

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

NYPL RESEARCH LIBRARIES
3 3433 00769625 9

Digitized by Google

Digitized by Google

VQK
Calmet

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Deutschlands

Obst- und Beerenfrüchte

mit

genauer Beschreibung ihres Arten-Charakters, ihres Vorkommens, ihrer Blüthezeit und Dauer, ihres Anbaus, ihrer Eigenschaften, ihrer Anwendung, und vollständiger Aufführung ihrer Synonymen

für

das praktische Bedürfniß dargestellt

von

Dr. C. G. Calwer,
vieler gelehrten Gesellschaften wirklichem, korrespondirendem und Ehren-Mitgliede.

Mit 28 colorirten Tafeln.

Stuttgart, 1854.
Verlag von Krais & Hoffmann.

Digitized by Google

THE NEW YORK
PUBLIC LIBRARY

Digitized by Google

System von Linné.

Tetrandria.

Monogynia.

Cornus mascula. L. S. 76.

Pentandria.

Monogynia.

Vitis vinifera. L. S. 86.
Ribes rubrum. L. S. 125.
nigrum. L. S. 126.
Uva crispa. L. S. 126.

Hexandria.

Monogynia.

Berberis vulgaris. L. S. 123.

Octandria.

Monogynia.

Vaccinium Myrtillus. L. S. 121.
uliginosum. L. S. 122.
Vitis Idaea. L. S. 122.
Oxycoccos palustris. Pers. S. 123.

Icosandria.

Monogynia.

Amygdalus Persica. L. S. 49.
communis. L. S. 80.
nana. L. S. 81.
Prunus Armeniaca. L. S. 53.
spinosa. L. S. 55.
domestica. L. S. 56.
insititia. L. S. 60.
cerasifera. Ehrh. S. 65.
Cerasus. L. S. 65.
Prunus Chamaecerasus. L. S. 71.
avium. L. S. 71.

Trigynia.

Sorbus domestica. L. S. 79.

Pentagynia.

Cydonia vulgaris. Pers. S. 20.
Pyrus communis. L. S. 1.
Poliveria. L. S. 20.
Malus. L. S. 21.
Mespilus germanica. L. S. 77.
Crataegus Oxyacantha. L. S. 77.
monogyna. Jacq. S. 78.
Azarolus. L. S. 78.

Polygynia.

Rubus Idaeus. L. S. 131.
fruticosus. L. S. 132.
Rubus caesius. L. S. 133.
saxatilis. L. S. 133.
Fragaria vesca. L. S. 128.
elatior. Ehrh. S. 130.
collina. Ehrh. S. 130.
virginiana. Ehrh. S. 130.
grandiflora. Ehrh. S. 130.

Monoecia.

Tetrandria.

Morus nigra. L. S. 120.

Polyandria.

Juglans regia. L. S. 84.
Corylus Avellana. L. S. 83.
tubulosa. Willd. S. 84.
Castanea vesca. Gaert. S. 85.

Digitized by Google

System von Jussieu.

Berberideae.

Berberis vulgaris. L. S. 123.

Ampelopsideae.

Viteae.

Vitis vinifera. L. S. 86.

Amygdaleae.

Amygdalus Persica. L. S. 49.
communis. L. S. 80.
nana. L. S. 81.
Prunus Armeniaca. L. S. 53.
spinosa. L. S. 55.
domestica. L. S. 56.
insititia. L. S. 60.
cerasifera. Ehrh. S. 65.
Cerasus. L. S. 65.
Chamaecerasus. L. S. 71.
avium. L. S. 71.

Rosaceae.

Dryadeae.

Dalibardeae.

Rubus Idaeus. L. S. 131.
fruticosus. L. S. 132.
caesius. L. S. 133.
saxatilis. L. S. 133.

Fragarieae.

Fragaria vesca. L. S. 128.
elatior. Ehrh. S. 130.
collina. Ehrh. S. 130.
virginiana. Ehrh. S. 130.
grandiflora. Ehrh. S. 130.

Pomaceae.

Cydonia vulgaris. Pers. S. 20.
Pyrus communis. L. S. 1.
Pyrus Pollveria. L. S. 20.
Malus. L. S. 21.
Sorbus domestica. L. S. 79.
Mespilus germanica. L. S. 77.
Crataegus Oxyacantha. L. S. 77.
monogyna. Jacq. S. 78.
Azarolus. L. S. 78.

Grossularieae.

Ribes rubrum. L. S. 125.
nigrum. L. S. 126.
Uva crispa. L. S. 126.

Corneae.

Cornus mascula. L. 76.

Vaccinieae.

Vaccinium Myrtillus. L. S. 121.
uliginosum. L. S. 122.
Vitis Idaea. L. S. 122.
Oxycoccos palustris. Pers. S. 123.

Artocarpeae.

Morus nigra. L. S. 120.

Juglandeae.

Juglans regia. L. S. 81.

Cupuliferae.

Castanea vesca. Gaert. S. 85.
Corylus Avellana. L. S. 83.
tubulosa. Willd. S. 84.

Digitized by Google

Dritter Theil.

Obst- und Beerenfrüchte.

Es sind solche Gewächse, die des Obstes und der Beeren wegen angepflanzt werden.

---

1. Kernobst.

Die Frucht hat einen Kelch (Blume) und das Fleisch ist ungetheilt, letzteres umgibt eine balgartige Kapsel, welche in mehrere Fächer getheilt ist. Diese enthält kleine, mit einer braunen oder schwärzlichen Haut umgebene Samenkerne.

Pyrus L.

Adenorachis. DeC.	Lazarolus. Medic.
Apyrophorum. Neck.	Malus. Mill. DeC.
Aria. DeC.	Pyrophorum. Neck.
Chamaemespilus. DeC.	Sorbus. L.
Eriolobus. DeC.	Torminaria. DeC.
Halmia. Medic.	

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, mit krugförmiger Röhre und fünfspaltigem Saume. Kelchzipfel verwelkend. Blumenkrone fünfblätterig, hinfällig. Blumenblätter genagelt, rundlich, länglich-keilförmig oder verkehrt-eirund, concav oder flach. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemlich-fädlich. Staubbeutel eiförmig, zweifächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig, selten 2 — 3fächerig. Griffel 5, selten 2 — 3, endständig, kahl oder unten behaart. Narben einfach, stumpf, rundlich oder eiförmig, entweder in der Mitte genabelt, oder kopfig-stumpf. Apfelfrucht birnförmig oder kugelig, von dem Kelchsaume gekrönt, an der Basis mit oder ohne Nabel, 5, selten 2 — 3fächerig. Fächer 2, oder 1samig, bei manchen Aepfeln sogar bis 6samig, von einer knorpeligen oder beinahe häutigen Fruchtschale gebildet. Samen aufrecht, eiweißlos, mit knorpelig-lederiger Schale.

Pyrus communis. L.

(Taf. 1. Fig. 1a und 1b.)

Pyrus Achras. Gärt.	η. Pyrus liquescens. Hort.
Pyrus Pyraster. Hort.	ϑ. Pyrus rufescens. Pers.
Pyrus sylvestris. Moench.	ι. Pyrus pyramidalis. Hort.
Sorbus Pyrus. Crantz.	κ. Pyrus vinifera. Schübl. et Mart.
β. Pyrus jaspida. Hort.	λ. Pyrus dolabelliana. Plin.
γ. Pyrus pompejana. Hort.	μ. Pyrus oviformis. Schübl. et Mart.
δ. Pyrus favoria. Hort.	
Pyrus favoniana. Plin.	ν. Pyrus globosa. Schübl. et Mart.
ε. Pyrus falerna. Hort.	ξ. Pyrus Bergamotia. Ruellius.
ζ. Pyrus chinensis. Hort.	

Birnbaum, wilder Birnbaum, Holzbirnbaum, Feldbirnbaum, Waldbirne, Holzbirne, wilde Birne, gemeine Birne, Saubirne, Birnwildling.

Poirier sauvage. (franz.)
Wild Pear-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 60 — 80 Fuß Höhe, bildet mit seinen Aesten eine pyramidenförmige Krone. Rinde dunkelbraun, längs- und querrissig, an den jungen Aesten glatt, graubraun, mit weißen Punkten. Holz rothgelb, feinfaserig, öfters geflammt, hart, schwer, zähe, in der Jugend ist es spröde und weißlich. Die Wildlinge haben an den Zweigen lange, starke Dornen. Blätter so lang als der Blattstiel, eirund, ganzrandig oder feingesägt, im Alter kahl. Stiele röthlich, rinnenförmig, mit borstenförmigen Nebenblättern. Blumen wohlriechend in einfachen Ebensträußen, langstielig. Deckblättchen bald abfallend. Blumenblätter weiß, kaum röthlich angelaufen. Staubfäden 18 — 22. Staubbeutel purpurroth. Griffel 5, frei, an der Basis zottig. Frucht klein, rund, grün, rostgelb punktirt, fleischig, herbschmeckend. Kernhaus 5fächerig, mit Steinchen umgeben. Kerne schwarzbraun, viele. Durch Kultur, Boden und Klima sind eine Masse Abarten entstanden.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reifzeit Anfangs October.

Digitized by Google

Vorkommen.

Die Holzbirne kommt beinahe in ganz Europa in Wäldern, Hecken, auf Mauern, an Wegen ꝛc. vor.

Kultur.

Der Birnbaum liebt einen freien, sonnigen Standort, gedeiht daher vorzüglich an Waldrändern, an Wegen, Alleen, besser auf Höhen als in Thälern, und verlangt einen lockeren, etwas trockenen, tiefgründigen Boden; in einem schweren, feuchten Boden bekommt der Baum den Brand und Krebs, am besten schlägt ihm ein guter Lehmboden zu.

Durch die abfallenden Früchte pflanzt sich zwar der Birnbaum von selbst fort, um aber seine Vermehrung im Großen zu betreiben, werden die Kerne in besonders dazu hergerichtete Beete, in die sogenannte Baumschule, in Riefen gesäet, und werden daselbst in einigen Jahren wieder verpflanzt. Die in den Baumschulen erzogenen Pflanzen liefern schlechte Früchte, daher diese Kernwildlinge durch Kopuliren, Okuliren ꝛc. veredelt werden müssen, es diene aber zur Regel, daß man ganz vorzügliche Sorten, die einen kräftigen Wuchs haben, unveredelt lasse und die ersten Früchte abwarte, entsprechen diese aber dem Wunsche nicht, so veredle man dann den Baum mit einer besseren Sorte in der Krone.

Die Quitte und der Weißdorn können als Unterlage zu Zwergbäumen dienen, ebenso kann man schwachtreibende Birnwildlinge dazu verwenden. Man zieht die Birnen auch in Töpfen (Obstorangerie).

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Die alten Birnbäume sind der Kernfäule und der Auszehrung unterworfen; die erstere Krankheit wird durch die Dürre des Gipfels, die andere durch Moose und Schwämme angezeigt. Die Blätter und Blüthen werden von mehreren Insekten zernagt, besonders die letzteren durch mehrere Arten von Rüsselkäfern und durch den Frühbirnspanner (Acidalia brumata *L.*), dessen Raupe oft ganze Obsternten vernichtet; außer diesen leben im Holze selbst noch mehrere Bockkäferarten.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Das harte, schwere Holz läßt sich poliren, wird wie Mahagoniholz gebeizt und häufig von Tischlern, Drechslern, Bildschnitzern verarbeitet. Das Brennholz ist gut kohlenhaltig, mit demselben und der Rinde kann man in Verbindung mit Wismuth Wolle zimmtfarben, mit den Blättern gelb färben. Die Blüthen geben den Bienen viel Honig und Wachs. Die jungen Wildlinge gebraucht man zum Veredeln edlerer Birnsorten. Die Früchte kann man nur, wenn sie teig geworden sind, essen, sie sind aber nicht sonderlich einladend, übrigens geben sie mit besseren, süßen Birnsorten einen haltbaren Most, Essig und Branntwein, sonst dienen sie zum Mästen der Schweine und zur Nahrung des Wildes.

Die veredelten Birnen geben, besonders in Verbindung von einigen rauhen, einen sehr guten, geistigen Most, den Birnmost oder Birnwein, man bereitet ferner aus ihnen Essig, einen Honigsaft, einen Syrup, ganz getrocknet die Hutzeln, zerschnitten die Schnitze, verwendet sie zu Compots, Muß, zum Kochen, Einmachen und in manchen Gegenden werden die zu Brei verkochten Birnen unter den Brodteig verwendet. Aus den Kernen kann ein Oel geschlagen werden, das dem Baumöl vorzuziehen ist.

Zucker, Schleim und Apfelsäure sind die vorwaltenden Bestandtheile. Die unreifen Früchte wurden früher gegen Ruhr und Diarrhöen angewendet, die reifen Früchte von den besseren Birnsorten verwendet man als kühlendes diätetisches Mittel.

A. Sommerbirnen.

Sie zeitigen vom Juli bis Michaeli; müssen, da sie sonst mehlig und teig werden, bald vom Baume genommen werden, und lassen sich nur 8 Tage bis ein paar Wochen aufbewahren.

a. Fleisch butterig.

1. Grüne fürstliche Tafelbirne.

Schmal, gewöhnlich nach dem Stiele hin zugespitzt. Schale zähe, kann von der reifen Birne abgezogen werden, hellgrün, gelblich.

Reift Mitte August, hält sich nur kurze Zeit. Der Baum trägt bald.

2. Franzmadam.

Frauenbirne, Brüsseler Birne, Morgenbirne.

Madame de France, Poire Madame, Mouille bouche d'été, Poire de notre Dame, Beurré d'Août longue, Suprême, Milan jaune, Poire de figue, Poire Sinjoire, Gros Hastif ou blanc de Lombardie ou Cadet, Façon de Lombardie, Rose longue vieille ou de Figue.
Windsor Pear, Brussel Beer.

Baum groß, starkstämmig, mit vielen starken Hauptästen und Nebenästen. Zweige quirlicht, knorzig. Tragholz lang, weit von einander abstehend, meist abwechselnd. Sommerschossen lang, stark. Krone sehr hoch, pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter eiförmig, am Stiele rund und breit, oben scharf zugespitzt, fast ungezahnt, langgestielt, hellgrün.

Birne groß, 3 Zoll lang und darüber, 2½ Zoll breit und dann oben am breitesten, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt, an der Blume etwas ungleich. Blume engsitzend. Schale hellgelb, sonnenwärts roth, in schwachen Streifen nach dem Stiele hin sich verlierend, und im Rothen klein hellgelb punktirt. Fleisch zuerst derb und brüchig, bei der gehörigen Reife saftig und angenehm süß und erquickend schmeckend. Kernhaus sehr klein mit starken Kernen.

Reift Mitte August, hält sich 14 Tage; faulen gerne am Baume, zumal bei Regenwetter. Der Baum trägt jährlich.

3. Sommerdorn.

Epine d'été, La bonne poire.

Blätter schmal, nach oben sich zuspitzend, stumpfspitzig gezähnt.

Birne von mittlerer Größe. Schale grüngelblich, weiß punktirt. Fleisch gewürzhaft, stark muskatellerartig schmeckend und riechend.

Reift Anfangs September und bleibt drei Wochen lang gut. — Der Baum ist etwas klein, aber sehr fruchtbar. Die Birnen hängen zu 5—10 in Büscheln beisammen.

Digitized by Google

4. Gelbe frühe Sommermuskateller.

Frucht von mittlerer Größe, mit der Reife blaßgelb, weißpunktirt, auf der Sommerseite hie und da etwas braunröthlich. Geruch etwas muskatellerartig.

Reift Mitte August. — Sehr beliebt, häufig bei Heilbronn.

5. Sommerambrette.

Ambrette d'été.

Birne mittelmäßig groß, stumpf konisch, erst ganz grün, mit der Reife stets ein wenig gelblich, dunkelgrün punktirt, sonnenwärts oft hellbräunlichroth, graulich punktirt. Fleisch von bergamottenähnlichem Geschmack.

Reift im September.

b. Fleisch halbschmelzend.

6. Gute graue Sommerbirne.

Gute Gräue, Graubirne, Ambrabirne, Sommerambrabirne.

La grise bonne, Poire de Forest d'été, Ambrette d'été, La Crapaudine, Rude-Epée.

Baum wildlingartig verworren, dornig, mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, knorzig. Tragholz ohne Ordnung, lang, dünn. Sommerschossen kurz, dünn. Krone hoch. Blätter ungezähnt, eiförmig, kurz zugespitzt, etwas ungleich am Rande, hellgrün.

Birne mittelgroß, 2 Zoll 9 Linien lang, 2 Zoll und ein paar Linien breit, bauchig aufgetrieben, am Stiele schnell abfallend und fein zugespitzt. Schale sehr dünn, gelbgrün, da und dort etwas röthlich, mit der Lagerreife klein weißpunktirt. Fleisch zart, sehr saftig, von sehr süßem Geschmack. Kernhaus an der Blume etwas spitzig, am Stiele breit. Kammern klein. Krone lang und stumpf zugespitzt. Blume offen, nur ein wenig eingesenkt.

Reift Ende August oder Anfangs September, hält 4 Wochen. — Gute Tafelbirne, und zum Welken und Dörren.

7. Eierbirne.

Sommereierbirne, beste Birne.
Poire d'oeuf.
Eyer Pear.

Baum fruchtbar fast alle Jahre, mittelgroß, mit quirlichten Haupt-, Nebenästen und Zweigen. Tragholz wechselnd, lang, stark, etwas knorzig. Krone kugelig, nicht besonders dicht belaubt. Blätter eiförmig, ungezähnt, etwas stumpf zugespitzt, dunkelgrün, unten weißwolligt.

Birne gleicht in Form einem Ei, 2 Zoll 7 Linien lang, 2 Zoll breit, bauchig, in der Mitte am breitesten, gegen Blume und Stiel stumpfspitzig zulaufend. Blume flach aufsitzend, groß und offen. Stiel 1½ Zoll lang. Schale dünn, grüngelb, häufig sonnenwärts mit röthlichem Anflug und braunpunktirt, schattenwärts zahlreich grünpunktirt. Fleisch halbschmelzend, sehr saftig, angenehm süß, und besonders das um das Kernhaus säuerlich und erfrischend. Kernhaus an der Blume sehr zugespitzt. Kammern groß. Krone dick, fast rund, stumpf zugespitzt.

Reift Mitte September, hält sich 4—6 Wochen, eignet sich für die Tafel, wie für die Oekonomie zu Most, Muß, Hutzeln und Schnitzen.

8. Sparbirne.

(Taf. 1. Fig. 3.)

L'Epargne, Beau Présent, Saint Samson.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommersprossen stark, lang. Blätter eiförmig, langzugespitzt, stumpfgezähnt, langgestielt, grüngelb.

Frucht 3½ Zoll lang, etwas über 2 Zoll breit, an der Blume am breitesten, oben gewölbt, nach dem Stiele hin sich stumpf zuspitzend, Form übrigens sehr verschieden. Blume flach, offen. Stiel 1 Zoll lang und darüber, fleischig. Schale etwas dick, grün oder grüngelb, sonnenwärts hellroth gefleckt und gestrichelt und roth punktirt. Fleisch angenehm süßsäuerlich, grob. Kernhaus am Stiel stumpf, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne lang, stumpf zugespitzt, meist verkümmert, wenig.

Reift Anfangs oder Mitte August, hält 14 Tage, wird aber dann teig.

9. Geblümte Muscatellerbirne.

Muscat fleuri.
Flower red Muscat.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Tragholz regelmäßig, etwas lang, stark. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter klein, eiförmig, fein und lang zugespitzt, undeutlich oder gar nicht gezähnt, hellgrün.

Birne 1 Zoll 3 Linien hoch und einige Linien breiter, plattrund, Blume flach vertieft, offen. Stiel dünne, meist gerade, oft 2 Zoll lang. Schale dünne, hellgelb, grünpunktirt, oft auch rauh gelbgrau gefleckt, sonnenwärts zuweilen leicht geröthet. Fleisch grünlichweiß, sehr saftig, muskatellerartig schmeckend und riechend. Kernhaus und Stiele breit, an der Blume stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kerne meist zu 2 in einer Kammer, klein, auf einer Seite platt, gerade zugespitzt, gekrümmt.

Reift Anfangs oder Mitte August, ungleich. Dauert 3 Wochen, wird dann teig; zum Essen, zu Hutzeln brauchbar. Der Baum ist tragbar.

10. Paradebirne.

La Bellegarde.

Baum schön belaubt, gewöhnlich mit Hängeästen. Blätter eiförmig, etwas stumpf gezähnt.

Birne stumpf kegelförmig, grünlichgelb, später schön goldgelb, halb dunkelblutroth verwaschen, nach dem Stiele hin streifig und heller verlaufen, zahlreich gelblichgrau punktirt. Fleisch weißlich, süß muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte September. Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne.

11. Schönste Sommerbirne.

Bellissime d'été. Suprême.
The Fairest supreme.

Baum etwas stark. Nebenäste und Zweige häufig nach einander oder in Gabeln. Zweige etwas lang, weitläufig stehend. Tragholz lang und regelmäßig. Sommerschossen lang, stark. Krone ausgebreitet, meist stark belaubt. Blätter länglich, nach und nach sich zuspitzend, weitläufig und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün.

Digitized by Google

Frucht von mittlerer Größe, 2½ Zoll hoch und 2 Zoll breit, am breitesten an der Blume und platt, am Stiele stumpf. Blume wenig vertieft. Stiel meist einseitig stehend, 1 Zoll lang und länger, dick, fleischig, grün. Schale etwas dünn, weißgelb, sonnenwärts röthlich, oft lange am Baume auch violett, meist fein gestreift, oft auch zartbraun punktirt. Fleisch weiß, süß, zart, saftig, erhaben. Kernhaus länglich, etwas steinigt. Kammern schmal, wenig kernig. Krone auf einer Seite platt, gerade zugespitzt.

Reift Mitte August, dauert 3—4 Wochen, wird dann teig. Darf am Baume nicht ganz reif werden. Gute Birne für die Tafel und für die Wirthschaft.

12. Kleine Pfalzgräfin.

Römische Honigbirne.

Baum sehr stark, mit vielen hängenden, über einander stehenden oder gabelförmigen Aesten und eben solchen gekrümmten und höckerigen Zweigen. Tragholz etwas entfernt und abwechselnd stehend. Sommerschossen lang. Krone plattrund, dicht ästig. Blätter rundlich, kurz und scharf zugespitzt, oft ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2 Zoll hoch, 1½ Zoll dick, wenig bauchig, länglich, an der Blume platt. Schale dünn, aber rauh lederartig, gelb, sonnenwärts etwas geröthet, undeutlich punktirt. Fleisch halb schmelzend, halbbrüchig, saftig, aromatisch süß. Blume wenig vertieft, offen. Stiel etwas lang und dick. Kernhaus gegen die Blume rundlich, gegen den Stiel zugespitzt.

Reift Anfangs September, hält 8 Tage, wird dann teig. Trägt fast jährlich und ziemlich. Brauchbar zu Hutzeln, zu Syrup, zum Rohgenuß.

c. Fleisch zart.

13. Cassolette.

La Cassolette, Muscat verte, Friolet, Lechefrion.

Sommerschossen lang und stark. Blätter länglich-herzförmig, oder eiförmig; kurz zugespitzt, entweder ohne oder mit feinen Zähnchen, hellgrün.

Birne klein, 1¾ bis 2 Zoll lang und 1½ Zoll breit, unten stumpf konisch, gelblichgrün, zahlreich weißgrau und grünlich punktirt, hie und da rostig gefleckt und angeflogen. Fleisch grünlichweiß, saftig, süß, stark muskirt. Kernhaus klein.

Reift Ende August, wird bald teig. — Je nach der Veredlung ist die Birne sehr verschieden, auf Quittenstämmen wird sie am schönsten und besten.

14. Große lange Sommermuskatellerbirne.

Muscat à longue queue d'été.
The long-stalked Muscat-Pear.

Baum etwas schwach. Haupt-, Nebenäste häufig nach einander und gabelförmig sich ansetzend. Zweige steif. Tragholz unregelmäßig, lang. Sommerschossen lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig, stark belaubt, doch etwas licht. Blätter länglich, scharf zugespitzt, klein, scharf gezähnt, hellgrün.

Frucht mittelmäßig groß, 2½ Zoll lang, 2 Zoll breit, an der Blume am breitesten und kurz sich zurundend, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale gelb, grün gestreift und punktirt, auf der Sonnenseite abgesetzt strahlenförmig karmoisinroth gestreift und gelb punktirt. Fleisch zart, sehr saftig, süß muskatellerartig. Blume wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber, holzig. Kernhaus länglich, oben und unten zugespitzt. Kammern enge. Kerne meist unvollkommen, länglich, dick, stumpf zugespitzt.

Reift Anfangs bis Ende August, hält 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt mittelmäßig.

15. Kleine Sommer-Muskatellerbirne.

Kleine Muskatellerbirne, Burbirne, kleine Bocksbirne, Sieben in's Maul.
Petit Muscat, Sept en gueule, Poire de Jesus.
The little Muscadel-Pear, Little Musk-Pear.
Seven opeen in Holland.

Hauptäste zahlreich, quirlicht. Nebenäste nach einander, am Ende auch gabelig, ebenso die schlanken und geraden Zweige. Tragholz enge stehend, etwas lang, knorzig. Sommerschossen dünn. Krone sehr hoch, pyramidenförmig, ziemlich belaubt. Blätter klein, länglich, am Stiele länglich spitz auslaufend, oben scharf zugespitzt, fein und scharf gezähnt, hellgrün, bleiben lange grün am Baume.

Birne sehr klein, oft kleiner als eine Kirsche, rundbauchig, stumpfspitzig. Schale erst weißgrün, dann citronengelb, rothgestreift, mit grünem, später sich verlierenden Punkten, sonnenwärts dunkelroth. Blume groß. Fleisch saftig, halbschmelzend, süß, muskatellerartig gewürzhaft.

Reift nach der Mitte Juli's. Eignet sich besonders zum Trocknen und Einmachen mit Zucker. — Es stehen immer einige Früchte beisammen und haben am Stiele kleine Blättchen.

16. Kurzstielige Muskatellerbirne.

Blanquet à courte queue.

Birne mittelgroß, am Stiele rund, kurzzugespitzt, gelb und hellgelb punktirt. Fleisch saftig, angenehm süß gewürzhaft.

Reift Mitte September, bleibt lange gut.

17. Graue Speckbirne.

Sommerschossen kurz und dick. Blätter groß, eiförmig, kleingezähnt, hellgrün.

Frucht groß, dick, konisch, oft beinahe walzenförmig und stumpf zugespitzt. Schale etwas rauh, matt blaßgelb, von vielen kleinen grauen Flecken fast rostig angeflogen. Fleisch weiß, körnig, mittelmäßig saftig, süß, fein aromatisch alantartig schmeckend. Blume klein, offen. Stiel fleischig und stark. Kernhaus steht mitten in der Frucht, fehlt aber öfters. Kerne dick, kurz.

Reift Anfangs oder Mitte September und hält vier Wochen. Für die Tafel und die Landwirthschaft empfehlenswerth.

18. Große Weißbirne.

Le gros blanc.

Frucht schön und groß, erst gelbgrün, dann weißgelb, zart punktirt. Fleisch halbbrüchig, sehr saftig und vor der vollen Reife sehr angenehm schmeckend.

Reift Anfangs August, wird jedoch frühe morsch.

Digitized by Google

19. Magdalenebirne.

Carmeliter Citronenbirne, große Margarethenbirne, Carmeliterbirne.

Poire de Madeleine, Citron des Carmes, Impératrice.

The Magdalen's-Pear.

Baum mittelstark. Hauptäste stark und lang. Zweige meist quirlicht. Tragholz veränderlich. Sommerschossen kurz, stark. Krone etwas spitzig. Blätter sehr langgestielt, sehr spitzig zulaufend, ungezähnt, hellgrün.

Frucht 2 Zoll und einige Linien hoch, etwas weniger dick, oben rund, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale grüngelb, sonnenwärts zuweilen sanft geröthet. Fleisch weiß, fest, süß und besonders angenehm und saftig vor der Vollreife vom Baume genommen und noch 8 Tage aufbewahrt. Blume flachsitzend. Stiel 2 Zoll lang, etwas gekrümmt. Kernhaus etwas eiförmig.

Reift Mitte August, hält 14 Tage, später mehlig und am Kernhaus teig werdend.

20. Jungfernbirne.

Speckbirne.

Poire de Demoiselle.

Baum mittelstark, sehr fruchtbar. Haupt- und Nebenäste meist gabelig sich ausbreitend, ebenso die abwärts hängenden Zweige. Tragholz ziemlich wechselnd. Sommerschossen lang. Krone fast halb kugelförmig. Blätter rund, stumpf zugespitzt, ganz fein gezähnt, glänzend, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, etwas bauchig, gegen den Stiel stumpf abgebrochen, an der Blume kurz abgerundet. Blume frei, offen. Stiel 1 ½ Zoll lang, dünn, holzig. Schale dünn, weißgelb, sonnenwärts leicht geröthet. Fleisch körnig, sehr saftig, sehr süß und erfrischend. Kernhaus fast eiförmig. Kammern etwas groß, mit einigen kleinen Steinen umgeben. Kerne spitzig.

Reift Anfangs September, oft schon Anfangs August, hält 14 Tage, darf nicht zu bald vom Baume genommen werden. — Zum Rohgenuß, Trocknen, zu Most, Saft.

d. Fleisch brüchig.

21. Gute Christbirne.

(Taf. 3. Fig. 1.)

Zuckeradenbirne in der Lausitz, große Zuckerbirne, Straßburgerbirne, Apothekerbirne, Sommerbergamotte, Zuckergranate bei Jena, Sommerapothekerbirne, Malvasierbirne, Sommerzuckerbirne.

Bon chrétien d'été, Safran d'été.

The Good Christian's-Pear, Summer bon Chrétien Pear.

Sommer Safraan Peer, Suyker Peer, Kaneel-Peer, Schager-Maagd in Holland.

Baum hoch, ziemlich stark, trägt alle Jahre reichlich. Hauptäste erst nach einander, dann gabelförmig bis zu den Zweigen hinaus. Tragholz lang, abwechselnd. Sommerschossen kurz, dünn. Krone fast halb kugelförmig, schwach belaubt. Blätter nach dem Stiele zu spitzig verlaufend, lang und scharf zugespitzt, sehr fein gezähnt, dunkelgrün.

Gestalt der Frucht verschieden, oft sehr groß, meist 3 ½ Zoll lang, 3 Zoll dick, meist aber mitten bauchig, ungleich und höckerig und am Stiele stumpf zugespitzt. Schale zart, dünn, gelb, hie und da sonnenwärts schwach röthlich. Fleisch körnig, bei der Vollreife saftig, sehr süß gewürzhaft. Stiel 1 ½ Zoll lang, dünn. Blume klein, sehr tief sitzend.

Reift in der zweiten Hälfte des Septembers und hält 3 Wochen. — In der Wirthschaft sehr dienlich, zu Saft, Syrup, zum Dörren und Einmachen.

22. Muskatellerpomeranzenbirne.

Müskirte Sommerpomeranzenbirne, Muskatellerorangenbirne, Sommerpomeranzenbirne, gemeine Pomeranzenbirne, runde oder gelbe oder grüne Pomeranzenbirne.

Orange d'été musquée, Orange musquet, Orange d'été, Orange commune, Orange ronde, Orange jaune, Orange verte.

Muscadel-Orange-Pear.

Haupt-, Nebenäste und Zweige quirlicht. Tragholz etwas engestehend, wechselnd. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, am Stiele stumpfspitzig und nach oben allmählig sich verschmälernd und zumal an der Spitze scharf gezähnt.

Birne von mittlerer Größe, 2 Zoll hoch und breit, rundlich, oft an der Blume etwas gefaltet. Schale etwas dick, erst grün, dann gelb und bräunlich getüncht, häufig rauchbräunlich oder schwärzlich gefleckt, sonnenwärts hellroth und mit kleinen, gelben Punkten. Blume ziemlich vertieft, klein, geschlossen. Stiel 1 Zoll lang. Fleisch saftig, stark gewürzhaft, moschusartig, etwas fest. Kernhaus sehr klein, an der Blume spitzig, schmal, von vielen kleinen Steinen umgeben.

Reift Ende August, bleibt nur 14 Tage gut. — Der Baum wird sehr groß und stark, und eignet sich besonders auch zur Zwergform. — Eine ausgezeichnet gute Birne, auch zum Trocknen, Einmachen und zu Syrup.

23. Rothe Pomeranzenbirne.

Orange rouge, Muscat royal.

Baum von mittlerer Stärke. Blätter eiförmig, weißwollig behaart. Frucht mittelmäßig, groß, rundlich, erst grün, auf dem Lager hellgelb und röthlich punktirt werdend, sonnenwärts röthlich, hie und da auch gestreift und klein gelb punktirt. Schale fest, dick. Fleisch fest, körnig, durch's Liegen mild, saftig und gewürzhaft.

Reift Ende August, hält sich 4 Wochen. — Auf Hochstämmen bekommt die Birne mehr Aroma, auf Quitten wird sie größer.

24. Bunte Pomeranzenbirne.

Tulipanpomeranze, Fliegenbirne.

Orange tulipée, verte, Poire aux mouches.

Birne grün, auf der Sonnenseite röthlichbraun, kaum sichtbar rothgestreift, grau getüpfelt und marmorirt. Blume unbedeutend, offen. Stiel stark, fleischig. Fleisch weiß, süßlich, angenehm. Kernhaus geschlossen.

Reift Anfangs September. — Eine vorzügliche Wirthschaftsbirne.

Digitized by Google

25. Rosenbirne.

(Taf. 2. Fig. 4.)

Poire de rose, Epine rose.

Sommerschossen stark, etwas lang. Blätter groß, eiförmig oder rund, kurz zugespitzt, weitläufig und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht plattgedrückt, etwas groß, 2 Zoll und darüber breit, 2 Zoll hoch. Schale gelbgrün, punktirt, sonnenwärts etwas roth. Fleisch beinahe butterig, saftig, moschusartig. Kernhaus breit, klein. Blume weit offen. Stiel lang und dünn.

Reift gegen September. — Der Baum ist spät, trägt aber reichlich.

26. Brester Schmalzbirne.

Fondante de Brest.
Goule soif.

Sommerschossen lang, stark, dick. Blätter groß, länglich, weiläufig, klein und scharf gezähnt, schmutzig dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, kreiselförmig, gegen die Blume zu abgerundet bauchig. Schale gelblichgrün, blutroth, fast marmorirt, zahlreich grau und grünlich punktirt. Fleisch weiß, körnig, saftig, zuckerig, etwas rosenartig. Blume offen.

Reift Mitte August und hält 3 Wochen. — Baum von mittlerer Größe.

27. Erzherzoginbirne.

Timpling.
Archiduc d'été.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt, scharf gezähnt.

Große Birne, an der Blume bauchig, gegen den Stiel stumpfspitzig. Schale hellgelb, sonnenwärts leicht braunröthlich, graulich punktirt und rostfleckig. Fleisch weiß, etwas grobkörnig, mit der Zeit saftig, ganz zuckerartig schmeckend.

Reift Mitte August, man darf aber die Birnen am Baume nicht reifen lassen, weil sie sonst schnell teig werden. — Baum sehr fruchtbar. Eine sehr gute Wirthschaftsbirne.

28. Große Zwiebelbirne.

Malvesierbirne.
Oignonet musqué.
The Onion Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht. Zweige lang. Tragholz etwas unregelmäßig. Krone platt kugelförmig. Blätter länglich, stark zugespitzt, ungezähnt, mit ungleichem Rande, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll lang und etwas über 1½ Zoll breit, an der Blume am breitesten, stark gewölbt und daselbst mit einigen Falten umgeben, gegen den Stiel zu ausgehöhlt, zugespitzt. Blume flach eingesenkt, groß. Stiel kurz, fleischig, dick. Schale dünn, zart, hellgelb, zart braun punktirt, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und gelb punktirt. Fleisch weiß, süß, nicht sonderlich saftig. Kernhaus etwas rund. Kammern geräumig, hoch. Kerne breit, länglich, fein und gerade zugespitzt.

Reift Mitte August, dauert 14 Tage, darf nicht am Baum reifen. Zum Rohgenuß, Welken ꝛc.

29. Kleine Margarethenbirne.

Kirschbirne.
Petite Marguerite.
The little Margaret.

Baum stark. Hauptäste meist abwechselnd, wie auch stark und viel belaubt, daher viel Schatten machend. Nebenäste unordentlich und quirlicht, so auch das Tragholz. Sommerschossen etwas stark. Krone oben platt. Blätter eiförmig, kurz und fein zugespitzt, fein gezähnt, Zähne fehlen in der Nähe des Stiels, dunkelgrün.

Frucht klein, fast rund, 1 Zoll dick und nicht viel länger. Schale glatt, weißgelb. Fleisch saftig, fest, später mürber werdend, wenig süß, nur etwas streng und etwas wässerig. Blume sitzt ziemlich tief. Kernhaus groß und rund. Stiel 1 Zoll lang und darüber.

Reift in der ersten Hälfte des Juli, oft schon im Juni, und die Früchte sind lange gut am Baume, abgenommen oft nicht länger als 8 Tage. — Baum stark. — Die mürben Früchte geben einen scharfen Essig, sonst zum Rohgenuß.

30. Kleine gelbe Buckerbirne.

Frucht mittelgroß, an der Blume entweder platt oder mehr abgerundet, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale grüngelb, später gelb, mit vielen grauen oder grünen, mit der Reife aber sich verlierenden Punkten. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß.

Reift Anfangs August, wird aber bald teig.

31. Kleine Gewürzbirne.

Petit Muscat aromatique.

Birne klein, rundlich, gelbgrau, sonnenwärts orangeroth, stark weiß und rostig punktirt. Fleisch körnig, sehr süßsaftig, gewürzhaft.

Reift im August, bleibt kaum 8 Tage lang gut.

32. Goldbirne.

Poire d'or d'été.

Frucht klein, perlförmig, sonst ganz wie die Vorige.

33. Perlbirne.

Jakobsbirne, kleines Blankette.
Poire à la perle, Petit Blanquet.

Frucht klein, an der Blume abgerundet, nach dem Stiele spitz zulaufend. Schale glatt, weißlichgelb. Fleisch weiß, fein, wenig müskirt.

Reift Anfangs August, hält 3 Wochen. — Baum auf Quitten und Wildlingen sehr fruchtbar.

B. Herbstbirnen.

Sie zeitigen im Herbste und verderben auch während der Dauer desselben.

Digitized by Google

a. Fleisch butterig.

34. Weiße Butterbirne.

Die Karthäuser, Möller, Franz Dotterbirne.

Beurré blanc, Beurré blanc d'automne, Beurré St. Michel, Beurré blanc hâtif, Poire de Neige, Poire de Citron, Bonne-Ente, Poire Monsieur, Poire Signore, Poire à courte queue, Michel Doyenné, Doyenné, Citron de Septembre, Carlisle Muscat à queue de chaire.

Grote of blanke Doyenné, Snow Pear, Witte of blanc Beurré, Herfst Citron Peer, Herfst Goud Peer.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander sich ansetzend und knorzig. Tragholz sehr enge und wechselnd stehend, sehr lang, gablig, knorrigt. Sommerschossen lang. Krone fast pyramidenförmig, belaubt. Blätter länglich, schmal, langgestielt, sehr fein gezahnt, dunkelgrün.

Birne 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, oft mehr rundlich, oft mehr länglich, bauchig, stumpf zugespitzt, an der Blume flach. Blume wenig vertieft sitzend. Stiel oft kaum ½ Zoll lang, dick. Schale dünn, erst weißgrau, später blaß citrongelb, sonnenwärts rosenroth, zumal an Quittenspalieren, gelbgrau punktirt. Fleisch weiß, schmelzend, sehr saftig, sehr süß, etwas rosenartig. Kernhaus länglich, am Stiel rund, an der Blume stumpf zugespitzt.

Reift im Anfang Oktober, bald vom Baume genommen hält sie sich 4 — 5 Wochen. Gibt auch guten Most, zum Dörren darf sie nicht ganz reif genommen werden.

35. Vergoldete weiße Butterbirne.

Beurré doré.

Spielart von Voriger. Schale matt goldgelb, firnißglänzend, da und dort schwach hochgelb gestreift und gefleckt, auf der Sonnenseite ebenso, aber glänzender. Fleisch saftiger und butteriger als bei der vorigen Sorte.

36. Rothe Butterbirne.

Isenbart, Eisenbart.
Beurré rouge.
Red Beurré Pear, Red Butter Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder gabelförmig. Zweige kurz, steif. Tragholz ziemlich regelmäßig, lang, knorzig. Sommerschossen braunroth, grau punktirt. Krone hoch, kugelförmig, durchsichtig. Blätter länglichrund, klein und rund gezähnt, mitten sehr breit, klein und schmal zugespitzt, hellgrün.

Größe sehr verschieden, meist etwas schief, in der Mitte am breitesten, an der Blume sich kurz zurundend, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt. Blume flach eingesenkt, offen. Schale etwas dick, grünlichgelb, bald aber gelb werdend, auf der Sonnenseite hellroth, strahlenförmig, und im Gelben grau und im Rothen gelb punktirt. Fleisch zart, sehr saftig, angenehm süß. Kernhaus oben und unten etwas spitzig, etwas steinig. Kammern geräumig. Kerne auf einer Seite glatt, kurz, gerade zugespitzt.

Reift Mitte Oktober und hält 4 Wochen. — Baum trägt reichlich und fast jährlich. — Sehr gute Tafelbirne.

37. Graue Butterbirne.

Graue Birne, grüne Birne, Isambert, Gisambert, Eisenbart.
Beurré gris, Doyenné gris.
Gray Butter Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige ziemlich lang, knorzig. Tragholz regelmäßig, etwas lang. Sommerschossen lang, dünn. Krone halbkugelförmig, nicht stark belaubt. Blätter etwas scharf zugespitzt und deutlich gezähnt, hellgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll breit, in der Mitte am breitesten, oben sanft abgerundet, etwas platt, am Stiel etwas lang, etwas ausgehöhlt, krumm zugespitzt. Blume etwas eingesenkt, groß, offen. Stiel kurz, dick, fleischig. Schale blaß gelblichgrün, dunkelgrün punktirt, zuweilen sonnenwärts schwach geröthet, grauroſtig. Fleisch weißlich, butterig, sehr saftig, süßsäuerlich, angenehm, kaum etwas gewürzhaft, und naß aufgewachsen ohne Geschmack. Kernhaus klein, an der Blume mehr zugespitzt, als am Stiele. Kammern etwas geräumig. Kerne etwas dick, krumm zugespitzt.

Reift Mitte Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafelbirne.

38. Lange grüne Winterbirne.

(Taf. 1. Fig. 2.)

Lange grüne Birn, grüne Winterbergamotte.
Mouille bouche d'automne, la verte longue, Verte longue d'hiver.
Hiver long.

Baum mittelstark und mittelgroß. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirlicht. Tragholz stark, häufig engstehend. Sommerschossen dünn. Krone pyramidenförmig, oft mit Nestern, die entfernt werden müssen. Blätter rund, stumpf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht groß, lang, 3 Zoll lang und länger, 2½ Zoll breit, an der Blume abgerundet, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, wenig vertieft sitzend. Stiel oft kaum 1 Zoll lang. Schale etwas dick, bekommt oft rauhe schwarze Flecken, sonnenwärts etwas gelblich, mit vielen grünlichen Punkten. Fleisch schmelzend, sehr saftig, süß, gewürzhaft schmeckend. Kernhaus klein, an der Blume spitzig, gegen den Stiel hin stumpf.

Reift Ende September, hält bis März. — Sie darf nicht zu bald abgenommen werden, weil sie sonst runzelig und unschmackhaft wird. — Der Baum trägt fast alljährlich, aber meist nur an einigen Aesten.

39. Gestreifte lange grüne Herbstbirne.

Schweizerhose.
Bergamotte panachée.
The Swiss Bergamotte.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig nach einander oder gabelförmig. Tragholz unregelmäßig. Blätter länglich, lang zugespitzt, fein, etwas stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2½ Zoll lang und 2 Zoll 7 Linien dick, oben am breitesten, bauchig und am Stiele stumpf zugespitzt. Blume meist flach aufsitzend, nicht groß. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale im Anfang hellgrün, später hellgelb, sonnen-

Digitized by Google

wärts breit und schwach rosenroth, bandartig, hellgelb und grün gestreift, zahlreich braun punktirt. Fleisch weiß, gelblich, feinkörnig, saftig, süß, von auf feuchtem Boden stehenden Bäumen geschmacklos, wohlriechend. Kernhaus am Stiele rund, an der Blume spitzig, mit kleinen Steinchen umgeben. Kammern groß. Kerne dick, kurz zugespitzt.

Reift Mitte September, hält bis Ende Oktober. — Auf dem Lager geht die schöne Farbe nach und nach verloren.

40. Schöne Muskatellerbirne von Nançy.

Muscat bel de Nançy.

Die Schale fein, grün, später gelb, feinpunktirt, rostig gefleckt. Fleisch sehr angenehm süß.

Reift im November.

41. Römische Butterbirne.

Renettenbirne.
Beurré romain.

Frucht an der Blume dick und dann nach und nach sich verjüngend. Schale uneben, grubig, erst grün, dann gelb, rauh und zahlreich blaßröthlich punktirt. Fleisch sehr saftig und wohlschmeckend, zu früh abgenommen weniger angenehm und schnell welkend.

Reift oft vor Michaelis.

42. Markbirne.

Die Schmackhafte.
La Savoureuse.

Sommerschossen lang, schlank. Krone pyramidenförmig. Blätter klein, länglich-rund, kurz zugespitzt, fein und bogenförmig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und darüber, und 2½ Zoll breit, bauchig, am Stiele meist kurz, aber auch lang zugespitzt, öfters einwärts gebogen. Schale gelblichgrün, zahlreich grüngrau punktirt. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, erhaben, süßschmeckend und bergamottenartig riechend. Blume klein, offen. Stiel stark, bräunlichgelb. Kernhaus geschlossen. Kammern 5—6kernig. Kerne dick.

Reift im December, und ist nach Weihnachten am besten.

43. Besi de la Motte.

Von einem Wildlinge abstammend. Baum von mittlerer Größe. Aeste stark abstehend. Zweige zahlreich, steif, dornig. Blätter lang und scharf gespitzt.

Birnen meist an den Spitzen der Fruchtruthen sitzend, meist rund, seltener länglich. Schale im Anfang grün, später gelblich, rauh und zahlreich grau punktirt. Fleisch weiß, sehr saftig, süß schmeckend und bergamottenartig riechend.

Reift im December.

b. Fleisch halbschmelzend.

44. Englische Butterbirne.

Beurré d'Angleterre, Poire d'Angleterre.
Boter Peer.

Sommerschossen etwas lang und wenig stark. Blätter klein, eiförmig, kurz zugespitzt, klein und stumpfspitzig gezähnt, hellgrün.

Birne von mittlerer Größe, 2¾ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, eiförmig, länglich, am Stiele spitzig. Schale gelblichgrün, auf der Sonnenseite ganz leicht roth angeflogen, punktirt. Fleisch zart, saftig, wohlschmeckend. Kernhaus klein, geschlossen. Kammern enge, lang, wenigkernig. Blume offen.

Reift Anfangs Oktober, auch schon Ende September. Fault leicht am Baume.

45. Weinbergsbirne.

Kleine Jungfernbirne.
Poire de Vigne, Demoiselle.

Sommerschossen schlank, nicht lang. Blätter klein, eiförmig, stark zugespitzt, klein und stumpfspitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht apfelförmig, grau und rothbräunlich, rauh und grau punktirt. Fleisch fein, saftig, erhaben, vollreif abgenommen oder zu lange liegen gelassen, mehlig und teig.

Reift im November und hält bis December.

46. Trinkbirne.

Frucht konisch, gelb, sonnenwärts röthlich. Fleisch zart, sehr saftig.

Reift Anfangs Oktober, dauert nur kurze Zeit. — Sie wird besonders häufig im Thüring'schen, um Halle, Eisleben angebaut.

c. Fleisch zart.

47. Grüne Herbstzuckerbirne.

Grüne Zuckerbirne.
Sucré vert.
Green Sugar Pear.

Haupt- und Nebenäste oft quirlicht. Zweige lang und schwach. Tragholz unregelmäßig, stark, etwas knorzig. Sommerschossen lang und ziemlich stark. Krone pyramidenförmig, dicht ästig und dicht belaubt. Blätter groß, länglich-eiförmig, kurz und scharf oft auch mehr stumpf gespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht von mittlerer Größe und verschiedener Gestalt, meist bauchig, an der Blume am breitesten, glatt, rund, stumpfspitzig am Stiele, 2 Zoll 4 Linien hoch und dick. Blume offen, ziemlich flach sitzend. Stiel 1 Zoll lang, etwas dick. Schale dick, hellgrün, später etwas gelblich, grau und grün getüpfelt. Fleisch gelblich oder grünlich weiß, schmelzend, sehr saftig, im Anfang etwas wässerig, später aber von erhabenem, zuckersüßem, etwas veilchenartigem Geschmack. Kernhaus schmal, mit Steinchen. Kammern enge. Kerne vollkommen, breit, platt, etwas lang zugespitzt.

Reift Ende Oktober — December. — Der Baum ist mittelmäßig groß, trägt bald und alljährlich. Früchte zahlreich und büschelförmig

48. Schelmenbirne.

Pendar.

Blätter wohl die größten und breitesten unter sämmtlichen Birnblättern.

Frucht groß, gewöhnlich schief, oben abgerundet, in der Mitte abgesetzt, stumpf zugespitzt, kurzgestielt, grün, rostig,

Digitized by Google

nenwärts dunkelroth. Fleisch zart, sehr süß, in warmen)rgängen etwas moschusartig schmeckend und riechend.
Reift häufig vor Michaelis.

49. Doppeltragender Birnbaum.

Englische Königin, Mäusebirne und Gurkenbirne in Schleswig.

Double fleur et fruit, Poire de figue.

Der Baum kommt jährlich zweimal zur Blüthe, zum eiten Mal, wenn die Birnen der ersten Blüthe um Jonnis etwa Kirschengröße erreicht haben und an den Spitzen r dießjährigen Triebe.

Die Sommerfrucht ist grün und gelb, oben kolbig, itten eingebogen, unten spitzig, süß, saftig. Reift Anfangs eptember und bleibt kaum 14 Tage gut. — Die Herbstucht ohne Blumen und Kerne, gurkenähnlich, sonst wie die ommerbirne, Fleisch sehr zart, saftig, süß.
Reift im Oktober.

50. Dreimaltragender Birnbaum von Roussillon.

Er bringt dreierlei Früchte, im August muskatellerjnliche Birnen, im September bergamottenartige, und spär noch längliche Birnen, die oft nicht mehr reif werden.

d. Fleisch brüchig.

51. Haferbirne.

Gesegnete Birne.

Petite fertile, Poire bénit, Ah mon Dieu.

Sommerschossen lang, mittelstark. Blatt klein, eiförlig oder fast elliptisch, ungezähnt, hellgrün.

Frucht mittelmäßig groß, perlförmig, gelb, sonnenwärts blaßroth, dunkler punktirt. Fleisch körnig, saftig, üß. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne ugespitzt. Blume lang gespitzt, offen. Stiel stark, meist ebogen.

Reift Anfangs Oktober. — Baum sehr fruchtbar. — luch als Wirthschaftsbirne geschätzt.

52. Rietbirne.

Haselbirne.

Frucht fast wie die graue Butterbirne, nur gröber, perlörmig, trübgelb, glänzend, bräunlich gefleckt.

Reift im Oktober und November. — Der Baum trägt eichlich und alljährlich. — Sehr nützliche Wirthschaftsbirne.

53. Graue Junker Hansbirne.

Messire Jean gris.

Blätter ziemlich groß, eiförmig oder länglich-herzförnig, scharf zugespitzt, stumpfspitzig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht kreiselförmig, 3 Zoll lang und breit, oben sehr auchig, unten etwas dick spitzig, gelblich, mäusefarbig überogen, zahlreich bräunlich punktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, aftig, erhaben süß. Kernhaus geschlossen. Kammern enge. Kerne klein und dick. Blume nur halb offen. Stiel stark.
Reift im November und December.

54. Weißer Junker Hans.

Messire Jean blanc.

Frucht grauröthlich und gelb. Fleisch sehr saftig und süß.
Reift im November.

55. Goldener Junker Hans.

Messire Jean doré.

Frucht etwas groß, hellbraun, gelbschimmernd.
Reift im December. — Besonders gut für die Küche.

56. Sanct Lezainbirne.

(Taf. 2. Fig. 1.)

Saint Lezain.

Blätter groß, herzförmig, oder eiförmig, scharf zugespitzt, hellgrün, stumpf gezähnt.

Die Frucht ist eine der größten, 4 ½—5 ½ Zoll lang, 3—3 ½ Zoll breit und oft 1 ½ Pfund schwer, hochbauchig, kegelförmig, oft auch anders geformt. Schale hellgrün, später schmutziggrün, zahlreich, hauptsächlich auf der Sonnenseite groß, hellbraun punktirt und gefleckt. Fleisch weiß, fest, etwas steinigt, vollsaftig, süß, zuckerig. Blume offen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel stark, auf einer Seite von der Frucht etwas überdeckt.

Reift Mitte Oktober — Ende November. — Wird von der Mitte aus teig. — Baum wird groß, muß aber, der großen Früchte wegen, einen vor Winden geschützten Standort haben. — Gute Wirthschaftsbirne, zum Mosten, zu Hutzeln, zu Syrup ꝛc.

57. Schmutzige.

Vilaine.

Frucht länglich, bräunlich, sonnenwärts röthlich. Fleisch derb.
Reift um Michaelis, November.

58. Französische Kümmelbirne.

Wildling von Hery.

Besi d'Hery.

Blätter ziemlich klein, rund-eiförmig, kurz oder lang zugespitzt, etwas gewunden, unregelmäßig, seicht- und bogenförmig-, stark- und stumpf gezähnt, hellgrün, behaart.

Frucht mittelgroß, mehr rund als länglich. Blume hartschalig, behaart, tief eingesenkt. Stiel dünn, 1 Zoll lang, in einer tiefen Grube stehend. Schale dünn, glatt, erst hellgrün, dann gelb, hie und da auf einer kleinen Stelle leicht röthlich angeflogen, braun punktirt, sonnenwärts rostig gefleckt. Fleisch fein, fest, saftig, kümmelartig schmeckend. Kernhaus geschlossen, nicht groß. Kammern lang, enge. Kerne lang, gespitzt.

Reift Ende Oktober und hält bis December. — Sehr gut zum Kochen, Dämpfen, Welken ꝛc.

59. Malteserbirne.

Poire de Malte.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt, behaart, hellgrün, sehr fein gezähnt.

Frucht fast rund, graubraun, mit der Reife gelb durchschimmernd, punktirt. Fleisch saftig, süß, aromatisch, rosen-

Digitized by Google

artig schmeckend, von trocken stehenden Bäumen unschmackhaft. Kernhaus klein. Kammern enge. Blume groß, offen. Stiel stark und dick, 1—1½ Zoll lang.

Reift im November und hält sich sechs Wochen. — Sehr gute Kochbirne.

C. Winterbirnen.

Werden erst Ende November oder erst im Frühjahr oder Sommer reif und sind daher dauerhafter als die Herbstbirnen.

a. Fleisch schmelzend oder butterig.

60. Sanct Hermannsbirne.

Saint Germain, Poire Artiloire, L'Inconnue de la Fare.
The Unknown of the Fare.

Baum von mittlerer Größe und Stärke. Haupt-, Nebenäste und Zweige gabelförmig oder nach einander sich ansetzend. Tragholz lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter lang, stark am Stiele abgerundet, oben lang und scharf zugespitzt, mit ungleichem, ungezähntem Rande, glänzend, dunkelgrün.

Frucht 3½ Zoll breit und einige Linien länger, gegen die Blume kurz abgerundet, am Stiel einseitig zugespitzt, langbauchig, unregelmäßig, oft mit Beulen besetzt. Schale etwas rauh, dick, hellgrün, zahlreich dunkelgrün punktirt, oft sonnenwärts braunrostfarbig angeflogen, später gelber und braunpunktirt, oft braungefleckt. Fleisch grünlichweiß, grobkörnig, sehr saftig, erdbeerartig. Kernhaus dem Stiele näher, oft steinig. Blume groß, offen, ziemlich tief aufsitzend. Stiel fast 1 Zoll lang, gekrümmt.

Reift Anfangs December — Ende März, April. — Trägt in kälterem Klima wenig.

61. Virgouleuse.

Paradiesbirne, Eisbirne.

Virgouleuse (nach einem Orte Virgoulé unweit St. Leonhard in Limousin), Chambrette, Poire de Glace.
Virgouleuse Pear.

Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder gabelförmig. Zweige kurz, stark. Tragholz lang, sehr knorzig, unregelmäßig. Sommerschossen kurz. Krone pyramidenförmig, durchsichtig. Blätter lang, schmal, in der Mitte gebogen, klein stumpfgezähnt, hellgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, an der Blume am breitesten, kurz zurundend, pyramidenförmig, stumpf zugespitzt, oft etwas unregelmäßig. Blume flach, groß. Stiel seitlich stehend, etwas dick. Schale etwas stark, erst grün, dann gelb, klein und zahlreich schwarzbraun getüpfelt, an der Blume rauhgrau gefleckt. Fleisch weißlichgelb, butterig, sehr saftig, süß-säuerlich, erhaben angenehm riechend. Kernhaus länglich-rund, mit Steinen. Kammern geräumig, hoch. Kerne lang, rund, gerade-zugespitzt, kaffeebraun, wenig.

Reift im November — März. — Muß spät abgenommen werden, sonst wird sie welk. — Baum etwas stark, sehr fruchtbar, fast alljährlich. — Gut zum Rohgenuß und zur Wirthschaft.

62. Winterkönigin.

Reine d'hiver.

Frucht an Größe und Gestalt sehr verschieden, oft birnförmig, oft auch schief, mit seitlich liegender Blume und Stiel. Schale dick, goldgelb, graupunktirt, oft zur Hälfte rostfleckig. Fleisch nicht selten, zumal am Kernhaus, sandig, saftig und delikat-süß schmeckend.

Reift December — März.

63. Königsbirne von Neapel.

Königsgeschenk von Neapel.

Présent royal de Naples.

Baum von sperrigem Wuchs, trägt bald. Blätter beinahe rund, ganzrandig, stumpf zugespitzt, auf beiden Flächen dicht wollig behaart.

Eine der größten Birnen, oft 1 Pfund schwer, von oben bis zur Mitte dick bauchig aufgetrieben, dann schnell an Stärke abnehmend und stumpf zugespitzt. Stiel kurz, holzig. Schale dicht, rauh, trüb gelbgrün, graupunktirt, rauchbraun gefleckt, auf Quitten sonnenwärts karmoisinroth. Fleisch grünlichweiß und nur in guten Jahrgängen saftig und süß, in nassen, oder in einer niedern Lage blos Werth für die Küche.

Reift im März, muß sie aber erst spät vom Baume nehmen.

64. Sarasin.

Poire Sarasin.

Blätter rund-eiförmig, kurz zugespitzt, spitzig oder stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, oben dick, stumpfspitzig, grün, dann gelb, braungetüpfelt, auf der Sonnenseite unmerklich schmutzigröthlich, auf dem Lager stärker roth. Fleisch weiß, süß, und sehr angenehm schmeckend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern eiförmig. Kerne lang, spitzig, schwarz. Blume oft fehlend. Stiel bis 1 Zoll lang.

Reift nach Johannis — November, December.

65. Mannabirne.

Poire de Manne, Colmar, Bergamotte tardive.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, fein stumpfspitzig gezähnt, schön grün, glänzend.

Frucht groß, meist bauchig, stumpf zugespitzt. Schale im Anfang hell, später gelblichgrün, sonnenwärts röthlich angeflogen. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, erhaben, süß, bergamottenartig riechend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig. Blume offen. Stiel stark, gebogen.

Reift im December — März. — Sehr gute Tafelbirne.

66. Dauphine.

Lansakbirne (nach einer Hofdame Ludwigs des XIV.), Atlaßbirne.

Lichefrion d'Automne, Satin.

Baum mit hängenden Aesten, trägt gerne. Sommerschossen schwach. Auge dick, rund, kurz, sehr spitzig. Blätter schmal, rinnenförmig, nach unten gebogen, fein gezähnt, gelb oder bläulichgrün.

Digitized by Google

Frucht 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel stumpf zugespitzt. Blume flach vertieft. Stiel 1½ Zoll lang, an der Basis fleischig. Schale glatt, grünlichgelb, fein graupunktirt, auf der Sonnenseite geröthet. Fleisch saftig, schmelzend, erhaben, süß, etwas moschusartig.

Reift im November — Februar. — Kam aus Frankreich.

67. Markgräfin.

Winterbirne, Marquise.

Marquise.

Marchioness Pear, Marquis's Pear.

Haupt-, Nebenäste und Zweige oft quirlicht. Tragholz lang und stark, unregelmäßig. Sommerschossen lang, stark. Krone ziemlich belaubt. Blätter scharfzugespitzt, klein und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün, langgestielt.

Birne 3 Zoll breit und ½ Zoll länger, der Blume zu am breitesten, und daselbst kurz sich abrundend, stark bauchig, häufig mit Beulen versehen, nach dem Stiele schnell an Dicke abnehmend und sehr ungleich. Blume ziemlich flach sitzend, klein. Stiel 1 Zoll lang, nach unten dünner. Schale dünn, erst hell-, später gelblichgrün, fast gelb, graubraun punktirt, sonnenwärts dunkler, grünpunktirt. Fleisch weißlich, sehr butterig, saftig, zuckerartig. Kernhaus gegen die Blume kurz, gegen den Stiel langzugespitzt. Kammern hoch, enge. Kerne lang, auf einer Seite platt, langzugespitzt.

Reift im November, December — Januar und Februar. — Baum groß, stark, fruchtbar mit breiter Krone, muß guten Boden haben.

68. Winterdorn

Epine d'hiver, Epine ovale, Merveille de Xaintonge, Merveille d'Angoulèmes, Merveille de Poitou, Merveille d'hiver.

Winter-Thorn-Pear.

Baum mittelstark. Aeste häufig gabelförmig. Tragholz etwas lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, licht. Blätter eiförmig, fein zugespitzt, feingezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll lang und 2 Zoll und einige Linien dick, bauchig, kegelförmig, etwas ausgehöhlt, zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 Zoll lang. Schale rauh, etwas dick, im Anfang grün, später etwas gelbgrün, lederfarbig und auf dem Lager orangegelb werdend, zahlreich fein braunpunktirt, auch rostig angeflogen. Fleisch weißlich, fest, etwas brüchig, saftig, erhaben, süß, erfrischend, etwas moschusartig. Kernhaus länglich, schmal. Kammern klein, enge, mit wenig langen und schmalen Kernen.

Reift im November, December — März. — Tafelbirne, zum Dörren ꝛc.

69. Vorzügliche.

Passa tutti.

Blätter klein, elliptisch, die untersten eiförmig, langzugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr länglich oder mehr rundlich. Schale grünlichgelb, zahlreich graupunktirt, sonnenwärts leicht braunröthlich. Fleisch weiß, etwas körnig, süß und etwas rosenartig. Blume klein, eng eingesenkt. Stiel stark, fleischig, gelb, in einer tiefen Höhle sitzend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, wenigkernig. Kerne lang.

Reift im November und hält 6 Wochen. — Der Baum wächst nicht stark.

70. Calbasbirne.

Calbas musqué.

Baum sehr stark. Zweige steif, nach oben gerichtet. Sommerschossen dick und stark. Blätter steif, eiförmig, an beiden Enden sich zuspitzend, stumpf gezähnt.

Frucht groß, 4½ Zoll lang und 2¾ Zoll breit, gurkenförmig. Schale grünlichgelb, mit grauem Roste überflogen, sonnenwärts goldgelb und etwas röthlich angeflogen, grau, fast fleckig punktirt. Fleisch weißgelblich, etwas körnig, sehr saftig, muskatellerähnlich schmeckend und riechend. Blume stark, offen. Stiel stark, und etwas über 1 Zoll lang. Kernhaus hoch oben sitzend, sehr klein, wenigkernig.

Reift im November, December. — Vortreffliche Tafelbirne.

71. Jagdbirne.

Wintereierbirne, Jägerbirne, Winterbestebirne.

Eschassery, Besi de Chasserie, Muscat de Villandry, Verte longue d'hiver, Besy de Landry, Bezy d'Hery-Landry, Sassery, Besi Villandri.

Winter long green Pear, Chassery Pear, Landry Wilding Echassery.

Jagd Pear in Holland.

Stamm stark, Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig. Tragholz engestehend, kurz, stark. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, dicht ästig und dicht belaubt. Blätter klein, elliptisch, langzugespitzt, langgestielt, stumpfgezähnt, dunkelgrün.

Birne fast 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, eiförmig, bauchig, etwas zugespitzt. Blume flach sitzend, offen. Stiel 1 Zoll lang, stark, gerade, holzig. Schale dünn, hellgrün, später citronengelb, fein röthlichbraun punktirt, mit einigen kleinen Erhabenheiten. Fleisch weiß, butterig, sehr saftig, angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus oben und unten zugespitzt, oben mit vielen Steinchen. Kammern hoch, ziemlich weit, mit vielen braunen eiförmigen Kernen.

Reift im December — Ende Februar, oder bis Ostern. — Zum Rohgenuß, Welken (besonders wenn sie teig geworden ist).

72. Muskatellerbirne von Metz.

Muscat de Mez.

Frucht von mittlerer Größe, plattrund. Schale rauh, gelb, sonnenwärts braunroth, mit braunen, dunkelgrün eingefaßten Punkten. Fleisch sehr süß, und sehr saftig.

Reift im December. — Die Birnen werden in ungünstigen Jahren gerne krüppelig und steinig.

73. Deutsche Muskatellerbirne.

Muscat allemande.

Birne groß, pyramidenförmig, grün, auf der Sonnenseite erst bräunlichroth, dann gelb und roth. Fleisch saftig, erhaben, muskatellerartig schmeckend.

Reift im März — Mai.

74. Gute Louise.

Gute Louisenbirne, gute Ludovika, römische Winterbirne.

Louise bonne, Louise bonne grosse et longue.

Baum stark, fruchtbar. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirlicht, lang und stark. Tragholz ordentlich wech-

Digitized by Google

selnd, meist weit aus einander stehend. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter eiförmig-länglich, schiffförmig zurückgebogen, etwas scharf gezähnt, scharf zugespitzt, glänzend dunkelgrün.

Birne meist ansehnlich, 3 Zoll breit und einige Linien länger, an der Blume etwas ungleich, länglich, häufig stark bauchig, stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt, offen. Stiel 1 Zoll lang, oft sehr dick. Schale etwas dick, auf dem Lager gerne runzelig, erst blaßgrün, später weißgrün oder gelblich, weniger häufig bräunlichroth gefleckt, zahlreich graupunktirt, an der Blume rostig. Fleisch grünlichweiß, zart, butterig, saftig, süß, muskatellerartig schmeckend und riechend, in ungünstigen Jahrgängen und in nassem Boden sehr steinig. Kernhaus oben und unten zugespitzt. Kammern etwas groß. Kerne sehr lang, schmal, gerade zugespitzt.

Reift im November, December — Februar. — Gutes Tafel- und Wirthschaftsobst.

75. Winterbutterbirne.

(Taf. 2. Fig. 3.)

Wildling von Chaumontel.
Besi de Chaumontel, Beurré d'hiver, Poire de Chaumontel.

Blätter klein, eiförmig, kurzzugespitzt, fein gezähnt, schön glänzend grün.

Birne in Größe und Gestalt verschieden, 3 1/2—4 Zoll lang, 2 3/4—3 Zoll breit, länglich dickbauchig, um die Blume öfters gerippt. Schale erst graugrün, später rothgelb, sonnenwärts im Anfang bräunlich, später rothschimmernd. Fleisch gelblichweiß, in guten Jahrgängen ganz zerfließend, süß erhaben. Blume halboffen, tief eingesenkt. Stiel stark, dick. Kernhaus klein. Kammern enge, vielkernig.

Reift Mitte December — Ende Juli.

b. Fleisch halbschmelzend.

76. Winterkönigsbirne.

(Taf. 3. Fig. 2.)

Royale d'hiver, Roi d'été.

Baum schwach. Haupt- und Nebenäste etwas quirlicht. Zweige etwas kurz, steif. Tragholz unregelmäßig, engestehend. Sommerschossen dünn, nicht lang. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter kurz und fein zugespitzt, scharfgezähnt, dunkelgrün.

Frucht etwas über 3 Zoll lang und 2 Zoll 8 Linien breit, an der Blume am breitesten und kurz sich zuwölbend, am Stiele etwas stumpf; auf Zwergbäumen verschieden geformt. Blume flach, wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang, holzig, häufig schief stehend. Schale fein, glatt, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth, wenig und zart bräunlich punktirt, zimmtbraunrostig. Fleisch weiß, fest, brüchig, saftig, süß, muskatellerartig, angenehm riechend. Kernhaus am Stiele breit und an der Blume spitzig, steinig. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne platt, stumpf zugespitzt und ganz schwarz.

Reift im December, Januar und dauert acht Wochen. — Baum jährlich und viel tragend, darf nicht zu bald abgenommen werden. — Birne besonders auch zum Kochen.

77. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.

(Taf. 1. Fig. 5.)

Kaiserin mit dem Eichenblatt.
Impériale à feuille de chêne. Amiral.

Baum stark, fruchtbar. Nebenäste und Zweige setzen sich meist nach einander. Tragholz sehr kurz, ohne Ordnung. Sommerschossen sehr lang und stark. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter groß, eiförmig, am Stiele etwas rund, oben stumpf zugespitzt, mit ungleich wellenförmigem und ungleich gezähntem Rande, gelbgrün.

Birne von mittlerer Größe, oft ansehnlich, 3 Zoll ein paar Linien lang, 2 Zoll 8 Linien breit, plattbauchig, stumpf, zuweilen auch ausgehöhlt, zugespitzt. Blume groß, flachsitzend, offen. Stiel kaum 1 Zoll lang, holzig. Schale etwas dick, erst grün, dann gelb, zahlreich braungetüpfelt und besonders am Stiele etwas runzelig. Fleisch fest, körnig, zuckerartig, nicht sonderlich saftig. Meist nur mit 4, oft sogar mit 3 Kernkammern. Kerne braun, langzugespitzt.

Reift Ende April oder Anfangs Mai — Herbst.

78. Winterrobine.

Robine d'hiver, Royal rosat, Averat rosat.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, steif, engestehend. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, scharf zugespitzt, am Rande mehr ungleich, als wirklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, meist schief gewachsen, gegen die Blume hin am breitesten, wölbt sich da kurz zu, am Stiele kurz und stumpf zugespitzt, an der Blume zuweilen starke Höcker. Schale dick, grün, später gelblich, zahlreich dunkelgrün punktirt, sonnenwärts zuweilen etwas röthlich angelaufen. Fleisch gelblich, fast schmelzend, sehr saftig, sehr süß, muskatellerartig. Stiel 1 Zoll lang, stark. Kernhaus unter der Blume rundlich, etwas kurz zugespitzt, auch am Stiele etwas schmal und meist steinig. Kammern kurz, enge, wenigkernig. Kerne vollkommen, lang und breit zugespitzt, schwarzbraun.

Reift im Januar — März. — Darf nicht zu früh abgenommen werden. Sehr gut zum Essen, auch zum Welken. — Der Baum trägt gut und fleißig.

79. Birne von Neapel.

Wahre Neapolitanerin.
Poire de Naples.

Sommerschossen lang, stark. Blätter rundherzförmig, stark zugespitzt, ungezähnt hellgrün.

Birne mittelgroß, 2 1/2 Zoll lang und breit, rundlich, stumpf zugespitzt, rostgrünlich, dann gelb, sonnenwärts braunroth, über die ganze Schale zahlreich fein braunpunktirt. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, in schlechtern Jahren etwas brüchig. Blume offen, tief eingesenkt. Stiel stark, holzig. Kernhaus klein. Kammern enge, mit vielen, kleinen, eiförmigen, schwarzen Kernen.

Reift im Februar — März.

Digitized by Google

c. Fleisch zart.

80. Amadott.

Amadotte.

Baum mit dornigtem Holz.

Frucht von mittlerer Größe, dick, kurz, glatt, rauh, im Anfang grün, dann matt goldfarbig, sonnenwärts etwas zinnoberroth. Fleisch etwas spröde, süß, stark ambraähnlich schmeckend und riechend.

Reift im December — Februar. — Kernstämme liefern butterige Birnen, der Baum trägt spät, dann aber viel und alle Jahre, ist unempfindlich gegen Kälte und eignet sich an Landstraßen. — Die Birne kocht sich ganz roth, verliert dabei nicht von ihrem Aroma, und eignet sich besonders zum Dämpfen, zu Compots.

81. Winterzuckerbirne.

Sucrée d'hiver.

Frucht mittelmäßig groß, rundlich, kurz zugespitzt. Schale rauh, mit der Reife gelbgrün, hellbraun punktirt und gefleckt. Fleisch etwas steinig, aber mild, sehr saftig und sehr süß.

Reift im Januar bis Ostern.

82. Florentinerbirne.

Florentin.

Frucht etwas groß, pyramidenförmig, grün, gelblich braunrostig und punktirt, sonnenwärts sparsam karmoisinroth gestreift, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch mild, saftig, angenehm süß.

Reift im Januar — Sommer. — Die Frucht darf nur spät vom Baume genommen werden.

d. Fleisch brüchig.

83. Winterchristbirne.

Regelsbirne, Spathregelsbirne, Winter gute Christbirne, Winterapothekerbirne, Winterzuckeradenbirne.

Bon Chrétien d'hiver.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig, oder nach einander sich ansetzend. Sommerschossen lang, stark. Tragholz lang. Krone häufig pyramidenförmig und stark belaubt. Blätter oft fast länger als die Birne, langgestielt, etwas lang zugespitzt, sehr fein stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne 4½ Zoll lang, 3½ Zoll breit, pyramidenförmig, meist aber von monströser Gestalt, in der Mitte meist sehr dick, an der Blume stumpf zugespitzt, am Stiele ebenfalls stumpf und gekrümmt zugespitzt, von der größten Breite schnell abfallend. Blume in kleiner Vertiefung. Schale etwas dick, grün, zahlreich klein braunpunktirt, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch gelblich, fest, körnig, ziemlich saftig, süß, wenn die Birne spät vom Baume genommen wird. Kernhaus gegen die Blume spitzig, sonst klein, schmal.

Reift im Mai — Mitte Juni. — Eignet sich besonders gut zu Spalieren. — In ungünstigen Jahrgängen blos zum Kochen tauglich. — Am besten ist sie, wenn sie vor dem Genuß 1—2 Wochen warm gelegen ist.

84. Winterpomeranzenbirne.

Orange d'hiver.

Blätter klein, elliptisch, hinten und vornen an Breite abnehmend, scharf zugespitzt, klein, kaum deutlich gezähnt, auf beiden Seiten wollig behaart, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, rund, bergamottenartig. Schale zart, bräunlichgrün, feinpunktirt, oft uneben und warzig. Fleisch weiß, etwas grob, saftig, moschusartig, sehr angenehm. Blume klein, offen. Stiel stark, fleischig, in einer tiefen Grube sitzend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern vielkernig.

Reift im December — Februar.

85. Muskirte Wintereierbirne.

Blätter klein, entweder ei- oder herzförmig, unordentlich gezähnt, dunkelgrün.

Frucht klein, eiförmig, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts hie und da goldröthlich, zimmtbraun punktirt, oft etwas rostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, überreif halbschmelzend, erhaben, süß, muskatellerartig. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im December — Februar. — Baum sehr fruchtbar, jung blos stark wachsend.

86. Trockener Martin.

(Taf. 3. Fig. 4.)

Martin sec, Martin sec de Champagne.

Baum ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste meist quirlicht. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen lang, stark. Krone dicht ästig und dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, schön, bauchig, nach der Blume sich verjüngend, abgerundet, und nach dem Stiele ausgehöhlt und stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt. Stiel oft kaum 1 Zoll lang, an der Basis etwas von der Schale überwachsen, sonst holzig. Schale etwas dick, braunroth, sonnenwärts etwas blaßgelb bis röthlich, mit der Reife zahlreich weißgraulich getüpfelt. Fleisch weiß, fest, später zart, nicht sehr saftig, aber sehr süß und angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus gegen die Blume hin lang zugespitzt, am Stiele breit, von Steinen umgeben.

Reift im December — März, wenn man sie nicht zu früh vom Baume genommen hat. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Compots. — Der Baum trägt ordentlich, auf Wildlingen sehr gut, auf Quitten trocken und steinigt.

87. Spanische Christbirne.

(Taf. 3. Fig. 3.)

Langhannsbirne, spanische gute Christbirne, spanische Winterapothekerbirne, Christbirne aus Spanien.

Bon Chrétien, Bon Chrétien d'Espagne, bon Chrétien d'automne, bon Chrétien doré, Bon Chrétien doré d'Espagne, Gratiole d'automne, Janvry, Président d'Espagne.

Spanish Bon Chrétien, Spanish good Christian Pear.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig gabelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, sehr enge stehend, sehr knorzig. Sommerschossen lang. Krone meist etwas halbkugelförmig, stark belaubt. Blätter fast eiförmig, am Stiele abgerundet, nach oben zugespitzt, kurz und scharf gezähnt, hellgrün.

Digitized by Google

Frucht 4½ Zoll lang, 3½ Zoll breit, an der Blume etwas stumpf, bauchig, am Stiele etwas ausgehöhlt, stumpfspitzig. Blume groß, etwas eingesenkt, oft von Erhabenheiten umgeben. Stiel 1¼ Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, hellgelb oder mehr lederfarbig, sonnenwärts roth, zahlreich gelbpunktirt. Fleisch brüchig, süß, sehr saftig, in günstigen Jahrgängen gewürzhaft. Kernhaus an der Blume kurz zugespitzt, an dem Stiele mehr länglich, zugespitzt, mit vielen Steinchen. Kammern sehr schmal mit flachen, lang zugespitzten, häufig unvollkommenen Kernen.

Reift Anfangs Oktober, hält 6 Wochen. — Darf weder zu früh, noch zu spät abgenommen werden. — Die Früchte werden gerne vom Winde abgeworfen.

88. Schönste Winterbirne.

(Taf. 2. Fig. 2.)

Bellissime d'hiver.

Sommerschossen lang und stark. Blätter etwas groß, rund-elliptisch, nach dem Stiele zu spitziger als nach vornen, lang und scharf zugespitzt, scharf gezähnt, öfters auch ungezähnt. Unterseite fein wollig behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, 3½ Zoll lang und 4½ Zoll breit, bauchig, an der Blume gewölbt, am Stiele stark und schnell abnehmend. Blume offen, seicht oder tief eingesenkt. Stiel stark, am Anfange meist fleischig, in einer seichten, mit Falten umgebenen Grube stehend. Schale gelb, graupunktirt, sonnenwärts zinnoberroth gestreift. Fleisch mattweiß, fest, saftig, muskatellerartig riechend und schmeckend. Kernhaus klein, steinigt. Kammern enge, oft fleischig, selten ausgebildete Kerne enthaltend.

Reift im November — März. — Nicht besonders zum Rohgenuß, aber sehr gut zum Kochen, Backen ꝛc.

D. Bergamotten.

Apfelförmig, plattgedrückt, mit entweder butterigem oder auch etwas brüchigem, wohlriechendem Fleisch. — In Asien einheimisch und zu uns aus Italien und Frankreich gebracht. — Sie eignen sich mehr zu Spalierbäumen; als Hochstämme bleiben sie meist etwas klein. Das Holz des Baumes ist sehr porös, deßhalb erfriert es gerne.

a. Vollkommene Bergamotten.

Gestalt rund, apfelförmig.

89. Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été, Bergamotte hâtive.

Man hat von ihr mehrere Spielarten:

a. Die große Sommerbergamotte.

Sie ist die größte Art. Blätter beinahe herzförmig, gegen die Spitze gezähnt. Schale rauh, grün, gelb und graupunktirt, sonnenwärts zuweilen röthlich. Fleisch butterig, brüchig, saftig, angenehm säuerlich, wird am Baume bald teig. Blume groß.

Reift Anfangs September.

b. Runde Sommerbergamotte.

Sommerbergamotte, Scheibenbirne im Thüring'schen.
Bergamotte d'été, Milan de Beuriere, Milan de la Beuviere.
The round Summer Bergamot.

Baum etwas schwachstämmig. Aeste gabelig. Tragholz lang, abwechselnd stehend. Zweige nicht zahlreich. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig. Blätter klein, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner als die vorige, fast rund, 2 Zoll hoch, 2½ Zoll breit, plattgedrückt, an der Blume etwas ungleich. Schale rauh, ziemlich dünn, gelbgrünlich und grün punktirt, auf der Sonnenseite dunkelroth und grau punktirt. Fleisch fest, körnig, bald aber mild, sehr saftig, süßsäuerlich. Blume groß, weit geöffnet, etwas tief sitzend. Stiel kurz, kaum 1 Zoll lang. Kernhaus nach oben etwas spitzig, in der Nähe einige Steine.

Reift Ende August und hält beinahe 3 Wochen. — Gut zum Rohgenuß, zu Essig ꝛc.

c. Lange Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été longue.
The long Summer Bergamot.

Baum stark, fruchtbar, mit vielen krummen Hauptästen. Zweige ebenfalls krumm und höckerig. Tragholz engesitzend. Sommerschossen dünn und spitzig. Krone stumpf abgerundet, dicht belaubt. Blätter eiförmig, meist breit zugespitzt, fast unmerklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2½ Zoll lang und 2 Zoll dick, am Stiele stumpf zugespitzt, oben an der Blume platt. Blume klein, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel fast so lang als die Birne, stark. Schale etwas dick, gelblichgrün, zahlreich bräunlich punktirt, am Stiele etwas bräunlich. Fleisch sehr saftig, schmelzend, süß und erhaben. Kernhaus rundlich.

Reift Mitte August und hält 14 Tage. — Am besten zum Rohgenuß, aber auch zu Syrup.

d. Straßburger Sommerbergamotte.

Stechbirne.
Bergamotte d'été de Strasbourg.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, dick, oft stachelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, oft lang. Sommerschossen dünn. Krone meist halb kugelförmig, dicht belaubt. Blatt am Stiele am breitesten und zugerundet, stark zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Birne 2½ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, am Stiele schnell abnehmend und ziemlich spitzig. Schale dünn, grüngelb, später weißlichgelb, sparsam graupunktirt. Fleisch sehr saftig, weich, erquickend, süßsäuerlich. Blume ziemlich flachsitzend. Stiel etwas stark und bis 1½ Zoll lang. Kernhaus am Stiele rundlich, an der Blume spitzig. Kammern enge. Kerne platt, stumpf zugespitzt.

Reift Ende August, hält 4 Wochen. — Trägt reichlich. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Most und Essig.

Digitized by Google

c. Graue Sommerbergamotte.

Wilde Honigbirne.

Bergamotte grise d'été.

Frucht grüngelblich und braunroth, rothpunktirt. Fleisch etwas steinig, aber mürbe und sehr saftig.

Reift Mitte September und hält 4 Wochen.

90. Herbstbergamotte.

Bergamotte d'automne.

Frucht groß, von verschiedener Form, meist aber an beiden Enden plattgedrückt, mit kurzem, dickem Stiel. Schale gelblich, nur selten schwachröthlich, grau, hie und da sparsam grünpunktirt. Fleisch weißgelblich, butterig, erhaben, süß.

Reift oft schon Mitte Oktober und hält 3 Monate lang. — Gute Tafelbirne.

Eine Abart von ihr scheint zu sein:

die Goldbergamotte.

Schale braungelb, grau und rauh, goldgelb durchscheinend.

Reift Ende September und hält sich nur ganz kurze Zeit.

91. Rothe Bergamotte.

Bergamotte rouge.

Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht 2 Zoll lang und 2¼ Zoll breit, plattgedrückt, bauchig, an der Blume sich abrundend, am Stiele öfters stumpf zugespitzt. Schale rauh, gelblichgrün, bräunlichroth angeflogen, zimmtbraunrostig, graupunktirt. Fleisch körnig, mittelmäßig saftig, angenehm. Blume halbgeschlossen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel kurz, etwas dick. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig.

Reift Ende September und hält 3 Wochen. — Ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsbirne.

92. Crasanne.

Platte Butterbirne.

Bergamotte Crasanne, Beurré plat.

Cresane Pear, The flat Butter Pear.

Baum fruchtbar, nicht sonderlich stark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander oder gabelförmig sich ansetzend, wie auch die kurzen und dünnen Zweige. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit von einander stehend, schwach. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter länglich, kurz zugespitzt, ungleich kurz gezähnt, hellgrün.

Birne meist etwas schief, rund, 2 Zoll hoch und 4 Linien dicker an der Blume, kurz zugewölbt, eben so kurz auch am Stiele. Blume offen, flach aufsitzend. Stiel häufig etwas seitlich stehend, dünn, holzig. Schale dick, schmutzig gelbgrün, oft röthlich, grauroſtig gefleckt, blaßgrün und grau punktirt. Fleisch weiß, sehr zart, butterig, sehr saftig, sehr fein, säuerlich süß, muskatellerartig. Kernhaus länglich, schmal, oben und unten zugespitzt, oben von einigen Steinchen umgeben. Kammern groß, vielkernig. Kerne dick, abgebrochen zugespitzt.

Reift im Oktober, November — December.

93. Winterbergamotte.

Osterberg.

Bergamotte d'hiver, Bergamotte de Pâque.

Blätter groß, länglich-eiförmig, bisweilen herzförmig, die kleine, scharfe Spitze rückwärts gekrümmt, stumpfspitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 3 Zoll breit, entweder länglich oder bergamotteförmig. Blume offen. Stiel stark, meist gebogen. Schale dünn, glatt, erst grün, dann gelb, zahlreich braunpunktirt, sonnenwärts roth, in naßkalten Jahren und in schlechtem Boden bleibt sie grün. Fleisch weiß, butterig, brüchig, sehr saftig, süßsäuerlich. Kernhaus groß, schmal, lang. Kammern muschelförmig, vielkernig.

Reift im Januar, Februar. — Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

b. Abweichende Bergamotten.

Nach dem Stiele zu spitzig zulaufend.

94. Schweizerbergamotte.

Lange gestreifte Bergamotte.

Bergamotte Suisse, Bergamotte Suisse longue, Bergamotte rayée.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige häufig quirlicht. Tragholz ziemlich lang, oft sehr enge stehend. Krone pyramidenförmig, nicht dicht. Blätter länglich und schmal, fein zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Eine schöne Birne von mittlerer Größe, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, an der Blume rundlich, nach dem Stiele zu ausgehöhlt, am Stiele kurz, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, nur wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, gelblichgrün, hell gelbgestreift, graupunktirt, sonnenwärts etwas goldgelb bis röthlich. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, sehr saftig, erhaben, etwas süß. Kernhaus schmal, oben und unten zugespitzt. Kammern glatt, geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im Oktober, November, und hält 4 Wochen. — Darf nicht zu bald und nicht zu spät abgenommen werden.

95. Bergamotte von Soulers.

Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers.

Blätter klein, länglichrund, kurz und scharf zugespitzt, fein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 Zoll lang und darüber, 2¾ Zoll breit, länglich-eiförmig, stark bauchig, an der Blume breit abgestumpft, am Stiele kurz, abgestumpft. Blume weit offen. Stiel stark, holzig, in einer seichten Grube sitzend. Schale fein, glatt, erst grün, dann gelb, mit grünen Punkten, die auf dem Lager heller werden oder sich ganz verlieren. Fleisch gelblich, butterig, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im November, December. — Der Baum sehr fruchtbar.

E. Russeleten.

Rousselet.

Von eigenthümlichem Geruch und Wohlgeschmack, selten groß, abgestumpft-kegelförmig.

Digitized by Google

96. Frührusselet.

Cyprische Birne.

Rousselet hâtif, Poire de Cypre.

Frucht klein, gelb, sonnenwärts roth, graugefleckt. Fleisch gelblich, halbbrüchig, am Kernhaus etwas sandig oder steinig, süß, sehr wohlriechend.

Reift Mitte Juli.

97. Birne ohne Haut.

Frührusselet, Kirschblüthe, zartschalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale.

Poire sans peau, Fleur de Guignes.

Blätter etwas groß, elliptisch, fein und spitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, 1¾ Zoll lang und 1½ Zoll breit, abgestumpft-kegelförmig. Schale sehr zart, blaßgrün, graugefleckt, sonnenwärts gelblich, blaßröthlich gefleckt. Fleisch sehr weiß, saftig, schmelzend, mit starkem Parfüm. Blume offen. Stiel dünn, holzig, 1 Zoll lang. Kernhaus geschlossen. Kammern muschelförmig. Kerne klein, eiförmig, schwarz.

Reift Anfangs August, dauert nur einige Tage. — Der Baum wächst schnell und ist sehr fruchtbar.

98. Forellenbirne.

Blätter klein, eiförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein spitzig gezähnt, hellgrün, unten glatt, oben feinwollig behaart.

Frucht 3½ — 4 Zoll, 2¼ — 2½ Zoll breit, länglich, oft auch in eine stumpfe Spitze auslaufend. Blume klein, eng eingesenkt, am obern Rande der Einsenkung oft mit 3 flachen Erhabenheiten. Stiel 1 Zoll und darüber lang. Schale glatt, gelb, zahlreich (besonders auf der Sonnenseite,) roth punktirt. Fleisch weiß, saftig, butterig, erhaben, außerordentlich wohlschmeckend. Kernhaus sitzt in der Nähe des Stiels. Kammern klein, eiförmig, wenigkernig.

Reift im November und hält bis Januar. — Sehr gute Tafelbirne.

99. Schönste Herbstbirne.

(Taf. 1. Fig. 4.)

Bellissime d'automne, Vermillon.

Sommerschossen lang und stark. Blätter hellgrün, groß, elliptisch, scharf zugespitzt, mit vielen kleinen und scharfen Zähnen.

Frucht 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, regelmäßig geformt. Schale fein, glatt, gelb, oft schwach röthlich, sonnenwärts lebhaft zinnoberfarbig, überall fein und stark weißgrau punktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, sehr saftig, halbschmelzend, süß, erhaben. Blume in einer feinrippigen Vertiefung stehend. Stiel Anfangs etwas fleischig oder mit feinen Fleischfalten besetzt. Kernhaus geschlossen. Kammern lang und enthalten große Kerne.

Reift Ende Oktober.

100. Roberts Muskatellerbirne.

Zuckerbirne.

Muscat Robert, Poire de la Reine, Pucelle de Xaintonge, Gros Muscat d'été, Princesse, Poire d'Ambre.

Musk Robine.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige etwas quirlicht. Tragholz enge, kurz. Krone etwas licht, in der Mitte breit, pyramidenförmig auslaufend. Blätter eiförmig, kurz zugespitzt, an der Spitze sehr fein, dann ungleich, oft gar nicht gezähnt, hellgrün.

Frucht 1½ Zoll lang, 1 Zoll dick, an der Blume rundlich, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale gelb, sonnenwärts roth, fast gestreift. Fleisch ziemlich saftig, etwas fest, später sehr weich, schmelzend, sehr süß, bisamähnlich. Blume flachsitzend. Stiel so lang als die Birne. Kernhaus ziemlich groß, länglich, mit wenig oder keinen Kernen.

Reift Ende Juli, hält oft kaum 8 Tage. — Meist zum Rohgenuß.

101. Sommerhonigbirne.

Certeau d'été.

Frucht sehr klein, mehr rundlich oder länglich. Schale schwefelgelb und roth. Fleisch grünlichweiß, etwas brüchig, süß, muskatellerartig.

Reift Mitte August, hält 14 Tage.

102. Sommerrobine.

Fürstenbirne, grüne Muskateller.

Robine d'été, Portugal d'été, Lechefrion, Lechefriand, Depot de Sillerie, Verdette, Royale d'été, Friolet, Verdasse, Gros Muscat d'été, Royale d'août, Poire de la Honville, Royale musquée, Robine musquée, Poire royale, Poire d'Averat.

Musk Robine Pear.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, stark, braun, gräulich punktirt. Krone hoch, etwas kugelig, dicht belaubt. Das jährige Holz braunroth. Augen dick, spitzig. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, sehr fein gezähnt, stark, dunkelgrün, langgestielt, etwas faltig. Blüthe groß, 2 Zoll breit, stark roth und wohlriechend.

Frucht mehr rund als lang, 2 Zoll hoch und etwas breiter, in der Mitte am breitesten, am Stiel sehr kurz stumpfzugespitzt. Schale dünn, hellgrün, dunkler punktirt, oft rostige Stellen und Baumflecken. Fleisch grünlichweiß, sehr saftig, stark muskatellerartig schmeckend, wird selten teig. Blume tief eingesenkt, offen, mit Falten umgeben. Stiel mitteltief sitzend, auch Falten um ihn. Kernhaus etwas schmal, gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugespitzt, mit Steinen.

Reift im August, hält 14 Tage, darf nicht zu lange am Baume gelassen werden, sonst wird sie mehlig. — Sehr gut zum Rohgenuß. — Baum fruchtbar, aber nicht jährlich.

103. Grüne Sommerrusselet.

Rousselet musqué hâtif.

Sommerschossen lang, schlank. Blätter groß, eiförmig, ganzrandig, glänzendgrün.

Digitized by Google

Frucht 2½ Zoll breit und hoch, stark bauchig. Schale gelblichgrün, oft unmerklich röthlich angeflogen, grau punktirt. Fleisch weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, am Kernhaus steinigt, sehr schmelzend und muskatellerartig. Blume klein, fest geschlossen, in einer kleinen, mit feinen Falten und starken Rippen umgebenen Einsenkung stehend. Stiel stark, in einem Grübchen sitzend, welches mit kleinen Beulen umgeben ist. Kernhaus und Kammern enge. Kerne lang, schwarz, meist trüb.

Reift Ende August. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar.

104. Geishirte.

Geishirtenbirne, Stuttgarter Geishirtel.

Sommerschossen lang, nicht stark, öfters ein wenig gewunden, nur an der Spitze wollig. Blätter klein, herzförmig, kurz zugespitzt, entweder ganzrandig, oder nur an der Spitze seicht gezähnt, bleichgrün.

Frucht perlförmig, bauchig, an dem Stiele abgestumpft kegelförmig, 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Blume offen. Stiel holzig, stark. Schale zart, fein, glatt, grün, sonnenwärts braunroth, weiß punktirt. Fleisch brüchig, außerordentlich saftig, süß, von eigenthümlichem angenehmem Geruch. Kernhaus geschlossen. Kammern geräumig, wenigkernig.

Reift im August. — Der Baum wächst schnell, trägt bald und reichlich. Wurde zuerst von einem Geishirten in Württemberg bei Stuttgart erzogen.

105. Frauenbirne.

Wadelbirne.

Cuisse Madame.

Frucht groß, hellgelb, sonnenwärts zuweilen verwaschen karmoisinroth gestreift. Fleisch brüchig, mild, sehr saftig, sehr süß.

Reift Ende August. — Baum trägt ungerne.

106. Langstielige Sommerrusselet.

Rousselet d'été à longue queue.

Blätter klein, rund-eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, beinahe 2 Zoll breit und fast 2½ Zoll lang, schön, oben bauchig, am Stiel konisch, stumpf zugespitzt. Blume klein, offen. Stiel beinahe 2 Zoll lang, hellbraun. Schale citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth angelaufen, graugetüpfelt, zuweilen bräunlich rostig angeflogen. Fleisch weiß, markig, saftig, sehr süß.

Reift Anfangs September, hält 14 Tage. — Der Baum wächst lebhaft.

107. Russelet von Rheims.

Rousselet de Rheims.

Russelet of Rheims.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang und dünn. Sommerschossen ziemlich lang und stark. Tragholz ziemlich regelmäßig, etwas lang, stark. Krone meist hoch, halbkugelförmig, stark belaubt, doch durchsichtig. Blätter eiförmig, ungezähnt und nur an der Spitze etwas ungleich, gelbgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und ½ Zoll weniger breit, etwas über der Mitte, nach der Blume am breitesten, bauchig, etwas flach daselbst, am Stiele zugespitzt und meist faltig. Blume flachsitzend. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, erst grün, dann hell bis orangegelb, sonnenwärts braunroth und dunkler, in der Mitte gelb punktirt. Fleisch beinahe schmelzend, weiß, zart, saftig, sehr süß, sehr aromatisch und wohlriechend. Kernhaus länglich, oben und unten stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kammern etwas geräumig. Kerne gerade zugespitzt, caffeebraun.

Reift Anfangs bis Mitte September, hält kaum 14 Tage. — Muß früh abgenommen werden. — Zum Rohgenuß wie für die Wirthschaft sehr gut.

108. Große Sommerrusselet.

Sommerkönig.

Gros Rousselet, Roi d'été.

Blätter groß, nach hinten und vornen spitzig auslaufend, fein spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht groß, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, rundperlenförmig. Schale etwas stark grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts stark braunroth, zahlreich groß und grau punktirt. Fleisch weiß, brüchig, aber weich, mittelmäßig, saftig, süß. Blume offen, öfter fehlend. Stiel stark, hellgrün. Kernhaus klein. Kammern länglich, enge. Kerne länglich-eiförmig, spitz.

Reift September, hält sich nicht viel länger als acht Tage. — Baum mittelmäßig groß und trägt fleißig.

109. Gelbe Russelet.

Gelbe Sommerrusselet.

Rousselet musqué d'été.

Blätter etwas groß, elliptisch oder spitz eiförmig, fein spitzig gezähnt.

Frucht 2¼ Zoll hoch und 1¾ Zoll breit, bauchig, am Stiele stumpf zugespitzt. — Schale glatt, gelblichgrün, später citronengelb, zart grünpunktirt, sonnenwärts hellroth gestreift und etwas rothpunktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, saftig, süß, muskatellerartig. Kelch klein, offen. Stiel sehr lang, stark, runzelig. Kernhaus enge. Kammern vielkernig.

Reift Ende September, wird bald teig.

110. Volkmarse.

(Taf. 2. Fig. 5.)

Volkmarser Birne, Voltmarsche Birne (nach einem westphälischen Dorfe).

Nebenäste und Zweige gabelig. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen nicht lang, die 1- und 2jährigen sehr zart und weiß punktirt. Blätter klein, rundlich, nach und nach sich zuspitzend, ungezähnt, dunkelgrün, dann wollig behaart.

Birne 2 Zoll und ein paar Linien lang und einige Linien schmäler, bauchig, nach oben am breitesten, platt sich zurundend, am Stiele kurz abgebrochen. Blume flachsitzend. Stiel fast 1 Zoll lang, fleischig. Schale dünn, bräunlich ledergelb, etwas graulich schimmernd, zahlreich fein und stark punktirt. Fleisch weißgelb, zart, schmelzend, saftig, angenehm süß-säuerlich. Kernhaus an der Blume etwas abge-

Digitized by Google

rundet und etwas steinigt, gegen den Stiel sich zuspitzend. Kernkammern geräumig, mit 7 länglichen, gerade zugespitzten Kernen.

Reift September — Oktober. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Trocknen ꝛc. — Der Baum sehr stark, trägt alle Jahre.

111. Russeline.

Muskatellerbirne mit starkem Stiele.

Rousseline, Muscat à grande queue.

Blätter groß, elliptisch, sehr fein und klein gezähnt, hellgrün.

Frucht klein, sehr bauchig, kreiselförmig. Schale blaßgrün, später citronengelb, grünpunktirt, sonnenwärts glänzend roth angeflogen, graupunktirt. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, sehr süß, angenehm muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte Oktober. — Gute Tafelbirne.

112. Rothe Confesselsbirne.

Graukopf.

Muscat à longue queue.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige ohne Ordnung. Tragholz lang, stark. Sommerschossen lang. Krone dicht ästig, hoch pyramidenförmig. Blätter eiförmig, am Stiele breit, nach oben stumpf zugespitzt, ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, bauchig, unter der Mitte etwas ausgehöhlt, abfallend, gegen die Blume etwas zugespitzt verlaufend und gefaltet. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dick, fest, rauh, graugrün, sonnenwärts braunroth. Fleisch gelblich, halbschmelzend, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus länglich, spitzig, an der Blume steinigt.

Reift Ende Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Dörren und Safte.

113. Große Winterrusselet.

Gros Rousselet d'hiver.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr klein, kugelig. Schale im Anfang blaßgrün, später citronengelb, sonnenwärts schön dunkelroth, zahlreich bräunlich punktirt, an der Blume rothrostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, saftig, angenehm süß.

Reift Februar, März, hält bis Sommer. — Ausgezeichnetes Wirthschaftsobst.

F. Wirthschaftsbirnen.

Sie sind weniger zum Rohgenuß tauglich, werden daher mehr zu Most, Muß, zum Kochen, Backen, zu Hutzeln ꝛc. verwendet.

114. Cyderbirne.

Gräulingbirne.

Frucht von mittlerer Größe, perlförmig. Schale goldgelb, klein und graupunktirt. Fleisch mit rauhem, zusammenziehendem Safte, nicht genießbar.

Reift Oktober und hält bis Weihnachten. — Gibt einen vorzüglichen, gehaltvollen und süßen Most. — Baum sehr groß, fruchtbar.

115. Champagner Weinbirne.

Blätter klein, eiförmig, scharf zugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht gewöhnlich rund, fast wie eine mittlere Bergamotte. Blume offen. Stiel dünn, 1 Zoll lang. Schale glatt, erst grün, dann gelblich, zahlreich graupunktirt. Fleisch mattweiß, körnigt, am Kernhaus steinigt. Saft rauh und streng, gibt aber, besonders mit Aepfeln, einen ausgezeichnet guten, weißen, stark mussirenden Most, der sich 2 Jahre lang süß erhält.

116. Catillacbirne.

Rothe Kappesbirne, Davidsbirne, Catillas.

Catillac, Citronille, Poire de tout temps.

Baum wächst langsam, die einjährigen Triebe sind stark, die zweijährigen braun, weißpunktirt und oft wollig, die dreijährigen grau und eben so punktirt. Blätter verschieden groß und gestaltet, nur an der Spitze gezähnt, oben glänzendgrün, unten, besonders die jungen Blätter, grau. Blüthe schön, oft 1⅔ Zoll breit. Blumenblätter löffelförmig.

Frucht 4 Zoll hoch, 4¾ Zoll breit, rundlich, kurz zugespitzt, mit vielen Erhabenheiten. Schale rauh, erst grün, später schön gelb werdend, am Stiele blaßgelb, sonnenwärts oder oft ganz braunroth, bräunlichgrau und roth punktirt, sonnenwärts größer punktirt. Fleisch sandig, streng und wenigsaftig, zuweilen etwas gewürzhaft, durch das Ueberschütten mit Aepfeln auf dem Lager werden sie im Januar mild, saftig, süßsäuerlich, angenehm schmeckend und riechend. Stiel ¾ Zoll lang, etwas dünn, in einer schmalen Vertiefung sitzend, am Insertionspunkt etwas verdickt.

Reift December und hält bis zum Frühling. — Man gebraucht sie zum Kochen, zu Hutzeln, zu Muß, welches lange gut bleibt. Sie geben einen guten Most und beim Kochen werden sie roth.

117. Weiße Kappesbirne.

Frucht etwas kleiner, rundlich, bergamottenartig, weißlichgrün. Fleisch saftig, aber sehr streng.

Gibt vorzüglichen Most.

118. Deutsche Zapfenbirne.

Frucht bei der Reife goldgelb, feinpunktirt. Fleisch trocken, brüchig, moschusartig.

Gut zum Kochen und zu Hutzeln.

119. Große Sommerzapfenbirne.

Certeau musqué.

Blätter mittelmäßig groß, elliptisch, spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht flaschenkürbisähnlich, 4 — 4½ Zoll lang, 2¾ Zoll breit. Schale matt goldgelb, zimmtbraun rostig, graupunktirt. Fleisch saftig, etwas körnig, weiß. Blume klein, offen. Stiel stark, fast immer auf die Seite stehend. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im September.

Digitized by Google

120. Fündling.

Trouve, Gros-Certeau d'hiver.

Frucht groß, birnförmig, citronengelb, rothpunktirt, sonnenwärts dunkelroth, hellgrau punktirt. Fleisch weißgelblich, brüchig, saftig, süß.

Reift im Januar — März. — Vorzügliche Küchenbirne.

121. Pfundbirne.

Katzenkopf.
Poire de livre, Poire de trésor.
Pound Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige nach einander. Tragholz lang, stark, ziemlich regelmäßig, weitläufig stehend. Sommerschossen kurz und stark. Krone pyramidenförmig, schmal, theilweise licht. Blätter länglich, fein zugespitzt, ungleich kurz und stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll und einige Linien dick, in der Mitte am breitesten, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, an der Blume mit 4 — 5 Höckern oder Beulen. Blume ziemlich flach sitzend. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts röthlich, zahlreich klein braunpunktirt. Fleisch grob, brüchig, bei der Vollreife saftig und teig. Kernhaus von ziemlich starken Fasern und einigen Steinchen umgeben, oben und unten spitzig. Kammern klein, aber hoch. Kerne meist verkümmert, sonst lang, schmal, gerade zugespitzt.

Hält bis Januar und darüber. — Zum Kochen und zu Hutzeln sehr gut.

122. Kleine Pfundbirne.

Frucht groß, grasgrün, später gelb, grünpunktirt, braunrostig gefleckt, oft etwas höckerig, gegen den Stiel verlaufen zwei Einschnitte. Fleisch brüchig, mild, saftig.

Reift im Oktober. — Zum Rohgenuß, für die Küche, zu Hutzeln.

123. Großer Mogul.

Katzenkopf.
Grand Monarque.

Baum etwas stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz etwas lang, stark, unregelmäßig. Krone meist pyramidenförmig, etwas licht. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, ungleich gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 ½ Zoll lang und eben so breit, unten am breitesten, an der Blume platt, am Stiele ausgehöhlt, stumpf zugespitzt, gegen die Blume hin einige Erhabenheiten. Blume in geräumiger Vertiefung. Stiel stark, holzig, 1 Zoll lang. Schale dick, rostgrün, dann gelb und trübbraun, zahlreich grüngetüpfelt, sonnenwärts hie und da etwas röthlich. Fleisch erst weißgrün, grob, auf dem Lager milder, saftig, zimmtartig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume spitzig, unter der Blume steinigt. Kammern enge. Kerne lang, meist unvollkommen, schwarzbraun.

Reift im März — Mai, wird dann teig. — Zum Kochen, zu Hutzeln, zu Compots. — Der Baum alle Jahre tragbar.

124. Grüne Confesselsbirne.

Baum mittelstark. Nebenäste und Zweige sehr lang, häufig quirlicht. Tragholz unregelmäßig, lang, schlank. Krone pyramidenförmig, etwas schwach belaubt. Blätter eiförmig, stumpf zugespitzt, fein rund gezähnt, sehr lang gestielt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 8 Linien lang und eben so breit, am breitesten an der Blume, wo sie sich kurz abrundet, am Stiele stumpf und daselbst uneben. Schale etwas dick, grasgrün, später mehr gelb, zahlreich erst grün, dann bräunlich punktirt. Fleisch gelb, fest, brüchig, saftig, unbedeutend süß. Blume flach, offen. Stiel ½ Zoll und darüber lang. Kernhaus meist breit, an der Blume mehr zugespitzt, am Stiele rund, mit kleinen Steinen. Kammern enge. Kerne platt.

An Ostern noch so hart als am Baume, hält sich bis in August. — Mehr Wirthschaftsbirne, zum Kochen ausgezeichnet.

125. Faßbirne.

Tonnenbirne.
Tonneau.

Frucht groß, lang, faßartig. Schale gelb, sonnenwärts roth. Fleisch etwas steinigt, weiß.

Reift im Februar, März. — Blos zum Kochen gut.

126. Venusbrust.

Heinrichsbirne.
Téton de Venus.

Baum stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander ansetzend. Zweige lang und dünn. Tragholz ordentlich wechselnd, stark, dicht, und wird etwas lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone pyramidenförmig, stark belaubt. Blätter meist rund, kurz und oft gedreht zugespitzt, ungezähnt, nur ungleich am Rande, sehr dünn, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll 8 Linien lang und 3 Zoll und einige Linien breit, bauchig, am Stiele brustwarzenähnlich, sehr stumpf zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 ½ Zoll lang, etwas vom Fleische überwachsen, dünn, holzig. Schale dünn, mit der Reife gelb, sonnenwärts schwach hellröthlich angeflogen, zahlreich punktirt. Fleisch brüchig, angenehm süß, saftig. Kernhaus mit Steinchen, nach der Blume lang, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt. Kammern hoch, enge, 3 — 4, selten 5. Kerne lang, gerade zugespitzt, schwarzbraun, und zum Theil etwas verkümmert.

Reift im Januar — Ostern und darüber. — Trägt jährlich und viel. — Nützliche Wirthschaftsbirne, zu Compots und zum Kochen.

127. Kürbisbirne.

Winterflaschenbirne.
Calebasse d'hiver.

Mit grüner rauher Schale, brüchigem Fleisch und fadem Safte.

Reift im Februar — Herbst. — Zu früh vom Baume genommen wird sie welk, runzelig und fast unbrauchbar. — Gute Wirthschaftsbirne.

Digitized by Google

Pyrus Pollveria. L.

Lazarolus Pollvilleriana. Borckh.
Pyrus Bollwylleriana. DeC.
„ irregularis. Münchh. Duroi.
„ Pollvilleria. Hort.
„ Polvilla. Gmel.
„ tomentosa. Moench.

Pollwillenbirne, Hainbuttenbirne, Azerolbirne, Lazarolbirne, Mispelbirne, Rothbirne, Mehlbirne, Hornißbirne, rothe Honigbirne, Birnazarole.

Azerolier. (franz.)
Azerole Pear tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum groß und ansehnlich, mit graubrauner, weiß gefleckter, runzlicher, gegen die Wurzel zu aufgesprungener Rinde. Holz fest, weißlich, zähe. Aeste wagrecht stehend. Zweige rund, gefurcht, braun, die jüngsten weißlich und weich behaart. Krone kegelförmig. Blätter groß, eirundlänglich, scharf zugespitzt, stark und grob gezähnt, oben glänzend dunkelgrün, unten grau filzig, lang gestielt. Blüthen in zusammengesetzten Ebensträußen, wohlriechend, weiß, mit wolligen Stielen und Kelchen. Deckblätter wollig, fadenförmig, hinfällig. Staubfäden 18 — 20, dünn, kürzer als die Blumenblätter. Staubbeutel rosenroth, 2furchig. Fruchtknoten filzig. Griffel 4 und 5, zuweilen auch 2 und 3, gelbgrün, wollig. Narbe einfach, rundlich.

Frucht von der Größe einer Wallnuß, länglich-eirund, tief genabelt. Schale dünn, nur wenig gelb, ziegelroth und fein gelb punktirt. Fleisch röthlichgelb, zart, nicht saftig, aber süß und schmackhaft. Kernhaus 4 — 5fächerig, in jedem Fache 2 eirunde, schwarzbraune Kerne.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, März. ♄. Reifezeit Mitte September.

Vorkommen.

Elsaß und Deutschland in der Wetterau, in Oldenburg, Thüringen, bei Karlsruhe, Pforzheim, Bremen ꝛc.

Kultur.

Der Baum liebt einen sandigen Lehmboden, in welchem er jährlich Früchte trägt, in allzu fettem und gutem Boden wächst er zwar schnell, aber er trägt dann selten Früchte, weßhalb man ihn auf Zwergobststämme und Weißdorn pfropft, um bälder Birnen zu erhalten.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Birnen können zu Branntwein und zu Most benützt werden.

Cydonia. Pers. Mill.

Chaenomeles. DeC.
Pyrus. L,

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, mit glockenförmiger Röhre und 5theiligem Saume. Kelchgipfel blattartig, ganzrandig oder gezähnelt. Blumenkrone 5blätterig. Blumenblätter kurz genagelt, rundlich, wellenrandig. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemlich-fädlich. Staubbeutel eiförmig-länglich oder eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf, etwas 2lappig. Apfelfrucht fleischig, rundlich oder birnförmig, von dem Kelchsaume gekrönt, 5fächerig. Fächer 8 — 14samig, von einer pergamentartigen Fruchtschale gebildet. Samen 2zellig, aufsteigend, eiweißlos, mit pergamentartiger Schale.

Cydonia vulgaris. Pers.

(Taf. 4. Fig. 1.)

Cydonia europaea. Savi.
Cydonia maliformis. Borkh. Mill.
Pyrus Cydonia. L.
Pyrus maliformis. Hort.
Sorbus Cydonia. Crantz.
β. Cydonia lusitanica. Borkh. Mill.
Pyrus lusitanica. Hort.
γ. Cydonia oblonga. Borkh. Mill.
Pyrus oblonga. Hort.

Quittenbaum, Küttenbaum, gemeiner Quittenbaum, Quitte, Quette, Quitke, Kitte, Kutte, Que, Apfelquitte, Birnquitte, Quittenapfel, Quittenbirne, Quittenstrauch.

Coignassier. (franz.)
Quince-tree, Quince-apple, Quince-pear. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum, meist aber Strauch bei uns, 12 Fuß hoch und darüber, krumm, sperrig, mit dunkel kastanienbrauner, beinahe schwärzlich braun und aschgrau gefleckter Rinde. Alte Aeste bräunlich, junge filzig. Blätter gefiedert, mit 7 Paar gegenständigen, sitzenden Blättchen von welchen das endständige gestielt ist. Blättchen 3 — 4 Zoll, 2½ — 3 Zoll breit, länglich, spitz, am Grunde ungleich und ganzrandig, übrigens gesägt, oben glatt und hellgrün, unten geadert und weißfilzig. Blattstiel ½ Zoll lang, wollig, oben schwach gerinnelt, filzig. Blüthen in den Blattwinkeln und einzeln stehend, gestielt. Kelchzähne kurz, eirund, stumpf. Blumenblätter rundlich-eiförmig, am Rande gewellt, oben ausgeschnitten, weißröthlich. Staubfäden 18 — 22, hell violett. Staubbeutel eirund, gelblich weiß. Griffel 3 — 4, am Grunde dicht wollig, gelbgrün. Narbe 3 mal getheilt. Frucht apfel- oder birnförmig, erst grünlich, dann goldgelb, 5fächerig und mit weißgrauer Wolle bedeckt, an der Spitze mit dem Kelche gekrönt. Fleisch gelblich, zusammenziehend, rauh, sauer, hart und steinigt. In jedem Fächer befinden sich 8—14 Kerne, welche außen eisenbraun, innen weiß sind.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife im Oktober.

Vorkommen.

Bei uns häufig in Weinbergen und Gärten angebaut, und auch häufig fast verwildert auf Feldern, in Weinbergen, besonders an den steinigen Donauufern Ungarns.

Digitized by Google

Kultur.

Man vermehrt den Quittenbaum auf verschiedene Weise, durch Absenker, durch 1 Fuß lange Stecklinge, die man einige Tage zuvor in Wasser stellt, dann bis auf 2 Augen in die Erde steckt und feucht hält, oder am leichtesten durch Kerne. Varietäten erhält man durch Veredlung auf Birn- oder Quittenstämme. Die Früchte kann man bis zum Froste am Baume hängen lassen, aber bei nasser Witterung faulen sie gerne. Als Hochstamm ist der Quittenbaum am fruchtbarsten, verlangt einen guten, frischen und leichten Boden und einen etwas schattigen Standort. Auf junge Quittenstämme pfropft man Zwergobst.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man verspeist die Quitten gekocht, gebraten, oder mit Zucker eingemacht, man bereitet aus ihnen durch Kochen und Reiben durch ein Sieb das sogenannte Quittenbrod, bereitet ferner aus ihnen Torten, Quittenkonfekt, Quittenwein, Quittensyrup. Innerlich gebraucht man die Quitten als magenstärkendes Mittel, gegen Eckel und Erbrechen, den rohen Quittensaft gegen böse Hälse, den Quittensyrup hauptsächlich zum Anmachen des Saftes; aus dem sehr schleimigen Samen bereitet man den häufig angewandten Quittenschleim, mit Wasser verdünnt gebraucht man ihn gegen böse Augen und verdünnt äußerlich gegen aufgesprungene Warzen, zur Einhüllung scharfer Medikamente, bei verbrannten Stellen.

Geschichte.

Kam von Creta aus nach Griechenland, von da nach Italien, und von dort aus in's übrige Europa. Der Name soll von Cydon, einer Stadt auf Creta, herrühren.

1. Apfelquitte.

(Taf. 4. Fig. 2.)

Frucht 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit, apfelförmig. Stiel sehr kurz. Schale grünlichgelb, auf dem Lager goldgelb, flaumig behaart. Fleisch gelb, fest, wohlriechend, um das Kernhaus steinigt.

Reift Anfangs Oktober, hält bis Januar. — Der Baum trägt reichlich und wird nicht groß.

2. Birnquitte.

(Taf. 4. Fig. 3.)

Frucht 3¼ — 4 Zoll hoch und 2½ — 3 Zoll breit, birnförmig. Schale dunkelgelb, erhaben gestreift, fein gelbröthlich behaart. Fleisch gelb, fest, nicht so steinigt als bei der Vorigen.

Reift im Oktober. — Die Frucht soll so lange als möglich am Baume gelassen werden; letzterer wird größer als der Vorige.

3. Portugiesische Quitte.

(Taf. 4. Fig. 4.)

Quitte von Portugal.
Coing de Portugal.

Die Frucht ist ganz der Vorigen gleich, nur ist sie größer und zarter im Fleisch, und nimmt beim Einmachen und Kochen eine purpurrothe Farbe an.

Reift im November. — Die beste Sorte zur Marmelade und zum Backen. — Baum wird groß und eignet sich als Unterlage für Birnzweige.

Pyrus. L.

(Siehe S. 1.)

Pyrus Malus. L.

(Taf. 5. Fig. 1a und 1b.)

Malus communis. Desf.
Malus dasyphylla. Borckh.
Malus sylvestris. Mill. Moench.
Sorbus Malus. Crantz.
β. Pyrus paradisiaca. Hort.
Malus paradisiaca. Borckh.
Malus praecox. Borckh.
Malus pumila. Mill.
Pyrus praecox. Pall. Hort.
Pyrus pumila. Hort.
γ. Pyrus Prasomila. Pers.
δ. Pyrus rubelliana. Hort.
ε. Pyrus cestiana. Hort.
ζ. Pyrus Calvillea. Pers.
η. Pyrus epirotica. Hort.
ϑ. Pyrus apiosa. Hort.
ι. Pyrus conocarpa. Schübl. et Mart.
κ. Pyrus strepens. Schübl. et Mart.
λ. Pyrus Appiana. Plin.
μ. Pyrus striata. Schübl. et Mart.
ν. Pyrus Megamila. Schübl. et Mart.
ξ. Pyrus austera. Wallr.
Malus acerba. Mart.
Pyrus acerba. DeC.
Pyrus glabra. Koch.
ο. Pyrus mitis. Wallr.
Pyrus tomentosa. Koch.

Apfelbaum, Holzapfelbaum, Sauapfelbaum, gemeiner Apfelbaum, wilder Apfelbaum, Apfel, gemeiner Apfel, wilder Apfel, Holzapfel, Sauapfel, Waldapfel, Buschapfel, Apfelwildling.

Pomme sauvage. Pommier. (franz.)
Crab-apple. Apple-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum 20 — 30 Fuß hoch, mit bräunlichaschgrauer, schuppig aufgesprungener Rinde, welche an den Aesten graubräunlich und an den jüngsten Zweigen rothbraun oder grünlich und aschgrau punktirt ist. Holz weißlich, bisweilen mit bräunlichen Flammen, glatt, feinfaserig, zähe. Aeste wagerecht. Krone breiter und niedriger als beim Birnbaum. Blätter 2 mal so lang als der Blattstiel, eirund, stumpf-gesägt, kurz zugespitzt, kahl, oder unterseits filzig. Nebenblätter röthlich, weichhaarig, borstenförmig. Blüthen in einfachen Ebensträußen, meist 5blüthig. Blumenblätter abstehend, rundlich oder eiförmig, unten weiß, oben fleischroth und dunkler geadert. Staubfäden 20 — 25. Staubbeutel gelb, nierenförmig. Griffel 5, grün, unten verwachsen. Narbe länglich, warzig, gelblich. Apfelfrucht klein, meist niedergedrückt kugelig, am Grunde tief genabelt, glatt, grün, bei der Reife gelb, herb und sauer schmeckend. Kernhaus ohne Steine, mit vereinigten Scheidewänden. Kerne eirund, zugespitzt, etwas zusammengedrückt, öfters eckig, braun. — Es gibt von diesem Baume eine Menge von ver-

Digitized by Google

edelten Abarten, welche meist durch Kultur, Boden und Klima entstanden sind.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reifezeit Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern und Hecken von ganz Europa und Nord-Asien.

Kultur.

Der Apfelbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen lehmigen, nicht zu feuchten Boden, er nimmt zwar auch mit jedem andern Boden, wenn er nur tief genug ist, vorlieb, aber es bleiben in der Regel die Früchte kleiner und werden nicht so schmackhaft; am besten schlägt ihm eine freie, sonnige, südliche und östliche Lage zu.

Das Wachsthum des Apfelbaums ist zwar um vieles schneller als beim Birnbaum, er bleibt aber stets niedriger; seine Krone ist breiter, kugelförmig, nur wenige, wie z. B. die Parmänen, machen eine pyramidale Form.

Obgleich der Apfelbaum sich ebenfalls durch die abfallenden Früchte von selbst fortpflanzt, so erzieht man ihn doch wie die Birnen der Obstkultur wegen in Baumschulen; es werden daselbst die Kerne in sogenannte Riefen oder Rillen gesäet, und die aufgewachsenen Pflänzlinge in einigen Jahren versetzt.

Bei den Kernwildlingen warte man aber nicht, bis der Baum die ersten Früchte getragen hat, sondern veredle sie, so bald als es möglich ist, durch Kopuliren, Okuliren und Pfropfen, denn es ist eine bekannte Thatsache, daß z. B. die Kerne der vorzüglichsten Renetten ganz gewöhnliche Aepfel abgeben. — Für Zwergbäume sind die Kerne der Borsdorfer und Peppings die besten, für Hochstämme die der geringeren und stark treibenden Sorten und des wilden Apfels.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Wie der Birnbaum, so ist auch der Apfelbaum der Kernfäule und Auszehrung unterworfen, und man findet auf und an ihm dieselben schädlichen Insekten, wie sie beim Birnbaum Seite 2 angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die vorwaltenden Bestandtheile der Aepfel sind: Zucker und Aepfelsäure; der Rinde, bitterer Extraktivstoff und eisengrünender Gerbstoff. Der Saft der reifen Aepfel besteht nach Berard aus Aepfelsäure, Zucker, Gummi, kleberartiger Substanz, riechender Materie und äpfelsaurem Kalk. Nach Meyer enthalten sie auch Stärkmehl. In der Medizin werden sie als kühlendes diätetisches Mittel entweder gekocht oder roh verordnet, und die Rinde wurde ehedem in Abkochung gegen Wechselfieber gegeben.

Man genießt die Aepfel theils roh, gebraten, gedörrt, eingemacht, theils als Muß, Compot ꝛc., bereitet aus ihnen einen Syrup, benützt sie zu Most (Apfelwein), Essig und Branntwein, und geben dem Vieh und Wilde eine angenehme Speise. Die Kerne können auf Oel benützt werden. Aus den Blumen machen die Bienen viel Honig und Wachs. Das Holz wird von den Tischlern, Drechslern und sonstigen Holzarbeitern benützt. Mit Alaun zersetzt gibt die innere Stamm- und Zweigrinde eine schöne, blaßgelbe Farbe.

A. Kantäpfel.

Malus costata. Schübl. et Mart.

Rippenäpfel, Spieräpfel.

Die Aepfel dieser Abtheilung sind etwas kugelförmig, am Kelche und ihrer ganzen Oberfläche regelmäßig gerippt, und haben ein ziemlich lockeres, süßes und meist balsamisch gewürzhaftes Fleisch, ein großes, nicht geschlossenes, sehr häufig unregelmäßiges Kernhaus.

Sie zerfallen in vier Ordnungen.

I. Aechte Calville.

Malus Calvillea. Pers.
Klapperäpfel, Erdbeeräpfel.
Calvilles.

Vielleicht von der Aehnlichkeit mit der Kopfbedeckung der Landbewohner in der Champagne, Cale ville — soll diese Ordnung von Aepfeln ihren Namen herleiten.

Die Rippen und Ecken dieser Frucht sind erhaben, das Kernhaus groß, geräumig, herzförmig, geöffnet, oft zerrissen, die Kerne darin abgelöst, klepperig beim Rütteln des Apfels. Der Calvill ist mehr länglich und konisch, spitzt sich von seiner Mitte gegen die Blume (den Kelch) zu, an der Blume gedrungene, oft große Falten, und die Blume in einer bis zum Kernhaus gehender Vertiefung, ist am Baume beduftet, besitzt ein den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geruch und Geschmack und ein leichtes, lockeres, feines Fleisch von angenehm weinsäuerlichem Geschmack, erreicht meist eine ansehnliche Größe und ist zum Theil auch ziemlich haltbar.

Die Arten dieser Ordnung taugen für kultivirten Boden, in Gärten, wo sie allein ihre wirkliche Güte erreichen.

1. Englischer Kantapfel.

Frühapfel.
Pomme avant toutes.

Der Baum wird nicht groß, wächst aber rasch, hat eine kugelförmige Krone, trägt frühzeitig, beinahe alle Jahre und voll, und oft schon im zweiten Jahre nach dem Pfropfen. Blätter stark eiförmig und grobgezähnt.

Der Apfel ist mittelgroß, flachgerippt, gegen den Kelch stumpf zugespitzt, und hat eine wachsglänzende, hell strohgelbe, sonnenwärts rosenroth verwaschene Schale, ein nicht besonders saftreiches Fleisch, jedoch einen sehr angenehmen Geruch und süßen, rosenartigen Geschmack.

Reift Mitte August oder September. — Gutes Tafelobst, hält kaum 8 Tage. — Die Frucht ist vor der Zeitigung abzunehmen.

2. Danziger Kantapfel.

Braunrother Himbeerapfel.
Framboise rouge.

Der Baum von mittlerer Größe, meist stark, kräftig, gesund, von sparrigem Wachsthum und meist unregelmäßiger, aber stark belaubter Krone. Blätter groß, stumpfgezähnt, grobaderig, unten wollig behaart.

Ein ausgezeichneter, großer, schön und gegen die Blume hin schwächer, gerippter, oft mehr platter, oft aber auch gegen den Kelch sich mehr oder weniger verjüngender Calvill. Die Schale ist hell karmoisinroth, oft dunkel purpurfa

Digitized by Google

gestreift, auf ihrer Schattenseite scheint bisweilen ein blasses Hellgrün hindurch, auch ist sie sparsam weißgrau oder bräunlich punktirt und hat häufig schwarzbraune Roststecken. Das Fleisch hat einen feinen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack, ist unter der Schale rosenfarbig und mehr im Innern weiß, locker, markig, saftig. Kernhaus sehr weit, mit bei der Reife stark klappernden Kernen.

Reift Mitte September, haltbar von Mitte Oktober bis nach Weihnachten. — Als Hochstamm gezogen ist er am ergiebigsten, obwohl er sich recht gut in Zwergformen ziehen läßt. Der Baum erfordert einen guten Boden und verlangt eine fleißige Pflege, weßhalb er hauptsächlich in Gärten taugt.

3. Aechter rother Winter-Calvill.

(Taf. 5. Fig. 2.)

Rother Winter-Calvill, Winter-Erdbeerapfel.
Calville rouge d'hiver, Calville rouge longue d'hiver.
Red Winter Calville.

Der Baum wächst im Anfang rasch, erreicht eine mittlere Größe. Haupt-, Nebenäste nach einander oder gabelförmig ansetzend, sie stehen meist horizontal, und die Krone ist flach kugelförmig. Zweige lang, dünn, ebenso das ziemlich regelmäßige Tragholz. Sommerschossen lang und dünn. Blätter groß, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach, aber scharf sägeartig gezähnt, hellgrün, unten wollig behaart.

Ein vortreffliches, ansehnliches Tafelobst, mit sanften Rippen, die sich über die Frucht verbreiten und an der Blume am stärksten sind, mit flach eingesengtem Kelch, mit länglicher, etwas walzenförmiger, in der Mitte am breitesten, Gestalt, mit erst weißgrüner, später schön goldgelber, hellroth gestreifter und tuschirter, sonnenwärts dunkelkarmoisinrother und dicht fein gelblich weiß punktirter, dünner Schale, welche mit kleinen schwarzen Flecken versehen ist. Das Fleisch ist süß, gelblich, bei ältern Bäumen besonders unter der Schale oben herein röthlich, fein, zart, von angenehmem zuckerartigem, erdbeerartigem, weinsäuerlichem Geschmack und veilchenartigem Geruch. Kernhaus etwas groß, fast rund, an der Blume etwas zugespitzt. Kammern geräumig, hoch, vielkernig. Kerne lang und zugespitzt. Stiel holzig, lang, dünn, mäßig vertieft.

Reift im November, December und dauert bis März und oft länger, darf aber nicht zu frühe vom Baume genommen werden, weil er weniger schmackhaft und bald runzlicht wird; bleibt er übrigens zu lange auf dem Lager, so wird das Fleisch trocken und mehlig. — Als Hochstamm mit flacher Krone und fast horizontaler Verzweigung ist er nicht besonders fruchtbar, reichlicher und früher aber trägt er in Zwergform. — Der Baum will einen guten und warmen Stand, auf Baumgütern altert er bald und wird krebsig.

4. Weißer Winter-Calvill.

Französischer Quittenapfel, Eckapfel, Paradiesapfel, weißer Erdbeerapfel, Cardinalapfel.
Calville blanche d'hiver, Pomme de Framboise.

Der Baum ist mittelgroß, hat abstehende Zweige, eine flachgewölbte Krone, welche hoch wächst, dicht ästig und stark belaubt ist, starke, feinwollige, gerade, bräunlich blaue, sonnenwärts violette und sehr fein weißpunktirte Sommerschossen, abgestumpfte, sehr kurze Augen. Haupt- und Nebenäste sich weit ausbreitend und sich, wie auch die Zweige, gerne quirlförmig ansetzend. Tragholz lang und stark. Blätter groß, ganz kurz zugespitzt, stark gekerbt oder ausgezackt, meist länglichrund, seltener lang zugespitzt, rauh, dunkelgrün, 3 — 5 Zoll lang, 2 — 2½ Zoll breit, gegen die Spitze hin sich etwas verschmälernd. Blattstiel 1¼ Zoll lang. Blumenblätter 1 Zoll lang, ½ Zoll breit, außen rosa gestreift und innen stärker roth gefärbt.

Frucht 4 Zoll hoch und 3½ Zoll breit, die größte Breite meist am Stiele, seltener mitten, stark gerippt, die kleine Blume mit 6 — 7 erhabenen Ecken umgeben, oft fast bedeckt, glatt, sitzt in einer geräumigen und tiefen Höhle. Schale dünn und glatt, von glänzender, am Baume blaß strohgelber, auf dem Lager schön goldgelber, häufig auf der Sonnenseite sanft röthlicher Farbe, mit kleinen, erst weißen, grünen, dann bis schwarzbraunen Punkten, sonnenwärts karmoisinrothen Flecken mit braunen Punkten in der Mitte. Fleisch erst weiß, dann gelblichweiß, etwas locker, saftig, zart, körnig, von zuckersüßem, erhaben erdbeer- und muskatellersäureartigem Geschmack. Kernhaus breit, geräumig, wenigkernig. Kerne klein, platt, kurz zugespitzt, werden gern schimmelig. Der Stiel steht in einer weiten tiefen Höhlung, ist dünn, holzig, 1 Zoll lang und etwas herausragend.

Reift im November, December und dauert bis März, wohl aufbewahrt bis in Sommer. — Edle Tafelsorte. — Auch diese Varietät trägt als Hochstamm gezogen nicht stark, sondern ist auch wie der rothe Winter-Calvill als Zwergbaum ergiebiger, und ist derselben Krankheit, dem Krebs, unterworfen, wenn ihm günstige Lage, Boden und gehörige Sorgfalt mangeln. — Da diese Calvillart, wenn auch auf Johannisstämme veredelt, gerne zu stark wuchert und kein Fruchtholz ansetzt, so muß man sie in den ersten paar Jahren immerhin auf ungefähr 8 Augen beschneiden.

5. Gelber Oster-Calvill.

Gelber Calvill, Osterapfel.
Calville jaune.

Der Baum wächst schnell, wird hoch und alt. Die Sommersprossen sind fein punktirt. Blätter rundlich, gezähnt, kurz zugespitzt.

Frucht sehr schön, ziemlich groß, hoch, unten breit, mit starken, bis in die Blume hinein sich verlaufenden und gewöhnlich auf der einen Seite stärker hervortretenden Rippen, starkem, eng und tief eingesenktem Kelche und in geräumiger Höhlung tief sitzendem Stiel, von blaß grünlichgelber, später wachsgelber Grundfarbe, über welche sich bisweilen ein schönes Hellroth, mit leichten Karmoisinstreifen und braunen Pünktchen untermischt, verbreitet. Schale glatt, glänzend und zart, stellenweise mit bräunlichen Pünktchen bekleidet. Das sehr angenehm himbeer- und rosenartig schmeckende und riechende Fleisch ist zart, weiß und saftig. Kernhaus niedrig.

Reift im November, December, oft noch später, und dauert bis Ostern und darüber. — Ausgezeichnetes und schönes Tafelobst. — Diese Sorte eignet sich gut auf Johannisstämme, nur als Spalier gezogen soll sie gerne von der Fäule heimgesucht werden.

Digitized by Google

Frucht 4 1/2 Zoll lang, 3 1/2 Zoll breit, an der Blume etwas stumpf, bauchig, am Stiele etwas ausgehöhlt, stumpfspitzig. Blume groß, etwas eingesenkt, oft von Erhabenheiten umgeben. Stiel 1 1/4 Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, hellgelb oder mehr lederfarbig, sonnenwärts roth, zahlreich gelbpunktirt. Fleisch brüchig, süß, sehr saftig, in günstigen Jahrgängen gewürzhaft. Kernhaus an der Blume kurz zugespitzt, an dem Stiele mehr länglich, zugespitzt, mit vielen Steinchen. Kammern sehr schmal mit flachen, lang zugespitzten, häufig unvollkommenen Kernen.

Reift Anfangs Oktober, hält 6 Wochen. — Darf weder zu früh, noch zu spät abgenommen werden. — Die Früchte werden gerne vom Winde abgeworfen.

88. Schönste Winterbirne.

(Taf. 2. Fig. 2.)

Bellissime d'hiver.

Sommerschossen lang und stark. Blätter etwas groß, rund-elliptisch, nach dem Stiele zu spitziger als nach vornen, lang und scharf zugespitzt, scharf gezähnt, öfters auch ungezähnt. Unterseite fein wollig behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, 3 1/2 Zoll lang und 4 1/2 Zoll breit, bauchig, an der Blume gewölbt, am Stiele stark und schnell abnehmend. Blume offen, seicht oder tief eingesenkt. Stiel stark, am Anfange meist fleischig, in einer seichten, mit Falten umgebenen Grube stehend. Schale gelb, graupunktirt, sonnenwärts zinnoberroth gestreift. Fleisch mattweiß, fest, saftig, muskatellerartig riechend und schmeckend. Kernhaus klein, steinigt. Kammern enge, oft fleischig, selten ausgebildete Kerne enthaltend.

Reift im November — März. — Nicht besonders zum Rohgenuß, aber sehr gut zum Kochen, Backen ꝛc.

D. Bergamotten.

Apfelförmig, plattgedrückt, mit entweder butterigem oder auch etwas brüchigem, wohlriechendem Fleisch. — In Asien einheimisch und zu uns aus Italien und Frankreich gebracht. — Sie eignen sich mehr zu Spalierbäumen; als Hochstämme bleiben sie meist etwas klein. Das Holz des Baumes ist sehr porös, deßhalb erfriert es gerne.

a. Vollkommene Bergamotten.

Gestalt rund, apfelförmig.

89. Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été, Bergamotte hâtive.

Man hat von ihr mehrere Spielarten:

a. Die große Sommerbergamotte.

Sie ist die größte Art. Blätter beinahe herzförmig, gegen die Spitze gezähnt. Schale rauh, grün, gelb und graupunktirt, sonnenwärts zuweilen röthlich. Fleisch butterig, brüchig, saftig, angenehm säuerlich, wird am Baume bald teig. Blume groß.

Reift Anfangs September.

b. Runde Sommerbergamotte.

Sommerbergamotte, Scheibenbirne im Thüring'schen.

Bergamotte d'été, Milan de Beuriere, Milan de la Beuviere.

The round Summer Bergamot.

Baum etwas schwachstämmig. Aeste gabelig. Tragholz lang, abwechselnd stehend. Zweige nicht zahlreich. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig. Blätter klein, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner als die vorige, fast rund, 2 Zoll hoch, 2 1/2 Zoll breit, plattgedrückt, an der Blume etwas ungleich. Schale rauh, ziemlich dünn, gelbgrünlich und grün punktirt, auf der Sonnenseite dunkelroth und grau punktirt. Fleisch fest, körnig, bald aber mild, sehr saftig, süßsäuerlich. Blume groß, weit geöffnet, etwas tief sitzend. Stiel kurz, kaum 1 Zoll lang. Kernhaus nach oben etwas spitzig, in der Nähe einige Steine.

Reift Ende August und hält beinahe 3 Wochen. — Gut zum Rohgenuß, zu Essig ꝛc.

c. Lange Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été longue.

The long Summer Bergamot.

Baum stark, fruchtbar, mit vielen krummen Hauptästen. Zweige ebenfalls krumm und höckerig. Tragholz engesitzend. Sommerschossen dünn und spitzig. Krone stumpf abgerundet, dicht belaubt. Blätter eiförmig, meist breit zugespitzt, fast unmerklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 1/2 Zoll lang und 2 Zoll dick, am Stiele stumpf zugespitzt, oben an der Blume platt. Blume klein, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel fast so lang als die Birne, stark. Schale etwas dick, gelblichgrün, zahlreich bräunlich punktirt, am Stiele etwas bräunlich. Fleisch sehr saftig, schmelzend, süß und erhaben. Kernhaus rundlich.

Reift Mitte August und hält 14 Tage. — Am besten zum Rohgenuß, aber auch zu Syrup.

d. Straßburger Sommerbergamotte.

Stechbirne.

Bergamotte d'été de Strasbourg.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, dick, oft stachelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, oft lang. Sommerschossen dünn. Krone meist halb kugelförmig, dicht belaubt. Blatt am Stiele am breitesten und zugerundet, stark zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Birne 2 1/2 Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, am Stiele schnell abnehmend und ziemlich spitzig. Schale dünn, grüngelb, später weißlichgelb, sparsam graupunktirt. Fleisch sehr saftig, weich, erquickend, süßsäuerlich. Blume ziemlich flachsitzend. Stiel etwas stark und bis 1 1/2 Zoll lang. Kernhaus am Stiele rundlich, an der Blume spitzig. Kammern enge. Kerne platt, stumpf zugespitzt.

Reift Ende August, hält 4 Wochen. — Trägt reichlich. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Most und Essig.

Digitized by Google

e. Graue Sommerbergamotte.

Wilde Honigbirne.

Bergamotte grise d'été.

Frucht grüngelblich und braunroth, rothpunktirt. Fleisch etwas steinig, aber mürbe und sehr saftig.

Reift Mitte September und hält 4 Wochen.

90. Herbstbergamotte.

Bergamotte d'automne.

Frucht groß, von verschiedener Form, meist aber an beiden Enden plattgedrückt, mit kurzem, dickem Stiel. Schale gelblich, nur selten schwachröthlich, grau, hie und da sparsam grünpunktirt. Fleisch weißgelblich, butterig, erhaben, süß.

Reift oft schon Mitte Oktober und hält 3 Monate lang. — Gute Tafelbirne.

Eine Abart von ihr scheint zu sein:

die Goldbergamotte.

Schale braungelb, grau und rauh, goldgelb durchscheinend.

Reift Ende September und hält sich nur ganz kurze Zeit.

91. Rothe Bergamotte.

Bergamotte rouge.

Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht 2 Zoll lang und 2¼ Zoll breit, plattgedrückt, bauchig, an der Blume sich abrundend, am Stiele öfters stumpf zugespitzt. Schale rauh, gelblichgrün, bräunlichroth angeflogen, zimmtbraunrostig, graupunktirt. Fleisch körnig, mittelmäßig saftig, angenehm. Blume halbgeschlossen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel kurz, etwas dick. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig.

Reift Ende September und hält 3 Wochen. — Ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsbirne.

92. Crasanne.

Platte Butterbirne.

Bergamotte Crasanne, Beurré plat.

Cresane Pear, The flat Butter Pear.

Baum fruchtbar, nicht sonderlich stark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander oder gabelförmig sich ansetzend, wie auch die kurzen und dünnen Zweige. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit von einander stehend, schwach. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter länglich, kurz zugespitzt, ungleich kurz gezähnt, hellgrün.

Birne meist etwas schief, rund, 2 Zoll hoch und 4 Linien dicker an der Blume, kurz zugewölbt, eben so kurz auch am Stiele. Blume offen, flach aufsitzend. Stiel häufig etwas seitlich stehend, dünn, holzig. Schale dick, schmutzig gelbgrün, oft röthlich, grauroſtig gefleckt, blaßgrün und grau punktirt. Fleisch weiß, sehr zart, butterig, sehr saftig, sehr fein, säuerlich süß, muskatellerartig. Kernhaus länglich, schmal, oben und unten zugespitzt, oben von einigen Steinchen umgeben. Kammern groß, vielkernig. Kerne dick, abgebrochen zugespitzt.

Reift im Oktober, November — December.

93. Winterbergamotte.

Osterberg.

Bergamotte d'hiver, Bergamotte de Pâque.

Blätter groß, länglich-eiförmig, bisweilen herzförmig, die kleine, scharfe Spitze rückwärts gekrümmt, stumpfspitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 3 Zoll breit, entweder länglich oder bergamotteförmig. Blume offen. Stiel stark, meist gebogen. Schale dünn, glatt, erst grün, dann gelb, zahlreich braunpunktirt, sonnenwärts roth, in naßkalten Jahren und in schlechtem Boden bleibt sie grün. Fleisch weiß, butterig, brüchig, sehr saftig, süßsäuerlich. Kernhaus groß, schmal, lang. Kammern muschelförmig, vielkernig.

Reift im Januar, Februar. — Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

b. Abweichende Bergamotten.

Nach dem Stiele zu spitzig zulaufend.

94. Schweizerbergamotte.

Lange gestreifte Bergamotte.

Bergamotte Suisse, Bergamotte Suisse longue, Bergamotte rayée.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige häufig quirlicht. Tragholz ziemlich lang, oft sehr enge stehend. Krone pyramidenförmig, nicht dicht. Blätter länglich und schmal, fein zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Eine schöne Birne von mittlerer Größe, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, an der Blume rundlich, nach dem Stiele zu ausgehöhlt, am Stiele kurz, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, nur wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, gelblichgrün, hell gelbgestreift, graupunktirt, sonnenwärts etwas goldgelb bis röthlich. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, sehr saftig, erhaben, etwas süß. Kernhaus schmal, oben und unten zugespitzt. Kammern glatt, geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im Oktober, November, und hält 4 Wochen. — Darf nicht zu bald und nicht zu spät abgenommen werden.

95. Bergamotte von Soulers.

Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers.

Blätter klein, länglichrund, kurz und scharf zugespitzt, fein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 Zoll lang und darüber, 2¾ Zoll breit, länglich-eiförmig, stark bauchig, an der Blume breit abgestumpft, am Stiele kurz, abgestumpft. Blume weit offen. Stiel stark, holzig, in einer seichten Grube sitzend. Schale fein, glatt, erst grün, dann gelb, mit grünen Punkten, die auf dem Lager heller werden oder sich ganz verlieren. Fleisch gelblich, butterig, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im November, December. — Der Baum sehr fruchtbar.

E. Russeleten.

Rousselet.

Von eigenthümlichem Geruch und Wohlgeschmack, selten groß, abgestumpft-kegelförmig.

Digitized by Google

96. Frühruſſelet.

Cypriſche Birne.

Rousselet hâtif, Poire de Cypre.

Frucht klein, gelb, ſonnenwärts roth, graugefleckt. Fleiſch gelblich, halbbrüchig, am Kernhaus etwas ſandig oder ſteinig, ſüß, ſehr wohlriechend.

Reift Mitte Juli.

97. Birne ohne Haut.

Frühruſſelet, Kirſchblüthe, zartſchalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale.

Poire sans peau, Fleur de Guignes.

Blätter etwas groß, elliptiſch, fein und ſpitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, 1¾ Zoll lang und 1½ Zoll breit, abgeſtumpft-kegelförmig. Schale ſehr zart, blaßgrün, graugefleckt, ſonnenwärts gelblich, blaßröthlich gefleckt. Fleiſch ſehr weiß, ſaftig, ſchmelzend, mit ſtarkem Parfüm. Blume offen. Stiel dünn, holzig, 1 Zoll lang. Kernhaus geſchloſſen. Kammern muſchelförmig. Kerne klein, eiförmig, ſchwarz.

Reift Anfangs Auguſt, dauert nur einige Tage. — Der Baum wächst ſchnell und iſt ſehr fruchtbar.

98. Forellenbirne.

Blätter klein, eiförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein ſpitzig gezähnt, hellgrün, unten glatt, oben feinwollig behaart.

Frucht 3½ — 4 Zoll, 2¼ — 2½ Zoll breit, länglich, oft auch in eine ſtumpfe Spitze auslaufend. Blume klein, eng eingeſenkt, am obern Rande der Einſenkung oft mit 3 flachen Erhabenheiten. Stiel 1 Zoll und darüber lang. Schale glatt, gelb, zahlreich (beſonders auf der Sonnenſeite,) roth punktirt. Fleiſch weiß, ſaftig, butterig, erhaben, außerordentlich wohlſchmeckend. Kernhaus ſitzt in der Nähe des Stiels. Kammern klein, eiförmig, wenigkernig.

Reift im November und hält bis Januar. — Sehr gute Tafelbirne.

99. Schönſte Herbſtbirne.

(Taf. 1. Fig. 4.)

Bellissime d'automne, Vermillon.

Sommerſchoſſen lang und ſtark. Blätter hellgrün, groß, elliptiſch, ſcharf zugeſpitzt, mit vielen kleinen und ſcharfen Zähnen.

Frucht 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, regelmäßig geformt. Schale fein, glatt, gelb, oft ſchwach röthlich, ſonnenwärts lebhaft zinnoberfarbig, überall fein und ſtark weißgrau punktirt. Fleiſch weiß, feinkörnig, ſehr ſaftig, halbſchmelzend, ſüß, erhaben. Blume in einer feinrippigen Vertiefung ſtehend. Stiel Anfangs etwas fleiſchig oder mit feinen Fleiſchfalten beſetzt. Kernhaus geſchloſſen. Kammern lang und enthalten große Kerne.

Reift Ende Oktober.

100. Roberts Muskatellerbirne.

Zuckerbirne.

Muscat Robert, Poire de la Reine, Pucelle de Xaintonge, Gros Muscat d'été, Princesse, Poire d'Ambre.

Musk Robine.

Baum ziemlich ſtark. Haupt-, Nebenäſte und Zweige etwas quirlicht. Tragholz enge, kurz. Krone etwas licht, in der Mitte breit, pyramidenförmig auslaufend. Blätter eiförmig, kurz zugeſpitzt, an der Spitze ſehr fein, dann ungleich, oft gar nicht gezähnt, hellgrün.

Frucht 1½ Zoll lang, 1 Zoll dick, an der Blume rundlich, am Stiele ſtumpf zugeſpitzt. Schale gelb, ſonnenwärts roth, faſt geſtreift. Fleiſch ziemlich ſaftig, etwas feſt, ſpäter ſehr weich, ſchmelzend, ſehr ſüß, biſamähnlich. Blume flachſitzend. Stiel ſo lang als die Birne. Kernhaus ziemlich groß, länglich, mit wenig oder keinen Kernen.

Reift Ende Juli, hält oft kaum 8 Tage. — Meiſt zum Rohgenuß.

101. Sommerhonigbirne.

Certeau d'été.

Frucht ſehr klein, mehr rundlich oder länglich. Schale ſchwefelgelb und roth. Fleiſch grünlichweiß, etwas brüchig, ſüß, muskatellerartig.

Reift Mitte Auguſt, hält 14 Tage.

102. Sommerrobine.

Fürſtenbirne, grüne Muskateller.

Robine d'été, Portugal d'été, Lechefrion, Lechefriand, Depot de Sillerie, Verdette, Royale d'été, Friolet, Verdasse, Gros Muscat d'été, Royale d'août, Poire de la Honville, Royale musquée, Robine musquée, Poire royale, Poire d'Averat.

Musk Robine Pear.

Baum mittelſtark. Haupt- und Nebenäſte gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang. Tragholz regelmäßig. Sommerſchoſſen lang, ſtark, braun, gräulich punktirt. Krone hoch, etwas kugelig, dicht belaubt. Das jährige Holz braunroth. Augen dick, ſpitzig. Blätter faſt rund, kurz und breit zugeſpitzt, ſehr fein gezähnt, ſtark, dunkelgrün, langgeſtielt, etwas faltig. Blüthe groß, 2 Zoll breit, ſtark roth und wohlriechend.

Frucht mehr rund als lang, 2 Zoll hoch und etwas breiter, in der Mitte am breiteſten, am Stiel ſehr kurz ſtumpfzugeſpitzt. Schale dünn, hellgrün, dunkler punktirt, oft roſtige Stellen und Baumflecken. Fleiſch grünlichweiß, ſehr ſaftig, ſtark muskatellerartig ſchmeckend, wird ſelten teig. Blume tief eingeſenkt, offen, mit Falten umgeben. Stiel mitteltief ſitzend, auch Falten um ihn. Kernhaus etwas ſchmal, gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugeſpitzt, mit Steinen.

Reift im Auguſt, hält 14 Tage, darf nicht zu lange am Baume gelaſſen werden, ſonſt wird ſie mehlig. — Sehr gut zum Rohgenuß. — Baum fruchtbar, aber nicht jährlich.

103. Grüne Sommerruſſelet.

Rousselet musqué hâtif.

Sommerſchoſſen lang, ſchlank. Blätter groß, eiförmig, ganzrandig, glänzendgrün.

Digitized by Google

Frucht 2½ Zoll breit und hoch, stark bauchig. Schale gelblichgrün, oft unmerklich röthlich angeflogen, grau punktirt. Fleisch weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, am Kernhaus steinigt, sehr schmelzend und muskatellerartig. Blume klein, fest geschlossen, in einer kleinen, mit feinen Falten und starken Rippen umgebenen Einsenkung stehend. Stiel stark, in einem Grübchen sitzend, welches mit kleinen Beulen umgeben ist. Kernhaus und Kammern enge. Kerne lang, schwarz, meist trüb.

Reift Ende August. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar.

104. Geishirte.

Geishirtenbirne, Stuttgarter Geishirtel.

Sommerschossen lang, nicht stark, öfters ein wenig gewunden, nur an der Spitze wollig. Blätter klein, herzförmig, kurz zugespitzt, entweder ganzrandig, oder nur an der Spitze seicht gezähnt, bleichgrün.

Frucht perlförmig, bauchig, an dem Stiele abgestumpft kegelförmig, 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Blume offen. Stiel holzig, stark. Schale zart, fein, glatt, grün, sonnenwärts braunroth, weiß punktirt. Fleisch brüchig, außerordentlich saftig, süß, von eigenthümlichem angenehmem Geruch. Kernhaus geschlossen. Kammern geräumig, wenigkernig.

Reift im August. — Der Baum wächst schnell, trägt bald und reichlich. Wurde zuerst von einem Geishirten in Württemberg bei Stuttgart erzogen.

105. Frauenbirne.

Wadelbirne.

Cuisse Madame.

Frucht groß, hellgelb, sonnenwärts zuweilen verwaschen karmoisinroth gestreift. Fleisch brüchig, mild, sehr saftig, sehr süß.

Reift Ende August. — Baum trägt ungerne.

106. Langstielige Sommerrusselet.

Rousselet d'été à longue queue.

Blätter klein, rund-eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, beinahe 2 Zoll breit und fast 2½ Zoll lang, schön, oben bauchig, am Stiel konisch, stumpf zugespitzt. Blume klein, offen. Stiel beinahe 2 Zoll lang, hellbraun. Schale citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth angelaufen, graugetüpfelt, zuweilen bräunlich rostig angeflogen. Fleisch weiß, markig, saftig, sehr süß.

Reift Anfangs September, hält 14 Tage. — Der Baum wächst lebhaft.

107. Russelet von Rheims.

Rousselet de Rheims.

Russelet of Rheims.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang und dünn. Sommerschossen ziemlich lang und stark. Tragholz ziemlich regelmäßig, etwas lang, stark. Krone meist hoch, halbkugelförmig, stark belaubt, doch durchflichtig. Blätter eiförmig, ungezähnt und nur an der Spitze etwas ungleich, gelbgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und ½ Zoll weniger breit, etwas über der Mitte, nach der Blume am breitesten, bauchig, etwas flach daselbst, am Stiele zugespitzt und meist faltig. Blume flachsitzend. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, erst grün, dann hell bis orangegelb, sonnenwärts braunroth und dunkler, in der Mitte gelb punktirt. Fleisch beinahe schmelzend, weiß, zart, saftig, sehr süß, sehr aromatisch und wohlriechend. Kernhaus länglich, oben und unten stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kammern etwas geräumig. Kerne gerade zugespitzt, caffeebraun.

Reift Anfangs bis Mitte September, hält kaum 14 Tage. — Muß früh abgenommen werden. — Zum Rohgenuß wie für die Wirthschaft sehr gut.

108. Große Sommerrusselet.

Sommerkönig.

Gros Rousselet, Roi d'été.

Blätter groß, nach hinten und vornen spitzig auslaufend, fein spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht groß, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, rundperlenförmig. Schale etwas stark grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts stark braunroth, zahlreich groß und grau punktirt. Fleisch weiß, brüchig, aber weich, mittelmäßig, saftig, süß. Blume offen, öfter fehlend. Stiel stark, hellgrün. Kernhaus klein. Kammern länglich, enge. Kerne länglich-eiförmig, spitz.

Reift September, hält sich nicht viel länger als acht Tage. — Baum mittelmäßig groß und trägt fleißig.

109. Gelbe Russelet.

Gelbe Sommerrusselet.

Rousselet musqué d'été.

Blätter etwas groß, elliptisch oder spitz eiförmig, fein spitzig gezähnt.

Frucht 2¼ Zoll hoch und 1¾ Zoll breit, bauchig, am Stiele stumpf zugespitzt. — Schale glatt, gelblichgrün, später citronengelb, zart grünpunktirt, sonnenwärts hellroth gestreift und etwas rothpunktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, saftig, süß, muskatellerartig. Kelch klein, offen. Stiel sehr lang, stark, runzelig. Kernhaus enge. Kammern vielkernig.

Reift Ende September, wird bald teig.

110. Volkmarse.

(Taf. 2. Fig. 5.)

Volkmarser Birne, Voltmarsche Birne (nach einem westphälischen Dorfe).

Nebenäste und Zweige gabelig. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen nicht lang, die 1- und 2jährigen sehr zart und weiß punktirt. Blätter klein, rundlich, nach und nach sich zuspitzend, ungezähnt, dunkelgrün, dann wollig behaart.

Birne 2 Zoll und ein paar Linien lang und einige Linien schmäler, bauchig, nach oben am breitesten, platt sich zurundend, am Stiele kurz abgebrochen. Blume flachsitzend. Stiel fast 1 Zoll lang, fleischig. Schale dünn, bräunlich ledergelb, etwas graulich schimmernd, zahlreich fein und stark punktirt. Fleisch weißgelb, zart, schmelzend, saftig, angenehm süß-säuerlich. Kernhaus an der Blume etwas abge-

Digitized by Google

rundet und etwas steinigt, gegen den Stiel sich zuspitzend. Kernkammern geräumig, mit 7 länglichen, gerade zugespitzten Kernen.

Reift September — Oktober. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Trocknen ꝛc. — Der Baum sehr stark, trägt alle Jahre.

111. Russeline.

Muskatellerbirne mit starkem Stiele.

Rousseline, Muscat à grande queue.

Blätter groß, elliptisch, sehr fein und klein gezähnt, hellgrün.

Frucht klein, sehr bauchig, kreiselförmig. Schale blaßgrün, später citronengelb, grünpunktirt, sonnenwärts glänzend roth angeflogen, graupunktirt. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, sehr süß, angenehm muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte Oktober. — Gute Tafelbirne.

112. Rothe Confesselsbirne.

Graukopf.

Muscat à longue queue.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige ohne Ordnung. Tragholz lang, stark. Sommerschossen lang. Krone dicht ästig, hoch pyramidenförmig. Blätter eiförmig, am Stiele breit, nach oben stumpf zugespitzt, ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, bauchig, unter der Mitte etwas ausgehöhlt, abfallend, gegen die Blume etwas zugespitzt verlaufend und gefaltet. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dick, fest, rauh, graugrün, sonnenwärts braunroth. Fleisch gelblich, halbschmelzend, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus länglich, spitzig, an der Blume steinigt.

Reift Ende Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Dörren und Safte.

113. Große Winterrusselet.

Gros Rousselet d'hiver.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr klein, kugelig. Schale im Anfang blaßgrün, später citronengelb, sonnenwärts schön dunkelroth, zahlreich bräunlich punktirt, an der Blume rothrostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, saftig, angenehm süß.

Reift Februar, März, hält bis Sommer. — Ausgezeichnetes Wirthschaftsobst.

F. Wirthschaftsbirnen.

Sie sind weniger zum Rohgenuß tauglich, werden daher mehr zu Most, Muß, zum Kochen, Backen, zu Hutzeln ꝛc. verwendet.

114. Cyderbirne.

Gräulingbirne.

Frucht von mittlerer Größe, perlförmig. Schale goldgelb, klein und graupunktirt. Fleisch mit rauhem, zusammenziehendem Safte, nicht genießbar.

Reift Oktober und hält bis Weihnachten. — Gibt einen vorzüglichen, gehaltvollen und süßen Most. — Baum sehr groß, fruchtbar.

115. Champagner Weinbirne.

Blätter klein, eiförmig, scharf zugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht gewöhnlich rund, fast wie eine mittlere Bergamotte. Blume offen. Stiel dünn, 1 Zoll lang. Schale glatt, erst grün, dann gelblich, zahlreich graupunktirt. Fleisch mattweiß, körnigt, am Kernhaus steinigt. Saft rauh und streng, gibt aber, besonders mit Aepfeln, einen ausgezeichnet guten, weißen, stark mussirenden Most, der sich 2 Jahre lang süß erhält.

116. Catillacbirne.

Rothe Kappesbirne, Davidsbirne, Catillas.

Catillac, Citronille, Poire de tout temps.

Baum wächst langsam, die einjährigen Triebe sind stark, die zweijährigen braun, weißpunktirt und oft wollig, die dreijährigen grau und eben so punktirt. Blätter verschieden groß und gestaltet, nur an der Spitze gezähnt, oben glänzendgrün, unten, besonders die jungen Blätter, grau. Blüthe schön, oft 1⅔ Zoll breit. Blumenblätter löffelförmig.

Frucht 4 Zoll hoch, 4¾ Zoll breit, rundlich, kurz zugespitzt, mit vielen Erhabenheiten. Schale rauh, erst grün, später schön gelb werdend, am Stiele blaßgelb, sonnenwärts oder oft ganz braunroth, bräunlichgrau und roth punktirt, sonnenwärts größer punktirt. Fleisch sandig, streng und wenigsaftig, zuweilen etwas gewürzhaft, durch das Ueberschütten mit Aepfeln auf dem Lager werden sie im Januar mild, saftig, süßsäuerlich, angenehm schmeckend und riechend. Stiel ¾ Zoll lang, etwas dünn, in einer schmalen Vertiefung sitzend, am Insertionspunkt etwas verdickt.

Reift December und hält bis zum Frühling. — Man gebraucht sie zum Kochen, zu Hutzeln, zu Muß, welches lange gut bleibt. Sie geben einen guten Most und beim Kochen werden sie roth.

117. Weiße Kappesbirne.

Frucht etwas kleiner, rundlich, bergamottenartig, weißlichgrün. Fleisch saftig, aber sehr streng.

Gibt vorzüglichen Most.

118. Deutsche Zapfenbirne.

Frucht bei der Reife goldgelb, feinpunktirt. Fleisch trocken, brüchig, moschusartig.

Gut zum Kochen und zu Hutzeln.

119. Große Sommerzapfenbirne.

Certeau musqué.

Blätter mittelmäßig groß, elliptisch, spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht flaschenkürbisähnlich, 4 — 4½ Zoll lang, 2¾ Zoll breit. Schale matt goldgelb, zimmtbraun rostig, graupunktirt. Fleisch saftig, etwas körnig, weiß. Blume klein, offen. Stiel stark, fast immer auf die Seite stehend. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im September.

Digitized by Google

120. Fündling.

Trouve, Gros-Certeau d'hiver.

Frucht groß, birnförmig, citronengelb, rothpunktirt, onnenwärts dunkelroth, hellgrau punktirt. Fleisch weiß-elblich, brüchig, saftig, süß.

Reift im Januar — März. — Vorzügliche Küchenbirne.

121. Pfundbirne.

Katzenkopf.
Poire de livre, Poire de trésor.
Pound Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige nach inander. Tragholz lang, stark, ziemlich regelmäßig, weit-ufig stehend. Sommerschossen kurz und stark. Krone py-amidenförmig, schmal, theilweise licht. Blätter länglich, in zugespitzt, ungleich kurz und stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll und einige Linien dick, in er Mitte am breitesten, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, n der Blume mit 4 — 5 Höckern oder Beulen. Blume iemlich flach sitzend. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts öthlich, zahlreich klein braunpunktirt. Fleisch grob, brüchig, ei der Vollreife saftig und teig. Kernhaus von ziemlich arken Fasern und einigen Steinchen umgeben, oben und nten spitzig. Kammern klein, aber hoch. Kerne meist ver-ümmert, sonst lang, schmal, gerade zugespitzt.

Hält bis Januar und darüber. — Zum Kochen und u Hutzeln sehr gut.

122. Kleine Pfundbirne.

Frucht groß, grasgrün, später gelb, grünpunktirt, raunrostig gefleckt, oft etwas höckerig, gegen den Stiel ver-aufen zwei Einschnitte. Fleisch brüchig, mild, saftig.

Reift im Oktober. — Zum Rohgenuß, für die Küche, u Hutzeln.

123. Großer Mogul.

Katzenkopf.
Grand Monarque.

Baum etwas stark. Haupt- und Nebenäste meist nach inander in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz etwas ng, stark, unregelmäßig. Krone meist pyramidenförmig, twas licht. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, ngleich gezähnt, hellgrün.

Frucht 3½ Zoll lang und eben so breit, unten am reitesten, an der Blume platt, am Stiele ausgehöhlt, stumpf ugespitzt, gegen die Blume hin einige Erhabenheiten. Blume n geräumiger Vertiefung. Stiel stark, holzig, 1 Zoll lang. Schale dick, rostgrün, dann gelb und trübbraun, zahlreich rüngetüpfelt, sonnenwärts hie und da etwas röthlich. Fleisch erst weißgrün, grob, auf dem Lager milder, saftig, immtartig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume spitzig, nter der Blume steinigt. Kammern enge. Kerne lang, meist nvollkommen, schwarzbraun.

Reift im März — Mai, wird dann teig. — Zum Ko-hen, zu Hutzeln, zu Compots. — Der Baum alle Jahre ragbar.

124. Grüne Confeſſelsbirne.

Baum mittelstark. Nebenäste und Zweige sehr lang, häufig quirlicht. Tragholz unregelmäßig, lang, schlank. Krone pyramidenförmig, etwas schwach belaubt. Blätter eiförmig, stumpf zugespitzt, fein rund gezähnt, sehr lang gestielt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 8 Linien lang und eben so breit, am breitesten an der Blume, wo sie sich kurz abrundet, am Stiele stumpf und daselbst uneben. Schale etwas dick, grasgrün, später mehr gelb, zahlreich erst grün, dann bräunlich punktirt. Fleisch gelb, fest, brüchig, saftig, unbedeutend süß. Blume flach, offen. Stiel ½ Zoll und darüber lang. Kernhaus meist breit, an der Blume mehr zugespitzt, am Stiele rund, mit kleinen Steinen. Kammern enge. Kerne platt.

An Ostern noch so hart als am Baume, hält sich bis in August. — Mehr Wirthschaftsbirne, zum Kochen ausgezeichnet.

125. Faßbirne.

Tonnenbirne.
Tonneau.

Frucht groß, lang, faßartig. Schale gelb, sonnenwärts roth. Fleisch etwas steinigt, weiß.

Reift im Februar, März. — Blos zum Kochen gut.

126. Venusbrust.

Heinrichsbirne.
Téton de Venus.

Baum stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander ansetzend. Zweige lang und dünn. Tragholz ordentlich wechselnd, stark, dicht, und wird etwas lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone pyramidenförmig, stark belaubt. Blätter meist rund, kurz und oft gedreht zugespitzt, ungezähnt, nur ungleich am Rande, sehr dünn, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll 8 Linien lang und 3 Zoll und einige Linien breit, bauchig, am Stiele brustwarzenähnlich, sehr stumpf zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1½ Zoll lang, etwas vom Fleische überwachsen, dünn, holzig. Schale dünn, mit der Reife gelb, sonnenwärts schwach hellröthlich angeflogen, zahlreich punktirt. Fleisch brüchig, angenehm süß, saftig. Kernhaus mit Steinchen, nach der Blume lang, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt. Kammern hoch, enge, 3 — 4, selten 5. Kerne lang, gerade zugespitzt, schwarzbraun, und zum Theil etwas verkümmert.

Reift im Januar — Ostern und darüber. — Trägt jährlich und viel. — Nützliche Wirthschaftsbirne, zu Compots und zum Kochen.

127. Kürbisbirne.

Winterflaschenbirne.
Calebasse d'hiver.

Mit grüner rauher Schale, brüchigem Fleisch und fadem Safte.

Reift im Februar — Herbst. — Zu früh vom Baume genommen wird sie welk, runzelig und fast unbrauchbar. — Gute Wirthschaftsbirne.

Digitized by Google

artig schmeckend, von trocken stehenden Bäumen unschmackhaft. Kernhaus klein. Kammern enge. Blume groß, offen. Stiel stark und dick, 1—1½ Zoll lang.

Reift im November und hält sich sechs Wochen. — Sehr gute Kochbirne.

C. Winterbirnen.

Werden erst Ende November oder erst im Frühjahr oder Sommer reif und sind daher dauerhafter als die Herbstbirnen.

a. Fleisch schmelzend oder butterig.

60. Sanct Hermannsbirne.

Saint Germain, Poire Artiloire, L'Inconnue de la Fare.
The Unknown of the Fare.

Baum von mittlerer Größe und Stärke. Haupt-, Nebenäste und Zweige gabelförmig oder nach einander sich ansetzend. Tragholz lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter lang, stark am Stiele abgerundet, oben lang und scharf zugespitzt, mit ungleichem, ungezähntem Rande, glänzend, dunkelgrün.

Frucht 3½ Zoll breit und einige Linien länger, gegen die Blume kurz abgerundet, am Stiel einseitig zugespitzt, langbauchig, unregelmäßig, oft mit Beulen besetzt. Schale etwas rauh, dick, hellgrün, zahlreich dunkelgrün punktirt, oft sonnenwärts braunrostfarbig angeflogen, später gelber und braunpunktirt, oft braungefleckt. Fleisch grünlichweiß, grobkörnig, sehr saftig, erdbeerartig. Kernhaus dem Stiele näher, oft steinig. Blume groß, offen, ziemlich tief aufsitzend. Stiel fast 1 Zoll lang, gekrümmt.

Reift Anfangs December — Ende März, April. — Trägt in kälterem Klima wenig.

61. Virgouleuse.

Paradiesbirne, Eisbirne.
Virgouleuse (nach einem Orte Virgoulé unweit St. Leonhard in Limousin), Chambrette, Poire de Glace.
Virgouleuse Pear.

Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder gabelförmig. Zweige kurz, stark. Tragholz lang, sehr knorzig, unregelmäßig. Sommerschossen kurz. Krone pyramidenförmig, durchflichtig. Blätter lang, schmal, in der Mitte gebogen, klein stumpfgezähnt, hellgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, an der Blume am breitesten, kurz zurundend, pyramidenförmig, stumpf zugespitzt, oft etwas unregelmäßig. Blume flach, groß. Stiel seitlich stehend, etwas dick. Schale etwas stark, erst grün, dann gelb, klein und zahlreich schwarzbraun getüpfelt, an der Blume rauhgrau gefleckt. Fleisch weißlichgelb, butterig, sehr saftig, süß-säuerlich, erhaben angenehm riechend. Kernhaus länglich-rund, mit Steinen. Kammern geräumig, hoch. Kerne lang, rund, gerade-zugespitzt, kaffeebraun, wenig.

Reift im November — März. — Muß spät abgenommen werden, sonst wird sie welk. — Baum etwas stark, sehr fruchtbar, fast alljährlich. — Gut zum Rohgenuß und zur Wirthschaft.

62. Winterkönigin.

Reine d'hiver.

Frucht an Größe und Gestalt sehr verschieden, oft birnförmig, oft auch schief, mit seitlich liegender Blume und Stiel. Schale dick, goldgelb, graupunktirt, oft zur Hälfte rostfleckig. Fleisch nicht selten, zumal am Kernhaus, sandig, saftig und delikat-süß schmeckend.

Reift December — März.

63. Königsbirne von Neapel.

Königsgeschenk von Neapel.
Présent royal de Naples.

Baum von sperrigem Wuchs, trägt bald. Blätter beinahe rund, ganzrandig, stumpf zugespitzt, auf beiden Flächen dicht wollig behaart.

Eine der größten Birnen, oft 1 Pfund schwer, von oben bis zur Mitte dick bauchig aufgetrieben, dann schnell an Stärke abnehmend und stumpf zugespitzt. Stiel kurz, holzig. Schale dicht, rauh, trüb gelbgrün, graupunktirt, rauchbraun gefleckt, auf Quitten sonnenwärts karmoisinroth. Fleisch grünlichweiß und nur in guten Jahrgängen saftig und süß, in nassen, oder in einer niedern Lage blos Werth für die Küche.

Reift im März, muß sie aber erst spät vom Baum nehmen.

64. Sarasin.

Poire Sarasin.

Blätter rund-eiförmig, kurz zugespitzt, spitzig oder stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, oben dick, stumpfspitzig, grün, dann gelb, braungetüpfelt, auf der Sonnenseite unmerklich schmutzigröthlich, auf dem Lager stärker roth. Fleisch weiß, süß, und sehr angenehm schmeckend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern eiförmig. Kerne lang, spitzig, schwarz. Blume oft fehlend. Stiel bis 1 Zoll lang.

Reift nach Johannis — November, December.

65. Mannabirne.

Poire de Manne, Colmar, Bergamotte tardive.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, fein stumpfspitzig gezähnt, schön grün, glänzend.

Frucht groß, meist bauchig, stumpf zugespitzt. Schale im Anfang hell, später gelblichgrün, sonnenwärts röthlich angeflogen. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, erhaben, süß, bergamottenartig riechend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig. Blume offen. Stiel stark, gebogen.

Reift im December — März. — Sehr gute Tafelbirne.

66. Dauphine.

Lansakbirne (nach einer Hofdame Ludwigs des XIV.), Atlaßbirne.
Lichefrion d'Automne, Satin.

Baum mit hängenden Aesten, trägt gerne. Sommerschossen schwach. Auge dick, rund, kurz, sehr spitzig. Blätter schmal, rinnenförmig, nach unten gebogen, fein gezähnt, gelb oder bläulichgrün.

Digitized by Google

Frucht 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel stumpf zugespitzt. Blume flach vertieft. Stiel 1½ Zoll lang, an der Basis fleischig. Schale glatt, grünlichgelb, fein graupunktirt, auf der Sonnenseite geröthet. Fleisch saftig, schmelzend, erhaben, süß, etwas moschusartig.

Reift im November — Februar. — Kam aus Frankreich.

67. Markgräfin.

Winterbirne, Marquise.

Marquise.

Marchioness Pear, Marquis's Pear.

Haupt-, Nebenäste und Zweige oft quirlicht. Tragholz lang und stark, unregelmäßig. Sommerschossen lang, stark. Krone ziemlich belaubt. Blätter scharfzugespitzt, klein und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün, langgestielt.

Birne 3 Zoll breit und ½ Zoll länger, der Blume zu am breitesten, und daselbst kurz sich abrundend, stark bauchig, häufig mit Beulen versehen, nach dem Stiele schnell an Dicke abnehmend und sehr ungleich. Blume ziemlich flach sitzend, klein. Stiel 1 Zoll lang, nach unten dünner. Schale dünn, erst hell-, später gelblichgrün, fast gelb, graubraun punktirt, sonnenwärts dunkler, grünpunktirt. Fleisch weißlich, sehr butterig, saftig, zuckerartig. Kernhaus gegen die Blume kurz, gegen den Stiel langzugespitzt. Kammern hoch, enge. Kerne lang, auf einer Seite platt, langzugespitzt.

Reift im November, December — Januar und Februar. — Baum groß, stark, fruchtbar mit breiter Krone, muß guten Boden haben.

68. Winterdorn

Epine d'hiver, Epine ovale, Merveille de Xaintonge, Merveille d'Angoulèmes, Merveille de Poitou, Merveille d'hiver.

Winter-Thorn-Pear.

Baum mittelstark. Aeste häufig gabelförmig. Tragholz etwas lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, licht. Blätter eiförmig, fein zugespitzt, feingezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll lang und 2 Zoll und einige Linien dick, bauchig, kegelförmig, etwas ausgehöhlt, zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 Zoll lang. Schale rauh, etwas dick, im Anfang grün, später etwas gelbgrün, lederfarbig und auf dem Lager orangegelb werdend, zahlreich fein braunpunktirt, auch rostig angeflogen. Fleisch weißlich, fest, etwas brüchig, saftig, erhaben, süß, erfrischend, etwas moschusartig. Kernhaus länglich, schmal. Kammern klein, enge, mit wenig langen und schmalen Kernen.

Reift im November, December — März. — Tafelbirne, zum Dörren ꝛc.

69. Vorzügliche.

Passa tutti.

Blätter klein, elliptisch, die untersten eiförmig, langzugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr länglich oder mehr rundlich. Schale grünlichgelb, zahlreich graupunktirt, sonnenwärts leicht braunröthlich. Fleisch weiß, etwas körnig, süß und etwas rosenartig. Blume klein, eng eingesenkt. Stiel stark, fleischig, gelb, in einer tiefen Höhle sitzend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, wenigkernig. Kerne lang.

Reift im November und hält 6 Wochen. — Der Baum wächst nicht stark.

70. Calbasbirne.

Calbas musqué.

Baum sehr stark. Zweige steif, nach oben gerichtet. Sommerschossen dick und stark. Blätter steif, eiförmig, an beiden Enden sich zuspitzend, stumpf gezähnt.

Frucht groß, 4½ Zoll lang und 2¾ Zoll breit, gurkenförmig. Schale grünlichgelb, mit grauem Roste überflogen, sonnenwärts goldgelb und etwas röthlich angeflogen, grau, fast fleckig punktirt. Fleisch weißgelblich, etwas körnig, sehr saftig, muskatellerähnlich schmeckend und riechend. Blume stark, offen. Stiel stark, und etwas über 1 Zoll lang. Kernhaus hoch oben sitzend, sehr klein, wenigkernig.

Reift im November, December. — Vortreffliche Tafelbirne.

71. Jagdbirne.

Wintereierbirne, Jägerbirne, Winterbestebirne.

Eschassery, Besi de Chasserie, Muscat de Villandry, Verte longue d'hiver, Besy de Landry, Bezy d'Hery-Landry, Sassery, Besi Villandri.

Winter long green Pear, Chassery Pear, Landry Wilding Echassery.

Jagd Pear in Holland.

Stamm stark, Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig. Tragholz engestehend, kurz, stark. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, dicht ästig und dicht belaubt. Blätter klein, elliptisch, langzugespitzt, langgestielt, stumpfgezähnt, dunkelgrün.

Birne fast 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, eiförmig, bauchig, etwas zugespitzt. Blume flach sitzend, offen. Stiel 1 Zoll lang, stark, gerade, holzig. Schale dünn, hellgrün, später citronengelb, fein röthlichbraun punktirt, mit einigen kleinen Erhabenheiten. Fleisch weiß, butterig, sehr saftig, angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus oben und unten zugespitzt, oben mit vielen Steinchen. Kammern hoch, ziemlich weit, mit vielen braunen eiförmigen Kernen.

Reift im December — Ende Februar, oder bis Ostern. — Zum Rohgenuß, Welken (besonders wenn sie teig geworden ist).

72. Muskatellerbirne von Metz.

Muscat de Mez.

Frucht von mittlerer Größe, plattrund. Schale rauh, gelb, sonnenwärts braunroth, mit braunen, dunkelgrün eingefaßten Punkten. Fleisch sehr süß, und sehr saftig.

Reift im December. — Die Birnen werden in ungünstigen Jahren gerne krüppelig und steinig.

73. Deutsche Muskatellerbirne.

Muscat allemande.

Birne groß, pyramidenförmig, grün, auf der Sonnenseite erst bräunlichroth, dann gelb und roth. Fleisch saftig, erhaben, muskatellerartig schmeckend.

Reift im März — Mai.

74. Gute Louise.

Gute Louisenbirne, gute Ludovika, römische Winterbirne.

Louise bonne, Louise bonne grosse et longue.

Baum stark, fruchtbar. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirlicht, lang und stark. Tragholz ordentlich wech-

Digitized by Google

felnd, meist weit aus einander stehend. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter eiförmig-länglich, schiffförmig zurückgebogen, etwas scharf gezähnt, scharf zugespitzt, glänzend dunkelgrün.

Birne meist ansehnlich, 3 Zoll breit und einige Linien länger, an der Blume etwas ungleich, länglich, häufig stark bauchig, stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt, offen. Stiel 1 Zoll lang, oft sehr dick. Schale etwas dick, auf dem Lager gerne runzelig, erst blaßgrün, später weißgrün oder gelblich, weniger häufig bräunlichroth gefleckt, zahlreich graupunktirt, an der Blume rostig. Fleisch grünlichweiß, zart, butterig, saftig, süß, muskatellerartig schmeckend und riechend, in ungünstigen Jahrgängen und in nassem Boden sehr steinig. Kernhaus oben und unten zugespitzt. Kammern etwas groß. Kerne sehr lang, schmal, gerade zugespitzt.

Reift im November, December — Februar. — Gutes Tafel- und Wirthschaftsobst.

75. Winterbutterbirne.

(Taf. 2. Fig. 3.)

Wildling von Chaumontel.
Besi de Chaumontel, Beurré d'hiver, Poire de Chaumontel.

Blätter klein, eiförmig, kurzzugespitzt, fein gezähnt, schön glänzend grün.

Birne in Größe und Gestalt verschieden, 3 ½—4 Zoll lang, 2¾—3 Zoll breit, länglich dickbauchig, um die Blume öfters gerippt. Schale erst graugrün, später rothgelb, sonnenwärts im Anfang bräunlich, später rothschimmernd. Fleisch gelblichweiß, in guten Jahrgängen ganz zerfließend, süß erhaben. Blume halboffen, tief eingesenkt. Stiel stark, dick. Kernhaus klein. Kammern enge, vielkernig.

Reift Mitte December — Ende Juli.

b. Fleisch halbschmelzend.

76. Winterkönigsbirne.

(Taf. 3. Fig. 2.)

Royale d'hiver, Roi d'été.

Baum schwach. Haupt- und Nebenäste etwas quirlicht. Zweige etwas kurz, steif. Tragholz unregelmäßig, engestehend. Sommerschossen dünn, nicht lang. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter kurz und fein zugespitzt, scharfgezähnt, dunkelgrün.

Frucht etwas über 3 Zoll lang und 2 Zoll 8 Linien breit, an der Blume am breitesten und kurz sich zuwölbend, am Stiele etwas stumpf; auf Zwergbäumen verschieden geformt. Blume flach, wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang, holzig, häufig schief stehend. Schale fein, glatt, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth, wenig und zart bräunlich punktirt, zimmtbraunrostig. Fleisch weiß, fest, brüchig, saftig, süß, muskatellerartig, angenehm riechend. Kernhaus am Stiele breit und an der Blume spitzig, steinig. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne platt, stumpf zugespitzt und ganz schwarz.

Reift im December, Januar und dauert acht Wochen. — Baum jährlich und viel tragend, darf nicht zu bald abgenommen werden. — Birne besonders auch zum Kochen.

77. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.

(Taf. 1. Fig. 5.)

Kaiserin mit dem Eichenblatt.
Impériale à feuille de chêne. Amiral.

Baum stark, fruchtbar. Nebenäste und Zweige setzen sich meist nach einander. Tragholz sehr kurz, ohne Ordnung. Sommerschossen sehr lang und stark Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter groß, eiförmig, am Stiele etwas rund, oben stumpf zugespitzt, mit ungleich wellenförmigem und ungleich gezähntem Rande, gelbgrün.

Birne von mittlerer Größe, oft ansehnlich, 3 Zoll ein paar Linien lang, 2 Zoll 8 Linien breit, plattbauchig, stumpf, zuweilen auch ausgehöhlt, zugespitzt. Blume groß, flachsitzend, offen. Stiel kaum 1 Zoll lang, holzig. Schale etwas dick, erst grün, dann gelb, zahlreich braungetüpfelt und besonders am Stiele etwas runzelig. Fleisch fest, körnig, zuckerartig, nicht sonderlich saftig. Meist nur mit 4, oft sogar mit 3 Kernkammern. Kerne braun, langzugespitzt.

Reift Ende April oder Anfangs Mai — Herbst.

78. Winterrobine.

Robine d'hiver, Royal rosat, Averat rosat.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, steif, engestehend. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, scharf zugespitzt, am Rande mehr ungleich, als wirklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, meist schief gewachsen, gegen die Blume hin am breitesten, wölbt sich da kurz zu, am Stiele kurz und stumpf zugespitzt, an der Blume zuweilen starke Höcker. Schale dick, grün, später gelblich, zahlreich dunkelgrün punktirt, sonnenwärts zuweilen etwas röthlich angelaufen. Fleisch gelblich, fast schmelzend, sehr saftig, sehr süß, muskatellerartig. Stiel 1 Zoll lang, stark. Kernhaus unter der Blume rundlich, etwas kurz zugespitzt, auch am Stiele etwas schmal und meist steinig. Kammern kurz, enge, wenigkernig. Kerne vollkommen, lang und breit zugespitzt, schwarzbraun.

Reift im Januar — März. — Darf nicht zu früh abgenommen werden. Sehr gut zum Essen, auch zum Welken. — Der Baum trägt gut und fleißig.

79. Birne von Neapel.

Wahre Neapolitanerin.
Poire de Naples.

Sommerschossen lang, stark. Blätter rundherzförmig, stark zugespitzt, ungezähnt hellgrün.

Birne mittelgroß, 2 ½ Zoll lang und breit, rundlich, stumpf zugespitzt, rostgrünlich, dann gelb, sonnenwärts braunroth, über die ganze Schale zahlreich fein braunpunktirt. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, in schlechtern Jahren etwas brüchig. Blume offen, tief eingesenkt. Stiel stark, holzig. Kernhaus klein. Kammern enge, mit vielen, kleinen, eiförmigen, schwarzen Kernen.

Reift im Februar — März.

Digitized by Google

c. Fleisch zart.

80. Amadott.

Amadotte.

Baum mit dornigtem Holz.

Frucht von mittlerer Größe, dick, kurz, glatt, rauh, im Anfang grün, dann matt goldfarbig, sonnenwärts etwas zinnoberroth. Fleisch etwas spröde, süß, stark ambraähnlich schmeckend und riechend.

Reift im December — Februar. — Kernstämme liefern butterige Birnen, der Baum trägt spät, dann aber viel und alle Jahre, ist unempfindlich gegen Kälte und eignet sich an Landstraßen. — Die Birne kocht sich ganz roth, verliert dabei nicht von ihrem Aroma, und eignet sich besonders zum Dämpfen, zu Compots.

81. Winterzuckerbirne.

Sucrée d'hiver.

Frucht mittelmäßig groß, rundlich, kurz zugespitzt. Schale rauh, mit der Reife gelbgrün, hellbraun punktirt und gefleckt. Fleisch etwas steinig, aber mild, sehr saftig und sehr süß.

Reift im Januar bis Ostern.

82. Florentinerbirne.

Florentin.

Frucht etwas groß, pyramidenförmig, grün, gelblich braunrostig und punktirt, sonnenwärts sparsam karmoisinroth gestreift, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch mild, saftig, angenehm süß.

Reift im Januar — Sommer. — Die Frucht darf nur spät vom Baume genommen werden.

d. Fleisch brüchig.

83. Winterchristbirne.

Regelsbirne, Spathregelsbirne, Winter gute Christbirne, Winterapothekerbirne, Winterzuckerabenbirne.

Bon Chrétien d'hiver.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig, oder nach einander sich ansetzend. Sommerschossen lang, stark. Tragholz lang. Krone häufig pyramidenförmig und stark belaubt. Blätter oft fast länger als die Birne, langgestielt, etwas lang zugespitzt, sehr fein stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne 4½ Zoll lang, 3½ Zoll breit, pyramidenförmig, meist aber von monströser Gestalt, in der Mitte meist sehr dick, an der Blume stumpf zugespitzt, am Stiele ebenfalls stumpf und gekrümmt zugespitzt, von der größten Breite schnell abfallend. Blume in kleiner Vertiefung. Schale etwas dick, grün, zahlreich klein braunpunktirt, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch gelblich, fest, körnig, ziemlich saftig, süß, wenn die Birne spät vom Baume genommen wird. Kernhaus gegen die Blume spitzig, sonst klein, schmal.

Reift im Mai — Mitte Juni. — Eignet sich besonders gut zu Spalieren. — In ungünstigen Jahrgängen blos zum Kochen tauglich. — Am besten ist sie, wenn sie vor dem Genuß 1—2 Wochen warm gelegen ist.

84. Winterpomeranzenbirne.

Orange d'hiver.

Blätter klein, elliptisch, hinten und vornen an Breite abnehmend, scharf zugespitzt, klein, kaum deutlich gezähnt, auf beiden Seiten wollig behaart, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, rund, bergamottenartig. Schale zart, bräunlichgrün, feinpunktirt, oft uneben und warzig. Fleisch weiß, etwas grob, saftig, moschusartig, sehr angenehm. Blume klein, offen. Stiel stark, fleischig, in einer tiefen Grube sitzend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern vielkernig.

Reift im December — Februar.

85. Muskirte Wintereierbirne.

Blätter klein, entweder ei- oder herzförmig, unordentlich gezähnt, dunkelgrün.

Frucht klein, eiförmig, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts hie und da goldröthlich, zimmtbraun punktirt, oft etwas rostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, überreif halbschmelzend, erhaben, süß, muskatellerartig. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im December — Februar. — Baum sehr fruchtbar, jung blos stark wachsend.

86. Trockener Martin.

(Taf. 3. Fig. 4.)

Martin sec, Martin sec de Champagne.

Baum ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste meist quirlicht. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen lang, stark. Krone dicht ästig und dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, schön, bauchig, nach der Blume sich verjüngend, abgerundet, und nach dem Stiele ausgehöhlt und stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt. Stiel oft kaum 1 Zoll lang, an der Basis etwas von der Schale überwachsen, sonst holzig. Schale etwas dick, braunroth, sonnenwärts etwas blaßgelb bis röthlich, mit der Reife zahlreich weißgraulich getüpfelt. Fleisch weiß, fest, später zart, nicht sehr saftig, aber sehr süß und angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus gegen die Blume hin lang zugespitzt, am Stiele breit, von Steinen umgeben.

Reift im December — März, wenn man sie nicht zu früh vom Baume genommen hat. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Compots. — Der Baum trägt ordentlich, auf Wildlingen sehr gut, auf Quitten trocken und steinigt.

87. Spanische Christbirne.

(Taf. 3. Fig. 3.)

Langhannsbirne, spanische gute Christbirne, spanische Winterapothekerbirne, Christbirne aus Spanien.

Bon Chrétien, Bon Chrétien d'Espagne, bon Chrétien d'automne, bon Chrétien doré, Bon Chrétien doré d'Espagne, Gratiole d'automne, Janvry, Président d'Espagne.

Spanish Bon Chrétien, Spanish good Christian Pear.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig gabelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, sehr enge stehend, sehr knorzig. Sommerschossen lang. Krone meist etwas halbkugelförmig, stark belaubt. Blätter fast eiförmig, am Stiele abgerundet, nach oben zugespitzt, kurz und scharf gezähnt, hellgrün.

Digitized by Google

Frucht 4 ½ Zoll lang, 3 ½ Zoll breit, an der Blume etwas stumpf, bauchig, am Stiele etwas ausgehöhlt, stumpfspitzig. Blume groß, etwas eingesenkt, oft von Erhabenheiten umgeben. Stiel 1 ¼ Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, hellgelb oder mehr lederfarbig, sonnenwärts roth, zahlreich gelbpunktirt. Fleisch brüchig, süß, sehr saftig, in günstigen Jahrgängen gewürzhaft. Kernhaus an der Blume kurz zugespitzt, an dem Stiele mehr länglich, zugespitzt, mit vielen Steinchen. Kammern sehr schmal mit flachen, lang zugespitzten, häufig unvollkommenen Kernen.

Reift Anfangs Oktober, hält 6 Wochen. — Darf weder zu früh, noch zu spät abgenommen werden. — Die Früchte werden gerne vom Winde abgeworfen.

88. Schönste Winterbirne.

(Taf. 2. Fig. 2.)

Bellissime d'hiver.

Sommerschossen lang und stark. Blätter etwas groß, rund-elliptisch, nach dem Stiele zu spitziger als nach vornen, lang und scharf zugespitzt, scharf gezähnt, öfters auch ungezähnt. Unterseite fein wollig behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, 3 ½ Zoll lang und 4 ½ Zoll breit, bauchig, an der Blume gewölbt, am Stiele stark und schnell abnehmend. Blume offen, seicht oder tief eingesenkt. Stiel stark, am Anfange meist fleischig, in einer seichten, mit Falten umgebenen Grube stehend. Schale gelb, graupunktirt, sonnenwärts zinnoberroth gestreift. Fleisch mattweiß, fest, saftig, muskatellerartig riechend und schmeckend. Kernhaus klein, steinigt. Kammern enge, oft fleischig, selten ausgebildete Kerne enthaltend.

Reift im November — März. — Nicht besonders zum Rohgenuß, aber sehr gut zum Kochen, Backen ꝛc.

D. Bergamotten.

Apfelförmig, plattgedrückt, mit entweder butterigem oder auch etwas brüchigem, wohlriechendem Fleisch. — In Asien einheimisch und zu uns aus Italien und Frankreich gebracht. — Sie eignen sich mehr zu Spalierbäumen; als Hochstämme bleiben sie meist etwas klein. Das Holz des Baumes ist sehr porös, deßhalb erfriert es gerne.

a. Vollkommene Bergamotten.

Gestalt rund, apfelförmig.

89. Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été, Bergamotte hâtive.

Man hat von ihr mehrere Spielarten:

a. Die große Sommerbergamotte.

Sie ist die größte Art. Blätter beinahe herzförmig, gegen die Spitze gezähnt. Schale rauh, grün, gelb und graupunktirt, sonnenwärts zuweilen röthlich. Fleisch butterig, brüchig, saftig, angenehm säuerlich, wird am Baume bald teig. Blume groß.

Reift Anfangs September.

b. Runde Sommerbergamotte.

Sommerbergamotte, Scheibenbirne im Thüring'schen.

Bergamotte d'été, Milan de Beuriere, Milan de la Beuviere.

The round Summer Bergamot.

Baum etwas schwachstämmig. Aeste gabelig. Tragholz lang, abwechselnd stehend. Zweige nicht zahlreich. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig. Blätter klein, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner als die vorige, fast rund, 2 Zoll hoch, 2 ½ Zoll breit, plattgedrückt, an der Blume etwas ungleich. Schale rauh, ziemlich dünn, gelbgrünlich und grün punktirt, auf der Sonnenseite dunkelroth und grau punktirt. Fleisch fest, körnig, bald aber mild, sehr saftig, süßsäuerlich. Blume groß, weit geöffnet, etwas tief sitzend. Stiel kurz, kaum 1 Zoll lang. Kernhaus nach oben etwas spitzig, in der Nähe einige Steine.

Reift Ende August und hält beinahe 3 Wochen. — Gut zum Rohgenuß, zu Essig ꝛc.

c. Lange Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été longue.

The long Summer Bergamot.

Baum stark, fruchtbar, mit vielen krummen Hauptästen. Zweige ebenfalls krumm und höckerig. Tragholz engesitzend. Sommerschossen dünn und spitzig. Krone stumpf abgerundet, dicht belaubt. Blätter eiförmig, meist breit zugespitzt, fast unmerklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 ½ Zoll lang und 2 Zoll dick, am Stiele stumpf zugespitzt, oben an der Blume platt. Blume klein, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel fast so lang als die Birne, stark. Schale etwas dick, gelblichgrün, zahlreich bräunlich punktirt, am Stiele etwas bräunlich. Fleisch sehr saftig, schmelzend, süß und erhaben. Kernhaus rundlich.

Reift Mitte August und hält 14 Tage. — Am besten zum Rohgenuß, aber auch zu Syrup.

d. Straßburger Sommerbergamotte.

Stechbirne.

Bergamotte d'été de Strasbourg.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quirlicht. Zweige kurz, dick, oft stachelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, oft lang. Sommerschossen dünn. Krone meist halb kugelförmig, dicht belaubt. Blatt am Stiele am breitesten und zugerundet, stark zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Birne 2 ½ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, am Stiele schnell abnehmend und ziemlich spitzig. Schale dünn, grüngelb, später weißlichgelb, sparsam graupunktirt. Fleisch sehr saftig, weich, erquickend, süßsäuerlich. Blume ziemlich flachsitzend. Stiel etwas stark und bis 1 ½ Zoll lang. Kernhaus am Stiele rundlich, an der Blume spitzig. Kammern enge. Kerne platt, stumpf zugespitzt.

Reift Ende August, hält 4 Wochen. — Trägt reichlich. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Most und Essig.

Digitized by Google

c. Graue Sommerbergamotte.

Wilde Honigbirne.

Bergamotte grise d'été.

Frucht grüngelblich und braunroth, rothpunktirt. Fleisch etwas steinig, aber mürbe und sehr saftig.

Reift Mitte September und hält 4 Wochen.

90. Herbstbergamotte.

Bergamotte d'automne.

Frucht groß, von verschiedener Form, meist aber an beiden Enden plattgedrückt, mit kurzem, dickem Stiel. Schale gelblich, nur selten schwachröthlich, grau, hie und da sparsam grünpunktirt. Fleisch weißgelblich, butterig, erhaben, süß.

Reift oft schon Mitte Oktober und hält 3 Monate lang. — Gute Tafelbirne.

Eine Abart von ihr scheint zu sein:

die Goldbergamotte.

Schale braungelb, grau und rauh, goldgelb durchscheinend.

Reift Ende September und hält sich nur ganz kurze Zeit.

91. Rothe Bergamotte.

Bergamotte rouge.

Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht 2 Zoll lang und 2¼ Zoll breit, plattgedrückt, bauchig, an der Blume sich abrundend, am Stiele öfters stumpf zugespitzt. Schale rauh, gelblichgrün, bräunlichroth angeflogen, zimmtbraunrostig, graupunktirt. Fleisch körnig, mittelmäßig saftig, angenehm. Blume halbgeschlossen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel kurz, etwas dick. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig.

Reift Ende September und hält 3 Wochen. — Ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsbirne.

92. Crasanne.

Platte Butterbirne.

Bergamotte Crasanne, Beurré plat.

Cresane Pear, The flat Butter Pear.

Baum fruchtbar, nicht sonderlich stark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander oder gabelförmig sich ansetzend, wie auch die kurzen und dünnen Zweige. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit von einander stehend, schwach. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter länglich, kurz zugespitzt, ungleich kurz gezähnt, hellgrün.

Birne meist etwas schief, rund, 2 Zoll hoch und 4 Linien dicker an der Blume, kurz zugewölbt, eben so kurz auch am Stiele. Blume offen, flach aufsitzend. Stiel häufig etwas seitlich stehend, dünn, holzig. Schale dick, schmutzig gelbgrün, oft röthlich, grauroſtig gefleckt, blaßgrün und grau punktirt. Fleisch weiß, sehr zart, butterig, sehr saftig, sehr fein, säuerlich süß, muskatellerartig. Kernhaus länglich, schmal, oben und unten zugespitzt, oben von einigen Steinchen umgeben. Kammern groß, vielkernig. Kerne dick, abgebrochen zugespitzt.

Reift im Oktober, November — December.

93. Winterbergamotte.

Osterberg.

Bergamotte d'hiver, Bergamotte de Pâque.

Blätter groß, länglich-eiförmig, bisweilen herzförmig, die kleine, scharfe Spitze rückwärts gekrümmt, stumpfspitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 3 Zoll breit, entweder länglich oder bergamotteförmig. Blume offen. Stiel stark, meist gebogen. Schale dünn, glatt, erst grün, dann gelb, zahlreich braunpunktirt, sonnenwärts roth, in naßkalten Jahren und in schlechtem Boden bleibt sie grün. Fleisch weiß, butterig, brüchig, sehr saftig, süßsäuerlich. Kernhaus groß, schmal, lang. Kammern muschelförmig, vielkernig.

Reift im Januar, Februar. — Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

b. Abweichende Bergamotten.

Nach dem Stiele zu spitzig zulaufend.

94. Schweizerbergamotte.

Lange gestreifte Bergamotte.

Bergamotte Suisse, Bergamotte Suisse longue, Bergamotte rayée.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige häufig quirlicht. Tragholz ziemlich lang, oft sehr enge stehend. Krone pyramidenförmig, nicht dicht. Blätter länglich und schmal, fein zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Eine schöne Birne von mittlerer Größe, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, an der Blume rundlich, nach dem Stiele zu ausgehöhlt, am Stiele kurz, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, nur wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, gelblichgrün, hell gelbgestreift, graupunktirt, sonnenwärts etwas goldgelb bis röthlich. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, sehr saftig, erhaben, etwas süß. Kernhaus schmal, oben und unten zugespitzt. Kammern glatt, geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im Oktober, November, und hält 4 Wochen. — Darf nicht zu bald und nicht zu spät abgenommen werden.

95. Bergamotte von Soulers.

Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers.

Blätter klein, länglichrund, kurz und scharf zugespitzt, fein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 Zoll lang und darüber, 2¾ Zoll breit, länglich-eiförmig, stark bauchig, an der Blume breit abgestumpft, am Stiele kurz, abgestumpft. Blume weit offen. Stiel stark, holzig, in einer seichten Grube sitzend. Schale fein, glatt, erst grün, dann gelb, mit grünen Punkten, die auf dem Lager heller werden oder sich ganz verlieren. Fleisch gelblich, butterig, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im November, December. — Der Baum sehr fruchtbar.

E. Russeleten.

Rousselet.

Von eigenthümlichem Geruch und Wohlgeschmack, selten groß, abgestumpft-kegelförmig.

Digitized by Google

96. Frührusselet.

Cyprische Birne.

Rousselet hâtif, Poire de Cypre.

Frucht klein, gelb, sonnenwärts roth, graugefleckt. Fleisch gelblich, halbbrüchig, am Kernhaus etwas sandig oder steinig, süß, sehr wohlriechend.

Reift Mitte Juli.

97. Birne ohne Haut.

Frührusselet, Kirschblüthe, zartschalige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale.

Poire sans peau, Fleur de Guignes.

Blätter etwas groß, elliptisch, fein und spitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, 1¾ Zoll lang und 1½ Zoll breit, abgestumpft-kegelförmig. Schale sehr zart, blaßgrün, graugefleckt, sonnenwärts gelblich, blaßröthlich gefleckt. Fleisch sehr weiß, saftig, schmelzend, mit starkem Parfüm. Blume offen. Stiel dünn, holzig, 1 Zoll lang. Kernhaus geschlossen. Kammern muschelförmig. Kerne klein, eiförmig, schwarz.

Reift Anfangs August, dauert nur einige Tage. — Der Baum wächst schnell und ist sehr fruchtbar.

98. Forellenbirne.

Blätter klein, eiförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein spitzig gezähnt, hellgrün, unten glatt, oben feinwollig behaart.

Frucht 3½ — 4 Zoll, 2¼ — 2½ Zoll breit, länglich, oft auch in eine stumpfe Spitze auslaufend. Blume klein, eng eingesenkt, am obern Rande der Einsenkung oft mit 3 flachen Erhabenheiten. Stiel 1 Zoll und darüber lang. Schale glatt, gelb, zahlreich (besonders auf der Sonnenseite,) roth punktirt. Fleisch weiß, saftig, butterig, erhaben, außerordentlich wohlschmeckend. Kernhaus sitzt in der Nähe des Stiels. Kammern klein, eiförmig, wenigkernig.

Reift im November und hält bis Januar. — Sehr gute Tafelbirne.

99. Schönste Herbstbirne.

(Taf. 1. Fig. 4.)

Bellissime d'automne, Vermillon.

Sommerschossen lang und stark. Blätter hellgrün, groß, elliptisch, scharf zugespitzt, mit vielen kleinen und scharfen Zähnen.

Frucht 3½ Zoll lang, 2 Zoll breit, regelmäßig geformt. Schale fein, glatt, gelb, oft schwach röthlich, sonnenwärts lebhaft zinnoberfarbig, überall fein und stark weißgrau punktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, sehr saftig, halbschmelzend, süß, erhaben. Blume in einer feinrippigen Vertiefung stehend. Stiel Anfangs etwas fleischig oder mit feinen Fleischfalten besetzt. Kernhaus geschlossen. Kammern lang und enthalten große Kerne.

Reift Ende Oktober.

100. Roberts Muskatellerbirne.

Zuckerbirne.

Muscat Robert, Poire de la Reine, Pucelle de Xaintonge, Gros Muscat d'été, Princesse, Poire d'Ambre.

Musk Robine.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige etwas quirlicht. Tragholz enge, kurz. Krone etwas licht, in der Mitte breit, pyramidenförmig auslaufend. Blätter eiförmig, kurz zugespitzt, an der Spitze sehr fein, dann ungleich, oft gar nicht gezähnt, hellgrün.

Frucht 1½ Zoll lang, 1 Zoll dick, an der Blume rundlich, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale gelb, sonnenwärts roth, fast gestreift. Fleisch ziemlich saftig, etwas fest, später sehr weich, schmelzend, sehr süß, bisamähnlich. Blume flachsitzend. Stiel so lang als die Birne. Kernhaus ziemlich groß, länglich, mit wenig oder keinen Kernen.

Reift Ende Juli, hält oft kaum 8 Tage. — Meist zum Rohgenuß.

101. Sommerhonigbirne.

Certeau d'été.

Frucht sehr klein, mehr rundlich oder länglich. Schale schwefelgelb und roth. Fleisch grünlichweiß, etwas brüchig, süß, muskatellerartig.

Reift Mitte August, hält 14 Tage.

102. Sommerrobine.

Fürstenbirne, grüne Muskateller.

Robine d'été, Portugal d'été, Lechefrion, Lechefriand, Depot de Sillerie, Verdette, Royale d'été, Friolet, Verdasse, Gros Muscat d'été, Royale d'août, Poire de la Honville, Royale musquée, Robine musquée, Poire royale, Poire d'Averat.

Musk Robine Pear.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, stark, braun, gräulich punktirt. Krone hoch, etwas kugelig, dicht belaubt. Das jährige Holz braunroth. Augen dick, spitzig. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, sehr fein gezähnt, stark, dunkelgrün, langgestielt, etwas faltig. Blüthe groß, 2 Zoll breit, stark roth und wohlriechend.

Frucht mehr rund als lang, 2 Zoll hoch und etwas breiter, in der Mitte am breitesten, am Stiel sehr kurz stumpfzugespitzt. Schale dünn, hellgrün, dunkler punktirt, oft rostige Stellen und Baumflecken. Fleisch grünlichweiß, sehr saftig, stark muskatellerartig schmeckend, wird selten teig. Blume tief eingesenkt, offen, mit Falten umgeben. Stiel mitteltief sitzend, auch Falten um ihn. Kernhaus etwas schmal, gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugespitzt, mit Steinen.

Reift im August, hält 14 Tage, darf nicht zu lange am Baume gelassen werden, sonst wird sie mehlig. — Sehr gut zum Rohgenuß. — Baum fruchtbar, aber nicht jährlich.

103. Grüne Sommerrusselet.

Rousselet musqué hâtif.

Sommerschossen lang, schlank. Blätter groß, eiförmig, ganzrandig, glänzendgrün.

Digitized by Google

Frucht 2½ Zoll breit und hoch, stark bauchig. Schale gelblichgrün, oft unmerklich röthlich angeflogen, grau punktirt. Fleisch weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, am Kernhaus steinigt, sehr schmelzend und muskatellerartig. Blume klein, fest geschlossen, in einer kleinen, mit feinen Falten und starken Rippen umgebenen Einsenkung stehend. Stiel stark, in einem Grübchen sitzend, welches mit kleinen Beulen umgeben ist. Kernhaus und Kammern enge. Kerne lang, schwarz, meist trüb.

Reift Ende August. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar.

104. Geishirte.

Geishirtenbirne, Stuttgarter Geishirtel.

Sommerschossen lang, nicht stark, öfters ein wenig gewunden, nur an der Spitze wollig. Blätter klein, herzförmig, kurz zugespitzt, entweder ganzrandig, oder nur an der Spitze seicht gezähnt, bleichgrün.

Frucht perlförmig, bauchig, an dem Stiele abgestumpft kegelförmig, 2¼ Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Blume offen. Stiel holzig, stark. Schale zart, fein, glatt, grün, sonnenwärts braunroth, weiß punktirt. Fleisch brüchig, außerordentlich saftig, süß, von eigenthümlichem angenehmem Geruch. Kernhaus geschlossen. Kammern geräumig, wenigkernig.

Reift im August. — Der Baum wächst schnell, trägt bald und reichlich. Wurde zuerst von einem Geishirten in Württemberg bei Stuttgart erzogen.

105. Frauenbirne.

Wadelbirne.

Cuisse Madame.

Frucht groß, hellgelb, sonnenwärts zuweilen verwaschen karmoisinroth gestreift. Fleisch brüchig, mild, sehr saftig, sehr süß.

Reift Ende August. — Baum trägt ungerne.

106. Langstielige Sommerrusselet.

Rousselet d'été à longue queue.

Blätter klein, rund-eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, beinahe 2 Zoll breit und fast 2½ Zoll lang, schön, oben bauchig, am Stiel konisch, stumpf zugespitzt. Blume klein, offen. Stiel beinahe 2 Zoll lang, hellbraun. Schale citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth angelaufen, graugetüpfelt, zuweilen bräunlich rostig angeflogen. Fleisch weiß, markig, saftig, sehr süß.

Reift Anfangs September, hält 14 Tage. — Der Baum wächst lebhaft.

107. Russelet von Rheims.

Rousselet de Rheims.

Russelet of Rheims.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang und dünn. Sommerschossen ziemlich lang und stark. Tragholz ziemlich regelmäßig, etwas lang, stark. Krone meist hoch, halbkugelförmig, stark belaubt, doch durchsichtig. Blätter eiförmig, ungezähnt und nur an der Spitze etwas ungleich, gelbgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und ½ Zoll weniger breit, etwas über der Mitte, nach der Blume am breitesten, bauchig, etwas flach daselbst, am Stiele zugespitzt und meist faltig. Blume flachsitzend. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, erst grün, dann hell bis orangegelb, sonnenwärts braunroth und dunkler, in der Mitte gelb punktirt. Fleisch beinahe schmelzend, weiß, zart, saftig, sehr süß, sehr aromatisch und wohlriechend. Kernhaus länglich, oben und unten stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kammern etwas geräumig. Kerne gerade zugespitzt, caffeebraun.

Reift Anfangs bis Mitte September, hält kaum 14 Tage. — Muß früh abgenommen werden. — Zum Rohgenuß wie für die Wirthschaft sehr gut.

108. Große Sommerrusselet.

Sommerkönig.

Gros Rousselet, Roi d'été.

Blätter groß, nach hinten und vornen spitzig auslaufend, fein spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht groß, 3 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit, rundperlenförmig. Schale etwas stark grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts stark braunroth, zahlreich groß und grau punktirt. Fleisch weiß, brüchig, aber weich, mittelmäßig, saftig, süß. Blume offen, öfter fehlend. Stiel stark, hellgrün. Kernhaus klein. Kammern länglich, enge. Kerne länglich-eiförmig, spitz.

Reift September, hält sich nicht viel länger als acht Tage. — Baum mittelmäßig groß und trägt fleißig.

109. Gelbe Russelet.

Gelbe Sommerrusselet.

Rousselet musqué d'été.

Blätter etwas groß, elliptisch oder spitz eiförmig, fein spitzig gezähnt.

Frucht 2¼ Zoll hoch und 1¾ Zoll breit, bauchig, am Stiele stumpf zugespitzt. — Schale glatt, gelblichgrün, später citronengelb, zart grünpunktirt, sonnenwärts hellroth gestreift und etwas rothpunktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, saftig, süß, muskatellerartig. Kelch klein, offen. Stiel sehr lang, stark, runzelig. Kernhaus enge. Kammern vielkernig.

Reift Ende September, wird bald teig.

110. Volkmarse.

(Taf. 2. Fig. 5.)

Volkmarser Birne, Voltmarsche Birne (nach einem westphälischen Dorfe).

Nebenäste und Zweige gabelig. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen nicht lang, die 1- und 2jährigen sehr zart und weiß punktirt. Blätter klein, rundlich, nach und nach sich zuspitzend, ungezähnt, dunkelgrün, dann wollig behaart.

Birne 2 Zoll und ein paar Linien lang und einige Linien schmäler, bauchig, nach oben am breitesten, platt sich zurundend, am Stiele kurz abgebrochen. Blume flachsitzend. Stiel fast 1 Zoll lang, fleischig. Schale dünn, bräunlich ledergelb, etwas graulich schimmernd, zahlreich fein und stark punktirt. Fleisch weißgelb, zart, schmelzend, saftig, angenehm süß-säuerlich. Kernhaus an der Blume etwas abge-

Digitized by Google

rundet und etwas steinigt, gegen den Stiel sich zuspitzend. Kernkammern geräumig, mit 7 länglichen, gerade zugespitzten Kernen.

Reift September — Oktober. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Trocknen ꝛc. — Der Baum sehr stark, trägt alle Jahre.

111. Russeline.

Muskatellerbirne mit starkem Stiele.

Rousseline, Muscat à grande queue.

Blätter groß, elliptisch, sehr fein und klein gezähnt, hellgrün.

Frucht klein, sehr bauchig, kreiselförmig. Schale blaßgrün, später citronengelb, grünpunktirt, sonnenwärts glänzend roth angeflogen, graupunktirt. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, sehr süß, angenehm muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte Oktober. — Gute Tafelbirne.

112. Rothe Confesselsbirne.

Graukopf.

Muscat à longue queue.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige ohne Ordnung. Tragholz lang, stark. Sommerschossen lang. Krone dicht ästig, hoch pyramidenförmig. Blätter eiförmig, am Stiele breit, nach oben stumpf zugespitzt, ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2 1/2 Zoll breit, bauchig, unter der Mitte etwas ausgehöhlt, abfallend, gegen die Blume etwas zugespitzt verlaufend und gefaltet. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dick, fest, rauh, graugrün, sonnenwärts braunroth. Fleisch gelblich, halbschmelzend, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus länglich, spitzig, an der Blume steinigt.

Reift Ende Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Dörren und Safte.

113. Große Winterrusselet.

Gros Rousselet d'hiver.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr klein, kugelig. Schale im Anfang blaßgrün, später citronengelb, sonnenwärts schön dunkelroth, zahlreich bräunlich punktirt, an der Blume rothrostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, saftig, angenehm süß.

Reift Februar, März, hält bis Sommer. — Ausgezeichnetes Wirthschaftsobst.

F. Wirthschaftsbirnen.

Sie sind weniger zum Rohgenuß tauglich, werden daher mehr zu Most, Muß, zum Kochen, Backen, zu Hutzeln ꝛc. verwendet.

114. Cyderbirne.

Gräulingbirne.

Frucht von mittlerer Größe, perlförmig. Schale goldgelb, klein und graupunktirt. Fleisch mit rauhem, zusammenziehendem Safte, nicht genießbar.

Reift Oktober und hält bis Weihnachten. — Gibt einen vorzüglichen, gehaltvollen und süßen Most. — Baum sehr groß, fruchtbar.

115. Champagner Weinbirne.

Blätter klein, eiförmig, scharf zugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht gewöhnlich rund, fast wie eine mittlere Bergamotte. Blume offen. Stiel dünn, 1 Zoll lang. Schale glatt, erst grün, dann gelblich, zahlreich graupunktirt. Fleisch mattweiß, körnigt, am Kernhaus steinigt. Saft rauh und streng, gibt aber, besonders mit Aepfeln, einen ausgezeichnet guten, weißen, stark mussirenden Most, der sich 2 Jahre lang süß erhält.

116. Catillacbirne.

Rothe Kappesbirne, Davidsbirne, Catillas.

Catillac, Citronille, Poire de tout temps.

Baum wächst langsam, die einjährigen Triebe sind stark, die zweijährigen braun, weißpunktirt und oft wollig, die dreijährigen grau und eben so punktirt. Blätter verschieden groß und gestaltet, nur an der Spitze gezähnt, oben glänzendgrün, unten, besonders die jungen Blätter, grau. Blüthe schön, oft 1 2/3 Zoll breit. Blumenblätter löffelförmig.

Frucht 4 Zoll hoch, 4 3/4 Zoll breit, rundlich, kurz zugespitzt, mit vielen Erhabenheiten. Schale rauh, erst grün, später schön gelb werdend, am Stiele blaßgelb, sonnenwärts oder oft ganz braunroth, bräunlichgrau und roth punktirt, sonnenwärts größer punktirt. Fleisch sandig, streng und wenigsaftig, zuweilen etwas gewürzhaft, durch das Ueberschütten mit Aepfeln auf dem Lager werden sie im Januar mild, saftig, süßsäuerlich, angenehm schmeckend und riechend. Stiel 3/4 Zoll lang, etwas dünn, in einer schmalen Vertiefung sitzend, am Insertionspunkt etwas verdickt.

Reift December und hält bis zum Frühling. — Man gebraucht sie zum Kochen, zu Hutzeln, zu Muß, welches lange gut bleibt. Sie geben einen guten Most und beim Kochen werden sie roth.

117. Weiße Kappesbirne.

Frucht etwas kleiner, rundlich, bergamottenartig, weißlichgrün. Fleisch saftig, aber sehr streng.

Gibt vorzüglichen Most.

118. Deutsche Zapfenbirne.

Frucht bei der Reife goldgelb, feinpunktirt. Fleisch trocken, brüchig, moschusartig.

Gut zum Kochen und zu Hutzeln.

119. Große Sommerzapfenbirne.

Certeau musqué.

Blätter mittelmäßig groß, elliptisch, spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht flaschenkürbisähnlich, 4 — 4 1/2 Zoll lang, 2 3/4 Zoll breit. Schale matt goldgelb, zimmtbraun rostig, graupunktirt. Fleisch saftig, etwas körnig, weiß. Blume klein, offen. Stiel stark, fast immer auf die Seite stehend. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im September.

Digitized by Google

120. Fündling.

Trouve, Gros-Certeau d'hiver.

Frucht groß, birnförmig, citronengelb, rothpunktirt, sonnenwärts dunkelroth, hellgrau punktirt. Fleisch weißgelblich, brüchig, saftig, süß.

Reift im Januar — März. — Vorzügliche Küchenbirne.

121. Pfundbirne.

Katzenkopf.
Poire de livre, Poire de trésor.
Pound Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige nach einander. Tragholz lang, stark, ziemlich regelmäßig, weitläufig stehend. Sommerschossen kurz und stark. Krone pyramidenförmig, schmal, theilweise licht. Blätter länglich, fein zugespitzt, ungleich kurz und stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll und einige Linien dick, in der Mitte am breitesten, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, an der Blume mit 4 — 5 Höckern oder Beulen. Blume ziemlich flach sitzend. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts röthlich, zahlreich klein braunpunktirt. Fleisch grob, brüchig, bei der Vollreife saftig und teig. Kernhaus von ziemlich starken Fasern und einigen Steinchen umgeben, oben und unten spitzig. Kammern klein, aber hoch. Kerne meist verkümmert, sonst lang, schmal, gerade zugespitzt.

Hält bis Januar und darüber. — Zum Kochen und zu Hutzeln sehr gut.

122. Kleine Pfundbirne.

Frucht groß, grasgrün, später gelb, grünpunktirt, braunrostig gefleckt, oft etwas höckerig, gegen den Stiel verlaufen zwei Einschnitte. Fleisch brüchig, mild, saftig.

Reift im Oktober. — Zum Rohgenuß, für die Küche, zu Hutzeln.

123. Großer Mogul.

Katzenkopf.
Grand Monarque.

Baum etwas stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz etwas lang, stark, unregelmäßig. Krone meist pyramidenförmig, etwas licht. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, ungleich gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 ½ Zoll lang und eben so breit, unten am breitesten, an der Blume platt, am Stiele ausgehöhlt, stumpf zugespitzt, gegen die Blume hin einige Erhabenheiten. Blume in geräumiger Vertiefung. Stiel stark, holzig, 1 Zoll lang. Schale dick, rostgrün, dann gelb und trübbraun, zahlreich grüngetüpfelt, sonnenwärts hie und da etwas röthlich. Fleisch erst weißgrün, grob, auf dem Lager milder, saftig, zimmtartig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume spitzig, unter der Blume steinigt. Kammern enge. Kerne lang, meist unvollkommen, schwarzbraun.

Reift im März — Mai, wird dann teig. — Zum Kochen, zu Hutzeln, zu Compots. — Der Baum alle Jahre tragbar.

124. Grüne Confesselsbirne.

Baum mittelstark. Nebenäste und Zweige sehr lang, häufig quirlicht. Tragholz unregelmäßig, lang, schlank. Krone pyramidenförmig, etwas schwach belaubt. Blätter eiförmig, stumpf zugespitzt, fein rund gezähnt, sehr lang gestielt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 8 Linien lang und eben so breit, am breitesten an der Blume, wo sie sich kurz abrundet, am Stiele stumpf und daselbst uneben. Schale etwas dick, grasgrün, später mehr gelb, zahlreich erst grün, dann bräunlich punktirt. Fleisch gelb, fest, brüchig, saftig, unbedeutend süß. Blume flach, offen. Stiel ½ Zoll und darüber lang. Kernhaus meist breit, an der Blume mehr zugespitzt, am Stiele rund, mit kleinen Steinen. Kammern enge. Kerne platt.

An Ostern noch so hart als am Baume, hält sich bis in August. — Mehr Wirthschaftsbirne, zum Kochen ausgezeichnet.

125. Faßbirne.

Tonnenbirne.
Tonneau.

Frucht groß, lang, faßartig. Schale gelb, sonnenwärts roth. Fleisch etwas steinigt, weiß.

Reift im Februar, März. — Blos zum Kochen gut.

126. Venusbrust.

Heinrichsbirne.
Téton de Venus.

Baum stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander ansetzend. Zweige lang und dünn. Tragholz ordentlich wechselnd, stark, dicht, und wird etwas lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone pyramidenförmig, stark belaubt. Blätter meist rund, kurz und oft gedreht zugespitzt, ungezähnt, nur ungleich am Rande, sehr dünn, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll 8 Linien lang und 3 Zoll und einige Linien breit, bauchig, am Stiele brustwarzenähnlich, sehr stumpf zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 ½ Zoll lang, etwas vom Fleische überwachsen, dünn, holzig. Schale dünn, mit der Reife gelb, sonnenwärts schwach hellröthlich angeflogen, zahlreich punktirt. Fleisch brüchig, angenehm süß, saftig. Kernhaus mit Steinchen, nach der Blume lang, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt. Kammern hoch, enge, 3 — 4, selten 5. Kerne lang, gerade zugespitzt, schwarzbraun, und zum Theil etwas verkümmert.

Reift im Januar — Ostern und darüber. — Trägt jährlich und viel. — Nützliche Wirthschaftsbirne, zu Compots und zum Kochen.

127. Kürbisbirne.

Winterflaschenbirne.
Calebasse d'hiver.

Mit grüner rauher Schale, brüchigem Fleisch und fadem Safte.

Reift im Februar — Herbst. — Zu früh vom Baume genommen wird sie welk, runzelig und fast unbrauchbar. — Gute Wirthschaftsbirne.

Digitized by Google

Pyrus Pollveria. L.

Lazarolus Pollvilleriana. Borckh.
Pyrus Bollwylleriana. DeC.
„ irregularis. Münchh. Duroi.
„ Pollvilleria. Hort.
„ Polvilla. Gmel.
„ tomentosa. Moench.

Pollwillenbirne, Hainbuttenbirne, Azerolbirne, Lazarolbirne, Mispelbirne, Rothbirne, Mehlbirne, Hornißbirne, rothe Honigbirne, Birnazarole.

Azerolier. (franz.)
Azerole Pear tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum groß und ansehnlich, mit graubrauner, weiß gefleckter, runzlicher, gegen die Wurzel zu aufgesprungener Rinde. Holz fest, weißlich, zähe. Aeste wagrecht stehend. Zweige rund, gefurcht, braun, die jüngsten weißlich und weich behaart. Krone kegelförmig. Blätter groß, eirundlänglich, scharf zugespitzt, stark und grob gezähnt, oben glänzend dunkelgrün, unten grau filzig, lang gestielt. Blüthen in zusammengesetzten Ebensträußen, wohlriechend, weiß, mit wolligen Stielen und Kelchen. Deckblätter wollig, fadenförmig, hinfällig. Staubfäden 18 — 20, dünn, kürzer als die Blumenblätter. Staubbeutel rosenroth, 2furchig. Fruchtknoten filzig. Griffel 4 und 5, zuweilen auch 2 und 3, gelbgrün, wollig. Narbe einfach, rundlich.

Frucht von der Größe einer Wallnuß, länglich-eirund, tief genabelt. Schale dünn, nur wenig gelb, ziegelroth und fein gelb punktirt. Fleisch röthlichgelb, zart, nicht saftig, aber süß und schmackhaft. Kernhaus 4 — 5fächerig, in jedem Fache 2 eirunde, schwarzbraune Kerne.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, März. ♄. Reifezeit Mitte September.

Vorkommen.

Elsaß und Deutschland in der Wetterau, in Oldenburg, Thüringen, bei Karlsruhe, Pforzheim, Bremen ꝛc.

Kultur.

Der Baum liebt einen sandigen Lehmboden, in welchem er jährlich Früchte trägt, in allzu fettem und gutem Boden wächst er zwar schnell, aber er trägt dann selten Früchte, weßhalb man ihn auf Zwergobststämme und Weißdorn pfropft, um bälder Birnen zu erhalten.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Birnen können zu Branntwein und zu Most benützt werden.

Cydonia. Pers. Mill.

Chaenomeles. DeC.
Pyrus. L,

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, mit glockenförmiger Röhre und 5theiligem Saume. Kelchgipfel blattartig, ganzrandig oder gezähnelt. Blumenkrone 5blätterig. Blumenblätter kurz genagelt, rundlich, wellenrandig. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemlich-fädlich. Staubbeutel eiförmig-länglich oder eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf, etwas 2lappig. Apfelfrucht fleischig, rundlich oder birnförmig, von dem Kelchsaume gekrönt, 5fächerig. Fächer 8 — 14samig, von einer pergamentartigen Fruchtschale gebildet. Samen 2zeilig, aufsteigend, eiweißlos, mit pergamentartiger Schale.

Cydonia vulgaris. Pers.

(Taf. 4. Fig. 1.)

Cydonia europaea. Savi.
Cydonia maliformis. Borkh. Mill.
Pyrus Cydonia. L.
Pyrus maliformis. Hort.
Sorbus Cydonia. Crantz.
β. Cydonia lusitanica. Borkh. Mill.
Pyrus lusitanica. Hort.
γ. Cydonia oblonga. Borkh. Mill.
Pyrus oblonga. Hort.

Quittenbaum, Küttenbaum, gemeiner Quittenbaum, Quitte, Quette, Quitke, Kitte, Kutte, Que, Apfelquitte, Birnquitte, Quittenapfel, Quittenbirne, Quittenstrauch.

Coignassier. (franz.)
Quince-tree, Quince-apple, Quince-pear. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum, meist aber Strauch bei uns, 12 Fuß hoch und darüber, krumm, sperrig, mit dunkel kastanienbrauner, beinahe schwärzlich braun und aschgrau gefleckter Rinde. Alte Aeste bräunlich, junge filzig. Blätter gefiedert, mit 7 Paar gegenständigen, sitzenden Blättchen von welchen das endständige gestielt ist. Blättchen 3 — 4 Zoll, 2½ — 3 Zoll breit, länglich, spitz, am Grunde ungleich und ganzrandig, übrigens gesägt, oben glatt und hellgrün, unten geadert und weißfilzig. Blattstiel ½ Zoll lang, wollig, oben schwach gerinnelt, filzig. Blüthen in den Blattwinkeln und einzeln stehend, gestielt. Kelchzähne kurz, eirund, stumpf. Blumenblätter rundlich-eiförmig, am Rande gewellt, oben ausgeschnitten, weißröthlich. Staubfäden 18 — 22, hell violett. Staubbeutel eirund, gelblich weiß. Griffel 3 — 4, am Grunde dicht wollig, gelbgrün. Narbe 3 mal getheilt. Frucht apfel- oder birnförmig, erst grünlich, dann goldgelb, 5fächerig und mit weißgrauer Wolle bedeckt, an der Spitze mit dem Kelche gekrönt. Fleisch gelblich, zusammenziehend, rauh, sauer, hart und steinigt. In jedem Fächer befinden sich 8—14 Kerne, welche außen eisenbraun, innen weiß sind.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife im Oktober.

Vorkommen.

Bei uns häufig in Weinbergen und Gärten angebaut, und auch häufig fast verwildert auf Feldern, in Weinbergen, besonders an den steinigen Donauufern Ungarns.

Digitized by Google

Kultur.

Man vermehrt den Quittenbaum auf verschiedene Weise, durch Absenker, durch 1 Fuß lange Stecklinge, die man einige Tage zuvor in Wasser stellt, dann bis auf 2 Augen in die Erde steckt und feucht hält, oder am leichtesten durch Kerne. Varietäten erhält man durch Veredlung auf Birn- oder Quittenstämme. Die Früchte kann man bis zum Froste am Baume hängen lassen, aber bei nasser Witterung faulen sie gerne. Als Hochstamm ist der Quittenbaum am fruchtbarsten, verlangt einen guten, frischen und leichten Boden und einen etwas schattigen Standort. Auf junge Quittenstämme pfropft man Zwergobst.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man verspeist die Quitten gekocht, gebraten, oder mit Zucker eingemacht, man bereitet aus ihnen durch Kochen und Reiben durch ein Sieb das sogenannte Quittenbrod, bereitet ferner aus ihnen Torten, Quittenkonfekt, Quittenwein, Quittensyrup. Innerlich gebraucht man die Quitten als magenstärkendes Mittel, gegen Eckel und Erbrechen, den rohen Quittensaft gegen böse Hälse, den Quittensyrup hauptsächlich zum Anmachen des Saftes; aus dem sehr schleimigen Samen bereitet man den häufig angewandten Quittenschleim, mit Wasser verdünnt gebraucht man ihn gegen böse Augen und verdünnt äußerlich gegen aufgesprungene Warzen, zur Einhüllung scharfer Medikamente, bei verbrannten Stellen.

Geschichte.

Kam von Creta aus nach Griechenland, von da nach Italien, und von dort aus in's übrige Europa. Der Name soll von Cydon, einer Stadt auf Creta, herrühren.

1. Apfelquitte.

(Taf. 4. Fig. 2.)

Frucht 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit, apfelförmig. Stiel sehr kurz. Schale grünlichgelb, auf dem Lager goldgelb, flaumig behaart. Fleisch gelb, fest, wohlriechend, um das Kernhaus steinigt.

Reift Anfangs Oktober, hält bis Januar. — Der Baum trägt reichlich und wird nicht groß.

2. Birnquitte.

(Taf. 4. Fig. 3.)

Frucht 3¼ — 4 Zoll hoch und 2½ — 3 Zoll breit, birnförmig. Schale dunkelgelb, erhaben gestreift, fein gelbröthlich behaart. Fleisch gelb, fest, nicht so steinigt als bei der Vorigen.

Reift im Oktober. — Die Frucht soll so lange als möglich am Baume gelassen werden; letzterer wird größer als der Vorige.

3. Portugiesische Quitte.

(Taf. 4. Fig. 4.)

Quitte von Portugal.
Coing de Portugal.

Die Frucht ist ganz der Vorigen gleich, nur ist sie größer und zarter im Fleisch, und nimmt beim Einmachen und Kochen eine purpurrothe Farbe an.

Reift im November. — Die beste Sorte zur Marmelade und zum Backen. — Baum wird groß und eignet sich als Unterlage für Birnzweige.

Pyrus. L.

(Siehe S. 1.)

Pyrus Malus. L.

(Taf. 5. Fig. 1a und 1b.)

Malus communis. Desf.
Malus dasyphylla. Borckh.
Malus sylvestris. Mill. Moench.
Sorbus Malus. Crantz.
β. Pyrus paradisiaca. Hort.
Malus paradisiaca. Borckh.
Malus praecox. Borckh.
Malus pumila. Mill.
Pyrus praecox. Pall. Hort.
Pyrus pumila. Hort.
γ. Pyrus Prasomila. Pers.
δ. Pyrus rubelliana. Hort.
ε. Pyrus cestiana. Hort.
ζ. Pyrus Calvillea. Pers.
η. Pyrus epirotica. Hort.
ϑ. Pyrus apiosa. Hort.
ι. Pyrus conocarpa. Schübl. et Mart.
κ. Pyrus strepens. Schübl. et Mart.
λ. Pyrus Appiana. Plin.
μ. Pyrus striata. Schübl. et Mart.
ν. Pyrus Megamila. Schübl. et Mart.
ξ. Pyrus austera. Wallr.
Malus acerba. Mart.
Pyrus acerba. DeC.
Pyrus glabra. Koch.
ο. Pyrus mitis. Wallr.
Pyrus tomentosa. Koch.

Apfelbaum, Holzapfelbaum, Sauapfelbaum, gemeiner Apfelbaum, wilder Apfelbaum, Apfel, gemeiner Apfel, wilder Apfel, Holzapfel, Sauapfel, Waldapfel, Buschapfel, Apfelwildling.

Pomme sauvage. Pommier. (franz.)
Crab-apple. Apple-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum 20 — 30 Fuß hoch, mit bräunlichaschgrauer, schuppig aufgesprungener Rinde, welche an den Aesten graubräunlich und an den jüngsten Zweigen rothbraun oder grünlich und aschgrau punktirt ist. Holz weißlich, bisweilen mit bräunlichen Flammen, glatt, feinfaserig, zähe. Aeste wagerecht. Krone breiter und niedriger als beim Birnbaum. Blätter 2 mal so lang als der Blattstiel, eirund, stumpf-gesägt, kurz zugespitzt, kahl, oder unterseits filzig. Nebenblätter röthlich, weichhaarig, borstenförmig. Blüthen in einfachen Ebensträußen, meist 5blüthig. Blumenblätter abstehend, rundlich oder eiförmig, unten weiß, oben fleischroth und dunkler geadert. Staubfäden 20 — 25. Staubbeutel gelb, nierenförmig. Griffel 5, grün, unten verwachsen. Narbe länglich, warzig, gelblich. Apfelfrucht klein, meist niedergedrückt kugelig, am Grunde tief genabelt, glatt, grün, bei der Reife gelb, herb und sauer schmeckend. Kernhaus ohne Steine, mit vereinigten Scheidewänden. Kerne eirund, zugespitzt, etwas zusammengedrückt, öfters eckig, braun. — Es gibt von diesem Baume eine Menge von ver-

Digitized by Google

edelten Abarten, welche meist durch Kultur, Boden und Klima entstanden sind.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reifezeit Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern und Hecken von ganz Europa und Nord-Asien.

Kultur.

Der Apfelbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen lehmigen, nicht zu feuchten Boden, er nimmt zwar auch mit jedem andern Boden, wenn er nur tief genug ist, vorlieb, aber es bleiben in der Regel die Früchte kleiner und werden nicht so schmackhaft; am besten schlägt ihm eine freie, sonnige, südliche und östliche Lage zu.

Das Wachsthum des Apfelbaums ist zwar um vieles schneller als beim Birnbaum, er bleibt aber stets niedriger; seine Krone ist breiter, kugelförmig, nur wenige, wie z. B. die Parmänen, machen eine pyramidale Form.

Obgleich der Apfelbaum sich ebenfalls durch die abfallenden Früchte von selbst fortpflanzt, so erzieht man ihn doch wie die Birnen der Obstkultur wegen in Baumschulen; es werden daselbst die Kerne in sogenannte Riefen oder Rillen gesäet, und die aufgewachsenen Pflänzlinge in einigen Jahren versetzt.

Bei den Kernwildlingen warte man aber nicht, bis der Baum die ersten Früchte getragen hat, sondern veredle sie, so bald als es möglich ist, durch Kopuliren, Okuliren und Pfropfen, denn es ist eine bekannte Thatsache, daß z. B. die Kerne der vorzüglichsten Renetten ganz gewöhnliche Aepfel abgeben. — Für Zwergbäume sind die Kerne der Borsdorfer und Peppings die besten, für Hochstämme die der geringeren und stark treibenden Sorten und des wilden Apfels.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Wie der Birnbaum, so ist auch der Apfelbaum der Kernfäule und Auszehrung unterworfen, und man findet auf und an ihm dieselben schädlichen Insekten, wie sie beim Birnbaum Seite 2 angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die vorwaltenden Bestandtheile der Aepfel sind: Zucker und Aepfelsäure; der Rinde, bitterer Extraktivstoff und eisengrünender Gerbstoff. Der Saft der reifen Aepfel besteht nach Berard aus Aepfelsäure, Zucker, Gummi, kleberartiger Substanz, riechender Materie und äpfelsaurem Kalk. Nach Meyer enthalten sie auch Stärkmehl. In der Medizin werden sie als kühlendes diätetisches Mittel entweder gekocht oder roh verordnet, und die Rinde wurde ehedem in Abkochung gegen Wechselfieber gegeben.

Man genießt die Aepfel theils roh, gebraten, gedörrt, eingemacht, theils als Muß, Compot ꝛc., bereitet aus ihnen einen Syrup, benützt sie zu Most (Apfelwein), Essig und Branntwein, und geben dem Vieh und Wilde eine angenehme Speise. Die Kerne können auf Oel benützt werden. Aus den Blumen machen die Bienen viel Honig und Wachs. Das Holz wird von den Tischlern, Drechslern und sonstigen Holzarbeitern benützt. Mit Alaun zersetzt gibt die innere Stamm- und Zweigrinde eine schöne, blaßgelbe Farbe.

A. Kantäpfel.

Malus costata. Schübl. et Mart.

Rippenäpfel, Spieräpfel.

Die Aepfel dieser Abtheilung sind etwas kugelförmig, am Kelche und ihrer ganzen Oberfläche regelmäßig gerippt, und haben ein ziemlich lockeres, süßes und meist balsamisch gewürzhaftes Fleisch, ein großes, nicht geschlossenes, sehr häufig unregelmäßiges Kernhaus.

Sie zerfallen in vier Ordnungen.

I. Aechte Calville.

Malus Calvillea. Pers.

Klapperäpfel, Erdbeeräpfel.

Calvilles.

Vielleicht von der Aehnlichkeit mit der Kopfbedeckung der Landbewohner in der Champagne, Cale ville — soll diese Ordnung von Aepfeln ihren Namen herleiten.

Die Rippen und Ecken dieser Frucht sind erhaben, das Kernhaus groß, geräumig, herzförmig, geöffnet, oft zerrissen, die Kerne darin abgelöst, klepperig beim Rütteln des Apfels. Der Calvill ist mehr länglich und konisch, spitzt sich von seiner Mitte gegen die Blume (den Kelch) zu, an der Blume gedrungene, oft große Falten, und die Blume in einer bis zum Kernhaus gehender Vertiefung, ist am Baume bedufted, besitzt ein den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geruch und Geschmack und ein leichtes, lockeres, feines Fleisch von angenehm weinsäuerlichem Geschmack, erreicht meist eine ansehnliche Größe und ist zum Theil auch ziemlich haltbar.

Die Arten dieser Ordnung taugen für kultivirten Boden, in Gärten, wo sie allein ihre wirkliche Güte erreichen.

1. Englischer Kantapfel.

Frühapfel.

Pomme avant toutes.

Der Baum wird nicht groß, wächst aber rasch, hat eine kugelförmige Krone, trägt frühzeitig, beinahe alle Jahre und voll, und oft schon im zweiten Jahre nach dem Pfropfen. Blätter stark eiförmig und grobgezähnt.

Der Apfel ist mittelgroß, flachgerippt, gegen den Kelch stumpf zugespitzt, und hat eine wachsglänzende, hell strohgelbe, sonnenwärts rosenroth verwaschene Schale, ein nicht besonders saftreiches Fleisch, jedoch einen sehr angenehmen Geruch und süßen, rosenartigen Geschmack.

Reift Mitte August oder September. — Gutes Tafelobst, hält kaum 8 Tage. — Die Frucht ist vor der Zeitigung abzunehmen.

2. Danziger Kantapfel.

Braunrother Himbeerapfel.

Framboise rouge.

Der Baum von mittlerer Größe, meist stark, kräftig, gesund, von sparrigem Wachsthum und meist unregelmäßiger, aber stark belaubter Krone. Blätter groß, stumpfgezähnt, grobaderig, unten wollig behaart.

Ein ausgezeichneter, großer, schön und gegen die Blume hin schwächer, gerippter, oft mehr platter, oft aber auch gegen den Kelch sich mehr oder weniger verjüngender Calvill. Die Schale ist hell karmoisinroth, oft dunkel purpurfarbig

Digitized by Google

gestreift, auf ihrer Schattenseite scheint bisweilen ein blasses Hellgrün hindurch, auch ist sie sparsam weißgrau oder bräunlich punktirt und hat häufig schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch hat einen feinen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack, ist unter der Schale rosenfarbig und mehr im Innern weiß, locker, markig, saftig. Kernhaus sehr weit, mit bei der Reife stark klappernden Kernen.

Reift Mitte September, haltbar von Mitte Oktober bis nach Weihnachten. — Als Hochstamm gezogen ist er am ergiebigsten, obwohl er sich recht gut in Zwergformen ziehen läßt. Der Baum erfordert einen guten Boden und verlangt eine fleißige Pflege, weßhalb er hauptsächlich in Gärten taugt.

3. Aechter rother Winter-Calvill.

(Taf. 5. Fig. 2.)

Rother Winter-Calvill, Winter-Erdbeerapfel.
Calville rouge d'hiver, Calville rouge longue d'hiver.
Red Winter Calville.

Der Baum wächst im Anfang rasch, erreicht eine mittlere Größe. Haupt-, Nebenäste nach einander oder gabelförmig ansetzend, sie stehen meist horizontal, und die Krone ist flach kugelförmig. Zweige lang, dünn, ebenso das ziemlich regelmäßige Tragholz. Sommerschossen lang und dünn. Blätter groß, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach, aber scharf sägeartig gezähnt, hellgrün, unten wollig behaart.

Ein vortreffliches, ansehnliches Tafelobst, mit sanften Rippen, die sich über die Frucht verbreiten und an der Blume am stärksten sind, mit flach eingesengtem Kelch, mit länglicher, etwas walzenförmiger, in der Mitte am breitesten, Gestalt, mit erst weißgrüner, später schön goldgelber, hellroth gestreifter und tuschirter, sonnenwärts dunkelkarmoisinrother und dicht fein gelblich weiß punktirter, dünner Schale, welche mit kleinen schwarzen Flecken versehen ist. Das Fleisch ist süß, gelblich, bei ältern Bäumen besonders unter der Schale oben herein röthlich, fein, zart, von angenehmem zuckerartigem, erdbeerartigem, weinsäuerlichem Geschmack und veilchenartigem Geruch. Kernhaus etwas groß, fast rund, an der Blume etwas zugespitzt. Kammern geräumig, hoch, vielkernig. Kerne lang und zugespitzt. Stiel holzig, lang, dünn, mäßig vertieft.

Reift im November, December und dauert bis März und oft länger, darf aber nicht zu frühe vom Baume genommen werden, weil er weniger schmackhaft und bald runzlicht wird; bleibt er übrigens zu lange auf dem Lager, so wird das Fleisch trocken und mehlig. — Als Hochstamm mit flacher Krone und fast horizontaler Verzweigung ist er nicht besonders fruchtbar, reichlicher und früher aber trägt er in Zwergform. — Der Baum will einen guten und warmen Stand, auf Baumgütern altert er bald und wird krebsig.

4. Weißer Winter-Calvill.

Französischer Quittenapfel, Eckapfel, Paradiesapfel, weißer Erdbeerapfel, Cardinalapfel.
Calville blanche d'hiver, Pomme de Framboise.

Der Baum ist mittelgroß, hat abstehende Zweige, eine flachgewölbte Krone, welche hoch wächst, dicht ästig und stark belaubt ist, starke, feinwollige, gerade, bräunlich blaue, sonnenwärts violette und sehr fein weißpunktirte Sommerschossen, abgestumpfte, sehr kurze Augen. Haupt- und Nebenäste sich weit ausbreitend und sich, wie auch die Zweige, gerne quirlförmig ansetzend. Tragholz lang und stark. Blätter groß, ganz kurz zugespitzt, stark gekerbt oder ausgezackt, meist länglichrund, seltener lang zugespitzt, rauh, dunkelgrün, 3 — 5 Zoll lang, 2 — 2½ Zoll breit, gegen die Spitze hin sich etwas verschmälernd. Blattstiel 1¼ Zoll lang. Blumenblätter 1 Zoll lang, ½ Zoll breit, außen rosa gestreift und innen stärker roth gefärbt.

Frucht 4 Zoll hoch und 3½ Zoll breit, die größte Breite meist am Stiele, seltener mitten, stark gerippt, die kleine Blume mit 6 — 7 erhabenen Ecken umgeben, oft fast bedeckt, glatt, sitzt in einer geräumigen und tiefen Höhle. Schale dünn und glatt, von glänzender, am Baume blaß strohgelber, auf dem Lager schön goldgelber, häufig auf der Sonnenseite sanft röthlicher Farbe, mit kleinen, erst weißen, grünen, dann bis schwarzbraunen Punkten, sonnenwärts karmoisinrothen Flecken mit braunen Punkten in der Mitte. Fleisch erst weiß, dann gelblichweiß, etwas locker, saftig, zart, körnig, von zuckersüßem, erhaben erdbeer- und muskatellersäureartigem Geschmack. Kernhaus breit, geräumig, wenigkernig. Kerne klein, platt, kurz zugespitzt, werden gern schimmelig. Der Stiel steht in einer weiten tiefen Höhlung, ist dünn, holzig, 1 Zoll lang und etwas herausragend.

Reift im November, December und dauert bis März, wohl aufbewahrt bis in Sommer. — Edle Tafelsorte. — Auch diese Varietät trägt als Hochstamm gezogen nicht stark, sondern ist auch wie der rothe Winter-Calvill als Zwergbaum ergiebiger, und ist derselben Krankheit, dem Krebs, unterworfen, wenn ihm günstige Lage, Boden und gehörige Sorgfalt mangeln. — Da diese Calvillart, wenn auch auf Johannisstämme veredelt, gerne zu stark wuchert und kein Fruchtholz ansetzt, so muß man sie in den ersten paar Jahren immerhin auf ungefähr 8 Augen beschneiden.

5. Gelber Oster-Calvill.

Gelber Calvill, Osterapfel.
Calville jaune.

Der Baum wächst schnell, wird hoch und alt. Die Sommersprossen sind fein punktirt. Blätter rundlich, gezähnt, kurz zugespitzt.

Frucht sehr schön, ziemlich groß, hoch, unten breit, mit starken, bis in die Blume hinein sich verlaufenden und gewöhnlich auf der einen Seite stärker hervortretenden Rippen, starkem, eng und tief eingesenktem Kelche und in geräumiger Höhlung tief sitzendem Stiel, von blaß grünlichgelber, später wachsgelber Grundfarbe, über welche sich bisweilen ein schönes Hellroth, mit leichten Karmoisinstreifen und braunen Pünktchen untermischt, verbreitet. Schale glatt, glänzend und zart, stellenweise mit bräunlichen Pünktchen bekleidet. Das sehr angenehm himbeer- und rosenartig schmeckende und riechende Fleisch ist zart, weiß und saftig. Kernhaus niedrig.

Reift im November, December, oft noch später, und dauert bis Ostern und darüber. — Ausgezeichnetes und schönes Tafelobst. — Diese Sorte eignet sich gut auf Johannisstämme, nur als Spalier gezogen soll sie gerne von der Fäule heimgesucht werden.

Digitized by Google

6. Gräfensteiner Calvill.

Gräfensteiner.

Baum groß, lebhaft wachsend, kräftig, dicht belaubt. Krone breit und beinahe kugelförmig. Verzweigung abstehend.

Frucht von ansehnlicher Größe, mehr oder weniger plattrund oder kugelförmig, unregelmäßig gerippt, besonders gegen die Blume hin, von erst blaß strohgelber, dann goldgelber Farbe, welche auf der Sonnenseite in Roth übergeht, öfters roth gesprengelt und bisweilen sparsam braun punktirt ist, häufig finden sich am Kelche schwärzliche Rostflecken; von melonenartigem Geruch und zugleich süßlichem Geschmack. Das weiße Fleisch ist saftig und fest.

Reift Ende October bis December. — Eine für die Tafel und Landwirthschaft gleich schätzbare Sorte. Die Frucht kann auch auf Feldgüter gepflanzt werden, da der Baum einen weniger guten Boden und Standort verlangt. Als Hochstamm gezogen scheint diese Varietät sich mehr für ökonomischen Zweck, zum Dörren, Mosten, zu eignen, während dagegen auf Wildlinge oder Johannisstämme zu Zwergbäumen veredelt das Obst einen feinern Geschmack bekommen soll.

Der Gräfensteiner Apfel wurde zuerst auf dem Gute Gräfenstein in Schleswig angepflanzt, wohin er aus Italien gebracht worden sein soll.

7. Gestreifter rother Herbst-Calvill.

Gestreifter Herbst-Calvill, gestreifter Herbsterdbeerapfel, geflammter rother Herbst-Calvill.

Calville rouge rayée d'automne.

Baum wird nicht groß, hat schlanke hängende Aeste. Haupt-, Nebenäste meist quirlförmig, Zweige etwas lang. Tragholz, stark, lang, wieder kleineres ansetzend. Sommerschossen lang. Krone etwas dünn belaubt. Blätter groß, stark, oft ungleich, scharf gezähnt, feinwollig behaart, scharf zugespitzt, gelbgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch, 3 Zoll breit, beinahe kugelförmig oder länglich zugespitzt, sehr flach gerippt, gegen die kleine, tief und geräumig sitzende Blume hin fein gefaltet und flach, mit grüngelben, reif von hochgelben, hell und dunkelrothen, dazwischen roth gefleckt und getüpfelt, unregelmäßigen Streifen versehener Schale. Fleisch weißgelb, etwas grünlich mit eben solchen nur dunklern oder röthlichen Adern durchzogen, saftig, locker, markig, mild, süß, erhaben, mit veilchen- oder erdbeerartigem Geruch und rosenartigem Geschmack. Kernhaus in der Mitte am breitesten mit geräumigen Kammern. Kerne lang, fein zugespitzt. Der ¾ Zoll lange, dünne, holzige Stiel sitzt tief und geräumig.

Reift im November, hält sich bis Februar und März. — Feines Tafelobst; der Baum trägt als Zwergbaum gezogen früher, denn als Hochstamm, auch darf das Beschneiden desselben wegen der Neigung der äußeren Aeste, sich abwärts zu hängen, nicht außer Acht gelassen werden. Als Hochstamm gezogen, bekommt er leicht den Krebs.

8. Gestreifter gelber Herbst-Calvill.

Gelber Herbst-Calvill.

Calville jaune rayée d'automne.

Der Baum wächst langsam und wird mittelmäßig groß, seine Zweige sind hängend und unregelmäßig sich verbreitend, trägt jedoch frühzeitig und reichlich.

Frucht mittelgroß, stark gerippt, von konischer Gestalt, mit strohgelber, auf der Sonnenseite dunkelroth gestreifter und zuweilen hinein leicht punktirter Schale, großem Kernhaus, weißem, saftigem Fleisch, von starkem Geruch und süßem, weinsäuerlichem, muskatellerartigem Geschmack.

Reift Ende September, höchstens bis December. — Gutes Tafel- und Küchenobst, darf nicht vor der Zeitigung gebrochen werden.

9. Weißer Herbst-Calvill.

Würzapfel, Jungfernapfel.

Calville blanche d'automne.

Baum groß, trägt mittelmäßig.

Frucht auf einer Seite oft mit einer scharfen Kante oder einem oder mehreren erhabenen Streifen, grüngelb. Fleisch saftig, angenehm schmeckend.

Reift im September — Oktober.

Eine Spielart von ihm ist

a. der große gelbe Klapperapfel oder Schlotterapfel.

Fleisch fest, brüchig, etwas trocken und nicht besonders wohlschmeckend. Der Apfel wird auf dem Lager quittengelb.

Reift Ende Oktober.

10. Rother Herbst-Calvill.

(Taf. 5. Fig. 4.)

Savoyer Apfel, Kantapfel, Herbst-Present, Gelders-Present, Roode-Kantapfel, Danziger Kantapfel, Kontoarapfel, Framborseapfel.

Pomme de Framboise, Calville rouge d'automne.

Red Automn Calville, Framboos-Apple.

Der Baum wird ziemlich groß und mittelstark, hat eine schöne breite und hohe, kugelförmige, stark belaubte, aber doch etwas lichte Krone und stark abstehende Aeste; die untersten Aeste sind oft ganz horizontal. Nebenäste oft quirlicht. Zweige lang. Tragholz unregelmäßig. Sommerschossen lang, röthlichbraun, fein punktirt und fein wollig. Augenträger dick. Blätter sehr groß, fein und scharf gezähnt, lang zugespitzt, lang gestielt, etwas röthlich gerippt, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch und über 3 Zoll breit, länglich oder mehr kugelförmig, nach dem Stiele zu am breitesten und platt, an der Blume sich verjüngend und sich kurz zurundend, sehr stark und meist regelmäßig, 6 — 8rippig, mit schön dunkelkarmoisin-, oft fast schwarzrother, zuweilen etwas hellroth scheinender, fein gelbroth punktirter, sonnenwärts schwärzlich schimmernder, dünner und meist rostfleckiger Schale. Das Fleisch häufig etwas rosenroth, sehr saftreich, zart und mürbe, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack und himbeer-, erdbeer- oder veilchenartigem Geruch. Kernhaus unten breit, nach der Blume zu gespitzt. Kammern geräumig, tief, vielkernig. Kerne meist vollkommen, zu 10 — 15, etwas klein, länglich, gerade zugespitzt. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, oft nicht ¼ Zoll lang, dünn, holzig. Blume in flacher Höhle, von vielen kleinen Falten und Erhöhungen umgeben.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober, wird nach 4 Wochen mehlig. — Ein für die Tafel sowohl, als für die Oekonomie gleich empfehlenswerther Calvill, der am Baum zeitigen muß.

Digitized by Google

11. Rother Herbst-Anis-Calvill.

Anis-Calvill.
Calville d'Anis rouge d'automne.

Frucht groß, platt oder mehr kugelig, sehr flach, fein und zahlreich gerippt. Schale schwärzlich roth, sparsam dunkel karmoisinroth gestreift, weißgrau punktirt, mit schwärzlicher Sonnenseite, selten scheint ein trübes Gelb durch. Geruch himbeerartig. Geschmack süßsäuerlich, veilchenartig.

Reift September, Oktober, den Winter hindurch. — Feines Tafelobst, wird bald mehlig. — Eignet sich besonders zu Zwergbäumen. Der Baum wächst langsam und wird nicht groß, seine Aeste sind abstehend.

12. Rother Sommer-Calvill.

Früher Calvill, Sommererdbeerapfel, rother Sommer-Erdbeerapfel, rother Erdbeerapfel.
Calville rouge d'été.

Als Hochstamm gezogen hat er eine breite Krone und lange, stark abstehende Zweige, oft mit 2 — 3 Aepfeln an ihrem Ende. Hauptäste in die Höhe gehend. Tragholz theils eng, theils weitläufig stehend, zahlreich und lang. Die dicken, dunkelbraunen Sommerschossen sind stark punktirt und mit weißer Wolle bekleidet. Die Augen stark und die Augenträger nur schwach hervortretend. Die Blätter sehr groß, etwas stumpf gezähnt, unten fein wollig behaart, stumpf zugespitzt, weitläufig gerippt, gelbgrün.

Frucht schön, von mittlerer Größe, etwa 2½ — 3 Zoll hoch und eben so breit, von etwas breiter, platter, stumpfer, kegelförmiger, am Stiel am breitesten, und ungleicher Gestalt, schwach gerippt. Blume oft sehr stark, etwas engstehend und von vielen feinen Rippen umgeben, von denen häufig fünf bis zur Mitte der Frucht, oft bis zum Stiele hin verlaufen. Schale dünn, karmoisinroth, besonders auf der Sonnenseite, fein weiß punktirt, auf der Schattenseite oft blaßgrüne Stellen, stark violett beduftet. Fleisch schön weiß, röthlich geadert, unmittelbar unter der Schale röthlich, von alten Bäumen auch am Kernhause roth, zart, mürbe, locker und sehr saftig, von süßsäuerlich erdbeerartigem Geschmack. Kernhauskammern sehr geräumig. Stiel tiefsitzend.

Reift Mitte und Ende August und dauert nur 14 Tage bis 3 Wochen. — Ganz gutes Tafelobst und für die Küche, zu Compots, ist vom Baume eßbar. — Der Baum ist nicht groß, hat einen guten Trieb, ist fruchtbar und trägt früher und ziemlich reichlich. Als Hochstamm muß der Baum im Anfang auf 10 — 12 Augen beschnitten werden; auf 4 — 5 Augen kann dieß schon nach ein paar Jahren geschehen, als Zwergbaum auf Wildlinge oder Johannisstämme veredelt. Als Mittelstamm taugt dieser Baum am besten, aber nicht für den Landwirth.

13. Weißer Sommer-Calvill.

Weißer Sommererdbeerapfel.
Calville blanche d'été.
White Summer-Calville.

Haupt- und Nebenäste in die Höhe gerichtet und meist quirlicht, mit vielen langen Zweigen. Tragholz etwas lang, ebenso die Sommerschossen. Krone kugelförmig und ziemlich stark belaubt. Blätter länglich, etwas ungleich, und gegen die Spitze sägeförmig gezähnt, kurz gespitzt und oben rundlich, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll 2 Linien breit, von platter, zuweilen eckiger Form, in der Mitte am breitesten, mit flachen Rippen versehen. Blume tief und geräumig stehend, aber fast von den sie umgebenden Beulen bedeckt. Schale fein, hellgrünlich strohgelb, weiß punktirt, gegen die Sonnenseite hin häufig röthlich gefärbt; mit der Zeit bekommt dieser Apfel eine grüne Farbe. Fleisch mild, fein, markig und gelblichweiß, wenig saftig, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Kernhaus ganz nahe an der Blume stehend, nicht besonders geräumig, aber breit, wenig kernig. Kerne dick, stumpf, meist schimmelig. Stiel etwa ½ Zoll lang, dünn, holzig etwas engsitzend, lederfarbig gefleckt und gestrichelt.

Reift im August oder Mitte September, verliert aber schon nach 6 Wochen den Saft. — Ist zum Kochen gut, zu Compot.

14. Gestreifter Sommer-Calvill.

Calville d'été rayée.

Baum mittelstark, Haupt-, Nebenäste nach einander oder gabelförmig sich ansetzend. Zweige lang, schwach. Tragholz unregelmäßig, lang, etwas stark. Sommerschossen lang, weißgrau wollig. Krone hohe, pyramidenförmig, licht. Blätter länglich zugespitzt, stark sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht von mittelgroßer (2 Zoll 3 Linien hoch und einige Linien breiter), mehr plattrunder Form, feiner, auf der Sonnenseite stark roth gestreifter, oft auch ganz rother, meist gelb punktirter, auf der Schattenseite gelbgrünlicher, nachher gelber, dünner Schale, zartem, röthlichweißem, unter der Schale und an der Blume karmoisinrothem, nicht besonders saftigem und angenehm weinsäuerlichem Fleische. Kernhaus an der Blume zugespitzt, unten breit. Kammern länglich und nicht weit. Kerne vollkommen, gerade zugespitzt. Die Blume von Fältchen umgeben, ziemlich flach sitzend, offen. Stiel nicht besonders tief sitzend, kurz.

Reift Ende August und währt 4 Wochen, wird dann mehlig.

15. Rothgestreifter, spitzer Sommer-Calvill.

Ein großer Apfel mit hellgelber, karmoisinroth gestreifter, braun getüpfelter Schale und zartem, weißem, angenehm schmeckendem Fleisch.

Reift im August.

16. Früher gelber Sommer-Calvill.

Hat viel Aehnlichkeit mit dem weißen August-Calvill, ist jedoch kleiner und sein Fleisch besitzt einen mehr zuckerartigen Geschmack.

17. August-Calvill.

Weißer Sommer-Calvill.

Frucht plattrund, gegen die Blume hin stark höckerig, mit grünlichgelber, weiß punktirter Schale und mildem, süßsäuerlichem, jedoch etwas saftlosem Fleisch.

Reift Mitte September und dauert bis Oktober.

18. Blumen-Calvill.

De Bloem — Zoete Calville, Goede Kandy — Zoede Calville.

Frucht ungefähr 2½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch, stark gefaltet. Schale citronengelb, sonnenwärts goldgelb,

Digitized by Google

röthlich gestreift. Fleisch gelblich, saftig, von angenehmem, quittenartigem Geruch. Blume tief eingesenkt und geschlossen. Stiel kurz, tief sitzend.

Reift frühzeitig. — Taugt hauptsächlich zu Zwergbäumen.

19. Carmin-Calvill.

Frucht 2 — 3½ Zoll breit und 2 — 2¾ Zoll hoch, mit am Baume hellgrüner, später aber gelber, meist mit dunkeln Carmoisinstreifen überzogener Schale, welche schwärzlich gefleckt und braun gezeichnet ist. Fleisch fein, saftig und theilweise rosenfarbig, von gewürzhaftem, weinig himbeerartigem Geschmack und von Veilchengeruch.

Reift im Oktober bis in Winter.

20. Edelkönig.

Roi très noble.

Blätter groß, kurz zugespitzt, kurz gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Frucht 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch, etwas platt aussehend, an der Blume fein, nach außen aber stärker gerippt, 8 — 10 Rippen verlaufen fast bis zum Stiele, mit am Baume stark bedufteter, gelblichgrüner, in's Röthliche spielender und auf der Sonnenseite karmoisin bis in's dunkelste Roth verlaufender Schale, welche klein, graulichweiß gefleckt und feinrissig ist, häufig große, schwarzbraune Rostflecken hat und mit der Lagerreife sich sehr fettig anfühlt. Fleisch weiß, locker, weich, saftig, welches an dem Kelche eine rosenrothe Farbe annimmt. Geschmack zuckerweinsäuerlich und erdbeerartig. Kernhauskammern sehr geräumig, mit 8 — 10 Kernen. Blume bleibt gewöhnlich grün, ist geschlossen, seicht eingesenkt, von kleinen Falten umgeben. Stiel stark, meist fleischig, innen röthlich, sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhlung von rostigem Anflug.

Reift Mitte September bis Neujahr. — Der Baum ist kräftig, wächst lebhaft, trägt frühe und viel, und verdient besonders als Zwergbaum gezogen zu werden, gedeiht aber auch als Hochstamm. Wegen seiner wagrechten Verzweigung soll man ihn aber in die Höhe lassen. Auf Feldgüter eignet sich derselbe nicht, er verlangt guten Boden und einen geschützten Standpunkt.

21. Gewürz-Calvill.

Calville aromatique.

Frucht von mittlerer Größe, oft länglicher Form, gewöhnlich von 5 starken Rippen, von denen 1 — 2 oft stark hervortreten, umgeben. Schale erst düster hellgrün und später gelblich und gegen die Sonnenseite hin dunkel blutroth und heller breit gestreift, fettig anzufühlen, mit im Rothen schwarzbraun eingefaßten Rostflecken und sparsamen Punkten, die häufig ganz fehlen. Fleisch fein, locker, markig, sehr saftig. Geschmack gewürzhaft, ohne säuerlich zu sein, von Veilchengeruch.

Reift Ende September bis Weihnachten. — Ein ausgezeichneter Tafel- und Wirthschaftsapfel. — Der Baum wächst schnell, erreicht eine mittlere Größe, hat hängende, stark abstehende Aeste, trägt frühzeitig und oft reichlich, und will eine warme, geschützte Lage und trockenen Boden. Die Früchte dürfen nicht zu bald abgenommen werden.

22. Früher Hainebutten-Calvill.

Früher Haine- oder Hagebutten-Calvill.

Frucht groß, mit hellgelber Schale, welche Farbe übrigens durch dunkelkarmoisinrothe Streifen und ein dunkles Roth beinahe ganz verdeckt ist. Fleisch fein, etwas gelblich, saftreich, von wein- und himbeerartigem Geschmack.

Reift Ende Oktober, hält sich 4 Wochen.

23. Gestreifter rother Oster-Calvill.

Frucht ziemlich groß, mit gelblichgrüner, später hellgelber, hellblutroth überzogener und mit leichten Karmoisinstreifen versehener zarter Schale, feinem, weißem und saftigem Fleisch, mit wenig himbeerartigem Geschmack.

Reift im December und später, bis Ostern oder Johanni.

24. Gestreifter Muskate-Calvill.

Calville musquée.

Frucht von ansehnlicher Größe, mehr breiter als hoch, stark unregelmäßig gerippt, von einer erst gelblichgrünen, dann hellgelben, gegen die Sonnenseite hin etwas abgesetzt breit gestreiften und gesprengten, häufig auch rostfleckigen Schale umgeben. Fleisch gelblichweiß, saftig, locker, sehr gewürzhaft, zimmtartig schmeckend und nach Veilchen riechend.

Reift Ende September. — Ein herrliches Tafel- und Küchenobst. — Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bildet eine breit gewölbte Krone, verlangt einen warmen Stand und guten, tiefen Boden, sonst bekommt er leicht den Brand.

25. Moskauer-Nalivia.

Possarts Moskauer-Nalivia, Nalivia, Nalivi.

Frucht ziemlich groß und hoch, welche Aehnlichkeit mit dem weißen Winter-Calvill hat. Die glatte Schale ist Anfangs hellgrün, später schwach citronengelb gefärbt, sonnenwärts etwas goldglänzend, rostig angeflogen. Fleisch fein, weich, saftig, schmeckt nach Alant und besitzt einen Veilchengeruch. Kelch stark, lang zugespitzt, geschlossen, steht in einer geräumigen, fein gerippten und der 1 Zoll lange Stiel in einer tiefen, rostfarbigen Höhlung.

Reift im November bis in Winter. — Ein herrliches Tafelobst. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, hat abstehende Aeste und eine flache Krone.

26. Früher Rosen-Calvill.

Ein großer, plattgedrückter und stark gerippter Apfel, mit erst hell stroh-, dann schön citronengelber, meist aber glänzend roth verwaschener und breit gestreifter, weitläufig fein bräunlich punktirter Schale und mit angenehmem, rosenartigem Geschmack.

Reift im Oktober. — Der Baum bildet eine hochgewölbte Krone, wächst stark in's Holz und trägt frühe. — Schöner und guter Tafelapfel.

27. Englischer Sackapfel.

Englischer Costardapfel.
Costard Apple.

Frucht groß, mehr plattrund, unregelmäßig gerippt, mit hell strohgelber oder grünlichweißer, sonnenwärts hell

Digitized by Google

karmoisinroth gestreifter und verwaschener und hie und da mit braunen Warzen versehener Schale.

Reift Mitte Oktober und dauert 4 Wochen. — Der Baum wächst schnell, ist stark, kräftig, hat abstehende Aeste und eine flache Krone, ist fruchtbar und wohl der dauerhafteste unter den Calvillen, und paßt auf Felder und Baumgüter mit gutem Boden. — Zum Rohgenuß, wie zur Küche und zum Dörren ausgezeichnet.

28. Rother Winter-Calvillapfel.

Rother calvillartiger Wintersüßapfel.

Baum groß, mit bis auf den Boden herabhängenden Aesten.

Frucht ziemlich groß, etwas hoch, mit fünf breiten Rippen. Schale schön roth, auf der Schattenseite goldgelb durchschimmernd, weiß punktirt, mit gelblichweißem, etwas festem Fleisch.

Reift im December, hält sich bis in's 3te Jahr. — Gibt gute Schnitze.

29. Paterapfel.

Paterapfel ohne Kernen, Paternosterapfel.

Baum schön, groß. Sommerschossen braungrau, Augen nahe beisammenstehend. Blätter klein, ei-herzförmig, kurz gestielt, stark gerippt, rückwärts gebogen, dunkelgrün, mit nach unten gekrümmter Spitze.

Frucht 2 Zoll 7 Linien hoch und etwas über 3 Zoll breit, plattrund, nach dem Stiele zu am breitesten und platt, nach der Blume sich etwas verjüngend, an derselben stumpf gerippt und gefaltet. Schale dünn, blaß citronengelb und zahlreich klein bräunlich gefleckt, an der Sonnenseite blaßroth, dunkler abgesetzt gestreift und gestrichelt, oft blaßgelb punktirt, mit weißgelblichem, schmelzend lockerem, saftigem, angenehm säuerlichem (das Säuerliche verliert sich mehr auf dem Lager) Fleisch. Blume groß, offen, in einer geräumigen und tiefen Höhle. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, kaum darüber hinausreichend. Kernhaus am Stiele breit. Kammern breit und hoch. Kerne fehlen meist.

Reift im November — Januar. Um Weihnachten am besten.

30. Rother Flaschenapfel.

Blüthe sehr groß, dunkelroth.

Frucht schön, groß, oben und unten abgestumpft, sparsam und ganz flach gerippt. Schale schön hochroth, auf der Schattenseite goldgelb, durchscheinend, roth getüpfelt, mit lockerem, saftigem, süßsäuerlichem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im September und bleibt bis Pfingsten gut.

31. Geflammter rother Herbst-Calvill.

Calville d'automne rayée.

Blume in einer flachen Vertiefung sitzend, und von feinen Falten und Rippen umgeben. Schale grüngelb, unregelmäßig dunkelroth gestreift. Fleisch weißgrünlich, locker, etwas saftig, süß und rosenartig schmeckend.

Reift im November. — Fruchtbar und ein guter Tafelapfel.

32. Weißer Kaiserapfel.

Pomme imperiale blanche.

Schale weißgelb, roth gestrichelt, mit mildem, weißem, süßweinsäuerlichem Fleisch.

Reift im Oktober und hält sich bis Januar. — Guter Tafelapfel.

33. Der Belvedere.

Baum groß, fruchtbar. Blätter eiförmig, spitzig gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Frucht platt mit breiten, breitkantigen Rippen, von denen mehrere aus der Blumenvertiefung aus fast bis zum Stiele verlaufen. Schale gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth, mit weißem, lockerem, etwas trockenem, aber süß und angenehm veilchenartig schmeckendem Fleische. Stiel sitzt tief.

Reift im November, hält sich bis Weihnachten. — In der Küche zu empfehlen.

34. Großer Farosapfel.

Kaiserapfel.

Gros Faros.

Baum groß, mit starken, braunröthlichen Sommertrieben. Blätter groß, doppelt gezähnt. Blüthe groß, außen etwas rosenroth.

Frucht schön plattrund, mit flachen Rippen. Schale roth, manchmal gelblich, auf der Sonnenseite dunkelroth und dunkler gestreift, am Stiele braungefleckt, mit festem, zartem, weißem, saftigem und angenehm schmeckendem Fleische.

Reift im Oktober, hält sich bis Februar. — Ein guter Tafelapfel.

35. Englischer Calvill.

Grüner Calvill.

Baum mit bis zur Erde hängenden Aesten, fruchtbar. Blätter länglich, wellenförmig, schwach gezähnt, kurz zugespitzt.

Frucht ziemlich groß, lang, an der Blume gerippt. Schale gelb, roth gesprengelt, auf der Sonnenseite heller und dunkler roth gestreift. Fleisch nicht sonderlich zart, aber von vorzüglich himbeerartigem Geschmack.

Reift im Oktober, hält sich bis Pfingsten.

36. Langer, rother Himbeerapfel.

Framboise rouge longuette.

Frucht groß, von stumpf konischer oder stumpf zugespitzter, cylinderförmiger Gestalt. Schale erst trüb grasgrün, später schön citronengelb, je nach der freien oder beschatteten Lage, trüb blaßgestreift oder ganz purpur überzogen und unmerklich gelblich punktirt.

Reift im Oktober bis Winter. — Der Baum wächst schnell, wird aber nicht groß, hat hängende, unregelmäßig stehende Aeste, trägt aber beinahe alle Jahre voll. — Zum Rohgenuß angenehm, jedoch mehr für die Wirthschaft, zum Schnitzeln, zu empfehlen.

Digitized by Google

37. Weißer Carolin.

Presentapfel.
Caroline d'Angleterre.

Baum groß, tragbar. Blätter groß, breit, tiefgezähnt. Schale glatt, gelblichweiß, mit mildem, saftigem, angenehm weinsäuerlichem Fleisch, häufig ohne Kerne.

Reift im September bis Oktober.

38. Weißer Herrenapfel.

Großer Herrenapfel.
Présent royal d'hiver.

Frucht sehr groß, mit auf einer Seite stärkeren und nach vorne etwas spitzigen Rippen. Schale hellgelb, auf der Sonnenseite hie und da etwas hellroth gestreift, mit mildem, angenehm schmeckendem Fleische.

Reift im November bis December. — Baum fruchtbar.

II. Schlotteräpfel.

Malus strepens. Schübl. et Mart.

In diese Familie gehören meist große, ansehnliche, längliche Aepfel, deren Schale weder duftig noch fett zum Anfühlen ist, auch sind die Rippen unregelmäßiger. Das Fleisch ist körnig, locker, nicht besonders fein, und der Geschmack ist wenig gewürzhaft und meist weinsäuerlich. Ihr Kernhaus ist groß, unregelmäßig, und gewöhnlich offen.

Sie taugen mehr auf Felder, Baumgüter, an Chausseen u. s. w., und sind für den Landwirth besonders empfehlend. Der aus ihnen bereitete Most ist aber nicht haltbar.

39. Herbstbreitling.

Ein beliebter, großer, sehr breiter, gerippter Apfel, dessen eine Hälfte gewöhnlich niederer ist, als die andere, mit blaßgrüner, sonnenwärts oft oder ganz dunkelrother, sparsam und fein punktirter Schale, von saftigem Fleisch und weinsäuerlich eigenthümlichem Geschmack.

Reift im August bis November. — Ist als Wildling am besten. Der Baum ist groß, hat stark abstehende Aeste und eine breite Krone, und ist frühe. — Guter und früher Wirthschafts- und Küchenapfel.

40. Rother Backapfel.

Der Baum ist groß, dauerhaft, hat eine ausgebreitete aber nur lichtbelaubte Krone und trägt reichlich.

Frucht groß, unmerklich und abgesetzt gestreift, mit saftreichem und angenehm säuerlichem und gewürzhaft schmeckendem Fleische, welche im Uebrigen viele Aehnlichkeit mit dem Vorhergehenden hat.

Reift im September bis November. — Diese Sorte muß vor der Reife vom Baume genommen werden, damit das Fleisch an Milde gewinne. Die Früchte fallen gerne durch starke Winde vom Baume. — Ein Wirthschaftsapfel, der sich besonders zum Backen eignet.

41. Gestreifter Backapfel.

Frucht groß, breit, etwas gerippt, mit goldgelber, sonnenwärts unregelmäßig abgesetzt karmoisinroth gestreifter und verwaschener Schale, welche wenige hellbraune und gelblichweiß eingefaßte Punkte besitzt. Das Fleisch ist grobkörnig, saftreich, und hat einen säuerlichen Geschmack.

Reift im Oktober bis zum April. — Der Baum ist dauerhaft in seiner Blüthe, hat sehr ausgebreitete Aeste, trägt bald und reichlich, wird groß, alt, und gedeiht auch in rauhen Gegenden.

42. Alantapfel.

Blätter eiförmig, bogig gezähnt, scharf zugespitzt.

Eine große, hohe, stumpf konische, beinahe cylindrische und fein flach gerippte Frucht, mit oft blaßgelber, meist aber glänzend citronengelber, im Anfang noch grünlich gemischter, sonnenwärts fein abgesetzt karmoisinroth gestreifter und getuschter, sehr punktirter oder schwärzlichbraun gefleckter Schale. Das Fleisch ist locker, grobkörnig, weißgelblich und nicht besonders saftig. Geschmack gewürzhaft, alant- und zimmtartig und der Geruch renitirend erdbeer- oder melonenartig.

Reift im November bis März. — Für Tafel und Küche eine ausgezeichnete Sorte. — Der Baum ist groß, hat abstehende Aeste und paßt für Felder, trägt frühe und ist fruchtbar.

43. Gelber Pallasapfel.

De Pallas Appel.

Großer, hochausgehender, lang und stumpf konischer, hie und da etwas walzenförmiger und unmerklich flachgerippter Apfel. Schale erst hellgrün, welche in der Kelch- und Stielhöhlung auch auf dem Lager lange bleibt, dann hell citrongelb, selten etwas roth, ziemlich aber oft unmerklich punktirt und sonnenwärts schwärzlich gefleckt. Das Fleisch hat einen feinen, säuerlichen Geschmack und starken Geruch.

Reift im Januar bis Sommer. Sehr haltbar. — Der Baum ist groß, dicht belaubt, mit einer schönen breiten Krone, ist sehr fruchtbar und eignet sich, da er auch in geringem Boden gedeiht, besonders für die Wirthschaft. Er liebt übrigens ein mildes Klima.

44. Schlotterapfel van der Flees.

Calvill van der Flees.

Frucht schön, ansehnlich, abgestumpft kegel- und etwas kurz walzenförmig, die von breiten, häufig formlosen, erhabenen Stellen umgeben ein minder angenehmes Aussehen erhält. Die Schale ist erst hellgrün, später citronengelb, und auf der besonnten Seite abgesetzt hell karmoisinroth gestreift und schwach punktirt. Fleisch schön weiß, fein, saftvoll, von herrlichem Veilchengeschmack.

Reift Anfangs September bis 4 Wochen. — Baum mittelgroß, hat stark abstehende, hängende Aeste, ist fruchtbar und will einen trockenen und guten Boden. Die Frucht muß am Baume zeitigen. — Ein guter Tafel- und Wirthschaftsapfel.

45. Münchhausens gestreifter Glockenapfel.

Guter Süßapfel.

Frucht groß, hoch, entweder stumpf kegelförmig oder auch mehr eiförmig gebaut. Schale erst blaß strohweiß, später hell citronengelb, stark braun punktirt, meist ist aber

Digitized by Google

diese Grundfarbe, zumal bei freihängenden Aepfeln, von abgesetzten Karmoisinstreifen bandartig überzogen und stark punktirt. Fleisch sehr fein, markig, von sehr angenehmem, fein himbeer- und zuckerartigem Geschmack.

Reift Ende Oktober, kaum 6 Wochen. — Ein großer Baum, der schnell wächst, stark belaubt ist, eine hohe, etwas flach gewölbte Krone bildet und sich auf Felder und Baumgüter eignet; ist sehr fruchtbar. — Ein für die Tafel, wie für die Küche, besonders zum Dämpfen, gleich empfehlenswerther Apfel.

46. Rothe Walze.

Le Rouleau.

Die Frucht ist groß, walzenförmig, sehr flach gerippt. Der Stiel ist durch eine Wulst in der Höhlung seitwärts gedrückt. Die Schale ist schön grün, später trüb gelb, sonnenwärts schwärzlich karmoisinroth verwaschen, vermischt mit kurzen, dunkeln Streifen und sparsam fein gelb punktirt. Am Baume sind die Früchte blau beduftet. Das Fleisch ist saftig und süß weinsäuerlich.

Reift im November. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, eine schön belaubte Krone und trägt frühe. — Ein guter Küchenapfel.

47. Türken-Calvill.

Blätter sehr groß, länglich-eiförmig, stark und spitzig gezähnt.

Frucht sehr schön und sehr groß. Blume gerippt und die Stielvertiefung durch die Rippen oft schief gedrückt. Schale hellgrün, auf dem Lager goldgelb werdend, auf der Sonnenseite unterbrochen karmoisinroth gestreift, ganz fein grau und grün eingefaßt punktirt. Fleisch weiß, grobkörnig, stark weinsäuerlich schmeckend. Kernhaus geräumig, mit wenig Kernen.

Reift im December und hält sich bis in's Frühjahr. — Der Baum wird groß, wächst schnell, trägt häufig und kommt auch in schlechtem Boden fort, doch liebt er milde Gegenden. Eignet sich hauptsächlich für die Oekonomie, zumal zum Dämpfen.

48. Sternapfel.

Stern-Calvill.
Calvill étoilée.

Ein platter, ringsum gerippter, gelb und röthlich gefärbter und gelb und roth punktirter Apfel mit kräftigem, gelblichem, unter der Schale röthlichem Fleische, welches einen angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack besitzt. Der Apfel hat eine schöne, sternförmige Blume.

Reift im December und hält bis Mai.

49. Englischer Königsapfel.

(Taf. 7. Fig. 5.)

Königsapfel, Königs-Calvill, gelber, englischer Königsapfel, königlicher Apfel.
Royale d'Angleterre, Grosse Bretagne.
The Winter-Queen.

Der sehr große, und eine pyramidenförmige, nicht sehr belaubte Krone bildende Baum hat stark abstehende, in die Höhe wachsende Aeste, wächst lebhaft, trägt reichlich, beinahe jährlich, und besitzt ein gesundes Holz. Blätter groß, wellenförmig, glänzend grün.

Frucht schön, von ansehnlicher Größe, 3 Zoll und ein paar Linien hoch und höher, und 3 Zoll 5 Linien bis 4 Zoll breit, von unten breiter und gegen die Blume etwas spitz und stumpf zulaufender Form, am Stiele platt abgerundet, mit starken Erhabenheiten und ungleichen Rippen, welche die Blume beinahe bedecken. Die glatte und glänzende, dünne Schale ist im Anfang grünlich, dann weißlich bis hell citronengelb, weißgrünlich und bräunlich zart punktirt, auf der Sonnenseite etwas blutroth, streifenartig geflammt und angelaufen, mit Rostflecken. Fleisch fein, fest, weiß, saftig, locker, zuckerartig und weinig schmeckend und himbeer- oder rosenartig riechend. Kernhaus sehr weit, unten breit, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern groß. Kerne lang, gerade zugespitzt, kaffeebraun. Blume tiefsitzend, offen. Stiel sehr kurz, kaum 1 — 2 Linien aus der Vertiefung sehend, dünn, holzig.

Reift im November, December, dauert bis in Sommer. Ist ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel, liefert auch gute Schnitze und ist gedämpft sehr gut, auch zum Rohgenuß gut. — Er verlangt einen guten Boden und einen geschützten Standpunkt.

50. Rothe Winterschafsnase.

Baum groß, sehr fruchtbar. Blätter groß, länglich-eiförmig, spitzig gezähnt, wollig behaart.

Frucht meist cylindrisch, oder auch mehr bauchig, mit großer Blume und breiten Rippen. Schale schmutziggelb und etwas blaßroth, auf der Sonnenseite dunkel blutroth, weißgrau getüpfelt. Fleisch grünlichweiß, feinkörnig, locker, wenig saftig, süßsäuerlich schmeckend.

Reift im November und bleibt den ganzen Winter über gut. — Ein guter Wirthschaftsapfel.

51. Weiße Sommerschafsnase.

Frucht groß, länglich, mit weißgelblicher, auf der Sonnenseite röthlicher Schale und weißgrünlichem, angenehm weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Mitte August, ist aber nur 4 Wochen lang haltbar. — Der Baum ist groß, dauerhaft, trägt häufig und reichlich und gedeiht auch noch in hohen, rauhen Lagen. — Gut zum Rohgenuß, wie in die Küche.

52. Bouteillenapfel.

Eine hohe, oft mehr konische, oft mehr cylindrische oder bouteillenartig geformte Frucht. Schale hellgelb, sonnenwärts trüb dunkelroth. Fleisch weiß, markig, saftig, süßsäuerlich, aromatisch schmeckend. Die Kerne klappern im Kernhause.

Reift im November und December, den ganzen Winter durch.

53. Papageyapfel.

Bandapfel, buntgestreifter Apfel, großer Bandapfel.
Pomme panachée, Pomme de Perroquet.

Der Baum wird groß, hoch und kräftig, ist sehr fruchtbar und trägt frühe. Die Sommertriebe sind hochroth und braun gestreift, die großen Augen roth gefleckt, die Blätter

Digitized by Google

dunkelgrün mit einem großen, grünlichgelben Flecken in ihrer Mitte. Blüthe groß und pfirsichblutroth.

Frucht schön, groß, etwas höher als breit und auf einer Seite niedriger. Schale schön goldgelb, sehr hübsch gezeichnet, indem sonnenwärts breite, schön ungleich unterbrochene rothe, gelbe, weißgelbe und grüne Streifen mit einander abwechseln, die mit Roth verwaschen und mit bräunlichen, gelb eingefaßten Punkten versehen sind. Dieses Aussehen behält dieser Apfel nur so lange er noch am Baume hängt, denn mit der Zeit seiner Lagerreife. verliert sich die schöne Färbung, und der Apfel wird blaßgelb. Das Fleisch ist mild und weißgelblich, grobkörnig, saftig, von weinsäuerlichem Geschmack. Stiel etwas fleischig, quittenartig sitzend. Die Früchte hängen büschelförmig.

Reift im Oktober, November — December, später wird er mehlig. — In wirthschaftlicher Beziehung ist diese Sorte sehr zu empfehlen, er eignet sich zum Kochen und Backen.

54. Winterpostoph.

Postophe d'hyver.

Die Sommertriebe sind ziemlich lang, dick, stark wollig, und besitzen eine dunkelviolette Farbe. Die Augenträger sind breit mit breiten und stumpfen Augen. Blätter groß, oval, von oben dunkel- und unten weißlichgrüner Farbe.

Frucht von ansehnlicher Größe, weniger hoch als breit, 5fach gerippt, mit glatter, glänzender, hellroth und auf der Sonnenseite dunkelroth gefärbter Schale, festem, gelblichem Fleisch, von angenehmem, säuerlichem Geschmack. Der Stiel ist kurz, dünn, und sitzt tief und eingeengt. Die Blume ist klein und ist ebenfalls tiefstehend. Die Kerne liegen in engen Fächern und sind meist trüb.

Reift im December — Frühjahr. — Ein ansehnlicher Baum, der frühe trägt und sich für Felder eignet. — Ein Apfel, der für die Landwirthschaft wie für die Tafel gleich gut ist.

III. Gulderlinge.

Bastard-Calville, Citronenäpfel.

Die Gestalt der Gulderlinge ist kugelförmig oder platt, und um die Blume sind sie stark gerippt. Das Kernhaus ist sehr groß, offen und calvillartig. Sie besitzen einen gewürzhaften Geschmack, während ihnen das Balsamische desselben, wie ihn die ächten Calvillen haben, mangelt; ihr Fleisch ist fein, fest, nicht sehr saftreich, den Reinetten ähnlich.

Sie gehören zu den besten Obstsorten und eignen sich sowohl für die Tafel als für die Landwirthschaft.

55. Rother Gulderling.

Rother, englischer Gulderling.
Rode Gulderling.

Der Baum wächst gut, trägt voll und frühe, hat hängende Aeste und ist dicht belaubt. Blätter groß, länglich, stumpf gezähnt.

Frucht groß, kegelförmig und etwas länglich zugespitzt, hie und da etwas eckig, mit dunkelgrüner, später gelb werdender, sonnenwärts dunkelbrauner und rother, mit Rostflecken versehener Schale. Die Blume häufig von starken Rippen umgeben. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, saftig, mild, von angenehmem, dem Borsdorfer ähnlichem, gewürzhaftem säuerlichem Geschmack und von quittenartigem Geruch.

Reift im Januar bis Februar und darüber. — Eignet sich vorzugsweise in die Küche.

56. Gelber, englischer Gulderling.

Gold-Gulderling.

Blätter sehr groß, herzförmig, länglich, scharf gezähnt.

Frucht kegelförmig, etwas, besonders an der Blume, zahlreich und fein gerippt, 6 Rippen vertheilen sich feinkantig über die Frucht. Schale im Anfange grün, später strohgelb gefärbt und sonnenwärts fein weiß, grün eingefaßt punktirt. Fleisch weiß, weich, beinahe schmelzend, saftig, von veilchenartigem Geruch und sehr angenehmem Geschmack.

Reift im Oktober und hält sich bis Februar, März. — Der Baum verlangt einen sonnigen Standpunkt und wächst besonders als Zwerg gezogen, rasch.

57. Einfacher, gelber Gulderling.

Gelber Gulderling.
Fyne Gulling, Geele Gulderling, Enkelde Gulling.

Blätter eiförmig, spitzig, wellenförmig gerandet, stumpf-, zuweilen auch scharf gesägt.

Diese mittelgroße Sorte von etwas länglicher Gestalt hat eine glatte, hellgelbe, mit der Lagerreife schön goldgelb werdende Schale, zuweilen mit einem röthlichen Anflug auf der Sonnenseite und ein zartes, weißgelbliches, lockeres, saftiges Fleisch von süßem, weinigtem, gewürzhaftem Geschmack. Kernhaus weit. Kerne klein, rund, häufig klappernd. Blume tief liegend.

Reift im December bis Mai. — Ist ein Apfel ersten Ranges und gleich vorzüglich für die Tafel, Küche und zum Mosten. — Der Baum wird nicht besonders groß, paßt auf Baumgüter wie in Gärten als Zwerg, ist sehr fruchtbar und trägt sehr frühe.

58. Doppelter Gulderling.

Der größte unter den Gulderlingen, mit grünlich gelber, glatter Schale.

Reift im December.

59. Süßer Gulderling.

Soete Gulling.

Ein Gulderling von ziemlicher Größe, kegelförmig, gewöhnlich mit 5 Rippen versehen, dessen hellgrünlich gelbe Schale auf dem Lager goldgelb wird, fein gelb punktirt und sonnenwärts röthlich gefärbt ist.

Reift im Oktober. — Tafel- und Wirthschaftsobst. — Man kann diese Art zu einem sehr guten Muß, besonders mit Zwetschen vermischt, verwenden.

60. Doppelter süßer Gulderling.

Ein kegelförmiger Apfel mit gelber, auf der Sonnenseite röthlich angeflogener Schale mit angenehm schmeckendem Fleisch.

Reift im Januar und Februar.

Digitized by Google

61. Lothringer bunter Gulderling.

Frucht mittelgroß. Form kegelförmig, calvillartig. Schale hell strohfarb, auf der Sonnenseite rothgefleckt oder auch verwaschen, glänzend. Fleisch solid, saftig, weiß und von zuckerartigem, weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im November und hält mehrere Monate.

62. Wintergrüner Gulderling.

Großer, bisweilen auch walzenförmiger Gulderling, der gegen den Stiel zu sich verschmälert, eine erst hellgrüne, dann citronengelbe Schale, ein feines, festes, weißes und saftiges Fleisch von weinsäuerlichem Geschmack besitzt.

Reift im December bis Sommer.

63. Gestreifter Fürstenapfel.

Prinzenapfel.
Pomme de Prince.

Baum unten sehr starkstämmig, mit großen, starken Hauptästen und meist quirlichten Nebenästen und Zweigen. Tragholz etwas lang, meist engestehend. Sommerschossen lang. Krone innen licht, außen dicht belaubt. Blätter länglich, lang zugespitzt, sägeartig, gegen die Spitze zu scharf gezähnt, dunkelgrün.

Diese Sorte ist ziemlich groß, etwas länglich-kegelförmig, gegen die Blume etwas verjüngt verlaufend, um welch' letztere sie auch stark gerippt ist. Die Farbe der zarten Schale ist hellgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, sonnenwärts fast goldgelb, auch überziehen die Schale schöne karmoisinrothe, fein braunpunktirte Streifen. Das Fleisch ist fein, erst fest, dann mild, gelblich, mit grünen Fasern durchzogen, und dessen Geschmack gewürzhaft, süßsäuerlich. Blume mittel vertieft sitzend. Stiel lang, dick, tief und eng eingesenkt, holzig, oft 1 Zoll aus der Höhle herausragend. Kernhaus unten breit, nach der Blume sich verjüngend, meist vielkernig. Kerne dick, scharf zugespitzt.

Reift Ende Oktober bis März. — Zum Rohgenuß sehr gut.

64. Doppelter Holländer.

Frucht von mittlerer Größe und konischer Form mit Anfangs stroh-, dann citronengelber Schale, die häufig auf der Sonnenseite einen röthlichen Anflug hat. Das Fleisch ist weiß, saftig und hat einen weinigten Geschmack.

Reift im November.

65. Venusapfel.

Venusbrust.

Ziemlich groß, kegelförmig. Schale hell stroh-, später erst citronengelb, das Fleisch fein, weiß, saftig. Geschmack gewürzhaft, zuckerartig.

Reift im November.

66. Piles Rousset.

Großer, kegelförmiger Apfel mit erst hellgrüner, später goldgelber, blutroth angeflogener und gelber punktirter, glatter Schale, feinem, gelblichem und saftigem Fleisch von zimmt- und zuckerartigem Geschmack.

Reift im November.

67. Spanischer, gestreifter Gulderling.

Spanischer Gulderling.
Winter-Frambors-Apple.

Ein Apfel von ziemlicher Größe und etwas platter Form, mit im Anfang weißlicher, dann grünlicher oder citronengelber Schale, welche auf der Sonnenseite unmerklich roth angeflogen oder gestreift und häufig punktirt und sternförmig gefleckt ist. Fleisch mild, weiß, von etwas rosenartigem, jedoch nicht besonders angenehmem Geschmack.

Reift im Januar bis Sommer.

68. Koskrieger.

Fürstlicher Tafelapfel.

Triebe wollig behaart. Blätter dünn, glänzend, tief gezähnt.

Frucht von mittlerer Größe und mehr platter Form. Schale derselben erst weißgelb, beim Liegen hellgelb, mit grünen Flecken und grünlichbraunen Punkten, sonnenwärts etwas röthlich gestreift. Fleisch fein, weiß, locker, von sehr angenehmem, süßem und weinigtem, borsdorfartigem Geschmack. Blume kleinblätterig, von Falten und höckerigen Rippen umgeben. Kernhaus weit, reicht bis zur Vertiefung der Blume.

Reift im Januar und dauert lange. — Der Baum hat einen langsamen Trieb.

69. Gelber Winter-Carthäuser.

Ein großer, etwas platter, gerippter Gulderling mit Anfangs blaßgelber und grünlicher, dann goldgelb werdender, zuweilen röthlich bedufteter und punktirter Schale, feinem, soldem, saftigem Fleisch und delikatem, süßsäuerlichem, zuckerigem Geschmack.

Reift im November bis Mai. — Gleich vorzüglich als Wirthschafts-, wie als Tafelobst. — Der Baum erreicht eine mittlere Höhe, seine Zweige sind abstehend und lang, und sein Wuchs kräftig und schön. Er eignet sich auf Felder und Baumgüter, trägt aber nicht reichlich.

70. Süßer Holaart.

Holländischer Holaart.

Frucht groß, mit citronengelber, sonnenwärts roth angeflogener Schale. Fleisch gelblich, fest, vollsaftig, von angenehmem, süßem, zuckerartigem Geschmack.

Reift im November, dauert den ganzen Winter. — Ein kräftiger, rasch wachsender und stark belaubter Baum, der viel Holz macht, sich aber wegen seiner geringen Dauerhaftigkeit weniger auf Felder eignet.

71. Englischer Winterquittenapfel.

Frucht ziemlich groß, etwas platt, von hell strohfarbiger, mit der Zeit citronengelb werdender Schale, welche manchmal auch etwas rostfleckig ist, ein reinweißes, saftiges Fleisch und einen gewürzhaften, süßsäuerlichen, etwas quittenartigen Geschmack hat.

Reift im November, December bis März.

Digitized by Google

72. Martinsapfel.

Ein platter Gulderling, mit gelber, glatter Schale, welche sich mit der Zeit fett anfühlt, und mildem, saftigem Fleisch.

Reift im September.

73. Königsapfel von Jersey.

Frucht schön, ansehnlich groß, saftig, von gewürzhaftem, zuckerigem Geschmack.

Reift im November und hält bis in Winter. — Der Baum wächst schnell, trägt früh und reichlich.

IV. Rambouren.

Malus Megamila. Schübl. et Mart.

Pfundäpfel, Buttenäpfel, Essigäpfel, Rambouräpfel, Ramburger.

Es sind meist sehr große, mehr breite als hohe Aepfel, deren eine Seite niedriger als die andere und deren Kelch von unregelmäßigen, breiten und erhabenen Rippen umgeben ist. Ihr Fleisch ist locker, grobkörnig, und oft von sehr angenehmem Geschmack. Sie welken nicht, bei der Ueberreife werden sie stippig (sie bekommen nämlich unter der Schale Flecken, die bitter, saftlos und braun von Farbe sind, sich vergrößern und deßhalb den Apfel nicht genießbar machen).

Ihre Bäume verlangen guten Boden und gegen starke Winde geschützte Lagen.

a. Rambouren mit großem Kernhaus.

74. Großer, rother Herbstfaros.

Le gros Faros rouge d'automne.

Baum groß, mit weißwolligen und weißpunktirten Sommertrieben. Blätter groß, eiförmig.

Frucht plattrund, 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Schale schmutziggelb und etwas roth. Fleisch gelblichweiß, locker, weich, saftig, von angenehm süßsäuerlichem, etwas veilchenähnlichem Geschmack.

Reift Mitte Oktober. — Ein ausgezeichneter Apfel für die Tafel, wie für die Wirthschaft. — Eignet sich für hohe Gebirgsgegenden.

75. Rother Cardinalsapfel.

Cardinal rouge.

Der Baum ist groß und dauerhaft, frühzeitig und sehr tragbar, seine Aeste sind stark und wachsen in die Höhe. Blätter klein, eiförmig, stumpf, gegen die Spitze zu scharf gezähnt, unten wollig behaart.

Frucht schön, mittelgroß, 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, länglich, oder auch mehr platt, meist breit gerippt, auf einer Seite aber niedriger und an der Blume etwas abgeflacht, mit erst hellgrüner, dann gelber, schön rosenroth angeflogener Schale, welche dunkler roth gestreift und weißgelblich eingefaßte, zarte und entfernt stehende Punkte hat. Die Blume ist lang, geschlossen, und verläuft in eine Spitze. Das Fleisch ist sehr rein-, oft auch etwas grünlichweiß, zart, mild und saftreich, von angenehm süßem und fein weinsäuerlichem Geschmack und lieblichem, schwach rosen-, oder veilchenartigem Geruch.

Reift Ende Oktober bis zum Januar und länger. — Er liebt milde Gegenden und einen gut kultivirten Boden, taugt aber auf Güter und Felder und zwar zum Hochstamm. — Diese Sorte ist gleich gut für die Tafel, wie zur Wirthschaft.

b. Rambouren mit engem Kernhaus.

76. Lotharinger Rambour.

Rambour franc.

Sommertriebe violett braunroth, wollig und klein punktirt. Augen groß, kurz. Blätter groß und unten stark wollig.

Eine große Frucht, von etwas verdrückter und unebener Form, mit hellgelber und sonnenwärts weißlicher und roth gestreifter, und an dem kurzen, tief und eingesenkt sitzenden Stiel herum grauer Schale. Das Fleisch ist grobkörnig und von säuerlichem Geschmack.

Reift Anfangs September. — Der Baum wächst schnell, wird groß, ist fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden. — Ein guter Wirthschaftsapfel, besonders in die Küche.

77. Rother Sommer-Rambour.

Rambour rouge d'été.

Blätter eiförmig, stumpf, kurz zugespitzt, scharf gezähnt.

Meist sehr große, rundliche Frucht, die um den Kelch herum gefaltet ist, eine hell grüngelbliche, sonnenwärts hell oder dunkel karmoisinrothe, stark punktirte und bläulich bedufte Schale hat. Fleisch weiß, locker, saftig, süß weinsäuerlich und veilchenartig. Der Geschmack des Fleisches ist gut und der Geruch veilchenartig.

Reift im September. — Der Baum ist dauerhaft, ergiebig, als Spalier gezogen trägt er frühzeitiger. — Ein Apfel ersten Rangs für die Wirthschaft und Tafel, der vom Baume eßbar ist.

78. Grüner Kaiserapfel.

Pomme imperiale verte.

Baum groß, stark, mit fast wagerechten Aesten. Blätter groß, länglich-eiförmig, scharf gezähnt.

Frucht groß, unregelmäßig gestaltet, mit Beulen und flachen Rippen. Schale grün, später gelblich, zahlreich und fein grau punktirt, oft mit vielen braunen, schwarz eingefaßten Roststecken besetzt. Das Fleisch ist grüngelblich, weich, saftig und von süßem, weinigtem Geschmack.

Reift im December und hält sich bis März; bleibt die Frucht lange auf dem Lager, so bekommt das Fleisch braune, bitter schmeckende Rippen. — Ein guter Wirthschaftsapfel.

79. Großer Rambour.

Rambour gros.

Baum groß, stark. Blätter sehr groß, länglich-eiförmig, scharf zugespitzt, nach dem Stiele hin sich verjüngend, scharf gezähnt, unten wollig behaart.

Einer der größten Aepfel von ungleichförmiger, platter, auf einer Seite höherer Form. Schale gelblichgrün, dann mehr gelb, mit einem ganz leichten, rothen Anflug

Digitized by Google

und zahlreichen, hellgrauen Punkten, gelblichweißem, grobkörnigem, lockerem, saftigem und angenehm weinsäuerlich schmeckendem Fleische.

Reift im November und hält bis Frühjahr. — Guter Wirthschaftsapfel.

80. Weißer Sommer-Rambour.

Rothgestreifter Pfundapfel, großer Kernapfel, gelber Tellerapfel.
Rambour blanc.

Haupt- und Nebenäste gerne quirlicht. Zweige kurz, steif. Tragholz unregelmäßig, lang, knorzig. Sommerschossen lang, etwas stark, braunroth punktirt. Krone platt, halbkugelförmig, dicht belaubt. Blüthe groß, blaßroth und dauerhaft gegen Kälte. Blätter groß, länglich, am Stiel und an der Spitze abgerundet, gegen letztere aber kurz, scharf zugespitzt, scharf und groß gezähnt, dunkelgrün.

Ein sehr großer, 3 Zoll 9 Linien, oft 4 Zoll breiter und 2 Zoll 9 Linien hoher, auf einer Seite meist etwas niederer und bisweilen 1 Pfund wiegender Apfel, mit einigen Erhabenheiten, am Stiele ist er platt zugerundet, in der Mitte am breitesten, gegen die Blume sich wenig verjüngend, aber auch platt, mit glatter, dünner, Anfangs gelblich grüner, hie und da etwas fettig anzufühlender, später hellgelber, sonnenwärts oft zart roth gestrichelter, geflammter und punktirter Schale. Das etwas lockere, schön weiße, saftige, zarte Fleisch hat einen süßsäuerlichen Geschmack. Kernhaus an der Blume sehr zugespitzt, am Stiele breit. Kammern schmal, hoch. Kerne länglich, gerade zugespitzt, wenig. Stiel in einer flachen Vertiefung, kurz, dick, nur wenig herausragend. Blume flach vertieft, von einigen kurzen, etwas starken Falten umgeben.

Reift im September bis Februar. — Der Baum erreicht eine ansehnliche Größe und Stärke, trägt jährlich, aber nicht besonders viel, und wächst außerordentlich schnell. — Er ist ein guter Wirthschaftsapfel, zum Mosten, in die Küche, zum Schnitzeln, zu Muß, Compot ꝛc.

81. Winter-Rambour.

Rother Winter-Rambour.
Rambour d'hiver, Rambour rouge.

Blätter groß, länglich-eiförmig, scharf und fein gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Die Frucht ist groß und dick, häufig platt. Die Schale erst gelblichgrün, später citronengelb, sonnenwärts mit dunkeln Karmoisinstreifen und braunen Punkten geschmückt, welche auf der Schattenseite matter erscheinen oder sich ganz verlieren. Das ziemlich zarte Fleisch ist weißgrünlich, später gelblich, fest, saftig, von gutem, etwas süß weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im December, hält sich bis Ende März. — Ein großer und fruchtbarer Baum. — Guter Wirthschaftsapfel.

B. Rundäpfel.

An der Frucht sieht man nie eigentliche Rippen, obwohl man hie und da Erhabenheiten bemerkt. Sie haben einen süßen, gewürzhaften, oder weinsäuerlichen Geschmack.

Man theilt sie in 5 Ordnungen.

I. Rosenäpfel.

Malus Appiana. Plinius.

Schöne, am Baume mit blauem Dufte belaufene, um den Kelch oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippte, gedrückt kugelförmige Aepfel, von angenehmem, meist rosenartigem Geruch, welcher durch's Reiben vermehrt wird. Das Fleisch derselben ist weich, locker und schwammig, meist am Kernhause roth geadert und schließt meistens im Kernhause einen feinen Kern in sich ein, von herrlichem Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack, gewöhnlich von einer tulpenartig gestreiften und sich nicht fett anzufühlenden Schale umgeben. Das Kernhaus ist geräumig, meist regelmäßig und geschlossen.

Es sind meist Sommer- oder Herbstäpfel, welche nicht lange dauern, sondern ihren Geruch und Geschmack bald verlieren, einen gut gebauten Boden verlangen und nur theilweise sich für die Oekonomie eignen.

a. Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.

82. Veilchenapfel.

(Taf. 7. Fig. 1.)

Violenapfel, Sommerveilchenapfel.
Violette d'été, Pomme violet.

Aeste dünn, abstehend. Tragholz lang. Sommerschossen ziemlich lang. Blätter länglich-rund, am Stiele etwas schmäler, ganz stumpf zugespitzt, die Spitze oft nach der linken Seite gerichtet, scharf gezähnt, weitläufig gerippt, gelbgrün.

Frucht verschieden groß, zuweilen plattrund, etwa 2½ Zoll breit, 1½ Zoll hoch, sonnenwärts dunkelroth und oft etwas hellroth, hie und da violett gestreift, oft orangegelb durchschimmernd. Fleisch weiß, mit rosenrothem Scheine, oft etwas gelbröthlich schimmernd, mild, mit einer grünen Ader um das Kernhaus, süßsäuerlich schmeckend und veilchenartig riechend. Blume etwas tief und eng sitzend und von einigen Falten umgeben. Stiel ¼ Zoll und länger.

Reift Mitte, oft schon Anfangs August, aber ungleich, oft noch im Oktober, kann vom Baume verspeist werden. — Der Baum eignet sich zum Halbhochstamm und in Zwergform, in welch' letzterer Form er besonders fruchtbar ist. Er wächst langsam und paßt hauptsächlich nur in Gärten.

83. Seidenapfel.

Coüsinotte rouge d'été.

Frucht länglich, etwas spitz. Schale wie ein frischer Borsdorferapfel, auf der Sonnenseite verwaschen karmoisinroth gestreift und grünlich getüpfelt, mit weißem, leichtem, saftigem Fleische und von herrlich weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Mitte August. — Ein ausgezeichnetes Tafelobst. Zum Dämpfen muß man die Früchte vor der Vollreife nehmen.

84. Schelswiger Erdbeerapfel.

Blätter länglich, rinnenförmig gebogen und gezähnt.

Frucht oben etwas spitzig, mit 6 flachen Rippen. Schale grüngelb und goldgelb, oft unterbrochen karmoisinroth ge-

Digitized by Google

strichelt und punktirt. Fleisch zart, saftig, mit angenehmem Geruch und Geschmack.

Reift im September. — Der Baum trägt frühe. — Ein guter Tafelapfel.

85. Florentiner Rosenapfel.

Florentiner.
Pomme de St. Florent, Caillot Rosat.

Ein großer, calvillartiger Apfel von angenehmem, zuckerartigem Geschmack. Schale grünlich, später citronengelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth. Fleisch weiß, weich, saftig, nach Rosen riechend.

Reift Ende Oktober.

86. Weißer Sommer-Taubenapfel.

Frucht klein, schön, mit gelber Schale, gelblichem, lockerem, saftvollem Fleische, angenehmem Geruch und von etwas weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Ende August und dauert 14 Tage. — Der Baum ist fruchtbar, wird nicht groß, verlangt einen guten Boden. — Der Apfel ist sehr empfindlich gegen Druck.

87. Weißer, italienischer Rosmarinapfel.

Mela de Rosmarino, Mela italiana.

Eine schöne Frucht von länglicher, gegen oben etwas zugespitzter, gänseeiähnlicher Form. Die Schale ist wachsglänzend, gelblichweiß, und gewöhnlich sonnenwärts leicht röthlich angelaufen, weiß punktirt und am Stiele gelbbraun rauh gefleckt. Die Blume ist mäßig vertieft, der Stiel lang und dünn, sitzt vertieft und eingesenkt. Das Fleisch ist reinweiß, sehr zart und mild, saftvoll, von angenehmem, süßem, jedoch nicht gewürzhaftem Geschmack. Der Apfel besitzt ein sehr geräumiges Kernhaus, welches meist 20, bei der Zeitigung losliegende Kerne enthält.

Reift Mitte und Ende November bis Februar. — Ein vorzüglicher Apfel, der für die Wirthschaft, wie für die Tafel taugt. — Der Baum ist dauerhaft, trägt frühe, häufig und reichlich, und hat eine schöne, dicht belaubte Krone, deren Aeste abstehend aber nicht überhängend sind, und eignet sich hauptsächlich zu Spalieren.

Er soll aus Italien stammen, und die Stadt Bozzen bei Innspruck, wo er häufig gebaut wird, treibt einen starken Handel mit dieser Sorte.

88. Mayers weißer Winter-Taubenapfel.

Frucht mittelmäßig groß, hellgelb, von angenehmem Geruch und erfrischendem, gewürzhaftem, weinartigem, zuckerigem Geschmack.

Reift im December und hält bis zum Frühjahr.

89. Marmorirte Rosette.

Rosette d'été marblée.

Blätter eiförmig, länglich, dünn, scharf gezähnt.

Frucht klein, länglich, gegen die Blume hin stumpf zugespitzt. Schale blaß citronengelb und karmoisinroth gestreift. Fleisch gelblichweiß, brüchig, saftig, an der Blume rosenfarbig, hat einen süßen erdbeer- oder melonenartigen Geschmack und Geruch.

Reift Anfangs September bis November. — Der Baum ist fruchtbar und trägt alle Jahre.

90. Rother Herbst-Taubenapfel.

Pigeon rouge d'automne.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt.

Frucht schön, ziemlich groß, meist rosenroth gestreift. Fleisch weiß, an der Blume leicht rosenroth, mit einer rothen Ader um das weite Kernhaus, locker, saftig, angenehm zuckerartig schmeckend.

Reift Ende September und hält sich fast das ganze Jahr hindurch. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber in einem guten Boden reichlich.

91. Königlicher Täubling.

Pigeonnet royal.

Blätter klein, steif, herzförmig, lang zugespitzt, grob geadert, kurz und spitzig gezähnt, unten wollig behaart.

Apfel so groß wie ein Borsdorfer. Schale weiß, wachsglänzend, sonnenwärts hellröthlich oder karmoisinroth, mit hellbraunen, zuweilen gelblich eingefaßten Punkten. Fleisch weiß, fest, saftig, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Reift im Oktober und hält sich bis in März. — Der Baum ist von mittlerer Größe, trägt aber reichlich.

b. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

92. Tulpenapfel.

Pomme tulipée.

Blätter lang, die untersten oft 6 Zoll lang, eiförmig, mehr stumpf oder mehr spitz gezähnt, unten wollig behaart.

Frucht groß, kugelig und gerippt. Schale strohgelb, auf der Sonnenseite zahlreich roth gestreift, mit weißem, sehr lockerem, markigem, saftigem, rosenartig schmeckendem Fleisch.

Reift Ende August, währt aber nur 14 Tage. — Nur als Tafelobst empfehlenswerth. — Der Baum taugt zu allen Formen.

93. Kleiner Favoritapfel.

Kleiner Favorit.
Pomme Mignonne.

Ein schöner Apfel, von der Größe eines mittleren Borsdorfers, nach oben zugespitzt. Schale grünlich, auf der Sonnenseite karmoisinroth, mit gelblichen Flecken, mit weißem, lockerem, am Kernhause rosenrothem, süß und zimmtartig schmeckendem Fleische.

Reift Mitte September bis November. — Schickt sich gut in Zwergform.

94. Rother Winter-Taubenapfel.

Rother Taubenapfel, Jerusalemsapfel, Taubenherz.
Pigeon rouge, Coeur de Pigeon.

Der Baum erreicht eine mittlere Größe. Stamm etwas schwach. Haupt- und Nebenäste sich nach einander oder gabelförmig sich ansetzend. Zweige zahlreich, dünn, schlank. Tragholz etwas lang. Krone kugelförmig, etwas schwach belaubt. Die Sommerschossen sind am Hochstamme dünn und

Digitized by Google

kurz, an Spalieren aber stark und lang, grün und braun, und an der Spitze feinwollig. Die Augen sind lang und dick, zugespitzt und weiß. Blätter etwa 2 Zoll breit und 3½ Zoll lang, eiförmig, lang zugespitzt, scharf gezähnt, stark runzlicht, von oben blasser, oder auch dunkler grüner und unten schmutziger, weißlicher Farbe, die jungen Blätter grüngelb. Blüthen innen hie und da rosenroth geadert. Blüthenblätter ausgehöhlt, 1 Zoll lang und ½ Zoll breit. Kelchspitzen sehr lang.

Ein schöner Rosenapfel von nicht besonderer Größe, 2 Zoll 8 Linien hoch und breit, von stumpf konischer Form und gegen die Blume hin verjüngter Form. Seine Schale ist fein, fest, glatt und glänzend, erst grün, dann wachsartig, weißgelb, auf der Sonnenseite hell rosenroth gefärbt, meist roth gestreift, oft etwas violett schimmernd, überhaupt in der Farbe sehr variirend, gelblich punktirt und bläulich beduftet. Blume in einer geräumigen, zuweilen tiefen Höhle sitzend, von einigen feinen Fältchen umgeben. Der zarte, fast 1 Zoll lange, dünne, holzige Stiel sitzt tief, oft eingesenkt. Das Fleisch ist schön weiß, unter dem Stiele etwas röthlich schimmernd, ziemlich locker, zart, fein körnig, saftig, von angenehmem, zuckerartigem, rosenartigem, selten säuerlichem Geschmack. Kernhaus am Stiele breit, nach der Blume sich zuspitzend, gewöhnlich mit nur 4, oft nur 3, seltener aber mit 5 Kammern. Kerne klein, rund, zugespitzt, schwarzbraun.

Reift Ende November, dauert bis März, April. — Der Baum ist zuweilen überaus ergiebig, trägt aber meist nur mäßig, aber frühe, muß aber gegen Frost geschützt werden, und eignet sich nicht gut zu Zwergformen, da er zu sehr in's Holz wächst.

95. Rother Herbst-Strichapfel.

Rother, kurzdauernder Herbstapfel, rother Herbst.

Passe pomme, Passe pomme rouge d'Automne.

Der Baum ist ziemlich groß, stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander. Zweige kurz, steif. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommerschossen lang. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, scharf zugespitzt, ungleich gezähnt, hellgrün.

Ein mittelgroßer, 2 Zoll 2 Linien hoher und 2 Zoll breiter, fast kugelförmiger, an der Blume etwas gerippter oder gefalteter, gegen die Blume sich etwas verjüngender, am Stiele mehr platter und sehr leichter Apfel, von grüner bis strohgelber, auf der Sonnenseite heller oder dunkler rother Farbe, karmoisinroth gestreift und hellroth punktirt, im Rothen klein weißpunktirt, auf dem Lager bekommt er häufig linsengroße, schmutziggrüne Flecken, die bis in's Fleisch eindringen. Schale dünn. Das weingelbe, weiche Fleisch hat einen herrlichen, süßweinigten Geschmack. Blume wenig vertieft. Stiel in einer flachen Vertiefung, 1 Zoll lang, dünn, holzig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne lang, rund, gerade zugespitzt.

Reift Ende August oder September, und hält bis in Oktober. — Ein köstlicher Apfel, der sich hauptsächlich auch für die Küche eignet.

96. Rother Winter-Kronenapfel.

Rother Kronapfel, Tulpenapfel, doppelter Agatapfel.

De roode Kroons-Appel, Roode Aagt, Dubbelde Roode-Aagt-Appel.

Tulp Kroon.

Blätter eiförmig, lang zugespitzt, scharf gezähnt und fein wollig behaart.

Frucht mittelgroß, etwas breitgedrückt, rundlich, bis zur Mitte stark gerippt, mit großer Blume und langem, sehr tief stehendem Stiele, glatter, glänzender, erst weingrünlich, dann schön rothgelb gefärbter, auf der Sonnenseite dunkelroth geflammter und fein gelb punktirter Schale. Das Fleisch ist gelblich, mild, locker, weich, saftig, von feinem, äußerst angenehmem, süß und etwas fenchelartigem Geschmack.

Reift im December und hält sich bis Februar, wo er am besten ist. — Ein für die Tafel und Küche guter Apfel. — Der Baum ist groß und trägt beinahe jährlich.

97. Rewalischer Birnapfel.

Blüthe sehr groß und schön rosenroth.

Frucht mittelgroß, meist plattrund, mit schwacher Höhlung, gelber, weißpunktirter, sonnenwärts röthlicher und roth gestrichelter Schale. Die Blume steht mäßig vertieft, ist geschlossen und etwas faltig. Stiel sehr kurz. Fleisch weiß, sehr zart und saftig, und der Geschmack desselben ausgezeichnet, wie auch sein Geruch äußerst angenehm und stark. Das Kernhaus hat 5 Fächer, deren jedes 3 Kerne in sich einschließt.

Reift im August und dauert nicht lange. — Zur längern Aufbewahrung muß man diesen Apfel einige Zeit vor seiner Reife abpflücken, er verliert dadurch freilich einiges an seiner Güte, da mit der Lagerreife die Schale gerne aufreißt. Der Apfel ist sehr gut. — Der Baum wächst gut, eignet sich vorzugsweise nur zu Zwergformen.

98. Astrachanischer Sommerapfel.

Zicadapfel, Moskowiter Apfel, russischer Eisapfel.

Pomme d'Astracan, Pomme Transparente, Cicat.

Eine ziemlich runde, gerippte, gegen 2½ Zoll dicke Frucht, mit glänzender, sehr feiner und strohgelber Schale, welche sonnenwärts hell und dunkelroth gefärbt ist, mit weißem, schmelzendem und bei der vollkommenen Reife durchscheinendem, lockerem Fleisch von angenehm gewürzhaftem und penetrirendem Geruch und delikatem Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig.

Reift im Juli, August, und hält nicht lange. — Der Apfel hat die Eigenthümlichkeit, daß seine Schale in guten, warmen Jahren auf der Sonnenseite glasartig und durchscheinend wird, und eine andere Färbung erhält, sich zikadirt, die Schale dann zerplatzt und den Saft auslaufen läßt. — Dieser Baum wird besonders häufig in Rußland und Curland gezogen, und taugt mehr in Zwergformen, er trägt früh und reichlich, und man veredelt ihn auf seine eigenen Kernwildlinge oder auf Paradiesäpfel, Calvillen ꝛc.

Digitized by Google

II. Reinetten.

Malus Prasomila. Pers.
Lederäpfel, Renetten.
Reinette, so viel wie kleine Königin.

Die Reinetten zeichnen sich durch ihre reine, schöne Form aus, da sie gewöhnlich weder Rippen noch auffallende Erhabenheiten haben und gegen den Kelch und Stiel sanft abgerundet sind. Die Schale ist grau punktirt, rostig angeflogen oder ganz überzogen, selten fettig, meist rauh anzufühlen. Ihr Fleisch ist feinkörnig, kurz abknackend, fest, fein, weich und zergehend, von eigenthümlich erhaben gewürzhaftem, süßsäuerlich, weinigtem Geschmack, sogenannter Reinettengeschmack.

Wegen ihrer Neigung, zu welken, müssen sie länger, als andere Aepfel, am Baume hängen, und sind für Gärten ausgezeichnete Früchte.

Die Reinettenbäume erreichen selten eine ansehnliche Größe, geben daher herrliche Zwergbäume, und haben meist dunkelgrüne, wollige Blätter. Manche Sorten passen auch auf das freie Feld. Die süßen Sorten, die sogenannten Parmänen, geben einen feinen Most.

a. Einfarbige Reinetten.

Ihre Farbe ist einfach, grün bis goldgelb, ohne eine andere auffallende Farbe, ohne Rostüberzug, mit Ausnahme der Sonnenseite, welche hie und da leicht röthlich angelaufen und nur unbedeutend rostig gestreift ist.

99. Weiße Wachsreinette.

Frucht sehr schön, prachtvoll, 3 1/4 Zoll breit und 3 Zoll hoch, von angenehm erfrischendem, süß weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack, mit sehr starkem Geruch, wenn sie mit der Hand gerieben wird.

Reift im September und hält bis Oktober. — Der Baum wird groß, wächst schnell, und ist sehr ergiebig. Seine Blüthe ist nicht empfindlich gegen Frost.

100. Gelbe Bucker-Reinette.

Frucht mittelgroß, schön, mit vielen Punkten und feinen Rostanflügen. Das feine, weiche, saftige Fleisch ist weißlichgelb und hat einen erhabenen, zuckerartigen, aber ohne Säure vermischten Geschmack.

Reift im November und hält den Winter über. — Der Baum ist fruchtbar und eignet sich in gutem Boden zu Pyramiden.

101. Harlemer Reinette.

Reinette d'Harlem.

Blätter groß, länglichrund, grob geadert, meist scharf, seltener stumpf gezähnt.

Ein großer, platter Apfel, mit erst grünlicher, dann mehr gelber, zahlreich hell braunpunktirter, rostig gefleckter und so angeflogener Schale, weißgelblichem, markigem, saftigem, süß weinigschmeckendem Fleische.

Reift im November und hält sich bis Frühjahr. — Ausgezeichnete Sorte, sowohl für die Tafel, als auch für die Oekonomie. — Der Baum ist außerordentlich dauerhaft, wächst schnell, trägt frühzeitig und ist in der Blüthe nicht empfindlich, kommt auch in geringerem Boden gut fort. — Die Früchte dürfen nicht zu frühe abgenommen werden.

102. Lotharinger grüne Reinette.

Eine der größten Reinettensorten, etwas kugelig platt. Schale erst grasgrün, dann gelb, zart graupunktirt. Fleisch grün gelblichweiß, grobkörnig, locker, saftig, fein säuerlich schmeckend.

Reift im November, hält sich bis Frühjahr. — Ein sehr empfehlenswerther Apfel, besonders zum Dämpfen.

103. Glanz-Reinette.

Glänzende Reinette.
Reinette glacée.

Eine Reinette von breiter, platter, stark gerippter Form, mit großer Aushöhlung am Stiele, deren Schale glatt, glänzend, meist gelb, weiß punktirt und auf der Sonnenseite bisweilen röthlich angelaufen ist. Der Kelch liegt tief und ist ringsum von Falten umgeben. Das Fleisch ist fest, von sehr süßem und rosenartigem Geschmack.

Reift im December, hält bis Mai. — Vorzüglicher Apfel, sowohl zur Tafel, wie auch zur Wirthschaft. — Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und seine Blüthe ist nicht empfindlich. — Ungünstige Witterung erzeugt bei diesem Apfel gerne schwärzliche Rostflecken, in deren Folge er leicht fault.

104. Französische Edelreinette.

Französische Reinette.
Reinette Franche.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht. Tragholz regelmäßig, enge, gabelig. Sommerschossen lang, grün, grau gestrichelt. Blätter länglich, lang und fein zugespitzt, ungleich, stumpf gezähnt, dunkelgrau.

Eine schöne, große Reinette, 2 Zoll 9 Linien hoch, 3 Zoll 4 Linien breit, am Stiele am breitesten, platt, mit goldgelber, sonnenwärts röthlich angeflogener, roth gestrichelter und sternförmig, klein graupunktirter Schale, mit gelblichweißem, mildem, zartem, festem Fleisch, von säuerlich süßem und erhabenem Geschmack. Blume in einer geräumigen Vertiefung. Stiel sehr kurz und wenig vertieft sitzend. Kernhaus am Stiele sehr breit, an der Blume kurz zugespitzt. Kammern geräumig, hoch. Kerne länglich, gerade zugespitzt.

Reift im December und hält bis Mai. — Zum Rohgenuß, Compot ꝛc. — Der Baum ist fruchtbar, wird groß, verlangt aber einen gut angebauten Boden und eine gute Lage.

105. Große, englische Reinette.

Reinette grosse d'Angleterre.

Blätter sehr groß, unten weißwollig behaart.

Ein schöner, großer Apfel von plattrunder Form, meist mit 5 flachen, gegen den Kelch hin erhabener werdender Rippen, mit kurzem, starkem, tiefstehendem Stiel und Kelch. Die Schale ist gelb, welche Farbe mit der Lagerreife bis zum Goldgelben wächst, und sternförmig punktirt, sonnenwärts hie und da gelbröthlich angelaufen ist. Das Fleisch dieser Sorte ist gelblichweiß, mild, saftreich, von süßweinigtem Wohlgeschmack und wohlriechend.

Digitized by Google

Reift im December, hält bis in Sommer. — Für die Oekonomie sehr zu empfehlen. — Der Baum wächst kräftig heran, wird als Hochstamm sehr groß, und hat eine breite, gewölbte Krone, trägt früher und in sehr reichlichem Maße, eignet sich auf Felder und Baumgüter, und liebt ein mildes Klima.

106. Grüne Reinette.

Reinette verte, Reinette non pareille, Reinette verte longue.
Groene fransche Renet, Green-renet.

Mit mittlerem Stamm. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne gabelig. Tragholz mittelmäßig. Sommerschossen sehr dünn, etwas lang. Krone stark ästig. Blätter länglich, am Stiele abgerundet, etwas scharf zugespitzt, etwas scharf sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Ein Apfel mittlerer Größe, 3 Zoll breit, 2 Zoll und einige Linien hoch, plattrund, mit rauhen, weißgelblichgrüner und grüngrau angelaufener, oder besonders an der Blume gefleckter, dünner, viel und grün und klein punktirter Schale und festem, saftigem, zartem, gelblich und grün geadertem, wohlschmeckendem, und bei der Vollreife sehr weichem, angenehm weinsäuerlich süßem Geschmack. Blume in kleiner aber tiefer Höhle. Stiel in geräumiger Vertiefung, stark aus derselben hervortretend, 1½ Zoll lang, dünn, holzig. Kernhaus gegen den Stiel hin sich verjüngend, gegen die Blume hin sich stark zuspitzend.

Reift im December, Januar, hält bis Sommer und Herbst, wenn man sie nicht zu frühe vom Baume nimmt. — Für die Tafel und Wirthschaft. — Der Baum will einen trockenen Standort.

107. Reinette von Breda.

(Taf. 7. Fig. 4.)

Reinette de Breda.

Aeste häufig hängend. Blätter länglichrund, breit, scharf gezähnt, schmutziggrün.

Frucht etwas breitgedrückt, oft etwas eckig, 2 Zoll 7 Linien hoch und nur unmerklich breiter, in der Mitte am breitesten, walzenförmig, gegen die Blume kurz abgerundet. Schale citronengelb, auf dem Lager goldgelb werdend, rostfarbig punktirt und gefleckt, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, häufig mit starken, karmoisinrothen Punkten oder Flecken, die noch einen weiteren länglichen, grauen Punkt in ihrer Mitte haben, oft auch, besonders an der Blume, lang grau und rauhgefleckt. Fleisch weißgelblich, zart, fest, saftig, gewürzhaft, birnartig schmeckend. Blume in einer geräumigen, flachen Vertiefung, groß, offen. Stiel in sehr geräumiger Vertiefung, dick, holzig, mehr als ½ Zoll lang. Kernhaus an der Blume zugespitzt, am Stiele breiter. Kammern geräumig, hoch. Kerne 10 — 15, vollkommen, lang, gerade zugespitzt.

Reift vom December bis in den März. — Ein fruchtbarer Baum mittlerer Größe, der auch in rauheren Gegenden noch fortkommt, wenn er nur in trockenem, gut kultivirtem Boden steht, und sich hauptsächlich zu Pyramiden eignet.

108. Weiber-Reinette.

Reinette pomme Madame.

Apfel groß, mit citronengelber Schale von ausgezeichneter Güte.

Reift im December und hält sich bis in's Frühjahr. — Der Baum ist fruchtbar und wird groß.

109. Reinette von Sorgoliet.

Renet von Sorgoliet.

Blätter sehr groß, eiförmig, weitläufig und spitzig gezähnt.

Frucht groß, plattrund, mit 5 flachen Rippen, mit erst grünlichgelber, dann blaßgelber, braun punktirter und gefleckter, sonnenwärts oft schwach röthlichbräunlich angelaufener Schale, mit gelblichem, etwas saftigem, festem, später mürbem, weißgelbem Fleisch, welches einen angenehmen, aromatischen Geschmack besitzt.

Reift im December — Sommer. — Der Baum ist groß, fruchtbar, und hat einen guten Trieb.

110. Marzipan-Reinette.

Blätter groß, länglichrund, scharf gezähnt, fein geadert, unten weißwollig.

Frucht groß, etwas plattgedrückt. Schale im Anfang hellgrün, später hellgelb, grün getüpfelt, sonnenwärts röthlich, roth punktirt. Fleisch weiß, locker, etwas grobkörnig, um das Kernhaus grün geadert, gewürzhaft schmeckend.

Reift im Oktober — Weihnachten. — Baum viel Holz ansetzend, ziemlich fruchtbar.

111. Charakter-Reinette.

Charakterapfel.
Reinette Drap d'or.
Character of Drap d'or, Character-Apple.

Ein Apfel von ziemlicher Größe und runder Gestalt, dessen Schale grünlichgelb und sonnenwärts bisweilen röthlich ist; er ist besonders kennbar an den feinen, braunen, sich verästelnden Linien, welche ihn ringsum bekleiden. Sein Fleisch ist gelblich und fest, wenig saftig, von angenehm weinigtem Geschmack.

Reift im November, December — März. — Gleich schätzenswerth für die Tafel, wie für die Wirthschaft. Diese Sorte darf nicht zu frühe abgepflückt werden. — Der Baum trägt beinahe alle Jahre, ist nicht empfindlich, und wird groß, liebt aber einen warmen Stand und verlangt einen guten Boden.

112. Reinette von Lüneville.

Zwei Jahre dauernde Reinette.
Reinette de Lunéville, Reinette durable deux ans.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Zweige kurz. Tragholz unregelmäßig. Krone stark belaubt. Blätter eiförmig, etwas scharf zugespitzt, scharf sägeartig, ungleich gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner, plattrund, 2 Zoll hoch und ¼ Zoll breiter, nach dem Stiele zu am breitesten, an der Blume sich verjüngend und flach zurundend. Blume in einer weiten und flachen Vertiefung, von einigen kleinen Falten umgeben. Der Stiel in einer kleinen Vertiefung,

Digitized by Google

½ Zoll lang. Schale zart, dünn, grünweißlichgelb, später orangegelb oder bräunlich grau punktirt, sonnenwärts, und besonders am Kelche, hochroth, mit feinen, braunen, weißgelb eingefaßten Punkten. Fleisch gelblich, fest, zart, und erst wenn die Frucht spät vom Baume genommen wird und gegen Pfingsten süß aromatisch schmeckend. Kernhaus etwas der Blume näher gerückt. Kammern breit. Kerne dick, beinahe dreieckig, gerade zugespitzt.

Eine Sorte, welche 2 Jahre dauert und oft erst gegen Pfingsten wohlschmeckend wird, auch muß sie lange am Baume bleiben.

113. Netz-Reinette.

(Taf. 7. Fig. 3.)

Gestrickte Reinette.
Reinette filée, Reinette tricotée.

Eine mittelgroße Reinette mit kurzem Stiel. Die Schale ist grünlichgelb, sonnenwärts roth, welch' letztere Farbe mit der Lagerreife sehr dunkel wird und oft den ganzen Apfel überzieht, bisweilen ist die Schale auch mit Streifen versehen, welche besonders auf der Schattenseite stärker in's Auge fallen. Am meisten aber zeichnet diese Sorte das röthlich- oder graulichgelbe, maschenartige Netz aus, welches vorzugsweise die Sonnenseite derselben überzieht, neben welchen sich noch unregelmäßige Punkte von der gleichen Farbe und häufig auch Warzen zeigen. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit zerstreuten, grünlichen Flecken, solid, jedoch zart und mild, von süßem, etwas weinigtem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December und hält bis Pfingsten.

114. Frühe, rothgefleckte Mark-Reinette.

Rothgefleckte Mark-Reinette.
Reinette mollette.

Frucht mit vielen, schönen, karmoisinrothen Punkten bekleidet. Fleisch weißlichgelb, locker, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, süß weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im Oktober und hält sich bis in December. — Ein gutes Tafel- und Wirthschaftsobst. — Der Baum liebt milde Gegenden, geräth aber in magerem Boden und eignet sich zu allen Formen.

115. Englische Reinette.

Goldapfel, englischer Goldpepping, unvergleichlicher Pepping.
Reinette d'Angleterre.

Baum mittelstark. Hauptäste ausgebreitet, meist, wie auch die Zweige, quirlicht. Tragholz engestehend. Sommerschossen rothbraun punktirt, feinwollig. Augen kurz, engesitzend. Krone groß, stark, ziemlich stark beblättert. Blätter rundlich, mittelmäßig zugespitzt, ungleich und klein gezähnt, dunkelgrün. Blüthe nur halb sich öffnend.

Apfel von mittlerer Größe, fast 2 Zoll hoch und etwas über 2 Zoll breit, von plattrunder, etwas stumpf cylindrischer Gestalt, an der Blume etwas plattgedrückt. Blume flach sitzend, von einigen Erhabenheiten umgeben. Stiel flach, geräumig sitzend, kurz, holzig, nur wenig hervorragend. Schale erst grüngelb, dann hellgelb, sonnenwärts hellroth, zuweilen klein schwarzbraun gefleckt, oder warzig, rauh, etwas dick. Fleisch gelblich, zart, fest, mittelsaftig, erhaben, süß gewürzhaft. Kernhaus unten rund, nach der Blume zugespitzt. Kammern enge, etwas zusammengedrückt. Kerne platt, kurz zugespitzt.

Reift im December, hält oft bis zur Apfelernte. — Baum ziemlich fruchtbar und meist alljährlich.

116. Englischer Goldpepping.

Goldpepping, Goldapfel, kleiner Pepping.
Peppin d'Angleterre, Peppin d'oré.
The Golden Pippin,

Baum erreicht eine mittlere Größe. Stamm etwas schwach. Haupt-, Nebenäste gerne quirlicht. Zweige schwach, kurz. Tragholz etwas groß, aber schwach. Sommertriebe dünn, mit breiten, etwas hervorragenden Trägern. Krone klein, plattrund, etwas licht belaubt. Blätter klein, schmal, länglich, fein und scharf gezähnt, hellgrün.

Frucht plattrund, 2 Zoll breit und einige Linien weniger hoch, mit glatter, mattgelber, gelblichgrün punktirter, sonnenwärts schön goldgelber, blutroth oder bräunlich punktirter und gefleckter, dünner Schale; hie und da ist letztere mit einem leichten Grau angelaufen. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, saftreich, welches einen feinen, angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack hat. Blume etwas flach, aber in einer tiefen, geräumigen Vertiefung sitzend, von einigen kleinen Falten umgeben. Der Stiel in einer flachen Vertiefung, dünn, holzig, ½ Zoll lang und darüber, oft ebenfalls von kleinen Falten begränzt. Kernhaus beinahe rund. Kammern klein, zusammengedrückt. Kerne etwas groß, glatt, gerade zugespitzt, und schimmern, wie mit Goldpünktchen übersäet.

Reift im November und hält sich bis in Sommer, nur darf er, wenn er lange halten soll, nicht frühe abgenommen werden. — Ein in jeder Beziehung vorzüglicher Apfel. — Der Baum ist sehr frucht- und frühzeitig tragbar, aber nicht alle Jahre, er eignet sich vorzugsweise zu Zwergformen, besonders auch zu Obstorangeriebäumchen, in welchen Formen die Frucht gewöhnlich eine ansehnlichere Größe erreicht, er will einen guten Boden und gute Lage haben, doch kann er Kälte ertragen, und darf wegen seines starken Wachsthumes nicht zu viel ausgeschnitten werden.

117. Weiße Reinette.

(Taf. 5. Fig. 3.)

Reinette blanche.

Baum mittelgroß, mit mittelstarkem Stamme. Aeste hängend, gerne gabelförmig sich ansetzenden Haupt- und Nebenästen und Zweigen, etwas langem und starkem Tragholz. Sommerschossen dünn, etwas lang. Krone starkästig. Blätter groß, länglich-eiförmig, gegen den Stiel hin sich etwas verjüngend, stumpf zugespitzt, ungleich stumpf oder auch scharf gezähnt, gelbgrün. Blüthe rosenroth.

Frucht schön, etwa 3 Zoll hoch, 2 Zoll und 4 Linien breit, platt, oft mit Erhabenheiten in der Mitte, oben stumpf und gewölbt. Blume etwas tief sitzend, von 4—5 starken Erhabenheiten und einigen Falten umgeben. Stiel in einer tiefen und schmalen Höhle, ½ Zoll lang und nur ein paar Linien aus seiner Vertiefung herausragend. Schale zart, mit der Reife weißgelb, hie und da auch citronengelb,

Digitized by Google

sonnenwärts etwas röthlich, sehr fein grau und dunkelgelb oder bräunlich punktirt, auf der Schattenseite oft weißlich eingefaßt. Fleisch grünlichweiß, zart, mürbe, körnig, gewürzhaft, süßsäuerlich, saftig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume sich zuspitzend. Kammern etwas breit, ohne gerade geräumig zu sein. Kerne lang, geradspitzig.

Reift im December, hält bis Mai und Sommer. — Der Baum trägt ziemlich voll.

118. Großer Pepping.

Englischer Pepping, Gewürzpepping, Bisamapfel.
Grand Peppin.
The aromatic Pippin.

Baum mit mittelstarkem Stamm und meist quirlichten Haupt-, Nebenästen und Zweigen, eng und unregelmäßig stehendem Tragholze, langen und dünnen Sommerschossen, dichtästiger und belaubter Krone. Blätter länglichrund, ungleich scharf sägeförmig gezähnt, stumpf zugespitzt, gelbgrün.

Frucht mittelgroß, etwa 2½ Zoll breit und 2 Zoll und einige Linien hoch, länglichrund scheinend. Blume in einer geräumigen Höhlung sitzend, von einigen Falten und Runzeln, welche theilweise bis zum Stiele verlaufen, umgeben. Der Stiel ragt bedeutend aus der Vertiefung hervor, ist dünn und holzig. Schale grüngelb, zahlreich weiß punktirt, sonnenwärts oft stark roth und grün punktirt. Kernhaus gegen den Stiel und besonders gegen die Blume sich zuspitzend. Fleisch weißgelb, fest, zart, mittelmäßig saftig, fein, süß, aromatisch schmeckend.

Reift Januar — Mai, nimmt aber bis dorthin bedeutend an Wohlgeschmack ab. — Ein sehr guter Tafelapfel, auch für die Wirthschaft passend. — Der Baum eignet sich gut zu Pyramiden, ist fruchtbar, aber nicht alle Jahre.

119. Goldzeugapfel.

Goldgestickter Apfel.
Vrai drap d'or.

Blätter lang, schmal, lang zugespitzt, klein gezähnt, am Stiele etwas schief.

Ein ansehnlicher, etwas platter und fast kugeliger Apfel mit kurzem Stiel. Kelch in einer flachen und gefalteten Einsenkung stehend. Die Schale ist glatt, schön matt gold- oder hellgelb, hellgrün, bandartig gestreift, fein braun punktirt und klein und rund gefleckt. Fleisch gelb, im Innern mehr weiß, mild, locker und von herrlichem, zuckerartigem, schwach weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im November — Februar. — Der Baum wird groß, trägt bald und jährlich, und eignet sich besonders zu Pyramiden.

120. Glatte, gelbe Reinette.

Reinette jaune.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste quirlicht. Zweige kurz. Tragholz unregelmäßig, etwas lang und stark, wie auch die Sommerschossen. Krone nicht stark belaubt. Blätter beinahe eiförmig, breit und kurz zugespitzt, rundlich und ungleich gezähnt, dunkelgrün.

Apfel von mittlerer Größe, am Stiele am breitesten und platt, an der Blume sich nach und nach zurundend und mit einigen Erhabenheiten versehen. Schale glatt, dünn, erst grüngelb, dann citronengelb, sonnenwärts leicht geröthet, meist nur orangegelb, zahlreich zart und grau punktirt, im Röthlichen rothbraun punktirt oder fast gestrichelt, am Stiele oft grau lederartig. Fleisch weißgelb, zart, sehr saftig, von angenehm süß gewürzhaftem Geschmack. Kernhaus klein, am Stiele breit, an der Blume zugespitzt. Kammern etwas geräumig, hoch. Kerne klein, beinahe dreieckig, gerade zugespitzt. Blume stark vertieft. Stiel in geräumiger Vertiefung, kurz, dünn, holzig.

Reift im December und hält sich bis zur Wiederreife.

b. Rothe Reinetten.

Auf der Sonnenseite roth gefärbte Reinetten, ohne Rostanflug, die im Uebrigen sämmtliche Eigenschaften der vorigen Familien besitzen.

121. Englische Birn-Reinette.

Birn-Reinette, Pärrenette.
Pear Renet.

Blätter klein, ganz schmal, am Stiele noch schmäler, kurz gezähnt.

Gleicht einem starken Borsdorfer. Schale gelblich, sonnenwärts trüb karmoisinroth gestreift. Fleisch weiß und grüngelblich, zart, weich, saftig, von delikatem, erhabenem, fein süßweinsäuerlichem Geschmack.

Reift im Oktober — bis tief in Winter, er eignet sich auch zur Oekonomie. — Der Baum ist mittelgroß, dauerhaft, liebt ein mildes Klima, guten Boden und Lage, trägt nicht besonders frühe, und taugt zu Zwergformen. Beim Abpflücken und Legen will diese Sorte vorsichtig behandelt sein.

122. Muskat-Reinette.

Muskateller-Reinette.
Reinette musquée.

Der Baum erreicht eine mittlere Größe, wächst stark in's Holz und bekommt viel Laub. Aeste hängend. Tragholz regelmäßig, zahlreich. Sommerschossen braunroth, haben breite, platte Augenträger, mit kleinen, erhabenen und zugespitzten Augen. Blätter lang gestielt, lang, schmal, spitzig, bogenförmig gezähnt, mit 2 langen Afterblättchen, flatternd.

Ein ziemlich großer, plattrundlicher, 2 Zoll 4 Linien hoher und 4 Linien breiter Apfel, der nach dem Stiele zu am breitesten und an der Blume stumpf zugespitzt ist. Blume in einer kleinen, schmalen Vertiefung, klein, von kleinen Falten umgeben. Stiel etwas kurz, holzig, geräumig tief eingesenkt. Schale dünn, im Anfang gelblichgrün, sonnenwärts unrein roth und bisweilen etwas rauh, dann schön citronengelb, schön hell und dunkel karmoisinroth gestrichelt und gefleckt oder verwaschen und gelb punktirt, oft mit einigen rauhen Holzflecken. Sein Fleisch ist grüngelblich, fest, saftig, besonders unter der Schale zart, und besitzt einen feinen, süßweinigten, fenchel- und muskatnußartigen, erhebenden Geschmack und Geruch. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume zugespitzt. Kammern geräumig, hoch. Kerne vollkommen, platt, kurz zugespitzt.

Digitized by Google

Reift bis Mai, oft länger. — Als Tafel- und Mostobst gleich sehr zu empfehlen. — Der Baum hat ein munteres Wachsthum, trägt frühzeitig, außerordentlich reichlich und fast alljährlich; er eignet sich für den Hochstamm, wie für die Zwergformen, nur sind im letzteren Falle die Früchte gewöhnlich weniger haltbar. Er ist unempfindlich gegen Kälte, erträgt aber fetten Boden nicht, da er in solchem leicht krebsig wird.

123. Kräuter-Reinette.

Fruchtbare Kräuter-Reinette.

Frucht mittelgroß, von düsterem, nicht sehr empfehlendem Ansehen, aber von einem erhabenen, stark gewürzhaften Zuckergeschmack.

Reift vom December bis in Sommer. — Der Baum erreicht eine ziemliche Höhe, ist früh und außerordentlich fruchtbar, und ist auf Felder und Baumgüter sehr empfehlenswerth.

124. Getüpfelte Reinette.

Picotirte Reinette, Forellen-Reinette.
Reinette picotée.

Baum stark. Aeste häufig quirlicht. Zweige lang. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit aus einander stehend. Sommerschossen sehr lang und dünn. Krone länglich-kugelförmig, nicht besonders stark belaubt. Blätter länglich, kurz und scharf zugespitzt, sehr scharf sägeartig, ungleich gezähnt, gelbgrün.

Von Form und Größe eines mittelgroßen Borsdorfers, 3½ Zoll hoch und breit, gegen die Blume hin sich verschmälernd und stumpf konisch, gegen den Stiel hin breiter werdend. Blume groß, etwas engsitzend, ebenso der Stiel, etwa ½ Zoll hervorragend, dünn. Schale dünn, mit der Reife gelber, oben etwas röthlichgelber Farbe, auf der Sonnenseite hellroth, zart dunkler gestreift und geflammt, mit weißgelben Kreisen untermischt, von angenehm, süßsäuerlich erhaben schmeckendem Fleische, welches gelb, fest, zart und saftig ist. Kernhaus nach der Blume scharf zugespitzt, nach dem Stiele etwas breit. Kammern geräumig, hoch. Kerne vollkommen ausgebildet, etwas breit, kurz zugespitzt.

Reift im December bis zur Baumblüthe. — Apfel ersten Rangs, auch gut für die Küche.

125. Rothe Reinette.

Reinette rouge, Reinette rouge d'hiver, Reinette du Roi, Reinette de la Reine.
Granaat Renet.

Der Baum wird groß. Stamm mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig. Tragholz gewöhnlich engestehend. Krone dicht ästig und belaubt, läßt sich gut kesselförmig ziehen. Sommertriebe dick, lang, punktirt, grün und gegen die Spitze röthlich. Augen kurz und plattgedrückt und die Augenträger breit und ausgehöhlt. Blätter beinahe rund, sägeartig und spitzig gezähnt, kurz zugespitzt, hellgrün.

Ein Apfel mittlerer Größe, beinahe rund, gegen Blume und Stiel sich etwas verjüngend, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, dessen Schale dünn, glatt, erst grünlich, dann hellgelb, sonnenwärts röthlich kurz gestreift und sehr fein erst grün, später hellgrau punktirt ist. Blume ziemlich tief und geräumig, von Falten umgeben, und die Wulst um sie herum häufig ungleich. Stiel lang, dünn, in enger Höhle stehend. Das Fleisch gelblich, zart, fest, sehr saftig, von süßem, weinsäuerlichem und erhabenem Geschmack. Kerne gegen den Stiel hin sehr breit, gegen die Blume hin verschmälernd.

Reift im November bis Februar, April und länger, und welkt nicht. — Besonders gutes Tafelobst. — Der Baum ist fruchtbar.

126. Forellen-Reinette.

Reinette tachetée.

Blätter eiförmig, länglich, spitz gezähnt, unten weißwollig behaart.

Apfel klein, fast länglich, mit gelber, etwas roth gestreifter, auf der Sonnenseite karmoisinroth verwaschener, sternartig gefleckter Schale, gelblichweißem, feinem, festem, weinsäuerlich schmeckendem Fleische, welches im Mai am wohlschmeckendsten wird.

Bleibt oft ein ganzes Jahr gut. — Gutes Tafel- und Wirthschaftsobst. — Der Baum ist fruchtbar.

127. Edler Winter-Borsdorfer.

(Soll seinen Namen von dem Orte Borsdorf bei Meissen oder Leipzig haben.)

Borsdorfer, edler Borsdorfer.
Reinette bâtarde, Reinette de Misnie.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß, seine Krone ist sehr umfangreich, indem sich die Aeste stark horizontal ausbreiten. Haupt-, Nebenäste und Zweige setzen sich meist nach einander oder in Gabeln an, und wachsen sperrig. Zweige röthlich, lang, dünn, schwach, nach unten hängend. Tragholz meist engestehend. Sommerschossen mehr oder weniger lang und dünn. Augen oder Knospen etwas dick. Augenträger hervorstehend. Blätter länglichrund, 3 Zoll lang und 1½ Zoll breit, ungleich gezähnt, oft scharf, oft aber auch stumpf zugespitzt, oben dunkelgrün, unten blaßgrau. Blüthe nur zur Hälfte sich öffnend, stark roth, kommt erst nach der Blüthe anderer Aepfelbäume, und ist gegen Frost dauerhaft.

Ein wohl allgemein bekannter und beliebter Apfel, welcher 2 — 2½ Zoll hoch und breit wird (am Stiele etwas breiter als am Kelche), mit zarter, wachsglänzender, grünlichgelber, zerstreut schwarz punktirter und sonnenwärts schön hellroth angelaufener, häufig gelb oder braun gefleckter, auch gestreifter, mit Warzen versehener Schale, weißgelblichem, mildem, solidem, nicht besonders saftreichem Fleische, von süßsäuerlichem, ganz eigenthümlichem Wohlgeschmack und eigenem guten Geruch. Blume in einer geräumigen, flachen Vertiefung. Stiel in einer etwas engeren Höhle, meist dünn, gegen einen Zoll lang. Kernhaus unten breit, gegen die Blume hin stumpf zugespitzt. Kammern eng, pergamentartig. Kerne dick, kurz zugespitzt, gedrängt sitzend.

Reift im December — April, Mai. Später mehlig werdend. — Ein ausgezeichneter Apfel, sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft. Sie geben einen vorzüglichen Most, und eignen sich sehr zu Compot und zum

Digitized by Google

Dörren, auch wird ein starker Handel mit ihnen getrieben. — Der Baum ist stark ausgebreitet, kommt spät in Ertrag, er bedarf oft beinahe 10 — 12 Jahre und oft mehr, bis er gehörig tragbar wird, ist dann aber fruchtbar und trägt jährlich, erreicht ein außerordentlich hohes Alter, man sagt von 100 Jahren, gedeiht auch in kalten Lagen ganz gut, besonders in Gebirgsgegenden und wenn er in tiefgründigem Boden steht. Da sich die unteren Aeste dieses Baumes gerne auf den Boden hängen, so müssen solche entweder bald weggenommen, oder gleich bei der Erziehung ein höherer Schaft genommen werden. Will man den Borsdorfer zu Zwergbäumen verwenden, so trägt er oft schon in 4 — 5 Jahren, nur muß er dann auf seinen eigenen Wildling gepfropft werden. Durch Sämlinge erhält man oft geringere Varietäten. Leidet in der Blüthe viel von einem Rüsselkäfer.

Auf dem Ofen gebraten berstet der Borsdorfer meist mit ziemlichem Geräusch.

In Algier hielt man sonst sehr viel auf den Borsdorfer, er machte in Querscheiben zerschnitten, eine Lieblingsspeise des Dey's aus. — In Südfrankreich kommt der Borsdorfer nicht fort.

128. Rother Borsdorfer.

Tragholz regelmäßig, weitstehend. Sommerschossen dick, dunkel rothbraun. Krone nicht dicht belaubt.

Ein vorzüglicher Apfel, von der Größe und Gestalt des Winter-Borsdorfers, 2 Zoll 4 Linien hoch und 4 Linien breiter, gegen den Stiel zu am breitesten und daselbst platt, plattrund, dessen grüngelbe Grundfarbe größtentheils von einem glänzenden, dunklen Roth verdeckt ist, im Gelben klein bräunlich, im Rothen weiß punktirt und am Stiele grau lederfarbig strahlig ist. Warzen finden sich bisweilen an ihm. Schale dick. Fleisch grünlichweiß, fest, zart und saftig, hat einen angenehm süßen, gewürzhaften, erhabenen Geschmack und einen rosenartigen Geruch. Blume in einer flachen, weiten Oeffnung. Stiel mäßig vertieft, kurz, holzig. Das Kernhaus ist von einer rosenfarbigen Ader umgeben, am Stiele etwas breit. Kammern nieder. Kerne kurz, breit, gerade und stumpf zugespitzt.

Reift im December — März. — Der Baum wird sehr groß, wächst schnell, ist nicht empfindlich gegen Frost, trägt frühzeitig, beinahe alle Jahre und sehr reichlich. — Scheint eine Spielart des edlen Borsdorfers zu sein.

129. Grüner Borsdorfer.

Grünling (in der Wetterau).

Von der Größe des Winter-Borsdorfers, mit erst hellgrüner, dann hellgelber, sonnenwärts hellröthlicher und fein grauweiß und hellgrün punktirter Schale. Sein Fleisch ist grünlichweiß, fest, saftig, hat einen, dem edlen Borsdorfer ähnlichen, süßen Wohlgeschmack.

Reift im December — durch den Winter.

130. Grüner Winter-Borsdorfer.

Ein Apfel von Gestalt des edlen Borsdorfers, mit feiner, nicht fettiger, erst schön hellgrüner, dann gelbgrünlicher, auf der Sonnenseite trübröthlich angelaufener, stark punktirter Schale, mit gelblichem, zuckerig schmeckendem Fleisch.

Reift im November — Frühjahr.

131. Böhmischer Borsdorfer.

Großer Borsdorfer.

Blätter fast rund, klein zugespitzt, gleich tief und fein gezähnt.

Die Frucht hat in jeder Beziehung viel Aehnlichkeit mit dem edlen Borsdorfer, nur tritt das Parfüm des letzteren weniger stark hervor. Der Apfel spitzt sich gegen den Kelch etwas zu und ist mehr walzenförmig. Die Blume sitzt in einer engen Höhle, umgeben von 7 — 8 Falten. Schale glatt, goldgelb, auf der Sonnenseite schön dunkelroth und eben so gestreift, mit vielen feinen, weiß geränderten, grünlichen Pünktchen und häufig mit Warzen und dunkelrothen Strichen versehen. Das Fleisch ist gelblich, saftig und angenehm riechend.

Reift im December — Pfingsten. — Auch dieser Baum gleicht so ziemlich dem Winter-Borsdorfer, wird weniger hoch, trägt aber viel früher, oft schon im zweiten Jahre nach der Propfung, und ist sehr fruchtbar. Er liebt ein mildes Klima und paßt vorzüglich in größere Gärten. — Besonders zum Dörren, zu Schnitzen und zum Kochen eignet sich dieser Apfel.

132. Zwiebel-Borsdorfer.

(Taf. 7. Fig. 2.)

Zwiebelapfel, Kantjesapfel, Zipollenapfel, Scheibenapfel, Schierapfel, Bauern-Reinette.
Reinette platte, Reinette rurale.
Kantjes-Appel, Suure Schyver, Look-Appel, Pletje-Appel, Kaasjes-Appel.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln. Zweige kurz, dünn. Tragholz unregelmäßig, weit aus einander stehend, etwas lang. Sommerschossen dünn, lang. Krone platt, kugelförmig, wenig belaubt. Blätter etwas lang zugespitzt, scharf gezähnt, gelbgrün.

Frucht von ihrer Form so genannt, 3 Zoll und einige Linien breit, 2 Zoll hoch, in der Mitte am breitesten, an der Blume, welche merklich vertieft steht, mit vielen Falten. Stiel 1 Zoll lang, dünn, meist etwas vertieft sitzend. Schale fein, dünn, ist nicht fettig anzufühlen, reif schön gelb, auf der Sonnenseite schön roth angelaufen, stark grau punktirt, welche häufig auch grau gefleckt, rauh und warzig ist. Das Fleisch ist weißgelb, solid, feinkörnig, von süßem, besonders angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Kernhaus unten rund und breit, an der Blume zugespitzt. Kammern enge.

Reift im November — Frühjahr, wird aber nach und nach weniger schmackhaft. — Eine Sorte, die sich hauptsächlich zum Mosten eignet, zu Compots, Welken, zum Rohgenuß, besonders wenn man sie nicht zu bald vom Baume abnimmt. — Der Baum wird nicht sonderlich hoch, ist sehr fruchtbar und trägt reichlich.

Digitized by Google

133. Marmorartiger Sommerpepping.

Marmorirter Sommerpepping.

Apfel klein, mit gelber, etwas roth angelaufener und grünlich punktirter Schale, weißgrünlichem, saftigem, erhaben süß weinsäuerlich schmeckendem Fleische.

Reift Ende November, oft schon im Oktober, hält zuweilen 2 Monate. — Der Baum trägt bald und hängt oft ganz voll.

134. Gestreifter Pepping.

Peppin rayé.

Ein kleiner Apfel mit erst grünlich, dann goldgelber, auf der Sonnenseite karmoisinroth gestreifter und grau punktirter Schale, weißlichem, saftigem und zuckerartig schmeckendem Fleische.

Reift im December. — Der Baum ist fruchtbar, will aber einen guten, warmen Boden.

135. Weißer Pepping.

Witte, or blanke Pepping.

Frucht klein, unregelmäßig geformt, am Stiel breiter, mit glatter, glänzend weißlichgelber, grau punktirter, sonnenwärts ockerbrauner, oder auch rother Schale, mit weißem, mildem Fleisch, gewürzhaftem Geschmack und veilchenartigem Geruch.

Reift im November, December — Frühjahr. — Der Baum hat einen kräftigen Trieb, wird nicht groß und ist fruchtbar.

136. Bellefleur-Reinette.

Reinette Bellefleur.

Blätter eiförmig-länglich, schwach gezähnt, mattgrün, unten etwas wollig behaart.

Ein Süßapfel von oft cylindrischer Gestalt, mit im Anfang gelblichgrüner, später goldgelber, sonnenwärts karmoisinrother Schale, gelblichem, saftigem, sehr süßem, erhaben zimmtartig schmeckendem und fenchelartig riechendem Fleische.

Reift im December — den Winter hindurch. — Der Baum ist fruchtbar.

137. Gestreifter Fenchelapfel.

Fenouillet rayée.

Blätter gewöhnlich fast rund, spitz gezähnt, wollig behaart.

Wie ein mittlerer Borsdorfer. Schale hellgrün, später gelb, sonnenwärts roth, etwas dunkler gestreift und rostfleckig. Fleisch gelblich, erhaben süß, stark fenchel- oder anisartig schmeckend und riechend.

Reift im December — Frühjahr.

c. Graue Reinetten.

Diese Familie umfaßt Reinetten von grüner bis schmutziggelber Farbe, welch' letztere auf der Sonnenseite in ein schmutziges, bräunliches oder ockerfarbiges Roth übergeht; häufig findet man bei diesen Reinetten Rostüberzüge oder Rostanflüge. Sie welken alle sehr stark.

138. Süße graue Reinette.

Reinette grise musquée.

Blätter eiförmig, etwas stumpf gezähnt, lang zugespitzt, unten weißwollig behaart.

Ein Apfel von mittlerer Größe und rundlicher Gestalt, mit gelblichgrüner, schwach bräunlichrother, gelbgrau-rostiger, rauher Schale und gelblichem, saftigem, angenehm süßem Geschmack und etwas moschusartigem Geruch. Die Schale schmeckt etwas anisartig.

Reift im December — Frühjahr. — Der Baum wächst lebhaft, gibt einen mittleren Ertrag, trägt sonst jährlich, und eignet sich zu Zwergbäumen, verlangt aber einen guten Boden und warmen Standpunkt.

139. Aechte graue französische Reinette.

Lederapfel, große graue Reinette, rauhe Reinette.
Reinette grise. Reinette grise double.
Grey Rennet.
Grauwe Renet Appel.

Der Baum wird ziemlich stark und fruchtbar, läßt seine Zweige gerne hängen. Haupt- und Nebenäste häufig quirlicht. Tragholz ordentlich wechselnd, lang, dünn. Krone fast kugelförmig, dicht mit Zweigen und nicht besonders mit Laub besetzt. Sommertriebe sind ziemlich lang, grün getüpfelt und wollig, sonnenwärts bräunlichroth. Die Augen sehr kurz, und deren Träger platt und nur wenig hervorstehend. Blätter groß, eiförmig, tief gezähnt und stark zugespitzt.

Ein mittelgroßer, 3 Zoll hoher, 3½ Zoll breiter Apfel, der fast in der Mitte am dicksten und bisweilen ziemlich platt ist, gegen die Blume zu ist er etwas verjüngt, letztere ist bisweilen mit Falten, Erhöhungen umgeben und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Stiel eng und tief sitzend, kaum 1 Linie hervorragend, holzig. Die Schale ist rauh und etwas dick, hellgrün, später mehr gelbgrün, und besonders sonnenwärts stark braunroth rostig, lederfarbig überzogen, auch braunroth angeflogen. Das Fleisch ist fein, fest, später locker, grünlichweiß, von angenehm süßsäuerlichem, oft fast moschusartigem Geschmack. Kernhaus unten breit, an der Blume spitzig. Kammern nicht hoch, breit, vielkernig. Kerne lang, gerade zugespitzt.

Reift im December, Januar, und hält 1 Jahr, besonders wenn er spät, erst mit Eintritt des Winters, abgenommen wird. — Wird der Lederapfel zu bald gebrochen, so welkt er bald und wird lederartig. Das Fleisch wird zähe und unangenehm sauer schmeckend; auch darf er nicht in mit dumpfer Luft angeschwängerten Räumen oder auf Stroh gelegt werden, da er gerne widerwärtigen Geschmack und Geruch bekömmt.

Der Lederapfel eignet sich zum Rohgenuß, wie zu sämmtlichen ökonomischen Zwecken, und zum Kochen kann man ihn gleich vom Baume weg benutzen; er gibt ein süßes und wohlschmeckendes Muß. — Dieser Baum ist fruchtbar, trägt fast alle Jahre und ist gegen Frost nicht empfindlich, er verlangt eine gute Lage und einen nicht zu trockenen aber auch nicht zu nassen Boden. Dem Brand ist er gerne ausgesetzt.

Digitized by Google

140. Späte gelbe Reinette.

Gelbe Spätreinette.
Reinette jaune tardive, Reinette dorée.

Blätter sehr groß, tief gezähnt, im Herbste roth gestielt.

Eine mittelgroße, schön gebildete Frucht mit gelber und goldgelber, sonnenwärts röthlicher, braun punktirter Schale, welche bisweilen vom Stiele aus bis gegen ihre Hälfte einen zimmtfarbigen, rauhen Rostüberzug hat. Das Fleisch ist zart, weißgelb, fest, saftig, von sehr angenehm süß weinigtsäuerlichem, borsdorferartigem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December — März. — Der Baum erreicht eine mittlere Größe, hat einen guten Trieb, ist sehr fruchtbar und erträgt Kälte.

141. Gelber Fenchelapfel.

Fenouillet jaune.

Blätter länglich-eiförmig, lanzettförmig zugespitzt, mehr oder weniger stark gezähnt.

Von der Größe eines mittleren Borsdorfers. Schale hellgelb oder gelbröthlich, übrigens fast ganz mit zimmtartigem Roste überzogen und häufig warzig, mit weißem, stark anis- und zimmtartig schmeckendem und angenehm riechendem Fleische.

Reift im November, December — Weihnachten. — Ein fruchtbarer Baum, der einen gut angebauten Boden verlangt.

142. Rother Fenchelapfel.

Fenouillet rouge.

Stamm schwach. Haupt- und Nebenäste nach einander in Gabeln sich ansetzend. Zweige kurz, schwach. Tragholz kurz, struppig. Krone dichtästig und belaubt, häufig pyramidenförmig. Blätter klein, stark eiförmig, länglich, spitz gezähnt, feinwollig behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, etwas plattrund, in der Mitte am breitesten, 2 Zoll hoch und eben so breit, mit in einer geräumigen Vertiefung großem, eingesenktem Kelch und mit nur 3 Linien langem, dickem, tiefsitzendem, holzigem Stiele. Schale etwas dick, erst hellgrün, dann mehr gelblich, sonnenwärts braunroth gestreift, fast ganz mit grauem Roste überzogen und fein weißlich punktirt, am Baume blau bedustet, oft auch braun warzig. Das Fleisch grünlichweiß, fest, saftig, zart, von süßem, fenchelartigem Geschmack und Wohlgeruch. Kernhaus unten breit. Kammern weit. Kerne etwas groß, fast dreieckig, klein und scharf zugespitzt.

Reift im December — März und Mai. — Ein vorzüglicher Tafelapfel, der auch zur Wirthschaft sich gut empfiehlt. — Ein kleiner, aber fast alle Jahre fruchttragender Baum, der einen guten Boden will und sich vorzüglich zu Zwergformen eignet.

143. Grauer Fenchelapfel.

Winter-Anis-Reinette.
Fenouillet gris, Pomme d'anis.

Die Sommertriebe dieses fruchtbaren Baumes sind hell violettroth und wollig. Die Augen lang mit stark hervortretenden Trägern. Blätter klein, schmal, spitzig, ziemlich schwach gezähnt, weißlichgrün und lang gestielt. Blüthe innen roth und außen kirschroth gefleckt.

Von der Gestalt und Größe des gelben Fenchelapfels. Schale erst hellgrün, dann gelb, fast ganz grauröstig und auf der Sonnenseite zimmtbraunröstig überzogen, weßhalb man die Grundfarbe selten bemerkt. Fleisch fein, zart, welches einen gewürzhaften Geschmack und Geruch besitzt.

Reift im December — Frühjahr. — Die Früchte müssen spät abgenommen werden. — Der Baum verlangt einen guten Boden und paßt, wie sämmtliche Fenouillets, sehr gut zu Zwergformen.

144. Carpentin-Reinette.

Carpentin, kleine, graue Reinette.
Reinette Carpentin.

Blätter länglichrund, ungleich gezähnt, hellgrün, mit wellenförmigen Rändern.

Frucht klein, dem Borsdorfer ähnlich, 1 Zoll 9 Linien lang, 2½ Zoll breit, in der Mitte am breitesten, am Stiele etwas platt, gegen die Blume sich verjüngend. Blume mäßig vertieft. Stiel dünn, holzig, oft 1 Zoll lang, in einer oben geräumigen, unten engen Vertiefung sitzend. Schale etwas dick, ledergelb, oft ganz grau, und sonnenwärts braunroth und rostig überzogen. Fleisch weiß, zart, saftig, markig, von weinsäuerlichem, eigenthümlichem, erquickendem Geschmack und stärkendem Geruch. Unter der Schale, zumal der Blume, röthlich. Kernhaus kurz, breit, gegen die Blume wenig zugespitzt. Kammern nieder, breit. Kerne länglich, scharf zugespitzt.

Reift November, December — Frühjahr, Sommer. — Ein ziemlich großer, aber etwas schwachstämmiger, außerordentlich fruchtbarer Baum, dessen Hauptäste viele dünne, verworren verlaufende Ruthen haben. — Ausgezeichnet für die Oekonomie und sehr passend an Straßen. Er gedeiht in rauhen Gegenden und in geringem Boden. Er gibt guten Most und taugt zum Rohgenuß.

145. Grauer Kurzstiel.

Reinette court pendu grise, Reinette court pendu.

Stamm stark. Tragholz lang, engestehend. Sommertriebe sind dick, lang, dunkelbraunröthlich, fein punktirt und fein wollig. Die Augen breit und platt, mit breiten, hervorragenden Trägern. Blätter länglich, fein zugespitzt, scharf gezähnt, dunkelgrün.

Ein großer, 2 Zoll hoher und etwas breiter, platter Apfel, etwas eckig, besonders an der Blume, welche in einer geräumigen und tiefen Höhle sitzt. Stiel tief und engsitzend, sehr kurz und dick. Schale erst gelblichgrün, dann goldgelb, rauh, sonnenwärts röthlich bis braunroth, braunrostig gefärbt und punktirt, dünn. Das Fleisch ist weißgelb, mild, locker, von angenehm süß aromatisch weinigtem, süßsäuerlich erhabenem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December — Frühjahr, März, April. — Ist zum Rohgenuß gut und zum Dörren und Schnitzen. — Der Baum trägt alljährlich und mittel, wächst stark in's Holz. — Die Spaliere lassen sich sehr in die Höhe und Breite ziehen. — Dieser Apfelbaum verlangt guten Boden, im andern Falle die Früchte gerne krebsig werden, auch dürfen die Letztern nicht zu frühe abgenommen werden.

Digitized by Google

d. Gold-Reinetten.

Reinetten mit gelblichgrüner Grundfarbe, welche mit der Lagerreife in ein schönes Goldgelb übergeht; auf der Sonnenseite sind dieselben schön karmoisinroth, verwaschen oder gestreift, und häufig verbreiten sich auf ihnen entweder blos dünne Anflüge oder auch ganze Ueberzüge von Rost.

146. New-Yorker Reinette.

Amerikanischer Gewürzapfel.
Reinette de New-York.
Newtown-Pippin.

Der Baum hat kleine, zugespitzte Augen, platte Augenträger und schmale, spitzige Blätter.

Ein mittelgroßer Apfel, der etwas höher als breit ist, einen mäßig vertieften Kelch und eine glatte, feine Schale hat, welche hellgelb gefärbt, grau, zum Theil schwarzbraun sternförmig punktirt ist und auf dem Lager sonnenwärts leicht röthlich, weißgrau punktirt wird. Sein Fleisch ist weiß, zart, besitzt einen angenehmen, süßsäuerlichen, borsdorferartigen Geschmack und ausgezeichneten Geruch.

Reift im November, December — Sommer-Johanni und länger. — Der Baum ist fruchtbar, will aber einen guten Boden haben.

147. Große Casseler Reinette.

Doppelte Casseler Reinette.

Tragholz regelmäßig, nicht stark belaubt. Blätter eiförmig, spitz gezähnt, fast grasgrün.

Apfel etwas platt, 3 Zoll hoch und einige Linien breiter, nach dem Stiele zu an Breite zunehmend, gegen die Blume sanft sich zuwölbend. Schale mit der Reife citronen- oder goldgelb, sonnenwärts etwas trübroth verwaschen und unterbrochen dunkler gestreift, oft stark karmoisinroth und zahlreich punktirt, mit weißgelblichem, saftigem, süß weinsäuerlichem, gewürzhaft schmeckendem Fleische. Blume tief eingesenkt, groß, offen. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, wenig hervorragend, holzig. Kernhaus am Stiele ziemlich breit, an der Blume stumpf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne länglich, gerade zugespitzt, beinahe dreieckig.

Reift im November, December — Ende Januars, hält sogar bis Mai. — Baum wird hoch, ist fruchtbar, trägt jährlich und früh, und kommt in rauhen Gegenden noch gut fort.

148. Kleine Casseler Reinette.

Blätter groß, breit, spitzig, scharf gezähnt, am Stiele etwas stumpf.

Frucht mittelgroß, von der Gestalt eines Borsdorfers, am Stiele plattrund, mit goldgelber, sonnenwärts schön glänzend karmoisinrother, unterbrochen dunkelroth gestreifter, zahlreich fein punktirter und zuweilen auch weißgrau, schwarz eingefaßt fleckiger und warziger Schale, weißem, festem, saftigem, zuckerartigem Fleische.

Reift im November, December — Frühling. — Der Baum erreicht eine mittlere Größe und ein hohes Alter, ist gegen Frost nicht empfindlich, fruchtbar und trägt sehr voll.

149. Triumph-Reinette.

Siegende Reinette.
Reinette triomphante.

Der mittelgroße, schön wachsende Baum hat braunröthliche, verloren weiß punktirte Sommertriebe, platte, wollige Augen und hervorstehende Augenträger. Blätter häufig blaßgrün gefleckt, spitz gezähnt, weich.

Apfel groß und schön, dessen Schale fein sternförmig grau oder braun punktirt und hie und da sonnenwärts etwas röthlich angelaufen oder auch bräunlich gefleckt und stark warzig ist, und mit der Lagerreife hochgelb wird. Der Kelch ist schön sternförmig. Der Stiel kurz. Das Fleisch ist gelblich, fest, doch zart, saftvoll, von feinem, süß gewürzhaftem Geschmack und angenehm rosenartigem Geruch.

Reift im November — März. — Ein fruchtbarer Baum, muß aber in guten Boden gesetzt werden.

150. Reinette von Orleans.

Reinette d'Orleans.

Blätter groß, eiförmig, lang zugespitzt, etwas stumpf gezähnt.

Eine schöne, vortreffliche Sorte von rundlicher, oft mehr hoher als platter Gestalt. Die Schale ist goldgelb, seltener roth, grau punktirt, mit im Anfang weißen, mit der Reife aber hochgelb werdenden Flecken versehen. Die Sonnenseite ist hochroth und dunkler roth fein gestreift und weiß punktirt. Kelch unmerklich vertieft sitzend. Stiel kurz. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, mild, saftreich, und besitzt einen angenehm süßen, erhabenen, fast citronenähnlichen Geschmack.

Reift im December, Januar — den Winter hindurch. — Der Baum trägt frühe und viel, will aber dazu einen guten Boden und einen warmen Standpunkt haben.

151. Französische Gold-Reinette.

Reinette dorée, Reinette d'or.

Ein mittelgroßer Apfel von Größe und Gestalt eines Borsdorfers. Schale im Anfang grünlichgelb, später goldgelb, sonnenwärts karmoisinroth verwaschen, oft auch dunkler gestreift, zimmtfarbig rostig. Fleisch schön weiß, saftig, fest, erhaben süß, fein weinsäuerlich.

Reift im December — Frühjahr. — Baum mittelgroß und jährlich fruchtbar in gutem Boden und warmer Lage. — Die Früchte sind spät abzunehmen. Für die Tafel, wie für die Wirthschaft, nicht genug empfehlende Sorte.

III. Streiflinge.

Malus striata. Schübl. et Mart.

Die Streiflinge sind entweder ganz oder nur sonnenwärts rothgestreifte Aepfel von meistens kugeliger Form und süßem oder weinsäuerlichem bis saurem Geschmack. Ihr Kernhaus ist regelmäßig gebaut.

Sie welken nicht, wenn sie reif abgenommen werden und nicht zu lange über ihre Zeitigung aufbewahrt werden.

Eignen sich vorzugsweise für die Wirthschaft, zum Mosten ꝛc., gedeihen in rauhen Gegenden und passen auf Felder und Baumgüter.

Digitized by Google

a. Platte Streiflinge.

Breitgedrückte Früchte, meistens einen halben Zoll breiter als hoch.

152. Aechter Winterstreifling.

(Taf. 8. Fig. 3.)

Winterstreifling, Streifling, Sträumerling, Carmesapfel (Lahngegend), der Marienthalische (Niedersachsen), Breitling (Braunschweig).

● Aeste gerne hängend, dicht belaubt. Holz unregelmäßig, aber gesund. Sommerschossen kurz, dünn, braunroth punktirt und feinwollig. Augen klein, spitzig, platt aufsitzend. Blätter 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, stark gezähnt. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Blüthe 1½ Zoll im Durchmesser, schön roth getuscht.

Frucht mehr kugelig, in der Mitte am breitesten, am Stiele etwas platter, als an der Blume, 2 — 3 Zoll breit und 2 — 2½ Zoll hoch. Schale dünn, glatt, hellgrün, später hellgelb, kurz abgebrochen dunkel karmoisinroth gestreift, dazwischen verwaschen und punktirt, am Stiele rauh lederfarbig, an der Blume mit kleinen Falten, letztere ist klein und liegt in einer engen und kleinen Vertiefung, ebenso auch der 1 Zoll lange, dünne, holzige, etwas über 2 Linien hervorragende Stiel. Fleisch grünlich oder gelbweiß, weich, saftig, von süßsäuerlichem Geschmack und angenehmem Geruch. Kernhaus an der Blume stark zugespitzt, gegen den Stiel zu ziemlich breit. Kammern etwas breit. Kerne länglich, spitzig, fast dreieckig, dunkelbraun.

Reift im November — Februar, April. — Ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel, zum Rohgenuß, Kochen, zur Bereitung des Mostes, zum Trocknen, Backen. Um Michaelis muß er vom Baume genommen werden. Oft Zwillingsapfel. — Der Baum erreicht eine ansehnliche Größe und ein hohes Alter, ist fruchtbar und paßt auf Baumgüter und an Straßen, liebt aber milde Gegenden.

153. Luykenapfel.

(Hat seinen Namen von einer Eßlinger Weingärtnersfamilie Luyk.)

Luyke, Pfullinger, Streifling, Sträumerling.

Der Baum wird mittelgroß, seine Krone ist weitschweifig, seine Aeste häufig hängend. Die Sommerstiele sind groß. Die Augen lang. Die Blüthe blaßrosa.

Ein wohl allgemein bekannter Wirthschaftsapfel, von mittlerer Größe und rundlich platter Form. Seine Schale ist weißlichgelb und roth gestreift, sein Fleisch weiß, mild, voll Saft, von süßem, erfrischendem Geschmack.

Reift im Oktober — Neujahr. — Der Luykenapfel eignet sich vorzüglich zum Mosten, auch zum Kochen, Schnitzeln und Rohgenuß. — Der Baum ist in der Blüthe nicht empfindlich, ist sehr fruchtbar, und wird hauptsächlich auf Baumgüter und Chausseen gepflanzt.

154. Brauner Matapfel.

(Taf. 8. Fig. 1.)

Gewürzapfel (in der untern Lahngegend), Kohlapfel (in der Pfalz).

Aeste meist hängend. Tragholz verworren.

Frucht meist plattrund, 2 Zoll 6 Linien hoch, 3 Zoll 2 Linien breit, am breitesten gegen dem Stiele zu, an der Blume stumpf. Schale etwas dünn, sehr verschieden gefärbt, gewöhnlich aber gelbgrün, am Stiele bräunlich bedustet, darunter hell oder dunkler gestreift, sonnenwärts dunkel leberroth, oft fast schwarzbraun, mit vielen zarten Punkten. Fleisch etwas grob, fest, sehr gewürzhaft, säuerlich schmeckend und sehr stark riechend. Blume in einer tiefen und ziemlich weiten Höhle sitzend, ebenso auch der starke und kurze Stiel. Kernhaus an der Blume spitzig, am Stiele breit. Kammern geräumig, mit vielen, beinahe dreieckigen Kernen.

Reift im November, oft bis zum nächsten Herbst, ohne welk oder mehlig zu werden. — Ein vortreffliches Wirthschafts- und Mostobst, zum Dämpfen, Trocknen ꝛc. — Der Baum wird groß, trägt frühe und voll, und ist dauerhaft, jedoch die Blüthe sehr empfindlich.

155. Weißer Matapfel.

(Taf. 8. Fig. 2.)

Gewürzapfel.

Aeste etwas hängend. Tragholz verworren. Blätter länglich, kurz und scharf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2 Zoll 4 Linien hoch, 3 Zoll breit, plattrund, oft etwas flach gerippt. Blume vertieft, groß, offen, von einigen Falten und Beulen umgeben. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, stark, holzig. Schale dünn, hellgrün, später gelb werdend, auf der Sonnenseite röthlich verwaschen und abgebrochen braunroth gestreift, zuweilen ganz dunkelroth und stark bedustet, mit großen und kleinen Punkten, am Stiele meist rauh, lederbraun. Fleisch wird auf dem Lager weiß, sehr saftig, hat einen säuerlich aromatischen und erquickenden, reinettenartigen Geschmack und einen veilchenartigen Geruch. Kernhaus unten breit, oben stumpf, zugespitzt. Kammern enge. Kerne klein, kurz, stumpf zugespitzt.

Reift im November, December — bis in Sommer oder oft bis in Herbst. — Sehr guter Wirthschaftsapfel, besonders am Main, Rhein, der Lahn häufig angebaut, zum Mosten, Dämpfen, Rohgenuß ꝛc. — Der Baum wird groß, stark, und gedeiht auch in rauheren Gegenden, an Straßen und auf Feldern. Blüthe empfindlich.

b. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

Sie nehmen entweder von der Stielwölbung bis zum Kelch allmählig an Breite ab, oder haben in ihrer Mitte den größten Durchmesser.

156. Großer, rheinischer Bohnapfel.

(Taf. 6. Fig. 2.)

Großer Bohnenapfel, Bohnenapfel.

Blätter länglich-eiförmig, lang zugespitzt, schwach und bogenförmig gezähnt.

Ein sehr schöner Apfel, länglich oder kugelförmig, gegen den Stiel hin am breitesten, 3 Zoll hoch und etwas weniger breit. Stiel flach vertieft und wenig hervorragend. Schale dünn, erst gelblichgrün, dann weißgelb, breit, kurz abgesetzt hellroth gestreift und punktirt, mit zahlreichen,

Digitized by Google

schmutziggrünen und grauen und in rothen Flecken stehenden, gelblichen Punkten. Fleisch schön weiß, zart, fest, ziemlich saftig, fein süßaromatisch schmeckend. Kernhaus nach der Blume zu lang-, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt, nicht besonders breit. Kammern enge, mit wenig Kernen, welche breit und gerade zugespitzt sind.

Reift im Januar — Juli. — Ein zum Rohgenuß wie zur Wirthschaft, zum Dörren ꝛc. gleich guter Apfel; Schnitze sehr gut, weißgelb. — Der Baum ist sehr schön, groß. Die Krone pyramidenförmig; er ist fruchtbar, seine Blüthe ist gegen Kälte nicht empfindlich und eignet sich an Straßen und auf Felder.

157. Kleiner, rheinischer Bohnapfel.

(Taf. 6. Fig. 1.)

Rheinischer Bohnapfel.

Aeste mehr hängend. Tragholz zahlreich, kurz und stark belaubt. Blätter glänzend.

Apfel von regelmäßigerer Form, als der Vorige, länglich, häufig cylindrisch, gegen den Stiel am breitesten, nach oben und unten sich etwas verjüngend, 2 Zoll 10 Linien hoch und etwas weniger breit. Blume flach sitzend, groß. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, wenig über sie hinausragend, oft von Fleisch überwachsen und auf die Seite gedrückt. Schale dünn, grüngelb, etwas trübroth gestreift und verwaschen, häufig schwarzbraun punktirt und rostig gefleckt. Fleisch grünlichweiß oder grüngelblich, fest, saftig, angenehm süßlich borsdorferartig. Kernhaus gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugespitzt. Kammern enge, wenigkernig. Kerne etwas plattgedrückt, gerade zugespitzt und etwas kurz.

Reift im Januar — August in guten Kellern. — Zum Rohgenuß, mehr zu Compots, gibt sehr gute, gelbliche Schnitze. — Von dem Baume gilt so ziemlich dasselbe, wie von dem vorher beschriebenen, er trägt sogar noch reichlicher, wird groß und ist sehr dauerhaft in der Blüthe.

c. Zugespitzte Streiflinge.

Von ihrer Mitte an gegen den Kelch sich zuspitzende Früchte, welche mehr breiter als hoch sind.

158. Weißer Sommer-Rabau.

Blumensauger.
Bloem, Suur oder Zuur.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang, schlank. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen hellbraun. Krone ziemlich stark belaubt. Blätter eiförmig, lang zugespitzt, ungleich und stumpf gezähnt, hellgrün. Stiel etwas geröthet.

Ein mittelgroßer Apfel, 2 Zoll hoch und ¼ Zoll breiter, am Stiele am breitesten und platt, nach der Blume sich verjüngend, an derselben häufig uneben; diese ist ansehnlich, sitzt tief und eng. Die Form ist etwas schief und bisweilen flach gerippt. Stiel meist sehr kurz, dünn, holzig, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Schale dünn, glatt, glänzend, erst grünlichgelb, oft weißlich, rauh punktirt, sonnenwärts hellroth, kurz abgesetzt gestreift oder gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, zart, locker, saftig, besitzt einen süß weinsäuerlich aromatischen Geschmack. Kernhaus nahe am Stiele, breit, rund. Kammern geräumig, nieder. Kerne dick, vollkommen, kurz zugespitzt, zahlreich, kastanienbraun. Die Aepfel stehen am Baume buschelförmig und sind von diesem eßbar.

Reift im Oktober — fast den ganzen Winter. — Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt frühe, in seiner Blüthe nicht empfindlich, und eignet sich zu Spalieren.

159. Kleiner Pilgrim.

(Taf. 6. Fig. 4.)

Haupt- und Nebenäste aufwärts stehend und sich meist nach einander oder gabelförmig ansetzend. Zweige etwas lang und zahlreich. Tragholz sehr lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone ohne bestimmte Form, dicht belaubt. Blätter mehr rundlich oder mehr eiförmig, kurz zugespitzt, gegen die Spitze sägeförmig gezähnt, gelbgrün.

Apfel klein, 2 Zoll und etwas darüber hoch, und 2 Zoll 4 Linien breit, stumpf zugespitzt. Die Blume in einer engen und flachen, von feinen Falten, zuweilen auch Beulen, umgebenen Oeffnung. Stiel engsitzend, dünne, holzig, nur wenig aus der Höhle herausragend. Schale dünn, mit der Reife weißgelb, sonnenwärts hellroth, kurz und dunkelroth gestreift. Fleisch weiß, unter der Schale röthlich, zart, saftig, angenehm säuerlich. Kernhaus geräumig, unten breit, an der Blume sich kurz zuspitzend. Kammern schmal. Kerne klein, dick, kurz zugespitzt.

Reift im December — April; ist im Januar und Februar am besten. — Gut zum Rohgenuß, wie zum Most, Dörren. — Baum von mittlerer Stärke, sehr fruchtbar, jährlich volltragend, fast bis in's hohe Alter.

d. Kugelförmige Streiflinge.

Ihr Unterschied in der Breite und Länge ist meist unmerklich, und Stiel- und Kelchwölbung gleich gestaltet.

160. Dekanatsapfel.

Apfel 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Schale zahlreich fein punktirt, erst hellgrün, später citronengelb, glänzend blutroth überzogen, auf der Schattenseite mit breiten, röthlichgelben Streifen. Fleisch weiß, fein, saftig, fest, angenehm gewürzhaft, zuckerig.

Reift im December und hält bis Sommer. — Der Baum hat ein langsames Wachsthum, wird aber groß und fruchtbar.

161. Reutzerling.

Aeste selten hängend.

Apfel 2¼ Zoll hoch und breit, zuweilen etwas gerippt. Schale etwas dick, grüngelb mit der Reife, zuweilen lederfarbig gefleckt, sonnenwärts zahlreich roth gestreift und eben so zart punktirt, im Rothen oft klein und gelb gefleckt, auch hie und da schwarz holzfleckig. Blume wenig vertieft, ebenso auch der fast 1 Zoll lange, dünne und holzige Stiel. Fleisch gelblich, an der Blume oft röthlich, zart, fest, reinettenartig. Kernhaus breit. Kerne breit, kurz zugespitzt, dunkelbraun.

Digitized by Google

Reift im November — Mai. — Zum Rohgenuß und ein sehr guter Wirthschaftsapfel.

IV. Spitzäpfel.

Malus fastigata.

Es sind meist einfarbige oder auch sonnenwärts roth verwaschene, weder bedustete, noch gestreifte Aepfel, welche gegen den Kelch spitzig zulaufen, ein unregelmäßiges Kernhaus, süßen oder weinsäuerlichen bis sauren Geschmack haben und nicht leicht welken.

Sie eignen sich ebenfalls vorzugsweise für die Oekonomie.

162. Königin Louisenapfel.

Frucht schön, groß, mit einem schwachröthlichen Anfluge, weißem, feinem, saftvollem Fleische von zuckerartigem Geschmack.

Reift Ende Oktober — 6 Wochen. — Ein großer, fruchtbarer Baum.

163. Pfingstapfel.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz unregelmäßig. Zweige lang und schwach. Sommerschossen kurz, dünn. Krone stark, unregelmäßig halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, zugespitzt, klein und etwas scharf gezähnt, dunkelgrün.

Apfel mittelgroß, 2½ Zoll hoch und 2 Zoll 4 Linien breit, am Stiele am breitesten. Blume klein, in einer geräumigen und tiefen Oeffnung. Stiel in einer engen Vertiefung, kurz, dünn, holzig, von einigen Erhöhungen umgeben. Schale dünn, erst grüngelb, später weißgelb, sonnenwärts leicht geröthet, etwas sparsam bräunlichröthlich und grün punktirt. Fleisch weiß, zart, angenehm süß weinsäuerlich schmeckend. Kernhaus länglich, schmal, an der Blume sehr lang zugespitzt, unten mehr breit. Kammern 5, enge. Kerne länglich, gerade zugespitzt, braun, vollkommen.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober — oft bis Februar, wird dann gerne mehlig. — Er blühet gewöhnlich erst um Pfingsten, wenn andere Bäume verblüht haben.

V Plattäpfel.

Malus dilatata.
Mispeläpfel.

Ihrer Gestalt nach mehr breite als hohe Aepfel, die entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite roth verwaschen und nie gestreift sind. Sie fühlen sich mit wenigen Ausnahmen nicht fettig an, welken selten, haben ein regelmäßiges Kernhaus und einen süßen, süßsäuerlichen oder sogar sauren Geschmack.

Wie die der vorigen Klasse eignen auch sie sich besonders für die Wirthschaft.

a. Wahre Plattäpfel.

Meist über ½ Zoll breitere als hohe Früchte.

164. Rother Steitiner.

Bietigheimer (Schwaben), Annaberger (Preußen), Rostocker, Glasapfel (Hessen).
Pomme de fer.

Haupt- und Nebenäste und Zweige meist quirlicht. Tragholz sehr lang. Aeste ausgebreitet, oft einseitig stehend. Krone etwas unregelmäßig geformt. Sommertriebe sind etwas stark glänzend, dunkel violett, weiß punktirt und an der Spitze fein wollig. Die Augen dick und breit, mit hervorragenden Trägern. Blätter groß, eiförmig, fein gezähnt und dunkelgrün. Blüthe groß und schön roth.

Ein ansehnlich großer, plattrunder, etwas bauchiger, 3 Zoll hoher und 3½ Zoll breiter, am Kelch häufig eingedrückter Apfel, mit glänzender, dunkel blutrother, zahlreich weiß punktirter, auf der Schattenseite hie und da hellgrüner, später fast gelber, auch hie und da rostfleckiger Schale, welche gerne schwarze, braune Flecken bekommt. Blume in einer großen und tiefen Oeffnung, welche sie etwas bedeckt. Stiel in einer geräumigen Höhle sitzend und kaum aus derselben hervorragend, holzig. Das Fleisch ist hellgrünlich, fest, etwas saftig, auf dem Lager mürbe werdend, dem äußeren Drucke widerstehend, und hat einen süßweinigt säuerlichen, erfrischenden Geschmack. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume sich kurz zuspitzend. Kammern klein, nieder, mit wenigen Kernen, letztere meist dick, eckig und kurz zugespitzt.

Reift im December — April, August, bekömmt aber im Fleische viele Holzflecken. — Eine zum Rohgenuß, wie für die Wirthschaft, besonders auch zum Schnitzen, zum Möst ausgezeichnete Sorte. — Der Baum erreicht eine sehr ansehnliche Größe und ein hohes Alter, ist ungemein fruchtbar, fast alle Jahre, in seiner Blüthe nicht empfindlich und gedeiht auch in geringem Boden.

165. Kleiner Api.

(Taf. 6. Fig. 3.)

(Sein Name wird von Appius Claudius, der ihn nach Italien gebracht haben soll, abgeleitet.)

Api, Apiapfel, Jungernapfel, rother Apis, rother Apisapfel, Königs-Mundapfel, Traubenapfel, Bollenapfel, Rothkehlchen, kleiner Rothbart, kleines Rothbäckchen, Welscher.
Pomme d'apis, Pomme d'apis rouge, Apis rouge, Pomme de Demoiselle.
The red Apis-Apple.

Der Baum erreicht keine besondere Größe und ist schwachstämmig. Die Hauptäste erst in die Höhe, dann aber wieder nach der Erde gerichtet. Zweige dicht stehend. Krone vielästig, fast halbkugelförmig. Tragholz dichtstehend. Sommerschossen lang, gerade, dünne, violettbraun und stark punktirt. Augen stark mit hervorstehenden Trägern. Blätter klein, sehr schmal, eiförmig, tief gezähnt, klein zugespitzt. Blüthen rosenroth geadert.

Ein kleiner, niedlicher, fein gerippter, 1—2 Zoll breiter und 1 Zoll 6 Linien hoher, einem kleinen Borsdorfer ähnlicher Apfel, von gedrückter Form, mit einer kleinen, von Höckern umgebener, in einer geräumigen Höhlung sitzender und einer spitzigen, nach dem Kernhause führenden Oeffnung

Digitized by Google

versehener Blume und 1 Zoll langem, meist starkem, holzigem, in einer breiten und tiefen Höhlung stehendem Stiele. Seine Schale ist glänzend und Anfangs hellgrün, dann blaß- oder citronengelb, klein schwarz punktirt, auf der Sonnenseite schön dunkel carmoisinroth und häufig weißgrau punktirt, am Stiele öfters lederartig. Das Fleisch ist sehr fest, aber zart, beim Genuß knackend, übrigens fein, weiß und nicht besonders saftreich, von süßem Geschmack und angenehmem Geruch. Kernhaus unten breit, gegen die Seite hin stark gebogen und gegen die Blume hin sich stark zuspitzend.

Reift im December — Herbst, darf nicht zu bald abgenommen werden, wird am besten, wenn man ihn von selbst abfallen läßt, oder wenn man ihn unter dem Baume in den Blättern und im Schnee liegen läßt. — Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, trägt voll, aber meist nur alle ander Jahre.

166. Großer Api.

Doppelter Api, Rosenapi (fälschlich Rosenapfel).
Gros Api.

Von der Gestalt des Vorigen, aber 2 1/2 — 3 1/4 Zoll breit, hat einen zarten, kurzen Stiel und eine sonnenwärts dunkel kirschrothe, auf der Schattenseite heller gefärbte, bisweilen hellgelb und roth gestreifte oder auch gelb und roth marmorirte Schale. Das Fleisch ist schön weiß, solid, aber nicht so fein und fest als bei dem kleinen Api, auch von weniger angenehmem Geruch; seiner Schale beraubt, verliert dieser Apfel an Wohlgeschmack und muß seines Aromas wegen mit derselben gespeist werden.

Reift im December, hält sich lange. — Von dem Baume gilt das von dem Vorigen Gesagte.

167. Grüner Fürstenapfel.

Pomme de Prince.

Ein großer, um den Kelch stark gefalteter Apfel, mit langem, tief eingesenktem Stiel und enger Stielhöhlung. Die Schale ist blaßgrün, hie und da roth angelaufen und sparsam fein braun punktirt; mit der Lagerreife erhält die Schale eine hellgelbe Farbe. Das Fleisch ist mild und hat einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack.

Reift im Januar — Sommer, oft ein Jahr. — Ein gutes Wirthschaftsobst. — Der Baum trägt frühzeitig, viel und beinahe alle Jahre, sogar wenn solche auch ungünstig sind.

168. Jakobsapfel.

Kleiner Kornapfel.
Pomme du St. Jacques.
The St. James Apple.

Stamm mittelstark, niedrig. Hauptäste sich beinahe horizontal und gleich ausbreitend. Nebenäste und Zweige häufig gabelförmig, weitläufig. Tragholz meist sehr lang, verworren stehend und weitläufig. Krone platt gedrückt, etwas kugelig. Blätter eiförmig, oben abgerundet, stumpf gezähnt, tief eingekerbt, an der Spitze ausgezackt, dunkelgrün.

Apfel klein, 2 Zoll hoch und eben so breit, länglich scheinend, oben und unten fast platt, mit hellstrohgelben und viel weiß punktirter, auf dem Lager röthlich werdender, auf der Sonnenseite etwas karmoisinroth verwaschener Schale. Fleisch mild und angenehm süßsäuerlich. Stiel und Blume flach aufsitzend, die letztere die Vertiefung bedeckend. Stiel 1/2 Zoll lang.

Reift im August und hält sich nur einige Wochen, wird bald mehlig.

b. Kugelförmige Plattäpfel.

Früchte, deren Höhe, Breite und beide Hälften beinahe gleich sind.

169. Blauschwanz.

Ein 2 1/2 Zoll hoher, eben so breiter, gegen seine Mitte hin bauchig werdender Plattapfel mit blauduftiger, grünlicher, später citronengelber, auf der Sonnenseite etwas roth angeflogener und weitläufig punktirter Schale.

Reift im November.

170. Großer rother Winterparadiesapfel.

Blätter lang zugespitzt, grob gezähnt, am Stiele eiförmig.

Schale dunkelroth, weiß punktirt, theilweise oder ganz rostig. Fleisch weiß, zart, fest, um das Kernhaus roth geadert.

Reift im December — Frühling. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar. — Zur Mostbereitung und für die Küche eine sehr empfehlenswerthe Sorte.

171. Epperling.

Ein mit Rippen versehener Apfel, dessen tief eingesenkte Blume in einer geräumigen Höhlung liegt, und von Rippen umgeben ist. Schale grünlich, später goldgelb, sonnenwärts etwas roth angeflogen und grau, etwas erhaben punktirt. Fleisch weiß, nicht besonders saftig und von süßem Geschmack.

Reift im Januar — September und noch länger. — Ein gutes Wirthschaftsobst. Der Baum ist fruchtbar und gedeiht noch in rauhen Gegenden.

---

2. Steinobst.

Frucht genabelt. Fleisch ungetheilt, das ein hartes, steinartiges Gehäuse in sich schließt, in welch' letzterem ein weißer, öliger, mit einer braunen Haut umzogener Kern sich befindet.

Amygdalus. L.

Amygdalophora. Neck.
Persica. Mill.
Trichocarpus. Neck.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Drupaceae. L.
Icosandria, Monogynia. L.
Pomaceae. L.
Pruni. Rül.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Amygdaleae. Spr.
Rosaceae Amygdalaceae. Rchbch. Spach.
Sarcodiphyta. Neck.
Zizyphi. Adans.

Digitized by Google

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, röhren- oder glockenförmig, abfallend. Kelchzipfel ganzrandig oder drüsig-gesägt. Blumenkrone 5blätterig. Blumenblätter kurz genagelt, eiförmig, länglich oder verkehrt-eirund. Staubgefäße 20—35, selten 9 — 17, dem Kelchschlunde eingefügt. Staubfäden pfriemlich. Staubbeutel eiförmig, einwärts gekehrt. Stempel 1. Fruchtknoten sitzend, eirund, behaart, 1fächerig. Griffel 1, endständig, pfriemenförmig. Narbe etwas köpfig. Steinfrucht lederig oder saftig, flaumig-sammtartig, 1kernig. Steinkern hart, runzelig oder beinahe glatt, meist mit Löcherchen versehen, 2samig oder 1samig. Same umgekehrt, eiweißlos.

Amygdalus Persica. L.

Persica vulgaris. Mill.
Persica communis. Duham.
β. Persica ispahamensis. Thouin.
Persica nucicarpa. Borckh.
γ. Persica laevis. DeC.
Amygdalus Persica nectarina. Ait.
δ. Amygdalus nucipersica. Rchbch.

Pfirschenbaum, Pferschbaum, Persische Mandel, Pfirsche, Pfersich, Pfirsch, Pfirsike, Persen, Pfersen, Pfirsching, Pferschke, Pfersing.

Pêcher. (franz.)
Peach-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von mittlerer Größe und mit hartem, röthlichbraunem Holze. Die alte Rinde ist braungrau, knorrig, rissig, aufgesprungen; die junge grauröthlich oder grünlichbraun. Blätter 6 Zoll lang und 2 Zoll breit, schmal-lanzettförmig, spitzig, sägeartig-gezähnt, glatt, glänzend, dunkelgrün, mit kurzen und gerinnelten Stielen. Blüthen ungestielt, erscheinen kurz vor den Blättern, einzeln, selten zu zweien, sind schön röthlich, pfirschroth. Kelch braunroth, haarig, glockenförmig, mit 5 eirunden, stumpfen Zipfeln. Blumenblätter rundlich, ganzrandig. Blüthen variiren gefüllt. Staubfäden 20—30, kürzer als die Blumenblätter. Staubbeutel doppelt nierenförmig, braunroth. Fruchtknoten wollig. Griffel lang, dünn, grünlichgelb. Narbe eirund, etwas getheilt. Frucht ungestielt, rundlich, bei uns von Apfelgröße, in südlichen Gegenden, wie in Neapel oft von der Größe einer Melone, mit verschieden gefärbter, weißer, hellgelber, rother, bräunlicher, meist wolliger, seltener glatter Haut und saftigem, angenehmem, weißgelbrothem Fleische, welches sich leicht vom Kerne oder auch nicht löst. Steinkern mit Furchen und Vertiefungen, holzig, sehr hart, mit einem weißen, bitter schmeckenden und gelbbraun häutigen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife im August und September.

Vorkommen.

Das Vaterland ist Persien; bei uns häufig in Weinbergen und Gärten innerhalb der Weingrenze angebaut.

Kultur.

Man veredelt die Pfirschen auf Pflaumen, auch auf Mandeln und Aprikosen, erhält aber auf den 2 letztern zärtliche Stämme; auf Kernwildlinge von Pfirschen veredelt und ohne Schnitt aufwachsen gelassen, bekommt man sehr fruchtbare Bäume. Hochstämme bekommt man, wenn man auf die Kronäste des Pflaumenbaums okulirt. — Was das Vermehren durch Einleger betrifft, so bringt man im Herbste und Frühjahr die Sommerschosse in die Erde, nachdem man sie unter dem Auge etwa 2 Zoll lang gespalten hat.

Die Pfirschen verlangen einen etwas schweren, trockenen Boden, in fettem bekommen sie gerne den Brand. — Selten tragen die Zweige zweimal.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Frucht schleimig, zuckerartig, erfrischend, gelinde abführend. Blumen eigenthümlich riechend, etwas bitter schmeckend.

Man genießt die Pfirschen entweder roh, oder mit Zucker und Wein versetzt; aus den Kernen bereitet man den Persico-Branntwein. Die Blüthen sind gelind abführend und werden im Theeaufguß gegen Nierenkrankheiten und auch gegen Würmer gebraucht.

Geschichte.

Er kam von Persien nach Aegypten und Rhodus, von da nach Griechenland und das übrige Europa.

I. Wollige Pfirschen.

A. Stein ablöslich vom Fleische. Pêches.

a. Haut gefärbt, das Fleisch schmelzend.

1. Rothe Frühpfirsche.

Avant-pêche rouge, Pêche de Troyes.

Baum mittelmäßig groß, stark treibend und reichlich tragend. Blüthe groß, rosenroth.

Frucht klein, rund, schwach gefurcht, selten mit einer Warze. Haut zart, wollig, sonnenwärts schön roth, nach unten heller und hellgelb. Fleisch saftig, süß.

Reift Anfangs August.

2. Frühe Purpurpfirsche.

Pourprée hâtive.

Baum gedeiht auch als Hochstamm und ist sehr fruchtbar.

Frucht groß, rund, dicht wollig, dunkelroth, unten citronengelb, roth punktirt. Fleisch erhaben, weinigt.

Reift Mitte August.

3. Purpurfarbige Spätpfirsche.

Pourprée tardive.
Late Purple Peach.

Baum etwas schwach. Hauptäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz ziemlich regelmäßig, lang. Sommerschossen lang, schwach, hellgrün, sonnenwärts roth und gelbgrün punktirt. Krone stark beblättert. Blätter länglich, schmal, lang zugespitzt, sehr fein- und stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel sehr kurz.

Frucht 3 Zoll hoch und dick und etwas weniger breit, oft noch größer, meist ganz rund, mit einer seichten, aber breiten Furche, die sich in eine oft trichterförmige und fein und scharf zugespitzte Erhöhung endigt. Stiel in einer großen Vertiefung, sehr kurz. Haut strohgelb, sonnenwärts

Digitized by Google

purpurroth, zart, geht leicht vom Fleische durchs Ziehen ab. Fleisch sehr zart, grünlichweiß, starkfaserig, am Steine sehr roth, sehr saftig, süßsäuerlich. Stein 1 Zoll 8 Linien lang, 1 Zoll 3 Linien breit und 9 Linien dick, mit hoher, scharfer Rückenkante und tiefen Furchen. Mandel lang, breit, mit gelber, grau gestreifter Haut, bitter schmeckend.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober.

4. Große Prinzessinpfirsche.

Große Mignonne, Weinpfirsche.

Eine der besten.

Frucht dunkelroth, unten blaßgrüngelblich. Fleisch unter dem rothen Theile der Haut und am Steine rosenroth. Saft süßweinigt. Stein etwas ansitzend.

Reift Ende August.

5. Rothe Magdalene.

Madeleine rouge.

Blüthe groß.

Frucht groß, rund, dunkelblutroth auf citronengelbem Grunde, mit einer kleinen Warze. Fleisch am Kerne roth, erhaben süß, gewürzhaft.

Reift Ende August.

6. Peruvianerin.

Chevreuse hâtive, Belle chevreuse.

Baum stark, nicht besonders empfindlich. Blüthe klein.

Frucht sehr veränderlich, deßhalb auch viel Namen, groß, dicht, wollig, hochroth, purpurroth gestreift. Fleisch weiß, oft etwas schwach röthlich und süß weinigt.

Reift Ende August.

7. Bourdine.

(Taf. 9. Fig. 1.)

Bourdine, Bourdine Narbonne, Narbonne.
Bourdine Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Tragholz ziemlich unregelmäßig. Sommerschossen grüngelb, sonnenwärts etwas geröthet und zart grüngelb punktirt. Blätter länglich, schmal, etwas lang zugespitzt, fein gezähnt, dünn, gelbgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch, 3 Zoll breit und eben so dick. Furche in eine kurze Spitze verlaufend. Haut dünn, läßt sich gut abziehen, grüngelb, sonnenwärts hellgelb und braunroth, karmoisinroth getüpfelt, gestrichelt und getüncht, feinwollig. Fleisch weiß, zart, sonnenwärts hie und da leicht geröthet, erhaben süß, weinigt, löst sich gut vom Steine, am Steine oft etwas geröthet. Stein 1 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll breit und 8 Linien dick, mit 3 Furchen. Mandel glatt, kurz zugespitzt, mit gelber, braun gestrichelter, kurzer Haut.

Reift Anfangs September.

8. Maltheserpfirsche.

Pêche de Malte, Pêche d'Italie.

Frucht mittelmäßig groß, rund, roth und so gestreift, unten gelb. Fleisch angenehm süß, wohlriechend.

Reift Anfangs September.

9. Gelbe Pfirsche.

Safranpfirsche.
Alberge jaune, Alberge, Pêche jaune.
Yellow Alberge-Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz regelmäßig, etwas enge stehend. Sommerschossen lang, grün, sonnenwärts zart roth punktirt. Das zweijährige Holz braunroth. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, ziemlich lang zugespitzt, sehr fein gezähnt, glatt, eben, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch, eben so breit und dick, oben kurz und fein zugespitzt, mit einer kleinen, flachen Vertiefung, stark gefurcht, eine Seite höher. Stiel in einer großen Vertiefung sitzend. Haut gelb, sonnenwärts braunroth mit Karmoisin und so punktirt, dicht und feinwollig. Fleisch sehr zart schmeckend, sehr saftig, gelb, erhaben, süß weinigt, am Steine purpurroth. Stein länglich, röthlich, 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit, 9 Linien dick, gut vom Fleische löslich, auf der breiten Kante 2-, auf der schmalen 1furchig. Mandel lang, dick, unten kurz zugespitzt, mit dunkelgelber, braun gestreifter, rauher Haut.

Reift Anfangs September.

10. Kanzlerpfirsche.

Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Blumen größer. — Der Peruvianerin fast ganz gleich.

Reift Mitte September.

11. Große Blutpfirsche.

Cardinal Fürstenberg.

Blüthe groß, rosenroth.

Frucht mittelgroß, rund, stark dunkelroth, nur am Stiele etwas gelb. Fleisch roth, saftig, angenehm.

Reift Mitte September.

12. Genueser Pfirsche.

Pêche de Gènes.

Blüthe klein, halb offen, hellrothgelblich.

Frucht groß, rund, etwas ungleich hälftig. Haut gelb, sonnenwärts hellroth, marmorirt. Fleisch dunkelgelb, delikat, melonenartig schmeckend.

Reift Ende September.

13. Doppelte Montagne.

Double Montagne.

Frucht von mittlerer Größe, eine Seite etwas höher. Haut gelbgrün, sonnenwärts oft etwas braunroth und karmoisinroth und eben so fein punktirt, dicht wollig, läßt sich gut abziehen. Fleisch weißlichgrün, erhaben süß, angenehm weinsäuerlich.

Reift Ende September.

14. Venuspfirsche.

Warzenpfirsche.
Téton de Venus.

Blume klein, rosenroth mit Karmoisinroth eingefaßt.

Frucht groß, rundlich, mit großer Warze. Haut fein-

Digitized by Google

wollig, leicht geröthet, unten strohgelb. Fleisch weinigt, am Steine rosenroth. Saft fein, wohlriechend.
Reift Ende September.

15. Blondine.

Sanftfarbige Pfirsche.
Teint doux.
Blüthe blaßroth.
Frucht groß, beinahe rund, am Stiele tief gefurcht. Haut feinwollig, hellgelb, sonnenwärts roth punktirt. Fleisch weiß, am Steine röthlich gestreift. Saft angenehm süß.
Reift Ende September.

b. Haut gefärbt, das Fleisch hart.

16. Kleine Prinzessin.

(Taf. 9. Fig. 2a u. b.)

Kleine Lieblingspfirsche.
Petite Mignonne.
Blüthe sehr klein.
Frucht mittelgroß, rund, mit kleiner Warze, feinwollig, sonnenwärts dunkelroth, sonst weißgelblich, roth punktirt. Fleisch weiß, seltener roth geadert, süß weinigt.
Reift Ende August.

17. Paradepfirsche.

(Taf. 9. Fig. 3.)

Zwollische Pfirsche, Galante, Bellegard.
Galantes, Bellegarde.
Die auf Pflaumen veredelten bekommen einen stärkeren, die auf Mandeln einen schwächern Stamm. Aeste meist nach einander. Zweige auf der Pflaume kürzer und stärker. Sommerschossen auf der Mandel stärker roth gefärbt. Blätter lang, klein und scharf gezähnt.
Frucht 3 Zoll hoch und etwas breiter, stark gefurcht, groß, rund, sonnenwärts stark dunkelroth, sonst weißgelb, sehr zart roth getüpfelt, im Rothen oft große, blaßrothe oder gelbe Flecken, zuweilen auch hellrothgelblich gefleckt. Stiel sehr kurz, in einer starken Vertiefung, vom Fleische überwachsen. Haut feinwollig, dünn, läßt sich abziehen. Fleisch weißgelblich, sehr saftig, erhaben, süß weinigt säuerlich, am Steine blutroth, von demselben etwas schwer ablöslich. Stein länger als breit, unten sehr scharf zugespitzt mit zahlreichen Höckern und Furchen. Mandel bitter.

18. Wunderschöne Pfirsche.

Admirable, Avant pêche admirable.
Blüthe klein, blaßröthlich.
Frucht sehr groß, rund, hellstrohgelb, sonnenwärts roth, feinwollig. Fleisch weiß, am Steine blaßroth, saftig, erhaben, süßweinigt.
Reift Mitte September.

19. Große, gelbe Spätpfirsche.

Aprikosenpfirsche.
Admirable jaune.
Große Blüthe.
Die Frucht der Vorigen viel gleichend, innen und außen ganz gelb. Fleisch süß saftig, aprikosenartig.
Reift 3 Wochen später.

20. Späte, wunderschöne Pfirsche.

Admirable tardive, Belle de Vitry.
Frucht etwas groß, gewöhnlich rund, gelb, sonnenwärts hoch- und dunkelroth. Haut dünn, dicht feinwollig. Fleisch weißlichgelb, am Steine hellroth, erhaben süß weinigt.
Reift Ende September — Oktober.

21. Portugiesische Pfirsche.

Pêche de Portugal.
Frucht groß, rund, feinwollig, gelbgrünlich, sonnenwärts dunkelroth. Fleisch weiß, angenehm weinigt.
Reift Ende September.

22. Persische Pfirsche.

Persique.
Blüthe klein, schön roth.
Frucht von Mittelgröße, länglich, oft warzig, höckerig, eckig, sonnenwärts ziegelroth marmorirt, unten gelb. Fleisch weiß, am Stein hellroth, erhaben, süßweinigt.
Reift Ende September.

23. Wollige Nivette.

Sammtartige Nivette.
Nivette veloutée.
Blüthe klein.
Frucht groß, länglich, breit gefurcht, mit spitziger Warze, dicht und zartwollig, gelb, sonnenwärts schwachroth gefleckt. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm, sehr süß.
Reift Ende September.

c. Haut ungefärbt, das Fleisch schmelzend oder hart.

24. Kleine, weiße Frühpfirsche.

Avant pêche blanche.
Blüthe groß, blaßröthlich.
Frucht sehr klein, rund, tief gefurcht, feinwollig, weiß oder strohgelb. Fleisch saftig, schmelzend, muskatellerartig, wird jedoch bald mehligt.
Reift Mitte Juli.

25. Weiße Magdalene.

Madeleine blanche.
Frucht mittelmäßig groß, gewöhnlich rund, weißlichgrün, häufig gelb schattirt, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Haut zartwollig. Fleisch weiß, saftig, schmelzend, angenehm weinigt.
Reift Mitte August.
Eine Varietät von ihr:

Weißer Magdalenen-Härtling.

Pavie Madeleine.
Blume groß, fast weiß.
Der Vorigen gleich. Fleisch aber fest mit dem Steine verwachsen.
Reift Anfangs September.

Digitized by Google

26. Rosenpfirsche.

Pfirsche mit gefüllter Blüthe.
Double fleur.

Baum in der Blüthe sehr schön, besonders auch im Topfe gezogen. Blüthen rosenähnlich, meist mit 30 Blumenblättern, sanft roth, mit Weiß, die Blüthen oft mit 2—4 Stempeln. Blätter rollen sich nach Johanni einwärts.

Frucht mittelgroß, rundlich, oft 2 — 4fach, fällt aber in diesem Falle ab, gelblichgrün, seltener roth angelaufen. Fleisch weiß, wenig saftig.

Reift Ende September.

B. Stein mit dem Fleische verwachsen, unablöslich. Pavies.

27. Rother, großer Härtling.

Monströse Pfirsche.
Pavie monstrueux.

Baum stark. Blüthen groß.

Frucht oft 12 Zoll und darüber im Umkreise und 8 Zoll hoch. Haut eben, dünn, zartwollig, sonnenwärts roth, unten weißgrünlich. Fleisch weiß, am Steine roth, hart, saftig, süß weinigt, muskatellerartig.

Reift Mitte Oktober.

28. Gelber Härtling.

Pavie jaune.

Oft noch größer als der Vorige.

29. Charlestowner Ananaspfirsche.

In der Jugend trägt der Baum nur mittelmäßige, im Alter aber größere Früchte. Frucht rund. Haut feinwollig, hochgelb, sonnenwärts etwas roth. Fleisch goldgelb, härtlich, saftig, vollreif stark ananasartig schmeckend und riechend. Kern ungerne vom Fleische gehend.

II. Glatte oder nackte Pfirschen.

A. Stein ablöslich. Violettes.

30. Kleine, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 4.)

Kleine violette nackte Frühpfirsche.
Violette hâtive, Petite violette hâtive.
Violet Nectarine, Fairchild's Early Nectarine.

Baum etwas schwach. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Tragholz ordentlich wechselnd, etwas entfernt stehend. Zweige kurz. Sommerschossen schwach, röthlich. Krone etwas licht. Blätter sehr klein, weidenartig, länglich, sehr zart zugespitzt, fein gezähnt, dünn, hellgrün. Blüthe klein, beinahe braunroth.

Frucht 1 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, stark gefurcht, am Stiele flach vertieft, gewöhnlich etwas schief. Stiel kurz, oft nicht 2 Linien lang. Haut glatt, zart, sonnenwärts braunroth violett oder blaßrothgelb, schattenseits grüngelb. Fleisch grüngelb, in den Steinvertiefungen zum Theil blutroth, sehr saftig, süßweinigt, muskatellerartig, löst sich leicht vom Steine. Stein länglich, unten kurz zugespitzt, furchig, 1 Zoll 8 Linien hoch, etwas weniger breit und 9 Linien dick. Mandel klein, länglich, platt, mit gelblicher, braun gestreifter Haut, scharf zugespitzt, angenehm bitter.

Reift Ende August oder Anfangs September.

31. Große, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 5.)

Dicke nackende violette Frühpfirsche.
Grande violette hâtive, Violette,
Nectarine.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste gerne quirlicht. Zweige lang, stark, sonnenwärts rothbraun. Tragholz regelmäßig, engestehend. Sommerschossen lang, zum Theil braunroth oder so gesprengt, weiß angetüpfelt. Krone dicht belaubt. Blätter lang, schmal, scharf zugespitzt, feingesägt, gelbgrün. Blüthe sehr klein.

Frucht über 2 Zoll hoch, 2 Zoll 4 Linien breit, etwas weniger dick, mit unbedeutender Furche und ziemlich vertieftem Stiele. Schale dick, zähe, grüngelb, hellroth getüpfelt, sonnenwärts dunkelroth, etwas violett, grau punktirt. Fleisch stark gelb, gut vom Steine löslich, zart, süß, etwas weinsäuerlich. Stein 1 Zoll und ein paar Linien lang, 1 Linie weniger breit und 1 Zoll dick, auf der breiten Seite mit einer starken Kante und starker Furche. Mandel länglich, kurz und dick zugespitzt, mit brauner Haut, bitterlich.

Reift Anfangs September. — Sehr tragbar.

32. Goldnektarine.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch sehr gelb, am Steine etwas roth, sehr angenehm.

Reift Mitte September.

33. Weiße Nektarine.

Glatter Muskateller-Härtling.

Frucht rund, hellstrohgelb, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Fleisch weißgelb, saftig, muskatellerartig.

Reift Ende September.

34. Newingtoner Nektarine

Brugnon de Newington d'Angleterre.

Frucht scharlachroth, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch gelb, am Steine dunkelroth, saftig, muskatellerartig.

Reift Anfangs August. — Vorzüglich.

36. Gelbe, glatte Pfirsche.

Jaune lisse.

Blüthe klein, hellroth.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts dunkelroth marmorirt. Fleisch gelb, am Steine roth geadert, bei warmem Jahrgang aprikosenartig schmeckend.

Reift Ende September.

B. Stein nicht ablöslich. Brugnons.

36. Violette Pfirsche.

Brugnon violet.

Frucht größer als die Newingtons-Pfirsche, sonst ihr fast gleich. Haut braunröthlich, abwärts grün. Fleisch hart.

Reift 4 Wochen später als die Newingtons-Pfirsche.

Digitized by Google

37. Nackter, blutrother Muskateller-Härtling.

Römische Nektarine.
Brugnon violet musqué.

Blüthe groß.

Frucht groß, hellgelb, weiß gefleckt, sonnenwärts dunkelblutroth. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm muskatellerartig, nur aber bei der Vollreife, wenn sie beginnt, runzelig zu werden, saftig, hart.

Reift Ende August.

38. Späte Violette.

Marmorirte Violette, bunte Violette.
Violette panaché, Violette marbrée.

Blüthe sehr klein, blaßröthlich.

Frucht mittelgroß, oft fast eckig, sonnenwärts roth gefleckt, abwärts grünlich. Fleisch gelblich, am Steine roth, schmelzend, weinartig.

Reift Mitte Oktober.

Prunus. L.

Armeniaca. Tourn.
Cerasophora. Neck.
Cerasus. Adans.
Padus. Tourn.
Prunophora. Neck.

Systeme: Amygdalineae. Dumort.
Calycifiorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Monogynia. L.
Pomaceae. L.
Pruni. L.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Amygdaleae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.
Zizyphi. Adans.

Kelch ganzblätterig, fünfspaltig, glockenförmig, abfallend, die Kelchröhre ist inwendig mit einer Drüsenscheibe überzogen. Blumenkrone regelmäßig, fünfblätterig. Blumenblätter kurz genagelt, ganzrandig, selten fein gezähnt. Staubgefäße 15 — 30, dem Kelchschlunde eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel rundlich oder eiförmig, zweifächerig, einwärts gekehrt. Stempel 1. Fruchtknoten fadenförmig, eirund, einfächerig. Griffel 1, endständig, pfriemenfadenförmig. Narbe kopfig, nierenförmig. Steinfrucht länglich, eiförmig oder kugelig, fleischig, saftig, kahl, selten flaumig-sammtartig, meist mit einer Furche an der Seite, einkernig. Steinkern runzelig, gefurcht oder glatt, meist einsamig. Samen umgekehrt, eiweißlos.

Prunus Armeniaca. L.

Armeniaca epirotica. Fl. Wett.
Armeniaca vulgaris. Pers. Lam.

Aprikosenbaum, Aprikosenpflaume, Molleten, Armenischer Apfel, Epirotischer Apfel, Aprikose, gemeine Aprikose.
Abricotier, Abricot. (franz.)
Apricot-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 20 — 30 Fuß Höhe, mit gelblichweißem, oft braun geflammtem, brüchigem Holze, schwarzbrauner Rinde und weit ausgebreiteten Aesten. Sommerschossen glänzend, auf der Sonnenseite roth, nach unten grün. Blätter eiförmig, etwas herzförmig, doppelt gesägt, kahl, einwärts gerollt, dunkelgrün. Blüthen an den Seiten der Zweige aufsitzend, meist einzeln, oder auch zu 2, beinahe stiellos. Kelchzipfel abgerundet, zurück geschlagen, dunkelpfirschroth. Blumenblätter groß, rundlich, hell rosenroth oder weiß. Staubfäden 25 — 30, weiß. Staubbeutel gelb. Fruchtknoten und Griffel grünlich, weiß behaart. Narbe niedergedrückt, kopfig-nierenförmig, durch eine Furche, welche am Griffel herabläuft, ausgerandet und schief herablaufend. Steinfrucht kugelrund, auf einer Seite mit einer Furche, rauhhäutig, unbereift. Steinkern zusammengedrückt, glatt, beide Ränder kielig hervortretend, der eine ist stumpf, von einer seichten Furche durchzogen, der andere tritt zwischen 2 breiten Furchen in einen hohen, mit einer geschärften, erhabenen Linie begrenzten, ebenfalls geschärften Kiel heraus.

Blüthe-Zeit und Dauer.

März, April. Reife im Juli, August. ♄.

Vorkommen.

Kleinasien, Armenien, Persien, südliches Sibirien, Caucasus; bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Er ist sehr empfindlich gegen Kälte, besonders wird die Blüthe häufig vom Froste zu Grunde gerichtet. Die beste Lage für ihn ist die, wo er von der Morgensonne nicht beschienen werden kann, damit er nicht zu schnell aufthauen kann. Ist der Baum gefroren, so ist es rathsam, auch während der Blüthe, ihn mit der Gießkanne zu besprengen. Im Winter soll man den Aprikosenbaum nicht bedecken, weil er dadurch nur zärtlicher wird, wohl aber muß dieß sogar geschehen, wenn Frühlingsfröste zu befürchten sind.

Die Aprikosen veredelt man auf die eigenen Kernwildlinge, auf Zwetschen, Pflaumen, in welch' letzterem Fall der Baum dauerhafter wird. Zu Hochstämmen okulirt man auf die Krone.

Sie verlangen einen lockern, tief gegrabenen, trockenen, warmen Boden und eine geschützte sonnige Lage.

Die Aprikosen sind hauptsächlich dem Harzflusse ausgesetzt, weßhalb man auch, wenn der Saft schon eingetreten ist, nichts mehr an ihnen schneiden darf; Wunden bedeckt man mit Baumkitt.

Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt auch an vorigjährigem Holz und kleinen Fruchtträgern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man gebraucht die oft sehr saftigen Früchte zum Rohgenuß, Dörren, Einmachen, Backwerken, die bitteren Kerne zu Bereitung des Ratafia, die süßen wie Mandeln; die verkochten geben eine schwarze Farbe und Tusche.

Geschichte.

Die Aprikosen kamen zu Alexander des Großen Zeit aus Armenien nach Griechenland und Epirus, und von da nach Italien. Bei den Römern wurden die Aprikosen Mala armeniaca, epirotica oder praecocia genannt; 40 Jahre nach Christus wurden sie erst allgemeiner bekannt in Rom.

Digitized by Google

I. Aprikosen mit süßer Mandel.

1. Kleine, rothe Frühaprikose.

Abricot Angoumois.

Frucht etwas länglich, schwefelgelb, stellenweise leicht geröthet und dunkler getüpfelt. Furche stark. Haut dünn, zähe, sammtartig. Fleisch gelb, zartfaserig, wenigsaftig, angenehm schmeckend und riechend.

Reift Mitte oder Ende Juli.

2. Orangeaprikose.

Haselnußmandel.
Amande aveline.

Frucht klein, rund. Haut sonnenwärts stark geröthet, braun gefleckt, nach unten gelb. Fleisch dunkelgelb, saftig, erhaben. Mandel süß, wie Haselnuß.

Reift Ende Juli.

3. Violette Aprikose.

Abricot violet.

Frucht klein, gelbröthlich, sonnenwärts violett. Saft weinigt, nicht erhaben.

Reift Anfangs August. — Wird vollreif auf dem Baume mehlig.

4. Ananas-Aprikose.

Abricot Ananas, Abricot de Breda.

Frucht etwas platt. Furche tief, gewöhnlich schief, sie theilt die Aprikose in ungleiche Hälften. Haut goldgelb. Fleisch etwas fest, saftig, ananasartig. Stein dick, meist mit doppeltem Kern.

Reift Mitte August. — Zur Erziehung neuer Sorten am besten.

5. Rotterdamer Mandelaprikose.

Frucht größer und besser, als die Ananas-Aprikose, sonst ihr gleich. Mandel sehr süß, oft 2 in einem Steine.

6. Brüsseler Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 1.)

Aprikose von Nancy.
Abricot de Nancy.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne quirlicht und gabelförmig. Zweige kurz, dick. Tragholz unregelmäßig, lang. Sommerschossen etwas kurz und stark, sonnenwärts braunröthlich, weißgrau punktirt. Krone dicht belaubt. Blätter rundlich, stumpf und krumm zugespitzt, klein, stumpf gezähnt, hellgrün. Stiel etwas lang, braunroth.

Frucht 1 Zoll 10 Linien hoch, oft weniger, oft gleich breit, manchmal etwas schief, mit tiefer Furche. Stiel stark vertieft, oft nicht 2 Linien lang. Haut zart, hellgelb, da und dort dunkler gefleckt, sonnenwärts durch zahlreiche zusammenfließende Punkte geröthet. Fleisch gelb, saftig, angenehm, süß, etwas zimmtartig. Stein 11 Linien lang, 10 breit und 6 dick, sich ablösend, sehr dick, beinahe nußbraun, mit breiter Kante, die 3 scharfe Ecken hat, unten scharf zugespitzt. Mandel süß, mit hellgrauer und braungestreifter Haut.

Reift Anfangs oder Mitte August. — Dauert ein paar Wochen am Baume.

II. Aprikosen mit bitterer Mandel.

7. Große Frühaprikose.

Fälschlich auch die königliche oder römische Aprikose.
Grand Abricot hâtif.

Frucht fast ganz rund, hellgelb, sonnenwärts hell und dunkelroth punktirt, oder auch violett gefleckt, stark sammtartig. Fleisch fest, zartfaserig, saftig, süß. Mit der Reife springt die Frucht leicht auf und entblößt den Stein.

Reift Mitte Juli.

8. Ungarische Aprikose.

Frucht groß, länglich, durch die Furche ungleich getheilt, sonnenwärts stark roth. Fleisch goldgelb, saftig, angenehm. Stein meist mit doppeltem Kern.

Reift Mitte Juli.

9. Gemeine Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 2.)

Große Aprikose, große gemeine Aprikose.
Abricot commun, Gros Abricot ordinaire ou commun.
Common Apricot.

Bei günstiger Witterung ist der Baum sehr tragbar, mittelstark. Haupt-, Nebenäste entweder nach einander oder in Gabeln sich ansetzend. Tragholz ohne Ordnung, etwas lang. Sommerschossen stark braunroth, grau punktirt. Krone ohne besondere Form, stark belaubt. Blätter herzförmig, etwas lang zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün, mit blutrothem Stiel.

Frucht gegen 2 Zoll 6 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, fast rund, stark gefurcht. Schale dick, zähe, etwas sammtartig, gelb, sonnenwärts oft sehr roth, oben noch ein Punkt von der früheren Blüthe. Stiel in einer ziemlich großen Vertiefung, kaum 1 Linie hinausragend. Fleisch gelbröthlich, angenehm süß saftig, bei Ueberreife fest, faserig, nur etwas an der Kante des Steins hängen bleibend. Stein länglichrund, glatt, zugespitzt, scharfkantig, 1 Zoll und einige Linien hoch, etwas weniger breit, 8 Linien dick. Mandel mit brauner Schale, dick.

Reift Ende Juli oder Anfangs August, ungleich oft noch im September. — Zum Rohgenuß, Einmachen ꝛc. tauglich.

10. Muskateller-Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 4.)

Kleine Frühaprikose.
Abricot précoce, Abricot hâtif musqué.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelig. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen etwas lang und stark, hellbraun, etwas grau punktirt. Krone stark belaubt. Baum gut zu Spalieren. Blätter rund, mit scharfer und seitlich stehender Spitze, fein und scharf gezähnt, hellgrün, zart. Stiel braunroth, mit vielen Knöspchen.

Frucht 1 Zoll 7 Linien hoch, 3 Linien breiter und 1 Zoll 8 Linien dick, etwas platt. Furche Anfangs stärker, später

Digitized by Google

schwächer werdend. Stiel kurz. Haut zart, hellgelb, sonnenwärts, zumal am Stiele etwas dunkler und gesprengt, feinwollig. Fleisch sehr zart, rothgelb, süßsaftig, muskatellerartig. Stein leicht ablöslich, 10 Linien hoch, 8 — 9 Linien breit, ½ Zoll dick. Kante etwas breit, mit 3 scharfen Ecken und 2 breiten Furchen.

Reift Anfangs August. — Sehr gut für die Tafel.

11. Pfirschaprikose.

(Taf. 10. Fig. 3a u. b.)

Große Zuckeraprikose.
Abricot pêche.

Frucht groß, rund, stark gefurcht, viel roth, mit etwas festem, zartem, sehr süßem, delikatem Fleische.

Reift Ende Juli.

12. Aprikose vom gescheckten Baume.

Abricotier panaché.

Junges Holz schön roth, gelb und grün gestreift. Blätter in der Mitte oft mit einem großen, ausgezackten, weißen oder gelben Flecken versehen.

Frucht mittelgroß, etwas platt, sonnenwärts gelb, häufig roth, nach unten wachsgelb. Fleisch angenehm süß.

13. Alberge-Aprikose.

Abricot Alberge.

Frucht klein, etwas breit, sonnenwärts dunkelgelblich, röthlich punktirt, nach unten grüngelblich. Fleisch zart, beinahe schmelzend. Saft erhaben weinigt, etwas bitterlicht.

Reift Mitte August. — Aus den Kernen erhält man die gleiche Sorte.

14. Aprikose von Portugal.

Aprikose von Algier.

Blüthe roth, oft mit 6 Blumenblättern.

Frucht klein, rund, hellgelb, sonnenwärts röthlich oder bräunlich gefleckt. Fleisch dunkelgelb, saftig, sehr angenehm.

Reift Mitte August.

15. Schwarze Aprikose.

Abricot d'Alexandrie.

Baum in der Jugend mit Stacheln. Blüthe nur halb aprikosenartig. Blumenblätter leicht geröthet. Stammholz ganz aprikosenartig. Baum oft so dicht wie Schlehendorn blühend, aber meist wenig Früchte ansetzend.

Frucht von mittlerer Größe, schwach gefurcht, sonnenwärts schwarzblau, nach unten dunkelroth, in nassen Jahren nur roth. Fleisch roth, am Steine goldgelb, ganz gelb geadert. Saft süß.

Anmerkung. Mellen, Marillen, Mölleten nennt man die Früchte aus Kernwildlingen, sie sind meist klein, rund, weißgelblich, süßsaftig.

Prunus spinosa. L.

(Taf. 10. Fig. 5a u. b.)

Prunus Acacia. Crantz.
Prunus sylvestris. Mill.

Schwarzdorn, Heckdorn, Schlehe, Slehe, Schlinke, Sleen, Schlehenbaum, Schlehenstrauch, Heckenschlehe, Dornschlehe, wilde Pflaume, Bauernpflaume, Dornpflaume, wilder Pflaumenbaum, wilder Zwetschenbaum, wilder Kriekenbaum, wilde Schlehe, Kertsche, Bilsen, deutsche Acacie, Schlinnen, Kietsche, Heckenbeere, Zaundorn, Heckpflaume, Spieling, wilde Kriechel, Krieke, Krükeln, Kuwetsche, Kietschken, Kietschenpflaume.

Epine noir, Prunier sauvage. (franz.)
Blackthorn, Sloetree. (engl.)

Arten-Charakter.

Meist strauchartig, seltener baumartig. Rinde schwarzbraun, an den jungen Zweigen dunkel rothbraun und haarig. Holz braunroth, sehr hart und zähe. Aeste abwechselnd stehend. Blätter ei-lanzettförmig, häufig in Büscheln stehend, fein gezähnt, unten etwas weiß behaart, gestielt. Blüthen vor den Blättern erscheinend, in den Blattknospenwinkeln stehend zu 1 — 2, sehr zahlreich. Kelchzipfel eirund, stumpf, gezähnelt, abstehend. Blumenblätter eiförmig, weiß, doppelt so lang als der Kelch. Staubfäden 18 — 24, weiß. Staubbeutel nierenförmig, getheilt, am Rande rothbraun, in der Mitte gelb. Griffel grüngelb. Narbe rundlich, gelb. Frucht klein, rund, etwas länglich, schwarz, blau bedustet, mit grünem Fleische. Stein eirund, etwas zusammengedrückt, grubig-runzelig, mit sehr stumpfen Rändern, von welchen der eine mit einer Furche, der andere mit einem Kiele versehen ist.

Blüthezeit und Dauer.

März, April. ♄. Reife im September, Oktober.

Vorkommen.

An Zäunen, in Hecken, Wäldern, an Ackerrändern, steinigen Bergabhängen, auf Feldern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Blüthen haben einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und einen bitteren, bittermandelähnlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Früchte schmecken sehr herb, nach Frost etwas milder, man macht sie zuweilen mit Essig, Gewürz, Zucker oder Honig ein, und bereitet aus ihnen, nebst den zerstoßenen Kernen, mit Zucker und Rosinen, den Schlehenwein. Aus den unreifen Beeren mit Eisenvitriol macht man eine schwarze Farbe, die auch als Tinte benutzt werden kann.

Die Blüthen gebraucht man im Aufguß mit Wasser oder Milch als abführendes, blutreinigendes Mittel.

Man kennt zwei Spielarten:

1. Große, blaue Schlehe.

Prunus sylvestris major, C. Bauh.

Größer als die gemeine. Fleisch milder und besser.

Reift im September. — Wird in Essig eingemacht genossen.

2. Weiße Schlehe.

Prunus sylvestris fructu majore albo.

Frucht weißgelblich und noch weniger herb als vorige, sonst gleich.

Digitized by Google

Prunus domestica. L.

Prunus communis. Huds.
Prunus oeconomica. Borckh.

Zwetsche, Zwetschge, Zwetschenpflaume, gemeine Pflaume, wilde Pflaume, wilder Pflaumenbaum, gemeiner Pflaumenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschgenbaum, Zwetschkenbaum, Zwespenbaum, Zwetschpenbaum, Quetschenbaum, Quetschgenbaum.

Prunier. (franz.)
Plum-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Im wilden Zustande hat dieser Baum an den Spitzen und Seitenzweigen Dornen, im kultivirten aber ist er dornenlos. Holz gelblichweiß, gegen die Mitte schön violettbraun gestreift und geflammt. Die Rinde ist am Stamme dunkelbraun und aschgrau gefleckt, mit Längs- und Querrissen, daher sehr rauh, an jungen Stämmen und Zweigen aschgrau und platt, an den neuesten Zweigen braunroth und kahl, an schattigen Orten und nur im Sommer olivengrün und dann oft sonnenwärts braunroth. Blätter elliptisch, zugespitzt, gezähnt, unten behaart, etwas runzelig, grasgrün. Nachdem die Blätterknospen sich entwickelt haben, kommen aus den Blüthenknospen 2—3 Blüthen, welche flaumhaarige Stiele haben. Kelch mit lanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter länglich-eirund, grünlichweiß. Staubfäden 16. Staubbeutel getheilt, gelb. Griffel grünlichgelb. Narbe muschelförmig, gelb. Frucht länglich, etwas gedrückt. Steinkern stark zusammengedrückt, der eine Rand scharf gekielt, der andere mit einer tiefen, an beiden Seiten scharf begrenzten Furche.

Blüthezeit und Dauer.

Ende April, Anfangs Mai. ♄. Reife im September und Oktober.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, Sibirien, Syrien und im südlichen Europa zu Hause, bei uns in Gärten kultivirt.

Kultur.

Man pflanzt die Zwetschen durch ausgesteckte Nüsse oder Steine fort, und die jungen Pflanzen erscheinen mit oder ohne Dornen, da die letzteren in der Regel kleinere Früchte tragen, so veredelt man sie durch bessere Sorten.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Eine allzuschattige Lage und ein schlechter Boden führt die Auszehrung herbei, und Moos, Flechten und Schwämme verursachen die Herzfäule und Gipfeldürre.

Unter den Insekten sind es die Ringelraupen (Gastropacha neustria, L.), die Raupen des kleinen Frostspanners (Acidalia brumata, L.) und die des Weißdornfalters (Pontia Crataegi, L.), welche die Blätter und Blüthen oft ganz kahl abfressen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, gekocht, getrocknet, als Muß, gebraucht sie zu Backwerken. Man bereitet ferner aus den Früchten Branntwein, aus den Kernen ein dem Mandelöl ähnliches, sehr gutes, etwas bitterlich schmeckendes Salatöl und den bekannten Persico. Die Trebern vom Branntweinbrennen werden Schweinen gefüttert. Das Holz wird von Drechslern und Tischlern verarbeitet.

Geschichte.

Die Zwetsche kam durch württembergische Soldaten aus Morea zu uns, und man findet sie zuerst 1690 am Neckar verbreitet.

I. Wahre Zwetschen.

Sie haben kahle Sommerzweige, Dornen in der Jugend, und die Früchte besitzen ein härtliches, süßes, etwas weinsäuerliches Fleisch.

A. Zwetschen mit blauen Früchten.

1. Hauszwetsche.

(Taf. 11. Fig. 1a. und b.)

Gemeine Zwetsche, gemeine Pflaume, Zwetsche, Leipziger Zwetsche, deutsche blaue Zwetsche, Backpflaume, Bauernpflaume, Hauspflaume.

Prune d'Allemagne, Quetsche, Quetche, Couetsche.
Common Plum-tree.

Blätter hellgrün, unten und oben behaart.

Frucht eiförmig, auf einer Seite oft mehr gebogen und mit einer feinen Linie versehen. Schale etwas dick, bei Vollreife schwarz, weiß beduftet, dadurch blau aussehend. Fleisch erst grün, dann goldgelb, zart, saftig, süß, geht leicht von dem länglichen, rauhen Steine ab. Stiel dünn, lang, behaart.

Reift September, Oktober, ist oft bis December gut.

2. Oestreichische Dattelzwetsche.

Dattelzwetsche, lange violette Dattelzwetsche, ungarische Zwetsche, Zuckerzwetsche, Frühzwetsche, große Frühzwetsche, blaue Dattel, ungarische Pflaume, türkische Zwetsche, blaue Eierpflaume, blaue Dattelpflaume, späte Dattelpflaume, große Zwetsche, große blaue Feigenzwetsche.

Prune datle, Prune Figue, Prune d'Autriche, Prune Datle, Prune d'Autriche violette.

Baum mittelstark. Aeste quirlicht. Tragholz sehr knorzig, ohne Ordnung, enge stehend. Sommerschossen mehr lang, dünn. Blätter länglich, lang und stumpf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün, unten und oben behaart.

Frucht 2 — 2½ Zoll lang, 1 Zoll und einige Linien breit, die längste und schmälste der Zwetschen, spindelförmig, am Stiele am dünnsten, auf dem Rücken undeutlich gefurcht. Schale beinahe blutroth, mit der Vollreife bläulich. Fleisch derb, saftig, etwas dick, süß. Stein löst sich ab, länglich gekrümmt, scharf zugespitzt. Stiel dünn behaart.

3. Englische Dattelzwetsche.

Große englische Zwetsche, englische Zwetsche.

Blätter beinahe kahl, hellgrün.

Frucht mittelgroß, eiförmig, im Regen aufspringend. Der Stein hat scharfe Afterkanten. Fruchtstiel nackt.

Reift im September und Oktober.

Digitized by Google

4. Frühe gemeine Zwetsche.

Auguſtzwetſche, italieniſche Zwetſche, Fellenberger Zwetſche, frühe Schweizerpflaume, italieniſche Fellenberger, frühe Hauszwetſche, wahre Frühzwetſche, Zwetſche von Dätlikon.

Couetsche d'Italie.

Blätter unten kurz behaart, oben beinahe kahl, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, verſchoben eiförmig. Fruchtſtiel nicht lang, dick, beinahe kahl, ſteif.

Reift Ende Auguſt und Anfangs September.

5. Italieniſche Frühzwetſche.

Italieniſche blaue Zwetſche, italieniſche Zwetſche, italieniſche Pflaumenzwetſche.

Blätter dunkelgrün, ſchmal, auf beiden Seiten beinahe ſteifhaarig.

Frucht groß. Fruchtſtiel ſehr lang, ziemlich dick, behaart.

Reift Mitte September. — Ausgezeichnete Frucht.

6. Große Frühzwetſche.

Große engliſche Zwetſche, große engliſche Pflaumenzwetſche, große Zwetſche, Pelzzwetſche.

Blätter hellgrün, groß, lang, behaart.

Frucht groß. Fruchtſtiel lang, mäßig dick, kahl.

Reift Mitte September. — Sehr gute Frucht.

B. Zwetſchen mit rothen Früchten.

7. Violette Kaiſerpflaume.

(Taf. 11. Fig. 2.)

Blaue Kaiſerpflaume, blaue Kaiſerin, violette Kaiſerin, violette Imperiale, Prinzeſſin, Hoheitspflaume, flandriſche Pflaume, Alexandriniſche Kaiſerpflaume, großer Mogol.

Impériale violette, Impératrice violette, Prune-oeuf, Prune d'Altesse, Prune de Princesse.

Blätter ganz behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, länglich-eiförmig, ſtark gefurcht. Haut etwas dick, geht leicht vom Fleiſche ab, hell oder dunkelroth, oder violett, zart weißgrau punktirt. Fleiſch grüngelb, angenehm, ſüß, aber immer feſt, geht leicht vom Steine ab. Fruchtſtiel behaart.

Reift Mitte Auguſt, aber ungleich.

8. Rothe Kaiſerpflaume.

Blaue Eierpflaume, große ungariſche Zwetſche, große Frühzwetſche, blaue Kaiſerpflaume, frühe Treibzwetſche, Bockshode, Bocksdutte, Bocksei, Bocksſchote.

Impériale rouge, Impériale violette.

Red Bonum Magnum, Great Imperial Plum.

Blätter lang, oben kahl, unten behaart, dunkelgrün.

Frucht ſehr groß, eiförmig. Fruchtſtiel behaart.

Reift Ende Auguſt.

9. Hodenpflaume.

Hahnenpflaume, Hahnenhode, geſprengelte Pflaume, Pomeranzen-Hodenpflaume.

Rognon de coq.

Blätter unten ſehr ſtark und dicht, oben ſehr kurz und dünn behaart, etwas klein, rund, hellroth, etwas violett beduftet, roth punktirt. Fleiſch gelblichgrün, zart, ſaftig. Stein länglich, platt, ſchwer ablöslich. Fruchtſtiel dünn behaart.

Reift Anfangs September.

10. Diapreartige Kaiſerpflaume.

Rothe Diapre, glühende Kohle, rothe Violenpflaume, rothe ſüße Pflaume, bunte herzförmige Pflaume, Pflaume von Briaçon.

Diaprée rouge, Rouge corbon, Roche carbon.

Red Diaper Plum, Roche-courbon, Roche courbon Plum.

Blätter dick, beinahe hellgrün, unten ſtark, oben ſehr kurz behaart.

Frucht groß, rund, etwas eiförmig, orangegelb, roth geſprengelt, ſonnenwärts zahlreich punktirt. Haut dick, leicht ablösbar. Fleiſch gelb, ſehr fein, ſaftig, ſüß erhaben. Stein ablöslich. Fruchtſtiel kurz behaart.

Reift Ende Auguſt.

11. Violette Eierpflaume.

Blaue Eierpflaume, große blaue Eierpflaume, große Zwetſche.

Dame Aubert rouge.

Sommerzweige etwas ſtufig. Blätter unten ſtark, oben kurz behaart.

Frucht meiſt von Größe und Geſtalt eines Hühnereies, die untere Spitze jedoch kolbig, ſtark gefurcht. Haut ſchwarzröthlich, blau beduftet, ſauerſchmeckend. Fleiſch grünlichgelb, weniger ſüß, als bei der gemeinen Zwetſche. Stein ſtark afterkantig mit gewölbten Backen.

Reift Anfangs Auguſt. — Eignet ſich weniger zum Backen und Kochen.

12. Rothe Eierpflaume.

(Taf. 11. Fig. 3.)

Cypriſche Pflaume, rothe Maſche, rothes Oſterei, rothe Roßpflaume, große Kaiſerpflaume, Amaliapflaume, Hoheitspflaume, Prinzeſſinpflaume, Maltheſerpflaume.

Damas Aubert rouge, Dam Aubert rouge, Grosse rouge, Prune de Cypre.

Amalia Pruym.

Baum ſtark. Haupt-, Nebenäſte und Zweige häufig quirlicht, auch zuweilen nach einander. Tragholz regelmäßig. Sommerſchoſſen lang und ſtark. Krone hoch, rund, dicht belaubt. Blätter eiförmig, ſtumpf zugeſpitzt, ungleich ſtumpf gezähnt, dick, fleiſchig, dunkelgrün, unten und oben dicht behaart.

Frucht 2 Zoll 4 Linien hoch, und einige Linien weniger breit und ſo groß wie ein Hühnerei, an der Spitze etwas zuſammengedrückt. Furche am Stiele breit. Haut dick, roth, oft etwas blaßgelb, zahlreich roth punktirt. Fleiſch derb, ſaftig. Stein klein, dick, höckerig, rundlich, gut ab-

Digitized by Google

purpurroth, zart, geht leicht vom Fleische durchs Ziehen ab. Fleisch sehr zart, grünlichweiß, starkfaserig, am Steine sehr roth, sehr saftig, süßsäuerlich. Stein 1 Zoll 8 Linien lang, 1 Zoll 3 Linien breit und 9 Linien dick, mit hoher, scharfer Rückenkante und tiefen Furchen. Mandel lang, breit, mit gelber, grau gestreifter Haut, bitter schmeckend.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober.

4. Große Prinzessinpfirsche.

Große Mignonne, Weinpfirsche.

Eine der besten.

Frucht dunkelroth, unten blaßgrüngelblich. Fleisch unter dem rothen Theile der Haut und am Steine rosenroth. Saft süßweinigt. Stein etwas ansitzend.

Reift Ende August.

5. Rothe Magdalene.

Madeleine rouge.

Blüthe groß.

Frucht groß, rund, dunkelblutroth auf citronengelbem Grunde, mit einer kleinen Warze. Fleisch am Kerne roth, erhaben süß, gewürzhaft.

Reift Ende August.

6. Peruvianerin.

Chevreuse hâtive, Belle chevreuse.

Baum stark, nicht besonders empfindlich. Blüthe klein.

Frucht sehr veränderlich, deßhalb auch viel Namen, groß, dicht, wollig, hochroth, purpurroth gestreift. Fleisch weiß, oft etwas schwach röthlich und süß weinigt.

Reift Ende August.

7. Bourdine.

(Taf. 9. Fig. 1.)

Bourdine, Bourdine Narbonne, Narbonne.
Bourdine Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Tragholz ziemlich unregelmäßig. Sommerschossen grüngelb, sonnenwärts etwas geröthet und zart grüngelb punktirt. Blätter länglich, schmal, etwas lang zugespitzt, fein gezähnt, dünn, gelbgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch, 3 Zoll breit und eben so dick. Furche in eine kurze Spitze verlaufend. Haut dünn, läßt sich gut abziehen, grüngelb, sonnenwärts hellgelb und braunroth, karmoisinroth getüpfelt, gestrichelt und getüncht, feinwollig. Fleisch weiß, zart, sonnenwärts hie und da leicht geröthet, erhaben süß, weinigt, löst sich gut vom Steine, am Steine oft etwas geröthet. Stein 1 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll breit und 8 Linien dick, mit 3 Furchen. Mandel glatt, kurz zugespitzt, mit gelber, braun gestrichelter, kurzer Haut.

Reift Anfangs September.

8. Maltheserpfirsche.

Pêche de Malte, Pêche d'Italie.

Frucht mittelmäßig groß, rund, roth und so gestreift, unten gelb. Fleisch angenehm süß, wohlriechend.

Reift Anfangs September.

9. Gelbe Pfirsche.

Safranpfirsche.
Alberge jaune, Alberge, Pêche jaune.
Yellow Alberge-Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz regelmäßig, etwas enge stehend. Sommerschossen lang, grün, sonnenwärts zart roth punktirt. Das zweijährige Holz braunroth. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, ziemlich lang zugespitzt, sehr fein gezähnt, glatt, eben, dunkelgrün.

Frucht 2½ Zoll hoch, eben so breit und dick, oben kurz und fein zugespitzt, mit einer kleinen, flachen Vertiefung, stark gefurcht, eine Seite höher. Stiel in einer großen Vertiefung sitzend. Haut gelb, sonnenwärts braunroth mit Karmoisin und so punktirt, dicht und feinwollig. Fleisch sehr zart schmeckend, sehr saftig, gelb, erhaben, süß weinigt, am Steine purpurroth. Stein länglich, röthlich, 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit, 9 Linien dick, gut vom Fleische löslich, auf der breiten Kante 2-, auf der schmalen 1furchig. Mandel lang, dick, unten kurz zugespitzt, mit dunkelgelber, braun gestreifter, rauher Haut.

Reift Anfangs September.

10. Kanzlerpfirsche.

Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Blumen größer. — Der Peruvianerin fast ganz gleich.

Reift Mitte September.

11. Große Blutpfirsche.

Cardinal Fürstenberg.

Blüthe groß, rosenroth.

Frucht mittelgroß, rund, stark dunkelroth, nur am Stiele etwas gelb. Fleisch roth, saftig, angenehm.

Reift Mitte September.

12. Genueser Pfirsche.

Pêche de Gènes.

Blüthe klein, halb offen, hellrothgelblich.

Frucht groß, rund, etwas ungleich hälftig. Haut gelb, sonnenwärts hellroth, marmorirt. Fleisch dunkelgelb, delikat, melonenartig schmeckend.

Reift Ende September.

13. Doppelte Montagne.

Double Montagne.

Frucht von mittlerer Größe, eine Seite etwas höher. Haut gelbgrün, sonnenwärts oft etwas braunroth und karmoisinroth und eben so fein punktirt, dicht wollig, läßt sich gut abziehen. Fleisch weißlichgrün, erhaben süß, angenehm weinsäuerlich.

Reift Ende September.

14. Venuspfirsche.

Warzenpfirsche.
Téton de Venus.

Blume klein, rosenroth mit Karmoisinroth eingefaßt.

Frucht groß, rundlich, mit großer Warze. Haut fein-

Digitized by Google

wollig, leicht geröthet, unten strohgelb. Fleisch weinigt, am Steine rosenroth. Saft fein, wohlriechend.
Reift Ende September.

15. Blondine.

Sanftfarbige Pfirsche.
Teint doux.

Blüthe blaßroth.

Frucht groß, beinahe rund, am Stiele tief gefurcht. Haut feinwollig, hellgelb, sonnenwärts roth punktirt. Fleisch weiß, am Steine röthlich gestreift. Saft angenehm süß.
Reift Ende September.

b. Haut gefärbt, das Fleisch hart.

16. Kleine Prinzessin.

(Taf. 9. Fig. 2a u. b.)

Kleine Lieblingspfirsche.
Petite Mignonne.

Blüthe sehr klein.

Frucht mittelgroß, rund, mit kleiner Warze, feinwollig, sonnenwärts dunkelroth, sonst weißgelblich, roth punktirt. Fleisch weiß, seltener roth geadert, süß weinigt.
Reift Ende August.

17. Paradepfirsche.

(Taf. 9. Fig. 3.)

Zwollische Pfirsche, Galante, Bellegard.
Galantes, Bellegarde.

Die auf Pflaumen veredelten bekommen einen stärkeren, die auf Mandeln einen schwächern Stamm. Aeste meist nach einander. Zweige auf der Pflaume kürzer und stärker. Sommerschossen auf der Mandel stärker roth gefärbt. Blätter lang, klein und scharf gezähnt.

Frucht 3 Zoll hoch und etwas breiter, stark gefurcht, groß, rund, sonnenwärts stark dunkelroth, sonst weißgelb, sehr zart roth getüpfelt, im Rothen oft große, blaßrothe oder gelbe Flecken, zuweilen auch hellrothgelblich gefleckt. Stiel sehr kurz, in einer starken Vertiefung, vom Fleische überwachsen. Haut feinwollig, dünn, läßt sich abziehen. Fleisch weißgelblich, sehr saftig, erhaben, süß weinigt säuerlich, am Steine blutroth, von demselben etwas schwer ablöslich. Stein länger als breit, unten sehr scharf zugespitzt mit zahlreichen Höckern und Furchen. Mandel bitter.

18. Wunderschöne Pfirsche.

Admirable, Avant pêche admirable.

Blüthe klein, blaßröthlich.

Frucht sehr groß, rund, hellstrohgelb, sonnenwärts roth, feinwollig. Fleisch weiß, am Steine blaßroth, saftig, erhaben, süßweinigt.
Reift Mitte September.

19. Große, gelbe Spätpfirsche.

Aprikosenpfirsche.
Admirable jaune.

Große Blüthe.

Die Frucht der Vorigen viel gleichend, innen und außen ganz gelb. Fleisch süß saftig, aprikosenartig.
Reift 3 Wochen später.

20. Späte, wunderschöne Pfirsche.

Admirable tardive, Belle de Vitry.

Frucht etwas groß, gewöhnlich rund, gelb, sonnenwärts hoch- und dunkelroth. Haut dünn, dicht feinwollig. Fleisch weißlichgelb, am Steine hellroth, erhaben süß weinigt.
Reift Ende September — Oktober.

21. Portugiesische Pfirsche.

Pêche de Portugal.

Frucht groß, rund, feinwollig, gelbgrünlich, sonnenwärts dunkelroth. Fleisch weiß, angenehm weinigt.
Reift Ende September.

22. Persische Pfirsche.

Persique.

Blüthe klein, schön roth.

Frucht von Mittelgröße, länglich, oft warzig, höckerig, eckig, sonnenwärts ziegelroth marmorirt, unten gelb. Fleisch weiß, am Stein hellroth, erhaben, süßweinigt.
Reift Ende September.

23. Wollige Nivette.

Sammtartige Nivette.
Nivette veloutée.

Blüthe klein.

Frucht groß, länglich, breit gefurcht, mit spitziger Warze, dicht und zartwollig, gelb, sonnenwärts schwachroth gefleckt. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm, sehr süß.
Reift Ende September.

c. Haut ungefärbt, das Fleisch schmelzend oder hart.

24. Kleine, weiße Frühpfirsche.

Avant pêche blanche.

Blüthe groß, blaßröthlich.

Frucht sehr klein, rund, tief gefurcht, feinwollig, weiß oder strohgelb. Fleisch saftig, schmelzend, muskatellerartig, wird jedoch bald mehligt.
Reift Mitte Juli.

25. Weiße Magdalene.

Madeleine blanche.

Frucht mittelmäßig groß, gewöhnlich rund, weißlichgrün, häufig gelb schattirt, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Haut zartwollig. Fleisch weiß, saftig, schmelzend, angenehm weinigt.
Reift Mitte August.

Eine Varietät von ihr:

Weißer Magdalenen-Härtling.

Pavie Madeleine.

Blume groß, fast weiß.

Der Vorigen gleich. Fleisch aber fest mit dem Steine verwachsen.
Reift Anfangs September.

Digitized by Google

26. Rosenpfirsche.

Pfirsche mit gefüllter Blüthe.
Double fleur.

Baum in der Blüthe sehr schön, besonders auch im Topfe gezogen. Blüthen rosenähnlich, meist mit 30 Blumenblättern, sanft roth, mit Weiß, die Blüthen oft mit 2—4 Stempeln. Blätter rollen sich nach Johanni einwärts.

Frucht mittelgroß, rundlich, oft 2 — 4fach, fällt aber in diesem Falle ab, gelblichgrün, seltener roth angelaufen. Fleisch weiß, wenig saftig.

Reift Ende September.

B. Stein mit dem Fleische verwachsen, unablöslich. Pavies.

27. Rother, großer Härtling.

Monströse Pfirsche.
Pavie monstrueux.

Baum stark. Blüthen groß.

Frucht oft 12 Zoll und darüber im Umkreise und 8 Zoll hoch. Haut eben, dünn, zartwollig, sonnenwärts roth, unten weißgrünlich. Fleisch weiß, am Steine roth, hart, saftig, süß weinigt, muskatellerartig.

Reift Mitte Oktober.

28. Gelber Härtling.

Pavie jaune.

Oft noch größer als der Vorige.

29. Charlestowner Ananaspfirsche.

In der Jugend trägt der Baum nur mittelmäßige, im Alter aber größere Früchte. Frucht rund. Haut feinwollig, hochgelb, sonnenwärts etwas roth. Fleisch goldgelb, härtlich, saftig, vollreif stark ananasartig schmeckend und riechend. Kern ungerne vom Fleische gehend.

II. Glatte oder nackte Pfirsichen.

A. Stein ablöslich. Violettes.

30. Kleine, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 4.)

Kleine violette nackte Frühpfirsche.
Violette hâtive, Petite violette hâtive.
Violet Nectarine, Fairchild's Early Nectarine.

Baum etwas schwach. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Tragholz ordentlich wechselnd, etwas entfernt stehend. Zweige kurz. Sommerschossen schwach, röthlich. Krone etwas licht. Blätter sehr klein, weidenartig, länglich, sehr zart zugespitzt, fein gezähnt, dünn, hellgrün. Blüthe klein, beinahe braunroth.

Frucht 1 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, stark gefurcht, am Stiele flach vertieft, gewöhnlich etwas schief. Stiel kurz, oft nicht 2 Linien lang. Haut glatt, zart, sonnenwärts braunroth violett oder blaßrothgelb, schattenseits grüngelb. Fleisch grüngelb, in den Steinvertiefungen zum Theil blutroth, sehr saftig, süßweinigt, muskatellerartig, löst sich leicht vom Steine. Stein länglich, unten kurz zugespitzt, furchig, 1 Zoll 8 Linien hoch, etwas weniger breit und 9 Linien dick. Mandel klein, länglich, platt, mit gelblicher, braun gestreifter Haut, scharf zugespitzt, angenehm bitter.

Reift Ende August oder Anfangs September.

31. Große, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 5.)

Dicke nackende violette Frühpfirsche.
Grande violette hâtive, Violette,
Nectarine.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste gerne quirlicht. Zweige lang, stark, sonnenwärts rothbraun. Tragholz regelmäßig, engestehend. Sommerschossen lang, zum Theil braunroth oder so gesprengt, weiß angetüpfelt. Krone dicht belaubt. Blätter lang, schmal, scharf zugespitzt, feingesägt, gelbgrün. Blüthe sehr klein.

Frucht über 2 Zoll hoch, 2 Zoll 4 Linien breit, etwas weniger dick, mit unbedeutender Furche und ziemlich vertieftem Stiele. Schale dick, zähe, grüngelb, hellroth getüpfelt, sonnenwärts dunkelroth, etwas violett, grau punktirt. Fleisch stark gelb, gut vom Steine löslich, zart, süß, etwas weinsäuerlich. Stein 1 Zoll und ein paar Linien lang, 1 Linie weniger breit und 1 Zoll dick, auf der breiten Seite mit einer starken Kante und starker Furche. Mandel länglich, kurz und dick zugespitzt, mit brauner Haut, bitterlich.

Reift Anfangs September. — Sehr tragbar.

32. Goldnektarine.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch sehr gelb, am Steine etwas roth, sehr angenehm.

Reift Mitte September.

33. Weiße Nektarine.

Glatter Muskateller-Härtling.

Frucht rund, hellstrohgelb, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Fleisch weißgelb, saftig, muskatellerartig.

Reift Ende September.

34. Newingtoner Nektarine

Brugnon de Newington d'Angleterre.

Frucht scharlachroth, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch gelb, am Steine dunkelroth, saftig, muskatellerartig.

Reift Anfangs August. — Vorzüglich.

36. Gelbe, glatte Pfirsche.

Jaune lisse.

Blüthe klein, hellroth.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts dunkelroth marmorirt. Fleisch gelb, am Steine roth geadert, bei warmem Jahrgang aprikosenartig schmeckend.

Reift Ende September.

B. Stein nicht ablöslich. Brugnons.

36. Violette Pfirsche.

Brugnon violet.

Frucht größer als die Newingtons-Pfirsche, sonst ihr fast gleich. Haut braunröthlich, abwärts grün. Fleisch hart.

Reift 4 Wochen später als die Newingtons-Pfirsche.

Digitized by Google

37. Nackter, blutrother Muskateller-Härtling.

Römische Nektarine.
Brugnon violet musqué.

Blüthe groß.

Frucht groß, hellgelb, weiß gefleckt, sonnenwärts dunkelblutroth. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm muskatellerartig, nur aber bei der Vollreife, wenn sie beginnt, runzelig zu werden, saftig, hart.

Reift Ende August.

38. Späte Violette.

Marmorirte Violette, bunte Violette.
Violette panaché, Violette marbrée.

Blüthe sehr klein, blaßröthlich.

Frucht mittelgroß, oft fast eckig, sonnenwärts roth gefleckt, abwärts grünlich. Fleisch gelblich, am Steine roth, schmelzend, weinartig.

Reift Mitte Oktober.

Prunus. L.

Armeniaca. Tourn.
Cerasophora. Neck.
Cerasus. Adans.
Padus. Tourn.
Prunophora. Neck.

Systeme: Amygdalineae. Dumort.
Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Monogynia. L.
Pomaceae. L.
Pruni. L.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Amygdaleae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.
Zizyphi. Adans.

Kelch ganzblätterig, fünfspaltig, glockenförmig, abfallend, die Kelchröhre ist inwendig mit einer Drüsenscheibe überzogen. Blumenkrone regelmäßig, fünfblätterig. Blumenblätter kurz genagelt, ganzrandig, selten fein gezähnt. Staubgefäße 15 — 30, dem Kelchschlunde eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel rundlich oder eiförmig, zweifächerig, einwärts gekehrt. Stempel 1. Fruchtknoten sitzend, eirund, einfächerig. Griffel 1, endständig, pfriemenfadenförmig. Narbe kopfig, nierenförmig. Steinfrucht länglich, eiförmig oder kugelig, fleischig, saftig, kahl, selten flaumig-sammtartig, meist mit einer Furche an der Seite, einkernig. Steinkern runzelig, gefurcht oder glatt, meist einsamig. Samen umgekehrt, eiweißlos.

Prunus Armeniaca. L.

Armeniaca epirotica. Fl. Wett.
Armeniaca vulgaris. Pers. Lam.
Aprikosenbaum, Aprikosenpflaume, Molleten, Armenischer Apfel, Epirotischer Apfel, Aprikose, gemeine Aprikose.
Abricotier, Abricot. (franz.)
Apricot-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 20 — 30 Fuß Höhe, mit gelblichweißem, oft braun geflammtem, brüchigem Holze, schwarzbrauner Rinde und weit ausgebreiteten Aesten. Sommerschossen glänzend, auf der Sonnenseite roth, nach unten grün. Blätter eiförmig, etwas herzförmig, doppelt gesägt, kahl, einwärts gerollt, dunkelgrün. Blüthen an den Seiten der Zweige aufsitzend, meist einzeln, oder auch zu 2, beinahe stiellos. Kelchzipfel abgerundet, zurück geschlagen, dunkelpfirschroth. Blumenblätter groß, rundlich, hell rosenroth oder weiß. Staubfäden 25 — 30, weiß. Staubbeutel gelb. Fruchtknoten und Griffel grünlich, weiß behaart. Narbe niedergedrückt, kopfig-nierenförmig, durch eine Furche, welche am Griffel herabläuft, ausgerandet und schief herablaufend. Steinfrucht kugelrund, auf einer Seite mit einer Furche, rauhhäutig, unbereift. Steinkern zusammengedrückt, glatt, beide Ränder kielig hervortretend, der eine ist stumpf, von einer seichten Furche durchzogen, der andere tritt zwischen 2 breiten Furchen in einen hohen, mit einer geschärften, erhabenen Linie begrenzten, ebenfalls geschärften Kiel heraus.

Blüthe-Zeit und Dauer.

März, April. Reife im Juli, August. ♄.

Vorkommen.

Kleinasien, Armenien, Persien, südliches Sibirien, Caucasus; bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Er ist sehr empfindlich gegen Kälte, besonders wird die Blüthe häufig vom Froste zu Grunde gerichtet. Die beste Lage für ihn ist die, wo er von der Morgensonne nicht beschienen werden kann, damit er nicht zu schnell aufthauen kann. Ist der Baum gefroren, so ist es rathsam, auch während der Blüthe, ihn mit der Gießkanne zu besprengen. Im Winter soll man den Aprikosenbaum nicht bedecken, weil er dadurch nur zärtlicher wird, wohl aber muß dieß sogar geschehen, wenn Frühlingsfröste zu befürchten sind.

Die Aprikosen veredelt man auf die eigenen Kernwildlinge, auf Zwetschen, Pflaumen, in welch' letzterem Fall der Baum dauerhafter wird. Zu Hochstämmen okulirt man auf die Krone.

Sie verlangen einen lockern, tief gegrabenen, trockenen, warmen Boden und eine geschützte sonnige Lage.

Die Aprikosen sind hauptsächlich dem Harzflusse ausgesetzt, weßhalb man auch, wenn der Saft schon eingetreten ist, nichts mehr an ihnen schneiden darf; Wunden bedeckt man mit Baumkitt.

Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt auch an vorigjährigem Holz und kleinen Fruchtträgern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man gebraucht die oft sehr saftigen Früchte zum Rohgenuß, Dörren, Einmachen, Backwerken, die bitteren Kerne zu Bereitung des Ratafia, die süßen wie Mandeln; die verkochten geben eine schwarze Farbe und Tusche.

Geschichte.

Die Aprikosen kamen zu Alexander des Großen Zeit aus Armenien nach Griechenland und Epirus, und von da nach Italien. Bei den Römern wurden die Aprikosen Mala armeniaca, epirotica oder praecocia genannt; 40 Jahre nach Christus wurden sie erst allgemeiner bekannt in Rom.

Digitized by Google

I. Aprikosen mit süßer Mandel.

1. Kleine, rothe Frühaprikose.

Abricot Angoumois.

Frucht etwas länglich, schwefelgelb, stellenweise leicht geröthet und dunkler getüpfelt. Furche stark. Haut dünn, zähe, sammtartig. Fleisch gelb, zartfaserig, wenigsaftig, angenehm schmeckend und riechend.

Reift Mitte oder Ende Juli.

2. Orangeaprikose.

Haselnußmandel.
Amande aveline.

Frucht klein, rund. Haut sonnenwärts stark geröthet, braun gefleckt, nach unten gelb. Fleisch dunkelgelb, saftig, erhaben. Mandel süß, wie Haselnuß.

Reift Ende Juli.

3. Violette Aprikose.

Abricot violet.

Frucht klein, gelbröthlich, sonnenwärts violett. Saft weinigt, nicht erhaben.

Reift Anfangs August. — Wird vollreif auf dem Baume mehlig.

4. Ananas-Aprikose.

Abricot Ananas, Abricot de Breda.

Frucht etwas platt. Furche tief, gewöhnlich schief, sie theilt die Aprikose in ungleiche Hälften. Haut goldgelb. Fleisch etwas fest, saftig, ananasartig. Stein dick, meist mit doppeltem Kern.

Reift Mitte August. — Zur Erziehung neuer Sorten am besten.

5. Rotterdamer Mandelaprikose.

Frucht größer und besser, als die Ananas-Aprikose, sonst ihr gleich. Mandel sehr süß, oft 2 in einem Steine.

6. Brüsseler Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 1.)

Aprikose von Nancy.
Abricot de Nancy.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne quirlicht und gabelförmig. Zweige kurz, dick. Tragholz unregelmäßig, lang. Sommerschossen etwas kurz und stark, sonnenwärts braunröthlich, weißgrau punktirt. Krone dicht belaubt. Blätter rundlich, stumpf und krumm zugespitzt, klein, stumpf gezähnt, hellgrün. Stiel etwas lang, braunroth.

Frucht 1 Zoll 10 Linien hoch, oft weniger, oft gleich breit, manchmal etwas schief, mit tiefer Furche. Stiel stark vertieft, oft nicht 2 Linien lang. Haut zart, hellgelb, da und dort dunkler gefleckt, sonnenwärts durch zahlreiche zusammenfließende Punkte geröthet. Fleisch gelb, saftig, angenehm, süß, etwas zimmtartig. Stein 11 Linien lang, 10 breit und 6 dick, sich ablösend, sehr dick, beinahe nußbraun, mit breiter Kante, die 3 scharfe Ecken hat, unten scharf zugespitzt. Mandel süß, mit hellgrauer und braungestreifter Haut.

Reift Anfangs oder Mitte August. — Dauert ein paar Wochen am Baume.

II. Aprikosen mit bitterer Mandel.

7. Große Frühaprikose.

Fälschlich auch die königliche oder römische Aprikose.
Grand Abricot hâtif.

Frucht fast ganz rund, hellgelb, sonnenwärts hell und dunkelroth punktirt, oder auch violett gefleckt, stark sammtartig. Fleisch fest, zartfaserig, saftig, süß. Mit der Reife springt die Frucht leicht auf und entblößt den Stein.

Reift Mitte Juli.

8. Ungarische Aprikose.

Frucht groß, länglich, durch die Furche ungleich getheilt, sonnenwärts stark roth. Fleisch goldgelb, saftig, angenehm. Stein meist mit doppeltem Kern.

Reift Mitte Juli.

9. Gemeine Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 2.)

Große Aprikose, große gemeine Aprikose.
Abricot commun, Gros Abricot ordinaire ou commun.
Common Apricot.

Bei günstiger Witterung ist der Baum sehr tragbar, mittelstark. Haupt-, Nebenäste entweder nach einander oder in Gabeln sich ansetzend. Tragholz ohne Ordnung, etwas lang. Sommerschossen stark braunroth, grau punktirt. Krone ohne besondere Form, stark belaubt. Blätter herzförmig, etwas lang zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün, mit blutrothem Stiel.

Frucht gegen 2 Zoll 6 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, fast rund, stark gefurcht. Schale dick, zähe, etwas sammtartig, gelb, sonnenwärts oft sehr roth, oben noch ein Punkt von der früheren Blüthe. Stiel in einer ziemlich großen Vertiefung, kaum 1 Linie hinausragend. Fleisch gelbröthlich, angenehm süß saftig, bei Ueberreife fest, faserig, nur etwas an der Kante des Steins hängen bleibend. Stein länglichrund, glatt, zugespitzt, scharfkantig, 1 Zoll und einige Linien hoch, etwas weniger breit, 8 Linien dick. Mandel mit brauner Schale, dick.

Reift Ende Juli oder Anfangs August, ungleich oft noch im September. — Zum Rohgenuß, Einmachen ꝛc. tauglich.

10. Muskateller-Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 4.)

Kleine Frühaprikose.
Abricot précoce, Abricot hâtif musqué.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelig. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen etwas lang und stark, hellbraun, etwas grau punktirt. Krone stark belaubt. Baum gut zu Spalieren. Blätter rund, mit scharfer und seitlich stehender Spitze, fein und scharf gezähnt, hellgrün, zart. Stiel braunroth, mit vielen Knöspchen.

Frucht 1 Zoll 7 Linien hoch, 3 Linien breiter und 1 Zoll 8 Linien dick, etwas platt. Furche Anfangs stärker, spätt

Digitized by Google

chwächer werdend. Stiel kurz. Haut zart, hellgelb, sonnenwärts, zumal am Stiele etwas dunkler und gesprengt, einwollig. Fleisch sehr zart, rothgelb, süßsaftig, muskatellerartig. Stein leicht ablöslich, 10 Linien hoch, 8 — 9 Linien breit, ½ Zoll dick. Kante etwas breit, mit 3 scharfen Ecken und 2 breiten Furchen.

Reift Anfangs August. — Sehr gut für die Tafel.

11. Pfirschaprikose.

(Taf. 10. Fig. 3a u. b.)

Große Zuckeraprikose.
Abricot pêche.

Frucht groß, rund, stark gefurcht, viel roth, mit etwas festem, zartem, sehr süßem, delikatem Fleische.

Reift Ende Juli.

12. Aprikose vom gescheckten Baume.

Abricotier panaché.

Junges Holz schön roth, gelb und grün gestreift. Blätter in der Mitte oft mit einem großen, ausgezackten, weißen oder gelben Flecken versehen.

Frucht mittelgroß, etwas platt, sonnenwärts gelb, häufig roth, nach unten wachsgelb. Fleisch angenehm süß.

13. Alberge-Aprikose.

Abricot Alberge.

Frucht klein, etwas breit, sonnenwärts dunkelgelblich, röthlich punktirt, nach unten grüngelblich. Fleisch zart, beinahe schmelzend. Saft erhaben weinigt, etwas bitterlicht.

Reift Mitte August. — Aus den Kernen erhält man die gleiche Sorte.

14. Aprikose von Portugal.

Aprikose von Algier.

Blüthe roth, oft mit 6 Blumenblättern.

Frucht klein, rund, hellgelb, sonnenwärts röthlich oder bräunlich gefleckt. Fleisch dunkelgelb, saftig, sehr angenehm.

Reift Mitte August.

15. Schwarze Aprikose.

Abricot d'Alexandrie.

Baum in der Jugend mit Stacheln. Blüthe nur halb aprikosenartig. Blumenblätter leicht geröthet. Stammholz ganz aprikosenartig. Baum oft so dicht wie Schlehendorn blühend, aber meist wenig Früchte ansetzend.

Frucht von mittlerer Größe, schwach gefurcht, sonnenwärts schwarzblau, nach unten dunkelroth, in nassen Jahren nur roth. Fleisch roth, am Steine goldgelb, ganz gelb geadert. Saft süß.

Anmerkung. Mellen, Marillen, Mölleten nennt man die Früchte aus Kernwildlingen, sie sind meist klein, rund, weißgelblich, süßsaftig.

Prunus spinosa. L.

(Taf. 10. Fig. 5a u. b.)

Prunus Acacia. Crantz.
Prunus sylvestris. Mill.

Schwarzdorn, Heckdorn, Schlehe, Slehe, Schlinke, Sleen, Schlehenbaum, Schlehenstrauch, Heckenschlehe, Dornschlehe, wilde Pflaume, Bauernpflaume, Dornpflaume, wilder Pflaumenbaum, wilder Zwetschenbaum, wilder Kriekenbaum, wilde Schlehe, Kertsche, Bilsen, deutsche Acacie, Schlinnen, Kietsche, Heckenbeere, Zaundorn, Heckpflaume, Spieling, wilde Kriechel, Krieke, Krükeln, Kuwetsche, Kietschken, Kietschenpflaume.

Epine noir, Prunier sauvage. (franz.)
Blackthorn, Sloetree. (engl.)

Arten-Charakter.

Meist strauchartig, seltener baumartig. Rinde schwarzbraun, an den jungen Zweigen dunkel rothbraun und haarig. Holz braunroth, sehr hart und zähe. Aeste abwechselnd stehend. Blätter ei-lanzettförmig, häufig in Büscheln stehend, fein gezähnt, unten etwas weiß behaart, gestielt. Blüthen vor den Blättern erscheinend, in den Blattknospenwinkeln stehend zu 1 — 2, sehr zahlreich. Kelchzipfel eirund, stumpf, gezähnelt, abstehend. Blumenblätter eiförmig, weiß, doppelt so lang als der Kelch. Staubfäden 18 — 24, weiß. Staubbeutel nierenförmig, getheilt, am Rande rothbraun, in der Mitte gelb. Griffel grüngelb. Narbe rundlich, gelb. Frucht klein, rund, etwas länglich, schwarz, blau bedustet, mit grünem Fleische. Stein eirund, etwas zusammengedrückt, grubig-runzelig, mit sehr stumpfen Rändern, von welchen der eine mit einer Furche, der andere mit einem Kiele versehen ist.

Blüthezeit und Dauer.

März, April. ♄. Reife im September, Oktober.

Vorkommen.

An Zäunen, in Hecken, Wäldern, an Ackerrändern, steinigen Bergabhängen, auf Feldern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Blüthen haben einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und einen bitteren, bittermandelähnlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Früchte schmecken sehr herb, nach Frost etwas milder, man macht sie zuweilen mit Essig, Gewürz, Zucker oder Honig ein, und bereitet aus ihnen, nebst den zerstoßenen Kernen, mit Zucker und Rosinen, den Schlehenwein. Aus den unreifen Beeren mit Eisenvitriol macht man eine schwarze Farbe, die auch als Tinte benutzt werden kann.

Die Blüthen gebraucht man im Aufguß mit Wasser oder Milch als abführendes, blutreinigendes Mittel.

Man kennt zwei Spielarten:

1. Große, blaue Schlehe.

Prunus sylvestris major, C. Bauh.

Größer als die gemeine. Fleisch milder und besser.

Reift im September. — Wird in Essig eingemacht genossen.

2. Weiße Schlehe.

Prunus sylvestris fructu majore albo.

Frucht weißgelblich und noch weniger herb als vorige, sonst gleich.

Digitized by Google

Prunus domestica. L.

Prunus communis. Huds.
Prunus oeconomica. Borckh.

Zwetsche, Zwetschge, Zwetschenpflaume, gemeine Pflaume, wilde Pflaume, wilder Pflaumenbaum, gemeiner Pflaumenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschgenbaum, Zwetschkenbaum, Zwespenbaum, Zwetschpenbaum, Quetschenbaum, Quetschgenbaum.

Prunier. (franz.)
Plum-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Im wilden Zustande hat dieser Baum an den Spitzen und Seitenzweigen Dornen, im kultivirten aber ist er dornenlos. Holz gelblichweiß, gegen die Mitte schön violettbraun gestreift und geflammt. Die Rinde ist am Stamme dunkelbraun und aschgrau gefleckt, mit Längs- und Querrissen, daher sehr rauh, an jungen Stämmen und Zweigen aschgrau und platt, an den neuesten Zweigen braunroth und kahl, an schattigen Orten und nur im Sommer olivengrün und dann oft sonnenwärts braunroth. Blätter elliptisch, zugespitzt, gezähnt, unten behaart, etwas runzelig, grasgrün. Nachdem die Blätterknospen sich entwickelt haben, kommen aus den Blüthenknospen 2—3 Blüthen, welche flaumhaarige Stiele haben. Kelch mit lanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter länglich-eirund, grünlichweiß. Staubfäden 16. Staubbeutel getheilt, gelb. Griffel grünlichgelb. Narbe muschelförmig, gelb. Frucht länglich, etwas gedrückt. Steinkern stark zusammengedrückt, der eine Rand scharf gekielt, der andere mit einer tiefen, an beiden Seiten scharf begrenzten Furche.

Blüthezeit und Dauer.

Ende April, Anfangs Mai. ♄. Reife im September und Oktober.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, Sibirien, Syrien und im südlichen Europa zu Hause, bei uns in Gärten kultivirt.

Kultur.

Man pflanzt die Zwetschen durch ausgesteckte Nüsse oder Steine fort, und die jungen Pflanzen erscheinen mit oder ohne Dornen, da die letzteren in der Regel kleinere Früchte tragen, so veredelt man sie durch bessere Sorten.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Eine allzuschattige Lage und ein schlechter Boden führt die Auszehrung herbei, und Moos, Flechten und Schwämme verursachen die Herzfäule und Gipfeldürre.

Unter den Insekten sind es die Ringelraupen (Gastropacha neustria, L.), die Raupen des kleinen Frostspanners (Acidalia brumata, L.) und die des Weißdornfalters (Pontia Crataegi, L.), welche die Blätter und Blüthen oft ganz kahl abfressen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, gekocht, getrocknet, als Muß, gebraucht sie zu Backwerken. Man bereitet ferner aus den Früchten Branntwein, aus den Kernen ein dem Mandelöl ähnliches, sehr gutes, etwas bitterlich schmeckendes Salatöl und den bekannten Persico. Die Trebern vom Branntweinbrennen werden Schweinen gefüttert. Das Holz wird von Drechslern und Tischlern verarbeitet.

Geschichte.

Die Zwetsche kam durch württembergische Soldaten aus Morea zu uns, und man findet sie zuerst 1690 am Neckar verbreitet.

I. Wahre Zwetschen.

Sie haben kahle Sommerzweige, Dornen in der Jugend, und die Früchte besitzen ein härtliches, süßes, etwas weinsäuerliches Fleisch.

A. Zwetschen mit blauen Früchten.

1. Hauszwetsche.

(Taf. 11. Fig. 1a. und b.)

Gemeine Zwetsche, gemeine Pflaume, Zwetsche, Leipziger Zwetsche, deutsche blaue Zwetsche, Backpflaume, Bauernpflaume, Hauspflaume.

Prune d'Allemagne, Quetsche, Quetche, Couetsche.
Common Plum-tree.

Blätter hellgrün, unten und oben behaart.

Frucht eiförmig, auf einer Seite oft mehr gebogen und mit einer feinen Linie versehen. Schale etwas dick, bei Vollreife schwarz, weiß beduftet, dadurch blau aussehend. Fleisch erst grün, dann goldgelb, zart, saftig, süß, geht leicht von dem länglichen, rauhen Steine ab. Stiel dünn, lang, behaart.

Reift September, Oktober, ist oft bis December gut.

2. Oestreichische Dattelzwetsche.

Dattelzwetsche, lange violette Dattelzwetsche, ungarische Zwetsche, Zuckerzwetsche, Frühzwetsche, große Frühzwetsche, blaue Dattel, ungarische Pflaume, türkische Zwetsche, blaue Eierpflaume, blaue Dattelpflaume, späte Dattelpflaume, große Zwetsche, große blaue Feigenzwetsche.

Prune datle, Prune Figue, Prune d'Autriche, Prune Datle, Prune d'Autriche violette.

Baum mittelstark. Aeste quirlicht. Tragholz sehr knorzig, ohne Ordnung, enge stehend. Sommerschossen mehr lang, dünn. Blätter länglich, lang und stumpf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün, unten und oben behaart.

Frucht 2 — 2½ Zoll lang, 1 Zoll und einige Linien breit, die längste und schmälste der Zwetschen, spindelförmig, am Stiele am dünnsten, auf dem Rücken undeutlich gefurcht. Schale beinahe blutroth, mit der Vollreife bläulich. Fleisch derb, saftig, etwas dick, süß. Stein löst sich ab, länglich gekrümmt, scharf zugespitzt. Stiel dünn behaart.

3. Englische Dattelzwetsche.

Große englische Zwetsche, englische Zwetsche.

Blätter beinahe kahl, hellgrün.

Frucht mittelgroß, eiförmig, im Regen aufspringend. Der Stein hat scharfe Afterkanten. Fruchtstiel nackt.

Reift im September und Oktober.

Digitized by Google

4. Frühe gemeine Zwetsche.

Auguſtzwetſche, italieniſche Zwetſche, Fellenberger Zwetſche, frühe Schweizerpflaume, italieniſche Fellenberger, frühe Hauszwetſche, wahre Frühzwetſche, Zwetſche von Dätlikon.

Couetsche d'Italie.

Blätter unten kurz behaart, oben beinahe kahl, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, verſchoben eiförmig. Fruchtſtiel nicht lang, dick, beinahe kahl, ſteif.

Reift Ende Auguſt und Anfangs September.

5. Italieniſche Frühzwetſche.

Italieniſche blaue Zwetſche, italieniſche Zwetſche, italieniſche Pflaumenzwetſche.

Blätter dunkelgrün, ſchmal, auf beiden Seiten beinahe kleifhaarig.

Frucht groß. Fruchtſtiel ſehr lang, ziemlich dick, behaart.

Reift Mitte September. — Ausgezeichnete Frucht.

6. Große Frühzwetſche.

Große engliſche Zwetſche, große engliſche Pflaumenzwetſche, große Zwetſche, Pelzzwetſche.

Blätter hellgrün, groß, lang, behaart.

Frucht groß. Fruchtſtiel lang, mäßig dick, kahl.

Reift Mitte September. — Sehr gute Frucht.

B. Zwetſchen mit rothen Früchten.

7. Violette Kaiſerpflaume.

(Taf. 11. Fig. 2.)

Blaue Kaiſerpflaume, blaue Kaiſerin, violette Kaiſerin, violette Imperiale, Prinzeſſin, Hoheitspflaume, flandriſche Pflaume, Alexandriniſche Kaiſerpflaume, großer Mogol.

Impériale violette, Impératrice violette, Prune-oeuf, Prune d'Altesse, Prune de Princesse.

Blätter ganz behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, länglich-eiförmig, ſtark gefurcht. Haut etwas dick, geht leicht vom Fleiſche ab, hell oder dunkelroth, oder violett, zart weißgrau punktirt. Fleiſch grüngelb, angenehm, ſüß, aber immer feſt, geht leicht vom Steine ab. Fruchtſtiel behaart.

Reift Mitte Auguſt, aber ungleich.

8. Rothe Kaiſerpflaume.

Blaue Eierpflaume, große ungariſche Zwetſche, große Frühzwetſche, blaue Kaiſerpflaume, frühe Treibzwetſche, Bockshode, Bocksdutte, Bocksei, Bocksſchote.

Impériale rouge, Impériale violette.

Red Bonum Magnum, Great Imperial Plum.

Blätter lang, oben kahl, unten behaart, dunkelgrün.

Frucht ſehr groß, eiförmig. Fruchtſtiel behaart.

Reift Ende Auguſt.

9. Hodenpflaume.

Hahnenpflaume, Hahnenhode, geſprengelte Pflaume, Pomeranzen-Hodenpflaume.

Rognon de coq.

Blätter unten ſehr ſtark und dicht, oben ſehr kurz und dünn behaart, etwas klein, rund, hellroth, etwas violett beduftet, roth punktirt. Fleiſch gelblichgrün, zart, ſaftig. Stein länglich, platt, ſchwer ablöslich. Fruchtſtiel dünn behaart.

Reift Anfangs September.

10. Diapreartige Kaiſerpflaume.

Rothe Diapre, glühende Kohle, rothe Violenpflaume, rothe ſüße Pflaume, bunte herzförmige Pflaume, Pflaume von Briaçon.

Diaprée rouge, Rouge corbon, Roche carbon.

Red Diaper Plum, Roche-courbon, Roche courbon Plum.

Blätter dick, beinahe hellgrün, unten ſtark, oben ſehr kurz behaart.

Frucht groß, rund, etwas eiförmig, orangegelb, roth geſprengelt, ſonnenwärts zahlreich punktirt. Haut dick, leicht ablösbar. Fleiſch gelb, ſehr fein, ſaftig, ſüß erhaben. Stein ablöslich. Fruchtſtiel kurz behaart.

Reift Ende Auguſt.

11. Violette Eierpflaume.

Blaue Eierpflaume, große blaue Eierpflaume, große Zwetſche.

Dame Aubert rouge.

Sommerzweige etwas ſtufig. Blätter unten ſtark, oben kurz behaart.

Frucht meiſt von Größe und Geſtalt eines Hühnereies, die untere Spitze jedoch kolbig, ſtark gefurcht. Haut ſchwarzröthlich, blau beduftet, ſauerſchmeckend. Fleiſch grünlichgelb, weniger ſüß, als bei der gemeinen Zwetſche. Stein ſtark afterkantig mit gewölbten Backen.

Reift Anfangs Auguſt. — Eignet ſich weniger zum Backen und Kochen.

12. Rothe Eierpflaume.

(Taf. 11. Fig. 3.)

Cypriſche Pflaume, rothe Maſche, rothes Oſterei, rothe Roßpflaume, große Kaiſerpflaume, Amaliapflaume, Hoheitspflaume, Prinzeſſinpflaume, Maltheſerpflaume.

Damas Aubert rouge, Dam Aubert rouge, Grosse rouge, Prune de Cypre.

Amalia Pruym.

Baum ſtark. Haupt-, Nebenäſte und Zweige häufig quirlicht, auch zuweilen nach einander. Tragholz regelmäßig. Sommerſchoſſen lang und ſtark. Krone hoch, rund, dicht belaubt. Blätter eiförmig, ſtumpf zugeſpitzt, ungleich ſtumpf gezähnt, dick, fleiſchig, dunkelgrün, unten und oben dicht behaart.

Frucht 2 Zoll 4 Linien hoch, und einige Linien weniger breit und ſo groß wie ein Hühnerei, an der Spitze etwas zuſammengedrückt. Furche am Stiele breit. Haut dick, roth, oft etwas blaßgelb, zahlreich roth punktirt. Fleiſch derb, ſaftig. Stein klein, dick, höckerig, rundlich, gut ab-

Digitized by Google

löslich, mit 2 — 3 Furchen an der Kante. Stiel 1 Zoll lang und länger, dünn behaart.

Reift Ende August oder Anfangs September.

C. Zwetschen mit gelben Früchten.

13. Gelbe Eierpflaume.

(Taf. 11. Fig. 4.)

Albertspflaume, gelbe ungarische Eierpflaume, weiße holländische Pflaume, Mogolspflaume, große gelbe Eierpflaume, gelbe ächte Eierpflaume, weiße Kaiserpflaume, großer Mogol, weißer Kaiser, weiße Kaiserin, Alberts Damascene, große Maronke, gelbe Marunke, gelbe Malonke, grünliche Dattelpflaume von Besançon.

Damas Aubert jaune, Prune de Monsieur, Prune d'oeuf blanche, Dame d'Aubert, Impériale, Grosse luisante, Impériale blanche.

Mogul Plum, White Imperial, Egg Plum, White bonum magnum, White Holland Plum.

Baum ziemlich schwach. Haupt-, Nebenäste meist nach einander und in Gabeln. Zweige lang, etwas steif. Tragholz regelmäßig, etwas lang, gelblich. Sommerschossen lang, stark, grasgrün, sonnenwärts braunroth. Krone durchflichtig. Blätter groß, etwas scharf zugespitzt, tief eingeschnitten, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2 Zoll 5 Linien breit und meist eben so dick, in der Mitte am breitesten, oben und unten abgerundet, mit nicht tiefer, aber breiter Furche. Schale dünn, zähe, läßt sich abziehen, wachsgelb, weiß bethaut, kleiner oder größer weiß, oft auch grau und braunroth punktirt. Fleisch etwas fest, zart, angenehm, süßsaftig. Stein ablöslich, 1 Zoll 4 Linien lang, 10 Linien breit und 5 Linien dick, am obern Ende stumpf, am Stiele mehr zugespitzt, die breite Kante mit 3 scharfen Ecken, die schmale Kante mit 2 scharfen Ecken und einer tiefen Furche. Stiel 13 Linien lang, stark, fleischig, gelbgrün, in einer geräumigen Vertiefung sitzend.

Reift Ende August oder Anfangs September. — Beim Regen faulen die Früchte gerne am Baume.

14. Gelbe Jerusalemspflaume.

Jerusalemspflaume, gelbes Ochsenauge, gelbe Morunke.

Prune jaune de Jérusalem, Oeil de boeuf.

Blätter länglich-eiförmig, oben kahl, unten auf den Adern und Rippen dünn behaart.

Frucht sehr groß, ungestaltet umgekehrt-eiförmig, mit einer kleinen, vorgeschobenen Spitze. Fruchtstiel kahl, sehr lang.

Reift Anfangs bis Mitte September, nach und nach.

15. Große, gelbe Dattelzwetsche.

Dattel-Malonke, gelbe Morunke, weiße Kaiserin, weiße Kaiserpflaume.

Prune datte jaune, Impériale blanche, Prune Datte.

Blätter eiförmig, die Unterseite behaart, die Oberseite kahl.

Frucht sehr groß, umgekehrt-eiförmig. Stein mit Afterknoten.

Reift im Oktober.

16. Weiße Diapre.

Weiße Malonke.

Diaprée blanche.

Blätter breit eiförmig, spitzig, unten behaart.

Frucht klein, länglich-eiförmig, mit einem grünen Strich. Haut grünlichweiß, weiß bethaut. Fleisch blaßgelb, etwas fest, süßsaftig.

Reift Anfangs September.

17. Coe's Goldpflaume.

Coë's Pflaume, Coë's Malonke, Coë's getüpfelte Goldpflaume, Coë's rothgefleckte Pflaume.

Coë's Impériale.

Coë's golden Drop Plum, Golden Drop, New golden Drop, Favi's golden Drop, Golden gage Burg Saedling.

Blätter eiförmig, spitzig, unterseits behaart.

Frucht sehr groß, umgekehrt-eiförmig, gegen den Stiel etwas vorgeschoben, gelb, hellviolettroth punktirt. Fleisch äußerst süß, erhaben aromatisch.

Reift Ende September. — Ausgezeichnete Frucht.

18. Gelbe Frühzwetsche.

Verschiedenförmige Meyerin.

Blätter lang-eiförmig, spitzig, haarig.

Frucht groß, ungestaltet eiförmig, beiderseits gedrückt. Stein afterkantig. Stiel behaart.

Reift Mitte August.

19. Gelbe Spätzwetsche.

Späte Meyerin.

Blätter eiförmig, lang und grob zugespitzt, tief gerunzelt, dunkelgrün, auf der obern Seite kahl, auf der untern kurz behaart.

Frucht mäßig groß, eiförmig, zitzenförmig-spitzig. Stiel kahl.

Reift Ende September und hält sich bis Ende Novembers auf dem Baume.

D. Zwetschen mit grünen Früchten.

20. Grüne Zwetsche.

Grüne Eierpflaume', lange grüne Pflaume, große welsche Pflaume, italienische grüne Zwetsche, italienische Weinpflaume.

Vertage d'Italie, Vertage d'Italie très-grosse.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne nach einander oder gabelig sich ansetzend, letztere etwas abwärts hängend. Tragholz ohne Ordnung, lang und dünn, ebenso auch die Sommerschossen. Krone platt, rund, stark belaubt. Blätter nach dem Stiele zu lang zugespitzt, nach oben etwas stumpf zugespitzt, ungleich gezähnt, grüngelb.

Frucht 2 Zoll und einige Linien lang und 1 Zoll 7 Linien breit, mit einer kaum bemerkbaren Linie, am Stiele etwas spitzig, wie die gemeine Zwetsche, gewöhnlich größer. Haut zäh, fest mit dem Fleische verbunden, grün, weißgelb durchscheinend, zahlreich weiß punktirt. Fleisch zart, grün, angenehm, süßsaftig. Stein schmal, länglich, dick, unten scharf, gegen den Stiel aber stumpf zugespitzt. Stiel 1 Zoll lang.

Reift Anfangs September.

Digitized by Google

II. Damascenerartige Zwetschen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen und zarterem, weicherem Fleische der Frucht.

A. Zwetschen mit blauen Früchten.

21. Blaue Diapre.

Violette Deapre, violette Violenpflaume.
Diaprée violette.

Blätter weich, unten weichhaarig.

Frucht mittelmäßig groß, etwas herzförmig. Haut violett, stark beduftet. Stein leicht vom Fleische ablöslich. Fleisch gelbgrün, fest, saftig, zuckerig. Stiel dicht behaart, mäßig lang.

Reift Anfangs August. — Eignet sich gut zu Prünellen.

22. Große Buckerzwetsche.

Pelzzwetsche, Ananaszwetsche, Dörrell's große, ungarische Pflaume.

Blätter sehr groß, dick, flach, hängend, hellgrün, auf der obern Seite kahl, auf der untern haarig.

Frucht beinahe groß, gedrückt auf beiden Seiten. Stiel kahl und lang.

Reift Ende August.

23. Steinlose Zwetsche.

Kernlose Pflaume, steinlose Pflaume, Steinlose, Zuckerzwetsche, Pflaume ohne Stein.
Prune sans noyau.

Blätter mäßig groß, weich, unten behaart, oben beinahe kahl.

Frucht klein, etwas länglich-rund, auf beiden Seiten gedrückt, schwarzblau, himmelblau beduftet. Haut stark. Fleisch grüngelb, fest, etwas trocken, süß. Statt des Steins blos ein bitterer Kern oder nur eine weiche Masse. Stiel dünn, kurz, etwas behaart.

Reift Ende August.

24. Brünner Zwetsche.

Brünner Quirlpflaume.

Aeste in Quirlen stehend. Blätter auf der Oberseite kahl, auf der entgegengesetzten behaart.

Frucht regelmäßig eiförmig. Stiel dünn, nicht lang, kurzhaarig.

Reift im September, bis in den Oktober auf dem Baume sich haltend.

25. Dunkelblaue Forsterie.

Violette Kaiserin, dunkelblaue Kaiserin.

Blätter dunkelgrün, dick, steif, haarig.

Frucht mäßig groß, eiförmig, etwas walzenförmig. Stiel behaart.

Reift Mitte Oktober. — Vor der Reife färbt sich die Frucht dunkelblau, obgleich sie noch hart anzufühlen ist. Bleibt am Baume oft noch hängen, wenn schon die Blätter abgefallen sind.

B. Zwetschen mit rothen Früchten.

26. Violette Kaiserin.

Blaue Kaiserin, flandrische Pflaume, Prinzessin, Prinzessinpflaume, Fürstenzwetsche, violette Fürstenzwetsche, Hoheitspflaume.
Imperatrice violette, Prune de Princesse, Prune d'Altesse.

Blätter beinahe klein, eiförmig, dünn und weich.

Frucht rundlich, unten und oben spitz, dunkel lackroth, violett getüncht, weiß beduftet. Fleisch grünlichgelb, fest, angenehm schmeckend. Stein ablöslich. Stiel mäßig lang.

Reift Ende September.

27. Purpurzwetsche.

(Taf. 11. Fig. 5.)

Purpurpflaume, große rothe Feigenpflaume, lange violette Dattelzwetsche, Rothzwetschge, Dattelpflaume, späte Dattelzwetsche, Zuckerzwetsche, türkische Zwetsche, ungarische Zwetsche, blaue Dattel, große Frühzwetsche, dattelzwetschenartige Schönpflaume.
Prune figue grosse rouge, Prune Datte, Prune datte rouge, Prune Figue, Prune d'Autriche, Grosse rouge, Prune d'Autriche violette.

Blätter groß, haarig.

Frucht groß, lang, umgekehrt-eiförmig. Fleisch röthlichgelb, süß, vom Steine ablöslich. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August.

28. Violette Kaiserpflaume mit bunten Blättern.

Violette Imperiale mit scheckigen Blättern.
Impériale violette à feuilles panachées.

Blätter klein, auf beiden Seiten behaart, bunt.

Frucht ungestaltet eiförmig. Stein ablöslich. Stiel kurz.

Reift Anfangs September.

29. Burgunder Zwetsche.

Punktirte Walkerie.

Blätter groß, dick, steif, unten dicht, oben dünnhaarig.

Frucht mäßig groß. Stiel lang, behaart.

Reift Ende August. — Fest am Baume hängend.

C. Zwetschen mit gelben Früchten.

30. Gelber Spilling.

(Taf. 11. Fig. 6.)

Gelber kleiner Spilling, gelbe Spindelpflaume, Catalonische Pflaume, gelbe Frühpflaume, wachsgelbe Frühpflaume, Catalonischer Spilling, frühe weiße Pflaume, Catalane, Catalonische Krieke, gelbe frühe Pflaume, spanische Pflaume aus Catalonien.
Prune jaune hâtive, Jaune hâtive, Pisseuse, Prune de Catalogne, Prune d'avoine, Prunier de Catalogne, Prunier de St. Barnabé.
Early white, White Primordium, Primordian Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirlicht. Tragholz unordentlich, lang. Sommerschossen kurz, dünn. Krone umgekehrt-pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter etwas lang, breit zugespitzt, grüngelb.

Digitized by Google

Frucht 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit und etwas weniger dick, eiförmig, weißgelb, weiß beduftet. Fleisch gelb, zart, fest, saftig, süß zwetschenartig schmeckend. Haut etwas sauer. Stein löst sich vom Fleische durch's Drücken, länglich, 8 Linien lang, 5 breit und 3 dick. Fruchtstiel fein dichtbehaart.

Reift Ende Juli oder Anfangs August, nach und nach, dauert 4 Wochen. — Der Baum trägt reichlich, fast jährlich.

31. Reizensteiner Zwetsche.

Zweifarbiger Spilling, gelbe Spätzwetsche, Reizensteiner Pflaume.

Baum nicht stark. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Zweige lang, steif. Tragholz unregelmäßig. Krone breit, hoch, stark belaubt, ohne besondere Form, durchsichtig. Blätter länglich, nach oben und unten gleichspitzig zulaufend, fein und scharf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll 3 Linien lang, etwas über 1 Zoll breit und beinahe so dick als lang, gegen den Stiel zu am breitesten, und daselbst sich kurz abrundend, nach oben rundlich zugespitzt, mit deutlicher Furche, schwarzem Blüthenpunkte, wachsgelb, weißbläulich beduftet, oft sonnenwärts schwach röthlich, roth punktirt. Haut dünn, zähe. Fleisch zart, markig, süß, starkfaserig, fest am Steine. Stein 10 Linien lang, 6 breit und 4 dick, die breite Kante mit 3 scharfen Ecken und 2 flachen Furchen, die schmale Kante mit 2 Ecken und einer schmalen tiefen Furche. Stiel in einiger Vertiefung, dünn, ½ Zoll und darüber lang, gelbgrün, stark behaart.

Reift Mitte September — Oktober, nach und nach. — Der Baum trägt reichlich.

32. Einfarbiger Spilling.

Gelbe Frühpflaume, Spindelpflaume, gemeiner gelber Spilling.

Blätter länglich-eirund, nach dem Stiele keilförmig verschmälert, fein gezähnt, fein behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, länglich-eiförmig, etwas zusammengedrückt, wohlriechend. Haut und Fleisch gelb. Stiel behaart.

Reift Anfangs August.

D. Zwetschen mit grünen Früchten.

33. Weiße indische Pflaume.

Berliner Pflaume, grüne Dattelzwetsche, lange Fingerzwetsche.

Blätter auf der Unterseite behaart.

Frucht von mittlerer Größe, oben und unten spitz, im Anfang grün, später zur Hälfte gegen die Spitze grasgrün und oben gelblich, stark blaßbläulich beduftet, weiß punktirt, und statt der Furche häufig eine rothe Linie. Fleisch hellgrün, zart, schmelzend, süßsaftig. Stein ablöslich.

Reift Anfangs September.

34. Gestreifte Zwetsche.

Grüngestreifte Zwetsche, bunte Zwetsche, holländische gestreifte Zwetsche, geflammte Kaiserpflaume, gestreifte Hessertee.

Prune panachée, Impériale panachée.

Blätter auf der Oberseite kahl, auf der untern weichhaarig.

Frucht mittelmäßig groß, dickbauchig, unregelmäßig umgekehrt-eiförmig, etwas eingedrückt, gelb, sonnenwärts hellröthlich, stark weiß beduftet. Fleisch fest, saftig, süß. Stein ablöslich.

Reift Anfangs September.

E. Zwetschen mit bunten Früchten.

35. Zweimaltragende Pantoffelpflaume.

Venetianische Pflaume, Pantoffelpflaume, zweimaltragende Pflaume, zweimalblühende und zweimaltragende Pflaume.

Prunier qui fructifie deux fois par an, Prune bifoe, Bonne deux fois l'an, Venitienne, Bonne.

Frucht schön eiförmig. Fruchtstiel behaart.

Reift im August und September.

Prunus insititia. L.

Prunus domestica. β. DeC.
Prunus exigua. Bechst.
Prunus sylvestris. Habl.

Kriechenpflaume, zahme Schlehe, Haberschlehe, Augußpflaume, Pflaumenschlehe, wilde Haferpflaume, Kriecht, Kreeke, Krieke, Krüchel, Kriechel, Kriechenbaum, Wilze, Fluder, Pfluder, Schlupfen, Zyperte, Zipparte, Schweinkrieche, Mirabelle, Reneclode, Damascene.

Crequier, Prune Mirabolan, Reine Claude. (franz.)
Bullage-tree, Mirabolan-Plum, Green Claude-Plum. (engl.)

Arten-Charakter.

Die alte Rinde hat eine schwarzbraune Farbe und ist aufgesprungen, an jungen Stämmen und Aesten ist sie glatt, olivengrün, aschgrau gehäutet und rostgrau punktirt, an den jüngsten braun und behaart. Holz fest, mit zarten Fasern und braunen Streifen und Flammen. Blätter kurz und haarig gestielt, eirund, stumpf gesägt, etwas runzelig und behaart. Blüthenstiele meist zu Zweien aus einer Knospe entspringend, kurz flaumhaarig. Kelch mit 5 rundlichen, hellgrünen Zipfeln. Blumenblätter eirund, weiß. Staubfäden 19 — 24, gerade, weiß. Staubbeutel getheilt, gelb. Griffel grünlichgelb. Narbe scheibenförmig. Steinfrucht rundlich, mit grünem Fleische. Stein rundlich-eiförmig, die Furchen der Ränder tief eingeschnitten.

Blüthezeit und Dauer.

April. ♄. Reife September.

Vorkommen.

In Zäunen, Hecken, Obstgärten.

Kultur.

Man pflanzt sie wie die vorhergehende Art fort.

Digitized by Google

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Dieser Baum ist denselben Krankheiten unterworfen und es finden sich auf ihm dieselben schädlichen Insekten wie sie bei dem Zwetschenbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Werden wie die Zwetschen benutzt und angewendet.

Geschichte.

Der Pflaumenbaum kam ohne Zweifel von Syrien zuerst nach Griechenland und etwas später nach Italien. Edlere Sorten kennen wir seit den Kreuzzügen.

I. Zwetschenartige Damascener.

Mit kahlen Sommertrieben.

A. Damascener mit blauen Früchten.

1. Haberschlehe.

(Taf. 12. Fig. 1a und b.)

Blaue Krieche, Kriechenpflaume, Kriechel, Pilse, Mellele, Pfülbe, Zyperte, Schweinkrieche, Schlehenpflaume, Augustpflaume.
Crequier.
Bullage-tree.

Blätter fein gesägt, oben kahl, unten behaart. Blüthenstiele gepaart.

Frucht rundlich, noch einmal so groß, als die Schlehe, schwarzblau, weiß beduftet. Fleisch grün, fest am Steine sitzend, von herbem, sonst aber weinsäuerlichem Geschmack. Stiel kahl.

Reift Ende August, zwar schon Anfangs Juli schwarz, aber bis tief in den August hart.

2. Lange, violette Damascenerpflaume.

Lange violette Damascene, langstielige Kinzie, längliche blaue Damascene.
Damas violet longuet, Damas violet, Prune d'Autriche.
Violet Damask Plum, Great Damask violet Plum.

Blätter glatt, auf den untern Rippen etwas behaart.

Frucht groß, länglich, auf der einen Furchenseite etwas höher. Schale zähe, braunroth, hie und da fast schwarz, stark violett beduftet. Fleisch grüngelb, etwas hart, zart, von Aprikosengeschmack. Stein geht leicht ab. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August.

3. Kleine Damascenerpflaume.

Kleine schwarze Damascenerpflaume.
Petit Damas.
Little Black Damask Plum.

Stamm mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Zweige kurz, steif. Tragholz regelmäßig, enge stehend, ziemlich lang. Sommerschossen lang. Krone stark, ohne besondere Gestalt, durchsichtig. Blätter länglich, sehr stumpf zugespitzt, spitziger noch gegen den Stiel hin, klein, rundlich gezähnt, dunkelgrün.

Frucht etwas über 1 Zoll hoch, 9 Linien breit und etwas weniger dick, etwas länglich, mit einer feinen Linie und grauem Blüthenpunkte. Stiel ½ Zoll lang und darüber, dünn. Haut blau, oft theilweise schwärzlichblau, läßt sich abziehen. Fleisch grüngelb, zart, mit zarten, weißen Fasern durchzogen, sehr saftig, süß, nachhaltig, erquickend. Stein ablöslich, länglich, mit — gegen den Stiel hin, stumpfer Spitze, breiter Rückenkante und 3 kleinen Furchen, 8 Linien hoch, 5 breit, 3 dick.

Reift Ende August oder Anfangs September. — Besonders zum frischen Genuß. — Der Baum trägt nicht besonders reichlich.

B. Damascener mit rothen Früchten.

4. Damascene von Maugeron.

(Taf. 12. Fig. 2.)

Maugero-Pflaume, Hyazinthpflaume, rothe Aprikosenpflaume, Maugeroner Damascener-Pflaume, langstielige Liegele.
Damas de Maugeron, Maugirou, Maugeron.
Maugeron Damascene Plum, Maugeron Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig nach einander und in Gabeln. Tragholz unregelmäßig, oft lang. Krone platt kugelförmig, ziemlich stark belaubt, etwas licht. Blätter lang, stumpf zugespitzt, am Stiele scharf zugespitzt, hogig gezähnt, dunkelgrün, mit röthlichem Stiele.

Frucht 1½ Zoll im Durchmesser, mit einer oft merklichen Furche, rundlich. Schale zähe, dick, braunroth, schwärzlich und hellroth durchschimmernd, bläulichweiß beduftet, unter dem Dufte zahlreich weißgelb punktirt. Fleisch gelbgrün, zart, fest, süß, von Aprikosengeschmack. Stein löst sich gut ab, länglich, dick, 10 Linien lang, 7 breit, 5 dick, die breite Kante mit 2, die schmale mit 1 Furche, am Stiele etwas spitzig. Stiel flach aufsitzend, 1 Zoll und darüber, grüngelb.

Reift Mitte August bis Anfangs September, wird nach und nach reif, hält sich 8 Tage. — Baum nicht immer voll.

5. Rothe Damascener-Pflaume.

Damas rouge.
Red Damask Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste oft stark quirlicht. Zweige kurz, steif. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen stark, rothbraun. Krone kugelförmig, stark belaubt, jedoch durchsichtig. Blätter stumpf zugespitzt, klein gezähnt, fleischig, dunkelgrün.

Frucht etwas über 1 Zoll hoch und 3 Linien breiter, mit seichter Furche und tiefem Blüthenpunkte, weniger rund als vielmehr platt. Haut etwas dick, zähe, dunkelroth, blau beduftet und dann violett, zahlreich und schwach gelb punktirt. Fleisch grüngelb, zart, sehr saftig, honigsüß. Stein schwer ablöslich, länglich-rund, am Stiele runder, an der breiten Kante mit 2 zarten Furchen und 5 Ecken, und an der schmalen Kante mit einer starken Furche, 7 Linien hoch, 6 breit, 4 dick. Stiel fast 1 Zoll lang.

Reift Ende August. — Baum trägt gut.

Digitized by Google

6. Rothe Fasanenpflaume.

Rothe Rebhuhnpflaume, rother Perdrigon.
Perdrigon rouge.

Blätter auf der Oberseite kahl.

Frucht klein, beinahe rund, unten zu etwas verjüngt. Fleisch saftig, zuckersüß, goldgelb, weiß, geadert, durchsichtig. Schale roth, blau beduftet, unter dem Dufte gelb marmorirt, klein goldfarbig punktirt. Stiel kurz behaart, dick.

Reift Mitte September. — Gibt wohlschmeckende Prünellen.

7. Violette Reneclode.

Blaue Reneclode, schwarze Reneclode, violette Königin Claudie.
Reine-Claude violette, Reine-Claude noir, Azure native.
Blue Gage Plum.

Blätter groß, dick, steif, auf der Unterseite behaart, auf der obern kahl.

Frucht mäßig groß, etwas flachgedrückt, rundlich, röthlichblau. Stein unablöslich. Stiel dick, etwas behaart.

Reift Mitte September.

8. Rothe Nektarine.

Pfirsichpflaume.
Nectarine Plum.

Blätter dunkelgrün, oben behaart.

Frucht 1⅔ Zoll hoch und dick, rund, regelmäßig oben, plattgedrückt unten, rothbraun. Fleisch saftig, erhaben. Stein ablöslich. Stiel dick.

Reift Anfangs August.

9. Schweizer Pflaume.

(Taf. 12. Fig. 3.)

Kleine Schweizerpflaume, Martinspflaume, Pflaume aus der Schweiz.
Prune de Suisse, Prune de St. Martin.

Blätter oben kahl, unten haarig.

Frucht klein, flachgedrückt-rundlich. Stiel dünn behaart.

Reift Ende September und im Oktober.

C. Damascener mit gelben Früchten.

10. Große, weiße Damascenerpflaume.

Große weiße Damascener, große Jungfernpflaume, großer weißer Damas.
Gros Damas blanc.

Blätter groß, dunkelgrün.

Frucht groß, in der Form unbeständig. Haut gelblich oder grüngelb. Fleisch sehr angenehm. Stein unablöslich. Stiel fein behaart.

Reift im September.

11. Kleine, weiße Damascenerpflaume.

Kleine grüne Reneclode, kleine weiße Damascene, kleine Jungfernpflaume.
Petit Damas blanc.

Blätter klein, runzelig, hellgrün.

Frucht sehr klein, eirund. Schale weißgelb. Stein unablöslich. Stiel lang, kahl.

Reift im September.

12. Weißer Perdrigon.

(Taf. 12. Fig. 4.)

Weißes Rebhühnerei, weiße Fasanenpflaume, weiße Duranzenpflaume, Brügnoller Pflaume.
Prune de Brugnolle, Brignolle, Brignole, Perdrigon blanc.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste, meist auch die Zweige quirlicht. Tragholz ordentlich, wechselnd. Sommerschossen kurz. Krone dicht belaubt, rund, hat meist viele Nester. Blätter länglich, gegen den Stiel lang, gegen die Spitze stumpf zugespitzt, etwas stark, stumpf gezähnt.

Frucht 2 Zoll hoch und 1½ Zoll breit, länglich-rundlich, unten etwas eingedrückt, am Stiele etwas spitzig, oben aber rundlich, weißgelblich, oft weiß beduftet, sonnenwärts häufig fein roth punktirt, unmerklich gefurcht. Schale etwas dick. Fleisch grünlichgelb, fest, aber fein süßsaftig, wird nicht mehlig, wohlriechend. Stein gewöhnlich ablöslich, dick, unten rund, oben zugespitzt. Stiel nicht 1 Zoll lang.

Reift Mitte bis Ende August. — Sie gibt in der Provence die bekannten Prünellen. — Der Baum trägt alle Jahre, aber nicht gerade viel.

13. Gelbe Aprikosenpflaume.

Aprikosenperdrigon, Morillenpflaume.
Prune d'abricot, Abricotée Perdrigon.
Abricot Plum, New Abricot Plum.

Blätter groß, oben dünn behaart, unten dichthaarig.

Frucht 1½ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick, wachsgelb, sonnenwärts roth gefleckt. Neben dem Blüthenpunkte eine Erhöhung. Fleisch saftig, angenehm, süß. Stein ablöslich. Stiel mäßig lang.

Reift Ende August.

14. Weiße Kaiserin.

Weiße Kaiserpflaume, weiße Imperatrice, weißpunktirte Jungfernpflaume.
Impératrice blanche.

Blätter klein, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, rundlich, kurz, eiförmig, weißgelb, um den Stiel roth angelaufen und roth gefleckt. Fleisch saftig, süß, fein. Stein unablöslich. Stiel kurz, kahl.

Reift Mitte bis Ende September.

D. Damascener mit grünen Früchten.

15. Große Reneclode.

Große Königin Claudia, grüne Aprikose, gute grüne Dauphine, grüne Pflaume, Zuckerpflaume, gute Grüne, italienische Pflaume.
Damas-vert, Dauphine, Grosse, Reine-Claude, Abricot vert, Verte bonne.
Green Claude-Plum, Green Gage Plum, Great Queen Claude Plum.

Baum mittelstark. Aeste meist quirlicht. Tragholz knorzig, enge und unordentlich stehend. Sommerschossen etwas stark. Knospen von Wülsten umgeben. Krone stark ästig.

Digitized by Google

Blätter länglich, nach oben sich stumpf, nach dem Stiele hin etwas schärfer sich zuspitzend, sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht groß, im Durchmesser oft 2 Zoll, rund, tief gefurcht, oben mit einer kleinen Narbe, grün, gelblich gepunktet, oft fast grünlich, sonnenwärts zuweilen röthlich angelaufen. Haut sehr dünn. Fleisch durchscheinend, zart, süßsaftig, sehr schmelzend, wohlriechend. Stein ablöslich. Stiel in einer kleinen Vertiefung, 1 Zoll lang.

Reift Anfangs September. — Frisch ausgezeichnet zum Rohgenuß, zum Trocknen, zum Einmachen, gibt gute Prünellen. — Baum trägt voll.

16. Kleine Reneclode.

Kleine grüne Reneclode, Kibizenei, kleine Königin Claudia, kleine Dauphine.
Petite Reine-Claude, Petite Reinette-Claude.

Blätter ziemlich groß, dunkelgrün.

Frucht klein, plattgedrückt rund, tief gefurcht, gelblichgrün. Fleisch fester, trockener als bei der Vorigen. Stein ablöslich. Stiel mäßig lang, kahl.

Reift Ende August. — Läßt sich gut trocknen.

17. Grüne Weinpflaume.

(Taf. 12. Fig. 5.)

Deutsche Mirabelle, bunte Pflaume, grüne Krieche, Weinkriekele.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz lang, regelmäßig. Sommerschossen etwas stark, grün, sonnenwärts blaß braunroth. Krone plattrund, stark belaubt, licht. Blätter groß, behaart, eirund, ungleich und stumpf gesägt, runzelig, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll hoch, etwas weniger breit und noch weniger dick, fast rund, mit einer feinen Furche. Haut ganz dünn, zähe, läßt sich gut abziehen, erst gras-, dann gelbgrün, sehr fein graulich punktirt, weiß beduftet. Fleisch zart, hellgrün, saftig, angenehm süßsäuerlich, nicht gut vom Steine löslich. Stein 8 Linien hoch, 3 breit, 4 dick, die breite Kante mit 3 Furchen, auf der schmalen mit einer schwachen Furche, oft mit einer stechenden Spitze. Stiel fast ganz flach aufsitzend, 9 Linien lang, dünn, grün.

Reift Ende August, nach und nach oft 4 Wochen, hält sich 8 Tage.

E. Damascener mit bunten Früchten.

18. Rothe Aprikosenpflaume.

Fürstenzellerpflaume, Fürstenzeller Reneclode, rothe Bonitalie.
Abricotée rouge, Prune d'Abricot rouge.

Blätter mäßig groß, hellgrün.

Frucht groß, verschoben rundlich-eiförmig, weißlichgrün, sonnenwärts roth. Fleisch gelb, fest, süßsaftig, moschusartig. Stein ablöslich. Stiel nackt.

Reift Anfangs September.

19. Bunter Perdrigon.

Bunter Weichling.

Blätter groß, stark runzelig, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, hellroth, an der Schattenseite weißlichgrün, gelb punktirt. Fleisch sehr saftig, angenehm. Stein ablöslich. Stiel haarig.

Reift Mitte bis Ende August.

II. Wahre Damascener.

Mit weichhaarigen Sommertrieben und meistentheils großen, dunkelgrünen, behaarten, dicken, starkaderigen, steifen Blättern.

A. Damascener mit blauen Früchten.

20. Große Damascenerpflaume.

Große Damascene von Tours, Biederpflaume, große schwarze Tourspflaume.
Gros-Damas de Tours, Gros Damas violet de Tours, Gros Damas noir de Tours.
Great Damask violet Plum, Violet Damask Plum.

Blätter mäßig groß, dick, steif, stark gerippt, auf der Oberseite schwach, auf der untern stark behaart.

Frucht von mittlerer Größe, etwas eiförmig, durch eine Furche in 2 ungleiche Hälften abgetheilt. Schale schwarzblau, stark beduftet. Fleisch goldgelb, saftig, süß erhaben. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August. — Eignet sich besonders zum Backen.

21. Herrnpflaume.

Orleanische Herrnpflaume, Herzogspflaume, Pflaume von Wentworth, Herzog von Orleans.
Prune de Monsieur, Prune d'Orleans, Brignole violette, Prune violette de Monsieur.
Monsieur's Plum, Wenthworth Plum.

Blätter groß, oben kahl, nur auf den Rippen etwas, unten dünn behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, fast rund, oben etwas eingedrückt, violett, stark beduftet. Fleisch fein, schmelzend, süß, angenehm. Stein ablöslich. Stiel feinhaarig.

Reift Anfangs August.

22. Frühe Herrnpflaume.

Frühe Herzogspflaume, früher Monsieur.
Prune de Monsieur hâtive.

Blätter groß, unten haarig, oben kahl.

Frucht groß, kurz eiförmig, oben und unten gedrückt, dunkelviolett. Fleisch zart, sehr saftig, süß, aromatisch. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August.

23. Müskirte blaue Damascenerpflaume.

Müskirte Damascene, schwarze müskirte Damascene, musquirter Damas, schwarzer Muskateller, Bisam-Damascener-Pflaume, Muskateller-Damascener-Pflaume.
Damas musqué, Prune de Cypre, Prune de Malthe, Damas noir musqué.

Digitized by Google

Blätter klein, dunkelgrün, unten weich behaart, oben kahl.

Frucht etwas klein, oben und unten platt, stark gefurcht, fast schwarz, stark blau bestäubt. Fleisch grün, zart, süßsaftig, moschusartig. Stein ablöslich.

Reift Ende August.

24. Später Perdrigon.

Späte Herrnpflaume, späte Königspflaume, späte Monsieurspflaume, September-Damascene.

Perdrigon tardive.

Blätter groß, dunkelgrün, unten haarig, oben nackt.

Frucht von der Größe der grünen Reneclode, eirund, oben mehr abgerundet, dunkelblau. Fleisch sehr süß.

Reift Ende September. Bei guter Witterung hängt die Frucht oft bis Mitte November am Baume. — Sehr gut zum Trocknen und für die Küche.

25. Schwarzer Perdrigon.

Normännischer Perdrigon, Perdrigon aus der Normandie, perdrigonartige Herrnpflaume.

Perdrigon noire, Perdrigon Normand, Perdrigon de Normandie.

Blätter mäßig groß, unten mehr behaart.

Frucht groß, länglichrund, violett, gelb durchschimmernd, sonnenwärts schwarzblau, stark beduftet. Fleisch blaßgelb, fest, fein, erhaben süß. Stein ablöslich. Stiel dicht behaart.

Reift Anfangs September.

26. Marocopflaume.

Schwarze Pflaume von Montreuil, Johannespflaume, frühe Jakobspflaume, schwarze Frühpflaume.

Noire de Montreuil, Prune de St. Jean, Damas noir hâtif, Prune de St, Cyr, Precoce de l'an.

Early Black Damask Plum. Marocco Plum.

Blätter dunkelgrün, stark runzelig.

Frucht sehr groß, dick, am Stiele schmäler. Schale schwarzblau, stark beduftet. Fleisch gelb, sehr saftig, angenehm. In heißen Sommern und an sonnigem Standort löst sich der Stein öfters vollkommen vom Fleische ab. Stiel dicht behaart.

Reift Ende Juli oder Anfangs August.

27. Schwarze Mirabelle.

Norberts-Pflaume.

Blätter beinahe dunkelgrün, auf den Rippen runzelig, oben schwach, unten stark behaart.

Frucht sehr klein, braunschwarz, dicht violett beduftet. Fleisch grüngelblich. Stein unablöslich. Stiel kurz, behaart.

Reift Ende September.

B. Damascener mit rothen Früchten.

28. Rothes Taubenherz.

Coeur de pigeon.

Blätter hellgrün, behaart.

Frucht sehr klein, umgekehrt-kurzeiförmig, blutroth. Fleisch weinsäuerlich, angenehm. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August.

29. Violetter Perdrigon.

Violettes Rebhühnerei, violette Fasanenpflaume, violette Rebhuhnpflaume, blauer Perdrigon, violette Perdrigonpflaume.

Perdrigon violet.

Blue Perdrigon.

Blätter stark runzelig, grob gekerbt, oben beinahe kahl, unten behaart.

Frucht groß, eirund, oben und unten gedrückt, violettroth, silbergrau beduftet, goldgelb punktirt. Fleisch grünlich, hell, zart, süßsaftig, wohlschmeckend. Stein unablöslich. Stiel mäßig lang, behaart.

Reift Anfangs September.

30. Königspflaume von Tours.

(Taf. 12. Fig. 6.)

Tourser Königspflaume, Diel's Königspflaume, Königin von Tours.

Royale de Tours.

Blätter dunkelgrün, sehr groß, oben beinahe kahl, unten dicht behaart.

Frucht mittelmäßig groß, eirund, unten etwas verjüngt, zusammengedrückt, röthlichblau, bisweilen fast schwarz, am Blüthenpunkte mit einer einseitigen Erhöhung. Fleisch sehr saftig, angenehm. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August.

31. Blaue Reneclode.

Reine-Claude bleue, Reine-Claude violette.

Blätter groß, dunkelgrün, unten behaart.

Frucht mäßig groß, plattgedrückt rund, rothblau, oft schwarz. Fleisch gelblichweiß, durchsichtig, saftig, süß, meist fein weinsäuerlich, angenehm. Stein ablöslich, aprikosenartig.

Reift Anfangs September.

C. Damascener mit gelben Früchten.

32. Gelbe Mirabelle.

(Taf 12. Fig. 7.)

Kleine gelbe Mirabelle, Mirabellen-Pflaume, syrische Pflaume, Lerchenei.

Petite Mirabelle, Mirabelle, Mirabelle jaune.

Mirabelle Plum.

Baum nicht stark. Aeste meist quirlicht. Tragholz eng und unordentlich stehend. Zweige und Sommerschossen dünne. Krone sehr ästig. Blätter klein, länglich, nach oben und unten nach und nach sich zuspitzend, sehr fein gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll und 2 Linien dick, und etwas weniger hoch, länglichrund, klein gefurcht, hochgelb, weißlich beduftet, sonnenwärts oft roth punktirt. Fleisch glänzendgelb, saftig, angenehm süß. Stein klein, gut vom Fleische ablöslich. Stiel kurz, dünn, ohne Vertiefung.

Reift Mitte August. — Eine vorzügliche Frucht, die sich besonders zum Trocknen und Einmachen eignet. — Baum sehr fruchtbar.

Digitized by Google

33. Washington.

Größte Mirabelle.
Washington Plum.

Blätter sehr groß, rauh, hellgrün, oben schwach, unten stark behaart.

Frucht sehr groß, niedergedrückt, rund, meist 1¾ Zoll hoch und dick, grünlichgelb, rosenroth angelaufen. Fleisch gut und angenehm. Stein ablöslich.

Reift Anfangs September.

34. Goldpflaume.

Doppelte Mirabelle, Mirabellenpflaume, Goldstoffpflaume, Metzer Mirabelle, große Mirabelle.
Drap d'or, Mirabelle de Metz, Mirabelle double, Perdrigon hâtif.

Blätter mäßig groß, hellgrün, oben glatt, unten schwach und dünn behaart.

Frucht mittelmäßig groß, etwas länglichrund, tief gefurcht. Schale fein gelb, weißwollig, bisweilen roth gefleckt. Fleisch gelb, saftig, fein, angenehm, schmelzend, aromatisch. Stein bei voller Reife beinahe ablösbar. Stiel nicht lang, behaart.

Reift Mitte August. — Eine der besten Tafelfrüchte, welche sich meist durch den Stein ächt fortpflanzen läßt.

D. Damascener mit grünen Früchten.

35. Grüne Mirabelle.

Blätter klein.

Frucht sehr klein, kugelrund, am Stiele platt, gelblichgrün, etwas bräunlich angelaufen. Fleisch angenehm. Stein unablöslich. Stiel sehr kurz, behaart.

Reift Ende August.

E. Damascener mit bunten Früchten.

36. Rothe Jungfernpflaume.

Virginale à fruit rouge.

Blätter klein, dunkelgrün, behaart.

Frucht klein, umgekehrt-eiförmig, gelbroth. Stiel behaart.

Reift Mitte September.

Prunus cerasifera. Ehrh.

(Taf. 15. Fig. 1a. und b.)

Prunus domestica ζ myrobalana. L.
— maritima. Wngnhm.?
— Myrobalana. Desf.

Türkische Kirsche, Asiatische Kirsche, Arabische Kirsche, Kirschenbaum, kirschförmige Pflaume, Mirobalane.
Prune cerise, Prune cerisette, Myrobalane, Cerisette, Prunier myrobalan à fruit rouge. (franz.)
Cherry Plum, Myrobalan Plum, Myrabalan Plum. (engl.)

Arten-Charakter.

Gewöhnlich eine Staude, oder wird ein 15 — 20 Fuß hoher Baum. Aeste glatt, dünn, rund, hellbraun, öfters mit kurzen Dornen. Sommerzweige gerade, kahl. Blätter abwechselnd, elliptisch, fein und tief gesägt, hellgrün, nur unterseits längs der Hauptrippe in der Jugend weißfilzig. Blüthen zahlreich, an den Seiten der Zweige meist einzeln oder auch gepaart stehend. Blumenblätter weiß, eirundlich. Kelch mit rückwärts gebogenen Zähnen. Steinfrucht lang gestielt, hängend, kugelig, am Stiele etwas platt, statt der Furche eine starke Linie. Haut dünn, hellroth, weiß punktirt. Fleisch hellgelb, zart, weich, wässerig süß. Stein klein, länglich, 7 Linien hoch, 5 breit, 4 dick; auf einer Seite stark gefurcht, mit breiter, dicker Kante. Stiel in einer kleinen Vertiefung, dünne, grüngelb.

Blüthezeit und Dauer.

April. ♄. Reife Mitte oder Ende August.

Vorkommen.

In Nordamerika zu Hause, bei uns in Gärten kultivirt.

Kultur.

Wie bei den vorigen Arten, sie lassen sich aber nicht auf Kirschen veredeln. Werden mehr der Schönheit als des Nutzens wegen gezogen.

Prunus Cerasus. L.

(Taf. 13. Fig. 1.)

Prunus acida. Ehrh.
Prunus austera. Ehrh.
Prunus Bigarella. Dumort.
Prunus Caproniana. Gaud.
Cerasus austera. Hort.
Cerasus avium. Hort.
Cerasus Caproniana. DeC.
Cerasus dulcis. Hort.
Cerasus hortensis. Pers.
Cerasus juliana. DeC.
Cerasus plena. Hort.
Cerasus rosea. Hort.
Cerasus vulgaris. Mill.

Saure Kirsche, Sauerkirschbaum, Weichsel, Ammerbaum, Schattenkirsche, gemeine Kirsche, Gartenkirsche, Blutkirsche, Bauernkirsche, Heckenkirsche, Bierkirsche, Weichselbaum, wilde Weichsel, wilder Emmerling, Kasebeere, Käsebeere, Karsen, Karsten, zahmer Kirschbaum, saure Pflaume, Glaskirschbaum, Amarellenbaum, Amarelle, Ammer, Ammerkirsche.
Cerisier, Cerisier ordinaire. (franz.)
Common Cherry, Kentish-Cherry, Cherry-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Niedriger Baum, welcher weit und breit umherkriechende Wurzelläufer macht, öfters mehrere Stämme aus einer Wurzel treibt und sich selbst überlassen, einen Strauch bildet. Rinde schwarzbraun, längs aufgerissen, quer sich in Schuppen ablösend, an jungen Stämmen und Aesten ist sie glatt, kastanienbraun, mit einem rothgrauen, gerieften Ueberzug, die jüngsten Zweige olivengrün, aschgrau überlaufen, weißdrüsig punktirt. Holz an alten Stämmen rostfarbig mit kastanienbraunen Flammen und Streifen, fest, zähe, feinfaserig, an jungen Stämmen weißlich. Aeste dünn, ruthenförmig, oft hängend. Blätter elliptisch, zugespitzt, drüsiggesägt, flach, glänzend, kahl, etwas lederig; die untern Zähne zwar drüsig, aber der Blattstiel drüsenlos. Nebenblätter röthlich, lanzettförmig und feingezähnt. Blüthenknospen einzeln, an der Seite der Zweige. Blüthen in 3 — 4blüthigen Schirmen gehäuft. Kelch mit lanzettförmigen, zurückgebogenen Zipfeln. Blumenblätter rundlich, konkav, weiß.

Digitized by Google

Staubfäden 27—30, lang, oben etwas eingebogen. Staubbeutel gelb, herz- oder nierenförmig. Griffel grünlich. Narbe niedergedrückt, kopfig-nierenförmig. Steinfrucht plattkugelig, groß, säuerlich oder sauer.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. ♄. Reife Juli und August.

Vorkommen.

Kommt in Deutschland an Wegen, an Hecken, am Saume der Wälder, welche in der Nähe von Wohnungen liegen, verwildert vor.

Kultur.

Der Kirschbaum geräth am besten im Mergelboden, an Anhöhen und freistehend. Man pflanzt ihn durch Ableger fort und veredelt ihn auf Kernstämmchen und auf Kirschwildlinge. Man kann saure auf Süßstämme veredeln, doch gedeihen sie nicht immer, um so fruchtbarer und große Früchte tragend werden aber meist Süßkirschen, wenn sie auf saure veredelt werden, aber häufig gehen sie bald darauf. Kirschen auf andere Bäume zu veredeln, ist nicht zu empfehlen. — Frisch gesetzte Kirschbäume müssen tüchtig eingeschlämmt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Kirschen ißt man roh, getrocknet, oder mit Essig und Gurken eingemacht, gekocht, in Backwerken. Man erhält von ihnen, wenn man den Saft mit Zucker versetzt und gähren läßt, den sogenannten Kirschwein. — Das Holz wird von Schreinern und Drechslern sehr gesucht.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Beschädigungen am Stamme und an den Aesten erzeugen Gummi-Ausflüsse; ein magerer Standort bewirkt Auszehrung, ein zu master die Rothfäule.

Die Blätter werden von der Raupe des Weißdornfalters (Pontia Crataegi L.), des kleinen Frostspanners (Geometra brumata L.), des großen Frostspanners (Fidonia defoliaria L.), des Weichselspanners (Fidonia Bajaria L.), und von dem Maikäfer (Melolontha vulgaris L.), die Blüthen und Früchte durch einige Rüsselkäfer-Arten (Magdalinus Cerasi L. und Anthonomus Pomorum L.) zernagt.

Geschichte.

Cerasus kommt von der römischen Stadt Cerasus, jetzt Cerasente, einer Stadt in Natolien am schwarzen Meere her; von da kamen die ersten, vermuthlich veredelten Kirschbäume, nach Rom, 40 Jahre nach Christo nach England.

I. Sauerkirschen.

Haut einfarbig. Saft färbend.

A. Süßweichseln.

Geschmack süßsäuerlich bis fast ganz süß. Blätter groß. Zweige aufrecht stehend.

1. Große, rothe Maikirsche.

Doppelte Maikirsche, süße Frühweichsel.
Cerise écarlate, Cerise Guigne, Cerise hâtive.

Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Zweige meist gabelförmig. Tragholz kurz, ohne Ordnung. Sommerschossen sehr kurz und dünn, hellgrau. Krone stumpf, konisch. Blätter etwas lang zugespitzt, ungleich gezähnt, am Stiele kleiner gezähnt, hellgrün, am Stielansatze etwas röthlich.

Frucht groß, fast 1 Zoll breit und etwas weniger hoch, auf der einen Seite etwas platt, erst roth, dann schwarzroth. Fleisch erst röthlich, später dunkler und zerfließend, saftig, wässerig. Haut etwas zähe und dick. Saft mit der Vollreife süß, sehr aromatisch, angenehm süßsäuerlich.

Reift Mitte Juni, obgleich sie sich schon Anfangs Juni röthet, und hält sich 6 — 7 Wochen am Baume. — Wird in Obersachsen häufig kultivirt. — Ist gut zum Rohgenuß, wie zum Einmachen und zu Kirschwein.

2. Schwarze, spanische Frühkirsche.

Baum sehr fruchtbar, nicht groß, gut zu Spalieren.

Frucht mittelgroß, auf beiden Seiten mit einer Naht, dunkelbraun, fast schwarz. Fleisch zart, sehr saftig, angenehm.

Reift Mitte Juni. — Sehr gut zum Trocknen und Einmachen.

3. Holländische große Weichsel.

(Taf. 13. Fig. 2.)

Holländische Kirsche, Oranienkirsche.
Cerise de Hollande, Coulard.

Baum ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln. Zweige stark, lang. Krone unten breit, dicht belaubt, doch durchsichtig. Blätter meist länglich, gezähnt, stark runzelig, dunkelgrün. Stiel stark, grau. Der Baum hat viel Blüthen, aber wenig Früchte.

Frucht über 1 Zoll breit, etwas weniger dick und noch weniger hoch, mit einer dunkeln, zarten Linie, langgestielt. Blüthengrube deutlich. Haut hellroth, sonnenwärts dunkler, zahlreich weiß punktirt. Fleisch weiß, süßsäuerlich, sehr angenehm, sehr saftig und etwas dicht. Stein ½ Zoll hoch, etwas weniger breit, 4 Linien dick, am Stiele eine stehende Spitze, mit 3 Furchen. Stiel ziemlich vertieft, noch einmal so lang als die Frucht, hellgrün, geht leicht vom Steine.

Reift Mitte Juli. — Sehr gut.

4. Herzogenkirsche.

(Taf. 13. Fig. 3.)

Cerise royale, Cerise de Montmorency, Cerise royale ancienne, Royale ancienne.
Cherry-Duke, Arch-Duke-Cherry.

Baum nicht groß, mittelstark. Hauptäste meist zugleich, Nebenäste neben einander, und die Zweige entweder quirlicht oder gabelig sich ansetzend. Tragholz ziemlich wechselnd, häufig auch an starken Aesten und Zweigen stehend. Sommerschossen stark, gelbgrün. Krone platt, halbkugelförmig. Blätter lang, nach beiden Enden allmälig sich zuspitzend, ungleich gezähnt, gelbgrün gestielt, hellgrün.

Digitized by Google

Frucht 9 Linien breit und 8 Linien hoch, mittelgroß, mehr platt als rund. Haut dünn, im Anfange hellroth, später dunkelroth. Fleisch röthlich, zart, weich. Saft hellroth, erhaben, süßsäuerlich, erfrischend.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli, färbt sich Anfangs Juni, kann 6—7 Wochen am Baume bleiben. Fault am Baume gerne bei Regenwetter. — Ausgezeichnet zum Rohgenuß, gibt auch sehr guten Kirschwein.

5. Große Morelle.

Frucht sehr groß, kugelförmig. Haut glänzend schwarz. Fleisch blutroth, saftig, weinsäuerlich.

Reift Ende Juni. — Zum Trocknen und Einmachen.

6. Kirschweichsel.

Cerise Guigne.

Frucht ist eine der größten. Fleisch sehr süß.

Reift Anfangs Juli.

7. Griotte.

Frucht dunkelbraunroth. Fleisch etwas fest, sehr süß, angenehm saftig.

Reift Anfangs Juli.

8. Pfälzer Kirsche.

Welserkirsche, verworfene (ausgeartete) Maikirsche.

Baum nicht groß.

Frucht der Herzkirsche ähnlich, länglich herzförmig, am Stiele dick, etwas schmal sich zuspitzend, mit deutlicher Naht und Rinne, etwas groß, länglich, auf beiden Seiten platt. Haut dunkelroth, schwärzlich. Fleisch und Saft hellroth, angenehm süßsäuerlich, erhaben. Stiel lang, grün, krumm, dünn, gerne am Steine hängen bleibend.

Reift Mitte Juli, nach und nach.

9. Volgerkirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht groß, ziemlich rund, auf einer Seite etwas breitgedrückt, nach der Spitze zu sich etwas verlängernd, oft höckerig, im Anfange hell-, später dunkelroth, sehr fleischig, sehr süßsäuerlich, etwas erhaben bei Vollreife. Fleisch röthlich, zerfließend. Saft viel, wenig färbend. Stiel kurz, dick, fest mit dem Steine verbunden.

Reift Anfangs und Mitte Juli. — Hält sich am Baume bis Ende dieses Monats.

10. Doktorkirsche.

Baum trägt reichlich. Sobald die Blüthen dem Verblühen nahe sind, werden die Blumenblätter pfirschblutroth und die Staubfäden roseuroth.

Frucht groß, am Stiele dick, auf einer Seite etwas plattgedrückt, an der Spitze abgerundet, braunroth bis schwarz. Fleisch schmelzend, angenehm süßsäuerlich, saftig. Stiel lang, dünn.

Reift Mitte Juli, oft erst Mitte August.

11. Schwarze, ungarische Kirsche.

Frucht vorn etwas platt. Haut schwarz. Fleisch fest, zart. Saft süßsäuerlich.

Reift Mitte Juli.

12. Wahre, englische Kirsche.

Baum nicht groß, trägt etwas selten, wächst langsam, treibt sehr spät im Frühjahr Knospen. Blätter herzkirschenähnlich.

Eine der größten Kirschen, fast rund. Haut braunroth. Fleisch roth, schmelzend, angenehm süß, nur unbemerkbar säuerlich. Saft hellroth. Stiel lang, grün, unten etwas braun getüpfelt, fest mit dem Steine verbunden.

Reift Mitte Juli.

13. Spanische Weichsel.

Frucht ansehnlich, rundlich, an der innern Seite etwas platt. Haut schwarz-dunkelbraun. Fleisch zart, saftig, sehr angenehm, säuerlichsüß.

Reift Mitte Juli.

14. Prager Muskatellerkirsche.

Frucht groß, fast ganz rund, eine Seite etwas breitgedrückt und mit einer Naht versehen. Haut glänzend dunkelroth, fast schwarz. Fleisch hellroth, schmelzend, süß, gewürzhaft. Saft wenig färbend. Stiel lang, dünne, grün, etwas fest mit dem Stiele verbunden.

Reift Ende Juli.

15. Schwarzer Muskateller.

Muscat noir.

Frucht groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt. Haut dunkelroth, fast schwarz. Fleisch dunkelroth, weich, süßsaftig, etwas wenig säuerlich. Saft wenig färbend. Stiel kurz, dick, etwas rauh, leicht vom Steine ablöslich.

Reift Ende Juli.

16. Große, ungarische Kirsche.

Cerise royale.

Baum nicht groß und nicht voll.

Frucht groß, beinahe rund, auf beiden Seiten nur wenig platt, mit schwacher Rinne. Haut zähe, stark dunkelroth. Fleisch zerfließend. Saft viel, roth, stark färbend, süß erhaben, etwas wenig säuerlich. Stiel, wo er an der Kirsche sitzt, etwas braun gefleckt.

Reift Ende Juli.

17. Herzförmige Weichsel.

Frucht länglich, auf einer Seite platt, auf der andern konver. Haut glänzend, schwarzroth. Fleisch und Saft dunkelroth, angenehm säuerlich.

Reift Ende Juli.

18. Späte große königliche Weichsel.

Cerise royale très-tardive.

Frucht groß, schön schwarzroth, süßsäuerlich, sehr erhaben, in ungünstigen Jahren aber sauer.

Reift im September.

Digitized by Google

B. Weichselkirschen.

Geschmack süßsäuerlich bis fast ganz sauer. Blätter klein. Zweige hängend.

19. Schwarze Maikirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht von mittlerer Größe, rund, erst hellroth, dann schwarz. Fleisch schwarzroth, zerfließend, angenehm und nicht stark sauer. Saft schwarzroth, stark färbend. Stiel kurz.

Färbt sich Mitte Juni, vollreif erst Ende Juni.

20. Prinzenkirsche.

Frucht rund. Haut zähe, schwarzglänzend. Fleisch schwarzroth, fest. Saft süßsäuerlich, erquickend.

Reift Ende Juni.

21. Straußweichsel.

Träubelkirsche.

Frucht dicht bündelförmig hängend, mittelmäßig groß, rund, roth, säuerlich, angenehm.

Reift Ende Juni.

22. Doppelte Natt.

Baum nicht groß, selten voll.

Frucht sehr groß, rundlich, auf beiden Seiten etwas platt, an der Spitze etwas in die Länge gestreckt, dunkelbraun, oft fast schwarzbraun. Fleisch roth, zerfließend, sehr saftig, gewürzhaft, erhaben. Saft roth. Stiel meist gekrümmt. Stein mit einer stechenden Spitze.

Reift Anfangs Juli. — Leidet gerne durch Stürme.

23. Neue englische Kirsche.

Baum sehr voll, nicht groß.

Frucht groß, beinahe rund, auf einer Seite unmerklich platt, etwas höckerig, dunkel-, fast schwarzroth. Fleisch dunkelroth, zerfließend, sehr saftig. Saft im Anfang sehr sauer, mit der Vollreife aber säuerlich erhaben, stark färbend. Stiel gerade, grün, kurz.

Färbt sich Mitte Juni, reift vor der Mitte Juli, hält sich 3 Wochen am Baume.

24. Schwarze Doodkirsche.

Zweige ziemlich zahlreich und dünn.

Frucht etwas platt, schwarz. Saft hellroth, angenehm süßsäuerlich.

Reift Mitte Juli.

25. Große Nonnenkirsche.

Frucht auf einer Seite platt. Haut schwarzbraun, dicht. Fleisch sehr saftig, sauerfüß, erquickend.

Reift Mitte Juli.

26. Herzförmige Sauerkirsche.

Frucht einer gedrungenen Herzkirsche gleich, glänzend schwarzroth. Saft säuerlichsüß, erquickend.

Reift Mitte Juli.

27. Leopoldskirsche.

Baum groß, die innern Blätter bei der Reife weiß um Johanni gelb werdend und abfallend.

Frucht groß, rund, kaum bemerkbar auf einer Seite platt. Saft stark roth, sehr angenehm süßsäuerlich, die Säure bei der Vollreife fast ganz verlierend. Haut schwarzbraun. Fleisch dunkelroth, zerfließend. Stein fast rund, platt.

Reift Mitte Juli, dauert über 14 Tage am Baume.

28. Spanische Frühweichsel.

Frucht ziemlich groß, rund. Haut zart, glänzendroth, sonnenwärts beinahe schwarzbraun. Fleisch hellroth, fein, angenehm säuerlichsüß.

Reift Mitte Juni.

29. Deutsche Pelzweichsel.

(Taf 13. Fig. 4.)

Aus der wilden Sauerkirsche durch Propfen veredelt. Stamm schwach. Haupt-, Nebenäste gerne gabelig. Zweige lang, dünne. Tragholz regelmäßig, engestehend. Sommerschossen dünne, gelbröthlich. Krone etwas kugelförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, kurz zugespitzt, ungleich klein stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel an der Basis geröthet.

Frucht 10 Linien im Durchmesser, rund, mit undeutlicher Linie. Blüthenpunkt deutlich. Haut zähe, schwarzbraun, glänzend. Fleisch derb, vielfaserig, angenehm weinsäuerlich, erquickend, sehr saftig, unter der Haut mehr roth, gegen den Stein hin schwärzer. Stein 4 Linien hoch, 3 breit, 2 dick, mit etwas breiter Kante.

Reift Mitte Juli.

30. Frühe Sauerkirsche.

Baum klein. Zweige dünn, etwas hängend.

Frucht von mittlerer Größe, rund. Haut zähe, schwarz. Fleisch weich, dunkelroth, sauer, saftig, nur etwas wenig süßlich. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Gut zum Trocknen.

31. Büttners schwarze neue Sauerkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, rund, glänzend schwarz. Fleisch fest und sehr roth, sehr sauer. Saft nicht häufig, angenehm sauer.

Reift Mitte Juli. — Ist sehr hart gegen Witterung. Gut für die Landwirthschaft.

32. Braune Doodkirsche.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln, mit vielen langen, dünnen, herabhängenden Zweigen. Tragholz unregelmäßig. Sommer[redacted] etwas [redacted], gelbgrün. Krone etwas kugelig. [redacted]ein, [redacted], kurz zugespitzt, ungleich scharf gezähnt, zart, glatt, grüngelb. Stiel kurz, zum Theil braunroth.

Frucht nicht ganz 1 Zoll breit, 9 Linien hoch und dick, mit sehr zarter Linie und daselbst etwas platt, breiter als hoch, braunroth. Blüthengrube deutlich. Fleisch zart, am

Digitized by Google

Steine dunkelroth, unter der Schale hellroth, löst sich gut vom Steine, säuerlichsüß, angenehm. Saft hellroth, viel. Stein ½ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick. Stiel ziemlich verkürzt, dünne, grüngelb, fest mit der Frucht verwunden.

Reift Ende Juli. — Besonders gut zu Kirschwein.

33. Jerusalems-Kirsche.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste meist gabelförmig. Zweige dünn. Sommerschossen etwas lang. Krone kugelförmig und etwas zugespitzt. Blätter etwas lang, schmal, kurz und scharf zugespitzt, ungleich und stumpf gezähnt. Stiel gegen den Zweig hin etwas geröthet.

Frucht 1 Zoll hoch und noch etwas breiter, beinahe rund, glänzend dunkelroth mit kaum bemerkbarer Naht. Fleisch hellroth, locker, sehr saftig, säuerlichsüß, erquickend. Stein etwas groß, leicht ablöslich. Stiel sehr lang.

Reift Ende Juli oder Anfangs August. — Baum trägt besonders voll und die Kirschen hängen meist einzeln. — Zum Rohgenuß, Kirschwein.

34. Braunrothe Sauerkirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht groß, beinahe rund, auf beiden Seiten wenig platt, erst braunroth, am Ende schwarz. Fleisch dunkelroth, zerfließend, angenehm sauer. Saft häufig, stark färbend. Stiel lang.

Reift Ende Juli. — Eine der besten Sauerkirschen.

35. Kirchheimer Kirsche.

Baum sehr groß, durch seine Wurzelsprossen leicht sich fortpflanzend, blüht erst, wenn er belaubt ist. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander, gabelförmig. Zweige lang, hängend. Tragholz unregelmäßig, etwas lang. Sommerschossen kurz, dünne. Krone hoch, breit, kugelförmig. Blätter klein, länglich, fein zugespitzt, ungleich fein gezähnt, glatt, grüngelb. Stiel stark, sehr kurz, roth.

Frucht 8 Linien hoch, breit und dick, rund. Haut dünn, schwarz. Saft viel, schwarz, stark färbend, angenehm süßsauer. Stein über 4 Linien breit, 5 lang und 3 dick, mit breiter Kante und undeutlichen Furchen. Stiel dünne, ziemlich flach sitzend, lose am Steine.

Reift Ende Juli. — Zum Rohgenuß. — Wird bei dem Dorfe Kirchheim bei Erfurt häufig kultivirt.

36. Deutsche Griotte.

Frucht groß, mehr länglich, dunkelbraunroth. Fleisch etwas fest, meist stark, angenehm süß.

Reift Ende Juli.

37. Große lange Lothkirsche.

Frucht groß, breiter als lang, schwarzbraun. Fleisch zart. Saft hellroth, süßsäuerlich.

Reift Ende Juli.

38. Große Natt.

Frucht rund, schwarzroth. Fleisch sehr saftig, säuerlich gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

39. Sauerlothkirsche.

Lothkirsche.

Baum etwas klein.

Frucht groß, fast rund, auf einer Seite etwas platt, schwarzroth. Fleisch weich, sehr saftig, sehr sauer, stark roth. Saft häufig, roth. Stiel lang.

Reift Anfangs August. — Hält sich am Baume bis zu Ende August.

40. Schwarze Forellenkirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht groß, fast rund, oder etwas länger als breit und wenig platt, beinahe schwarz. Fleisch stark roth, zerfließend, sehr sauer, bei Vollreife milder. Saft viel, stark färbend. Stiel lang.

Reift Anfangs August, hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Zum Trocknen, gibt gekocht einen erquickenden Trank, besonders für Kranke.

41. Holländische späte Weichsel.

Holländische Kirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht fast rund, auf beiden Seiten etwas platt, sehr groß, braunroth, mit deutlicher Naht. Fleisch roth, weich, zerfließend, sehr sauer. Saft viel, färbend. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August, hält sich am Baume bis September.

42. Ratafia-Weichsel.

Grosse cerise à Ratafia.

Fleisch und Saft dunkelroth, beinahe schwarzroth, angenehm säuerlich-bitterlich.

Reift Mitte August. — Sehr gut zur Bereitung von Kirschenwein.

43. Erfurter Augustkirsche.

Baum mit schöner Krone, fruchtbar. Kirschen fast sämmtlich einzeln sitzend. Blumenblätter klein, rosenroth gesprengelt und punktirt.

Frucht mittelgroß, beinahe kugelförmig, glänzend dunkelrothschwarz. Fleisch weich, dunkelroth, zerfließend, saftig, angenehm säuerlich und etwas süß. Saft häufig, sehr färbend. Stein sehr klein.

Reift Mitte August, hält sich lange am Baume.

44. Brüsseler Braune.

Nordamarelle, Florentiner Weichsel.

Frucht von Mittelgröße, rund, glänzend, dunkelbraun, sehr saftig, angenehm.

Reift im August. — Zum Trocknen.

45. Späte schwarze Forellenkirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht sehr groß, im Anfange lang und cylindrisch, später fast rund, auf einer Seite etwas platt, braunroth. Fleisch stark roth, hart, sehr sauer. Stein und Stiel lang.

Reift im September und Anfangs Oktober, färbt sich sehr spät.

Digitized by Google

II. Glaskirschen und Ammern.

Mit hellrother Haut und nicht färbendem Safte.

A. Glaskirschen.

Blätter groß, aufrecht stehend. Zweige gerade. Geschmack der Früchte säuerlichsüß, oft fast ganz süß.

46. Gemeine Glaskirsche.

Ammer.

Baum groß, meist sehr fruchtbar.

Frucht von ziemlicher Größe, rund, hellrothgelblich. Fleisch weißgelb, zerfließend, saftig. Saft farblos, süßsäuerlich, etwas wässerig. Stein fest am Stiele.

Reift Anfangs oder Mitte Juli, dauert lange auf dem Baume.

Diese Kirsche ist bei manchen Pomologen die folgende, oder umgekehrt, nämlich die

47. Doppelte Glaskirsche.

Großer Ammer, große Amarelle.
Cerisier à gros fruit rouge pâle.

Baum mittelstark. Die wenigen Haupt- und die vielen Nebenäste meist gabelförmig. Zweige lang. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen kurz. Krone licht, platt. Blätter kurz zugespitzt, ungleich gezähnt, dunkelgrün. Stiel oben roth.

Frucht 8 — 9 Linien hoch, 1 Zoll dick, am Stiele platt. Haut fein, hellroth. Naht schwach. Fleisch mit weißen Fasern, weinsäuerlich süß, locker, erfrischend. Saft hell, weiß. Stein etwas klein, etwas mit dem Stiele zusammenhängend. Stiel kurz, in einer schmalen Vertiefung.

Reift Ende Juli oder Anfangs August.

48. Rothe Oranienkirsche.

Malvasierkirsche.
Cerise de Hollande.
Carnation-Cherry.

Baum nicht groß. Holz hängend, zerbrechlich, treibt spät im Frühling.

Frucht sehr groß, fast rund, nur wenig plattgedrückt, durchsichtig. Haut hellroth, in nassen Jahrgängen mehr gelb. Fleisch etwas dicht, gelblich, zerfließend. Saft weiß, angenehm säuerlichsüß erhaben. Stiel lang und dünne.

Reift Mitte Juli oder Anfangs August, hält sich lange am Baume.

49. Polnische Kirsche.

Cerise grosse de Pologne.

Frucht von mittlerer Größe und angenehm süßem Safte.

Reift Mitte Juli.

50. Schöne von Choisy.

(Taf. 13. Fig. 5.)

Belle de Choisy.

Frucht etwas groß, blaßroth, süßsäuerlich.

Reift Ende Juni.

51. Bettenburger Glaskirsche.

Baum groß und trägt reichlich.

Frucht groß, dunkelroth, etwas herzförmig. Fleisch sehr saftig, angenehm, süßlichsauer.

Reift Anfangs Juli.

B. Ammern, Amarellen.

Blätter klein. Zweige meist dünn, hängend. Frucht hellroth, fast durchsichtig, süßsäuerlich und sauer.

52. Frühe königliche Amarelle.

(Taf. 13. Fig. 6.)

Royale hâtive, Duc de Mac.

Frucht etwas groß, beinahe rund, später bräunlichroth. Fleisch fein, säuerlichsüß. Stein klein, fest am Stiele hängend.

Reift Mitte Juni, in günstigen Jahrgängen Ende Mai, kann selbst bei Regenwetter, ohne zu faulen, 4 — 6 Wochen am Baume hängen bleiben. — Gut zum Einmachen und Trocknen.

53. Rothe Doodkirsche.

Frucht groß, beinahe rund, roth. Fleisch zart, sehr saftig, süßsäuerlich, weinigt.

Reift Ende Juli.

54. Späte Amarelle.

Süße Amarelle.

Baum oft wild.

Frucht oben und unten etwas gedrückt, lichtroth. Saft stark säuerlich.

Reift Anfangs August.

55. Allerheiligen-Kirsche.

Baum seine Blüthen erst aus den im Frühling erwachsenen Sommerschossen treibend, daher Blüthe und Frucht fast 2 Monate hindurch.

Frucht mittelmäßig groß, etwas platt, hellroth. Fleisch wenig säuerlich, angenehm. Stein groß.

Reift im August, September und noch im Oktober.

56. Bouquetkirsche.

Traubenkirsche, Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf dem gleichen Stiele.
Cerisier à Bouquet.

Baum nicht groß, sehr volltragend, sehr blüthenreich und auch oft fruchtreich, 5 — 12 Kirschen oft auf dem einfachen Stiele, meist aber zum Theil unvollkommen.

Frucht klein, plattgedrückt kugelförmig. Haut hellroth, etwas gelblich schimmernd. Fleisch weiß, zerfließend, saftig. Stein fest am Stiele hängend. Bei Vollreife weniger sauer und angenehmer, in trockenen Jahren ungenießbar.

Reift Anfangs Juli, nach und nach.

Digitized by Google

Prunus Chamaecerasus. L.

Prunus fruticosa. Pall.
Prunus intermedia. Poir.
Cerasus Chamaecerasus. Loisl.
Cerasus fruticosa. Borckh.
Cerasus humilis. Host.
Cerasus intermedia. Loisl.
β. Prunus fruticans. Weihe.

Zwergkirsche, niedere Staudenkirsche, strauchartige Pflaume, Erdweichsel, wilde Weichsel, Ostheimer Weichsel, Ostheimer Kirsche, Fränkische Wucherkirsche, Bergkirsche, Steinkirschenstrauch.

Cerisier nain. (franz.)
Shrubby dwarf Cherry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 8 Fuß Höhe, läßt sich zu einem kleinen Baume erziehen. Alte Rinde aschgrau, mit warzigen Querstreifen, die jüngere dunkelbraun mit rostgrauen Punkten, und an den jüngsten Zweigen mit einer weißgrauen Oberhaut. Zweige dünn, biegsam, bogenförmig herabhängend. Blätter abwechselnd, glänzend hellgrün, die der jungen Triebe am Ende der Aeste länglich, oder lanzettförmig nach der Basis verschmälert, an dem vordern breitern Ende zugespitzt; die gebüschelten an der Seite der Zweige und die kleinen um die Dolden gestellten verkehrteirund oder länglich-verkehrt-eirund, und sehr stumpf, am Ende abgerundet. Blüthen meist 2, selten 3 — 5, mit mäßig langen Stielen, kommen doldenförmig aus einer Knospe und haben 3 — 4 röthliche, hohle, scharfrandige, fast stachlich gezähnte Deckblättchen. Kelch mit eirundlichen, rothbräunlichen Zipfeln. Blumenblätter rundlich-eiförmig, ausgehöhlt, am Rande meist gekerbt. Staubfäden 30 — 36, oben einwärts gebogen. Staubbeutel schwefelgelb. Griffel grüngelb. Narbe groß, rund, gekerbt, gelblich. Steinfrucht klein, rund, herb und wässerig, veredelt angenehm säuerlich und größer.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife August.

Vorkommen.

Auf Hügeln und Gebirgen in Oesterreich, auf den Kalkgebirgen von Thüringen und Franken, an sonnigen, felsigen Abhängen, auch in Hecken in Württemberg, ferner findet sie sich in Böhmen und in der Pfalz.

Kultur.

Wird meist durch Wurzelbrut vermehrt, was in Ostheim am Rhöngebirge in großer Menge geschieht. Auch wird der Strauch als Bäumchen auf Beeten und Rabatten gezogen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte werden wie die des Sauerkirschbaums benutzt, schmecken aber roh noch viel angenehmer.

Geschichte.

Soll im Jahre 1750 durch einen Feldarzt aus Italien nach Ostheim gebracht worden sein.

1. Wilde Weichsel.

(Taf. 15. Fig. 2a und b.)

Strauch klein, 2 — 4 Fuß hoch. Blätter klein, zum Theil stumpf. Blüthe etwas röthlich.

Frucht erbsengroß.

Reift im August.

2. Ostheimer Weichsel.

(Taf. 15. Fig. 3.)

Ostheimer Kirsche.

Etwas höher als die Vorige.

Frucht größer, von oben nach unten etwas plattgedrückt und mehr breit als rund, schwarzroth glänzend, 10 Linien hoch, 12 breit und 11 dick, mit oft nicht bemerkbarer Linie, deutlicher Blüthengrube und einigen kleinen Vertiefungen auf der Oberfläche. Fleisch zart, bis auf die Kante gut vom Steine löslich. Saft hellroth, viel, angenehm süßsäuerlich und stark färbend. Stein breit, 6 Linien lang, 5 breit, 4 dick.

Reift im August. — Sehr gut zum Rohgenuß, zum Trocknen, Backen und Einmachen.

Prunus avium. L.

(Taf. 14. Fig. 1.)

Prunus Bigarella. Hort.	Cerasus avium. Moench.
Prunus Cerasus. Scop. (γ. Huds. δ. Smith.)	Cerasus dulcis. Borckh.
	β. Cerasus Duracina. DeC.
Prunus nigra. Mill.	Prunus avium β. γ. L.
Prunus nigricans. Ehrh.	Prunus Bigarella. Dumort.
Prunus rubicunda. Bechst.	Prunus Cerasus δ. Lam.
Prunus sylvestris. Pers.	Prunus macrophylla. Poir.
Prunus varia. Ehrh.	Prunus nicotianaefolia. Loisl.

Süßkirschbaum, Vogelkirschbaum, Rothkirschbaum, süße Kirsche, Waldkirsche, Vogelkirsche, Holzkirsche, Bauernkirsche, Haferkirsche, Backkirsche, Krietschkirsche, Tiffelkirsche, Wisbeere, Zwieselbeere, Wasserbeere, Karsebeere, Twieselbeere, Griffelbeere, Wispelbeere, Kreeben, Griesze.

Merisier à fruit noir, Merisier à fruit rouge. (franz.)
Black wild Cherry-tree, Red wild Cherry-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 25 — 50 Fuß Höhe, mit glatter, lederartiger, 4schichtiger Rinde, welche an alten Stämmen dunkelaschgrau, in der Quere riemenförmig, etwas rückwärts gerollt, aufgesprungen, an jungen Stämmen und an den Aesten aschgrau, mit einzelnen lanzettförmigen Querflecken, an den jüngsten Zweigen glänzend rothbraun mit weißen Drüsenflecken versehen ist. Holz dicht, kurzfeinfaserig, mit Spiegelfasern durchzogen, hart, schwer und fest, gelbröthlich, mit etwas dunklern Flammen. Aeste quirlicht, aufrecht oder aufstrebend, nicht hängend. Blätter gewöhnlich 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, an den Seiten der Zweige buschelig, an den jungen Trieben wechselständig, gestielt, elliptisch-verkehrt-eiförmig, zugespitzt, doppelt-stumpf-gesägt, auf den Sägezähnen mit einer Drüse, weich, etwas runzelig, in der Jugend behaart, am obern Ende des gefurchten Stiels befinden sich 2 starke röthliche Drüsen. Nebenblätter linealisch, eingeschnitten gesägt. Blüthen 2 — 5 blüthige Schirme bildend. Die 4

Digitized by Google

Deckblätter sind länglich, bräunlichgrün, flach ausgebreitet. Kelch mit eirunden, stumpfen, klein gezähnten Zipfeln. Blumenblätter bedeutend länger als der Kelch, eiförmig, wenig konkav, etwas runzelig, randschweifig und meist ausgerandet, weiß. Staubfäden gerade, 20 — 33. Staubbeutel schwefelgelb. Griffel lang, dünn, grünlich. Narbe kopfig-nierenförmig, plattgedrückt. Steinfrucht roth, ei-herzförmig mit süßem Safte. Stein glatt, eiförmig-rundlich, der eine Rand fein erhaben gekielt, der andere breit, stumpf, seicht gefurcht gekielt.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife Juli.

Vorkommen.

Findet sich beinahe in allen Waldungen Europa's, selbst auf den höchsten Felsen einsamer waldiger Gegenden.

Kultur.

Die jungen Stämme werden meist im Walde gegraben, in die Obstgärten gepflanzt und da veredelt.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte werden roh genossen, getrocknet und eingemacht, in Schwaben und in der Schweiz wird ein sehr guter Branntwein (Kirschengeist, Kirschwasser) daraus bereitet, auch erhält man aus ihnen einen guten Essig. Das aus der Rinde schwitzende Gummi (Kirschharz) bildet in Frankreich einen eigenen Handelsartikel. Das Holz wird von Schreinern, Drechslern und Instrumentenmachern sehr gesucht, und die Rinde wird zu Dosen verarbeitet.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Dasjenige, was bei dem Sauerkirschenbaum gesagt wurde, gilt auch hier.

I. Schwarzkirschen.

Mit einfärbig schwarzer oder dunkler Haut und färbendem Safte.

A. Schwarze Herzkirschen.

Sie haben ein weiches Fleisch.

1. Große frühe Maiherzkirsche.

Frucht purpurschwarz. Fleisch etwas hart. Saft dunkelroth, süß, angenehm.
Reift Anfangs Juni.

2. Große schwarze Frühherzkirsche.

Frucht der Vorigen ganz gleich. Fleisch weicher. Saft dunkler.
Reift Mitte Juli.

3. Frühe schwarze Herzkirsche.

Frucht der Vorigen gleich, etwas klein. Haut schwarz. Fleisch weich, dunkelroth. Saft Anfangs bitter, später angenehm süß, stark färbend.
Reift Anfangs Juli.

4. Süße Maiherzkirsche.

Guigne hâtive de May.

Frucht von mittlerer Größe, dunkelbraun. Fleisch etwas fest, sehr saftig, aromatisch.
Reift Mitte Juni. — Zum Trocknen.

5. Büttner's schwarze Herzkirsche.

Frucht sehr groß, glänzend schwarz, auf beiden Seiten etwas platt, mit Naht und Rinne. Fleisch etwas fest, beinahe zerfließend, schwarzroth, saftig, süß, angenehm.
Reift Mitte Juli.

6. Große schwarze Herzkirsche.

(Taf. 14. Fig. 2.)

Schwarze Herzkirsche, Ochsenherz, schwarzes Taubenherz.
Grosse Guigne noire, Guignier à gros fruit noir, Guignier à fruit noir.
Black-Heart.

Baum stark. Nebenäste zuweilen quirlicht. Tragholz etwas lang. Sommerschossen lang, gelbgrün-röthlich. Krone groß, etwas eiförmig, dicht belaubt. Blätter sehr groß, kurz und scharf zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel stark roth.

Frucht über 1 Zoll hoch und etwas weniger breit, am Stiele breiter, herzförmig, auf einer Seite platt, mit deutlicher Naht. Haut dick, stark dunkelroth. Fleisch etwas fest, mild, zart, süßsaftig, etwas bitter nachschmeckend, starkfaserig, erfrischend, mit dem Steine ziemlich fest verbunden. Saft dunkelroth. Stiel 2 Zoll lang, etwas vertieft.

Reift Mitte Juli. — Ueberreif am Baume werdend oder in Folge von Regen aufspringend nicht mehr gut.

7. Maulbeerkirsche.

Große schwarze Waldkirsche.
Grosse Merise noire.

Ist die veredelte Wald- oder Vogelkirsche. Baum sehr groß, voll Früchte.

Frucht mittelmäßig groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas wenig platt. Haut schwarzroth, fast schwarz. Fleisch sehr süß, etwas bitterlich, weich, dunkelroth. Stein klein, braun.

Reift Ende Juli.

8. Englische Kronherzkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten platt, sehr süßsaftig.
Reift Mitte August.

9. Braune spanische Kirsche.

Baum nicht groß, sehr fruchtbar.

Frucht klein, rundlich, auf beiden Seiten platt. Haut schwarz, auf einer Seite mehr roth, durch die Naht beinahe getheilt. Fleisch zerfließend. Saft stark roth, sehr süß.

Reift Ende Juni. — 3 Wochen lang gut am Baume.

10. Speckkirsche.

Cerise caron.

Frucht viel der Vorigen ähnlich, klein, auf beiden Seiten sehr plattgedrückt, stark höckerig, mit tiefer Rinne. Haut glänzend schwarz. Fleisch weich, schwarzroth. Saft stark färbend, süß.

Digitized by Google

11. Schwarze neue Herzkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, an der Spitze stumpf abgerundet, auf einer Seite eine deutliche Naht, auf der andern eine Rinne. Haut glänzend schwarz, auf der Nahtseite häufig mit einem hellrothen Streifen. Fleisch etwas fest, dunkelroth. Saft häufig, sehr färbend, angenehm süß.

Reift Ende Juni.

12. Kleine schwarze runde Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 3.)

Merise noire.
Black birds Cherry.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste meist stark quirlicht. Zweige lang, etwas hängend. Tragholz regelmäßig, etwas weitläufig. Sommerschossen lang, etwas stark, grün, sonnenwärts braunroth. Krone etwas hoch, kugelförmig und etwas licht. Blätter groß, breit, lang und scharf zugespitzt, tief eingeschnitten und scharf gezähnt, dunkelgrün. Stiel etwas röthlich.

Frucht 6 Linien hoch, 7 breit, 5 dick, mit oft nicht bemerkbarer Linie. Blüthengrube deutlich, weißgrau. Haut dünne, zähe, schwarzglänzend. Fleisch schwarz, dunkelroth, sehr süß, hintendrein etwas bitter. Stein 4 Linien lang und breit, 2 Linien dick, mit breiter Kante ohne Furchen. Stiel ziemlich flach sitzend, gelbgrün, oft stark geröthet.

Reift Anfangs Juli, nach und nach. — Die Bäume tragen reichlich Kirschen, meist büschelförmig zu 10—12. — Zu viel, zumal mit den Steinen verspeist, schädlich.

13. Kleine lange schwarze Vogelkirsche.

Baum und Blätter wie bei der Vorigen.

Frucht 7 Linien hoch, 6 breit und dick, mit unsichtbarer Linie und deutlicher Blüthengrube. Haut dünne, glänzend schwarz. Fleisch sehr zart und gegen den Stein dunkler werdend, unter der Haut etwas roth. Saft schwarz, sehr süß, dann bitterlich. Stein 5 Linien lang, 4 breit, 3 dick, weißlich mit breiter Kante. Stiel flach vertieft, dünne, hellgelb.

Reift Ende Juni, nach und nach. — Wird besonders, wie auch die Vorige, stark von den Vögeln heimgesucht. — Die Vogelkirschen werden durch's Versetzen in's Freie größer und schmackhafter.

B. Schwarze Knorpelkirschen.

Haben ein hartes Fleisch.

14. Frühe schwarze Knorpelkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf spitzig. Haut glänzend schwarz, mit einer deutlichen Rinne. Fleisch süßbitterlich, hart, schwarzroth. Saft stark färbend.

Reift Mitte Juli.

15. Große schwarze Knorpelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 4.)

Schwarze Glanzkirsche, schwarze Lothkirsche, Blutherzkirsche, Prinzenkirsche, große schwarze glänzende Herzkirsche, schwarze süße Herzkirsche, Knorpelkirsche, Glanzkirsche, Lederkirsche, Ochsenherzkirsche, große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Bigarreau à gros fruit noir.
Black Heart Cherry.

Baum sehr fruchtbar, sehr stark. Haupt-, Nebenäste meist quirlicht. Zweige stark und lang. Tragholz ohne Ordnung, meist etwas lang. Sommerschossen lang und stark. Krone groß, kugelförmig, ziemlich stark belaubt. Blätter eiförmig, nach dem Stiele spitzig zulaufend, nach oben fein und scharf zugespitzt, tief eingeschnitten gezähnt, dunkelgrün. Stiel stark roth.

Frucht 1 Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger breit und noch weniger dick, glänzend, fast dreieckig, am Stiele dick, auf beiden Seiten wenig platt. Blüthengrube deutlich. Naht sehr schwach. Haut fest, zähe, schwarz. Fleisch fest, sehr süß, angenehm gewürzhaft, erquickend, saftig, dunkelroth, mit dem Steine fest zusammenhängend. Saft dunkelroth, hell. Stein länglich, unten stumpf zugespitzt, 6 Linien hoch, 4 breit und 3 dick.

Reift Mitte oder Ende Juli. — Hält sich lange am Baume.

16. Ungarische Herzkirsche.

Lederkirsche.

Frucht braun schwarzroth, purpurroth punktirt. Fleisch etwas weich, weniger bitterlich.

Reift Ende Juli.

17. Große späte schwarze Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, mit stumpfer Spitze, schwarz glänzend. Fleisch hart, dunkelroth, saftreich, angenehm süß. Saft sehr färbend.

Reift Anfangs August. — Beim Regenwetter am Stiele locker werdend, und beim Schütteln abfallend.

18. Kleine schwarze Knorpelkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten platt, an der Spitze rund abgestumpft. Schale schwarzbraun. Fleisch hart, hellroth. Saft meist viel und wenig färbend, im Anfang sehr bitter, dann aber angenehm süß. Stiel dünne und lang.

Reift Anfangs August. — Einige Wochen gut am Baume.

19. Braune Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas platt, stark abgerundet. Haut schwarzbraun. Fleisch sehr fest, stark roth, angenehm.

Reift Mitte Juli.

II. Buntkirschen.

Mit bunter Haut und nicht färbendem Safte.

A. Bunte Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

20. Frühe lange weiße Herzkirsche.

Frucht lang, auf beiden Seiten etwas platt, in der Mitte am dicksten, manchmal cylindrisch, von mittlerer Größe. Haut gelb und roth, roth gestrichelt und an der Spitze

Digitized by Google

gleichfarbig länglich punktirt. Fleisch weißgelb, etwas fest, nicht besonders saftig und nicht viel süß.
Reift mit den Maikirschen.

21. Kleine weiße Frühkirsche.

(Taf. 14. Fig. 5.)

Fleischkirsche, Eierkirsche.
Petit Guigne hâtif, Petit Bigarreau hâtif.

Baum stark. Hauptäste meist mehr nach einander ansetzend. Tragholz wechselnd. Sommerschossen weniger roth als die der großen schwarzen Herzkirsche. Krone pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, groß gezähnt, hellgrün. Stiel etwas hellroth.

Frucht 10 Linien breit und 9 Linien hoch, mit deutlicher Blumengrube und Naht, auf beiden Seiten etwas abgeflacht. Haut zähe, hellroth und weißgelblich. Fleisch saftig, weich, sehr süß. Saft weiß. Stein nicht am Stiele hängend. Stiel etwas lang.

Reift Anfangs und Mitte Mai. — Sehr gut zum Rohgenuß.

22. Weiße und rothe große Herzkirsche.

Guigne à gros fruit blanc et rouge.

Haut sonnenwärts roth. Fleisch stark am Steine hängend, angenehm.
Reift Anfangs und Mitte Juni.

23. Englische weiße frühe Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, gelblichweiß, sonnenwärts am Stiele rosenroth. Fleisch sehr süß, angenehm.
Reift Mitte Juni.

24. Türkine.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, roth und gelb, oft auch roth punktirt. Fleisch süßsaftig, angenehm.
Reift Ende Juni.

25. Flämmische Kirsche.

Frucht groß, fleischfarbig, roth gesprenkelt, süßsaftig, angenehm.
Reift Anfangs Juli.

26. Amaranthkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, stumpf zugespitzt, beinahe rund, auf beiden Seiten etwas platt, roth, gelblich durchschimmernd, etwas gefleckt, mit deutlicher Rinne und Naht. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, fein, weich, im Anfange nicht besonders und bitterlich. Stein fest am Stiele sitzend. Stiel lang, ziemlich stark.

Reift Mitte Juli. — Wird erst später gut und hält sich 3 Wochen lang am Baume.

27. Perlkirsche.

Frucht mittelgroß, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, mit starker Naht und Rinne, welche die Kirsche fast in 2 Hälften theilen, gelb, mit Roth fast überzogen, auf der Sonnenseite dunkler gefärbt. Fleisch sehr saftig, weiß, weich, angenehm süß. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Hält sich 3 Wochen lang am Baume. — Baum sehr fruchtbar.

28. Kirsche 4 auf 1 Pfund.

Cerise quatre à une livre.

Blätter fast von der Größe der Nußblätter.

Frucht groß, eine etwas weniger als 8 Loth wiegend, weiß gesprenkelt, hellgelb und karmoisinroth. Fleisch sehr saftig, angenehm, süßsäuerlich.

Reift Ende Juli. — Stammt aus Flandern.

29. Kleine rothe runde Vogelkirsche.

Petite Merise rouge et ronde.
Birds-Cherry, Mazzard.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht mit vielen Zweigen. Tragholz oft sehr dicht stehend. Sommerschossen lang, stark braunroth. Krone fast halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter etwas lang, sehr lang zugespitzt, groß breit und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün. Stiel zum Theil braunroth.

Frucht ½ Zoll hoch, etwas breiter und eben so dick, mit sehr schmaler Linie, flacher und etwas großer Blüthengrube, am Stiele unmerklich vertieft. Haut dünn, hellroth, später etwas dunkler werdend, zahlreich weißlich punktirt. Fleisch wenig, weißlich, süß, mit angenehm bitterm Nachgeschmack. Stein fast rund, 4 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, mit breiter Kante. Stiel gegen 2 Zoll lang, unten holzig.

Reift im Juli und noch Ende August. — In Menge gegessen verursachen sie gerne Blähungen. — Die Bäume sind fruchtbar. Früchte in starken Büscheln hängend. Häufig wild in Wäldern. — Hauptsächlich, wie auch die folgende, zu Kirschwasser.

30. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 6.)

Petite Merise rouge et longue.

Baum meist etwas weniger stark als bei der vorigen Sorte. Aeste oft quirlicht, oft gabelförmig, etwas schwächer, und weniger Zweige. Tragholz weiter von einander entfernt stehend. Sommerschossen dünn, weniger lang und heller gefärbt. Krone mehr pyramidenförmig und weniger dicht belaubt. Blätter kleiner, länglich, gegen die Spitze zu erweitert, etwas lang und fein zugespitzt, schwächer gezähnt, hellgrün. Stiel nur wenig hell bräunlichroth.

Frucht ½ Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger dick und breit. Linie fast nicht bemerkbar, und statt der Blüthengrube nur ein kleiner Punkt, am Stiele flach vertieft. Haut hellroth, etwas weißlich, hie und da zart weiß punktirt. Fleisch wenig, etwas faserigter als bei Voriger und bitterer. Stein länglich, ½ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick, mit einer breiten Kante und einigen Erhabenheiten. Stiel 2 Zoll lang, dünn, unten stark holzig.

Reift im Juli. — Weniger geschätzt als die Vorige.

31. Prinzeßkirsche.

Frucht etwas klein, am Stiele breit, dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, herzförmig, hellroth, gelb durchschimmernd. Naht nur schwach angedeutet. Fleisch schön weiß, sehr saftig, erst nicht angenehm und etwas bitterlich, nachher aber angenehm süß. Stiel sehr lang.

Digitized by Google

Reift Mitte Juli. — Hält vier Wochen am Baume. — Baum trägt außerordentlich.

32. Rothe neue Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, zugespitzt, mit deutlicher Naht. Fleisch sehr weich, zerfließend, weißgelblich. Saft häufig, sehr süß, angenehm. Stiel lang, hellgrün.

Reift in der ersten Hälfte Juli's. — Hält sich 14 Tage gut am Baume.

B. Bunte Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

33. Lauermannskirsche.

Lauermanns große Kirsche.

Frucht sehr groß und schön, auf beiden Seiten platt, lang zugespitzt, herzförmig, weißlichgelb, roth punktirt, oft stark roth. Fleisch angenehm süß, fest, weiß, sehr saftig.

Reift Mitte Juli. — Hält sich lange am Baume.

34. Buntes Taubenherz.

Coeur de pigeon, Belle de Rocmont.

Frucht etwas groß, klein zugespitzt, weißgelblich, hell und dunkelroth gesprengt und punktirt, auf der Schattenseite rosenroth punktirt und gestrichelt. Fleisch weiß, saftig, angenehm. Stiel klein, roth punktirt.

Reift Anfangs Juli.

35. Runde marmorirte Süßkirsche.

Bigarreau marbré.

Frucht schwefelgelb, roth punktirt und gefleckt, und weiß und gelb gefleckt. Haut dick, glänzend.

Reift Anfangs Juli.

36. Bunte Lothkirsche.

Lange Marmorkirsche.

Frucht groß, walzenförmig oder lang herzförmig, stark gefurcht auf beiden Seiten, weißgelblich, roth punktirt. Fleisch hart, saftig, süß, angenehm.

Reift Mitte Juli. — Vorzügliche Sorte.

37. Punktirte Süßkirsche.

(Taf. 14. Fig. 7.)

Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Baum etwas stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige meist hängend. Tragholz regelmäßig, enge stehend. Sommerschossen gelbgrünlich, sonnenwärts etwas roth und zart punktirt. Krone ziemlich belaubt, aber ohne Form, durchsichtig.

Frucht 9 Linien hoch, fast 1 Zoll breit, 10 Linien dick, beinahe rund, mit sehr kleiner Blüthengrube und einer Linie vom Stiele bis zur Blüthengrube. Haut gespannt, weißgelb mit hellroth, auf der Schattenseite zart gesprengt. Fleisch weich, zart, etwas fest, süß, erquickend. Stein 5 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, mit sehr breiter Kante, weiß. Stiel geräumig vertieft, hellgrün.

Reift Ende Juli, nach und nach.

38. Rothe neue Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, rund, mit runder Spitze. Haut roth, gelb gestrichelt, auf einer Seite mehr gelb, mit der Reife auf beiden Seiten eine deutliche Naht, welche aber mit der Vollreife fast ganz wieder verschwindet. Fleisch fest, weiß. Saft häufig, süß, angenehm, nicht bitter und nicht säuerlich.

Reift Anfangs August. — Hält sich lange am Baume.

39. Holländische große Prinzessin.

Ist die größte, bis jetzt bekannte Kirsche, 14 Linien breit, 13 hoch und 1 Zoll dick, herzförmig. Haut lichtroth. Fleisch etwas gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

III. Gelbkirschen.

Mit einfarbiger, gelblicher Haut und nicht färbendem Safte.

A. Gelbe Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

40. Schwefelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 8.)

Gelbe Herzkirsche, Goldkirsche, gelbe Wachskirsche.
Guigne jaune.

Baum groß, fruchtbar, schwachstämmig. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang, stark. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, blaßgelb. Krone hoch, kugelförmig, durchsichtig. Blätter länglich, lang zugespitzt, gezähnt, hellgrün. Stiel röthlich.

Frucht ziemlich groß, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf zugespitzt, 1 Zoll hoch, etwas weniger breit, 9 Linien dick, mit deutlicher Naht. Haut dünn, glänzend, hell schwefelgelb. Fleisch hängt fest am Steine, sehr weiß, mittelweich, zerfließend, saftig, etwas wässerig, honigsüß, mit etwas bitterem Nachgeschmack. Stein 6 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, unten stumpf zugespitzt, mit breiter Kante und undeutlichen Furchen. Stiel 2 Zoll lang, sehr dünn, flach vertieft.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli. — Sehr gut zum Rohgenuß.

B. Gelbe Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

41. Süttner's gelbe Knorpelkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, weißgelb. Fleisch sehr fest, angenehm, fast erhaben, süß. Stein klein. Stiel lang, hellgrün.

Reift Ende Juli.

Digitized by Google

Cornus. L.

Arctocrania. Endl.
Tanycrania. Endl.
Thelycrania. Endl.

Systeme: Caprifoliae. Adans. Juss.
Fructiflorae. Roy.
Corneae. DeC.
Lonicerae. Rül.
Osariphyta. Neck.
Stellatae. L.
Tetrandria, Monogynia. L.

Kelch klein, ganzblätterig, 4zähnig, bleibend, mit oberständigem Saume und verkehrt-eirunder Röhre. Blumenkrone 4blätterig, abfallend. Blumenblätter wegstehend, dem Kelche angesetzt. Staubgefäße 4, mit den Kronenblättern wechselnd, aufrecht, an ihrem innern Grunde mit einem drüsigen Ringe. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel einwärts gekehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 2- oder auch 3fächerig, mit einer, öfters undeutlichen, Scheibe gekrönt. Griffel 1, einfach, walzig. Narbe stumpf. Steinfrucht beerenartig, saftig, mit einer Fruchtnarbe gekrönt. Steinkern hart, 2- oder 3-, oder auch 1fächerig. Samen 1 in jedem Fache, umgekehrt, mit einer häutigen oder lederigen Samenschale umgeben, eiweißhaltig.

Cornus mascula. L.

(Taf. 16. Fig. 1a u. b.)

Cornus mas. L.
β. Cornus flava. Hort.

Cornel, Cornelkirsche, Corneliuskirsche, Hornkirsche, welsche Kirsche, Judenkirsche, gelber Hornstrauch, Dörlingsstrauch, Dürlitzenstrauch, Zierserleinstrauch, gemeiner zahmer Cornelbaum, Cornelkirschbaum, Dürlitzenbaum, Corle, Cornelle, Corniole, Dürlitze, Dierling, Dientel, Dorle, Fürwitz, Glane, Hahnenhode, Herlitze, Herske, Harlske, Horlicke, Beinholz, Cornelhartriegel, gelber Hartriegel.

Cornouillier. (franz.)
Cornelian Cherry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 6 — 12, oder Baum von 18 — 20 Fuß Höhe, mit gegenstehenden, runden Aesten. Holz weißgelblich, nach der Mitte zu röthlich, sehr fest, hart und schwer. Rinde an alten Stämmen gelbgrau, längs aufgerissen und in die Quere in dünne, abfällige Schuppen getheilt, an jungen Zweigen und Stämmen olivengrün, weißlich überlaufen, an den jüngsten grün und weißhaarig, sonnenwärts braun. Blätter 3½ Zoll lang und 2 breit, kurz gestielt, gegenständig, eirund oder elliptisch, zugespitzt, ganzrandig, behaart, auf der obern Seite dunkler grün, auf der untern bläßer; die untern Blätter sind kleiner und runder. Blumen erscheinen vor dem Ausbruche der Blätter in Dolden an den Enden der Aeste und Zweige, sie sind gestielt und klein, meist 15 — 30 an der Zahl und mit einer 4blätterigen Hülle umgeben. Hüllblätter eirund, spitzig, konkav, innen schmutziggelb, außen braungrünlich. Blüthenstiele dichtzottig behaart. Kelch 4zähnig, grüngelb, weiß behaart. Blumenblätter länglich-spitzig, gelb. Staubfäden 4, gelb. Fruchtknoten gelb. Griffel 1, kolbig, grün. Steinfrucht cylindrisch, unten und oben zugerundet, beinahe 1 Zoll lang, erst grün, später glänzend scharlachroth, weinsäuerlich, etwas zusammenziehend. Stein länglich, 2fächerig, hart und gefurcht.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

In Gebüsch und Hecken im südlichen Deutschland, in Oestreich, Italien, Frankreich und in der Schweiz.

Kultur.

Der Baum kann zu allen Formen geschnitten werden, kommt in jedem Boden fort und eignet sich besonders zu Einzäunungen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, oder eingemacht, mit Zucker gesotten; man erhält aus ihnen durch Gährung Wein und Branntwein. Die Blätter, im Schatten getrocknet, gebraucht mit andern als Thee. Das Holz verarbeiten Drechsler, es gibt dauerhafte Stöcke und wird zu mathematischen Instrumenten benützt. Mit dem Holz und der Rinde kann man färben, und die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Man hat einige Varietäten:

1. **Gemeiner Cornelkirschbaum.**

Früchte hochroth, glatt, glänzend, bleiben am Strauche, bis es gefriert.

2. **Gelber Cornelkirschbaum.**
3. **Früher rother Cornelkirschbaum.**
4. **Früher schwarzrother Cornelkirschbaum.**
5. **Früher gescheckter Cornelkirschbaum.**
6. **Später weißgescheckter Cornelkirschbaum.**
7. **Später rother Cornelkirschbaum.**
8. **Später dunkelbrauner Cornelkirschbaum.**

---

3. Halbsteinobst.

Frucht mit einem Kelche versehen und mit ungetheiltem Fleische, welches mehrere oder viele zähe und festschalige Kerne einschließt.

Mespilus. L.

Mespilophora. Neck.

(Taf. 16. Fig. 2a und b.)

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5theilig, bleibend, mit kreiselförmiger Röhre, oberständigem Saume und blattigen, bei der

Digitized by Google

ruchtreife zusammengeneigten Zipfeln. Blumenkrone 5blättrig, abfallend. Blumenblätter rundlich, kurz genagelt, mit en Kelchzipfeln abwechselnd. Staubgefäße zahlreich, mit den lumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförig, etwa 20. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, ısammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf. Frucht steinfruchtartig, reiselförmig, mit dem Kelchsaume gekrönt, fleischig, 5steinernig. Steinkerne hart, durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, an der Basis gekrümmt, an der Spitze mit unkler gefärbtem Eigrunde.

Mespilus germanica. L.

Mespilus domestica. Gater.
Mespilus sylvestris. Mill.
Mespilus vulgaris. Rchbch.

Mispel, gemeine Mispel, Mispelbaum, Mispelstrauch, Nespelbaum, wilde Mispel, Mespel, Nespel, Hespel, Espel, Nospel, Wispel, Hespellen, Espelbaum, Hespelbaum, Naspelbaum, Apenkirsche, Wispeltute, Dreckfack.

Néflier des bois. (franz.)
Common Medlar, German Medlar. (engl.)

Arten-Charakter.

Ein Strauch oder ein 12—16 Fuß hoher Baum, mit hartem, schwerem, zähem, weißgelblichem, nach der Mitte zu braunem Holze. Rinde an einem alten Stamme braungrau, längs aufgesprungen, an jungen Stämmen und Aesten rothgrau, mit rostgrauen Drüsen und gesprengten Oberhäutchen, an den jüngsten Zweigen olivengrün oder bei alten Stämmen kastanienbraun, mit rostgrauen, filzigen Haaren. Aeste meist dornig. Blätter 4 — 4½ Zoll lang und 1½ breit, abwechselnd, sehr kurz gestielt, länglich-lanzettförmig, zuweilen elliptisch, an beiden Enden spitzig, klein drüsig-gesägt, am Grunde ganzrandig, oben glatt und dunkelgrün, unten hellgrün, weißfilzig mit stark erhabener, weißlicher Mittelrippe. Blumen ziemlich groß, endständig, einzeln, mit sehr kurzen, haarigen Stielen. Kelch kreiselförmig, filzig, mit schmallanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter kürzer als die Kelchzipfel, grünlichweiß, etwas kraus, rundlich. Frucht kreiselförmig, beinahe halbkugelig, filzig, mit dem Kelche und den 5 Griffeln gekrönt, Anfangs grasgrün, bei der Reife olivenbraun, mit hartem, wenig saftigem, beinahe mehlig weißlichem Fleische. Steinkerne 5, länglich gefurcht, hart. Samen weiß, eirund.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern gebirgiger Gegenden, in Oestreich, Baden, Hessen, Westphalen, Sachsen, in der Pfalz, in den Rheinländern, in Frankreich, Italien, in der Schweiz, im südlichen Rußland.

Kultur.

Die Mispel kommt in jedem Boden fort. Man vermehrt sie auch durch Stecklinge, Senker, Kerne, und veredelt sie auf andere Stämme, auch auf Weißdorn. Sie muß, ihres krummen Wuchses wegen, schon jung an Pfähle geheftet werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weinsäuerlichen, zusammenziehenden Geschmack, sie werden nicht häufig roh verspeist, mehr mit Butter, Wein und Zucker gedämpft; man muß sie jedoch am Baume lassen, bis es gefriert und dann noch liegen lassen, bis sie teig werden. Zu ⅓ unter Aepfel und Birnen geben sie einen guten und haltbaren Obstmost. Man gebraucht sie ferner gegen Bauchflüsse. — Das sehr zähe Holz benutzt man zu Kannen, Stielen ꝛc. Rinde und Blätter sind gerbstoffhaltig.

Spielarten sind:

1. Große Garten-Mispel.

Holländische Mispel.

Blätter groß geadert, wie Lorbeerblätter, dunkelgrün.

Frucht rund, oben platt. Fleisch hart, herb, teig aber milder und wohlschmeckender.

Reift Ende Oktober. — Man veredelt sie am besten auf Birnwildlinge, wo sie oft borsdorferapfelgroße Früchte tragen.

2. Mispel ohne Kern.

Die Baumtriebe dünne, heller braun, zarter, gelbröthlich punktirt, mit Dornen. Knospen größer, länglicher. Blätter kleiner, kürzer. Früchte halb so groß, zärter, wohlschmeckender.

Reift Anfangs Oktober.

Crataegus. L.

Mespilus. L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Röl.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, bei der Frucht zurückgeschlagen, mit krugförmiger, mit dem Fruchtknoten verwachsener Röhre, oberständigem Saum und ganzrandigen, gezähnten oder gesägten, öfters drüsigen Zipfeln. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav, kurz genagelt, am Rande gezähnelt. Staubgefäße 20 oder mehr, mit den Blumenblättern eingefügt, vor dem Aufblühen einwärts gekrümmt. Staubfäden pfriemlich. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt, selten einfach. Fruchtknoten unterständig, 2—5fächerig, selten 1fächerig. Griffel 2 — 5, selten 1, walzig. Narben fast kopfig, niedergedrückt-rundlich, öfters am Rande lappig. Frucht steinfruchtartig, fleischig, rundlich oder eiförmig, 2—5, selten 1steinkernig. Steinkern beinhart, 2- oder durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Crataegus Oxyacantha. L.

Mespilus Oxyacantha. Gärt.
β. Mespilus oxyacanthoides. Thuil.

Weißdorn, gemeiner Weißdorn, stumpfblätteriger Weißdorn, Hagedorn, Heckdorn, Christdorn, Mehldorn, Hunds-

Digitized by Google

dorn, Heinzerleinsdorn, Heckenweißdorn, Mehlbeere, Mehlbeerstrauch, Mehlstrauch, kleiner Hagapfelstrauch, Wunddornmispel, Hagedornmispel, Müllerbrod, Mehlplatten, Mehlfäßchen, Mehlhosen, Haynerholz, Heinzemänner, Unser lieben Frauen Birnlein, Hageapfel, Hagebot.

Aubépine. (franz.)
White Hawthorn. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 12 — 16 Fuß Höhe, sehr ästig, mit spitzigen, schlanken Dornen an den Winkeln der untern Blätter und an den Spitzen der Seitenzweige. Rinde an alten Stämmen schwarzgrau, längs aufgerissen, querblätterig, an den jungen Zweigen grünlich weißgrau, glatt, an den jüngsten Zweigen röthlichbraun. Holz dicht, sehr fest, fein kurzfaserig, weiß, alt röthlichweiß und braun geadert. Blätter abwechselnd, eiförmig, 3- oder 5lappig, stumpf oder spitz, ungleich-eingeschnitten-gesägt, kahl, oben glänzend grün, unten matter, fast lederig, mit dünnen, rinnigen Stielen. Nebenblätter lanzett-stichelförmig, eingeschnitten-gesägt. Blüthen an den Spitzen der Zweige Schirmtrauben bildend. Blüthenstiele kahl, 1 — 2blüthig. Kelch grün, glatt, mit beinahe eirund-3eckigen, nach dem Verblühen herabgeschlagenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, rundlich, konkav, am Rande gezähnelt und etwas kraus. Staubfäden 20 — 25, weiß. Staubbeutel rosenroth. Gewöhnlich 2, selten 1 Griffel. Narbe grün. Frucht eirund-walzig, Anfangs grün, bei der Reife blutroth mit gelblichem, trockenem Fleische. Steinkerne meist 2, auf einer Seite platt, auf der andern gewölbt.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Gebüschen, Hecken, Wäldern, an Zäunen und Wegen.

Kultur.

Man kann Mispeln auf die Stämme pfropfen, welche dann schnell wachsen und bald Früchte tragen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte kann man essen und zerstampft mit Malz vermischt geben sie einen guten Branntwein. Die Blätter werden zu Thee gebraucht und das Holz wird zu verschiedenen technischen Zwecken benützt. Am besten eignet sich diese Holzart zu Anlegung künstlicher Hecken.

Variirt:

a. mit blaßrothen Blumen,
b. mit gelben Früchten und
c. mit gescheckten Blättern.

Crataegus monogyna. Jacq.

Crataegus apiifolia. Borckh.
Mespilus monogyna. Willd.
Mespilus Oxyacantha. Scop.

Einsamiger Weißdorn, spitzblätteriger Weißdorn, einweibiger Weißdorn, schlanker Weißdorn, dunkelblätteriger Weißdorn, scharfer Weißdorn, Heckenweißdorn, einsamige Mispel ꝛc., überhaupt alle Synonymen, wie bei der vorigen Art.

Arten-Charakter.

Der vorhergehenden Art sehr ähnlich, wird aber höher, denn er erreicht oft eine Höhe von 20 Fuß und darüber, auch ist sein Holz fester und zäher. Die Rinde ist heller, an alten Stämmen aschgrau, mit schwärzlichen Rissen, an jungen olivengrün, weißgrau bekleidet und glänzend glatt, die jungen Triebe behaart. Die Dornen sind feiner, spitziger und häufiger. Die Blätter sind tief 3 — 5spaltig, spitz gezähnt, der unterste Einschnitt der Blätter an den jungen Trieben fast bis auf den Mittelnerv eindringend. Die Nebenblätter sind größer, länger, schmal, mondförmig, spitziger, feiner und schärfer gesägt. Die Blattstiele sind haarig. Die Blüthen sind kleiner und erscheinen 14 Tage später. Kelchzipfel lanzettlich mit einer breiten Basis versehen, ragen über die Blumenblätter hinaus, wenn letztere noch zusammengelegt sind, schlagen sich aber während des Aufblühens von ihrer Basis an hinab und legen sich dann an die, mit abstehenden Zotten bestreuten Kelchröhre der ganzen Länge nach an. Blumenblätter kleiner, mehr gekerbt, weiß. Staubfäden fein, 18 — 21, weißlich. Staubbeutel klein, purpurroth. Fruchtknoten dünner und länger. Griffel 1, grüngelb. Narbe hellgrün. Früchte größer, länger, fleischiger, dunkelroth, nur 1 Steinkern enthaltend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Laubwaldungen und an Bergabhängen, in Hecken häufig vermischt mit der vorigen Art.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind wohlschmeckender als die der vorherigen Art; er gewährt auch die gleichen Vortheile, nur eignet er sich noch besser zu Hecken.

Varietäten sind:

a. Mit gefüllter weißer Blüthe.
b. Mit rosenrother, entweder einfacher oder gefüllter Blüthe.
c. Mit weißer Frucht.
d. Mit gelber Frucht.
e. Mit gelbgescheckten Blättern.
f. Mit weißlichgelben Blättern.

Crataegus Azarolus. L.

Crataegus Oxyacantha β. Lmk,
Azarolus crataegoides. Borckh.
Mespilus Azarolus. Willd.
Pyrus Azarolus. Scop.

Azarolbirne, Azarolmispel, Azarolapfel, Azarolweißdorn, Azarole, Azerol, welsche Espel.

Azerolier, Epine d'Espagne. (franz.)
Azarole. (engl.)
Azzarolo, Azzarola. (it.)

Arten-Charakter.

Die Rinde dieses 20 Fuß hohen, im wilden Zustande mit Dornen versehenen, im kultivirten aber dornenlosen Baumes ist aschgrau und rissig, an den Zweigen bräunlich. Blätter 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, verkehrt-eirund,

Digitized by Google

3—5spaltig, am Grunde keilförmig, kurz gestielt, die Zipfel ganzrandig oder 1 — 3zähnig, oben dunkelgrün und glatt, unten weißflaumig. Die Doldentraube besteht meist aus 3 Blüthen, letztere haben kurze, krauszottige Stiele. Kelch benfalls mit krausen Zotten besetzt. Kelchzipfel kurz, 3eckig, spitz. Blumenblätter weiß, eiförmig. Staubfäden zahlreich, weiß. Staubbeutel roth. Griffel 3—5. Frucht groß, rundlich, bei der Reife schön roth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

Auf buschreichen Hügeln in Krain, im Littorale, in Südtyrol; bei uns in Gärten kultivirt, wird besonders häufig in Südfrankreich, Italien und in der Levante angepflanzt.

Kultur.

Man vermehrt ihn entweder durch Kerne oder pfropft ihn auf Holzbirnen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßlich säuerlichen, wohlschmeckenden Früchte werden sowohl roh als eingemacht gegessen. Sie werden gegen Durchfall und Erbrechen angewendet.

Variirt mit gelben Früchten.

Sorbus. Crantz.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Trigynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rßl.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, mit krugförmiger Röhre und oberständigem Saume. Kelchzipfel über der Frucht fleischig werdend. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter abstehend, kurz genagelt, rundlich. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel 2fächerig, rundlich. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 3 — 5fächerig, bisweilen 2fächerig. Griffel 2 — 5, endständig, an der Basis wollig und verdickt. Narben einfach, stumpf, ausgerandet. Apfelfrucht kugelig oder birnförmig, mit den eingezogenen Kelchzipfeln gekrönt, an der Basis ohne Nabel, 3 — 5fächerig, jedes Fach 2- oder 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos, mit einer knorpelig-lederigen Schale umgeben.

Sorbus domestica. L.

(Taf. 16. Fig. 3a, b u. c.)

Cornus domestica. Spach.
Malus Sorbus. Borckh.
Mespilus domestica. All.
Pyrus domestica. Smith.
Pyrus Sorbus. Gärt.

Spierling, Speierling, Spörling, Sperber, zahmer Vogelbeerbaum, Sperberbaum, Sporbaum, Spierapfelbaum, Speyerapfel, Sporapfel, Sorbapfel, Spierbirne, Sporbirne, Sorbbirne, Spierlingsbirne, Adelesche.

Cormier. (franz.)
Service-tree. (engl.)
Corbella. (it.)

Arten-Charakter.

Baum von 60 — 80 Fuß Höhe, mit rissiger, schuppiger, schwarzbrauner Rinde, welche an jungen Stämmen glatt und rothbraun, an den jüngsten Zweigen mit weißer Wolle besetzt ist. Holz braun geflammt, feinfaserig, hart, fest und glatt. Knospen zugespitzt, glatt und klebrig. Blätter gefiedert, Anfangs zottig, später kahl, die Blättchen, 11 — 15 an der Zahl, sind länglich, spitz-gesägt, kurz gestielt, oben dunkelgrün, unten weißgrün, 2 Zoll lang und ½ Zoll breit. Doldentrauben konver, groß, wenig blüthig. Blumenblätter weiß. Griffel 5. Früchte 6 — 12 in der Doldentraube, 1 Zoll lang und ½ Zoll breit, birnförmig, grünlich-gelb, sonnenwärts roth, mit 5 Fächern.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Waldungen des südlichen Deutschlands und Frankreichs, in Italien und der Schweiz; bei uns auch kultivirt.

Kultur.

Der Spierlingbaum verlangt einen guten, schweren und frischen Boden und eine schattige Lage. Man vermehrt ihn aus Samen und Wurzelsprossen, propft und okulirt ihn auf Birn- und Vogelbeerstämme.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Er hat die gleichen Krankheiten uud dieselben Feinde, wie sie beim Birnbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken vom Baume herb und sind hart, werden aber durch Liegen teig und bekommen dann einen süßsäuerlichen Geschmack. Man genießt sie roh und eingemacht, bereitet aus ihnen Wein und Branntwein, und wendet sie gegen Durchfall und Ruhr an. Das Holz wird zu Drechsler- und Schreinerarbeiten gesucht.

Man hat eine Varietät von ihm mit apfelförmigen Früchten.

---

4. Schalenobst.

Die äußere Umgebung der Frucht (Schale) enthält eine Nuß, in welcher der mehlige oder ölige, mit einer zähen und ungenießbaren Haut umgebene Kern liegt.

Amygdalus, L.

(Siehe S. 48.)

Digitized by Google

Amygdalus communis. L.

β. Amygdalus amara. Hort.
γ. Amygdalus dulcis. Hort.
δ. Amygdalus fragilis. Haller. Hort.
ε. Amygdalus macrocarpa. Hort.
Amygdalus sativa. Mill.
ζ. Amygdalus persicarioides. Hort.
Amygdalus Persico-amygdala. Rchbch.
Amygdalus hybrida. Dierb.

Mandelbaum, gemeiner Mandelbaum, süßer Mandelbaum, bitterer Mandelbaum, Pfirsich-Mandelbaum, Mandel.
Amandier commun. (franz.)
Common Almond-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Mäßig hoher Strauch oder Baum, 20 und mehr Fuß hoch, mit gelblichweißem, hartem Holz, welches öfters einen braunflammigen Kern hat, mit wagrechten braunen Aesten und ruthenförmigen braunen Zweigen. Blätter über 3 Zoll lang und 1 Zoll breit, lanzettförmig, lang zugespitzt, einfach gesägt. Die Sägezähne sind stumpflich, die untersten aus kleinen Drüsen bestehend; am obern Theile des Blattstiels findet man ebenfalls Drüsen, welche von der Blattsubstanz entfernt sind. Blüthen kurz vor den Blättern erscheinend, sitzend, meist zu 2, doch auch einzeln aus einer Knospe kommend. Kelch röhrenförmig, mit 5 stumpfen Zipfeln. Blumenblätter groß, länglich, zugerundet, hohl, weiß oder rosenroth. Staubfäden 25—30. Staubbeutel gelblich. Fruchtknoten rundlich, wollig. Griffel fadenförmig. Narbe rund. Frucht länglich, zusammengedrückt, mit zähem, lederartigem, trockenem, ungenießbarem, braunem, unregelmäßig aufspringendem Fleische, welches auf der Oberfläche filzig ist. Nußschale länglich, zusammengedrückt, zugespitzt, glatt, durchlöchert, an einer Kante stumpf, an der andern mit einem, von 2 unregelmäßigen Furchen begrenzten Kiele versehen. Kern eßbar, weiß, von einer braunen Haut umgeben.

Blüthezeit und Dauer.

März — Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

In Asien und Afrika zu Hause, wildwachsend in Krain; bei uns (besonders am Rheine) kultivirt.

Kultur.

Der Baum trägt meist reichlich, aber die Blüthe wird häufig vom Froste getroffen, er will einen warmen, trockenen Boden, der sandig sein muß, wenn sein Grundstamm Mandel ist; in schwerem Boden wird die dünnschalige Mandel hartschalig, überhaupt arten bei ungünstigen klimatischen und Boden-Verhältnissen die süßen Mandeln gerne in bittere aus. Nicht veredelt sind die Mandeln klein und hartschalig. Man veredelt sie durch Okuliren auf Pflaumen-, Mandel- oder Pfirschwildlinge. Hochstämme bekommt man, wenn man die Kronäste der wilden Mandel um Johanni auf's treibende, oder im August auf's schlafende Auge okulirt. Sie kommen früh in's Tragen und die aus Kernen gezogenen und unversetzten oft schon im fünften Jahre.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßen Mandeln ißt man roh, oder mit Zucker überzogen und gebrannt, und braucht sie zu verschiedenen Backwerken; die bittern erregen, häufig genossen, Erbrechen, und enthalten viel Blausäure. Die Mandelkleie wird in Verbindung mit wohlriechenden Oelen und Veilchenwurz als hautreinigendes Pulver dem Waschwasser beigesetzt.

Die süßen Mandeln bestehen nach Boullay aus:

Fettem Oel	54,0
Eiweißstoff	24,0
Schleimzucker	6,0
Gummi	3,0
Wasser	3,5
Schale	5,0
Essigsäure und Verlust	0,5

Die bittern Mandel enthalten nach Vogel:

Fettes Oel	28,0
Aetherisches Oel, unbestimmte Menge.	
Käsestoff (Eiweißstoff)	30,5
Schleimzucker	6,5
Gummi	3,0
Faser	5,0
Schale	8,5
Verlust	18,5

Geschichte.

Der Mandelbaum kam zuerst nach Griechenland, von da nach Italien, und dann nach Frankreich, der Schweiz, England, Holland und zuletzt nach Deutschland.

I. Süße Mandeln.

Sie sind in südlichen Gegenden ein Nahrungsmittel. Man gewinnt aus ihnen hauptsächlich viel fettes Oel, das Süßmandelöl, hell, mild, von reinem Geschmack. Innerlich gibt man es hauptsächlich bei Koliken, es wirkt etwas abführend; mehr gebraucht man es äußerlich in Salbenform, zu Einreibungen, bei Wassersuchten, in den Bauch eingerieben als harntreibendes Mittel, in Klystieren bei Spulwürmern und Hämorrhoiden. Man bereitet ferner aus den süßen Mandeln zerquetscht, mit Zucker und Wasser, die Mandelmilch, welche man als kühlendes Getränke bei Entzündungen der Verdauungs- und Harnwerkzeuge, Durchfällen, Ruhren, anwendet. Auch hat man einen Mandelsyrup.

Varietäten sind:

1. Süße Steinmandeln.

Bäume dauerhaft mit schöner Blüthe.
Mandeln schwer zerdrückbar.
Reifen Anfangs September. — Eignen sich besonders zu Bogenlauben.

2. Süße Krachmandeln.

Blätter breiter, kürzer und näher beisammenstehend, als bei den vorigen Sorten.
Mandeln mürb, rauher, spitziger, leicht zu zerdrücken. Die Spitze meist auf einer Seite gekrümmt.
Reifen Mitte September.

Digitized by Google

3. Mandelbaum mit gefüllter Blüthe.

Ausgezeichnet schön in der Blüthe, als Zierpflanze.

4. Pfirschmandel.

Amande-pêche.

Soll durch die Befruchtung vom Pfirschbaum entstanden sein.

Baum stärker, größer und ausdauernder als seine zwei Arten. Blätter größer, ebenso die ausgezeichnet schöne, rosenrothe Blüthe.

Frucht etwas platt, bei jungen Bäumen groß, bei Vollreife das Fleisch der Hülse gelb und springt auf. Mandelschale pfirschsteinartig, mit rauhen Vertiefungen. Kern groß, süß, oft zu 2.

Reift Ende August.

II. Bittere Mandeln.

(Taf. 17. Fig. 1a, b u. c.)

Sie enthalten ein flüchtiges, gelbliches Oel und Blausäure. Die bittern Mandeln wirken auch beim Menschen, in größern Gaben, brechenerregend, bei kleinern Thieren hingegen, wie bei Affen, Katzen, Füchsen, Hunden und Vögeln giftig, besonders gefährlich ist der Genuß des Oels. Aeußerlich gebraucht man letzteres bei verhärteten Brüsten; es wirkt hautröthend, wird deßhalb häufig mit süßem Mandelöl versetzt.

Varietäten sind:

1. Bittere Steinmandeln.

Blumen sind kleiner und rosenroth.
Mandeln sehr hart, nicht zerdrückbar.
Reifen im September.

2. Bittere Krachmandeln.

Mandeln lassen sich zerdrücken.
Reifen im September.

Amygdalus nana. L.

(Taf. 17. Fig. 2a, b u. c.)

β. Amygdalus georgica. Desf.
γ. Amygdalus campestris. Besser.
Amygdalus Besseriana. Schott.
Persica nana. Mill.
Zwergmandel.

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 4 Fuß Höhe, mit kriechender, Ausläufer treibender Wurzel und schlanken Aesten. Die jungen Triebe sind grün. Blätter schmal-lanzettförmig, an der keilförmigen Basis ganzrandig, übrigens gesägt, kahl, Nebenblätter schmal, entfernt-gesägt. Blüthen einzeln, seltener zu 2, an den Seiten der Zweige, sitzend, mit 8 kleinen Schuppen gestützt. Kelch röhrenförmig, rothbraun, mit länglichen, stumpfen, franzig-gezähnelten Zipfeln, die halb so groß als die Röhre sind. Blumenblätter länglich, etwas herzförmig, rosenroth. Staubfäden purpurroth. Griffel über die Hälfte zottig. Frucht von der Größe einer Haselnuß, trocken, filzig, rundlich, kurz zugespitzt. Schale stark zusammengedrückt, ohne Löcher, aber seicht, unregelmäßig gefurcht, beide Ränder hervortretend, der eine mit einer, der andere mit einigen Furchen durchzogen. Mandel bitter.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, jetzt hie und da in Deutschland und Ungarn verwildert.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man kann die bittern Kerne wie die gewöhnlichen bittern Mandeln benutzen.

Juglans. L.

Nux. Adans.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Elaeagni. Adans.
Juglandeae. DeC. Spach.
Monoecia, Polyandria. L.
Pistaceae. Rüll.
Terebinthaceae. Juss.

Männliche Blüthen: Walzige, seitenständige, vielblüthige Kätzchen. Blüthenhülle ist an der Basis einem 1blüthigen Deckblättchen angewachsen, 5—6theilig, die Zipfel sind etwas ungleich, häutig, etwas konkav. Staubgefäße 14—36, frei. Staubfäden sehr kurz, fadenförmig. Staubbeutel dick, eiförmig-länglich, aufrecht, mit einem Anhängsel, 2fächerig. Stempelansatz fehlend.

Weibliche Blüthen: endständig, einzeln bis zu drei stehend, ohne Hülldecke. Kelch oberständig, ganzblätterig, kurz, 4zähnig, mit eirunder Röhre. Blumenkrone einblätterig, eirund, abfallend, mit 4 kleinen, 3eckigen Blättern. Staubgefäßansätze fehlend. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, im Grunde 4fächerig, oben 2fächerig. Griffel 2, sehr kurz, walzig. Narben 2, dick, kolbig, rückwärts gekrümmt, auf der Innenseite mit mehreren Reihen Papillen.

Steinfrucht 1kernig, die Fruchtschale wenig fleischig, innen faserig, unregelmäßig aufspringend. Steinkern hart, runzelig, 2klappig, 1samig, im Grunde 4fächerig, oben 1fächerig. Samen aufrecht, runzelig, eiweißlos, 2theilig, unten 4lappig.

Juglans regia. L.

(Taf. 17. Fig. 3a, b, c, d, e.)

β. Juglans filicifolia. Lodd.
Juglans heterophylla. Hort.

Wallnußbaum, Nußbaum, welscher Nußbaum, Wallnuß, welsche Nuß.

Noyer. (franz.)
Walnut-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Wird 60—80 Fuß hoch und 100 Jahre alt und wurzelt sehr um sich. Die Rinde ist aschgrau, an den jüngsten

Digitized by Google

Zweigen braun, glänzend, mit weißen Punkten besetzt, am Stamme ist sie der Länge nach aufgerissen. Blätter ungleich paarig-gefiedert, mit einem dicken, gestreiften und etwas behaarten Stiele. Fiederblättchen eiförmig, zugespitzt, am Rande meist ungezähnt oder an der Spitze leicht gezähnt, glatt, kurz gestielt, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit. Blüthen halb getrennt; die männlichen bilden lange, grüne, lockere, vielblüthige, 1½ Zoll lange Kätzchen, welche braune, eiförmige, 5 — 6mal getheilte oder gezähnte Kelchschuppen haben, vor welchen 12 — 24 kurze Staubfäden stehen, welch' letztere mit braunen Staubbeuteln versehen sind; die weiblichen sitzen zu 2 bis 3 am Ende der jungen Zweige zusammen, sind mit einem 4fächerigen Kelche, einer 4theiligen Blumenkrone, einem eiförmigen, drüsig behaarten Fruchtknoten, sehr kurzem Griffel und 2—3 grüngelben, warzigen, rückwärts umgebogenen Narben versehen. Steinfrucht rundlich, zugespitzt, 2 Zoll lang, von einer dicken, erst grünen, zuletzt olivenbraunen Schale umgeben, welche unregelmäßig aufspringt und eine 2theilige, runzelige und gefurchte, beinharte Nuß enthält. Samen runzelig, von einem gelblichen Häutchen umgeben, in 4 ungleiche, jedoch aber nicht in 4 getrennte Theile gespalten.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Das Vaterland des Wallnußbaums ist Persien und das nördliche Asien; wird bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Je größer der Baum wird, desto fruchtbarer ist er auch, aber vor dem achten Jahre trägt er selten, in rauhem und steinigem Boden wird sein Holz fester, brauner und aderiger. Seine Knospen leiden gerne von Frühlingsfrösten, man macht deßhalb auch Rauchfeuer von Lohe und Spähnen unter die Bäume. Sein bester Standpunkt ist auf steinigen Anhöhen, an Waldungen, Wegen; in der Nähe von Gärten ist er nicht passend, wegen seiner weiten Umwurzelung, seines stark verbreitenden Schattens und seiner schädlichen Ausdünstung.

Man vermehrt ihn am besten durch Samen, man legt hartschalige Nüsse der Mäuse wegen mit ihrer grünen Schale im Herbste, weichschalige dagegen im Frühjahr, oder letztere in mit feuchtem Sand angefüllte Kästen über den Winter in Keller, wo man sie keimen läßt, legt im Frühjahr die Keimlinge in Gräbchen, oder besser gleich in die Baumschule. Beim Versetzen dürfen Pfahlwurzel, Gipfel und Aeste nicht verkürzt werden. Die Bäume putzt man im November und December aus.

Die abgenommenen Nüsse läßt man auf Stroh gelegt, so lange nachreifen, bis sie gut von den Schalen gehen. Das Schwarzwerden der Hülsen schadet der Schale und dem Kern, weßhalb man die Nüsse in warmes Wasser weicht und mit einem stumpfen Besen durcharbeitet und dann trocknen läßt, wodurch sich die schwarzen Flecken meist verlieren. Feucht auf Haufen dürfen die Nüsse nicht geworfen werden, weil sonst die Kerne schimmelig werden. Um an Weihnachten noch Nußkerne, die sich schälen lassen, zu haben, legt man Nüsse mit der grünen Hülse in nassen Sand in Keller, jedoch verlieren sie dadurch etwas an Geschmack. — Zum Einmachen grüner Nüsse müssen sie Anfangs Juli, ehe die grüne Schale hart wird, an einem trockenen Tage abgepflückt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wallnüsse sind sehr ölreich. In die Küche für Haushaltungen nützlich; man genießt sie frisch mit Salz und Brod, das Oel braucht man an Speisen, zum Malen und Brennen, gibt es innerlich gegen Würmer, äußerlich gegen trockene Flechten, das etwas ranzige Oel gegen Hornhautflecken, die grünen Wallnußschalen von starkem, gewürzhaftem Geruch und herbem, bitterem, scharfem Geschmack sind stark reizend.

Nach Wackenroder enthalten 100 Theile eingedickter Saft von unreifen Nüssen:

Vegetabilisches Eiweiß	13,70
Gerbestoff mit Zucker, Apfelsäure, etwas Kali und Kalk	45,60
Gummösen Extraktivstoff mit etwas Zucker, Gerbestoff und viel apfelsaurem Kali	7,72
Schleimzucker mit Apfelsäure und Gerbestoff	30,60
Stärkmehl mit an der Luft geschwärztem Extraktivstoff und Salzen	4,16

100 Theile des obigen vegetabilischen Eiweißes enthalten:

Gelbes, scharfes, widerliches Oel mit festem, weißem, milden Fett und grüner, wachsartiger Substanz	13,00
Rothes Fett	6,00
Braunes, etwas extrakthaltendes Eiweiß	76,00
Asche, vorzüglich kohlen-, salz- und phosphorsauren Kalk enthaltend	5,00

Aus den unreifen Nüssen bereitet man einen Magenbranntwein, gebraucht sie gegen Spulwürmer, Rothlauf, Syphilis, Gicht, chronische Hautkrankheiten, und die abgekochten grünen Schalen als braune Holzbeize, das Holz für Tischler, Instrumentenmacher und Bürstenbinder, hauptsächlich das schön geaderte zu Fournieren.

Geschichte.

Der Nußbaum soll gegen 700 vor Christo von Asien nach Italien und von da nach Frankreich gekommen sein.

Varietäten sind:

1. Riesenwallnuß.

Roßwallnuß.

Oft von der Größe eines Gänseeis. Schale dünn, der Kern oft an der Spitze sichtbar.

Der Baum trägt bald und reichlich, dauert kalte Winter aus. — Die schmackhaften Kerne müssen frisch genossen werden.

2. Lange Pferdenuß.

Wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Schale ist vom Kerne ausgefüllt.

Sehr schmackhaft.

Digitized by Google

3. Dünnschalige Nuß.

Meisennuß.

Die Spitze der Schale ist sehr dünn, weßhalb die Wöl dem Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet leicht durch Frost.

4. Gemeine längliche Nuß.

Schale mittelhart. Kern voll, weiß, füllt die Schale us und hat einen süßen, angenehmen Geschmack.

Der Baum trägt reichlich und wird oft 50 Fuß hoch.

5. Gemeine runde Nuß.

Frucht groß, eirund. Schale mittelhart. Kern voll, von ngenehmem Geschmack.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich.

6. Blutnuß.

Um den weißen Kern eine rothe Haut.

Pflanzt sich durch Kerne in ihrer Art fort.

7. Große Steinnuß.

Schale sehr hart und dick, vom Kerne ausgefüllt, letzterer wohlschmeckend.

Baum groß und fruchtbar. — Die beste zum Oelschlagen.

8. Kleine Steinnuß.

Grübelnuß.

Wie die Vorige, aber kleiner.

Corylus. L.

Systeme: Amentaceae. L. Juss.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Monoecia, Polyandria. L.
Querci. Rül.

Männliche Blüthe: Ein walziges, dichtes, hängendes Kätzchen mit ziegeldachförmigen Schuppen, letztere verkehrt-eirund, bleibend. Blüthenhülle flach, schuppenförmig, 2spaltig. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden sehr kurz, pfriemenförmig. Staubbeutel eirund-länglich, auf der Spitze behaart oder kahl, 1fächerig.

Weibliche Blüthe: Ein knospenförmiges Kätzchen. Hülldecke mehrspaltig, die Zipfel derselben fädlich-zerschlitzt. Blüthenhülle klein, ganzblätterig, krugförmig, oberständig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, an der Spitze behaart, 2fächerig. Griffel fehlt. Narben 2, sitzend, fadenförmig, warzig.

Nuß einzeln, in der vergrößerten Hülldecke sitzend, welche an der Basis röhrig und fleischig, oberhalb blattartig, gespalten und zerschlitzt oder in schmale, knorpelige, sparrige Zipfel tief gespalten ist, eirund oder länglich-eiförmig, 1fächerig, 1-, selten 2samig, mit steinharter Fruchtschale. Samen eiweißlos mit häutiger Schale.

Corylus Avellana. L.

(Taf. 18. Fig. 1a, b, c, d.)

α. Corylus Avellana sylvestris. Willd.
β. Corylus ovata. Lam.
γ. Corylus Avellana maxima. Willd. Hort.
Corylus Avellana grandis. Ait.
Corylus oblonga. Breit.
δ. Corylus Avellana striata. Willd.
ε. Corylus alba. Ait.
Corylus arborea. Hort.
Corylus corymbosa. Breit.
ζ. Corylus rubra. Ait.
Corylus sativa. Breit.
η. Corylus glomerata. Ait.

Haselnußstrauch, Haselnuß, Hasel, Haselstrauch, Haselstaude, Waldhaselstaude, gemeine Haselnuß, Nußstrauch, Hassel, Hesse, Klösterbusch.

Noisetier. (franz.)
Hazel-nut tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch oft 20 Fuß hoch und höher, mit brauner oder grüner, weiß getüpfelter, an jungen Trieben behaarter Rinde. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 4½ Zoll lang, beinahe 4 Zoll breit, kurz gestielt, verkehrt-eiförmig, zugespitzt, eingeschnitten sägeartig-gezähnt, runzelig, behaart, oben dunkelgrün, unten hellgrün. Nebenblätter länglich, stumpf. Die männlichen Kätzchen, welche im Herbste erscheinen, sind walzig, überhängend, 1½ Zoll lang, und stehen meist zu 2, 3 und 4, haben im März eine braune Farbe, sehen beim Aufblühen schwefelgelb aus. Die 3fache, stumpf zugespitzte, braune Schuppe enthält 6, 8—9 Staubfäden, welche große, nierenförmige, an der Spitze etwas behaarte Staubbeutel haben. Weibliche Blüthen knospenförmig, sitzen zu 3, 4 und mehreren in den Blattwinkeln. Die 2 fadenförmigen Narben haben eine schön karmoisinrothe Farbe. Kelch mit der Nuß verwachsen, oben meist gefranzt-eingeschnitten, die Nuß nur halb bedeckend, oder sogar über sie hinausreichend. Nüsse traubenweise zu 2, 3, 4 bis 10 stehend, sind länglich, zugestumpft, etwas zusammengedrückt, bei der Reife nußbraun. Der untere Theil der Nuß, welcher mit dem Kelche verbunden ist, der Schild, ist bei den bessern Sorten groß, bei den wilden klein, flach oder spitzig.

Blüthezeit und Dauer.

Bei gelinder Witterung oft schon im Januar. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In ganz Europa und im nördlichen Asien, in Hecken, Gebüschen und Wäldern.

Kultur.

Man vermehrt die Haselnüsse durch Wurzelsprossen, durch Einleger, oder durch Nüsse selbst. Durch Propfen und Okuliren bekommt man gewöhnlich keine dauerhaften Bäume.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Der Rüsselkäfer (Balaninus Nucum L.) bohrt die Nüsse an, so daß die meisten von dessen Larve ausgefressen werden.

Digitized by Google

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind eine angenehme Speise sowohl für Menschen, als für gewisse Thiere (Eichhörnchen, Mäuse, Holzheher, Meisen ꝛc.), aus ihnen kann ein süßes, dem Mandelöl ähnliches Oel ausgepreßt werden. Das Holz liefert jung gute Reife, wenn es stärker ist, wird es von den Korbmachern und Schreinern verarbeitet.

Varietäten sind:

1. Römische Nuß.

Große spanische eckige Nuß, große runde bunte Zellernuß.

Frucht sehr groß, dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, eckig. Schild weiß, platt, fast 4eckig, hell dunkelbraun gestreift. Schale nicht sonderlich hart, oft von selbst aufspringend. Kelche aus einander gespreizt, ungleich gefranzt. Kern voll, angenehm süß.

Reift Ende August. — Staude gerne Früchte in Klumpen tragend.

2. Gunslebische Bellernuß.

Sehr groß, pyramidenförmig, zuweilen eckig. Kelch sehr breit, tief eingeschnitten, flatterig.

Reift später als die Vorige. — Aus dem Kern erzogen.

3. Halle'sche Riesennuß.

Kelch fast die Frucht umschließend und über sie hinausragend, hellgrün, erst geschlossen, mit der Reife sich öffnend. Nuß sehr groß, fast rund, oben dick, mit abgerundeter Spitze. Schild groß, flach, fast rund, weiß. Schale hellbraun, dünn, an der Spitze feinwollig, beim Oeffnen gerne in 2 Hälften springend. Kern zart, angenehm, die Schale häufig nicht ausfüllend.

Reift Mitte bis Ende September. — Die Früchte mehr einzeln stehend.

4. Längliche Riesennuß.

Nicht ganz so groß wie die Vorige, dick, mehr stumpf zugespitzt.

Reift Anfangs Oktober.

5. Große Bellernuß.

Italienische Zellernuß.

Nuß sehr groß, oben abgerundet, gleich dick. Hülse grün, die Nuß oben unbedeckt lassend.

Varietäten von ihr sind:

a. Lange Zellernuß.

Nuß 1 Zoll lang, walzenförmig, nicht ganz von dem Kelche bedeckt.

b. Frühe Zellernuß.

Nuß groß, lang, etwas breitgedrückt, der Kelch die Nuß hälftig bedeckend.

Reifen beide im September.

6. Dicke Bellernuß.

Dicker als Vorige. Hülse flatterig, über die Nuß hinausragend. Kern voll. Trocken voll und gut sich haltend.

7. Große runde spanische Nuß.

Nuß groß, rund, glatt. Kern voll und süß.

Reift Ende August.

8. Gewöhnliche Bellernuß.

Nuß von der Hülse nicht ganz bedeckt. Kern süß, angenehm.

9. Krachnuß.

Mandelnuß.

Nuß groß, rundlich. Schale dünn. Kern voll, süß.

10. Baumhaselnuß.

Nuß rundlich, oben glatt, buschweise stehend. Schale dick, hart. Kern voll, fest, süß.

Staude zu einem Baume ziehbar.

Corylus tubulosa. Willd.

(Taf. 18. Fig. 2a, b, c, d.)

Corylus arborescens. Fl. Wett.
Corylus Avellana δ. rubra. Poir.
Corylus maxima. Mill.

Lambertsnuß, Blutnuß, Bluthaselnuß, Bartnuß, Augustnuß, großer Haselstrauch.

Noisetier franc à fruits rouges. (franz.)
White and red filbert nuts. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 40—50 Fuß Höhe mit braungrauer, rissiger Rinde, welche an den Aesten kastanienbraun und weißgetüpfelt ist. Blätter 5½ Zoll lang und 4½ Zoll breit, herzförmig-rundlich, kurz zugespitzt, gezähnt, auf beiden Seiten röthlich rauhhaarig, dunkelgrün, mit rundem, langem, haarigem Stiele. Nebenblätter länglich, stumpf, grüngelb. Blüthen größer als bei der vorigen Art. Nuß länglich, rothbraun, an der Spitze feinwollig, dünnschalig, mit süßem Kerne, der von einer rothen Haut umgeben ist. Fruchtkelch walzig, oben verengert, mit eingeschnitten-gezähntem Rande.

Blüthezeit und Dauer.

Februar, März. ♄. Reife August.

Vorkommen.

Im südlichen Deutschland, Ungarn, Oberitalien zu Hause; bei uns in Gärten angepflanzt.

Kultur, Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wie bei der gemeinen Haselnuß.

Varietäten sind:

1. Weiße Lambertsnuß.

Nuß mittelgroß, länglich, etwas spitzig. Schale dünn weiß. Kelch geschlossen, über die Nuß hinausgehend. Kern weißhäutig, süß, mandelartig.

Reift im August.

2. Rothe Lambertsnuß.

Blutnuß.

Blätter etwas roth. Kätzchen zur Blüthezeit braunröthlich.

Fast gleich mit voriger. Schale röthlich und der Kern dunkelroth häutig. Geschmack noch angenehmer.

Digitized by Google

Reift im August. — Pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

Castanea. Mill. Gaert.

Castanophorum. Neck.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Cupuliferae, Rich. Blum.
Monoecia, Polyandria. L.

Männliche Blüthe: Geknäuelt, an blattwinkelständigen Blüthenspindeln stehend, und dünne, lockere, unterbrochene Aehren bildend. Die Knäuel sind mit einem Deckblatte und die Blüthen je mit einem Deckblättchen versehen. Blüthenhülle ganzblätterig, 5—6theilig, kelchartig. Staubgefäße 8—20. Staubfäden lang, fadenförmig. Staubbeutel eirund, 2fächerig.

Zwitterig-weibliche Blüthen: Zu 1—3 stehend. Hülldecke kurz glockenförmig, 4spaltig, außen sparrig-schuppig, durch die untern zusammengewachsenen Deckblättchen gebildet. Blüthenhülle oberständig, ganzblätterig, die Röhre mit dem Fruchtknoten verwachsen, zottig, eirund, mit oberständigem Saum, 5—8theilig. Staubgefäße 10—16, sehr klein oder verkümmert. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 5—8fächerig. Griffel 1, sehr kurz. Narben 5—8, pfriemlich-borstenförmig, steif, zugespitzt, oben kahl, unten behaart.

Hülfrucht kapselartig, weichstachelig, aus der knorpelig holzig gewordenen Hülldecke bestehend, welche innen zottig ist und in 4 Klappen aufspringt. Nußhülsen 2—3, eirund, am Rücken gewölbt oder etwas zusammengedrückt, 1fächerig, 1samig, mit lederiger, innen zottiger Schale. Samen eiweißlos, der Nußhülse gleich gestaltet.

Castanea vesca. Gaert.

(Taf. 18. Fig. 3a, b u. c.)

Castanea sativa. Mill.
Castanea vulgaris. Lam.
Fagus castanea. L.
β. Castanea asplenifolia. Hort.
γ. Castanea cochleata. Lodd.
δ. Castanea glabra. Lodd.
ε. Castanea glauca. Hort.
ζ. Castanea variegata. Hort.

Kastanienbaum, Kästenbaum, Maronenbaum, Marrenbaum, Kastanie, gute, ächte, zahme, süße Kastanie.
Châtaignier. (franz.)
Spanish-Chestnut. (engl.)

Arten-Charakter.

Der Baum wird 50—70 Fuß hoch und im Alter oft außerordentlich stark. Die Rinde ist schwarzbraun, streifig aufgerissen, an den jungen Zweigen schwärzlichbraun, und weiß gefleckt. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 5—8 Zoll lang, 2½—3 Zoll breit, glatt, lederig, ei-lanzettförmig, zugespitzt, sägeartig gezähnt, oben glänzend dunkelgrün, unten mattgrün, Rippen beinahe parallellaufend. Die männlichen Kätzchen in den Winkeln der Blätter sitzend, sind 4 — 5 Zoll lang, locker, fadenförmig, gelb, widerlich riechend. Blüthen ungestielt, geknäuelt. Blüthenhülle 5—6spaltig. Staubfäden 8—20. Die zwitterig-weiblichen Blüthen stehen unter den männlichen, meist nur einzeln, haben eine 4spaltige Hülldecke und eine 5—6theilige Blüthenhülle. Narben 5—8. Die Hülfrucht ist eine runde, 1 — 1¼ Zoll dicke, 4klappige Kapsel, welche von einer grünen, stacheligen Schale umgeben und 1—3 dunkelkastanienbraune, gerundete, zugespitzte, an der anliegenden Schale platte, mit einer lederigen Haut umschlossene Nußhülsen enthält.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Sein Vaterland soll Klein-Asien sein; wird bei uns häufig kultivirt. Um Konstantinopel, in Bulgarien, in der Moldau, Wallachei findet man ganze Wälder, auch in der Schweiz, bei Kronberg und Heidelberg größere Anpflanzungen.

Kultur.

Man vermehrt die Kastanien durch Früchte, die man in Kellern in mit feuchtem Sand gefüllten Töpfen den Winter über keimen läßt und im Frühjahr in's Land bringt. Nach 2 Jahren versetzt man sie und schneidet alle Jahre die Seitenäste ab. Man veredelt ihn auch durch Propfen, Kopuliren und Okuliren, und nimmt dazu die Reiser und Augen von jungen Stämmchen, Ausschlägen oder Wurzelschossen. Die gepfropften Kastanien heißen Maronen, welche meist von vorzüglichem Geschmack sind. — Man läßt die Kastanien im Keller vollends nachreifen, klopft sie nachher mit Knitteln aus, bringt sie wieder in den Keller, wo sie sich in den Kapseln meist bis Weihnachten und länger halten, um Lichtmeß jedoch wachsen sie aus.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Kastanien sind ein bedeutender Handels-Artikel, und in manchen Ländern ein hauptsächliches Nahrungsmittel. Man bereitet daraus Mehl, mit Weizenmehl vermischt, Brod, Backwerk, Brei, Klößen mit Milchsuppen, man ißt sie roh, gekocht, geröstet, überzuckert, füllt Geflügel, wie Gänse, damit, bereitet daraus Stärke, Puder, eine Art Chocolade und Kaffee, und Brennöl. Mit den schlechtern Kastanien mästet man Schweine, welche ein schmackhaftes Fleisch davon erhalten. Die Hirsche gehen ihnen sehr nach.

Geschichte.

Der Kastanienbaum soll nach Einigen von Klein-Asien, nach Andern aus der ehemaligen Thessalischen Stadt Castannea unter Julius Caesar 40 Jahre vor Christo nach Italien gekommen sein, er scheint übrigens zuerst von China und Persien nach Vorder-Asien gelangt zu sein.

Varietäten sind:

1. Gewöhnliche süße Kastanie.

Mit glänzend dunkelbrauner Schale, welche gegen die Spitze glänzend weiß behaart ist. Kern nußartig, fest, süß, eichelartig schmeckend.

Digitized by Google

Reift Ende Oktober. — Der Baum wird stark und groß.

2. Marone.

Italienische Kastanie.

Frucht glatter, größer, runder, süßer und angenehmer als die Vorige.

3. Zwiebelkastanie.

Der gewöhnlichen Kastanie gleich, nur daß die Frucht die Gestalt einer Zwiebel hat.

4. Egalade.

Frucht sehr groß, plattgedrückt, von außerordentlicher Güte.

5. Weiße Königs-Kastanie.

Frucht groß, gelblich, gutschmeckend, frühzeitig reifend.

---

5. Beerenobst.

Frucht fleischig, saftig, ohne Kapsel, entweder einfach oder zusammengesetzt, in welcher der nackte Samen eingeschlossen ist.

Vitis. L.

(Taf. 19. Fig. 1.)

Systeme: Ampelideae. Kunth.
Caprifoliae. Spr.
Eredophyta. Neck.
Hederaceae. L.
Incompletae. Roy.
Pentandria, Monogynia. L.
Sarmentaceae. L.
Viniferae. Juss.
Vites. Röl.

Kelch kurz, klein, ganzblätterig, 5zähnig. Blumenkrone 5blätterig. Blumenblätter klein, gleich, konkav, an der Spitze kappenförmig zusammenhängend, nach der Blüthezeit sich wie eine Haube ablösend. Staubgefäße 5, den Blumenblättern entgegengesetzt. Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht und abstehend, abfällig. Staubbeutel eiförmig oder rundlich, einwärts gekehrt, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten oberständig, eirund, von honigführenden Schuppen umgeben, 2fächerig. Griffel kurz. Narbe platt, fast schildförmig-rundlich, etwas 5lappig. Beere meist groß, kugelig oder eiförmig, Anfangs 5fächerig, bei der Reife halb 2fächerig; die Fächer 2-, oder durch Fehlschlagen 1samig. Der Samen von einer sehr harten Schale umgeben, aufrecht, birnförmig, eiweißhaltig.

Vitis vinifera. L.

Vitis sativa. DeC.
β. Vitis sylvestris. Gmel.
γ. Vitis apyrena. Hort.

Weinstock, Rebstock, Weinrebe, gemeine Weinrebe, weintragende Weinrebe, edler Weinstock, Weintraube, Traubenstock.
Vigne. (franz.)
Common Vine. (engl.)

Arten-Charakter.

Die Hauptwurzel, Fuß- oder Stockwurzel ist gabelförmig getheilt, knotig, von zarten, herzförmigen Wurzelfasern, den Haarwurzeln oder dem Gerönne begleitet, und tief in die Erde gehend, aus seinen obern Knoten entspringen die sogenannten Thauwurzeln, aus den untern Knoten, den Gelenken oder Gelaichen die Seitenwurzeln. Der Stamm wird je nach der Verschiedenheit der Kultur und der klimatischen Verhältnisse verschieden hoch oder stark. Strabo sagt von einem Weinstocke, den er in Margiana, einer persischen Provinz, am Oxosflusse gefunden hat, daß ihn ein großer Mann nicht umfassen konnte, und Plinius erwähnt in seiner Naturgeschichte einer Statue des Jupiters zu Populanium, die aus einem Weinrebenstocke verfertigt gewesen sei; der Stamm ist ferner rissig, rankend, mehr oder weniger markig, im grünen Zustande saftig, im trockenen hart. Rinde mehr oder weniger zart oder rissig, sich alljährlich erneuernd. Die Zweige des Weinstockstammes, das sogenannte Rebholz, sind kürzer oder länger, markig, rund, glatt, unten gedrückt, mit näher bei oder entfernter von einander stehenden Knoten, in der Jugend grün, später aber am holzigen Theile braunröthlich, hellbraun oder fast gelb und gestreift und unten klein, rund und schwärzlich gefleckt. Der Weingärtner unterscheidet am Rebholz die erstarkten Reben oder Schenkel, das daraus unmittelbar wachsende Holz, das Gescheer oder die Zugäste, die aus dem Kopfe sich bildenden Zweige, aus welchen später die Schenkel entstehen, Bodenhölzer, die oben am Schenkel hervorkommenden Zweige, Ruthen oder Rebenranken und die aus dem Schenkelknoten sich bildenden Zweige, Winterzapfen. Die Knospen oder Augen, welche das Rebholz treibt, sind den Winter über von 3—4 lederartigen, außen bräunlichen, innen grünen und im Frühjahre abfallenden Hüllen umgeben, unter dieser Hülle befindet sich noch eine weitere wolligte und hellröthliche. Die Augen sind mehr oder weniger länglich oder zugespitzt, mehr wollig oder mehr glatt. Eine vor der Entwicklung fast 4eckig geformte ist fruchttragend, eine zu dieser Zeit zugespitzte hingegen treibt nur in die Blätter und das Holz. Die Ranken scheinen nur unausgebildete Trauben zu sein, sie befinden sich meist am obern Theile der Reben, gewöhnlich den Augen oder Blättern gegenüberstehend, hie und da auch mehr am Rebholze zerstreut, sie sind entweder einfach oder 2theilig und verlaufen spiralförmig gegen ihre Spitze. Die Blattstiele sind mehr oder weniger lang oder dick, rundlich, glänzend glatt oder behaart, oder filzig, grün oder theilweise oder ganz röthlich angeflogen, in der Mitte der Basis des Blattes in 5 Aeste netzförmig sich vertheilend. Die Blätter sind meist ansehnlich, oft sehr groß, gewöhnlich 5, seltener nur 2—3, theils mehr spitz, theils mehr stumpf lappig, entweder buchtig, handförmig oder auch zusammengesetzt, tief und weitläufig gezähnt, oben meist glatt, mehr oder weniger glänzend, seltener wollig oder blasig, unten mehr oder weniger dicht oder lang wollig oder filzig, oder oft nur an der Basis behaart, grün oder gelblich, röthlichbräunlich, oft ganz oder nur am Rande schön roth gefärbt, und werden mit der Reifezeit düster gelb gefleckt. Die Blüthen stehen auf gestielten, verästelten, aufrechten, nach der Blüthe hängenden, vielseitig gebildeten, walzenförmigen,

Digitized by Google

eiförmig-cylindrischen, kegelförmigen, eikegelförmigen, seltener fast kugeligen, oft auch unregelmäßigen Trauben, welche wieder entweder nur einfach sind, d. h. nur einfache Blumenstiele haben, oder zusammengesetzt, oder 2 Stiele, oder doppelt-zusammengesetzt sind, oder deren 3 haben, oder endlich, welche dicht, locker, zottig oder langgestielt sind. Spindel nennt man den Theil des Traubenstieles, der zwischen den einzelnen Blüthenstielen und den Beeren bis zur Spitze der Traube fortläuft, er ist mehr oder weniger lang oder stark, grün, braun bis schwärzlich. Der Kelch ist kaum ½ Linie lang, becherförmig, krautartig, an der Basis grün, mit etwas häutigem, weißem Rande. Die 5 Kelchzähne sind ungleich und kaum sichtbar. Blumenkrone 1 — 1½ Linien lang, vor dem Aufschließen entweder kugelig oder birnförmig, je nachdem sich später runde oder längliche Früchte aus ihr bilden, grün. Die Blumenblätter öffnen sich nicht oben, sondern lösen sich nach und nach von der Basis ab, bleiben an der Spitze mit einander sternförmig verbunden und fallen meist darauf ab; sie sind etwas länglich und an der Basis stumpf. Staubfäden 1 Linie lang, nach oben sich verschmälernd, gelblichweiß. Staubbeutel stumpf, pfeilförmig, 2fächerig, gelb. Fruchtknoten an der Basis gewöhnlich, von 5—8 länglichen, runden oder 4eckigen, gelben, bräunlichen, grünen oder weißlichen Drüsen ringförmig umgeben. Griffel sehr kurz. Narbe kopfig. Die Früchte oder Traubenbeeren haben eine Größe von 3½ — 7 Linien, und sind meist rund, länglich oder eiförmig, zuweilen gefurcht, an der Spitze stumpf, oft fast flach, oder genabelt, grün, gelb, roth, violettblau, schwarz und bunt in den verschiedensten Nüancen und mit der Reife beduftet, mehr oder weniger hart oder weich, fleischig oder saftig, mit dickerer oder dünnerer Haut. Die Samen oder Kerne sind rund oder länglich, braungelblich oder bunt, hornartig, hart und von 3 Hülsen eingeschlossen, deren mittlere hornartig und zerbrechlich, nach innen höckerig-faltig, deren innere aber sehr dünn ist.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juli. ♄. Reife Juli — November.

Vorkommen.

Die ursprüngliche Heimath des Weinstocks ist das mittlere Asien, Armenien, Taurien, Caucasus, und sein Anbau erstreckt sich über einen großen Theil der Erde, er geräth noch, wenn ihm nicht klimatische Verhältnisse hinderlich sind, bis zum 50sten Breitegrad, wie in Nordamerika und Neuholland (hier nur in geringer Ausdehnung), und gibt kultivirt noch bis zum 51sten Grade trinkbaren Wein, über 56 Grad Breite gedeiht er nicht mehr. Er findet sich auch verwildert, wie in der Wetterau, in den Rheingegenden und an der Donau, klettert in den großen Rheinwaldungen mit seinen Ranken bis in den Gipfel hoher Eichen, setzt aber im wilden Zustande keine Früchte an.

Der Weinstock reicht in Westfrankreich bei Nantes bis 47° 20′, in der Champagne bis 50°, am Rhein bis 51°, bei Meissen über 51°, bei Grünberg in Schlesien fast bis 52°, in Ungarn bis 49°. Er wird bei Astrachan, am Caucasus, in Persien angebaut, in Japan kommt er nicht zur Reife, in China kultivirt man ihn nicht; am südlichsten wächst er auf Ferro 27° 48′, und auf der Insel Bahrein im persischen Meerbusen, wenig in Aegypten. Am Ohio bis 37°, in S. Francesco bis 38°, in Neu-Mexiko bis 32° 9′ N. Br. Zu St. Jago und St. Thomas unter dem Aequator, in Abyssinien, Decan, bei Cumana 10° 27′, in diesen Gegenden kommt er nie auf der Ebene, sondern nur auf Höhen fort. Auf dem Cap der guten Hoffnung bis 34° S. Br., bei Concepcion in Chili bis 37° S. Br., in der Provinz Buenos Ayres bis 30° 35′, bei Valdivia, fast 40°, auf der Küste von Peru unter 6° S. Br. und in Süd-Wallis bis 34° S. Br. Sogar im Reiche Fezzan in der Wüste Sahara wird Weinbau getrieben.

Kultur.

Die Weinrebe kommt fast in allen Erdarten fort, am besten schlägt ihr ein warmer, trockener, lockerer und kräftiger Boden zu, gut ein steinigter, oder mit Kalk, Quarz, Thonschiefer und grobem Sand vermischter Boden, am schlechtesten ein schwerer, feuchter, mit nassem Untergrund versehener Lehmboden. Sehr gut gedeiht der Weinstock auf verwitterten Gesteinen und in vulkanischen Erden. Im mittleren Frankreich geräth er am besten auf Schieferschichten und Kalkfelsen, die leicht verwittern, im nördlichen Frankreich wird der grobe Sand, mit Kalkerde vermischt, vorgezogen. Der Thonschiefer, Thonmergel, Gyps, Kalk und Kreide schlägt dem Weinstock auf das beste zu, es wachsen auf diesen Gebirgsarten die besten spanischen (die Weine zu Prieure in Catalonien), französischen (Champagner) und süddeutschen (Rhein-, Main- und Neckar-) Weine; auf Lava-Boden am Orono wächst der berühmte Lacrimae Christi, auf Porphyrgebirgen in Ungarn gedeiht der bekannte Tockayer.

In der Mitte eines Berges wächst in der Regel der beste Wein, indem der untere Theil den Nachtheilen der Ebene ausgesetzt und der obere meist zu trocken und dort eine kältere Luft ist; auf der Ebene wächst zwar mehr Wein, allein derselbe ist geringer. Jeder Weinberg muß gegen rauhe und kalte Winde geschützt sein. Die beste Lage für denselben ist daher die mittägige, weil hier die Sonnenstrahlen am längsten verweilen. Die gegen Morgen sind den kalten Winden und den Fröschen ausgesetzt, dagegen haben die Weinberge, die gegen Abend liegen, mehr Schutz; am schlechtesten gedeihen die Weinberge gegen Mitternacht.

Die Weinrebe wird meist im Großen, in Weingärten (Weinbergen), welche meist an Bergabhängen terrassenmäßig angelegt sind, angebaut, doch trifft man sie öfters als Spaliere an Gebäuden, an Kammetzen angepflanzt, sie dient ferner zur Decke von Lauben und Laubgängen, und wird auch als Zierde in Töpfen gezogen.

Man kann die Weinrebe auf verschiedene Weise vermehren und fortpflanzen, und zwar:

1. durch Samen, als die natürlichste Art der Fortpflanzung,
2. durch Schnittlinge, oder Stecklinge, Knot-, Blos- oder Blindhölzer,
3. durch Absenker, Einleger, Fachser oder Grubstöcke,
4. durch Ableger,
5. durch Augen, und
6. durch Pfropfen, Enken oder Pelzen.

Digitized by Google

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Krankheiten des Weinstockes sind:

1. Die Gelbsucht, welche sich durch das Gelbwerden des Laubes und der Triebe und durch das Weißwerden und Vertrocknen der Spitze des Holzes zu erkennen gibt.
2. Der Rauschbrand, Brenner, welcher entsteht, wenn Regen mit Sonnenschein abwechseln, wodurch eine Stockung der Säfte eintritt.
3. Der schwarze Brand, rührt daher, wenn die im besten Wuchse stehenden Stöcke allzustark mit Regen übergossen werden, oder aber, wenn bei Tag die Hitze sehr groß, die Nächte aber kalt, kühl und nebelig sind.
4. Der Grind oder Ausschlag, zeigt sich als ein krebsartiger Ausschlag.
5. Das Aböhren, durch den Eintritt dieser Krankheit entwickeln sich die Blüthen nicht regelmäßig, somit kann auch die Befruchtung nicht gehörig von Statten gehen, weßhalb die Beeren klein bleiben und bald abfallen.
6. Der Sonnenbrand, welchen man am Welkwerden der Trauben erkennt.
7. Die sogenannte Traubenfäulniß, verursacht durch das Faulwerden der Trauben, und
8. die sogenannte Traubenkrankheit, erst seit einigen Jahren in mehreren Gegenden Europa's herrschend, macht, daß die Blätter und die noch unreifen Beeren absterben. Diese Krankheit gibt sich dadurch zu erkennen, daß sich über die Beeren und Blätter eine Pilzbildung anlegt, was daher das Absterben derselben zur Folge hat.

Den reifen Beeren gehen hauptsächlich das Wild, die Füchse, Dächse, Marder, Mäuse, Ratten, Sperlinge, mehrere Drosselarten, Staaren ꝛc. nach, ferner verursachen die Schnecken, welche die frischen Triebe und Augen anfressen, mehrere Arten von Rüsselkäfern, wie der Rebenstecher (Rhynchites Bacchus L.), und der weißgraue Rüsselkäfer (Brachyderes incanus L.), die die Triebe, Ranken, Blattstiele und Früchte anbohren, der Sauerwurm oder Heuwurm (Tinea Uvae, s. Tinea uvella), und die Raupe des Springwurmwicklers (Pyralis vitana), welche die unreifen Beeren umspinnen und anfressen, großen Schaden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Traubenblüthe hat einen angenehmen, veilchenartigen Geruch, und die reifen Beeren meist einen angenehmen, labenden, süßen oder säuerlichen Geschmack. Blätter und Ranken sind sauer und herb schmeckend.

Vorwaltende Bestandtheile der reifen Trauben sind nach Berard: Zucker, Gummi, etwas ätherisches Oel, kleberartige Materie, Aepfelsäure und äpfelsaurer Kalk, Weinstein und weinsaurer Kalk. Nach Geiger besteht der unreife Saft von weißen Trauben (Gutedeln) aus:

Weinsäure etwas über 1 Procent,
Apfelsäure 2 Procent,
Weinstein,
äpfelsaurem Kalk,
schwefelsaurem Kalk,
phosphorsaurem Kalk,
salzsaurem Kalk eine Spur,
Gallussäure,
Gerbstoff,
Schleimzucker mit Extraktivstoff (kein Gummi),
grünem Weichharz und Wachs,
Hefe.

Die Trauben sind eine allgemein beliebte und gesunde Speise, man gebraucht sie als blutreinigendes, auflösendes und gelinde abführendes Mittel, macht sie mit Zucker ein, setzt sie reif oder unreif verschiedenen Speisen, Backwerken ꝛc. bei und erhält aus einigen Sorten durch's Trocknen die bekannten Cibeben oder Rosinen. Man bereitet aus den Trauben viele dem Menschen sehr nützliche Produkte, vorzugsweise aber das von einem großen Theile der Menschheit so außerordentlich hochgeschätzte, erquickende, stärkende, des Menschen Herz erfreuende, aber im Uebermaß genossene, berauschende und schwächende Getränk — den Wein, den man, wie hinlänglich bekannt, durch Gährung des ausgetretenen und gekelterten Traubensaftes erhält. Vor der Gährung heißt der Wein Most oder Weinmost, und hat als solcher noch ganz die Süßigkeit der Traube, er ist ein angenehmes, kühlendes und eröffnendes Getränke, und wird zu verschiedenen künstlichen Getränken, Champagner, Liqueuren und zur Bereitung des süßen Senfs verwendet.

Geruch und Geschmack, die sogenannte Blume oder das Bouquet des ausgegohrenen Weines sind sehr verschieden, die Blume ist bald schwächer, bald stärker, der Geschmack bald süß, bald sauer bis kratzig. Die Blume liegt mehr im Innern der Beerenhaut und wird stärker und dauerhafter bei Weinen, die man mit den Häuten gähren läßt, schwächer und schneller vorübergehend bei solchen, welche man von der Kälte weg gleich süß in den Keller bringt. Nicht zu verwechseln mit der Blume ist der häufige Beigeschmack des Weines, welchen man Bodengeführt nennt, entstanden durch Einflüsse des Bodens, der Düngung ꝛc.

Eben so veränderlich wie der Geschmack des Weines ist auch seine Farbe. Obgleich der Saft fast der meisten, sogar der schwarzen Trauben, von weißlicher Farbe ist, so wird doch demselben durch's Treten und Pressen der unter der äußern Beerenhaut sich befindliche Farbstoff mitgetheilt und so der Wein gefärbt.

Betrachten wir den Wein auch von einem andern Gesichtspunkte aus, als blos von dem, daß er ein beliebtes Getränke ist, so finden wir, daß er eine der vorzüglichsten Gaben der Natur ist, er gibt dem Müden Kraft, führt den Reconvalescenten rascher der Genesung entgegen, erwärmt den Frierenden, läßt den Kummervollen seine Sorgen vergessen und wirkt überhaupt innerlich und äußerlich angewendet als ein kräftiges und schnelles Mittel.

Man setzt ihn verschiedenen warmen Speisen, Suppen, Puddings, Saucen und Eingemachtem bei. Man bereitet ferner aus den Trauben und Trestern Weinessig, Weingeist, Branntwein, Weinstein, aus den Trestern noch, indem man sie zu Kohle verbrannt, eine gute Druckerschwärze, aus den Hefen Weinsteinöl, und gebraucht dieselben als Zusatz zu Backwerken und zur Bereitung von Branntwein, und gewinnt aus den Traubenbeeren ziemlich viel und gutes Oel.

Digitized by Google

Das dünne Rebholz läßt sich zum Binden, das dicke zu Stöcken und andern Arbeiten, das Holz überhaupt zur Gerberei, verkohlt zu Schwärze und mit andern Ingredienzien zum Braunfärben der Wolle und als Feuerungs-Material benutzen. Die Blätter benutzt man zuweilen als Gemüse, zum Einmachen der Gurken, zum Futter mancher Thiere, besonders in Südfrankreich eingemacht als Ziegenfutter im Winter.

Durch lange fortgesetzte Kultur sind eine Menge von Trauben-Varietäten entstanden, die man auf verschiedene Weise nach der Zeit ihrer Reife, wie in frühreife, zur gewöhnlichen Zeit der Reife, und in spätreife, nach der Größe, Form oder Farbe der Traubenbeere ꝛc. einzutheilen versucht hat; da aber diese sämmtliche Eintheilungen auf zu wenig konstante Charakteren der Traubenabarten beruhen, so halten wir es für das Räthlichste, die Klassifikation des Roxas Clemente, und der durch einige Abänderungen modificirten Gocks, nämlich der Eintheilung nach der Beschaffenheit der Blätter, nämlich:

1) ob sie haarig oder fast nackt,
2) ob sie filzig sind,

folgen.

I. Blätter fast nackt.

A. Burgunder.

Vitis burgundica. Schübl. et Mart.
Bourguignon.

Blätter 3—5lappig oder beinahe ganzrandig, gewöhnlich ungleich, oben glänzend, glatt, hochgrün, unten fast nackt, oder nur an den Rippen kaum merklich behaart, blaugrün. Blattstiel von verschiedener Länge.

Traube meist einfach, dicht oder auch mehr locker, länglich. Traubenstiel kurz und dick. Traubenbeere klein oder mittelgroß, länglich, zuweilen auch rundlich, feinhäutig, mit angenehmem, weißem Safte und gewöhnlich 2 Kernen.

Frühreifend. Sie werden oft mit dem Clevner verwechselt, sind aber großbeeriger und geben einen minder guten Wein, obgleich man aus ihnen die Affenthaler und Burgunder bereitet.

1. Kleiner früher, schwarzblauer Burgunder.

Schwarzer Burgunder (Württemberg, Breisgau, Rheingau, Elsaß).
Bourguignon noir, Grosse Serine, Plant de Roy, Etrange Gourdaux, Côte rouge, Damas, Boucarès, Noirien (Jullien), Pied rouge (in Frankreich).
Morone Nero (Toscana).

Rebstock mittelgroß und stark. Rinde anliegend, zart. Rebholz zahlreich, mittellang, mit 2—3 Zoll von einander entfernten, nur wenig erhabenen und wenig bläulich gefärbten Knoten, glatter, getüpfelter und röthlichbraun gestreifter Oberhaut, wenig markig, mit vielen, gewöhnlich einfachen Ranken, wolligen und früh sich ausbildenden Knospen. Der Schnitt des Holzes ist hart. Blätter etwas größer und ungleicher als beim Clevner, rund, herzförmig, oder 3—5lappig, glänzend grün, 2reihig und fein gezähnt, mit der Reife der Trauben am Rande weniger aber dunkler geröthet als beim Clevner, oben glatt, unbehaart, unten zum Theil kaum bemerkbar haarig, weißlich, die Bucht an der Basis der Blätter nicht gleich. Blüthe dauerhaft.

Trauben klein, aber viel, sehr dicht stehend, etwas länger als beim Clevner, gewöhnlich einfach. Träubchen kurz, kleinere Beere finden sich selten. Traubenstiel kurz, mit einer kleinen Wulst versehen. Beere klein, meist länglich, zuweilen auch rund, kurz gestielt, schwarzblau, mit kleiner Narbe, dünner Haut, glänzend weißem, angenehm schmeckendem, süßem Safte.

Reift früh mit dem Clevner, Ende August. — Man trifft ihn gewöhnlich in Gegenden an, wo schwarze und weiße Clevner gebaut werden.

2. Sehr früher, schwarzer Burgunder.

Augst-Clevner (Württemberg), Augsttraube oder frühe Jakobstraube (Breisgau), Augusttraube oder Jakobstraube (Elsaß), Augustiner, Jakobitraube (Steyermark), früher Burgunder, Frühtraube (an der Bergstraße), schwarzer Burgunder (Oestreich), schwarzer frühzeitiger Burgunder, Frühtraub (Franken, Sachsen), Champagner, frühes Möhrchen (Haardtgebirg), Ranczi (in Böhmen).
Raisin précoce, Raisin de Juillet, de St. Jean, de la Madelaine, Morillon hâtif (in Frankreich).
July Grape (in England).
Lujega, Lugcana veronensa, Luviana, Uva lugliatica e Lugliola de Toscani (in Italien).

Rebstock niederer und dünner als bei der vorigen Abart. Rebholz kürzer. Blätter eingeschnitten und sich meist schon im August am Rande färbend. Blüthe etwas empfindlich, sehr früh.

Trauben etwas kürzer und klumpiger. Beere gewöhnlich rund, schwarzblau, mit dünner Haut, hartem Fleische und wenig wohlschmeckendem, weißem Safte.

Früheste Burgunderforte, reift Ende Juli und Anfangs August. — Sonst der Vorigen gleich. — Er eignet sich vorzugsweise nur in Gärten.

3. Säuerlicher kleiner Burgunder.

Affenthaler (Württemberg).
Morillon aigret, Pineau aigret (in Frankreich).

Blatt wie bei der vorigen Sorte, nur dunkler gefärbt, bei der Reife nur wenig roth am Rande, oft rund herzförmig, oft auch 5lappig. Blüthe später als bei der ersten Sorte.

Trauben von mittlerer Größe, zahlreich, sehr dicht, einfach oder hie und da ästig, sonst wie bei der ersten. Beeren mittelgroß, rund, oder auch etwas länglich gedrückt, schwarzblau, heller beduftet, mit kleiner Franse, gewöhnlich 3 Kernen, mit weißem, beim Drucke sich röthendem Safte, weinigtem Geschmack, aber ohne besondere Blume.

Reift etwas spät. — Er kam wahrscheinlich aus Italien zu uns.

4. Schwarzer größerer rundbeeriger Burgunder.

Schwarzblauer Gamme, blauer Gamet.
Gamme noir, Gamet noir, Plant malin, Chambonas, Saumorille (in Frankreich).

Stamm dick, auslaufend, dauerhaft, mit zarter, nur etwas rissiger Rinde und früh sich entwickelnden Knospen.

Digitized by Google

Zweigen braun, glänzend, mit weißen Punkten besetzt, am Stamme ist sie der Länge nach aufgerissen. Blätter ungleich paarig-gefiedert, mit einem dicken, gestreiften und etwas behaarten Stiele. Fiederblättchen eiförmig, zugespitzt, am Rande meist ungezähnt oder an der Spitze leicht gezähnt, glatt, kurz gestielt, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit. Blüthen halb getrennt; die männlichen bilden lange, grüne, lockere, vielblüthige, 1½ Zoll lange Kätzchen, welche braune, eiförmige, 5 — 6mal getheilte oder gezähnte Kelchschuppen haben, vor welchen 12 — 24 kurze Staubfäden stehen, welch' letztere mit braunen Staubbeuteln versehen sind; die weiblichen sitzen zu 2 bis 3 am Ende der jungen Zweige zusammen, sind mit einem 4fächerigen Kelche, einer 4theiligen Blumenkrone, einem eiförmigen, drüsig behaarten Fruchtknoten, sehr kurzem Griffel und 2—3 grüngelben, warzigen, rückwärts umgebogenen Narben versehen. Steinfrucht rundlich, zugespitzt, 2 Zoll lang, von einer dicken, erst grünen, zuletzt olivenbraunen Schale umgeben, welche unregelmäßig aufspringt und eine 2theilige, runzelige und gefurchte, beinharte Nuß enthält. Samen runzelig, von einem gelblichen Häutchen umgeben, in 4 ungleiche, jedoch aber nicht in 4 getrennte Theile gespalten.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Das Vaterland des Wallnußbaums ist Persien und das nördliche Asien; wird bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Je größer der Baum wird, desto fruchtbarer ist er auch, aber vor dem achten Jahre trägt er selten, in rauhem und steinigem Boden wird sein Holz fester, brauner und aderiger. Seine Knospen leiden gerne von Frühlingsfrösten, man macht deßhalb auch Rauchfeuer von Lohe und Spähnen unter die Bäume. Sein bester Standpunkt ist auf steinigen Anhöhen, an Waldungen, Wegen; in der Nähe von Gärten ist er nicht passend, wegen seiner weiten Umwurzelung, seines stark verbreitenden Schattens und seiner schädlichen Ausdünstung.

Man vermehrt ihn am besten durch Samen, man legt hartschalige Nüsse der Mäuse wegen mit ihrer grünen Schale im Herbste, weichschalige dagegen im Frühjahr, oder letztere in mit feuchtem Sand angefüllte Kästen über den Winter in Keller, wo man sie keimen läßt, legt im Frühjahr die Keimlinge in Gräbchen, oder besser gleich in die Baumschule. Beim Versetzen dürfen Pfahlwurzel, Gipfel und Aeste nicht verkürzt werden. Die Bäume putzt man im November und December aus.

Die abgenommenen Nüsse läßt man auf Stroh gelegt, so lange nachreifen, bis sie gut von den Schalen gehen. Das Schwarzwerden der Hülsen schadet der Schale und dem Kern, weßhalb man die Nüsse in warmes Wasser weicht und mit einem stumpfen Besen durcharbeitet und dann trocknen läßt, wodurch sich die schwarzen Flecken meist verlieren. Feucht auf Haufen dürfen die Nüsse nicht geworfen werden, weil sonst die Kerne schimmelig werden. Um an Weihnachten noch Nußkerne, die sich schälen lassen, zu haben, legt man Nüsse mit der grünen Hülse in nassen Sand in Keller, jedoch verlieren sie dadurch etwas an Geschmack. — Zum Einmachen grüner Nüsse müssen sie Anfangs Juli, ehe die grüne Schale hart wird, an einem trockenen Tage abgepflückt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wallnüsse sind sehr ölreich. In die Küche für Haushaltungen nützlich; man genießt sie frisch mit Salz und Brod, das Oel braucht man an Speisen, zum Malen und Brennen, gibt es innerlich gegen Würmer, äußerlich gegen trockene Flechten, das etwas ranzige Oel gegen Hornhautflecken, die grünen Wallnußschalen von starkem, gewürzhaftem Geruch und herbem, bitterem, scharfem Geschmack sind stark reizend.

Nach Wackenroder enthalten 100 Theile eingedickter Saft von unreifen Nüssen:

Vegetabilisches Eiweiß	13,70
Gerbestoff mit Zucker, Apfelsäure, etwas Kali und Kalk	45,60
Gummösen Extraktivstoff mit etwas Zucker, Gerbestoff und viel apfelsaurem Kali	7,72
Schleimzucker mit Apfelsäure und Gerbestoff	30,60
Stärkmehl mit an der Luft geschwärztem Extraktivstoff und Salzen	4,16

100 Theile des obigen vegetabilischen Eiweißes enthalten:

Gelbes, scharfes, widerliches Oel mit festem, weißem, milden Fett und grüner, wachsartiger Substanz	13,00
Rothes Fett	6,00
Braunes, etwas extrakthaltendes Eiweiß	76,00
Asche, vorzüglich kohlen-, salz- und phosphorsauren Kalk enthaltend	5,00

Aus den unreifen Nüssen bereitet man einen Magenbranntwein, gebraucht sie gegen Spulwürmer, Rothlauf, Syphilis, Gicht, chronische Hautkrankheiten, und die abgekochten grünen Schalen als braune Holzbeize, das Holz für Tischler, Instrumentenmacher und Bürstenbinder, hauptsächlich das schön geaderte zu Fournieren.

Geschichte.

Der Nußbaum soll gegen 700 vor Christo von Asien nach Italien und von da nach Frankreich gekommen sein.

Varietäten sind:

1. Riesenwallnuß.

Roßwallnuß.

Oft von der Größe eines Gänseeis. Schale dünn, der Kern oft an der Spitze sichtbar.

Der Baum trägt bald und reichlich, dauert kalte Winter aus. — Die schmackhaften Kerne müssen frisch genossen werden.

2. Lange Pferdenuß.

Wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Schale ist vom Kerne ausgefüllt.

Sehr schmackhaft.

Digitized by Google

3. Dünnschalige Nuß.

Meisennuß.

Die Spitze der Schale ist sehr dünn, weßhalb die Vögel dem Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet leicht durch Frost.

4. Gemeine längliche Nuß.

Schale mittelhart. Kern voll, weiß, füllt die Schale aus und hat einen süßen, angenehmen Geschmack.

Der Baum trägt reichlich und wird oft 50 Fuß hoch.

5. Gemeine runde Nuß.

Frucht groß, eirund. Schale mittelhart. Kern voll, von angenehmem Geschmack.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich.

6. Blutnuß.

Um den weißen Kern eine rothe Haut.

Pflanzt sich durch Kerne in ihrer Art fort.

7. Große Steinnuß.

Schale sehr hart und dick, vom Kerne ausgefüllt, letzterer wohlschmeckend.

Baum groß und fruchtbar. — Die beste zum Oelschlagen.

8. Kleine Steinnuß.

Grübelnuß.

Wie die Vorige, aber kleiner.

Corylus. L.

Systeme: Amentaceae. L. Juss.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Monoecia, Polyandria. L.
Querci. Rül.

Männliche Blüthe: Ein walziges, dichtes, hängendes Kätzchen mit ziegeldachförmigen Schuppen, letztere verkehrt-eirund, bleibend. Blüthenhülle flach, schuppenförmig, 2spaltig. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden sehr kurz, pfriemenförmig. Staubbeutel eirund-länglich, auf der Spitze behaart oder kahl, 1fächerig.

Weibliche Blüthe: Ein knospenförmiges Kätzchen. Hülldecke mehrspaltig, die Zipfel derselben fädlich-zerschlitzt. Blüthenhülle klein, ganzblätterig, krugförmig, oberständig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, an der Spitze behaart, 2fächerig. Griffel fehlt. Narben 2, sitzend, fadenförmig, warzig.

Nuß einzeln, in der vergrößerten Hülldecke sitzend, welche an der Basis röhrig und fleischig, oberhalb blattartig, gespalten und zerschlitzt oder in schmale, knorpelige, sparrige Zipfel tief gespalten ist, eirund oder länglich-eiförmig, 1fächerig, 1-, selten 2samig, mit steinharter Fruchtschale. Samen eiweißlos mit häutiger Schale.

Corylus Avellana. L.

(Taf. 18. Fig. 1a, b, c, d.)

α. Corylus Avellana sylvestris. Willd.
β. Corylus ovata. Lam.
γ. Corylus Avellana maxima. Willd. Hort.
Corylus Avellana grandis. Ait.
Corylus oblonga. Breit.
δ. Corylus Avellana striata. Willd.
ε. Corylus alba. Ait.
Corylus arborea. Hort.
Corylus corymbosa. Breit.
ζ. Corylus rubra. Ait.
Corylus sativa. Breit.
η. Corylus glomerata. Ait.

Haselnußstrauch, Haselnuß, Hasel, Haselstrauch, Haselstaude, Waldhaselstaude, gemeine Haselnuß, Nußstrauch, Hassel, Hesse, Klöterbusch.

Noisetier. (franz.)
Hazel-nut tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch oft 20 Fuß hoch und höher, mit brauner oder grüner, weiß getüpfelter, an jungen Trieben behaarter Rinde. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 4½ Zoll lang, beinahe 4 Zoll breit, kurz gestielt, verkehrt-eiförmig, zugespitzt, eingeschnitten sägeartig-gezähnt, runzelig, behaart, oben dunkelgrün, unten hellgrün. Nebenblätter länglich, stumpf. Die männlichen Kätzchen, welche im Herbste erscheinen, sind walzig, überhängend, 1½ Zoll lang, und stehen meist zu 2, 3 und 4, haben im März eine braune Farbe, sehen beim Aufblühen schwefelgelb aus. Die 3fache, stumpf zugespitzte, braune Schuppe enthält 6, 8—9 Staubfäden, welche große, nierenförmige, an der Spitze etwas behaarte Staubbeutel haben. Weibliche Blüthen knospenförmig, sitzen zu 3, 4 und mehreren in den Blattwinkeln. Die 2 fadenförmigen Narben haben eine schön karmoisinrothe Farbe. Kelch mit der Nuß verwachsen, oben meist gefranzt-eingeschnitten, die Nuß nur halb bedeckend, oder sogar über sie hinausreichend. Nüsse traubenweise zu 2, 3, 4 bis 10 stehend, sind länglich, zugestumpft, etwas zusammengedrückt, bei der Reife nußbraun. Der untere Theil der Nuß, welcher mit dem Kelche verbunden ist, der Schild, ist bei den bessern Sorten groß, bei den wilden klein, flach oder spitzig.

Blüthezeit und Dauer.

Bei gelinder Witterung oft schon im Januar. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In ganz Europa und im nördlichen Asien, in Hecken, Gebüschen und Wäldern.

Kultur.

Man vermehrt die Haselnüsse durch Wurzelsprossen, durch Einleger, oder durch Nüsse selbst. Durch Propfen und Okuliren bekommt man gewöhnlich keine dauerhaften Bäume.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Der Rüsselkäfer (Balaninus Nucum L.) bohrt die Nüsse an, so daß die meisten von dessen Larve ausgefressen werden.

Digitized by Google

gleichfarbig länglich punktirt. Fleisch weißgelb, etwas fest, nicht besonders saftig und nicht viel süß.
Reift mit den Maikirschen.

21. Kleine weiße Frühkirsche.

(Taf. 14. Fig. 5.)

Fleischkirsche, Eierkirsche.
Petit Guigne hâtif, Petit Bigarreau hâtif.

Baum stark. Hauptäste meist mehr nach einander ansetzend. Tragholz wechselnd. Sommerschossen weniger roth als die der großen schwarzen Herzkirsche. Krone pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, groß gezähnt, hellgrün. Stiel etwas hellroth.

Frucht 10 Linien breit und 9 Linien hoch, mit deutlicher Blumengrube und Naht, auf beiden Seiten etwas abgeflacht. Haut zähe, hellroth und weißgelblich. Fleisch saftig, weich, sehr süß. Saft weiß. Stein nicht am Stiele hängend. Stiel etwas lang.

Reift Anfangs und Mitte Mai. — Sehr gut zum Rohgenuß.

22. Weiße und rothe große Herzkirsche.

Guigne à gros fruit blanc et rouge.

Haut sonnenwärts roth. Fleisch stark am Steine hängend, angenehm.

Reift Anfangs und Mitte Juni.

23. Englische weiße frühe Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, gelblichweiß, sonnenwärts am Stiele rosenroth. Fleisch sehr süß, angenehm.

Reift Mitte Juni.

24. Türkine.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, roth und gelb, oft auch roth punktirt. Fleisch süßsaftig, angenehm.

Reift Ende Juni.

25. Flämmische Kirsche.

Frucht groß, fleischfarbig, roth gesprenkelt, süßsaftig, angenehm.

Reift Anfangs Juli.

26. Amaranthkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, stumpf zugespitzt, beinahe rund, auf beiden Seiten etwas platt, roth, gelblich durchschimmernd, etwas gefleckt, mit deutlicher Rinne und Naht. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, fein, weich, im Anfange nicht besonders und bitterlich. Stein fest am Stiele sitzend. Stiel lang, ziemlich stark.

Reift Mitte Juli. — Wird erst später gut und hält sich 3 Wochen lang am Baume.

27. Perlkirsche.

Frucht mittelgroß, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, mit starker Naht und Rinne, welche die Kirsche fast in 2 Hälften theilen, gelb, mit Roth fast überzogen, auf der Sonnenseite dunkler gefärbt. Fleisch sehr saftig, weiß, weich, angenehm süß. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Hält sich 3 Wochen lang am Baume. — Baum sehr fruchtbar.

28. Kirsche 4 auf 1 Pfund.

Cerise quatre à une livre.

Blätter fast von der Größe der Nußblätter.

Frucht groß, eine etwas weniger als 8 Loth wiegend, weiß gesprenkelt, hellgelb und karmoisinroth. Fleisch sehr saftig, angenehm, süßsäuerlich.

Reift Ende Juli. — Stammt aus Flandern.

29. Kleine rothe runde Vogelkirsche.

Petite Merise rouge et ronde.
Birds-Cherry, Mazzard.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht mit vielen Zweigen. Tragholz oft sehr dicht stehend. Sommerschossen lang, stark braunroth. Krone fast halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter etwas lang, sehr lang zugespitzt, groß breit und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün. Stiel zum Theil braunroth.

Frucht ½ Zoll hoch, etwas breiter und eben so dick, mit sehr schmaler Linie, flacher und etwas großer Blüthengrube, am Stiele unmerklich vertieft. Haut dünn, hellroth, später etwas dunkler werdend, zahlreich weißlich punktirt. Fleisch wenig, weißlich, süß, mit angenehm bitterm Nachgeschmack. Stein fast rund, 4 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, mit breiter Kante. Stiel gegen 2 Zoll lang, unten holzig.

Reift im Juli und noch Ende August. — In Menge gegessen verursachen sie gerne Blähungen. — Die Bäume sind fruchtbar. Früchte in starken Büscheln hängend. Häufig wild in Wäldern. — Hauptsächlich, wie auch die folgende, zu Kirschwasser.

30. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 6.)

Petite Merise rouge et longue.

Baum meist etwas weniger stark als bei der vorigen Sorte. Aeste oft quirlicht, oft gabelförmig, etwas schwächer, und weniger Zweige. Tragholz weiter von einander entfernt stehend. Sommerschossen dünn, weniger lang und heller gefärbt. Krone mehr pyramidenförmig und weniger dicht belaubt. Blätter kleiner, länglich, gegen die Spitze zu erweitert, etwas lang und fein zugespitzt, schwächer gezähnt, hellgrün. Stiel nur wenig hell bräunlichroth.

Frucht ½ Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger dick und breit. Linie fast nicht bemerkbar, und statt der Blüthengrube nur ein kleiner Punkt, am Stiele flach vertieft. Haut hellroth, etwas weißlich, hie und da zart weiß punktirt. Fleisch wenig, etwas faserigter als bei Vorkger und bitterer. Stein länglich, ½ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick, mit einer breiten Kante und einigen Erhabenheiten. Stiel 2 Zoll lang, dünn, unten stark holzig.

Reift im Juli. — Weniger geschätzt als die Vorige.

31. Prinzeßkirsche.

Frucht etwas klein, am Stiele breit, dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, herzförmig, hellroth, gelb durchschimmernd. Naht nur schwach angedeutet. Fleisch schön weiß, sehr saftig, erst nicht angenehm und etwas bitterlich, nachher aber angenehm süß. Stiel sehr lang.

Digitized by Google

Reift Mitte Juli. — Hält vier Wochen am Baume. — Baum trägt außerordentlich.

32. Rothe neue Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, zugespitzt, mit deutlicher Naht. Fleisch sehr weich, zerfließend, weißgelblich. Saft häufig, sehr süß, angenehm. Stiel lang, hellgrün.

Reift in der ersten Hälfte Juli's. — Hält sich 14 Tage gut am Baume.

B. Bunte Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

33. Lauermannskirsche.

Lauermanns große Kirsche.

Frucht sehr groß und schön, auf beiden Seiten platt, lang zugespitzt, herzförmig, weißlichgelb, roth punktirt, oft stark roth. Fleisch angenehm süß, fest, weiß, sehr saftig.

Reift Mitte Juli. — Hält sich lange am Baume.

34. Buntes Taubenherz.

Coeur de pigeon, Belle de Rocmont.

Frucht etwas groß, klein zugespitzt, weißgelblich, hell und dunkelroth gesprengt und punktirt, auf der Schattenseite rosenroth punktirt und gestrichelt. Fleisch weiß, saftig, angenehm. Stiel klein, roth punktirt.

Reift Anfangs Juli.

35. Runde marmorirte Süßkirsche.

Bigarreau marbré.

Frucht schwefelgelb, roth punktirt und gefleckt, und weiß und gelb gefleckt. Haut dick, glänzend.

Reift Anfangs Juli.

36. Bunte Lathkirsche.

Lange Marmorkirsche.

Frucht groß, walzenförmig oder lang herzförmig, stark gefurcht auf beiden Seiten, weißgelblich, roth punktirt. Fleisch hart, saftig, süß, angenehm.

Reift Mitte Juli. — Vorzügliche Sorte.

37. Punktirte Süßkirsche.

(Taf. 14. Fig. 7.)

Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Baum etwas stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige meist hängend. Tragholz regelmäßig, enge stehend. Sommerschossen gelbgrünlich, sonnenwärts etwas roth und zart punktirt. Krone ziemlich belaubt, aber ohne Form, durchflichtig.

Frucht 9 Linien hoch, fast 1 Zoll breit, 10 Linien dick, beinahe rund, mit sehr kleiner Blüthengrube und einer Linie vom Stiele bis zur Blüthengrube. Haut gespannt, weißgelb mit hellroth, auf der Schattenseite zart gesprengt. Fleisch weich, zart, etwas fest, süß, erquickend. Stein 5 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, mit sehr breiter Kante, weiß. Stiel geräumig vertieft, hellgrün.

Reift Ende Juli, nach und nach.

38. Rothe neue Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, rund, mit runder Spitze. Haut roth, gelb gestrichelt, auf einer Seite mehr gelb, mit der Reife auf beiden Seiten eine deutliche Naht, welche aber mit der Vollreife fast ganz wieder verschwindet. Fleisch fest, weiß. Saft häufig, süß, angenehm, nicht bitter und nicht säuerlich.

Reift Anfangs August. — Hält sich lange am Baume.

39. Holländische große Prinzessin.

Ist die größte, bis jetzt bekannte Kirsche, 14 Linien breit, 13 hoch und 1 Zoll dick, herzförmig. Haut lichtroth. Fleisch etwas gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

III. Gelbkirschen.

Mit einfarbiger, gelblicher Haut und nicht färbendem Safte.

A. Gelbe Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

40. Schwefelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 8.)

Gelbe Herzkirsche, Goldkirsche, gelbe Wachskirsche.
Guigne jaune.

Baum groß, fruchtbar, schwachstämmig. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang, stark. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, blaßgelb. Krone hoch, kugelförmig, durchflichtig. Blätter länglich, lang zugespitzt, gezähnt, hellgrün. Stiel röthlich.

Frucht ziemlich groß, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf zugespitzt, 1 Zoll hoch, etwas weniger breit, 9 Linien dick, mit deutlicher Naht. Haut dünn, glänzend, hell schwefelgelb. Fleisch hängt fest am Steine, sehr weiß, mittelweich, zerfließend, saftig, etwas wässerig, honigsüß, mit etwas bitterem Nachgeschmack. Stein 6 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, unten stumpf zugespitzt, mit breiter Kante und undeutlichen Furchen. Stiel 2 Zoll lang, sehr dünn, flach vertieft.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli. — Sehr gut zum Rohgenuß.

B. Gelbe Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

41. Büttner's gelbe Knorpelkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, weißgelb. Fleisch sehr fest, angenehm, fast erhaben, süß. Stein klein. Stiel lang, hellgrün.

Reift Ende Juli.

Digitized by Google

Cornus. L.

Arctocrania. Endl.
Tanycrania. Endl.
Thelycrania. Endl.

Systeme: Caprifoliae. Adans. Juss.
Fructiflorae. Roy.
Corneae. DeC.
Lonicerae. Rül.
Osariphyta. Neck.
Stellatae. L.
Tetrandria, Monogynia. L.

Kelch klein, ganzblätterig, 4zähnig, bleibend, mit oberständigem Saume und verkehrt-eirunder Röhre. Blumenkrone 4blätterig, abfallend. Blumenblätter wegstehend, dem Kelche angesetzt. Staubgefäße 4, mit den Kronenblättern wechselnd, aufrecht, an ihrem innern Grunde mit einem drüsigen Ringe. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel einwärts gekehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 2- oder auch 3fächerig, mit einer, öfters undeutlichen, Scheibe gekrönt. Griffel 1, einfach, walzig. Narbe stumpf. Steinfrucht beerenartig, saftig, mit einer Fruchtnarbe gekrönt. Steinkern hart, 2- oder 3-, oder auch 1fächerig. Samen 1 in jedem Fache, umgekehrt, mit einer häutigen oder lederigen Samenschale umgeben, eiweißhaltig.

Cornus mascula. L.

(Taf. 16. Fig. 1a u. b.)

Cornus mas. L.
β. Cornus flava. Hort.

Cornel, Cornelkirsche, Corneliuskirsche, Hornkirsche, welsche Kirsche, Judenkirsche, gelber Hornstrauch, Dörlingsstrauch, Dürlitzenstrauch, Zierserleinstrauch, gemeiner zahmer Cornelbaum, Cornelkirschbaum, Dürlitzenbaum, Corle, Cornelle, Corniole, Dürlitze, Dierling, Dientel, Dorle, Fürwitz, Glane, Hahnenhode, Herlitze, Herske, Harlske, Horlicke, Beinholz, Cornelhartriegel, gelber Hartriegel.

Cornouillier. (franz.)
Cornelian Cherry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 6 — 12, oder Baum von 18 — 20 Fuß Höhe, mit gegenstehenden, runden Aesten. Holz weißgelblich, nach der Mitte zu röthlich, sehr fest, hart und schwer. Rinde an alten Stämmen gelbgrau, längs aufgerissen und in die Quere in dünne, abfällige Schuppen getheilt, an jungen Zweigen und Stämmen olivengrün, weißlich überlaufen, an den jüngsten grün und weißhaarig, sonnenwärts braun. Blätter 3½ Zoll lang und 2 breit, kurz gestielt, gegenständig, eirund oder elliptisch, zugespitzt, ganzrandig, behaart, auf der obern Seite dunkler grün, auf der untern bläßer; die untern Blätter sind kleiner und runder. Blumen erscheinen vor dem Ausbruche der Blätter in Dolden an den Enden der Aeste und Zweige, sie sind gestielt und klein, meist 15 — 30 an der Zahl und mit einer 4blätterigen Hülle umgeben. Hüllblätter eirund, spitzig, konkav, innen schmutziggelb, außen braungrünlich. Blüthenstiele dichtzottig behaart. Kelch 4zähnig, grüngelb, weiß behaart. Blumenblätter länglich-spitzig, gelb. Staubfäden 4, gelb. Fruchtknoten gelb. Griffel 1, kolbig, grün. Steinfrucht cylindrisch, unten und oben zugerundet, beinahe 1 Zoll lang, erst grün, später glänzend scharlachroth, weinsäuerlich, etwas zusammenziehend. Stein länglich, 2fächerig, hart und gefurcht.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

In Gebüsch und Hecken im südlichen Deutschland, in Oestreich, Italien, Frankreich und in der Schweiz.

Kultur.

Der Baum kann zu allen Formen geschnitten werden, kommt in jedem Boden fort und eignet sich besonders zu Einzäunungen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, oder eingemacht, mit Zucker gesotten; man erhält aus ihnen durch Gährung Wein und Branntwein. Die Blätter, im Schatten getrocknet, gebraucht mit andern als Thee. Das Holz verarbeiten Drechsler, es gibt dauerhafte Stöcke und wird zu mathematischen Instrumenten benützt. Mit dem Holz und der Rinde kann man färben, und die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Man hat einige Varietäten:

1. **Gemeiner Cornelkirschbaum.**

Früchte hochroth, glatt, glänzend, bleiben am Strauche, bis es gefriert.

2. **Gelber Cornelkirschbaum.**
3. **Früher rother Cornelkirschbaum.**
4. **Früher schwarzrother Cornelkirschbaum.**
5. **Früher gescheckter Cornelkirschbaum.**
6. **Später weißgescheckter Cornelkirschbaum.**
7. **Später rother Cornelkirschbaum.**
8. **Später dunkelbrauner Cornelkirschbaum.**

---

3. Halbsteinobst.

Frucht mit einem Kelche versehen und mit ungetheiltem Fleische, welches mehrere oder viele zähe und festschalige Kerne einschließt.

Mespilus. L.

Mespilophora. Neck.

(Taf. 16. Fig. 2a und b.)

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5theilig, bleibend, mit kreiselförmiger Röhre, oberständigem Saume und blattigen, bei der

Digitized by Google

Fruchtreife zusammengeneigten Zipfeln. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, kurz genagelt, mit den Kelchzipfeln abwechselnd. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig, etwa 20. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf. Frucht steinfruchtartig, kreiselförmig, mit dem Kelchsaume gekrönt, fleischig, 5steinkernig. Steinkerne hart, durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, an der Basis gekrümmt, an der Spitze mit dunkler gefärbtem Eigrunde.

Mespilus germanica. L.

Mespilus domestica. Gater.
Mespilus sylvestris. Mill.
Mespilus vulgaris. Rchbch.

Mispel, gemeine Mispel, Mispelbaum, Mispelstrauch, Nespelbaum, wilde Mispel, Mespel, Nespel, Hespel, Espel, Nospel, Wispel, Hespellen, Espelbaum, Hespelbaum, Naspelbaum, Apenkirsche, Wispeltute, Dreckfack.

Néflier des bois. (franz.)
Common Medlar, German Medlar. (engl.)

Arten-Charakter.

Ein Strauch oder ein 12—16 Fuß hoher Baum, mit hartem, schwerem, zähem, weißgelblichem, nach der Mitte zu braunem Holze. Rinde an einem alten Stamme braungrau, längs aufgesprungen, an jungen Stämmen und Aesten rothgrau, mit rostgrauen Drüsen und gesprengten Oberhäutchen, an den jüngsten Zweigen olivengrün oder bei alten Stämmen kastanienbraun, mit rostgrauen, filzigen Haaren. Aeste meist dornig. Blätter 4 — 4½ Zoll lang und 1½ breit, abwechselnd, sehr kurz gestielt, länglich-lanzettförmig, zuweilen elliptisch, an beiden Enden spitzig, klein drüsig-gesägt, am Grunde ganzrandig, oben glatt und dunkelgrün, unten hellgrün, weißfilzig mit stark erhabener, weißlicher Mittelrippe. Blumen ziemlich groß, endständig, einzeln, mit sehr kurzen, haarigen Stielen. Kelch kreiselförmig, filzig, mit schmallanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter kürzer als die Kelchzipfel, grünlichweiß, etwas kraus, rundlich. Frucht kreiselförmig, beinahe halbkugelig, filzig, mit dem Kelche und den 5 Griffeln gekrönt, Anfangs grasgrün, bei der Reife olivenbraun, mit hartem, wenig saftigem, beinahe mehlig weißlichem Fleische. Steinkerne 5, länglich gefurcht, hart. Samen weiß, eirund.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern gebirgiger Gegenden, in Oestreich, Baden, Hessen, Westphalen, Sachsen, in der Pfalz, in den Rheinländern, in Frankreich, Italien, in der Schweiz, im südlichen Rußland.

Kultur.

Die Mispel kommt in jedem Boden fort. Man vermehrt sie auch durch Stecklinge, Senker, Kerne, und veredelt sie auf andere Stämme, auch auf Weißdorn. Sie muß, ihres krummen Wuchses wegen, schon jung an Pfähle geheftet werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weinsäuerlichen, zusammenziehenden Geschmack, sie werden nicht häufig roh verspeist, mehr mit Butter, Wein und Zucker gedämpft; man muß sie jedoch am Baume lassen, bis es gefriert und dann noch liegen lassen, bis sie teig werden. Zu ⅓ unter Aepfel und Birnen geben sie einen guten und haltbaren Obstmost. Man gebraucht sie ferner gegen Bauchflüsse. — Das sehr zähe Holz benutzt man zu Kannen, Stielen ꝛc. Rinde und Blätter sind gerbstoffhaltig.

Spielarten sind:

1. Große Garten-Mispel.

Holländische Mispel.

Blätter groß geadert, wie Lorbeerblätter, dunkelgrün.

Frucht rund, oben platt. Fleisch hart, herb, teig aber milder und wohlschmeckender.

Reift Ende Oktober. — Man veredelt sie am besten auf Birnwildlinge, wo sie oft borsdorferapfelgroße Früchte tragen.

2. Mispel ohne Kern.

Die Baumtriebe dünne, heller braun, zarter, gelbröthlich punktirt, mit Dornen. Knospen größer, länglicher. Blätter kleiner, kürzer. Früchte halb so groß, zärter, wohlschmeckender.

Reift Anfangs Oktober.

Crataegus. L.

Mespilus. L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Röl.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, bei der Frucht zurückgeschlagen, mit krugförmiger, mit dem Fruchtknoten verwachsener Röhre, oberständigem Saum und ganzrandigen, gezähnten oder gesägten, öfters drüsigen Zipfeln. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav, kurz genagelt, am Rande gezähnelt. Staubgefäße 20 oder mehr, mit den Blumenblättern eingefügt, vor dem Aufblühen einwärts gekrümmt. Staubfäden pfriemlich. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt, selten einfach. Fruchtknoten unterständig, 2—5fächerig, selten 1fächerig. Griffel 2 — 5, selten 1, walzig. Narben fast kopfig, niedergedrückt-rundlich, öfters am Rande lappig. Frucht steinfruchtartig, fleischig, rundlich oder eiförmig, 2—5, selten 1steinkernig. Steinkern beinhart, 2- oder durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Crataegus Oxyacantha. L.

Mespilus Oxyacantha. Gärt.
β. Mespilus oxyacanthoides. Thuil.

Weißdorn, gemeiner Weißdorn, stumpfblätteriger Weißdorn, Hagedorn, Heckdorn, Christdorn, Mehldorn, Hunds-

Digitized by Google

dorn, Heinzerleinsdorn, Heckenweißdorn, Mehlbeere, Mehlbeerstrauch, Mehlstrauch, kleiner Hagapfelstrauch, Wunddornmispel, Hagedornmispel, Müllerbrod, Mehlplatten, Mehlfäßchen, Mehlhosen, Haynerholz, Heinzemänner, Unser lieben Frauen Birnlein, Hageapfel, Hagebot.

Aubépine. (franz.)
White Hawthorn. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 12 — 16 Fuß Höhe, sehr ästig, mit spitzigen, schlanken Dornen an den Winkeln der untern Blätter und an den Spitzen der Seitenzweige. Rinde an alten Stämmen schwarzgrau, längs aufgerissen, querblätterig, an den jungen Zweigen grünlich weißgrau, glatt, an den jüngsten Zweigen röthlichbraun. Holz dicht, sehr fest, fein kurzfaserig, weiß, alt röthlichweiß und braun geadert. Blätter abwechselnd, eiförmig, 3- oder 5lappig, stumpf oder spitz, ungleich-eingeschnitten-gesägt, kahl, oben glänzend grün, unten matter, fast lederig, mit dünnen, rinnigen Stielen. Nebenblätter lanzett-sichelförmig, eingeschnitten-gesägt. Blüthen an den Spitzen der Zweige Schirmtrauben bildend. Blüthenstiele kahl, 1 — 2blüthig. Kelch grün, glatt, mit beinahe eirund-3eckigen, nach dem Verblühen herabgeschlagenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, rundlich, konkav, am Rande gezähnelt und etwas kraus. Staubfäden 20 — 25, weiß. Staubbeutel rosenroth. Gewöhnlich 2, selten 1 Griffel. Narbe grün. Frucht eirund-walzig, Anfangs grün, bei der Reife blutroth mit gelblichem, trockenem Fleische. Steinkerne meist 2, auf einer Seite platt, auf der andern gewölbt.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Gebüschen, Hecken, Wäldern, an Zäunen und Wegen.

Kultur.

Man kann Mispeln auf die Stämme pfropfen, welche dann schnell wachsen und bald Früchte tragen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte kann man essen und zerstampft mit Malz vermischt geben sie einen guten Branntwein. Die Blätter werden zu Thee gebraucht und das Holz wird zu verschiedenen technischen Zwecken benützt. Am besten eignet sich diese Holzart zu Anlegung künstlicher Hecken.

Variirt:

a. mit blaßrothen Blumen,
b. mit gelben Früchten und
c. mit gescheckten Blättern.

Crataegus monogyna. Jacq.

Crataegus apiifolia. Borckh.
Mespilus monogyna. Willd.
Mespilus Oxyacantha. Scop.

Einsamiger Weißdorn, spitzblätteriger Weißdorn, einweibiger Weißdorn, schlanker Weißdorn, dunkelblätteriger Weißdorn, scharfer Weißdorn, Heckenweißdorn, einsamige Mispel ꝛc., überhaupt alle Synonymen, wie bei der vorigen Art.

Arten-Charakter.

Der vorhergehenden Art sehr ähnlich, wird aber höher, denn er erreicht oft eine Höhe von 20 Fuß und darüber, auch ist sein Holz fester und zäher. Die Rinde ist heller, an alten Stämmen aschgrau, mit schwärzlichen Rissen, an jungen olivengrün, weißgrau bekleidet und glänzend glatt, die jungen Triebe behaart. Die Dornen sind feiner, spitziger und häufiger. Die Blätter sind tief 3 — 5spaltig, spitzer gezähnt, der unterste Einschnitt der Blätter an den jungen Trieben fast bis auf den Mittelnerv eindringend. Die Nebenblätter sind größer, länger, schmal, mondförmig, spitziger, feiner und schärfer gesägt. Die Blattstiele sind haarig. Die Blüthen sind kleiner und erscheinen 14 Tage später. Kelchzipfel lanzettlich mit einer breiten Basis versehen, ragen über die Blumenblätter hinaus, wenn letztere noch zusammengelegt sind, schlagen sich aber während des Aufblühens von ihrer Basis an hinab und legen sich dann an die, mit abstehenden Zotten bestreuten Kelchröhre der ganzen Länge nach an. Blumenblätter kleiner, mehr gekerbt, weiß. Staubfäden fein, 18 — 21, weißlich. Staubbeutel klein, purpurroth. Fruchtknoten dünner und länger. Griffel 1, grüngelb. Narbe hellgrün. Früchte größer, länger, fleischiger, dunkelroth, nur 1 Steinkern enthaltend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Laubwaldungen und an Bergabhängen, in Hecken häufig vermischt mit der vorigen Art.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind wohlschmeckender als die der vorherigen Art; er gewährt auch die gleichen Vortheile, nur eignet er sich noch besser zu Hecken.

Varietäten sind:

a. Mit gefüllter weißer Blüthe.
b. Mit rosenrother, entweder einfacher oder gefüllter Blüthe.
c. Mit weißer Frucht.
d. Mit gelber Frucht.
e. Mit gelbgescheckten Blättern.
f. Mit weißlichgelben Blättern.

Crataegus Azarolus. L.

Crataegus Oxyacantha β. Lmk,
Azarolus crataegoides. Borckh.
Mespilus Azarolus. Willd.
Pyrus Azarolus. Scop.

Azarolbirne, Azarolmispel, Azarolapfel, Azarolweißdorn, Azarole, Azerol, welsche Espel.

Azerolier, Epine d'Espagne. (franz.)
Azarole. (engl.)
Azzarolo, Azzarola. (it.)

Arten-Charakter.

Die Rinde dieses 20 Fuß hohen, im wilden Zustande mit Dornen versehenen, im kultivirten aber dornenlosen Baumes ist aschgrau und rissig, an den Zweigen bräunlich. Blätter 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, verkehrt-eirund,

Digitized by Google

3—5spaltig, am Grunde keilförmig, kurz gestielt, die Zipfel ganzrandig oder 1 — 3zähnig, oben dunkelgrün und glatt, unten weißflaumig. Die Doldentraube besteht meist aus 3 Blüthen, letztere haben kurze, krauszottige Stiele. Kelch benfalls mit krausen Zotten besetzt. Kelchzipfel kurz, 3eckig, spitz. Blumenblätter weiß, eiförmig. Staubfäden zahlreich, weiß. Staubbeutel roth. Griffel 3—5. Frucht groß, rundlich, bei der Reife schön roth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

Auf buschreichen Hügeln in Krain, im Littorale, in Südtyrol; bei uns in Gärten kultivirt, wird besonders häufig in Südfrankreich, Italien und in der Levante angepflanzt.

Kultur.

Man vermehrt ihn entweder durch Kerne oder pfropft ihn auf Holzbirnen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßlich säuerlichen, wohlschmeckenden Früchte werden sowohl roh als eingemacht gegessen. Sie werden gegen Durchfall und Erbrechen angewendet.

Variirt mit gelben Früchten.

Sorbus. Crantz.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Trigynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, mit krugförmiger Röhre und oberständigem Saume. Kelchzipfel über der Frucht fleischig werdend. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter abstehend, kurz genagelt, rundlich. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel 2fächerig, rundlich. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 3 — 5fächerig, bisweilen 2fächerig. Griffel 2 — 5, endständig, an der Basis wollig und verdickt. Narben einfach, stumpf, ausgerandet. Apfelfrucht kugelig oder birnförmig, mit den eingezogenen Kelchzipfeln gekrönt, an der Basis ohne Nabel, 3 — 5fächerig, jedes Fach 2- oder 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos, mit einer knorpelig-lederigen Schale umgeben.

Sorbus domestica. L.

(Taf. 16. Fig. 3a, b u. c.)

Cornus domestica. Spach.
Malus Sorbus. Borckh.
Mespilus domestica. All.
Pyrus domestica. Smith.
Pyrus Sorbus. Gärt.

Spierling, Speierling, Spörling, Sperber, zahmer Vogelbeerbaum, Sperberbaum, Sporbaum, Spierapfelbaum, Speyerapfel, Sporapfel, Sorbapfel, Spierbirne, Sporbirne, Sorbbirne, Spierlingsbirne, Adelesche.

Cormier. (franz.)
Service-tree. (engl.)
Corbella. (it.)

Arten-Charakter.

Baum von 60 — 80 Fuß Höhe, mit rissiger, schuppiger, schwarzbrauner Rinde, welche an jungen Stämmen glatt und rothbraun, an den jüngsten Zweigen mit weißer Wolle besetzt ist. Holz braun geflammt, feinfaserig, hart, fest und glatt. Knospen zugespitzt, glatt und klebrig. Blätter gefiedert, Anfangs zottig, später kahl, die Blättchen, 11 — 15 an der Zahl, sind länglich, spitz-gesägt, kurz gestielt, oben dunkelgrün, unten weißgrün, 2 Zoll lang und ½ Zoll breit. Doldentrauben konver, groß, wenig blüthig. Blumenblätter weiß. Griffel 5. Früchte 6 — 12 in der Doldentraube, 1 Zoll lang und ½ Zoll breit, birnförmig, grünlich-gelb, sonnenwärts roth, mit 5 Fächern.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Waldungen des südlichen Deutschlands und Frankreichs, in Italien und der Schweiz; bei uns auch kultivirt.

Kultur.

Der Spierlingbaum verlangt einen guten, schweren und frischen Boden und eine schattige Lage. Man vermehrt ihn aus Samen und Wurzelsprossen, propft und okulirt ihn auf Birn- und Vogelbeerstämme.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Er hat die gleichen Krankheiten uud dieselben Feinde, wie sie beim Birnbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken vom Baume herb und sind hart, werden aber durch Liegen teig und bekommen dann einen süßsäuerlichen Geschmack. Man genießt sie roh und eingemacht, bereitet aus ihnen Wein und Branntwein, und wendet sie gegen Durchfall und Ruhr an. Das Holz wird zu Drechsler- und Schreinerarbeiten gesucht.

Man hat eine Varietät von ihm mit apfelförmigen Früchten.

---

4. Schalenobst.

Die äußere Umgebung der Frucht (Schale) enthält eine Nuß, in welcher der mehlige oder ölige, mit einer zähen und ungenießbaren Haut umgebene Kern liegt.

Amygdalus, L.

(Siehe S. 48.)

Digitized by Google

Amygdalus communis. L.

β. Amygdalus amara. Hort.
γ. Amygdalus dulcis. Hort.
δ. Amygdalus fragilis. Haller. Hort.
ε. Amygdalus macrocarpa. Hort.
Amygdalus sativa. Mill.
ζ. Amygdalus persicarioides. Hort.
Amygdalus Persico-amygdala. Rchbch.
Amygdalus hybrida. Dierb.

Mandelbaum, gemeiner Mandelbaum, süßer Mandelbaum, bitterer Mandelbaum, Pfirsich-Mandelbaum, Mandel.
Amandier commun. (franz.)
Common Almond-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Mäßig hoher Strauch oder Baum, 20 und mehr Fuß hoch, mit gelblichweißem, hartem Holz, welches öfters einen braunflammigen Kern hat, mit wagrechten braunen Aesten und ruthenförmigen braunen Zweigen. Blätter über 3 Zoll lang und 1 Zoll breit, lanzettförmig, lang zugespitzt, einfach gesägt. Die Sägezähne sind stumpflich, die untersten aus kleinen Drüsen bestehend; am obern Theile des Blattstiels findet man ebenfalls Drüsen, welche von der Blattsubstanz entfernt sind. Blüthen kurz vor den Blättern erscheinend, sitzend, meist zu 2, doch auch einzeln aus einer Knospe kommend. Kelch röhrenförmig, mit 5 stumpfen Zipfeln. Blumenblätter groß, länglich, zugerundet, hohl, weiß oder rosenroth. Staubfäden 25—30. Staubbeutel gelblich. Fruchtknoten rundlich, wollig. Griffel fadenförmig. Narbe rund. Frucht länglich, zusammengedrückt, mit zähem, lederartigem, trockenem, ungenießbarem, braunem, unregelmäßig aufspringendem Fleische, welches auf der Oberfläche filzig ist. Nußschale länglich, zusammengedrückt, zugespitzt, glatt, durchlöchert, an einer Kante stumpf, an der andern mit einem, von 2 unregelmäßigen Furchen begrenzten Kiele versehen. Kern eßbar, weiß, von einer braunen Haut umgeben.

Blüthezeit und Dauer.

März — Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

In Asien und Afrika zu Hause, wildwachsend in Krain; bei uns (besonders am Rheine) kultivirt.

Kultur.

Der Baum trägt meist reichlich, aber die Blüthe wird häufig vom Froste getroffen, er will einen warmen, trockenen Boden, der sandig sein muß, wenn sein Grundstamm Mandel ist; in schwerem Boden wird die dünnschalige Mandel hartschalig, überhaupt arten bei ungünstigen klimatischen und Boden-Verhältnissen die süßen Mandeln gerne in bittere aus. Nicht veredelt sind die Mandeln klein und hartschalig. Man veredelt sie durch Okuliren auf Pflaumen-, Mandel- oder Pfirschwildlinge. Hochstämme bekommt man, wenn man die Kronäste der wilden Mandel um Johanni auf's treibende, oder im August auf's schlafende Auge okulirt. Sie kommen früh in's Tragen und die aus Kernen gezogenen und unversetzten oft schon im fünften Jahre.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßen Mandeln ißt man roh, oder mit Zucker überzogen und gebrannt, und braucht sie zu verschiedenen Backwerken; die bittern erregen, häufig genossen, Erbrechen, und enthalten viel Blausäure. Die Mandelkleie wird in Verbindung mit wohlriechenden Oelen und Veilchenwurz als hautreinigendes Pulver dem Waschwasser beigesetzt.

Die süßen Mandeln bestehen nach Boullay aus:

Fettem Oel	54,0
Eiweißstoff	24,0
Schleimzucker	6,0
Gummi	3,0
Wasser	3,5
Schale	5,0
Essigsäure und Verlust	0,5

Die bittern Mandel enthalten nach Vogel:

Fettes Oel	28,0
Aetherisches Oel, unbestimmte Menge.	
Käsestoff (Eiweißstoff)	30,5
Schleimzucker	6,5
Gummi	3,0
Faser	5,0
Schale	8,5
Verlust	18,5

Geschichte.

Der Mandelbaum kam zuerst nach Griechenland, von da nach Italien, und dann nach Frankreich, der Schweiz, England, Holland und zuletzt nach Deutschland.

I. Süße Mandeln.

Sie sind in südlichen Gegenden ein Nahrungsmittel. Man gewinnt aus ihnen hauptsächlich viel fettes Oel, das Süßmandelöl, hell, mild, von reinem Geschmack. Innerlich gibt man es hauptsächlich bei Koliken, es wirkt etwas abführend; mehr gebraucht man es äußerlich in Salbenform, zu Einreibungen, bei Wassersuchten, in den Bauch eingerieben als harntreibendes Mittel, in Klystieren bei Spulwürmern und Hämorrhoiden. Man bereitet ferner aus den süßen Mandeln zerquetscht, mit Zucker und Wasser, die Mandelmilch, welche man als kühlendes Getränke bei Entzündungen der Verdauungs- und Harnwerkzeuge, Durchfällen, Ruhren, anwendet. Auch hat man einen Mandelsyrup.

Varietäten sind:

1. Süße Steinmandeln.

Bäume dauerhaft mit schöner Blüthe.

Mandeln schwer zerdrückbar.

Reifen Anfangs September. — Eignen sich besonders zu Bogenlauben.

2. Süße Krachmandeln.

Blätter breiter, kürzer und näher beisammenstehend, als bei den vorigen Sorten.

Mandeln mürb, rauher, spitziger, leicht zu zerdrücken. Die Spitze meist auf einer Seite gekrümmt.

Reifen Mitte September.

Digitized by Google

3. Mandelbaum mit gefüllter Blüthe.

Ausgezeichnet schön in der Blüthe, als Zierpflanze.

4. Pfirschmandel.

Amande-pêche.

Soll durch die Befruchtung vom Pfirschbaum entstanden sein.

Baum stärker, größer und ausdauernder als seine zwei Urarten. Blätter größer, ebenso die ausgezeichnet schöne, rosenrothe Blüthe.

Frucht etwas platt, bei jungen Bäumen groß, bei Vollreife das Fleisch der Hülse gelb und springt auf. Mandelschale pfirschsteinartig, mit rauhen Vertiefungen. Kern groß, süß, oft zu 2.

Reift Ende August.

II. Bittere Mandeln.

(Taf. 17. Fig. 1a, b u. c.)

Sie enthalten ein flüchtiges, gelbliches Oel und Blausäure. Die bittern Mandeln wirken auch beim Menschen, in größern Gaben, brechenerregend, bei kleinern Thieren hingegen, wie bei Affen, Katzen, Füchsen, Hunden und Vögeln giftig, besonders gefährlich ist der Genuß des Oels. Aeußerlich gebraucht man letzteres bei verhärteten Brüsten; es wirkt hautröthend, wird deßhalb häufig mit süßem Mandelöl versetzt.

Varietäten sind:

1. Bittere Steinmandeln.

Blumen sind kleiner und rosenroth.
Mandeln sehr hart, nicht zerdrückbar.
Reifen im September.

2. Bittere Krachmandeln.

Mandeln lassen sich zerdrücken.
Reifen im September.

Amygdalus nana. L.

(Taf. 17. Fig. 2a, b u. c.)

β. Amygdalus georgica. Desf.
γ. Amygdalus campestris. Besser.
Amygdalus Besseriana. Schott.
Persica nana. Mill.
Zwergmandel.

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 4 Fuß Höhe, mit kriechender, Ausläufer treibender Wurzel und schlanken Aesten. Die jungen Triebe sind grün. Blätter schmal-lanzettförmig, an der keilförmigen Basis ganzrandig, übrigens gesägt, kahl, Nebenblätter schmal, entfernt-gesägt. Blüthen einzeln, seltener zu 2, an den Seiten der Zweige, sitzend, mit 8 kleinen Schuppen gestützt. Kelch röhrenförmig, rothbraun, mit länglichen, stumpfen, franzig-gezähnelten Zipfeln, die halb so groß als die Röhre sind. Blumenblätter länglich, etwas herzförmig, rosenroth. Staubfäden purpurroth. Griffel über die Hälfte zottig. Frucht von der Größe einer Haselnuß, trocken, filzig, rundlich, kurz zugespitzt. Schale stark zusammengedrückt, ohne Löcher, aber seicht, unregelmäßig gefurcht, beide Ränder hervortretend, der eine mit einer, der andere mit einigen Furchen durchzogen. Mandel bitter.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, jetzt hie und da in Deutschland und Ungarn verwildert.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man kann die bittern Kerne wie die gewöhnlichen bittern Mandeln benutzen.

Juglans. L.

Nux. Adans.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Elaeagni. Adans.
Juglandeae. DeC. Spach.
Monoecia, Polyandria. L.
Pistaceae. Rüll.
Terebinthaceae. Juss.

Männliche Blüthen: Walzige, seitenständige, vielblüthige Kätzchen. Blüthenhülle ist an der Basis einem 1blüthigen Deckblättchen angewachsen, 5—6theilig, die Zipfel sind etwas ungleich, häutig, etwas konkav. Staubgefäße 14 — 36, frei. Staubfäden sehr kurz, fadenförmig. Staubbeutel dick, eiförmig-länglich, aufrecht, mit einem Anhängsel, 2fächerig. Stempelansatz fehlend.

Weibliche Blüthen: endständig, einzeln bis zu drei stehend, ohne Hülldecke. Kelch oberständig, ganzblätterig, kurz, 4zähnig, mit eirunder Röhre. Blumenkrone einblätterig, eirund, abfallend, mit 4 kleinen, 3eckigen Blättern. Staubgefäßansätze fehlend. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, im Grunde 4fächerig, oben 2fächerig. Griffel 2, sehr kurz, walzig. Narben 2, dick, kolbig, rückwärts gekrümmt, auf der Innenseite mit mehreren Reihen Papillen.

Steinfrucht 1kernig, die Fruchtschale wenig fleischig, innen faserig, unregelmäßig aufspringend. Steinkern hart, runzelig, 2klappig, 1samig, im Grunde 4fächerig, oben 1fächerig. Samen aufrecht, runzelig, eiweißlos, 2theilig, unten 4lappig.

Juglans regia. L.

(Taf. 17. Fig. 3a, b, c, d, e.)

β. Juglans filicifolia. Lodd.
Juglans heterophylla. Hort.

Wallnußbaum, Nußbaum, welscher Nußbaum, Wallnuß, welsche Nuß.

Noyer. (franz.)
Walnut-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Wird 60—80 Fuß hoch und 100 Jahre alt und wurzelt sehr um sich. Die Rinde ist aschgrau, an den jüngsten

Digitized by Google

Zweigen braun, glänzend, mit weißen Punkten besetzt, am Stamme ist sie der Länge nach aufgerissen. Blätter ungleich paarig-gefiedert, mit einem dicken, gestreiften und etwas behaarten Stiele. Fiederblättchen eiförmig, zugespitzt, am Rande meist ungezähnt oder an der Spitze leicht gezähnt, glatt, kurz gestielt, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit. Blüthen halb getrennt; die männlichen bilden lange, grüne, lockere, vielblüthige, 1½ Zoll lange Kätzchen, welche braune, eiförmige, 5 — 6mal getheilte oder gezähnte Kelchschuppen haben, vor welchen 12 — 24 kurze Staubfäden stehen, welch' letztere mit braunen Staubbeuteln versehen sind; die weiblichen sitzen zu 2 bis 3 am Ende der jungen Zweige zusammen, sind mit einem 4fächerigen Kelche, einer 4theiligen Blumenkrone, einem eiförmigen, drüsig behaarten Fruchtknoten, sehr kurzem Griffel und 2—3 grüngelben, warzigen, rückwärts umgebogenen Narben versehen. Steinfrucht rundlich, zugespitzt, 2 Zoll lang, von einer dicken, erst grünen, zuletzt olivenbraunen Schale umgeben, welche unregelmäßig aufspringt und eine 2theilige, runzelige und gefurchte, beinharte Nuß enthält. Samen runzelig, von einem gelblichen Häutchen umgeben, in 4 ungleiche, jedoch aber nicht in 4 getrennte Theile gespalten.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Das Vaterland des Wallnußbaums ist Persien und das nördliche Asien; wird bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Je größer der Baum wird, desto fruchtbarer ist er auch, aber vor dem achten Jahre trägt er selten, in rauhem und steinigem Boden wird sein Holz fester, brauner und aderiger. Seine Knospen leiden gerne von Frühlingsfrösten, man macht deßhalb auch Rauchfeuer von Lohe und Spähnen unter die Bäume. Sein bester Standpunkt ist auf steinigen Anhöhen, an Waldungen, Wegen; in der Nähe von Gärten ist er nicht passend, wegen seiner weiten Umwurzelung, seines stark verbreitenden Schattens und seiner schädlichen Ausdünstung.

Man vermehrt ihn am besten durch Samen, man legt hartschalige Nüsse der Mäuse wegen mit ihrer grünen Schale im Herbste, weichschalige dagegen im Frühjahr, oder letztere in mit feuchtem Sand angefüllte Kästen über den Winter in Keller, wo man sie keimen läßt, legt im Frühjahr die Keimlinge in Gräbchen, oder besser gleich in die Baumschule. Beim Versetzen dürfen Pfahlwurzel, Gipfel und Aeste nicht verkürzt werden. Die Bäume putzt man im November und December aus.

Die abgenommenen Nüsse läßt man auf Stroh gelegt, so lange nachreifen, bis sie gut von den Schalen gehen. Das Schwarzwerden der Hülsen schadet der Schale und dem Kern, weßhalb man die Nüsse in warmes Wasser weicht und mit einem stumpfen Besen durcharbeitet und dann trocknen läßt, wodurch sich die schwarzen Flecken meist verlieren. Feucht auf Haufen dürfen die Nüsse nicht geworfen werden, weil sonst die Kerne schimmelig werden. Um an Weihnachten noch Nußkerne, die sich schälen lassen, zu haben, legt man Nüsse mit der grünen Hülse in nassen Sand in Keller, jedoch verlieren sie dadurch etwas an Geschmack. — Zum Einmachen grüner Nüsse müssen sie Anfangs Juli, ehe die grüne Schale hart wird, an einem trockenen Tage abgepflückt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wallnüsse sind sehr ölreich. In die Küche für Haushaltungen nützlich; man genießt sie frisch mit Salz und Brod, das Oel braucht man an Speisen, zum Malen und Brennen, gibt es innerlich gegen Würmer, äußerlich gegen trockene Flechten, das etwas ranzige Oel gegen Hornhautflecken, die grünen Wallnußschalen von starkem, gewürzhaftem Geruch und herbem, bitterem, scharfem Geschmack sind stark reizend.

Nach Wackenroder enthalten 100 Theile eingedickter Saft von unreifen Nüssen:

Vegetabilisches Eiweiß	13,70
Gerbestoff mit Zucker, Apfelsäure, etwas Kali und Kalk	45,60
Gummösen Extraktivstoff mit etwas Zucker, Gerbestoff und viel apfelsaurem Kali	7,72
Schleimzucker mit Apfelsäure und Gerbestoff. .	30,60
Stärkmehl mit an der Luft geschwärztem Extraktivstoff und Salzen	4,16

100 Theile des obigen vegetabilischen Eiweißes enthalten:

Gelbes, scharfes, widerliches Oel mit festem, weißem, milden Fett und grüner, wachsartiger Substanz	13,00
Rothes Fett.	6,00
Braunes, etwas extrakthaltendes Eiweiß . . .	76,00
Asche, vorzüglich kohlen-, salz- und phosphorsauren Kalk enthaltend	5,00

Aus den unreifen Nüssen bereitet man einen Magenbranntwein, gebraucht sie gegen Spulwürmer, Rothlauf, Syphilis, Gicht, chronische Hautkrankheiten, und die abgekochten grünen Schalen als braune Holzbeize, das Holz für Tischler, Instrumentenmacher und Bürstenbinder, hauptsächlich das schön geaderte zu Fournieren.

Geschichte.

Der Nußbaum soll gegen 700 vor Christo von Asien nach Italien und von da nach Frankreich gekommen sein.

Varietäten sind:

1. Riesenwallnuß.

Roßwallnuß.

Oft von der Größe eines Gänseeis. Schale dünn, der Kern oft an der Spitze sichtbar.

Der Baum trägt bald und reichlich, dauert kalte Winter aus. — Die schmackhaften Kerne müssen frisch genossen werden.

2. Lange Pferdenuß.

Wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Schale ist vom Kerne ausgefüllt.

Sehr schmackhaft.

Digitized by Google

3. Dünnschalige Nuß.

Meisennuß.

Die Spitze der Schale ist sehr dünn, weßhalb die Vögel dem Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet leicht durch Frost.

4. Gemeine längliche Nuß.

Schale mittelhart. Kern voll, weiß, füllt die Schale aus und hat einen süßen, angenehmen Geschmack.

Der Baum trägt reichlich und wird oft 50 Fuß hoch.

5. Gemeine runde Nuß.

Frucht groß, eirund. Schale mittelhart. Kern voll, von angenehmem Geschmack.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich.

6. Blutnuß.

Um den weißen Kern eine rothe Haut.

Pflanzt sich durch Kerne in ihrer Art fort.

7. Große Steinnuß.

Schale sehr hart und dick, vom Kerne ausgefüllt, letzterer wohlschmeckend.

Baum groß und fruchtbar. — Die beste zum Oelschlagen.

8. Kleine Steinnuß.

Grübelnuß.

Wie die Vorige, aber kleiner.

Corylus. L.

Systeme: Amentaceae. L. Juss.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Monoecia, Polyandria. L.
Querci. Rül.

Männliche Blüthe: Ein walziges, dichtes, hängendes Kätzchen mit ziegeldachförmigen Schuppen, letztere verkehrt-eirund, bleibend. Blüthenhülle flach, schuppenförmig, 2spaltig. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden sehr kurz, pfriemenförmig. Staubbeutel eirund-länglich, auf der Spitze behaart oder kahl, 1fächerig.

Weibliche Blüthe: Ein knospenförmiges Kätzchen. Hülldecke mehrspaltig, die Zipfel derselben fädlich-zerschlitzt. Blüthenhülle klein, ganzblätterig, krugförmig, oberständig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, an der Spitze behaart, 2fächerig. Griffel fehlt. Narben 2, sitzend, fadenförmig, warzig.

Nuß einzeln, in der vergrößerten Hülldecke sitzend, welche an der Basis röhrig und fleischig, oberhalb blattartig, gespalten und zerschlitzt oder in schmale, knorpelige, sparrige Zipfel tief gespalten ist, eirund oder länglich-eiförmig, 1fächerig, 1-, selten 2samig, mit steinharter Fruchtschale. Samen eiweißlos mit häutiger Schale.

Corylus Avellana. L.

(Taf. 18. Fig. 1a, b, c, d.)

α. Corylus Avellana sylvestris. Willd.
β. Corylus ovata. Lam.
γ. Corylus Avellana maxima. Willd. Hort.
Corylus Avellana grandis. Ait.
Corylus oblonga. Breit.
δ. Corylus Avellana striata. Willd.
ε. Corylus alba. Ait.
Corylus arborea. Hort.
Corylus corymbosa. Breit.
ζ. Corylus rubra. Ait.
Corylus sativa. Breit.
η. Corylus glomerata. Ait.

Haselnußstrauch, Haselnuß, Hasel, Haselstrauch, Haselstaude, Waldhaselstaude, gemeine Haselnuß, Nußstrauch, Haffel, Hesse, Klöterbusch.

Noisetier. (franz.)
Hazel-nut tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch oft 20 Fuß hoch und höher, mit brauner oder grüner, weiß getüpfelter, an jungen Trieben behaarter Rinde. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 4½ Zoll lang, beinahe 4 Zoll breit, kurz gestielt, verkehrt-eiförmig, zugespitzt, eingeschnitten sägeartig-gezähnt, runzelig, behaart, oben dunkelgrün, unten hellgrün. Nebenblätter länglich, stumpf. Die männlichen Kätzchen, welche im Herbste erscheinen, sind walzig, überhängend, 1½ Zoll lang, und stehen meist zu 2, 3 und 4, haben im März eine braune Farbe, sehen beim Aufblühen schwefelgelb aus. Die 3fache, stumpf zugespitzte, braune Schuppe enthält 6, 8—9 Staubfäden, welche große, nierenförmige, an der Spitze etwas behaarte Staubbeutel haben. Weibliche Blüthen knospenförmig, sitzen zu 3, 4 und mehreren in den Blattwinkeln. Die 2 fadenförmigen Narben haben eine schön karmoisinrothe Farbe. Kelch mit der Nuß verwachsen, oben meist gefranzt-eingeschnitten, die Nuß nur halb bedeckend, oder sogar über sie hinausreichend. Nüsse traubenweise zu 2, 3, 4 bis 10 stehend, sind länglich, zugestumpft, etwas zusammengedrückt, bei der Reife nußbraun. Der untere Theil der Nuß, welcher mit dem Kelche verbunden ist, der Schild, ist bei den bessern Sorten groß, bei den wilden klein, flach oder spitzig.

Blüthezeit und Dauer.

Bei gelinder Witterung oft schon im Januar. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In ganz Europa und im nördlichen Asien, in Hecken, Gebüschen und Wäldern.

Kultur.

Man vermehrt die Haselnüsse durch Wurzelsprossen, durch Einleger, oder durch Nüsse selbst. Durch Propfen und Okuliren bekommt man gewöhnlich keine dauerhaften Bäume.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Der Rüsselkäfer (Balaninus Nucum L.) bohrt die Nüsse an, so daß die meisten von dessen Larve ausgefressen werden.

Digitized by Google

gleichfarbig länglich punktirt. Fleisch weißgelb, etwas fest, nicht besonders saftig und nicht viel süß.

Reift mit den Maikirschen.

21. Kleine weiße Frühkirsche.

(Taf. 14. Fig. 5.)

Fleischkirsche, Eierkirsche.
Petit Guigne hâtif, Petit Bigarreau hâtif.

Baum stark. Hauptäste meist mehr nach einander ansetzend. Tragholz wechselnd. Sommerschossen weniger roth als die der großen schwarzen Herzkirsche. Krone pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, groß gezähnt, hellgrün. Stiel etwas hellroth.

Frucht 10 Linien breit und 9 Linien hoch, mit deutlicher Blumengrube und Naht, auf beiden Seiten etwas abgeflacht. Haut zähe, hellroth und weißgelblich. Fleisch saftig, weich, sehr süß. Saft weiß. Stein nicht am Stiele hängend. Stiel etwas lang.

Reift Anfangs und Mitte Mai. — Sehr gut zum Rohgenuß.

22. Weiße und rothe große Herzkirsche.

Guigne à gros fruit blanc et rouge.

Haut sonnenwärts roth. Fleisch stark am Steine hängend, angenehm.

Reift Anfangs und Mitte Juni.

23. Englische weiße frühe Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, gelblichweiß, sonnenwärts am Stiele rosenroth. Fleisch sehr süß, angenehm.

Reift Mitte Juni.

24. Türkine.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, roth und gelb, oft auch roth punktirt. Fleisch süßsaftig, angenehm.

Reift Ende Juni.

25. Flämmische Kirsche.

Frucht groß, fleischfarbig, roth gesprenkelt, süßsaftig, angenehm.

Reift Anfangs Juli.

26. Amaranthkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, stumpf zugespitzt, beinahe rund, auf beiden Seiten etwas platt, roth, gelblich durchschimmernd, etwas gefleckt, mit deutlicher Rinne und Naht. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, fein, weich, im Anfange nicht besonders und bitterlich. Stein fest am Stiele sitzend. Stiel lang, ziemlich stark.

Reift Mitte Juli. — Wird erst später gut und hält sich 3 Wochen lang am Baume.

27. Perlkirsche.

Frucht mittelgroß, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, mit starker Naht und Rinne, welche die Kirsche fast in 2 Hälften theilen, gelb, mit Roth fast überzogen, auf der Sonnenseite dunkler gefärbt. Fleisch sehr saftig, weiß, weich, angenehm süß. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Hält sich 3 Wochen lang am Baume. — Baum sehr fruchtbar.

28. Kirsche 4 auf 1 Pfund.

Cerise quatre à une livre.

Blätter fast von der Größe der Nußblätter.

Frucht groß, eine etwas weniger als 8 Loth wiegen weiß gesprenkelt, hellgelb und karmoisinroth. Fleisch saftig, angenehm, süßsäuerlich.

Reift Ende Juli. — Stammt aus Flandern.

29. Kleine rothe runde Vogelkirsche.

Petite Merise rouge et ronde.
Birds-Cherry, Mazzard.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste häufig quirlicht mit vielen Zweigen. Tragholz oft sehr dicht stehend. Sommerschossen lang, stark braunroth. Krone fast halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter etwas lang, sehr lang zugespitzt, groß, breit und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün. Stiel zum Theil braunroth.

Frucht ½ Zoll hoch, etwas breiter und eben so dick, mit sehr schmaler Linie, flacher und etwas großer Blüthengrube, am Stiele unmerklich vertieft. Haut dünn, hellroth, später etwas dunkler werdend, zahlreich weißlich punktirt. Fleisch wenig, weißlich, süß, mit angenehm bitterm Nachgeschmack. Stein fast rund, 4 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, mit breiter Kante. Stiel gegen 2 Zoll lang, unten holzig.

Reift im Juli und noch Ende August. — In Menge gegessen verursachen sie gerne Blähungen. — Die Bäume sind fruchtbar. Früchte in starken Büscheln hängend. Häufig wild in Wäldern. — Hauptsächlich, wie auch die folgende, zu Kirschwasser.

30. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 6.)

Petite Merise rouge et longue.

Baum meist etwas weniger stark als bei der vorigen Sorte. Aeste oft quirlicht, oft gabelförmig, etwas schwächer, und weniger Zweige. Tragholz weiter von einander entfernt stehend. Sommerschossen dünn, weniger lang und heller gefärbt. Krone mehr pyramidenförmig und weniger dicht belaubt. Blätter kleiner, länglich, gegen die Spitze zu erweitert, etwas lang und fein zugespitzt, schwächer gezähnt, hellgrün. Stiel nur wenig hell bräunlichroth.

Frucht ½ Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger dick und breit. Linie fast nicht bemerkbar, und statt der Blüthengrube nur ein kleiner Punkt, am Stiele flach vertieft. Haut hellroth, etwas weißlich, hie und da zart weiß punktirt. Fleisch wenig, etwas faserigter als bei Voriger und bitterer. Stein länglich, ½ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick, mit einer breiten Kante und einigen Erhabenheiten. Stiel 2 Zoll lang, dünn, unten stark holzig.

Reift im Juli. — Weniger geschätzt als die Vorige.

31. Prinzeßkirsche.

Frucht etwas klein, am Stiele breit, dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, herzförmig, hellroth, gelb durchschimmernd. Naht nur schwach angedeutet. Fleisch schön weiß, sehr saftig, erst nicht angenehm und etwas bitterlich nachher aber angenehm süß. Stiel sehr lang.

Digitized by Google

Reift Mitte Juli. — Hält vier Wochen am Baume. — Baum trägt außerordentlich.

32. Rothe neue Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, herzförmig, am Stiele ick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, zugespitzt, mit eutlicher Naht. Fleisch sehr weich, zerfließend, weißgelblich. Saft häufig, sehr süß, angenehm. Stiel lang, hellgrün.

Reift in der ersten Hälfte Juli's. — Hält sich 14 Tage ut am Baume.

B. Bunte Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

33. Lauermannskirsche.

Lauermanns große Kirsche.

Frucht sehr groß und schön, auf beiden Seiten platt, ang zugespitzt, herzförmig, weißlichgelb, roth punktirt, oft tark roth. Fleisch angenehm süß, fest, weiß, sehr saftig.

Reift Mitte Juli. — Hält sich lange am Baume.

34. Buntes Taubenherz.

Coeur de pigeon, Belle de Rocmont.

Frucht etwas groß, klein zugespitzt, weißgelblich, hell nd dunkelroth gesprengt und punktirt, auf der Schattenseite ofenroth punktirt und gestrichelt. Fleisch weiß, saftig, an=enehm. Stiel klein, roth punktirt.

Reift Anfangs Juli.

35. Runde marmorirte Süßkirsche.

Bigarreau marbré.

Frucht schwefelgelb, roth punktirt und gefleckt, und weiß nd gelb gefleckt. Haut dick, glänzend.

Reift Anfangs Juli.

36. Bunte Lothkirsche.

Lange Marmorkirsche.

Frucht groß, walzenförmig oder lang herzförmig, stark efurcht auf beiden Seiten, weißgelblich, roth punktirt. Fleisch art, saftig, süß, angenehm.

Reift Mitte Juli. — Vorzügliche Sorte.

37. Punktirte Süßkirsche.

(Taf. 14. Fig. 7.)

Punktirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Baum etwas stark. Haupt=, Nebenäste gerne nach ein=nder und gabelförmig. Zweige meist hängend. Tragholz egelmäßig, enge stehend. Sommerschossen gelbgrünlich, son=enwärts etwas roth und zart punktirt. Krone ziemlich be=aubt, aber ohne Form, durchflichtig.

Frucht 9 Linien hoch, fast 1 Zoll breit, 10 Linien ick, beinahe rund, mit sehr kleiner Blüthengrube und einer inie vom Stiele bis zur Blüthengrube. Haut gespannt, eißgelb mit hellroth, auf der Schattenseite zart gesprengt. leisch weich, zart, etwas fest, süß, erquickend. Stein 5 Li=ien hoch, 4 breit, 3 dick, mit sehr breiter Kante, weiß. Stiel geräumig vertieft, hellgrün.

Reift Ende Juli, nach und nach.

38. Rothe neue Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, rund, mit runder Spitze. Haut roth, gelb gestrichelt, auf einer Seite mehr gelb, mit der Reife auf beiden Seiten eine deutliche Naht, welche aber mit der Vollreife fast ganz wieder verschwindet. Fleisch fest, weiß. Saft häufig, süß, angenehm, nicht bitter und nicht säuerlich.

Reift Anfangs August. — Hält sich lange am Baume.

39. Holländische große Prinzessin.

Ist die größte, bis jetzt bekannte Kirsche, 14 Linien breit, 13 hoch und 1 Zoll dick, herzförmig. Haut lichtroth. Fleisch etwas gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

III. Gelbkirschen.

Mit einfarbiger, gelblicher Haut und nicht färbendem Safte.

A. Gelbe Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

40. Schwefelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 8.)

Gelbe Herzkirsche, Goldkirsche, gelbe Wachskirsche.
Guigne jaune.

Baum groß, fruchtbar, schwachstämmig. Haupt=, Ne=benäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang, stark. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, blaß=gelb. Krone hoch, kugelförmig, durchflichtig. Blätter läng=lich, lang zugespitzt, gezähnt, hellgrün. Stiel röthlich.

Frucht ziemlich groß, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf zugespitzt, 1 Zoll hoch, etwas weniger breit, 9 Li=nien dick, mit deutlicher Naht. Haut dünn, glänzend, hell schwefelgelb. Fleisch hängt fest am Steine, sehr weiß, mit=telweich, zerfließend, saftig, etwas wässerig, honigsüß, mit etwas bitterem Nachgeschmack. Stein 6 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, unten stumpf zugespitzt, mit breiter Kante und un=deutlichen Furchen. Stiel 2 Zoll lang, sehr dünn, flach vertieft.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli. — Sehr gut zum Rohgenuß.

B. Gelbe Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

41. Büttner's gelbe Knorpelkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, weißgelb. Fleisch sehr fest, angenehm, fast erhaben, süß. Stein klein. Stiel lang, hellgrün.

Reift Ende Juli.

Digitized by Google

Cornus. L.

Arctocrania. Endl.
Tanycrania. Endl.
Thelycrania. Endl.

Systeme: Caprifoliae. Adans. Juss.
Fructiflorae. Roy.
Corneae. DeC.
Lonicerae. Rül.
Osariphyta. Neck.
Stellatae. L.
Tetrandria, Monogynia. L.

Kelch klein, ganzblätterig, 4zähnig, bleibend, mit oberständigem Saume und verkehrt-eirunder Röhre. Blumenkrone 4blätterig, abfallend. Blumenblätter wegstehend, dem Kelche angesetzt. Staubgefäße 4, mit den Kronenblättern wechselnd, aufrecht, an ihrem innern Grunde mit einem drüsigen Ringe. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel einwärts gekehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 2- oder auch 3fächerig, mit einer, öfters undeutlichen, Scheibe gekrönt. Griffel 1, einfach, walzig. Narbe stumpf. Steinfrucht beerenartig, saftig, mit einer Fruchtnarbe gekrönt. Steinkern hart, 2- oder 3-, oder auch 1fächerig. Samen 1 in jedem Fache, umgekehrt, mit einer häutigen oder lederigen Samenschale umgeben, eiweißhaltig.

Cornus mascula. L.

(Taf. 16. Fig. 1a u. b.)

Cornus mas. L.
β. Cornus flava. Hort.

Cornel, Cornelkirsche, Corneliuskirsche, Hornkirsche, welsche Kirsche, Judenkirsche, gelber Hornstrauch, Dörlingsstrauch, Dürlitzenstrauch, Zierserleinstrauch, gemeiner zahmer Cornelbaum, Cornelkirschbaum, Dürlitzenbaum, Corle, Cornelle, Corniole, Dürlitze, Dierling, Dientel, Dorle, Fürwitz, Glane, Hahnenbode, Herlitze, Herske, Harlske, Horlicke, Beinholz, Cornelhartriegel, gelber Hartriegel.
Cornouillier. (franz.)
Cornelian Cherry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 6 — 12, oder Baum von 18 — 20 Fuß Höhe, mit gegenstehenden, runden Aesten. Holz weißgelblich, nach der Mitte zu röthlich, sehr fest, hart und schwer. Rinde an alten Stämmen gelbgrau, längs aufgerissen und in die Quere in dünne, abfällige Schuppen getheilt, an jungen Zweigen und Stämmen olivengrün, weißlich überlaufen, an den jüngsten grün und weißhaarig, sonnenwärts braun. Blätter 3½ Zoll lang und 2 breit, kurz gestielt, gegenständig, eirund oder elliptisch, zugespitzt, ganzrandig, behaart, auf der obern Seite dunkler grün, auf der untern bläßer; die untern Blätter sind kleiner und runder. Blumen erscheinen vor dem Ausbruche der Blätter in Dolden an den Enden der Aeste und Zweige, sie sind gestielt und klein, meist 15 — 30 an der Zahl und mit einer 4blätterigen Hülle umgeben. Hüllblätter eirund, spitzig, konkav, innen schmutziggelb, außen braungrünlich. Blüthenstiele dichtzottig behaart. Kelch 4zähnig, grüngelb, weiß behaart. Blumenblätter länglich-spitzig, gelb. Staubfäden 4, gelb. Fruchtknoten gelb. Griffel 1, kolbig, grün. Steinfrucht cylindrisch, unten und oben zugerundet, beinahe 1 Zoll lang, erst grün, später glänzend scharlachroth, weinsäuerlich, etwas zusammenziehend. Stein länglich, 2fächerig, hart und gefurcht.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

In Gebüsch und Hecken im südlichen Deutschland, in Oestreich, Italien, Frankreich und in der Schweiz.

Kultur.

Der Baum kann zu allen Formen geschnitten werden, kommt in jedem Boden fort und eignet sich besonders zu Einzäunungen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, oder eingemacht, mit Zucker gesotten; man erhält aus ihnen durch Gährung Wein und Branntwein. Die Blätter, im Schatten getrocknet, gebraucht mit andern als Thee. Das Holz verarbeiten Drechsler, es gibt dauerhafte Stöcke und wird zu mathematischen Instrumenten benützt. Mit dem Holz und der Rinde kann man färben, und die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Man hat einige Varietäten:

1. **Gemeiner Cornelkirschbaum.**

Früchte hochroth, glatt, glänzend, bleiben am Strauche, bis es gefriert.

2. **Gelber Cornelkirschbaum.**
3. **Früher rother Cornelkirschbaum.**
4. **Früher schwarzrother Cornelkirschbaum.**
5. **Früher gescheckter Cornelkirschbaum.**
6. **Später weißgescheckter Cornelkirschbaum.**
7. **Später rother Cornelkirschbaum.**
8. **Später dunkelbrauner Cornelkirschbaum.**

---

3. Halbsteinobst.

Frucht mit einem Kelche versehen und mit ungetheiltem Fleische, welches mehrere oder viele zähe und festschalige Kerne einschließt.

Mespilus. L.

Mespilophora. Neck.

(Taf. 16. Fig. 2a und b.)

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5theilig, bleibend, mit kreiselförmiger Röhre, oberständigem Saume und blattigen, bei der

Digitized by Google

Fruchtreife zusammengeneigten Zipfeln. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, kurz genagelt, mit den Kelchzipfeln abwechselnd. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig, etwa 20. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf. Frucht steinfruchtartig, kreiselförmig, mit dem Kelchsaume gekrönt, fleischig, 5steinkernig. Steinkerne hart, durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, an der Basis gekrümmt, an der Spitze mit dunkler gefärbtem Eigrunde.

Mespilus germanica. L.

Mespilus domestica. Gater.
Mespilus sylvestris. Mill.
Mespilus vulgaris. Rchbch.

Mispel, gemeine Mispel, Mispelbaum, Mispelstrauch, Nespelbaum, wilde Mispel, Mespel, Nespel, Hespel, Espel, Nospel, Wispel, Hespellen, Espelbaum, Hespelbaum, Naspelbaum, Apenkirsche, Wispeltute, Dreckſack.

Néflier des bois. (franz.)
Common Medlar, German Medlar. (engl.)

Arten-Charakter.

Ein Strauch oder ein 12—16 Fuß hoher Baum, mit hartem, schwerem, zähem, weißgelblichem, nach der Mitte zu braunem Holze. Rinde an einem alten Stamme braungrau, längs aufgesprungen, an jungen Stämmen und Aesten rothgrau, mit rostgrauen Drüsen und gesprengten Oberhäutchen, an den jüngsten Zweigen olivengrün oder bei alten Stämmen kastanienbraun, mit rostgrauen, filzigen Haaren. Aeste meist dornig. Blätter 4 — 4½ Zoll lang und 1½ breit, abwechselnd, sehr kurz gestielt, länglich-lanzettförmig, zuweilen elliptisch, an beiden Enden spitzig, klein drüsig-gesägt, am Grunde ganzrandig, oben glatt und dunkelgrün, unten hellgrün, weißfilzig mit stark erhabener, weißlicher Mittelrippe. Blumen ziemlich groß, endständig, einzeln, mit sehr kurzen, haarigen Stielen. Kelch kreiselförmig, filzig, mit schmallanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter kürzer als die Kelchzipfel, grünlichweiß, etwas kraus, rundlich. Frucht kreiselförmig, beinahe halbkugelig, filzig, mit dem Kelche und den 5 Griffeln gekrönt, Anfangs grasgrün, bei der Reife olivenbraun, mit hartem, wenig saftigem, beinahe mehlig weißlichem Fleische. Steinkerne 5, länglich gefurcht, hart. Samen weiß, eirund.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern gebirgiger Gegenden, in Oestreich, Baden, Hessen, Westphalen, Sachsen, in der Pfalz, in den Rheinländern, in Frankreich, Italien, in der Schweiz, im südlichen Rußland.

Kultur.

Die Mispel kommt in jedem Boden fort. Man vermehrt sie auch durch Stecklinge, Senker, Kerne, und veredelt sie auf andere Stämme, auch auf Weißdorn. Sie muß, ihres krummen Wuchses wegen, schon jung an Pfähle geheftet werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weinsäuerlichen, zusammenziehenden Geschmack, sie werden nicht häufig roh verspeist, mehr mit Butter, Wein und Zucker gedämpft; man muß sie jedoch am Baume lassen, bis es gefriert und dann noch liegen lassen, bis sie teig werden. Zu ⅓ unter Aepfel und Birnen geben sie einen guten und haltbaren Obstmost. Man gebraucht sie ferner gegen Bauchflüsse. — Das sehr zähe Holz benutzt man zu Kannen, Stielen ꝛc. Rinde und Blätter sind gerbstoffhaltig.

Spielarten sind:

1. Große Garten-Mispel.

Holländische Mispel.

Blätter groß geadert, wie Lorbeerblätter, dunkelgrün.

Frucht rund, oben platt. Fleisch hart, herb, teig aber milder und wohlschmeckender.

Reift Ende Oktober. — Man veredelt sie am besten auf Birnwildlinge, wo sie oft borsdorferapfelgroße Früchte tragen.

2. Mispel ohne Kern.

Die Baumtriebe dünne, heller braun, zarter, gelbröthlich punktirt, mit Dornen. Knospen größer, länglicher. Blätter kleiner, kürzer. Früchte halb so groß, zärter, wohlschmeckender.

Reift Anfangs Oktober.

Crataegus. L.

Mespilus. L.

Systeme: Calycifiorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, bei der Frucht zurückgeschlagen, mit krugförmiger, mit dem Fruchtknoten verwachsener Röhre, oberständigem Saum und ganzrandigen, gezähnten oder gesägten, öfters drüsigen Zipfeln. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav, kurz genagelt, am Rande gezähnelt. Staubgefäße 20 oder mehr, mit den Blumenblättern eingefügt, vor dem Aufblühen einwärts gekrümmt. Staubfäden pfriemlich. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt, selten einfach. Fruchtknoten unterständig, 2—5fächerig, selten 1fächerig. Griffel 2 — 5, selten 1, walzig. Narben fast kopfig, niedergedrückt-rundlich, öfters am Rande lappig. Frucht steinfruchtartig, fleischig, rundlich oder eiförmig, 2—5, selten 1steinkernig. Steinkern beinhart, 2- oder durch Fehlschlagen 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Crataegus Oxyacantha. L.

Mespilus Oxyacantha. Gärt.
β. Mespilus oxyacanthoides. Thull.

Weißdorn, gemeiner Weißdorn, stumpfblätteriger Weißdorn, Hagedorn, Heckdorn, Christdorn, Mehldorn, Hunds-

Digitized by Google

dorn, Heinzerleinsdorn, Heckenweißdorn, Mehlbeere, Mehlbeerstrauch, Mehlstrauch, kleiner Hagapfelstrauch, Wunddornmispel, Hagedornmispel, Müllerbrod, Mehlplatten, Mehlfäßchen, Mehlhosen, Haynerholz, Heinzemänner, Unser lieben Frauen Birnlein, Hageapfel, Hagebot.

Aubépine. (franz.)
White Hawthorn. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 12 — 16 Fuß Höhe, sehr ästig, mit spitzigen, schlanken Dornen an den Winkeln der untern Blätter und an den Spitzen der Seitenzweige. Rinde an alten Stämmen schwarzgrau, längs aufgerissen, querblätterig, an den jungen Zweigen grünlich weißgrau, glatt, an den jüngsten Zweigen röthlichbraun. Holz dicht, sehr fest, fein kurzfaserig, weiß, alt röthlichweiß und braun geadert. Blätter abwechselnd, eiförmig, 3- oder 5lappig, stumpf oder spitz, ungleich-eingeschnitten-gesägt, kahl, oben glänzend grün, unten matter, fast lederig, mit dünnen, rinnigen Stielen. Nebenblätter lanzett-sichelförmig, eingeschnitten-gesägt. Blüthen an den Spitzen der Zweige Schirmtrauben bildend. Blüthenstiele kahl, 1 — 2blüthig. Kelch grün, glatt, mit beinahe eirund-3eckigen, nach dem Verblühen herabgeschlagenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, rundlich, konkav, am Rande gezähnelt und etwas kraus. Staubfäden 20 — 25, weiß. Staubbeutel rosenroth. Gewöhnlich 2, selten 1 Griffel. Narbe grün. Frucht eirund-walzig, Anfangs grün, bei der Reife blutroth mit gelblichem, trockenem Fleische. Steinkerne meist 2, auf einer Seite platt, auf der andern gewölbt.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Gebüschen, Hecken, Wäldern, an Zäunen und Wegen.

Kultur.

Man kann Mispeln auf die Stämme pfropfen, welche dann schnell wachsen und bald Früchte tragen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte kann man essen und zerstampft mit Malz vermischt geben sie einen guten Branntwein. Die Blätter werden zu Thee gebraucht und das Holz wird zu verschiedenen technischen Zwecken benützt. Am besten eignet sich diese Holzart zu Anlegung künstlicher Hecken.

Variirt:

a. mit blaßrothen Blumen,
b. mit gelben Früchten und
c. mit gescheckten Blättern.

Crataegus monogyna. Jacq.

Crataegus apiifolia. Borckh.
Mespilus monogyna. Willd.
Mespilus Oxyacantha. Scop.

Einsamiger Weißdorn, spitzblätteriger Weißdorn, einweibiger Weißdorn, schlanker Weißdorn, dunkelblätteriger Weißdorn, scharfer Weißdorn, Heckenweißdorn, einsamige Mispel ꝛc., überhaupt alle Synonymen, wie bei der vorigen Art.

Arten-Charakter.

Der vorhergehenden Art sehr ähnlich, wird aber höher, denn er erreicht oft eine Höhe von 20 Fuß und darüber, auch ist sein Holz fester und zäher. Die Rinde ist heller, an alten Stämmen aschgrau, mit schwärzlichen Riffen, an jungen olivengrün, weißgrau bekleidet und glänzend glatt, die jungen Triebe behaart. Die Dornen sind feiner, spitziger und häufiger. Die Blätter sind tief 3 — 5spaltig, spitzer gezähnt, der unterste Einschnitt der Blätter an den jungen Trieben fast bis auf den Mittelnerv eindringend. Die Nebenblätter sind größer, länger, schmal, mondförmig, spitziger, feiner und schärfer gesägt. Die Blattstiele sind haarig. Die Blüthen sind kleiner und erscheinen 14 Tage später. Kelchzipfel lanzettlich mit einer breiten Basis versehen, ragen über die Blumenblätter hinaus, wenn letztere noch zusammengelegt sind, schlagen sich aber während des Aufblühens von ihrer Basis an hinab und legen sich dann an die, mit abstehenden Zotten bestreuten Kelchröhre der ganzen Länge nach an. Blumenblätter kleiner, mehr gekerbt, weiß. Staubfäden fein, 18 — 21, weißlich. Staubbeutel klein, purpurroth. Fruchtknoten dünner und länger. Griffel 1, grüngelb. Narbe hellgrün. Früchte größer, länger, fleischiger, dunkelroth, nur 1 Steinkern enthaltend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Laubwaldungen und an Bergabhängen, in Hecken häufig vermischt mit der vorigen Art.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind wohlschmeckender als die der vorherigen Art; er gewährt auch die gleichen Vortheile, nur eignet er sich noch besser zu Hecken.

Varietäten sind:

a. Mit gefüllter weißer Blüthe.
b. Mit rosenrother, entweder einfacher oder gefüllter Blüthe.
c. Mit weißer Frucht.
d. Mit gelber Frucht.
e. Mit gelbgescheckten Blättern.
f. Mit weißlichgelben Blättern.

Crataegus Azarolus. L.

Crataegus Oxyacantha β. Lmk,
Azarolus crataegoides. Borckh.
Mespilus Azarolus. Willd.
Pyrus Azarolus. Scop.

Azarolbirne, Azarolmispel, Azarolapfel, Azarolweißdorn, Azarole, Azerol, welsche Espel.

Azerolier, Epine d'Espagne. (franz.)
Azarole. (engl.)
Azzarolo, Azzarola. (it.)

Arten-Charakter.

Die Rinde dieses 20 Fuß hohen, im wilden Zustande mit Dornen versehenen, im kultivirten aber dornenlosen Baumes ist aschgrau und rissig, an den Zweigen bräunlich. Blätter 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit, verkehrt-eirund,

Digitized by Google

3—5spaltig, am Grunde keilförmig, kurz gestielt, die Zipfel ganzrandig oder 1 — 3zähnig, oben dunkelgrün und glatt, unten weißflaumig. Die Doldentraube besteht meist aus 3 Blüthen, letztere haben kurze, krauszottige Stiele. Kelch ebenfalls mit krausen Zotten besetzt. Kelchzipfel kurz, 3eckig, spitz. Blumenblätter weiß, eiförmig. Staubfäden zahlreich, weiß. Staubbeutel roth. Griffel 3—5. Frucht groß, rundlich, bei der Reife schön roth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

Auf buschreichen Hügeln in Krain, im Littorale, in Südthyrol; bei uns in Gärten kultivirt, wird besonders häufig in Südfrankreich, Italien und in der Levante angepflanzt.

Kultur.

Man vermehrt ihn entweder durch Kerne oder pfropft ihn auf Holzbirnen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßlich säuerlichen, wohlschmeckenden Früchte werden sowohl roh als eingemacht gegessen. Sie werden gegen Durchfall und Erbrechen angewendet.

Variirt mit gelben Früchten.

Sorbus. Crantz.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Trigynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblätterig, 5spaltig, bleibend, mit krugförmiger Röhre und oberständigem Saume. Kelchzipfel über der Frucht fleischig werdend. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter abstehend, kurz genagelt, rundlich. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel 2fächerig, rundlich. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 3 — 5fächerig, bisweilen 2fächerig. Griffel 2 — 5, endständig, an der Basis wollig und verdickt. Narben einfach, stumpf, ausgerandet. Apfelfrucht kugelig oder birnförmig, mit den eingezogenen Kelchzipfeln gekrönt, an der Basis ohne Nabel, 3 — 5fächerig, jedes Fach 2- oder 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos, mit einer knorpelig-lederigen Schale umgeben.

Sorbus domestica. L.

(Taf. 16. Fig. 3a, b u. c.)

Cornus domestica. Spach.
Malus Sorbus. Borckh.
Mespilus domestica. All.
Pyrus domestica. Smith.
Pyrus Sorbus. Gärt.

Spierling, Speierling, Spörling, Sperber, zahmer Vogelbeerbaum, Sperberbaum, Sporbaum, Spierapfelbaum, Speyerapfel, Sporapfel, Sorbapfel, Spierbirne, Sporbirne, Sorbbirne, Spierlingsbirne, Adelesche.

Cormier. (franz.)
Service-tree. (engl.)
Corbella. (it.)

Arten-Charakter.

Baum von 60 — 80 Fuß Höhe, mit rissiger, schuppiger, schwarzbrauner Rinde, welche an jungen Stämmen glatt und rothbraun, an den jüngsten Zweigen mit weißer Wolle besetzt ist. Holz braun geflammt, feinfaserig, hart, fest und glatt. Knospen zugespitzt, glatt und klebrig. Blätter gefiedert, Anfangs zottig, später kahl, die Blättchen, 11 — 15 an der Zahl, sind länglich, spitz-gesägt, kurz gestielt, oben dunkelgrün, unten weißgrün, 2 Zoll lang und ½ Zoll breit. Doldentrauben konvex, groß, wenig blüthig. Blumenblätter weiß. Griffel 5. Früchte 6 — 12 in der Doldentraube, 1 Zoll lang und ½ Zoll breit, birnförmig, grünlich-gelb, sonnenwärts roth, mit 5 Fächern.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Waldungen des südlichen Deutschlands und Frankreichs, in Italien und der Schweiz; bei uns auch kultivirt.

Kultur.

Der Spierlingbaum verlangt einen guten, schweren und frischen Boden und eine schattige Lage. Man vermehrt ihn aus Samen und Wurzelsprossen, propft und okulirt ihn auf Birn- und Vogelbeerstämme.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Er hat die gleichen Krankheiten uud dieselben Feinde, wie sie beim Birnbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken vom Baume herb und sind hart, werden aber durch Liegen teig und bekommen dann einen süßsäuerlichen Geschmack. Man genießt sie roh und eingemacht, bereitet aus ihnen Wein und Branntwein, und wendet sie gegen Durchfall und Ruhr an. Das Holz wird zu Drechsler- und Schreinerarbeiten gesucht.

Man hat eine Varietät von ihm mit apfelförmigen Früchten.

---

4. Schalenobst.

Die äußere Umgebung der Frucht (Schale) enthält eine Nuß, in welcher der mehlige oder ölige, mit einer zähen und ungenießbaren Haut umgebene Kern liegt.

Amygdalus, L.

(Siehe S. 48.)

Digitized by Google

Amygdalus communis. L.

β. Amygdalus amara. Hort.
γ. Amygdalus dulcis. Hort.
δ. Amygdalus fragilis. Haller. Hort.
ε. Amygdalus macrocarpa. Hort.
Amygdalus sativa. Mill.
ζ. Amygdalus persicarioides. Hort.
Amygdalus Persico-amygdala. Rchbch.
Amygdalus hybrida. Dierb.

Mandelbaum, gemeiner Mandelbaum, süßer Mandelbaum, bitterer Mandelbaum, Pfirsich-Mandelbaum, Mandel.
Amandier commun. (franz.)
Common Almond-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Mäßig hoher Strauch oder Baum, 20 und mehr Fuß hoch, mit gelblichweißem, hartem Holz, welches öfters einen braunflammigen Kern hat, mit wagrechten braunen Aesten und ruthenförmigen braunen Zweigen. Blätter über 3 Zoll lang und 1 Zoll breit, lanzettförmig, lang zugespitzt, einfach gesägt. Die Sägezähne sind stumpflich, die untersten aus kleinen Drüsen bestehend; am obern Theile des Blattstiels findet man ebenfalls Drüsen, welche von der Blattsubstanz entfernt sind. Blüthen kurz vor den Blättern erscheinend, sitzend, meist zu 2, doch auch einzeln aus einer Knospe kommend. Kelch röhrenförmig, mit 5 stumpfen Zipfeln. Blumenblätter groß, länglich, zugerundet, hohl, weiß oder rosenroth. Staubfäden 25—30. Staubbeutel gelblich. Fruchtknoten rundlich, wollig. Griffel fadenförmig. Narbe rund. Frucht länglich, zusammengedrückt, mit zähem, lederartigem, trockenem, ungenießbarem, braunem, unregelmäßig aufspringendem Fleische, welches auf der Oberfläche filzig ist. Nußschale länglich, zusammengedrückt, zugespitzt, glatt, durchlöchert, an einer Kante stumpf, an der andern mit einem, von 2 unregelmäßigen Furchen begrenzten Kiele versehen. Kern eßbar, weiß, von einer braunen Haut umgeben.

Blüthezeit und Dauer.

März — Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

In Asien und Afrika zu Hause, wildwachsend in Krain; bei uns (besonders am Rheine) kultivirt.

Kultur.

Der Baum trägt meist reichlich, aber die Blüthe wird häufig vom Froste getroffen, er will einen warmen, trockenen Boden, der sandig sein muß, wenn sein Grundstamm Mandel ist; in schwerem Boden wird die dünnschalige Mandel hartschalig, überhaupt arten bei ungünstigen klimatischen und Boden-Verhältnissen die süßen Mandeln gerne in bittere aus. Nicht veredelt sind die Mandeln klein und hartschalig. Man veredelt sie durch Okuliren auf Pflaumen-, Mandel- oder Pfirschwildlinge. Hochstämme bekommt man, wenn man die Kronäste der wilden Mandel um Johanni auf's treibende, oder im August auf's schlafende Auge okulirt. Sie kommen früh in's Tragen und die aus Kernen gezogenen und unversetzten oft schon im fünften Jahre.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßen Mandeln ißt man roh, oder mit Zucker überzogen und gebrannt, und braucht sie zu verschiedenen Backwerken; die bittern erregen, häufig genossen, Erbrechen, und enthalten viel Blausäure. Die Mandelkleie wird in Verbindung mit wohlriechenden Oelen und Veilchenwurz als hautreinigendes Pulver dem Waschwasser beigesetzt.

Die süßen Mandeln bestehen nach Boullay aus:

Fettem Oel	54,0
Eiweißstoff	24,0
Schleimzucker	6,0
Gummi	3,0
Wasser	3,5
Schale	5,0
Essigsäure und Verlust	0,5

Die bittern Mandel enthalten nach Vogel:

Fettes Oel	28,0
Aetherisches Oel, unbestimmte Menge.	
Käsestoff (Eiweißstoff)	30,5
Schleimzucker	6,5
Gummi	3,0
Faser	5,0
Schale	8,5
Verlust	18,5

Geschichte.

Der Mandelbaum kam zuerst nach Griechenland, von da nach Italien, und dann nach Frankreich, der Schweiz, England, Holland und zuletzt nach Deutschland.

I. Süße Mandeln.

Sie sind in südlichen Gegenden ein Nahrungsmittel. Man gewinnt aus ihnen hauptsächlich viel fettes Oel, das Süßmandelöl, hell, mild, von reinem Geschmack. Innerlich gibt man es hauptsächlich bei Koliken, es wirkt etwas abführend; mehr gebraucht man es äußerlich in Salbenform zu Einreibungen, bei Wassersuchten, in den Bauch eingerieben als harntreibendes Mittel, in Klystieren bei Spulwürmern und Hämorrhoiden. Man bereitet ferner aus den süßen Mandeln zerquetscht, mit Zucker und Wasser, die Mandelmilch, welche man als kühlendes Getränke bei Entzündungen der Verdauungs- und Harnwerkzeuge, Durchfällen, Ruhren, anwendet. Auch hat man einen Mandelsyrup.

Varietäten sind:

1. Süße Steinmandeln.

Bäume dauerhaft mit schöner Blüthe.
Mandeln schwer zerdrückbar.
Reifen Anfangs September. — Eignen sich besonders zu Bogenlauben.

2. Süße Krachmandeln.

Blätter breiter, kürzer und näher beisammenstehend, als bei den vorigen Sorten.
Mandeln mürb, rauher, spitziger, leicht zu zerdrücken. Die Spitze meist auf einer Seite gekrümmt.
Reifen Mitte September.

Digitized by Google

3. Mandelbaum mit gefüllter Blüthe.

Ausgezeichnet schön in der Blüthe, als Zierpflanze.

4. Pfirschmandel.

Amande-pêche.

Soll durch die Befruchtung vom Pfirschbaum entstanden sein.

Baum stärker, größer und ausdauernder als seine zwei Urarten. Blätter größer, ebenso die ausgezeichnet schöne, rosenrothe Blüthe.

Frucht etwas platt, bei jungen Bäumen groß, bei Vollreife das Fleisch der Hülse gelb und springt auf. Mandelschale pfirschsteinartig, mit rauhen Vertiefungen. Kern groß, süß, oft zu 2.

Reift Ende August.

II. Bittere Mandeln.

(Taf. 17. Fig. 1a, b u. c.)

Sie enthalten ein flüchtiges, gelbliches Oel und Blausäure. Die bittern Mandeln wirken auch beim Menschen, in größern Gaben, brechenerregend, bei kleinern Thieren hingegen, wie bei Affen, Katzen, Füchsen, Hunden und Vögeln giftig, besonders gefährlich ist der Genuß des Oels. Aeußerlich gebraucht man letzteres bei verhärteten Brüsten; es wirkt hautröthend, wird deßhalb häufig mit süßem Mandelöl versetzt.

Varietäten sind:

1. Bittere Steinmandeln.

Blumen sind kleiner und rosenroth.
Mandeln sehr hart, nicht zerdrückbar.
Reifen im September.

2. Bittere Krachmandeln.

Mandeln lassen sich zerdrücken.
Reifen im September.

Amygdalus nana. L.

(Taf. 17. Fig. 2a, b u. c.)

β. Amygdalus georgica. Desf.
γ. Amygdalus campestris. Besser.
Amygdalus Besseriana. Schott.
Persica nana. Mill.
Zwergmandel.

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 4 Fuß Höhe, mit kriechender, Ausläufer treibender Wurzel und schlanken Aesten. Die jungen Triebe sind grün. Blätter schmal-lanzettförmig, an der keilförmigen Basis ganzrandig, übrigens gesägt, kahl, Nebenblätter schmal, entfernt-gesägt. Blüthen einzeln, seltener zu 2, an den Seiten der Zweige, sitzend, mit 8 kleinen Schuppen gestützt. Kelch röhrenförmig, rothbraun, mit länglichen, stumpfen, franzig-gezähnelten Zipfeln, die halb so groß als die Röhre sind. Blumenblätter länglich, etwas herzförmig, rosenroth. Staubfäden purpurroth. Griffel über die Hälfte zottig. Frucht von der Größe einer Haselnuß, trocken, filzig, rundlich, kurz zugespitzt. Schale stark zusammengedrückt, ohne Löcher, aber seicht, unregelmäßig gefurcht, beide Ränder hervortretend, der eine mit einer, der andere mit einigen Furchen durchzogen. Mandel bitter.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, jetzt hie und da in Deutschland und Ungarn verwildert.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man kann die bittern Kerne wie die gewöhnlichen bittern Mandeln benutzen.

Juglans. L.

Nux. Adans.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Elaeagni. Adans.
Juglandeae. DeC. Spach.
Monoecia, Polyandria. L.
Pistaceae. Rüll.
Terebinthaceae. Juss.

Männliche Blüthen: Walzige, seitenständige, vielblüthige Kätzchen. Blüthenhülle ist an der Basis einem 1blüthigen Deckblättchen angewachsen, 5—6theilig, die Zipfel sind etwas ungleich, häutig, etwas konkav. Staubgefäße 14 — 36, frei. Staubfäden sehr kurz, fadenförmig. Staubbeutel dick, eiförmig-länglich, aufrecht, mit einem Anhängsel, 2fächerig. Stempelansatz fehlend.

Weibliche Blüthen: endständig, einzeln bis zu drei stehend, ohne Hülldecke. Kelch oberständig, ganzblätterig, kurz, 4zähnig, mit eirunder Röhre. Blumenkrone einblätterig, eirund, abfallend, mit 4 kleinen, 3eckigen Blättern. Staubgefäßansätze fehlend. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, im Grunde 4fächerig, oben 2fächerig. Griffel 2, sehr kurz, walzig. Narben 2, dick, kolbig, rückwärts gekrümmt, auf der Innenseite mit mehreren Reihen Papillen.

Steinfrucht 1kernig, die Fruchtschale wenig fleischig, innen faserig, unregelmäßig aufspringend. Steinkern hart, runzelig, 2klappig, 1samig, im Grunde 4fächerig, oben 1fächerig. Samen aufrecht, runzelig, eiweißlos, 2theilig, unten 4lappig.

Juglans regia. L.

(Taf. 17. Fig. 3a, b, c, d, e.)

β. Juglans filicifolia. Lodd.
Juglans heterophylla. Hort.

Wallnußbaum, Nußbaum, welscher Nußbaum, Wallnuß, welsche Nuß.

Noyer. (franz.)
Walnut-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Wird 60—80 Fuß hoch und 100 Jahre alt und wurzelt sehr um sich. Die Rinde ist aschgrau, an den jüngsten

Digitized by Google

Zweigen braun, glänzend, mit weißen Punkten besetzt, am Stamme ist sie der Länge nach aufgerissen. Blätter ungleich paarig-gefiedert, mit einem dicken, gestreiften und etwas behaarten Stiele. Fiederblättchen eiförmig, zugespitzt, am Rande meist ungezähnt oder an der Spitze leicht gezähnt, glatt, kurz gestielt, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit. Blüthen halb getrennt; die männlichen bilden lange, grüne, lockere, vielblüthige, 1½ Zoll lange Kätzchen, welche braune, eiförmige, 5 — 6mal getheilte oder gezähnte Kelchschuppen haben, vor welchen 12 — 24 kurze Staubfäden stehen, welch' letztere mit braunen Staubbeuteln versehen sind; die weiblichen sitzen zu 2 bis 3 am Ende der jungen Zweige zusammen, sind mit einem 4fächerigen Kelche, einer 4theiligen Blumenkrone, einem eiförmigen, drüsig behaarten Fruchtknoten, sehr kurzem Griffel und 2—3 grüngelben, warzigen, rückwärts umgebogenen Narben versehen. Steinfrucht rundlich, zugespitzt, 2 Zoll lang, von einer dicken, erst grünen, zuletzt olivenbraunen Schale umgeben, welche unregelmäßig aufspringt und eine 2theilige, runzelige und gefurchte, beinharte Nuß enthält. Samen runzelig, von einem gelblichen Häutchen umgeben, in 4 ungleiche, jedoch aber nicht in 4 getrennte Theile gespalten.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Das Vaterland des Wallnußbaums ist Persien und das nördliche Asien; wird bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Je größer der Baum wird, desto fruchtbarer ist er auch, aber vor dem achten Jahre trägt er selten, in rauhem und steinigem Boden wird sein Holz fester, brauner und aderiger. Seine Knospen leiden gerne von Frühlingsfrösten, man macht deßhalb auch Rauchfeuer von Lohe und Spähnen unter die Bäume. Sein bester Standpunkt ist auf steinigen Anhöhen, an Waldungen, Wegen; in der Nähe von Gärten ist er nicht passend, wegen seiner weiten Umwurzelung, seines stark verbreitenden Schattens und seiner schädlichen Ausdünstung.

Man vermehrt ihn am besten durch Samen, man legt hartschalige Nüsse der Mäuse wegen mit ihrer grünen Schale im Herbste, weichschalige dagegen im Frühjahr, oder letztere in mit feuchtem Sand angefüllte Kästen über den Winter in Keller, wo man sie keimen läßt, legt im Frühjahr die Keimlinge in Gräbchen, oder besser gleich in die Baumschule. Beim Versetzen dürfen Pfahlwurzel, Gipfel und Aeste nicht verkürzt werden. Die Bäume putzt man im November und December aus.

Die abgenommenen Nüsse läßt man auf Stroh gelegt, so lange nachreifen, bis sie gut von den Schalen gehen. Das Schwarzwerden der Hülsen schadet der Schale und dem Kern, weßhalb man die Nüsse in warmes Wasser weicht und mit einem stumpfen Besen durcharbeitet und dann trocknen läßt, wodurch sich die schwarzen Flecken meist verlieren. Feucht auf Haufen dürfen die Nüsse nicht geworfen werden, weil sonst die Kerne schimmelig werden. Um an Weihnachten noch Nußkerne, die sich schälen lassen, zu haben, legt man Nüsse mit der grünen Hülse in nassen Sa in Keller, jedoch verlieren sie dadurch etwas an Geschma — Zum Einmachen grüner Nüsse müssen sie Anfangs Ju ehe die grüne Schale hart wird, an einem trockenen Ta abgepflückt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wallnüsse sind sehr ölreich. In die Küche für Hau haltungen nützlich; man genießt sie frisch mit Salz u Brod, das Oel braucht man an Speisen, zum Malen u Brennen, gibt es innerlich gegen Würmer, äußerlich geg trockene Flechten, das etwas ranzige Oel gegen Hornha flecken, die grünen Wallnußschalen von starkem, gewürzh tem Geruch und herbem, bitterem, scharfem Geschmack sti stark reizend.

Nach Wackenroder enthalten 100 Theile eingedickt Saft von unreifen Nüssen:

Vegetabilisches Eiweiß	13,70
Gerbestoff mit Zucker, Apfelsäure, etwas Kali und Kalk	45,60
Gummösen Extraktivstoff mit etwas Zucker, Gerbestoff und viel apfelsaurem Kali	7,72
Schleimzucker mit Apfelsäure und Gerbestoff. .	30,60
Stärkmehl mit an der Luft geschwärztem Extraktivstoff und Salzen	4,16

100 Theile des obigen vegetabilischen Eiweißes enthalten:

Gelbes, scharfes, widerliches Oel mit festem, weißem, milden Fett und grüner, wachsartiger Substanz	13,00
Rothes Fett.	6,00
Braunes, etwas extrakthaltendes Eiweiß . . .	76,00
Asche, vorzüglich kohlen-, salz- und phosphorsauren Kalk enthaltend	5,00

Aus den unreifen Nüssen bereitet man einen Magenbranntwein, gebraucht sie gegen Spulwürmer, Rothlauf, Syphilis, Gicht, chronische Hautkrankheiten, und die abgekochten grünen Schalen als braune Holzbeize, das Holz für Tischler, Instrumentenmacher und Bürstenbinder, hauptsächlich das schön geaderte zu Fournieren.

Geschichte.

Der Nußbaum soll gegen 700 vor Christo von Asi nach Italien und von da nach Frankreich gekommen sein.

Varietäten sind:

1. Riesenwallnuß.

Roßwallnuß.

Oft von der Größe eines Gänseeis. Schale dünn, d Kern oft an der Spitze sichtbar.

Der Baum trägt bald und reichlich, dauert kalte Wi ter aus. — Die schmackhaften Kerne müssen frisch genoss werden.

2. Lange Pferdenuß.

Wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Sch ist vom Kerne ausgefüllt.

Sehr schmackhaft.

Digitized by Google

3. Dünnschalige Nuß.

Meisennuß.

Die Spitze der Schale ist sehr dünn, weßhalb die Vögel dem Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet leicht durch Frost.

4. Gemeine längliche Nuß.

Schale mittelhart. Kern voll, weiß, füllt die Schale aus und hat einen süßen, angenehmen Geschmack.

Der Baum trägt reichlich und wird oft 50 Fuß hoch.

5. Gemeine runde Nuß.

Frucht groß, eirund. Schale mittelhart. Kern voll, von angenehmem Geschmack.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich.

6. Blutnuß.

Um den weißen Kern eine rothe Haut.

Pflanzt sich durch Kerne in ihrer Art fort.

7. Große Steinnuß.

Schale sehr hart und dick, vom Kerne ausgefüllt, letzterer wohlschmeckend.

Baum groß und fruchtbar. — Die beste zum Oelschlagen.

8. Kleine Steinnuß.

Grübelnuß.

Wie die Vorige, aber kleiner.

Corylus. L.

Systeme: Amentaceae. L. Juss.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Monoecia, Polyandria. L.
Querci. Rül.

Männliche Blüthe: Ein walziges, dichtes, hängendes Kätzchen mit ziegeldachförmigen Schuppen, letztere verkehrt-eirund, bleibend. Blüthenhülle flach, schuppenförmig, 2spaltig. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden sehr kurz, pfriemenförmig. Staubbeutel eirund-länglich, auf der Spitze behaart oder kahl, 1fächerig.

Weibliche Blüthe: Ein knospenförmiges Kätzchen. Hülldecke mehrspaltig, die Zipfel derselben fädlich-zerschlitzt. Blüthenhülle klein, ganzblätterig, krugförmig, oberständig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, an der Spitze behaart, 2fächerig. Griffel fehlt. Narben 2, sitzend, fadenförmig, warzig.

Nuß einzeln, in der vergrößerten Hülldecke sitzend, welche an der Basis röhrig und fleischig, oberhalb blattartig, gespalten und zerschlitzt oder in schmale, knorpelige, sparrige Zipfel tief gespalten ist, eirund oder länglich-eiförmig, 1fächerig, 1-, selten 2samig, mit steinharter Fruchtschale. Samen eiweißlos mit häutiger Schale.

Corylus Avellana. L.

(Taf. 18. Fig. 1a, b, c, d.)

α. Corylus Avellana sylvestris. Willd.
β. Corylus ovata. Lam.
γ. Corylus Avellana maxima. Willd. Hort.
Corylus Avellana grandis. Ait.
Corylus oblonga. Breit.
δ. Corylus Avellana striata. Willd.
ε. Corylus alba. Ait.
Corylus arborea. Hort.
Corylus corymbosa. Breit.
ζ. Corylus rubra. Ait.
Corylus sativa. Breit.
η. Corylus glomerata. Ait.

Haselnußstrauch, Haselnuß, Hasel, Haselstrauch, Haselstaude, Waldhaselstaude, gemeine Haselnuß, Nußstrauch, Hassel, Hesse, Klöterbusch.

Noisetier. (franz.)
Hazel-nut tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch oft 20 Fuß hoch und höher, mit brauner oder grüner, weiß getüpfelter, an jungen Trieben behaarter Rinde. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 4½ Zoll lang, beinahe 4 Zoll breit, kurz gestielt, verkehrt-eiförmig, zugespitzt, eingeschnitten sägeartig-gezähnt, runzelig, behaart, oben dunkelgrün, unten hellgrün. Nebenblätter länglich, stumpf. Die männlichen Kätzchen, welche im Herbste erscheinen, sind walzig, überhängend, 1½ Zoll lang, und stehen meist zu 2, 3 und 4, haben im März eine braune Farbe, sehen beim Aufblühen schwefelgelb aus. Die 3fache, stumpf zugespitzte, braune Schuppe enthält 6, 8—9 Staubfäden, welche große, nierenförmige, an der Spitze etwas behaarte Staubbeutel haben. Weibliche Blüthen knospenförmig, sitzen zu 3, 4 und mehreren in den Blattwinkeln. Die 2 fadenförmigen Narben haben eine schön karmoisinrothe Farbe. Kelch mit der Nuß verwachsen, oben meist gefranzt-eingeschnitten, die Nuß nur halb bedeckend, oder sogar über sie hinausreichend. Nüsse traubenweise zu 2, 3, 4 bis 10 stehend, sind länglich, zugestumpft, etwas zusammengedrückt, bei der Reife nußbraun. Der untere Theil der Nuß, welcher mit dem Kelche verbunden ist, der Schild, ist bei den bessern Sorten groß, bei den wilden klein, flach oder spitzig.

Blüthezeit und Dauer.

Bei gelinder Witterung oft schon im Januar. v. Reife Oktober.

Vorkommen.

In ganz Europa und im nördlichen Asien, in Hecken, Gebüschen und Wäldern.

Kultur.

Man vermehrt die Haselnüsse durch Wurzelsprossen, durch Einleger, oder durch Nüsse selbst. Durch Propfen und Okuliren bekommt man gewöhnlich keine dauerhaften Bäume.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Der Rüsselkäfer (Balaninus Nucum L.) bohrt die Nüsse an, so daß die meisten von dessen Larve ausgefressen werden.

Digitized by Google

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind eine angenehme Speise sowohl für Menschen, als für gewisse Thiere (Eichhörnchen, Mäuse, Holzheher, Meisen ꝛc.), aus ihnen kann ein süßes, dem Mandelöl ähnliches Oel ausgepreßt werden. Das Holz liefert jung gute Reife, wenn es stärker ist, wird es von den Korbmachern und Schreinern verarbeitet.

Varietäten sind:

1. Römische Nuß.

Große spanische eckige Nuß, große runde bunte Zellernuß.

Frucht sehr groß, dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, eckig. Schild weiß, platt, fast 4eckig, hell dunkelbraun gestreift. Schale nicht sonderlich hart, oft von selbst aufspringend. Kelche aus einander gespreizt, ungleich gefranzt. Kern voll, angenehm süß.

Reift Ende August. — Staude gerne Früchte in Klumpen tragend.

2. Gunslebische Zellernuß.

Sehr groß, pyramidenförmig, zuweilen eckig. Kelch sehr breit, tief eingeschnitten, flatterig.

Reift später als die Vorige. — Aus dem Kern erzogen.

3. Halle'sche Riesennuß.

Kelch fast die Frucht umschließend und über sie hinausragend, hellgrün, erst geschlossen, mit der Reife sich öffnend. Nuß sehr groß, fast rund, oben dick, mit abgerundeter Spitze. Schild groß, flach, fast rund, weiß. Schale hellbraun, dünn, an der Spitze feinwollig, beim Oeffnen gerne in 2 Hälften springend. Kern zart, angenehm, die Schale häufig nicht ausfüllend.

Reift Mitte bis Ende September. — Die Früchte mehr einzeln stehend.

4. Längliche Riesennuß.

Nicht ganz so groß wie die Vorige, dick, mehr stumpf zugespitzt.

Reift Anfangs Oktober.

5. Große Zellernuß.

Italienische Zellernuß.

Nuß sehr groß, oben abgerundet, gleich dick. Hülse grün, die Nuß oben unbedeckt lassend.

Varietäten von ihr sind:

a. Lange Zellernuß.

Nuß 1 Zoll lang, walzenförmig, nicht ganz von dem Kelche bedeckt.

b. Frühe Zellernuß.

Nuß groß, lang, etwas breitgedrückt, der Kelch die Nuß hälftig bedeckend.

Reifen beide im September.

6. Dicke Zellernuß.

Dicker als Vorige. Hülse flatterig, über die Nuß hinausragend. Kern voll. Trocken voll und gut sich haltend.

7. Große runde spanische Nuß.

Nuß groß, rund, glatt. Kern voll und süß.

Reift Ende August.

8. Gewöhnliche Zellernuß.

Nuß von der Hülse nicht ganz bedeckt. Kern süß, angenehm.

9. Krachnuß.

Mandelnuß.

Nuß groß, rundlich. Schale dünn. Kern voll, süß.

10. Baumhaselnuß.

Nuß rundlich, oben glatt, buschweise stehend. Schale dick, hart. Kern voll, fest, süß.

Staude zu einem Baume ziehbar.

Corylus tubulosa. Willd.

(Taf. 18. Fig. 2a, b, c, d.)

Corylus arborescens. Fl. Wett.
Corylus Avellana δ. rubra. Poir.
Corylus maxima. Mill.

Lambertsnuß, Blutnuß, Bluthaselnuß, Bartnuß, Augustnuß, großer Haselstrauch.

Noisetier franc à fruits rouges. (franz.)
White and red filbert nuts. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 40—50 Fuß Höhe mit braungrauer, rissiger Rinde, welche an den Aesten kastanienbraun und weißgetüpfelt ist. Blätter 5½ Zoll lang und 4½ Zoll breit, herzförmig-rundlich, kurz zugespitzt, gezähnt, auf beiden Seiten röthlich rauhhaarig, dunkelgrün, mit rundem, langem, haarigem Stiele. Nebenblätter länglich, stumpf, grüngelb. Blüthen größer als bei der vorigen Art. Nuß länglich, rothbraun, an der Spitze feinwollig, dünnschalig, mit süßem Kerne, der von einer rothen Haut umgeben ist. Fruchtkelch walzig, oben verengert, mit eingeschnitten-gezähntem Rande.

Blüthezeit und Dauer.

Februar, März. ♄. Reife August.

Vorkommen.

Im südlichen Deutschland, Ungarn, Oberitalien zu Hause; bei uns in Gärten angepflanzt.

Kultur, Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wie bei der gemeinen Haselnuß.

Varietäten sind:

1. Weiße Lambertsnuß.

Nuß mittelgroß, länglich, etwas spitzig. Schale dünn weiß. Kelch geschlossen, über die Nuß hinausgehend. Kern weißhäutig, süß, mandelartig.

Reift im August.

2. Rothe Lambertsnuß.

Blutnuß.

Blätter etwas roth. Kätzchen zur Blüthezeit braunröthlich.

Fast gleich mit voriger. Schale röthlich und der Kern dunkelroth häutig. Geschmack noch angenehmer.

Digitized by Google

Reift im August. — Pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

Castanea. Mill. Gaert.

Castanophorum. Neck.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Cupuliferae, Rich. Blum.
Monoecia, Polyandria. L.

Männliche Blüthe: Geknäuelt, an blattwinkelständigen Blüthenspindeln stehend, und dünne, lockere, unterbrochene Aehren bildend. Die Knäuel sind mit einem Deckblatte und die Blüthen je mit einem Deckblättchen versehen. Blüthenhülle ganzblätterig, 5—6theilig, kelchartig. Staubgefäße 8—20. Staubfäden lang, fadenförmig. Staubbeutel eirund, 2fächerig.

Zwitterig-weibliche Blüthen: Zu 1—3 stehend. Hülldecke kurz glockenförmig, 4spaltig, außen sparrig-schuppig, durch die untern zusammengewachsenen Deckblättchen gebildet. Blüthenhülle oberständig, ganzblätterig, die Röhre mit dem Fruchtknoten verwachsen, zottig, eirund, mit oberständigem Saum, 5—8theilig. Staubgefäße 10—16, sehr klein oder verkümmert. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 5—8fächerig. Griffel 1, sehr kurz. Narben 5—8, pfriemlich-borstenförmig, steif, zugespitzt, oben kahl, unten behaart.

Hüllfrucht kapselartig, weichstachelig, aus der knorpelig holzig gewordenen Hülldecke bestehend, welche innen zottig ist und in 4 Klappen aufspringt. Nußhülsen 2—3, eirund, am Rücken gewölbt oder etwas zusammengedrückt, 1fächerig, 1samig, mit lederiger, innen zottiger Schale. Samen eiweißlos, der Nußhülse gleich gestaltet.

Castanea vesca. Gaert.

(Taf. 18. Fig. 3a, b u. c.)

Castanea sativa. Mill.
Castanea vulgaris. Lam.
Fagus castanea. L.
β. Castanea asplenifolia. Hort.
γ. Castanea cochleata. Lodd.
δ. Castanea glabra. Lodd.
ε. Castanea glauca. Hort.
ζ. Castanea variegata. Hort.

Kastanienbaum, Kästenbaum, Maronenbaum, Marrenbaum, Kastanie, gute, ächte, zahme, süße Kastanie.
Châtaignier. (franz.)
Spanish-Chestnut. (engl.)

Arten-Charakter.

Der Baum wird 50—70 Fuß hoch und im Alter oft außerordentlich stark. Die Rinde ist schwarzbraun, streifig aufgerissen, an den jungen Zweigen schwärzlichbraun, und weiß gefleckt. Aeste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 5—8 Zoll lang, 2½—3 Zoll breit, glatt, lederig, ei-lanzettförmig, zugespitzt, sägeartig gezähnt, oben glänzend dunkelgrün, unten mattgrün, Rippen beinahe parallellaufend. Die männlichen Kätzchen in den Winkeln der Blätter sitzend, sind 4 — 5 Zoll lang, locker, fadenförmig, gelb, widerlich riechend. Blüthen ungestielt, geknäuelt. Blüthenhülle 5—6spaltig. Staubfäden 8—20. Die zwitterig-weiblichen Blüthen stehen unter den männlichen, meist nur einzeln, haben eine 4spaltige Hülldecke und eine 5—6theilige Blüthenhülle. Narben 5—8. Die Hüllfrucht ist eine runde, 1 — 1¼ Zoll dicke, 4klappige Kapsel, welche von einer grünen, stacheligen Schale umgeben und 1—3 dunkelkastanienbraune, gerundete, zugespitzte, an der anliegenden Schale platte, mit einer lederigen Haut umschlossene Nußhülsen enthält.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Sein Vaterland soll Klein-Asien sein; wird bei uns häufig kultivirt. Um Konstantinopel, in Bulgarien, in der Moldau, Wallachei findet man ganze Wälder, auch in der Schweiz, bei Kronberg und Heidelberg größere Anpflanzungen.

Kultur.

Man vermehrt die Kastanien durch Früchte, die man in Kellern in mit feuchtem Sand gefüllten Töpfen den Winter über Keimen läßt und im Frühjahr in's Land bringt. Nach 2 Jahren versetzt man sie und schneidet alle Jahre die Seitenäste ab. Man veredelt ihn auch durch Propfen, Kopuliren und Okuliren, und nimmt dazu die Reiser und Augen von jungen Stämmchen, Ausschlägen oder Wurzelschossen. Die gepfropften Kastanien heißen Maronen, welche meist von vorzüglichem Geschmack sind. — Man läßt die Kastanien im Keller vollends nachreifen, klopft sie nachher mit Knitteln aus, bringt sie wieder in den Keller, wo sie sich in den Kapseln meist bis Weihnachten und länger halten, um Lichtmeß jedoch wachsen sie aus.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Kastanien sind ein bedeutender Handels-Artikel, und in manchen Ländern ein hauptsächliches Nahrungsmittel. Man bereitet daraus Mehl, mit Weizenmehl vermischt, Brod, Backwerk, Brei, Klößen mit Milchsuppen, man ißt sie roh, gekocht, geröstet, überzuckert, füllt Geflügel, wie Gänse, damit, bereitet daraus Stärke, Puder, eine Art Chocolade und Kaffee, und Brennöl. Mit den schlechtern Kastanien mästet man Schweine, welche ein schmackhaftes Fleisch davon erhalten. Die Hirsche gehen ihnen sehr nach.

Geschichte.

Der Kastanienbaum soll nach Einigen von Klein-Asien, nach Andern aus der ehemaligen Thessalischen Stadt Castannea unter Julius Caesar 40 Jahre vor Christo nach Italien gekommen sein, er scheint übrigens zuerst von China und Persien nach Vorder-Asien gelangt zu sein.

Varietäten sind:

1. Gewöhnliche süße Kastanie.

Mit glänzend dunkelbrauner Schale, welche gegen die Spitze glänzend weiß behaart ist. Kern nußartig, fest, süß, eichelartig schmeckend.

Digitized by Google

Reift Ende Oktober. — Der Baum wird stark und groß.

2. Marone.

Italienische Kastanie.

Frucht glatter, größer, runder, süßer und angenehmer als die Vorige.

3. Zwiebelkastanie.

Der gewöhnlichen Kastanie gleich, nur daß die Frucht die Gestalt einer Zwiebel hat.

4. Egalade.

Frucht sehr groß, plattgedrückt, von außerordentlicher Güte.

5. Weiße Königs-Kastanie.

Frucht groß, gelblich, gutschmeckend, frühzeitig reifend.

---

5. Beerenobst.

Frucht fleischig, saftig, ohne Kapsel, entweder einfach oder zusammengesetzt, in welcher der nackte Samen eingeschlossen ist.

Vitis. L.

(Taf. 19. Fig. 1.)

Systeme: Ampelideae. Kunth.
Caprifoliae. Spr.
Eredophyta. Neck.
Hederaceae. L.
Incompletae. Roy.
Pentandria, Monogynia. L.
Sarmentaceae. L.
Viniferae. Juss.
Vites. Rül.

Kelch kurz, klein, ganzblätterig, 5zähnig. Blumenkrone 5blätterig. Blumenblätter klein, gleich, konkav, an der Spitze kappenförmig zusammenhängend, nach der Blüthezeit sich wie eine Haube ablösend. Staubgefäße 5, den Blumenblättern entgegengesetzt. Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht und abstehend, abfällig. Staubbeutel eiförmig oder rundlich, einwärts gekehrt, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten oberständig, eirund, von honigführenden Schuppen umgeben, 2fächerig. Griffel kurz. Narbe platt, fast schildförmig-rundlich, etwas 5lappig. Beere meist groß, kugelig oder eiförmig, Anfangs 5fächerig, bei der Reife halb 2fächerig; die Fächer 2-, oder durch Fehlschlagen 1samig. Der Samen von einer sehr harten Schale umgeben, aufrecht, birnförmig, eiweißhaltig.

Vitis vinifera. L.

Vitis sativa. DeC.
β. Vitis sylvestris. Gmel.
γ. Vitis apyrena. Hort.

Weinstock, Rebstock, Weinrebe, gemeine Weinrebe, weintragende Weinrebe, edler Weinstock, Weintraube, Traubenstock.
Vigne. (franz.)
Common Vine. (engl.)

Arten-Charakter.

Die Hauptwurzel, Fuß- oder Stockwurzel ist gabelförmig getheilt, knotig, von zarten, herzförmigen Wurzelfasern, den Haarwurzeln oder dem Gerönne begleitet, und tief in die Erde gehend, aus seinen obern Knoten entspringen die sogenannten Thauwurzeln, aus den untern Knoten, den Gelenken oder Gelaichen die Seitenwurzeln. Der Stamm wird je nach der Verschiedenheit der Kultur und der klimatischen Verhältnisse verschieden hoch oder stark. Strabo sagt von einem Weinstocke, den er in Margiana, einer persischen Provinz, am Orosflusse gefunden hat, daß ihn ein großer Mann nicht umfassen konnte, und Plinius erwähnt in seiner Naturgeschichte einer Statue des Jupiters zu Populanium, die aus einem Weinrebenstocke verfertigt gewesen sei; der Stamm ist ferner rissig, rankend, mehr oder weniger markig, im grünen Zustande saftig, im trockenen hart. Rinde mehr oder weniger zart oder rissig, sich alljährlich erneuernd. Die Zweige des Weinstockstammes, das sogenannte Rebholz, sind kürzer oder länger, markig, rund, glatt, unten gedrückt, mit näher bei oder entfernter von einander stehenden Knoten in der Jugend grün, später aber am holzigen Theile braunröthlich, hellbraun oder fast gelb und gestreift und unten klein, rund und schwärzlich gefleckt. Der Weingärtner unterscheidet am Rebholz die erstarkten Reben oder Schenkel, das daraus unmittelbar wachsende Holz, das Gescheer oder die Zugäste, die aus dem Kopfe sich bildenden Zweige, auf welchen später die Schenkel entstehen, Bodenhölzer, die oben am Schenkel hervorkommenden Zweige, Ruthen oder Rebenranken und die aus dem Schenkelknoten sich bildenden Zweige, Winterzapfen. Die Knospen oder Augen, welche das Rebholz treibt, sind den Winter über von 3—4 lederartigen, außen bräunlichen, innen grünen und im Frühjahr abfallenden Hüllen umgeben, unter dieser Hülle befindet sich noch eine weitere wolligte und hellröthliche. Die Augen sind mehr oder weniger länglich oder zugespitzt, mehr wollig oder mehr glatt. Eine vor der Entwicklung fast 4eckig geformte ist fruchttragend, eine zu dieser Zeit zugespitzte hingegen treibt nur in die Blätter und das Holz. Die Ranken scheinen nur unausgebildete Trauben zu sein, sie befinden sich meist am obern Theile der Reben, gewöhnlich den Augen oder Blättern gegenüberstehend, hie und da auch mehr am Rebholze zerstreut, sie sind entweder einfach oder 2theilig und verlaufen spiralförmig gegen ihre Spitze. Die Blattstiele sind mehr oder weniger lang oder dick, rundlich, glänzend glatt oder behaart, oder filzig, grün oder theilweise oder ganz röthlich angeflogen, in der Mitte der Basis des Blattes in 5 Aeste netzförmig sich vertheilend. Die Blätter sind meist ansehnlich, oft sehr groß, gewöhnlich 5, seltener nur 2—3, theils mehr spitz, theils mehr stumpf lappig, entweder buchtig, handförmig oder auch zusammengesetzt, tief und weitläufig gezähnt, oben meist glatt, mehr oder weniger glänzend, seltener wollig oder blasig, unten mehr oder weniger dicht oder lang wollig oder filzig, oder oft nur an der Basis behaart, grün oder gelblich, röthlichbräunlich, oft ganz oder nur am Rande schön roth gefärbt, und werden mit der Reifezeit düster gelb gefleckt. Die Blüthen stehen auf gestielten, verästelten, aufrechten, nach der Blüthe hängenden, vielseitig gebildeten, walzenförmigen,

Digitized by Google

eiförmig-cylindrischen, kegelförmigen, eikegelförmigen, seltener fast kugeligen, oft auch unregelmäßigen Trauben, welche wieder entweder nur einfach sind, d. h. nur einfache Blumenstiele haben, oder zusammengesetzt, oder 2 Stiele, oder doppelt-zusammengesetzt sind, oder deren 3 haben, oder endlich, welche dicht, locker, zottig oder langgestielt sind. Spindel nennt man den Theil des Traubenstieles, der zwischen den einzelnen Blüthenstielen und den Beeren bis zur Spitze der Traube fortläuft, er ist mehr oder weniger lang oder stark, grün, braun bis schwärzlich. Der Kelch ist kaum ½ Linie lang, becherförmig, krautartig, an der Basis grün, mit etwas häutigem, weißem Rande. Die 5 Kelchzähne sind ungleich und kaum sichtbar. Blumenkrone 1 — 1½ Linien lang, vor dem Aufschließen entweder kugelig oder birnförmig, je nachdem sich später runde oder längliche Früchte aus ihr bilden, grün. Die Blumenblätter öffnen sich nicht oben, sondern lösen sich nach und nach von der Basis ab, bleiben an der Spitze mit einander sternförmig verbunden und fallen meist darauf ab; sie sind etwas länglich und an der Basis stumpf. Staubfäden 1 Linie lang, nach oben sich verschmälernd, gelblichweiß. Staubbeutel stumpf, pfeilförmig, 2fächerig, gelb. Fruchtknoten an der Basis gewöhnlich, von 5—8 länglichen, runden oder 4eckigen, gelben, bräunlichen, grünen oder weißlichen Drüsen ringförmig umgeben. Griffel sehr kurz. Narbe kopfig. Die Früchte oder Traubenbeeren haben eine Größe von 3½ — 7 Linien, und sind meist rund, länglich oder eiförmig, zuweilen gefurcht, an der Spitze stumpf, oft fast flach, oder genabelt, grün, gelb, roth, violettblau, schwarz und bunt in den verschiedensten Nüancen und mit der Reife beduftet, mehr oder weniger hart oder weich, fleischig oder saftig, mit dickerer oder dünnerer Haut. Die Samen oder Kerne sind rund oder länglich, braungelblich oder bunt, hornartig, hart und von 3 Hülsen eingeschlossen, deren mittlere hornartig und zerbrechlich, nach innen höckerig-faltig, deren innere aber sehr dünn ist.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juli. ♄. Reife Juli — November.

Vorkommen.

Die ursprüngliche Heimath des Weinstocks ist das mittlere Asien, Armenien, Taurien, Caucasus, und sein Anbau erstreckt sich über einen großen Theil der Erde, er geräth noch, wenn ihm nicht klimatische Verhältnisse hinderlich sind, bis zum 50sten Breitegrad, wie in Nordamerika und Neuholland (hier nur in geringer Ausdehnung), und gibt kultivirt noch bis zum 51sten Grade trinkbaren Wein, über 56 Grad Breite gedeiht er nicht mehr. Er findet sich auch verwildert, wie in der Wetterau, in den Rheingegenden und an der Donau, klettert in den großen Rheinwaldungen mit seinen Ranken bis in den Gipfel hoher Eichen, setzt aber im wilden Zustande keine Früchte an.

Der Weinstock reicht in Westfrankreich bei Nantes bis 47° 20′, in der Champagne bis 50°, am Rhein bis 51°, bei Meissen über 51°, bei Grünberg in Schlesien fast bis 52°, in Ungarn bis 49°. Er wird bei Astrachan, am Caucasus, in Persien angebaut, in Japan kommt er nicht zur Reife, in China kultivirt man ihn nicht; am südlichsten wächst er auf Ferro 27° 48′, und auf der Insel Bahrein im persischen Meerbusen, wenig in Aegypten. Am Ohio bis 37°, in S. Francesco bis 38°, in Neu-Mexiko bis 32° 9′ N. Br. Zu St. Jago und St. Thomas unter dem Aequator, in Abyssinien, Decan, bei Cumana 10° 27′, in diesen Gegenden kommt er nie auf der Ebene, sondern nur auf Höhen fort. Auf dem Cap der guten Hoffnung bis 34° S. Br., bei Concepcion in Chili bis 37° S. Br., in der Provinz Buenos Ayres bis 30° 35′, bei Valdivia, fast 40°, auf der Küste von Peru unter 6° S. Br. und in Süd-Wallis bis 34° S. Br. Sogar im Reiche Fezzan in der Wüste Sahara wird Weinbau getrieben.

Kultur.

Die Weinrebe kommt fast in allen Erdarten fort, am besten schlägt ihr ein warmer, trockener, lockerer und kräftiger Boden zu, gut ein steinigter, oder mit Kalk, Quarz, Thonschiefer und grobem Sand vermischter Boden, am schlechtesten ein schwerer, feuchter, mit nassem Untergrund versehener Lehmboden. Sehr gut gedeiht der Weinstock auf verwitterten Gesteinen und in vulkanischen Erden. Im mittleren Frankreich geräth er am besten auf Schieferschichten und Kalkfelsen, die leicht verwittern, im nördlichen Frankreich wird der grobe Sand, mit Kalkerde vermischt, vorgezogen. Der Thonschiefer, Thonmergel, Gyps, Kalk und Kreide schlägt dem Weinstock auf das beste zu, es wachsen auf diesen Gebirgsarten die besten spanischen (die Weine zu Prieure in Catalonien), französischen (Champagner) und süddeutschen (Rhein-, Main- und Neckar-) Weine; auf Lava-Boden am Orono wächst der berühmte Lacrimae Christi, auf Porphyrgebirgen in Ungarn gedeiht der bekannte Tokayer.

In der Mitte eines Berges wächst in der Regel der beste Wein, indem der untere Theil den Nachtheilen der Ebene ausgesetzt und der obere meist zu trocken und dort eine kältere Luft ist; auf der Ebene wächst zwar mehr Wein, allein derselbe ist geringer. Jeder Weinberg muß gegen rauhe und kalte Winde geschützt sein. Die beste Lage für denselben ist daher die mittägige, weil hier die Sonnenstrahlen am längsten verweilen. Die gegen Morgen sind den kalten Winden und den Fröſten ausgesetzt, dagegen haben die Weinberge, die gegen Abend liegen, mehr Schutz; am schlechtesten gedeihen die Weinberge gegen Mitternacht.

Die Weinrebe wird meist im Großen, in Weingärten (Weinbergen), welche meist an Bergabhängen terrassenmäßig angelegt sind, angebaut, doch trifft man sie öfters als Spaliere an Gebäuden, an Kammetzen angepflanzt, sie dient ferner zur Decke von Lauben und Laubgängen, und wird auch als Zierde in Töpfen gezogen.

Man kann die Weinrebe auf verschiedene Weise vermehren und fortpflanzen, und zwar:

1. durch Samen, als die natürlichste Art der Fortpflanzung,
2. durch Schnittlinge, oder Stecklinge, Knot-, Blos- oder Blindhölzer,
3. durch Absenker, Einleger, Fachser oder Grubstöcke,
4. durch Ableger,
5. durch Augen, und
6. durch Pfropfen, Enken oder Pelzen.

Digitized by Google

Schädliche Einflüsse, Krankheiten ꝛc.

Krankheiten des Weinstockes sind:

1. Die Gelbsucht, welche sich durch das Gelbwerden des Laubes und der Triebe und durch das Weißwerden und Vertrocknen der Spitze des Holzes zu erkennen gibt.
2. Der Rauschbrand, Brenner, welcher entsteht, wenn Regen mit Sonnenschein abwechseln, wodurch eine Stockung der Säfte eintritt.
3. Der schwarze Brand, rührt daher, wenn die im besten Wuchse stehenden Stöcke allzustark mit Regen übergossen werden, oder aber, wenn bei Tag die Hitze sehr groß, die Nächte aber kalt, kühl und nebelig sind.
4. Der Grind oder Ausschlag, zeigt sich als ein krebsartiger Ausschlag.
5. Das Aböhren, durch den Eintritt dieser Krankheit entwickeln sich die Blüthen nicht regelmäßig, somit kann auch die Befruchtung nicht gehörig von Statten gehen, weßhalb die Beeren klein bleiben und bald abfallen.
6. Der Sonnenbrand, welchen man am Welkwerden der Trauben erkennt.
7. Die sogenannte Traubenfäulniß, verursacht durch das Faulwerden der Trauben, und
8. die sogenannte Traubenkrankheit, erst seit einigen Jahren in mehreren Gegenden Europa's herrschend, macht, daß die Blätter und die noch unreifen Beeren absterben. Diese Krankheit gibt sich dadurch zu erkennen, daß sich über die Beeren und Blätter eine Pilzbildung anlegt, was daher das Absterben derselben zur Folge hat.

Den reifen Beeren gehen hauptsächlich das Wild, die Füchse, Dächse, Marder, Mäuse, Ratten, Sperlinge, mehrere Drosselarten, Staaren ꝛc. nach, ferner verursachen die Schnecken, welche die frischen Triebe und Augen anfressen, mehrere Arten von Rüsselkäfern, wie der Rebenstecher (Rhynchites Bacchus L.), und der weißgraue Rüsselkäfer (Brachyderes incanus L.), die die Triebe, Ranken, Blattstiele und Früchte anbohren, der Sauerwurm oder Heuwurm (Tinea Uvae, s. Tinea uvella), und die Raupe des Springwurmwicklers (Pyralis vitana), welche die unreifen Beeren umspinnen und anfressen, großen Schaden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Traubenblüthe hat einen angenehmen, veilchenartigen Geruch, und die reifen Beeren meist einen angenehmen, labenden, süßen oder säuerlichen Geschmack. Blätter und Ranken sind sauer und herb schmeckend.

Vorwaltende Bestandtheile der reifen Trauben sind nach Berard: Zucker, Gummi, etwas ätherisches Oel, klebrige Materie, Aepfelsäure und äpfelsaurer Kalk, Weinstein und weinsaurer Kalk. Nach Geiger besteht der unreife Saft von weißen Trauben (Gutedeln) aus:

Weinsäure etwas über 1 Procent,
Apfelsäure 2 Procent,
Weinstein,
äpfelsaurem Kalk,
schwefelsaurem Kalk,
phosphorsaurem Kalk,
salzsaurem Kalk eine Spur,
Gallussäure,
Gerbstoff,
Schleimzucker mit Extraktivstoff (kein Gummi),
grünem Weichharz und Wachs,
Hefe.

Die Trauben sind eine allgemein beliebte und gesunde Speise, man gebraucht sie als blutreinigendes, auflösendes und gelinde abführendes Mittel, macht sie mit Zucker ein, setzt sie reif oder unreif verschiedenen Speisen, Backwerken ꝛc. bei und erhält aus einigen Sorten durch's Trocknen die bekannten Cibeben oder Rosinen. Man bereitet aus den Trauben viele dem Menschen sehr nützliche Produkte, vorzugsweise aber das von einem großen Theile der Menschheit so außerordentlich hochgeschätzte, erquickende, stärkende, des Menschen Herz erfreuende, aber im Uebermaß genossene, berauschende und schwächende Getränk — den Wein, den man, wie hinlänglich bekannt, durch Gährung des ausgetretenen und gekelterten Traubensaftes erhält. Vor der Gährung heißt der Wein Most oder Weinmost, und hat als solcher noch ganz die Süßigkeit der Traube, er ist ein angenehmes, kühlendes und eröffnendes Getränke, und wird zu verschiedenen künstlichen Getränken, Champagner, Liqueuren und zur Bereitung des süßen Senfs verwendet.

Geruch und Geschmack, die sogenannte Blume oder das Bouquet des ausgegohrenen Weines sind sehr verschieden, die Blume ist bald schwächer, bald stärker, der Geschmack bald süß, bald sauer bis kratzig. Die Blume liegt mehr im Innern der Beerenhaut und wird stärker und dauerhafter bei Weinen, die man mit den Häuten gähren läßt, schwächer und schneller vorübergehend bei solchen, welche man von der Kälte weg gleich süß in den Keller bringt. Nicht zu verwechseln mit der Blume ist der häufige Beigeschmack des Weines, welchen man Bodengefährt nennt, entstanden durch Einflüsse des Bodens, der Düngung ꝛc.

Eben so veränderlich wie der Geschmack des Weines ist auch seine Farbe. Obgleich der Saft fast der meisten, sogar der schwarzen Trauben, von weißlicher Farbe ist, so wird doch demselben durch's Treten und Pressen der unter der äußern Beerenhaut sich befindliche Farbstoff mitgetheilt und so der Wein gefärbt.

Betrachten wir den Wein auch von einem andern Gesichtspunkte aus, als blos von dem, daß er ein beliebtes Getränke ist, so finden wir, daß er eine der vorzüglichsten Gaben der Natur ist, er gibt dem Müden Kraft, führt der Reconvalescenten rascher der Genesung entgegen, erwärmt den Frierenden, läßt den Kummervollen seine Sorgen vergessen und wirkt überhaupt innerlich und äußerlich angewendet als ein kräftiges und schnelles Mittel.

Man setzt ihn verschiedenen warmen Speisen, Suppen, Puddings, Saucen und Eingemachtem bei. Man bereitet ferner aus den Trauben und Trestern Weinessig, Weingeist, Branntwein, Weinstein, aus den Trestern noch, indem man sie zu Kohle verbrannt, eine gute Druckerschwärze, aus den Hefen Weinsteinöl, und gebraucht dieselben als Zusatz zu Backwerken und zur Bereitung von Branntwein, und gewinnt aus den Traubenbeeren ziemlich viel und gutes Oel.

Digitized by Google

Das dünne Rebholz läßt sich zum Binden, das dicke u Stöcken und andern Arbeiten, das Holz überhaupt zur Gerberei, verkohlt zu Schwärze und mit andern Ingredienien zum Braunfärben der Wolle und als Feuerungs-Material benutzen. Die Blätter benutzt man zuweilen als Gemüse, zum Einmachen der Gurken, zum Futter mancher Thiere, besonders in Südfrankreich eingemacht als Ziegenfutter im Winter.

Durch lange fortgesetzte Kultur sind eine Menge von Trauben-Varietäten entstanden, die man auf verschiedene Weise nach der Zeit ihrer Reife, wie in frühreife, zur gewöhnlichen Zeit der Reife, und in spätreife, nach der Größe, Form oder Farbe der Traubenbeere ꝛc. einzutheilen versucht hat; da aber diese sämmtliche Eintheilungen auf zu wenig konstante Charakteren der Traubenabarten beruhen, so halten wir es für das Räthlichste, die Klassifikation des Roxas Clemente, und der durch einige Abänderungen modificirten Hocks, nämlich der Eintheilung nach der Beschaffenheit der Blätter, nämlich:

1) ob sie haarig oder fast nackt,
2) ob sie filzig sind,

folgen.

I. Blätter fast nackt.

A. Burgunder.

Vitis burgundica. Schübl. et Mart.
Bourguignon.

Blätter 3—5lappig oder beinahe ganzrandig, gewöhnlich ungleich, oben glänzend, glatt, hochgrün, unten fast nackt, oder nur an den Rippen kaum merklich behaart, blaurün. Blattstiel von verschiedener Länge.

Traube meist einfach, dicht oder auch mehr locker, länglich. Traubenstiel kurz und dick. Traubenbeere klein oder mittelgroß, länglich, zuweilen auch rundlich, feinhäutig, mit angenehmem, weißem Safte und gewöhnlich 2 Kernen.

Frühreifend. Sie werden oft mit dem Clevner verwechselt, sind aber großbeeriger und geben einen minder guten Wein, obgleich man aus ihnen die Affenthaler und Burgunder bereitet.

1. Kleiner früher, schwarzblauer Burgunder.

Schwarzer Burgunder (Württemberg, Breisgau, Rheingau, Elsaß).
Bourguignon noir, Grosse Serine, Plant de Roy, Etrange Gourdaux, Côte rouge, Damas, Boucarès, Noirien (Julien), Pied rouge (in Frankreich).
Morone Nero (Toscana).

Rebstock mittelgroß und stark. Rinde anliegend, zart. Rebholz zahlreich, mittellang, mit 2—3 Zoll von einander entfernten, nur wenig erhabenen und wenig bläulich gefärbten Knoten, glatter, getüpfelter und röthlichbraun gestreifter Oberhaut, wenig markig, mit vielen, gewöhnlich einfachen Ranken, wolligen und früh sich ausbildenden Knospen. Der Schnitt des Holzes ist hart. Blätter etwas größer und unregelmäßiger als beim Clevner, rund, herzförmig, oder 3—5lappig, glänzend grün, 2reihig und fein gezähnt, mit der Reife der Trauben am Rande weniger aber dunkler geröthet als beim Clevner, oben glatt, unbehaart, unten zum Theil kaum bemerkbar haarig, weißlich, die Bucht an der Basis der Blätter nicht gleich. Blüthe dauerhaft.

Trauben klein, aber viel, sehr dicht stehend, etwas länger als beim Clevner, gewöhnlich einfach. Träubchen kurz, kleinere Beere finden sich selten. Traubenstiel kurz, mit einer kleinen Wulst versehen. Beere klein, meist länglich, zuweilen auch rund, kurz gestielt, schwarzblau, mit kleiner Narbe, dünner Haut, glänzend weißem, angenehm schmeckendem, süßem Safte.

Reift früh mit dem Clevner, Ende August. — Man trifft ihn gewöhnlich in Gegenden an, wo schwarze und weiße Clevner gebaut werden.

2. Sehr früher, schwarzer Burgunder.

Augst-Clevner (Württemberg), Augsttraube oder frühe Jakobstraube (Breisgau), Augsttraube oder Jakobstraube (Elsaß), Augustiner, Jakobitraube (Steyermark), früher Burgunder, Frühtraube (an der Bergstraße), schwarzer Burgunder (Oestreich), schwarzer frühzeitiger Burgunder, Frühtraub (Franken, Sachsen), Champagner, frühes Möhrchen (Haardtgebirg), Ranczi (in Böhmen).
Raisin précoce, Raisin de Juillet, de St. Jean, de la Madelaine, Morillon hâtif (in Frankreich).
July Grape (in England).
Lujega, Lugcana veronensa, Luviana, Uva lugliatica e Lugliola de Toscani (in Italien).

Rebstock niederer und dünner als bei der vorigen Abart. Rebholz kürzer. Blätter eingeschnitten und sich meist schon im August am Rande färbend. Blüthe etwas empfindlich, sehr früh.

Trauben etwas kürzer und klumpiger. Beere gewöhnlich rund, schwarzblau, mit dünner Haut, hartem Fleische und wenig wohlschmeckendem, weißem Safte.

Früheste Burgundersorte, reift Ende Juli und Anfangs August. — Sonst der Vorigen gleich. — Er eignet sich vorzugsweise nur in Gärten.

3. Säuerlicher kleiner Burgunder.

Affenthaler (Württemberg).
Morillon aigret, Pineau aigret (in Frankreich).

Blatt wie bei der vorigen Sorte, nur dunkler gefärbt, bei der Reife nur wenig roth am Rande, oft rund herzförmig, oft auch 5lappig. Blüthe später als bei der ersten Sorte.

Trauben von mittlerer Größe, zahlreich, sehr dicht, einfach oder hie und da ästig, sonst wie bei der ersten. Beeren mittelgroß, rund, oder auch etwas länglich gedrückt, schwarzblau, heller bedustet, mit kleiner Franse, gewöhnlich 3 Kernen, mit weißem, beim Drucke sich röthendem Safte, weinigtem Geschmack, aber ohne besondere Blume.

Reift etwas spät. — Er kam wahrscheinlich aus Italien zu uns.

4. Schwarzer größerer rundbeeriger Burgunder.

Schwarzblauer Gamme, blauer Gamet.
Gamme noir, Gamet noir, Plant malin, Chambonas, Saumorille (in Frankreich).

Stamm dick, auslaufend, dauerhaft, mit zarter, nur etwas rissiger Rinde und früh sich entwickelnden Knospen.

Digitized by Google

Rebholz lang, stark, in Menge, ästig, ziemlich markig, mit glatter, punktirter und rothbraun gestreifter Oberhaut, etwas hervorstehenden, 2—3 Zoll von einander abstehenden Knoten, welche dunkler gefärbt als das Holz sind, vielen dünnen, ästigen Ranken, dicken, wolligen Knospen, mit in der Jugend etwas wolligen, weißlichen Zweigenden. Blätter ansehnlich, gewöhnlich 3lappig, oder auch rund herzförmig, ungleich, und ungleich stumpf gezähnt, stark gelblich gerippt, die Bucht an der Basis einen spitzen Winkel bildend, die Buchten an den Blattseiten kurz eingeschnitten, oben etwas uneben, dunkelgrün, unten fast haarlos und nur an den Rippen älterer Blätter wenig wollig behaart, hellgrün, mit der Reife am Rande roth werdend. Blattstiel mittelmäßig lang, dick und etwas roth angelaufen. Blüthe dauerhaft.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, klumpig, manchmal dicht, gewöhnlich aber locker. Traubenstiel dick, länglich, röthlich, mit kleiner Wulst. Beeren mittelgroß, rund, oder auch länglich, schwarzblau, heller beduftet, dünnhäutig, mit ganz kleiner Narbe und Fransе, 3 Kernen, von süßweinigtem Geschmack, ohne eigentliches Bouquet.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — Schon längst in Frankreich bekannt, und vor noch kurzer Zeit in die Gegend von Stuttgart von Burgund aus gekommen.

Eine Unterart dieser Traube ist:

a. Die blaue Hartwegstraube.

Grobschwarz, Tauberschwarz (im Tauberthal).

Rebholz und Blätter heller als bei der Vorigen. Blattstiel ein wenig länger und die jungen Zweige an ihren Spitzen weniger wollig.

Trauben noch lockerer. Traubenstiel länglich. Beerenstielchen kurz und dick. Beere rund, schwarzblau punktirt und blau beduftet, 3—4kernig.

Reift Ende Oktober. — Er wird mit dem Süßrothen schon lange in den Niederungen des Taubergrundes angepflanzt.

5. Schwarzblauer, großer, später Burgunder.

Cleovaner.

Chiavanesca (in Veltelin).

Rebstock dick, auslaufend, dauerhaft, mit wenig anliegender, grober Rinde und später Knospenentwicklung. Rebholz zahlreich, beinahe rund, stark markig, mit etwas breiter und dunkler als das Holz gefärbten Knoten, vielen sehr gabeligen Ranken, besonders breiten, etwas wollig haarigen Knospen. Schnitt weich. Blätter sehr groß, 5- auch 3lappig, oder rund, ungleich, an der Basis eng und an den Seiten kurzbuchtig, sehr stark gerippt, oben dunkelgrün, die Lappen und Zahnspitzen dunkelroth gefleckt, unten blos an den jüngern Blättern fast unmerklich weißhaarig. Blattstiel meist mehr kurz als lang, röthlich gestreift. Blüthe dauerhaft, spät.

Trauben groß, viel, oben mit etwas langen Achseln, unten walzenförmig. Kleinbeere selten vorhanden. Traubenstiel sehr lang, dick, mit sehr großer, röthlicher Wulst. Beere etwas klein, rund, kurz gestielt, dicht stehend, dickhäutig, 1—2samig, glänzend dunkelblau, heller beduftet, mit kleiner Narbe, zusammenziehend weinigtem Geschmack und weißem Safte, der beim Drucke der Beere sich rothfärbt.

Reift Ende Oktober. — Wahrscheinlich aus Italien stammend.

6. Zweifarbiger Burgunder.

Schweizertraube, gestreifte Traube aus Languedoc, venetianische Traube, Ungarisch Blau, zweifarbige Morillon.

Raisin de Suisse, Raisin d'Alpes, Morillon panaché (in Frankreich).

Uva soizzera (in Italien).

Stamm und Rebholz gleicht ganz dem sehr frühen schwarzen Burgunder. Blätter gegen die Spitze hin tief gegen die Basis hin kurz eingeschnitten, oben hellgrün und mit der Beerenreife zerstreut, dunkelroth gefleckt, unten schmu und weißrippig, nackt, bei älteren Blättern und an den Rippen etwas borstig behaart. Blattstiel etwas lang, dünn nackt und röthlich.

Traube wie bei Nro. 1. Beeren wieder wie bei Nro. 1, auf der einen Seite aber blau, auf der andern weiß, zuweilen bemerkt man auch an einem Stocke weiße und wie der blaue Trauben.

Reift Ende Oktober. — Mehr Gartentraube.

7. Kleiner weißer Burgunder.

Weißer Burgunder (an der Bergstraße), Klingenberger, großer Klingenberger, Süßling, Breisgauer (bei Offenburg), Weißclevner (im Elsaß).

Bourguignon blanc, Clossier, Mourillon blanc (Frankreich).

Rebholz länger als bei Nro. 1 und von hellerem Braun. Blätter gewöhnlich 5lappig, tief eingeschnitten, bei der Reife braun gefleckt, oben glatt, unten sparsam und kaum merklich borstig behaart.

Trauben einfach und kürzer. Traubenstiel kurz. Beere gewöhnlich rund, weißlich und bei der Reife hellbraun gefleckt, 1—2kernig, saftig, süßlich. Beerenstielchen kurz, dünn und warzig.

Reift im Oktober.

8. Rundblätteriger weißer Burgunder.

Bourguignon blanc, Pineau blanc, Feuille ronde, Guenoch blanc, Picarneau, Gouche, Melé, Menu (in Frankreich).

Stamm und Holz wie beim Vorigen, ebenso Trauben und Beeren, nur etwas größer, die letzteren etwas angestehend und später zeitigend. Blätter gewöhnlich gleich, rund, ganzrandig und nur hie und da oben etwas eingeschnitten.

Reift im Oktober. — In denselben Gegenden wie der Vorige.

9. Weißer rundbeeriger Burgunder.

Weißer Gamme.

Stamm und Rebholz wie bei dem schwarzblauen Gamme, nur ist das Rebholz etwas engknotiger und heller von Farbe. Blätter an den Seiten weniger stark eingeschnitten, hellgrün. Blattstiel etwas dicker.

Traube dichter, kürzer und dicker gestielt. Wulst dünner. Beere gelblich, oben bräunlich gefleckt.

Reift im Oktober. — Ist von Burgund in die Nähe von Stuttgart gekommen.

Einige unterscheiden von dieser Varietät noch 2 Untervarietäten:

a. Weißer rundblätteriger Gamme.

Blätter rund, beinahe ganzrandig.

Digitized by Google

b. Schwarzer kleiner Gamme.

Petit Gamme, Verreau, Guluche noir, Gorais noir, Noir (in Frankreich).

Blätter 3theilig. Trauben kleiner.

B. Sylvaner. Salvener.

Vitis austriaca. Dierb.
Silvain.

Blätter meist gleich, rund, 3lappig, wenig eingeschnitten, hie und da ganzrandig, eben, nackt. Blattstiel kurz.

Traube mittelmäßig groß, einfach, seltener ästig, dicht, kurz und stark gestielt. Beere von mittlerer Größe, rund, weniger häufig, länglich und etwas gedrückt, mit zartem Fleische und weißem, süß und angenehm schmeckendem Safte und nicht besonderer Blume.

Frühreifend. Die Sylvaner scheinen aus Oestreich zu uns gelangt zu sein, es wird noch besonders der grüne auch daselbst, wie auch in Ungarn, Steyermark, Böhmen und Mähren häufig angebaut.

Sie gedeihen fast in allen Bodenarten und Lagen, und sind ziemlich dauerhaft, doch bekommen sie in zu rauhem, ehmigem Boden und in einer niedern Lage gerne die Sauerfäulniß, überhaupt springt die dünne Haut der Sylvaner bei nasser Witterung gerne auf. — Der Sylvaner eignet sich am besten für den Stock- oder Bockschnitt und kann an Pfählen und Geländern gezogen werden. Durch zu vieles Düngen wird der Wein gern zähe, auch ist es gut für diese Sorte, mit mineralischem Dünger abzuwechseln.

10. Blauer Sylvaner.

Blauer Zierfahnler (bei Oedenburg in Ungarn), schwarzer Oestreicher (in Franken), ordinärer Rother (bei Lörrach in Baden), schwarzer Sylvaner, schwarzer Veltliner.

Rebstock mittelmäßig groß, dünn, mit feiner Rinde und rissiger, weißlichter Oberhaut, dauerhaft. Die Knospen entwickeln sich zeitig. Rebholz zahlreich, dünn, rund, wenig markig, mit 2½ — 3 Zoll von einander entfernten, dunklern Knoten, mit nackten Spitzen der jungen Zweige und etwas vielen, kurz gewundenen, gelblichen Ranken, zugespitzten und nur etwas wollig behaarten Knospen. Schnitt hart. Blätter mittelgroß, herzförmig, rund, am häufigsten 3lappig, oft aber auch ganzrandig, an den Seiten kurz eingeschnitten, buchtig, an der Basis weitbuchtig, ungleich stumpf gezähnt, stark rippig, oben nackt, dunkelgrün, unten zuweilen an den Rippen etwas borstig behaart. Blattstiel von mittlerer Länge, stark, röthlich. Blüthe dauerhaft, früh.

Trauben viel, mittelmäßig groß, kurz, dicht, einfach oder auch ästig. Träubchen klein, dicht. Kleinbeeren fehlen meist. Traubenstiel kurz und stark. Beerenstielchen kurz. Wulst mittelmäßig groß. Beere ziemlich groß, rund oder auch in die Länge gedrückt, kleinnarbig, dünnhäutig, 3kernig, schwarzblau, seltener mit weißgelben Beeren vermengt. Geschmack süß und gewürzhaft.

Reift gegen Ende September. — Trotz der blauen Farbe wird doch der Wein, wenn man ihn auch mit den Häuten gähren läßt, nicht roth.

11. Rother Sylvaner.

Rother Oestreicher (in Franken).

Blatt etwas kleiner als beim Folgenden, wird nur selten im Herbste an seiner Spitze etwas hellroth gefärbt.

Traube von mittlerer Größe, sehr engbeerig und hat kleine Nebenäste. Traubenstiel kurz, dick. Beerenstiele kurz, warzig, grün. Beere roth oder rothblau, dünnhäutig.

Reift Anfangs September. — Gartentraube.

12. Grünlichgelber Sylvaner.

Grüner Zierfahnler (bei Oedenburg in Ungarn), grüner Zimphal, Zierifandel (in Böhmen), Scharvaner (bei Grüneberg in Schlesien), Schönfeiler (in Sachsen), Augustiner, Selenzhizh, Mushza, weiße Fliegentraube (in Steyermark), Oestreicher (am Niederrhein, im Rheingau, bei Oppenheim, Nierenstein, Wackenheim, am Main, an der Tauber, bei Wertheim, im Wormsgau, am Haardtgebirge bei Landau, bei Weißenburg), Franken, Frankenrießling (bei Türkheim an der Haardt), grüner Salvanier, Schwäbler (am Kaiserstuhl, Elsaß), Rießling, grüner Rießling (bei Heppenheim an der Bergstraße und im Breisgau), Bötzinger (am Kaiserstuhl und bei Durlach, an der Bergstraße und im Breisgau), Sylvaner, grüner Sylvaner, weißer Sylvaner (an der Bergstraße, am Neckar, an der Tauber, im Elsaß, im Breisgau), Salviner, Salvener, Salvaner (am mittlern Neckar, im Kraichgau), Grüner (am Kaiserstuhl, im Elsaß).

Silvain (im Dep. du Haut Rhin), L'auxerrois (Mosel und Lot. Dep.).

Rebstock bleibt ziemlich klein. Rebholz kurz, hellbraun, an den Spitzen gelb gestreift und punktirt. Blätter etwas größer, als bei der Vorigen.

Traube von mittlerer Größe, kurz, sehr dicht, einfach, bisweilen etwas ästig. Traubenstiel kurz, grün, warzig. Beere grünlichgelb, perlgrau bethaut, an der Sonnenseite bräunlich getüpfelt, durchscheinend geadert, rund, bei engbeerigen Trauben länglich und zusammengedrückt, 1—2kernig, mit kreisförmiger Fransе und zartem, grünem, saftigem, angenehmen Fleisch.

Reift Ende August und Anfangs September. — Gute Tafeltraube.

C. Franken. Frankentraube.

Vitis franconica. Schübl. et Mart.
Raisin Franconien.

Blätter mittelgroß, 3 — 5lappig, oben glatt, hellgrün, unten zuweilen nur an den Rippen unmerklich borstig behaart. Blattstiel etwas lang.

Traube meistens einfach, eiförmig-konisch, locker, mit länglichem, dünnem Stiele. Beere mittelgroß, rund, dünnhäutig, gewöhnlich 2kernig.

Boden und Kultur wie beim Sylvaner.

13. Schwarzblaue Frankentraube.

(Taf. 24. Fig. 2.)

Süßroth, Süßschwarze (in Franken, an der Tauber und am Main).

Stamm mittelgroß und mittelstark, mit etwas rissiger Oberhaut und anliegender zarter Rinde und zeitig sich ent-

Digitized by Google

wickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, dünn, ohne Gabeln, dünn markig, mit glatter, gestreifter, punktirter und hellbräunlicher Oberhaut, dünnen, nahe bei einander stehenden Knoten, etwas zahlreichen, meist gedrehten Ranken, kleinen, etwas spitzigen und filzigen Knospen. Schnitt weich. Blätter mittelgroß, 3lappig, gewöhnlich herzförmig-rundlich, langgestielt, an den Seiten oft von der Mitte gegen die Spitze des Blattes eingeschnitten, unten gewöhnlich nur ganz wenig an der Basis spitzwinkelig gebuchtet und ungleich kurz gezähnt, feinrippig, oben kahl, hellgrün, unten blos an den Rippen kaum sichtbar borstig behaart. Blüthen ziemlich dauernd.

Trauben zahlreich, kurz, fast einfach, eikegelförmig, nur hie und da ästig, kurz, dünn, glatt und gelbgrünlich gestielt. Beerenstiel klein, warzig, gelblich. Wulst unbedeutend. Beere von mittlerer Größe, kugelig, schwärzlich violett, hellblau beduftet, dünnhäutig, mit kaum sichtbarer, harter Narbe und einfacher unmerklicher Fransе, 1 — 2 dicken Kernen, angenehm süß schmeckendem, weißem Safte; erst später bekommt der Wein eine veilchenartige Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne bei nasser Witterung. Man baut diese Traube hauptsächlich an der Tauber und am Main, bei Mergentheim in Niederungen, und sie gibt mit etwas Grobschwarzem vermischt, den geschätzten rothen Tauberwein.

D. Hänglinge.

Vitis pendula. Dierb.

Blätter herzförmig, fast 5lappig, eingeschnitten-gezähnt.

Traube lang gestielt, klein, dicht. Beere kugelig, weiß bereift, mit dünner Haut.

Boden, klimatische Verhältnisse und Kultur wie beim Sylvaner.

14. Schwarzblauer Hängling.

Rother Elsäßer.

Stamm und Holz wie das des Süßrothen. Blätter länglich, herzförmig, gewöhnlich 3lappig, seitlich herzförmig gebuchtet, 2reihig eingeschnitten, oben spitzig gezähnt, etwas kürzer gestielt, mit der Reife am Rande sich röthend.

Traube etwas kleiner als beim Süßrothen, sonst gleich. Beere etwas kleiner, 2 — 3kernig, schwarzblau, mit süßem, weinlichem Safte ohne Blume.

Reift im September.

15. Rother Hängling.

(Taf. 24. Fig. 3.)

Rother Malvasier (bei Stuttgart).
Griset rouge (in Frankreich).

Rebstock und Holz wie bei der vorigen Traube, die Knoten stehen aber etwas entfernter von einander. Blätter etwas spitziger gezähnt, mit der Reife am Rande rosenroth, sonst wie bei Nro. 14.

Beere etwas größer als bei der folgenden Traube, sehr dünnhäutig, schön hellroth, reift frühe und hat einen süßen Geschmack.

Reift im September. — Eine besonders gute Tafeltraube, weniger bekannt.

16. Weißer Hängling.

Weißer Hängling (in Württemberg), Häusler (b Reutlingen, Pfullingen, Urach, Rottenburg).

Rebstock, Holz, Blätter und Trauben wie bei den Vo rigen. Blätter nicht roth.

Beere weißgelblich, mit bräunlichem Käppchen und ü ßem, weißem Safte, aber ohne Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne. Le det wie auch der schwarze Hängling während der Blüthe b ungünstiger Witterung mehr als der Sylvaner.

17. Weißer Methling.

Rebstock und Holz wie beim Süßrothen, nur ist e sterer zur Blüthezeit empfindlicher. Blatt mittelgroß, g wöhnlich ungleich 5lappig, an den Blattseiten etwas ti eingeschnitten und herzförmig buchtig, am obern Lappen sc breit und zugespitzt gezähnt, oben kahl, hellgrün, und unt an den Rippen und dem länglichen Blattstiele wenig borst behaart.

Trauben mittelgroß, einfach, walzenförmig, etwas lan und dünn gestielt, mit kleinem, etwas warzigem, gelblichen Beerenstiele. Beeren klein, rund, dünnhäutig, durchsch nend geadert, unmerklich gefranst, grünlichweiß, mit kleine Narbe, 2 kleinen hellbraunen Kernen und äußerst angenehm süß schmeckendem Safte.

Reift im September. — Die Beeren fallen in hitzigen Boden gerne ab. Die Blüthen sind sehr empfindlich. — In Franken, an der Tauber, jedoch nicht häufig.

E. Gutedel.

Vitis aminea. Schübl. et Mart.
Chasselas.

Die jungen Zweige an der Spitze glänzend und braun röthlich. Blätter mittelgroß, 5lappig, tief eingeschnitten lang und dünn gestielt, auf beiden Seiten fast nackt, hell grün.

Traube von mittlerer Größe, schlaff, ästig, seltener ein fach, etwas lang und dünn gestielt. Beere groß, rund dünnhäutig, fleischig, saftig und angenehm süß schmeckend.

Die Gutedel sind fast überall, wo der Weinstock noch geräth, in Weinbergen anzutreffen, und sind zugleich be liebte Tafeltrauben. Die in Weinbergen gezogenen Gutedel sorten tragen am meisten, wenn sie auf Zapfen oder kurz Bögen geschnitten werden; bei der 2schenkeligen Bogenzuch sollen sie ihres üppigen Wachsthumes wegen 4 — 5 Fu von einander gepflanzt und stärker als Sylvaner und Rie linge gedüngt werden.

18. Weißer Gutedel.

Gutedel, Schönedel (in Steyermark), Gutedel, Ru kateller, Welscher, Rosmarintraube (in der nördlichen Schweiz), Süßling (im Elsaß), Most, Ku ster (im Oberelsaß, bei Lörrach, am Kaiserstuhl), Frauentraube (hie und da am Kaiserstuhl), Silber ling, Silberweißling (im Breisgrau), Junker, we ßer Junker (am Kocher, Main, an der Tauber, a

Digitized by Google

Franken und Sachsen), Schönedel (in Norddeutschland), weißer Gutedel, Gutedel (am Niederrhein, im Wormsgau, am Haardtgebirge, an der Bergstraße, im Kraichgau, bei Durchlach, Pforzheim, in der Ortenau, in Württemberg und im Klettgau), grüner und weißer Muskateller (in Ungarn und Oestreich).

Chasselas blanc, Chasselas doré, Bar sur Aube (in Frankreich).

Chasselas blanc, Royal Muscadine (in England).

Marzemina bianca (um Venedig).

Rebstock mittelgroß, auslaufend, dauerhaft, mit anliegender, zarter Rinde und früh sich öffnenden Knospen. Rebholz zahlreich, lang, glatt, hell gestreift, punktirt, etwas stark markig, 2 — 3 Zoll von einander stehende, nur wenig konvexe Knoten, oben spitzigen, wenig wollig behaarten Knospen, gewöhnlich sehr langen, gabelförmigen Ranken, nackten, glänzend braunröthlichen Spitzen der jugendlichen Zweige und selten mit Nebenästen und Spättrauben versehen. Schnitt mittelhart. Blätter länglich, 5lappig, etwas tief eingeschnitten, fein und weißlich gerippt, 2reihig, meist spitz gezähnt, mit geräumiger Grundbucht, oben eben, nackt, hellgrün, unten kaum sichtbar, an den Rippen borstig behaart, mit dünnem, nacktem Blattstiele.

Trauben so ziemlich zahlreich und groß, schlaff, zottig, meist ästig, seltener einfach, dünn, länglich und röthlich gestielt. Beeren rund, oder wenn sie besonders eng stehen, auch länglich gedrückt, grüngelb oder gelb, mit goldbräunlichen Käppchen, weiß bethaut, dünnhäutig, durchsichtig, mit brauner Narbe, ganz unbedeutender Fransе, gewöhnlich zwei länglichen Kernen, zartem Fleische und weißem, angenehm süß schmeckendem, gewürzhaftem Safte.

Reift im Oktober. — Der Wein des weißen Gutedels ist blaßgelb, gut, fein und sehr angenehm süß schmeckend, übrigens ohne besondere Blume, hält sich aber selten lange. Die Blüthe ist früh und nur bei naßkaltem Wetter empfindlich.

Durch Kultur erhält man noch 3 Varietäten:

a. Gelber Gutedel.

b. Grüner Gutedel.

c. Weißer kleiner Gutedel.

19. Weißer Pariser Gutedel.

Chasselas de Fontainebleau (in Frankreich).

Rebstock größer und stärker als beim weißen Gutedel, meist einfach. Blätter gleicher, kahl, die feinen Rippen oben weißlich und gegen die Basis des Blattes hin röthlich. Blattstiel zart, mittellang und ebenfalls röthlich.

Beeren groß, rund, weißgelblich, bei voller Reife goldbraun gefleckt, mit weißem, süßem und feinem, gewürzhaftem Safte.

Reift im Oktober. — Er wird hauptsächlich um Fontainebleau angebaut, besonders bei Tomires, welche die vorzüglichsten Tafeltrauben Frankreichs liefert, und 1 französischer Morgen soll hier fast einen Ertrag von 4000 Franken abwerfen.

Hieher möchte noch eine von Mohr beschriebene Spielart zu rechnen sein:

a. Weißer Fondant.

Fondant blanc (aus Neufchatel).

20. Weißer Krachgutedel.

Krachgutedel, Kracher, Krachmost, Krachmoster (bei Lörrach, Mühlheim, Sulzburg, Emmendingen, am Kaiserstuhl), Krachmost, Krachlampe, krächelnder Süßling, Gutedler (im Elsaß).

Chasselas croquant (in Frankreich).

Blätter heller grün als bei Nro. 18, mit meist etwas breiteren obern Lappen; die Rippen stärker, röthlicher und wie der ebenfalls röthliche Blattstiel feinborstig behaart.

Trauben größer, dichter und gewöhnlich einfach. Beere rund, weißgelb, mit weißem, sehr angenehm süßem, weinigtem Safte und hart beim Genusse krachendem Fleische und Haut.

Reift Ende September. — Er wird vorzugsweise im Breisgaue, in der obern badischen Markgrafschaft, von Basel bis Freiburg angebaut, und liefert die sogenannten Markgräfler Weine. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

21. Weißgrüner früher Gutedel.

Früher Gutedel, Perltraube (im Garten zu Schwetzingen, bei Heidelberg), Diamant-Gutedel, Diamanten-Wein.

Muscadine Diamant, Fondant blanc (in Frankreich).

Holz stark, dick, gelenkig, markig, braunroth gestreift und punktirt. Blätter länglich, 5lappig, kurz eingeschnitten, breit gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten an den Rippen etwas borstig behaart, mit langem, unten verdicktem Blattstiele.

Traube groß, oben breit, 2ästig, locker, nach unten spitzig zulaufend, mit kurzem, nach oben verdicktem und warzigem Traubenstiele. Beere groß, oft 20 — 30 an einer Traube, weiß, grün bedüftet, bei voller Reife braun gefleckt, durchscheinend geadert, gewöhnlich 1kernig, mit markigem, vollsaftigem, feinem, delikatem Fleische. Beerenstiele kurz und dick.

Reift Ende August und Anfangs September. — Der Stock ist während der Blüthe etwas empfindlich, die Traube aber die früheste unter den Gutedelsorten. Garten- und Kammerzen-Traube, verlangt eine geschützte Lage.

22. Weißgelber Muskat-Gutedel.

Muskat-Gutedel, Muskateller-Gutedel.

Chasselas musqué (in Frankreich).

Bisam Chasselas, the Frankenthal, Cour grape (in England).

Rebholz schwächer als bei Nro. 18.

Beeren weißgelblich, mit etwas hartem Fleische, und in sonniger Lage angenehm süß und muskatartigem Safte.

Reift Anfangs Oktober. — Der Stock ist empfindlich. Er eignet sich besonders in Gärten und an Kammerzen, und verlangt ebenfalls eine geschützte Lage.

23. Rother Gutedel.

Rother Gutedel (an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Kraichgau, Klettgau und in Württemberg), rother Moster, rother Krachmost, rother

Digitized by Google

Silberling, Rothedel, rothe Frankentraube (im Breisgau), rothe Edelschön, rother Junker, Rothmost, rother spanischer Gutedel.
Chasselas rouge (in Frankreich).

Rebholz kurz, dunkelbraun, engknotig und öfters gestreift. Blätter weniger stark buchtig als bei Nro. 18, und mit der Reife in seltenen Fällen am Rande geröthet.

Traube groß, locker, ästig, selten dicht, mit langem, dünnem, etwas röthlich angelaufenem Traubenstiele. Beere rund, groß, roth, violett beduftet, dünnhäutig, saftig, 2kernig, von süß gewürzhaftem Geschmack. Beerenstiele kurz, dünn, oben dick und warzig.

Reift Anfangs Oktober. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

24. Rother Königs-Gutedel.

Königsedel.
Chasselas rouge, Chasselas du Roi (in Frankreich).

Rebholz schwächlich, rothbraun. Blätter nur wenig eingeschnitten, an der Basis engbuchtig, röthlich gerippt, oben dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün, die Rippen hellbräunlich. Blattstiel lang, roth.

Trauben länglich, groß. Beere mittelmäßig groß, rund, dunkelroth, blau bethaut, mit wohlschmeckendem, röthlichem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist ziemlich dauerhaft. Die Beeren oft sehr früh und unreif sich roth färbend. Garten- und Kammerzentraube. — Er gedeiht beinahe in jeder Lage, wenn er nur im Schnitte kurz gehalten wird.

25. Schwarzer Gutedel.

Schwarzer Gutedel (in Württemberg), schwarzer Muskat-Gutedel, blauer Gutedel.
Chasselas noir (in Frankreich).
Marzemina nera (um Venedig).

Stock stärker als bei Nro. 18. Rebholz gelbröthlich, gestreift. Die Zweige in der Jugend mit etwas wolligen Spitzen. Blätter weniger tief eingeschnitten, hellgrün.

Trauben groß, dicht. Beere rund, schwarzblau, mit festem Fleische und weißem, süßem, fein würzigem Safte.

Reift im Oktober. — Ertrag oft gering. — In Deutschland selten und dann nur als Tafeltraube angepflanzt, auf dem Festlande Venedigs bereitet man aus dieser Traube den Vin dolce, bei uns Tyrolerwein genannt, ein schwarzrother, methsüßer, selten länger als bis zum nächsten Frühjahr sich haltender Wein.

F. Petersilientraube.

Vitis laciniosa. L.
Ciotat.

Blätter 5theilig, geschlitzt.

Traube sehr locker. Beere kugelig, mit dünner Haut. Ist eine Gartentraube und verlangt eine geschützte Lage.

26. Weiße Petersilientraube.

Petersilientraube (in Württemberg, im Breisgau, an der Bergstraße), spanischer Gutedel (im Breisgau, am Haardtgebirge), Jerusalemstraube (in Zell bei Offenburg), Schlizeredel, Gänsfüßler, Oestreichischer Süßling (im Elsaß), das Wälsche (in Oestreich), unächte Petersilientraube (in Steyermark), weißer geschlitztblätteriger Gutedel, Spanninger, Peterselyer Szölö (in Ungarn).
Raisin d'Autriche, Ciotat, Cicoutad, Raisin de Canada (in Frankreich).
Muscadine, Malmsey (in England).
De Spagna veronese (um Verona), Uva de Spagna, Uva d'Egitto, di Gerusaleme, o Spagnuola dei Toscani (um Venedig).

Stock und Holz wie bei Nro. 18, ersterer etwas schwächer, mit weniger anliegender Rinde. Knospen weniger spitz und mehr wollig behaart. Blätter handförmig, mit 5, meist tief bis auf die Rippen eingeschnittenen, gezähnten, lang zugespitzten, der Petersilie einigermaßen ähnliche Blättchen.

Traube etwas kleiner und schlaffer als bei Nro. 18. Beere rund, oft etwas platt, weiß.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist empfindlich daher der Ertrag oft unbedeutend. Durch Samen fortgepflanzt, erhält sie sich konstant. Babo und Metzger hingegen wollen bei ihr auch 5theilige, dem weißen Gutedelblatt ähnliche Blätter gesehen haben.

27. Rothe Petersilientraube.

Ganz welsche Traube (in Oestreich), rother geschlitzblätteriger Gutedel.
Persillade, Ciotad (in Frankreich).

Eine ziemlich unbekannte, von Chaptal beschriebene Traube, der Vorhergehenden in allen Theilen gleich, die Blätter dem Petersilienblatt noch ähnlicher und die Beeren roth.

G. Muskateller.

Vitis apiana. Schübl. et Mart.
Muscat.

Blätter 3 — 5spaltig, meist nur kurz eingeschnitten, 2reihig, spitz gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten zuweilen an den Rippen unmerklich feinborstig.

Traube etwas groß, sehr gedrängt, gewöhnlich einfach, oder beinahe walzenförmig. Beere groß, rund oder hie und da auch mehr länglich, dickhäutig, mit hartem Fleische und bei Vollreife mit süßem, feinem muskatellerähnlichem Geschmack.

Die Muskatellertrauben, im Alterthume schon eine der bekanntesten Traubensorten, werden fast überall, wo der Weinstock noch fortkommt, angebaut, sind aber hauptsächlich im Süden von Italien, Spanien und Frankreich zu Hause. Sie sind in freier Lage auch empfindlich in der Blüthe, eignen sich deßhalb mehr in Gärten zu Spalieren an geschützten Lagen. Die Kultur der Muskatellertraube bei uns ist wie die des Gutedels, nur sollen ältere Reben kürzer geschnitten werden. Sie reifen etwas spät, erhalten auch nur bei Vollreife den sehr angenehmen, feinen, süßen, moschusartigen Geschmack, sind als Tafeltraube außerordentlich geschätzt und liefern die so beliebten süßen Muskatweine.

Digitized by Google

28. Weißgelber Muskateller.

Katzendreckeler, Muskateller (in Württemberg), weißer und grüner Muskateller (an der Mosel, am Main, im Rheingau, an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Breisgau, in der Ortenau, im Elsaß), weiße Muskatentraube (im Breisgau, Elsaß), Schmeckende (in Oestreich), weißer Muskateller (in Steyermark), Weyrer (bei Rust und Oedenburg), Bela Dinka (in Syrmien), Muscatály (im Tokayergebirge), Muscat bell (im Eisenburger Comitat).

Muscat blanc (in Frankreich).

Moscado bianco (in Toskana), Moscato bianca (in Istrien), Moscatello bianco (in Cremona), Moscat bianco (in Brescia), Moschata bianca (um Venedig), Moscatel commun (zu Ocano).

Muscatel morisco fino (bei Malaga), Moscatel menudo blanco (in Andalusien), Zoruna (zu Rondo).

Muscato (im Archipel, besonders Cypern).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, zarter Rinde und etwas spät sich ausbildenden Knospen. Rebholz viel, lang, mit 2 — 3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen und dunklern Knoten, starkem Marke, wenig ästigen Ranken, abgestumpften, wollig behaarten Knospen, etwas wolligen Spitzen der jungen Zweige, selten mit Spättrauben und Nebenästen. Schnitt hart. Blätter rund, oft auch länglich, 3 — 5lappig, kurz eingeschnitten, stark und gelblich rippig, mit spitzen, gelb geränderten Zähnen und spitziger Grundbucht, oben nackt, glänzend grün, unten an den Rippen unmerklich wollig oder borstig behaart. Der Blattstiel bildet mit dem Blatte meist einen spitzen Winkel, braunröthlich.

Traube von mittlerer Größe, einfach, zuweilen ästig, dicht. Traubenstiel kurz, dick, biegsam. Beerenstiel kurz, warzig. Wulst klein. Beeren mittelmäßig groß, rund, engstehend, etwas länglich, dickhäutig, hart, fleischig, durchscheinend aderig, kleinnarbig, mit ganz unbedeutender Franse, 2—3 Kernen, gelb, etwas grau bethaut, bei Vollreife röthlichbraun gefleckt, mit weißem, sehr gewürzhaftem Safte und einem starken, moschusartigem Bouquet, wie es keine andere Traube besitzt.

Reift Ende September und Anfangs Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe aber in freier Lage empfindlich. Reift in nicht ganz südlich gelegenen Gegenden spät. — Im Tokayer-Gebirge bereitet man aus dieser Traube den vortrefflichen Muskat-Tokayer-Ausbruch, in Frankreich den berühmten Frontignan und Muscat de Lunel.

29. Weißgelber Muskateller mit großen länglichen Beeren.

Vitis Isidorii.

Muscat blanc, Muscat d'Alexandrine (in Frankreich).

Muscadel Gordo blanco (Roxas), Moscatel romano (zu Maniſſe bei Valencia), Muscatel romano blanco (Fuente Duena), Moscatel real (zu Motril), Moscatel (Valencia und andere Gegenden), Moscatelon, Moscatel Flamenco (in Malaga), Moscato Gordo blanco (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira, Arcos, Espera, Pascarete, Chipiona, Cadix, Tarifa, Algesiras, Almunecar, Cuebas, Basa, Somontin in Spanien).

Rebholz beinahe gelb.

Beere eiförmig, etwas goldfarbig, 11 Linien lang und 9 ½ Linien breit. Saft citronenartig, bräunlich.

Diese Sorte scheint aus Alexandrien nach Cypern, Samos ꝛc. gelangt zu sein, und wird in Frankreich meist nur im Süden, an Geländern, in Andalusien aber als eine Hauptsorte gebaut und daselbst ein ausgezeichnet guter Wein: Moscatel Gorron, aus ihr bereitet, ebenso pflanzt man sie um Cadix, in Neucastilien, Conil.

30. Rother Muskateller.

Rother Muskateller (am Neckar, an der Bergstraße, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau und Elsaß), Kümmeltraube (bei Weinheim an der Bergstraße, brauner Muskateller (am Main).

Muscat rouge, Muscat de corail (in Frankreich).

Muscado rosso (in Toscana).

Muscatel menudo moscado (in Andalusien).

Rebholz lang, stark, rothbraun, zart gestreift. Blätter etwas länglich, mit etwas stumpfen, zuweilen röthlich geränderten Zähnen.

Traube groß, lang, meist einfach. Traubenstiel kurz und dick. Beerenstiel kurz, dünn, warzig. Beere nicht ganz rund, dunkelroth, an der Schattenseite oft grün oder grün geadert, grau bedustet, meist 3kernig, mit ziemlich festem, saftigem, muskatellerartig schmeckendem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Aus ihr werden in Spanien und in Südfrankreich die feinen Muskatweine bereitet. In Ungarn und Syrmien wird sie häufig kultivirt, bei uns paßt sie an die Spaliere in einer warmen Lage.

31. Grauer Muskateller.

Grauer Muskateller (im Breisgau und in deutschen Gärten).

Muscat gris (Dep. Gironde).

Der vorigen Traubensorte in Allem gleich, bis auf die rothen und grau bedufteten Beeren.

32. Blauer Muskateller.

Blauer Muskateller (am Kaiserstuhl und in einigen deutschen Gärten).

Beeren hellblau, reifen ungleich und später als der rothe Muskateller, und haben einen weniger guten und feinen Geschmack, im Uebrigen demselben gleich.

33. Schwarzblauer Muskateller.

Schwarzer Muskateller (an der Bergstraße, am Neckar, am Haardtgebirge, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau, im Elsaß), schwarze Muskattraube, schwarzer Weihrauch, rother Frontignan.

Muscat noir (Dep. de l'Eure und de Gironde).

Leatico, Aleatico, Vernacolo veronense, Greco o moscato nero (in Toscana und Verona).

Rebstock von mittlerer Größe. Rebholz besonders in der Jugend etwas zahlreich, rund, glatt, punktirt und kastanienbraun, mit Knoten, die dunkler als das Holz und weniger stark als bei Nro. 28 sind, mit starkem Mark, wenig Ranken, wollig behaarten Knospen und nackten Enden der jungen Zweige. Schnitt hart. Blätter groß, ungleich 3 — 5lappig, schmal, an der Basis weitbuchtig, 2reihig und spitz gezähnt, oben glatt, bei der Reife hellgrün, an der Basis und dem Rande röthlich gefleckt, unten an den Rippen kaum bemerkbar behaart, hellgrün, mit dickem, gelblichem Blattstiele.

Digitized by Google

Traube walzenförmig, ziemlich groß, etwas locker, etwas ästig, mit Kleinbeeren. Traubenstiel dick, warzig. Beere mittelgroß, rund, schwarzblau, heller bedustet, dickhäutig, mit kleiner, schwärzlicher Narbe, kaum bemerkbarer Fransе und meist 2 grünlichen Kernen. Geschmack bei nicht Vollreife etwas säuerlich und weniger stark als bei Nro. 28.

Reift Mitte oder Ende September.

34. Schwarzblauer Muskateller mit länglichen Beeren.

Violet muscat, Moscatel long violet (in Frankreich).
Muscatelon en carnado, Uva de Constanza (in Italien).
Moscatel gordo morado (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira), Moscatel romano morado, Niurid Duni (in Spanien).

Rebstock sehr stark. Rebholz ziemlich dick, mit etwas vielen Spättrauben.

Trauben groß mit zartem Stiel. Beeren groß, eiförmig, dick, dichthäutig, violett, mit bisamartigem, ziemlich süßem Geschmack.

Man baut sie ziemlich häufig in Frankreich, in Andalusien, zu St. Lucar, Xeres, Trebugena, in Neucastilien, ebenso auf dem Cap unter dem Namen Raisin noir de Constance, wo sie mit andern Trauben gemischt, den vorzüglich rothen Constanzia-Wein liefert.

35. Violetter Muskateller.

Blauer Weihrauch (in Oedenburg in Ungarn), violetter oder blauer Weihrauch aus der Provence.
Muscat violet, Muscat violet noir (in Frankreich).

Die Spitzen der jungen Zweige kahler als bei Nro. 28.

Traube groß, dicht. Beeren mehr länglich als rund, violett schwärzlich, von sehr gutem, ziemlich stark gewürzhaftem Geschmack.

Nicht uninteressant dürfte es sein, hier noch Jullien's Klassifikation der süßen Muskatweine zu erwähnen:

1. Klasse.

a. Französische Weine: Muskatwein von Rivesaltes, im Departement der Ostpyrenäen, der beste Muskatwein von Frontignan und Lunel, Departement des Herault.
b. Italienische Weine: Die rothen und weißen Muskatweine von Syrakus in Sicilien, der rothe Muscat-Alcorico von Monte Pulciano in Toscana.

Noch mögen hieher gehören:

c. Spanische Weine: Moscatel-Gorno aus Malaga.
d. Ungarische Weine: Muscat-Tokayer-Ausbruch.

2. Klasse.

a. Französische Weine: Die Muskatweine von Languedoc, besonders Frontignan und Lunel.
b. Italienische Weine: Die Muskatweine von Canelli und Chounbave in Piemont, Orvieto und Farnese im Kirchenstaat, Monte Fiascone, die um den Vesuv, Santa Maria di Capua, Conegliano und Bari in Neapel.
c. Spanische Weine: Die weißen Muskatweine von Xeres, Malaga und St. Lucar.
d. Portugiesische Weine: Die Muskatweine von Setuval und Carcavellos in Estremadura.
e. Asiatische Weine: Die weißen und rothen Muskatweine von den Inseln Tenedos, Cypern, Samos und Smyrna.
f. Afrikanische Weine: Die Muskatweine vom Cap und Madeira.

3. Klasse.

a. Französische Weine: Die Muskatweine von Mondbazillac und Saint-Laurent des Vignes, Dep. der Dordogne, der von Roquevaire, Cassis und la Ciotat von Beaune von der Provence, die geringen Sorten von Frontignan, Lunel, Marauffon und Languedoc, die von Heiligenstein und Wolxheim, Dep. Niederrhein.
b. Spanische Weine: Die Muskatweine von Fuencaral in Neucastilien, Borja in Aragon, Velez Malaga in Granada, Alicante in Valencia, und Peralta in Navarra.
c. Oestreichische Weine: Muskatweine aus dem Paduanischen, Veronesischen und Vicentischen.

4. Klasse.

Französische Weine: Die gewöhnlichsten Muskatweine der Dordogne von Languedoc, der Provence und dem Elsaß.

H. Orleans.

Vitis Aurelianensis.
Raisin d'Orleans.

Blätter 3lappig, eben, kurz eingeschnitten, ungleich und oben spitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten nur an den Rippen unmerklich borstig behaart. Blattstiel dick.

Traube ansehnlich, einfach oder auch ästig, sehr dick und etwas lang gestielt. Beere mittelgroß, beinahe rund oder auch länglich, oft unten etwas gedrückt, mit dicker Haut und zartem Fleische, aber von angenehm weinigtem Geschmacke.

Die Orleans sind spätreifende Traubensorten. Er wurde, wie schon der Name dieser Traube es zeigt, schon früher in der französischen Provinz Orleans kultivirt, von wo aus ihr Kaiser Karl der Große auf die Rüdesheimer Berge verpflanzt haben soll. Außer am Rüdesheimer Berg wird er in größerer Anzahl noch auf dem Scharlachberg bei Bingen angebaut, im Kleinen auch, meist nur an Spalieren, auf dem linken Rheinufer, vom Haardtgebirge bis gegen Worms bei Heidelberg, Handschuchsheim, Neuenheim ꝛc. — Der Orleans gibt übrigens nur in ganz günstigen Jahrgängen einen guten Wein. Wegen der späten Reife verlangt er eine sehr warme und bergige, südliche oder südwestliche Lage, wie auch einen steinigten und hitzigen Boden. Er hat die gleiche Kultur wie der Clevner. Bei der Pflanzung in Spalieren, zu welcher diese Traube besonders taugt, ist besonders der Winkelschnitt zu empfehlen, da sie zu Folge dessen besser reift. Die Orleansreben treiben sehr schnell Wurzeln, und zu neuen Anlagen nehme man nur gehörig erstarkte Wurzelreben. — In Verbindung mit dem Rißling gibt der Orleans einen der besten Rheinweine.

Digitized by Google

36. Gelber Orleans.

Orleans, Orleanzer, Orläniſch, Rüdesheimer Bergtraube (im Rheingau), Orleaner (im Breisgau), Hartheinſch, Hartheiniſch (an der Bergſtraße), Hartheng ſt (bei Nierenſtein, am Haardtgebirge), weißer Wälſcher (bei Straßburg).

Raisin d'Orléans (in Frankreich).

Rebſtock groß, ſtark, auslaufend, mit anliegender feiner Rinde und etwas ſich entwickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, rund, gefurcht, geſteckt, rothbraun, mit 2 — 3 Zoll von einander entfernten und erhabenen Knoten, kahlen Spitzen der jugendlichen Zweige, etwas gabeligen Ranken, ſpitzigen, beinahe nackten Knospen, ſelten mit Spättrauben, weniger ſelten mit Aſtertrauben. Schnitt etwas hart. Blätter länglichrund, 3lappig, kurz eingeſchnitten, ungleich und oberhalb ſpitzig gezähnt, am Blattſtiele etwas geräumig buchtig, oben nackt, hellgrün, unten nur an den dickern Rippen etwas borſtig, blaugrün. Blattſtiel ſtark.

Traube anſehnlich, ſehr gedrängt, mit dickem, warzigem und grünem Stiele. Beeren gewöhnlich, gleich, beinahe rund, hie und da gedrückt, durchſichtig, weißgelb, hartfleiſchig, 2—3kernig. Saft weiß und wohlſchmeckend weinigt. Beerenſtiele lang, dick, grün und warzig.

Reift Ende Oktober. — Die Blüthe iſt ſpät, aber ziemlich dauerhaft, und die Traube reift noch ſpäter als der Rißling.

37. Grüner Orleans.

Orleans, Orleanzer, Orlenzer, Orläniſch (im Rheingau), grüner Hartheinſch (bei Heidelberg).

Der Vorigen in Allem gleich bis auf die grünliche Farbe der Beere.

I. Zottelwelſcher.

Vitis italica. Gock.
Rochette.

Blätter groß, breit, 5-, ſeltener 3lappig, kurz eingeſchnitten, ungleich, etwas ſpitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten beinahe nackt, mit länglichem Blattſtiele.

Traube anſehnlich, ſchlaff, eiförmig-cylindriſch, kurzachſelig und lang geſtielt. Beere von mittlerer Größe, rund, mit dicker Haut und hartem Fleiſche und etwas ſäuerlich weinigtem Geſchmack.

Die Traube zeitigt ſpät, und iſt mehr im Süden Europa's anzutreffen, eignet ſich nicht wohl für mehr nördlich gelegene Gegenden.

38. Sehr großer weißer Bottler.

Weißer Zottler (in Süddeutſchland).
Rissli baba (Bart des Alten in Perſien).

Rebholz lang, braun geſtreift. Blatt länglich, 3lappig kurz eingeſchnitten und kurz gezähnt, mit einem kurzen, an der Baſis ſich verſchmälernden mittlern Lappen, kahl, hellgrün. Blattſtiel länglich, kahl.

Traube beſonders groß, oft von dem Gewichte von 5—6 Pfund. Stiel kurz und dick. Beere faſt gleich, rund, punktirt, grün und grau beduftet, kurz, dick und warzig geſtielt, dickhäutig, mit großer Narbe, grünem Fleiſche, zwei Kernen und von ſäuerlichem Geſchmack.

Soll aus Perſien ſtammen und wird auch blos als Tafeltraube und bei uns ihrer Seltenheit wegen in Gärten gezogen.

39. Mittelgroßer weißer Bottelwelſcher.

Rebholz röthlich, hie und da etwas gelblich, mit häufig über 3 Zoll von einander abſtehenden, erhabenen Knoten, ſehr breiten, nackten Knospen. Schnitt mittelhart. Blätter 3lappig, rund, herzförmig, faſt gleich und ſtumpf gezähnt. Grundbucht mittelmäßig erweitert, ſehr ſtark rippig, durchaus nackt, dunkelgrün, ſehr lang, röthlich geſtielt.

Trauben ziemlich groß und viel, ſchlaff, einfach, länglich, mit ſehr langem, dünnem Stiel. Beeren mittelgroß, ungleich, länglich, grünlich und braun bethaut, 1—2kernig, mit weißem, ſäuerlichem Safte.

Reift ſehr ſpät, ſoll ebenfalls in Perſien zu Hauſe ſein.

40. Purpurfarbiger perſiſcher Bottler.

Anguur Asii (in Perſien).

Blätter 5theilig, ungleich gekerbt, feſt und hart, oben hellgrün, unten bläſſer.

Traube außerordentlich groß, ſehr ſchlaff. Beere dichtſtehend, rund, dunkel purpurroth, fleiſchig, mit bei Vollreife ſüßem, weinigt ſchmeckendem Safte.

Wird ſpät reif und in der Gegend von Perſepolis häufig als Weintraube gepflanzt, gibt daſelbſt einen ſehr guten, ſtarken und rothen Wein. Läßt ſich lange aufbewahren.

41. Rothholziger, ſchwarzblauer Bottelwelſcher.

(Taf. 20. Fig. 2.)

Zottelwelſcher, Blauwelſcher, Römer (in Württemberg).

Rochelle noir, Faigneau, Viganne, Movegue (in Frankreich).

Rebſtock ſtark, auslaufend, mit etwas anliegender, zarter Rinde und ſpät ſich ausbildenden Knospen. Rebholz zahlreich, beinahe rund, etwas gedrückt, wenig markig, braun geſtreift, mit 1 — 3 Zoll von einander ſtehenden erhabenen Knoten, vielen gabelförmigen Ranken, dicken, abgeſtumpften, etwas wollig behaarten Knospen, häufig mit ſpäten Aſttrauben. Schnitt etwas hart. Blätter etwas groß, 3 — 5lappig oder rund herzförmig, ſeitlich kurz eingeſchnitten buchtig, an der Baſis ſehr weitbuchtig, 2reihig, ſpitzig gezähnt, ſtark und gelblich gerippt, etwas lang und an der Blattbaſis röthlich geſtielt, oben nackt, hellgrün, bei Vollreife am Rande röthlich, unten beinahe nackt.

Trauben viel, ſchlaff, ei-walzenförmig, achſelig, lang und röthlichgrün geſtielt, mit großen Träubchen, häufig mit Kleinbeeren. Wulſt klein. Beeren groß, rund, oben etwas flachgedrückt, etwas lang und röthlich geſtielt, feſt am Stiele hängend, ſehr klein narbig, dunkelblau, heller bethaut, dickhäutig, 3—4kernig, mit etwas ſäuerlichem, beim Druck der Beere roth ſich färbendem Safte.

Der Rebſtock iſt dauerhaft. Blüthe ſpät, ebenſo die Beeren, welche mit dem Schwarzwelſchen reifen. — Er kommt nicht ſelten in Württemberg vor.

42. Gelbholziger, ſchwarzblauer Bottelwelſcher.

Rebholz geſtreift, punktirt, gelbröthlich, markiger als bei der vorigen Sorte, und die Knoten oft 5—6 Zoll von

Digitized by Google

einander entfernt stehend. Blätter sehr groß, gewöhnlich ungleich, sehr lang gestielt.

Traube größer als bei der vorigen Sorte, pyramidenartig, achselig. Beere länglicher als vorige.

In Chiavenna häufig gebaut.

K. Trollinger.

Vitis macrocarpa. Dierb.
Mansard.

Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig, oder auch rund herzförmig, an der Basis mehr oder weniger stark buchtig, groß und ungleich gezähnt, durchaus fast nackt. Blattstiel etwas lang, gelblich, röthlich gestreift.

Traube groß, dicht, ästig, pyramidalisch. Beeren groß, rund, dickhäutig, fleischig, mit weißem, weinigtem und schmackhaftem Safte.

Der Trollinger scheint aus Italien, woselbst er, zumal in Oberitalien, noch häufig gebaut wird, zu uns gekommen zu sein, und findet sich außer in einem großen Theile Württembergs noch am Haardtgebirge, am Niederrhein, im Rheingau ꝛc. — Er reift nur in günstigen Jahrgängen und an südlichen oder südwestlichen Bergen gepflanzt, und gedeiht bei uns besser auf hohen Kalk- und Sandsteinbergen, wie in der Nähe des Neckars, als auf den niedrigern Keupersandsteinbergen des Weinsberger Thales, Remsthales ꝛc. Seines üppigen Wuchses wegen darf er nicht nieder gezogen werden, weßhalb man ihn gewöhnlich auf Schenkeln mit 3—4 Bögen zu 7—8 Augen zieht. In gebundenen und steinigen Böden nimmt man zu neuen Anlagen am besten gute und starke Wurzelreben und keine Schnittlinge, die Köpfe der jungen Rebstöcke muß man immer offen erhalten, damit der Trieb in's Holz nicht unterbrochen werde. Gegen die Reife hin ist der Trollinger in Folge der Sommerhitze häufig dem Brenner unterworfen, weßhalb das Nöthige beim Auslauben und Anheften zu beobachten ist. Der Trollinger leidet sehr leicht durch Fröste, weßhalb man ihn in Württemberg vor dem Eintritte des Winters mit Erde, oder, indem man die Ruthen mit Steinen niederlegt, bezieht. — Sehr gut eignet sich der Trollinger zu Spalieren und Lauben, und bei dieser Erziehung wird der Stamm oft 4—6 Zoll dick und oft mehr als 100 Jahre alt, und ist sehr ergiebig; er gibt nur in sehr günstigen Jahren einen guten Wein, durch Spätlese aber kräftigen, gesunden und dunkelrothen Wein.

43. Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger.

(Taf. 20. Fig. 3.)

Trollinger (in einem Theile von Württemberg, an der Bergstraße, bei Wertheim am Main, im Kraichgau, bei Affenthal in der Ortenau, Würzburg), weißholziger Trollinger (in einigen Gegenden Württembergs, bei Mundelsheim), Schwarzwelscher, schwarzer Welscher (Württemberg), Troller (in Franken, hin und wieder an der Bergstraße bei Neuenheim), Welscher (in einem Theile Württembergs, bei Nierenstein und Dienheim am Rhein), Bommerer (bei Heilbronn), Hudler (bei Durlach, Pforzheim), Bocksbeuden, Schliege (Elsaß), Mohrendutte (im Breisgau, in der Ortenau, im Elsaß), Languedoc (bei Lahr im Breisgau in Gärten), Bocksaugen (Koblenz), schwarzer Gutedel (um Neuenheim, Heidelberg), Frankenthaler (in deutschen Gärten), Fleischtraube (am untern Haardtgebirge, bei Oppenheim, im Rheingau und bei Klingenberg am Main), Malvasier (bei Edenkoben, Hambach, Gimmeldingen am Haardtgebirge, Weißenburg).

Mansard, Grand Noir, Trussiaux (in Frankreich).
Uva cenerente (um Venedig).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, rauher Rinde, rissiger Oberhaut, spät sich entwickelnden Knospen und etwas wollig behaarten Enden der jungen Zweige. Rebholz viel, an den Augen bogig, gestreift, punktirt, gelbbräunlich, etwas stark und braunmarkig, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas erhabenen Knoten, vielen langen und ästigen Ranken, dicken, gewöhnlich nackten, röthlichbraunen Knospen, häufig mit Nebenästen und Aststrauben, selten mit Spättrauben. Schnitt weich. Blätter groß, sehr ungleich, 3 — 5lappig oder auch rund herzförmig, an den seitlichen Buchten bis zur Hälfte eingeschnitten, an der Basis mehr oder weniger weitbuchtig, sehr ungleich und oben etwas spitz gezähnt, stark rippig, oben zart, nackt, dunkelgrün, unten nur an den stärkern Rippen unmerklich borstig, mit etwas langem, dickem, gelblichem und röthlich gestreiftem Blattstiele.

Trauben sehr groß und zahlreich, zottig pyramidenförmig, achselig, mit langem, biegsamem, gelbem Trauben- und warzigem, gelblichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Träubchen, häufig mit Agrest, selten mit Kleinbeeren, starker Wulst. Beere oft sehr groß, beinahe gleich, rund, schwarzblau, grau bedustet, löst sich ungerne vom Stielchen ab, kleinnarbig, dickhäutig, mit kreisförmiger Franse, gewöhnlich 2—3 Kernen, mit weinigtem, bei Vollreife etwas aromatischem Geschmack.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe empfindlich.

44. Schwarzblauer rothholziger Trollinger.

Schwarzwelscher, rothholziger Trollinger (in Württemberg).

Rebholz gestreift, im Sommer röthlich, im Herbste sich mehr bräunend. Knoten enger stehend und Ranken weniger und einfacher als bei der vorigen Sorte. Blätter kleiner, an den Seitenbuchten weniger eingeschnitten, mit kürzerem und gelblichem Blattstiel.

Trauben kleiner, schlaffer und weniger zahlreich. Trauben- wie Beerenstiel gegen die Reife hin sich röthend. Beeren kleiner, oft länglich, 2—3kernig, röthlich.

Reift im Oktober etwas früher als der gelbholzige Trollinger.

45. Blauer Muskattrollinger.

Malvasier Muskateller.

Die Spitzen der jungen Zweige kahl, die Blätter tiefer eingeschnitten als beim schwarzblauen Trollinger, groß und sehr lang gezähnt.

Trauben dicht, zottig, lang, setzen mehrere Nebenzweige an. Beeren blau, bei der Reife in's Rothe spielend, un-

Digitized by Google

gleich, 3kernig, mit festem, grasgrünem, vollsaftigem Fleisch. Der Saft trübweiß, von stark muskatähnlichem Geschmack.

Reift Ende Oktober.

46. Rother Trollinger.

Rothwelscher (in Württemberg).

(Verwechselt von Babo und Metzger mit der verschiedenen Calebstraube.)

Unterscheidet sich von dem gelbholzigen Trollinger nur durch die hellröthlichen Beere.

Reift Ende Oktober. — Der Rothwelscher findet sich ziemlich häufig in der Umgebung von Stuttgart.

47. Großer, rother Trollinger.

Rother spanischer Muskateller (bei Oedenburg), rother spanischer Gutedel.

Rebstock und Holz gleichen dem gelbholzigen Trollinger. Die Knospen entwickeln sich früher, sind stumpf und etwas wollig. Knoten gedrückt, röthlich. Mark dünner. Schnitt härter. Blätter sehr groß, fast gleich, meist 5lappig, kurz eingeschnitten, 2reihig, meist spitzig gezähnt, schmal, gelblich gerippt, dünn, länglich gestielt, an der Basis etwas weitbuchtig.

Trauben größer und dichter als bei Nro. 43, auf beiden Seiten breitachselig. Beeren groß, rund, dünnhäutiger als bei Nro. 43, meist 3kernig, hellroth, mit feinem Muskatgeschmack.

Reift im Oktober. — Hie und da um Stuttgart an Spalieren und in Weinbergen.

48. Weißer Trollinger.

Weißer Malvasier (am obern Haardtgebirge).

Trauben dichter, als beim blauen Trollinger. Beere weiß.

Reift Ende Oktober.

L. Gänsefüßler.

Vitis chenopodia. Dierb.

Raisin de Cantal.

Blätter gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, oben kahl, dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün.

Traube groß, lang, ästig, lang gestielt. Beeren rund, dickhäutig, mit weißem, weinigt säuerlichem Safte.

Kultur und Produkt sind gleich der des Trollingers.

49. Blauer Gänsefüßler.

(Taf. 21. Fig. 1.)

Gänsefüßer, Gänsefüßler (am Neckar in Württemberg, an der Bergstraße, im Kraichgau, am obern Haardtgebirge), Bockshorn, großer blauer Unger, Blauer von Boromeo.

Raisin rouge de Cantal (in Frankreich).

Rebstock sehr dick, auslaufend, mit etwas anliegender zarter Rinde, und etwas spät sich ausbildenden Knospen. Rebholz lang, nicht punktirt, hellbraun gefurcht, 3—4 Zoll weit und erhaben knotig, stark markig, mit vielen langen, ästigen Ranken, klumpigen, wollig behaarten Knospen, selten mit Spät- und Aststrauben. Schnitt weich. Blätter groß, gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, häufig noch mit kleineren Nebenlappen, oder die obern Lappen 3theilig, 2reihig, oberhalb spitzig und gegen die Reife roth gezähnt, etwas hervorstehend, gelblich gerippt, oben glänzend, kahl, grün, unten beinahe nackt, heller grün. Blattstiel lang, unbehaart, grünlich und hellröthlich.

Trauben zahlreich, groß, lang, oben breit, nach unten sich verjüngend, ästig, mit dickem Trauben- und dickem, kurzem, bei Vollreife röthlichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Träubchen und selten mit Agrest und Kleinbeeren. Beeren groß, rund, narbig, schwarzblau, blau beduftet, mit röthlichem Fleische, weißem, säuerlichem und beim Druck der Beeren sich röthendem Safte, 2 länglichen Kernen.

Reift gegen Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe namentlich bei Nässe empfindlich. Man findet diese Traube meist mit dem Trollinger in Weinbergen.

50. Großer hellrother Gänsefüßler.

Calebstraube (bei Neckarzimmern und im Taubergrund). Rothwelscher (bei Heidelberg), Samentraube, Schmiedstoffel (in Gärten bei Karlsruhe), Hartwegische Samentraube (auf der Insel Reichenau), rother Trollinger, rother Malvasier.

Raisin monstrueux (in Frankreich).

Rebstock sehr groß, dick, auslaufend, mit fest anliegender, zarter Rinde. Rebholz rund, etwas gedrückt, punktirt, hellbraun und gelblich gestreift. Knoten 2 — 3, von einander abstehend, breit, dunkler gefärbt als das Holz. Die jungen Zweige kahl spitzig. Ranken wenig, dünn, gewöhnlich einfach. Knospen klumpig, nur etwas wollig behaart, oft Nebenäste und Aststrauben. Schnitt ziemlich hart. Blätter etwas groß, gleich, tief eingeschnitten-5lappig, an der Blattbasis weitbuchtig, ungleich wenig und gegen die Reife rothzahnig, oben etwas rauh, hellgrün, unten nur theilweise an den Rippen etwas borstig, gelblichgrün, mit langem, etwas borstig-behaartem, röthlichem Blattstiel.

Trauben zahlreich und sehr groß, lang, bisweilen 4—5 Pfund wägend, dicht, achselig, nach unten sich zuspitzend. Träubchen groß. Traubenstiel sehr dick, länglich. Beerenstiel kurz, dünn, warzig, grün. Beeren groß, rund, gehen leicht vom Stiele ab, kupferfarbig, hellgrau beduftet, mit kleiner, bräunlicher Narbe, kleiner Franse, gewöhnlich zwei Kernen und weinigtem Geschmack.

Reift Anfangs November. — Die Traube ist in der Blüthe dauerhaft. Sie wird im südlichen Theile Deutschlands nur selten in Weinbergen, sondern mehr in Gärten oder Spalieren, ihrer Größe wegen gepflanzt.

II. Blätter oben kahl, unten feinhaarig oder wollig.

A. Rißling.

Vitis pusilla. Dierb.

Le Rissling.

Blätter beinahe rund, 3 — 5lappig, oben etwas blasig, fast kahl, unten fein behaart. Blattstiel dünn, röthlich.

Traube klein, dicht, einfach, zuweilen auch ästig, kurz gestielt. Beeren klein, rund, beim Dichtstehen gedrückt, punktirt, fleischig, bei Vollreife etwas dünnhäutig und mit süßem, fein aromatischem, weißem Safte.

Der Rißling ist wegen seines wenig markigen harten Rebholzes nicht empfindlich gegen Frühlings- und Herbst-

Digitized by Google

fröste, verlangt aber wegen seiner Spätreife eine südliche und gegen kalte Winde geschützte bergige Lage, und obwohl er fast in jedem dem Weinstocke noch zuträglichen Boden geräth, so schlägt ihm doch Basalt, Granit, Thonschiefer und einige Kalk- und Lößböden am meisten zu. In schweren Lehmböden erhält man eine größere Quantität eines etwas schweren, haltbaren und angenehmen Weines, in mehr sandigen, leichteren Böden wird der Wein stärker aber geringer an Quantität, in sehr leichtem, sandigem Boden wird der Weinstock oft nur 15—20, in leichtem, kiesigem Thonboden 20 — 25, in schwerem Thonboden dagegen oft 60 — 100 Jahre alt. — Am besten paßt für den Rißling der Schnitt auf Zapfen von 2 — 3 Augen, aber auch die Bogenzucht läßt sich bei ihm anwenden. Weil die Fruchtaugen nahe am Kopfe sitzen, so muß man das Tragholz nieder halten, weil andernfalls der Weinstock schlechte Trauben liefern würde. Das Beziehen ist dem Rißlingsstocke nicht besonders dienlich, am wenigsten in Mergelböden. Zum Setzen nimmt man entweder 1 — 2jährige Wurzelreben oder auch, besonders da der Rißling gerne anwächst, gesunde Schnittlinge, beobachte aber beim Setzen die Regel, daß der Setzling einen Schuh tief in den Boden komme, da der Rißling keine starken Fußwurzeln treibt, und sowohl durch Kälte als auch Sommerhitze leiden würde. In sandigem, leichtem Boden verlangt der Rißling alle 3 Jahre, in schwerem Lehmboden nur alle 4 — 6 Jahre eine abwechselnd mineralische und thierische Düngung, welche vor Einbruch des Winters vorgenommen wird. — Der Ertrag des Rißlings ist meist mittel, oft aber viel nachhaltiger als bei andern Trauben, und die Güte des Weines hängt hauptsächlich von einer vorsichtigen und möglichst späten Weinlese und von der gehörigen Bereitung des Mostes ab.

51. Weißer Rißling.

(Taf. 22. Fig. 3.)

Rießling (am Neckar, im Rheingau, bei Mainz und Nierenstein, am Haardtgebirge, am Main, an der Tauber, der Bergstraße, im Breisgau), großer und kleiner Rißling, Rheingauer, Oberländer neu Gewächs (Elsaß), kleiner Rißling, Gewürzrißling (am Rhein), Rißling, grüner Reisler (Württemberg), kleiner Rißling (bei Emmendingen im Breisgau), Rößling (bei Weinheim an der Bergstraße und in Franken), rothstieliger Rießling und Rößling (an der Mosel), Rößlinger (bei Erfurt), Rießler, Rißlinger (an der Mosel), Dürensteiner (an der Enz), Grünelbling (bei Mundelsheim), Niederländer (von Baden bis an das Sasbachwalder Thal), Klingelberger (bei Oberkirch und Offenburg), Gewürztraube (am Kaiserstuhl), Rüssel (an der Aar), weißer Rießlinger, Rießler (in Oestreich).

Le Rissling, Petit Rissling (Dep. des Ober- und Niederrheins).

Graschevina (im Banat, im Weißkirchner Gebirge).

Rebstock meist dünn, klein, mit anliegender zarter, wenig rissiger Rinde. Rebholz etwas zahlreich, kurz und dünn, glatt, klein punktirt, weißlich bräunlich, hie und da etwas grau gefurcht. Knoten erhaben. Mark unbedeutend. Ranken nicht zahlreich. Knospen dicklich und etwas wollig behaart, entwickeln sich spät. Die Spitzen der jungen Zweige mit weißwolligen Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blatt mittelgroß, rund oder mehr länglich, 3—5lappig, tiefer oder kürzer eingeschnitten, an den Blattseiten herzförmig, an der Basis engbuchtig, meist gekreuzt lappig, 2reihig und stumpf gezähnt, stark und gegen die Basis hin röthlich gerippt, oben etwas blasig, kahl, unten etwas wollig. Blattstiel dünn, kahl, röthlich.

Trauben meist viel, klein, dicht, einfach, hie und da achselig, mit kurzen, gedrängt stehenden Träubchen, selten mit Agrest und Kleinbeeren, kurzem, kahlem, röthlichbraunem Traubenstiele. Beeren rund, bei engem Stande plattgedrückt, durchscheinend, weißlichgrün, zart punktirt, braun oder bei Vollreife röthlich kappig, fleischig, dünnhäutig, klein und hartnarbig, mit oben verdecktem, kurzem, warzigem Stiele, gewöhnlich 2 bräunlichen Kernen und angenehmem, feinem, süßem und gewürzhaftem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Der kleine Rißling ist hauptsächlich am Rheine sehr verbreitet, und die anerkannt besten Rheinweine wachsen auf dem Johannisberg, Markobrunn bei Hattenheim, der Gräfenberg bei Ridrich, der rothe Berg bei Geisenheim, der Steinberg bei Eberbach, ferner bei Hochheim, Ellfeld, Laubenheim, am obern Nahe- und Glanthal ꝛc. Mit ¼ Traminer gibt der kleine Rißling die Liebfrauenmilch bei Worms, mit dem Orleans den Rüdesheimer und Scharlachberger, mit Orleans und Sylvanern, oder auch Elblingen den Dienheimer, Nierensteiner und Engelhöller der Oberwesel, mit Elbling die vorzüglichen Moselweine, von Braunenberg, Manneberg und Bisport, er ist ferner ein Bestandtheil der Traminerweine des Haardtgebirges, der Deidesheimer, Wachenheimer, Forsterweine, des Klingenbergers bei Durlach und Oberkirch, des Kisselbergers, Lautenbachers und Hubbergers bei Weinheim an der Bergstraße. — In neuerer Zeit verbreitet sich der Rißling auch stärker bei uns, zumal am untern und mittlern Neckar, namentlich bei Ober- und Untertürkheim, Uhlbach, Heilbronn, im Weinsberger Thale, im Schalkstein bei Besigheim, im Eilfinger Berge, an der Enz, der Rems bei Kleinheppach, Stetten ꝛc., an welchen Orten in günstigen Jahrgängen ein den Rheinweinen gleiches Gewächs gewonnen wird. Bei Wien gibt der Rißling mit dem Sylvaner und andern weißen Traubensorten, die beliebten sogenannten Gebirgsweine, von denen besonders die von Nußdorf, Meidling, Grünzing und Gumpoldskirchen einer rühmlichen Erwähnung verdienen, ebenso gewinnt man im Banat und Weißkircher Gebirge in Ungarn einen sehr guten und süßen Rißling.

Der Rebstock des kleinen Rißlings ist bei zweckmäßiger Kultur und passendem Boden dauerhaft, ebenso die Blüthe, und gegen nasse Witterung weniger empfindlich als gegen anhaltende Sonnenhitze.

52. Rother Rißling.

Ist von dem Vorigen nur wenig verschieden. Der Stock wird nicht groß, treibt kurze, dünne, engknotige, gefurchte, weißlichgraue, oft röthliche Reben. Endspitzen der jungen Triebe wollig. Blätter unten weniger stark wollig behaart.

Traube einfach, dicht, öfters etwas locker, häufig ästig und kurzstielig. Beeren roth, grau beduftet, dickhäutig, grobnarbig, stark punktirt, fleischig, von süßem, aromatischem Geschmacke.

Digitized by Google

Reift gegen Ende Oktober. — Kultur wie die des weißen Rißlings. Noch wenig bekannt, zuweilen in den Maingegenden und im Taubergrunde.

53. Schwarzer Rißling.

Rebholz dunkelroth. Blätter tiefer eingeschnitten als beim kleinen Rißling. Blattstiele roth.

Beere schwarz und von geringerem Geschmack.

Reift Ende Oktober.

54. Welschrißling.

Blatt zugespitzt, 5lappig, stumpf und spitzig gezähnt, unten etwas wollig behaart. Blattstiel lang und dünn.

Traube mittelgroß, ästig, bisweilen dicht, oben breit, nach unten sich verjüngend, etwas lang gestielt. Beere dünnhäutig, von süßem, gewürzhaftem Geschmacke.

Reift Anfangs November.

a. Weißer Welschrißling.

Maislier de Champagne (in Frankreich).

Er kam aus der Champagne nach Neuenheim bei Heidelberg, und soll bei guter Lage, leichtem Boden und bei niederer Erziehung mit Zapfen einen starken und sehr haltbaren Wein geben.

b. Weißer wolliger Welschrißling.

Noch weniger bekannt wie der Vorige.

c. Beerheller.

Ebenso.

B. Veltliner.

Vitis rhaetica. Schübl. et Mart.
Veltelin.

Blätter groß, gewöhnlich 5lappig, der mittlere Lappen hervorstehend, tief eingeschnitten, oben platt, gelblichgrün, unten wollig behaart, an den Rippen häufig borstig. Blattstiel lang, glatt, röthlich.

Traube etwas groß, lang, dicht, ästig. Traubenstiel hart, holzig, sehr zähe. Beeren länglich, etwas klein, durchscheinend, dickhäutig, nicht geadert, saftig. Saft weiß, angenehm weinigt schmeckend, und Blume im Anfang beim neuen Weine weniger angenehm.

Der Veltliner stammt vermuthlich aus Veltelin oder Valtelin, einer Provinz im Lombardisch-Venetianischen Königreiche. Die meisten Veltliner reifen mit dem Rißling, und verlangen deßhalb auch gleiche Lage und Boden. — Er eignet sich nur zu einer hohen Erziehungsart, wegen seiner Neigung, stark in's Holz zu treiben, man zieht ihn deßhalb am besten an Doppelrahmen oder Pfählen mit Schenkeln und Zapfen zu 4 — 5 Augen, ebenso kann er in sonnigen Lagen zu Lauben und Kammerzen gezogen werden. Er bedarf gewöhnlich weniger Dünger als der Rißling. Man erhält aus dem Veltliner zum Theil einen dunkelgelben, etwas stark riechenden und ungemein geistreichen Wein, welcher der Wage nach den Rißling übertrifft, dem Geruch, Geschmack und Alkoholgehalt jedoch demselben nachsteht. Je später man den Veltliner ablest, deste besser und gehaltvoller wird auch der Wein.

55. Schwarzer Veltliner.

Kleinschwarzer, Csavziza (in Ungarn).

Rebholz etwas gedrückt, nicht punktirt, hellbraun gestreift, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas hervorstehenden, röthlichblauen Knoten, etwas dicken, wolligen Knospen, hartem Schnitt. Blätter groß, breit, etwas stark gerippt, gewöhnlich 5lappig, an den Seiten und der Basis ungleich buchtig, 2reihig, unten breit, oben spitzig gezähnt, oben glatt, dunkelgrün, unten an den Rippen borstig behaart, hellgrün.

Traube sehr lang, meist einfach, dicht, kurz gestielt. Wulst klein, nach oben sich verdickend. Beeren von mittlerer Größe, rund, schwarzblau, grünlich beduftet, mit kurzem, dünnem und nacktem Stiele, kleiner, bräunlicher Narbe, dünner, innen dunkelrother Haut, meist 3 Kernen, weißem, beim Druck der Beere sich röthendem Safte und weinigtem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Er wird hauptsächlich in der Nähe von Ofen gepflanzt. Der Wein des schwarzen Veltliners ist dunkelroth, dauerhaft, bleibt aber lange rauh.

56. Rother Veltliner.

(Taf 23. Fig. 1.)

Veltliner (in der obern und mittlern Neckargegend, im Breisgau), Velteliner, das Grasbraune (in Sachsen), Välteliner (am obern Haardtgebirge, der Bergstraße, bei Bruchsal, Weißenburg, Straßburg), fleischrother Velteliner (Elsaß), Veltleiner (Pforzheim), Feldliner (in der Ortenau), Fleischtraube (am untern Neckar, im Wormsgau, am untern Haardtgebirge, bei Wisloch, am Main), röthlicher Fleischweiner (im Breisgau), Traminer, Fleischtraminer, großer Traminer (Rheingau), rother Zierfahnler, Rothraifler (in Oestreich), Ziegelroth (Schlesien).

Veldeling, Veltelin rouge (Dep. des Niederrheins).

Blätter herz-eiförmig, 5lappig, spitz gezähnt, lang gestielt.

Trauben mittelgroß, dicht, ästig, pyramidenartig. Beeren länglich, ungleich, punktirt. Haut dünn.

Reift im Oktober.

Der rothe Veltliner hat wieder 4 Unterspielarten:

a. Mittelgroßer rother Veltliner.

Rebstock groß, stark, mit anliegender, zarter, etwas rissiger Rinde. Rebholz viel, lang, klein gedüpfelt, etwas gestreift, hellbraun, wenig markig. Knoten 2—3 Zoll von einander entfernt, etwas vorstehend. Ranken wenig, einfach. Knospen sich spät entwickelnd. Die Spitzen der jungen Zweige mit weißwollig behaarten Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blätter groß, beinahe gleich, meist 5lappig, an den Seiten schmal und tief eingeschnitten und an der Blattbasis herzförmig buchtig, 2reihig, groß und spitz gezähnt, stark und hohl gerippt, oben glatt, gegen die Reife hin hellgrün, unten wollig und an den Rippen borstig behaart. Blattstiel sehr lang, glatt, röthlich.

Trauben zahlreich, mittelgroß, länglich, etwas zottig, nach unten sich verjüngend, mit starkem, gewöhnlich kurzem,

Digitized by Google

wickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, dünn, ohne Gabeln, dünn markig, mit glatter, gestreifter, punktirter und hellbräunlicher Oberhaut, dünnen, nahe bei einander stehenden Knoten, etwas zahlreichen, meist gedrehten Ranken, kleinen, etwas spitzigen und filzigen Knospen. Schnitt weich. Blätter mittelgroß, 3lappig, gewöhnlich herzförmig-rundlich, langgestielt, an den Seiten oft von der Mitte gegen die Spitze des Blattes eingeschnitten, unten gewöhnlich nur ganz wenig an der Basis spitzwinkelig gebuchtet und ungleich kurz gezähnt, feinrippig, oben kahl, hellgrün, unten blos an den Rippen kaum sichtbar borstig behaart. Blüthen ziemlich dauernd.

Trauben zahlreich, kurz, fast einfach, eikegelförmig, nur hie und da ästig, kurz, dünn, glatt und gelbgrünlich gestielt. Beerenstiel klein, warzig, gelblich. Wulst unbedeutend. Beere von mittlerer Größe, kugelig, schwärzlich violett, hellblau beduftet, dünnhäutig, mit kaum sichtbarer, harter Narbe und einfacher unmerklicher Franse, 1 — 2 dicken Kernen, angenehm süß schmeckendem, weißem Safte; erst später bekommt der Wein eine veilchenartige Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne bei nasser Witterung. Man baut diese Traube hauptsächlich an der Tauber und am Main, bei Mergentheim in Niederungen, und sie gibt mit etwas Grobschwarzem vermischt, den geschätzten rothen Tauberwein.

D. Hänglinge.

Vitis pendula. Dierb.

Blätter herzförmig, fast 5lappig, eingeschnitten-gezähnt.

Traube lang gestielt, klein, dicht. Beere kugelig, weiß bereift, mit dünner Haut.

Boden, klimatische Verhältnisse und Kultur wie beim Sylvaner.

14. Schwarzblauer Hängling.

Rother Elsäßer.

Stamm und Holz wie das des Süßrothen. Blätter länglich, herzförmig, gewöhnlich 3lappig, seitlich herzförmig gebuchtet, 2reihig eingeschnitten, oben spitzig gezähnt, etwas kürzer gestielt, mit der Reife am Rande sich röthend.

Traube etwas kleiner als beim Süßrothen, sonst gleich. Beere etwas kleiner, 2 — 3kernig, schwarzblau, mit süßem, weinlichem Safte ohne Blume.

Reift im September.

15. Rother Hängling.

(Taf. 24. Fig. 3.)

Rother Malvasier (bei Stuttgart).
Griset rouge (in Frankreich).

Rebstock und Holz wie bei der vorigen Traube, die Knoten stehen aber etwas entfernter von einander. Blätter etwas spitziger gezähnt, mit der Reife am Rande rosenroth, sonst wie bei Nro. 14.

Beere etwas größer als bei der folgenden Traube, sehr dünnhäutig, schön hellroth, reift frühe und hat einen süßen Geschmack.

Reift im September. — Eine besonders gute Tafeltraube, weniger bekannt.

16. Weißer Hängling.

Weißer Hängling (in Württemberg), Häusler (bei Reutlingen, Pfullingen, Urach, Rottenburg).

Rebstock, Holz, Blätter und Trauben wie bei den Vorigen. Blätter nicht roth.

Beere weißgelblich, mit bräunlichem Käppchen und süßem, weißem Safte, aber ohne Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne. Leidet wie auch der schwarze Hängling während der Blüthe bei ungünstiger Witterung mehr als der Sylvaner.

17. Weißer Methling.

Rebstock und Holz wie beim Süßrothen, nur ist ersterer zur Blüthezeit empfindlicher. Blatt mittelgroß, gewöhnlich ungleich 5lappig, an den Blattseiten etwas tief eingeschnitten und herzförmig buchtig, am obern Lappen sehr breit und zugespitzt gezähnt, oben kahl, hellgrün, und unten an den Rippen und dem länglichen Blattstiele wenig borstig behaart.

Trauben mittelgroß, einfach, walzenförmig, etwas lang und dünn gestielt, mit kleinem, etwas warzigem, gelblichem Beerenstiele. Beeren klein, rund, dünnhäutig, durchscheinend geadert, unmerklich gefranst, grünlichweiß, mit kleiner Narbe, 2 kleinen hellbraunen Kernen und äußerst angenehm süß schmeckendem Safte.

Reift im September. — Die Beeren fallen in hitzigem Boden gerne ab. Die Blüthen sind sehr empfindlich. — In Franken, an der Tauber, jedoch nicht häufig.

E. Gutedel.

Vitis aminea. Schübl. et Mart.
Chasselas.

Die jungen Zweige an der Spitze glänzend und braunröthlich. Blätter mittelgroß, 5lappig, tief eingeschnitten, lang und dünn gestielt, auf beiden Seiten fast nackt, hellgrün.

Traube von mittlerer Größe, schlaff, ästig, seltener einfach, etwas lang und dünn gestielt. Beere groß, rund, dünnhäutig, fleischig, saftig und angenehm süß schmeckend.

Die Gutedel sind fast überall, wo der Weinstock noch geräth, in Weinbergen anzutreffen, und sind zugleich beliebte Tafeltrauben. Die in Weinbergen gezogenen Gutedelsorten tragen am meisten, wenn sie auf Zapfen oder kurze Bögen geschnitten werden; bei der 2schenkeligen Bogenzucht sollen sie ihres üppigen Wachsthumes wegen 4 — 5 Fuß von einander gepflanzt und stärker als Sylvaner und Rießlinge gedüngt werden.

18. Weißer Gutedel.

Gutedel, Schönedel (in Steyermark), Gutedel, Muskateller, Welscher, Rosmarintraube (in der nördlichen Schweiz), Süßling (im Elsaß), Most, Mester (im Oberelsaß, bei Lörrach, am Kaiserstuhl), Frauentraube (hie und da am Kaiserstuhl), Silberling, Silberweißling (im Breisgrau), Junker, weißer Junker (am Kocher, Main, an der Tauber, in

Digitized by Google

Franken und Sachsen), Schönedel (in Norddeutschland), weißer Gutedel, Gutedel (am Niederrhein, im Wormsgau, am Haardtgebirge, an der Bergstraße, im Kraichgau, bei Durchlach, Pforzheim, in der Ortenau, in Württemberg und im Klettgau), grüner und weißer Muskateller (in Ungarn und Oestreich).

Chasselas blanc, Chasselas doré, Bar sur Aube (in Frankreich).
Chasselas blanc, Royal Muscadine (in England).
Marzemina bianca (um Venedig).

Rebstock mittelgroß, auslaufend, dauerhaft, mit anliegender, zarter Rinde und früh sich öffnenden Knospen. Rebholz zahlreich, lang, glatt, hell gestreift, punktirt, etwas stark markig, 2 — 3 Zoll von einander stehende, nur wenig konvexe Knoten, oben spitzigen, wenig wollig behaarten Knospen, gewöhnlich sehr langen, gabelförmigen Ranken, nackten, glänzend braunröthlichen Spitzen der jugendlichen Zweige und selten mit Nebenästen und Spättrauben versehen. Schnitt mittelhart. Blätter länglich, 5lappig, etwas tief eingeschnitten, fein und weißlich gerippt, 2reihig, meist spitz gezähnt, mit geräumiger Grundbucht, oben eben, nackt, hellgrün, unten kaum sichtbar, an den Rippen borstig behaart, mit dünnem, nacktem Blattstiele.

Trauben so ziemlich zahlreich und groß, schlaff, zottig, meist ästig, seltener einfach, dünn, länglich und röthlich gestielt. Beeren rund, oder wenn sie besonders eng stehen, auch länglich gedrückt, grüngelb oder gelb, mit goldbräunlichen Käppchen, weiß bethaut, dünnhäutig, durchsichtig, mit brauner Narbe, ganz unbedeutender Franse, gewöhnlich zwei länglichen Kernen, zartem Fleische und weißem, angenehm süß schmeckendem, gewürzhaftem Safte.

Reift im Oktober. — Der Wein des weißen Gutedels ist blaßgelb, gut, fein und sehr angenehm süß schmeckend, übrigens ohne besondere Blume, hält sich aber selten lange. Die Blüthe ist früh und nur bei naßkaltem Wetter empfindlich.

Durch Kultur erhält man noch 3 Varietäten:

a. Gelber Gutedel.

b. Grüner Gutedel.

c. Weißer kleiner Gutedel.

19. Weißer Pariser Gutedel.

Chasselas de Fontaineblau (in Frankreich).

Rebstock größer und stärker als beim weißen Gutedel, meist einfach. Blätter gleicher, kahl, die feinen Rippen oben weißlich und gegen die Basis des Blattes hin röthlich. Blattstiel zart, mittellang und ebenfalls röthlich.

Beeren groß, rund, weißgelblich, bei voller Reife goldbraun gefleckt, mit weißem, süßem und feinem, gewürzhaftem Safte.

Reift im Oktober. — Er wird hauptsächlich um Fontaineblau angebaut, besonders bei Tomires, welche die vorzüglichsten Tafeltrauben Frankreichs liefert, und 1 französischer Morgen soll hier fast einen Ertrag von 4000 Franken abwerfen.

Hieher möchte noch eine von Mohr beschriebene Spielart zu rechnen sein:

a. Weißer Fondant.

Fondant blanc (aus Neufchatel).

20. Weißer Krachgutedel.

Krachgutedel, Kracher, Krachmost, Krachmoster (bei Lörrach, Mühlheim, Sulzburg, Emmendingen, am Kaiserstuhl), Krachmost, Krachlampe, krächelnder Süßling, Gutedler (im Elsaß).

Chasselas croquant (in Frankreich).

Blätter heller grün als bei Nro. 18, mit meist etwas breiteren obern Lappen; die Rippen stärker, röthlicher und wie der ebenfalls röthliche Blattstiel feinborstig behaart.

Trauben größer, dichter und gewöhnlich einfach. Beere rund, weißgelb, mit weißem, sehr angenehm süßem, weinigtem Safte und hart beim Genusse krachendem Fleische und Haut.

Reift Ende September. — Er wird vorzugsweise im Breisgaue, in der obern badischen Markgrafschaft, von Basel bis Freiburg angebaut, und liefert die sogenannten Markgräfler Weine. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

21. Weißgrüner früher Gutedel.

Früher Gutedel, Perltraube (im Garten zu Schwetzingen, bei Heidelberg), Diamant-Gutedel, Diamanten-Wein.

Muscadine Diamant, Fondant blanc (in Frankreich).

Holz stark, dick, gelenkig, markig, braunroth gestreift und punktirt. Blätter länglich, 5lappig, kurz eingeschnitten, breit gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten an den Rippen etwas borstig behaart, mit langem, unten verdicktem Blattstiele.

Traube groß, oben breit, 2ästig, locker, nach unten spitzig zulaufend, mit kurzem, nach oben verdicktem und warzigem Traubenstiele. Beere groß, oft 20 — 30 an einer Traube, weiß, grün beduftet, bei voller Reife braun gefleckt, durchscheinend geadert, gewöhnlich 1kernig, mit markigem, vollsaftigem, feinem, delikatem Fleische. Beerenstiele kurz und dick.

Reift Ende August und Anfangs September. — Der Stock ist während der Blüthe etwas empfindlich, die Traube aber die früheste unter den Gutedelsorten. Garten- und Kammerzen-Traube, verlangt eine geschützte Lage.

22. Weißgelber Muskat-Gutedel.

Muskat-Gutedel, Muskateller-Gutedel.

Chasselas musqué (in Frankreich).
Bisam Chasselas, the Frankenthal, Cour grape (in England).

Rebholz schwächer als bei Nro. 18.

Beeren weißgelblich, mit etwas hartem Fleische, und in sonniger Lage angenehm süß und muskatartigem Safte.

Reift Anfangs Oktober. — Der Stock ist empfindlich. Er eignet sich besonders in Gärten und an Kammerzen, und verlangt ebenfalls eine geschützte Lage.

23. Rother Gutedel.

Rother Gutedel (an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Kraichgau, Klettgau und in Württemberg), rother Moster, rother Krachmost, rother

Digitized by Google

Silberling, Rothedel, rothe Frankentraube (im Breisgau), rothe Edelschön, rother Junker, Rothmost, rother spanischer Gutedel.
Chasselas rouge (in Frankreich).

Rebholz kurz, dunkelbraun, engknotig und öfters gestreift. Blätter weniger stark buchtig als bei Nro. 18, und mit der Reife in seltenen Fällen am Rande geröthet.

Traube groß, locker, ästig, selten dicht, mit langem, dünnem, etwas röthlich angelaufenem Traubenstiele. Beere rund, groß, roth, violett beduftet, dünnhäutig, saftig, 2kernig, von süß gewürzhaftem Geschmack. Beerenstiele kurz, dünn, oben dick und warzig.

Reift Anfangs Oktober. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

24. Rother Königs-Gutedel.

Königsedel.
Chasselas rouge, Chasselas du Roi (in Frankreich).

Rebholz schwächlich, rothbraun. Blätter nur wenig eingeschnitten, an der Basis engbuchtig, röthlich gerippt, oben dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün, die Rippen hellbräunlich. Blattstiel lang, roth.

Trauben länglich, groß. Beere mittelmäßig groß, rund, dunkelroth, blau bethaut, mit wohlschmeckendem, röthlichem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist ziemlich dauerhaft. Die Beeren oft sehr früh und unreif sich roth färbend. Garten- und Kammerzentraube. — Er gedeiht beinahe in jeder Lage, wenn er nur im Schnitte kurz gehalten wird.

25. Schwarzer Gutedel.

Schwarzer Gutedel (in Württemberg), schwarzer Muskat-Gutedel, blauer Gutedel.
Chasselas noir (in Frankreich).
Marzemina nera (um Venedig).

Stock stärker als bei Nro. 18. Rebholz gelbröthlich, gestreift. Die Zweige in der Jugend mit etwas wolligen Spitzen. Blätter weniger tief eingeschnitten, hellgrün.

Trauben groß, dicht. Beere rund, schwarzblau, mit festem Fleische und weißem, süßem, fein würzigem Safte.

Reift im Oktober. — Ertrag oft gering. — In Deutschland selten und dann nur als Tafeltraube angepflanzt, auf dem Festlande Venedigs bereitet man aus dieser Traube den Vin dolce, bei uns Tyrolerwein genannt, ein schwarzrother, methsüßer, selten länger als bis zum nächsten Frühjahr sich haltender Wein.

F. Petersilientraube.

Vitis laciniosa. L.
Ciotat.

Blätter 5theilig, geschlitzt.

Traube sehr locker. Beere kugelig, mit dünner Haut.

Ist eine Gartentraube und verlangt eine geschützte Lage.

26. Weiße Petersilientraube.

Petersilientraube (in Württemberg, im Breisgau, an der Bergstraße), spanischer Gutedel (im Breisgau, am Haardtgebirge), Jerusalemstraube (in Zell bei Offenburg), Schlizeredel, Gänsfüßler, Oestreichischer Süßling (im Elsaß), das Wälsche (in Oestreich), unächte Petersilientraube (in Steyermark), weißer geschlitztblätteriger Gutedel, Spanninger, Peterseler Szölö (in Ungarn).
Raisin d'Autriche, Ciotat, Cicoutad, Raisin de Canada (in Frankreich).
Muscadine, Malmsey (in England).
De Spagna veronese (um Verona), Uva de Spagna, Uva d'Egitto, di Gerusaleme, o Spagnuola dei Toscani (in Venedig).

Stock und Holz wie bei Nro. 18, ersterer etwas schwächer, mit weniger anliegender Rinde. Knospen weniger spitz und mehr wollig behaart. Blätter handförmig, mit 5, meist tief bis auf die Rippen eingeschnittenen, gezähnten, lang zugespitzten, der Petersilie einigermaßen ähnliche Blättchen.

Traube etwas kleiner und schlaffer als bei Nro. 18. Beere rund, oft etwas platt, weiß.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist empfindlich daher der Ertrag oft unbedeutend. Durch Samen fortgepflanzt, erhält sie sich konstant. Babo und Metzger hingegen wollen bei ihr auch 5theilige, dem weißen Gutedelblatt ähnliche Blätter gesehen haben.

27. Rothe Petersilientraube.

Ganz welsche Traube (in Oestreich), rother geschlitzblätteriger Gutedel.
Persillade, Ciotad (in Frankreich).

Eine ziemlich unbekannte, von Chaptal beschriebene Traube, der Vorhergehenden in allen Theilen gleich, die Blätter dem Petersilienblatt noch ähnlicher und die Beeren roth.

G. Muskateller.

Vitis apiana. Schübl. et Mart.
Muscat.

Blätter 3 — 5spaltig, meist nur kurz eingeschnitten, 2reihig, spitz gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten zuweilen an den Rippen unmerklich feinborstig.

Traube etwas groß, sehr gedrängt, gewöhnlich einfach, oder beinahe walzenförmig. Beere groß, rund oder hie und da auch mehr länglich, dickhäutig, mit hartem Fleische und bei Vollreife mit süßem, feinem muskatellerähnlichem Geschmack.

Die Muskatellertrauben, im Alterthume schon eine der bekanntesten Traubensorten, werden fast überall, wo der Weinstock noch fortkommt, angebaut, sind aber hauptsächlich im Süden von Italien, Spanien und Frankreich zu Hause. Sie sind in freier Lage auch empfindlich in der Blüthe, eignen sich deßhalb mehr in Gärten zu Spalieren an geschützten Lagen. Die Kultur der Muskatellertraube bei uns ist wie die des Gutedels, nur sollen ältere Reben kürzer geschnitten werden. Sie reifen etwas spät, erhalten auch nur bei Vollreife den sehr angenehmen, feinen, süßen, moschusartigen Geschmack, sind als Tafeltraube außerordentlich geschätzt und liefern die so beliebten süßen Muskatweine.

Digitized by Google

28. Weißgelber Muskateller.

Katzendreckeler, Muskateller (in Württemberg), weißer und grüner Muskateller (an der Mosel, am Main, im Rheingau, an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Breisgau, in der Ortenau, im Elsaß), weiße Muskatentraube (im Breisgau, Elsaß), Schmeckende (in Oestreich), weißer Muskateller (in Steyermark), Weyrer (bei Rust und Oedenburg), Bela Dinka (in Syrmien), Muscatály (im Tokayergebirge), Muscat beli (im Eisenburger Comitat).

Muscat blanc (in Frankreich).

Moscado bianco (in Toskana), Moscato bianca (in Istrien), Moscatello bianco (in Cremona), Moscat bianco (in Brescia), Moschata bianca (um Venedig), Moscatel commun (zu Ocano).

Muscatel morisco fino (bei Malaga), Moscatel menudo blanco (in Andalusien), Zoruna (zu Rondo).

Muscato (im Archipel, besonders Cypern).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, zarter Rinde und etwas späte sich ausbildenden Knospen. Rebholz viel, lang, mit 2 — 3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen und dunklern Knoten, starkem Marke, wenig ästigen Ranken, abgestumpften, wollig behaarten Knospen, etwas wolligen Spitzen der jungen Zweige, selten mit Spättrauben und Nebenästen. Schnitt hart. Blätter rund, oft auch länglich, 3 — 5lappig, kurz eingeschnitten, stark und gelblich rippig, mit spitzen, gelb geränderten Zähnen und spitziger Grundbucht, oben nackt, glänzend grün, unten an den Rippen unmerklich wollig oder borstig behaart. Der Blattstiel bildet mit dem Blatte meist einen spitzen Winkel, braunröthlich.

Traube von mittlerer Größe, einfach, zuweilen ästig, dicht. Traubenstiel kurz, dick, biegsam. Beerenstiel kurz, warzig. Wulst klein. Beeren mittelmäßig groß, rund, engstehend, etwas länglich, dickhäutig, hart, fleischig, durchscheinend aderig, kleinnarbig, mit ganz unbedeutender Franse, 2—3 Kernen, gelb, etwas grau bethaut, bei Vollreife röthlichbraun gefleckt, mit weißem, sehr gewürzhaftem Safte und einem starken, moschusartigem Bouquet, wie es keine andere Traube besitzt.

Reift Ende September und Anfangs Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe aber in freier Lage empfindlich. Reift in nicht ganz südlich gelegenen Gegenden spät. — Im Tokayer-Gebirge bereitet man aus dieser Traube den vortrefflichen Muskat-Tokayer-Ausbruch, in Frankreich den berühmten Frontignan und Muscat de Lunel.

29. Weißgelber Muskateller mit großen länglichen Beeren.

Vitis Isidorii.

Muscat blanc, Muscat d'Alexandrine (in Frankreich).

Muscadel Gordo blanco (Roxas), Moscatel romano (zu Manisse bei Valencia), Muscatel romano blanco (Fuente Duena), Moscatel real (zu Motril), Moscatel (Valencia und andere Gegenden), Moscatelon, Moscatel Flamenco (in Malaga), Moscato Gordo blanco (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira, Arcos, Espera, Pascarete, Chipiona, Cadix, Tarifa, Algesiras, Almunecar, Cuebas, Basa, Somontin in Spanien).

Rebholz beinahe gelb.

Beere eiförmig, etwas goldfarbig, 11 Linien lang und 9 ½ Linien breit. Saft citronenartig, bräunlich.

Diese Sorte scheint aus Alexandrien nach Cypern, Samos ꝛc. gelangt zu sein, und wird in Frankreich meist nur im Süden, an Geländern, in Andalusien aber als eine Hauptsorte gebaut und daselbst ein ausgezeichnet guter Wein: Moscatel Gorron, aus ihr bereitet, ebenso pflanzt man sie um Cadix, in Neucastilien, Conil.

30. Rother Muskateller.

Rother Muskateller (am Neckar, an der Bergstraße, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau und Elsaß), Kümmeltraube (bei Weinheim an der Bergstraße, brauner Muskateller (am Main).

Muscat rouge, Muscat de corail (in Frankreich).

Muscado rosso (in Toscana).

Muscatel menudo moscado (in Andalusien).

Rebholz lang, stark, rothbraun, zart gestreift. Blätter etwas länglich, mit etwas stumpfen, zuweilen röthlich geränderten Zähnen.

Traube groß, lang, meist einfach. Traubenstiel kurz und dick. Beerenstiel kurz, dünn, warzig. Beere nicht ganz rund, dunkelroth, an der Schattenseite oft grün oder grün geadert, grau bedustet, meist 3kernig, mit ziemlich festem, saftigem, muskatellerartig schmeckendem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Aus ihr werden in Spanien und in Südfrankreich die feinen Muskatweine bereitet. In Ungarn und Syrmien wird sie häufig kultivirt, bei uns paßt sie an die Spaliere in einer warmen Lage.

31. Grauer Muskateller.

Grauer Muskateller (im Breisgau und in deutschen Gärten).

Muscat gris (Dep. Gironde).

Der vorigen Traubensorte in Allem gleich, bis auf die rothen und grau bedufteten Beeren.

32. Blauer Muskateller.

Blauer Muskateller (am Kaiserstuhl und in einigen deutschen Gärten).

Beeren hellblau, reifen ungleich und später als der rothe Muskateller, und haben einen weniger guten und feinen Geschmack, im Uebrigen demselben gleich.

33. Schwarzblauer Muskateller.

Schwarzer Muskateller (an der Bergstraße, am Neckar, am Haardtgebirge, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau, im Elsaß), schwarze Muskattraube, schwarzer Weihrauch, rother Frontignan.

Muscat noir (Dep. de l'Eure und de Gironde).

Leatico, Aleatico, Vernacolo veronense, Greco o moscato nero (in Toscana und Verona).

Rebstock von mittlerer Größe. Rebholz besonders in der Jugend etwas zahlreich, rund, glatt, punktirt und kastanienbraun, mit Knoten, die dunkler als das Holz und weniger stark als bei Nro. 28 sind, mit starkem Mark, wenig Ranken, wollig behaarten Knospen und nackten Enden der jungen Zweige. Schnitt hart. Blätter groß, ungleich 3 — 5lappig, schmal, an der Basis weitbuchtig, 2reihig und spitz gezähnt, oben glatt, bei der Reife hellgrün, an der Basis und dem Rande röthlich gefleckt, unten an den Rippen kaum bemerkbar behaart, hellgrün, mit dickem, gelblichem Blattstiele.

Digitized by Google

Traube walzenförmig, ziemlich groß, etwas locker, etwas ästig, mit Kleinbeeren. Traubenstiel dick, warzig. Beere mittelgroß, rund, schwarzblau, heller bedustet, dickhäutig, mit kleiner, schwärzlicher Narbe, kaum bemerkbarer Fransе und meist 2 grünlichen Kernen. Geschmack bei nicht Vollreife etwas säuerlich und weniger stark als bei Nro. 28.

Reift Mitte oder Ende September.

34. Schwarzblauer Muskateller mit länglichen Beeren.

Violet muscat, Moscatel long violet (in Frankreich).
Muscatelon en carnado, Uva de Constanza (in Italien).
Moscatel gordo morado (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira), Moscatel romano morado, Niurid Duni (in Spanien).

Rebstock sehr stark. Rebholz ziemlich dick, mit etwas vielen Spättrauben.

Trauben groß mit zartem Stiel. Beeren groß, eiförmig, dick, dickhäutig, violett, mit bisamartigem, ziemlich süßem Geschmack.

Man baut sie ziemlich häufig in Frankreich, in Andalusien, zu St. Lucar, Xeres, Trebugena, in Neucastilien, ebenso auf dem Cap unter dem Namen Raisin noir de Constance, wo sie mit andern Trauben gemischt, den vorzüglich rothen Constanzia-Wein liefert.

35. Violetter Muskateller.

Blauer Weihrauch (in Oedenburg in Ungarn), violetter oder blauer Weihrauch aus der Provence.
Muscat violet, Muscat violet noir (in Frankreich).

Die Spitzen der jungen Zweige kahler als bei Nro. 28.

Traube groß, dicht. Beeren mehr länglich als rund, violett schwärzlich, von sehr gutem, ziemlich stark gewürzhaftem Geschmack.

Nicht uninteressant dürfte es sein, hier noch Jullien's Klassifikation der süßen Muskatweine zu erwähnen:

1. Klasse.

a. Französische Weine: Muskatwein von Rivesaltes, im Departement der Ostpyrenäen, der beste Muskatwein von Frontignan und Lunel, Departement des Herault.
b. Italienische Weine: Die rothen und weißen Muskatweine von Syrakus in Sicilien, der rothe Muscat-Alcorico von Monte Pulciano in Toscana.

Noch mögen hieher gehören:

c. Spanische Weine: Moscatel-Gorno aus Malaga.
d. Ungarische Weine: Muscat-Tokayer-Ausbruch.

2. Klasse.

a. Französische Weine: Die Muskatweine von Languedoc, besonders Frontignan und Lunel.
b. Italienische Weine: Die Muskatweine von Canelli und Chonnbare in Piemont, Orvieto und Farnese im Kirchenstaat, Monte Fiascone, die um den Vesuv, Santa Maria di Capua, Conegliano und Bari in Neapel.
c. Spanische Weine: Die weißen Muskatweine von Xeres, Malaga und St. Lucar.
d. Portugiesische Weine: Die Muskatweine von Setuval und Carcavellos in Estremadura.
e. Asiatische Weine: Die weißen und rothen Muskatweine von den Inseln Tenedos, Cypern, Samos und Smyrna.
f. Afrikanische Weine: Die Muskatweine vom Cap und Madeira.

3. Klasse.

a. Französische Weine: Die Muskatweine von Monbazillac und Saint-Laurent des Vignes, Dep. der Dordogne, der von Roquevaire, Cassis und la Ciotat, von Beaune von der Provence, die geringen Sorten von Frontignan, Lunel, Maraussan und Languedoc, die von Heiligenstein und Wolxheim, Dep. Niederrhein.
b. Spanische Weine: Die Muskatweine von Fuencaral in Neucastilien, Borja in Aragon, Velez Malaga in Granada, Alicante in Valencia, und Peralta in Navarra.
c. Oestreichische Weine: Muskatweine aus dem Paduanischen, Veronesischen und Vicentischen.

4. Klasse.

Französische Weine: Die gewöhnlichsten Muskatweine der Dordogne von Languedoc, der Provence und dem Elsaß.

H. Orleans.

Vitis Aurelianensis.
Raisin d'Orleans.

Blätter 3lappig, eben, kurz eingeschnitten, ungleich und oben spitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten nur an den Rippen unmerklich borstig behaart. Blattstiel dick.

Traube ansehnlich, einfach oder auch ästig, sehr dicht und etwas lang gestielt. Beere mittelgroß, beinahe rund, oder auch länglich, oft unten etwas gedrückt, mit dicker Haut und zartem Fleische, aber von angenehm weinigtem Geschmacke.

Die Orleans sind spätreifende Traubensorten. Er wurde, wie schon der Name dieser Traube es zeigt, schon früher in der französischen Provinz Orleans kultivirt, von wo aus ihn Kaiser Karl der Große auf die Rüdesheimer Berge verpflanzt haben soll. Außer am Rüdesheimer Berg wird er in größerer Anzahl noch auf dem Scharlachberg bei Bingen angebaut, im Kleinen auch, meist nur an Spalieren, an dem linken Rheinufer, vom Haardtgebirge bis gegen Worms bei Heidelberg, Handschuchsheim, Neuenheim ꝛc. — Der Orleans gibt übrigens nur in ganz günstigen Jahrgängen einen guten Wein. Wegen der späten Reife verlangt er eine sehr warme und bergige, südliche oder südwestliche Lage, wie auch einen steinigten und hitzigen Boden. Er hat die gleiche Kultur wie der Clevner. Bei der Pflanzung in Spalieren, zu welcher diese Traube besonders taugt, ist besonders der Winkelschnitt zu empfehlen, da sie zu Folge dessen besser reift. Die Orleansreben treiben sehr schnell Wurzeln, und zu neuen Anlagen nehme man nur gehörig erstarkte Wurzelreben. — In Verbindung mit dem Rißling gibt der Orleans einen der besten Rheinweine.

Digitized by Google

36. Gelber Orleans.

Orleans, Orleanzer, Orläniſch, Rüdesheimer Bergtraube (im Rheingau), Orleaner (im Breisgau), Hartheinſch, Hartheinisch (an der Bergſtraße), Hartheng̃ſt (bei Nierenſtein, am Haardtgebirge), weißer Wälſcher (bei Straßburg).

Raisin d'Orléans (in Frankreich).

Rebſtock groß, ſtark, auslaufend, mit anliegender feiner Rinde und etwas ſich entwickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, rund, gefurcht, gefleckt, rothbraun, mit 2 — 3 Zoll von einander entfernten und erhabenen Knoten, kahlen Spitzen der jugendlichen Zweige, etwas gabeligen Ranken, ſpitzigen, beinahe nackten Knospen, ſelten mit Spättrauben, weniger ſelten mit Aftertrauben. Schnitt etwas hart. Blätter länglichrund, 3lappig, kurz eingeſchnitten, ungleich und oberhalb ſpitzig gezähnt, am Blattſtiele etwas geräumig buchtig, oben nackt, hellgrün, unten nur an den dickern Rippen etwas borſtig, blaugrün. Blattſtiel ſtark.

Traube anſehnlich, ſehr gedrängt, mit dickem, warzigem und grünem Stiele. Beeren gewöhnlich, gleich, beinahe rund, hie und da gedrückt, durchſichtig, weißgelb, hartfleiſchig, 2—3kernig. Saft weiß und wohlſchmeckend weinigt. Beerenſtiele lang, dick, grün und warzig.

Reift Ende Oktober. — Die Blüthe iſt ſpät, aber ziemlich dauerhaft, und die Traube reift noch ſpäter als der Rißling.

37. Grüner Orleans.

Orleans, Orleanzer, Orlenzer, Orläniſch (im Rheingau), grüner Hartheinſch (bei Heidelberg).

Der Vorigen in Allem gleich bis auf die grünliche Farbe der Beere.

I. Zottelwelſcher.

Vitis italica. Gock.
Rochette.

Blätter groß, breit, 5-, ſeltener 3lappig, kurz eingeſchnitten, ungleich, etwas ſpitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten beinahe nackt, mit länglichem Blattſtiele.

Traube anſehnlich, ſchlaff, eiförmig-cylindriſch, kurzachſelig und lang geſtielt. Beere von mittlerer Größe, rund, mit dicker Haut und hartem Fleiſche und etwas ſäuerlich weinigtem Geſchmack.

Die Traube zeitigt ſpät, und iſt mehr im Süden Europa's anzutreffen, eignet ſich nicht wohl für mehr nördlich gelegene Gegenden.

38. Sehr großer weißer Zottler.

Weißer Zottler (in Süddeutſchland).
Rissii baba (Bart des Alten in Perſien).

Rebholz lang, braun geſtreift. Blatt länglich, 3lappig kurz eingeſchnitten und kurz gezähnt, mit einem kurzen, an der Baſis ſich verſchmälernden mittlern Lappen, kahl, hellgrün. Blattſtiel länglich, kahl.

Traube beſonders groß, oft von dem Gewichte von 5—6 Pfund. Stiel kurz und dick. Beere faſt gleich, rund, punktirt, grün und grau beduftet, kurz, dick und warzig geſtielt, dickhäutig, mit großer Narbe, grünem Fleiſche, zwei Kernen und von ſäuerlichem Geſchmack.

Soll aus Perſien ſtammen und wird auch blos als Tafeltraube und bei uns ihrer Seltenheit wegen in Gärten gezogen.

39. Mittelgroßer weißer Bottelwelſcher.

Rebholz röthlich, hie und da etwas gelblich, mit häufig über 3 Zoll von einander abſtehenden, erhabenen Knoten, ſehr breiten, nackten Knospen. Schnitt mittelhart. Blätter 3lappig, rund, herzförmig, faſt gleich und ſtumpf gezähnt. Grundbucht mittelmäßig erweitert, ſehr ſtark rippig, durchaus nackt, dunkelgrün, ſehr lang, röthlich geſtielt.

Trauben ziemlich groß und viel, ſchlaff, einfach, länglich, mit ſehr langem, dünnem Stiel. Beeren mittelgroß, ungleich, länglich, grünlich und braun bethaut, 1—2kernig, mit weißem, ſäuerlichem Safte.

Reift ſehr ſpät, ſoll ebenfalls in Perſien zu Hauſe ſein.

40. Purpurfarbiger perſiſcher Bottler.

Anguur Asil (in Perſien).

Blätter 5theilig, ungleich gekerbt, feſt und hart, oben hellgrün, unten bläſſer.

Traube außerordentlich groß, ſehr ſchlaff. Beere dichtſtehend, rund, dunkel purpurroth, fleiſchig, mit bei Vollreife ſüßem, weinigt ſchmeckendem Safte.

Wird ſpät reif und in der Gegend von Perſepolis häufig als Weintraube gepflanzt, gibt daſelbſt einen ſehr guten, ſtarken und rothen Wein. Läßt ſich lange aufbewahren.

41. Rothholziger, ſchwarzblauer Bottelwelſcher.

(Taf. 20. Fig. 2.)

Zottelwelſcher, Blauwelſcher, Römer (in Württemberg).

Rochelle noir, Faigneau, Viganne, Movegue (in Frankreich).

Rebſtock ſtark, auslaufend, mit etwas anliegender, zarter Rinde und ſpät ſich ausbildenden Knospen. Rebholz zahlreich, beinahe rund, etwas gedrückt, wenig markig, braun geſtreift, mit 1 — 3 Zoll von einander ſtehenden erhabenen Knoten, vielen gabelförmigen Ranken, dicken, abgeſtumpften, etwas wollig behaarten Knospen, häufig mit ſpäten Aftrauben. Schnitt etwas hart. Blätter etwas groß, 3 — 5lappig oder rund herzförmig, ſeitlich kurz eingeſchnitten buchtig, an der Baſis ſehr weitbuchtig, 2reihig, ſpitzig gezähnt, ſtark und gelblich gerippt, etwas lang und an der Blattbaſis röthlich geſtielt, oben nackt, hellgrün, bei Vollreife am Rande röthlich, unten beinahe nackt.

Trauben viel, ſchlaff, ei-walzenförmig, achſelig, lang und röthlichgrün geſtielt, mit großen Träubchen, häufig mit Kleinbeeren. Wulſt klein. Beeren groß, rund, oben etwas flachgedrückt, etwas lang und röthlich geſtielt, feſt am Stiele hängend, ſehr klein narbig, dunkelblau, heller bethaut, dickhäutig, 3—4kernig, mit etwas ſäuerlichem, beim Druck der Beere roth ſich färbendem Safte.

Der Rebſtock iſt dauerhaft. Blüthe ſpät, ebenſo die Beeren, welche mit dem Schwarzwelſchen reifen. — Er kommt nicht ſelten in Württemberg vor.

42. Gelbholziger, ſchwarzblauer Bottelwelſcher.

Rebholz geſtreift, punktirt, gelbröthlich, markiger als bei der vorigen Sorte, und die Knoten oft 5—6 Zoll von

Digitized by Google

einander entfernt stehend. Blätter sehr groß, gewöhnlich ungleich, sehr lang gestielt.

Traube größer als bei der vorigen Sorte, pyramidenartig, achselig. Beere länglicher als vorige.

In Chiavenna häufig gebaut.

K. Trollinger.

Vitis macrocarpa. Dierb.
Mansard.

Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig, oder auch rund herzförmig, an der Basis mehr oder weniger stark buchtig, groß und ungleich gezähnt, durchaus fast nackt. Blattstiel etwas lang, gelblich, röthlich gestreift.

Traube groß, dicht, ästig, pyramidalisch. Beeren groß, rund, dickhäutig, fleischig, mit weißem, weinigtem und schmackhaftem Safte.

Der Trollinger scheint aus Italien, woselbst er, zumal in Oberitalien, noch häufig gebaut wird, zu uns gekommen zu sein, und findet sich außer in einem großen Theile Württembergs noch am Haardtgebirge, am Niederrhein, im Rheingau ꝛc. — Er reift nur in günstigen Jahrgängen und an südlichen oder südwestlichen Bergen gepflanzt, und gedeiht bei uns besser auf hohen Kalk- und Sandsteinbergen, wie in der Nähe des Neckars, als auf den niedrigern Keupersandsteinbergen des Weinsberger Thales, Remsthales ꝛc. Seines üppigen Wuchses wegen darf er nicht nieder gezogen werden, weßhalb man ihn gewöhnlich auf Schenkeln mit 3—4 Bögen zu 7—8 Augen zieht. In gebundenen und steinigen Böden nimmt man zu neuen Anlagen am besten gute und starke Wurzelreben und keine Schnittlinge, die Köpfe der jungen Rebstöcke muß man immer offen erhalten, damit der Trieb in's Holz nicht unterbrochen werde. Gegen die Reife hin ist der Trollinger in Folge der Sommerhitze häufig dem Brenner unterworfen, weßhalb das Nöthige beim Auslauben und Anheften zu beobachten ist. Der Trollinger leidet sehr leicht durch Fröste, weßhalb man ihn in Württemberg vor dem Eintritte des Winters mit Erde, oder, indem man die Ruthen mit Steinen niederlegt, bezieht. — Sehr gut eignet sich der Trollinger zu Spalieren und Lauben, und bei dieser Erziehung wird der Stamm oft 4—6 Zoll dick und oft mehr als 100 Jahre alt, und ist sehr ergiebig; er gibt nur in sehr günstigen Jahren einen guten Wein, durch Spätlese aber kräftigen, gesunden und dunkelrothen Wein.

43. Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger.

(Taf. 20. Fig. 3.)

Trollinger (in einem Theile von Württemberg, an der Bergstraße, bei Wertheim am Main, im Kraichgau, bei Affenthal in der Ortenau, Würzburg), weißholziger Trollinger (in einigen Gegenden Württembergs, bei Mundelsheim), Schwarzwelscher, schwarzer Welscher (Württemberg), Troller (in Franken, hin und wieder an der Bergstraße bei Neuenheim), Welscher (in einem Theile Württembergs, bei Nierenstein und Dienheim am Rhein), Bommerer (bei Heilbronn), Hubler (bei Durlach, Pforzheim), Bocksbeuden, Schliege (Elsaß), Mohrendutte (im Breisgau, in der Ortenau, im Elsaß), Languedoc (bei Lahr im Breisgau in Gärten), Bocksaugen (Koblenz), schwarzer Gutedel (um Neuenheim, Heidelberg), Frankenthaler (in deutschen Gärten), Fleischtraube (am untern Haardtgebirge, bei Oppenheim im Rheingau und bei Klingenberg am Main), Malvasier (bei Edenkoben, Hambach, Gimmeldingen am Haardtgebirge, Weißenburg).

Mansard, Grand Noir, Trussiaux (in Frankreich).
Uva cenerente (um Venedig).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, rauher Rinde, rissiger Oberhaut, spät sich entwickelnden Knospen und etwas wollig behaarten Enden der jungen Zweige. Rebholz viel, an den Augen hogig, gestreift, punktirt, gelbbräunlich, etwas stark und braunmarkig, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas erhabenen Knoten, vielen langen und ästigen Ranken, dicken, gewöhnlich nackten, röthlichbraunen Knospen, häufig mit Nebenästen und Ästtrauben, selten mit Spättrauben. Schnitt weich. Blätter groß, sehr ungleich, 3 — 5lappig oder auch rund herzförmig, an den seitlichen Buchten bis zur Hälfte eingeschnitten, an der Basis mehr oder weniger weitbuchtig, sehr ungleich und oben etwas spitz gezähnt, stark rippig, oben zart, nackt, dunkelgrün, unten nur an den stärkern Rippen unmerklich borstig, mit etwas langem, dickem, gelblichem und röthlich gestreiftem Blattstiele.

Trauben sehr groß und zahlreich, zottig pyramidenförmig, achselig, mit langem, biegsamem, gelbem Trauben- und warzigem, gelblichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Träubchen, häufig mit Agrest, selten mit Kleinbeeren, starker Wulst. Beere oft sehr groß, beinahe gleich, rund, schwarzblau, grau beduftet, löst sich ungerne vom Stielchen ab, kleinnarbig, dickhäutig, mit kreisförmiger Franse, gewöhnlich 2—3 Kernen, mit weinigtem, bei Vollreife etwas aromatischem Geschmack.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe empfindlich.

44. Schwarzblauer rothholziger Trollinger.

Schwarzwelscher, rothholziger Trollinger (in Württemberg).

Rebholz gestreift, im Sommer röthlich, im Herbste sich mehr bräunend. Knoten enger stehend und Ranken weniger und einfacher als bei der vorigen Sorte. Blätter kleiner, an den Seitenbuchten weniger eingeschnitten, mit kürzerem und gelblichem Blattstiel.

Trauben kleiner, schlaffer und weniger zahlreich. Trauben- wie Beerenstiel gegen die Reife hin sich röthend. Beeren kleiner, oft länglich, 2—3kernig, röthlich.

Reift im Oktober etwas früher als der gelbholzige Trollinger.

45. Blauer Muskattrollinger.

Malvasier Muskateller.

Die Spitzen der jungen Zweige kahl, die Blätter tiefer eingeschnitten als beim schwarzblauen Trollinger, groß und sehr lang gezähnt.

Trauben dicht, zottig, lang, setzen mehrere Nebenzweige an. Beeren blau, bei der Reife in's Rothe spielend, un-

Digitized by Google

gleich, 3kernig, mit festem, grasgrünem, vollsaftigem Fleisch. Der Saft trübweiß, von stark muskatähnlichem Geschmack.

Reift Ende Oktober.

46. Rother Trollinger.

Rothwelscher (in Württemberg).

(Verwechselt von Babo und Metzger mit der verschiedenen Calebstraube.)

Unterscheidet sich von dem gelbholzigen Trollinger nur durch die hellröthlichen Beere.

Reift Ende Oktober. — Der Rothwelscher findet sich ziemlich häufig in der Umgebung von Stuttgart.

47. Großer, rother Trollinger.

Rother spanischer Muskateller (bei Oedenburg), rother spanischer Gutedel.

Rebstock und Holz gleichen dem gelbholzigen Trollinger. Die Knospen entwickeln sich früher, sind stumpf und etwas wollig. Knoten gedrückt, röthlich. Mark dünner. Schnitt härter. Blätter sehr groß, fast gleich, meist 5lappig, kurz eingeschnitten, 2reihig, meist spitzig gezähnt, schmal, gelblich gerippt, dünn, länglich gestielt, an der Basis etwas weitbuchtig.

Trauben größer und dichter als bei Nro. 43, auf beiden Seiten breitachselig. Beeren groß, rund, dünnhäutiger als bei Nro. 43, meist 3kernig, hellroth, mit feinem Muskatgeschmack.

Reift im Oktober. — Hie und da um Stuttgart an Spalieren und in Weinbergen.

48. Weißer Trollinger.

Weißer Malvasier (am obern Haardtgebirge).

Trauben dichter, als beim blauen Trollinger. Beere weiß.

Reift Ende Oktober.

L. Gänsefüßler.

Vitis chenopodia. Dierb.

Raisin de Cantal.

Blätter gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, oben kahl, dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün.

Traube groß, lang, ästig, lang gestielt. Beeren rund, dickhäutig, mit weißem, weinigt säuerlichem Safte.

Kultur und Produkt sind gleich der des Trollingers.

49. Blauer Gänsefüßler.

(Taf. 21. Fig. 1.)

Gänsefüßer, Gänsefüßler (am Neckar in Württemberg, an der Bergstraße, im Kraichgau, am obern Haardtgebirge), Bockshorn, großer blauer Unger, Blauer von Boromeo.

Raisin rouge de Cantal (in Frankreich).

Rebstock sehr dick, auslaufend, mit etwas anliegender zarter Rinde, und etwas spät sich ausbildenden Knospen. Rebholz lang, nicht punktirt, hellbraun gefurcht, 3—4 Zoll weit und erhaben knotig, stark markig, mit vielen langen, ästigen Ranken, klumpigen, wollig behaarten Knospen, selten mit Spät- und Ästtrauben. Schnitt weich. Blätter groß, gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, häufig noch mit kleineren Nebenlappen, oder die obern Lappen 3theilig, 2reihig, oberhalb spitzig und gegen die Reife roth gezähnt, etwas hervorstehend, gelblich gerippt, oben glänzend, kahl, grün, unten beinahe nackt, heller grün. Blattstiel lang, unbehaart, grünlich und hellröthlich.

Trauben zahlreich, groß, lang, oben breit, nach unten sich verjüngend, ästig, mit dickem Trauben- und dickem, kurzem, bei Vollreife röthlichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Träubchen und selten mit Agrest und Kleinbeeren. Beeren groß, rund, narbig, schwarzblau, blau beduftet, mit röthlichem Fleische, weißem, säuerlichem und beim Druck der Beeren sich röthendem Safte, 2 länglichen Kernen.

Reift gegen Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe namentlich bei Näße empfindlich. Man findet diese Traube meist mit dem Trollinger in Weinbergen.

50. Großer hellrother Gänsefüßler.

Calebstraube (bei Neckarzimmern und im Taubergrund). Rothwelscher (bei Heidelberg), Samentraube, Schmiedstoffel (in Gärten bei Karlsruhe), Hartwegische Samentraube (auf der Insel Reichenau), rother Trollinger, rother Malvasier.

Raisin monstrueux (in Frankreich).

Rebstock sehr groß, dick, auslaufend, mit fest anliegender, zarter Rinde. Rebholz rund, etwas gedrückt, punktirt, hellbraun und gelblich gestreift. Knoten 2 — 3, von einander abstehend, breit, dunkler gefärbt als das Holz. Die jungen Zweige kahl spitzig. Ranken wenig, dünn, gewöhnlich einfach. Knospen klumpig, nur etwas wollig behaart, oft Nebenäste und Ästtrauben. Schnitt ziemlich hart. Blätter etwas groß, gleich, tief eingeschnitten-5lappig, an der Blattbasis weitbuchtig, ungleich wenig und gegen die Reife rothzahnig, oben etwas rauh, hellgrün, unten nur theilweise an den Rippen etwas borstig, gelblichgrün, mit langem, etwas borstig-behaartem, röthlichem Blattstiel.

Trauben zahlreich und sehr groß, lang, bisweilen 4—5 Pfund wägend, dicht, achselig, nach unten sich zuspitzend. Träubchen groß. Traubenstiel sehr dick, länglich. Beerenstiel kurz, dünn, warzig, grün. Beeren groß, rund, gehen leicht vom Stiele ab, kupferfarbig, hellgrau beduftet, mit kleiner, bräunlicher Narbe, kleiner Franse, gewöhnlich zwei Kernen und weinigtem Geschmack.

Reift Anfangs November. — Die Traube ist in der Blüthe dauerhaft. Sie wird im südlichen Theile Deutschlands nur selten in Weinbergen, sondern mehr in Gärten oder Spalieren, ihrer Größe wegen gepflanzt.

II. Blätter oben kahl, unten feinhaarig oder wollig.

A. Rißling.

Vitis pusilla. Dierb.

Le Rissling.

Blätter beinahe rund, 3 — 5lappig, oben etwas blasig, fast kahl, unten fein behaart. Blattstiel dünn, röthlich.

Traube klein, dicht, einfach, zuweilen auch ästig, kurz gestielt. Beeren klein, rund, beim Dichtstehen gedrückt, punktirt, fleischig, bei Vollreife etwas dünnhäutig und mit süßem, fein aromatischem, weißem Safte.

Der Rißling ist wegen seines wenig markigen harten Rebholzes nicht empfindlich gegen Frühlings- und Herbst-

Digitized by Google

fröste, verlangt aber wegen seiner Spätreife eine südliche und gegen kalte Winde geschützte bergige Lage, und obwohl er fast in jedem dem Weinstocke noch zuträglichen Boden geräth, so schlägt ihm doch Basalt, Granit, Thonschiefer und einige Kalk- und Lößböden am meisten zu. In schweren Lehmböden erhält man eine größere Quantität eines etwas schweren, haltbaren und angenehmen Weines, in mehr sandigen, leichteren Böden wird der Wein stärker aber geringer an Quantität, in sehr leichtem, sandigem Boden wird der Weinstock oft nur 15—20, in leichtem, kiesigem Thonboden 20 — 25, in schwerem Thonboden dagegen oft 60 — 100 Jahre alt. — Am besten paßt für den Rißling der Schnitt auf Zapfen von 2 — 3 Augen, aber auch die Bogenzucht läßt sich bei ihm anwenden. Weil die Fruchtaugen nahe am Kopfe sitzen, so muß man das Tragholz nieder halten, weil andernfalls der Weinstock schlechte Trauben liefern würde. Das Beziehen ist dem Rißlingsstocke nicht besonders dienlich, am wenigsten in Mergelböden. Zum Setzen nimmt man entweder 1 — 2jährige Wurzelreben oder auch, besonders da der Rißling gerne anwächst, gesunde Schnittlinge, beobachte aber beim Setzen die Regel, daß der Setzling einen Schuh tief in den Boden komme, da der Rißling keine starken Fußwurzeln treibt, und sowohl durch Kälte als auch Sommerhitze leiden würde. In sandigem, leichtem Boden verlangt der Rißling alle 3 Jahre, in schwerem Lehmboden nur alle 4 — 6 Jahre eine abwechselnd mineralische und thierische Düngung, welche vor Einbruch des Winters vorgenommen wird. — Der Ertrag des Rißlings ist meist mittel, oft aber viel nachhaltiger als bei andern Trauben, und die Güte des Weines hängt hauptsächlich von einer vorsichtigen und möglichst späten Weinlese und von der gehörigen Bereitung des Mostes ab.

51. Weißer Rißling.

(Taf. 22. Fig. 3.)

Rießling (am Neckar, im Rheingau, bei Mainz und Nierenstein, am Haardtgebirge, am Main, an der Tauber, der Bergstraße, im Breisgau), großer und kleiner Rißling, Rheingauer, Oberländer neu Gewächs (Elsaß), kleiner Rißling, Gewürzrißling (am Rhein), Rißling, grüner Reisler (Württemberg), kleiner Rißling (bei Emmendingen im Breisgau), Rößling (bei Weinheim an der Bergstraße und in Franken), rothstieliger Rießling und Rößling (an der Mosel), Rößlinger (bei Erfurt), Rießler, Rißlinger (an der Mosel), Dürensteiner (an der Enz), Grünelbling (bei Mundelsheim), Niederländer (von Baden bis an das Sasbachwalder Thal), Klingelberger (bei Oberkirch und Offenburg), Gewürztraube (am Kaiserstuhl), Rüssel (an der Aar), weißer Rießlinger, Rießler (in Oestreich).

Le Rissling, Petit Rissling (Dep. des Ober- und Niederrheins).

Graschevina (im Banat, im Weißkirchner Gebirge).

Rebstock meist dünn, klein, mit anliegender zarter, wenig rissiger Rinde. Rebholz etwas zahlreich, kurz und dünn, glatt, klein punktirt, weißlich bräunlich, hie und da etwas grau gefurcht. Knoten erhaben. Mark unbedeutend. Ranken nicht zahlreich. Knospen dicklich und etwas wollig behaart, entwickeln sich spät. Die Spitzen der jungen Zweige mit weißwolligen Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blatt mittelgroß, rund oder mehr länglich, 3—5lappig, tiefer oder kürzer eingeschnitten, an den Blattseiten herzförmig, an der Basis engbuchtig, meist gekreuzt lappig, 2reihig und stumpf gezähnt, stark und gegen die Basis hin röthlich gerippt, oben etwas blasig, kahl, unten etwas wollig. Blattstiel dünn, kahl, röthlich.

Trauben meist viel, klein, dicht, einfach, hie und da achselig, mit kurzen, gedrängt stehenden Träubchen, selten mit Agrest und Kleinbeeren, kurzem, kahlem, röthlichbraunen Traubenstiele. Beeren rund, bei engem Stande plattgedrückt, durchscheinend, weißlichgrün, zart punktirt, braun oder bei Vollreife röthlich kappig, fleischig, dünnhäutig, klein und hartnarbig, mit oben verdecktem, kurzem, warzigem Stiele, gewöhnlich 2 bräunlichen Kernen und angenehmem, feinem, süßem und gewürzhaftem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Der kleine Rißling ist hauptsächlich am Rheine sehr verbreitet, und die anerkannt besten Rheinweine wachsen auf dem Johannisberg, Markobrunn bei Hattenheim, der Gräfenberg bei Ridrich, der rothe Berg bei Geisenheim, der Steinberg bei Eberbach, ferner bei Hochheim, Ellfeld, Laubenheim, am obern Nahe- und Glanthal ꝛc. Mit ¼ Traminer gibt der kleine Rißling die Liebfrauenmilch bei Worms, mit dem Orleans den Rüdesheimer und Scharlachberger, mit Orleans und Sylvanern, oder auch Elblingen den Dienheimer, Nierensteiner und Engelhöller bei Oberwesel, mit Elbling die vorzüglichen Moselweine, von Braunenberg, Manneberg und Bisport, er ist ferner ein Bestandtheil der Traminerweine des Haardtgebirges, der Deidesheimer, Wachenheimer, Forsterweine, des Klingenbergers bei Durlach und Oberkirch, des Kisselbergers, Lautenbachers und Hubbergers bei Weinheim an der Bergstraße. — In neuerer Zeit verbreitet sich der Rißling auch stärker bei uns, zumal am untern und mittlern Neckar, namentlich bei Ober- und Untertürkheim, Uhlbach, Heilbronn, im Weinsberger Thale, im Schalkstein bei Besigheim, im Eilfinger Berge, an der Enz, der Rems bei Kleinheppach, Stetten ꝛc., an welchen Orten in günstigen Jahrgängen ein den Rheinweinen gleiches Gewächs gewonnen wird. Bei Wien gibt der Rißling mit dem Sylvaner und andern weißen Traubensorten, die beliebten sogenannten Gebirgsweine, von denen besonders die von Nußdorf, Meidling, Grünzing und Gumpoldskirchen einer rühmlichen Erwähnung verdienen, ebenso gewinnt man im Banat und Weißkircher Gebirge in Ungarn einen sehr guten und süßen Rißling.

Der Rebstock des kleinen Rißlings ist bei zweckmäßiger Kultur und passendem Boden dauerhaft, ebenso die Blüthe und gegen nasse Witterung weniger empfindlich als gegen anhaltende Sonnenhitze.

52. Rother Rißling.

Ist von dem Vorigen nur wenig verschieden. Der Stock wird nicht groß, treibt kurze, dünne, engknotige, gefurchte, weißlichgraue, oft röthliche Reben. Endspitzen der jungen Triebe wollig. Blätter unten weniger stark wollig behaart.

Traube einfach, dicht, öfters etwas locker, häufig ästig und kurzstielig. Beeren roth, grau beduftet, dickhäutig, grobnarbig, stark punktirt, fleischig, von süßem, aromatischem Geschmacke.

Digitized by Google

Reift gegen Ende Oktober. — Kultur wie die des weißen Rißlings. Noch wenig bekannt, zuweilen in den Rheingegenden und im Taubergrunde.

53. Schwarzer Rißling.

Rebholz dunkelroth. Blätter tiefer eingeschnitten als beim kleinen Rißling. Blattstiele roth.

Beere schwarz und von geringerem Geschmack.

Reift Ende Oktober.

54. Welschrißling.

Blatt zugespitzt, 5lappig, stumpf und spitzig gezähnt, unten etwas wollig behaart. Blattstiel lang und dünn.

Traube mittelgroß, ästig, bisweilen dicht, oben breit, nach unten sich verjüngend, etwas lang gestielt. Beere dünnhäutig, von süßem, gewürzhaftem Geschmacke.

Reift Anfangs November.

a. Weißer Welschrißling.

Maislier de Champagne (in Frankreich).

Er kam aus der Champagne nach Neuenheim bei Heidelberg, und soll bei guter Lage, leichtem Boden und bei sorgfältiger Erziehung mit Zapfen einen starken und sehr haltbaren Wein geben.

b. Weißer wolliger Welschrißling.

Noch weniger bekannt wie der Vorige.

c. Beerheller.

Ebenso.

B. Veltliner.

Vitis rhaetica. Schübl. et Mart.
Veltelin.

Blätter groß, gewöhnlich 5lappig, der mittlere Lappen hervorstehend, tief eingeschnitten, oben platt, gelblichgrün, unten wollig behaart, an den Rippen häufig borstig. Blattstiel lang, glatt, röthlich.

Traube etwas groß, lang, dicht, ästig. Traubenstiel hart, holzig, sehr zähe. Beeren länglich, etwas klein, durchscheinend, dickhäutig, nicht geadert, saftig. Saft weiß, angenehm weinigt schmeckend, und Blume im Anfang beim neuen Weine weniger angenehm.

Der Veltliner stammt vermuthlich aus Veltelin oder Valtelin, einer Provinz im Lombardisch-Venetianischen Königreiche. Die meisten Veltliner reifen mit dem Rißling, und verlangen deßhalb auch gleiche Lage und Boden. — Er eignet sich nur zu einer hohen Erziehungsart, wegen seiner Neigung, stark in's Holz zu treiben, man zieht ihn deßhalb am besten an Doppelrahmen oder Pfählen mit Schenkeln und Zapfen zu 4 — 5 Augen, ebenso kann er in sonnigen Lagen zu Lauben und Kammerzen gezogen werden. Er bedarf gewöhnlich weniger Dünger als der Rißling. Man erhält aus dem Veltliner zum Theil einen dunkelgelben, etwas stark riechenden und ungemein geistreichen Wein, welcher der Wage nach den Rißling übertrifft, dem Geruch, Geschmack und Alkoholgehalt jedoch demselben nachsteht. Je später man den Veltliner ablest, desto besser und gehaltvoller wird auch der Wein.

55. Schwarzer Veltliner.

Kleinschwarzer, Csavziza (in Ungarn).

Rebholz etwas gedrückt, nicht punktirt, hellbraun gestreift, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas hervorstehenden, röthlichblauen Knoten, etwas dicken, wolligen Knospen, hartem Schnitt. Blätter groß, breit, etwas stark gerippt, gewöhnlich 5lappig, an den Seiten und der Basis ungleich buchtig, 2reihig, unten breit, oben spitzig gezähnt, oben glatt, dunkelgrün, unten an den Rippen borstig behaart, hellgrün.

Traube sehr lang, meist einfach, dicht, kurz gestielt. Wulst klein, nach oben sich verdickend. Beeren von mittlerer Größe, rund, schwarzblau, grünlich beduftet, mit kurzem, dünnem und nacktem Stiele, kleiner, bräunlicher Narbe, dünner, innen dunkelrother Haut, meist 3 Kernen, weißem, beim Druck der Beere sich röthendem Safte und weinigtem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Er wird hauptsächlich in der Nähe von Ofen gepflanzt. Der Wein des schwarzen Veltliners ist dunkelroth, dauerhaft, bleibt aber lange rauh.

56. Rother Veltliner.

(Taf 23. Fig. 1.)

Veltliner (in der obern und mittlern Neckargegend, im Breisgau), Velteliner, das Grasbraune (in Sachsen), Vältelíner (am obern Haardtgebirge, der Bergstraße, bei Bruchsal, Weißenburg, Straßburg), fleischrother Velteliner (Elsaß), Veltleiner (Pforzheim), Feldliner (in der Ortenau), Fleischtraube (am untern Neckar, im Wormsgau, am untern Haardtgebirge, bei Wisloch, am Main), röthlicher Fleischweiner (im Breisgau), Traminer, Fleischtraminer, großer Traminer (Rheingau), rother Zierfahnler, Rothraifler (in Oestreich), Ziegelroth (Schlesien).

Veldeling, Veltelin rouge (Dep. des Niederrheins).

Blätter herz-eiförmig, 5lappig, spitz gezähnt, lang gestielt.

Trauben mittelgroß, dicht, ästig, pyramidenartig. Beeren länglich, ungleich, punktirt. Haut dünn.

Reift im Oktober.

Der rothe Veltliner hat wieder 4 Unterspielarten:

a. Mittelgroßer rother Veltliner.

Rebstock groß, stark, mit anliegender, zarter, etwas rissiger Rinde. Rebholz viel, lang, klein gedüpfelt, etwas gestreift, hellbraun, wenig markig. Knoten 2—3 Zoll von einander entfernt, etwas vorstehend. Ranken wenig, einfach. Knospen sich spät entwickelnd. Die Spitzen der jungen Zweige mit weißwollig behaarten Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blätter groß, beinahe gleich, meist 5lappig, an den Seiten schmal und tief eingeschnitten und an der Blattbasis herzförmig buchtig, 2reihig, groß und spitz gezähnt, stark und hohl gerippt, oben glatt, gegen die Reife hin hellgrün, unten wollig und an den Rippen borstig behaart. Blattstiel sehr lang, glatt, röthlich.

Trauben zahlreich, mittelgroß, länglich, etwas zottig, nach unten sich verjüngend, mit starkem, gewöhnlich kurzem,

Digitized by Google

holzigem Traubenstiel und kurzem röthlichem Beerenstiel, etwas starkem Wulste. Beeren länglich, oft auch mehr rund, durchscheinend, röthlich, fleischig, dickhäutig, kleinnarbig, klein gefranst, mit 2—3 bräunlichen Kernen. Saft weiß, beim Drucke der Beeren hellröthlich werdend. Geschmack angenehm süßweinigt.

Reift mittelfrüh. — Man findet diese Traubensorte nicht selten am mittlern Neckar. — Der Rebstock ist ziemlich dauerhaft, ebenso die Blüthe, welche bei günstiger Witterung nur kurze Zeit dauert.

b. Kleiner rother Veltliner.

Hansen (am mittlern Neckar).

Rebstock kleiner und weniger stark als beim mittelgroßen Veltliner. Rebholz dunkler punktirt und gestreift, mit starken, gewundenen Ranken und etwas stumpfen, wolligen Augen. Blätter kleiner, an der Basis spitzwinkelig buchtig, etwas stumpfer gezähnt, unten wenig stark wollig und an den Rippen borstig behaart. Blattstiel etwas wollig.

Traube kleiner, dichter. Beeren von angenehmem, sehr süßem Geschmack.

Wird ebenfalls in der mittlern Neckargegend angebaut. — Rebstock und Blüthe sind weniger dauerhaft, als bei dem mittelgroßen Veltliner, die Beeren aber früher zeitig.

c. Kleiner röthlichgrüner Veltliner.

Rothraisler (in Württemberg und Oestreich).

Blätter länglich, spitzig gelappt, mit sehr langen, mittlern Lappen, sehr ungleich, meist spitzig gezähnt, stark, röthlich gerippt, spitzbuchtig, oben glatt, hellgrün, unten wenig und dünn wollig behaart. Blattstiel etwas borstig.

Traube länglich, meist einfach. Beeren klein, rund, grünlich, mit röthlichen Käppchen, sich ungleich färbend. Kerne 1—2, etwas dick. Geschmack weinigt.

Reift spät.

d. Großer rother Veltliner.

Rebstock gleicht ganz dem a. Rebholz dunkelbraun gestreift, mit weitstehenden Knoten. Blätter größer als bei a., bei den jungen Reben dunkelgrün, unten häufig mit dünnem Filzüberzug.

Traube fast um die Hälfte größer, dicht, ästig, gewöhnlich sehr gedrängt. Beeren länglich, ungleich, auf der Sommerseite roth, auf der Schattenseite röthlich grün.

Er reift fast am spätesten unter den Veltlinern und gibt nur einen mittleren Wein. — Selten am Neckar, häufig aber am Rhein, in der Pfalz.

57. Rother früher Veltliner.

Rother Velteliner, rother Zierfahnler, Rothraifler, Abendroth, Fleischtraube, Mährer (in Oestreich), Mährer (am mittleren Neckar).

Rebholz rund, gelb, röthlich gestreift, mit etwas gedrücktem, röthlichem Knoten, starken Ranken, spitzigen, etwas wollig behaarten Augen. Schnitt mittelhart. Blätter sehr groß, rund, breit, 3—5lappig, tief eingeschnitten, an der Basis spitzig buchtig, stark, und an der Bucht röthlich gestreift, ungleich, meist stumpf gezähnt, oben etwas uneben, an den jungen Blättern zuweilen wollig, hellgrün, un[d] schwach wollig behaart, an den Rippen etwas borstig, ei[n] Zähne mit der Reife sich röthend.

Trauben zahlreich, groß, pyramidenförmig, häufig [g]selig, lang und dick gestielt, mit kurzem, röthlichem Beer[en]stiel und dicker Wulst. Beeren mittelgroß, rund, [k]l[ein] und weißnarbig, kleingefranst, kupferbraun, dünnhäut[ig] saftig, mit zartem Fleische, meist 3 Kernen, süßem [G]schmack.

Reift gewöhnlich schon im September. — Blüthe dau[er]haft und ziemlich früh.

58. Weißer Veltliner.

Hat viel Aehnlichkeit mit d., dem großen, rothen Veltliner, hat aber weniger eingeschnittene und stumpf gezähn[te] Blätter.

Beeren weiß.

Reift sehr spät.

59. Weißer Raisler von Oedenburg.

Blätter rund, 3theilig, unten wollig behaart.

Traube lang, ästig. Beeren rund, unten an der Traub[e] weiter stehend, weiß.

Reift im Oktober.

C. Urben.

Vitis Sancti Urbani. Gock.
Raisin de St. Urbain.

Blätter groß, ungleich, länglich, zuweilen auch 3lappig, oben nackt, bei der Reife hellgrün, schön gelb geränder[t] unten sparsam und zart wollig behaart. Blattstiele nack[t] gelbröthlich, lang.

Trauben mittelgroß, cylindrisch. Beeren rund, bereif[t] dünnhäutig.

Die Urben sind jetzt ziemlich verbreitet in Württemberg, zumal am Neckar, bei Cannstatt, Ober- und Unt[er]türkheim ꝛc. — Da die Urben das Laub bei kalter Witt[e]rung im Herbste fallen lassen, so müssen sie in geschützten sonnigen und bergigen Lagen gezogen werden; leichten Sandboden lieben sie weniger als vielmehr einen starken mergel- und lehmhaltigen. Der Urben treibt seine Trauben [a]n den obern Augen, man schneidet ihn deßhalb auf 3—4 Z[o]gen mit 8—9 Augen, und heftet ihn an 5—6 Fuß hoh[e] Pfähle. Er soll vor dem Winter, am wenigsten im Mer[g]elboden, nicht mit Erde bezogen werden, weil darunter d[ie] obern Fruchtaugen meist leiden. — Er eignet sich in sonn[i]gen Lagen vorzüglich auch zu Lauben und Kammerzen.

60. Rother Urben.

(Taf. 23. Fig. 2.)

Rothurben, Rothwelscher, rother Zottelwelscher (i[n] Württemberg, zumal bei Stuttgart).

St. Urbain rouge (in Frankreich).

Rebstock groß, stark, mit anliegender, etwas rissig[er] Rinde, glatt, weißbräunlich, mit 2 — 3 Zoll von einander abstehenden Knoten, etwas zahlreichen Ranken, etwas dicke[n] filzigen, bei ältern Stöcken sich oft spät ausbildenden Kn[os]pen. Die jungen Zweige an der Spitze weißwollig beh[aart]

Digitized by Google

rt. Blätter groß, ungleich breit, 3-, nur hie und da ich 5lappig, an den Seiten weit, an der Basis herzförmig-ichtig, ungleich etwas spitzig gezähnt, etwas stark gerippt, ben nackt, hellgrün, unten sparsam weichwollig behaart, aß gelbgrünlich. Blattstiel etwas lang und behaart, gelb-thlich.

Trauben viel, länglich, einfach, schlaff, walzig, hie und kurzachselig, und hie und da mit Kleinbeeren versehen, ng, gelblich gestielt. Beerenstiel kurz, röthlich. Wulst ein. Beere mittelmäßig groß, rund, klein und etwas ver-ft narbig, röthlich und beduftet, geht gerne vom Stiele , dünnhäutig, sehr klein gefranst, mit 2 — 3 graulichen rnen, mit süßem, weinigtem Geschmack, dem eine eigent-he Blume mangelt.

Reift ziemlich früh. — Der Rebstock ist dauerhaft, enso fast auch die Blüthe.

61. Schwarzer Arben.

Schwarzurben, Süßwelscher, rother Zottelwelscher (in Württemberg, besonders bei Stuttgart).

Fast wie der Rothurben. Die Blätter zur Reifzeit eilweise dunkelröthlich gefleckt.

Beeren schwarzblau, innere Haut roth.

D. Elbling. Elben.

Vitis albuelis. Schübl. et Mart.
Allemand.

Blätter etwas groß, ganz ungleich, 3 — 5lappig, oder weilen rund, herzförmig, eingeschnitten-buchtig, an der Basis sehr schmal buchtig, 2reihig, stark gezähnt, oben etwas lasig, dunkelgrün, unten nur wenig wollig behaart, blaßgrün. Blattstiel etwas roth angelaufen.

Traube groß, dicht, gewöhnlich einfach, hie und da walzenförmig oder auch ästig und sehr breit. Beeren mit-lgroß, rund, oder auch mehr länglich, beduftet, saftig und ünnhäutig.

Der Elbling ist schon seit langer Zeit in Deutschland nd auch in Württemberg bekannt, und jetzt noch findet er ch am linken Rheinufer bis nach Bingen, fast im ganzen El-ß, von Basel bis an die Grenze von Darmstadt, an der ahe, Mosel, am Main, am Gräfenberg, im Fränkischen, ei Würzburg; auch in Württemberg ist er sehr verbreitet, nd am Bodensee gibt er mit Clevnern und Sylvanern ver-engt, den Seewein; ferner in Oestreich, Ungarn, Steyer-ark, Böhmen ꝛc. — Der Elbling gibt in einem masten, edüngten Boden und in Niederungen mehr und größere rauben, aber einen geringern Wein, in magerem kalk- oder ypshaltigem Boden und auf Bergen zwar kleinere aber üßere Trauben und ein besseres Produkt. — Die Elbling-öcke dürfen ihres üppigen Wuchses wegen nicht zu eng an inander gepflanzt werden, sondern sollen immerhin 4 Fuß eit von einander zu stehen kommen, auch dürfen sie nicht u nieder gehalten werden, am besten ist es deßhalb, den lbling an 5 — 6 Fuß hohen Pfählen in geraden Reihen nit 3 Schenkeln zu ziehen und auf Bögen mit 8—9 Augen u schneiden. Beim Elbling ist ebenfalls ein Wechsel von ineralischer und thierischer Düngung sehr vortheilhaft. — Die Blüthe ist sehr empfindlich. — Der Elbling gibt einen guten, im Anfang etwas säuerlichen, blaßgelben Wein, ohne besonderes Bouquet, der nach der Wage und Geschmack dem Rißling nachsteht; berühmt ist auch der Steinwein.

62. Weißer Elbling.

(Taf. 23. Fig. 3.)

Elbing, weißer Elbing, Weißelbing (an der Bergstraße, am Main, bei Wertheim, Emmendingen, Ihringen, Klosterthal bei Freiburg), Elbinger (bei Bühl unweit Baden, Weißenburg), Elben, Weißelben (in Württemberg, im Kraichgau, Breisgau), Elber, Weißelber (bei Pforzheim), Elbele, Elbner (im badischen Oberland), Elmene (bei Offenburg, Lahr), Rheinelben, geschlachter Burger (im Elsaß), Burger (im Elsaß und Breisgau), Kleinberger (bei Mainz, Ingelheim, Bingen, an der Nahe, im Rheingau, am Niederrhein), Klember, Klämmer (an der Mosel), Kleinbeer (bei Koblenz), Kristeller (in Franken, Klingenberg, Miltenberg, am Untermain), Grober, Süßgrober (bei Würzburg), Albig, Alben, Weißalben (am Haardtgebirge), Elbelen (Schweiz am Bodensee), Weißelbing, Weißer, Dickelbele (am Bodensee), fauler Elsäßer (bei Neuchâtel), Burgauer (bei Markdorf am Bodensee), Elbinger (in Sachsen), Weißelben, Elben, grüne Mehlweiße, Silberweiße (in Oestreich), das Braune (bei Wien), Weißstock, deutscher Stock, Belina (Untersteyermark).
Allemand, Facun, Raisin perlé (in Frankreich).
Albana (bei Cremona).

Rebstock mittelgroß, auslaufend, mit rauher, wenig anliegender Rinde und rissiger Oberhaut. Rebholz zahlreich, stark, lang, gewöhnlich rund punktirt, hellbraun gestreift. Knoten dunkler als das Holz. Ranken etwas viel. Knospen dick, wollig. Schnitt hart. Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig, oder auch rund-herzförmig, an den Seiten meist kurz eingeschnitten und ungleich buchtig, an der Basis meist engbuchtig, 2reihig und breit gezähnt, an der Basis röthlich gerippt, kurz und etwas röthlich gestielt, oben etwas blasig, dunkelgrün, unten nur wenig wollig behaart, blaßgrün.

Trauben meist viel, groß, dicht, gewöhnlich einfach, walzenförmig oder pyramidenförmig, selten achselig. Traubenstiel biegsam, warzig, braun. Beerenstiel kurz. Wulst klein. Beere mittelgroß, rund, grau und glatt, benarbt klein und braunfransig, weißgrünlich und weiß bethaut, dünnhäutig, bei Vollreife mit hellbraunen Käppchen, geht leicht vom Stiele ab, 2—3kernig, von süß weinigtem Geschmack, ohne erkleckliches Bouquet.

Reift Anfangs Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe frühe, aber sehr empfindlich. Wird häufig am ganzen Rheine, in der Champagne, in Oestreich, Steyermark, Böhmen und Ungarn angetroffen.

Der weiße Elbling hat mehrere Unterabarten:

a. Grob-Elbling.

Rauhelben (in Württemberg), Spitzkleinberger (im Rheingau), Spitzelbling, Grobelbling (an der Bergstraße), Krauses (am Main), Rifler (im Rheingau, am Kaiserstuhl), Rammler (bei Gimmeldingen an der Haardt), Grobes (bei Würzburg), Grobburger

Digitized by Google

Rauhelbene (im Elsaß), klebige Kleinberger (an der Nahe).

Rebholz stärker als bei der vorigen Sorte. Blätter spitziger gezähnt.

Trauben lockerer, mit vielen Kleinbeeren.

b. Gelber Elbling.

Gelber Elbe, kleiner Elbe (am Neckar und im Kraichgau), Gelbelbling (an der Bergstraße), Gelbalbig (am Haardtgebirge), Kleinberger (im Elsaß).

Blätter heller grün als bei Nro. 62.

Beere kleiner, durchscheinend geadert, hellgelb.

c. Harter Elbling.

Hartelben (im Elsaß).

Blätter tiefer eingeschnitten, scharf gezähnt.

Beerenhaut härter.

d. Kleiner weißer Elbling.

Marmot (bei Avize in der Champagne).

Blätter rund-herzförmig, kurz 3lappig, die Grundbucht erweitert, ungleich stumpf gezähnt, schmalrippig, unten sehr fein wollig behaart.

Trauben kleiner als bei Nro. 62, einfach, mit länglichem, oft beranktem Trauben- und kurzem, warzigem Beerenstiel, sehr dünner Wulst. Beeren mittelmäßig groß, ungleich rund, oft mehr länglich, gelblichgrün, durchsichtig, dünnhäutig, kleinfransig, mit meist 2 länglichen Kernen. Geschmack süß, weinigt, mit wenig Blume.

Früher als Nro. 62.

e. Laufanet.

Blätter meist ganzrandig.

Traube lang, ästig. Beeren engstehend, klein, rund, gelb.

Reift frühe.

63. Rother Elben.

Rothelben, Rothelber (am Neckar, im Kraichgau, bei Pforzheim, Hecklingen), Rothelben, Trollinger (in Tyrol), rother Mehlweiß, Roth-Silberweiß, Rothweißer, Rothunger (Oestreich), Roth-Elbing (an der Bergstraße, am Main), rother Franke (am Untermain), Rothelmene (in der Ortenau), rother Elbinger (in Sachsen), rother Silberling (im Breisgau).

Aliemand rouge, Facun rouge (in Frankreich).

Die jungen Zweige an den Spitzen fast kahl.

Beeren röthlich, grauröthlich duftig. Kerne etwas röthlich, sonst wie Nro. 62.

64. Schwarzblauer Elben.

Schwarzelben (bei Pforzheim), Schwarzelbling (an der Bergstraße).

Rebstock ziemlich stark. Rebholz länglich, rothfurchig, die jungen Zweige an den Spitzen kahl. Blätter länglich, 3- oder 5lappig, mit oben zugespitzten, an der Basis sehr breiten mittleren Lappen, eingeschnitten, ungleich gezähnt, oben blasig, kahl, dunkelgrün, unten nur zwischen den größeren Rippen etwas wollig behaart, gelblichgrün. Blattstiel kurz, dünn, kahl und röthlich.

Traube groß, breit, ästig, häufig schlaff. Traubenstiel lang, röthlich. Beerenstiel lang und gewöhnlich dünn. Beeren häufig groß, ganz ungleich, blau und duftig, saftig, mit dicker Haut, rothem Fleische und 3 Kernen.

Reift gegen Ende September. — Findet sich selten in Deutschland.

E. Fürterer.

Vitis nicarina. Dierb.
Raisin de Neckar.

Blätter von mittlerer Größe, rund, ungleich, 3—5lappig, oben beinahe glatt, unten wenig wollig behaart. Blattstiel kurz, dünn, gelblichröthlich.

Traube länglich, dicht, meistens einfach. Traubenstiel länglich, gewöhnlich kurz. Beere meist klein, rund, dünn und durchsichtig häutig, mit weißlichem Safte, grünem Fleische, ohne merkliches Bouquet.

Er gedeiht fast in jeder Lage und jedem Boden, nur fault er in höher gelegenen Weinbergen bei ungünstiger Witterung weniger als in Niederungen, gegen Frühlingsfröste ist er weniger empfindlich. — Der Fürterer darf nicht zu eng gepflanzt werden, bei uns zieht man ihn gewöhnlich an 5—6 Fuß hohen Pfählen und Bögen zu 6—8 Augen. Zu stark gedüngt darf der Fürterer auch nicht werden, weil die Trauben sonst zu mast werden und dann gerne faulen, aus eben dem letzteren Grunde darf er auch nicht zu spät gelesen werden.

65. Weißer Fürterer.

(Taf. 24. Fig. 1.)

Fürderer, Fürderling (am Neckar, im Weinsberger Thale), Förderer, Förderling (im Enzthale), Fürterling (bei Heidelberg), Vitterer (bei Pforzheim).

Rebstock stark, mit wenig anliegender, zarter Rinde und rissiger Oberhaut, spät sich entwickelnden Knospen. Rebholz ziemlich zahlreich, gewöhnlich rund, stark punktirt, dunkelrothbraun, wenig markig, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen und dunklern Knoten, wenig Nebenästen, vielen ästigen Ranken, kleinen, spitzigen, glatten Augen und an der Spitze weiß wolligen jungen Zweigen. Schnitt hart. Blätter rund, 3—5lappig, an den Seiten etwas tief eingeschnitten und herzförmig buchtig, an der Blattbasis weitbuchtig, 2reihig und stumpf gezähnt, oben beinahe glatt, unten wenig wollig behaart. Rippen etwas konkav, am Blattstiele braunröthlich. Blattstiel kurz, dünn, glatt, gelbröthlich.

Traube dicht, länglich, gewöhnlich einfach, länglich und meist kurz gestielt. Beerenstiel kurz, warzig. Wulst klein. Beeren meist klein, rund, sehr kleinnarbig, grünlichgelb, mit der Reife braun gefleckt, durchsichtig und dünnhäutig, gewöhnlich mit 2 gelblichgrünen Kernen. Geschmack süß, weinigt, ohne Blume.

Reift Ende Oktober. — Diese Traubensorte kommt im Ganzen in Süddeutschland nicht besonders häufig vor, und war auch früher in der mittleren Neckargegend häufiger zu finden als gegenwärtig, wo er besonders noch im Rems- und untern Enzthale, im Weinsberger Thale, bei Oehringen und Mergentheim, auch wohl an der Bergstraße gezogen wird.

Digitized by Google

66. Großblätteriger weißer Fürterer.

Wiesetheider (bei Mergentheim und an der Tauber), Missethäter (bei Neckarsulm), Burgauer, Knoller (Canton Thurgau), Kurzstieler (Canton Zürich), Veltliner (bei Maienfeld), Weißelben, Weiße, Näßlinger.

Rebholz stark, weiß, gelb und schwärzlich punktirt, mit etwas erhabenen, 1½ — 2 Zoll von einander abstehenden Knoten. Blätter groß, breit, 3lappig, mit etwas hervorstehenden, an der Basis breitern mittlern Lappen, 2theilig, an der Basis schmalbuchtig, ungleich spitzig gezähnt, oben etwas uneben, dunkelgrün, hie und da an der Grundbucht wenig behaart, unten zartwollig, gelbgrün. Blattstiel etwas lang, dick und braunroth.

Traube länger als bei der Vorigen, dicht. Beeren ebenfalls größer, rund, weiß, schwachduftig, bei Vollreife mit gelben Käppchen, und oft klein, schwarz punktirt, mit 1—3 weißen Kernen. Geschmack etwas wässerig.

Reift früher als die Vorige, fault aber sehr gerne. — Findet sich mehr in den Schweizer Cantonen Zürich und Thurgau und auch am untern Bodensee.

E. Malvasier*).

Vitis Malvasiae.
Raisin Malvoisie.

Blätter mittelmäßig groß, 3 — 5lappig, oben glatt, kahl, unten wollig. Blattstiel länglich, glatt.

Traube dicht oder auch mehr schlaff, einfach, auch etwas ästig, länglich gestielt. Beeren mittelmäßig groß, eirund, gewöhnlich dünnhäutig, saftig und schmackhaft.

Man zieht die Malvasier auf kurze Bögen mit den zur Nachzucht des jungen Holzes erforderlichen Zapfen. Dünger ist nur bei ganz magerem Boden anzurathen. Die früheren Malvasier eignen sich besonders in Gärten zu Spalieren. — Die verschiedenen Sorten reifen auch zu ganz verschiedenen Zeiten.

67. Früher, weißer Malvasier.

Rebstock stark, mit zarter, wenig rissiger Rinde und frühen Knospen. Rebholz viel, etwas gedrückt, rissig, punktirt, gestreift, weißbräunlich, dünnmarkig, mit kleinen, flachgedrückten und etwas eng stehenden Knoten, häufig mit Nebenästen, gewöhnlich einfachen Ranken, etwas spitzigen, wenig filzigen Augen. Schnitt hart. Blätter fast gleich, meist 3fach und spitz gelappt, seitlich kurz eingeschnitten und herzförmig-buchtig, an der Blattbasis ebenfalls herzförmig-buchtig, 2reihig, kurz gezähnt, dünnrippig, oben nackt, hellgrün, unten ganz unbedeutend wollig. Blattstiel lang, dünn, glatt, weißlich.

Trauben von mittlerer Größe, zahlreich, ästig, eiförmig-konisch oder einfach, mit etwas schlaffen Trauben, auch Kleinbeeren, langem, dünnem, grünem Traubenstiel, etwas dicker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, eirund, weißgrünlich durchsichtig, braun punktirt, dünnhäutig, mit einer harten, oft mehr seitlich stehenden Narbe, gewöhnlich einem größeren und 2—3 kleineren Kernen, weißem, angenehm schmeckendem Safte, ohne eigentliche Blume.

Reift Mitte bis Ende September. — Er wird in Süddeutschland nur selten in Weinbergen und Gärten gepflanzt, und man erhält bei uns einen mittleren Wein aus ihm. — Rebstock und Blüthe sind dauerhaft, aus den obersten Augen wachsen die schönsten Trauben hervor. In nassem Herbste faulen die Beeren sehr gerne.

68. Weiße Honigtraube.

Honigtraube (in Ungarn), Hönigler (in Ofen), Belaokrugla Ránka (in Syrmien).

Eine durch Schams in Pesth bekannt gewordene, in Ungarn sehr beliebte, mit der vorigen Sorte verwandte Traube. — Blatt größer, 5lappig, eingeschnitten-tiefbuchtig, spitziger gezähnt. Rippen stärker und weißlich. Blattstiel etwas behaart.

Traube schön, etwas länger. Beerenstiele länger. Beere weniger eiförmig, durchsichtig, weißgelblich, meist nur mit einem kurzen, oben etwas dicken, bräunlichen Kerne. Geschmack sehr süß.

Die Traube reift sehr zeitig, der Weinstock ist ergiebig, fault aber bei anhaltend nassem Wetter stark. — Man bereitet in Ungarn und einem Theile Oestreichs einen guten, weichen Wein aus ihr.

69. Größerer früherer Malvasier.

Man hat von ihm eine gelbe und eine grüne Spielart:

a. Gelber größerer früher Malvasier.

Seidentraube (bei Handschuchsheim, Neuenheim, Heidelberg), Frühtrauben (in Franken), Frühleipziger (in norddeutschen Gärten), weiße Cibebe, Kilianer, Frühweißer, früher Orleans, gelbe Seidentraube.
Melier, Morna Chasselas, Mornaln blanc, Blanc de Borell, Raisin de Lindau, Melier blanc hâtif (in Frankreich).

Rebholz lang, gefurcht, punktirt, braun, mit weitstehenden Knoten, wolligen Spitzen der jungen Zweige, langem, dickem, kahlem und röthlichem Blattstiel. Blätter 3lappig, kurz eingeschnitten, mit spitzigem Mittellappen, breit und scharf gezähnt, oben kahl gelblichgrün, unten an den größeren Rippen etwas wollig behaart, hellgrün, roth gerippt.

Traube gewöhnlich dicht, ästig, lang gestielt. Traubenstiel lang. Beerenstiele kurz, dünn, warzig. Beeren länglich oder auch rund, unbenarbt, hell, gelbweiß beduftet, saftig, fleischig, mit 2 Kernen und angenehm süßem Geschmack.

Reift schon Ende August. — Findet sich wie Nro. 67 in den nämlichen Gegenden, eignet sich auch der empfindlichen Blüthe wegen hauptsächlich nur in Gärten.

b. Grüner größerer früherer Malvasier.

Grüne Seidentraube (bei Heidelberg), weißer Languedoc.
Yeux épars (in Frankreich).

Die jungen Zweige mit kahlen Spitzen. Blätter länglich, lang gestielt.

Trauben ziemlich einfach, hie und da dicht. Beeren weißlich grün, sonst der vorigen Sorte gleich.

*) Nach Henderson der verstümmelte Name von Monembasia, einer Festung in der Bucht von Epidaurus — Limera, an der Küste Lacedaemons, woher diese Sorte stammt.

Digitized by Google

Reift Anfangs September. — Ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft.

70. Früher Malvasier mit fein gewürzhaftem Geschmack.

Er hat zwei Varietäten, nämlich;

a. Weißer.

Weißer Augster (bei Wien), Goher Szölö, Bajor (im Tockayer und Menesser Gebirge), Bela Ránka (in Syrmien).

Blätter 3lappig, schwach eingeschnitten, unten wollig behaart, etwas lang gestielt.

Traube ästig. Beeren eiförmig, fast durchsichtig, goldgelb, weitstehend.

Reift Anfangs September. — Empfindlich in der Blüthe. In Ungarn angebaut und daselbst sehr geschätzt.

b. Schwarzblauer.

Schwarzer Augster, schwarzrothe Oliventraube (in Steyermark), blauer Augster, Goher, Fekete Förök (Ungarn), Cerna Duguljosto Ránka (in Syrmien).

Blätter länglich, gewöhnlich 5lappig, stark eingeschnitten, ungleich und spitzig gezähnt, oben dunkelgrün, unten wollig behaart, mit langem, dünnem, glattem Stiele.

Traube lang, ästig, länglich gestielt. Beeren eiförmig, schwarzblau, weitstehend.

Reift im September. — Ebenfalls in der Blüthe empfindlich und in Ungarn und Oestreich noch häufiger als der Vorige geschätzt, besonders auch zu Feldsperg und in der Pulkau, wo er den beliebten Augster Wein liefert.

71. Weißer griechischer Malvasier.

Weiße Griechische, Wachtelei (in Ungarn), griechischer Augster, früher weißer Damascener, großer weißer oder gelber Muskat.

Blätter rund, oberhalb 3theilig, ungleich gezähnt, oben grün, mit anliegendem weißwolligtem Haare. Blattstiel röthlich.

Traube lang, einfach, ästig, länglich gestielt. Beeren viel größer als der weiße frühe Malvasier mit gewürzhaftem Geschmack, länglich, weitläufig stehend, gewöhnlich nur mit einem kurzen, oben verdickten, dunkelbraunen Kerne.

Reift ziemlich früh. — Eignet sich mehr für Gärten.

a. Rother griechischer Malvasier.

Eine von Sprenger beschriebene Unterspielart des Vorigen.

Traube mittelgroß. Beeren dunkelroth, festhäutig. Kerne klein.

Soll bei guter Witterung einen ausgezeichneten Wein geben.

72. Später weißgrünlicher Malvasier.

Weiße Marselattraube.

Rebstock und Holz gleich Nro. 67, die Augen aber entwickeln sich später, sind dunkler als das Holz, und die Knoten stehen einander näher. Blätter sind groß, rund, 5lappig, die obern seitlichen Lappen bis zur Hälfte, die untern kürzer eingeschnitten, an der Basis schmal buchtig, 2reihig, ungleich und spitz gezähnt, erhaben gerippt, oben glatt, hellgrün, unten, zumal an den Rippen fein wollig behaart. Blattstiel röthlich und hellbraun gefurcht.

Trauben mittelgroß, fast eiförmig, klein, oft spitzig genarbt, klein gefranst, hellgrünlich und heller beduftet, etwas dickhäutig, fleischig, mit langem, dickem, sehr warzigem Stiele und meistens 2 etwas großen und dicken Kernen und angenehm süßweinigtem, vollreif cibebenähnlichem Geschmack.

Reift etwas spät. — Blüthe nicht sonderlich dauerhaft. Gibt bei Marsala in Sicilien den Marsalawein, kann aber bei uns nicht auf Wein benutzt werden.

73. Großer grüner später Malvasier.

Grüner Muskateller ohne Muskateller-Geschmack (in Ungarn), Grünhainer, Amerikaner (bei Grätz), Kreutzer (Untersteyermark), Selenika, Seleniak (bei Marburg, Windisch-Feistriz), Zividin (in Friaul in der Nähe von Görz, unweit des adriatischen Meeres), Krisowatna (Radkersburg).

Blätter 5lappig, ungleich gekerbt, oben uneben, hellgelbgrün, unten wollig.

Traube groß, langästig, mit dünnem und zähem Stiele. Beeren von mittlerer Größe, etwas engstehend, länglichrund, grünlich.

Reift spät. — Taugt bei uns nicht wohl zur Weinbereitung.

74. Kleiner schwarzer Malvasier mit ungleichen Beeren.

Rebstock klein, mit wenig anliegender, rissiger, feiner graulicher Rinde und ziemlich frühen Knospen. Rebholz etwas zahlreich und gedrückt, wenig punktirt, hellbraun, weißlich gestreift, wenig markig, etwas erhaben knotig, mit vielen, gabelförmigen Ranken, kleinen, stumpfen, etwas wolligten Augen. Schnitt hart. Blätter ungleich, länglich, gewöhnlich 5lappig, der obere Lappen verlängert, die Seitenbuchten tief eingeschnitten, die Basisbucht geräumig, ungleich spitzig gezähnt, oben ein wenig uneben, grün, mit der Röthe am Rande dunkelroth, unten, namentlich an den Rippen, wollig oder borstig behaart. Blattstiel etwas borstig, röthlich.

Trauben viel, länglich, kurz, zottig, etwas kurz gestielt, klein wulstig, mit warzigem Beerenstiel, oft mit Kleinbeeren und in Ästtrauben verwachsen. Beeren ungleich gestaltet, oft länglichrund, oft oben mehr flach, schwarzblau, glänzend, graulich beduftet, gehen leicht vom Stiele ab, mit ganz kleiner weißlicher Narbe, kleiner Franse, dünner Haut, gewöhnlich nur einem röthlichen Kerne und röthlicher Nabelschnur, mit dünner Haut, etwas röthlichem Fleische, süßem weinigtem Geschmack, aber ohne besondere Blume.

Reift früh. — Rebstock und Blüthe dauerhaft, ergiebig, und gibt auch bei uns ein mittelgutes Gewächs. In Süddeutschland selten in Gärten oder auch in Weinbergen

Digitized by Google

III. Blätter unten filzig.

A. Färber.

Vitis tinctoria. Dierb.
Teinturier.

Blätter mittelmäßig groß, 5lappig, tief eingeschnitten, ungleich, meist spitzig gezähnt, unten filzig, gegen die Reife hin dunkelroth. Blattstiel länglich, borstig, röthlichbraun.

Traube mittelmäßig groß, gewöhnlich einfach, dicht, klumpig. Beeren ebenfalls von mittlerer Größe, rund, schwarzblau. Saft blutroth, etwas herb.

Die Färbertraube verlangt, als ein süßliches Gewächs, auch bei uns eine sehr gute, südliche, warme Lage und einen guten, gehörig bearbeiteten und gut gedüngten Boden, wenn sie gehörig zeitigen soll. Man kann den Färber sowohl auf Bögen als auch auf Zapfen schneiden; auch kann der Färber gar wohl auch an Spalieren gezogen werden. — Sie ist bei uns nicht sehr verbreitet, und der Wein, der bei uns bereitet wird, hat einen nicht besonders angenehmen, säuerlichen und zusammenziehenden Geschmack.

75. Kleiner Färber.

(Taf. 21. Fig. 2.)

Färber, Farbtraube (am Haardtgebirge, an der Bergstraße, in Württemberg, Elsaß, im Kraichgau und Breisgau), Farbtrübel (im Breisgau), spanischer Clevner (an der Enz in Württemberg), Rohrclevner (bei Schaffhausen), Bayonner (im Elsaß), Refosco (bei Grätz in Steyermark), Pontak (in Böhmen), italienische Bluttraube.

Teinturier, Teinturin, Teinteau, Teint, Gros-gamet, Gros Noir, Noir d'Espagne, Noireau, Mouré, Morieu, Alicante, Auvernas teint, Portugal (in Frankreich).

Tinto di Spagna (in Toscana).

Alicante (bei San-Lucar, Xeres, Malaga), Tinta (bei Moguer), Tintilla (bei San-Lucar, Xeres, Rota, Trebugena, Chipiona, Arcos, Espera, Algeziras, Paxarete), Tinto Mencida (bei Conil, Tarifa in Spanien).

Rebstock mit wenig anliegender, rauher Rinde, späten Knospen und wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige. Rebholz etwas gedrückt, fein punktirt, rothbraun gefurcht, wenig markig, mit nur wenig erhabenen, dunkleren und kurz von einander entfernten Knoten, selten mit spätenAstrauben, mit sehr krummen, gabelförmigen Ranken, dicken, stumpfen Knospen, hartem Schnitt. Blätter rund, gewöhnlich bis zur Hälfte eingeschnitten. Die Grundbucht herzförmig oder erweitert, schmalrippig, 2reihig, kurz gezähnt, oben dunkelgrün, und bevor die Blätter abfallen, schön roth und in der Jugend hie und da etwas weiß behaart, unten weißfilzig, an der Hauptrippe etwas borstig. Blattstiel etwas filzig, bei der Reife dunkelroth.

Trauben zahlreich, klein, klumpig, zuweilen länglich, eiförmig-konisch, dicht, nur selten ästig. Träubchen klein, kurz. Kleinbeeren nicht häufig. Traubenstiel kurz, dick, hart, dunkelroth. Wulst klein. Beeren mittelgroß, beinahe gleich, rund und bei engem Stande etwas gedrückt, gehen leicht vom Stiele ab, dunkel schwarzblau, blau bedustet, dickhäutig, mit kurzem, rothem, warzigem Stiele, sehr kleiner, graulicher Narbe, sehr kleiner Fransе, gewöhnlich 2 kleinen, oben bräunlichen, unten gelblichen Kernen, und bei Vollreife schwarzrothem, im Süden süßem, in mehr nördlichen Gegenden dagegen säuerlichem, überhaupt mostartig schmeckendem Safte.

Reift spät. — Rebstock und Blüthe dauerhaft, letztere etwas spät. — Man findet diese Traube nur hie und da in Süddeutschland, mehr dagegen in Frankreich im vormaligen Orleanois und Gatinois, auch in den Departements de la Gironde, du Haut Marne, du Cher, wo man aber, wie auch in Spanien, den davon bereiteten Wein hauptsächlich nur zur Färbung anderer Weine benutzt, übrigens bereitet man zu Rota in Spanien einen berühmten, starken, süßen, sehr gewürzhaften, schweren Wein, Tintilla oder Tinto de Rota, auch soll in Spanien hie und da dem Malaga etwas von dem Wein dieser Traube beigemengt werden. Wird in Württemberg, besonders im Oberamt Weinsberg, einzeln gebaut, um andern Wein damit zu färben.

76. Großer Färber.

Tintello de Luxar (zu Montril), Tinto (zu Granada, Motril und Lucar), Uva tinta.

Rebholz mittelstark, dunkelbraun, röthlich, sehr spröde, mit etwas vielen Spättrauben, aber wenig Nebenästen. Blätter wie bei der vorigen Sorte, aber länger gezähnt und weniger, und nicht so fest anliegend filzig.

Trauben ziemlich groß und gedrängt, mit weniger Agrest. Beeren 5½ Linien lang und beinahe eben so dick, der Saft weniger dunkelroth und nicht angenehm, adstringirend schmeckend.

Wild in einem Theile von Spanien, auch nur zum Rothfärben weißer Weine benutzt.

77. Persischer Färber.

Samarkandi (nach der Hauptstadt in Usbek genannt).

Beere schwarzblau, mit rothem Safte.

78. Feinhaariger Färber.

Feinhaariger Färber (in Steyermark), feinhaarige Bluttraube.

Rome, Rome negra (zu Motril).

Rebholz sehr spröde, etwas viel Nebenäste und kleine Spättrauben. Blätter handförmig, unten, zumal an den Rippen und Adern zerstreut und borstig behaart. Blattstiel grün und röthlich.

Trauben nicht viele, lang und biegsam gestielt, hie und da mit Kleinbeeren versehen. Beeren 6 Linien lang und etwas weniger dick, rund, etwas dickhäutig, weicher als beim großen Färber, und von süßem, etwas hartem Geschmack.

Zu Motril hauptsächlich auch der Weinfärbung wegen angebaut.

79. Sicilianischer Färber.

Lombardische Traube, Mailänder Traube.

Gros noir d'Espagne, Neigrier, Raisin de Lombardie, Raisin d'Alicante (in Frankreich).

Niuri, Misilmeris, Pitrusa niura, Myrthi, Pitris (in Sicilien).

Tempranillo (zu Logrono und San-Lucar).

Rebholz größer und stärker als bei Nro. 75. Blätter groß, ungleich, rund, 5lappig, tief eingeschnitten oder 3lappig, an den Seiten kurz eingeschnitten buchtig, an der Basis

Digitized by Google

erweitert buchtig, stark gelblich gerippt, ungleich, meistens spitz gezähnt, oben kahl, trübgrün, unten ganz dünnfilzig, weißlich. Blattstiel lang, bräunlich, warzig.

Trauben mittelmäßig groß, länglich, meist einfach, etwas locker, selten mit Agrest und Kleinbeeren, langem, dunkelrothem Stiel, kleiner Wulst. Beeren von mittlerer Größe, rund, dunkel schwarzblau, blau beduftet, gewöhnlich nur mit einem unten röthlichen Kerne, festem, dunkelrothem Fleisch, etwas heller rothem Safte von weinigtem Geschmack.

Reift spät. — Zu Peralta und Logrono wegen der schönen und guten Weine sehr beliebt. — Man benutzt diese Sorte in Sicilien zu der Bereitung des Marsalaweines, auch soll sie den Oportowein geben.

B. Geisdutte.

Vitis Bumastus.
Maroquin.

Blätter groß, meist 3lappig, oder auch 5lappig, rundlich, lang gestielt, oben kahl, dunkelgrün, unten dünnfilzig.

Traube groß, lang, dickhäutig, fleischig, mit weißem säuerlichem Safte.

Die Geisdutte ist in Marokko zu Hause, und man findet sie selten in Süddeutschland, bei uns hie und da am Neckar, sonst meist nur in Gärten. Man gebraucht sie auch in südlichen Ländern, Persien, Spanien, Italien ꝛc. hauptsächlich nur als Tafeltrauben und zur Bereitung der Cibeben. — Man zieht sie am besten in sonniger geschützter Lage an hohen Mauern und nicht zu nahe an einander gepflanzt.

80. Ordinäre Geisdutte.

Variirt mit weißen und schwarzblauen Trauben.

a. Weiße Geisdutte.

(Taf. 21. Fig. 3.)

Weiße Geisdutte (am Neckar, Rhein), Quetschentraube (bei Heidelberg), späte weiße Geisdutte (in Steyermark), Malagatraube, weißer Marokkaner, weiße türkische Cibebe, weißer Portugieser (in Gärten Deutschlands), Recske-Czeosli (in Ungarn).

Raisin d'Afrique, Raisin de Maroc, Maroquin, Barbarou (in Frankreich).

Coda di Vacca (in Italien).

Botton de Gallo (zu Lubrin in Spanien), Teta de Vaca blanca (bei San-Lucar, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer in Spanien).

Rebstock groß, auslaufend, mit anliegender, wenig rissiger, zarter Rinde und späten Knospen. Rebholz viel, lang, stark, rund, punktirt, gelbbraun gefurcht, wenig markig, mit wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige, vielen dünnen Ranken, spitzigen, wolligen Augen, selten mit Spättrauben und Nebenästen. Schnitt hart. Blätter groß, gewöhnlich rundlich, 3-, weniger häufig etwas 5lappig, oben kurz eingeschnitten, starkrippig, oben kahl, dunkelgrün, unten dünnfilzig. Blattstiel lang, dick, grüngelb.

Trauben zahlreich, oft 8—10 Zoll lang, ästig, locker, mit langem, biegsamem, oben gewöhnlich gespaltenem Stiele, großen Träubchen, selten mit Agrest und Kleinbeeren, langem, dünnem, warzigem Beerenstiel. Beeren oft 1 Zoll lang und weniger dick, eiförmig, kleinnarbig, kleinfrans, weißgelb, dickhäutig, fleischig, mit 3—4 großen, länglichen Kernen und weißem, säuerlichem Safte.

Reift spät. — Rebstock dauerhaft. Blüthe etwas empfindlich und wie die Reife spät.

b. Schwarzblaue Geisdutte.

Schwarze Geisdutte (in Württemberg), blaue Geisdutte (in Steyermark), blaue Cibebe, blauer Marokkaner (in Gärten).

Raisin St. Antoine, Espagnin, Gros Damas, Gros Maroc (in Frankreich).

Teta de baca negra (bei San-Lucar und Trebugena), Teta de Negro (in Granada, Santafé, Motril in Spanien).

Blätter auf der untern Seite stärker filzig als bei der vorigen Sorte. Blattstiel röthlich.

Beeren schwarzblau, sonst mit der Vorigen gleich.

81. Lagler.

Beeren sehr lang, gurkenartig.

Es gibt einen Lagler mit weißen und einen mit rothen Beeren.

a. Weißer Lagler.

Weißer Lagler (in Gärten Deutschlands), weißer oder grüner Lagler, Eicheltraube, Javor, Vervoschez, Vervouz (in Steyermark), Kümmerlingtraube, Vogelschnabel, weißer Spitzwelscher, Hirschbollen.

Cornichon, Cornichon blanc, Bec d'oiseaux, Pisutelli, Pinquant Paul (in Frankreich).

White cucumber Grape (in England).

Pizutello bianco (in der Campagna di Roma), Uva Ciollina (bei Valenza in Piemont), Buttuna di Gattu (in Sicilien).

Teta de Vaca (in Madrid, Ocana, Malaga und theilweise in Andalusien), Carazon de cabrito (zu Cordova und Jaen), Santa Paula (in Lucerna, Granada, Baza, Somontin, Cuevas).

Doigts de Donzelle (in Marokko).

Rebstock und Holz wie bei Nro. 80. Blätter 3lappig, hie und da auch 5lappig, oben hellgrün, unten filzig. Blattstiel lang, grün und röthlich.

Traube sehr lang, schlaff, meist ästig, mit langen, dicken Trauben, und langem, grünem, warzigem Beerenstiel. Beeren fast gleich, am längsten von allen Trauben, auf der äußern Seite meist konvex, auf der nach innen gerichteten Seite konkav, gegen die Spitze hin sich verschmälernd, weißlichgrün, grau beduftet, dickhäutig, fleischig, gehen schwer vom Stiele ab. Kerne gewöhnlich 2, mit säuerlichem, nur bei Vollreife etwas süßem Safte.

b. Rother Lagler.

Rothe Beere, sonst dem Vorigen gleich.

82. Großer gelber spanischer Lagler.

Almunecar (bei San-Lucar, Xeres, Trebugena, Moguer, Algesiras, Arcos, Espera, Paxarete, Malaga, Largo), Uva de Pasa (zu Ronda, Motril, Albunol, Adra, Tabla de Pitres und Ohanes), Pasa larga (zu Almunecar).

Rebstock dünn. Rebholz zahlreich, sehr lang, rund, braunröthlich, sehr weich, mit nur ganz wenigen Spättrauben. Blätter etwas ungleich, gelappt, oder spitzig buchtig

Digitized by Google

gelappt, kurz gezähnt, gelblichgrün, oben glatt, unten behaart. Blattstiel blaßgrün, oft röthlich und mit dem Blatte in beinahe rechtem Winkel stehend.

Trauben meist viel, etwa 10 Zoll lang und am dicken Theil 4 Zoll breit, oben doppelt zusammengesetzt, mit sehr langen Träubchen, ganz wenig Agrest, etwas viel Kleinbeeren, meist etwas langem, dickem, sehr weißem und meist fruchtbarem Stiele, mit Beerenstielen mit oder ohne Warzen. Wulst ein wenig aufgetrieben. Beeren 10 Linien lang, gegen die Spitze hin sich verjüngend, nach außen oft konvex, nach dem Kamme hin konkav, stark durchsichtig, weiß, oder auch etwas goldfarbig, etwas dickhäutig, oft bis zur beginnenden Färbung mit den noch vollkommenen Staubfäden versehen. Franse oft mit blaß braunröthlichen Kanten und gewöhnlich 2, etwas kurzen, braunröthlichen, hellen Kernen und wohlschmeckendem Safte.

Reift frühe. — Aus dieser Traube bereitet man in Spanien nicht nur die besten spanischen Cibeben, sondern auch den berühmten Malaga-Ausbruch.

83. Blauer Damascener.

Großer Damascener (in Gärten Deutschlands).
Gros Maroc, Gros Damas, Merbrégie (in Frankreich).
Vite di Damasco (in Toscana).

Stock wie Nro. 80. Holz etwas kleiner als Nro. 80. Blätter sehr groß, rund, 5lappig, oben etwas tief eingeschnitten, ungleich und scharf gezähnt, etwas feinrippig, an der Basis erweitert buchtig, oben nackt, dunkelgrün, unten etwas filzig behaart. Blattstiel länglich, roth.

Traube groß, schlaff, ästig, 8—10 Zoll lang, mit länglichem Trauben- und kurzem, dünnem Beerenstiel. Beere groß, lang, blau und heller bedustet, mit großer Narbe, zartem Fleische und bei Vollreife angenehm schmeckend.

Reift Ende Oktober. — Aus Damascus stammend, wo man die berühmten Damascener Cibeben daraus bereitet.

84. Später weißer Damascener.

Mutter mit den Kindern (in Gärten Deutschlands).
Raisin de Montpellier (in Frankreich).
Mader Betsich (in Persien).

Blätter stumpf gezähnt, sonst der Vorigen gleich.

Traube mit vielen Seitenästen. Beeren oft mit Kleinbeeren, gelbgrün.

Hat das gleiche Vaterland mit der Vorigen.

C. Rundbeerigte Cibebe. Psytische Traube.

Vitis Psythia.
Raisin Passe.

Blätter groß, rund, 3 — 5lappig, mit breiten mittlern Lappen, 2reihig, meist stumpf gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten filzig. Stiel dick.

Trauben sehr groß, lang, breitachselig, etwas schlaff. Beeren ebenfalls sehr groß, meist rund, seltener länglich, fleischig, mit etwas wässerigem, bei Vollreife aber angenehm schmeckendem Safte.

Auch diese Traubensorten werden nur in südlichen Gegenden zur Bereitung von Weinen benützt, und hie und da trifft man sie auch bei uns in Weingärten, Gärten, an Spalieren als Tafeltrauben an.

85. Weiße Cibebe.

(Taf. 22. Fig. 1.)

Blanc à gros grains (bei Morges in Pays de Vaud).

Stock groß, dick, auslaufend, mit wenig anliegender, rauher Rinde, etwas späten Knospen und wolligen Spitzen der jugendlichen Zweige. Rebholz mittelstark, beinahe rund, gestreift, kastanienbraun. Knoten unbedeutend erhaben, etwas dunkler, als das Holz, wenig markig, mit gabelförmigen Ranken, glatten, dicken, stumpfen Augen, selten mit Spät- und Asttrauben, hartem Schnitt. Blätter rund, 5lappig, die Seitenlappen schwach eingeschnitten, die Bucht an der Blattbasis erweitert, 2reihig, etwas spitz gezähnt, Rippen unten röthlich, oben glatt, hellgrün, unten dünnfilzig. Blattstiel bräunlich.

Trauben oft 11 — 15 Zoll lang und 6 — 8 Zoll dick, manchmal 8 Pfund schwer, breitachselig, unten schlaff, selten mit Agrest und Kleinbeeren. Traubenstiel sehr dick, holzig, grünlich. Beerenstiel länglich, dünn. Beeren sehr groß, gewöhnlich gleich, rund, grüngelblich, bei Vollreife mit bräunlichen Käppchen, etwas harthäutig, gehen leicht vom Stiele ab, mit länglichem, grünlichem Stiele, etwas großer Franse, etwas hartem Fleische, gewöhnlich 2 Kernen und weißem, bei Vollreife angenehmem, sonst aber wässerigtem Safte.

Reift Mitte Oktober. — Rebstock und Blüthe sind dauerhaft.

86. Sehr große weiße spanische Cibebe.

Ceuti, Ciuti, Ceoti, Cedoti (in Granada, Motril, Lanxaron, Malaga und Capilegra in Andalusien).

Beeren 7 — 8 Linien lang und 6 Linien dick. Sonst der Vorigen gleich.

Man sah von dieser Traubensorte bei Lanxaron Mutterstöcke, die 75 Pfund Trauben lieferten, und Trauben, deren eine gegen 18 Pfund wog.

87. Aschgraue türkische Cibebe.

Blätter schwach eingeschnitten, ungleich gekerbt, unten filzig oder wollig behaart.

Traube 1 Fuß lang. Beeren rund, grasgrün und aschgrau spielend, fleischig, engestehend.

Ausdauernde Sorte, die schon Ende September reifen soll.

88. Ungarische schwarzblaue Cibebe.

Kleines Ochsenauge, blaue Zwetschenweinbeere (in Ungarn).

Holz etwas gedrückt, hellbraun. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, wenigmarkig, mit kleinen, klumpigen, wolligen Augen, hartem Schnitt. Blätter groß, rund, herzförmig, meist 3lappig, kurz eingeschnitten, mit schmaler, oft herzförmiger Grundbucht, 2reihig, ungleich und stumpf gezähnt, stark rippig, oben glatt, dunkelgrün, unten filzig, blaßgrün. Blattstiel etwas lang, röthlich.

Trauben groß, lang, unten einfach, oben zuweilen kurz achselig, lang gestielt, mit ganz kleiner Wulst. Beeren sehr groß, rund, kurz gestielt, kleinnarbig, dunkelblau, lösen sich leicht vom Stiele ab, meist mit 2 dicken, oben sehr

Digitized by Google

klumpigen, dunkelbraunen Kernen und von angenehm süßem und weinigtem Geschmack.

Reift etwas spät.

89. Große blaue Cibebe.

Rebholz und Stock wie bei Nro. 85. Blätter etwas größer als bei Nro. 85, beinahe ganzrandig, kürzer und spitziger gezähnt, unten filziger.

Traube um Vieles größer, mit 2 fast gleichgroßen Achseln, sehr dickem, holzigem Stiele, starkem Wulste und etwas kurzem, warzigem Beerenstiele. Beeren kleiner als bei Nro. 85, rund, röthlichblau, mit etwas dicker Haut, 2—3 etwas kleinen, grünlichgelben Kernen, weißem Fleische und weißem, weinigtem, aber wässerig schmeckendem Safte.

D. Corinthe.

Vitis Corinthiaca apyrena.
Corinthe.

Blätter groß, gewöhnlich 3lappig. Seitenlappen hoch. Mittellappen breit, beide fast zur Hälfte eingeschnitten, mehr oder weniger stark und spitzig gezähnt, oben nackt, unten dünnfilzig, mit langem, nacktem Stiele.

Traube mittelgroß, länglich, schlaff, kurz gestielt. Beeren sehr klein, rund. Kern fehlt häufig oder ist nur sehr klein, verkümmert. Saft angenehm süß.

Die Corinthen scheinen in Asien einheimisch zu sein, und werden in Deutschland nur als Seltenheit in Gärten gezogen. Man baut diese Traubensorte in südlichen Ländern, wie hauptsächlich in Persien, im glücklichen Arabien, in Hami, in Tai-yuen und Ping-yang in Kiangsi, einer chinesischen Provinz, in Turfan, der asiatischen Türkei, auch in Italien, in der Provence und Languedoc, und in diesen sämmtlichen Ländern vorzugsweise nur der Rosinen wegen an. In Zante zieht man die Corinthen hoch an Pfählen, im September und Oktober haut man die Erde um den Stock um und behaufelt die Wurzeln damit, im März beschneidet man ihn bis auf die kräftigsten Aeste, im Mai beginnt die Traube zu blühen, und Ende Juli oder August kann man lesen. 7 — 8 Jahre lang kann man die Corinthentraube nicht benutzen, sie wird aber 120 Jahre alt und älter.

Wie schon gesagt, bereitet man im Süden aus den Corinthentrauben besonders die bekannten Rosinen, so hauptsächlich in Persien, in Hami, in Syrien, Damask, bei Smyrna, bei Scalanova in Natolien, in Candia, in welchen Ländern ein starker Handel mit denselben getrieben wird; nur in einigen Gegenden Italiens werden die schwarzblauen und rothen Corinthen mit andern Traubensorten zur Bereitung von Wein verwendet.

Die Bereitung der Rosinen und eines daraus verfertigten Syrups war schon den Israeliten vor der Einnahme des gelobten Landes bekannt, und schon in den ältesten Zeiten waren die getrockneten Weinbeeren an der Südküste von Syrien und in Palästina Gegenstand eines ausgebreiteten Handelszweiges.

Im Handel kommen hauptsächlich 3 Sorten von Rosinen vor:

a. Die größern Rosinen, Weintrauben, Muskattrauben, Uvae passae majores seu vulgares, Raisins passes, die sich je nach der Gegend, von der sie stammen, wieder in der Größe und Farbe unterscheiden. Die größten Rosinen, die langen blauen Cibeben, Passulae Cibebae, Passes de Damasc, sie haben fast Pflaumengröße, sind von sehr süßem, vortrefflichem Geschmacke, sie werden aber ohne Zweifel nicht aus den Corinthen, sondern einer Damascenertraube bereitet. Berühmt sind ferner die spanischen Rosinen, und von diesen wieder die geschätztesten von Velez Malaga, besonders von dem Dorfe Qualchos, eine der vorzüglichsten Sorten die Topfrosinen und malagaischen Muskatrosinen, dann die blauen oder langen, Pikrosinen, Passcibeben, eine weitere Sorte sind die kleinen, spanischen Rosinen, Raisins d'Espagne, die geringsten Rosinen bekommt man aus Valencia. Der Moscadel gordo blanco liefert eine der besten an der Sonne getrockneten Rosinen oder Passerillos del sol, weniger gute die Passerillos del laxia, die gemeine Listan, sie werden vor dem Trocknen in Weinreben-Aschenlauge gelegt; aus dem Perruno duro, der Vigiriega, dem Almuneca und dem Mantuo de Pilos bereitet man ebenfalls Rosinen. Die italienischen Rosinen sind meist schwarzblau und kommen hauptsächlich aus Venedig, Genua und Calabrien, Raisins de Calabre. Sehr gute Rosinen erhält man auch aus der Provence und Languedoc, Raisins de carne, Picardins, Jubes, Anjubins, ferner die Muskatellen-Rosinen aus Frontignan und Bezier, und die nur aus weißen Trauben bereiteten von Raquevaire.

Man bereitet die größeren Rosinen auf verschiedene Weise, gewöhnlich aber macht man in die Traubenstiele bis in ihre Mitte Quereinschnitte, damit die Trauben schneller reifen, und läßt nun letztere am Stocke hängen, bis sie gehörig von der Sonne getrocknet sind.

b. Die eigentlichen Cibeben. Man bereitet sie aus verschiedenen größeren Traubensorten.

c. Die ächten Corinthen oder kleineren Rosinen, Passulae minores, Raisins de Corinthe. Man bereitet sie nur aus wirklichen Corinthentrauben, besonders auf den Jonischen Inseln, Zante, Teachi, Cephalonia, auch in Morea, Notolico, Petrasso, Vostizzo, Insel Lipari und Calabrien. — Man bereitet aus dem 3 — 4 Tage lang an der Sonne getrockneten Corinthentrauben einen süßen, dunkelröthlichen und magenstärkenden Wein.

90. Weiße Corinthe.

(Taf. 19. Fig. 2.)

Weiße Corinthe (in deutschen Gärten), kleine Rosine, Weinbeerlein.

Passerina (in der Romagna), Passeretta bianca (in Piemont), Passa cilicia, Popula cilicia, Uvae populae minores (in Italien).

Passe, Passerille, Raisin de passe, Corinthe blanc, Aspirant sans pepin (in Frankreich).

Zedig (im Lande Jemen), Kischmisch, Anguur Kismisi (in Tarsistan und Ispahan).

Rebstock klein, dünn, mit etwas rissiger Haut, frühen Knospen und wollig behaarten Blättchen. Holz dünn, rund, röthlichbraun gestreift, dünnmarkig, mit 2 Zoll von einander stehenden, etwas flachgedrückten Knoten, selten mit Rebenästen und Asttrauben, wenigen und kleinen Ranken, klum-

Digitized by Google

igen, fast nackten Augen und hartem Schnitt. Blätter gewöhnlich 3lappig, beinahe halb eingeschnitten, an der Basis erweitert buchtig, verschieden stark und spitzig gezähnt, etwas stark rippig, oben nackt, hellgrün, oder entweder dünnfilzig, oder stark wollig behaart. Blattstiel kurz, röthlichgelb.

Trauben viel, länglich, ästig, oft mit kleineren Beeren. Traubenstiel lang, biegsam. Beerenstiel sehr kurz. Wulst dünn. Beeren kleiner als die sämmtlicher Traubensorten, meist rund, oder auch mehr länglich, oben etwas flachgedrückt, kleinnarbig, dünnhäutig, klein gefranst, weißgelb, bei der vollen Reife mit braunen Käppchen, dünnfleischig, meist ohne, oder nur mit einem verkümmerten Kerne. Geschmack angenehm, sehr süß.

Reift frühe. — Rebstock und Blüthe sind dauerhaft, und letztere ebenfalls früh. — In dem Lande Jemen verfertigt man aus dem Zedig einen Syrup, den Dubs.

91. Rothe Corinthe.

Corinthe rouge (in Frankreich).
Uva passerina, Uvetta (zu Cremona).

Blätter stärker gekerbt, bei der Reife am Rande sich röthend.

Trauben einfacher. Beeren klein, rund, röthlich, mit weißem, angenehm schmeckendem Safte, sonst gleich der weißen Corinthe.

Reift etwas später und gibt einen geistvollen und süßen Wein.

92. Schwarzblaue Corinthe.

Corinthe violette (in Frankreich).
Passerina nera di granelli, Grossi epicoli (bei Verona),
Passeretta nera (in Piemont), Uva passa (bei Venedig).

Beeren verschieden groß, oft etwas länglich, schwarzblau, sonst der weißen Corinthe gleich.

E. Tokayer.

Vitis Formiana.
Raisin de Tokay.

Blätter groß, breit, 3lappig, kurz eingeschnitten, oben eben, nackt, unten weißfilzig und etwas lang gestielt.

Trauben groß, lang, schlaff, hie und da ästig, dickstielig. Beeren mittelgroß, rund, dickhäutig, mit weißem, bei Vollreife wohlschmeckendem Safte.

Der Tokayer soll nach Einigen schon zur Zeit des römischen Kaisers Probus oder nach Andern im Anfang des 13ten Jahrhunderts im Römischen angebaut, und von dort aus erst nach Ungarn verbreitet worden sein; auch der Name Formiana oder Formint wird von Forum forli oder Vinum formianum abgeleitet, indem die von den römischen Weinrebenpflanzern auf die Märkte, Fora, gebrachten, guten, schönen und dauerhaften Trauben Forenses genannt wurden. — Der Tokayer wird bekanntlich hauptsächlich in einem Theile Ungarns angepflanzt, und den besten Tokayerausbruch findet man im Zempliner Comitat, zwischen den Orten Tartzal und Tokay, auf den Karpathen, nämlich auf der Südseite des Tokayer Berges oder kahlen Berges, Kopasz Telö.

Bei uns zieht man die Tokayer gewöhnlich an Pfählen mit mehreren Schenkeln auf Zapfen von 5—6 Augen und düngt stark, in Ungarn hingegen wendet man meist den Stock- oder Bockschnitt an, damit die Trauben so nahe als möglich an der Erde zeitigen können, da sie nur dann einen guten Wein liefern. — Die Tokayer Trauben geben in Ungarn einen hellen, gelbgrünen, geistreichen, süß und aromatisch schmeckenden Wein, und je später und je sorgfältiger die Lese vorgenommen wird, desto mehr gewinnt auch solcher an Güte, und geschätzt sind vorzüglich der edle Tokayer Ausbruch, die Tokayer Essenz (der von den Trockenbeeren abgelaufene Saft), der Mászlás, der Menescr rothe Ausbruch, Arader Wermuth ꝛc. — Wir in Süddeutschland gewinnen bei unserer Weise, den Weinstock zu erziehen und den Wein zu bereiten, kein erkleckliches Produkt aus der Tokayertraube.

93. Edler weißer Tokayer.

(Taf. 19. Fig. 3.)

Formint, Furmint (im Tokayergebirge).

Rebstock mittelstark, mit feiner, rissiger Rinde. Rebholz zahlreich, stark, rund, stark punktirt, hellbraun gestreift, mit 3 Zoll weit von einander abstehenden Knoten, etwas vielen und meist einfachen Ranken, dicken, unten röthlichgelben Augen und etwas hartem Schnitt. Blätter groß, breit, rund, 3lappig, mit an der Basis breitem, zugespitztem Lappen und daselbst gewöhnlich herzförmig buchtig, 2reihig und etwas spitz gezähnt, kurz eingeschnitten, oben dunkelgrün, unten stark und fast filzig, weißgrünlich, mit gelblichen Rippen und etwas langem Blattstiele.

Trauben sehr zahlreich, lang, schlaff, meist einfach, oder auch oben mit kurzen Aesten, mit kleinen Träubchen, selten Agrest und Kleinbeeren, starkem, kurzem Stiele und sehr dicker Wulst. Beeren von mittlerer Größe, etwas unregelmäßig, rund, sehr klein gefranst, gelblichgrün, braun getüpfelt, bei Vollreife hellröthlich beduftet, etwas dickhäutig, gehen leicht vom Stiele ab, mit dicklichem, kahlem, grünem Stiele, großer, hellbrauner, in der Mitte mit hellerem Punkte versehener Narbe, 2—3 nur locker mit dem Fleische verbundenen Kernen, weißem, bei Vollreife süßem, gewürzhaftem Geschmack und sehr angenehmem Bouquet.

Reift etwas spät. — Blüthe dauerhaft. Die von dieser Traube bereiteten Trockenbeeren sind dunkel kupferfarbig und sehr süß, cibebenähnlich schmeckend.

94. Sehr langer weißer Tokayer.

Langer Tokayer, Fischtraube (in Deutschland), lindenblätterige Traube, Hars-Levelü, Haschat Lövölin (im Tokayergebirge).

Stock wie bei der vorigen Sorte. Rebholz lang, gefurcht, punktirt, braunroth, mit wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige. Blätter kleiner als bei der Vorigen, beinahe rund, kurz eingeschnitten, 3lappig, mit breitem, seltener gegen die Basis hin sich verschmälerndem Mittellappen, großzähnig, oben eben, kahl, dunkelgrün, unten weißfilzig, an den Rippen borstig, mit etwas langem, starkem, kahlem und röthlichem Blattstiele.

Traube nicht selten 18 Zoll lang, schlaff, einfach, kurz gestielt. Beeren rund, gleich, gelblichgrün, schwarz getüpfelt und weiß beduftet, mit großer Narbe, saftigem gelbem Fleische,

Digitized by Google

2 Kernen, angenehmem Geschmack und hollunder- oder lindenblüthenartigem Geruch. Der Saft der in Deutschland gezogenen Traube jedoch säuerlich, wässerig und ohne alle Blume.

Kommt in Deutschland nur hie und da in Gärten vor.

95. Gemeiner weißer Tokayer.

Vitis misera. Dierb.

Tokayer (in Württemberg, an der Bergstraße und im Kraichgau), Putzscheere (in Ungarn, Württemberg und Kraichgau), Tokauer, Glockauer (im Bruhrain), weißer Hinschen (im Breisgau), Treitsche (bei Weißenburg).

Bianchera (zu Mailand).

Rebstock wie bei Nro. 93. Holz dünner, fein punktirt, dunkelbraun gefurcht, mit wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige, 1—3 Zoll von einander entfernten Knoten, vielen, stark gewundenen Ranken, kleinern Augen als bei Nro. 93, hartem Schnitt. Blätter kleiner als Nro. 93, sonst wie Nro. 94.

Traube etwas groß, lang, oben breiter als bei Nro. 93, ästig, kurz gestielt. Beeren rund, gleich, gelblichgrün, sparsam schwarz getüpfelt, weiß beduftet, saftig, mit großer Narbe, 2 Kernen, und in Deutschland wässerigem, säuerlichem Safte.

Man unterscheidet noch 2 Varietäten.

a. Rother Tokayer.

Rothhinsche (im Breisgau).

Blätter etwas tiefer eingeschnitten als beim hellrothen Tokayer. Blattstiel 3 Zoll lang, im Sommer wollig behaart.

Trauben etwas schlaff. Beeren rund, bei Vollreife hellroth, sonst in allem dem hellrothen Tokayer gleich.

b. Blauer Tokayer.

Schwarzer Heinsch (an der obern Bergstraße).

Beeren etwas ungleichförmig, bläulich schwarz, mit erhabener Narbe und hartem, röthlichem Fleische, sonst gleich mit dem edlen schwarzblauen Tokayer.

Auch diese Sorte zerfällt wieder in 2 Unterspielarten:

α. Gros noir.

Blätter lang gezähnt und stark filzig.
Beere größer.
Im Departement Charente.

β. Pienau cirelange.

Blätter starkfilzig.
Beeren röther.
Im Departement Yonne.

96. Hellrother Tokayer.

Großer rother Muskateller ohne Muskatellergeschmack (im Magyarather Gebirge).

Rebstock wie bei der folgenden Sorte. Holz stärker punktirt, weitknotiger, mit größern, wolligter behaarten Augen. Blätter spitziger gezähnt, kürzer gestielt.

Beeren etwas groß, rund, kupferfarbig, mit 2 starken Kernen, weißem, süß weinigt schmeckendem Safte und ohne besondere Blume. Sonst wie die folgende Sorte.

Sie gibt einen ausgezeichnet gut aromatischen weißen Wein, den weißen Wein von Magyarath.

97. Edler schwarzblauer Tokayer.

Edle Ungerntraube, blaue Kadarke, Cerna Skadarka (in Syrmien), Skadarka (im Meneser Gebirge).

Rebstock wie beim edlen weißen Tokayer. Holz sparsam punktirt, hellbraun gestreift, starkmarkig, mit 1—2 Zoll weit von einander entfernten, stark konveren und dunklern Knoten, sehr kleinen, wollig behaarten Knospen und weichem Schnitt. Blätter fast rund, hie und da auch mehr länglich, gewöhnlich 3lappig, kurz eingeschnitten, am Grunde erweitert oder gekreuzt buchtig, etwas stark und weißlich gerippt, 2reihig, etwas stumpf gezähnt und etwas lang gestielt, oben glatt, dunkelgrün, unten grünweißlich filzig.

Trauben zahlreich, meistens einfach, von mittlerer Länge, weniger schlaff als bei Nro. 93, mit kleinen Träubchen, häufig mit Kleinbeeren, kurzem, dünnem Stiele und kleiner Wulst. Beeren mittelgroß, rund, sehr kleinnarbig, kurz und glatt gestielt, gehen hart vom Stiele ab, schwarzblau, meist mit 2 Kernen, mit weißem, bei leichtem Drucke sich röthendem, und bei Vollreife sehr süß und weinigt schmeckendem Safte.

Reift in Ungarn im September. — Sie findet sich hauptsächlich häufig in Syrmien, im Meneser Gebirge. Aus ihr bereitet man den so hoch geschätzten angenehmen und aromatischen Meneser rother Ausbruch, den Raizischen Wermuth und Tropfwermuth.

F. Engbeerigte filzige Welsche.

Vitis forensis vandalitica.
Raisin d'Espagne.

Blätter mittelgroß, beinahe gleich, handförmig, oben nackt, unten fest und weißfilzig.

Traube groß, etwas dicht, ei-walzenförmig, unten einfach, oben zusammengesetzt, meist etwas kurz gestielt. Beeren von mittlerer Größe, rund, hart, oben und unten etwas flachgedrückt, bei Vollreife mit weißem, angenehm süßem Safte.

Diese Sorte wird besonders häufig in Andalusien, in St. Lucar, Puerta Santa Maria, Xeres (besonders die gelben Sorten), bei Algestras, Trebugena, Motril, Conil, Rota, Malaga, Ronda, Granada angebaut.

Die engbeerige filzige Welsche wird in Deutschland meist auf kurze Bögen oder Zapfen geschnitten, und sonst wie der Trollinger erzogen. — Diese Traube liefert hauptsächlich die bekannten Xeresweine.

98. Weißgelbe Listan.

Listan (zu San Lucar, de Barameda und zu Chipiona), Alban (zu Granada), Palomino (zu Conil und Tarifa), Palomina blanca (zu Xeres de la Frontera, Trebugena, Arcos, Espera, Paraxete), Tomprano, Temprana (zu Algestras, Ronda, Motril, Granada, Alpujara, Guadix, Baja, am Flusse Almanzora), Tempranas Blancos (zu Malaga), Tempranilla (zu Rota, Trebugena, Granada), Ojo de Ciebre (zu Lebrija), Orgasuela (in Puerta Santa Maria), Myrti, Vranou, Pitrisi, Pitrusi janca, Misilmeri (in Sicilien).

Digitized by Google

Rebstock schwach, oben dick, mit dicht anliegender, feiner und etwas schmalrissiger Rinde. Rebholz zahlreich, sehr lang, nicht gewunden, rund, oben weißlich und roth gefleckt, unten hell bräunlichroth, mit mittelstarkem, grünlichem Marke, mit wenigen Spättrauben, Nebenästen, Aftrauben und ästigen Ranken. Blätter beinahe gleichförmig, handförmig, an den Seiten herzförmig, an der Basis erweitert buchtig, 5lappig, fast ganzrandig, eben, etwas runzelig, oben nackt, dunkelgrün, unten fest weiß und dichtfilzig, mit etwas dünnem und behaartem, dunkelrothem, mit dem Blatte einem stark spitzigen Winkel stehendem Blattstiele. Die Staubfäden sind noch nach der Traubenreife vorhanden.

Traube groß, ei-walzenförmig, unten einfach, oben zusammengesetzt, mit meist kurzen Träubchen, ohne Agrest, meist vielen Kleinbeeren, gewöhnlich etwas kurzem, starkem, hellbraunem, oder mehr grünem, weichem, am Knoten unfruchtbarem Stiele, mit einem mit ganz kleinen, braunröthlichen oder gelblichen Warzen besetztem Beerenstiele und etwas aufgetriebener Wulst. Beeren etwa 7 Linien dick und beinahe eben so lang, fast gleich, oben und unten etwas flach, gehen leicht vom Stiele ab, weißgrün, oder goldfarbig bräunlich, besonders stark gefärbt auf der Sonnenseite, fleischig, dünnhäutig, mit bleibender, in der Mitte stehender, meist getheilter Narbe, kleinem Fleischkegel und kleiner Grube, einer aus 5 rundlichen, an der Spitze getheilten, am Grunde über mit einander verbundenen Drüsen bestehenden hellbraunen Franse, 2—3 bräunlichen Kernen.

Rebstock ziemlich dauerhaft. Blüthen früh.

Man unterscheidet 3 Unterspielarten:

a. Colgadero.

Ligeri.

Rebholz stärker und härter als bei der vorigen Sorte. Blätter starkrippig, heller grün, filzig, beinahe herzförmig buchtig, zart gestielt.

Beeren von mittlerer Größe, sehr engstehend, weiß, häufig mit Spättrauben aber ohne Kleinbeeren.

b. Listan ladrenado.

Antilliana.

Rebholz unten filzig. Blätter länger gezähnt, filziger und dunkelgrüner als bei der weißgelben Listan.

Trauben kürzer, aber dicker. Beeren größer, dichtstehend, goldfarbig, dickhäutiger, weniger süß, aber bälder zeitig.

c. Fuenta Duena.

Rebholz heller als bei Colgadero. Blätter weniger stark filzig, blaßgrünlich gestielt.

Beere etwas dickhäutiger und härter.

99. Violette Listan.

Hyacinthina.

Listan violette (zu San Lucar), rother Printanier (zu Ronda).

Beeren dunkelroth, sonst der Vorigen gleich.

100. Frühe Schwarze.

Beeren schwarzblau, sonst von der weißgelben Listan in nichts verschieden.

101. Blauer Scheuchner.

Blauer Scheuchner (bei Stuttgart), Scheuchner aus Oedenburg.

Rebstock mit anliegender, rauher Rinde. Rebholz etwas gedrückt, rothbraun gefurcht. Knoten etwas röthlich, mit etwas langen, gewöhnlich einfachen Ranken, dicken, klumpigen, sparsam wollig behaarten Augen und etwas weichem Schnitt. Blätter groß, ungleich, meist 5lappig, an den Seiten ungleich tief eingeschnitten buchtig, und an der Basis gewöhnlich verengt buchtig, 2reihig, spitzig gezähnt, schwach gerippt, röthlich gestielt, oben nackt, glänzend, dunkelgrün, unten filzig, hellgrün, bei Vollreife fast etwas dunkelroth gerandet.

Trauben oft mit etwas krummer Spitze, sonst wie bei Nro. 98. Beeren blau, heller beduftet, mit an der Oberhaut etwas röthlichem Fleische, weißem, süßem, weinigt schmeckendem Safte, sonst wie Nro. 98.

Reift in Süddeutschland etwas spät. — Blüthe etwas empfindlich.

102. Schwarzblauer Scheuchner.

Grübler, Bommer, unächte Alicante (theilweise im Remsthale und am Neckar).

Rebstock wie beim vorigen Scheuchner. Holz gedrückt, röthlich, hellbraun gestreift, mit oben weiten, unten engeren, erhabenen und dunkler gefärbten Knoten, hartem Schnitt, sonst wie beim Vorigen. Blätter groß, ungleich, 5lappig, an den Seiten herzförmig, und wie auch an der Basis erweitert buchtig, ungleich spitzig gezähnt.

Trauben zahlreich, etwas größer als bei Nro. 101 und dichter, nicht selten mit Kleinbeeren. Beeren kleiner als beim schwarzblauen Trollinger, klein und hellgrau genarbt, kleinfranstig, schwarzblau und hellgrau duftig, dickhäutig, mit meist 1, seltener 3 Kernen und etwas süßem, weinigtem Geschmack.

Reift etwas spät.

103. Rother Scheuchner.

Chalion de drome.

Blätter stärker eingeschnitten, als beim blauen Scheuchner, lang gestielt.

Beeren roth, mit saurem Geschmack, sonst gleich mit dem blauen Scheuchner.

Soll in Frankreich zu Hause sein.

104. Weißer Scheuchner.

Blätter weniger stark wollig behaart und dunkelgrüner als beim blauen Scheuchner.

Trauben lang. Beeren groß, engestehend, rund, weißgelb.

Soll schon im September reifen. — Eine von Sprenger aufgeführte, aber noch nicht näher bekannte Sorte.

105. Später schwarzblauer aus Chiavenna.

Rebstock gleich Nro. 98. Rebholz beinahe rund, nur wenig gedrückt, punktirt, gelbröthlich gestreift, stark markig, mit 4—5 Zoll von einander abstehenden, etwas erhabenen, grünlich gestreiften und darunter röthlichen Knoten, spitzigen,

Digitized by Google

frarium wollig behaarten Augen und weichem Schnitt. Blätter fast gleich, 3lappig, tief eingeschnitten, oben glatt, dunkelgrün, mit der Reife dunkelroth punktirt, am Rande oft hellroth, unten weißfilzig, sonst wie Nro. 98.

Traube mittelgroß, unten walzenförmig, oben breit, schulterig, selten mit Kleinbeeren, kleiner Wulst. Beeren von mittlerer Größe, eingestehend, rund, dunkelblau, hellgrau beduftet, dick und nach innen stark rothhäutig, mit 3 — 4 Kernen und säuerlich weinigtem Safte.

Reift spät.

G. Filziger Zottelwelscher.

Vitis pensilis italica.
Le Pendouleau.

Blätter groß, ungleich, 5-, seltener 3lappig, zugespitzt, ungleich und kurz gezahnt, oben glatt, unten stark und fest filzig, hellgrün.

Traube etwas groß, lang, schlaff, kurzschulterig. Beeren ansehnlich, rund, etwas dickhäutig, lang gestielt, mit weißem, beim Drucke sich roth färbendem Safte und von weinigtem Geschmacke.

Die filzigen Zottelwelscher scheinen von Italien zu uns gekommen zu sein. — Die Erziehungsart ist die der Schwarzwelschen, sie reifen noch später als die Trollinger, und eignen sich nur für rein südlich gelegene Weinberge, mehr aber überhaupt für südliche Länder, wie Italien, Spanien ꝛc.

106. Schwarzblauer filziger Zottelwelscher.

(Taf. 20. Fig. 1.)

Wullenwelscher (theilweise am Neckar).
Garganega (in Italien).

Rebstock groß, stark, auslaufend, mit wenig anliegender Rinde und späten Augen. Holz dünn, manchmal gekrümmt, rund, punktirt, röthlichbraun gestreift, wenig markig, mit 1—3 Zoll von einander entfernten, gewöhnlich nur einseitig erhabenen, dunkleren Knoten, dicken, wollig behaarten Knospen, vielen, meistens einfachen Ranken und hartem Schnitt. Blätter etwas groß, ungleichförmig, meist rund, 3lappig, beinahe 5lappig, kurz eingeschnitten, an der Basis verengt buchtig, 2reihig, spitzig gezähnt, etwas starkrippig, oben nackt, hellgrün, unten weiß und festfilzig, mit dünnem, röthlichgrünem Blattstiele.

Traube groß, lang, schlaff, kurzschulterig, unten einfach, konisch, selten mit Agrest und Kleinbeeren, starken Knoten, etwas gebogenem, grünem Stiele. Beeren groß, gleich, rund, schwarzblau, grau beduftet, dickhäutig, mit ganz unbedeutender, bräunlicher Narbe, hartem, saftigem Fleische, 3—4 länglichen, gelbbräunlichen Kernen, weißem, beim Drucke der Beeren sich röthendem säuerlichem, bei Vollreife weinigtem Safte.

Reift spät. — Rebstock und Blüthe dauerhaft. — Eignet sich für den Anbau in Süddeutschland wenig.

107. Kleiner schwarzblauer filziger Zottelwelscher.

Zäfern, blauer Edelweiß, Zettern (im Canton Thurgau).

Rebstock und Holz gleich der folgenden Traubensorte. Blätter rund, kurz eingeschnitten, an der Basis schmal buchtig, ungleich spitzig gezähnt, oben dunkelgrün, mit der Ader röthlich gefleckt, unten dünnfilzig, mit röthlichbraunem Blattstiele.

Traube kleiner und zottiger als die folgende Traube, kurz gestielt. Beeren rund, kaum merklich narbig, dunkelblau, heller bethaut, dickhäutig, mit kurzem, narzigem Beerenstiele, mit meist 2 Kernen, weißem, säuerlichem, weinig schmeckendem Safte.

Reift spät. — Ist fruchtbar, gibt dem Weine, mit andern Trauben vermischt, Dauerhaftigkeit, aber auch mehr Säure, und ist keineswegs empfehlenswerth.

108. Rothblauer Zottelwelscher.

Hudler, Gei (zum Theil am Neckar), Weißlauber (an der Enz), Rohrtraube (bei Wißloch), Schweizertraube (von Baden bis Offenburg).
Lugliana nera (in Italien).

Rebholz dunkelbraun gefurcht. Blätter oben dunkelgrün, im Uebrigen wie Nro. 106.

Traube gewöhnlich länglich, dichter und länger gestielt als bei Nro. 106. Beeren rund, zuweilen auch länglich, blauroth, blau beduftet, dickhäutig, saftig, fleischig, mit kurzem, dünnem, rothem Stiele, 2—3 Kernen, in Süddeutschland wässerigem, säuerlichem Safte.

Gibt bei uns ein schlechtes Gewächs.

H. Räuschling.

Vitis fissilis.
Grosse Race.

Blätter gewöhnlich 3lappig, schwach eingeschnitten, länglich gestielt, oben eben, kahl, unten wollig behaart.

Trauben groß, länglich, etwas schlaff, ästig oder beinahe einfach, kurz gestielt. Beeren groß, rund, dünnhäutig, zart fleischig, saftig. Saft weiß, ohne eigentliches Bouquet. Sie springen in der Reife, zumal nach einem Regen, gern auf, daher auch der Name dieser Traubensorte, Fissilis.

Am Bodensee, dem obern Rhein, in den östlichen Schweizer-Cantonen erzieht man die Räuschlinge meist an etwas hohen Pfählen, mit 1 — 2 großen Bögen und ziemlich eng bestockt.

109. Gemeiner weißer Räuschling.

Weißer Räuschling (im Taubergrunde, bei Würzburg, Heidelberg), großer Räuschling, Offenburger (im Elsaß), Räuschling, Silberräuschling (in der Ortenau), großer Räuschling, Rauschling, Rüschling (im Breisgau), weißer Räuschlinger, Heinzler (bei Baden), Klörfer (Kaiserstuhl im Breisgau), Dreifel (am Haardtgebirge), Frankentraube, Edelweiß (am Bodensee), Welscher (bei Zürich), Turner (am obern Zürchersee), Zürcher (im Canton Thurgau).

Rebstock stark, mit wenig anliegender Rinde, rissiger Oberhaut, frühen, mit weiß wollig behaarten Blättchen besetzten Knospen. Rebholz zahlreich, lang, dünn, aufrecht, rund, etwas gabelförmig, punktirt, gestreift, hellbraun, fast markig, mit 2½ — 3 Zoll von einander entfernten, etwas erhabenen Knoten, häufig mit Nebenästen und Ästtrauben, gewöhnlich einfachen Ranken, spitzigen, dünnfilzigen Knospen und weichem Schnitt. Blätter rund, 3-, zuweilen auch

5lappig, an den Seiten weit und etwas stark eingeschnitten buchtig, an der Blattbasis verengt buchtig, 2reihig, ungleich und kurz gezähnt, schwachrippig, oben etwas blasig, dunkelgrün, unten filzig oder wollig behaart, mit etwas wolligem, dunkelrothem Blattstiele.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, länglich, etwas schlaff, gewöhnlich einfach, hie und da auch ästig, selten mit Agreſt und Kleinbeeren, kurzem, glattem, grünlichem, hartem Traubenstiele, gelblichem, unbedeutend warzigem Beerenstiele und etwas starker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, beinahe gleich, rund, klein und hartnarbig, gehen leicht vom Stiele ab, durchscheinend-geadert, sehr dünnhäutig, 1 — 2 länglichen, braunen Kernen, weißem, süßem, aber etwas wässerigem Safte. Die Beeren platzen häufig vor der Vollreife auf.

Reift im Oktober. Rebstock und Blüthe dauerhaft, letztere ziemlich früh. — Diese Traubensorte kommt fast in allen, besonders aber in mehr niedern und geschützten Lagen fort und verlangt einen fruchtbaren Boden. Wie schon oben berührt wurde, springen die Beeren vor der eigentlichen Reife gerne auf und faulen dann, wodurch man in die nothwendige Verlegenheit versetzt wird, die Lese bälder, als es vortheilhaft ist, vorzunehmen. Diesem kann man aber einigermaßen dadurch vorbeugen, daß man die Weinstöcke weniger nahe auf einander pflanzt, mit dem Boden und den Setzreben wechselt, ihn nicht auf zu große Bögen und zu viele Augen schneidet, indem sonst allerdings diese Traubensorte einen schlechten, gehaltlosen und nicht haltbaren Wein gibt. — Berühmt sind der Teufer Strohwein, ferner die rothen Weine von der Umgegend Winterthurs, die Neftenbacher Weine, der Meilerwein im Alter.

110. Edler, weißgelber spanischer Räuschling.

Pedro Ximenes (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera, Parazete, Moguer, Algesiras, Malaga, Motril, Ravin de Poqueira, Granada, Baza, Somontin, Cabra, Lucena), Pedro Ximen (zu Malaga), Raisin pero Ximenes (in Aranjuez und Ocana), Ximenes (in Andalusien), Uva pero Ximenes.

Rebstock groß, mit wenig anliegender Rinde. Rebholz zahlreich, mehr oder weniger lang oder kurz, nicht gewunden, braunröthlich, weich, mit etwas viel Nebenästen und Aſtrauben, sehr spitzigen, starken Knospen. Blätter oft stark behaart, mit rothem Stiele und zum Theile eben so gefärbten Rippen.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, walzenförmig konisch, etwas fleckig, mit vielen Kleinbeeren, ohne Agreſt, zartem Stiele. Beeren 5½ Linien lang und 5 Linien dick, stumpf, gehen leicht vom Stiele ab, goldfarbig, sehr dünn und durchsichtig häutig, mit bleibender Narbe, einfacher, 5-, seltener 4kantiger, hellbrauner Franse, weich, mit wenig Fleisch und ausnehmend süßem Safte.

Reift sehr früh. — Die Beeren faulen außerordentlich gerne, nicht allein des leichten Aufspringens, sondern auch der Stiche von Wespen wegen, die diesen Trauben ihrer Süßigkeit wegen sehr nachstellen.

111. Edelweißer Räuschling.

Edelweißer, Rechtweiße, Weißlauber, Lindauer (am obern Züchersee), Completer (bei dem Kloſter Pfeffers in Graubündten).

Rebstock etwas schwächer, als bei Nro. 109. Blätter etwas kleiner, gewöhnlich einfach, 5lappig, eingeschnitten, oben glatt, hellgrün, bei der Reife zahlreich gelb gefleckt.

Traube kleiner als bei Nro. 109, etwas schlaff, oft auch dichter, lang und zart gestielt. Beeren dickhäutiger als bei Nro. 109, weißgelb mit braunen Käppchen. Saft von angenehm weinigtem Geschmack. Die Beeren springen weniger leicht auf.

Reift frühe. — Bei nasser Witterung fallen fast alle Beeren ab, oder es setzen sich viele Kleinbeeren an.

112. Schwarzblauer Räuschling.

Schwarzer Räuschling (bei Heidelberg, am Kaiserstuhl), schwarzer Klöpfer (bei Emmendingen und Ihringen im Breisgau), Hudler (bei Zeutern im Bruhrain).

Stock klein. Rebholz kurz, fein punktirt, röthlichgelb gefurcht, mit etwas wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige. Blätter rund, 3 — 5lappig, mit kurzem, sich zuspitzendem Mittellappen, schwach eingeschnitten, kurz gezähnt, blaßgrün, oben kahl, unten filzig, mit länglichem, dickem, kahlem und röthlichem Blattstiele.

Traube breit, ziemlich dicht ästig, länglich gestielt. Beeren rund, fein punktirt, schwarzblau, heller bedustet, kleinnarbig, ziemlich dickhäutig, mit kurzem warzigem Stiele, 1 — 2 Kernen, rothem Fleische und bei voller Reife süßem Safte.

Reift im Oktober. — Blüthe dauerhaft. Man bereitet aus dieser Sorte in Zeutern bei Bruchsal einen guten, jedoch etwas herben, rothen Wein.

113. Gelbholziger blauer Räuschling.

Gelbhölzer (bei Gimmeldingen am Haardtgebirge).

Rebstock kleiner. Rebholz kürzer, gelb. Blätter mehr kahl.

Trauben kleiner, süßer und weniger zahlreich als bei der vorigen Sorte.

Reift im Oktober. — In Gimmeldingen am Haardtgebirge erhält man von dieser Traube einen sehr geschätzten Wein.

114. Schwarzer Pedro Ximenes.

Von Clemente beschrieben. Dem weißen Pedro Ximenes bis auf die schwarzblauen Beeren ganz gleich.

I. Heinschen.

Vitis cathartica. Dierb.
Gouais.

Blätter ungleichförmig, herzförmig, 3lappig, oft fast ganz, oben glatt, unten filzig oder auch nur wollig behaart, mit länglichem, dünnem, rothem Stiele.

Trauben ansehnlich, dicht, ei-walzenförmig, gewöhnlich einfach. Beeren groß, rund, weiß bethaut, dünnhäutig, saftig, wässerig.

Die Heinschen kamen vermuthlich von Ungarn oder Oestreich nach Süddeutschland und einen Theil der Schweiz. — Bei uns in Württemberg schneidet man den Heinschen auf Zapfen, im Tokayergebirge wird der Bockschnitt gebraucht, in letzterer Gegend gewinnt man auch theilweise

Digitized by Google

einen ganz guten Wein aus dieser Traube, während derselbe bei uns weniger als mittelmäßig wird.

115. Weißer Heinschen.

Heinisch, Heunsch (in Württemberg), Heinsch, Heusch (am Niederrhein), Weißheinsch, Heinsch (bei Heidelberg), Heunschler (bei Pforzheim), Hünsch, Hüntsch, Hinschene (im Breisgau und Elsaß), Harthünsch, Grauhünsch, Grünling, Thalburger (im Elsaß), grüne Mehlweiße (in Oestreich), Mehlweiße, weiße Traube, Tejer-Szöllö (in Ungarn), Eßlinger, Vorzenauer (in den östlichen Cantonen der Schweiz).

Gouais, Gouas, Goi, Goet, Gouet blanc, Grosblanc, Plant Madame, Bourgeois, Verdin blanc, Mouillet (in Frankreich).

Rebstock dünn, mit glatter, weißlicher Oberhaut, nur wenig anliegender Rinde, frühen Knospen und etwas wollig behaarten Enden der jungen Zweige. Rebholz zahlreich, schwach, kurz, fast rund, punktirt, röthlichbraun gefurcht, mit 2—3 Zoll von einander entfernten, dunklern Knoten, häufig mit Nebenästen und Spättrauben, sehr wenigen, meist einfachen Ranken, etwas zugespitzten, wollig behaarten Augen, weichem Schnitt. Blätter ungleich, rundlich, fast ganz, zuweilen 3lappig, kurz eingeschnitten, an der Basis erweitert buchtig, 2reihig, ungleich und spitzig gezähnt, fein und etwas erhaben gerippt, oben glatt, dunkelgrün, mit der Reife braunfleckig, unten fest weißfilzig, mit dünnem, glattem, röthlichem Blattstiele.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, dicht, gewöhnlich einfach, kurz, und dick gestielt, mit kleinen Träubchen, häufig mit Agrest, mit wenigen Kleinbeeren, kurzem, wenig warzigem Beerenstiele, starker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, fast gleich, am Stiele häufig gedrückt, sonst rund, gehen leicht vom Stiele ab, kleinfranstig, gewöhnlich grünlich, etwas braun getüpfelt, dünnhäutig, von sauerem und wässerigem Geschmack.

Reift im Oktober. — Stock nicht dauerhaft. Trauben faulen gerne und fallen bei nasser Witterung oft ganz ab.

Eine Unterspielart von ihr scheint zu sein:

a. Der weißlichgrüne Heinschen.

Eßlinger, Vorzenauer (in den östlichen Cantonen der Schweiz).

Blätter kleiner als bei der vorigen Sorte, gewöhnlich 3lappig, an der Basis schmalbuchtig, kürzer gezähnt, unten schwächer filzig.

Trauben und Beeren kleiner.

116. Rother Heinschen.

Rothheinisch (am Neckar und an der Bergstraße), rothe Mehlweiße (in Oestreich), Leany-Szöllö (in Ungarn).

Die Spitzen der jungen Zweige kahl.

Beeren röthlich, sonst dem weißen Heinschen gleich.

117. Schwarzer Heinschen.

Schwarzheinisch, Thalroth (im Elsaß), Sauerschwarz.

Sparse gros, Plante Madame (im Departement Vaucluse), Grosse serine, Espart de Hérault, Plante sauvage (in Frankreich).

Blätter weniger filzig als vielmehr wollig behaart.

Beeren dunkelblau, stark blau beduftet, mit hartem Fleische und sehr saurem Geschmack, sonst dem weißen Heinschen ganz ähnlich.

IV. Blätter oben und unten fein behaart.

A. Clevner.

Vitis Clavennensis. Dierb.
Pineau.

Blätter gewöhnlich 3- oder auch 5lappig, oder wieder beinahe ganz, oben glänzend hochgrün, sparsam behaart, unten etwas wollig, hellgrün, mit mehr oder weniger langen Blattstiele.

Traube klein, sehr dicht, einfach, kurz und dick gestielt. Beeren klein, länglicht, bei engem Stande gegen den Stiel zu etwas eckig, dünnhäutig, gewöhnlich 2kernig, mit glänzend weißem, süßem, fein aromatisch schmeckendem Safte.

Der Clevner findet sich vom 45. bis 50. Grad nördlicher Breite, und fast in allen Ländern, welche Weinbau treiben; sein Anbau ist ziemlich verbreitet, er ist auch schon längst in Deutschland bekannt, ebenso in Frankreich, besonders in dem Departement Côte d'or, der Provinz Champagne, Ober- und Nieder-Burgund, ferner auf dem linken Rheinufer, bei Niederheimbach bei Bingen, Oberwesel bis an die Mosel, bei Aßmannshausen, Caub, Ehrenbreitstein, Weinheim, Schriesheim, Hochsachsen, Nonnenweiler, Affenthal, Altschweiler, Offenbach in der Ortenau; in Württemberg wird der Clevner ebenfalls häufig kultivirt, auch in mehr nördlichen Gegenden, wie in Sachsen.

Da der Clevner frühe reift, so ist gerade nicht unbedingt nöthig, daß er in einer rein südlichen und bergigen Lage angepflanzt werden müsse, doch aber ist es natürlich, daß eine mehr gebirgige und sonnige Lage auch das Gewächs desselben verbessern muß. Der Clevner gedeiht ferner besser in Schiefer-, Mergel- und Kalkböden als in reinem Lehmboden. Die Erziehungsart des Clevners ist nach den verschiedenen Ländern, in denen er gebaut wird, verschieden. Man schneidet sie häufig kurz auf Zapfen, wie in der Champagne und in Burgund, und pflanzt sie an 1½ — 4 Fuß hohe Pfähle. In neuerer Zeit ist die von Bronner empfohlene Methode (Wurzelreben statt der Blindreben oder Schnittlinge zu setzen), nämlich die 2schenkelige Halbbogen-Erziehung mit einem Satze, als eine der besten anerkannt worden. Auch der Clevner verlangt mehr als andere Traubensorten eine Abwechslung von thierischem und mineralischem oder vegetabilischem Dünger, und es scheinen ihm die beiden letzteren noch mehr zuzusagen, als rein thierischer Dünger. — Die Clevnertraube reift frühe und geht selten in Fäulniß über, sondern trocknet eher ein, wodurch der daraus bereitete Wein nur um so gehaltvoller und süßer wird.

Besonders berühmte, aus der Clevnertraube bereitete Weine sind: die weißen und röthlichen mussirenden und nicht mussirenden Weine aus der Champagne, die rothen und weißen Weine aus Burgund, und vermuthlich auch die sehr geschätzten rothen Bordeauxweine, ferner die feinen rothen Weine rein oder mit den Noiriens vermengt, aus dem De-

Digitized by Google

partement Côte d'or, einen weniger feinen aber angenehm schmeckenden und haltbaren rothen Wein erhält man von der Gegend der Marne, von den Bergen von Rheims, bekannt sind die Bleicharte oder Aarbleicher, leichte röthliche Weine, vom Niederrhein, ausgezeichnet feinen, geistreichen und schön rothen Wein liefert die Umgegend von Aßmannshausen, und sehr beliebt sind der Affenthaler Wein von dem Orte Affenthal, Altschweiler, Bühlerthal, dann der Ortenberger und Zeller aus der Ortenau, der rothe Wein von Gräfenhausen, und ohne Zweifel ist der vortreffliche rothe Constantiawein vom Vorgebirge der guten Hoffnung ein Erzeugniß der Clevnertraube,

118. Schwarzblauer Clevner.

(Taf. 24. Fig. 4.)

Blauer Seeclevner, fälschlich blauer Sylvaner (am Bodensee und in den Cantonen Thurgau und Zürich), Burgunder (theilweise in Württemberg, an der Bergstraße, im Breisgau, Elsaß), rother Burgunder, Süßedel (Straßburg), Schwarzer (an der Bergstraße, bei Weinheim und Schriesheim), schwarzer Süßling (bei Ihringen am Kaiserstuhl), schwarze Fränkische (Oestreich), schwarzer Rißling (bei Guntersheim, unweit Mainz), blauer Rischling (im Breisgau), Rother (an der Mosel, am Kaiserstuhl und bei Lörrach), Klebroth (im Rheingau, bei Aßmannshausen, im Ingelheimer Grunde), Böhmischer (bei Grüneberg in Schlesien), Mohrenkönigin, Augustiner, Frühblauer (in Steyermark), Arbst (von Baden bis an das Sasbacher Thal), Malterdinger (bei Offenburg), Ranka druge Struke, Cerna okrugla (in Syrmien).

Pineau, Franc Pineau, Pignolet, Morillon noir, Fin noir de Toulon, Noirien, Nere, Vrai Auvernas, Auvernas rouge, Talvagnues rouges, Raisin de Bourgogne, Fin plant doré, Bon plant, Ternent, Genetin de St. Menin, Saumoireau, Samoreau, Pique boule noir ((in Frankreich).

Black Morillon (in Gärten Englands).

Pignola, Pignuola, Pignolo (in Italien).

Man unterscheidet 3 Unterspielarten:

a. Aechter schwarzblauer Clevner.

Franc Pineau.

Rebstock dünn, mit wenig anliegender, zarter, rissiger Rinde. Rebholz etwas viel, wenig markig, dünn, mit glatter, sparsam punktirter, röthlichbraun gestreifter Oberhaut, 2—3 Zoll von einander entfernten, etwas erhabenen, dunklern und etwas bläulichen Knoten, vielen, sehr dünnen, gewöhnlich einfachen Ranken, fast etwas stumpfen und wollig behaarten, frühen Knospen und hartem Schnitt. Blätter ungleich, rundlich, an den Seiten schwach eingeschnittenbuchtig, an der Basis herzförmig-buchtig, 3 — 5lappig, die Lappen rund, herzförmig, 2reihig, fein gezähnt, schwach gerippt, oben glatt, glänzend, schwach weißbehaart, dunkelgrün, mit der Reife rosenfarbig gerandet, unten ebenfalls sparsam und weißlich behaart, mit meist kurzem, dünnem, bei der Reife rothem Blattstiele.

Trauben etwas viel, klein, fast konisch, meist einfach und sehr dicht, mit kurzen Träubchen, selten mit Kleinbeeren, kleiner Wulst. Beeren klein, länglich, kurz gestielt, klein narbig, sehr klein gefranst, schwarzblau, dünnhäutig, saftig, mit glänzend weißem, süßem und fein aromatisch schmeckendem Safte und gewöhnlich 2 — 3 Kernen.

Reift Ende August. — Rebstock ziemlich dauerhaft, wie auch die Blüthe. Er wird in Württemberg schon lange Zeit angebaut, und zwar hauptsächlich im Weinsberger Thale, am mittleren Neckar, im Zabergäu und auch an der Alp.

b. Ordinairer schwarzblauer Clevner.

Noirien.

Reben und Knospen wolligter behaart als bei der vorigen Traube. Blätter etwas blasig, gelblichgrün und oft bis zur Mitte dunkler roth, weniger behaart. Blattstiel länger und gewöhnlich röthlichgelb.

Traube kürzer, klumpiger. Beeren seltener länglich, sondern meist mehr rund.

Man findet ihn besonders häufig in einigen gegen den Bodensee hin gelegenen Schweizer Cantonen und bei Neuchâtel.

c. Späte Möhrchen.

Morillon noir.

Stock kleiner als bei der vorigen Sorte. Blätter stärker eingeschnitten und bälder roth werdend.

Traube kleiner, kürzer.

Später reif und weniger fruchtbar. — Zumal bei Kahlstatt am Haardtgebirge.

119. Grauer Clevner.

Ruhländer.

Vitis Clavennensis griseo-cupreas. Schübl. et Mart.

Grauer Clevner (in Württemberg, an der Alp, am Bodensee), Grauclevner, Grauer, grauer Rißling, Bayonner, Tokayer (am Kaiserstuhl, im Breisgau), rother Clevner, rother Drusen, Drusen, Druser (bei Offenburg), Edelclevner, Grauklöber (im Elsaß), Ruländer, Rulander (in Württemberg, am Haardtgebirge bei Speier, an der Bergstraße), Rauländer (bei Bühl, unweit Baden), Rohlander (an der Bergstraße), Rauchler, Rauchsarb (in Steyermark), Champagner (bei Klingenberg, am Main), Kapuzinerkutten (in Sinzheim bei Baden), Speyerer (in Friesenheim, bei Lahr), Speyermer (im Breisgau), kleiner Traminer (im Rheingau), Villiboner (bei Wiesloch, Bruchsal, in Unteröwisheim, im Bruhrain), Rehfahles, Rheingauer, Aschfarbes, Klebroth, Auverner, Schieler (in Sachsen).

Beurot, Bureau, Pineau gris, Auvernas gris, Plant gris, Gris commun, Griset blanc, Le Joli, Malvoisie, Muscade, Pouilli, Le genetin Formenteau (in Frankreich).

Auch diese Sorte theilt sich wieder in zwei Unterspielarten:

a. Kleiner Ruländer.

Rebstock mit feiner, anliegender Rinde. Holz fein punktirt, gefurcht, braun, mit etwas stärkern aber weniger wollig behaarten Augen, als beim schwarzblauen Clevner. Blätter länglich, gewöhnlich 3lappig, an der Basis erweitert buchtig, stärker und gelblich gerippt, oben dunkelgrün, mit der Reife

Digitized by Google

roſtfarbig gefleckt, nur jüngere Blätter ſparſam wollig behaart, unten etwas wollig, hellgrün.

Traube länglich, einfach, dicht. Traubenſtiel kurz, dick, roth. Beeren länglich, zuweilen beinahe rund, mit etwas ſtarker Narbe, kupfer- oder lederfarbig, grünlich bethaut und meiſt mit 2 Kernen. Beerenſtiel kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — In Frankreich, Lotharingen, beſonders bei Verdun, bei Speier, in Württemberg.

b. Großer Ruländer.

Blätter größer und breiter als bei dem Vorigen.

Traube größer, dicht, häufig äſtig. Beeren größer, etwas dunkler gefärbt.

Nach Bronner ſoll die Ruländertraube zuweilen gerne in den ſchwarzen Burgunder ausarten.

120. Weißgelber Clevner.

Weißarbſt (in Ortenburg bei Offenburg).

Pineau blanc, Morillon blanc, Mornain, Daunerie, Daüne, Melier, Blanc doré, Fin plant doré (in der Champagne), Noirien blanc, Chardenay (in Burgund).

Rebholz zart, mit der Reife gelblich und oft röthlich geſtreift. Blätter länger als bei Nro. 118, meiſt kurz 3lappig, heller grün, unten oft faſt nackt, länger und röthlich geſtielt.

Traube länger, häufig achſelig. Beeren weitläufiger ſtehend, durchſichtig, ſchön goldgelb, oft bei Vollreife zart röthlich gefleckt.

Reift früh. — Er gibt ſehr feine weiße Weine, und er findet ſich hauptſächlich in Frankreich, in Oberburgund, zumal bei den Orten Meurſault und Pulegery, woher die herrlichen, bouquetreichen Weine Perriers, Genevriers, Montrachet, Cote d'or und Charmes kommen. In Verbindung mit dem ſchwarzblauen Clevner verfertigt man aus dieſer Traube in der Champagne die muſſirenden Weine, auch benutzt man ihn mit andern Trauben zur Bereitung der ſogenannten Tiſanes von Epernay, Ay, Cramont ꝛc. — In Süddeutſchland wird der weiße Clevner nur ſelten angebaut, bei Offenburg, Wiesloch ꝛc. — Er geräth ſelten in Fäulniß und verdiente deßhalb bei uns, wie auch des davon zu gewinnen Weines wegen einer größeren Aufmerkſamkeit.

B. Traminer.

Vitis Tyrolensis. Dierb.

Gris rouge.

Blätter gewöhnlich rund, herzförmig, 3lappig, oben dunkelgrün, an den Rippen gegen die Baſisbucht hin röthlich, weiß behaart, unten nur wenig wollig, hellgrün.

Trauben klein, dicht, manchmal mehr ſchlaff, auch zuweilen achſelig, kurz geſtielt. Beeren klein, rund, bei engem Stande etwas länglich gedrückt, dickhäutig, fleiſchig, mit weißem, ſüßem und angenehm ſchmeckendem Safte.

Der Traminer ſoll von Tramin in Tyrol nach Süddeutſchland und nach Württemberg gekommen ſein, wo er jetzt noch wie im Elſaß, den Orten Rhodt und Ruppertsberg häufig angetroffen wird, ferner findet man den Traminer beſonders zahlreich in Muſchbach und Edenkoben, auch zu Aßmannshauſen, am Johannisberg, auf der Inſel Reichenau und auch in Württemberg verbreitet ſich ſein Anbau immer mehr. — Der Traminer liebt mehr eine geſchützte, ſüdliche oder ſüdweſtliche, mehr niedere Lage und einen leichten, tiefgegrabenen, mehr ſandigen, trockenen Boden. Er wird alle 3—4 Jahre gedüngt, und mit Nutzen geſchieht dieſes aus dem thieriſchen Reiche vermittelſt wollener Lumpen.

Reift ziemlich früh, fault unter allen Trauben am letzten, und kann deßhalb ſehr lange aufbewahrt werden. Er gibt einen angenehmen, geiſtreichen, guten Wein, zumal in Verbindung mit dem Rißling, er iſt Beſtandtheil des Deidesheimer, Ruppertsberger, rothen Wachenheimer, Rauſchbacher ꝛc. Weines, wie auch der gehaltvollen Clevner von Durlach und Oberkirch.

121. Rother Traminer.

Traminer (in Württemberg, am Main, der Bergſtraße, im Klettgau, Breisgau, Elſaß), kleiner Traminer (im Rheingau), rother Traminer, Fleiſchweiner, rothe fränkiſche Traube (in Tyrol), Trammener, Dreymänner (im Haardtgebirge), rother Rißling (bei Oppenheim), Rothfränkiſch, Rothfranken (bei Neckarſulm), Chriſtkindlestraube, Roth-Clauſer, St. Clauſer (am Kaiſerſtuhl, im Elſaß), Rothwiener, Braunes (am Main, bei Würzburg), rother Muskateller (bei Wien), rother Clevner (am Bodenſee, in der Ortenau), rothe Clävner, Rothcläbler, Rothedel (Kaiſerſtuhl und Elſaß), Rothcläbner, Rothkläber (bei Straßburg), Kläbinger (bei Bühl, unweit Baden), Marzimmer (bei Winningen an der Moſel), kleiner Traminer, rother Traminer Fränkiſche Traube (in Sachſen), Dreimänner, Frenſch Tokayer (zu Winningen), Dreipfennigholz (am Rhein), rother Raifler, Ranfoliza, Rau Folak (in Steyermark), Formint (in Ungarn).

Formenteau, Formentin rouge, Gris rouge, Auvernas rouge (in Frankreich).

Rebſtock klein, mit wenig anliegender, grober Rinde, riſſiger Oberhaut, etwas frühen Knospen. Holz dünnmarkig, mit engſtehenden, nur etwas erhabenen Knoten, ſelten mit Spät- und Aſttrauben, wenigen, dünnen, meiſt einfachen Ranken, rundlichen und etwas wollig behaarten Augen, nicht gar hartem Schnitt. Blätter gewöhnlich rund, herzförmig, 3lappig, häufig ganz, etwas erhaben und an der Grundbucht röthlich gerippt, an der Baſis erweitert buchtig, 2reihig ſtumpf gezähnt, oben weich und bleibend behaart, grün, unten etwas wollig, graugrün, mit kurzem, dicklichem, röthlichem Blattſtiele.

Trauben länglich, dicht, meiſt achſelig, kurz und etwas dick geſtielt, mit kleinen Träubchen, ſelten mit Agreſt oder Kleinbeeren, kurzem, dünnem, warzigem Beerenſtiel. Beeren klein, rund, oder engeſtehend länglich gedrückt, ſehr klein und dünn narbig, faſt ungefranſt, kupferbraun, ſehr dickhäutig, mit weißem, ſüßem, fein aromatiſch ſchmeckendem Safte.

Reift in der Mitte September. — Rebſtock und Blüthe dauerhaft, letztere nur kurze Zeit während. — Er ſoll nach Bronner im Alter gerne in den weißen Traminer ausarten.

Digitized by Google

Eine Varietät des rothen Traminers ist:

a. Der Gewürztraminer.

Beeren weniger groß, heller roth als bei der vorigen Sorte. Geschmack aber noch süßer und gewürzhafter.

122. Weißer Traminer.

Man hat von ihm einen Großen und einen Kleinen.

a. Großer weißer Traminer.

Formentin blanc (in Frankreich).

Blätter rund, kurz und breit gezähnt.

Traube ästig. Beeren mittelgroß, rund, engestehend, weiß.

b. Kleiner weißer Traminer.

Grünedel, Weißclävner (im Elsaß), Gründel, Schleitheimer (auf der Insel Reichenau, am Bodensee), Franken (bei Caub am Rhein, bei Würzburg), Fräntsch (am obern Haardtgebirge), Gänsfuß (in Franken und Sachsen).

Auvernas blanc (in Frankreich).

Traube klein, engbeerig, länglich, ästig, häufig einfach. Traubenstiel kurz und dünn. Beerenstiel kurz, dünn, warzig. Beeren länglich, grünlichweiß, grau beduftet, 2kernig, von süß angenehmem Geschmack, sonst dem rothen Traminer gleich.

Reift Anfangs Oktober. — Er ist noch ergiebiger als der rothe Traminer.

C. Müllerrebe.

Vitis pulverulenta. Dierb.
Meunier.

Blätter gewöhnlich 5lappig, weniger oft mehr rund 3lappig, oben fein und bei jüngern Blättern dicht wollig, dunkelgrün, unten, besonders an den Rippen, weiß behaart, mit etwas weiß behaartem Blattstiele.

Traube mittelgroß, dicht, manchmal auch mehr schlaff, meist einfach, mit kurzem, fein behaartem Stiele. Beeren von mittlerer Größe, rund, gewöhnlich gleichförmig, etwas dickhäutig, mit weißem, weinigt gewürzhaftem Safte.

In Deutschland trifft man die Müllerreben nicht häufig an, in Württemberg bei Cannstatt und Reutlingen mit Burgunder; hie und da auch im Taubergrunde, mehr findet sie sich in Tyrol, auch in Frankreich und einem Theile Italiens. — Boden und Kultur hat die Müllerrebe mit dem Clevner gemein. Was den Wein anbelangt, so steht dieser dem Clevner nach.

123. Schwarzblaue Müllerrebe.

Zerfällt in 2 Spielarten:

a. Ordinäre Müllerrebe.

Müllerrebe, Müller, Müllerweib (in Württemberg), Müllerrebe (in Franken und Sachsen).

Meunier, Fromenté, Savaignien noir, Farineux noir, Noirin, Morillon taconné, Brie (in der Champagne).

Munier Grabe, Black Cluster (in England).

Morone Farinaccio (in Italien, Toscana).

Stock dick, mit anliegender zarter Rinde und frühen Augen. Rebholz zahlreich, etwas gedreht, rund, bräunlich gestreift und dunkel punktirt, mit 2 — 3 Zoll von einander stehenden, etwas erhabenen Knoten, häufig mit Spät- und Afttrauben, wenigen, langen, dünnen und gewöhnlich einfachen Ranken, kleinen, stumpfen, stark wollig behaarten Knospen und nicht besonders hartem Schnitt. Blätter fast gleich, hie und da rundlich 3lappig, häufiger aber 5lappig, ungleich, stumpf gezähnt, oben dunkelgrün, gegen die Reife theilweise dunkelroth gerandet, fast glatt, unten stark wollig behaart, besonders an den Rippen, mit röthlichem, weißlich behaartem Stiele.

Trauben zahlreich, gewöhnlich einfach, eiförmig-konisch, klumpig, kurz und etwas dick und weißhaarig gestielt, mit kleinen Träubchen, häufig mit Agrest, selten mit Kleinbeeren. Beeren von mittlerer Größe, engestehend, fast gleich, rund, klein, weißlich narbig, klein gefranst, dunkelblau, weißlich beduftet, etwas dickhäutig, mit 2 — 4 Kernen und süßem, weinigtem Geschmack, aber ohne auffallende Blume.

Reift im Oktober. — Stock und Blüthe dauerhaft.

b. Frühe Müllerrebe.

Blätter länger, weniger stark buchtig und am Rande stärker roth als bei der vorigen Traube.

Traube kleiner, länglicher. Beeren kleiner, länglicher, dunkler gefärbt, von außerordentlich süßem Geschmack.

Reift früher als die vorige Sorte. — Diese wie die Vorige scheinen aus Frankreich zu uns gekommen zu sein; der Wein beider wird hauptsächlich nur andern Weinsorten beigemischt.

124. Hellrothe Müllerrebe.

Rother Muskateller ohne Muskatellergeschmack (in Ungarn).

Blätter größer als bei der ordinären Müllerrebe, meist 5lappig, stärker gerippt, oben, besonders an der Grundbucht, fein weiß behaart, heller grün, unten dicht weiß und filzig wollig, hellgrün, am Rande nicht roth.

Traube länger, aber weniger dicht, dünner gestielt, häufig ästig. Beeren hellroth, weißlich beduftet, meist mit 2 Kernen, mit weißem, erst nach der Weingährung gewürzhaft schmeckendem Safte.

Diese Traubensorte ist in Ungarn besonders beliebt.

D. Ortlieber.

Vitis xanthocarpa. Dierb.
Raisin d'Ortlieb.

Blätter breit, 3lappig, schwach eingeschnitten, starkrippig, oben dunkelgrün, an den Rippen der Grundbucht schwach behaart und röthlich angeflogen, unten wollig behaart, blaßgrün.

Traube klein, einfach, sehr dicht, kurz gestielt. Beeren etwas klein, rund, fein- und durchsichtig häutig, mit weißem, süßem Safte, ohne besondere Blume.

Frühreif, fault aber sehr gerne. — Die Rebe wächst sehr schnell, trägt meist schon im dritten Jahre, kann eher Feuchtigkeit als Hitze ausdauern, ergiebig und sicher, paßt ihres außerordentlich üppigen Wachsthumes wegen mehr in magern und sandigen Boden und in eine mehr gebirgige

Digitized by Google

Lage. — Die Stöcke müssen immerhin in einer Entfernung von 3½ — 4 Fuß von einander gebaut werden. Für die auf Bergen gezogenen Reben eignet sich der Bock- oder Stockschnitt am besten, auch muß der Stock schon vor der Blüthe ausgebrochen werden.

Der Ortlieber liebt reichliche Düngung, wozu man aber vorzugsweise mineralischen Dünger, Compost, Gerberlohe, wollene Lumpen wählt. — Der aus dem Ortlieber bereitete Wein hat einen süßen Geschmack, aber kein besonderes Bouquet und wird gerne zähe.

125. Kleiner gelber Ortlieber.

(Taf. 22. Fig. 2.)

Ortlieber, Ortliebische, Oetlinger, gelber Mosler, fauler Elsäßer, Reichenweiherschе (in Württemberg, am untern Neckar, an der Alp, im Taubergrunde), Ortlieber, gelber Mosler (in Franken), Ortlieber, Räuschling (am Niederrhein, im Rheingau), Räuschlinger, kleiner Räuschling, Türkheimer (im Breisgau, Elsaß), Factor (bei Affenthal, unweit Bühl), Rungauer (bei Ortenberg, unweit Offenburg), Elsaßer (bei Bühl), kleiner Rißling, Kipperle (bei Ihringen und Achkarren), kleiner Rißling, Rißling, Kipperle, Oberländer, Süßtrauben (bei Straßburg, Weißenburg), Colmar, Tokauer (bei Zell und Ortenberg), Franzosen (bei Heubach und Miltenberg am Main), weißer Ruländer, weißer Burgunder, Knackerling, Knackerle (an der Bergstraße).

Rebstock mit zarter Rinde und rissiger Oberhaut. Rebholz sehr zahlreich, lang, glatt, fein gestreift, röthlichbraun, schwarz punktirt, etwas stark markig, mit 2 — 3 Zoll von einander stehenden, etwas erhabenen, flachgedrückten Knoten, häufig mit Nebenästen und Aststrauben, einfachen, stark gekrümmten und besonders oben am Stocke zahlreichen Ranken, frühen Knospen, weichem Schnitt. Blätter ungleich, 3lappig, kurz eingeschnitten, stark und an der Bucht röthlich gerippt, oben eben, an der Bucht, besonders der jüngern Blätter, etwas behaart, dunkelgrün, unten nur wenig wollig, hellgrün, mit der Reife gelbfleckigt, mit länglichem, starkem, braunröthlichem Blattstiele.

Trauben sehr zahlreich, länglich, dicht, klumpig, meist einfach, selten mit Kleinbeeren, kurz und dick gestielt, mit kleiner Wulst. Beeren etwas klein, rund, bei engem Stande gedrückt, kurz, warzig gestielt, gehen leicht vom Stiele ab, bräunlich genarbt, klein gefranst, gelb, weiß beduftet, stark punktirt, durchsichtig, mit 2 — 3 Kernen, süßem Geschmack, ohne Bouquet.

Reift Ende September. — Stock ziemlich dauerhaft. Blüthe sehr dauerhaft. Fault schnell.

126. Großer gelbgrüner Ortlieber.

Silberweiß (in Oedenburg), Tökös, Rák Szölö (in Ungarn), Srebro belo (in Illyrien).

Blätter groß, rund, ungelappt, oben scharf gezähnt, roth gerippt, oben an den Rippen kaum merklich und sparsam behaart, unten dagegen stark wollig behaart.

Traube groß. Beeren ziemlich groß, engestehend, gelbgrün, sehr saftig.

Gibt einen ziemlich gehaltlosen Wein.

127. Kleiner grüner Ortlieber.

Grüne Roschellertraube.

Rochelle verte, Sauvignon verte, Roumain, Enrageat, Meslier verd, Blanc Berdet, Folle blanche (in Frankreich).

Blätter rund, zart, kürzer eingeschnitten als beim kleinen gelben Ortlieber, schwächer gerippt, kürzer gestielt, unten schwächer wollig behaart.

Beeren kleinnarbiger und grüner.

Taugt auch mehr als Tafeltraube.

Geschichte.

Der Weinstock scheint zuerst von den Phöniziern in Asien aufgefunden und in ihre Heimath gepflanzt worden zu sein; von da gelangte er vermuthlich nach Creta und Griechenland, und unter Romulus nach Italien. Vor Julius Cäsar lernte man ihn im südlichen Frankreich kennen, von wo aus er sich nach Spanien und England verbreitete. Im Jahr 300 sollen von den Deutschen Wälder am Rheine angehauen und statt derselben Wein gebaut worden sein.

Morus. L.

Morophorus. Neck.

Systeme: Amentaceae. Spr.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Incompletae. Roy.
Monoecia, Tetrandria. L.
Moreae. Gaudich.
Urticeae. Juss. Rül.

Männliche Blüthe: Blüthenhülle ganzblätterig, 4theilig, die Zipfel eirund, Staubgefäße 4, dem Blüthenboden eingefügt, mit den Blüthenhüllzipfeln abwechselnd. Staubfäden pfriemenförmig, auf der innern Seite querrunzelig. Staubbeutel rundlich, an der Basis herzförmig, an der Spitze kurz zugespitzt, 2fächerig. Stempelansatz klein, auf der Spitze höckerig.

Weibliche Blüthe: Blüthenhülle unterständig, ganzblätterig, bis an die Basis 4theilig, bleibend, die Zipfel rundlich, stumpf, die beiden äußern schließen die innern ein. Staubgefäße 4, verkümmert, unfruchtbar. Staubfäden beinahe fehlend. Staubbeutel herz-eirund, drüsenförmig. Stempel 1. Fruchtknoten oberständig, sitzend, eirund, 2fächerig. Griffel fehlend. Narben 2, sitzend, endständig, pfriemenfadenförmig, an der innern Seite warzig oder zottig.

Schließfrucht ist eine aus der fleischig gewordenen Blüthenhülle hervorgegangene, aus 1 — 2samigen Beerchen zusammengesetzte Beere. Samen hängend, eiweißlos.

Morus nigra. L.

(Taf. 25. Fig. 1.)

β. Morus laciniata. Mill.

Schwarzer Maulbeerbaum, gemeiner Maulbeerbaum, gemeine Maulbeere, schwarze Maulbeere.

Murier noir- (franz.)

Black mulberry-tree. (engl.)

Digitized by Google

Arten-Charakter.

Baum schön, groß, oft 30 Fuß hoch und höher, mit dicker, zäher, aschgrauer Rinde, gelblichem Holz und aufrechten Zweigen. Blätter groß, abwechselnd, gestielt, herzförmig-eiförmig, zugespitzt, ungetheilt, hie und da 3—5lappig, stumpf und ungleich gekerbt-gesägt, oben rauh, unten steif behaart, etwas steif, hochgrün. Die Blüthen stehen einzeln, zu zwei oder auch mehr, die an den jüngern Zweigen in den Blattwinkeln sind gewöhnlich 2häusig, die männlichen stehen in langen, lockern, walzenförmigen Kätzchen, die weiblichen in eiförmigen, dichten Büscheln oder Köpfchen. Blüthenhülle 4theilig, die Zipfel dick, rundlich, gebogen, deren 2 äußere gegenüberstehende auf den 2 innern aufliegen; sie verwachsen zu einer kleinen Beere und bilden auf diese Weise die Frucht, diese ist 1 Zoll lang und länger, aus lauter 1samigen Beerchen zusammengesetzt, länglichrund, erst grün, dann roth, und mit der Reife schwarzroth glänzend. Die Beeren der weiblichen Pflanze sind ohne Kerne.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♄. Reife September.

Vorkommen.

Einheimisch in Mittelasien, Persien, auch im südlichen Europa, und nicht selten bei uns gezogen.

Kultur.

Der Maulbeerbaum gedeiht nur in gut gebautem, lockerem Boden und einer sehr warmen, von Frösten und Winden geschützten Lage, an südlich gelegenen Mauern ꝛc., bei freiem Standorte erfriert er gerne. Man vermehrt ihn durch Ableger, bei Zwergbäumen durch Einleger in den Boden, auch durch Stecklinge, deren Spitzen aber nicht eingesetzt werden dürfen. Aus Samen gezogen bringen die Bäume meist zu viel männliche Kätzchen, und wenn dies einige Jahre nach einander geschehen sollte, so ist das Beste, die Bäume umzuhauen. Man kann den Maulbeerbaum auch als Spalier ziehen. Die Reifzeit dauert meist 3 Wochen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Beeren haben einen dunkel violettrothen Saft, einen eigenthümlichen angenehmen Geruch und sehr angenehm weinsäuerlich süßen, erquickenden Geschmack. Die vorwaltenden Bestandtheile derselben sind: Zucker, Weinsäure und violettrother Farbestoff. Die Rinde der Wurzel besitzt einen unangenehmen Geruch und einen eben solchen süßlichen und herben Geschmack, 100 Theile Wurzel enthalten nach Wackenroder:

Eigenthümliches, herbes, gerbestoffhaltiges Harz	16,06
Gelbes Harz	4,11
Geschmackloses Fett	0,98
Schleim mit wenig Schleimzucker	17,87
Stärkmehl	6,65
Eiweißstoff mit apfelsaurem Kalk	3,82
Holzfaser	50,52

Man genießt die schwarzen Maulbeeren roh und eingemacht, und färbt mit dem Safte derselben Weine. Die officinellen Früchte werden als diätetisches, kühlendes Mittel in der Ruhr, in Faulfiebern, hitzigen Krankheiten ꝛc. angewendet und aus ihnen ein sehr angenehmer säuerlicher Saft oder Syrup und ein Muß bereitet. Die Blätter dienen zum Theil auch als Nahrung der Seidenraupen. Die Wurzelrinde gebrauchte man früher gegen den Bandwurm. Das gelbe, ziemlich harte Holz dient zu Wasserbauten, zur Verfertigung von Schrein- und Drechslerwaaren.

Geschichte.

Der Maulbeerbaum soll durch die Römer aus Persien nach Italien gebracht worden sein.

Vaccinium. L.

Myrtillus. Koch.
Vitis-idaea. Koch.

Systeme: Bicornes. L.
Caprifoliaceae. Rchbch.
Dicroophyta. Neck.
Ericae. Rül. Juss.
Ericeae. DeC.
Fructiflora. Roy. Crantz.
Octandria, Monogynia. L.
Vacciniae. Rich.
Vaccinieae. Kunth.

Kelch sehr klein, ganzblätterig, 4—5spaltig, oder 4—5zähnig, zuweilen ganzrandig. Blumenkrone kugelig, eirund, glockenförmig oder walzenförmig, 4—5zähnig. Staubgefäße 8, 10, selten 12, frei. Staubfäden pfriemenförmig, fadenförmig, kahl oder behaart. Staubbeutel 2hörnig, am Rücken 2dornig oder dornenlos. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 4—5fächerig. Griffel 1, fadenförmig, ungespalten, hohl. Narbe stumpf, platt, mit einem Loch durchbohrt. Beere kugelförmig, genabelt, 4—5fächerig, vielsamig. Samen verkehrt-eirund, etwas 3seitig, eiweißhaltig, mit netzaderiger Samenschale.

Vaccinium Myrtillus. L.

(Taf. 25. Fig. 2.)

Vitis-idaea Myrtillus. Moench.

Gemeiner Heidelbeerstrauch, Heidelbeere, gemeine Heidelbeere, Schwarzbeere, blaue Waldbeere, Puckelbeere, Pickelbeere, Bickbeere, Blaubeere, Blaulandelbeere, Staudelbeere, schwarze Moosbeere, Roßbeere, Myrtenbeere, Krackbeere, schwarze Preiselbeere, Heidelbeerstaude, Besinge, Besige, Kuhtacken, Bebern.

Airelle. (franz.)

Black-Whort, or common black-berry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch ½ — 2 Fuß hoch, den Boden meist dicht bedeckend und keine andere Pflanze neben sich duldend. Stengel aufrecht, ästig, eckig, holzig. Blätter ei-lanzettförmig, glatt, sägeartig gezähnt, im Winter abfallend, grasgrün. Blüthen gestielt, einzeln in den Blattwinkeln hängend. Blüthenstiele hellgrün, abwärts gekrümmt. Kelch glatt. Blumenkrone kugelig-glockenförmig, bauchig, fleisch-, oft mehr purpurroth, mit kurzen, stumpfen, zurückgelegten Zähnen. Staubgefäße kürzer als die Blumenkrone, meist 10. Staub-

Digitized by Google

fäden weiß. Staubbeutel roſtbraun, zuſammenhängend, am Rücken 2dornig. Narbe ſtumpf. Beere ſchwarz, blau beduftet, ſeltener weiß, kugelig, oben flach, mit dem Kelche gekrönt, 5fächerig.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. ♄. Reife Juli.

Vorkommen.

In ſchattigen Laub- und Nadelwäldern Europa's, auf trockenem, ſandigem Heideboden, beſonders häufig in Norddeutſchland, im Thüringiſchen, Lüneburgiſchen.

Eigenſchaften, Nutzen, Anwendung.

Die Heidelbeeren beſitzen einen ſchleimigen, angenehm ſäuerlich-ſüßen, etwas zuſammenziehenden Geſchmack und viel dunkelvioletten Saft. Man genießt ſie roh, mit Zucker und in Milch, in Compots, oder gekocht, getrocknet, verbackt ſie in Kuchen, Torten, bereitet aus ihnen ein Roob, einen Syrup, ferner den ſo hoch geachteten, und beſonders im Schwarzwalde einheimiſchen Heidelbeergeiſt, und mit Gewürzen und Zucker verſetzten Wein; aus dem Safte macht man ein kühlendes Getränke, miſcht ihn wohl auch in einigen Gegenden ſtatt des Citronenſaftes dem Punſche bei. Die getrockneten Beeren verordnet man, jedoch mit Vorſicht, gegen Durchfälle, färbt mit ihnen Wein und Branntwein roth, bereitet aus dem friſchen Safte violette und dunkelblaue Farben, Heidelbeerblau, färbt mit den gehörigen Zuſätzen Wolle, Holzwaaren, Papier dauerhaft violett und purpurroth. Die Beeren werden gerne vom Wild, beſonders von wilden Geflügeln, wie Faſanen ꝛc. gefreſſen, ebenſo die Blätter, letztere auch von einigen Hausthieren, in der Jugend dienen die Blätter auch als Thee. Die Bienen beſuchen die Blüthen fleißig.

Vaccinium Vitis Idaea. L.

(Taf. 25. Fig. 3.)

Vaccinium punctatum. Lam.
Vitis-idaea punctata. Moench.
β. Vaccinium intermedium. Ruthe.
Preißelbeere, Preußelbeere, Mehlbeere, rothe Heidelbeere, Buckelbeere, Krausbeere, Praußbeere, Bernitzbeere, Krackbeere, Steinbeere, Griffelbeere, Hammerbeere, immergrüne Heidelbeere, Hammerbeſten, gemeine Preißelbeerſtaude, Hölperle, Moosjocken, Granten.
Airelle ponctuée. (franz.)
Red Bilberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch hand- bis fußhoch, unten liegend, mit abwechſelnden, gebogenen Zweigen. Blätter verkehrt-eiförmig, ganzrandig, am Rande rückwärts gerollt, immergrün, lederig, oben glänzend-grün, unten bleichgrün und punktirt. Blüthen zu 5 und mehr an einem gemeinſchaftlichen kurzen Stiele am Ende der Zweige in Trauben hängend. Kelch klein, 5theilig, roſenfarbig. Blumenkrone eiförmig, tief, 5ſpaltig, weiß, im Schlunde fleiſchfarbig. Staubfäden 10, kurz. Staubbeutel hellbraun, dornenlos. Griffel länger als die Blüthe, mit ſtumpfer, röthlicher Narbe. Beere rundlich, glatt, glänzend, ſcharlachroth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — September. ♄. Reife Juli — Herbſt.

Vorkommen.

In Europa, zumal dem nördlichen, und in Nord-Amerika, Lappland, in unfruchtbaren, kalten Gegenden, gebirgigen Nadel- und Heidewaldungen, auf trockenem Sandboden.

Eigenſchaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte ſind dickſaftig, ſäuerlichſüß und etwas herbe. Man genießt ſie ſeltener allein, als vielmehr mit Zucker, Wein und Gewürzen, mit Eſſig und Zucker eingemacht als erfriſchendes Mittel oder als Zuſatz zu Fleiſch, verbackt ſie in Torten, bereitet daraus einen Syrup und Gelée, Wein, Branntwein und Eſſig, auf dem Harz werden ſie nur einmal aufgekocht, dann in Fäſſer gethan und verführt, auch in Jütland und Norwegen ſind dieſe Beeren ein bedeutender Handels-Artikel. Ziegen, Schweine, auch mehrere Vögel freſſen die Beeren gerne. Die Blätter gebraucht man als Thee gegen Catarrhe und zum Gerben. Die Bienen ſammeln viel Honig aus den Blüthen. Man benutzt die Preißelbeeren auch zu Einfaſſungen von Rabatten.

Vaccinium uliginosum. L.

(Taf. 25. Fig. 4.)

Vaccinium gualteroides. Bigel.
Vaccinium pubescens. Wormsk. fl. d.
Vaccinium sedenense. Pers.
Sumpfbeerenſtrauch, Sumpfpreißelbeere, Sumpfbeere, Rauſchbeere, Trunkenbeere, Trunkelbeere, Sumpf-Heidelbeere, Roßbeere, Moorbeere, Bruchbeere, Blaubeere, Puttegraben, Bullgrafen.
Airelle veinée. (franz.)
Marsh Bilberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 2—3 Fuß Höhe, mit ſehr äſtigem, aufrechtſtehendem Stamm und runden Zweigen. Blätter verkehrt-eiförmig, ganzrandig, ſtumpf, glatt, aderig, oben blaulichgrün, unten graugrün, abfällig. Blüthen an der Spitze der Zweige und einzeln ſtehend, geſtielt. Kelch bleichgrün. Blumenkrone weiß oder blaßröthlich, glockenförmig, 4zähnig. Staubfäden 8, grün, verwachſen, kahl. Staubbeutel braungelb, oben 2hörnig, auf dem Rücken 2dornig. Griffel grün. Narbe ſtumpf. Beere rundlich, außen bläulich, innen weißlich grünlich, mit dem 5ſpaltigen Kelch gekrönt.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. ♄. Reife Ende Juli — Auguſt.

Vorkommen.

Auf hohen Gebirgen, in feuchten, ſumpfigen Waldungen, in Moorgründen des nördlichen Europa's, beſonders in Schweden und Norwegen, aber auch in Deutſchland, in Oeſtreich, Sachſen, Schwaben, der obern Pfalz, um Göttingen, Jena.

Digitized by Google

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weißlichen Saft und schmecken fast wie die Heidelbeere. Zu häufig genossen sind sie jedoch der Gesundheit nachtheilig, erregen Kopfschmerzen und Betäubung; diese Wirkungen scheinen von den verschiedenen Vegetations-Perioden oder auch von dem Standort der Pflanze abhängig zu sein.

Oxycoccos. Adans.

Schollera. Roth. Heyn.
Vaccinium. L.

Systeme: Bicornes. L.
Caprifoliaceae. Rchbch.
Dicroophyta. Neck.
Ericae. Rül. Juss.
Ericeae. DeC.
Fructiflorae. Roy. Crantz.
Octandria, Monogynia. L.
Vacciniae. Rich.
Vaccinieae. Kunth.

Kelch ganzblätterig, oberständig, 4zähnig. Blumenkrone 1blätterig, stark 4theilig, mit etwas linienförmigen, rückwärts geschlagenen Lappen. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden gegen einander gebogen, gewimpert. Staubbeutel aufrecht, an der Spitze röhrig-2hörnig, am Rücken dornenlos, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 4fächerig. Griffel 1, fadenförmig, ungespalten, hohl. Narbe stumpf, platt, mit einem Loche durchbohrt. Beere saftig, kugelig, mit dem Kelchsaume gekrönt, 4fächerig, vielsamig. Samen verkehrt-eirund, eiweißhaltig.

Oxycoccos palustris. Pers.

(Taf. 25. Fig. 5.)

Oxycoccos europaeus. Nutt.
Oxycoccos palustris. Besser.
Oxycoccos vulgaris. Pursh.
Schollera paludosa. Baumg.
Schollera Oxycoccos. Roth.
Vaccinium Oxycoccos. L.
Moosbeerenstrauch, Moosbeere, Sumpfmoosbeere, Moospreißelbeere, Trunkelbeere, Bruchbeere, Torfbeere, Moorbeere, Sauerbeere, Krähenbeere, Rauschgrün, Gichtkraut.
Airelle Canneberge. (franz.)
Moor-berry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch handhoch und darüber. Stengel weitkriechend, fadenförmig, nackt, hart, holzig, mit abwechselnden, röthlichen Aesten. Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, spitzig, am Rande zurückgerollt, lederartig, unten graugrün, oben glänzend grün. Blüthen endständig, zu 2 — 3stehend, auf langen, verwaschen purpurroth glänzenden Stielen. Afterblättchen ei-lanzettförmig, purpurroth. Kelch sehr kurz, 4zähnig. Blumenkrone 4theilig, ausgebreitet, zuletzt zurückgeschlagen, schön weißlichroth. Staubfäden am Rande flaumhaarig. Staubbeutel gelbbraun. Beere ziemlich groß, rund, purpurroth, bräunlich, zuweilen auch gelb und roth punktirt, meist zu Boden liegend.

Blüthezeit und Dauer

Mai — Juni. ♄. Reife Oktober.

Vorkommen.

In feuchten Heidewaldungen, besonders des nördlichen Europa's, auf Sumpf- und Moorboden im Moos.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Im frischen Zustande schmecken die Moosbeeren stark sauer, später aber mehr süßlich, betäuben aber ebenfalls zu häufig genossen. Sie werden, besonders in England, roh, mit Zucker eingemacht und verbacken gespeist. In Rußland und Sibirien läßt man sie vor dem Genusse erfrieren, bereitet mit Honig ein angenehmes Getränke aus ihnen, und benutzt deren Saft anstatt des Citronensaftes zu Punsch, an Speisen und mit Wasser verdünnt als kühlendes, antiscorbutisches Getränke. Die Beeren sind ferner eine Hauptnahrung mehrerer wilder Geflügel, und werden ihrer Säure wegen von Goldarbeitern zum Weißsieden des Silbers gebraucht. Die Blätter dienen als Thee.

Berberis. L.

Mahonia. Nutt.
Odostemon. Rafin.

Systeme: Berberideae. Juss. DeC.
Berberides. Juss.
Hexandria, Monogynia. L.
Oligantherae hexandrae. Roy.
Osariphyta. Neck.
Papavera. Rül.
Trihilatae. L.

Kelch 6theilig, ausgebreitet, mit eiförmigen, konkaven, hinfälligen Kelchlappen und außen 3 Afterblättchen. Blumenkrone 6blätterig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav, kaum etwas größer als der Kelch, innen an der Basis mit 2 Drüsen versehen. Staubgefäße 6, dem Blüthenboden eingefügt. Staubfäden oben erweitert, abgestutzt, zahnlos oder oben 2zähnig. Staubbeutel 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten länglich oder eiförmig, stielrund, 1fächerig. Griffel fehlt oder ist kurz. Narbe sehr groß, schildförmig, in der Mitte genabelt, oder mit einem Loche durchbohrt, selten etwas 3lappig. Beere eiförmig, cylindrisch, genabelt, 1fächerig, 2—3samig. Samen aufrecht, länglich, im Grunde der Beere sitzend, mit krustiger Schale.

Berberis vulgaris. L.

(Taf. 26. Fig. 1a u. b.)

Berberis irritabilis. Salisb.
β. Berberis violacea. Poit. et Turp.
γ. Berberis innominata. Fisch. Straub. Kielm.
Berberis aurea. Tausch.
Berberis sibirica. Hort.
δ. Berberis asperma. Mill.
Gemeiner Berberitzenstrauch, Berberisstrauch, Erbsfelenstrauch, gemeiner Sauerdorn, Berberitzenstaude, Weinscharl, Erbsich, Sauerach, Weinschädling, Weinnägelein, Weinschierling, Weinzäpfel, Weinäuglein,

Digitized by Google

Essigdorn, Erbselbeere, Pfaffelbeere, Prummelbeere, Reißbeere, Rhabarberbeere, Posselbeere, Salsendorn, Mitscherling, Erbselen, Irbselen.

Epine Vinette. (franz.)
Berberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 2—6 Fuß hoch und höher, sehr ästig, dornig, mit platter, aschgrauer Rinde und einfachen, hängenden Zweigen, die Dornen gewöhnlich zu 3, oder auch einzeln unter den Büscheln stehend, sind am Grunde verwachsen. Blätter gestielt, eiförmig, abgestumpft, glatt, gewimpert oder dornig, fein gezähnt, oben hellgrün, unten weißlich, mit vielen erhabenen Adern. Blüthen in einfachen Trauben herabhängend, gelb. Kelch und Krone 6blätterig. Staubfäden zusammengedrückt, gelb. Staubbeutel dünn, etwas eingebogen, gelb. Griffel fehlt. Narbe groß, rund, grün, mit einer scharfen Einfassung. Beere länglich, walzenförmig, schön scharlachroth, seltener dunkelviolett, mit 1 — 3 länglichrunden, gelblichen Samen.

Blüthe-Zeit und Dauer.

Mai — Juni. ♄. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Auf Bergen, an Zäunen, in Hecken, Gebüschen Europa's und Asiens, und auch in Gärten als Ziersträuch und als Einfriedigung derselben gezogen.

Kultur.

Der Berberitzenstrauch gedeiht fast in jedem Boden, und man vermehrt ihn durch Wurzelschößlinge, oder wenn man solche nicht bekommen kann, durch Samen; besser ist die Zucht aus Samen, weil die Setzlinge sich schöner ziehen lassen. Den Samen säet man im Herbste aus, und verpflanzt zur Einfriedigung die 3 — 6jährigen und bis auf 2 — 3 Augen zurückgeschnittenen Setzlinge 1 — 1½ Fuß weit von einander, bei trockenem Boden im Herbst, bei feuchtem im Frühjahr. Wenn man nicht gerade auf den Ertrag der Früchte sieht, so kann man diesen Strauch nach Belieben beschneiden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Beeren haben einen rothen, färbenden, sauren und zusammenziehenden Geschmack, der Same ist etwas bitter, die Blüthen entwickeln einen sehr widrigen Geruch, die Blätter schmecken sauer und kühlend, und die mittlere gelbe Rinde bitterlich. Man genießt die Berberitzenbeeren seltener roh, als verkocht oder getrocknet, besonders mit anderem Obst oder mit Zucker und Essig eingemacht; man bereitet aus ihnen ein angenehmes Gelée, einen Syrup, Essig und Branntwein. Den Saft kann man statt des Citronensaftes zum Punsche verwenden, und er gibt mit Wasser vermischt, ein angenehm kühlendes Getränke, mit Alaun oder Essig eine rothe Farbe, die man als rothe Tinte benutzen kann. Die jungen Blätter werden zerrieben gekochtem Fleische beigesetzt, oder, wie in Holland, als Salat verspeist; sie werden auch gerne vom Rindvieh, von Ziegen und Schafen gefressen. Die mittlere gelbe Rinde besitzt purgirende Eigenschaften, und man gebrauchte sie früher in Abkochung gegen Gelbsucht, ferner benutzt man sie zum Gelbfärben der Wolle, und mit Eisenvitriol zum Dunkelolivengrünfärben derselben; in Rußland und Polen zum Färben des Saffianleders, so auch die Wurzel zum Färben von Holzwaaren, und bereitet aus letzterer eine für Miniaturmalerei taugliche gelbe Farbe. Das gelbe feste und feine Holz dient ebenfalls zum Färben, ferner für Drechsler zu eingelegten Arbeiten. Die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Wenn Hecken von dem Berberitzenstrauch in der Nähe von Getreide, besonders Roggenfeldern stehen, so blühen die Aehren häufig taub, was man dem, an der untern Seite der Blätter oft vorkommenden Pilze, dem Kelchbrand, Aecidium berberidis, der durch den Wind auf die Aehren geweht wird, zuschreibt.

Man hat mehrere Varietäten des Berberitzenstrauchs.

1. **Berberitze mit violetten Früchten.**

β. Berberis violacea. Poit et Turp.

2. **Berberitze mit dunkelrothen Früchten.**

γ. Berberis canadensis. Mill. Hort.

3. **Berberitze mit vielen Stacheln und rauhen Früchten.**

δ. Berberis asperma. Mill.

Ribes. L.

Berisia. Spach.
Botryocarpum. Rich.
Calobotrya. Spach.
Cerophyllum. Dougl.
Chrysobotrya. Spach.
Conostylium. Spach.
Coreosma. Spach.
Cylindrostylium. Spach.
Cynosbatium. Spach.
Distylium. Spach.
Grossularia. Mill. Adans. Spach. DeC.
Rebis. Spach.
Ribesia. Berland.
Robsonia. Berland.
Siphocalyx. DeC.
Symphocalyx. Berland.

Systeme: Cacti. Juss.
Calyciflorae pentandrae. Roy.
Cerei. Spr.
Coryphophyta. Neck.
Grossularieae. DeC.
Pentandria, Monogynia. L.
Pomaceae. L.
Portulaceae. Adans.
Pyri. Rül.
Ribesiaceae. Link.
Saxifragae. Vent.

Kelch ganzblätterig, gefärbt, die mit dem Fruchtknoten verwachsene Röhre ist glockig oder walzig, sein Saum oberständig, 5-, selten 4spaltig, seine Zipfel ausgebreitet oder zurückgeschlagen. Blumenkrone 5-, selten 4blätterig, der Kelchschlunde eingefügt. Blumenblätter wechseln mit den Kelchzipfeln ab, klein, schuppenförmig. Staubgefäße 5, selten 4, frei. Staubfäden pfriemlich oder lineallisch, kurz. Staubbeutel einwärts gekehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 1fächerig. Griffel 2, selten 3—4, walzig, kahl oder behaart. Narben kurz, einfach, stumpf. Beere rundlich, 1fächerig, vielsamig, mit dem Kelche gekrönt. Samen beerenartig, eiweißhaltig, mit gallertartiger Oberhaut und krustiger Samenschale.

Digitized by Google

Ribes rubrum. L.

(Taf. 26. Fig. 2.)

Ribes officinale. Dum. Cours.
Ribes vulgare. Lam.
Grossularia rubra. Mill.
β. Ribes vinosum. Dum, Cours.
Gemeiner oder rother Johannisbeerstrauch, gemeine Johannisbeere, rothe Johannisbeere, rothe Knausbeere, Johannistrauben, Johannestäublein, Weinbeerstrauch, Weinbeeren (Schweden), Träublein (um Stuttgart), Gibisel (Oestreich), Ribesel, Rübsel, Rübitzelstrauch.
Groseiller à fruit rouge. (franz.)
Red Currant. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 3—6 Fuß hoch, wird aber oft bis zu 10 Fuß hoch gezogen, aufrecht, unbewaffnet. Zweige glatt, hängend. Blätter lang gestielt, rundlich, stumpf 3—5lappig, glatt, gezähnt. Blüthen stehen in Trauben, büschelweise zu 15—16. Kelch kahl, gelbgrün, flach-glockig. Blumenblätter klein, keil- oder spatelförmig, gestutzt. Staubfäden kurz. Staubbeutel weißlich, oben aus einander gesperrt. Griffel grünlich, kurz. Narben stumpf. Beeren kugelig, fein gerippt, mit dem Kelche gekrönt, oft durchscheinend, etwas verschieden gefärbt, roth, fleischfarb oder weißlich, mit einigen bräunlichen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. ♄. Reife Ende Juni und Anfangs Juli.

Vorkommen.

Findet sich besonders im nördlichen Europa, auch bei uns verwildert; überall in Gärten und Weinbergen.

Kultur.

Man vermehrt die Johannisbeeren durch Stecklinge, Ableger, Wurzelausläufer, und wenn man neue Spielarten erziehen möchte, durch Samen, auch pflanzen sie sich von selbst fort durch abgefallene Beeren, durch den Mist der Vögel ꝛc. Die Fortpflanzung durch Stecklinge betreffend, schneidet man Ende Juni und noch im Herbste 5—6 Zoll lange Sommertriebe vom vorjährigen Holze ab, entfernt die Blätter bis auf einige an der Spitze, legt die Stecklinge in's Wasser und setzt sie Abends in ein gegen Morgen und Mittag freigelegenes, gut bearbeitetes, reines, mit leichter und guter Erde gefülltes Beet, in 3 Zoll tiefe und 9 Zoll von einander entfernt stehende Furchen 6 Zoll tief ein, drückt sie fest an, füllt die Furchen so lange mit Wasser an, als die Erde solches einzuziehen vermag, und bedeckt sie hierauf mit Moos. So lange man an den Stecklingen kein Wachsthum bemerkt, so lange muß auch jeden Morgen und Abend begossen werden, zeigt sich jedoch dieses, so begießt man auch seltener. Kommendes Frühjahr, im März, ehe die Stecklinge in Trieb kommen, nimmt man sie mit dem Erdballen aus dem Beete und verpflanzt sie an den geeigneten Ort. Man zieht die Johannisbeeren zu Hecken, an Spalieren, am häufigsten aber in nicht zu hochstämmige Fächer, Pyramiden oder Kugelbäume, in welchen Formen sie auch größere Trauben und Beeren bringen. Bei den hochstämmigen Johannisbeeren darf man weder Seitentriebe noch Wurzelschößlinge oder verworren wachsende Zweige aufkommen lassen, jedes Frühjahr verkürzt man die Zweige bis auf einige Augen, und natürlich ist es, daß man alles abgestorbene Holz abschneide. Man zieht den Johannisbeerstrauch zum hochstämmigen Baum von 8—10 Fuß, indem man dem Strauche von Jugend an sämmtliche Seiten- und Wurzeltriebe abschneidet und nur den obern Trieb läßt, dessen Knospen aber erst, nachdem sie aufgebrochen sind und 2 Zoll lang getrieben haben, abgenommen werden dürfen. Mit erreichter Mannshöhe läßt man nur zur Bildung der Krone dem Haupttrieb die 5 obersten Triebe ganz. Bei Johannisbeer-Spalieren und Hecken schneidet man im Sommer sämmtlich vornen sich zeigenden Sproffen ab. Von den Wurzelausläufern nimmt man im Herbste die stärksten ab und verpflanzt sie. Man kann die Johannisbeeren auch okuliren, z. B. auf schwarze Johannisbeere, und die Früchte werden dadurch nur um so größer und schöner. Nach 6—8 Jahren verlieren die Johannisbeeren an Größe und Güte, und man muß nun entweder für eine frische Nachzucht besorgt sein oder aber alle 2 — 3 Jahre das alte Holz ganz abschneiden und nur junges Holz nachziehen. — Die Johannisbeeren reifen in einer sonnigen Lage gewöhnlich kurz nach Johanni, und man kann sie bis September am Stamme lassen, sie werden im Gegentheil immer süßer von Geschmack.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Johannisbeeren haben einen angenehmen süß und vorherrschend weinsäuerlichen und kühlenden Geschmack. Sie sind eine gesunde und besonders eine für Kranke sehr erquickende Speise. Man genießt sie frisch allein oder mit Zucker, macht sie ein, gebraucht sie zu Backwerken, Johannisbeergefrornes, Kuchen, Torten, Confekt, zur Füllung von Pfannkuchen ꝛc., bereitet aus ihnen den vortrefflich schmeckenden und geistvollen Träubleswein, Essig, Syrup, Muß, Gelee. Die Blätter werden gerne vom Rindvieh, Schafen, Ziegen und Schweinen gefressen.

Geschichte.

Die Johannisbeere soll von Zante zuerst nach England gekommen sein.

Durch Kultur sind ziemlich viele Varietäten von Johannisbeeren entstanden.

1. Gewöhnliche Johannisbeere.

(Taf. 26. Fig. 3.)

Gewöhnliche rothe Johannisbeere.
Groseiller à fruit rouge.

Früchte klein, roth, sauer schmeckend, wenig geschätzt.

2. Johannisbeere mit großen rothen Früchten.

Große holländische rothe Johannisbeere.

Strauch sehr ästig, von lebhaftem Wuchse. Blätter größer. Trauben lang.

Früchte größer, wohlschmeckend, sehr süß.

3. Johannisbeere mit sehr großen rothen Früchten.

Trauben schön. Beeren oft 5 Linien im Durchmesser, wohlschmeckend, aber mehr sauer als süß. Strauch zärtlich, von schwächlichem Wuchse und nicht leicht fortzupflanzen.

Digitized by Google

4. Johannisbeere mit fleischfarbener Frucht.

(Taf. 26. Fig. 4.)

Gemeine fleischfarbige Johannisbeere.
Groseiller à petit fruit couleur de chair.

Beeren fleischfarbig.

5. Gemeine perlfarbige Johannisbeere.

Groseiller à fruit perlé.

Früchte groß, durchsichtig, weiß, süß und wenig sauer.

6. Johannisbeere mit kleinen weißen Früchten.

(Taf. 26. Fig. 5.)

Gemeine weiße Johannisbeere.
Groseiller à fruit blanc.

Früchte etwas klein, weniger durchsichtig und geschätzt.

7. Englische Johannisbeere mit großen weißen Früchten.

Früchte in länglichen, lockeren Trauben, durchsichtig, sehr schmackhaft.

8. Großbeerige weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linien.

Beeren 8theilig, 4 Theile roth und 4 Theile weiß.

Ribes nigrum. L.

(Taf. 26. Fig. 6.)

Ribes olidum. Moench.
Botryocarpum nigrum. Rich.
Grossularia nigra. Mill.
Schwarzer Johannisbeerstrauch, schwarze Johannisbeere, schwarze Krausbeere, Gichtbeerstrauch, Gichtbeere, Wanzenbeere, Ahlbeere, Gichtbeere, Bocksbeere, Pfaffenbeere, Wendelbeere, Jungfernbeere, Pfefferbeere, Olmeren.
Groseiller à fruit noir. (franz.)
Common black Currant. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch aufrecht, 4—5 Fuß hoch. Blätter größer als beim gemeinen Johannisbeerstrauch, rundlich, fast 5lappig, unten drüsig punktirt und behaart. Blüthentrauben schlaff, behaart. Deckblätter pfriemlich. Kelchröhre mit Harzpunkten besetzt. Schlund glockig, flaumhaarig, die Zipfel des Kelchsaumes länglich, zurückgeschlagen. Blumenblätter länglich, innen roth. Staubfäden grünlichweiß. Staubbeutel gelblichweiß, eirund. Griffel hellgrün, nicht weit gespalten. Narben stumpf. Beeren groß, dunkelviolett bis glänzend schwarz, mit kleinen gelben Drüsen besetzt, fester dicker Haut und bräunlichen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. ♄. Reife Juli — August.

Vorkommen.

An Zäunen, Hecken, feuchten Orten, Bergabhängen, in Wäldern, nicht selten verwildert, auch in Sibirien, und häufig in Gärten gezogen.

Kultur.

Man darf sie nicht sogleich abnehmen, wenn sie schwarz sind, sondern muß sie noch eine Zeit lang hängen lassen, bis sie weich werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die ganze Pflanze besitzt einen eigenthümlich starken wanzenartigen Geruch, der vorzugsweise in der Haut der Beeren seinen Sitz hat, das Fleisch derselben schmeckt etwas eigenthümlich säuerlich, weßhalb sie nicht Jedermanns Lieblingskost sind. Man genießt die Früchte roh, gewinnt aus ihnen einen guten Branntwein, mit Rum einen Ratafia, und mit den Blättern einen guten Liqueur: Eau de Cassis, auch einen Wein, indem man den Saft mit Wein gähren läßt. Die jungen Blätter und Triebe wirken harn- und schweißtreibend, und man gebraucht sie, zumal in Schweden, im Theeaufguß gegen Rheumatismen, Gicht, Diarrhöen, auch als Surrogat des chinesischen Thee's, nachdem man sie zuvor abgebrüht und wieder getrocknet hat, auch bedient man sich derselben im Norden, um den Branntwein gelb zu färben. — Bären und Vögel stellen den schwarzen Johannisbeeren stark nach.

Varietäten sind:

1. Schwarze Johannisbeere mit dem maculirten Blatt.

Blätter gelb gefleckt und gestrichelt.
Frucht etwas kleiner.

2. Schwarze Johannisbeere mit nierenförmigen Blättern.

Blätter dicht behaart.
Früchte ebenfalls kleiner, sonst gleich.

3. Englische schwarze Johannisbeere.

Früchte sehr groß.

Ribes Uva crispa. L.

(Taf. 27. Fig. 1a u. b.)

Ribes Grossularia. L.
Ribes reclinatum. L.
Ribes spinosum. Lam.
Grossularia Uva crispa. Mill.
Grossularia vulgaris. Spach.
β. Ribes reclinatum. L.
Grossularia reclinata. Mill.
γ. Ribes hybridum. Bess.
δ. Ribes Grossularia. L.
Grossularia hirsuta. Mill.
Grossularia Uva. Scop.
Stachelbeerstrauch, Stachelbeere, Klosterbeere, Rauchbeere, Heckenbeere, Christbeere, Grosselbeere, Krüselbeere, Stichbeere, Grünbeere, Agras, Eiterbotze, Mauchel, Morusel, Stechdorn, Wegdorn.
Groseiller épineux à fruits velus. (franz.)
Gooseberry with prickly branches and hoary berries. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch nieder, durch Kultur höher werdend, mit dünnen, herabhängenden, stacheligen Zweigen. Blätter stumpf 3—5lappig, gezähnelt, behaart oder glatt. Blattstiele behaart gewimpert. Blüthenstiele winkelständig, weich behaart mit 2 Afterblättchen besetzt, letztere 3theilig oder

Digitized by Google

blätterig. Blüthen einzeln oder zu 2, abwärts hängend, irz gestielt. Kelch grünlich, am Rande roth, glockig, mit nglichen, zurückgebogenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, ufrecht, verkehrt - eirund. Staubfäden weißgrün. Staub- eutel röthlich. Griffel am Grunde haarig, tief - 2spaltig. tarbe rundlich. Beeren kugelig oder eiförmig, glatt oder ehaart, grün, gelb, röthlich, braun bis fast schwarz.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. ♄. Reife Juli.

Vorkommen.

In Europa, Sibirien, Ostindien, in Wäldern, Gärten, n Hecken, Mauern; und überall in Gärten angebaut.

Kultur.

Die Stachelbeere kommt fast in jedem nur nicht zu agern Boden fort, soll sie aber schöne und große Früchte ringen, so will sie einen mürben, etwas feuchten und gut edüngten Boden und eine gegen Süden und Westen freie age. Der Strauch ist sehr dauerhaft und bringt seine rüchte am jungen und alten Holz, und man vermehrt sie urch Wurzelausläufer, Ableger und Stecklinge, und aber ur um neue Sorten zu bekommen, durch Samen. Steck- inge setzt man im Frühjahr in gute, lockere und fruchtbare rde, wo sie bald fortwachsen. Bei der Vermehrung durch bleger schneidet man alle Knospen bis auf die 4 obersten om Ableger ab. Den Ablegern besonders geschätzter Sor- en unterlegt man etwas Moos, um die Wurzelbildung zu efördern. Der Hauptzweck bei der Stachelbeerzucht ist im- ner der, möglichst große Früchte heranzubilden. Man zieht ie Stachelbeeren zu Spalieren oder als Bäumchen, bei Spalieren sollen sie etwa in einer Entfernung von 4 Fuß on einander stehen, zu Bäumchen gezogen, lasse man den- elben nur 4—5 Hauptäste, und diesen nur 3—4 Zweige, ie stets auf 7 Zoll ihrer Länge zurückgeschnitten werden ollen, und zwar alle Jahre. Die vielen jungen Nebenzweige, elche die Hauptzweige den Sommer über treiben, schneidet nan theils zur Hälfte, theils aber bis auf 1 Auge zurück. Wurzeln, welche zu weit vom Stamme auslaufen, schneidet nan fast bis zur Hälfte ab, und bestreicht darauf die Schnitt- lächen mit gutem Lehm.

Das Beschneiden geschieht meist im Herbste, kann aber ben so gut auch im Frühjahre geschehen, und dieses hat ogar den Vortheil, daß man bald junge Früchte zum Ein- nachen bekömmt. — Bei trockener Witterung, zumal wenn ch einmal Früchte angesetzt haben, begießt man die Stachel- eeren, und mit Nutzen auch mit Jauche oder Seifensieder- auge.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man genießt die Stachelbeeren meist roh, macht sie reif oder halbreif mit Zucker und Essig ein, setzt die nicht ganz reifen Gemüsen und Saucen, die reifen Backwerken bei, bereitet aus ihnen den Stachelbeerwein, indem man den aus- gepreßten Saft mit Zucker gähren läßt, ferner Branntwein, Essig. Die Blätter werden von Pferden, Rindvieh, Schwei- nen und Ziegen gefressen. Aus den Blüthen sammeln die Bienen viel Honig. — Man verwendet den Stachelbeer- strauch auch zu Umzäunungen mit andern Sträuchern.

Die Stachelbeere zerfällt in 3 Hauptvarietäten, welche andere Botaniker als Arten aufgeführt haben, aus denen eine Unzahl von weiteren Sorten entstanden sind.

1. Glatte Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1c.)

Ribes Uva crispa. L.

Wilde Stachelbeere, kleine Stachelbeere, Heckenstachel- beere, Stickbeere.

Strauch 2—4 Fuß hoch. Blätter 3—5lappig, glatt. Afterblüthen klein, 1blätterig. Blüthen einzeln stehend, grünlich und röthlich.

Früchte rund oder länglichrund, glatt, oder nur ein- zeln fein und lang behaart, was sich jedoch bei der Reife verliert, meist gelb, oder röthlich, sehr saftig, von angenehmem süßem Geschmack.

Sie findet sich hauptsächlich an Zäunen, in Hecken, in Vorhölzern.

2. Behaarte Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1d.)

Ribes Grossularia. L.

Haarige Stachelbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Klo- sterbeere, Gartenstachelbeere, Rauchbeere, stachelige Johannisbeere.

Strauch 2 — 6 Fuß hoch, mit buschiger Krone und zahlreichen Zweigen. Blätter etwas klein, stumpf 3 — 5- lappig. Blattstiele behaart. Blüthenstiele winkelständig mit 2 Afterblättchen. Blüthen klein, grünlich. Früchte länglich- rund, im wilden Zustande fast ganz rund, rauh behaart, durchscheinend, vielsamig, weiß, gelb oder röthlich, saftig, von süßem Geschmack.

Findet sich an den gleichen Orten wie die glatte Sta- chelbeere.

3. Rothe Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1e.)

Ribes reclinatum. L.

Rothbraune Stachelbeere, bogige Stachelbeere.

Strauch 3—5 Fuß hoch, mit rückwärts gebogenen, nur wenig stacheligen Zweigen. Blätter breiter als bei der vo- rigen Varietät, 3lappig, die Seitenlappen eingeschnitten. Blüthenstiele achselständig. Afterblättchen 3blätterig. Blü- then klein, grünlich. — Früchte größer, eiförmig, glatt oder nur sparsam und kurz behaart, im Anfange roth, später schwarzroth, sehr süß, vollreif fast unangenehm schmeckend.

An den gleichen Orten.

Die Menge der Sorten, die aus diesen 3 Varietäten entstanden sind, theilt man gewöhnlich in deutsche und englische, und wieder nach ihrer Farbe in weiße, gelbe, grüne und rothe ein.

Digitized by Google

Fragaria. L.

Duchesnea. Sering.

Systeme: Calycifloreae pentapetalae. Roy.
Dryadeae. Vent. Schultz.
Icosandria, Polygynia. L.
Potentillae. Rül.
Rosaceae. Juss. Adans.
Rosaceae Dryadeae. Dec.
Sarcodiphyta. Neck.
Senticosa. L.

Kelch bleibend, unterständig, 10spaltig, mit abwechselnd kleineren Lappen. Blumenkrone 5blätterig, abfallend. Blumenblätter kurz-genagelt. Staubgefäße zahlreich, 20 oder mehr. Staubfäden riemenförmig-fadenförmig. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel zahlreich. Fruchtknoten einfächerig. Griffel fadenförmig, nach dem Verblühen abfallend, kürzer als die Staubgefäße. Narben einfach, stumpf. Die Frucht ist aus einer Menge Carpopien zusammengesetzt, welche auf einem halbkugeligen, verdickten, markigen oder fleischigen, meist hinfälligen Fruchtboden sitzen. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Fragaria vesca. L.

(Taf. 27. Fig. 2.)

Fragaria vulgaris. Ehrh.
Potentilla vesca. Scop.
Fragaria vesca sylvestris. L.
β. Fragaria semperflorens. Heyn.
Fragaria alpina. Pers.
Fragaria sempervirens. Duch.
γ. Fragaria minor. Duch.
δ. Fragaria hortensis. Duch.
ε. Fragaria collegellis. Duch.
Fragaria nuda. Murr.
ζ. Fragaria monophylla. Duch.
Fragaria abnormis. Tratt.
Fragaria unifolia. Hall.
η. Fragaria multiplex. Duch.
θ. Fragaria botryformis. Duch.
ι. Fragaria muricata. L.

Gemeine Erdbeere, Walderdbeere, eßbare Walderdbeere, wilde Erdbeere, Felderdbeere, kleine Walderdbeere.
Fraise. (franz.)
Strawberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Wurzel schief horizontal laufend, 2—3 Zoll lang, federkieldick und dicker, die der Gartenerdbeere oft fingersdick, walzenförmig, gelbbräunlich, schuppig, faserig; die Fasern lang, dünn, fadenförmig, ästig und braun, innen hellbräunlichroth, fleischig, mit weißem, holzigem Ring. Wurzelranken oft einige Fuß lang, dünn, fadenförmig, auf der Erde fortkriechend, dann wurzelschlagend und wieder neue Pflanzen treibend. Stengel oft handhoch, gerade, unten einfach, unbeblättert, oben, wo er sich verästelt, mit 1 oder mehreren 1—2zähligen Blättern oder blos 2 linien-lanzettförmigen, 3rippigen und halbscheidigen Afterblättchen. Wurzelblätter kreisförmig stehend, langgestielt, 3fach. Blättchen groß, eiförmig, stumpf-gesägt, oben und unten fein behaart, ungestielt, die zur Seite stehenden an der Basis ungleich, die Haare der Blattstiele horizontal abstehend, die der Blumenstiele anliegend. Blumen am Ende des Stengels in aufrechten oder etwas hängenden ästigen Afterdolden stehend, weiß. Kelch fruchttragend, zurückgeschlagen. Frucht eine sogenannte falsche Beere, in Größe, Form und Farbe verschieden, meist roth, fleischfarbig, auf der Schattenseite häufig grünlichweiß oder hellroth.

Blüthezeit und Dauer.

April — Juni. 2. Reife Juni.

Vorkommen.

In Wäldern, Gebüschen, an sonnigen Hügeln, besonders am Abhange hoher Gebirge, wie der Alpen, in den gemäßigten Zonen Europa's und Amerika's; in heißen Ländern gedeihen sie schlecht. — Häufig in Gärten kultivirt.

Kultur.

Die Erdbeeren lieben einen guten, fetten, etwas feuchten Boden und eine von Morgen bis Mittag von der Sonne beschienene Lage. Man vermehrt sie durch Samen, besonders wenn man neue Sorten bekommen will, ferner auch durch die aus dem Wurzelkopfe entspringenden Schößlinge oder Ranken, die sogenannten Ausläufer, oder am leichtesten durch die Wurzelbrut alter fruchtbarer Stöcke, welche letztere man zertheilt. Vom August bis Mitte September zertheilt man die alten Pflanzen, von den neu gewonnenen junge schneidet man die holzigen Wurzeln und die größten Blätter ab, und verstutzt die Wurzelfasern etwas, und setzt sie in 1 — 1½ Fuß von einander in's Land und begießt sie gehörig, welch' letzteres auch während des Wachsthums, in Blüthe- und Reifezeit, zumal bei trockenem Wetter, nicht zwar nicht allein mit der Brause, sondern wenn die Früchte noch vollkommener werden sollen, auch mit Mistjauche, am besten aber mit einer Auflösung von Dungsalz und reinem Kuhmist, geschehen muß. Ein nicht zu übersehender Punkt bei der Erdbeerzucht ist, die Ausläufer immer gleich, wie sie sich zeigen, abzuschneiden, da solche dem ferneren Wachsthume der Pflanzen wie der Früchte entgegenstehen. Alle 3 — 4 Jahre nimmt man die Erdbeerstöcke aus dem Lande, zertheilt sie, entfernt die alten Wurzeln, und verpflanzt wie oben angegeben wurde, die jungen Stöcke.

Um die Erdbeeren durch Ausläufer fortzupflanzen, schneidet man letztere im August, wenn sie Wurzeln geschlagen haben, von der Mutterpflanze ab und versetzt sie in einen etwas schweren Boden in 2½ — 3 Fuß von einander in ferneren Reihen und in einer Entfernung von 1 Fuß. Nach dem Eintritte des Herbstes gräbt man das Erdbeerbeet um, versetzt dasselbe gut mit Dung, und bringt das Früh jahr darauf, etwa im März, nachdem man die Erde wieder holt umgegraben hat, wieder Dünger oder gleiche Theile Holzerde und Lehm flach unter, zu gleicher Zeit im Frühjahr schneidet man an den Erdbeerpflanzen sämmtliche Blätter bis auf die jüngern ab, was aber, aufgenommen die weit abstehenden Blätter, weder im Sommer noch im Herbst geschehen soll, weil durch den dadurch hervorgebrachten vermehrten Blättertrieb die Pflanze zu sehr leiden würde. — Schönere Früchte erhält man, wenn man kurze Zeit vor der Blüthe von kräftigen Stöcken mehrere Blüthenstiele abschneidet, wodurch man meist auch im September, Oktober eine zweite Ernte erzielt.

Was die Erdbeertreiberei anbelangt, so eignen sich hauptsächlich die gemeine Walderdbeere, die virginische, besonders die frühe, die Scharlachbeere, die Bolsberre, und zur Fruchttreiberei die Monatserdbeere, auf welche Sorten wir später wieder zu sprechen kommen werden.

Wenn die ersten Ausläufer etwa gegen Ende Juni Wurzeln getrieben haben, so löst man sie von der Mutterpflanze ab, versetzt sie in mit guter und fetter Gartenerde versehene Blumentöpfe, und gräbt solche in den Boden ein

Digitized by Google

ehr schattig gelegenen Landes, läßt kein Unkraut aufkom-
en, begießt zuweilen, und schneidet die hervorwachsenden
usläufer ab. Anfangs September nimmt man die Erd-
erpflanzen mit dem Erdballen heraus und versetzt sie in
rößere Töpfe, und bringt solche gegen den Spätherbst, wenn
röste eintreten, an geschützte Orte. Erst um Mitte Januar
ellt man nun die Treibpflanzen, nachdem man alle schad-
aften Stengel und Blätter entfernt hat, auf Stellagen in
was über Mannshöhe, mit Ober- und Vorderfenstern ver-
hene Häuser oder Mistbeetkästen, oder aber in Gewächs-
äuser, und zwar so, daß die Töpfe immerhin 3 — 4 Fuß
on den Fenstern abstehen. Die Temperatur in diesen Treib-
kalen darf im Anfang 6° Wärme nicht übersteigen, weil
ie Pflanzen sonst vergeilen und die Blüthenknospen sich
im größten Theile nicht entwickeln würden, nach 12 — 14
agen jedoch können die Pflanzen bereits eine Wärme von
O und mehr Graden ertragen, sobald nur von Zeit zu Zeit
elüftet wird. Besonders nöthig ist aber auch das Lüften
ur Blüthezeit im Anfange März, zu welcher Zeit die Pflan-
en fleißig begossen sein wollen, auch es lieben, nach einem
armen Tage Abends vorsichtig und in feinen Strahlen mit
Wasser bespritzt zu werden. Beginnen die Früchte sich an-
usetzen, so müssen die Stengel an Stäbe geheftet werden.
Diese oben berührte Behandlungsweise gilt insbesondere für
ie Treiberei im Gewächshause; das Treiben der Erdbeeren
n hölzernen oder ausgemauerten Kästen betreffend, kommt
em vorigen in der Hauptsache gleich, nur daß es später
orgenommen wird. Man füllt nämlich zu Anfang Februar
inen solchen Kasten, dessen Vorderwand 3—4 Zoll, dessen
Hinterwand aber 3 Fuß höher ist, mit trockenem Pferdemist,
nd tritt diesen gehörig ein; mit dem Erhitzen desselben
üftet man den Kasten fleißig, um den sich entwickelnden
Dünsten einen Ausweg zu verschaffen, bringt nach etwa 6
Tagen 4 Fuß hoch Moos, Gerberlohe, oder auch Sägespäne
uf die Lage von Pferdedung, und setzt die Töpfe mit den
Erdbeeren terrassenförmig und nahe an den Fenstern ein.
Auf diese Weise hat man häufig schon Anfangs Mai reife
Erdbeeren. Wir könnten noch manches Andere über die Erd-
beerenzucht aufführen, aber möge dieses, da das wenigstens
das Wichtigste umfaßt, unsern Lesern genügen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wurzel und Kraut der Erdbeeren sind geruchlos und schmecken etwas herb, letzteres dazu noch etwas schleimig und bitterlich. Die Früchte besitzen einen eigenen, angenehm gewürzhaften Geruch und angenehm süßsäuerlichen, kühlenden und obstartigen Geschmack. Die vorwaltenden Bestandtheile der Wurzeln und Blätter sind eisenbläuender Gerbestoff, die der Früchte: Zuckerschleim, Apfel- und Citronensäure. Man genießt die Erdbeere als ein allgemein beliebtes und erquickendes Frühobst entweder roh, oder mit Zucker, Zimmt, Wein oder Milch, als kalte Schale, bereitet aus ihnen Eingemachtes, Gefrornes, mit Zucker und Rahm den Erdbeerenschnee, Törtchen, Saft, Wein, Branntwein und Essig, und aus dem Safte Gelées. Man verordnet die Früchte als diätetisches Mittel gegen Gicht, Podagra, Blasenstein, Gries ꝛc., und sie sind, wie auch Wurzel und Kraut, officinell. Die jungen, im Frühjahr gesammelten und schnell getrockneten Blätter sind ein gutes Surrogat des chinesischen Thees.

Geschichte.

Vor 200 Jahren kamen die Erdbeeren nur auf die Tafeln der Vornehmern. Linné kurirte sich durch den fortgesetzten Genuß von Erdbeeren vom Podagra.

Varietäten der gemeinen Erdbeere sind:

1. Monats-Erdbeere.

(Taf 27. Fig. 3.)

Fragaria semperflorens. Duch.
Fragaria alpina. Pers.
Fragaria vesca var. semperflorens. Tratt.
Immerblühende Erdbeere, Alpen-Erdbeere.

Einige halten sie für eine Varietät der gemeinen Erdbeere, Andere für eine besondere Species.

Ihre Wurzel ist senkrecht, die Pflanze klein, zart, selten mit Ranken. Blätter länger zugespitzt, scharf sägeartig, oben und unten weich behaart, die Haare der Blattstiele horizontal abstehend, die der Blüthenstiele anliegend. Früchte etwas spitziger als bei der gemeinen Erdbeere, zuckerhutartig, glänzend, von sehr angenehmem Geruch und Geschmack.

Sie blüht vom April bis August und setzt vom Juni bis November reichlich Früchte an.

Findet sich wild in Wäldern und soll am Nordkap, in Asien bis Kamtschatka, Island, im nördlichen Amerika und Afrika, unter dem Aequator jedoch nicht vorkommen, sie wird häufig in Gärten kultivirt und getrieben.

Man zieht die Monatserdbeere zur Treiberei aus Samen, den man von den schönsten und besten Früchten gesammelt hat. Im Januar säet man ihn in flache, nur etwa 3 — 4 Zoll hohe, mit durchsiebter, etwas sandiger Erde angefüllte Gefäße in ein mäßig erwärmtes Lokal. Im Monate Mai versetzt man die jungen Pflanzen je zu 3 in hohe und weite Töpfe, gräbt diese in einem schattig gelegenen Lande ein, begießt, wenn es nöthig ist, und läßt kein Unkraut aufkommen. Vor dem Eintritt der Kälte im Oktober nimmt man die Töpfe wieder aus dem Lande und bringt sie an geschützte Orte in eine Temperatur von 5 — 6° R., im November dagegen in's Treibhaus und zwar den Fenstern nahe.

Varietäten der Monats-Erdbeere:

a. Weiße Monats-Erdbeere.

Frucht länglich bis walzenförmig, weiß, später oft gelblich. Das zarte und saftige Fleisch schmeckt sehr süß und etwas aromatisch.

Reift vom Juni — Oktober.

b. Rothe Monats-Erdbeere.

Frucht länglich, mehr zugespitzt, als die Vorige, hellroth, sonnenwärts dunkelroth. Fleisch zart, saftig, angenehm süßlich gewürzhaft schmeckend.

Bringt den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst Früchte.

2. Scharlach-Erdbeere von Bath.

Fragaria bathonica.
Erdbeere von Bath, große Scharlach-Erdbeere, doppelte Scharlach-Erdbeere.

Stock stark, buschig. Stengel und Blätter ebenfalls

Digitized by Google

stark und groß, letztere sägeartig, hellgrün. Blatt und Blüthenstiele stark behaart.

Beeren eiförmig, rundlich, gelblich, sonnenwärts dunkel scharlachroth, fast von der Größe der Ananas-Erdbeere und von angenehmem Geschmack.

Fragaria elatior. Ehrh.

Fragaria dioica. Duch.
Fragaria magna. Thuil.
Fragaria moschata. Duch.
Fragaria muricata. L.
Fragaria vesca β pratensis. L.
Hochstengelige Erdbeere, große Gartenerdbeere, eigentliche Gartenerdbeere, Gartenerdbeere, rauhe Erdbeere, aromatische Erdbeere, Zimmterdbeere.

Arten-Charakter.

Stengel hoch. Blätter und Blumenstiele weich behaart, die Haare ganz abstehend. Blättchen ansitzend, scharf gezähnt, oben weich und dünn behaart, hochgrün, unten zottig seidenartig und bläulich glänzend, gewimpert. Kelch zurückgeschlagen, fruchttragend. Kelchlappen zottig behaart. Blüthen groß, weiß. Früchte oft sehr groß, eirund, auf der einen Seite grünlichweiß, auf der andern dunkelroth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. 4. Reife Juni, oft schon im Mai.

Vorkommen.

In Bergwäldern Europa's und Amerika's; häufig in Gärten angebaut.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Gartenerdbeere hat einen angenehm süßen und erquickenden Geschmack und wird wie die vorige benützt.

Eine Varietät von ihr ist:

1. Muskateller-Erdbeere.

Fragaria moschata. Duch.
Buscherdbeere.
Capiton. Chaperon.

Kelch großblätterig. Frucht meist rundlich, fest am Kelche sitzend, weißlich oder gelb, sonnenwärts purpurroth. Fleisch fest, nicht sonderlich saftig, von moschusartigem Geschmack.

Fragaria collina. Ehrh.

Fragaria hispida. Duch.
Fragaria pratensis. L.
Hügelerdbeere, Knackerdbeere, Knackelbeere, harte Erdbeere, Bresling, Brüstlein, Steinbeere, Pflasterbeere, Dammerdbeere, Steinknopf.

Arten-Charakter.

Wurzel horizontal oder schief verlaufend. Blätter ziemlich lang gestielt, gegen die Spitze hinaus gesägt, oben und unten zart behaart, die Haare der Blätter aufrechtstehend. Kelch aufrecht, angedrückt, fruchttragend. Früchte etwas hart, fest am Kelche hängend, wohlschmeckend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. 4. Reife Juli, August.

Vorkommen.

Auf grasigen, sonnigen und trockenen Hügeln, besonders gerne auf Thonboden.

Fragaria virginiana. Ehrh.

Virginische scharlachrothe Erdbeere, virginische Scharlach-Erdbeere, virginische Erdbeere, Scharlach-Erdbeere.

Arten-Charakter.

Blätter oben fast glatt, lang zugespitzt, sägeartig-gezähnt. Blumen klein, weiß. Kelch offen. Frucht verschieden groß, eiförmig, zugespitzt, hellroth. Samenkörner braunroth.

Blüthezeit und Dauer.

April — Juni. 4. Reift schon Ende Mai.

Vorkommen.

Nord-Amerika, Virginien, Carolina; bei uns in Gärten gezogen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte besitzen einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

Eine Varietät der Scharlach-Erdbeere scheint zu sein die

1. Himbeer-Erdbeere.

Geschlechter getrennt. Früchte meist rundlich, weißlich oder gelblich, sonnenwärts kirschroth. — Sie sind sehr saftig, haben einen Himbeerengeruch und weinartigen Geschmack.

Fragaria grandiflora. Ehrh.

Fragaria ananassa. Duch.
Fragaria chilensis ananassa. Sering.
Fragaria vesca ε ananas. Ait.
Großblühende Erdbeere, Ananas-Erdbeere.

Arten-Charakter.

Die Wurzel hat sehr lange Ausläufer. Blätter stumpf sägeartig gezähnt, oben glatt, unten behaart, an den Stielen der Blätter und Blüthen die Haare aufrecht stehend. Kelch angedrückt, fruchttragend. Blumenblätter weiß. Frucht meist sehr groß, rund, glatt oder pyramidenförmig, aufrecht, glänzend, rosen- bis bräunlichroth, auf der Schattenseite weiß und gelblichgrün, innen weiß.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. 4. Reife Juli, August.

Vorkommen.

In Surinam; bei uns in Gärten gezogen.

Kultur.

Man treibt die Ananas-Erdbeere so ziemlich gleich wie die gemeine Wald-Erdbeere. Man bringt die Töpfe, in welchen sich statt drei nur zwei Pflanzen befinden, im Febru

Digitized by Google

oder März in ein mäßig warmes Gewächshaus, und später, sobald die Früchte angesetzt haben, in das sogenannte Ananashaus. Man begießt sie, wenn es nöthig ist, läßt ihnen jedoch sämmtliche Blätter. Mit der Reife der Früchte bringt man die Töpfe an einen mehr schattigen Ort, damit die Früchte weniger einschrumpfen und an Wohlgeschmack verlieren, auch soll man sie zu dieser Zeit weniger begießen, damit sie um so gewürzhafter werden. Nachdem die Früchte abgenommen sind, schneidet man alle Blätter ab, gräbt sie in ein schattiges Land ein und begießt sie zuweilen, und die Pflanzen tragen dann im nächsten Jahre wieder eben so reichlich.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen angenehmen ananasähnlichen Geruch und ein ziemlich dichtes, sehr saftiges, kräftig und wohlschmeckendes Fleisch.

Rubus. L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Dryadeae. DeC. Vent. Spach. Bartl.
Icosandria, Polygynia. L.
Potentillae. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Sarcodiphyta. Neck.
Senticosae. L.

Kelch einblätterig, ziemlich flach, 5spaltig, bleibend. Blumenkrone 5blätterig, dem Kelche eingefügt. Blumenblätter kurz-genagelt, rundlich verkehrt-eiförmig, länglich, keilförmig oder spatelförmig, ganz, ausgerandet oder 2lappig. Staubgefäße zahlreich. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel eirund, aufsitzend, 2fächerig. Stempel zahlreich. Fruchtknoten frei, kahl oder etwas behaart, 1fächerig. Griffel endständig, fadenförmig. Narben einfach, abgestutzt oder fast köpfig. Steinfrüchte beerenartig, saftig, 1kernig, in einem Köpfchen, zahlreich oder wenige, bereift oder unbereift, kahl oder zartflaumig. Steinkern 1samig, meist runzelig, selten glatt. Samen umgekehrt, eiweißlos.

Rubus Idaeus. L.

(Taf. 28. Fig. 1.)

Rubus frambaesianus. Lam.
β. Rubus Idaeus albus. Ait.
γ. Rubus Idaeus laevigatus. Ait.
Rubus glaber. Mill.

Himbeere, gemeine Himbeere, Himbeerstrauch, Haarbeerstrauch, officinelle Brombeere, rothe Brombeere, Himbeerstaude, Himbeckbeere, Himmelbeere, Hohlbeere, Hombeere, Hindelbeere, Hollbeere, Haarbeere, Madebeere, Hindbeere, Hinkbeere, Himbrem, Himpelbrem, Hindelen.

Framboisier. (franz.)
Prickly Raspberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 3 — 5 Fuß hoch, mit dünnen, aufrechten, rundlich-eckigen Zweigen, an denen sich noch kleine, gerade Stacheln befinden. Blätter abwechselnd, lang gestielt, unpaarig-gefiedert, die obern 3blätterig, die untern 5 — 7blätterig. Blättchen eiförmig, zugespitzt, doppelt sägeartig-gezähnt, oben glatt, sattgrün, unten weißfilzig, die Seitenblättchen aufsitzend, das Endblättchen größer als die vorigen, gestielt. Blattstiel behaart, oben rinnenförmig, mit kleinen Stacheln, und an der Basis mit 2 kleinen, linien-pfriemenförmigen Afterblättchen. Blüthen auf kurzstacheligen Stielen, in den Blattwinkeln oder den Enden der Zweige in ästigen Trauben stehend, groß, weiß. Kelch 5theilig, lederartig, mit rückwärts geschlagenen, lanzettförmigen Lappen, welche am Rande etwas filzig behaart sind. Staubfäden weiß, mit gelblichweißen, herzförmigen Staubbeuteln. Die langen, weißen Griffel sind höher als die Staubfäden, und neigen sich mit ihren grünlichen, etwas getheilten Narben nach den Staubbeuteln herab. Die Früchte, zusammengesetzte Beeren, sind beinahe halb kugelförmig, unten ausgehöhlt, meist roth, zuweilen auch weißlichgelb, von vielen kleinen, rundlichen, weißlich behaarten und fleischigen Früchten zusammengesetzt, die dicht auf dem gemeinschaftlichen, pyramidenförmigen, weichbehaarten Fruchtboden sitzen und deren jedes einen länglichen, harten Kern in sich enthält.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. ♄. Reife Juli, August.

Vorkommen.

In gebirgigen, rauhen, lichten Wäldern, Gebüschen, Hecken, auf Schutt und Steinhäufen Europa's, Nord-Amerika's und Nord-Asiens; wird häufig in Gärten kultivirt.

Kultur.

Die Himbeere verlangt einen kräftigen, lockern, etwas sandigen und lehmigen Boden und eine etwas schattige Lage, in der Nähe von Geländern ꝛc. Man vermehrt sie entweder, besonders um neue Sorten zu erziehen, aus Samen oder am einfachsten durch die Wurzelbrut. Altes Holz schneidet man im Herbste ab, und die jungen Schossen bis auf 2 Fuß zurück. Man düngt alle Frühjahr stark, am besten mit Menschenkoth, und während der Blüthe und Fruchtbildung einigemal mit einer Jauche von Pferde-, Kuh- und Taubenmist, und begießt bei trockener Witterung stark. Alle 3 Jahre soll man eigentlich eine neue Pflanzung machen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Himbeerblätter sind geruchlos und schmecken herb, die Früchte riechen sehr angenehm, schmecken säuerlich süß und gewürzhaft, besonders die wilden, und sind saftreich. Vorwaltende Bestandtheile der Blätter sind: Gerbestoff, der Früchte: Zucker, Gummi, Pflanzensäuren, rother Farbstoff, ätherisches Oel. Man genießt die Himbeere roh, allein oder mit Zucker, setzt die Früchte verschiedenen Backwerken bei, macht sie ein. Man verordnet sie als diätetisches Mittel und bereitet aus ihnen einen Saft, Himbeersyrup oder Himbeersaft genannt, Himbeeressig, Himbeerwasser, Himbeergeist, Gelée, Muß; ferner durch Gährung des Saftes einen angenehm schmeckenden Wein und Branntwein. Die Himbeeren sind für Gänse giftig. Die Blätter benutzt man hie und da noch als Thee, als Gurgelwasser und äußerlich als Wundmittel. Den Waldungen ist der Himbeerstrauch seines starken Wucherns wegen schädlich.

Digitized by Google

Man hat mehrere Varietäten der Himbeere.

1. Gemeine rothe Himbeere.

Sie variirt wieder in der Farbe:

a. Rothe Himbeere.

(Taf. 28. Fig. 2.)

Früchte blaßroth oder fleischfarbig, saftig, wohlriechend und schmeckend, überreif enthalten sie gewöhnlich Maden.

b. Weiße Himbeere.

(Taf. 28. Fig. 3.)

Frucht weiß, süß, aber zum Einmachen und Himbeersaft weniger sich eignend.

2. Riesenhimbeere.

Große rothe Himbeere aus Chili, Chilische Himbeere.

Früchte noch einmal so groß, als die gemeine Himbeere und oft auch angenehmer von Geschmack. Sie bekommen keine Würmer.

3. Englischer zweimaltragender Himbeerstrauch.

Der gewöhnlichen Himbeere gleich, trägt aber zweimal im Jahre, zuerst im Juli, dann wieder im September oder später.

a. Englischer rother zweimaltragender Himbeerstrauch.

b. Englischer weißer zweimaltragender Himbeerstrauch.

Rubus fruticosus. L.

(Taf. 28. Fig. 4a, b.)

Rubus sanctus. Pall.
Rubus sulcatus. Koehl.
β. Rubus silesiacus. Weihe.
Rubus arenarius. Koehl.
γ. Rubus candicans. Lasch.
δ. Rubus sanctus. Sieb.

Strauchartige Himbeere, Brombeere, hohe Brombeere, gemeine Brombeere, schwarze Brombeere, schwarze Braunbeere, schwarze Kratzbeere, Bremen, Brum, Brommer, Bramerken, Krasselbeere, Rabetbeere, gemeiner Brombeerstrauch, große schwarze Brombeerstaude.

La Ronce ordinaire ou Mûre de Renard. (franz.)
The common Bramble or Blackberry. (franz.)

Arten-Charakter.

Strauch meist größer als der Himbeerstrauch. Stengel stärker, aufrecht oder niederliegend und wurzelschlagend, schlank, eckig, gefurcht, glatt oder zart behaart, meist röthlichbraun. Blätter eiförmig-länglich, zugespitzt, auch herzförmig, eiförmig und rundlich, stark gesägt oder doppelt und eingeschnitten-gesägt, rauh, auf den Rippen stachelig, oben 3-, unten 5zählig, oben und unten fein behaart, oben dunkler und unten häufig mit weißem Filze besetzt. Blüthenstiele weißfilzig und wenig stachelig. Kelch zurückgeschlagen, fast unbewaffnet. Blüthen gipfelständig, gewöhnlich in großen, ästigen, rispenförmigen, oft hängenden Trauben oder Doldentrauben, groß, weiß oder rosenroth. Staubfäden lang, weiß, mit blaß gelbgrünen Staubbeuteln. Die Früchte meist wie auch die Blumen größer als bei der gemeinen Himbeere, im Anfange grün, dann lange roth und mit der Reife glänzend schwarz.

Blüthezeit und Dauer.

Juni — Juli. ♄. Reife August, September.

Vorkommen.

An Bergen, in Waldungen, Gesträuchen, an Zäunen, Feldrändern, in gutem Boden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Blätter schmecken herb; die Blüthen sind wohlriechend, die Früchte haben viel dunkel violettrothen Saft, keinen Geruch, unreif einen sehr herben, sauren, reif aber einen angenehm süß weinsäuerlichen Geschmack. Vorwaltende Bestandtheile der Blätter sind: eisengrünender Gerbestoff, der Früchte: Zucker, Gummi, Apfelsäure und violettrother Farbstoff. Der Saft der Beeren enthält nach John: Schleimzucker, Gummi, eine Spur Harz, violettrothen Farbstoff, Apfelsäure, phosphorsaures Kali und Magnesia, apfelsaures Kali und Kalk.

Die Brombeeren sind eine angenehme und erquickende Speise, und man bereitet aus ihnen ebenfalls Wein, Branntwein und Essig, mit dem Safte färbt man Weine roth. Officinell sind die Früchte, sie dienen als kühlendes Mittel, man hat von ihnen noch einen Saft, Muß und Gallerte, auch werden sie oft fälschlich unter Maulbeeren dem Verkaufe ausgesetzt. Die Blätter gebraucht man als Thee und zu Gurgelwasser, die Blüthen sind den Bienen sehr willkommen, die Wurzel wurde, mit Honig abgesotten, gegen Wassersucht angewendet, und das verkohlte Holz eignet sich besonders zur Fabrikation von Schießpulver. Durch seine Wurzeln und Schößlinge in Wäldern, Feldern und Gärten ein unangenehmer Gast.

Die Brombeere zählt mehrere Varietäten:

1. Brombeere mit geschlitzten oder Petersilien-Blättern.

2. Brombeere mit scheckigen Blättern.

3. Gefüllt blühende Brombeere.

Stengel hoch, bläulich. Blätter oben dunkelgrün, unten weißfilzig. Blüthen sehr schön hellrosenroth.

Mehr zur Zierde.

4. Brombeere mit vielfach zusammengesetzter Dolde.

5. Glattstengelige Brombeere.

6. Großblühende Brombeere.

Blätter weicher, weißlich schimmernd. Blüthen größer, roth. — Auf Kalkfelsen bei Pyrmont.

7. Polnische Brombeere.

Blätter bläulich, ohne Dornen. Frucht schwarz.

8. Drüsige Brombeere.

Rubus glandulosus. Bellar.

Stengel, Blatt und Blumenstiele drüsig behaart. Blätter meistens 3zählig, mehr zugespitzt, stachelspitzig-gesägt.

Digitized by Google

9. Gefaltete Brombeere.

Rubus plicatus. Pers.

Blätter zu 5 stehend, gefaltet, doppelt gesägt, unten lzig.

10. Haselblätterige Brombeere.

Rubus corylifolius. Smith.

Stengel rundlich, 5eckig, dicht und gerade stachelig, zerrechlich. Blätter beinahe herz-eiförmig, den Haselnußblätern gleichend, spitz-gezähnt, unten weichhaarig, mit ansitzenen Seitenblättern.

Rubus caesius. L.

(Taf. 28. Fig. 5a, b.)

β. Rubus caesius arvensis. Wallr.
Rubus pseudo caesius. Weihe.
γ. Rubus caesius grandiflorus. Sering.
δ. Rubus caesius parvifolius. Wallr.

Bocksbeerstrauch, Bocksbeere, Ackerbeere, blaue Brombeere, kriechende Brombeere, Ackerbrombeere, Traubenbeere, Taubenbeere, Fuchsbeere, blaue Himbeere, Ackerhimbeere.

La Ronce des champs ou des haies. (franz.)
The dwarf Bramble. (engl.)

Arten = Charakter.

Der Strauch ist niedriger als bei der gemeinen Brombeere, die Stengel gewöhnlich dünner, rundlich, niederliegend oder kriechend, oder auch mehr krautartig, mit kleinern, rückwärts gebogenen Stacheln besetzt, und meist weißlichblau behaut. Blätter 1 — 3zählig, oder gefiedert 5zählig. Blättchen eiförmig, oft 2lappig, ungleich-sägeartig, tief gezähnt, oben glatt, unten fein behaart. Blüthenstiele oft drüsig. Kelchlappen aufrecht-ausgebreitet, drüsig-behaart. Blüthen winkelständig, in kleinen, sparsam blühenden Trauben stehend, sind kleiner, weiß. Blumenblätter verkehrt-eiförmig, ausgerandet. Staubfäden weiß. Staubbeutel rundlich, 2furchig, gelblichweiß. Früchte meist etwas verkümmert, aus weniger verschieden großen Beerchen bestehend, bräunlich oder blauschwarz und weißlich bereift.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juli. ♄. Reife August, September.

Vorkommen.

In Wäldern, auf Aeckern, Steinhaufen, an Zäunen, Bächen, alten Mauern, in Hecken, besonders häufig auf Kalkboden, und zuweilen in unsern Gärten gezogen.

Kultur.

Die Ackerbeere verlangt einen guten, jährlich gedüngten Boden und einen schattigen Standort.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte der wilden Ackerbeere stehen an Geschmack denen der Brombeere nach, übertreffen sie jedoch hierin, sobald sie in Gärten kultivirt werden. Mit dem rothen Safte färbt man Wein. Officinell waren früher die Früchte und jetzt noch sind es die Blätter.

Rubus saxatilis. L.

(Taf. 28. Fig. 6.)

β. Rubus saxatilis americanus. Pers.
Rubus saxatilis canadensis. Pursh.

Steinbrombeere, kriechende Brombeere, Felsenhimbeere, Steinbeere, Scharlach-Bocksbeere, Brunitschen.

Arten = Charakter.

Pflanze krautartig. Stengel handhoch, aufrecht, eckig, unbewaffnet, behaart, an der Basis etwas holzig, mit 1 — 3 Fuß langen, kriechenden, etwas stacheligen Ausläufern. Blätter abwechselnd, lang gestielt, 3zählig. Blättchen rauten- oder verkehrt-eiförmig, spitzig, eingeschnitten-gesägt, weich behaart, fast nackt, mit breit lanzettförmigen Afterblättchen. Kelchlappen zur Blüthezeit zurückgeschlagen. Blüthen zu 3 — 6, büschel-doldenartig, am Ende der Zweige stehend, sind klein, weiß oder röthlich. Blumenblätter länglich. Beeren ansehnlich, aus 3—7 Beerchen bestehend, glänzend scharlachroth.

Blüthezeit und Dauer.

Juni — Juli. ♄. Reife August, September.

Vorkommen.

Im ganzen nördlichen Europa, in Deutschland, Nord-Amerika und Asien, in gebirgigen Waldungen, auf kahlen Felsen, auf Kalkboden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken fade säuerlich und werden im Norden roh und eingemacht, und ihr Saft mit Milch vermischt, genossen, auch, besonders in Rußland, auf Branntwein benutzt und gegen Scorbut angewendet.

Digitized by Google

Namen der angeführten Autoren.

A.

Adanson. Adans.
Aiton. Ait.
Allioni. All.

B.

Bartling. Bartl.
Bauhin. Bauh.
Bechstein. Bechst.
Bellardi. Bellar.
Berland. Berland.
Besser. Besser.
Bigelow. Bigel.
Blume. Blum.
Borckhausen. Borckh.
Breiter. Breit.

C.

Courset. Cours.
Crantz. Crantz.

D.

De Candolle. DeC.
Desfontaines. Desf.
Dierbach. Dierb
Douglas. Dougl.
Duchesne. Duch.
Duhamel du Monceau. Duh.
Dumont de Courset. Dum.
Dumortier. Dumort.

E.

Ehrhart. Ehrh.
Endlicher. Endl.

F.

Fischer. Fisch.

G.

Gärtner. Gärt.
Gaterau. Gater.
Gaudichaud. Gaudich.
Gaudin. Gaud.
Gmelin. Gmel.
Gock. Gock.

H.

Hablitz. Habl.
Haller. Hall.
Heyne. Heyn.
Host. Host.
Hudson. Huds.

J.

Jacquin. Jacq.
Jussieu. Juss.

K.

Kielmeyer. Kielm.
Koch. Koch.
Koehler. Koehl.
Kunth. Kunth.

L.

Lamarck. Lam.
Lasch. Lasch.
Link. Link.
Linné. L.
Loddige. Lodd.
Loiseleur Deslongchamps. Loisl.

M.

Martius. Mart.
Medicus. Medic.
Miller. Mill.
Moench. Moench.
Murray. Murr.

N.

Necker. Neck.
Nuttal. Nutt.

P.

Pallas. Pall.
Persoon. Pers.
Plinius. Plin.
Poiret. Poir.
Poiteau. Poit.
Pursh. Pursh.

R.

Rafinesque. Raf.
Reichenbach. Rchbch.
Richard. Rich.
Roth. Roth.
Royen. Roy.
Rüling. Rül.
Ruellius. Ruell.
Ruthe. Ruthe.

S.

Saliabury. Saliab.
Savi. Savi.
Schott. Schott.
Schübler. Schübl.
Schultz. Schultz.
Scopoli. Scop.
Seringe. Sering.
Sieber. Sieb.
Smith. Smith.
Spach. Spach.
Sprengel. Spr.
Straub. Straub.

T.

Tausch. Tausch.
Thouin. Thouin.
Thuillier. Thuil.
Tournefort. Tourn.
Trattinick. Tratt.
Turpin. Turp.

V.

Ventenat. Vent.

W.

Wallroth. Wallr.
Wangenheim. Wagnhm.
Weihe. Weihe.
Willdenow. Willd.
Wormskiold. Wormsk.

Digitized by Google

Lateinisches Register.

A.

Amygdalophora. Neck. 48.
Amygdalus L. 48. 79.
amara. β. Hort. 80.
Besseriana. Schott. 81.
campestris. γ. Bess. 81.
communis. L. 80.
dulcis. γ. Hort. 80.
fragilis. δ. Haller. Hort. 80.
georgica. β. Desf. 81.
hybrida. Dierb. 80.
macrocarpa. ε. Hort. 80.
nana. L. 81.
nucipersica. δ. Rchbch. 49.
Persica. L. 49.
Persica necturina. Ait. 49.
persicarioides. ζ. Hort. 80.
Persico-amygdala. Rchbch. 80.
sativa. Mill. 80.
Amygdalopyrophorum. Neck. 1.
Amygdalotocrania. Endl. 76.
Amygdalaria. DeC. 1.
Armeniaca. Tourn. 53.
Armeniaca epirotica. Fl. Wett. 53.
vulgaris. Pers. Lam. 53.
Azarolus crataegoides. Borckh. 78.

B.

Berberis. L. 123.
asperma. δ. Mill. 123. 124.
aurea. Tausch. 123.
canadensis. γ. Mill. Hort. 124.
innominata. γ. Fisch. Straub. Kielm. 123.
irritabilis. Salisb. 123.
sibirica. Hort. 123.
violacea. β. Poit. et Turp. 123. 124.
vulgaris. L. 123.
Berisia. Spach. 124.
Botryocarpum. Rich. 124.
nigrum. Rich. 126.

C.

Calobotrya. Spach. 124.
Castanea. Mill. Gärt. 85.
Castanea asplenifolia. β. Hort. 85.
cochleata. γ. Lodd. 85.
glabra. δ. Lodd. 85.
glauca. ε. Hort. 85.
sativa. Mill. 85.
variegata. ζ. Hort. 85.
vesca. Gärt. 85.
vulgaris. Lam. 85.
Castanophorum. Neck. 85.
Cerasophora. Neck. 53.
Cerasus. Adans. 53.
austrea. Hort. 65.
avium. Hort. 65.
avium. Moench. 71.
Caproniana. DeC. 65.
Chamaecerasus. Loisl. 71.
dulcis. Borckh. 71.
dulcis. Hort. 65.
Duracina. β. DeC. 71.
fruticosa. Borckh. 71.
hortensis. Pers. 65.
humilis. Host. 71.
intermedia. Loisl. 71.
juliana. DeC. 65.
plena. Hort. 65.
rosea. Host. 65.
vulgaris. Mill. 65.
Cerophyllum. Dougl. 124.
Chaenomeles. DeC. 20.
Chamaemespilus. DeC. 1.
Chrysobotrya. Spach. 124.
Comostylium. Spach. 124.
Coreosma. Spach. 124.
Cornus. L. 76.
domestica. Spach. 79.
flava. β. Hort. 76.
mas. L. 76.
mascula. L. 76.
Corylus. L. 83.
alba. ε. Ait. 83.
arborea. Hort. 83.
arborescens. Fl. Wett. 84.
Avellana. L. 83.
Avellana grandis. Ait. 83.
Avellana maxima. γ. Willd. Hort. 83.
Avellana. δ. rubra. Poir. 84.
Avellana striata. δ. Willd. 83.
Avellana sylvestris. α. Willd. 83.
corymbosa. Breit. 83.
Corylus glomerata. η. Ait. 83.
maxima. Mill. 84.
oblonga. Breit. 83.
ovata. β. Lam. 83.
rubra. ζ. Ait. 83.
sativa. Breit. 83.
tubulosa. Willd. 84.
Crataegus. L. 77.
apiifolia. Borckh. 78.
Azarolus. L. 78.
monogyna. Jacq. 78.
Oxyacantha. L. 77.
Oxyacantha. β. Lmk. 78.
Cydonia. Pers. Mill. 20.
europaea. Savi. 20.
lusitanica. β. Borckh. Mill. 20.
maliformis. Borckh. Mill. 20.
oblonga. γ. Borckh. 20.
vulgaris. Pers. 20.
Cylindrostylium. Spach. 124.
Cynosbatium. Spach. 124.

D.

Distylium. Spach. 124.
Duchesnea. Sering. 128.

E.

Eriolobus. DeC. 1.

F.

Fagus castanea. L. 85.
Fragaria. L. 128.
abnormis. Tratt. 128.
alpina. Pers. 128. 129.
ananassa. Duch. 130.
bathonica. 129.
botryformis. ϑ. Duch. 128.
chilensis ananassa. Sering. 130.
dioica. Duch. 130.
eflagellis. ε. Duch. 128.
elatior. Ehrh. 130.
grandiflora. Ehrh. 130.
hispida. Duch. 130.
hortensis. δ. Duch. 128.
magna. Thuil. 130.
minor. γ. Duch. 128.
monophylla. ζ. Duch. 128.
moschata. Duch. 130.
Fragaria multiplex. η. Duch. 128.
muricata. L. 130.
muricata. ι. L. 128.
nuda. Murr. 128.
pratensis. L. 130.
semperflorens. Duch. 129.
semperflorens. β. L. 128.
sempervirens. Duch. 128.
unifolia. Hall. 128.
vesca. L. 128.
vesca ε. ananas. Ait. 130.
vesca β. pratensis. L. 130.
vesca sylvestris. L. 128.
vesca var. semperflorens. Tratt. 129.
virginiana. Ehrh. 130.
vulgaris. Ehrh. 128.

G.

Grossularia. Mill. Adans. Spach. DeC. 124.
hirsuta. Mill. 126.
nigra. Mill. 126.
reclinata. Mill. 126.
rubra. Mill. 125.
Uva. Scop. 126.
Uva crispa. Mill. 126.
vulgaris. Spach. 126.

H.

Halmia. Medic. 1.

J.

Juglans. L. 81.
filicifolia. β. Lodd. 81.
heterophylla. Hort. 81.
regia. L. 81.

L.

Lazarolus. Med. 1.
Pollvillieriana. Borckh. 20.

M.

Mahonia. Nutt. 123.
Malus. Mill. DeC. 1.
acerba. Mart. 21.
communis. Desf. 21.
Malus costata. Schübl. et Mart. 22.
dasyphylla. Borckh. 21.
dilatata. 47.
fastigata. 47.
paradisiaca. Borckh. 21.
praecox. Borckh. 21.
pumila. Mill. 21.
Sorbus. Borckh. 79.
striata. Schübl. et Mart. 44.
sylvestris. Mill. Moench. 21.
Mespilophora. Neck. 76.
Mespilus. L. 76. 77.
Azarolus. Willd. 78.
domestica. Ait. 79.
domestica. Gäter. 76.
germanica. L. 76.
monogyna. Willd. 78.
Oxyacantha. Gärt. 77.
Oxyacantha. Scop. 78.
oxyacanthoides. β. Thuil. 77.
sylvestris. Mill. 76.
vulgaris. Rchbch. 76.
Morophorus. Neck. 120.
Morus. L. 120.
laciniata. β. Mill. 120.
nigra. L. 120.
Myrtillus. Koch. 121.

N.

Nux. Adans. 81.

O.

Odostemon. Rafin. 123.
Oxycoccos. Adans. 123.
europaeus. Nutt. 123.
palustris. Besser. 123.
palustris. Pers. 123.
vulgaris. Pursh. 123.

P.

Padus. Tourn. 53.
Persica. Mill. 48.
communis. Duch. 49.
Ispahamensis. β. Thouin. 49.
laevis. γ. DeC. 49.
nana. Mill. 81.
nucicarpa. Borckh. 49.
vulgaris. Mill. 49.

Digitized by Google

Potentilla vesca. Scop. 128.
Prunophora. Neck. 53.
Prunus. L. 53.
Acacia. Crantz. 55.
acida. Ehrh. 65.
Armeniaca. L. 53.
austera. Ehrh. 65.
avium. L. 71.
avium. β. γ. L. 71.
Bigarella. Dum. 65. 71.
Bigarella. Hort. 71.
Caproniana. Gaud. 65.
cerasifera. Ehrb. 65.
Cerasus. L. 65.
Cerasus. Scop. 71.
Cerasus. δ. Lam. 71.
Chamaecerasus. L. 71.
communis. Huds. 56.
domestica. L. 56.
domestica. β. DeC. 60.
domestica ζ. myrobalana. L. 65.
exigua. Bechst. 60.
fruticans β. Weihe. 71.
fruticosa. Pall. 71.
insititia. L. 60.
intermedia. Poir. 71.
macrophylla. Poir. 71.
maritima. Wnguhm. 65.
Myrobalana. Desf. 65.
nicotianaefolia. Loisl. 71.
nigra. Mill. 71.
nigricans. Ehrh. 71.
oeconomica. Borekh. 56.
rubicunda. Bechst. 71.
spinosa. L. 55.
sylvestris. Habl. 60.
sylvestris. Mill. 55.
sylvestris. Pers. 71.
sylvestris fructu majore albo. 55.
sylvestris major. C. Bauh. 55.
varia. Ehrh. 71.
Pyrophorum. Neck. 1.
Pyrus. L. 1. 20. 21.
acerba. DeC. 21.
Pyrus Achras. Gärt. 1.
apiosa. ϑ. Hort. 21.
Appiana. λ. Plin. 21. 33.
austera. ξ. Wallr. 21.
Azarolus. Scop. 78.
Bergamotia. ξ. Rueillius. 1.
Bollwylleriana. DeC. 20.
Calvillea. ζ. Pers. 21. 22.
cestiana. ε. Hort. 21.
chinensis. ζ. Hort. 1.
communis. L. 1.
conocarpa. ι. Schübl. et Mart. 21.
Cydonia. L. 20.
dolabelliana. λ. Plin. 1.
domestica. Smith. 79.
epirotica. η. Hort. 21.
falerna. ε. Hort. 1.
favoniana. Plin. 1.
favoria. δ. Hort. 1.
glabra. Koch. 21.
globosa. ν. Schübl. et Mart. 1.
jaspida. β. Hort. 1.
irregularis. Münchh. Duroi. 20.
liquescens. η. Hort. 1.
lusitanica. Hort. 20.
maliformis. Hort. 20.
Malus. L. 21.
Megamila. ν. Schübl. et Mart. 21. 32.
mitis. ο. Wallr. 21.
oblonga. Hort. 20.
oviformis. μ. Schübl. et Mart. 1.
paradisiaca. β. Hort. 21.
Pollveria. L. 20.
Pollvilla. Gmel. 20.
Pollvilleria. Hort. 20.
pompejana. γ. Hort. 1.
praecox. Pall. Hort. 21.
Praemila. γ. Pers. 21. 36.
pumila. Hort. 21.
pyramidalis. ι. Hort. 1.
Pyraster. Hort. 1.
rubelliana. δ. Hort. 21.
rufescens. ϑ. Pers. 1.
Pyrus Sorbus. Gärt. 79.
strepens. κ. Schübl. et Mart. 21. 28.
striata. μ. Schübl. et Mart. 21.
sylvestris. Moench. 1.
tomentosa. Koeb. 21.
tomentosa. Moench. 20.
vinifera. κ. Schübl. et Mart. 1.

R.

Rebis. Spach 124.
Ribes. L. 124.
Grossularia. L. 126. 127.
Grossularia. δ. L. 126.
hybridum. γ. Bess. 126.
nigrum. L. 126.
officinale. Dum. Cours. 125.
olidum. Moench. 126.
reclinatum. L. 126. 127.
reclinatum. β. L. 126.
rubrum. L. 125.
spinosum. Lam. 126.
Uva crispa. L. 126. 127.
vinosum. β. Dum. Cours. 125.
vulgare. Lam. 125.
Ribesia. Berland. 124.
Robsonia. Berland. 124.
Rubus. L. 131.
arenarius. Koehl. 132.
caesius. L. 133.
caesius β. arvensis. Wallr. 133.
caesius γ. grandiflorus. Sering. 133.
caesius δ. parvifolius. Wallr. 133.
candicans. γ. Lasch. 132.
corylifolius. Smith. 133.
frambaesianus. Lam. 131.
fruticosus. L. 132.
glaber. Mill. 131.
glandulosus. Bellar. 132.
Idaeus. L. 131.
Idaeus albus. β. Ait. 131.
Rubus Idaeus laevigatus. γ. Ait. 131.
plicatus. Pers. 133.
pseudo caesius. Weihe. 133.
sanctus. Pall. 132.
sanctus. δ. Sieb. 132.
saxatilis. L. 133.
saxatilis β. americanus. Pers. 133.
saxatilis canadensis. Pursh. 133.
silesiacus. β. Weihe. 132.
sulcatus. Koehl. 132.

S.

Scholiera. Roth. Heyn. 123.
Oxycoccos. Roth. 123.
paludosa. Baumg. 123.
Siphocalyx. DeC. 124.
Sorbus. Crantz. 79.
Sorbus. L. 1.
Cydonia. Crantz. 20.
domestica. L. 79.
Malus. Crantz. 21.
Pyrus. Crantz. 1.
Symphocalyx. Berland. 124.

T.

Tanycrania. Endl. 76.
Thelycrania. Endl. 76.
Torminaria. DeC. 1.
Trichocarpus. Neck. 48.

V.

Vaccinium. L. 121. 123.
gualteroides. Bigel. 122.
intermedium. β. Ruthe. 122.
Myrtillus. L. 121.
Oxycoccos. L. 123.
pubescens. Wormsk. 122.
punctatum. Lam. 122.
sedenense. Pers. 122.
uliginosum. L. 122.
Vitis idaea. 122.
Vitis. L. 86.
albuelis. Schübl. et Mar. 103.
aminea. Schübl. et Mart. 9
apiana. Schübl. et Mart. 9
apyrena. γ. Hort. 86.
Aurelianensis. 96.
austriaca. Dierb. 91.
Bumastus. 108.
burgundica. Schübl. et Mar. 89.
cathartica. Dierb. 115.
chenopodia. Dierb. 99.
Clavennensis. Dierb. 116.
Corinthiaca apyrena. 18
fissilis. 114.
forensis vandalitica. 11
Formiana. 111.
franconica. Schübl. et Mar. 91.
Vitis-idaea. Koch. 121.
Myrtillus. Moench. 121.
punctata. Moench. 122.
Vitis Isidorii. 95.
italica. Gock. 97.
laciniosa. L. 94.
macrocarpa. Dierb. 98.
Malvasiae. 105.
misera. Dierb. 112.
nicarina. Dierb. 104.
pendula. Dierb. 92.
pensilis Italica. 114.
Psythia. 109.
pulverulenta. Dierb. 15
pusilla. Dierb. 99.
rhaetica. Schübl. et Mar. 101.
Sancti Urbani. Gock. 1
sativa. DeC. 86.
sylvestris. β. Gmel. 8
tinctoria. Dierb. 107.
Tyrolensis. Dierb. 118.
vinifera. L. 86.
xanthocarpa. Dierb. 15

Digitized by Google

Deutsches Register.

A.

Abendroth 102.
Acacie, deutsche 55.
Ackerbeere 133.
Ackerbrombeere 133.
Ackerhimbeere 133.
Adelesche 79.
Affenthaler 89.
Agatapfel, doppelter 35.
Agras 126.
Ahlbeere 126.
Ahlapfel 28.
Aiben 103.
Aiberge-Aprikose 55.
Aiberts Damascene 58.
Aibertspflaume 58.
Albig 103.
Alicante, unächte 113.
Allerheiligen-Kirsche 70.
Alpen-Erdbeere 129.
Amadot 13.
Amaliapflaume 57.
Amaranthkirsche 74.
Amarelle 65.
frühe königliche 70.
große 70.
späte 70.
süße 70.
Amarellen 70.
Amarellenbaum 65.
mit mehreren Früchten auf dem gleichen Stiele 70.
Ambrabirne 3.
Amerikaner 106.
Ammer 65. 70.
große 70.
Ammerbaum 65.
Ammerkirsche 65.
Ammern 70.
Ananas-Aprikose 54.
Ananas-Erdbeere 130.
Ananaspfirsche, Charlestowner 52.
Ananaszwetsche 59.
Anis-Calvill 25.
Annaberger 47.
Apenkirsche 77.
Apfel 21.
armenischer 53.
Apfel, buntgestreifter 29.
epirotischer 53.
gemeiner 21.
goldgestickter 39.
königlicher 29.
Moskowiter 35.
Savoyer 24.
wilder 21.
Apfelbaum 21.
gemeiner 21.
wilder 21.
Apfelquitte 20. 21.
Apfelwildling 21.
Api 47.
doppelter 48.
großer 48.
kleiner 47.
Apiapfel 47.
Apis, rother 47.
Apisapfel, rother 47.
Apothekerbirne 5.
Aprikose 53.
Brüsseler 54.
gemeine 53. 54.
große 54.
große gemeine 54.
grüne 62.
schwarze 55.
ungarische 54.
violette 54.
vom gescheckten Baume 55.
von Algier 55.
von Nancy 54.
von Portugal 55.
Aprikosenbaum 53.
Aprikosen mit bitterer Mandel 54.
mit süßer Mandel 54.
Aprikosenperdrigon 62.
Aprikosenpfirsche 51.
Aprikosenpflaume 53.
gelbe 62.
rothe 61. 63.
Arbst 117.
Aschfarbes 117.
Atlasbirne 10.
Augst-Clevner 89.
Augster, griechischer 106.
schwarzer 106.
Augsttraube 89.
August-Calvill 25.
Augster, blauer 106.
weißer 106.
Augstiner 89. 117.
Augstkirsche, Erfurter 69.
Augstnuß 84.
Augstpflaume 60. 61.
Augsttraube 89.
Augstzwetsche 57.
Auverner 117.
Azarolapfel 78.
Azarolbirne 78.
Azarole 78.
Azarolmispel 78.
Azarolweißdorn 78.
Azerol 78.
Azerolbirne 20. 78.

B.

Backapfel, englischer 26.
gestreifter 28.
rother 28.
Backkirsche 71.
Backpflaume 56.
Bajor 106.
Bandapfel 29.
großer 29.
Bartnuß 84.
Bastard-Calville 30.
Bauernkirsche 65. 71.
Bauernpflaume 55. 56.
Bauernreinette 41.
Baumhaselnuß 84.
Bayonner 107. 117.
Bebern 121.
Beerenobst 86.
Beerheller 101.
Beinholz 76.
Bela Dinka 95.
Belao krugla Ránka 105.
Bela Ránka 106.
Belina 103.
Bellefleur-Reinette 42.
Bellegard 51.
Belvedere 27.
Berberisstrauch 123.
Berberitze mit dunkelrothen Früchten 124.
Berberitze, mit vielen Stacheln und rauhen Früchten 124.
mit violetten Früchten 124.
Berberitzenstaude 123.
Berberitzenstrauch, gemeiner 123.
Bergamotte, lange gestreifte 15.
rothe 15.
von Soulers 15.
Bergamotten 14.
abweichende 15.
vollkommene 14.
Bergkirsche 71.
Bergtraube, Rüdesheimer 97.
Bernitzbeere 122.
Besi de la Motte 8.
Besige 121.
Besinge 121.
Bickbeere 121.
Biederpflaume 63.
Bierkirsche 65.
Bietigheimer 47.
Bilsen 55.
Bilze 60.
Birnapfel, rewalischer 35.
Birnazarole 20.
Birnbaum 1.
doppeltragender 9.
dreimaltragender von Roussillon 9.
wilder 1.
Birne, beste 3.
Brüsseler 2.
cyprische 16.
gemeine 1.
gesegnete 9.
graue 7.
grüne 7.
lange grüne 7.
ohne Haut 16.
Volkmarsche 17.
Volkmarser 17.
von Neapel 12.
wilde 1.
Birnquitte 20. 21.
Birn-Reinette 39.
englische 39.
Birnwildling 1.
Bisamapfel 39.
Bisam-Damascenerpflaume 63.
Blankette, kleines 6.
Blau, ungarisch 90.
Blaubeere 121. 122.
Blauer von Boromeo 99.
Blauglandelbeere 121.
Blauschwarz 48.
Blauwelscher 97.
Blondine 51.
Blumen-Calvill 25.
Blumensauger 46.
Bluthaselnuß 84.
Blutherzkirsche 73.
Blutkirsche 65.
Blutnuß 83. 84.
Blutpfirsche, große 50.
Bluttraube, feinhaarige 107.
italienische 107.
Bocksaugen 98.
Bocksbeere 126. 133.
Bocksbeerstrauch 133.
Bocksbirne, kleine 4.
Bocksdutte 57.
Bocksei 57.
Bockshode 57. 98.
Bockshorn 99.
Bocksschote 57.
Böhmischer 117.
Böhzinger 91.
Bohnapfel, großer, rheinischer 45.
kleiner, rheinischer 46.
rheinischer 46.
Bohnenapfel 45.
großer 45.
Bollenapfel 47.
Bommer 113.
Bommerer 98.
Bonitalie, rothe 63.
Bredorfer 40.
böhmischer 41.
edler 40.
großer 41.
grüner 41.
rother 41.
Borzenauer 116.
Bouquetkirsche 70.
Bourdine 50.
Bouteillenapfel 29.
Bramerken 132.
Braunbeere, schwarze 132.
Braune 103.

Digitized by Google

Braune, Brüsseler 69.
Braunes 118.
Breikgauer 90.
Braitling 45.
Bremer 132.
Bresling 130.
Brombeere 132.
blaue 133.
drüsige 132.
gefaltete 133.
gefüllt blühende 132.
gemeine 132.
glattstengelige 132.
großblühende 132.
haselblätterige 133.
hohe 132.
kriechende 133.
mit geschlitzten Blättern 132.
mit Petersilienblättern 132.
mit scheckigen Blättern 132.
mit vielfach zusammengesetzter Dolde 132.
officinelle 131.
polnische 132.
rothe 131.
schwarze 132.
Brombeerstaude, große schwarze 132.
Brombeerstrauch, gemeiner 132.
Brommer 132.
Bruchbeere 122. 123.
Brüstlein 130.
Brum 132.
Brunitschen 133.
Buckelbeere 122.
Bullgrafen 122.
Buntkirschen 73.
Burgauer 103. 105.
Burger 103.
geschlachter 103.
Burgunder 89. 117.
früher 89.
kleiner früher schwarzblauer 89.
kleiner weißer 90.
rother 117.
rundblätteriger weißer 90.
säuerlicher kleiner 89.
schwarzblauer großer später 90.
schwarzer 89.
schwarzer größerer rundbeeriger 89.
schwarzer frühzeitiger 89.
sehr früher schwarzer 89.
weißer 90. 129.
weißer rundbeeriger 90.
zweifarbiger 90.
Buschapfel 21.
Buscherdbeere 130.
Buttenäpfel 32.
Butterbirne, englische 8.
graue 7.
platte 15.
römische 8.
rothe 7.
vergoldete weiße 7.
weiße 7.
Buxbirne 4.

C.

Calbasbirne 11.
Calebstraube 99.
Calvill, englischer 27.
früher 25.
gelber 23.
Gräfensteiner 24.
grüner 27.
van der Flees 28.
Calville, ächte 22.
Cappesbirne, weiße 18.
Cardinalapfel 23.
Cardinalsapfel, rother 32.
Carmeliterbirne 5.
Carmesapfel 45.
Carmin-Calvill 26.
Carolin, weißer 28.
Carpentin 43.
-Reinette 43.
Cassolette 4.
Catalane 59.
Catillacbirne 18.
Catillas 18.
Cerna Duguljesta Ránka 106.
okrugla 117.
Skadarka 112.
Champagner 89. 117.
Charakteraepfel 37.
Charakter-Reinette 37.
Chavziza 101.
Cholsy, Schöne von 70.
Christbeere 126.
Christbirne aus Spanien 13.
gute 5.
spanische 13.
spanische gute 13.
Winter-, gute 13.
Christdorn 77.
Christkindlstraube 118.
Cibebe, aschgraue türkische 109.
blaue 108.
große blaue 110.
rundbeerigte 109.
sehr große weiße spanische 109.
ungarische schwarzblaue 109.
weiße 105. 109.
weiße türkische 108.
Citronenäpfel 30.
Citronenbirne, Carmeliter 5.
Clävner, rother 118.
Clevoaner 90.
Cleyner 116.
ächter schwarzblauer 117.
grauer 117.
ordinärer schwarzblauer 117.
schwarzblauer 117.
spanischer 107.
weißgelber 118.
rother 117. 118.
Coe's Goldpflaume 59.
Goldpflaume, getüpfelte 58.
Malouke 58.
Pflaume 58.
Pflaume, rothgefleckte 58.
Colgadero 113.
Colmar 129.
Competer 115.
Confessels-Birne, grüne 19.
rothe 18.
Corinthe 110.
Corinthe, rothe 111.
schwarzblaue 111.
weiße 110.
Corle 76.
Cornel 76.
Cornelbaum, gemeiner zahmer 76.
Cornelhartriegel 76.
Corneliuskirsche 76.
Cornelkirschbaum 76.
früher gescheckter 76.
früher rother 76.
früher schwarzrother 76.
gelber 76.
Cornelkirschbaum, gemeiner 76.
später dunkelbrauner 76.
später rother 76.
später weißgescheckter 76.
Cornelkirsche 76.
Cornelle 76.
Corniole 76.
Costardapfel, englischer 26.
Crasanne 15.
Cyderbirne 18.

D.

Damas, großer weißer 62.
musquirter 63.
Damascene 60.
große von Tours 63.
kleine weiße 62.
längliche blaue 61.
lange violette 61.
müskirte 63.
schwarze müskirte 63.
von Mangerou 61.
Damascener, blauer 109.
früher weißer 106.
großer 109.
große weiße 62.
mit blauen Früchten 61. 63.
mit bunten Früchten 63. 65.
mit gelben Früchten 62. 64.
mit grünen Früchten 62. 65
mit rothen Früchten 61. 64
später weißer 109.
wahre 63.
zwetschenartige 61.
Damascenerpflaume, große 63.
große weiße 62.
kleine 61.
kleine schwarze 61.
kleine weiße 62.
lange violette 61.
Maugeroner 61.
müskirte blaue 63.
rothe 61.
Dammerdbeere 130.
Dattel, blaue 56. 59.
Dattel-Malouke 58.
Dattelpflaume 59.
blaue 56.
grünliche von Besançon 58.
späte 56.
Dattelzwetsche 56.
englische 56.
große gelbe 58.
grüne 60.
lange violette 56. 59.
österreichische 56.
späte 59.
Dauphine 10.
gute grüne 62.
kleine 63.
Davidsbirne 18.
Dekanatsapfel 46.
Diamant-Butedel 93.
Diamantenwein 93.
Diapre, blaue 59.
rothe 57.
violette 59.
weiße 58.
Dickelbeere 103.
Dientel 76.
Dierling 76.
Dörrlingsstrauch 76.
Dörrel's Pflaume, große ungarische 59.
Doktorkirsche 67.
Dorle 76.
Dornpflaume 55.
Dornschlehe 55.
Dreckfack 77.
Dreimänner 118.
Dreipfennigholz 118.
Dretsch 114.
Drusen 117.
rother 117.
Druser 117.
Dürensteiner 100.
Dürlitze 76.
Dürlitzenbaum 76.
Dürlitzenstrauch 76.
Duranzenpflaume, weiße 62.

E.

Eckapfel 23.
Edelcleyner 117.
Edelkönig 26.
Edelreinette, französische 36.
Edelschön, rothe 94.
Edelweiß 114.
blauer 114.
Edelweißer 115.
Egalade 86.
Eichelraube 108.
Eierbirne 3.
Eierkirsche 74.
Eierpflaume, blaue 56. 57.
gelbe 58.
gelbe ächte 58.
gelbe ungarische 58.
große blaue 57.
große gelbe 58.
grüne 58.
rothe 57.
violette 57.
Eisapfel, russischer 35.
Eisbirne 10.
Eisenbart 7.
Eiterbotzen 126.
Elbe, gelber 104.
kleiner 104.
Elbele 103.
Elbeten 103.
Elben 103.
rother 104.
schwarzblauer 104.
Elber 103.
Elbing 103.
weißer 103.
Elbinger 103.
Elbinger, rother 104.
Elbling 103.
gelber 104.
harter 104.
kleiner weißer 104.
weißer 103.
Elbner 103.
Elinene 103.
Elsäßer, fauler 103. 120.
rother 92.
Elsäßer 120.
Emmerling, wilder 65.
Epperling 48.
Erbselbeere 124.
Erbselen 124.
Erbselenstrauch 123.
Erbsich 123.
Erdbeeräpfel 22.
Erdbeerapfel, rother 25.
schleswiger 33.
weißer 23.
Erdbeere, aromatische 130.
gemeine 128.
großblühende 130.
harte 130.
hochstengelige 130.
immerblühende 129.
rauhe 130.
virginische 130.
virginische scharlachrothe 130.
von Bath 129.
wilde 128.
Erdkirschenstrauch 71.
Erdweichsel 71.
Erzherzogindirne 6.
Espel 77.
welsche 78.
Espelbaum 77.
Essigäpfel 3.
Essigdorn 124.
Estinger 116.

F.

Factor 120.
Färber 107.
feinhaariger 107.
großer 107.
kleiner 107.
persischer 107.
sicilianischer 107.
Farbtraube 107.
Farbtrübel 107.
Farosapfel, großer 27.
Fasanenpflaume, rothe 62.
violette 64.
weiße 62.
Faßbirne 19.
Favorit, kleiner 34.
Favoritapfel, kleiner 34.
Feigenpflaume, große rothe 58.
Feigenzwetsche, große blaue 56.
Fekete Fördö 106.
Feldbirnbaum 1.
Felderdbeere 128.
Feldliner 101.
Fellenberger, italienische 37.
Felsenbimbeere 133.
Fenchelapfel, gelber 43.
gestreifter 42.
grauer 43.
rother 43.

Digitized by Google

Fingerzwetsche, lange 60.
Fischtraube 111.
Flaschenapfel, rother 27.
Fleischkirsche 74.
Fleischtraminer 101.
Fleischtraube 98. 101. 102.
Fleischweiner 118.
  röthlicher 101.
Fliegenbirne 5.
Fliegentraube, weiße 91.
Florentiner 34.
Florentinerbirne 13.
Fluder 60.
Förderer 104.
Förderling 104.
Fondant, weißer 93.
Forellenbirne 16.
Forellenkirsche, schwarze 69.
  späte schwarze 69.
Forellen-Reinette 40.
Formint 118.
Fränkisch 119.
Framboiseapfel 24.
Fränkische, schwarze 117.
Franke, rothe 104.
Franken 91. 119.
Frankenrießling 91.
Frankenthaler 98.
Frankentraube 91. 114.
  rothe 94.
  schwarzblaue 91.
Franz-Dotterbirne 7.
Franzmadam 2.
Franzosen 120.
Frauenbirne 2. 17.
Frauentraube 92.
Freusch 118.
Frontignan, rother 95.
Frühapfel 22.
Frühaprikose, große 54.
  kleine 54.
  kleinrothe 54.
Frühblauer 117.
Frühherzkirsche, große schwarze 72.
Frühkirsche, kleine weiße 74.
Frühkirsche, schwarze spanische 66.
Frühleipziger 105.
Frühpfirsche, dicke nackende violette 52.
  kleine violette nackte 52.
  kleine weiße 51.
  rothe 49.
Frühpflaume, gelbe 59. 60.
  schwarze 64.
  wachsgelbe 59.
Frührusselet 16.
Frühraub 89.
Frühtraube 89.
Frühtrauben 105.
Frühweichsel, spanische 68.
  süße 66.
Frühweißer 105.
Frühzwetsche 56.
  gelbe 58.
  große 56. 57.
  italienische 57.
  wahre 57.
Fuchsbeere 133.
Fuenta Duena 113.
Fündling 19.
Füreerer 104.
Förderling 104.
Fürstenapfel, gestreifter 31.
  grüner 48.
Fürstenberg. Cardinal 50.
Fürstenbirne 16.
Fürstenzellerpflaume 63.
Fürstenzwetsche 59.
  violette 59.
Fürterer 104.
  großblätteriger weißer 105.
  weißer 104.
Fürwitz 76.
Fütterling 104.

G.

Gänsefüßer 99.
Gänsefüßler 99.
  blauer 99.
  großer hellrother 99.
Gänsfüßler 94.
Gänsfuß 119.
Galante 51.
Gamme, schwarzblauer 89.
  schwarzer kleiner 91.
  weißer 90.
  weißer rundblätteriger 90.
Gammet, blauer 89.
Gartenerdbeere 130.
  eigentliche 130.
  große 130.
Gartenkirsche 65.
Garten-Mispel, große 77.
Gartenstachelbeere 127.
Geisdutte 108.
  blaue 108.
  ordinäre 108.
  schwarzblaue 108.
  schwarze 108.
  späte weiße 108.
  weiße 108.
Geishirte 17.
Geishirtel, Stuttgarter 17.
Geishirtenbirne 17.
Gel 114.
Geldalbig 104.
Gelbelbling 104.
Gelbhöhler 115.
Gelbkirschen 75.
Gelders-Present 24.
Gewürzapfel 45.
  amerikanischer 44.
Gewürzbirne, kleine 6.
Gewürz-Calvill 26.
Gewürzpepping 39.
Gewürzrießling 100.
Gewürztraminer 119.
Gewürztraube 100.
Gibisel 125.
Gichtbeere 126.
Gichtbeerstrauch 126.
Gichtkraut 123.
Gisambert 7.
Glane 76.
Glanzkirsche 73.
  schwarze 73.
Glanzreinette 36.
Glasapfel 47.
Glaskirschbaum 65.
Glaskirsche, Bettenburger 70.
  doppelte 70.
  gemeine 70.
Glaskirschen 70.
Glockauer 112.
Glockenapfel, Münchhausens gestreifter 28.
Goher Szöllö 106.
Goldapfel 38.
Goldbergamotte 15.
Goldbirne 6.
Gold-Gulderling 30.
Goldkirsche 75.
Goldnektarine 52.
Goldpepping 38.
  englischer 38.
Goldpflaume 65.
Gold-Reinette, französische 44.
Gold-Reinetten 44.
Goldstoffpflaume 65.
Goldzeugapfel 39.
Gräfensteiner 24.
Gräulingbirne 18.
Granken 122.
Grasbraune 101.
Graubirne 3.
Graucleoner 117.
Graue, gute 3.
Grauer 117.
Grauhänsch 116.
Graukibber 117.
Graukopf 18.
Griechische, weiße 106.
Griepe 71.
Griffelbeere 71. 122.
Griotte 67.
  deutsche 69.
Grobburger 103.
Grob-Elbling 103.
Grober 103.
Grobes 103.
Grobschwarz 90.
Grosselbeere 126.
Grübelnuß 83.
Grübler 113.
Grünbeere 126.
Gründel 119.
Grünedel 119.
Grüne, gute 62.
Grünelbling 100.
Grüner 91.
Grünhainer 106.
Grünling 41. 116.
Gulderling, doppelter 30.
  süßer 30.
  einfacher gelber 30.
  gelber 30.
  gelber englischer 30.
  Lotharinger bunter 31.
  rother 30.
  rother englischer 30.
  spanischer 31.
  spanischer gestreifter 31.
  süßer 30.
  wintergrüner 31.
Gulderling 30.
Gurkenbirne 9.
Gutedel 92. 93.
  blauer 94.
  früher 93.
  gelber 93.
  grüner 93.
  rother 93.
  rother geschlitztblätteriger 94.
  rother spanischer 94. 99.
  schwarzer 94. 98.
Gutedel, spanischer 94.
  weißer 92. 93.
  weißer geschlitztblätteriger 94.
  weißer kleiner 93.
  weißer Pariser 93.
  weißgrüner früher 93.
Gutedler 93.

H.

Haarbeere 131.
Haberschlehe 60. 61.
Hängling, rother 92.
  schwarzblauer 92.
  weißer 92.
Hänglinge 92.
Härtling, gelber 52.
  rother großer 52.
Häusler 92.
Haferbirne 9.
Haferkirsche 71.
Haferpflaume, wilde 60.
Hagapfelstrauch, kleiner 78.
Hageapfel 78.
Hagebot 78.
Hagebutten-Calvill, früher 26.
Hagedorn 77.
Hagedornmispel 78.
Hahnenhode 57. 76.
Hahnenpflaume 57.
Hainbuttenbirne 20.
Hainebutten-Calvill, früher 26.
Halbsteinobst 76.
Hammerbeere 122.
Hammerbesten 122.
Hansen 102.
Harbeerstrauch 131.
Harlske 76.
Hars-Leoclii 111.
Hartelben 104.
Hartheinisch 97.
Hartheinsch 97.
  grüner 97.
Harthengst 97.
Harthünsch 116.
Hartriegel, gelber 76.
Hartwegstraube, blaue 90.
Haschat Lbyblin 111.
Hasel 83.
Haselbirne 9.
Haselnuß 83.
  gemeine 83.
Haselnußmandel 54.
Haselnußstrauch 83.
Haselstaude 83.
Haselstrauch 83.
  großer 84.
Hassel 83.
Hauspflaume 56.
Hauszwetsche 56.
  frühe 57.
Haynerholz 78.
Heckdorn 55. 77.
Heckenbeere 55. 126.
Heckenkirsche 65.
Heckenschlehe 55.
Heckenstachelbeere 127.
Heckenweißdorn 78.
Heckpflaume 55.
Heidelbeere 121.
  gemeine 121.
  immergrüne 122.
Heidelbeere, rothe 122.
Heidelbeerstrauch, gemeiner 121.
Heidelbeerstaude 121.
Heinrichsbirne 19.
Heinisch 116.
Heinsch 116.
  schwarzer 112.
Heinschen 115.
  weißlichgrüner 116.
  weißer 116.
  rother 116.
  schwarzer 116.
Heinzemänner 78.
Heinzerleinsdorn 78.
Heinzler 114.
Herbst Anis-Calvill, rother 25.
Herbstapfel, rother kurzdauernder 35.
Herbstbergamotte 15.
Herbstbirne, gestreifte lange grüne 7.
  schönste 16.
Hirbstbirnen 6.
Herbstbreitling 28.
Herbst-Calvill, gestammter rother 24. 27.
  gelber 24.
  gestreifter 24.
  gestreifter gelber 24.
  gestreifter rother 24.
  rother 24.
  weißer 24.
Herbst-Erdbeerapfel, gestreifter 24.
Herbstfarosapfel, großer rother 32.
Herbst-Present 24.
Herbst, rother 35.
Herbst-Taubenapfel, rother 34.
Herbst-Zuckerbirne, grüne 8.
Herlitze 76.
Herrenapfel, großer 28.
  weißer 28.
Herrnpflaume 63.
  frühe 63.
  orleanische 63.
  perdrigonartige 64.
  späte 64.
Herske 76.
Herzkirsche, Büttner's schwarze 72.
  englische weiße frühe 74.
  frühe lange weiße 73.
  frühe schwarze 72.
  gelbe 75.
  große schwarze 72.
  große schwarze glänzende 73.
  große schwarze mit festem Fleische 73.
  rothe neue 75.
  schwarze 72.
  schwarze neue 73.
  schwarze süße 73.
  ungarische 73.
  weiße und roths große 74.
Herzkirschen, bunte 73.
  gelbe 75.
  schwarze 72.
Herzogenkirsche 66.
Herzogspflaume 63.
  frühe 63.
Herzog von Orleans 63.

Digitized by Google

Herz-Strichapfel, rother 35.
Hespel 77.
Hespelbaum 77.
Hespellen 77.
Hesse 83.
Hesserten, gestreifte 60.
Heunsch 116.
Heunschler 116.
Heusch 116.
Himbeckbeere 131.
Himbeerapfel, braunrother 22.
  langer rother 27.
Himbeere 131.
  blaue 133.
  gemeine 131.
  gemeine rothe 132.
  rothe 132.
  strauchartige 132.
Himbeer-Erdbeere 130.
Himbeerstaude 131.
Himbeerstrauch 131.
  englischer rother zweimaltragender 132.
  englischer weißer zweimaltragender 132.
  englischer zweimaltragender 132.
Himbrem 131.
Himmelbeere 131.
Himpelbrem 131.
Hindbeere 131.
Hindelbeere 131.
Hindelen 131.
Hinkbeere 131.
Hinschen, weißer 112.
Hinschene 116.
Hirschbollen 108.
Hodenpflaume 57.
Höhperle 122.
Hönigler 105.
Hoheitspflaume 57. 59.
Hohlbeere 131.
Holaart, holländischer 31.
  süßer 31.
Holländer, doppelter 31.
Hollbeere 131.
Holzapfel 21.
Holzapfelbaum 21.
Holzbirnbaum 1.
Holzbirne 1.
Holzkirsche 71.
Hombeere 131.
Honigbirne, römische 4.
  rothe 20.
  wilde 15.
Honigtraube 105.
  weiße 105.
Horlicke 76.
Hornißbirne 20.
Hornkirsche 76.
Hornstrauch, gelber 76.
Hügelerdbeere 130.
Hünsch 116.
Hüntsch 116.
Hubler 98. 114. 115.
Hundsdorn 77.
Hyazinthpflaume 61.

J.

Jägerbirne 11.
Jagdbirne 11.
Jakobitraube 89.
Jakobsapfel 48.
Jakobsbirne 6.
Jakobspflaume, frühe 64.
Jakobstraube 89. 91.
  frühe 89.
Javor 108.
Jerusalemsapfel 34.
Jerusalemskirsche 69.
Jerusalemspflaume 58.
  gelbe 58.
Jerusalemstraube 94.
Imperatrice, weiße 62.
Imperiale, violette 57.
  violette mit scheckigen Blättern 59.
Johannespflaume 64.
Johannisbeere, englische mit großen weißen Früchten 126.
  englische schwarze 126.
  gemeine 125.
  gemeine fleischfarbige 126.
  gemeine perlfarbige 126.
  gemeine weiße 126
  gewöhnliche 125.
  gewöhnliche rothe 125.
  großbeerige weiße mit purpurrothen Linien 126.
  große holländische rothe 125.
  mit fleischfarbener Frucht 126.
  mit großen rothen Früchten 125.
  mit kleinen weißen Früchten 126.
  mit sehr großen rothen Früchten 125.
  rothe 125.
  schwarze 126.
  schwarze mit dem makulirten Blatt 126.
  schwarze mit nierenförmigen Blättern 126.
  stachelige 127.
Johannisbeerstrauch, gemeiner 125.
  rother 125.
  schwarzer 126.
Johannisträublein 125.
Johannistrauben 125.
Irbselen 124.
Isambert 7.
Isenbart 7.
Judenkirsche 76.
Jungfernapfel 24. 47.
Jungfernbeere 126.
Jungfernbirne 5.
  kleine 8.
Jungfernpflaume, große 62.
  kleine 62.
  rothe 65.
  weißpunktirte 62.
Junker 92.
  Hansbirne, graue 9.
  Hans, goldener 9.
  Hans, weißer 9.
  rother 94.
  weißer 92.

K.

Kadarke, blaue 112.
Käsebeere 65.
Kästenbaum 85.
Kaiser, weißer 58.
Kaiserapfel 27.
  grüner 32.
  weißer 27.
Kaiserbirne mit dem Eichenblatt 12.
Kaiserin, blaue 57. 59.
  dunkelblaue 59.
  mit dem Eichenblatt 12.
  violette 57. 59.
  weiße 58. 62.
Kaiserpflaume, Alexandrinische 57.
  blaue 57.
  diapreartige 57.
  geflammte 60.
  große 57.
  rothe 57.
  violette 57.
  violette mit bunten Blättern 59.
  weiße 58. 62.
Kantäpfel 22.
Kantapfel 24.
  Danziger 22. 24.
  englischer 22.
Kantjesapfel 41.
Kanzlerpfirsche 50.
Kappesbirne, rothe 12. 18.
Kapuzinerkutten 117.
Karsebeere 71.
Karsen 65.
Karsten 65.
Karthäuser 7.
Kasebeere 65.
Kastanie 85.
  ächte 85.
  gewöhnliche süße 85.
  gute 85.
  italienische 86.
  süße 85.
  zahme 85.
Kastanienbaum 85.
Katzendreckeler 95.
Katzenkopf 19.
Kernapfel, großer 33.
Kernobst 1.
Kertsche 55.
Kibitzenei 63.
Kietsche 55.
Kietschenpflaume 55.
Kietschken 55.
Kilianer 105.
Kinzie, langstielige 61.
Kipperle 120.
Kirschbaum, zahmer 65.
Kirschbirne 6.
Kirschblüthe 16.
Kirsche, Allerheiligen- 70.
  arabische 65.
  asiatische 65.
  braune spanische 72.
  flämmische 74.
  gemeine 65.
  große ungarische 67.
  holländische 66. 69.
  Kirchheimer 69.
  Lauermanns große 75.
  neue englische 68.
  Ostheimer 71.
  pfälzer 67.
  polnische 70.
  saure 65.
Kirsche, schwarze ungarische 67.
  süße 71.
  türkische 65.
  vier auf ein Pfund 74.
  wahre englische 67.
  welsche 76.
Kirschenbaum 65.
Kirschweichsel 67.
Kitte 20.
Klübinger 118.
Klämmer 103.
Klapperäpfel 22.
Klapperapfel, großer gelber 84.
Klebroth 117.
Kleinbeer 103.
Kleinberger 103. 104.
  klebige 104.
Kleinschwarzer 101.
Klember 103.
Klingelberger 100.
Klingenberger 90.
  großer 90.
Klöpfer 114.
  schwarzer 115.
Kloterbusch 83.
Klosterbeere 126. 127.
Knackelbeere 130.
Knackerdbeere 130.
Knackerle 120.
Knackerling 120.
Knausbeere, rothe 125.
Knoller 105.
Knorpelkirsche 73.
  braune 73.
  Büttner's gelbe 75.
  frühe schwarze 73.
  große schwarze 73.
  große späte schwarze 73.
  kleine schwarze 73.
  rothe neue 75.
Knorpelkirschen, bunte 75.
  gelbe 75.
  schwarze 73.
Königin Claudia, große 62.
  kleine 63.
  violette 62.
Königin, englische 9.
  von Tours 64.
Königsapfel 29.
  englischer 29.
  gelber englischer 29.
  von Jersey 32.
Königsbirne von Neapel 10.
Königs-Calvill 29.
Königsedel 94.
Königsgeschenk von Neapel 10.
Königs-Gutedel, rother 94.
Königskastanie, weiße 86.
Königs-Mundapfel 47.
Königspflaume, Diel's 64.
  späte 64.
  Tourier 64.
  von Tours 64.
Kohlapfel 45.
Kohle, glühende 57.
Kontorapfel 24.
Kornapfel, kleiner 48.
Kracher 93.
Krachgutedel 93.
  weißer 93.
Krachlampe 93.
Krachmandeln, bittere 81.
  süße 80.
Krachmost 93.
  rother 93.
Krachmoster 93.
Krachnuß 84.
Krackbeere 121. 122.
Krähenbeere 123.
Kräuselbeere 126.
Kräuter-Reinette 40.
  fruchtbare 40.
Krasselbeere 132.
Kratzbeere, schwarze 132.
Krausbeere 125.
  schwarze 126.
Krauses 103.
Kreeben 71.
Kreeke 60.
Kreutzer 106.
Krieche 60.
  blaue 61.
  grüne 63.
Kriechel 60. 61.
  wilde 55.
Kriechenbaum 60.
Kriechenpflaume 60. 61.
Krieke 55. 60.
  Catalonische 59.
Kriekenbaum, wilder 55.
Krietschkirsche 71.
Krisowatna 106.
Kristeller 103.
Kronapfel, rother 35.
Kronherzkirsche, englische 72.
Krüchel 60.
Krükeln 55.
Kümmelbirne, französische 9.
Kümmeltraube 95.
Kümmerlingtraube 108.
Kürbisbirne 19.
Küttenbaum 20.
Kuhtacken 121.
Kurzstiel, grauer 43.
Kurzstieler 105.
Kutte 20.
Kuwetsche 55.

L.

Lagler 108.
  großer gelber spanischer 108
  grüner 108.
  rother 108.
  weißer 108.
Lambertsnuß 84.
  rothe 84.
  weiße 84.
Langhannsbirne 13.
Languedoc 98.
  weißer 105.
Lansatsbirne 10.
Lauermannskirsche 75.
Lausanet 104.
Lazarolbirne 20.
Leany-Szöllö 116.
Lederäpfel 36.
Lederapfel 42.
Lederkirsche 73.
Leopoldskirsche 68.
Lerchenei 64.
Lieblingspfirsche, kleine 51.
Liegele, langstielige 61.
Lindauer 115.
Listan labrenado 113.

Digitized by Google

!iſtan, weißgelbe 112.
violette 113.
!oskrieger 31.
!othkirſche 69.
bunte 75.
große lange 69.
ſchwarze 73.
!ouiſe, gute 11.
!ouiſenapfel, Königin 47.
!ouiſenbirne, gute 11.
!udovika, gute 11.
!uyke 45.
!uykenapfel 45.

M.

Madebeere 131.
Mährer 102.
Mäuſebirne 9.
Magdalene, rothe 49. 50.
weiße 51.
Magdalenenbirne 5.
Magdalenen-Härtling, weißer 51.
Maiherzkirſche, große frühe 72.
ſüße 72.
Maikirſche, doppelte 66.
große rothe 66.
ſchwarze 68.
verworfene 67.
Malagatraube 106.
Malonke, gelbe 58.
weiße 58.
Malterdinger 117.
Maltheſerbirne 9.
Maltheſerpfirſche 50.
Maltheſerpflaume 57.
Malvaſier 98. 105.
früher mit fein gewürzhaftem Geſchmack 106.
früher weißer 105.
früher weißer mit fein gewürzhaftem Geſchmack 106.
gelber größerer früherer 105.
größerer früherer 105.
großer grüner ſpäter 106.
grüner größerer früherer 105.
kleiner ſchwarzer mit ungleichen Beeren 106.
-Muskateller 98.
rother 92. 99.
rother griechiſcher 106.
ſchwarzblauer früher mit fein gewürzhaftem Geſchmack 106.
ſpäter weißgrünlicher 106.
weißer 99.
weißer griechiſcher 106.
Malvaſierbirne 5.
Malvaſierkirſche 70.
Malveſierbirne 6.
Mandel 80.
perſiſche 49.
Mandelaprikoſe, Rotterdamer 54.
Mandelbaum 80.
bitterer 80.
gemeiner 80.
mit gefüllter Blüthe 81.
ſüßer 80.
Mandelnuß 84.
Mandeln, bittere 81.
Mandeln, ſüße 80.
Mannabirne 10.
Margarethenbirne, große 5.
kleine 6.
Marienthaliſche 45.
Marillen 55.
Markbirne 8.
Markgräfin 11.
Mark-Reinette, frühe rothgefleckte 38.
rothgefleckte 38.
Marmorkirſche, lange 75.
Marrokkaner, blauer 108.
weißer 108.
Marocconpflaume 64.
Marone 86.
Maronenbaum 85.
Maronke, große 58.
Marquiſe 11.
Marrenbaum 85.
Marſelattraube, weiße 106.
Martinsapfel 32.
Martinspflaume 62.
Martin, trockener 13.
Marunke, gelbe 58.
Marzimmer 118.
Marzipan-Reinette 37.
Maſche, rothe 57.
Matapfel, brauner 45.
weißer 45.
Mauchel 126.
Maugero-Pflaume 61.
Maulbeerbaum, ſchwarzer 120.
gemeiner 120.
Maulbeere, gemeine 120.
ſchwarze 120.
Maulbeerkirſche 72.
Mehlbeere 78. 122.
Mehlbeerſtrauch 78.
Mehlbirne 20.
Mehldorn 77.
Mehlſäßchen 78.
Mehlhoſen 78.
Mehlplatten 78.
Mehlſtrauch 78.
Mehlweiß, rother 104.
Mehlweiße 116.
grüne 103. 116.
rothe 116.
Meiſenuß 83.
Mellele 61.
Mellen 55.
Mespel 77.
Methling, weißer 92.
Meyerin, ſpäte 58.
verſchiedenförmige 58.
Mignonne, große 50.
Mirabelle 60.
deutſche 63.
doppelte 65.
gelbe 64.
größte 65.
große 65.
grüne 65.
kleine gelbe 64.
Metzer 65.
ſchwarze 64.
Mirabellenpflaume 64. 65.
Mirobalane 68.
Miſpel 77.
einſamige 78.
gemeine 77.
holländiſche 77.
ohne Kern 77.
Miſpel, wilde 77.
Miſpeläpfel 47.
Miſpelbaum 77.
Miſpelbirne 20.
Miſpelſtrauch 77.
Miſſethäter 105.
Mitſcherling 124.
Möhrchen, frühes 89.
ſpäte 117.
Möllesen 55.
Möller 7.
Mogel 57. 58.
Mogolspflaume 58.
Mogul, großer 19.
Mohrenbutte 98.
Mohrenkönigin 117.
Moletten 53.
Monats-Erdbeere 129.
rothe 129.
weiße 129.
Monſieur, früher 63.
Monſieurspflaume, ſpäte 64.
Montagne, doppelte 50.
Moosbeere 123.
ſchwarze 121.
Moosbeerenſtrauch 123.
Moosjocken 122.
Moospreißelbeere 123.
Morelle, große 67.
Morgenbirne 2.
Morillenpflaume 62.
Morillon, zweifarbiger 90.
Morunke, gelbe 58.
Moruſel 126.
Moskauer-Ralivia 26.
Mosler, gelber 120.
Moſt 92.
Moſter 92.
rother 93.
Müller 119.
Müllerbrod 78.
Müllerrebe 119.
frühe 119.
hellrothe 119.
ordinäre 119.
ſchwarzblaue 119.
Müllerweib 119.
Muscat bell 95.
Muthja 91.
Muskat, großer gelber 106.
großer weißer 106.
Muskat-Gutedel 93.
ſchwarzer 94.
weißgelber 93.
Muskat-Reinette 39.
Muskattraube, ſchwarze 95.
Muskattrollinger, blauer 98.
Muskatály 95.
Muskate-Calvill, geſtreifter 26.
Muskateller 92. 94. 95.
blauer 95.
brauner 95.
Damascenerpflaume 63.
grauer 95.
großer rother ohne Muskatellergeſchmack 112.
grüne 16.
grüner 93. 95.
grüner ohne Muskatellergeſchmack 106.
Malvaſier 98.
rother 95. 118.
Muskateller, rother ohne Muskatellergeſchmack 119.
rother ſpaniſcher 99.
ſchwarzblauer 95.
ſchwarzblauer mit länglichen Beeren 96.
ſchwarzer 63. 67. 95.
violetter 96.
weißer 93. 95.
weißer mit großen länglichen Beeren 95.
weißgelber 95.
Muskateller-Aprikoſe 54.
Muskatellerbirne, deutſche 11.
gebläumte 3.
kleine 4.
kurzſtielige 4.
mit ſtarkem Stiele 18.
Robert's 16.
ſchöne, von Nancy 8.
von Metz 11.
Muskateller-Erdbeere 130.
Muskateller-Gutedel 93.
Muskatellerhärtling, glatter 52.
nackter blutrother 53.
Muskatellerkirſche, Prager 67.
Muskateller-Orangebirne 5.
Muskateller-Pomeranzenbirne 5.
Muskateller-Reinette 39.
Muskatentraube, weiße 95.
Mutter mit den Kindern 109.
Myrtenbeere 121.

N.

Näßlinger 105.
Naspelbaum 77.
Natt, doppelte 68.
große 69.
Neapolitanerin, wahre 12.
Nektarine, Newingtoner 52.
römiſche 53.
rothe 62.
weiße 52.
Nespel 77.
Nespelbaum 77.
Netz-Reinette 38.
Neutzerling 46.
Niederländer 100.
Nivette, ſammtartige 51.
wollige 51.
Nonnenkirſche, große 68.
Norbertspflaume 64.
Nordamarelle 69.
Nospel 77.
Nuß, dünnſchalige 83.
gemeine längliche 83.
gemeine runde 83.
große runde ſpaniſche 84.
große ſpaniſche eckige 84.
römiſche 84.
welſche 81.
Nußbaum 81.
welſcher 81.
Nußſtrauch 83.

O.

Oberländer 120.
neu Gewächs 100.
Ochſenauge, gelbes 58.
kleines 109.
Ochſenherz 72.
Ochſenherzkirſche 73.
Oeſtreicher 91.
rother 91.
ſchwarzer 91.
Oettinger 120.
Offenburger 114.
Oliventraube, ſchwarzrothe 106.
Olmeren 126.
Orangeaprikoſe 54.
Oranienkirſche 66.
rothe 70.
Oriäniſch 97.
Orleaner 97.
Orleans 96. 97.
früher 105.
gelber 97.
grüner 97.
Orleanzer 97.
Orlenzer 97.
Ortlieber 119. 120.
großer gelbgrüner 120.
kleiner gelber 120.
kleiner grüner 120.
Ortliebiſche 120.
Oſterapfel 23.
Oſterberg 15.
Oſter-Calvill, gelber 23.
geſtreifter rother 26.
Oſterei, rothes 57.

P.

Pärreinette 39.
Pallasapfel, gelber 28.
Pantoffelpflaume 60.
zweimaltragende 60.
Papageyapfel 29.
Paradesbirne 3.
Paradepfirſche 51.
Paradesapfel 23.
Paradesbirne 10.
Paternoſterapfel 27.
Pedro Ximenes, ſchwarzer 115.
Pelzweichſel, deutſche 68.
Pelzzwetſche 57. 59.
Pepping, engliſcher 39.
geſtreifter 42.
großer 39.
kleiner 38.
unvergleichlicher 38.
weißer 22.
Perdrigon aus der Normandie 64.
blauer 64.
bunter 63.
normänniſcher 64.
rother 62.
ſchwarzer 64.
ſpäter 64.
weißer 62.
violetter 64.
Perdrigonpflaume, violette 64.
Perlbirne 6.
Perlkirſche 74.
Perſen 49.
Peruvianerin 49. 50.
Peterſelyer Sydd 94.
Peterſilientraube 94.
rothe 94.

Digitized by Google

Petersilientraube, unächte 94.
weiße 94.
Pfaffelbeere 124.
Pfaffenbeere 126.
Pfalzgräfin, kleine 4.
Pfefferbeere 126.
Pferdenuß, lange 82.
Pferschke 49.
Pfersen 49.
Pfersich 49.
Pfersichbaum 49.
Pferling 49.
Pfingstapfel 47.
Pfirschaprikose 55.
Pfirsche 49.
gelbe 50.
gelbe glatte 52.
Genueser 50.
mit gefüllter Blüthe 52.
monströse 52.
persische 51.
portugiesische 51.
sanftfarbige 51.
späte wunderschöne 51.
violette 52.
wunderschöne 51.
zwollische 51.
Pfirschen, glatte 52.
nackte 52.
wollige 49.
Pfirschenbaum 49.
Pfirsching 49.
Pfirschmandel 81.
Pfiesich 49.
Pfirsich-Mandelbaum 80.
Pfirsichpflaume 62.
Pfirsike 49.
Pflasterbeere 130.
Pflaume aus der Schweiz 62.
Berliner 60.
Brügnoller 62.
bunte 63.
bunte herzförmige 57.
Catalonische 59.
cyprische 57.
flandrische 57. 59.
frühe weiße 59.
gelbe frühe 59.
gemeine 56.
gesprengelte 57.
große welsche 58.
grüne 62.
italienische 62.
kernlose 59.
kirschförmige 65.
lange grüne 58.
ohne Stein 59.
Reizensteiner 60.
rothe süße 57.
saure 65.
schwarze von Montreuil 64.
schweizer 62.
spanische aus Catalonien 59.
steinlose 59.
strauchartige 71.
syrische 64.
ungarische 56.
venetianische 60.
von Briançon 57.
von Wentworth 63.
weiße holländische 58.
weiße indische 60.
wilde 55. 56.
Pflaume, zweimalblühende und zweimaltragende 60.
zweimaltragende 60.
Pflaumenbaum, gemeiner 56.
wilder 55. 56.
Pflaumenschlehe 60.
Pflaumenzwetsche, große englische 57.
italienische 57.
Pflinder 60.
Pflüde 61.
Pflullinger 45.
Pfundäpfel 32.
Pfundapfel, rothgestreifter 33.
Pfundbiene 19.
kleine 19.
Pfückelbeere 121.
Piles Rousset 31.
Pilgrim, kleiner 46.
Pilse 61.
Plattäpfel 47.
kugelförmige 48.
wahre 47.
Pollwillersbirne 20.
Pomeranzenbirne, bunte 5.
gelbe 5.
gemeine 5.
grüne 5.
rothe 5.
runde 5.
Pomeranzen-Hodenpflaume 57.
Pontak 107.
Portugieser, weißer 108.
Posselbeere 124.
Praußbeere 122.
Preißelbeere 122.
schwarze 121.
Preißelbeerstaude, gemeine 122.
Presentapfel 28.
Preußelbeere 122.
Printanier, rother 113.
Prinzenapfel 30.
Prinzenkirsche 68. 73.
Prinzessin 57. 59.
holländische große 75. 76.
kleine 51.
Prinzessinpfirsche, große 50.
Prinzessinpflaume 57. 59.
Prinzeßkirsche 74.
Prummelbeere 124.
Puckelbeere 121.
Purpurpfirsche, frühe 49.
Purpurpflaume 59.
Purpurzwetsche 59.
Puttegraden 122.
Putzscheere 112.

Q.

Que 20.
Quetschenbaum 56.
Quetschentraube 108.
Quetschgenbaum 56.
Quette 20.
Quirlpflaume, Brünner 57.
Quitke 20.
Quitte 20.
portugiesische 21.
von Portugal 21.
Quittenapfel 20.
französischer 23.
Quittenbaum 20.
Quittenbaum, gemeiner 20.
Quittenbirne 20.
Quittenstrauch 20.

M.

Rabetbeere 32.
Räuschling 114. 120.
edelweißer 115.
edler weißgelber spanischer 115.
gelbholziger blauer 115.
gemeiner weißer 114.
großer 114.
kleiner 120.
schwarzblauer 115.
schwarzer 115.
weißer 114.
Räuschlinger 120.
weißer 114.
Raisler, rother 118.
weißer von Oedenburg 102.
Rák Szölö 120.
Rambour, großer 32.
lotharinger 32.
Rambouräpfel 32.
Rambouren 32.
mit engem Kernhaus 32.
mit großem Kernhaus 32.
Rambourger 32.
Rammler 103.
Ranczi 89.
Ranfoliza 118.
Ranka Druge Struke 117.
Ratafia-Weichsel 69.
Rau Folak 118.
Rauchbeere 126. 127.
Rauchfarb 117.
Rauchler 117.
Rauhelben 103.
Rauhelbene 104.
Rauländer 117.
Rauschbeere 122.
Rauschgrün 123.
Rauschling 114.
Rebhühnerei, weißes 62.
violettes 64.
Rebhuhnpflaume, rothe 62.
violette 64.
Rebstock 86.
Rechtweiße 118.
Recske-Czeosti 108.
Refoseo 107.
Regelsbirne 13.
Rehfahles 117.
Reichenweiherische 120.
Reinette, ächte graue französische 42.
doppelte Casseler 44.
englische 38.
französische 36.
gestrickte 38.
getüpfelte 40.
glänzende 36.
glatte gelbe 39.
große Casseler 44.
große englische 36.
große graue 42.
grüne 37.
Harlemer 36.
kleine Casseler 44.
kleine graue 43.
Reinette, Lotharinger, grüne 36.
New-Yorker 44.
picotirte 40.
rauhe 42.
rothe 40.
liegende 44.
späte gelbe 43.
süße graue 42.
von Breda 37.
von Lüneville 37.
von Orleans 44.
von Sorgoliet 37.
weiße 38.
zwei Jahre dauernde 37.
Reinetten 36.
einfarbige 36.
graue 42.
rothe 39.
Reisler, grüner 100.
Reißbeere 124.
Reneclode 60.
blaue 62. 64.
Fürstenzeller 63.
große 62.
kleine 63.
kleine grüne 62. 63.
schwarze 62.
violette 62.
Renetten 36.
Renettenbirne 8.
Rhabarberbeere 124.
Rheinelben 103.
Rheingauer 100. 117.
Ribesel 125.
Riesenhimbeere 132.
Riesennuß, Halle'sche 84.
längliche 84.
Riesenwallnuß 82.
Rießler 100.
Rießling 91.
grüner 91.
Rießlinger, weißer 100.
Rietbirne 9.
Rippenäpfel 22.
Rischling, blauer 117.
Risser 103.
Rißling 99. 100. 120.
grauer 117.
großer 100.
kleiner 100. 120.
rother 100. 118.
rothstieliger 100.
schwarzer 101. 117.
weißer 100.
Rißlinger 100.
Römer 97.
Röstling 100.
rothstieliger 100.
Röslinger 100.
Rohlander 117.
Rohrclevner 107.
Rohrtraube 114.
Roode-Kantapfel 24.
Roschellertraube, grüne 120.
Rosenäpfel 33.
längliche 33.
kugelförmige 34.
platte 34.
zugespitzte 33.
Rosenapfel, Florentiner 34.
Rosenapi 48.
Rosenbirne 6.
Rosen Calvill, früher 26.
Rosenpfirsche 52.
Rosette, marmorirte 34.
Rosine, kleine 110.
Rosmarinapfel, weißer italienischer 34.
Rosmarintraube 92.
Roßbeere 121. 122.
Roßpflaume, rothe 57.
Roßwallnuß 82.
Rostocker 47.
Rothbäckchen, kleines 47.
Rothbart, kleiner 47.
Rothbirne 20.
Rothclävler 118.
Rothcläoner 118.
Roth-Clauser 118.
Rothedel 94. 118.
Rothelben 104.
Rothelber 104.
Roth-Elbing 104.
Rothelmene 104.
Rother 117.
ordinärer 91.
Rothfränkisch 118.
Rothfranken 118.
Rothheinisch 116.
Rothhinsche 112.
Rothkelchen 47.
Rothkirschbaum 71.
Rothkläber 118.
Rothmost 94.
Rothraisler 101. 102.
Roth-Silberweiß 104.
Rothunger 104.
Rothurben 102.
Rothweißer 104.
Rothwelscher 99. 102.
Rothwiener 118.
Rothzwetschge 59.
Rübizelstrauch 125.
Rübsel 125.
Rüschling 114.
Rüssel 100.
Ruhländer 117.
Ruländer 117.
großer 118.
kleiner 117.
weißer 120.
Rulander 117.
Rundäpfel 33.
Rungauer 120.
Russelet, gelbe 17.
von Rheims 17.
Russeleten 15.
Russeline 18.

S.

Safranpfirsche 50.
Salsendorn 124.
Salvaner 91.
Salvanier, grüner 91.
Salvener 91.
Salviner 91.
Samentraube 99.
Hartwigische 99.
Sankt Clauser 118.
Hermannsbirne 10.
Lezainsbirne 9.
Sarasin 10.
Sauapfel 21.

Digitized by Google

Sauapfelbaum 21.
Saubirne 1.
Sauerach 123.
Sauerbeere 123.
Sauerdorn, gemeiner 123.
Sauerlothkirsche 69.
Sauerkirsche, braunrothe 69.
Büttner's schwarze neue 68.
frühe 68.
herzförmige 68.
Sauerkirschen 66.
Sauerkirschenbaum 65.
Sauerschwarz 116.
Schalenobst 79.
Scharlach-Bocksbeere 133.
Scharlach-Erdbeere 130.
doppelte 129.
große 129.
virginische 130.
von Bath 129.
Scharvaner 91.
Schattenkirsche 65.
Scheibenapfel 41.
Scheibenbirne 14.
Schelmenbirne 8.
Scheuchner aus Oedenburg 113.
blauer 113.
rother 113.
schwarzblauer 113.
weißer 113.
Schieler 117.
Schierapfel 41.
Schlehe 55.
große blaue 55.
weiße 55.
wilde 55.
zahme 60.
Schlehenbaum 55.
Schlehenpflaume 61.
Schlehenstrauch 55.
Schleitheimer 119.
Schliege 98.
Schlinke 55.
Schlinnen 55.
Schlizeredel 94.
Schlotterapfel 28.
großer gelber 24.
van der Flees 28.
Schlupfen 69.
Schmackhafte 8.
Schmalzbirne, Brester 6.
Schmiedstoffel 99.
Schmutzige 9.
Schönedel 92. 93.
Schöne von Choisy 70.
Schönfeiler 91.
Schönpflaume, dattelzwetschenartige 59.
Schwäbler 91.
Schwarzbeere 121.
Schwarzblauer, später aus Chiavenna 113.
Schwarzdorn 55.
Schwarze, frühe 113.
Schwarzelbene 104.
Schwarzelbling 104.
Schwarzer 117.
Schwarzheinisch 116.
Schwarzkirschen 72.
Schwarzurden 103.
Schwarzwelscher 98.
Schwefelkirsche 75.
Schweinkrieche 60. 61.
Schweizerbergamotte 15.
Schweizerhose 7.
Schweizerpflaume, frühe 57.
kleine 62.
Schweizertraube 90. 114.
Seeclevner, blauer 117.
Seidenapfel 33.
Seidentraube 105.
gelbe 105.
grüne 105.
Selenial 106.
Selenika 106.
Selenyhizh 91.
September-Damascene 64.
Sieben in's Maul 4.
Silberling 92.
rother 93. 104.
Silberrüschling 114.
Silberweiß 120.
Silberweiße 103.
Silberweißling 92.
Skadarka 112.
Sleen 55.
Slehe 55.
Sommerambrabirne 3.
Sommerambrette 3.
Sommerapothekerbirne 5.
Sommerapfel, astrachanischer 35.
Sommerbergamotte 5. 14.
graue 15.
große 14.
lange 14.
runde 14.
Straßburger 14.
Sommersbirne, graue gute 3.
ohne Schale 16.
schönste 3.
zartschalige 16.
Sommerbirnen 2.
Sommer-Calvill, früher gelber 25.
gestreifter 25.
rother 25.
rothgestreifter spitzer 25.
weißer 25.
Sommerdorn 2.
Sommereierbirne 3.
Sommererdbeerapfel 25.
rother 25.
weißer 25.
Sommerhonigbirne 16.
Sommerkönig 17.
Sommermuskateller, gelbe frühe 3.
Sommermuskatellerbirne, große lange 4.
kleine 4.
Sommerpepping, marmorirter 42.
marmorartiger 42.
Sommerpomeranzenbirne 5.
müskirte 5.
Sommer-Rabau, weißer 46.
Sommer-Rambour, rother 32.
weißer 33.
Sommerrobine 16.
Sommerrusselet, gelbe 17.
große 17.
grüne 16.
langstielige 17.
Sommerschafsnase, weiße 29.
Sommer-Taubenapfel, weißer 34.
Sommerveilchenapfel 33.
Sommerzapfenbirne, große 18.
Sommerzuckerbirne 5.
Soodkirsche, braune 68.
rothe 70.
schwarze 68.
Sorbapfel 79.
Sorbbirne 79.
Spätpfirsche, große gelbe 51.
purpurfarbige 49.
Spätreinette, gelbe 42.
Spätzwetsche, gelbe 58. 60.
Spanninger 94.
Sparbirne 3.
Spathregelsbirne 13.
Speckbirne 5.
graue 4.
Speckkirsche 72.
Speierling 79.
Sperber 79.
Sperberbaum 79.
Speyerapfel 79.
Speyerer 117.
Speyermer 117.
Spieling 55.
Spieräpfel 22.
Spierapfelbaum 79.
Spierbirne 79.
Spierling 79.
Spierlingsbirne 79.
Spilling, Catalonischer 59.
einfarbiger 60.
gelber 59.
gelber kleiner 59.
gemeiner gelber 60.
zweifarbiger 60.
Spindelpflaume 60.
gelbe 59.
Spitzäpfel 47.
Spitzelbling 103.
Spitzkleinberger 103.
Spitzweischer, weißer 108.
Spörling 79.
Sporapfel 79.
Sporbaum 79.
Sporbirne 79.
Srebro belo 120.
Stachelbeere 126.
behaarte 127.
bogige 127.
gemeine weiße 127.
glatte 127.
haarige 127.
kleine 127.
rothbraune 127.
rothe 127.
wilde 127.
Stachelbeerstrauch 126.
Staudelbeere 121.
Staudenkirsche, niedere 71.
Stechbirne 14.
Stechdorn 126.
Steinbeere 122. 130. 133.
Steinbrombeere 133.
Steinkirsche 71.
Steinkopf 130.
Steinlose 59.
Steinmandeln, bittere 81.
süße 80.
Steinnuß, große 83.
kleine 83.
Steinobst 48.
Sternapfel 29.
Stern-Calvill 29.
Stettiner, rother 47.
Stichbeere 126.
Stickbeere 127.
Stock, deutscher 103.
Sträumerling 45.
Straßburgerbirne 5.
Straußweichsel 68.
Streifling 45.
Streiflinge 44.
kugelförmige 46.
längliche 45.
glatte 45.
walzenförmige 45.
zugespitzte 46.
Süßapfel, guter 28.
Süßedel 117.
Süßgrober 103.
Süßkirschbaum 71.
Süßkirsche, punktirte 75.
punktirte mit festem Fleische 75.
runde marmorirte 75.
Süßling 90. 92.
krächelnder 93.
ostreicher 94.
schwarzer 117.
Süßroth 91.
Süßschwarze 91.
Süßtrauben 120.
Süßweichseln 66.
Süßwelscher 103.
Sumpfbeere 122.
Sumpfbeerstrauch 122.
Sumpfheidelbeere 122.
Sumpfmoosbeere 123.
Sumpfpreißelbeere 122.
Sylvaner 91.
blauer 91. 117.
grüner 91.
grünlichgelber 91.
rother 91.
schwarzer 91.
weißer 91.

T.

Täubling, königlicher 34.
Tafelapfel, fürstlicher 31.
Tafelbirne, grüne fürstliche 2.
Taubenapfel, rother 34.
Taubenbeere 133.
Taubenherz 34.
buntes 75.
rothes 64.
schwarzes 72.
Tauberschwarz 90.
Teser-Szöllö 116.
Tellerapfel, gelber 33.
Thalburger 116.
Thalroth 116.
Timpling 6.
Tisselkirsche 71.
Tötös 120.
Tokauer 112. 120.
Tokayer 111. 112. 117. 118.
blauer 112.
edler schwarzblauer 112.
edler weißer 111.
gemeiner weißer 112.
hellrother 112.
langer 111.
Tokayer, rother 112.
sehr langer weißer 111.
Tonnenbirne 19.
Torfbeere 123.
Tourépflaume, große schwarze 63.
Träubelkirsche 68.
Träublein 125.
Tramener 118.
Traminer 101. 118.
großer 101.
großer weißer 119.
kleiner 117. 118.
kleiner weißer 119.
rother 118.
weißer 119.
Traube, fränkische 118.
ganz welsche 94.
gestreifte aus Languedoc 90.
lindenblätterige 111.
lombardische 107.
Mailänder 107.
phytische 109.
rothe fränkische 118.
venetianische 90.
weiße 116.
Traubenapfel 47.
Traubenbeere 133.
Traubenkirsche 70.
Traubenstock 86.
Treibzwetsche, frühe 57.
Treitsche 112.
Trinkbirne 8.
Triumph-Reinette 44.
Trosser 98.
Trollinger 98. 104.
großer rother 99.
rother 99.
rothholziger 98.
schwarzblauer gelbholziger 98.
schwarzblauer rothholziger 98.
weißer 99.
weißholziger 98.
Trunkelbeere 122. 123.
Trunkenbeere 122.
Türken-Calvill 29.
Türkheimer 120.
Türkine 74.
Tulpenapfel 34. 35.
Tulpenpomeranze 5.
Turner 114.
Twieselbeere 71.

U.

Ungarisch-Blau 90.
Unger, großer blauer 99.
Ungertraube, edle 112.
Unser lieben Frauen Birnlein 78.
Urben 102.
rother 102.
schwarzer 103.

V.

Vältelíner 101.
Vaterapfel 26.
ohne Kernen 27.
Veilchenapfel 33.
Velserkirsche 67.

Digitized by Google

[illegible] 10.
[illegible] 10.
[illegible] 10.
[illegible] 10. 16.
[illegible] 10.
[illegible] 10. 16.
[illegible] 10.
[illegible] 10. 16.
[illegible] 10.
[illegible] 10.
[illegible] 10

Erklärung der Abbildungen.

Tafel 1.

Figur 1 a. Blüthe des wilden Birnbaums (Pyrus communis. L.).
1 b. Die reife Frucht.
2. Lange grüne Winterbirne.
3. Spardirne.
4. Schönste Herstbirne.
5. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.

Tafel 2.

Figur 1. Sanct Lezainbirne.
2. Schönste Winterbirne.
3. Winterbutterbirne.
4. Rosenbirne.
5. Volkmarse.

Tafel 3.

Figur 1. Gute Christbirne.
2. Winterkönigsbirne.
3. Spanische Christbirne.
4. Trockener Martin.

Tafel 4.

Figur 1. Blüthe des Quittenbaums (Cydonia vulgaris. Pers.).
2. Apfelquitte.
3. Birnquitte.
4. Portugiesische Quitte.

Tafel 5.

Figur 1 a. Blüthe des wilden Apfelbaums (Pyrus Malus. L.).
1 b. Die reife Frucht.
2. Aechter rother Winter-Calvill.
3. Weiße Reinette.
4. Rother Herbst-Calvill.
5. Rother Fenchelapfel.

Tafel 6.

Figur 1. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
2. Großer, rheinischer Bohnapfel.
3. Kleiner Api.
4. Kleiner Pilgrim.

Tafel 7.

Figur 1. Beischenapfel.
2. Zwiebel-Borsdorfer.
3. Netz-Reinette.
4. Reinette von Breda.
5. Englischer Königsapfel.

Tafel 8.

Figur 1. Brauner Matapfel.
2. Weißer Matapfel.
3. Aechter Winterstreifling.

Tafel 9.

Figur 1. Bourdine (Amygdalus Persica. L.).
2 a. Kleine Prinzessin.
2 b. Die Blüthe derselben.
3. Paradepfirsche.
4. Kleine frühe Violette.
5. Große frühe Violette.

Tafel 10.

Figur 1. Brüsseler Aprikose (Prunus Armeniaca. L.).
2. Gemeine Aprikose.
3 a. Pfirschaprikose.
3 b. Die Blüthe derselben.
4. Muskateller-Aprikose.
5 a. Blühender Zweig des Schwarzdorns (Prunus spinosa. L.).
5 b. Ein Zweig desselben mit reifen Früchten.

Tafel 11.

Figur 1 a. Blühender Zweig der Hauszwetsche (Prunus domestica. L.).
1 b. Die reife Frucht.
2. Violette Kaiserpflaume.
3. Rothe Eierpflaume.
4. Gelbe Eierpflaume.
5. Purpur-Zwetsche.
6. Gelber Spilling.

Tafel 12.

Figur 1 a. Blühender Zweig der Haberschlehe (Prunus insititia. L.).
1 b. Die reifen Früchte.
2. Damascene von Maugerou.
3. Schweizer Pflaume.
4. Weißer Perdrigon.
5. Grüne Weinpflaume.
6. Königspflaume von Tours.
7. Gelbe Mirabelle.

Tafel 13.

Figur 1. Blüthe der sauren Kirsche (Prunus Cerasus. L.)
2. Holländische große Weichsel.
3. Herzogenkirsche.
4. Deutsche Pelzweichsel.
5. Schöne von Choisy.
6. Frühe königliche Amarelle.

Tafel 14.

Figur 1. Blüthe der süßen Kirsche (Prunus avium. L.).
2. Große schwarze Herzkirsche.
3. Kleine schwarze runde Vogelkirsche.
4. Große schwarze Knorpelkirsche.
5. Kleine weiße Frühkirsche.
6. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.
7. Punktirte Süßkirsche.
8. Schwefelkirsche.

Tafel 15.

Figur 1 a. Blühender Zweig der türkischen Kirsche (Prunus cerasifera. Ehrh.).
1 b. Ein Zweig derselben mit reifen Früchten.
2 a. Blüthe der wilden Weichsel (Prunus Chamaecerasus. L.)
2 b. Die reifen Früchte derselben.
3. Ostheimer Weichsel.

Tafel 16.

Figur 1 a. Blüthe der Cornelkirsche (Cornus mascula. L.).
1 b. Die reifen Früchte.
2 a. Blüthe der Mispel (Mespilus germanica. L.).
2 b. Die reife Frucht.
3 a. Blühender Zweig des Spierlings (Sorbus domestica. L.).
3 b. Die reife Frucht.
3 c. Dieselbe, quer durchschnitten.

Digitized by Google

Tafel 17.

Figur 1a. Blüthe der bittern Mandel (Amygdalus communis. L.).
1b. Die Früchte.
1c. Eine Frucht ohne Schalenhaut.
2a. Blüthe der Zwergmandel (Amygdalus nana. L.).
2b. Die Früchte.
2c. Eine von der Schalenhaut entblößte Frucht.
3a. Männliche Blüthe des Wallnußbaums (Juglans regia. L.).
3b. Weibliche Blüthe.
3c. Früchte.
3d. Früchte ohne Schalenhaut.
3e. Die eigentliche Frucht (Nuß) geöffnet.

Tafel 18.

Figur 1a. Männliche und weibliche Blüthe der gemeinen Haselnuß (Corylus Avellana. L.).
1b. Früchte derselben.
1c. Die Nuß.
1d. Der Kern.
2a. Männliche Blüthen der Lamberts-Nuß (Corylus tubulosa. Willd.).
2b. Die Früchte.
2c. Die Nuß.
2d. Der Kern.
3a. Blühender Zweig des Kastanienbaums (Castanea vesca. Gaert.).
3b. Die Frucht.
3c. Die Nuß.

Tafel 19.

Figur 1. Blüthe des Weinstocks (Vitis vinifera. L.)
2. Weiße Corinthe.
3. Edler weißer Tokayer.

Tafel 20.

Figur 1. Schwarzblauer filziger Zottelweischer.
2. Rothholziger, schwarzblauer Zottelweischer.
3. Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger.

Tafel 21.

Figur 1. Blauer Gänsefüßler.
2. Kleiner Färber.
3. Weiße Geisdutte.

Tafel 22.

Figur 1. Weiße Elbede.
2. Kleiner gelber Orttieber.
3. Weißer Rißling.

Tafel 23.

Figur 1. Rother Bettliner.
2. Rother Urben.
3. Weißer Elbling.

Tafel 24.

Figur 1. Weißer Fürterer.
2. Schwarzblaue Frankentraube.
3. Rother Hängling.
4. Schwarzblauer Elevner.

Tafel 25.

Figur 1. Früchte des schwarzen Maulbeerbaums (Morus nigra. L.).
2. Blüthen und Früchte der Heidelbeere (Vaccinium Myrtillus. L.).
3. Deßgleichen der Preißelbeere (Vaccinium Vitis Idaea. L.).
4. Deßgleichen der Sumpfbeere (Vaccinium uliginosum. L.).
5. Deßgleichen der Moosbeere (Oxycoccos palustris. Pers.).

Tafel 26.

Figur 1a. Blühender Zweig des gemeinen Sauerdorns (Berberis vulgaris. L.).
1b. Die Früchte.
2. Blüthen der rothen Johannisbeere (Ribes rubrum. L.).
3. Gewöhnliche Johannisbeere.
4. Johannisbeere mit fleischfarbener Frucht.
5. Johannisbeere mit kleinen weißen Früchten.
6. Schwarze Johannisbeere (Ribes nigrum. L.)

Tafel 27.

Figur 1a. Blühender Zweig der Stachelbeere (Ribes Uva crispa. L.).
1b. Die Früchte.
1c. Glatte Stachelbeere.
1d. Behaarte Stachelbeere.
1e. Rothe Stachelbeere.
2. Blüthen und Früchte der gemeinen Erdbeere (Fragaria vesca. L.).
3. Deßgleichen der Monats-Erdbeere.

Tafel 28.

Figur 1. Blüthe der Himbeere (Rubus Idaeus. L.)
2. Rothe Himbeere.
3. Weiße Himbeere.
4a. Blüthe der Brombeere (Rubus fruticosus. L.).
4b. Die Früchte.
5a. Blüthe der Ackerbrombeere (Rubus caesius. L.).
5b. Die Früchte.
6. Blüthe und Frucht der Steinbeere (Rubus saxatilis. L.)

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

2.



Digitized by Google

Digitized by Google

3.



Digitized by Google

Digitized by Google

4.



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



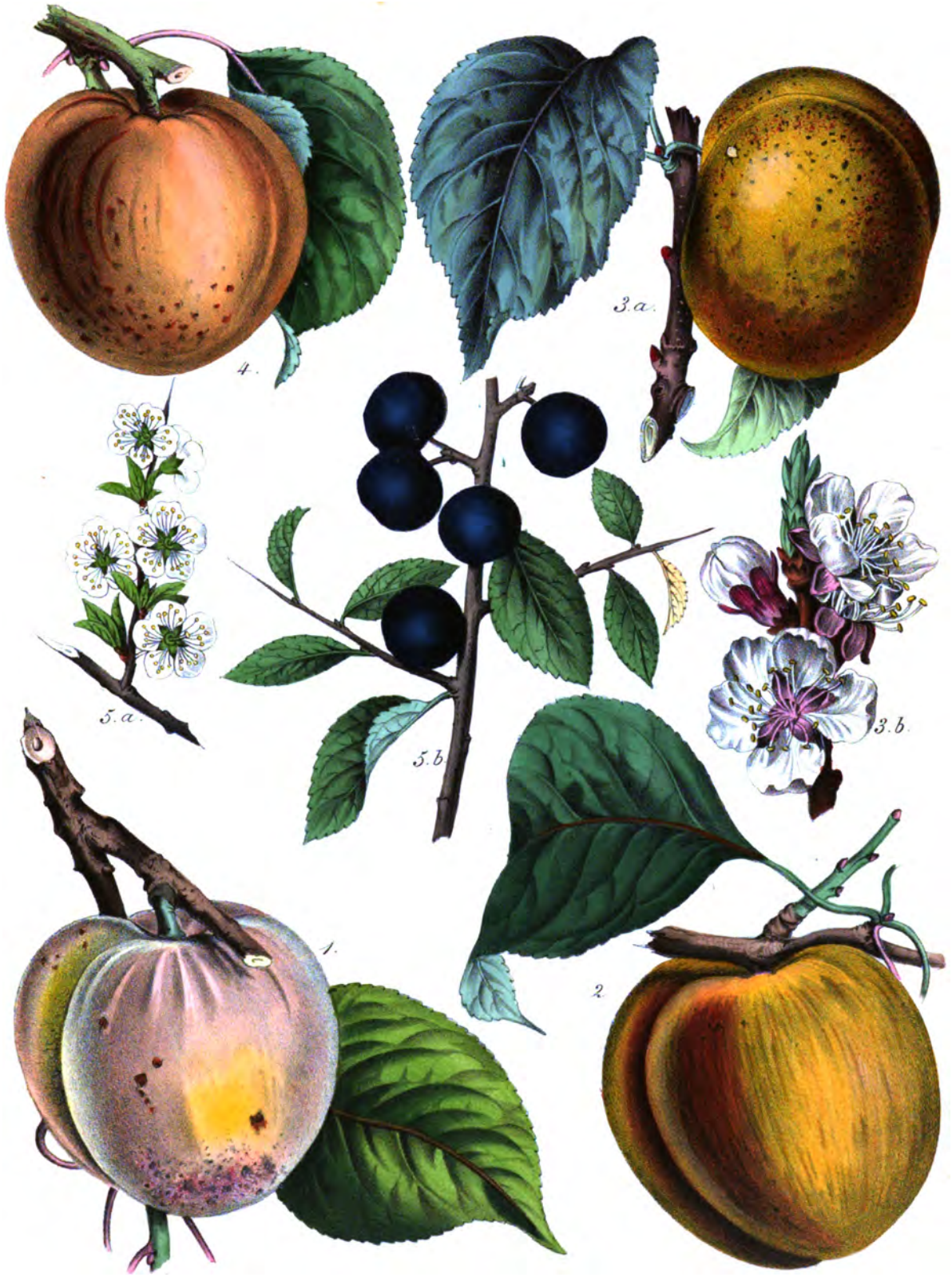
Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



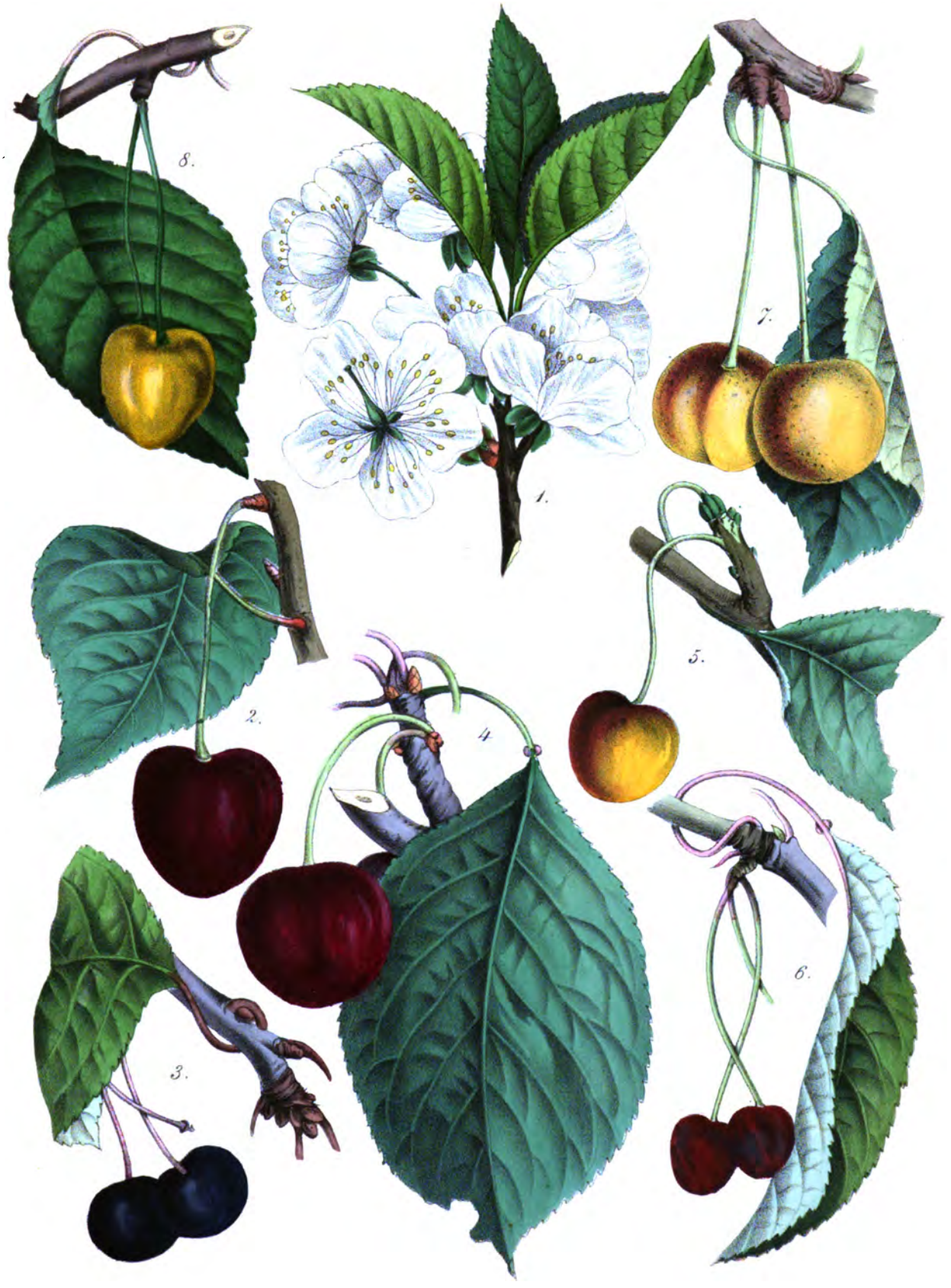
Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Calwer II. Abth.



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



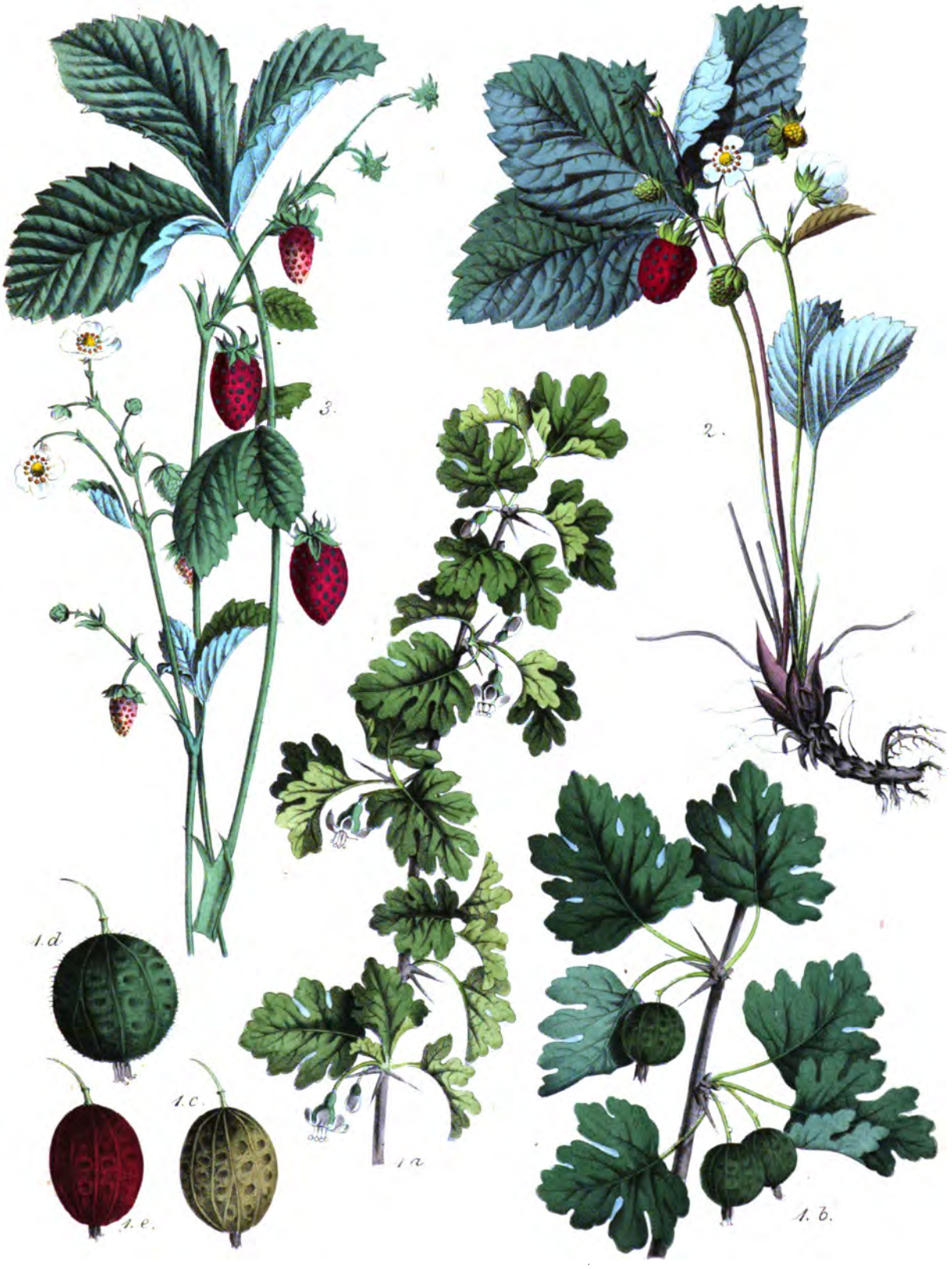
Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

JUN 8 - 1943

Digitized by Google

Digitized by Google