

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.

Digitized by Google



THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Systematisches Handbuch der Obstkunde

nebst

Anleitung zur Obstbaumzucht

und

zweckmäßiger Benutzung des Obstes.

Von

Johann Georg Dittrich,

Küchenmeister bei Ihrer Hoheit, der verwittweten Frau Herzogin von Sachsen Gotha und Altenburg, der Königlich Preußischen Landesculturgesellschaft zu Arnsberg in Westphalen, und des Vereins für Gartenbau und Feldwirthschaft zu Coburg Ehrenmitgliede, correspondirendem Mitgliede des Vereins für Blumistik und Gartenbau zu Weimar, Mitgliede des Thüringer Gartenbauvereins.

Erster Band.

Kernobstfrüchte.

Mit 2 Kupfertafeln.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1837.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB 357
D5
v. 1

Dem

Hochverehrten Herrn

Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel,

Herzogl. Nassauischen Geheimenrath, Ritter des Königl. Preuß. rothen Adlerordens dritter Classe, der Königl. Preuß. ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam, der Königl. Sächs. Leipziger ökonomischen Societät, der Altenburgischen Gesellschaft, des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. Preuß. Staaten zu Berlin Ehrenmitgliede, der Wetterauer Gesellschaft für die gesammte Naturkunde, der K. K. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde, der Horticultural-Society in London, der K. K. Landwirthschaftlichen Gesellschaft in der Steyermark, der Marburger Gesellschaft zur Beförderung der gesammten Naturwissenschaften correspondirendem, der Königl. Preuß. Obstbaugesellschaft zu Guben und des Herzogl. Nassauischen Landwirthschaftlichen Vereins wirklichem Mitgliede,

widmet mit tiefster Ehrfurcht und Hochachtung

diese Blätter

der Verfasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

Hochzuverehrender Herr Geheimerath!

Die Stimme des pomologischen Publikums in Deutschland sowohl, als in auswärtigen Staaten hat sich schon längst über die hohen und unschätzbaren Verdienste ausgesprochen, welche Ew. Hochwohlgeboren Sich um die gesammte Obstcultur, und insbesondere um Schöpfung einer sichern Grundlage der Obstlehre erworben haben, und der Dank, den Ihnen die pomologische Welt mit vollem Rechte dafür zollt, ist bereits in so vielen Schriften und auf eine so höchst ehrenvolle Weise dargebracht worden, daß eine Feder, wie die meinige, wohl niemals sich schmeicheln darf, irgend etwas zur Verschönerung eines Denkmals beizutragen, welches Ew. Hochwohlgeboren Sich Selbst auf's Glänzendste im Kreise Ihrer Zeitgenossen gesetzt haben; allein ich habe nicht blos die Ehre, mich in die Reihen Ihrer Verehrer und Bewunderer zu stellen, sondern ich erscheine auch zugleich durch so vielfache Beweise von Wohlwollen und durch so manche Belehrungen, welche Sie, verehrtester Herr Geheimerath, mir haben zukommen lassen, als Ihr so großer Schuldner, daß ich es für Pflicht erachte, die Gefühle meines Dankes öffentlich auszusprechen und Sie um die Erlaubniß zu bitten, mein Handbuch Ihnen zueignen zu dürfen.

Digitized by Google

Je mächtiger Ew. Hochwohlgeboren dazu beigetragen haben, auch in meinem Geburtslande auf kräftige Beförderung und Veredlung des Obstbaues hinzuwirken, um so mehr fand ich mich bewogen, für Minderbemittelte eine Schrift zu bearbeiten, welche dazu dienen könnte, den wünschenswerthen Aufschwung der Obstcultur noch weiter zu begünstigen, daher ich die Werke älterer Pomologen, insbesondere aber die Ihrigen zu geeigneten Auszügen benutzte und mit Angabe meiner eigenen Erfahrungen das obengenannte Ziel zu erstreben suchte.

Wenn es mir die angenehmste Genugthuung seyn wird, meine Absicht in vorgenannter Weise nur einigermaßen erreicht zu sehen, so würde ich zugleich meinen schönsten Lohn darin erkennen, wenn es Ew. Hochwohlgeboren gefallen könnte, in der gehorsamsten Zueignung dieser Schrift einen Beweis der ausgezeichnetsten Verehrung und Hochachtung zu erblicken, in welcher ich die Ehre habe zu verharren, als

Ew. Hochwohlgeboren

ganz ergebenster Diener und Verehrer

J. G. Dittrich.

Digitized by Google

Vorrede.

Aufgemuntert von mehren Freunden der Obstkunde, mit welchen ich schon seit vielen Jahren durch Abgabe mehrer tausend Bäume und Pfropfreiser aus meiner Baumschule in Verbindung stehe, den zum eigenen Gebrauch entworfenen Katalog meiner neuangelegten und systematisch geordneten Baumschule auch für andere Liebhaber der Obstcultur gemeinnützig zu machen, und dadurch mehr Kenntniß der vorzüglichern Obstarten zu verbreiten, stehe ich nicht an, sowohl jenen Wünschen entgegenzukommen, als auch zugleich meine gesammelten Erfahrungen bei Behandlung meiner Baumschule in Form des vorliegenden Handbuchs der Obstkunde durch den Druck bekannt zu machen.

Zwar sind schon viele, und zum Theil vortreffliche Werke über Beschreibung und Erziehung der in- und ausländischen Obstarten vorhanden; um aber besonders auf dem Lande in dieser Hinsicht wahren Nutzen zu verbreiten, und daselbst Lust und Liebe zu Anlegung von Baumschulen und zu besserer Auswahl neuer und vorzüglicher Obstsorten zu erwecken, sind sie theils viel zu umfassend, und daher auch viel zu kostspielig. Die Obstbaumzucht ist durch geeignete Schriften und sonstige Hülfsmittel bereits so ziemlich gefördert worden, wenn die erstere auch hinsichtlich der Erziehung dauerhafter Bäume noch manche nicht unwesentliche Lücken darbietet, dagegen ist Obstkenntniß selbst in Städten noch sehr weit zurück, während sie auf dem Lande fast gänzlich fehlt, so lebhaft auch das Bedürfniß derselben jetzt allgemein gefühlt wird.

Ohne Ansprüche auf sehr weit ausgedehnte Kenntnisse im Fache der Pomologie zu machen, bin ich bei der Abfassung

M351599
Digitized by Google

dieses Werkes bloß von der Überzeugung ausgegangen, ich könne dennoch in dieser Hinsicht Andern nützen, und es sey daher meine Pflicht, es zu thun. Und so wünsche ich denn die Aufmerksamkeit meiner Landsleute besonders auf meine Erfahrungen zu lenken, und sie dadurch in den Stand zu setzen, künftig bei Bepflanzung ihrer Gärten und öffentlichen Anlagen eine bessere Auswahl der Sorten, als zeither, treffen zu können.

Zu diesem Zweck ist es nothwendig, den Schatz der neuen, noch zu wenig bekannten, durch Kernaussaaten gewonnenen, vortrefflichen Obstsorten näher bekannt zu machen, und das Vorurtheil, als wäre unser Clima für die Erziehung fremder Sorten überhaupt nicht wohl geeignet, zu bekämpfen.

Vielfältige eigene Versuche, so wie auch die Ansicht des berühmten deutschen Pomologen, des Herrn Geheimenraths Diel, in seinem höchst schätzbaren Werke: Systematische Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, müssen uns bestimmen, aus der großen Anzahl vorhandener Obstarten fernerhin nur diejenigen zur Fortpflanzung auszuwählen, deren Werth anerkannt ist, und jene Menge geringer Obstsorten, mit welchen fast ganz Deutschland jetzt noch überschwemmt ist, der Vergessenheit zu übergeben.

Übrigens bitte ich Männer von Fach, die es der Mühe werth halten, mein Handbuch zu prüfen, um gütige Nachsicht, zumal ich mehr mein vorgestecktes Ziel und überhaupt die Sache im Auge behielt, als die Art und Weise der Darstellung. Jede begründete Berichtigung werde ich mit Dank annehmen, und selbige dem pomologischen Publicum entweder in geeigneten Zeitschriften, oder in einem einstigen Nachtrag des Handbuchs zur Kenntniß bringen.

Gotha, im October 1836.

Digitized by Google

Einleitung.

Die großen Verdienste des, obwohl in hohem Alter, doch noch zu früh verstorbenen Pfarrers Sickler zu Kleinfahnern, im Herzogthum Gotha, müssen stets mit dem größten Dank anerkannt werden; er selbst hat sich durch die Herausgabe des Teutschen Obstgärtners ein unvergängliches Denkmal gesetzt, welches mit Recht noch jetzt von den neueren Pomologen geachtet wird.

Durch die edlen Besitzer der Güter Groß- und Kleinfahnern, besonders durch den Herrn Domprobst von Seebach eifrig unterstützt, gelang es dem obengedachten für die Emporbringung des Obstbaues in Thüringen und ganz Deutschland unermüdlich wirkenden Pomologen, von Kleinfahnern aus, die edelsten damals bekannten, theils ausländischen, theils inländischen Obstarten, sowohl in Bäumen, als auch in Pfropfreisern zunächst über Thüringen, und dann über ganz Deutschland zu verbreiten, und der Obstcultur eine bestimmtere und festere Richtung zu geben. Mehre eben so achtbare Männer traten fast gleichzeitig auf, unterstützten das angefangene Werk durch Beiträge und Berichtigungen in der Nomenclatur (Namenbezeichnung) der Obstarten, und suchten, mitten unter der allgemeinen Verwirrung, ein festes System zu gründen, wonach die vorhandenen Obstarten in Classen eingetheilt, und nach sichern Regeln fest bestimmt wurden.

Der Oberpfarrer Christ zu Kronberg an der Höhe, ebenfalls durch seine vielen, die Obstkunde betreffenden Schriften rühmlichst bekannt, verbreitete in den Maingegenden gleichzeitig Aufklärung in diesem Theile der Landwirthschaft, und wetteiferte mit Sickler in Verbreitung und Berichtigung der damals blos nach Provinzialnamen bekannten Obstsorten.

Mehre angesehene, für das Gemeinwohl begeisterte Männer, widmeten sich nunmehr dem Studium der Obstkunde. Der Major und Freiherr von Truchseß auf der Bettenburg in Franken erwählte aus Neigung das Studium der Cultur des Kirschbaums, und scheuete keine Mühe und Kosten, um in diesem Zweige der Obstkenntniß Licht zu erhalten; und nach dreißigjährigen Beobachtungen gelang es ihm, aus seinen mühsam erworbenen Erfahrungen ein sinnreiches, allgemein bewundertes System aufzustellen, nach welchem wir nun im Stande sind, unsere Kirschen leichter zu erkennen, und die neuentstandenen Sorten zu classificiren.

Auch für die Pflaumen fanden sich die Herren von Gündero-de und Borkhausen in Darmstadt, welche durch die Herausgabe

Digitized by Google

eines mit großem Fleiße bearbeiteten unvollendeten Werkes von leider nur 6 Heften, mit den vortrefflichsten Abbildungen von 36 Pflaumensorten, in diesem noch wenig untersuchten Theile der Obstkunde Aufklärung verbreiteten und manche frühere Irrthümer der ältern Pomologen berichtigten.

Meine große Vorliebe für die Obstbaumzucht wurde zur wahren Leidenschaft, als mir das vortreffliche Werk des Herrn Geheimenraths Diel: Anleitung zur Erziehung der Obstbäume in Scherben — Frankfurt am Main 1804, in die Hände kam, so daß ich nicht allein eine Topforangerie nach dieser Anleitung anlegte, sondern mich auch des Studiums jener Menge neuer Obstsorten befliß, welche derselbe Herr Verfasser nach einem von dem im Teutschen Obstgärtner sehr verschiedenen Plane, in seiner systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstfrüchte behandelt hat.

In Verbindung mit meinem nun verstorbenen Freunde, dem Herzogl. Geheimekämmerier Starkloff in Gotha, einem eben so großen Kenner, als Verehrer der Obstbaumzucht, verschrieb ich sogleich mehre Hundert Sorten der neuesten und besten Obstarten vom Herrn Geheimenrath Diel, und legte so den Grund zu meiner jetzt auf 1600 Sorten herangewachsenen Baumschule; und seit dieser Zeit versorgte mich jährlich die freundschaftliche Güte dieses großen Beförderers der Obstcultur, so wie die seines Herrn Sohnes, des Herrn Doctors Diel, mit den neuesten und besten der aus seiner Prüfungsschule hervorgegangenen Obstsorten.

Anfänglich nur auf einige Hundert Sorten beschränkt, war es mir wegen Mangels an Raum nicht möglich, selbst diese in meinen Gärten nach der gewünschten Ordnung zu erziehen, bis ich vor 6 Jahren durch die Anlegung einer größeren Baumschule in dem väterlichen Garten, so wie auch durch Anpflanzung neuer, noch wenig bekannter Obstarten daselbst, den Werth derselben für hiesige Gegenden zu prüfen, in den Stand gesetzt wurde. Durch die Erfahrung belehrt, daß bei der Anlage einer Baumschule ein fester Plan gleich anfänglich befolgt werden müsse, um bei der einstigen Abgabe der Bäume unangenehmen Verwechselungen der Sorten vorzubeugen, legte ich meine neue Baumschule sogleich streng systematisch, und nach der Reifzeit geordnet, an; und hoffe dadurch diesen in Baumschulen häufig vorkommenden unangenehmen Fällen gänzlich begegnen, und jeden Käufer mit der verlangten Sorte richtig bedienen zu können.

Die Kernobstfrüchte sind im Handbuche, wie in der Baumschule, nach dem Diel'schen System beschrieben und geordnet, und nur da, wo solche in diesem nicht zu finden sind, ist die Beschreibung derselben aus dem Teutschen Obstgärtner, aus Christ's pomologischem, theoretisch-practischem Handwörterbuche vom Jahr 1802, oder aus andern bekannten pomologischen Werken genommen. Die Kirschen sind nach den von Truchseß'schen Beschreibungen geordnet, so

Digitized by Google

wie die Pflaumen nach den vom Herrn Regierungsrath von Gündeerode und Borkhausen hierüber herausgegebenen Heften beschrieben, und in meiner Baumschule erzogen. Ebenfalls habe ich die systematische Anleitung zu Erkenntniß der vorzüglichsten Obstarten des Herrn Apotheker Liegel in Braunau als ein ganz zweckmäßiges, mit meinen Ansichten vollkommen übereinstimmendes Werk, sowohl zum Vergleichen, als auch hinsichtlich der Eintheilung der beschriebenen Früchte benutzt, und manches Lehrreiche daraus, so wie auch aus den eben so schätzbaren Annalen der Obstkunde der pomologischen Gesellschaft in Altenburg, in mein Handbuch aufgenommen. Für die Pflaumen, welche nach der Christ'schen Classification noch zu viel Unbestimmtes enthalten, werden wir für die Folge durch die Bemühung des Herrn Doctors Diel, Sohn des Herrn Geheimenraths Diel in Dietz an der Lahn, ein vollkommeneres, der Natur angemesseneres System, dem von Truchseß'schen ähnlich, erhalten.

In den Annalen der pomologischen Gesellschaft in Altenburg fand ich in Beziehung auf die Obstkunde viele vortreffliche Aufsätze, und benutzte diese zur Bestätigung oder Erweiterung meiner eigenen Erfahrungen, und empfehle meinen Lesern insbesondere das von dem Herrn Landkammerrath Waitz daselbst bekannt gemachte neue System der Eintheilung der Diel'schen 1sten und 2ten Classe der Äpfel, nach einem weiter ausgeführten Plane, welches ich zum Vergleich mit dem Diel'schen im Handbuche aufgenommen habe, und welches die Erkennung einer Frucht nach deren Beschreibung sehr erleichtert. Eben so vortheilhaft und nützlich für die Obstkunde erschien mir der Hohenheimer Baumschulen-Catalog von Herrn Hofgärtner Walker, durch welchen man aus den darin enthaltenen kurzen Beschreibungen die Frucht erkennen, oder ihren Werth beurtheilen lernet, auf jeden Fall aber bei der Auswahl seiner benöthigten Obstbäume einen Rathgeber findet.

Bei den Beschreibungen der Früchte in meinem Handbuche bin ich, soviel wie möglich, um jedem Vorwurf einer eigenmächtigen Abweichung zu begegnen, genau dem dabei angegebenen Verfasser gefolgt; auch habe ich mich der in den angeführten Werken gebrauchten Ausdrücke und Benennungen als bezeichnend bedient, und eine Frucht, wie die andere, nach einer ein für allemal beobachteten Form beschrieben; wo meine eigene Überzeugung aber durch hinreichende Gründe mich eines Andern belehrte, diese getreulich ausgesprochen. Wer alle jene von mir benutzten Werke besitzt, wird mein Handbuch ziemlich entbehrlich finden; allein dem größern Theile der Land- und Gartenbesitzer wird es ein Leitfaden seyn, in welchem sie die bis jetzt bekannten besten Obstsorten in zwei Bänden zusammengedrängt, in der Kürze systematisch geordnet und beschrieben sehen, um deren Werth und Nutzen kennen zu lernen.

Die beigefügte Inhaltstabelle des Handbuchs giebt zugleich eine

Digitized by Google

Übersicht der Reifzeit, Güte und Dauer der beschriebenen Früchte, so wie auch der Classe und Ordnung, in welche sie gehören. Auch sind diejenigen Sorten noch besonders bemerkt, welche zur Zucht und Anpflanzung für den Landmann geeignet sind, so wie die Rangbestimmung zugleich dem Städter das Tafelobst bezeichnet, welches in seinen geschlossenen Gärten, in gut cultivirtem Boden, erzogen werden soll. Sollten nun, wie ich hoffe, durch meine Bemühung besonders Bürgerschaften und Landgemeinden ermuntert werden, sich selbst ihre nöthigen Bäume, sowohl für ihre Gärten, als auch zur Besetzung für die um so viele Städte und Dörfer noch wüst liegenden Plätze zu erziehen, wie schon an manchen Orten geschehen ist: so wäre der Zweck meines Buchs erreicht. Jede Dorfgemeinde kann soviel Land entbehren, um eine Baumschule nach dem im V. Capitel: „Über Baumschulen" angegebenen Vorschlage, unter der Aufsicht des Pfarrers, Schullehrers oder Gemeindevorstehers anzulegen und durch die erwachsenern Schulkinder besorgen zu lassen. Nicht allein, daß diese angenehme, den Geist und Körper zugleich stärkende Beschäftigung, unter gehöriger Aufsicht, selbst in moralischer Hinsicht wohlthätig auf die Jugend einwirken, und manche müssige Stunden nützlich ausfüllen könnte, so wird auch dann sicher der noch so häufig, und hauptsächlich auf dem Lande vorkommende Baumfrevel für die Folge verschwinden. Denn, wer sich mit der Erziehung der Bäume abgiebt, wird bald Liebe und Lust daran finden, und dann gewiß nicht der Zerstörer seines eigenen, ihm theuer gewordenen Werkes werden, sondern vielmehr mit Eifer darüber wachen, dasselbe vor Schaden bewahren, und die etwa zu befürchtenden Frevler im Auge behalten. Um aber auch die Jugend zu dieser nützlichen Beschäftigung zu ermuntern, und bei Andern Nacheiferung zu erwecken, wird es dienlich seyn, diejenigen jungen Leute, welche sich besonders mit Fleiß und Liebe der Obstbaumzucht unterziehen, mit einem angemessenen Geschenke, durch den Oberbeamten des Bezirkes verabreicht, als Auszeichnung öffentlich zu belohnen.

Der große Nutzen, der aus der über das ganze Land durch Anlegung solcher Gemeinde-Baumschulen verbreiteten Obstcultur entspringt, muß auch dem Theilnahmlosesten einleuchten, wenn er sieht, wie z. B. hier in Thüringen in Klein- und Großfahnern im Herzogthum Gotha, wo Sickler lebte und wirkte, und in andern in deren Nähe gelegenen Ortschaften, welche sich durch große Obstanlagen vortheilhaft auszeichnen, fast jährlich von den Besitzern derselben beträchtliche Summen gewonnen werden. Gewiß wird jede Dorfgemeinde im ganzen lieben Deutschland wünschen, ihren Wohlstand auf ähnliche Art zu verbessern, und gern die im Verhältniß unbedeutenden Kosten aufbringen, um sich für die Folge eine nicht unbedeutende Erwerbsquelle, dem lebenden Geschlechte, wie dem künftigen ergiebig, zu verschaffen. Man glaube übrigens ja nicht, daß durch allgemein verbreitete Obstanlagen der Werth des Obstes so herabsinken werde, daß dessen Erziehung der angewandten Mühe ferner nicht mehr lohne. Nicht jedes Jahr liefert

Digitized by Google

eine reichliche Erndte; Spätfröste während der Blüthe, Raupenfraß und sehr harte Winter rauben uns nur zu oft die Hoffnung auf eine reichliche Erndte, ja oft auf mehre Jahre, und lassen uns dann erst den Werth und den Nutzen des Obstes schätzen. Eben so wenig sind unsere Obstmärkte von guten Obstsorten bis jetzt überfüllt; und eine gute Frucht findet stets ihren Käufer. Der Landmann hat bisher aus Unkenntniß immer noch zu viele gemeine, fast ungenießbare Obstarten erzogen; diese für die Zukunft zu verdrängen, und an deren Statt bessere, sowohl zum rohen Genuß, als auch zur Wirthschaft und jedem andern Gebrauche schätzbarere Sorten zu verbreiten, war der Zweck meiner zwanzigjährigen Bemühung.

Meine größere Baumschule setzt mich nunmehr in den Stand, durch Abgabe von Bäumen aller Art, hauptsächlich an bessern Obstarten, dem seitherigen Mangel daran abzuhelfen, und durch Verbreitung von Pfropfreisern der neuern und vorzüglichern Sorten, unter den Liebhabern der Obstbaumzucht in ganz Deutschland, so wie durch unentgeltliche Abgabe derselben an Gemeinde-Baumschulen in den Herzogl. Coburg-Gothaischen Landen hoffe ich in dieser Hinsicht der Obstcultur noch ferner nützlich zu werden.

Die Vorsehung hat jedem Lande und Erdstrich seinen Theil von Früchten angewiesen, welche zur Ernährung der Menschen und Thiere bestimmt sind, und für das Clima passen.

Auch wir in unserm gesegneten Thüringen und ganz Sachsen dürfen uns nicht beschweren. Obgleich etwas rauher als im südlichen Deutschlande, ist unser Clima doch noch immer, im Vergleich mit andern mehr nördlich gelegenen Ländern, dem Obstbau im Allgemeinen sehr günstig. Aber selbst das eigentliche Norddeutschland ist überall geeignet, gutes Obst hervorzubringen, wie ich selbst auf meinen Reisen durch Mecklenburg, Hollstein und Dänemark zu beobachten Gelegenheit gehabt habe. Freilich verderben daselbst oft, wie z. B. im Jahre 1831, die Spätfröste die Freude und Hoffnung eines ganzen Jahres; ja nicht selten raubt uns ein harter Winter, wie der von 1829 bis 1830, wo so viele Obstbäume gänzlich erfroren, auf lange Zeit den Ertrag der angewandten Mühe, und schlägt unsern Muth nieder. Aber alles Dieses darf uns nicht abhalten, durch fleißige Erziehung junger Bäume den Abgang der ältern zu ersetzen, und unsern Nachkommen die Vortheile zu sichern, welche wir unsern Vorfahren durch Anpflanzungen, wenn auch nur geringer Sorten, zu verdanken haben.

Nicht jeder Winter hinterläßt solche Spuren von Verwüstungen, die sich auch über die wärmeren Gegenden Deutschlands längs dem Rheine, ja selbst nach Frankreich und Italien erstreckt haben; und geräth auch bei uns nicht jedes Jahr das Obst, so ist doch ein eigentlicher Mangel daran noch nicht eingetreten; immer giebt es Landstriche, welche durch ihre mehr geschützte Lage gedeckt, mehr oder weniger davon liefern. Und wie viele fruchtbare Jahre habe ich selbst schon in meiner Heimath erlebt, in denen wirklicher Überfluß von Obst herrschte! Die

Digitized by Google

Befürchtung aber, daß bei einer allgemeinen, über ganz Deutschland sich erstreckenden Obstanpflanzung, welche von mehren deutschen Regierungen weislich begünstigt und unterstützt, und auch von der hiesigen väterlichen Landesregierung vorzüglich bezweckt wird, für die Folge wirklich einmal eine Überfülle von Obst entstehen könnte, führt uns auf die richtige Benutzung des zum rohen Genusse entbehrlichen Obstes und dessen zweckmäßige Verwendung, und eröffnet dem Landmann zugleich eine neue Quelle des Wohlstandes, wodurch seine angewandte Mühe reichlich belohnt wird. Nicht allein kann ein großer Theil des vorhandenen Obstes durch Trocknen und Welken zur Gewinnung einer für den Bürger und Landmann fast unentbehrlichen Winterkost verwendet, sondern es können auch durch eine sorgfältige Behandlung der geschälten Äpfel- und Birnenschnitzen, der getrockneten Kirschen, Zwetschen, Pflaumen und Mirabellen, große Summen durch den Handel in die nördlichen Länder gewonnen werden. Noch mehr aber kann der Überfluß der Äpfel- und Birnen zur Bereitung des Obstweins (Cyder) und der geringeren Arten von Früchten zur Bereitung eines sehr guten Obstessigs, zu dessen Verfertigung im VI. Capitel des Handbuchs ausführliche Anleitung gegeben wird, mit großem Nutzen angewandt, und durch Verkauf oder eigenen Gebrauch jeder Haushaltung wohlthätig werden.

Mit Vergnügen habe ich auf mehren Reisen durch die gesegneten Rheingegenden und in dem südlichen Deutschland, da, wo doch der Traubenwein zu Hause ist, den vortrefflichsten Obstwein wegen seiner Wohlfeilheit vorzugsweise trinken sehen, und mich hinlänglich von dem bedeutenden Nutzen überzeugt, welcher durch große Anlagen von den dazu geeigneten Obstarten den dortigen Ländern daraus erwächst. Nicht allein sämmtliche Chausseen und Landstraßen, sondern auch alle Feldraine und wüsten Plätze um die Städte und Dörfer herum, sind daselbst mit den schönsten Obstbäumen aller Art bepflanzt, gewähren dem Wanderer Schatten und Erquickung, und den Besitzern derselben nicht nur eine gesunde Kost fast das ganze Jahr hindurch, sondern auch einen im Sommer erfrischenden und gesunden Trank. Warum sollte nun nicht auch in den übrigen, zum Theil so sehr gesegneten, dem Obstbau so günstigen Gegenden Deutschlands der Landmann eben so gut, statt seines oft sauern und dicken Biers oder Kofents, seinen Krug guten Apfelweins trinken können? — Durch die stärkere Consumtion dieses, so bald es gut zubereitet ist, sehr gesunden Getränks würde demnach der Einwurf gegen das Pflanzen der Obstbäume, und daß man am Ende zuviel Obst erhalten würde, verschwinden; und es wäre sehr zu wünschen, daß diese in die Augen springenden Vortheile recht viele Gemeinden ermuntern möchten, so viele Obstbäume, als immer möglich, in ihren Baumschulen zu erziehen, und damit ihre noch unbenutzt liegenden Plätze zu besetzen.

Die Vortheile, welche die gesegneten Bemühungen des Pfarrers **Sickler** durch Emporhebung der Obstcultur und Verbreitung guter Obstsorten in der Gegend seines Wirkungskreises ganzen Gemeinden,

Digitized by Google

wie einzelnen Landwirthen, bereitet haben, müssen Jeden anspornen, diesem edlen Beispiele zu folgen, und auf alle mögliche Weise den Obstbau als einen sehr nützlichen Zweig der Landwirthschaft zu befördern. Indeß ist mir nicht unbekannt, wie so mancherlei Hindernisse oft solche Unternehmungen hemmen, oder deren Ausführung erschweren.

Gewöhnlich ist die Trift auf den zu solchen Anpflanzungen geeigneten Stellen der Vorwand und das Haupthinderniß einer bessern Benutzung, die selten mit völliger Übereinstimmung der dabei betheiligten Besitzer genehmigt wird.

Wie jedoch manche Gemeinden diese häufig vorkommenden Schwierigkeiten glücklich zu beseitigen wußten, das zeigt unter andern das erwähnte Beispiel von Groß- und Kleinfahnern, Gera bei Elgersburg, Ernstroda, Ülleben und mehren anderen Ortschaften im Gothaischen, wo sämmtliche Weideplätze mit Obstbäumen bepflanzt sind, theilweise schon seit 30 bis 40 Jahren, und dem Vieh immer hinlängliches Futter gegeben haben, welches im Schatten der Bäume viel saftiger und reichlicher wächst, und nicht so leicht von der Sonne verbrannt werden kann. Selbst ganze Fruchtfelder sind um Fahnern mit den schönsten Obstbäumen bepflanzt, unter welchen Getreide aller Art gezogen wird, so daß der Acker doppelten Nutzen gewährt. Ein Acker im Felde mit in einem Abstand von 36 bis 40 Fuß von einander gepflanzten Obstbäumen wird fast eben soviel Getreide, als ein anderer unbepflanzter, tragen, und dem Landmann eben so wenig an der gehörigen Bearbeitung des Bodens hindern; dagegen gewährt er ihm für die Folge große Vortheile.

Wie viele Landstrecken giebt es in jeder Flur, auf denen wegen schlechter Beschaffenheit des Bodens nur wenig Getreide, oft nur dürftiger Hafer gebaut wird, und welche mit einer der Gegend und Lage angemessenen Obstgattung besetzt, einen viel bessern Ertrag liefern würden, und dabei immer noch als Getreidefeld benutzt werden könnten!

Daß man aber bei solchen Anpflanzungen mit Einsicht verfahren, und jeder Obstart ihren gehörigen Stand und Boden geben müsse, ist ein Hauptbedingniß, um einst einen möglichen Vortheil aus denselben zu ziehen. Gar häufig trifft man Stellen, wo nur der Kirschbaum gedeiht, mit Äpfel-, Birn- oder Pflaumenbäumen, und umgekehrt, wo Äpfel- oder Birnbäume hinlänglich Nahrung finden, und wohl gut gedeihen würden, mit Kirschbäumen besetzt.

Bei der Gelegenheit, wo ich den Gemeinden die Bepflanzung ihrer wüstliegenden, und blos zur Trift benutzten Plätze, die oft $\frac{1}{3}$ ihrer Ländereien ausmachen, empfehle, halte ich es für meine Pflicht, dem wirklich tief eingewurzelten Vorurtheile zu begegnen, als ob eine dergleichen Obstanlage dem Wachsthum der Gräserei sehr großen Schaden bringe, indem das Gras unter den Bäumen gar nicht wachse, und daß in Folge davon das auf die Weide gehende Vieh daselbst keine gehörige Nahrung finde. Dieses Vorurtheil ist nicht nur dem gewöhnlichen Landmanne, sondern selbst häufig den mehr gebildeten Ökonomen

Digitized by Google

und Gutsbesitzern so eigen, daß sie sich allen Anpflanzungen auf Gemeinde- und Triftplätzen auf das heftigste widersetzen.

Wenn aber die Obstanpflanzungen auf den wüst liegenden Plätzen mit der nöthigen Einsicht und Berücksichtigung der Beschaffenheit solcher Triften geschieht, so lehrt nicht nur die Erfahrung, daß der Wuchs des Grases unter den Bäumen besser, als ohne Bepflanzung gedeiht; es lassen sich auch noch mehre Gründe auffinden, die für die bessere Bewirthschaftung solcher Stellen hauptsächlich in dieser Hinsicht sprechen.

1. Wächst das Gras in den Laubholzungen, so wie in den dicht mit Bäumen bepflanzten Gärten der Landleute am dichtesten und saftigsten.
2. Wird der von dem Vieh auf die Triftplätze verbreitete Dünger nicht von der Luft und Sonne ausgedörrt und ausgesogen, sondern verwandelt sich im Schutz der Bäume zu befruchtendem Pflanzenhumus.
3. Der Schatten der Bäume gewährt bei anhaltender Hitze und Dürrung dem Grase diejenige Kühle und Feuchtigkeit, welche zu seinem Fortwachsen nöthig ist, während außer dem Bereich der Bäume alles versengt und verbrennt.
4. Eben so vortheilhaft für die Vegetation des Grases ist die jährliche Entlaubung der Bäume im Herbst, indem das gefallene Laub solchem gleichsam als Decke dient, vor den harten Winterfrösten schützt und später seine düngenden Stoffe der Erde mittheilt.
5. Erzeugt eine Baumanpflanzung auf Höhen und Abhängen, welche man gewöhnlich den Sommer über kahl und das Auge beleidigend daliegen sieht, auf welchem sich kaum eine Spur von Vegetation im Frühjahr zeigt, und welche im Verlauf des Sommers gänzlich verschwindet, den großen Vortheil, daß sich unter dem Schutz der Bäume bald ein Rasen bildet, welcher die Erdtheile so zusammenhält, daß diese nicht mehr von den Regengüssen weggespült, oder von dem daselbst weidenden Vieh losgetreten werden kann.

Durch die Bepflanzung solcher kahlen Abhänge wird demnach nicht allein der Trift ein Zuwachs ertheilt, sondern auch die Gegend verschönert, und zugleich ein jährlicher Ertrag an daselbst gewonnenen Früchten den Besitzern derselben zu Theil, wobei der Werth der Bäume, sobald sie alt geworden, immer noch als Brennholz betrachtet, mit in Anschlag gebracht werden muß.

Der Birnbaum verlangt einen trocknen, warmen und tiefgehenden Boden, und darf nicht auf feuchtes oder gar zu steinichtes Erdreich gesetzt werden, während der Apfelbaum und alle Pflaumensorten besser in einem etwas schweren und feuchten Boden wachsen, wenn sonst nur nicht stehende und anhaltende Feuchtigkeit ihrem Fortkommen schadet.

Auf freien Anhöhen, wenn selbst der Boden etwas steinicht wäre, kommt der Birnbaum, zumal die geringern Sorten desselben, recht wohl fort; nur darf die tiefer liegende Erdschicht nicht kiesicht seyn.

Digitized by Google

kommt nämlich seine Pfahlwurzel in eine solche Kies- oder kalte Thonlage, so hört seine Vegetation auf, er kümmert und stirbt nach und nach ab. Die Kirschbäume hingegen gedeihen am besten auf sonnenreichen Anhöhen in einem sandigen, magern Boden; und selbst ein etwas lehmhaltiges, steinichtes Erdreich ist ihrem Fortkommen zuträglicher, als ein schweres, allzu fruchtbares, worin sie leichter zum Harzfluß geneigt werden, zwar anfänglich stärker wachsen, aber weniger tragbar und dem Absterben mehr unterworfen sind.

Noch wäre zu wünschen, daß in den mittlern und nördlichen Gegenden Deutschlands die Cultur der Mirabellen und anderer zum Trocknen vorzüglich geeigneten vortrefflichen Pflaumensorten mit größerem Eifer betrieben würde. — Anlagen von Mirabellen- und Damascener-Pflaumenbäumen würden gewiß einen nicht unbeträchtlichen Vortheil gewähren, da deren Früchte geschält und an der Sonne getrocknet, oder in einem gelinde erwärmten Welkofen leicht gedörrt, die aus Frankreich und den Rheingegenden durch den Handel zugeführten Prünellen entbehrlich machten. Beträchtliche Summen gehen jährlich für diesen Artikel aus dem Lande, welche wir doch eben so gut zu gewinnen im Stande wären, wenn wir den Anbau derjenigen Pflaumenarten betrieben, die sich zur Bereitung der Prünellen eignen; zu welchen die Perdrigons-, die Catharinenpflaume, die Damascenerarten, ja selbst unsere gewöhnlichen Hauszwetschen benutzt werden können. Da nun die Bereitung der Prünellen durch Kinder sehr leicht verrichtet werden kann, so wäre allerdings der Anbau solcher Pflaumenarten zu diesem Zweck für jedes Land sehr wohlthätig. Man wird mir zwar den Einwurf machen, daß solche ausländische, an ein wärmeres Clima gewöhnte Pflaumensorten nicht in allen Gegenden Deutschlands jene Güte, wie in ihrem Vaterlande erreichen können; allein dieß ist nur Vorurtheil. Eigene Erfahrungen haben mir gezeigt, daß im nördlichen Deutschland die Perdrigons und feinen Damastenerarten in günstigen Sommern eben so gut ihre Vollkommenheit erreichen; man gebe ihnen nur einen warmen, sonnenreichen Stand und einen dem Baume angemessenen, fruchtbaren Boden. In ungünstigen Sommern aber gerathen ja unsere gewöhnlichen Pflaumensorten eben so wenig. Obgleich diese an unser kaltes Clima mehr gewöhnt sind, so leiden sie eben sowohl, wie die feinern Arten, von den verderblichen Spätfrösten, während bei günstiger Witterung Alles geräth und mithin auch die edlern Fruchtarten ihre Vollkommenheit erreichen.

Noch herrscht leider in manchen Gegenden aus Unkenntniß das Vorurtheil, daß die neuern, aus Samen entstandenen Kernobstsorten nicht so gut für jeden Boden passen, ihre gehörige Güte nicht so erreichen und leichter dem Erfrieren ausgesetzt seyen, als unsere längst bekannten, ebenfalls ausländischen, aber schon mehr an das nördliche Clima gewöhnten Obstsorten.

Statt sich auf die Erziehung der neuen Birnsorten zu legen, pflegt man daher häufig noch immer blos die alten bekannten franzö-

Digitized by Google

ſiſchen Arten, als die Franzmadam, graue Herbſtbutterbirne, weiße Herbſtbutterbirne, Sommer-, Herbſt- und Winterapothekerbirne, Colmar, Herrmannsbirne, Virguleuse u. a. m. anzubauen; obgleich bekannt iſt, daß dieſe zwar theilweiſe vortrefflichen Obſtſorten, doch in ungünſtigen Jahren ſteinicht und krüppelhaft bleiben und nur am Spalier in einer ſehr warmen Lage erzogen, ihre wahre Vollkommenheit erreichen.

Weil nun dieſe und mehre andere Sorten im nördlichen Deutſchland ſelten ihre eigentliche Güte erlangen, ſo wählt man vorzugsweiſe Sorten von geringerem Werthe, welche dem Beſitzer doch wenigſtens eine reichliche Erndte ſichern, ohne zu bedenken, daß der größere Theil der neuen, aus Samen entſtandenen Arten viel beſſer für unſer Clima ſich eignen, und uns viel ſchönere, faſt jedes Jahr wohlgerathene Früchte liefern, welche in Hinſicht der Güte und Schönheit mit den ältern uns bekannten ausländiſchen Sorten wetteifern, und den Vorzug vor vielen andern mit Recht verdienen.

Schon vor 16 Jahren, als ich die neuern Kernobſtſorten durch die freundſchaftliche Güte des Herrn Geheimenraths Diel in Pfropfreiſern erhielt, wurde der Wunſch in mir rege, den Werth derſelben ſo bald als möglich an der Frucht ſelbſt kennen zu lernen, und deren in den Diel'ſchen Werken angerühmte Vorzüge zu prüfen.

Es wurde demnach in dem Garten des nunmehr verſtorbenen Geheimkämmeriers Starkloff und in dem meinigen ſogleich der größere Theil der Standbäume damit bepfropft; und ſchon nach einigen Jahren hatten wir das Vergnügen, eine Napoleons-Butterbirne, Diels-Butterbirne, eine Colomas- und Caplaummonts-Herbſtbutterbirne, eine Preuls Colmar und Colomas köſtliche Winterbirne, ſo wie auch die ganz vorzügliche Normänniſche rothe Herbſtbutterbirne, und die wegen ſpäter Zeitigung beſonders ſchätzbare ſpäte Winterbirne, Kronprinz Ferdinand von Öſtreich, nebſt mehren andern neuen uns unbekannten Birn- und Apfelſorten zu prüfen und deren vorzüglichen Werth kennen zu lernen. Sie zeichneten ſich nicht allein durch frühe Tragbarkeit, wie durch vorzügliche Güte und Schönheit der Früchte vor vielen andern ſchon bekannten Obſtſorten vortheilhaft aus, ſondern es gab mir auch der harte Winter von 1829 bis 30, welchem ſie ſehr gut widerſtanden, die Überzeugung, daß die Strenge unſeres Climas keineswegs eine Urſache ſeyn könne, ihre Fortpflanzung im nördlichen Deutſchland zu unterlaſſen, oder nicht zu wünſchen.

Gewiß wird es jedem Liebhaber der Obſtkunde angenehm ſeyn, über die Entſtehung der neuern Kernobſtfrüchte einigen Aufſchluß zu erhalten; und ich theile daher einen, im Allgemeinen Teutſchen Garten-Magazin, I. Band, Jahrgang 1825. S. 39. vorgefundenen Aufſatz von dem um die Obſtcultur hochverdienten Herrn Profeſſor van Mons auszugsweiſe mit, und hoffe dadurch bei meinen Leſern das gegen obiges Verfahren gefaßte Vorurtheil völlig zu vernichten und ſie zum Anbau der neuen Obſtſorten zu ermuntern.

Digitized by Google

In der großen Baumschule zu Brüssel, La Fidelité genannt, welche aus 40,000 Probebäumen besteht, wird unter der Leitung des Herrn van Mons jährlich ein beträchtlicher Theil neuer Obstarten gewonnen, so daß nunmehr schon 2588 neue Birnsorten, etwas weniger Apfelsorten und viele neue Pfirschen-, Kirschen-, Pflaumen- und Aprikosenarten, sämmtlich aus ausgesuchten Kernen derselben Gattung gewonnen und nach gehöriger Prüfung ihres Werthes mit Namen belegt, und hauptsächlich durch den Herrn Geheimenrath Diel weiter verbreitet worden sind. Der Herr Professor van Mons, rühmlichst bekannt durch seine pomologischen Schriften, erwirbt sich das große Verdienst um die Nachwelt, durch unermüdete Versuche das Resultat zu erlangen, aus den Samen der Früchte neue Arten zu erziehen, welche die uns bis jetzt bekannten, wenn auch nicht alle, doch größtentheils an Werth und Güte übertreffen, und jene vollkommen ersetzen können. Nach seiner Ansicht haben sich die bei uns bisher bekannten alten ausländischen Obstarten durch öftere Fortpflanzung durch Pfropfen und Copulieren, hauptsächlich von schon kränkelnden Bäumen, wie dieses so häufig der Fall ist, mit der Zeit verschlechtert; ihre Früchte werden, zumal bei ungünstiger Witterung, steinicht, springen auf, werden von Würmern und Insecten angegriffen und tragen vollkommen den Character der Verschlechterung an sich. Da sich nun durch hinlängliche Erfahrungen, als Folge von zwanzigjährigen Beobachtungen ergeben, daß die aus Samen gewonnenen neuen Obstsorten keinem jener Fehler unterworfen, sondern durch vorzügliche Güte, sowohl in Geschmack, als Feinheit des Fleisches, fast durchgänglichen Mangel an Steinen, durch Größe und Schönheit, so wie auch durch frühere Tragbarkeit der Bäume, von jenen älteren Sorten ausgezeichnet sind, und diese in jeder Hinsicht ersetzen können: so stellt er den Grundsatz auf: man müsse — jene durch ihre Fehler und Mängel uns so oft zuwider werdenden, durch Alter, Kränklichkeit und Clima verschlechterten Arten durch neue Kernfrüchte ersetzen, und nur diejenigen noch ferner erziehen, welche weniger mit jenen Mängeln behaftet, uns durch Gewohnheit und wirkliche Güte lieb und werth geworden sind.

Es ist nicht zu läugnen, daß in dem nördlichen Deutschland selten eine Wintergütechristbirne, Mannabirne, Sarasin, Bergamotte von Bugi, ein Wildling von Chaumontel, selbst die graue und weiße Herbstbutterbirne, zumal auf Hochstämmen erzogen, ihre Vollkommenheit erreichen, und nur am Spalier, in einer warmen Lage, liefern sie uns in günstigen Sommern wirkliche Tafelfrüchte, während viele der neuen Sorten selbst auf dem Hochstamm allen Erwartungen entsprechen und unserm Clima angemessen erscheinen.

Das Verfahren, welches der Herr Professor van Mons beobachtet, um neue Kernobstsorten aus Samen zu gewinnen, beschreibt er folgendermaßen: Zur ersten Kernaussaat wurden Kerne von guten, alten Obstsorten gewählt und die daraus erzogenen Wildlinge, nachdem die Pfahlwurzel derselben verstutzt worden, auf die Stelle verpflanzt,

Digitized by Google

wo selbige ihre Probefrüchte tragen sollten. Das Resultat des ersten Versuchs fiel nicht günstig aus: die jungen Bäume, welche ganz der Natur überlassen wurden, lieferten zwar bald Früchte, allein unter allen war kaum eine, welche werth gewesen wäre, verbreitet zu werden.

Neuere Beobachtungen über die Erziehung der Rosenarten aus Samen, welche von den H. Gebrüdern Baumann in Bullweiler angestellt wurden, und bei welchem Verfahren durch die Aussaat der Kerne sehr geringer Rosenarten ganz vorzügliche Varietäten gewonnen wurden, welche sich durch Schönheit der Farben besonders auszeichneten, während die Kerne der edlern Rosenarten nur ganz gewöhnliche Sorten hervorbrachten, leitete den Herrn Professor van Mons auf die Idee, die Kerne der von der ersten Aussaat gewonnenen Früchte nochmals auszusäen und den Erfolg davon zu beobachten.

Die aus der zweiten Aussaat gewonnenen Bäumchen wurden demnach eben so behandelt, in die Prüfungsschule versetzt; nach Verlauf von 3 bis 4 Jahren lieferten einige davon schöne Früchte, während andere noch im 9ten Jahre unfruchtbar waren, und wie die Folge bewies, nur Winterfrüchte hervorbrachten, welche, wie bekannt, stets später tragen, als die Sommer- und Herbstgattungen. Von dieser zweiten Generation wurden schon Früchte von größerer Güte, wenige mittelmäßige, und fast gar keine schlechtern gewonnen, so daß darunter schon 300 Sorten werth befunden wurden, weiter verbreitet zu werden. Die Kerne der aus der zweiten Generation gewonnenen Früchte wurden nun abermals ausgesäet, und die daraus erzielten Bäumchen derselben Behandlung unterworfen. Der Erfolg fiel noch günstiger aus. Von den Birnen wurden zahlreiche Sorten als ganz besonders gut befunden, welche sich durch ansehnliche Größe, vorzügliche Feinheit des Fleisches und gewürzhaften Geschmack, so wie auch durch besondere Schönheit der Früchte, vortheilhaft auszeichneten, zu allen Jahreszeiten reiften, und frei von Steinen, Rissen und Wurmstichen, keine jener Fehler an sich trugen, mit welchen ihre Eltern so oft behaftet sind.

Dem Resultat der dritten und folgenden Generationen verdanken wir also den größten Theil der uns jetzt bekannten neuen Arten, und spätere Beobachtungen werden uns belehren, in wie weit diese fortgesetzte Behandlung in der Cultur der Obstarten gehen kann, und ob später die Natur etwa wieder einen Rückschritt zuläßt? —

Noch bemerkte der Herr Verfasser jenes Aufsatzes, daß aus den Steinen der Pfirschen, Apricosen, Kirschen und Pflaumen auf dieselbe Art behandelt, ebenfalls vortreffliche Sorten gewonnen werden, welche zwar von der Mutterfrucht abweichen, diese aber oft noch übertreffen, und daß deren Bäume, der Natur überlassen, bald und reichlich tragen, auch weniger zärtlich gegen die Winterkälte sind.

Die neuerzogenen Äpfel stehen an Güte den Birnen in nichts nach: sie nähern sich gewöhnlich den Reinetten- oder Calvillgeschlechtern; ihre Farben sind eben so lebhaft, als ihre Gestalt verschieden, und ihr zartes, zugleich abknackendes Fleisch ist oft so schmelzend, als

Digitized by Google

das einer Birne; dabei äußerst gewürzhaft; und es sind die Bäume derselben gewöhnlich schon im vierten Jahre außerordentlich tragbar.

Die Pfirschen, Apricosen und Kirschen trugen ebenfalls schon im dritten und vierten Jahre; hingegen von den Pflaumen wurde bemerkt: daß solche nur wenig von ihrer Mutterfrucht abweichen und, außer der Reineclaude, sich größtentheils echt, oder mit wenig Abweichung aus den Steinen fortpflanzen lassen.

Auffallend bleibt es aber immer, daß an den aus den Kernen der Holzäpfel und Holzbirnen erzogenen Früchten, bis zur vierten Generation, nur wenig Veränderungen zu sehen waren: sie behielten bis dahin die Eigenschaften ihrer Eltern bei, und zeichneten sich nur durch geringere Größe vor jenen, keinesweges aber durch andere Vorzüge aus, wodurch deren Verbreitung wünschenswerth geworden wäre.

Selten tragen die neuerzeugten Früchte die Kennzeichen ihrer Mutter an sich, und da, wo solche in der ersten Generation noch bemerkbar sind, verschwinden sie vollends bei der zweiten und dritten; ja, man hat sogar bemerkt, daß aus den Kernen der weißen Herbstbutterbirne (Beurré blanc) eine Bergamotte, eine Frühbirne und eine späte Winterbirne zugleich hervorgegangen sind; was um so befremdender ist, da man glauben sollte, daß sich wenigstens die Frucht, wenn auch nicht in derselben Güte, doch in ihrer Geschlechtsart, als Sommer-, Herbst- oder Winterfrucht fortpflanzen müsse. Aus diesen Beobachtungen ergiebt sich, daß die Erziehung der Wildlinge aus den Kernen der Sommer-, Herbst- oder Winterfrüchte, zur Veredlung mit ähnlichen Sorten, ganz unnütz ist, und daß vielmehr sämmtliche Sorten ohne besondern Vortheil oder Nachtheil ohne Unterschied aufgesetzt werden können.

Der Herr Professor van Mons hält daher die Ausartung der Kernobstfrüchte weniger durch die Vermischung des Blüthenstaubes für möglich, weil ja der Holzapfel und die Holzbirne, theils durch natürliche, theils durch künstliche Befruchtung in der Erzeugung der Früchte sich gleich blieben und ihre wilden Eigenschaften beibehalten. Der Herr Verfasser behauptet vielmehr, daß die Neigung oder Eigenschaft der uns bekannten alten Sorten, sich wieder zu erneuern und die alten zu ersetzen, der Natur gemäß sey, indem durch die wiederholte Aussaat der Kerne einer Frucht, diese sich immer mehr von ihrer Stammmutter entferne und stufenweise zu größerer Vollkommenheit gedeihe, worin die Stammmutter kaum zu erkennen sey. Zu dieser besprochenen Verschlechterung der alten Obstsorten mag nun wohl auch die Versetzung der ausländischen Sorten in ein anderes Clima, als ihr einheimisches, Vieles beitragen, indem sich ja viele Pflanzen, wie bekannt, unter dieser Bedingung von ihrem Naturzustande entfernen, und mehr oder weniger verändert erscheinen. Fortgesetzte Beobachtungen einsichtsvoller Männer werden uns wohl in der Folge noch bestimmtere Aufschlüsse über diesen interessanten Gegenstand geben; denn

Digitized by Google

noch manches in der Natur Verborgene wird der menschliche Scharfsinn und Forschungsgeist aufzuklären im Stande seyn.

Über die Erzeugung neuer Obstarten durch die Vermischung des Blüthenstaubes (künstliche Befruchtung) befinden sich in den Annalen der Altenburger pomologischen Gesellschaft I. Bd. I. Heft S. 50., und im II. Heft S. 121—146. interessante Aufsätze, welche den eben angeführten Ansichten des Herrn van Mons entgegen sind.

Die Bäume der neuen Obstarten widerstehen, wie schon gesagt, viel besser dem härtesten Winter, als manche der alten, uns schon bekannten; und eigene Erfahrungen haben mir in dem mir unvergeßlichen Winter von 1829 bis 30 gezeigt, daß in dieser Hinsicht nichts für solche zu fürchten sey, indem sie nach dem starken Froste gesund blieben; während ganz gewöhnliche, längst an unser Clima gewöhnte Sorten erfroren, zum Theil abstarben, zum Theil durch Frostflecken verunstaltet wurden.

Da ich nun seit 16 Jahren einen großen Theil dieser von dem Herrn Professor van Mons erzogenen Kernobstfrüchte theils in Bäumen, theils in Pfropfreisern in meinem Vaterlande verbreitet habe, so wird gewiß die Geschichte der Entstehung dieser neuen und vortrefflichen Kernobstfrüchte nicht unwillkommen gewesen seyn, vielmehr wird sie dazu beitragen, das dagegen gefaßte Vorurtheil völlig zu vernichten, uns aufmuntern, solche neue Sorten für die Zukunft fleißig anzubauen, und uns auch wohl selbst auffordern, die Erziehung neuer Kernobstarten nach der angegebenen Vorschrift zu versuchen.

Daß diese aus Kernen erzogenen Bäume viel gesünder und dauerhafter sind, als unsere, durch öftere Fortpflanzung auf Wildlinge von oft entgegengesetzter Natur, oder durch Gebrauch der von schon kränkelnden Bäumen der alten Sorten genommenen Reiser entstandenen, ist keinem Zweifel unterworfen. Man pflanze nur einen aus Samen entsprossenen Wildling und überlasse denselben der Natur, ohne daran zu schnitzeln, so wird man gewiß für die Folge einen gesunden und dauerhaften Baum erhalten, welcher, weniger empfindlich auf seinem Stand und Boden, sich von Jugend auf an denselben gewöhnt hat, und schon dadurch eine längere Lebensdauer erhält, als jene durch die Veredlung geschwächten Bäume; nur verlange man nicht von allen vorzügliche Früchte.

Immer bleibt es ein gewagtes Unternehmen, Kernwildlinge von gutem Wuchs und Ansehen aufs Gerathewohl hinzupflanzen und deren Früchte zu erwarten. Gar häufig wird man sich getäuscht finden und in die Nothwendigkeit versetzt sehen, dem Baume eine bessere Sorte aufzusetzen, als diejenige war, welche er uns lieferte.

Längst schon sind Versuche zur Erziehung neuer Kernobstsorten auch in andern Theilen Deutschlands mit dem besten Erfolg betrieben worden.

Die pomologische Gesellschaft zu Guben, so wie schon früher der Stiftsamtmann Büttner zu Halle, haben eine große Anzahl neuer

Digitized by Google

Kirschsorten aus Samen erzogen, deren gröſserer Theil im zweiten Band des Handbuchs vorkommen wird. Eben so eifrig bemühe ich mich selbst, die in meiner Gegend noch wenig bekannten Sorten zu untersuchen und durch Herbeischaffung derselben aus allen Gegenden anderer Länder sie meiner Baumschule einzuverleiben, um sie von da aus weiter zu verbreiten.

Fast in allen Ländern unterstützen jetzt Vereine von Männern, welche mit Recht die Obstcultur als einen sehr nützlichen Zweig der Landwirthschaft betrachten, die Bemühungen der Landesregierungen. Der groſse Berliner Gartenbau-Verein, welcher sich über die ganze Preuſsische Monarchie wohlthätig erstreckt, und in allen Theilen der Landwirthschaft, des Gartenbaus und der Obstcultur so groſse Verbesserungen herbeiführt; eben so der Verein der pomologischen Gesellschaft in Altenburg, welcher durch die Herausgabe seiner Annalen zur Beförderung der Obstcultur und Verbreitung der bessern Obstarten kräftig mitwirkte, und mit den Verhandlungen des Berliner Gartenbau-Vereins, der Frauendorfer Gartenzeitung, der Opora und anderer diesem Zweig des Landbaues gewidmeten öffentlichen Blätter über ganz Deutschland Licht verbreitet, haben auch in Thüringen Nacheiferung gefunden.

In dem Groſsherzogthum Weimar wurde schon längst unter dem besondern Schutz und der Fürsorge Ihrer königlichen Hoheit der Frau Groſsherzogin dieser wichtige Zweig der Landwirthschaft aufs eifrigste geweckt und befördert.

Die dortige Landesregierung begnügte sich nicht allein, diesen Zweck hindernde Schwierigkeiten zu beseitigen, sondern sie traf auch die geeignetsten Maſsregeln, um durch Anlegung von Gemeindebaumschulen vortheilhaft zu wirken, die unter der Aufsicht von Schullehrern standen, welche früher den zur Obstbaumzucht nöthigen Unterricht in einer eigends hierzu errichteten Lehranstalt in Weimar erhalten hatten.

Denjenigen Gemeinden des Landes, welchen nicht wohl die Kosten der Anlegung einer solchen Baumschule zugemuthet werden konnten, wurden aus der Groſsherzogl. Landesbaumschule unentgeltlich Bäume verabreicht, damit sie ihre Wege und wüsten Plätze damit besetzen konnten. Alles dieses, so wie der groſse Antheil, welchen die edle und hohe fürstliche Gönnerin der Obstcultur, so wie der in Weimar sich unter dem hohen Schutz Derselben gebildete Verein für Blumistik und Landwirthschaft seither für diesen wichtigen Zweig gethan haben, wird für die Folge für die Unterthanen des weimar'schen Landes von segensreichen Folgen seyn.

In dem Herzogthum Gotha bildete sich unter der Leitung des würdigen und thätigen Herrn Pfarrers Kerst in derselben Absicht ein Verein, welcher unter dem jetzigen Präsidium Sr. Excellenz des Herrn Grafen von Salisch täglich an Umfang zunimmt, und welcher in der Folge wohlthätig für das Land werden, alle Zweige der Landwirthschaft neu beleben und in Verbindung mit Privatpersonen auch zur Em-

Digitized by Google

vorhebung des Obstbaues durch die Erziehung und Verbreitung von Obstbäumen hinwirken wird.

Eben so bildete sich in der Residenzstadt Coburg ein landwirthschaftlicher Verein, dessen Leitung für jetzt unter dem k. k. östreichischen Lieutenant Herrn Donauer steht, welcher sich insbesondere bemüht, in dem dortigen Lande die Obstcultur zu befördern, und sich durch Verbreitung der vorzüglichsten Obstarten verdient zu machen.

Auch in dem angrenzenden Herzogthum Meiningen wurde von der dortigen Landesregierung auf Befehl des Durchlauchtigsten Herzogs, die Verbreitung der Obstcultur in einem größern Umfang, als seither, in dem Lande befohlen, und in dieser Hinsicht ein vollkommen der Sache angemessenes, sehr einsichtsvoll und lehrreich entworfenes Reglement erlassen, wonach die Anpflanzungen von Obstbäumen sowohl an den Chausseen und Landwegen, als auch auf den um die Städte und Dörfer geeigneten Stellen unter Aufsicht der Behörden eifrig betrieben werden sollen. Mehre Freunde der Obstbaumzucht traten daselbst vor Kurzem, so wie an vielen andern Orten zu einem Verein zusammen, dessen löblicher Zweck dahin geht, durch ihre Bemühung die landesväterlichen Befehle und Wünsche ihres Durchlauchtigsten Herrn in jeder Hinsicht zu unterstützen, und unter Seinem fürstlichen Schutze alle Zweige der Landwirthschaft zu beleben und zu befördern.

Große Anpflanzungen von Obstbäumen, welche seitdem in dem dortigen Lande betrieben worden sind, zeugen von der Thätigkeit der Behörden und des Vereins.

Überhaupt ist in ganz Thüringen und Sachsen seit etwa 50 Jahren für den Obstbau verhältnißmäßig sehr viel gethan worden. Man kann mit Recht die Baumschulen des verstorbenen Pfarrers Sickler, so wie auch die der edlen Besitzer von Groß- und Klein-Fahnern als Mutter der Obstcultur für ganz Deutschland ansehen, aus welchen mehr als 40 Jahre lang sämmtliche im Teutschen Obstgärtner aufgeführten Sorten, sowohl in Bäumen, als in Pfropfreisern abgegeben und verbreitet wurden.

Durch die nähere Bekanntschaft des Pfarrers Sickler aufgemuntert und unterstützt, unternahm der achtbare Landmann Joel Keil zu Töttelstädt, im Herzogthum Gotha, fast gleichzeitig die Anlage einer beträchtlichen Baumschule, worin er die im Teutschen Obstgärtner aufgezählten Obstsorten größtentheils erzog. Noch bis jetzt hat er das Land umher mit unzähligen Bäumen versehen, und sich ein großes Verdienst um die Obstcultur in seinem Vaterlande erworben. Der näheren Bekanntschaft mit diesem verdienstvollen, mir befreundeten Landmanne verdanke auch ich zum Theil meine Kenntnisse und Erfahrung in der Erziehung der Obstbäume. Bei ihm sah ich zuerst die Veredlung der Bäume bei ungünstigem Frühlingswetter in der Stube verrichten, so wie die Anwendung der Papierstreifen statt der seither üblichen leinenen Bänder zum Copulieren; und noch manche andere

Digitized by Google

Vortheile verdanke ich der freundschaftlichen Mittheilung dieses in allen Zweigen der Landwirthschaft erfahrenen Mannes. Der Lehnschulze Joel Keil starb in einem Alter von 75 Jahren im Anfange des Jahres 1836. Ein ehrenvolles Zeugniß seiner gemeinnützigen Thätigkeit wurde ihm von Seiten des Vorstandes des Thüringer Gartenbau-Vereins in der Gothaischen Zeitung, Jahrgang 145. No. 7, verdientermaßen gegeben; — mögen doch Viele seinem edlen Beispiele folgen.

In den Herzoglichen Baumschulen der hiesigen Schloßgärten, so wie in denen der Herzogl. Landschloßgärten, wurden unter der Aufsicht der diesen vorstehenden Herren Hofgärtner zwar seither viele Obstbäume erzogen, welche aber bei weitem nicht hinreichten, die Wünsche und Befehle unseres Durchlauchtigsten Herrn Herzogs hinsichtlich der Bepflanzung der Chausseen und Landwege in ihrem vollen Umfange zu erfüllen.

Mehre Privatpersonen und Gemeinden unseres Landes und der Umgegend haben sich in der neuesten Zeit auf Erziehung der Obstbäume gelegt, z. B. die Gemeinden Wechmar und Mühlberg im Regierungsbezirk Erfurt wetteifern mit der schon erwähnten Baumschule des Ortsvorstehers Keil in Töttelstädt, in der dortigen Gegend durch Verbreitung ihrer erzogenen Bäume die Obstcultur zu heben. Dennoch konnten die vorhandenen Baumschulen, zumal nach den großen Verwüstungen einiger auf einander folgenden harten Winter, nicht so viele junge Obstbäume liefern, um alle Nachfragen und Wünsche danach zu befriedigen; ja, das Bedürfniß, mehr Bäume als bisher zu erziehen, wird immer fühlbarer, je mehr der rühmliche Eifer der Gemeinden zunimmt, ihre bisher unbenutzten oder wenig einträglichen Plätze mit Fruchtbäumen zu besetzen, — ein Eifer, welcher durch das edle Beispiel unsers, auch in dieser Hinsicht so hochverdienten Landesfürsten noch mehr entflammt wird. Unter den ältern Obstpflanzungen des Gothaischen Landes nenne ich die in der hiesigen Stadtflur befindlichen, dem Stadtrath zugehörigen, durch meinen verstorbenen Vater, den Rathscämmerer Dittrich, zuerst angelegten, und bis jetzt noch jährlich erweiterten Pflanzungen, aus denen schon bedeutende Summen in die Stadtcasse geflossen sind, und den damals zu diesem Zweck gemachten Kostenaufwand längst schon mit reichlichen Zinsen wieder erstattet haben. Noch bedeutender als die städtischen Anpflanzungen waren gleichzeitig die Anpflanzungen zu Groß- und Kleinfahnern, von wo aus noch jetzt der größere Theil des eigentlichen Tafelobstes nach unserer Stadt zum Verkauf gebracht und mit großem Vortheil abgesetzt wird. Auch die Gemeinden Gierstädt, Döllstädt und Tonna in der Nähe von Kleinfahnern zeichneten sich schon lange vor vielen andern Ortschaften in Erziehung guter Obstsorten besonders aus.

In der neuern und neuesten Zeit sind auf ähnliche Weise, wie zu Apfelstädt, von manchen Gemeinden einzelne Feldwege durch daran

Digitized by Google

gepflanzte Obstbäume nutzbarer und anmuthiger gemacht, oder größere Anpflanzungen auf wüsten Leiten und Angern unternommen worden. Der Stadtrath zu Waltershausen ging in der dortigen Gegend mit gutem Beispiel voran, indem er eine bedeutende Anpflanzung auf einem der Stadt zunächst gelegenen Triftplatz unternahm, deren Gelingen bald in den der Stadt zunächst gelegenen Dörfern Nachahmung fand, und so wetteiferten schon mehre Ortschaften in Anbauung ihrer wüsten Plätze, von welchen nachstehende besonders genannt zu werden verdienen. Die Dorfschaften Ülleben, Ernstrode, Sättelstädt, Ebenhain, Hörselgau, Mechterstädt, Sülzenbrücken, Ingersleben, Mühlberg, Gera und mehre andere, deren Namen mir so eben nicht einfallen, sind früher oder später diesem rühmlichen Beispiele gefolgt, und werden um soviel eher den Nutzen aus ihrer Bemühung ziehen, und gewiß demjenigen den verdienten Dank zollen, der sie zu diesem Unternehmen antrieb, oder wohl selbst ins Werk richtete.

Demungeachtet ist in dieser Hinsicht noch gar viel zu wünschen und zu thun übrig: es giebt auch in unserer Gegend leider noch so viele Strecken Landes, welche gar keinen, oder nur einen sehr geringen Ertrag liefern, und recht wohl mit Obstbäumen besetzt werden könnten, und den Besitzern derselben wäre sehr zu rathen, daß sie dem lobenswerthen Beispiele Anderer folgen und sich in Zukunft einen weit höhern Ertrag ihrer Grundstücke sichern möchten.

Dasselbe gilt ohne Zweifel von den meisten Gegenden des nördlichen Deutschlands. Fast überall giebt es noch Anger, Feldraine, Wege und wüste Grundstücke, welche für irgend eine Obstgattung durch Boden und Lage geeignet, mit Umsicht bepflanzt, weit nutzbarer als bisher gemacht, und zugleich zur Verschönerung der Umgebungen der Städte oder Dörfer, so wie deren Fluren dienen würden. Dazu bedarf es nun freilich eine zahllose Menge junger Bäume, mithin eine bedeutende Erweiterung der bestehenden, und zugleich der Anlegung mancher neuen Baumschule.

Um aber für die Folge die jetzt noch häufig vorkommende Namenverwirrung zu beseitigen, ist es nothwendig, bei der Anlage einer Baumschule die dazu erforderlichen Pfropfreiser nur aus einer anerkannt guten Baumschule zu beziehen, damit der einstige Käufer der daraus erzogenen Bäume nicht getäuscht werde, und damit die heilsamen Zwecke der fortschreitenden Obstcultur in ihrem ganzen Umfange erreicht werden möchten. Darauf hinzuwirken, und vor diesem gewöhnlichen Fehler bei Anlegung von Baumschulen zu warnen, die neuen guten Obstsorten, gegen die so häufig noch ein eingeschlichenes Vorurtheil herrschte, anzuempfehlen, und besonders unter den Landbewohnern die Lust zu Anlegung von Gemeindebaumschulen und Obstanpflanzungen zu wecken und zu befördern, war eine Hauptabsicht, welche mir bei Abfassung meines Buchs vorschwebte; und ich wünsche um des allgemeinen Besten willen, daß meine gute Absicht und jene so

Digitized by Google

vieler Kenner und Freunde der Baumzucht nicht ohne Erfolg bleiben möge.

Sollte nun dieser Wunsch durch vorliegendes Werk nur einigermaßen in Erfüllung gehen, und die Bekanntmachung meines Handbuchs der Obstkunde meinen Landsleuten einigen Nutzen gewähren, so wäre ich hinlänglich dafür belohnt. Jedenfalls wird mein Eifer für Anschaffung und Erziehung der besten Obstsorten, der ältern wie der neuesten, nie erkalten, und deren Weiterverbreitung auch künftig mein angelegentliches Geschäft seyn.

Digitized by Google

Alphabetisches Verzeichniß und Erklärung der in der Obstlehre allgemein angenommenen terminologischen Ausdrücke.

Da bei den Beschreibungen der Früchte mehre Pomologen für nöthig fanden, gewisse Benennungen der einzelnen Theile der Frucht festzusetzen, so wie auch andere in der Obstkunde vorkommende, und darauf Bezug habende Dinge durch bestimmte Kunstausdrücke zu bezeichnen, so halte auch ich es für nothwendig, die Erklärung solcher Kunstworte meinen Beschreibungen der Früchte voran zu schicken.

Herr Apotheker Liegel in Braunau hat in seiner systematischen Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten darüber gründlichen Unterricht ertheilt, daher habe ich dessen Terminologie, als zu meinem Zwecke passend, benutzt, und nur noch dasjenige hinzugefügt, was ich zur Verständigung meines Handbuchs für nöthig gefunden, und was mit den Diel'schen, von Truchseß'schen und von Günderode'schen Benennungen übereinstimmt.

Die Terminologie oder Kunstsprache der Obstlehre besteht aus gewissen Wörtern und Ausdrücken, welche neuere Pomologen bei den Beschreibungen der Früchte ein für allemal angenommen haben, wodurch nicht allein die einzelnen Theile einer Frucht eine feste Benennung erhalten, sondern auch der Sinn des Verfassers in einem Wort zusammengedrängt, als bezeichnend dargestellt wird. Um also jede Wiederholung der Erklärung einzelner, in den Beschreibungen der Früchte vorkommenden Wörter zu vermeiden, verweise ich meine Leser auf die vorausgeschickte Erklärung derselben, wodurch sie in den Stand gesetzt werden, solche zu verstehen, und sich derselben zu bedienen.

Adern — sind bei der Frucht Fäden, welche sich durch das Fleisch derselben ziehen; — bei den Blättern nennt man so die feinen Fibern, welche gleichsam das Skelet des Blattes ausmachen.

Achse, — jede Kernobstfrucht hat ein Kernhaus, welches aus mehren Abtheilungen, Kammern oder Fächern besteht, worin die Kerne eingeschlossen liegen. Diese Kammern verbinden sich in der Mitte in eine Achse, die bald enger, bald weiter ist; daher wird oft der Ausdruck gebraucht: die Frucht hat eine hohle Achse, weil beim Querdurchschnitt des Apfels die Höhlung der Achse sichtbar wird.

Äste — sind Zweige oder Arme des Baums, wodurch sich derselbe jährlich vergrößert, und an welchen die Fruchtspieße und Knospen hervorkommen. Sie stehen bald aufrecht in die Höhe, bald hori-

Digitized by Google

zontal, öfter herabhängend, und geben dem Beobachter häufig ein Erkennungszeichen der Art an, zu welcher der Baum gehört.

Afterblätter — sind besondere kleine Blättchen, welche theils unmittelbar am Blattstiel, theils an den Ästchen in der Nähe des Blattstiels wachsen; doch ist hier mehrentheils von den am Blattstiel befindlichen die Rede. Sie dienen dazu, uns manche Früchte schon am Blatt erkennbar zu machen, weil nicht jede Sorte Afterblätter hat; auch ist ihre Form eben so verschieden wie ihre Größe. Es giebt schmale und lange, zugespitzte, pfriemenförmig gestaltete, auch an der Spitze breit auslaufende, lanzettförmig gestaltete, daher die Benennungen: schmale, dünne, fadenförmige, pfriemenförmige und lanzettförmige Afterblätter. Der neue, große, englische Nompareil hat die am meisten lanzettförmig gestalteten Afterblätter, während mehre, z. B. die Sommerbirne ohne Schale, gar keine haben.

Apfelförmig — ist die Birne, wenn sie am Kelch und Stiel vertieft, oder zusammengedrückt ist. Siehe Formentafel II. Fig. 1.

Aromatisch, — gewürzhaft, wie z. B. der weiße Wintercalville oder die Muskatenreinette.

Auge, — Knospe am Zweig, woraus im Frühjahr Laub, Holz oder Blüthe entsteht, daher Laubaugen, Holzaugen, Blüthenaugen und Fruchtaugen. Blinde Augen sind diejenigen, welche am Ende der Zweige nicht austreiben, und daher bei Franzbäumen, durch den scharfen Schnitt näher nach dem Hauptstamm zu, ins Leben gerufen werden, welches oft nothwendig ist, um eine leere Stelle am Spalier mit Zweigen zu besetzen. Aufs schlafende oder treibende Auge zu oculiren, kommt ausführlicher im V. Capitel über Baumschule vor.

Augenträger — sind die kleinen Wulste an jährigen Sommerlatten, auf welchen das Auge aufsteht oder hervorkommt, und sind bald mehr, bald weniger stark und wulstig, oder gerippt.

Bauch — nennt man die Wölbung der Frucht, welche bald in der Mitte, bald mehr nach dem Kelch oder Stiel zu, sich hinneigt.

Bergamottartig, Bergamottförmig — heißen im Allgemeinen die Birnen, welche eine etwas gedrückte, rundliche Form haben. Bergamottartig bezieht sich eigentlich mehr auf den Geschmack. Von einer wahren Bergamotte verlangt man eine rundliche Form, sehr feines, etwas süßliches und festes Fleisch. Bergamottförmig, rundförmig, plattrund, von runder Gestalt. Siehe Formentafel II. Fig. 2.

Beulen, — Erhöhungen, welche die Form der Frucht oft verunstalten, und mehrentheils am Kelch oder am Bauch der Frucht sichtbar sind.

Birnförmig — nennt man eine Frucht, wenn der Bauch derselben $\frac{2}{3}$ gegen die Blume oder den Kelch zu steht, und von da, ohne be-

Digitized by Google

deutende Einbiegung, kegelförmig zugespitzt nach dem Stiel zu läuft. Siehe Formentafel II. Fig. 7.

Blume oder Kelch — heißen bei dem Kernobst die vertrockneten Staubfäden und Stempel, nebst Blättchen der Krone des Kelchs, welcher mehrentheils verhärtet stehen bleibt, und von den neueren Pomologen sehr passend Kelch genannt wird. Er steht in einer bald flachen, bald tiefen Höhle oder Einsenkung, bald liegt er nur flach auf der Spitze auf, und sitzt meist in der Mitte, zuweilen aber auch auf die Seite verschoben. Die Frucht hat einen offenen Kelch, sagt man, wenn seine Blättchen, rückwärts gebogen, voneinander stehen, so daß man auf den Grund desselben sehen kann. Ein geschlossener Kelch hingegen trägt seine Blättchen aufrecht stehend, die Spitzen zusammengezogen.

Blüthenpunct, Stempelpunct — findet man am Steinobst; da, wo die Blüthe abgewelkt ist, bemerkt man einen mehr oder weniger sichtbaren, bald flachen, bald in einer Vertiefung befindlichen Punct oder Spitze, welche zur Erkennung einer Frucht mit behülflich wird.

Blüthe — besteht aus dem Kelch, der Krone, den Staubgefäßen und dem Stempel.

Der Kelch ist die äußere Decke der Blüthe, und besteht aus der in Blättchen verlängerten Rinde der Fruchtspieße; die Krone ist innerhalb des Kelchs, und wird eigentlich Blume, Blüthe genannt. Die Staubgefäße oder männlichen Zeugungstheile stehen innerhalb der Krone; der Staubfaden trägt den Staubbeutel, welcher den Blüthenstaub enthält, wodurch die Blüthe befruchtet wird. Der Stempel, oder die weiblichen Befruchtungswerkzeuge, befindet sich in der Mitte der Blüthe, deren Untertheil man den Fruchtknoten nennt; aus diesem erhebt sich der Griffel oder Staubweg, auf dessen Spitze die Narbe ist, welche durch den Blüthenstaub eigentlich befruchtet wird, und wodurch die Frucht entsteht. Wenn man nun zur rechten Zeit vermittelst eines feinen Federchens den Blüthenstaub einer guten Obstsorte auf die Narbe einer geringeren Sorte bringt, und die fernere Befruchtung der Blüthe verhindert, so ist die künstliche Befruchtung vollendet, und der aus dieser Frucht gewonnene Samen giebt uns eine neue, und oft recht gute Sorte. Auf diese Art läßt sich die Entstehung so vieler in der Wildniß der Wälder aufgewachsenen, und durch Zufall entdeckten vorzüglichen Obstsorten erklären, welche schwerlich aus den Kernen eines Holzapfels oder einer Holzbirne, ohne vorhergegangene Befruchtung, durch den Wind, einen Vogel, oder durch Insecten entstanden wären.

Buschbaum — ist eine Art Zwergbaum, welcher von der Erde aus seine Äste in die Höhe treibt, wovon keiner eigentlich zum Hauptstamme werden darf. Man benutzt sie zur Anpflanzung der

Digitized by Google

Obstbosquets, welche durch verschiedene untereinander gesetzte Arten derselben einen schönen Effect hervorbringen.

Characterzeichen — sind bei verschiedenen Reinettenarten oder Birnen schmale, unregelmäßige, durcheinander laufende Roststreifen, wie an der Charactereinette, der gestrickten Reinette, und mehreren Birnen, als Diels-Butterbirne, und Hardenponts später Winterbutterbirne und an anderen Birnenarten häufig angetroffen werden.

Characteristisch, — was auffallend die Kennzeichen einer Frucht enthält.

Calvillartig gerippt, — wenn aus der Kelcheinsenkung sich erhabene Rippen oder Kanten in breiten oder starken Erhöhungen bis zum Bauch der Frucht, oder bis zur Stielhöhle hinziehen, wodurch die Frucht eckig oder unegal in der Rundung wird, wie solches bei dem weißen Wintercalville Formentafel I. Fig. 6. deutlich zu sehen ist.

Copuliren, — ein Edelreis auf einem gleich starken Wildling durch einen Verband aufsetzen, damit dieses mit selbigem zusammenwächst. Siehe Capitel V. Baumschule.

Copulirband, — ein schmales, ½ bis ¾ Fuß langes, mit Baumwachs bestrichenes leinenes Bändchen, welches zum Verband der zusammengefügten Reiser dienet. Neuere Zeit benutzt man zu diesem Zweck durchgehends ähnliche, mit Baumwachs bestrichene Papierstreifen, welche dieselben Dienste leisten, und später nicht gelöst zu werden brauchen, indem solche die Witterung und die Kraft der zusammengewachsenen Reiser auseinander sprengt, während die leinenen Bänder gelöset werden müssen.

Doucin, — Splittapfel, ein zwergartig wachsender Apfelstamm, der hauptsächlich in Frankreich und Holland als Unterlage zu Zwergbäumen benutzt wird, und ein stärkeres Wachsthum als der Johannisstamm hat. Er wird theils durch Samen, theils durch Wurzelausläufer fortgepflanzt.

Duft — ist der weißlichte oder bläulichte feine Staub, welcher an mehren Äpfelsorten, hauptsächlich an den Calvillen und Rosenäpfeln, so wie auch an den mehrsten Pflaumensorten angetroffen wird.

Durchmesser der Frucht — ist, wenn von einem Punct des Umfanges (oder Peripherie) der Frucht eine gerade Linie durch die Mitte derselben bis zum entgegengesetzten Punct der Peripherie gezogen oder gedacht wird; man nimmt den Durchmesser einer Frucht da, wo selbige in ihrer Rundung die größte Ausdehnung hat.

Eiförmig — wird die Frucht genannt, wenn sie sich von ihrem Durchmesser nach oben und unten gleichförmig verlängert, und in eine abgerundete Spitze ausläuft, z. B. wie ein Hühnerei. Siehe Formentafel II. Fig. 4.

Einbiegung — nennt man an der Birne, wenn sich der Bauch derselben nach dem Stiel hin nicht gerade aus, sondern mehr oder

Digitized by Google

weniger sanft eingebogen verlängert. Siehe Formentafel II. Fig. 9.

Einsenkung — ist die Vertiefung, worin der Kelch oder die Blume sitzt.

Einschlagen, — Bäume, welche versetzt werden sollen, einstweilen in eine flache Grube einlegen und deren Wurzeln mit Erde bedecken, damit diese nicht austrocknen.

Einschlämmen, — wenn der Baum in seine Grube gesetzt und die Wurzeln nach allen Richtungen gehörig ausgebreitet worden sind, so wird lockere, feine Erde in die Zwischenräume gestreut, und diese mit einigen Gießkannen voll Wassers angegossen, damit sich die Erde breiartig um die Wurzeln anlege und diese umhülle. Der obere Theil der Grube wird mit der übrigen trockenen Erde angefüllt, so daß der Baum nur um 1 Zoll höher, als er früher gestanden, mit Erde bedeckt zu stehen kommt.

Einschneiden, — einen jungen Baum, welcher versetzt werden soll, an seinen Ästen auf 2 bis 4 Augen zurückschneiden. — Bei Franzbäumen oder Pyramiden, ihre Leitzweige und oft auch ihre Fruchtzweige nach Beschaffenheit ihrer Stärke auf die Hälfte oder auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge verkürzen, damit solche aus ihren unteren Augen Fruchttriebe bilden, und aus den oberen ihre Leitzweige zur ferneren Vergrößerung des Baumes austreiben.

Falten — sind kleine Rippen oder Kanten in der Kelcheinsenkung oder an der Frucht selber, bald breit und erhaben, bald schmal und flach aufliegend.

Figuren, — von Rost gezeichnete unregelmäßige Striche, — Rostfiguren.

Fleisch — ist der markige Theil der Frucht, welcher genossen werden kann. Herr Geheimerath Diel bestimmte danach die Eintheilung seiner Birnen in verschiedene Classen. Butterhaft schmelzende, halbschmelzende, abknackende und brüchige (cassante) bestimmen die verschiedenen Classen. Herr Major von Truchseß theilte seine Kirschen ebenfalls nach weichem und hartem Fleisch ein; die mit weichem Fleisch nennt er Herzkirschen, die mit härterm Fleisch Knorpelkirschen.

Abknackendes Fleisch wird bei den Äpfeln gebraucht, und ist solches mehrentheils den Reinetten und Peppingsarten eigen. Die Birnen mit abknackendem Fleisch machen Diel's dritte Classe der Birnen aus, welche größtentheils nur wirthschaftliche Birnen enthält.

Fruchtruthen, Fruchtzweige — sind dünne, biegsame, mit schönen hervorstehenden, nicht sehr entfernt voneinander abstehenden Augen versehene Seitentriebe, welche auf den einjährigen Mutterzweigen von 4 Zoll bis zu $1\frac{1}{2}$ Schuh Länge aufstehen. Die Kenntniß dieser Zweige ist beim Baumschnitt nothwendig, indem sie in der Regel nicht beschnitten werden dürfen. Siehe Capitel V. über Baumschulen, Baumschnitt.

Digitized by Google

Fruchtkuchen, Mutterkuchen — sind die kleinen unregelmäßigen Ästchen, woran die Blüthenknospen sitzen, und an welchen beim Kernobst die Frucht hängt. Beim Abnehmen der Früchte muß man diese Ästchen soviel wie möglich vor Beschädigung in Acht nehmen, indem solche immer wieder neue Früchte hervorbringen, und gleichsam das Fruchtmagazin des Baumes vorstellen. Beim Steinobst vertritt das ringelartige Knöpfchen am Stiel, wie an den Kirschen und Pflaumen deutlich zu sehen ist, die Stelle des Mutterkuchens.

Fruchtspieße, Ringelwüchse — sind kleine, meistentheils kenntlich geringelte Fruchttriebe von einigen Linien bis zu 3 oder 4 Zoll Länge, woraus mehrentheils eine größere Anzahl Blüthen zugleich entstehen. Diese Ringelwüchse sitzen gewöhnlich an altem Holz, und dürfen niemals beschnitten werden.

Frostschaden, Frostflecken, — bei sehr harten Wintern werden oft einzelne Theile des Hauptstammes und ganze Äste davon angegriffen; die Rinde wird an solchen Stellen trocken, springt auf, und der Saft tritt alsdann heraus. Die Heilung solcher Schäden kommt im Anhange des Handbuchs vor.

Gewürz, gewürzhaft, aromatisch — nennt man eine Frucht, wenn sie einen besonders hervorstechenden, dem Zimmt oder der Muskate ähnlichen Geschmack hat, wie die Muskatreinette, der weiße Wintercalville, und mehre Birnsorten. Dieser Wohlgeschmack bestimmt den Rang der Frucht, nach welchem der Herr G. R. Diel seine Früchte ihrem Werth nach, in Früchte vom allerersten Rang, ersten, zweiten und dritten Rang eingetheilt hat.

Hoch — ist die Frucht, wenn ihre Länge ihre Breite übertrifft.

Hochaussehend — nennt man die Frucht, wenn ihre Höhe den Durchmesser ihrer Breite übersteigt; oft ist die Frucht aber wirklich breiter, als hoch, erscheint aber dennoch dem Auge höher, als breit.

Johannisstamm, Paradiesstamm — ist der strauchartige Apfelbaum, der in allen Baumschulen als Unterlage zu Apfelfranzbäumen genommen wird. Nicht alle Sorten gedeihen darauf gleich gut, und neuere Erfahrungen haben gezeigt, daß die Calvillearten auf Kernwildlingen erzogen, gesündere und dauerhaftere Franzbäume geben, als auf Johannisstamm, weßhalb solches bei den Beschreibungen der Früchte noch besonders bemerkt werden soll. Die Frucht dieses zwergartig wachsenden Apfelbaumes reift gegen Johannis, wovon sie auch den Namen Johannisapfel erhalten hat. Paradiesapfel wird er genannt, weil sein Kernhaus vier Kammern enthält, die gleichsam ein Kreuz formiren, welches dem Apfel wahrscheinlich in religiöser Hinsicht diesen Namen zugezogen hat. Seine Fortpflanzung geschieht durch den Samen, noch öfter aber durch seine Wurzelausläufer, welche er häufig hervorbringt; und diese dienen auch zur Unterlage für die Obstorangerie, wozu sie wegen ihrer feinen Haarwurzeln besonders geschickt und fast unentbehrlich sind.

Digitized by Google

Kammern — sind die Behälter des Kernhauses, worin sich die Kerne ausbilden.

Käseförmig — wird eine Frucht genannt, wenn sie oben und unten breit gedrückt, breiter, als hoch ist. Siehe Formentafel II. Fig. 1. die rothe Bergamotte.

Kegelförmig, conisch — nennt man die Frucht, wenn sie birnförmig, nach dem Stiel zu mehr oder weniger abgestumpft erscheint. Siehe Formentafel II. Fig. 6.

Kelch der Frucht, — siehe Blume, wird durchgängig bei den Fruchtbeschreibungen gebraucht.

Kelchröhre — nennt man die cylinderförmige Röhre, welche von dem Kelch oder der Blume gegen das Kernhaus läuft. Diese Röhre ist bei den meisten Äpfeln mit großem Kernhause sehr sichtbar, und dienet ebenfalls als Erkennungszeichen mancher Frucht. Die Calvillen haben größtentheils weite Kelchröhren; bei den Reinetten geht diese Röhre gewöhnlich nur bis auf die Hälfte nach dem Kernhause zu; bei den meisten Äpfeln aber ist statt derselben ein grünlicher Faden bemerkbar, welcher sich deutlich vom Kernhause bis zur Blume hinzieht. Bei den Birnen besteht die Kelchröhre häufig aus ziemlich häutigen Theilen, die aber selten eine vollkommene Röhre bilden.

Kern — heißt der reife Same einer Frucht.

Kernhaus, Samenbehälter — ist der in der Mitte der Frucht befindliche häutige, pergamentartige Theil, in mehre Kammern abgetheilt, welche in der Mitte durch eine Achse verbunden, die Kerne umschließen. Das Kernhaus ist bald groß und weit, bald klein und enge, bald offen und geschlossen, bald läuft es gegen den Kelch oder Stiel spitziger zu, und ist bald herzförmig, bald länglich gestaltet. Die Calvillen haben ein großes, offenes, voneinander stehendes Kernhaus, und solches ist ein characteristisches Kennzeichen dieser Classe. Viele Birnen, hauptsächlich von den neuern Sorten, als die Hardenponts-Winterbutterbirne, die Napoleons-Butterbirne und Kronprinz Ferdinand von Östreich, haben meistens eine hohle Achse. Bei dem Steinobst hingegen vertritt die harte Schale, welche den Kern umgiebt, die Stelle des Kernhauses.

Kernobst, — darunter versteht man sämmtliche Äpfel, Birnen und Quitten, kurz Alles, was ein Kernhaus hat.

Kesselbaum — ist ein freistehender Zwergbaum, dem der Herzstamm ausgeschnitten worden ist, so daß nun dessen Äste nach innen eine Höhlung bilden, welche von außen rund herum mit gleichmäßig stehenden Ästen besetzt ist und die Gestalt eines Kessels annimmt. In neuerer Zeit erzieht man die Zwergbäume weniger in dieser Form, sondern lieber zu Pyramiden- oder Fächerbäumen.

Knospe, — s. Auge.

Digitized by Google

Kreiselförmig — wird die kegelförmige Birne genannt, welche unter dem Bauch eingebogen, eine mehr oder weniger abgestumpfte Spitze hat. Siehe Formentafel II. Fig. 5.

Krone des Baumes — heißen die Äste und Zweige des Baumes zusammen; ihre Bildung ist eben so verschieden, wie die Obstarten, welche auf solchen erwachsen, und der Kenner sieht schon aus ihrer Gestalt mit ziemlicher Gewißheit, zu welcher Obstgattung dieser oder jener Baum gehört. Die Birnbäume steigen größtentheils in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und bilden eine pyramidenförmige Krone, während sich die Äste der meisten Äpfelbäume mehr dem rechten Winkel nähern oder horizontal wachsen. An Chausseen oder Landwegen pflanze man daher nur solche Sorten, deren Bäume schön pyramidenförmig in die Höhe wachsen, welches bei den Beschreibungen der Früchte und ihrer Bäume besonders angegeben wird.

Kugelbaum — ist ein Buschbaum, dessen Krone durch den Schnitt in einer runden Form erhalten wird, so wie man die Orangeriebäume erzieht.

Kugelförmig, — oder vollkommen rund. Siehe Formentafel I. Fig. 4. Der Sommerrosenapfel.

Länglich-conisch, — siehe Formentafel I. Fig. 1. Der große rheinsche Bohnapfel.

Länglich-walzenförmig, — siehe Formentafel I. Fig. 3. Der gestreifte Schlotterapfel.

Länglich-zugespitzt, — siehe Formentafel I. Fig. 2. Der kleine Jungfernapfel.

Muskatellerartig, müskirt, — bezeichnet einen gewürzhaften Wohlgeschmack und Wohlgeruch, der etwas Ähnliches vom Moschus hat. Alle Muskatellerbirnen haben mehr oder weniger diesen Geschmack, so wie viele andere Birnen mehr.

Muskatellerartig bezeichnet den Geschmack, und müskirt den Geruch der Frucht oder des Fleisches. Eine Frucht kann müskirt riechen, ohne einen muskatellerartigen Geschmack zu haben. Die graue Herbstbutterbirne z. B. hat keinen müskirten Geruch, schmeckt aber sehr fein muskatellerartig. Die weiße Herbstbutterbirne riecht fein müskirt, und hat einen rosenähnlichen Geschmack.

Mutterkuchen, — siehe Fruchtkuchen.

Nomenclatur, — Namenbezeichnung, z. B. der Obstarten.

Obstorangerie, — Topf- oder Scherbenbaumzucht, begreift die Kunst, Obstfrüchte aller Art in gewöhnlichen Blumentöpfen oder Kübeln in ihrer vollkommenen Güte zu erziehen. Siehe Baumschule V. Capitel, woselbst näherer Unterricht darüber ertheilt wird.

Oculiren, Augeln — eine Veredlungsart, vermittelst welcher durch das Einsetzen eines Auges einer bestimmten Sorte in die Rinde eines Wildlings, diese in ihrer Ächtheit fortgepflanzt wird,

Digitized by Google

und worüber ebenfalls im V. Capitel nähere Anweisung und Unterricht ertheilt wird.

Man oculirt im Frühjahr auf das treibende Auge, und von Johannis an auf das schlafende Auge, letztere Art wird gewöhnlich und als die zweckmäßigste bei der Erziehung der Pfirschen- und Apricosenbäume angewendet.

Parfüm — bezeichnet einen gewürzhaften Geruch oder Geschmack; man sagt, die Frucht riecht, oder schmeckt parfümirt.

Passirt — sagt man von einer Frucht, wenn ihr Zeitigungs- oder Reifpunct vorbei ist, und die Frucht anfängt, unschmackhaft, moll oder teig zu werden.

Perlförmig — heißt die kegelförmige Birne, wenn sich zwischen dem Bauch und der abgestumpften Spitze eine starke Einbiegung befindet. Siehe Formentafel II. Fig. 9. Die kleine Blanquette oder Weißbirne.

Plattrund, — siehe käsförmig, Formentafel II. Fig. 1.

Puncte, — an der Haut oder der Schale des Kern- und Steinobstes, so wie an den Sommertrieben der Bäume, sind oft sehr bezeichnende Merkmale einer Frucht, oder eines Baumes. Sie sind verschieden an Gestalt und Farbe, bald grün, bald grau oder bräunlich, öfter sogar mit röthlichen Kreischen umgeben, ja zuweilen bilden sie röthliche Flecken, wie an der Reinette von Breda, dem weißen Wintertaffetapfel, der Forellenbirne und mehren andern Kern- und Steinobstfrüchten. Viele Früchte haben dagegen fast gar keine, oder doch nur schwache, kaum sichtbare Puncte; eben so die Sommertriebe.

Pyramidenbaum — ist ein freistehender Zwergbaum, dessen Zweige von unten hinauf den Hauptstamm gleichmäßig umgeben, und der sich in einer stumpfen Spitze endiget. Die Pyramide ist die zweckmäßigste Form für den Franzbaum, indem er also überall der Luft und Sonne ausgesetzt, seine Früchte am besten zur Reife bringt, und hauptsächlich der Natur der Birnbäume am angemessensten ist. Siehe Baumschnitt V. Capitel.

Pyramidenförmig, — von unten breit-rund, nach der Spitze verjüngt zulaufend, wird häufig bei den Beschreibungen der Früchte und Bäume gebraucht.

Quirlholz — werden sämmtliche Fruchttriebe eines Baumes genannt.

Quirlförmige Äste — heißen jene, die auf einer gleichen Höhe wie bei einem Quirl rund um den Stamm herum stehen.

Reife, Reifepunct. — Reif heißt das Obst, wenn es vom Baum abfällt, wie es das Sommerobst anzeigt; es ist alsdann Zeit, solches abzunehmen und auf dem Lager nachreifen zu lassen. Sommerobst nimmt man gern etwas vor der vollen Reife ab, es hält sich länger und bleibt saftiger. Die Zeit, wo die Frucht am schmackhaftesten ist, heißt Reifepunct, und darf nicht versäumt werden, weil die Frucht zu früh oder zu spät genossen, ihren ei-

Digitized by Google

genthümlichen Geschmack verliert. Nicht immer reifen die Früchte zu der bei den Beschreibungen derselben angegebenen Zeit: wärmere Sommer tragen dazu bei, ihren Reifepunct zu beschleunigen, so wie eine kühle Witterung, oder eine mehr nördlich gelegene Lage, Vieles zu ihrer späteren Zeitigung und längeren Dauer beitragen. Öfter reift eine St. Germain schon im November, obgleich ihr eigentlicher Reifepunct erst in den December und Januar fällt. So habe ich auch an den neuen, in Brüssel aus Kernen erzogenen Früchten die Erfahrung gemacht, daß solche in unserer Gegend bald früher, bald später zeitigten, als in den Diel'schen Beschreibungen angegeben worden. Im Jahr 1832 war schon der größere Theil meiner Beurré Napoleon, Beurré Diel, Preuls Colmar, ja selbst Suprême Coloma mit Ausgang Decembers passirt, während ich einige Jahre früher die Beurré Napoleon bis in den Januar vollkommen gut erhielt. Auch giebt es unter den Birnen-Sorten manche, die nicht auf einmal zeitigen, sondern nur theilweise ihre Zeitigung erlangen, als z. B. die Mannabirn, Colmar, die vortreffliche Herzogin Caroline Amalie, und andere mehr. Um aber die richtige Zeit der Genießbarkeit einer Frucht auszudrücken, welches durch Reife nicht gehörig angezeigt wird, so bedient sich der Hr. GR. Diel des Ausdrucks zeitigen, — Zeitigung anstatt Reife, und auch ich habe dieses Wort bei den Beschreibungen der Kernobstfrüchte gewählt, hingegen bei dem Steinobst, welches seine Reife am Baum erhält, habe ich den gebräuchlichern Ausdruck reifen beibehalten.

Ringelwüchse, — siehe Fruchtspieße.

Rippen, Kanten — sind beim Kernobst die Erhöhungen, welche theils flach, theils mehr oder weniger erhaben, von der Kelcheinsenkung bis in die Mitte der Frucht, oder bis in die Stielhöhle hinlaufen, und zum Erkennungszeichen der ersten Classe der Äpfel dienen.

Rippen heißen auch die Nerven oder Adern, welche gleichsam das Skelet des Blattes bilden. Die Mittelrippe dient als Fortsetzung des Blattstiels, und von ihr aus verbreiten sich die Seitenrippen, welche von verschiedener Anzahl sind, daher der Ausdruck: das Blatt ist fein, grob, stark, oder nur wenig geadert oder gerippt.

Rost, Rostanflüge — sind jene braunen oder grauen Flecken, die sich verschieden gestaltet, mehr oder weniger an den Früchten zeigen. Die Reinetten haben größtentheils Rostanflüge, und sie dienen als Erkennungszeichen der IV. Classe, und in dieser wieder der 3ten Ordnung — der grauen Reinetten.

Rostüberzüge — nennt man, wenn die Frucht in großen Strecken mit zusammenhängendem Rost überzogen ist. Die französische Goldreinette des du Hamel ist häufig fast ganz mit einem feinen zimmtfarbigen Rost überzogen, so wie die olivengrüne Farbe

Digitized by Google

der grauen französischen Reinette fast gänzlich einen glanzlosen, sehr rauhen, schmutziggrauen Rostüberzug hat. Bei den Birnen ist dieser Rost ebenfalls häufig anzutreffen, und eine **Beurré Diel, Bergamotte Crasanne**, graue **Dechantsbirne, Bosc's Calebasse**, und vor allen eine graue Herbstbutterbirne sind mehr oder weniger damit überzogen, so wie eine **Capiaumonts** Herbstbutterbirne, **Salisbury** und Prinzessin Mariane mit dem schönsten zimmtfarbigen Rost überkleidet sind.

Rostfiguren, Rostcharactere — sind schmale und starke rostige Streifen, welche die Schale der Frucht stellenweise in verschiedenen Gestalten durchkreuzen, so wie z. B. bei der gestrickten Reinette, der Characterreinette, und anderen Reinetten und Birnen mehr, angetroffen wird.

Russeletförmig — nennt man die kegelförmig gestalteten Birnen, welche auf einer Seite braunroth angelaufen, größtentheils einen muskatellerartigen Geschmack haben, und unter den Birnen eine starke Familie ausmachen. Siehe Formentafel II. Fig. 6. kegelförmig, braunroth angelaufen, — russeletförmig.

Schaft, Stamm — wird der Theil des Baumes von der Wurzel an bis zur Krone, woselbst sich die Äste ausbreiten, genannt.

Schale, Haut, — die äußere Bedeckung des Kernobstes wird Schale, die der Steinobstfrüchte aber Haut genannt. Den Apfel oder die Birne schält man, hingegen von der Pflaume oder der Kirsche zieht man die Haut ab.

Sommerschossen, Sommertriebe, Leit- oder Mutterzweige — sind jene Zweige, wodurch sich der Baum jährlich vergrößert. Die Kenntniß derselben, so wie deren Behandlung im Schnitt, sind für den Baumerzieher sehr nothwendig, und wird darüber im V. Capitel über Baumschnitt ausführlich gehandelt.

Die Gestalt und Farbe dieser Zweige ist sehr verschieden: bald sind sie lang und fast gleich dick, wie bei der Sparbirne, bald nur schmal und dünn, zuweilen sehr eingebogen, wie bei der grauen Herbstbutterbirne; bei der grünen Sommermagdalene hingegen sind sie ganz gerade, dunkelroth und glänzend von Farbe. Bei den Äpfeln und Pflaumen sind die Sommertriebe mit mehr oder weniger feiner Wolle von weißlichgrauer Farbe belegt, und dienen häufig als Erkennungszeichen des Baumes.

Spalier- oder Geländerbaum, — ein Zwergbaum, der mit seinen ausgebreiteten Ästen in gleichförmiger Richtung an eine Mauer oder freistehendes Lattenwerk angeheftet, und jährlich durch den Schnitt in seiner Form erhalten wird. Im V. Capitel über Baumschnitt kommt dessen Erziehung vor.

Stein — heißt die harte Schale, welche bei dem Steinobst den Kern umschließt, er ist von verschiedener Form, länglich, rund, kugelrund, breitgedrückt, dickbauchig, mit einer bald scharfen, bald stumpfen Spitze, und mit einer bald breiten, bald schmalen Kante

Digitized by Google

versehen. Der Stein sitzt fest am Fleisch oder löset sich gut davon, eben so sitzt er mehr oder weniger fest am Stiel.

Steinobst. — Unter diesem allgemeinen Namen begreift man Aprikosen, Kirschen, Pfirschen und Pflaumen. Die Vegetation des Steinobstes ist von dem des Kernobstes sehr verschieden, und beide nehmen ihre gegenseitige Veredlung nicht an.

Stiel der Frucht — ist bald kurz, bald lang, bald dick, bald dünn. Seine Stärke ist eben so verschieden, dabei ist er oft holzig, oft aber auch fleischig, und steht bald in einer tiefen, bald flachen Höhle, zuweilen nur auf der Frucht wie aufgesteckt.

Stielhöhle — nennt man jene Vertiefung, aus welcher der Stiel hervorragt; sie ist bald tief und trichterförmig gestaltet, bald flach und weit ausgeschweift, und sehr häufig mit einem feinen oder starken Rost überzogen, welcher sich oft sternförmig aus selbiger verbreitet.

Stielwölbung — heißt der untere Theil des Apfels, welcher sich von der Stielhöhle nach der Mitte der Frucht zu entweder platt, oder mehr oder weniger stark abrundet oder zuwölbt.

Stempelgrübchen, — siehe Blüthenpunct.

Stippicht — wird die Frucht, wenn sie schon passirt ist; es entstehen alsdann unter der Schale oder im Fleische braune, saftlose, oft bitterschmeckende Puncte oder Flecken, welche bald in Fäulniß übergehen und das Fleisch ungenießbar machen.

Warzen — sind kleine Fleischauswüchse an den Äpfeln, welche dem Reinettengeschlecht eigen sind und häufig an den Borsdorfern gefunden werden. Nach neuern Beobachtungen über ihre Entstehung, sollen sie von dem Stich eines Insects herrühren.

Welken — sagt man von Äpfeln und Birnen, wenn solche auf dem Lager zusammenschrumpfen und dadurch ihren Saft verlieren. Viele Reinettensorten haben die Eigenschaft, im Frühjahr oder im Sommer zu welken, und nur durch späte Abnahme vom Baume, und durch eine sorgfältige Aufbewahrung auf kühlen Lagern kann dieses theilweise verhindert werden. Allerdings trägt auch die Jahreswitterung ihren Theil dazu bei. Welken, — Dörren, Trocknen des Obstes, geschieht entweder an der Luft und Sonne, oder in dazu eingerichteten Dörröfen, am häufigsten aber in Backöfen, aus welchen so eben das Brod genommen worden, zu welcher Zeit die Hitze des Ofens zum Welken des Obstes gerade angemessen ist.

Wildling — heißt jeder aus Samen aufgewachsene, noch unveredelte Stamm. Zuweilen findet man unter diesen in Wäldern oder Gärten aufgewachsenen Wildlingen eine gute, der weiteren Verbreitung werthe Frucht. So hat man unter den Birnen z. B. einen Wildling von Motte, eine Chaumontel, von Waat, **Montigny** und **Leschasserie** (eine recht gute, in Frankreich auf einer königlichen Jagd im Walde aufgefundene Winterbirne), so wie

Digitized by Google

wir selbst in Deutschland eine Schönlins Stuttgarter späte Winterbutterbirne dem Zufall des Auffindens derselben verdanken. Alle diese Birnen führen noch ihren Namen als Wildling fort, obgleich sie nur durch die Fortveredlung ihrer Zweige ferner fortgepflanzt werden können.

Zeitigen — sagt man von einer Frucht, wenn ihr wahrer Reifepunct eingetreten und die Frucht am schmackhaftesten ist.

Zikadiren — nennt man, wenn der Apfel durch die Sonnenwärme theilweise, oder ganz durchsichtig oder glasartig wird, und wie gefroren aussieht. Bei sehr heißen Sommern findet man dieses auch zuweilen bei unseren einheimischen Äpfeln, gewöhnlicher aber an den aus Rußland herstammenden Transparents, als z. B. dem Astrachanschen Sommerapfel, dem Revalischen Birnapfel und noch mehren anderen. In Cur- und Liefland werden diese Äpfel völlig durchsichtig, so daß man die Kerne durch das Fleisch hindurch sehen kann; und ein solcher Apfel, welcher durch die Verdickung seines Saftes in einem Syrup, gleichsam wie gefroren aussieht, gewinnt dadurch gar sehr an Süße und Wohlgeschmack.

Im Sommer 1832 zikadirte in dem herzoglichen Schloßgarten allhier an einem Baume des ohnedieß schönen Wachsapfels der größere Theil der Früchte, welche gegen Mittag zu hingen, fast vollkommen, und gewährten einen in hiesiger Gegend ungewöhnlichen Anblick.

Sollten im Handbuche noch andere Kunstwörter vorkommen, deren Erklärung noch nicht im vorstehenden Verzeichniß befindlich ist, so sollen solche sogleich an Ort und Stelle verdeutlicht werden.

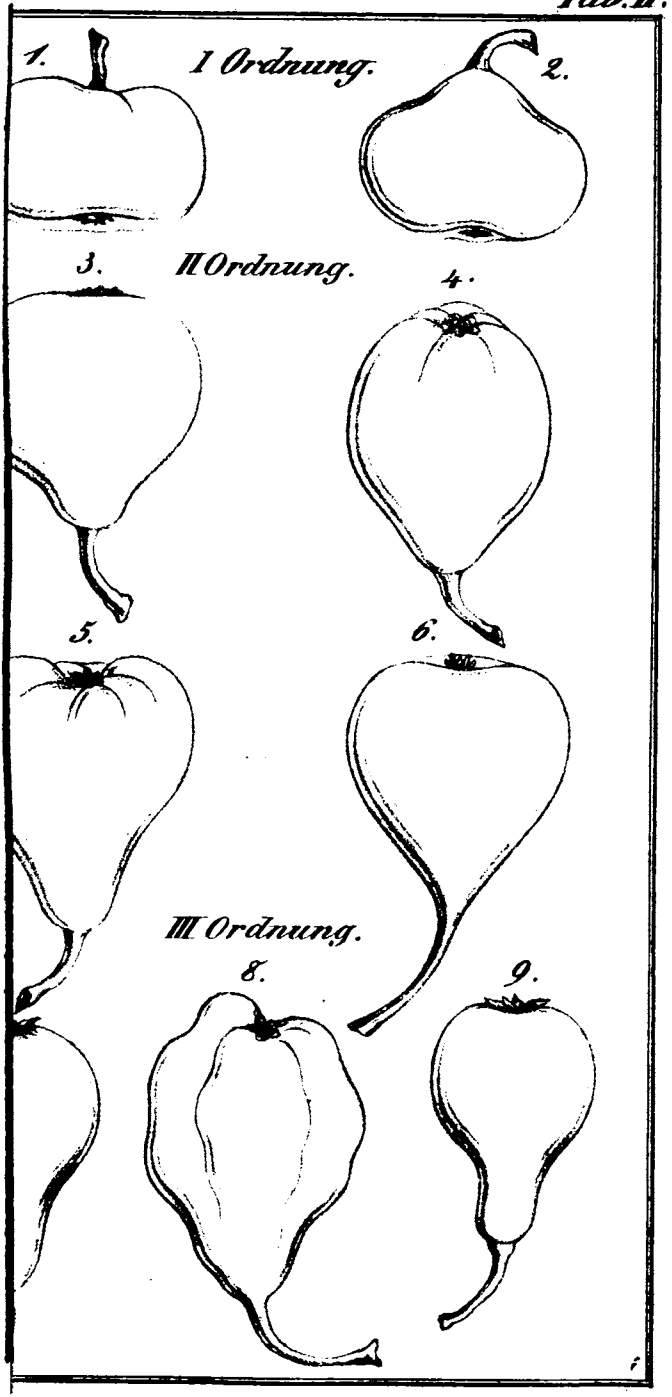
Erklärung der Formentafeln.

Der Kenner und geübte Pomolog wird zwar meine Formentafeln nicht als eine Beförderung der Wissenschaft der Obstkunde ansehen, indem solche nur bestimmt sind, den Sinn des beschreibenden Wortes in Ansehung einer Frucht zu versinnlichen; desto nützlicher werden solche aber hoffentlich den Laien in der Obstkunde werden, indem sie dadurch in den Stand gesetzt werden, die Form einer Frucht nach ihrer characteristischen Benennung, mit Hülfe der Formentafeln, kennen zu lernen, und den Sinn des dabei gebrauchten Wortes danach zu verstehen.

Formentafel I. Äpfel.

Fig. 1. Länglich-conisch, z. B. der große rheinische Bohnapfel.
— 2. Zugespitzt. — Der kleine Jungfernapfel.
— 3. Länglich-walzenförmig. — Der walzenförmige Schlotterapfel.
— 4. Kugelförmig. — Der Sommerrosenapfel.

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Fig. 5. Plattgedrückt. — Der Zwiebelborsdorfer.
— 6. Calvillartig gerippt. — Der weiße Wintercalville.

Formentafel II. Birnen.

Fig. 1. Plattrund, käseförmig, z. B. die rothe Bergamotte. 1. Ordnung. Diel.
— 2. Plattgedrückt, stumpfspitzig nach dem Stiel. — Die Herbstbergamotte. 1. Ordnung.
— 3. Oben abgerundet, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzt. — Die weiße Herbstbutterbirne. 2. Ordnung.
— 4. Eiförmig. — Die Leschasserie, die Sommereierbirne. 2. Ordnung.
— 5. Kreiselförmig. — Die große Sommerbergamotte. 2. Ordnung.
— 6. Stumpfkegelförmig. — Die Sommerambrette. 2. Ordnung.
— 7. Schönbirnförmig. — Die Sparbirne. 3. Ordnung.
— 8. Langbreitbauchig. — Die Herrmannsbirne. St. Germain. 3. Ordnung.
— 9. Perlförmig. — Die kleine Blankette oder Weißbirne. 3. Ordnung.

Dieses wären nun die bei den Beschreibungen der Früchte am häufigsten vorkommenden Ausdrücke oder Benennungen, wodurch die Formen derselben bezeichnet werden, und deren Bedeutung in dem alphabetischen terminologischen Verzeichniß genauer erklärt ist. Bei den Äpfeln sind die bezeichnenden Ausdrücke durch deutliche Beispiele von Früchten hinlänglich erläutert; bei den Birnen aber dienen solche zugleich als Erkennungszeichen der Ordnung, zu welcher sie gehören. Z. B.

Erste Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe. Beispiel Tafel II. Fig. 1, die rothe Bergamotte ist plattrund, käsförmig platt. Fig. 2, die Herbstbergamotte ist plattgedrückt, stumpfspitzig nach dem Stiel zu, und gehört daher mit zur ersten Ordnung.

Zweite Ordnung. Die Durchmesser der Höhe und Breite sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite bei den Hauptformen der Frucht. Beispiel: Tafel II. Fig. 3, die weiße Herbstbutterbirne, — rund, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzt. Fig. 4, die Leschasserie, Jagdbirne, — eiförmig, von der Mitte aus gleichmäßig nach oben und unten in einer stumpfen Spitze auslaufend. — Fig. 5, die große Sommerbergamotte, — kreiselförmig, oben abgerundet, vom Bauch aus schnell eingebogen, mit einer kurz abgestumpften Stielspitze. Fig. 6, die Sommerambrette, — kegelförmig oder conisch, ist eine birnförmige Frucht, welche gegen den Stiel mehr oder weniger abgestumpft ausläuft: z. B. die sächsische lange, grüne Winterbirne ist abgestumpft kegelförmig, und würde birnförmig heißen, wenn sie gegen den Stiel ganz spitz zuliefe.

Digitized by Google

Dritte Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist schon augenfällig größer, als die Breite, und muß ¾ Zoll länger seyn. Z. B. Tafel II. Fig. 7, die Sparbirne, — schön birnförmig. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge gegen den Kelch hin, und läuft fast ohne Einbiegung kegelförmig ganz zugespitzt dem Stiel zu. Tafel II. Fig. 8, die Herrmannsbirne (St. Germain) — ist lang breitbauchigt, nach dem Kelch stumpf abgerundet, nach dem Stiel länger, aber doch immer noch stumpf zugespitzt, dabei durch hervortretende Beulen in ihrer Rundung entstellt. Tafel II. Fig. 9, die kleine Weißbirne (la petite Blanquette), — perlförmig; — ist eine kegelförmige oder birnförmige Gestalt, welche zwischen dem Bauch und der abgestumpften Spitze eine starke Einbiegung macht.

Um aber mit Nutzen die Anwendung der Formentafeln zur Erkennung einer Frucht gebrauchen zu können, ist es nothwendig, folgende Regeln dabei zu beobachten. Bei jedweder Frucht, deren Erkennung man beabsichtiget, ist die Aufsuchung ihrer eigentlichen Form nothwendig, und es darf nie mit Sicherheit nach der Form einer, oder einiger Früchte geschlossen werden. Fast an jedem Baume findet man Früchte von so vielerlei Formen, daß man dieselben bisweilen für alle Classen herausuchen könnte. Aus einer ziemlichen Anzahl von Früchten wählet man nun diejenigen heraus, welche die Form der Mehrheit der vorhandenen Früchte an sich trägt und als Hauptform angesehen werden kann. Ist der größere Theil der vorliegenden Äpfel, z. B. von hochausehender spitziger Gestalt, und zeugt die innere Beschaffenheit des Fleisches nicht für die Kennzeichen einer Reinette, so kann man die Frucht füglich unter den Spitzäpfeln, oder, sind hervorstechende Rippen und ein großes Kernhaus vorhanden, unter den Schlotteräpfeln oder Gulderlingen aufsuchen.

Die übrigen Eigenschaften der Frucht, die Beschaffenheit des Kelchs, des Stiels, des Kernhauses, die Farbe und Zeichnung der Schale, ob diese mit oder ohne Rostzeichnung ist, so wie Farbe, Geschmack und Güte des Fleisches, vor Allem aber der Zeitpunct der Zeitigung der Frucht, können uns nach richtiger Zusammenstellung aller dieser Merkmale den richtigen Namen der Frucht auffinden lehren. — Da nun bei den Beschreibungen der Früchte terminologische Ausdrücke zur Bezeichnung der Form der Frucht vorkommen, welche trotz der vorhergegangenen Erklärung derselben dennoch für manchen weniger geübten Liebhaber der Obstkunde oft unverständlich bleiben, so dienen die Formentafeln, bei Aufsuchung einer Frucht den richtigen Sinn des die Form der Frucht bezeichnenden Wortes leichter zu verstehen, um dadurch in den Stand gesetzt zu werden, die Frucht ihrer Form nach weiter zu beurtheilen.

Mein Verfahren bei Aufsuchung und Erkennung einer in Frage stehenden Obstsorte ist folgendes: Aus der vor Augen liegenden Anzahl von Äpfeln wähle ich diejenige Gestalt und Größe der Frucht heraus, welche der größere Theil derselben hat. Die Frucht ist z. B. ein großer,

Digitized by Google

gelber, an der Stielwölbung rothgestreifter Herbstapfel, dessen Gestalt und Größe schon die Familie der Rambours verräth, indem der Apfel breit gerippt, auf einer Seite höher, als auf der andern ist, und durch sein grobes, markichtes, lockeres Fleisch hinlänglich den Rambour characterisiret. Dieser Apfel fängt schon im September an zu zeitigen, und kann als ein Herbstapfel bald vom Baume genossen werden. Ich durchgehe, da mir die Formentafeln zur Aufsuchung der Frucht weiter nicht behülflich seyn können, indem ich das Geschlecht desselben schon aufgefunden habe, die Inhaltstabelle des Handbuchs, welche nach der Reifzeit geordnet, die Früchte der III. Classe der Rambours darstellt, vergleiche die Beschreibungen der in diesem Monat reifenden Rambours mit meinem Apfel, und werde mit weniger Schwierigkeit den Lothringer Sommerrambour in ihm erkennen.

Schwerer wird schon die Aufsuchung einer Frucht, wenn solche mit so vielen andern Äpfeln, z. B. mit den Reinetten oder späteren Wirthschaftsäpfeln zugleich reifet, wo die Reifzeit nicht als Erkennungszeichen dienen kann, wie bei den Sommer- oder Herbstfrüchten. Hier muß man nun durch die Anwendung der Formentafeln, durch genaue Untersuchung des Fleisches und der äußeren Theile der Frucht, so wie deren Güte und Haltbarkeit in Anwendung bringen, den richtigen Namen einer Frucht unter den so vielen fast noch gar nicht beschriebenen Obstarten herauszufinden.

Bei den Birnen wird uns die Aufsuchung einer Frucht schon leichter. Die Formentafel II. zeigt uns die vorkommenden Gestalten der Birnen, und erleichtert uns die Ordnung, zu welcher sie gehören, ihrer Form nach zu bestimmen. Hat man nun die Ordnung bestimmt, zu welcher die Frucht gehört, so muß deren Reifezeit, die äußere Beschaffenheit der Schale, deren Färbung oder andere Abzeichen, vor Allem aber die größere oder mindere Güte des Fleisches, uns hauptsächlich die Classe bestimmen, unter welcher die Frucht aufgesucht werden muß. Auch hier dienet die nach der Reifzeit geordnete Inhaltstabelle des Handbuchs, auf welcher zugleich die Classe und Ordnung angegeben sind, zu welcher jede Frucht gehört, vorzüglich zur leichtern Erkennung und Auffindung einer in Frage stehenden Frucht. Z. B.

Eine schöne runde, nach dem Stiel flach und stumpf zugespitzte, zur 2ten Ordnung gehörige, mit zimmtfarbigem Rost überzogene Herbstbirne gehört ihrem vortrefflichen, schmelzenden Fleische nach zur I. Classe der Birnen, ist keine Beurré blanc; gehört aber dem Anschein nach zu der zahlreichen Familie der Butterbirnen. Diese Frucht bekommt in der Zeitigung eine hellere, goldartige Farbe, die Röthe wird lebhafter, und die ganze Frucht ähnelt dann vollkommen einer weißen Herbstbutterbirne, übertrifft solche aber an Vorzüglichkeit des Geschmacks, so wie auch die Rostüberzüge an selbiger die köstliche graue Dechantsbirne erkennen lassen, obgleich zu gleicher Zeit noch viele andere Birnen zeitigen, mit welchen sie leicht verwechselt werden könnte.

Doch glaube man ja nicht, daß die Aufsuchung einer Frucht eine

Digitized by Google

so leichte Sache ist. Das Studium des vorhandenen Obstes, so wie die Auffindung dessen richtigen Namens wird selbst von geübten Pomologen für eine schwierige Aufgabe gehalten. Die Menge der schon bekannten und beschriebenen Obstarten macht eine Übersicht derselben schon fast unmöglich; dazu ist nun die große Anzahl der neueren Kernfrüchte, von dem H. P. van Mons erzogen, gekommen, und wie viele schlechte Obstarten sind nicht durch fremde Baumhändler in unserer Gegend, so wie überall verbreitet worden, wovon ein großer Theil aus Kernen erzogener Sorten, nicht werth sind, weiter verbreitet zu werden, und welche entweder gar keinen Namen, oder doch nur einen Provinzialnamen führen. Aus dieser Unzahl von Obstsorten eine vielleicht schätzbare Sorte herauszufinden, ist allerdings schwierig, und verlohnt sich nur der Mühe bei wirklich vorzüglichen, zum fernern Anbau würdigen Obstarten.

Digitized by Google

Tabellarisch geordnetes Inhaltsverzeichniß der im Handbuche vorkommenden Kernobstsorten.

Äpfel.

Abkürzungen, welche in der Tabelle enthalten sind.

A. — Anfang. M. — Mitte. E. — Ende des Monats. T. — Tage. Wch. — Woche. Mo. — Monat. Jhr. — Jahr. Frj. — Frühjahr. So. — Sommer. H. — Herbst. W. — Winter. Wd. Winter durch. H. G. — Für hoch gelegene Gegenden. G. B. — Guter Boden. F. d. L. — Für den Landmann geeignete Sorten. Cydr. — Cydersorten.

I. R. — nach Diel allererster Rang. — II. R. — nach Diel erster Rang. III. R. — Diels dritter und vierter Rang.

I. Classe. Kantäpfel. 1. Ordnung. Ächte Calville.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	H. Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
1. Englischer Kantapfel.	II.	Anfl	8 T.	G. B. H. G.
2. Rother Sommercalville. Calville rouge d'été.	II.	. .	14 T.	G. B. H. G.
3. Weißer Augustcalville. Palästiner. Calville précoce.	II.	. .	. .	. .
4. Wahrer weißer Sommercalville.	II.	. .	6 Wch.	. .
5. Blumencalville. De Bloem zoete Calville.	II.	. .	4 Wch.	. .
6. Gestreifter Sommercalville. Calville rayée d'été	II.	. .	4 Wch.	. .
7. Früher Wachscalville.	II.	Septbr.	10 Wch.	. .
8. Amerikanischer gestreifter Süßapfel. Large red and green Sweeting.	II.	. .		G. B.
9. Braunrother Himbeerapfel. . .	II.	. .	16 Wch.	F. d. L.
10. Edelkönig. Rois très noble. .	I.	. .	Decbr.	G. B.
11. Bongarts großer, weißer Sommercalville.	II.	. .	4 Wch.	
12. Rother Herbst-Aniscalville. Calville d'Anis rouge d'Automne.	I.	. .	Frühj.	G. B.
13. Gestreifter Muscatencalville. La Calville musquée.	II.	. .	6 Wch.	G. B. G. B.
14. Großer rother Sommer-Himbeerapfel. Framboise rouge d'été.	II.	. .	6 Wch.	H. G.

Digitized by Google

I. Classe. Kantäpfel.

1. Ordnung. Ächte Calville.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
15. Multhaupts gestreifter Himbeerapfel.	II.	. .	Decb.	G. B.
16. Gestreifter, gelber Herbstcalville. Calville jaune rayée d'automne.	II.	. .	. .	. .
17. Amtmannsapfel, neue Sorte.	II.	Octbr.	4 Wch.	. .
18. Früher Hainbuttenapfel.	II.	. .	. .	. .
19. Rother Herbstcalville. Calville rouge d'automne.	II.	. .	Decb.	G. B.
20. Danziger Kantapfel.	I.	. .	. .	. .
21. Gewürzcalville. Calville aromatique.	II.	. .	. .	. .
22. Früher Rosencalville.	II.	. .	. .	. .
23. Langer rother Himbeerapfel. Framboise rouge longuette. . . .	III.	. .	. .	. . G. B.
24. Gräfensteiner.	II.	. .	. .	H. G.
25. Carmincalville.	I.	. .	. .	G. B.
26. Weißer Herbstcalville. Calville blanche d'automne.	II.	. .	Frühj.	. .
27. Meißner leberrother Himbeerapfel.	II.	. .	. .	. .
28. Gestreifter Winter-Himbeerapfel. Framboise rayée d'hiver. . .	II.	Novemb.	6 Wch.	G. B. F. d. L.
29. Rother Harlemer Himbeerapfel. Framboise rouge rayée. . . .	II.	. .	Decbr.	F. d. L.
30. Possarts Moscauer Nalivia. Nalivia Nalivi.	II.	. .	Jan.	. .
31. Calville von Rochelle. Calville de Rochelle.	II.	. .	. .	G. B.
32. Früher violetter Paradiesapf... .	II.	. .	Frühj.	. .
33. Königscalville. Calville royale.	II.	. .	. .	. .
34. Cortens gelber, süßer Wintercalville.	II.	. .	. .	. .
35. Lütticher Ananas-Calville. . .	II.	. .	Decbr.	. .
36. Eggermonts-Calville. Calville Eggermont.	II.	. .	Frühj.	. .
37. Gelber Calville. Osterapfel. Calville jaune. Paasch Appel. .	II.	. .	. .	F. d. L.
38. Gestreifter Herbstcalville. Calville rayée d'automne.	II.	. .	. .	. .
39. Ächter rother Wintercalville. Calville rouge longue d'hiver. . .	I.	. .	. .	G. B.
40. Schönebecks rother Wintercalville.	II.	Decemb.	. .	. .
41. Englischer oder grüner Calville.	II.	. .	. .	. .
42. Tulpencalville.	II.	. .	. .	. .
43. Schwarzrother, platter Wintercalville.	II.	. .	. .	. .
44. Herzog Bernhard.	II.	. .	. .	F. d. L.
45. Weißer Wintercalville. Calville blanche d'hiver.	I.	. .	. .	G. B.
46. Gestreifter rother Ostercalville. De rode Paasch Appel.	II.	. .	Somm.	. .
47. Holländischer rother Wintercalville.	II.	Januar.	Früh.	. .

Digitized by Google

I. Classe. Kantäpfel. 2. Ordnung. Schlotteräpfel.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. G. d. Landmann.
				G. B.
48. Sommerpostoph.	III.	E. Aug.	14 T.	H. G.
49. Rothgestreifter Schlotterapfel. Ananasapfel.	II.	Septbr.	6 Wch.	G. B. F. d. L.
50. Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees.	II.	. .	4 Wch.	G. B. F. d. L.
51. Amtmannsapfel.	III.	. .	4 Wch.	F. d. L.
52. Gelber englischer Carolin. Caroline d'Angleterre.	III.	. .	Decbr.	G. B.
53. Wetterauer. Pomme noble.	II.	Octbr.	Decbr.	F. d. L. F. d. L.
54. Grüner Siebenschläfer.	III.	. .	. .	H. G.
55. Gestreifter, walzenförmiger Schlotterapfel.	II.	. .	Jan.	G. B.
56. Credes großer Wilhelmsapfel.	III.	Novbr.	Frühj.	F. d. L.
57. Rothe Schafsnase.	III.	. .	. .	. .
58. Rheinischer Krummstiel.	II.	. .	. .	. .
59. Großer, weißer Herrnapfel.	III.	. .	Decbr.	. .
60. Papageiapfel. Bandapfel. Schweizerapfel. Pomme de Perroquet.	II.	. .	. .	. . G. B.
61. Johannes Schlotterapfel.	III.	. .	Jan.	F. d. L.
62. Alantapfel.	II.	. .	Frühj.	. .
63. Schicks rheinischer Landapfel.	II.	. .	Jan.	. .
64. Großer Schlosserapfel.	II.	Decbr.	Somm.	. .
65. Türkencalville.	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
66. Sterncalville. Calville étoilée.	III.	. .	. .	G. B.
67. Gelbe Schafsnase.	II.	. .	Somm.	F. d. L.
68. Berliner Schafsnase. Pomme de Berlin. Pomme prussienne.	III.	. .	Frühj.	. . H. G.
69. Bürgerherrnapfel.	II.	. .	. .	F. d. L.
70. Englischer Königsapfel. Pomme royale d'angleterre.	II.	. .	Somm.	. .
71. Süßer Königsapfel.	II.	. .	. .	. .
72. Winterpostoph. Postoph d'hiver.	II.	. .	Frühj.	. .
73. Horset's Schlotterapfel. Calville of Horset.	III.	. .	Somm.	. .
74. Gestreifter Imperial. Großer, gestreifter Kaiserapfel. Impérial panaché.	III.	. .	. .	. .

Digitized by Google

I. Classe. Kantäpfel.

3. Ordnung. Gulderlinge.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
75. Cludius weißer, früher Spitzapfel.	II.	October.	Frühj.	G. B.
76. Rother Ananasapfel. Pomme d'Ananas rouge.	II.	. .	. .	. .
77. Heiwa Alma.	II.	E. Octb.		. .
78. Citronatapfel.	II.	Novemb.	Jan.	. .
79. Königsapfel von Jersy. Royal Jersey.	II.	. .	. .	. .
80. Gelber, englischer Gulderling. Goldgulderling.	II.	. .	Febr.	. .
81. Venusapfel. Pomme de Venus.	II.	. .	Jan.	. .
82. Schaltrauchsapfel. Schaltrauch-Alma.	II.	. .	. .	. .
83. Lothringer bunter Gulderling. Calville de Rose.	II.	. .	Frühj.	. .
84. Süßer Holaart. Zimmtapfel. Cydr.	II.	. .	. .	F. b. L.
85. Englischer Winterquittenapfel. Quince Apple. Cydr.	II.	Decbr.	. .	. .
86. Großer, edler Prinzessinapfel. Princesse noble.	I.	. .	Jan.	G. B. F. b. L.
87. Doppelter Holländer.	II.	. .	. .	. .
88. Preiswürdiger. Praise-worthy.	II.	Decbr.	Somm.	
89. Rother, gestreifter Anisapfel. Pomme d'Anis rouge.	II.	. .	Frühj.	G. B.
90. Ächtes Seidenhemdchen von Knoop. Syden Hemdje.	II.	. .	Somm.	
91. Citrinchen. La Belle verte.	II.	. .	Frühj.	
92. Gestreifter, spanischer Gulderling.	III.	. .	. .	H. G.
93. Gelber Wintercarthäuser.	II.	. .	. .	F. b. L.
94. Gestreifter Fürstenapfel. Pomme de la Cour.	II.	. .	. .	F. b. L.
95. Weißer, italienischer Gulderling, oder Wintercalville.	II.	. .	Somm.	. .
96. Gelber Gulderling.	II.	. .	. .	. .
97. Französischer königlicher Edelapfel. Franc-réal.	II.	. .	. .	. .
98. Quittenförmiger Gulderling.	II.	Januar.	Frühj.	G. B.
99. Rother Gulderling.	II.	. .	. .	F. b. L.
100. Mensfelder Wintercalville.	II.	. .	Somm.	G. B.
101. Grünling von Yorkshire. Yorkshire Groening.	II.	Februar.	Somm.	. .
102. Mohrenkopf.	II.	. .	1 Jahr	F. b. L.

Digitized by Google

II. Classe. Rosenäpfel.

1. Ordnung. Zugespitzte oder länglichte.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. G. d. Landmann.
103. Sommerveilchenapfel. La Violette d'été.	II.	M. Aug.	4 Wch.	G. B.
104. Seidenapfel. Cousinotte rouge d'été	II.	. .	3 Wch.	H. G.
105. Weißer Sommerstrichapfel. Passe pomme blanche d'été.	II.	. .	14 T.	G. B. H. G.
106. Rigaer gelber Birnapfel.	II.	M. Aug.	. .	
107. Weißer Sommertaubenapfel. Pigeon blanc d'été.	II.	E. Aug.	. .	H. G.
108. Edler Rosenstreifling.	II.	. .	Frühj.	G. B.
109. Sommersteiner.	II.	A. Sept.	Nov.	H. G.
110. Rother Sommerrosenapfel. Rother Sommerapfel. P. Rose rouge d'été.	III.	. .	. .	G. B.
111. Schleswiger Erdbeerapfel.	II.	M. Sept.	8 Wch.	. .
112. Französischer Rosenapfel. Pomme Rose françoise.	II.	. .	Nov.	. .
113. Pfingstapfel.	II.	E. Sept.	4 Wch.	H. G.
114. Rother Wiener Sommerapfel. Pomme de Vienne.	II.	. .	4 Wch.	G. B.
115. Rother Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'automne.	II.	. .	Decbr.	. .
116. Edler Prinzessinapfel. Princesse noble.	II.	M. Oct.	. .	. .
117. Jerusalemsapfel. Taubenartiger Apfel. Pigeon panaché. Pomme de Jerusalem.	II.	. .	14 T.	. .
118. Königlicher Täubling. Pigeonette royal.	I.	. .	Früh.	. .
119. Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot rosat.	II.	E. Oct.	Jan.	. .
120. Weißer gerippter Herbsttäubling. Pigeonet blanc à côtes.	II.	. .	. .	. .
121. Weißer italienischer Rosmarinapfel. Melu di Romarino.	II.	Novemb.	Febr.	. .
122. Rother, italienischer Rosmarinapfel.	II.	. .	Jan.	
123. Parfümirter Winterrosenapfel. Pomme de Parfum.	III.	. .	. .	. .
124. Credes blutrother Wintertäubling.	II.	. .	Frühj.	. .
125. Bentleber Rosenapfel.	II.	. .	. .	F. d. L.
126. Rother Wintertaubenapfel. Pigeon rouge.	II.	. .	. .	G. B.
127. Weißer Wintertaubenapfel. Pigeon blanc d'hiver.	II.	Decbr.	. .	. .
128. Mayers weißer Wintertaubenafel.	I.	. .	. .	. .
129. Rosenfarbiger Taubenapfel. Pigeon vermeil.	II.	. .	. .	. .
130. Jansen van Welten.	I.	. .	Somm.	F. d. L.
131. Donauers weißer Wintertaubenapfel	II.	. .	Frühj.	G. B.
132. Enkhuiser Agatapfel.	II.	. .	. .	. .
133. Gestreifter Winterblumensüßer. De gestreepte Bloem soete of Winter.	III.	Fb. Mrz.	Somm.	F. d. L.

Digitized by Google

II. Classe. Rosenäpfel.

2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
134. Astrachanischer Sommerapfel. Pomme d'Astracan.	II.	Juli. X. Aug.	14 T.	H. G. G. B.
135. Revalischer Birnapfel.	II.	. .	. .	. .
136. Großer, böhmischer Sommerrosenapfel.	II.	. .	. .	. .
137. Pfirschenrother Sommerrosenapfel.	II.	M. Aug.	. .	. .
138. Gestreifter Sommerzimmtapfel. La Canelle.	I.	. .	. .	. .
139. Siberischer Augustapfel.	II.	. .	. .	. .
140. Gestreifter Sommerrosenapfel. Pomme Rose panaché.	II.	. .	. .	. .
141. Braunschweiger Milchapfel.	II.	. .	. .	. .
142. Weißer Sommerpfirschenapfel.	II.	. .	. .	
143. Amerikanischer Frühapfel. Pornal fine early.	II.	. .	. .	
144. Christ's gelber Augustapfel.	II.	. .	. .	
145. Tulpenapfel. Pomme tulipée.	II.	. .	. .	G. B.
146. Sommerkönig. Roi d'été.	II.	. .	. .	H. G.
147. Charlamowsky. Charlamowskyscher Nalivi.	II.	. .	4 Wch.	G. B.
148. Rother Herbststrichapfel. Passe pomme rouge d'automne.	I.	Ed. Aug. X. Sept.	14 T.	G. B. H. G.
149. Weißer Sommercalville. Calville blanche d'Eté.	II.	M. Spt.	4 Wch.	G. B.
150. Englische Chester Parmäne. Chester Pearmain.	II.	E. Sept. E. Sept.	14 T.	. .
151. Abrahamsapfel. Drue Pearmain.	II.	X. Oct.	Somm.	. .
152. Weißer, englischer Carolin. De white Caroline.	III.	Oct.	6 Wch.	. .
153. Schöner von Portland. Merveille de Portland.	II.	. .		
154. Corneli's neuer Veilchenapfel.	II.	. .		
155. Herbst-Veilchenapfel. Pomme violet d'automne.	II.	. .	Decbr.	H. G. G. B.
156. Liefländischer weißer Himbeerapfel.	II.	. .		
157. Schwarzrother Taffetapfel. Taffetas noir.	II.	. .	4 Wch.	
158. Brandenburgs Cousinot. Brandenburger.	II.	. . E. Oct.	6 Wch.	
159. Calvillartiger Winterrosenapfel.	II.	X. Nov.	Frühj.	
160. Fromms Himbeerstreifling.	II.	Nov.	Decbr.	
161. Weißer Herbststrichapfel. Passe-Pomme blanche d'automne.	II.	. .	6—8 Wch.	G. B.
162. Bozner Rosmarinapfel.	II.	. .	Jan.	H. G.
163. Sophiens süßer Rosenapfel.	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
164. Dittrichs Winterrosenapfel.	II.	Nov.	. .	. .
165. Muckenheims Winterkronapfel.	II.	. .	Somm.	. .

Digitized by Google

II. Classe. Rosenäpfel. 2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. F. d. Landmann.
166. Rother Apollo.	II.	Decbr.	Febr.	G. B.
167. Englischer Erdbeerapfel. Strawberry Apple.	II.	. .	Somm.	. .
168. Zimmtartiger Winterkronapfel. Soete Aagt Appel. Soete Kaneel.	II.	. .	Frühj.	. .
169. Rothes Seidenhemdchen.	II.	. .	. .	. .
170. Multhaupts Winterkronapfel.	II.	. .	. .	F. d. L.
171. Tyroler Rosenapfel. Tyrolesa Rosa.	II.	Januar.	Somm.	H. G.
III. Classe. Rambours.				
1. Ordnung. Mit großem Kernhause.				
172. Würzrambour. Würzapfel.	III.	X. Spt.	14 T. 4—6 Wch.	F. d. L.
173. Pleisner Sommerrambour.	III.	E. Spt.	Wch.	. .
174. Englischer Prahlrambour. Glory of the West.	II.	. .	4 Wch.	. .
175. Großer rother Herbstfaros. Le gros Faros rouge d'automne.	II.	Octbr.	8 Wch.	. . G. B.
176. Hausmütterchen. La Menagère.	III.	. .	Decbr.	F. d. L.
177. Weißer Kaiserapfel. Impériale blanche.	II.	. .	Jan.	. .
178. Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge.	II.	E. Octb.	. .	F. d. L.
179. Kaiser Alexander von Rußland. Alexander Apple. Aporta Nalivia.	II.	Novbr.	Frühj.	. .
180. Gelber Calvillrambour.	III.	. .	Jan.	. .
181. Großer flandrischer Rambour. Pomme de dixhuit-pouces.	II.	. .	. .	. .
182. Winterrambour. Rambour d'hiver.	II.	. .	Frühj.	. .
183. Capucinerapfel von Tournay. Pomme de Capucine.	III.	. .	. .	. .
184. Harberts reinettenartiger Rambour.	II.	. .	Somm.	. .
185. Großer Brasilienapfel.	II.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
186. Kürbisapfel.	III.	. .	Somm.	. .
187. Gestreifter Cardinalsapfel. Cardinal rayé.	II.	. .	. .	. . F. d. L.
188. Rheinischer gestreifter Winterrambour.	III.	. .	Frühj.	H. G.
189. Rother Eckapfel.	III.	. .	Somm.	F. d. L.
190. Rother Winterrambour. Rambour rouge d'hiver.	III.	Januar.	Frühj.	F. d. L. H. G.

Digitized by Google

III. Classe. Rambours. 2. Ordnung. Mit engem Kernhaus.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
191. Lothringer Sommerrambour. Weißer Sommerrambour. Rambour blanc.	III.	A. Sept.	6—8 Wch.	F. d. L.
192. Rother Sommerrambour. Rambour rouge d'été.	II.	M. Sept.	6—8 Wch.	. .
193. Kirks Sondergleichen. Kirkes incomparable.	II.	. .	4 Wch.	. .
194. Rambour von Orleans. Rother Lederapfel.	III.	E. Sept.	4 Wch.	. .
195. Tulpencardinal.	II.	M. Oct.	4 Wch.	. .
196. Geflammter, weißer Cardinalsapfel. Le Cardinal blanc flambant.	III.	A. Nov.	Febr.	G. B. F. d. L.
197. Kirkes schöner Rambour. Kirke's scarlet admirable.	II.	M. Nov.	. .	F. d. L.
198. Französischer Cardinal. Cardinal françoise.	II.	. .	Jan.	. .
199. Violetter Cardinalsapfel. Cardinal violet.	II.	. .	6 Wch.	. .
200. Großer Rambour. Pfundapfel. Rambour le gros.	III.	. .	Jan.	. .
201. Lüttticher Rambour.	III.	Decbr.	Frühj.	. .
202. Herrnapfel. Götterapfel. Dominiska.	II.	. .	. .	. .
203. Grüner Kaiserapfel. Impériale verte.	III.	. .	. .	. .
204. Blutrother Wintercardinal.	II.	Decbr. Januar.	. .	. .
IV. Classe. Reinetten. 1. Ordnung. Einfarbige.				
205. Englische, scharlachrothe Parmäne, Scarlet Pearmain.	II.	M. Sept.	3 Wch.	G. B.
206. Gelbe Sommerreinette. Reinette d'été jaune.	II.	. .	Nov.	H. G.
207. Weiße Sommer- oder weiße Wachsreinette. Reinette blanche d'été. Cydr.	II.	. .	Octbr.	H. G.
208. Englischer Septemberapfel. Rather ripe Apple.	II.	. .	. .	. .
209. Goldgelbe Sommerreinette. Reinette d'été d'orée.	II.	E. Sept.	Jan.	H. G.
210. Gelber Pepping von Ingestrie. The yellow Ingestrie Pippin.	II.	. .	Nov.	G. B.
211. Hildesheimer Saftreinette.	II.	. .	. .	
212. Frühe, rothgefleckte Markreinette. La Molette.	II.	A. Oct.	Decbr.	H. G.

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten.

1. Ordnung. Einfarbige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
213. Normännische Reinette. Reinette de la Normandie.	II.	. .	. .	G. B. F. d. L.
214. Characterreinette. Characterapfel. Character of drap d'or.	II.	M. Oct.	Frühj.	G. B.
215. Spanische Herbstreinette	II.	. .	Decbr.	. .
216. Erfurter gelbe Sommerreinette.	II.	. .	4 Wch.	H. G.
217. Marzipanreinette.	II.	. .	Decbr.	
218. August van Mons. Engelsapfel. Pomme de l'Ange.	II.	. .	. .	
219. Englischer Pomeranzenapfel. Orange Apple.	II.	E. Oct.	Frühj.	
220. Grafenreinette, Reinette de haute bonté.	II.	. .	. .	
221. Gestrickte Herbstreinette. Reinette filée ou brodée.	III.	. .	Jan.	
222. Gefleckter Goldapfel.	II.	A. Nov.	. .	
223. Hieroglyphenreinette. Pomme brodée.	II.	M. Nov.	. .	
224. Wahre weiße Herbstreinette.	II.	. .	. .	H. G.
225. Gelbe Zuckerreinette. Reinette jaune sucrée.	I.	. .	Frühj.	G. B.
226. Harlemerreinette.	II.	. .	. .	F. d. L.
227. Pitmastons Nonpareil.	II.	. .	. .	
228. Goldzeugapfel. Vral Drap d'or de du Hamel.	II.	. .	Febr.	G. B.
229. Societätsapfel. Horticultural President.	II.	. .	Frühj.	
230. Gay's Herbstreinette. Reinette Gay	II.	. .	. .	
231. Englischer Goldpepping. Peppin d'or. Pippin d'Angleterre.	I.	. .	. .	G. B.
232. Großer Goldpepping. Peppin le grand.	II.	. .	. .	. .
233. Englischer großer Silberpepping.	II.	. .	Jan.	. .
234. Bischofsreinette.	I.	. .	Frühj.	F. d. L.
235. Pepping von Nottingham. Pippin of Nottingham.	II.	. .	. .	
236. Dietzer weiße Winterreinette.	II.	. .	. .	H. G.
237. Hughes neuer Goldpepping. Hughes new golden Pippin.	I.	. .	Febr.	G. B.
238. Englische grüne Nordreinette. Green North Renet.	II.	. .	Frühj.	H. G.
239. Parfümirte Reinette. Parfum Calville.	II.	. .	. .	
240. Willy's gelbe Reinette. Willy.	I.	. .	. .	G. B.
241. Ananasreinette.	I.	. .	. .	. .
242. Goldapfel von Kew. Pippin Kew.	II.	. .	. .	. .
243. Röthlichschillernde Reinette. Aurora	II.	. .	Jan.	. .
244. Wicks Liebling. Wicks Fancy.	II.	. .	Frühj.	. .
245. Degeers Reinette. Reinette Degeer.	II.	. .	. .	

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten. 1. Ordnung. Einfarbige.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Landmann.
246. Ächte, weiße, französische Reinette. Reinette blanche. Cydr. . .	II.	Novbr. Decbr.	Somm.	F. d. L.
247. Champagnerreinette. Reinette platte de Champagne. Cydr. .	II.	. .	Frühj.	. .
248. Cavillartige Reinette. Reinette calvillée.	I.	E. Nov.	. .	G. B.
249. Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. Reinette Allemande.	III.	. .	. .	F. d. L.
250. Reinette von Middelburg. . .	II	Decemb.	. .	. .
251. Kirke's gelber Pepping. Pippin Kirk.	II.	. .	. .	
252. Reinette von Breda. Cydr. .	I.	. .	. .	F. d. L.
253. Französische Edelreinette. Reinette franche.	I.	. .	. .	G. B. F. d. L.
254. Franklins Goldpepping. Franklins golden Pippin. Cydr. . .	II.	. .	. .	
255. Breedou's Pepping. Pippin Breedou's.	II.	. .	Somm.	
256. Weiberreinette. Reinette Pomme Madame.	I.	. .	Frühj.	F. d. L.
257. Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir.	III.	. .	. .	
258. Punctirte Reinette.	II.	. .	. .	G. B.
259. Honigreinette. De honig zoete Appel.	II.	. .	. .	. .
260. Wahre Neuyorkerreinette. Pomme de Newyork. NB. gehört zu den Goldreinetten.	II.	. .	. .	F. d. L.
261. Americanischer Kaiserapfel. Emperor Apple.	II.	. .	. .	
262. Americanischer Romanile. Romanile	II.	. .	. .	
263. Zimmtapfel von Sinope. Ala Sinap.	II.	. .	Somm.	
264. Fair's Vortrefflicher. Fairs Nonpareil.	II.	. .	Frühj.	
265. Heerwegs weiße Reinette. . .	II.	. .	.	
266. Italienischer Franzapfel. Mela Franceska.	II.	. .	. .	
267. Braddicks Sondergleichen. Braddicks Nonpareil.	II.	. .	. .	
268. Neustadts großer Pepping. Newton Pippin.	II.	. .	Somm.	
269. Johannettens Reinette. Dame Jeanette.	II.	. .	. .	
270. Wyker-Pepping. Soete Pepping. Belle fleur ronde. Pippin d'Hollande.	I.	. .	Frühj.	H. G.
271. Glanzreinette. Tyroler Glanzreinette.	II.	. .	. .	F. d. L.

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten.

1. Ordnung. Einfarbige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. G. v. Landmann.
272. Citronenreinette. Reinette de Citron.	II.	. .	. .	G. B.
273. Gelbe spanische Reinette. Reinette d'Espagne.	I.	. .	. .	F. b. L.
274. Pariser Rambourreinette. Reinette de Paris.	II.	. .	. .	. .
275. Weiße antillische Winterreinette. Incomparable des Antilles.	II.	. .	. .	. .
276. Gansbonker-Goldreinette. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
277. Gelber Apfel von Sinope. Saru Sinap.	II.	. .	. .	. .
278. Diels-Reinette.	I.	. .	. .	F. b. L.
279. Geigers Prinzessin Auguste.	I.	. .	. .	. .
280. Kleine, zartschalige Reinette. Reinette verte bonne.	II.	. .	. .	G. B.
281. Französische Quittenreinette. Pomme de Coing.	II.	. .	. .	. .
282. Credes Quittenreinette.	I.	. .	. .	H. G. G. B.
283. Mascon's harte gelbe Glasreinette.	II.	. .	1 Jahr.	H. G.
284. Weiße portugiesische Reinette. Reinette blanche de Portugal.	II.	. .	Frühj.	G. B.
285. Neuer, großer, englischer Nonpareil. The New Nonpareil.	II.	. .	. .	F. b. L.
286. Unvergleichliche Reinette. Reinette Nonpareil. Cydr.	I.	. .	Somm.	. .
287. Weiße englische Winterreinette. Reinette d'Angleterre blanche.	II.	. .	Frühj.	H. G. G. B.
288. Walliser Limonenpepping. Pippin welsh Lemon.	II.	. .	. .	H. G.
289. Spencers Pepping. Pippin Spencer	II.	. .	Somm.	G. B.
290. Doppelte Reinette von Breda. Reinette double rouge de Breda.	II.	. .	. .	F. b. L.
291. Scott's gelbe Winterreinette. Scott's Apple.	II.	. .	Frühj.	G. B.
292. Köstlicher von Kew. Kews admirable.	I.	. .	. .	. .
293. Weißer Kentischer Pepping.	II.	. .	. .	
294. Hildesheimer gelber Winterpepping.	II.	. .	. .	
295. Orangenpepping. Oranienpepping. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
296. Downton's Pepping. Pippin Downton. Cydr.	I.	. .	. .	G. B.
297. Königliche Reinette. Reinette royale.	I.	. .	Somm.	. .
298. Reinette von Sorgvliet. Reinette de Sorgvliet.	II.	. .	. .	. .
299. Grüne Reinette. Reinette verte.	I.	. .	. .	F. b. L.
300. König Jacobs-Reinette.	I.	. .	. .	. .

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten. 1. Ordnung. Einfarbige.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
301. Reinette von Clareval. Reinette de Clareval.	I.	. .	. .	G. B.
302. Reinette von Windsor. Reinette monstreuse.	II.	. .	. .	F. d. L. H. G.
303. Grüne Atlasreinette. Reinette satinée.	II.	. .	1 Jahr.	F. d. L.
304. Glatte gelbe Reinette. Reinette jaune.	I.	. .	. .	F. d. L.
305. Süßer Ranzbäuser.	II.	. .	2 Jahr.	
306. Große englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre.	II.	Januar.	Somm.	F. d. L.
307. Wellington-Reinette. Wellingtons-Apple.	II.	. .	Frühj.	
308. Reinette von Aizerna. Reinette d'Aizerna. Renet van Aizerna.	II.	. .	Somm.	
309. Herzog von York. Duke of York.	II.	Januar. Februar.	. .	F. d. L.
310. Berliner-Reinette.	II.	Februar.	. .	. .
311. Prachtreinette. Reinette pompeuse.	I.	März.	1 Jahr.	. . H. G.
312. Christ's edle Nordreinette.	II.	. .	. .	F. d. L.
313. Reinette von Lüneville. Zwei Jahr dauernde Reinette.	II.	Somm.	2 Jahr.	G. B.
IV. Classe. Reinetten. 2. Ordnung. Rothe.				
314. Gestreifte Sommerparmäne. Drue Summer-Pearmain.	II.	A. Sept.	14 T.	H. G.
315. Rother englischer Carolin. Red Caroline.	II.	M. Sept.	6 Wch.	H. G. H. G.
316. Sommer- oder Herbstdorstorfer.	II.	. .	Decbr. 6—8 Wch.	F. d. L. H. G.
317. Marmorirter Sommerpepping.	II.	. .	Decbr.	H. G.
318. Englische Birnreinette. Pear-Renet.	II.	A. Oct.	Decbr.	H. G. G. B.
319. Superintendentenapfel. Oppenkerkvoogd.	II.	E. Oct.	Jan.	F. d. L.
320. Ritters Ananasapfel.	II.	A. Nov.	. .	
321. Ribston's Pepping. Pippin Ribston.	II.	. .	. .	
322. Gestreifte Reinette. Reinette rayée	II.	M. Nov.	Somm.	
323. Muskatenreinette. Reinette muscate.	I.	Novbr.	Somm.	G. B.
324. Englische Königsparmäne. Pearmain Royal.	II.	. .	Frühj.	. .
325. Multhaupts Carminreinette.	I.	. .	Jan.	. .
326. Schwarzes Blutreinette. Gros Schwarz.	II.	. .	Frühj.	. .

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten. 2. Ordnung. Rothe.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
327. Loans Parmäne. Pearmain Loan.	I.	. .	Jan.	. .
328. Leckerbissen. Lekkerbetjen. .	II.	. .	. .	. .
329. Safranreinette. Cydr. . . .	II.	. .	Frühj.	. .
330. Zwiebelborstorfer. Reinette platte. Cydr.	II.	. .	. .	H. G.
331. Doppelter Zwiebelapfel. Reinette platte double. Cydr.	II.	. .	. .	H. G.
332. Rother Borstorfer. Cydr. . .	II.	. .	1 Jahr.	H. G.
333. Borstorferreinette. Cydr. . .	II.	. .	Frühj.	G. B.
334. Erzherzog Johann.	II.	. .	. .	. .
335. Steins rother Winterpepping. Pippin Stein.	II.	. .	. .	. .
336. Rother holländischer Bellefleur. Roode hollensche Bellefleur.	II.	. .	. .	F. b. L.
337. Daniels rothe Winterreinette. .	II.	. .	. .	G. B.
338. Reinette Fox.	II.	. .	Jan.	. .
339. Rosmarinreinette. Reinette Romarin.	II.	E. Nov.	. .	. .
340. Amerikanische Staatenparmäne. Federal Pearmain.	II.	. .	. .	. .
341. Gestreifte, grüne, platte Reinette.	III.	Decemb.	Frühj.	F. b. L.
342. Platte, gestreifte Winterreinette. Reinette platte rayée. . . .	II.	. .	. .	. .
343. Pomphelia's rothe Reinette. Pomphelia.	II.	. .	. .	
344. Weißer Pepping. Blanke Pepping. Witte Pepping. . . .	III.	. .	. .	
345. Langer Bellefleur. Reinette Bellefleur.	II.	. .	. .	G. B.
346. Niemanns rothe Reinette. . .	II.	. .	. .	F. b. L.
347. Knackreinette.	II.	. .	. .	
348. Englische rothe Winterparmäne. Red Winter Pearmain. . . .	I.	. .	. .	G. B.
349. Rothbackiger Winterpepping. .	II.	. .	. .	
350. Winterparmäne. Winter-Pearmain	II.	. .	. .	
351. Edler Winterborstorfer. Reinette d'Allemagne. Reinette badarte.	I.	. .	. .	H. G. F. b. L.
352. Bunter grüner Borsdorfer. . .	II.	. .	. .	. .
353. Christ's bunter Pepping. Peppin rayée.	II.	. .	. .	
354. Rother Kentischer Pepping. Pippin red Kentish.	II.	. .	. .	G. B.
355. Röthlich gestreifter Kurzstiel. Court pendu rosé.	II.	. .	. .	. .
356. Lange, rothgestreifte, grüne Reinette. Getüpfelte Reinette. Carmeliterreinette. Reinette verte longue panachée.	I.	. .	Somm.	F. b. L
357. Silberpepping. Peppin vermeil.	II.	. .	Frühj.	

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten.
2. Ordnung. Rothe.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. v. d. Landmann.
358. Brüsseler gefleckte Reinette. Reinette tachetée.	II.	. .	. .	
359. Brüsseler neuer Kurzstiel. Court pendu nouveau.	II.	. .	. .	
360. Wahrer birnförmiger Apfel.	II.	. .	. .	
361. Niederländische weiße Reinette.	II.	. .	. .	
362. Platte Granatreinette.	II.	. .	. .	G. B.
363. Tyroler Pepping.	II.	. .	Somm.	H. G.
364. Dietzer Mandelreinette.	I.	. .	. .	F. d. L.
365 a. Barceloner Parmäne. Pearmain Barcelona.	I.	Decemb.	Somm.	F. d. L.
365 b. Wheeler's Russet. Russet Wheelers.	III.	. .	. .	. .
366. Röthliche Reinette. Reinette rousse.	I.	. .	. .	. .
367. Kräuterreinette.	I.	. .	. .	. .
368. Baumann's rothe Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
369. Violette Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
370. Englische rothe Limonenreinette. Pippin red Lemon.	I.	. .	. .	. .
371. Gestreifter böhmischer Borstorfer.	II.	. .	. .	H. G.
372. Silberfelder.	II.	. .	. .	
373. Kleine englische Reinette. Reinette petite d'Angleterre.	I.	. .	1 Jahr.	
374. Schöner von Norfolk. Norfolk Beaufin.	II.	. .	Somm.	
375. Vicariatsapfel.	II.	. .	. .	
376. Biebers Reinette.	II.	. .	. .	
377. Italienische rosenfarbige Winterreinette. Mela Rosa.	II.	. .	. .	
378. Reinette von Versailles. Reinette de Versailles.	II.	Decemb. Januar.	Frühj.	F. d. L.
379. Gestreifter Fenchelapfel. Fenouillet rayé.	II.	Januar.	. .	G. B.
380. Edelpepping. Peppin noble.	II.	. .	. .	. .
381. Elsasser rothe Winterreinette.	II.	. .	. .	. .
382. Getiegerte Reinette. Reinette tigrée.	II.	. .	. .	. .
383. Lamb Abbey Pearmain.	II.	. .	. .	. .
384. Delicatesse von Monbijou. Delicatesse de Monbijou.	I.	. .	. .	. .
385. Gewürzpepping. Pippin aromatique	I.	. .	. .	. .
386. Guckenberger Krachapfel.	II.	. .	Somm.	H. G.
387. Reinette von Montmorency. Reinette de Montmorency.	II.	. .	. .	F. d. L.
388. Grumkower Wachspepping.	II.	. .	. .	
389. Rothe Reinette. Reinette rouge.	II.	März.	1 Jahr.	F. d. L.
390. Forellenreinette. Reinette tachetée.	II.	. .	. .	. .

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten. 3. Ordnung. Graue.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
391. Früher, englischer Gewürzpepping. Pippin aromatique.	II.	Sept. October.	6 Wch.	G. B.
392. Graue Herbstreinette. Reinette grise d'automne.	II.	October.	Decbr.	. .
393. Ullners graue Pfingstreinette.	II.	. .	Frühj.	. .
394. Gelbe Herbstreinette. Reinette jaune d'automne.	III.	. .	. .	. .
395. Goldartiger Fenchelapfel. Fenouillet drap d'or. Cydr.	II.	A. Nov.	Decbr.	. .
396. Carpentin. Kleine graue Reinette. Cydr.	II.	Novemb.	Frühj.	H. G.
397. Brabänter graue Reinette.	II.	. .	. .	G. B.
398. Gelber Fenchelapfel. Fenouillet jaune. Cydr.	I.	. .	Decbr.	. .
399. Reinette von Bretagne. Reinette de Bretagne.	II.	. .	. .	. .
400. Graue Reinette von Montfort. Reinette de Montfort.	III.	. .	. .	. .
401. Grauer Fenchelapfel. Fenouillet gris. Pomme d'Anis. Cydr.	II.	. .	Frühj.	. .
402. Rother Fenchelapfel. Fenouillet rouge. Cydr.	II.	. .	. .	. .
403. Graue Osnabrücker Reinette.	II.	. .	. .	. .
404. Menoniſten-Reinette. Grauwe Menisten Renet.	II.	. .	. .	F. d. L.
405. Weinsäuerlicher Retel. Reinette grise de Champagne.	II.	. .	Somm.	.
406. Späte gelbe Reinette. Reinette jaune tardive.	I.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
407. Grauer Kurzstiel. Reinette Court pendu gris.	II.	. .	. .	F. d. L. G. B.
408. Englische Spitalsreinette. Sikhouse Apple. Cydr.	I.	. .	. .	. .
409. Zimmtreinette. Kaneel-Renet. Cyd.	I.	. .	. .	G. B.
410. Reinette von Montbron. Reinette de Montbrone.	II.	. .	. .	. .
411. Reinette von Auvergne. Reinette d'Auvergne.	II.	. .	. .	. .
412. Parkers grauer Pepping.	II.	. .	. .	. .
413. Reinette von Damason. Reinette double de Damason.	II.	. .	. .	. .
414. Goldreinette von Bordeaux. Reinette d'or de Bordeaux.	I.	. .	. .	. .
415. Zitzenreinette. Reinette de la Chine.	I.	. .	. .	. .
416. Kapuziner-Reinette.	II.	. .	Somm.	. .
417 a. Reinette von hoher Güte. Reinette de haute bonté.	II.	Januar. Febr.	Frühj.	. .
417 b. Ächte graue französische Reinette. Grauer Rabau.	II.	. .	1 Jahr.	G. B. F. d. L.

Digitized by Google

IV. Classe. Reinetten.
4. Ordnung. Goldreinetten.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Z. d. Landmann.
418. Kerry-Pepping. Pippin early red. Cydr.	II.	Sept.	Jan.	G. B.
419. Van der Laans Goldreinette. Renet van der Laan.	I.	E. Octb. A. Novb.	8 Wch.	. .
420. Triumphreinette. Reinette triomphante.	I.	Novemb.	Frühj.	G. B. F. d. L.
421. Kronenreinette. Kroon Renet.	I.	. .	. .	F. d. L.
422. Brühler grüner Kurzstiel.	II.	. .	Jan.	. .
423. Königshandapfel.	II.	. .	. .	. .
424. Kleine Casselerreinette.	I.	. .	Frühj.	H. G.
425. Große Casselerreinetten. Holländische Goldreinette.	I.	Novbr. Decbr. Novbr.	. .	F. d. L.
426. Fromms Goldreinette.	I.	Decbr.	Febr.	. .
427. Königlicher rother Kurzstiel. Court pendu rouge royal.	I.	. .	. .	. .
428. Rosenfarbiger Kurzstiel. Court pendu rosat.	II.	Decemb.	Frühj.	. .
429. Französische Goldreinette. Reinette d'orée.	I.	. .	. .	G. B.
430. Goldmohr. Holländische Goldreinette.	II.	. .	. .	. . G. B.
431. Reinette von Orleans.	I.	. .	. .	F. d. L.
432. Sickler's Reinette.	II.	. .	. .	
433. Traver's Reinette. Travers Apple.	I.	. .	. .	
434. Englische Wintergoldparmäne. Golden Winter Pearmain. King of the Pippin.	I.	. .	. .	G. B. F. d. L.
435. Üllner's Goldreinette.	I.	. .	. .	
436. Blutrothe rheinische Reinette.	II.	. .	. .	
437. van Mons Goldreinette. Renet van Mons.	I.	. .	. .	
438. Englische Granatreinette. Pomme granate.	I.	. .	. .	F. d. L.
439. Sächsische Goldreinette.	II.	. .	Somm.	
440. Kara Sinap.	II.	. .	. .	
441. Königsreinette. Reinette du Roi.	I.	. .	. .	F. d. L.
442. Dietzer Wintergoldreinette.	I.	Januar.	Frühj.	
443. Büttner's schwärzlichschillernde Goldreinette.	II.	Februar.	Somm.	

Digitized by Google

V. Classe. Streiflinge. 1. Ordnung. Platte.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Unter Böhm. B. d. Landmann.
444. Weißer Sommerrabau. Blanke Rabauw. Blumensauer. . . .	II.	August. X. Spt.	10Wch.	H. G.
445. Platter Rosenapfel.	III.	Octbr.	Jan.	H. G.
446. Französischer Wirthschaftsapfel.	III.	. .	. .	F. d. L.
447. Champagner Weinapfel. Cydr.	III.	. .	. .	H. G.
448. Luykenapfel. Reureutlinger. Pfullinger. Cydr.	III.	. .	. .	H. G. F. d. L.
449. Meißner Würzapfel. Cydr. .	III.	Novbr.	. .	F. d. L.
450. Brauner Matapfel. Cydr. . .	III.	. .	Frühj.	. . H. G.
451. Aechter Winterstreifling. Cydr.	III.	. .	. .	F. d. L.
452. Weißer Matapfel. Cydr. . .	III.	. .	Somm.	F. d. L.
453. Hoheitsapfel.	III.	Decbr.	Frühj.	. .
454. Französischer edler Prinzessinapfel. Princesse noble de Chartreux.	II.	. .	Somm.	G. B.
455. Königlicher Streifling. . . .	II.	. .	. .	F. d. L.
456. Frankenapfel.	III.	. . Jan.	1Jahr.	. . H. G.
457. Scheuernapfel.	III.	Febr.	1Jahr.	F. d. L.
2. Ordnung. Zugespitzte.				
458. Prinzessinapfel. Pomme de Princesse.	III.	Novbr.	Frühj.	F. d. L. H. G.
459. Adventsapfel.	III.	Decbr.	. .	F. d. L.
460. Rother, 3 Jahr dauernder Streifling. Pomme rouge rayée donrable trois ans.	II.	Jan.	2Jahr.	H. G.
3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige.				
461. Minnas bunter Streifling. . .	III.	Decbr.	Frühj.	F. d. L.
462. Streifling von Ternate. . . .	II.	. .	Somm.	. .
463. Großer rheinischer Bohnapfel. Cydr.	II.	Jan.	Somm.	. .
464. Kleiner rheinischer Bohnapfel. Cydr.	III.	Febr.	. .	. .
4. Ordnung. Kugelförmige.				
465. Gestreifter Herbstsüßapfel. . .	III.	M. Spt.	4 Wch.	H. G.
466. Thiel's edler Streifling. . . .	II.	Nov.	Decbr.	F. d. L.
467. Schwarzschillernder Kohlapfel. Pomme violette noire glacée. Cydr.	II.	. .	Frühj.	. .
468. Kleiner Wintergoldstreifling. .	III.	Decbr.	. .	
469. Decanatsapfel.	II.	. .	Somm.	F. d. L.

Digitized by Google

VI. Classe. Spitzäpfel. 1. Ordnung. a. Längliche. b. Walzenförmige. c. Conische.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	H. Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
				G. B.
470. Großer Jungfernapfel. b. . .	II.	Sept.	Frühj.	F. d. L.
471. Kleiner Jungfernapfel. c. . .	II.	Octbr.	Jan.	F. d. L.
472. Junkerapfel. a.	III.	. .	. .	. .
473. Königin Louisenapfel. a. Pomme de Reine.	II.	. .	6 Wch.	
474. Fürstenapfel. c. Pomme de Prince	II.	. .	Frühj.	F. d. L.
475. Großer Winterfleiner. c. . .	III.	. .	. .	. .
476. Blutapfel. a.	III.	. .	. .	. .
477. Melonenapfel. a.	II.	Decbr.	. .	. .
2. Ordnung. Zugespitzte.				
478. Gelber Tiefenbutzapfel. a. . .	III.	Decbr. Januar.	Frühj.	F. d. L.
479. Walzenförmiger Apfel von Portland. Merveille de Portland. . . .	III.	Januar. März.	Somm.	. .
VII. Classe. Plattäpfel. 1. Ordnung. Reinplatte.				
480. Jacobsapfel.	III.	M. Aug.	8 T.	
481. Gelber Würzapfel. Cydr. . .	III.	M. Spth.	Febr.	F. d. L.
482. Gelber Herbststettiner. . . .	III.	October.	Decbr.	. .
483. Rother Stettiner. Rother Rostocker.	III.	Decemb.	Somm.	. .
484. Gelber Winterstettiner. . . .	III.	. .	1 Jahr.	. .
485. Wahrer gelber Winterstettiner.	II.	. .	Somm.	. .
486. Schwarzschillernde Violette. Schwarzer Borsdorfer. Violette noir.	III.	. .	Frühj.	
487. Wachsapfel.	II.	. .	Jan.	
488. Weißer Wintertaffentapfel. . .	III.	. .	Frühj.	
489. Api. Pomme d'Api.	III.	Decemb.	Somm.	
490. Schwarzer Api. Pomme d'Api noir.	III.	. .	Frühj.	
491. Polnischer süßer Papierapfel. Papierky.	II.	. .	Somm.	
492. Grüner Winteratlasapfel. Le Satin.	III.	Januar. Febr.	1 Jahr.	H. G. H. G.
493. Grüner Rudacker.	III.	März.	. .	F. d. L.
494. Grüner Fürstenapfel. Pomme de Prince verte.	III.	April.	. .	. .
2. Ordnung. Kugelförmige.				
495. Weißer Augustapfel.	III.	M. Aug.	3 Wch.	H. G.
496. Weißer Herbsttaffentapfel. Taffetas blanc d'automne.	III.	E. Aug.	4 Wch.	. .

Digitized by Google

VII. Classe. Plattäfel.

2. Ordnung. Kugelförmige.

	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Gute Böden. S. d. Handmann.
497. Honigapfel.	III.	Octbr.	Frühj.	G. B.
498. Prachtvoll blühender Wildling. Pyrus spectabilis.	III.	. .	14 T.	
499. Kirschapfel. Pyrus baccata. Pomme de Cerise.	III.	. .	4 Wch.	
500. Purpurapfel.	III.	Nov.	Frühj.	F. d. E.
501. Flammänder geflammter Röthling.	III.	. . Nov.	Jan.	
502. Rambouillet.	III.	Decbr.	. .	
503. Weißer Stettiner.	III.	Decbr.	Frühj.	F. d. E.
504. Muskatellerapfel. Cydr. . .	II.	. .	. .	. .
505. Gelber Zudacker.	II.	. .	. .	
506. Virginischer wilder Apfel mit wohlriechender Blüthe. Pyrus coronaria.	III.	. .	. .	F. d. E.
507. Mariageapfel.	II.	. .	. .	H. G.
508. Gelber Mecklenburger.	II.	. .	. .	. .
509. Wintercitronenapfel. Citron d'hiver. Cydr.	III.	Decbr. Januar.	. .	F. d. E.
510. Großer rother Winterparadiesapfel. Doppelter Paradiesapfel. Cydr.	III.	Decbr. Januar.	. .	F. d. E.
511. Orangenapfel. De engelsh Orange Appel.	II.	. .	. .	
512. Winterveilchenapfel. Pomme violet d'hiver.	III.	Januar.	. .	
513. Deutscher Glasapfel.	III.	März.	1 Jahr.	H. G.
514. Russischer Glasapfel.	III.	. .	1 Jahr.	H. G.

Digitized by Google

Noch nicht classificirte neue Äpfelsorten.

515. Rambour Françoise. Rambour Franc. Sommerrambour.
516. Kleine englische Reinette. La petite Reinette d'Angleterre.
517. Calville glace.
518. Burksfelder.
519. Pomme di Limomello.
520. King Sweeting.
521. Reinette tulipée.
522. Reinette noire.
523. Pomme de Gardi.
524. Zucker Limonenapfel.
525. Pippin Bullok.
526. Lady's Finger.
527. Bondi.
528. Normännischer rother Wintercalville.
529. Red June-eating.
530. Hoffnungsapfel. L'Inauguration.
531. Mayden's blush.
532. Monstrueuse. Monströser amerikanischer Apfel.
533. Canadischer Pepping. Pippin Canadian.
534. Pippin Frenche.
535. Königlicher Pepping. Pippin Royal.
536. Pippin Monstrous. Pippin Monstrowe gloria mundi, Glory of York.
537. Pippin Orange.
538. Reinette de Granville.
539. Londoner große Reinette. Five crowned Pippin.
540. Royal Russet, Leathercoat.

Noch nicht beschriebene und classificirte Äpfelsorten.

541. Adam und Eva.
542. Ananasapfel.
543. Aporta, wahrscheinlich Nr. 179.
544. Red Astracan-Apple. Astracanischer rother Sommerapfel.
545. Bal-Alma.
546. Beauty of the West.
547. Belle flower Monstroug.
548. Belle flower yellow.
549. Bellevedere.
550. Benzler aus dem Sundgau. Cyder.
551. Berlineraplel.
552. Doppelter Borstorfer.
553. Fränkischer Borstorfer.
554. Französischer weißer Borstorfer.
555. Römhilder gestreifter Borstorfer.
556. Buslu-Sudak.
557. Geflammter Butterapfel.
558. Buchholzer Calville.
559. Kaiser Calville, Calville Imperiale.
560. Klingers gestreifter Calville.
561. Gelber Muscateller Calville.
562. Rouwrois weißer Sommercalville.
563. Schneecalville.
564. Thumsenreuther-Calville.
565. Caroline Auguste.
566. Citronenapfel. Cydr.
567. Coloß- oder Riesenapfel, vielleicht Nr. 176. La Menagère.
568. Constantinopelapfel. Mit Nr. 134. eine Sorte.
569. Courtpendu le gros. Großer Kurzstiel.
570. Holländischer Erdbeerapfel.
571. Weißer Sommer-Erdbeerapfel.
572. Esopus Vendervere.
573. Etzestiner oder Czrezinez Prachtwalze.
574. Eydelken.
575. Flusbush Sweeting.
576. Flusching Spitzemberg.
577. Frauenrothacher, Pomme de Chataigne de Léman. Cydr.
578. Amerikanischer Gewürzapfel. Wahrscheinlich Nr. 260.
579. Golden Lady.
580. Golden Noble.
581. Golden Russeting.
582. Goldstettiner.?
583. Doppelter Gulderling.
584. Gowal Spitzenburg.
585. Graf Chotek.
586. Haisor Wine Apple. Cydr.

Digitized by Google

587. Rother Herbſtapfel.
588. Hughes red Virginiana.
589. Jean Hure. Cydr.
590. Johannisberger Purpurſtreifling.
591. Josee Moore Sweeting.
592. Kabay Alma.
593. Rother Kaiſerapfel.
594. Kaiſerlicher Tafelapfel.
595. Kennedy of London. Rambour.
596. Rheiniſcher Klebapfel.
597. König Ferdinand von Ungarn.
598. Large early Harvet Apple.
599. Laurentienapfel.
600. Long Stem? vielleicht Long Seam Loudons G. Enc. Nr. 212.
601. Spätblühender Matapfel. Cydr.
602. Rother Mäucher aus dem Sundgau. Cydr.
603. Matchiss.
604. Pippin Michel Henry.
605. Morgans Favorite.
606. Großer Mohrenkopf.
607. Nonpareil American.
608. Nonpareil Vermont.
609. Weißer Paradiesapfel.
610. Neue engliſche Herbſtparmäne.
611. Frühe Goldparmäne.
612. Holländiſche Parmäne.
613. Gelber Pallasapfel.
614. Pariſer Rambour? vielleicht Nr. 515.
615. American Summer Sweed Pearmain.
616. American Pippin.
617. Red Baldwin-Pippin.
618. Pippin Blenheim. Sehr ſchön.
619. Pippin Hampshire yellow.
620. Großer holländiſcher Pepping; vielleicht No. 270.
621. Pippin Knight.
622. Pippin of Norfolk.
623. Pippin Spottet. Cydr.
624. Pippin Summer.
625. Pommo Alapio bianco.
626. Pomme d'Angers.
627. Pomme Canfield.
628. Pomme Cotogna.
629. Pomme Coynga red streak.
630. Pomme Damas rouge.
631. Pomme d'Evêque.
632. Pomme de Gardi.
633. Pomme Gelato.
634. Pomme Genovese.
635. Pomme Melo alapio.
636. Pomme Negro.
637. Pomme perenante.
638. Poons fine Rut-Apple.
639. Poronas Spitzenborough.
640. Princesse de Würtemberg.
641. Böhmiſcher Quittenapfel.
642. Gelber Quittenapfel.
643. Rother Quittenapfel.
644. Großer holländiſcher Rambour.
645. Bamberger Rambour.
646. Reinette von Anjou.
647. Reinette Bellefleur, wahrſcheinlich Nr. 845.
648. Reinette Brabänter grüne. Reinette de Brabant verte.
649. Reinette de Brives rouge.
650. Reinette grise de Champagne. Nr. 405.
651. Reinette Dalberg.
652. Reinette. Deröll's große Goldreinette. Reinette de Deröll d'or.
653. Reinette. Fette Goldreinette.
654. Reinette, große holländiſche Goldreinette; vielleicht Nr. 425.
655. Reinette, Grafen-Canals fünffarbige.
656. Reinette grande rouge.
657. Reinette, große gelbe.
658. Reinette, geſtreifte Winterreinette. R. rayée d'hiver.
659. Reinette d'hiver. Winterreinette.
660. Reinette, Lavendelreinette.
661. Reinette petite hâtive. Kleine frühe Reinette.
662. Reinette marmorée. Marmorirte Reinette.
663. Reinette, Mauers ſpäte Winterreinette.
664. Reinette, Meußers rothe Herbſtreinette.
665. Reinette, Nellners Goldreinette.
666. Reinette, öſtreichiſche gelbe National-.
667. Reinette, Pomeranzenreinette.
668. Reinette printanière supérieure.
669. Reinette, große engliſche Quittenreinette.
670. Reinette, ruſſiſche langdauernde.
671. Reinette-Tafelei.
672. Reinette tulipée. Nr. 2. aus Brüſſel.
673. Reinette violette rayée.
674. Roane white Virginia crab.
675. Roat Rinoble.
676. Rhode Island.
677. Rhode Islandgreen.

Digitized by Google

678. Rodiston.
679. Romanstem.
680. Großer gelber Rosmarinapfel.
681. Rother Rosmarinapfel.
682. Gestreifter Römerapfel.
683. Rother Römerapfel.
684. Großer Rosenhager.
685. Russet of Norfolk.
686. Sagan Alma.
687. Gelber Safranapfel.
688. Rother Safranapfel.
689. Sapson.
690. S'ary Alma.
691. Scarlet Crofton.
692. Schmakwel.
693. Schewinkoy.
694. Großer Schneeapfel.
695. Spitzenburg.
696. Sudak Alma.
697. Swaar Apple.
698. Sweet God Apple.
699. Taffetas rouge.
700. Talkaron Alma.
701. Tewkesbury Winter blush.
702. Tiffs Sweeting.
703. Topf-Ronpareil.
704. Uncertain.
705. Vanderverre Apple.
706. Wingens Sweeting.
707. Zweel Alma.
708. Zicarello — Pomme de — .
709. Züricher Transparent.
710. Reinette double.
711. Neue Muscatellerreinette — soll besser seyn, als No. 823.
712. Erzherzog Anton.
713. Erzherzog Ludwig.
714. Florianer Pepping.

Digitized by Google

II. Birnen.

Abkürzungen wie bei den Äpfeln.

NB. Bei allen, von dem Herrn P. van Mons erzogenen Birnensorten kann ihre Zeitigung fast durchgehends auf 14 Tage bis 3 Wochen früher, als sie in der Tabelle und bei den Beschreibungen der Früchte nach Herrn G. R. Diel angegeben worden sind, angenommen werden, nur bei kalter und feuchter Witterung stimmen diese Angaben mit ihrer Zeitigung überein.

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
1. Kleinste Muskatellerbirne. Sept en Gueule.	III.	II.	III.	A. Juli. 14 T.	
2. Wahre Roberts Muskatellerbirne. Muscat Robert.	II.	II.	II.	M. Juli. 8 T.	H. G.
3. Englische Muskateller von Chio. Muscat de Chio. Sicklers Roberts Muskatellerbirne.	III.	II.	III.	M. Juli. 14 T.	. .
4. Aurate. Kleine rothe Sommermuskateller. Goldbirne.	III.	II.	II.	M. Juli. 14 T.	. .
5. Grüne Sommermagdalene. Magdalenenbirne. Poire Madeleine.	I.	II.	I.	E. Juli. 14 T.	. .
6. Deutsche langstielige Weißbirne. Blanquet hâtif à longue queue.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
7. Sparbirne. Epargne.	I.	III.	I.	A. August. 14 T.	G. B.
8. Kleine, gelbe Straußmuskatellerbirne. Petit Muscat à Trochet.	III.	II.	III.	A. August. 8 Tage.	
9. Dopelttragende große Muskatellerbirne.	II.	III.	II.	A. August. 8—14 T.	F. d. L.
10. Große, lange Sommermuskatellerbirne. Muscat d'été à longue queue.	I.	III.	II.	A. August. 14 T. 3 Wch.	H. G. F. d. L.
11. Sommerrusselet. Rousselet d'été.	II.	III.	III.	A. August. 4 Wch.	H. G.
12. Große müskirte Zwiebelbirne. Le gros Oignon musqué.	II.	I.	II.	A. August. 14 T.	H. G.
13. Carmeliter Citronenbirne. Magdalenenbirne. Citron de Carmes.	II.	II.	II.	A. August. 14 T.	H. G.
14. Lange Sommerbergamotte von Sicklern.	III.	II.	III.	M. August. 8—14 T.	H. G. F. d. L.
15. Gestreifte schönste Sommerbirn. Bellissime d'été rayée.	II.	III.	III.	M. August. 8 T.	

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. H. d. Landmann.
				M. August.	
16. Damenbirne. Chair à Dame. .	II.	II.	III.	4 Wch.	H. G.
17. Kleine Petersbirne.	II.	II.	II.	. .	. .
18. Kleine, lange Sommermuskatellerbirne. Le Muscat petit. . . .	II.	III.	II.	14 T.	. . H. G
19. Grüne Hoyerswerder.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
20. Schmalzbirne von Brest. Fondante de Brest.	II.	III.	II.	3 Wch.	G. B.
21. Sommerrobine. Robine d'été. .	II.	II.	II.	8 T.	. .
22. Zartschalige Sommerbirne. Sommerbirne ohne Schale. Poire sans peau.	I.	II.	II.	. .	. .
23. Grüne Sommercitronenbirne. . .	I.	II.	I.	14 T.	. .
24. Brüsseler grüne Madam. Madame verte.	II.	III.	III.	M. August.	F. d. L.
25. Ordensbirne.	I.	III.	II.	M. August. 3 Wch.	F. d. L.
26. Cassolet. La Cassolette. . .	II.	III.	II.	E. August 8 T.	G. B.
27. Große müskirte Pomeranzenbirne. L'Orange musquée.	III.	I.	II.	E. August. 8 T.	G. B. H. G.
28. Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
29. Enghien. Beurré Enghien. . .	I.	II.	II.	. .	G. B. H. G.
30. Große Sommercitronenbirne. . .	II.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
31. Französische langstielige Weißbirne. Blanquet à longue queue. . .	II.	III.	II.	. . 14 T.	G. B.
32. Sommercrasanne. Langstiel. Crasanne d'été.	II.	I.	III.	. .	H. G.
33. Sommerdechantsbirne. Doyenne d'été. Beurré blanc d'été. . .	I.	II.	I.	. .	H. G. F. d. L.
34. Römische Schmalzbirne. Sucré Romain. Cydr.	II.	III.	II.	. .	H. G. F. d. L.
35. Braunrothe Sommerrusselet. . .	II.	II.	II.	. .	H. G.
36. Lange grüne Sommermundnetzbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
37. Große schöne Jungfernbirne. Belle Demoiselle.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
38. Gelbe Sommerprinzessinbirne. .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
39. Große, wahre Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. La Beuvrière.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
40. Runde Sommerbergamotte. Bergamotte d'été ronde. Milan de Beuvrière.	II.	I.	II.	3 Wch.	H. G.
41. Sommereierbirne. Beste Birne. Colmar d'été.	II.	III.	II.	. .	H. G.
42. Prinzessin von Oranien. Princesse d'Orange.	I.	I.	II.	. .	
43. Büttners sächsische Ritterbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
44. Frühe Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse hâtive. . . .	I.	II.	I.	. .	F. d. L. H. G.
45. Knops französische Zimmtbirne. .	II.	II. III.	III.	4 Wch.	F. d. L.
46. Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.	II.	I.	II.	. .	
47. Wahre Leipziger Rettigbirne. Colbizer.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
48. Wahre schöne Gabriele. Belle Gabriele.	I.	II. III.	II.	. .	
49. Theodore.	I.	II.	II.	. .	
50. Straßburger Sommerbergamotte. Bergamotte d'été de Strasbourg. Cydr.	II.	II.	II.	. .	F. d. L. H. G.
51. Knoops Ananasbirne. Ananas Peer.	II.	II.	II.	X. Sept. 8 T.	
52. Grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte.	III.	II.	II.	. .	
53. Gelbe Sommerbutterbirne. Beurré j'aune d'été.	I.	II.	II.	. .	
54. Große Sommerrusselet. Sommerkönig.	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
55. Grüner Sommerdorn. Epine d'été verte.	I.	III.	II.	. . X. Sept.	
56. Gelbgraue Rosenbirne.	I.	I.	II.	8 T.	
57. Duhamels wahre königliche Muskatellerbirne. Muscat royal de Du Hamel.	I.	II.	II.	X. Sept. 14 T.	
58. Gute Graue. Grüne Sommerbutterbirne. La Grise bonne. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
59. Zincks weiße Pfalzgrafenbirne. .	II.	III.	III.	. .	. .
60. Hussein Butterbirne. Hussein Armudi.	I.	II.	II.	. .	
61. Jargonelle. Schwanenhalsbirne. Wälsche Birne. Jargonelle d'été.	III.	III.	III.	. .	
62. Große Petersbirne. Theilbirne.	II.	II.	II.	. .	F. d. L.
63. Rothe Einsiedlerin. La Solitaire rouge. La Mansuette rouge. .	II.	III.	II.	. .	
64. Kleine Zimmtrusselet. Rousselet petit musqué.	III.	III.	II.	. .	
65. Gelbe Sommerherrnbirne. . . .	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
66. Türkische müskirte Sommerbirne. Misk Armudi.	I.	II.	II.	. .	
67. Rother Sommerdorn. Epine d'été rouge.	I.	III.	I.	8 Wch.	
68. Feigenbirne. Poire Figue. Cheronne.	II.	III.	II.	. .	
69. Persische Birne. Persik Peer. .	II.	II.	II.	. .	
70. Erzherzogin von Östreich. Archiduchesse d'Autriche.	II.	II.	III.	. .	

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
71. Ludwig XII. Louis XII. . . .	I.	II.	II.	. .	
72. Fürstliche Tafelbirne.	II.	III.	II.	. .	
73. Leroys Flaschenbirne. Calebasse Leroy.	I.	III.	II.	. .	
74. Salzburger von Ablitz.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
75. Sommerapothekerbirne. Sommergutchristbirne. Malvasierbirne. Zuckerratenbirne. Plutzerbirne. . .	III.	III.	II.	. .	. .
76. Rothbackige Sommerzuckerbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
77. Gerdessens Weigsdorfer Butterbirne. Benadine.	I.	III.	II.	. .	
78. Sommerfranchipane. Franchipane d'été.	I.	III.	II.	. .	
79. Meißner Liebchensbirne. . . .	III.	II.	III.	4 Wch.	
80. Rougemont.	I.	III.	II.	. .	
81. Römische Butterbirne. Beurré Romain.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
82. Fürsten-Tafelbirne.	II.	III.	II.	X. Septb.	F. d. L.
83. Kleine gelbe Sommerbergamotte. Bergamotte d'été jaune. . . .	I.	II.	II.	4 Wch. . .	
84. Französische süße Muskatellerbirne. Franse soete Belle. . . .	II.	II.	I.	. .	F. d. L.
85. Grüne Sommerbutterbirne. Beurré d'été vert.	I.	II.	II.	M. Septb. 4 Wch.	
86. Große Septemberbirne.	III.	III.	III.	. .	
87. Hainbuttenbirne. Azerolbirne. Azerolier.	II.	III.	III.	8 T.	
88. Berlaimont.	I.	III.	II.	. .	
89. Rothpunctirte Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. . . .	II.	II.	III.	. .	
90. Holländische Sommerbechantsbirne. L'Incomparable.	I.	II.	I.	14 T.	
91. Englische Sommerbutterbirne. Beurré d'Angleterre.	I.	III.	I.	. .	G. B.
92. Salviati. Epine rose grise. . .	I.	II.	II.	. .	
93. Ährenthals grüne Herbstbutterbirne.	I.	III.	II.	. .	
94. Keilselförmige Dechantsbirne. Doyenne pomier.	I.	II.	II.	. .	
95. Große britannische Sommerbirne. Grande Bretagne.	I.	II.	II.	. .	F. d. L.
96. Sommerkönigin. La Reine d'été.	I.	III.	II.	. .	G. B.
97. Russelet von Rheims. Rousselet de Rheims.	II.	III.	I.	. .	F. d. L.
98. Oranische Flaschenbirne. Calebasse Orange.	I.	III.	II.	. .	
99. Punctirter Sommerdorn. Epine d'été pointée.	I.	III.	I.	3 Wch.	
100. Ludwigs Butterbirne. Beurré Louis	II.	III.	II.	. .	

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
101. Jutjesbirne. Jutjes-Peer. . .	I.	III.	II.	. .	
102. Große Rietbirne. Dubbelde Riet-Peer.	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
103. Frensdorfs rothe Flaschenbirne.	II.	III.	II.	. .	
104. Herbstcitronenbirne.	II.	I.	II.	. .	F. d. L.
105. Champagnerweinbirne. Cybr.	III.	II.	III.	. .	H. G.
106. Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne.	I.	III.	II.	. .	F. d. L. H. G.
107. Paradebirne. La Bellegarde.	III.	III.	II.	4 Wch.	
108. Königliche Butterbirne. Beurré royal.	II.	II.	II.	M. Septb. 4 Wch.	
109. Sicklers Schmalzbirne. Fondante Sickler.	II.	II. III.	II.	E. Septb. 8 T.	
110. Kaiser von Östreich. Empereur d'Autriche.	I.	II.	I.	. .	
111. Volltragende Sommerbergamotte. Bergamotte fertile. . . .	I.	II. I.	II.	. .	H. G. F. d. L.
112. Hardenponts frühzeitige Colmar. Passe-Colmar.	I.	II. III.	II.	. .	F. d. L.
113. Mandelbirne. Poire Amande.	I.	III.	I.	. .	
114. Honigbergamotte.	II.	I.	II.	. .	
115. Dillen. Dillen d'automne. . .	I.	I.	II.	. .	
116. Salisbury.	I.	III.	I.	14 T.	F. d. L.
117. Duquesnes Sommermundnetzbirne. Beurré Duquesne.	I.	II. III. II.	II.	. .	
118. Bergamotte Heems.	II.	I.	II.	. .	
119. Herbstmuskatellerbirne. . . .	I.	III.	I	. .	H. G.
120. Volkmarserbirne. Cybr. . . .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
121. Hildesheimer Bergamotte. . .	I.	I.	II.	. .	F. d. L. H. G.
122. Sommerambrette. Ambrette d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	F. d. L.
123. Liebarts Butterbirne. Beurré Liebart.	I.	III.	II.	. .	
124. Holländische Butterbirne. Beurré d'Hollande.	I.	III.	I.	4 Wch.	
125. Kleine graue Butterbirne. Petit Beurre gris.	I.	III.	I.	. .	
126. Russelet Theuß. Rousselet Theuss.	II.	II.	II.	. .	
127. Deutsche Nationalbergamotte. .	I.	I.	II.	8 Tage.	F. d. L.
128. Knox, Beurré Knox. . . .	II.	III.	II.	. .	
129. Schöne und Gute. Birne ohne Schale und Kernhaus. Belle et Bonne.	I.	II.	I.	8—14 T.	
130. Je länger je lieber. Hoe langer hoe liever.	I.	II.	II.	14 T.	
131. Gefundene. Greffe morte. . .	I.	II.	II.	. .	

Digitized by Google

I. Geschlecht. Sommerbirnen.	Klasse.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
132. Boses frühzeitige Flaschenbirne. Calebasse Passe - Bose. . . .	I.	III.	II.	14 Tage. X. Oct.	
133. Rothe Bergamotte. Bergamotte rouge.	I.	I.	II.	8 Wch.	
134. Friedrich von Preußen. Frédéric de Prusse.	II.	II.	II.	3—4 Wch.	
II. Geschlecht. Herbstbirnen.					
135. Merlets Hermannsbirne. St. Germain de Merlet.	I.	II.	II.	X. Oct. 14 T.	H. G. F. d. L.
136. Graue Herbstbutterbirne. Beurré gris.	I.	III.	I.	. .	G. B.
137. Holzfarbige Butterbirne. Fondante de Bois.	I.	III. II.	I.	. .	F. d. L.
138. Sabine.	I.	III.	II.		
139. Lothringer Dechantsbirne. Doyenné d'Austrasie.	I.	II.	II.	. .	
140. Muskatellerartige Butterbirne. Verte au Coin.	I.	II.	II.	. .	G. B.
141. Capiaumont's Herbstbutterbirne. Beurré Capiaumont.	I.	III.	I.	X. Oct. 8 Wch.	H. G. F. d. L.
142. Herbstbirne ohne Schale. Poire sans peau d'automne.	I.	II.	I.	X. Oct. 4 Wch.	G. B.
143. Klinkhardts Bergamotte. . . .	I.	II.	II.	. . X. Oct.	
144. Karl der VI. Charles VI. . .	II.	II.	III.	4 Wch.	
145. Mayers frühzeitige Butterbirne.	I.	III.	II.	. .	
146. Große lange Herbstbergamotte.	II.	III.	II.	. .	G. B.
147. Köstliche von Charneu. Merveille de Charneu.	I.	III.	I.	X. Oct. 6 Wch.	F. d. L.
148. Wildling van Vaat. Bezy Vaat.	I.	III. II.	II.	. . M. Oct.	
149. Weiße Herbstbutterbirne. Beurré blanc Doyenné.	I.	II.	I.	14 T. bis 3 Wch.	G. B. F. d. L.
150. Rothe Herbstbutterbirne. Rothe Dechantsbirne. Beurré rouge.	I.	II.	I.	. .	G. B.
151. Fremion.	I.	I.	II.	. .	F. d. L.
152. Neil. Colmar Neil.	I.	II.	II.	. .	. .
153. Georgs frühe Herbstbutterbirne.	I.	II.	II.	. .	
154. Muskatellerbergamotte. Bergamotte trouvée.	I.	I.	II.	. .	
155. Aremberg. Beurré Aremberg. Colmar Deschamps.	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
156. Loire's Gewürzbirne. Loire de Mons.	I.	II.	II.	. . M. Octb.	
157. Sächsische Glockenbirne. . . .	III.	II.	III.	8 bis 14 T.	F. d. L.

Digitized by Google

II. Geschlecht. Herbstbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. B. d. Landmann.
158. Parfümirte Herbstbirne. Parfume d'automne	I.	II. III.	I.	14 T.	
159. Birne von Fusalu. Poire de Fousalou.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
160. Brüsseler Zuckerbirne. Verte dans Pomme.	I.	III.	I.	. .	
161. Graue Dechantsbirne. Doyenné gris.	I.	II.	I.	. .	F. d. L.
162. Vergoldete weiße Butterbirne. Beurré d'oré.	I.	II.	I.	3 Wch.	
163. Thouin. Bergamotte Thouin.	I.	II.	II.	. .	
164. Herbst- oder Wintersylvester. Sylvestre d'automne ou d'hiver.	I.	II. III.	I.	. .	F. d. L.
165. Wildling von Montigny. Bezi de Montigny.	I.	II.	II.	M. Oct. 3 Wch.	F. d. L.
166. Coloma's Herbstbutterbirne. Coloma d'automne.	I.	III.	I.	. .	. .
167. Normännische rothe Herbstbutterbirne. Rothgraue Herbstbutterbirne. Rother normännischer Isambert.	I.	III.	I	. .	G. B. F. d. L.
168. Friedrich von Würtemberg. Fréderic de Würtemberg.	I.	II.	I.	. .	
169. Doctorsbirne.	II.	III.	III.	. .	
170. Sommercolmar. Colmar d'été.	I.	II.	II.	3 Wch.	
171. Schweizerhose. Gestreifte lange grüne Herbstbirne.	I.	III.	II.	M. Octb. 4 bis 6 W.	G. B.
172. Lange grüne Herbstbirne. Verte longue.	I.	III.	I.	. .	G. B. F. d. L.
173. Lange Herbstmundnetzbirne. Nr. 2.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
174 Westrumb.	I.	III.	II.	. .	
175. Lange weiße Dechantsbirne. Doyenné blanc longue.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
176. Argenson. Beurré Argenson.	I.	II. III.	II.	3—4 Wch.	G. B.
177. Unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte-nonpareille.	I.	I.	I.	8 Wch.	
178. Saint Lezainbirne. Poire St. Lezain.	III.	III.	III.	6 Wch.	F. d. L.
179. Van Marums Schmalzbirne. Beurré van Marum.	I.	II. III.	II.	E. Oct. 8. T.	
180. Noarschain. Noirchain.	I.	II. III.	II.	14 T.	
181. Franz der II. François II.	I.	III. II.	I.	. .	
182. Liegels Dechantsbirne. Beurré Liegel.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
183. Burchardt. Beurré Burchardt.	I.	II. III.	II.	. .	
184. Friesländische Birne. Hallemine bonne.	II.	III.	II.	. .	

Digitized by Google

II. Geschlecht. Herbstbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Z. d. Landmann.
185. Chevalier, die, Chevalier d'hiver.	I.	II. I.	II.	14 T.	
186. Comperette. La Comperette. .	I.	II.	I.	. .	
187. Onkel Petersbirne. Oncle Pierre.	I.	III.	II.	. .	F. b. L.
188. Aarer Pfundbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
189. Rouppes Butterbirne. Beurré Rouppe.	I.	II.	II.	. .	
190. Hardenponts Leckerbissen. Delices d'Hardenpont.	I.	III.	I.	. .	F. b. L.
191. Grüne Herbstapothekerbirne. Bon-Chrétien vert.	III.	II.	III.	. .	F. b. L.
192. Russelet St. Vincent. Rousselet St. Vincent.	I.	II.	I.	3 Wch.	. .
193. Große grüne Mailänderin. Grote Milan.	I.	III.	I.	. .	. .
194. Franchipane. Franchipane. . .	I.	II.	II.	. . E. Octbr.	
195. Eifersüchtige, die, La Jalousie.	I.	II.	I.	4 Wch.	F. b. L.
196. Kleiner grüner Isambert. Isambert petit.	I.	III.	II.	. .	H. G. F. b. L.
197. Russeline. La Rousseline. . .	II.	II.	II.	. .	
198. Crasanne. Bergamotte Crasanne. Beurré platte.	I.	II.	II.	. .	F. b. L.
199. Napoleons-Butterbirne. Beurré Napoleon.	I.	III.	I.	6—8 Wch.	F. b. L. H. G.
200. Rothe Confesselsbirne.	II.	III.	II.	. .	F. b. L.
201. Herbstbergamotte. Bergamotte d'automne.	I.	I. II.	I.	3 Monate.	G. B.
202. Wildling von Motte. Bezy de la Motte.	I.	II.	II.	8 Wch.	F. b. L.
203. Prinzessin Marianne. Princesse Marianne.	I.	III.	I.	A. Nov. 14 T.	. .
204. Passa-Tutti. Passa-Tutti. .	II.	II.	II.	. .	
205. Heinrich der IV. Henry IV. .	II.	III. II.	II.	. .	
206. Amalia. Poire Amalia. . . .	I.	II.	II.	. .	F. b. L.
207. November Dechantsbirne. Doyenné d'hiver.	I.	II.	II.	3 Wch.	
208. Londoner Birne. Poire de Londre.	I.	II.	II.	. .	
209. Graf Marcolinis Herbstbutterbirne.	I.	III.	I.	3 Wch.	
210. Rostfarbige Butterbirne. Beurré bronzé.	I.	I. II.	I.	. .	
211. Oken. Beurré Oken.	I.	II. II.	II.	. .	
212. Schweizerbergamotte. Bergamotte Suisse.	I.	I. II. I.	I.	4 Wch.	G. B. F. b. L.
213. Grüne Herbstzuckerbirne. Sucré vert.	I.	II. III.	II.	. .	G. B. F. b. L.
214. Tolsduyn's grüne Herbstzuckerbirne.	I.	II.	II.	6 Wch.	

Digitized by Google

II. Geschlecht. Herbstbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
215. Markgräfin. Marquise. . . .	I.	III.	II.	Mitte Nov. 8 Wch.	G. B.
216. Truchseß.	I.	II. I.	II.	4 Wch.	
217. Lansac des Quintinye. Dauphine. Satin.	I.	II.	I.	4—6 Wch.	
218. Brüsseler Herbstmuskateller. Grosse de Pepins.	I.	II.	II.	14 T.	
219. van Tertolens Herbstzuckerbirne.	I.	II.	II.	14 T. 3 Wch.	F. d. E.
220. Kaiser Alexander. Beurré Alexander	I.	III.	I.	. .	. .
221. Brugmans, die	I.	III.	II.	. .	
222. Metzer dickstielige Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hiver à gros queue	I.	II.	II.	4 Wch.	
223. Argusbirne.	II.	II.	II.	. .	
224. Bose's Flaschenbirne. Calebasse Bose.	I.	III.	I.	3—4 Wch.	F. d. E.
225. Muskirte Schmeerbirne. Le petit Oin.	I.	II. III.	II.	Mitte Nov. 4 Wch.	
226. Wurzer. Wurzer d'automne.	I.	III.	II.	. .	
227. Wilhelmine.	I.	II.	II.	. .	
228. Grumkower Winterbirne. . . .	I.	III.	II.	14 T. 4 Wch.	
229. Bunte Herrmannsbirne. St. Germain panaché.	I.	III.	I.	4 Wch.	G. B.
230. Wahre bronzirte Herbstbirne. Beurré vrai bronzé.	I.	III.	I.	4—6 Wch.	F. d. E. G. B.
231. Forellenbirne.	I.	III.	I.	4—8 Wch.	F. d. E.
232. Amboise. Herbstbutterbirne von Amboise. Poire Amboise. . .	I.	III.	I.	E. Nov. 4 Wch.	. .
233. Beurré Beauchamp. Beauchamps Butterbirne.	I.	II.	I.	. .	
234. Vicekönigin. Proche le Roi. .	III.	III.	II.	14 T. 3 Wch.	
235. Hardenponts Goldbirne. Beurré d'orée de Hardenpont. . . .	I.	III.	II.	. .	
III. Geschlecht. Winterbirnen.					
236. Grüne Winterherrnbirne. Seigneur d'hiver.	I.	II.	I.	E. Nov. Decemb.	F. d. E.
237. Winterdorn. Epine d'hiver. .	I.	III.	I.	. .	G. B.
238. Hardenponts Winterbutterbirne. Beurré d'Hardenpont. . . .	I.	II. III.	I.	. .	F. d. E.
239. Christ's Schmalzbirne. Beurré Christ.	II.	III. II.	II.	. .	
240. Große Wintermuskatellerbirne. .	I.	II.	II.	. .	G. B.
241. Arendt's Dechantsbirne. . . .	II.	II.	II.	. .	
242. Graue runde Winterbergamotte. Bergamotte grise.	I.	II.	II.	. .	G. B.
243. Colomas Carmeliter. La Carmelite.	I.	III.	II.	. .	F. d. E.

Digitized by Google

III. Geschlecht. Winterbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. S. d. Landmann.
244. Preuls Colmar. Colmar Preul.	I.	II. III.	I.	Januar.	F. d. L.
245. Müskirte Winteramadotte. Amadot musqué d'hiver.	III.	II.	II.	. .	G. B.
246. Gute Louise. Frühe Herrmannsbirne.	II.	III.	II.	. .	. .
247. Soutmann. de Zoutmann. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
248. Regentin, König von Baiern. Colmar Souverain.	I.	II. III.	I.	. .	. .
249. Große Wintercitronenbirne. Citron d'hiver le gros.	II.	II.	II.	. .	. .
250. Diels Butterbirne. Beurré Diel.	I.	III.	I.	. .	. .
251. Jaminette. La Jaminette. . .	I.	II.	II.	. . E. Novbr.	G. B.
252. Leschasserie. Jagdbirne. Leschasserie.	I.	II.	I.	Januar.	G. B.
253. Englische lange grüne Winterbirne.	I.	III.	I.	. .	F. d. L. G. B.
254. Virgouleuse. La Virgouleuse. .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
255. Calbas. Calbas musqué. . .	II.	III.	II.	. .	F. d. L.
256. Winter-Dechantsbirne. Doyenné de printemps.	I.	III. II.	I.	März.	G. B. F. d. L.
257. Wahre gute Louise des du Hamel.	II.	III.	II.	. .	G. B.
258. Wahre Winterambrette. Ambrette d'hiver.	I.	I.	I.	. .	. .
259. Graziöse. Holde. La Graciense.	III.	II.	III.	. .	G. B.
260. Herrmannsbirne. St. Germain.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
261. Hofbergamotte. Bergamotte de la Cour.	I.	I. II.	II.	December. 8 Wch.	
262. Prinzessin von Oranien. Princesse d'Orange.	I.	II.	I.	Januar.	
263. Gestreifte schönste Winterbirne. Bellessime d'hiver rayée. . .	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
264. Bolarmud.	I.	II.	II.	. .	
265. Coloma de printemps. Colomas Frühlingsbirne.	I.	III.	I.	. .	
266. Colomas Winterbutterbirne. Vrai Coloma de printemps.	I.	II.	I.	. .	
267. Colomas köstliche Winterbirne. Suprême Coloma.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
268. Graue Muskatellerbirne. . . .	I.	I.	II.	. .	. .
269. Hardenponts späte Winterbutterbirne. Beurré Hardenpont d'hiver.	I.	III.	I.	. .	. .
270. Marybirne. Savoureuse. . .	I.	III.	I.	. .	. .
271. Marie Louise.	I	III.	I.	. .	. .
272. Fourcroy.	I.	II.	II.	. .	
273. Lange gelbe Winterbirne. Longue jaune d'hiver.	I.	III.	II.	. .	F. d. L.
274. Erzherzog Carls Winterbirne. Archiduc Charles.	I.	III.	II.	. .	G. B.
275. Dagobertusbirne. Le Dagobert.	I.	III. II.	III.	Februar.	F. d. L.

Digitized by Google

III. Geschlecht. Winterbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Heimath Gegenden Güte Boden. E. d. Landmann.
276. Venusbrust. Teton de Vénus.	III.	III.	III.	. .	. .
277. Winterkönigsbirne. Royale d'hiver	III.	II.	III.	. .	G. B.
278. Winterbutterbirne. Wildling von Chaumontel. Bezy de Chaumontel.	I.	III.	II.	. .	. .
279. Muskirte Wintereierbirne. . .	III.	II.	II.	. .	. .
280. Westphälische Melonenbirne. . .	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
281. Sächsische lange grüne Winterbirne. Verte longue d'hiver. . .	I.	III.	I.	Dec. März.	G. B. F. d. L.
282. Tresor. Schatz- oder Liebesbirne.	III.	III.	III.	. .	. .
283. Kronprinz Ferdinand von Östreich.	I.	III.	I.	. .	F. d. L.
284. Mannabirn. Colmar. . . .	I.	III.	I.	. .	G. B.
285. Braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de printemps. . . .	III.	III.	III.	. .	F. d. L.
286. Chaptal, le — Die Chaptal. .	III.	III.	III.	Dec. April.	G. B.
287. Volltragende italienische Winterbirne. Champ riche d'Italie. . .	III.	II.	III.	. .	F. d. L.
288. Winterrobine. Robine d'hiver.	I.	II. III.	I.	. .	G. B.
289. Johann Dewitte. Jean Dewitte.	I. II.	II.	II.	Januar. März.	
290. Osterbergamotte, Winterbergamotte. Bergamotte de Paques. .	II.	II. III.	II.	. .	G. B.
291. Herzogin Caroline Amalia. . .	I.	II. III.	I.	. .	G. B. F. d. L.
292. Lauers englische Osterbutterbirne. Beurré de Paque de Lauer. .	I.	II.	I.	. . .	. .
293. Baronsbirne. Winter Baron-Peer.	III.	III.	III.	Januar. April.	G. B. F. d. L.
294. Gestreifte, gefüllblühende Birne. Double fleur panachée. . . .	III.	II. I.	III.	Januar. Sommer. Februar.	
295. Mascon's Colmar. Colmar Mascon.	I.	III.	I.	14T. 3Wch.	F. d. L.
296. Calvillebirne. Parfum Calville.	I.	III.	I.	Februar. 4 Wch.	. .
297. Englische Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hiver. . . .	I.	III.	I.	Februar. 4 Wch.	.
298. Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne.	I.	III.	I.	Februar. 6 Wch.	F. d. L.
299. Compotbirne. Sans Pair. Poire Nonpareille.	III.	III.	III.	Februar. Sommer.	. .
300. Colmar van Mons. Colmar de Mons.	II.	II.	III.	März.	
301. Königsgeschenk von Neapel. Présent royal de Naples.	III.	III. II.	III.	März. 4 Wch.	G. B.
302. Holländische Bergamotte. Bergamotte d'Alençon.	II.	II.	III.	März. 6 Wch.	. .
303. Bergamotte von Soulers. Bergamotte de Soulers. Grüne Osterzuckerbirne. Diel.	I.	III. II.	I.	März. 8 Wch.	. .
304. Deutsche Muskateller. Muscat Allemand.	I.	II.	II.	März. 8 Wch.	. .

Digitized by Google

III. Geschlecht. Winterbirnen.	Classe.	Ordnung.	Rang.	Zeitigung und Dauer.	Hohe Gegenden. Gute Böden. S. v. Lambusina.
305. Neue späte Winterbechantsbirne. Nouvelle Pentecôte.	I.	II.	I.	April. 8 Wch.	G. B.
306. Bollweiler Winterbutterbirne. Beurré Bollwiler.	II.	III.	II.	. .	G. B.
307. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.	II.	III.	II.	April. Mai. Juni.	G. B.
308. Bergamotte von Bugi. Bergamotte de Bugi.	I.	I.	I.	Mai. Juni.	G. B.
309. Italienische Winterbergamotte. Pera Spina.	I.	II.	II.	Mai. Somm.	G. B.
310. Sarasin.	I.	III.	II.	Mai. 1 Jahr.	G. B.
Noch nicht festbestimmte und classificirte Birnensorten.					
311. La Brute Bonne.	I.	III.	I.	E. Octbr. 14 T.	
312. Graue Winterbutterbirne. Beurré gris d'hiver.	I.	III.	I.	Novbr. bis December.	
313. Sicklers Goldbirne. Fin or de Sickler.	II.	II.	II.	M. Octbr. 14 T.	
314. Secklesbirne. Seakel Pear-Lamas.	I.		I.	Sommer.	
315. Angelikabirne von Bordeaux. Angélique de Bordeaux.	III.	II.	III.	Jan. Dec. Febr. März.	
316. Rosenfarbige Butterbirne. Beurré Aurore.	II.	II.	II.	E. Octbr.	
317. Schöne Brüsselerbirne. Schöne Augustbirne. Belle de Bruxelles.	II.	III.	II.	M. August.	
318. Große engl. Butterbirne des Noisette. Beurré d'Angleterre de Noisette.	I.	II.	I.	E. Septb.	
319. Winterbutterbirne. Beurré d'hiver.	I.	II.	I.	Januar.	
320. Hochfeine Colmar. Beurré Passe Colmar.	I.	III.	I.	M. Decbr. Februar.	
321. Goldgelbe Colmar. Colmar d'oré.	I.	III.	I.	März.	
322. Gestreifte Wintergutechristbirne von Auch. Bon Chrétien d'hiver Panaché, – ou d'Auch.	II.	III.	II.	Januar. April.	
323. Brüsseler Gutechristbirne. Bon Chrétien de Bruxelle. . . .	III.	III.	III.	A. März.	
324. Williams Gutechristbirne. Bon Chrétien Williams.	II.	III.	II.	September. October.	
325. Windsor Birne. Windsor Pear.	III.		III.	E. Juli. A. Novbr.	
326. Rheinische Herbstapothekerbirne.	II.	III.	II.	4 Wch.	
327. Herzogin von Angouleme. La Duchesse d'Angoulême.	I.	II.	I.	M. Decbr.	
328. Italienische Blutbirne. Sanguinole d'Italie.	III.	III.	III.	E. August.	
329. Silvange. Sylvange. . . .	II.	II.	II.	Herbst.	
330. Tarquinsbirne. Tarquin. . .	II.	III.	II.	April. Mai.	

Digitized by Google

Noch nicht beschriebene Birnensorten.

331. Ashton Town Pear. London.
332. Bayreuther Weinbirne.
333. Bergamotte d'automne commun, aus London, ist sicher Nr. 201.
334. Bergamotte early, aus London. Die frühe Bergamotte.
335. Bergamotte de Cassel. Cassseler Bergamotte.
336. Bergamotte de Coloma. Colomas Bergamotte.
337. Bergamotte de Metz. Metzer Bergamotte.
338. Bergamotte d'Orange.
339. Bergamotte, graue, kurzstielige.
340. Bergamotte, späte Winterbergamotte.
341. Beurré d'Angleterre de Dorölle. Dorölls englische Butterbirne.
342. Beurré de Bordeaux. Butterbirne von Bordeaux.
343. Beurré Bose. Boses Butterbirne.
344. Beurré de Darmstadt. Darmstädter Butterbirne.
345. Beurré Marée. Marets Butterbirne.
346. Beurré Rance. Ranzige Butterbirne.
347. Bezi de la Brousse.
348. Bezi de Vindré.
349. Birne ohne Schale und Kernhaus. Vielleicht Nr. 129.
350. Bonne Louise au avanchie.
351. Bon Chrétien sans pepins. Gute Christbirne ohne Kerne.
352. Bratbirne mit glänzendem Laube. Cydr.
353. Rothe Winterbutterbirne.
354. Vrai Canning. Die Canning.
355. La Carenne.
356. La Caraveille.
357. Chanmontel panaché. Gestreifte Chaumontel.
358. Citron de Carmes panaché. Gestreifte Carmeliter-Citronenbirne.
359. Colmar d'Hardenpont. Hardenponts Colmar.
360. Colmar musqué. Muskirte Colmar.
361. Colmar épineux. Dornichte Colmar.
362. Coloma d'hiver. Colomas Winterbirne.
363. Cuisse Madame la Grosse. Großer Frauenschenkel.
364. Rothe Dechantsbirne. ? — vielleicht Nr. 150.
365. Dorölls Isabelle.
366. Dorölls große Zimmtbirne.
367. Doyenne panachée. Gestreifte Dechantsbirne.
368. Dulchs Anglemann. London.
369. Flemmish Beauty Pear. London. Flammänder schönste Birne.
370. Fin or d'Orleans. Goldbirne von Orleans.
371. Fortuneuse; nach Diel Tortunouse.
372. Fondante Batave. Bataver Schmalzbirne.
373. Gallusbirne. Cydr.
374. St. Germain tardive. Späte Herrmannsbirne.
375. Glout-morceau. Glut-marceau.
376. Grande Hirle. Cydr.
377. Graf-Canal von Malabalka.
378. Graf Michna.
379. Hennenbirne. Cydr.
380. Hildesheimer Winterbirne.
381. Lange grüne Honigbirne.
382. Josephine de France.
383. Isambert nouveau. Neuer Isambert.
384. Klevenowsche Birne.
385. König von Rom. Roi de Rom. Sehr gut.
386. Kerners Winterbirne. Kerner d'hiver.
387. Ladysen Windsor Pear? — unsere Franzmadam.
388. Muscat blanc.
389. Poire Alberty.
390. Poire excellentissime.
391. Poire Luquet.
392. Poire d'Orleans.
393. Poire Spinu.
394. Poire unique musqué.
395. Poir Vernois.
396. Reine Caroline. Königin Caroline.
397. Rodante.
398. Rousette de Bretagne. Russette von Britannien.
399. Rouselette de Constance.

Digitized by Google

400. Rouselotte panachée.
401. Röthelsbirne. Cydr.
402. Frühe runde Schmalzbirne.
403. Schwarzburgerbirne.
404. Schweizers unbekannte Sommerbirne.
405. Seilebirne. Cydr.
406. Spignola.
407. Spina di Carpi? — Nr. 277.
408. Super Fondante.
409. Wasserbirne. Cydr.
410. Weidenberger Weinbirne. Cydr.
411. Wildling von Ostrau.
412. Wisbourg.
413. Große Winterpomeranzenbirne.
414. Winterquittenbirne.

Zur Besetzung einer neuen Baumschule sind für das Frühjahr 1837 mehre hundert Sorten Kernobst in Pfropfreisern theils von dem Herrn Doctor Diel, theils von Wien und andern guten Baumschulen verschrieben worden, deren Verzeichniß in dem zweiten Band des Handbuchs aufgeführt werden soll. Da nun sehr viele, und fast sämmtliche in dieser Tabelle enthaltenen Obstsorten des ersten Ranges in meinen Gärten angepflanzt, oder auf Hochstämme aufgesetzt worden sind, so bin ich im Stande, mit der Zeit die Ächtheit der neuverschriebenen Sorten zu prüfen, die für nicht richtig befundenen durch ächte zu ersetzen, und die als Synonymen aufgeführten namhaft zu machen. Jedenfalls behalte ich mir vor, die Beschreibung der noch unbekannten Sorten, sobald deren Bäume getragen haben, in einem Anhange des Handbuchs nachzuliefern.

Digitized by Google

Erstes Capitel.

Kernobst.

Äpfel.

Der Apfelbaum (**Pirus malus Linn.**) ist unter allen Obstbäumen derjenige, welcher am häufigsten angepflanzt zu werden verdient, weil er weniger empfindlich in Bezug auf Clima und Boden, als die Birnbäume der besseren Arten und die Steinobstbäume ist; und weil insbesondere dessen Früchte wegen Dauer und Haltbarkeit sowohl zum frischen Genuß, als auch zu mancherlei ökonomischen Zwecken, vor allen andern Obstarten den Vorzug verdienen. Besonders wichtig wird der Apfelbaum noch dadurch, daß der Überfluß seiner Früchte in Gegenden, wo die Obstcultur schon mehr fortgeschritten ist, oder die geringern Arten derselben der Aufbewahrung im Winter nicht werth sind, zu Bereitung des Apfelweins (des Cyders oder Mosts) benutzt werden kann, und daß die Früchte des wilden Apfelbaumes, des Stammvaters aller Äpfel-Familien noch immer zur Essigbereitung tauglich sind. Dieß muß uns bestimmen, die Anpflanzung der Äpfel vorzüglich zu betreiben, und solche fast allen andern Obstarten vorzuziehen. Wenn nun gleich der Apfelbaum, wie schon gesagt, bei weitem nicht so empfindlich in Bezug auf Stand und Boden ist, wie die vorzüglichern Arten des Birnbaums, welche einen mehr trockenen, als feuchten Boden verlangen; wenn er mit einem weniger sonnigen Platz vorlieb nimmt und fortkommt, sobald nur der Boden nicht gar zu feucht und schlecht ist: so gedeiht er doch am besten in einem gut cultivirten Gartenboden, wo seine Wurzeln zureichende Nahrung finden, was auf die Güte der Frucht großen Einfluß hat. Auf trockenem, steinigem und ganz magerem Boden wird man niemals gute Äpfel erziehen, und die Folge wird seyn, daß die dahin gepflanzten Bäume den Brand oder Krebs bekommen, was häufig mit den Calvillearten der Fall ist, welche von diesen Krankheiten angegriffen, nach und nach absterben.

Daß Stand und Erdreich viel dazu beitragen, den Apfelbaum vor Krankheiten zu bewahren, ist ausgemacht. Man pflanze nur die Calvillearten in ungünstigen Boden und in eine falsche Lage, so wird man bald die Folgen davon gewahr werden. Ein Ast nach dem andern stirbt ab, bis zuletzt der Stamm selbst anfängt brandig zu werden; und trotz alles Ausschneidens und Verkittens mit Baumsalbe wird man diese ohnedieß etwas weichlichen Bäume verlieren. Wer also Dieses bei seiner Anpflanzung zu befürchten hat, dem rathe ich wohlmeinend, die Erde um die Bäume durch vorsichtig angewandte Düngung und öfteres

Digitized by Google

Umgraben im Herbste nach und nach zu verbessern, und solchergestalt seine Bäume in einem gesunden Zustand zu erhalten. Die Düngung, welche man hierzu anwendet, darf freilich kein frischer Dünger seyn; denn mit diesem würde man nur das Übel befördern, anstatt es zu verhindern, sondern er muß wenigstens ein ganzes Jahr verwittert und oft herumgestochen worden seyn; auch kann ein Zusatz von ungelöschtem Kalk oder Knochenmehl mit ihm vermischt und zusammen an die obern Wurzeln der Bäume gebracht, denselben sehr wohlthätig werden. Der Äpfelbaum wächst viel schneller, als der Birnbaum, wird aber nicht so hoch, als dieser, obgleich es Bäume von 30 bis 40 Fuß Höhe und von beträchtlichem Umfange giebt; auch bringt er sein Alter selten über 100 bis 150 Jahre, während der Birnbaum viel älter wird. Die Äste des Äpfelbaums bilden gewöhnlich eine breite, kugelförmige Krone; Ausnahmen davon machen die Reinettenarten, welche oft wie der Birnbaum pyramidenförmig in die Höhe wachsen, oder sich doch nur wenig ausbreiten. Die Zweige des Äpfelbaums stehen mehr vom Hauptstamme in horizontaler Richtung abwärts, als die des Birnbaumes, welche gedrängter den Hauptstamm umgeben, und meist in die Höhe strebend wachsen. Alle Äpfelbäume, welche süßliche Äpfelsorten tragen, wie die Parmänen und mehre Reinettenarten, streben mehr empor, als daß sie in die Breite wüchsen, dabei bilden ihre schlanken Äste eine lichte Krone, während die der sauern Sorten mehrentheils geschlossen ist, und ihre Zweige sich mehr ausbreiten; ja manche Sorten haben, wie z. B. die Matäpfel, die üble Gewohnheit, ihre Äste rund um den Stamm fast bis auf die Erde herabhängen zu lassen.

Der wilde Äpfelbaum (**Pyrus malus sylvestris, Pommier sauvage**) ist wahrscheinlich der Stammvater aller besseren Äpfelsorten. Durch das Verpflanzen desselben aus dichten Wäldern in einen besser cultivirten Boden, durch ein besseres Clima, wohin er versetzt worden, können schon seine Früchte nach und nach verbessert worden seyn, so wie die Vermischung des Blüthenstaubes von mehrern nebeneinander stehenden Äpfelbäumen Einfluß auf die Kerne der von einem anderen Baum befruchteten Blüthen und auf die daraus hervorgegangenen Früchte gehabt haben mag. Wird nun durch Zufall oder absichtlich eine solche Frucht, deren Kerne auf diese oder eine andere Art befruchtet worden sind, wieder ausgesäet, so kann daraus schon eine etwas verschiedene und bessere Frucht hervorgegangen seyn, als der Stammvater lieferte. Mehre dergleichen Vermischungen, zumal mit der Blüthe des Johannisstammes oder der Quitte, können so die Grundlage der verschiedenen Äpfelarten gebildet haben.

Der Johannis- oder Paradiesapfel (**Malus Pumilia, Pommier de St. Jean**), so wie dessen Bruder der Heckapfel (**Malus frutescens, Pommier de Doucin**) sind ursprünglich ebenfalls wild. Beide Äpfelsorten wachsen mehr strauchartig, als baumähnlich, und da sie viele Wurzelausläufer machen, welche mit feinen Haarwurzeln dicht bewachsen sind, so nimmt man solche zur Unterlage

Digitized by Google

der Franz- oder Topforangeriebäumchen, wozu sie vorzugsweise geeignet sind.

Die Früchte dieser Straucharten sind nicht so herbe und sauer, wie die von dem wilden Apfelbaume, sondern süßlich, aber fade, und zum rohen Genuß eben so wenig einladend, wie die des gemeinen wilden Apfelstammes. Da man nun eine künstliche Befruchtung der Blüthen durch Übertragung des Blüthenstaubes von einem Baum zum andern schon längst mit Erfolg angewandt, und dadurch neue und vorzügliche Obstsorten hervorgebracht haben will, so möchte sich durch die Vermischung des Blüthenstaubes des wilden Apfelbaumes mit dem des Johannisapfelbaums der Übergang des sauern Apfels zu den milderen, süßlicheren und edleren Früchten einigermaßen erklären lassen. So wurde zeither von den ältern Pomologen der Ursprung der uns bekannten verschiedenen Obstarten erklärt, bis die Erfahrungen neuer Obstkenner, namentlich des Herrn Professors van Mons, wie in der Einleitung gezeigt, über die Entstehung der verschiedenen Obstarten Zweifel erregten, zumal da nach dessen Beobachtungen aus den Kernen des wilden Apfelbaumes bis in die vierte Generation immer schlechte Früchte hervorgingen, während aus den Kernen der besseren Obstarten sich mit jeder Aussaat die Früchte veredelten. Es ist daher die Frage, wie entstanden denn nun die uns so lange Zeit bekannten alten Obstarten, wenn eine Vermischung des Blüthenstaubes keinen wesentlichen Einfluß auf die Hervorbringung neuer Früchte haben soll? — Dieses hinlänglich aufzuklären und durch Beobachtungen der Natur ihre Geheimnisse zu entreißen, daran wird es bei dem angestrengten Scharfsinne kenntnißreicher Männer nicht fehlen, und deren Resultate werden den Liebhabern der Obstkunde sicher in irgend einer diesem Fache gewidmeten Schrift bekannt gemacht werden.

Daß unsere besseren Obstarten größtentheils aus Asien, und vorzüglich vom Kaukasus und den Ländern am caspischen Meer, als der Wiege aller edleren Obstarten, herstammen, und von da durch die Römer, später durch die Kreuzzüge und durch Handelsleute nach Italien, von da nach Frankreich und England, und später nach Deutschland übergegangen sind, ist bekannt. Durch das Fortpfropfen derselben auf unsere wilden Stämme, so wie durch das Aussäen der Kerne der daraus erwachsenen Früchte, erzielten wir die vielen Arten von der sauern bis zur süßen, von der faden, geschmacklosen bis zur edelsten gewürzhaften Frucht mit Calville- oder Reinettengeschmack. Viele neue, aus Kernen erzogene Äpfelsorten werden in diesem Handbuche vorkommen, und die Erzieher derselben, so wie der Ort, wo solche entstanden, oder als Wildlinge in Gärten oder Wäldern aufgefunden worden sind, werden bei den Beschreibungen derselben soviel als möglich angegeben werden, da es gewiß jedem Obstliebhaber angenehm seyn wird, den Ursprung einer vorzüglichen Frucht genau kennen zu lernen.

Der Apfelbaum hat in der Jugend eine schöne, glatte Rinde, welche aber bei zunehmendem Alter aufspringt und in Stücken abfällt,

Digitized by Google

wo man alsdann demselben zu Hülfe kommen muß, und durch Abschaben der Rinde dem Baume wieder eine neue Schale geben kann. Dieses Abschaben der Rinde ist dem Obstbaume sehr zuträglich; nicht allein, daß dadurch die Lebensthätigkeit desselben belebt wird, so wird auch dadurch die Hauptniederlage der Raupen und anderer dem Baume nachtheiligen Insecten zerstört. Da aber die Rinde des Apfelbaums nicht mit einem so harten Schilde bedeckt ist, wie die des Birnbaums, so muß man sich wohl hüten, sie auf irgend eine Art zu verletzen. Jede Quetschung, oder jedes Anreiben an den Pfahl, woran der junge Baum oft mit Bindfaden oder Weidenruthen unbarmherzig angeknebelt wird, hat zur Folge, daß da, wo eine solche Verwundung geschehen, wenn sie nicht sogleich gehörig ausgeschnitten und mit Baumsalbe verwahrt worden ist, der Brand oder Krebs entstehet, wodurch der Baum oft verloren geht. Auch ohne äußere Verletzung befällt diese Krankheit zuweilen den Apfelbaum, theils an einzelnen Ästen, öfter aber noch am Hauptstamm. Die Ursachen des Brandes oder Krebses, welcher letztere nur die Fortsetzung des Brandes ist, sind verschieden. Doch da, wo mehre Bäume einer Anpflanzung mit diesen Übeln befallen sind, mag wohl der Grund hauptsächlich in der Beschaffenheit des Bodens liegen. Entweder ist solcher für das Gedeihen der darin gepflanzten Bäume zu mager oder trocken, oder er enthält zu viele Feuchtigkeit. In beiden Fällen kann der Brand entstehen. Auch ein öfters mit frischem Mist gedüngtes, vielleicht ohnedieß schon fettes Land, kann die Veranlassung dazu geben, so wie Frostflecken, fehlerhaft abgeschnittene Äste, deren Wunden nicht überwachsen konnten, auch wohl das Benagen der Hasen und andere der Baumzucht schädlichen Thiere und Insecten. Wie nachtheilig selbst der Raupenfraß den Bäumen wird, ist hinlänglich bekannt; Bäume, welche von diesen den Obstbau so schädlichen Insecten ganz abgefressen werden, sterben sehr leicht ab, weil der Baum seine überflüssigen Säfte nicht mehr durch die Blätter ausdünsten kann, oder braucht mehre Jahre Zeit, sich wieder zu erholen. Unter allen hier angeführten Ursachen, wodurch eine Obstanpflanzung zu Grunde gehen kann, möchte wohl noch hauptsächlich diejenige besonders zu berücksichtigen seyn, nämlich die Beschaffenheit des Erdreichs, so wie der Localität der Baumschule, aus welcher man die Bäume bezogen hat. Ist das Erdreich der Baumschule in Vergleich desjenigen, wohin die Bäume zu stehen kommen sollen, zu gut, vielleicht wohl gar mit Mist gedüngt, oder ist der junge Baum auf einem zu viele Feuchtigkeit haltenden, sumpfigen Boden schnell in die Höhe getrieben worden, so taugt er nicht auf magere und trockene Anhöhen, die Ungewohnheit dieses Erdreichs, so wie eine anhaltende Winterkälte werden bei solchen jene Übel unfehlbar herbeiführen und den löblichen Zweck einer bessern Benutzung des Grundstücks zerstören.

Die Erziehung und Behandlung junger Bäume, welche alle Ansprüche in dieser Hinsicht befriedigen, wird in dem 2. Band des Handbuchs ausführlich behandelt vorkommen, ebenfalls die Art und Weise,

Digitized by Google

wie man mit solchen kränkelnden Bäumen verfahren muß, um ihnen wo möglich noch eine fernere Lebensdauer zu sichern.

Leider haben uns mehre, kurz aufeinander folgende harte Winter die Nothwendigkeit gezeigt, die Bäume schon in der Jugend gegen diesen Feind gehörig abzuhärten. In dem strengen Winter von 1829 bis 1830 machte ich die traurige Erfahrung, daß trotz aller angewandten Vorsichtsmaßregeln bei der Erziehung meiner Obstbäume dennoch viele derselben unterlagen. Der Frost traf die jungen, noch im vollen Safte stehenden Bäume zu früh, bevor sie sich entlaubt hatten; die Folge davon war, daß der noch circulirende Saft im Baume zu Eis fror, wodurch die Saftgefäße zersprengt wurden und sich nun im Frühjahr der Saft durch die Öffnungen ergoß. Nur durch eine sorgfältige Behandlung dieser Bäume rettete ich einen großen Theil derselben; viele aber waren bis auf die Schneelage herunter, welche dem untern Theil des Baumes Schutz gewährte, ganz erfroren, und mußten im darauf folgenden Frühjahr bis dahin zurückgeschnitten werden, um aus dem neuen Trieb derselben noch den Baum zu erziehen. Viele Bäume, zumal die Calvillen- und feineren Reinettenarten, welche ins Freie ausgepflanzt und schon von beträchtlicher Größe waren, unterlagen damals der bis auf 28 Grad Reaumur gestiegenen Kälte in hiesiger Gegend, sie starben ganz ab und mußten durch andere ersetzt werden. Aus diesem Allen ergiebt sich, daß die Erziehung gesunder und dauerhafter Obstbäume alle Berücksichtigungen verdienet, um den Obstbau im Allgemeinen so in Aufnahme zu bringen, daß selbst durch dergleichen Unglücksfälle der Muth nicht niedergeschlagen, sondern nur erhöhet wird.

Um das Erfrieren der Obstbäume soviel als möglich zu verhüten, und die hauptsächlich für hoch gelegene Gegenden bestimmten Bäume so zweckmäßig als möglich zu erziehen, möchte der Vorschlag, die Wildlinge zu diesem Beruf nur aus den Kernen des Holzapfels, oder der Holzbirne, oder in Ermangelung dieser, nur aus den Kernen ganz geringen Wirthschaftsobstes zu erziehen, gerathen seyn. Um aber die feinern Reinetten- und Calvillesorten ebenfalls zur Anpflanzung ins Freie, oder auf hoch gelegenen Plätzen geschickt zu machen, müßte man die aus dergleichen Kernen erzogenen Wildlinge, bis zur bestimmten Kronhöhe heranwachsen lassen, und dann erst in die Krone mit den feinern, dem Krebs leicht unterworfenen Äpfelarten veredeln, wodurch am sichersten dem Übel des Krebsigwerdens des Schaftes vorgebeugt wird.

Die Fortpflanzung des Apfelbaums geschieht durch die Aussaat der Kerne aus reifen Äpfeln, wozu man, wie so eben gesagt, die Kerne des wilden Obstes, oder der geringeren ökonomischen Früchte vorzugsweise nimmt. Die Kerne der Borsdorferäpfel, so wie der Peppingsarten, taugen als zu langsam wachsend, nicht zur Erziehung von Wildlingen, um Hochstämme daraus zu erziehen, doch sind solche zu Zwergbäumen, um Calville- und Peppingsarten darauf zu veredeln, sehr zweckmäßig, und selbst den Johannisstämmen vorzuziehen, wie im V. Capitel über Baumschulen ausführlicher gehandelt wird.

Digitized by Google

Auf Wildlinge von Äpfelkernen erzogen, copulirt, pfropft oder oculirt man alle Sorten Äpfel, ohne befürchten zu dürfen, daß solche darauf ausarten, oder sich verschlechtern. Fast alle Pomologen sind darin einstimmig, daß die Unterlage, worauf das Edelreis gesetzt worden, durchaus keinen Einfluß auf die darauf gesetzte Sorte habe, und daß diese, die Unterlage sey Wildling aus Holzapfel oder edlerer Äpfelart entstanden, immer dieselbe bleibe, wie der Mutterstamm, wovon das Pfropfreis genommen wurde.

Daß ein vielleicht kränkelnder Baum, oder ein solcher, welcher in schlechtem Boden, oder an einem schattigen, feuchten Ort gepflanzt wurde, nicht dieselbe Frucht hervorbringt, wie der Mutterstamm, von welchem er entstanden, ist wohl möglich. Es wird in diesem Falle die Frucht kleiner und unschmackhafter, doch mit allen Kennzeichen der Mutterfrucht, von der er abstammt, versehen seyn. Ältere Pomologen, selbst der Oberpfarrer Christ, wollen, daß man, um die Sorte immer ächt wieder zu erhalten, nur Sorte auf Sorte wieder veredeln soll, das heißt, Calville auf Kernwildlinge von Calvillen erzogen, Reinetten auf Wildlinge von Reinettenkernen, und Peppings auf ihre Wildlinge. Neuere Pomologen beweisen durch ihre Erfahrungen, daß dieses Verfahren ganz unnütz sey, indem man nur äußerst selten eine Frucht derjenigen ähnlich, von welcher man die Kerne ausgesäet, wieder erhält. Die Kerne eines Calvilles oder einer Reinette geben ganz gewöhnliche, süße oder sauere Äpfel, äußerst selten eine Frucht, welche etwas mehr werth ist, und nur von den aus der zweiten oder dritten Aussaat entstandenen Früchten erhält man eine gute, der Verbreitung werthe Frucht.

Unter Tausenden der aus Kernen erzogenen Sämlinge, welche man versuchsweise unveredelt fortgepflanzt, wird kaum einer die Hoffnung des Erziehers lohnen, obgleich alle Kennzeichen am Wildlinge solches vermuthen ließen. Gewiß ist die Erziehung neuer Obstsorten äußerst mühsam und zeitraubend, und doch verdanken wir der Beharrlichkeit angesehener Männer, und unter allen vorzüglich des Herrn Professor van Mons, eine so große Anzahl neuer, vorzüglich guter Obstarten, welche nach und nach die Alten verdrängen werden.

Eben so unermüdet, wie der um die Obstkunde hochverdiente Herr Geheimerath Diel im Auffammeln der sämmtlichen in Deutschland und andern Ländern vorhandenen Obstarten ist, giebt es noch mehre Männer, welche sich bestreben, neue, noch wenig bekannte Obstsorten in Wäldern und Gärten aufzusuchen und der pomologischen Welt mitzutheilen. Unter den Äpfeln finden wir weniger gute Wildlinge, als unter den Birnen, von denen ein Wildling von Motte, ein Wildling von Chaumontel, eine Schönlins späte Winterbutterbirne und viele andere gute Sorten, wild in der Natur aufgewachsen, und wohl werth sind, unseren edelsten Sorten an die Seite gesetzt zu werden.

Der Äpfelbaum zeichnet sich noch besonders vor vielen andern

Digitized by Google

Obst- und Waldbäumen durch die Pracht seiner Blüthe aus, welche ein wahres Wunder der Natur, alles Ähnliche übertrifft; ja die Schönheit seiner ganz weißen, bis zum schönsten Rosenroth nüancirten, prachtvollen Blumenbouquets, welche den herrlichsten Geruch verbreiten, müssen jeden Naturfreund mit Bewunderung erfüllen. Welcher Mensch wird nicht von der Schönheit eines vollblühenden Apfelbaums ergriffen und gezwungen, die Größe des Schöpfers in seinen Werken zu bewundern, welcher den Baum zum Nutzen und Vergnügen des Menschen so herrlich wachsen ließ? — Und wer wollte nicht die geringe Sorgfalt darauf verwenden, einen so vorzüglich schönen und nützlichen Baum zu pflegen und mit Liebe und Sorgfalt bis zu seiner völligen Ausbildung gegen alle Gefahren, welche ihm drohen könnten, zu bewahren? —

Wie vieles Vergnügen gewährt eine Obstorangerie auch in dieser Hinsicht den Liebhabern der Obstcultur, da man schon in gewöhnlichen Blumentöpfen den Apfelbaum im verjüngten Maaßstabe erziehen, sich nicht allein an seiner schönen Blüthe erfreuen, sondern auch noch im Herbst den Lohn der geringen Mühe, welche man auf ihn verwendet hat, durch die schönsten und schmackhaftesten Früchte einerndten kann. Dieses Vergnügen verdanken wir dem Herrn Geheimenrath Diel, welcher in seinem interessanten Werke: Anleitung zur Errichtung einer Obstorangerie, ausführliche Anweisung giebt, wie Äpfel und Birnen, Kirschen und Pflaumen, Pfirschen und Apricosen in Scherben zu erziehen sind, und damit auch Nichtgartenbesitzern das Vergnügen gewähret, die edelsten Obstsorten auf ihren Blumenbrettern zu erzeugen und kennen zu lernen. Auch ich verdanke diesem unschuldigen Zeitvertreibe die Kenntniß mancher neuen Frucht, welche meine Hochstämme noch nicht getragen hatten, aber in Töpfen schon im zweiten und dritten Jahre sich zeigte; und in dieser Hinsicht sind Obstorangerien hauptsächlich für den Pomologen von großem Nutzen.

Die Frucht des Apfelbaums ist durch Gestalt, Beschaffenheit des Fleisches und durch den Geschmack wesentlich von der Birne unterschieden. Der Apfel ist gewöhnlich runder Gestalt, bald länglich, bald mehr oder weniger gedrückt, von lebhafter, ins Auge fallender Farbe. Sein Kelch (oder Blume) steht mehrentheils in einer ziemlichen Vertiefung (Einsenkung), ist oft mit starken Höckern oder Rippen (Falten oder Erhöhungen) umgeben, öfter auch ganz rund und eben, und sein Stiel ist gewöhnlich kurz, selten über 1 Zoll lang. Die Birne hingegen ist größtentheils von länglicher Gestalt, nach dem Stiel hin gewöhnlich zugespitzt, und endigt meist mit einem stärkern und längern Stiel, als beim Apfel der Fall ist; doch giebt es auch apfelförmig gestaltete Birnen, hauptsächlich unter den Bergamotten- und Pomeranzenbirnen.

Der Geschmack der Äpfel, so wie ihre Güte, ist eben so verschieden, als ihre Gestalt, und das Fleisch von vielen Sorten, worunter hauptsächlich die Calvillen gehören, ist locker und schwammig, da hin-

Digitized by Google

gegen die Reinettenarten, Peppings- und andere Winteräpfel ein festeres, oft im Kauen abknackendes Fleisch haben. Eben so verschieden ist der Geschmack und Geruch derselben. Von dem sauern Holzapfel an trifft man Abstufungen bis zum völligen Süßapfel (Parmänen). Und haben die Äpfel auch nicht das feine, butterhaftschmelzende, auf der Zunge zergehende Fleisch der Birnen, so findet man doch sehr gewürzhafte und wohlschmeckende Sorten darunter, und niemals findet man im Apfel Steine, wie es oft bei den vorzüglichsten Birnsorten der Fall ist.

Wer einen weißen Wintercalville, oder eine Muskatreinette, einen gelben oder rothen Fenchelapfel, einen edlen Winterborsdorfer, oder eine Reinette von Breda in der rechten Zeit der Reife (Zeitigung) genießt, wird gewiß von dem herrlichen, gewürzhaften Geschmack derselben hingerissen, diese Frucht selbst der besten Birne vorziehen. Und wie viele köstliche, noch wenig bekannte Sorten giebt es unter den Reinetten- und Peppingsgeschlechtern, welche nichts zu wünschen übrig lassen, und unter dem Kernobst den allerersten Rang einnehmen!

Was den Apfel noch mehr empfiehlt, ist seine Dauer. Wie viele vortreffliche Äpfelsorten halten sich, kühl aufbewahrt, fast bis es wieder neue Äpfel giebt, und gewähren dem Menschen sowohl roh, als zum Compot gekocht, eine gesunde und angenehme Speise. Wie vortrefflich ist unser Borsdorfer, mit Recht der König unseres deutschen Obstes genannt, der, wenn auch schon seine Zeitigung vorbei ist, noch immer zu den herrlichsten Compots tauglich ist, oder auch gewelkt gebraucht werden kann. Und wie mancher Kranke genießt fast gar nichts anderes, als diese erquickende Frucht, und labt sich an dem stärkenden, zuweilen durch einen Zusatz von Wein erhöhten Geschmack seines herrlichen Fleisches.

In fruchtbaren Jahren kann der Überfluß des Obstes und die weniger haltbaren Sorten, nebst dem, vor und während des Abnehmens abgefallenen Obste, noch immer sehr vortheilhaft zu Schnitzen verwendet werden, wenn solches geschält, das Kernhaus herausgeschnitten, der Apfel in 4 bis 6 Theile zertheilt, und an der Sonne, oder in einem etwas abgekühlten Backofen, nach und nach gewelkt wird. Borsdorfer abgeschält und mit einem Äpfelausstecher ihres Kernhauses beraubt, und so vorsichtig getrocknet, geben für den Winter und Sommer, bis es wieder frisches Obst giebt, eine vortreffliche Speise und einen stets gesuchten Handelsartikel.

Noch wichtiger wird der Apfel zur Benutzung zu Äpfelwein (Cyder oder Most), zumal da in Gegenden, wo der Traubenwein nicht gezogen wird, der hohe Preis desselben vielen ärmern Menschen den Genuß schon verbietet. Der Überfluß kann in obstreichen Jahren mit wahrem Vortheil benutzt werden, und mancher Familienvater, welcher, zumal im Sommer, oft gezwungen ist, saueres, fast eben so theueres Bier zu trinken, kann sich mit seiner Familie an einer Flasche Äpfelwein laben, und sich durch den Verkauf des Überflusses desselben noch

Digitized by Google

einen Vortheil mehr in seine Wirthschaft bringen. Man glaube aber ja nicht, wie schon in der Einleitung erwähnt wurde, daß bei allgemeiner Anpflanzung von Obstbäumen jemals ein Überfluß davon entstehen könnte. Sobald die Bereitung des Obstweines, wozu in dem Anhange meines Handbuches eine deutliche Anweisung befindlich ist, mehr als zeither in Aufnahme kommt, so wird auch der Verbrauch desselben stärker seyn, und die Menge des Obstes dadurch vortheilhaft benutzt werden. Indeß haben Erfahrungen gelehrt, daß zur Bereitung eines guten Apfelweines auch gute Äpfelsorten gehören, und daß von Borsdorferäpfeln, guten Reinetten-, Peppings- und vorzüglich allen Süßäpfeln auch der beste und wohlschmeckendste Wein bereitet wird, daß hingegen die sauern und geringeren Äpfelarten einen weniger guten und haltbaren Wein geben.

Diese, so wie unsere wilden Holzäpfel, können sammt den Trestern (der Abgang von den zum Cyder ausgedrückten Äpfeln) noch immer zur Bereitung eines guten Obstessigs angewandt und mit Vortheil benutzt werden; wozu ebenfalls im Anhange Anleitung gegeben werden soll.

Um also guten Obstwein verfertigen zu können, pflanze man nur gute, zu diesem Zweck passende Äpfelsorten, hauptsächlich von der Familie der Süßäpfel, und man wird gewiß für die Folge seine angewandte Mühe und seine Kosten reichlich belohnt finden.

Bei jeder Obstanlage pflanze man $\frac{2}{3}$ Äpfel und nur $\frac{1}{3}$ Birnbäume, und darunter nur einige Sommer-, weniger Herbst-, desto mehr aber Wintersorten an.

Während die Sommer- und Herbstfrüchte schnell vergehen, und dann gewöhnlich, wegen Überflusses daran, wenig gesucht sind, können die Winterfrüchte auf luftige und kühle Obstlager in Obstkammern oder guten Kellern bis zum künftigen Sommer aufbewahrt und dann mit größerem Vortheil verkauft werden. Wie oft schon habe ich das Schock Dessertäpfel im Frühjahr mit einem Thaler und noch mehr bezahlen müssen, während im Herbste der Korb Herbstäpfel nur mit 8 bis 12 Groschen bezahlt wurde. Daß man zum Aufbewahren nicht jede Äpfelsorte gebrauchen kann, daß nicht jede Wintersorte dieselbe Dauer hat, und ohne zu welken, saftig bleibt, bis es wieder frische Äpfel giebt, versteht sich wohl von selbst. Es sollen jedoch bei den Beschreibungen solcher haltbaren Äpfel noch diese empfehlenswerthen Eigenschaften besonders bemerkt werden. Indeß gilt auch hier, wie bei den Birnen, der Grundsatz, das späte Obst, gleichviel Äpfel oder Birnen, ja, so lange es die Witterung erlaubt, am Baume zu lassen, und ja nicht zu früh abzunehmen, indem es sonst, wenn es seine gehörige Reife noch nicht erhalten hat, desto eher zusammenschrumpft, unschmackhaft wird, und früher, als gewöhnlich, verdirbt. Einige leichte Fröste schaden dem Obste gar nichts, und oft haben wir danach noch schöne Tage zu erwarten, welche zur Verkochung des Saftes der feineren Äpfelsorten, hauptsächlich der Reinetten und Peppings, so nöthig sind. Wer er-

Digitized by Google

kennet nicht die französische graue Reinette für einen der vorzüglichsten Winteräpfel? — Und wie oft hört man darüber klagen, daß solcher zu sehr welke und gegen das Frühjahr hin zähe und lederartig werde, mithin zum rohen Genuß untauglich sey! Hier liegt die Schuld bloß daran, daß diese Äpfelsorten zu früh, oft vor Michaelis, vom Baume abgenommen und wohl auch noch schlecht aufbewahrt worden sind.

Allerdings giebt es mehre Äpfelsorten, zumal unter den grauen Reinetten, welche diesen Fehler an sich tragen, und gegen das Frühjahr hin mehr oder weniger stark welken; allein solche verbrauche man früher, und wende um soviel mehr Sorgfalt auf diejenigen Arten, welche sich zum späten Aufbewahren besonders eignen. Nach angestellten gelungenen Versuchen kann man auch, wer sonst keine gute Gelegenheit hat, sein Winterobst in trockenem Keller, oder in frostfreien Obstkammern aufzubewahren, gesunde und fehlerfreie Äpfel in Erdgruben mit Brettern oder reinlichem Stroh ausgelegt, worauf die Äpfel vorsichtig aufgeschüttet werden müssen, ohne solche zu verletzen, wie Kartoffeln oder andere Erdfrüchte vor dem Winter geschützt, vollkommen gut aufbewahren. Eine solche Erdgrube kann 12 bis 14 Fuß tief in einem trockenen Boden ausgegraben und mit trockenem, frischem Stroh ausgelegt, sowohl zur Aufbewahrung des Getreides, der Kartoffeln und anderer Erdgewächse, ja selbst zur Aufbewahrung des Blumenkohls, wie in Erfurt häufig geschieht, als auch vorzüglich zur Erhaltung der Winteräpfel dienen. Neueren Erfahrungen zufolge sind die solchergestalt aufbewahrten Äpfel noch eben so wohlschmeckend und ohne allen fremdartigen Beigeschmack gefunden worden, welchen die Früchte oft in modrigen Kellern, oder von faulichtem Stroh anzunehmen geneigt sind. Daß man aber keine schadhaften Äpfel, welche Fallflecken, oder sonstige Fehler, welche die Fäulniß herbeiführen, an sich haben, gebrauchen kann, daß man überhaupt in der Auswahl der Früchte, welche in der Erdgrube aufbewahrt werden sollen, sehr vorsichtig zu Werke gehen muß, indem man hier nicht wie auf den Obstlagern wöchentlich nachzusehen und das schadhafte Obst herauszunehmen vermag, brauche ich wohl nicht noch besonders zu erwähnen. Auch müssen die Gruben wieder mit gutem Stroh, wenigstens von einer 1½ Schuh dicken Lage bedeckt, und dann noch 2 bis 3 Fuß hoch mit Erde überschüttet werden, über welche man noch ein Wetterdach von Stroh setzt, um das Eindringen des Regens zu verhüten. Sobald aber Schnee fällt, von welchem zu erwarten ist, daß er liegen bleibt, so suche man die Grube durch einen darauf angehäuften Schneehaufen gegen das zu tiefe Eindringen des Frostes noch, wo möglich, zu schützen, und räume alsdann gegen das Frühjahr, noch vor Eintritt des Thauwetters, solchen hinweg, damit die Feuchtigkeit soviel wie möglich von der Grube abgehalten werde.

Unter den Äpfeln giebt es, so wie unter jeder Obstgattung, viele Abstufungen. Von dem wilden, sauern und süßlichen, faden Paradiesapfel an, bis zu den feinsten Reinetten und Calvilles, giebt es Arten

Digitized by Google

oder Familien, welche sich sowohl durch ihre Gestalt, Farbe, Verschiedenheit des Fleisches, als vorzüglich durch ihre Güte des Geschmacks von einander unterscheiden, so daß mehre Pomologen bewogen wurden, die Äpfel nach einem gewissen festbestimmten System zu ordnen und in Classen und Ordnungen einzutheilen.

Der Herr Geheimerath Diel stellt in seiner systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, worin er gegen 600 Äpfel- und gegen 400 Birnensorten genau und umständlich beschreibt, ein von den älteren Pomologen sehr abweichendes neues System auf, wonach er die Menge vorhandenen Obstes nach ganz anderen Grundsätzen eintheilt, und es nach dieser Classification in seinem vortrefflichen Werke meisterhaft beschreibt. Daß ein solches Unternehmen gewiß vielen Schwierigkeiten unterworfen ist, und viele Beharrlichkeit, Mühe und Anstrengung gekostet hat, daß es einer Reihe von Jahren bedurfte, um damit ins Reine zu kommen, so wie auch, daß eine große Kenntniß der Obstkunde und Vorliebe für dieses Studium dabei erforderlich war, können wir wohl dem Herrn Verfasser jenes berühmten Werkes glauben; und jeder Verehrer der Pomona muß es dem Herrn Geheimenrath Dank wissen, für Deutschland ein so nützliches und interessantes Werk mit so allgemeinem Beifall vollbracht zu haben. Zwar ist auch dieses System von der Kritik nicht ganz verschont geblieben, und Manches mag wohl noch zu wünschen übrig bleiben, wie der Herr Verfasser selbst sagt: so lange aber noch kein besseres aufgestellt wird, welches aller Kenner Wünschen entspricht, so wird wohl das Diel'sche System die Richtschnur bleiben, wonach sich die Liebhaber der Obstkunde, um fernere Verwirrung zu vermeiden, in der Folge richten müssen. Auch ich habe solches, nachdem ich es mit Freude und Lust studirt, zur Hauptgrundlage meines Handbuchs erwählt, und meine Beschreibungen der in meiner Baumschule erzogenen Kernobstsorten ganz nach diesem geordnet und behandelt, und halte es daher auch für nothwendig, dieses Diel'sche System meinen Lesern wörtlich mitzutheilen, da die genaue Kenntniß desselben zur Erkennung und Beurtheilung der Früchte unumgänglich nothwendig ist.

Später hat der Herr Landkammerrath Waiz in Altenburg einen Versuch gemacht, die Calvillen, Gulderlinge, Schlotteräpfel und Rosenäpfel nach einem genauer bestimmenden System einzutheilen, und solches in den Annalen der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg bekannt gemacht. Der Inhalt seiner Ansichten soll bei oben benannten vorkommenden Classen ebenfalls mitgetheilt werden.

Nach dem von dem Herrn Geheimenrath Diel aufgestellten System sind sämmtliche in Deutschland befindliche und bekannte Äpfel in 7 Classen eingetheilt; jede Classe zerfällt wieder in mehre Unterordnungen.

Digitized by Google

I. Classe. Kantäpfel, mit 3 Ordnungen.
1. Ordnung. Ächte Calville.
2. Ordnung. Schlotteräpfel.
3. Ordnung. Gulderlinge.

II. Classe. Rosenäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Zugespitzte, conische oder walzenförmige.
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

III. Classe. Rambour, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Mit weitem, calvillartigem Kernhaus.
2. Ordnung. Mit engem Kernhaus.

IV. Classe. Reinetten, mit 4 Ordnungen.
1. Ordnung. Einfarbige.
2. Ordnung. Rothe.
3. Ordnung. Graue.
4. Ordnung. Goldreinetten.

V. Classe. Streiflinge, mit 3 Ordnungen.
1. Ordnung. Platte.
2. Ordnung. Zugespitzte.
3. Ordnung. Längliche, conische oder walzenförmige.

VI. Classe. Spitzäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Längliche, conische, walzenförmige.
2. Ordnung. Zugespitzte.

VII. Classe. Plattäpfel, mit 2 Ordnungen.
1. Ordnung. Wahre Plattäpfel.
2. Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel.

I. Classe. Kantäpfel. / 97

Allgemeine Kennzeichen bei dieser Classe sind:
1. Sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst sind sie mit sichtbaren, regelmäßigen, die Frucht nicht entstellenden Rippen (Kanten) versehen.
2. Haben sie ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

1. Ordnung. Ächte Calvillen. 103

Kennzeichen der Ordnung sind:
1. Laufen von der Mitte an zugespitzt gegen den Kelch zu.
2. Sind mit Duft angelaufen.
3. Haben oder bekommen auf dem Lager eine fettige Schale.

Digitized by Google

4. Sind nie rein gestreift.
5. Haben ein leichtes, feines, lockeres Fleisch, und
6. einen Erd- oder Himbeeren ähnlichen (calvilleartigen) Geschmack.

2. Ordnung. Schlotteräpfel. 135.

Kennzeichen der Ordnung sind:

1. Fühlen sich nie fettig an.
2. Sind niemals beduftet.
3. Sind von walzenförmiger, platter, conischer oder zugespitzter Form.
4. Haben keinen balsamischen, sondern meistens nur einen süßlichen oder säuerlichen Geschmack.
5. Haben ein körnichtes, lockeres, meistens gröbliches Fleisch.

3. Ordnung. Gulderlinge. 162.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind nicht so balsamisch, wie die ächten Calvillen, haben aber doch einen gewürzhaften Geschmack.
2. Haben feines, reinettenartiges Fleisch.
3. Sind von platter oder conischer Form.
4. Sind mehrentheils und am stärksten nur um den Kelch gerippt.

II. Classe. Rosenäpfel. 184

Kennzeichen der Classe:

1. Sind am Baum mit blauem Duft belaufen.
2. Haben kein zu großes, mehrentheils ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen, mit der Hand gerieben, angenehm.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein feinkörnichtes, leichtes, schwammiges und lockeres Fleisch.
7. Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.
8. Dauern meistens nicht lange, sind mehrentheils Sommer- und Herbstäpfel. Ausnahmen sind der Winterrosenapfel und der Wintercousinotte.
9. Sind meistens tulpenartig gestreift.

1. Ordnung. Zugespitzte oder länglichte. 193
2. Ordnung. Kugelförmige oder platte. 211

III. Classe. Rambouräpfel. 242

Kennzeichen der Classe:

1. Sind sämmtlich große Äpfel.
2. Haben mehrentheils zwei ungleiche Hälften, das heißt: sind auf einer Seite niedriger, als auf der andern.

Digitized by Google

3. Sind um den Kelch stets gerippt, und es laufen breite und erhabene Rippen über die Frucht, wodurch die Form des Äpfels unregelmäßig wird.
4. Sind stets breiter, als hoch, und manchmal nur hochaussehend von Form.
5. Haben sämmtlich ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

1. Ordnung. Mit großem Kernhaus. 243
2. Ordnung. Mit engem Kernhaus. 253

IV. Classe. Reinetten. 266

Kennzeichen der Classe:

1. Alle haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknackendes, festes oder feines, und dabei dennoch weiches Fleisch.
2. Sind mehrentheils schön geformte Äpfel, an welchen die Wölbung von der Mitte nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, sich gleichmäßig verliert, oder wenig von einander abweicht.
3. Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Überzüge von Rost.
4. Sind selten fettig anzufühlen, die Hauptausnahme davon macht die französische Edelreinette.
5. Haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.
6. Welken sehr gern, und müssen am längsten am Baum hängen.
7. Die eigentlich süßen, dabei gewürzhaften Äpfel werden unter die Reinetten gezählt, und müssen durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines, oder festes, abknackendes Fleisch sich dazu qualificiren.
8. Äpfel, welche ein feines, festes, abknackendes Fleisch haben, wie die Peppings z. B., gehören mit zu dieser Classe, da sie für sich keine Classe bilden können.

1. Ordnung. Einfarbige Reinetten. 268

1. Haben eine, vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben auf der Sonnenseite keine auffallende Farbe oder rostigen Abzeichen; nur stark der Sonne ausgesetzte Früchte können einen leichten Anflug von Röthe annehmen.
3. Haben keine rostigen Überzüge, nur manchmal unbedeutende Roststreifen.

2. Ordnung. Rothe Reinetten. 345

1. Haben alle Kennzeichen der einfarbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

Digitized by Google

3. Ordnung. Graue Reinetten. 401

1. Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen, unansehnlichen Gelb.
2. Die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

4. Ordnung. Goldreinetten. 423.

1. Sind auf der Sonnenseite schön carminroth verwaschen oder gestreift.
2. Die Grundfarbe wird auf dem Lager schönes hohes Gelb.
3. Über die Grundfarbe und die Carminröthe der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge, oder wahre Überzüge von Rost.

V. Classe. Streiflinge. 444

Kennzeichen der Classe:

1. Sind sämmtlich fast immer abgesetzt roth gestreift.
2. Die Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur unbedeutend auf der ganzen Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein stehen, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht noch roth punctirt oder getuscht, oder auch nur verwaschen seyn; nur müssen sich auf der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack reinsüß bis zum Sauern.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, außer nur zu früh abgenommen, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Machen unter dem wirthschaftlichen Obst eine große, etwas schwer zu bestimmende Classe aus.

1. Ordnung. Platte Streiflinge. 445

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, und breit gedrückt.
2. Sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter, als hoch.

2. Ordnung. Zugespitzte Streiflinge. 456

1. Sind ebenfalls breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte aus spitzig nach dem Kelch zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegelförmig oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge. 458

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.

Digitized by Google

2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

4. Ordnung. Kugelförmige Streiflinge. 462

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin ist sich ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe höchstens ¼ Zoll verschieden.
3. Auf die Seite gelegt, haben sie eine kugelförmige Gestalt.

VI. Classe. Spitzäpfel. 465

Kennzeichen der Classe:

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, sondern entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

466 1. Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

471. 2. Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von unten nach dem Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht.

477 VII. Classe. Platte Äpfel.

Kennzeichen der Classe:

1. Sind stets breiter, als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind von Geschmack reinsüß, bis zum Reinsauren.

Digitized by Google

1. Ordnung. Rein platte Äpfel. 474

Kennzeichen der Ordnung:

1. Der Unterschied der Höhe von der Breite fällt sichtbar in die Augen.
2. Die Breite beträgt stets einen halben Zoll mehr, als die Höhe.

2. Ordnung. Kugelförmige Plattäpfel. 485

1. Höhe und Breite sind sich fast gleich.
2. Die Breite beträgt selten $\frac{1}{4}$ Zoll mehr, als die Höhe.
3. Die Frucht, quer durchschnitten, giebt sehr gleichaussehende Hälften.

Dieses ist nun das von dem Herrn G. R. Diel aufgestellte System, nach welchem er die Äpfel eingetheilt hat, und welches genau zu verstehen, sich ein jeder Obstliebhaber, welcher Früchte nach den Beschreibungen erkennen lernen will, befleißigen muß. Daß hier nicht allein die äußere Form, sondern auch andere besonders ausgezeichnete Kennzeichen derselben, hauptsächlich der Unterschied des Fleisches, und die Güte und der Geschmack, so wie die Beschaffenheit des Kernhauses, mit zu Hülfe genommen wurden, um die Menge von vorhandenen Äpfelsorten zu classificiren, und einer jeden Sorte ihre Stelle anzuweisen, mag wohl seine Schwierigkeiten gehabt haben, und gereicht dem Erfinder dieses neuen Systems desto mehr zur Ehre.

Bei den Birnen ist es aber anders, wie bei den Äpfeln. Hier ist die Feinheit, das Schmelzende des Fleisches, der Hauptgrund zur Eintheilung derselben in Classen und Ordnungen, hier bestimmt nur die Güte des Fleisches die Classe, die Gestalt oder Form bestimmt nur die Ordnung, und die Reifzeit (als Sommer-, Herbst- oder Winterbirne) — das Geschlecht.

Der Pfarrer Sickler hat in seinem Teutschen Obstgärtner ein ganz anderes, von dem Diel'schen sehr abweichendes System aufgestellt; und der Oberpfarrer Christ, so wie die meisten damaligen Pomologen hatten solches angenommen. Es wird daher meinen Lesern nicht unangenehm seyn, auch dieses System kennen zu lernen, und es mit dem Diel'schen zu vergleichen.

Nach dem Sickler'schen System sind die Äpfel in 4 Classen eingetheilt, und nach den dazu gehörigen Formentafeln sind alle Sorten darin untergebracht.

I. Classe. Kennzeichen. Entweder eben so hoch, als breit, und zwar
   a. rund gewölbte Äpfel,
   b. ganz flach gewölbte Äpfel, dicke Walze.

II. Classe. Kennzeichen. Höher, als breit.
   a. Wie der Bogen eines Cirkels gewölbt, länglichrund.
   b. Beinahe gerade, wie eine lange Walze.

III. Classe. Kennzeichen. Breiter, als hoch.

Digitized by Google

a. Wie der Bogen eines Cirkels gewölbt, ein plattrunder Äpfel.
b. Beinahe gerade, wie eine stumpfe Walze.

IV. Classe. Kennzeichen. Die Breite nimmt nach dem Kelch zu nach und nach ab.

a. Geradeaus spitzig, spitziger Kegel.
b. Abgestumpft spitzig, stumpfer Kegel.

Hier bestimmt allein die reine Form, zu welcher Classe der Äpfel gehört; so wie auch die Unterabtheilungen blos auf die Form Bezug haben.

Wer aber die Früchte von einem Baum beobachtet hat, wird finden, daß er oft von demselben Baume Äpfel von verschiedenen Formen aussuchen kann, welche allen 4 Classen angepaßt werden können.

Das Diel'sche System bietet uns hingegen eine weit umfassendere, auf einer richtigern Ansicht beruhende, Eintheilung der Äpfel dar, da nicht allein die Gestalt derselben, sondern auch die Farbe, Beschaffenheit des Fleisches und innere Güte deren Eintheilung mit bestimmen, und so die sämmtlich vorhandenen Äpfelsorten in bestimmten Classen, Ordnungen und Geschlechtern untergebracht werden.

Auch ich habe für nöthig gefunden, so wie der Pfarrer Sickler, für den weniger Geübten eine Formentafel bei den Äpfeln sowohl, wie bei den Birnen, den Beschreibungen beizufügen; aber nicht sowohl, um die Classen oder Ordnungen damit zu bezeichnen, sondern vielmehr, um diejenigen Ausdrücke durch die Formentafeln zu erläutern, welche bei den Beschreibungen der Früchte vorkommen, und jene dem Anfänger in der Obstkunde verständlicher zu machen.

Die Formentafel I. stellt 6 Äpfel dar.

Fig. 1. Der große rheinische Bohnapfel — hat eine länglich conische Gestalt.
Fig. 2. Der kleine Jungfernapfel ist — länglich zugespitzt.
Fig. 3. Der gestreifte, walzenförmige Schlotterapfel ist — länglich walzenförmig.
Fig. 4. Der Sommerrosenapfel ist — kugelförmig.
Fig. 5. Der Zwiebelborsdorfer ist — plattgedrückt.
Fig. 6. Der weiße Wintercalville ist — calvilleartig gerippt.

Dieses sind die bei den Beschreibungen der Äpfel am häufigsten vorkommenden, die Formen bezeichnenden pomologischen Kunstausdrücke, wonach man bei vorkommenden Fällen die Formentafeln anwenden, und zuerst durch Vergleichung der Form, dann durch Untersuchung der Farbe, Zeichnung der Schale und zuletzt des Fleisches ausfindig machen kann, zu welcher Classe der Äpfel gehöre. Hat man erstlich die Classe aufgefunden und treffen die Kennzeichen von äußerer Form, Farbe, von Abzeichen und Beschaffenheit des Fleisches oder Kernhauses

Digitized by Google

mit der Frucht überein, deren Namen man ausfindig machen will, so bleibt noch die Reifzeit als Haupterkennungszeichen übrig. Trifft auch diese ziemlich mit den übrigen Kennzeichen zusammen, so wird man unter den in dieser Classe gleichzeitig reifenden Früchten diejenige Frucht, deren Namen man zu kennen wünscht, mit einiger Übung dann leichter auffinden können.

Wird mir z. B. eine Frucht gebracht, welche mir noch unbekannt ist, und deren Namen man zu wissen wünscht, so vergleiche ich den Apfel nach der Formentafel, finde, daß solcher kugelförmig nach Fig. 4. gestaltet, mit Duft angelaufen ist, mit der Hand abgerieben, angenehm riecht, nichts Fettiges an sich hat, um den Kelch und über den Bauch schön regelmäßig gerippt und schön geröthet, oder tulpenartig gestreift ist; so sind dies Alles Kennzeichen der II. Classe der Rosenäpfel. Der Apfel fiel schon im September vom Baume, und scheint also reif zu seyn. Jetzt suche ich aus meinem tabellarischen Register, wo die Reifzeit der Früchte angegeben ist, alle die Äpfel, welche in diesem Monat reifen, heraus, und vergleiche nun meinen Unbekannten mit den Beschreibungen derselben, und finde dann, daß der in Frage stehende Apfel kein anderer, als der Sommerrosenapfel seyn kann. Da aber unter den vielen vorhandenen Äpfeln nur gegen 400 Sorten in meinem Handbuche beschrieben sind, mithin nicht jeder Apfel daselbst aufgesucht werden kann, so muß man dann seine Zuflucht zu dem Diel'schen Werk, zu Christ's pomologischem Handwörterbuch, zu dem Teutschen Obstgärtner, dem Gartenmagazin oder zu sonst einem größern bekannten, über die Obstkunde geschriebenen Buche nehmen, und nach obigen Regeln mit Anwendung der Formentafeln sich zu helfen suchen. Die Formentafeln haben also blos den Zweck, den bezeichnenden Ausdruck durch eine Abbildung deutlich zu machen, um dadurch leichter eine Frucht unter den beschriebenen Obstsorten auffinden zu können. Da ich nun sehr häufig von Freunden der Pomologie, welche meinen Erfahrungen in diesem Fache ihr Zutrauen schenken, in Anspruch genommen werde, ihnen unbekannte Früchte nach ihren richtigen Namen zu benennen, so entwarf ich mir schon längst, um mir dieses Geschäft zu erleichtern, eine Übersichtstabelle aller im Diel'schen Werke, so wie im Teutschen Obstgärtner und im Allgemeinen Teutschen Gartenmagazin enthaltenen Kernobstfrüchte nach ihrer Reifzeit geordnet und mit einer kurzen Characteristik versehen, vermittelst welcher ich leichter die in jedem Monat zeitigenden Früchte übersehen, und die in Frage stehende herausfinden kann. Der Nutzen, welchen mir diese pomologische Handtabelle bis jetzt gewähret hat, bewog mich auch, solche dem Publicum nicht vorzuenthalten, sondern in der Kürze ebenfalls durch den Druck bekannt zu machen.

Da nicht alle Früchte von gleicher Güte sind, da viele sich durch besonders empfehlende Eigenschaften vor andern auszeichnen, und doch jeder Obstliebhaber die bessern vor den weniger guten Sorten zu kennen wünschen muß, so hat der Hr. G. R. Diel in seinen systematischen

Digitized by Google

Beschreibungen eine Rangordnung eingeführt, wonach man leicht die Güte einer Frucht nach dem Range, unter welcher sie aufgeführt ist, beurtheilen kann.

Demnach sind die vorzüglichsten Tafelfrüchte Früchte vom allererſten Rang. Früchte vom erſten Rang sind zwar noch Tafelfrüchte, doch nicht so gut, als wie die des allererſten Ranges. Früchte vom zweiten Rang, so wie auch vom dritten, gehören unter das Wirthschaftsobst und gehören eigentlich nicht auf die Tafel der Vornehmen, obgleich es immer noch gute Früchte zum rohen Genuß darunter gibt. Da nun aber nicht ein Jeder sich so leicht in diese Rangordnung finden kann, und den allererſten Rang doch auch lieber durch Zahlen ausgedrückt sieht, so bin ich von dieser Rangordnung in sofern abgewichen, indem ich Diel's allererſten Rang mit I. Rang, deſſelben erſten Rang mit II. Rang, und deſſen zweiten und dritten mit III. Rang ausgedrückt habe, wobei ich den Diel'schen IV. Rang gar nicht anführe, indem die zu solchem gehörenden Früchte nur wenig von einander unterschieden sind.

Sowohl bei den Fruchtbeschreibungen im Handbuche, als auch in der pomologischen Handtabelle, und den von mir herausgegebenen Obstcabinets beigegebenen Lieferungszetteln, sind demnach die Rangunterschiede folgendermaßen bestimmt.

I. Rang. Vorzügliche, ausgesuchte Tafelfrüchte. Nach Diel allererſter Rang.

II. Rang. Noch Tafelfrüchte, aber auch eben so gut für die Wirthschaft geeignet. Diels erſter Rang.

III. Rang. Früchte, welche mehr zum wirthschaftlichen Gebrauch, als zum rohen Genusse geeignet, sind hauptsächlich die für den Landmann passenden Sorten: eigentliches Wirthschaftsobst. Nach Diel zweiter und dritter Rang *).

Abkürzungen, welche in dem Handbuche vorkommen, und mehrentheils diejenigen pomologischen Schriftsteller betreffen, deren Beschreibungen von mir benutzt wurden, nebst der Angabe der Seiten zum weitern Nachschlagen, sind:

D. — Diel's systematische Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten, aus 21 Heften bestehend, von 1799 bis 1819.

D. N. A. — Diel's neue Ausgabe der Kernobstsorten bis jetzt in 6 Bänden erschienen **).

*) Obgleich nun zwar der Geschmack sehr verschieden ist, und Mancher dasjenige liebt, was einem Andern unangenehm ist, so bleibt doch das Urtheil über eine gute Frucht sich in der Hauptsache meistentheils gleich, oder ist nur wenig abweichend.

**) Der Herr Geheimerath Diel schloß mit dem 21. Heft seine Beschreibungen der Kernobstfrüchte. Später 1821 kam wieder der 1. Band in einer neuen Ausgabe heraus, worin Äpfel und Birnen, so wie in dem

Digitized by Google

Syst. Verz. — Systematisches Verzeichniß der vorzüglichsten in Deutschland vorhandenen Obstsorten, von D. A. F. Adr. Diel. Frankfurt 1818.

Dessen Fortsetzung. Frankfurt am Main 1829 und 1833.

Anleitung zur Erziehung einer Obstorangerie in Scherben, von demselben Verfasser. 2 B. 1804. Frankfurt am Main.

Neueste Obstkörbe, enthaltend die vorzüglichsten, wenig bekannten neuen Obstsorten zur unentgeltlichen Vertheilung von Pfropfreisern, von von Reichenbach. Berlin 1830. bei Ohmike.

Chr. H. Wb. — Christ's pomologisches Handwörterbuch. 1802.

T. O. G. — Teutscher Obstgärtner von Sickler, 22 Bände. Weimar 1794 bis 1804.

All. T. G. M. — Allgemeines teutsches Gartenmagazin in Heften, von 1804 bis 1819. Weimar.

A. d. P. G. — Annalen der pomologischen Gesellschaft in Altenburg.

v. Trß. — Des Freiherrn von Truchseß systematische Beschreibung und Classification der Kirschensorten.

Vgl. — Liegels systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Obstsorten. Passau 1825.

v. Gd. — von Günderode und Borkhausens Werk über die Pflaumen, in 6 Heften. Darmstadt 1804 bis 1808.

D. O. C. — Deutsches Obst-Cabinet, enthaltend jährlich herauskommende Lieferung von Kern- und Steinobst aus Papiermachee geformt, von J. G. Dittrich. Gotha.

H. C. — Hohenheimer Catalog von Walker. Tübingen 1823.

Lief. — Lieferung.

H. — Heft.

B. — Band.

Mehre bekannte Schriftsteller, welche in den schon bekannten Werken benutzt worden sind, mögen auch hier eine Stelle zum weitern Nachschlagen oder Benutzung finden, und zugleich einen Beweis liefern, wie schon viele einsichtsvolle Männer es der Mühe werth fanden, durch Beschreibung und Bekanntmachung der vorhandenen Obstsorten sich um ihre Nebenmenschen verdient zu machen.

1. J. L. Christ. Von Pflanzung und Wartung der vorzüglichsten Obstbäume. Frankfurt 1789.
2. Desselben Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 2. Aufl. Frankfurt 1797.
3. Desselben Beiträge zum Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. 1797. Frankfurt 1802.

---

21. Band, zusammen beschrieben sind. Von diesen sind nun bereits 6 Bändchen erschienen, und dienen als Fortsetzung seines großen Werkes von 1821 bis 1832.

Digitized by Google

4. Joh. Sigm. Elsholzens, neu angelegter Gartenbau. Leipzig 1715. Fol. Besteht nur aus Namensverzeichnissen.
5. Heinrich Hessens, neue Gartenlust. Leipzig 1714.
6. Instruction, pour les Jardins fruitiers et potagers, par M. de la Quintinye. Tom. I. II. Paris 1690 et 1756. Quintinye war Director der königlichen Gärten zu Paris.
7. Abrégé sur les bons fruits et manière de les connoître et de les cultiver, par Merlet. Paris 1667.
8. Instruction pour connoître les bons fruits. Paris 1670.
9. Nouvelle Methode, pour connoître les bons Fruits et les Arbres fruitiers. Par D. Claude St. Etienne. Paris 1670. 8.
10. La nouvelle Maison rustique, ou Economie générale de tous les biens de Campagne. Par Liger. Paris 1721. II. Vol. 4.
11. Der Hausvater, von Münchhausen. 3. Theil. Hann. 1768.
12. Phil. Miller's allgemeines Gärtnerlexicon. Nürnberg 1769. 4 Thle. 4.
13. Möller's Beschreibung der besten Arten von Kernobst. Berlin 1759. 4.
14. Catalogue des Arbres à fruits les plus excellens, les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les Pépinières des Révérends Pères Chartreux de Paris. A Paris 1785. Vom Superintendent Klüpfel übersetzt und in dem Journal für die Gärtnerei vorkommend, St. 15.
15. Tableau générale des principaux Objets qui composent la Pépinière dirigée par M. Filassier. 1785.
16. Hennes Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen und unterhalten soll. Halle 1791.
17. Joh. Herrm. Knoop, Pomologia, das ist, Beschreibung und Abbildungen der besten Sorten der Äpfel und Birnen. Übersetzt von D. G. L. Huth. Nürnberg 1766. Fol.
Dessen 2. Theil, von Consistorialrath J. C. Zink. Herausgegeben von Seligmann. Nürnberg 1766. Fol.
18. Du Hamel du Monceau, Abhandlung von den Obstbäumen. Übersetzt von C. C. Öthafen von Schöllenbach. 3 Thle. Nürnberg 1745. 4.
19. Nachricht und Beschreibung von verschiedenen Obstsorten, die in der Niederlausitz erbaut werden. Friedrichsstadt.
20. La pratique du Jardinage. Paris 1774. 2 Vol. 8. Par l'Abbé Roger Schabol. Ins Deutsche übersetzt, Frankfurt 1775.
21. Journal für die Gärtnerei. Stuttgart 1788. 24 Stück. Superintendent Klüpfel.
22. Annalen der Gärtnerei, von Neuenhahn. Erfurt 1795.
23. Pomona Franconica, von Joh. Mayer. 3 Bände. Nürnberg 1776. Die Birnen fehlen aber.

Digitized by Google

24. **Pomona Austriaca**, oder Abhandlung von den Obstbäumen, von Joh. Kraft. Wien 1792. 1—20. Heft. Die Äpfel fehlen noch.
25. Handbuch der Fruchtbaumzucht, von C. C. B. Hirschfeld. Braunschweig 1788. 2. Thl.
26. Salzmann's, F. Z., Pomologie od. Fruchtlehre. Berlin 1793.
27. Tractat über Cultur aller Sorten Obstbäume. Schneeberg 1792.
28. Schmid's, J. C. E., geprüfte Anweisung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung sowohl der hochstämmigen, als Zwergfruchtbäume. Stuttgart 1792.
29. **Mémoires sur la culture des Pommiers dans toute l'étendue de la République française. A Rouen. L'An 3. de la Rép. franç.**
30. Manger's systematische Pomologie. Leipz. 1780. 2 Theile. Fol.
31. Vollständige Anleitung zur Erziehung und Wartung der Obst- und Fruchtbäume, von Joh. Abercrombie, übersetzt von F. H. H. Lüder. Lübeck 1781.
32. Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume, von D. J. Chr. Gotthart. Erfurt 1798.
33. Lüders vollkommener Pfropf- und Oculirmeister. Leipz. 1793,
34. Gründliche Anweisung zum Beschneiden der Fruchtbäume, von J. C. Schreiber, Kunstgärtner. Züllichau und Freystadt in der Darnmann'schen Buchh. 1820.
35. **Catalogue descriptif abrégé etc. Louvain 1823.** von Herrn Professor van Mons.
36. Rößlers systematisches Verzeichniß der in der Podiebrader Dechantey cultivirten Obstsorten. Prag. Barth 798. gr. 8. vorher ein tabell. Verz. 795.
37. Vollständige Anleitung zu der Pflanzung, Erzieh. und Wartung der Fruchtbäume, aus Millers Gartenlexicon durch Veranst. der Berner öconomischen Gesellschaft. Bern 9. 8. (12 gr.).
38. Ch. Caj. Lr. Hirschfeld's Handbuch der Fruchtbaumzucht. Braunschw. Schulbuchh. 788—89. 2 Thle. 8.
39. Geiger's kurzer Unterricht in der Baumgärtnerei: eine gekrönte Preisschrift. Wien, Doll. 796. 8.
40. Dessen Baumzucht. München, Fleischmann. 1—3ter Bd. 804—7., 4ter Bd. Krankheiten und Feinde des Obstbaues. 809. 8.
41. Bemy's Handbuch der Obstbaumzucht für den Landmann, nach den neuesten um Chambray gewöhnlichsten Methoden; a. d. Franz. mit Anm. Gotha, Ettinger 802. gr. 8.
42. Calvel's praktisches Handbuch zur Baumpflanzung; herausgegeben unter der Leitung des Ministeriums des Innern; a. d. F. von H. Brühl. Mainz, Pfeiffer 804. 8.
43. Theodor Theuß, die Obstbaumzucht nach theor.-pract. Grundsätzen bearbeitet. Halle, Gebauer 804. 8. mit 1 K.

Digitized by Google

44. W. Forsyth über die Cultur und Behandlung der Obstbäume; nebst einer neuen Ausgabe: Frühere Beobachtungen über die Krankheiten des Obstes; a. d. Engl. von A. H. Meinecke. Berlin, Nicolai 804. gr. 8.

45. Baumann's kurzer Unterricht in der Obstbaumzucht für Schullehrer auf dem Lande. Bamberg (Erlangen, Palm) 808. gr. 8.

46. J. H. Ph. Wredes pomol. Handbuch, oder Auszug aus dem deutschen Obstgärtner, mit einer Vorrede von F. v. Lattert. Hannover, Hahn 8. enthält die ersten 12 Bde des Obstgärtners.

47. Henne's Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen soll. Halle, Hendel (1—4. H. 771—91.) 5. H. 796. gr. 8. mit illuminirten Kupfern.

48. Ans. Cp. Spitz über Erziehung guter neuer Obstsorten und Spielarten aus Kernstämmen. Erfurt, Beyer u. Maring. 798. 8.

49. G. Ad. Keyser über die Veredlung des Obstes und der Veränderlichkeit der Obstkernstämme. Erfurt, Kaiser 800. 8.

50. A. Rocholl, die Kunst, Zwergobstbäume, und unter diesen besonders Spalierbäume zu erziehen und zu behandeln. Leipzig, Industrie-Comptoir 803. 8.

Gewiß wird es jedem meiner Leser angenehm seyn, in meinem Handbuche, nächst dem Diel'schen System, auch das von dem Herrn Landkammerrath Waiz in Altenburg ausgearbeitete, und in den so schätzbaren Annalen der Obstkunde der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft vorkommende System mitgetheilt zu finden, über welches sich selbst der Herr Geheimerath Diel in seinem IV. Band der neuen Ausgabe seiner systematischen Beschreibungen der Kernobstfrüchte sehr günstig ausspricht, indem er dessen Versuch, die Rosenäpfel nach einem weiter ausgeführten Plane einzutheilen, als sehr gelungen anpreist, und den durch mehre, die Pomologie betreffende vorzügliche Aufsätze in den Annalen der pomologischen Gesellschaft rühmlichst bekannten Herrn Verfasser aufmuntert, sich auch der Bearbeitung der Classe der Kantäpfel zu unterziehen. Der Herr Landkammerrath Waiz hat nun auch durch den Beifall und die Aufforderung eines solchen Kenners und großen Beförderers der Obstkunde für Deutschland aufgemuntert, diesen Wunsch erfüllet, und die Classe der Kantäpfel, welche nach Diel in 3 Ordnungen eingetheilt sind, nach einer anderen Anordnung umgearbeitet und solche in mehreren Unterabtheilungen, als in dem Diel'schen System vorkommen, untergebracht. Ich habe demnach, um die richtige Kenntniß der Früchte dieser Classen zu erleichtern, jenes neue System bei den vorkommenden Abschnitten dieser Classe mit in mein Handbuch aufgenommen, und hoffe, durch die Zusammenstellung dieser beiden Systeme den Hauptzweck meines Handbuches noch mehr zu befördern.

Nach dem System des Herrn Landkammerrath Waiz in den Annalen der Obstkunde der pomologischen Gesellschaft in Altenburg

Digitized by Google

II. Heft, S. 173. werden die Kantäpfel folgendermaßen eingetheilt: 1) in Calvillen, Diel 1. Ordnung, 2) in Baſtardcalvillen (Gulderlinge), Diel 3. Ordnung, und 3) in Schlotteräpfel, Diel 2. Ordnung. Die Schlotteräpfel bilden alſo danach die III. Claſſe des neuen Syſtems und ſtehen den Rambours gegenüber.

I. Claſſe. Calvillen. Malus Hamelii.

(dem berühmten franzöſiſchen Pomologen du Hamel du Monceau zu Ehren alſo benannt).

Die Calvillen ſind Kantäpfel und haben ihren Namen von ihrer eckigen Form, welche, mit einer vormals in Paris getragenen Mütze von ähnlicher Geſtalt, Calville genannt wurde, erhalten.

In Deutſchland nennt man ſie gewöhnlich Erdbeer- oder Himbeeräpfel; allein in Frankreich, England und den Niederlanden wird dieſe große Familie der Äpfel durchgehends Calvillen genannt.

Die Calvillen haben größtentheils ein weiches, feines, markichtes Fleiſch, und einen balſamiſchen, roſen-, erdbeer- oder himbeerartigen, ſüßen oder weinſäuerlichen Geſchmack; ſie unterſcheiden ſich vorzüglich durch ihr lockeres, markichtes Fleiſch, und durch ihren balſamiſchen Geſchmack von den Baſtardcalvillen (Gülderlingen), und ſind in dieſer Hinſicht am nächſten mit der Familie der Roſenäpfel verwandt, welche ſich nur durch den Mangel an Rippen oder Kanten an der Frucht, oder durch ihr weniger großes Kernhaus, von den Calvillen unterſcheiden.

Die Form der Früchte iſt bei keiner Familie der Äpfelſorten ſo veränderlich, wie bei den Calvillen, indem man oft an einem Baume Früchte von ſehr verſchiedener Form antrifft, ſo daß es ſchwer wird, aus ihnen die Hauptform herauszufinden. Aus dieſer Urſache fand ſich der Hr. L. K. R. Waiz genöthiget, die bekannten Sorten der Calvillen nicht, ſo wie die Baſtardcalvillen und die Schlotteräpfel, nach ihrer Geſtalt einzutheilen, ſondern ſie vielmehr nach ihrer Reifzeit, in Sommer-, Herbſt- und Winterſorten abzutheilen, indem dieſe Claſſification leichter Merkmale zur Unterſcheidung ähnlicher Sorten darbietet.

Alle Calvillen ſind am Baume beduftet, und am Kelche mehrentheils auf einer Seite höher, als auf der andern. Ihre Form iſt ſtumpfkegelförmig, nach dem Kelche zugeſpitzt, und nach dem Stiel flach zugewölbt, ſo daß ihre größte Breite mehr nach dem Stiele zu fällt. Der Kelch ſitzt gewöhnlich obenauf, oder in einer flachen, mit mehr oder weniger ſtarken Rippen oder Falten umgebenen Einſenkung; doch findet man auch Früchte, bei denen der weißwollige Kelch tiefer ſteht. Auch der bald längere, bald kürzere Stiel einer und derſelben Sorte ſteht in einer bald flachen, bald tiefen Höhle, welches eben ſo wenig zum Unterſcheidungsmerkmal der Sorten dienen kann. Selbſt die Färbung der Schale, welche von ſo vielen Umſtänden abhängt, worauf vorzüglich warme und kalte Sommer ſo vielen Einfluß haben, kann nicht dazu dienen, eine ſichere Eintheilung zu begründen, was auch nach ihrem Geſchmacke nicht wohl auszuführen iſt. Das Fleiſch der rothen

Digitized by Google

Calvillen ist in der Regel unter der Schale oder um das Kernhaus schön roth gefärbt; man findet dieses jedoch häufiger bei Früchten, welche auf schon alten Bäumen erwachsen sind, weniger bei denen von jungen Bäumen.

Das sehr große, herzförmige Kernhaus steht bei den Calvillen auf dem Stiele auf, geht mit der Spitze gewöhnlich bis zur Röhre des größtentheils geschlossenen Kelches hinauf und öffnet sich öfters in eine der Kammern des Kernhauses, wodurch so oft die Calvillen von innen heraus faul werden, indem daselbst die Feuchtigkeit eindringt.

Die Vegetation der Bäume ist bei allen Calvillesorten in der Jugend sehr lebhaft, doch werden sie selten sehr hoch; ihre Zweige stehen mehr horizontal vom Hauptstamme ab und bilden eine nur flache Krone; sie setzen bald Fruchtholz an, und liefern schon jung fast jährlich reichliche Erndten.

Die Calvillbäume werden wegen ihrer frühen Tragbarkeit nicht alt, und ihre edelsten Sorten, als der weiße und rothe Wintercalville, sind vor allem dem Krebs oder Brand unterworfen, sie verlangen durchgängig einen gut bearbeiteten fruchtbaren Boden, und einen freien, nicht zu sonnigen Standort, weil sonst ihre Früchte nur selten ihre Vollkommenheit und den feinen balsamischen Wohlgeschmack erhalten, die Bäume auch leichter erkranken und absterben.

Anmerkung. Um diesen allgemeinen Fehler der Calvillstämme, wenn auch nicht ganz, doch größtentheils zu beseitigen, möchte wohl das Copuliren oder Pfropfen der Stämme mit Calvillesorten in die Krone am zweckmäßigsten seyn; durch gelungene Versuche dieser Art hat sich bis jetzt dieß Verfahren bewährt gefunden.

I. Sommercalvillen.

Zeitigen im August, oder bis zur Hälfte des Septembers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
   a) Mit rothgefärbten Früchten.
   b) Mit goldgelben Früchten.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender, stroh- oder wachsgelber, auf der Sonnenseite sanft gerötheter Schale.
   a) Mit glatten, rundherum rothen und punktirten Sommertrieben.
   b) Mit wolligen Sommertrieben.

II. Herbstcalvillen.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis zum Ende des Octobers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, wolligen Sommertrieben und lanzettförmigen Afterblättchen am Ende des Blattstieles.
   a) Mit rothgefärbten Früchten.
   b) Mit gelben, rothgestreiften Früchten.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

Digitized by Google

a) Mit rothgefärbten, himbeerähnlich, süß weinsäuerlich schmeckenden Früchten.

b) Mit gelben, rothgestreiften, plattrunden Früchten.

III. Wintercalvillen.

Zeitigen vom Anfang des Novembers und dauern den Winter hindurch.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

Der Herr Geheimerath Diel theilt seine Kantäpfel I. Classe in 3 Ordnungen ein, als 1) ächte Calvillen, 2) Schlotteräpfel, und 3) Gulderlinge. Jede dieser Ordnungen erhebt der Hr. Verfasser dieses neuen Systems zu Classen, und giebt jeder dieser Classen mehre Unterordnungen und Abtheilungen.

Nach Diel sind die allgemeinen Kennzeichen der ersten Classe der Kantäpfel:

1) Sie sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen, die Form der Frucht nicht entstellenden Rippen versehen.

2) Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Diese allgemeinen Kennzeichen passen auf alle 3 Ordnungen der ersten Classe.

1. Ordnung. Ächte Calvillen.

Besondere Kennzeichen der Ordnung:

1) Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespitzt gegen den Kelch zu.
2) Sind an dem Baum mit Duft belaufen.
3) Haben oder bekommen erst auf dem Lager eine fettige Schale.
4) Sind nie bloß rein gestreift.
5) Haben leichtes, lockeres, feines Fleisch.
6) Einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack.

Die Hauptgrundzüge des Waiz'schen Systems bestehen demnach in der Eintheilung der vorhandenen Calvilles, nach ihrer Reifzeit geordnet, und bilden 3 Hauptabschnitte, als Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte. Jeder dieser Hauptabschnitte zerfällt in 2 Abtheilungen, welche nach der Beschaffenheit der Schale, ob diese fettig oder nicht fettig sey, bestimmt sind. Diese zerfallen nun wieder in Unterabtheilungen nach der Beschaffenheit der Farben der Früchte, wozu noch die Färbung und Zeichnung der Sömmertriebe, ob diese mit Wolle oder nicht mit Wolle überzogen, ob Afterblättchen vorhanden oder nicht vorhanden sind, hinzugenommen wird; selbst der Geschmack der Früchte dient zur Bestimmung dieser neuen Eintheilungen der Calvillen.

Sämmtliche in dem Diel'schen System angegebenen Kennzeichen dieser Früchte sind auch in dieser neuen Classification vereiniget, und können durch ihre bestimmtere Eintheilung uns die Auffindung und Bestimmung einer Frucht erleichtern.

Digitized by Google

Nach diesem Versuch einer neuen systematischen Ordnung der Calvillen sind also sämmtliche bekannten, und von dem Hrn. G. R. Diel beschriebenen Calvillen, mit von den Früchten, oder deren Bäumen hergeleiteten deutschen und lateinischen Namen versehen, in folgender Ordnung systematisch aufgeführt und nach ihren besonders hervorstechenden Eigenschaften kurz beschrieben.

I. Sommercalvillen.

Zeitigen im August, oder bis zur Hälfte des Septembers.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

a) Mit rothgefärbten Früchten.

1) **Malus Hamelii aestivalis**, Sommercalville.
Nach Diel rother Sommercalville. IV. H. S. 6.

2) **Malus Hamelii regalis**, königlicher Calville.
D. Edelkönig. II. H. S. 1.

3) **Malus Hamelii pinguis**, fetttriefender Calville.
D. Rother Paradiesapfel. II. H. S. 6.

b) Mit goldgelben Früchten.

4) **Malus Hamelii aureus**, gelber Calville.
D. Der Blumencalville. IV. H. S. 1.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender, stroh- oder wachsgelber, auf der Sonnenseite sanft gerötheter Schale.

a) Mit glatten, rundherum rothen und punktirten Sommertrieben.

5) **Malus Hamelii praecox**, frühzeitiger Calville.
D. Weißer Augustcalville. XXI. H. S. 3.

6) **Malus Hamelii dulcis**, süßer Calville.
D. Carins früher gelber Sommercalville. XXI. H. S. 10.

b) Mit wolligen Sommertrieben.

7) **Malus Hamelii macrophyllus**, großblättriger Calville.
D. Wahrer weißer Sommercalville. II. B. N. A. S. 7.

8) **Malus Hamelii albidus**, weißlicher Calville.
D. Früher Wachscalville. VIII. H. S. 3.

9) **Malus Hamelii anglicus**, englischer Calville.
D. Englischer Kantapfel. VII. H. S. 3.

10) **Malus Hamelii vittatus**, bunter Calville.
Der rothgestreifte spitze Sommercalville. Christ Pomol. S. 12. Fig. 4.

Zweifelhafte, dem Verfasser des Systems nicht bekannte Sommercalvillsorten:

a) **Calville rouge d'été du Hamel.** Früher rother Sommercalville. Zeitigt im Juli.

b) **Calville rouge d'été normande.** Rother normännischer Sommercalville. Zeitigt Anfangs Septembers.

II. Herbstcalvillen.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis zum Ende des Octobers.

Digitized by Google

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, wolligen Sommertrieben und mit lanzettförmigen Afterblättchen am Ende des Blattstieles versehen.

a) Mit rothgefärbten Früchten. (Malus Hamelii regalis).

11) **Malus Hamelii fragarioides**, erdbeerartiger Calville.
D. Rother Herbstcalville. III. H. S. 8.

12) **Malus Hamelii stipulatus**, afterblättriger Calville.
D. Danziger Kantapfel. IX. H. S. 3.

13) **Malus Hamelii anisatus**, Aniscalville.
D. Der rothe Herbstaniscalville. III. H. S. 14.

14) **Malus Hamelii parabolicus**, länglicher Calville.
D. Langer rother Himbeerapfel. V. H. S. 15.

b) Mit gelben, rothgestreiften Früchten.

15) **Malus Hamelii costatus**, stark gerippter Calville.
D. Gestreifter gelber Herbstcalville. III. H. S. 18.

16) **Malus Hamelii aromaticus**, Gewürzcalville.
D. Der Gewürzcalville. V. H. S. 3.

17) **Malus Hamelii coruscans**, glanzblättriger Calville.
D. Der Gräfensteiner. VIII. H. S. 8.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

a) Mit rothgefärbten, himbeerähnlichen, süß weinsäuerlich schmeckenden Früchten.

18) **Malus Hamelii corallinus**, korallenrother Calville.
D. Großer rother Sommerhimbeerapfel. V. H. S. 9.

19) **Malus Hamelii fuscus**, braunrother Calville.
D. Meißner lederrother Himbeerapfel. VII. H. S. 8.

b) Mit gelben, rothgestreiften, plattrunden Früchten.

20) **Malus Hamelii moschatus**, Muscatcalville.
D. Gestreifter Muscatcalville. VI. H. S. 3.

21) **Malus Hamelii biserratus**, doppelt gezähnter Calville.
D. Englischer Bastardcalville. X. H. S. 3.

22) **Malus Hamelii tiliaefolius**, lindenblättriger Calville.
D. Früher Rosencalville. XII. H. S. 3.

Zweifelhafte, dem Herrn Verfasser nicht bekannte Herbstcalvillen.

a) Der Zipliner. Apricosenapfel. Christ's Pomologie, 1. B. S. 25. Taf. 2. Fig. 14. Ist es vielleicht ein Bastardcalville?

b) Der rothe Spitzcalville. T. O. G. XVI. B. S. 222. Taf. 10.

III. Wintercalvillen.

Zeitigen vom Anfange des Novembers und dauern den Winter hindurch.

A. Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

23) **Malus Hamelii hiemalis**, Wintercalville.
D. Ächter rother Wintercalville. III. H. S. 1.

24) **Malus Hamelii hollandicus**, holländischer Calville.
Gartenmagazin 1805. S. 105. Taf. 8.

25) **Malus Hamelii deliciosus**, köstlichster Calville.

Digitized by Google

D. Weißer Wintercalville. II. H. S. 12. Eine Varietät von diesem ist der Osterapfel (Paasch Apple). Christ's Pomologie S. 30. Taf. 3. Fig. 17.

B. Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

26) **Malus Hamelii pruinosus**, bedufteter Calville.
D. Der rothe Haarlemer Himbeerapfel. V. H. S. 21.

27) **Malus Hamelii puniceus**, blutrother Calville.
D. Der Carmincalville. II. B. N. A. S. 1.

28) **Malus Hamelii durabilis**, langdauernder Calville.
D. Gestreifter rother Ostercalville. XXI. H. S. 14. Scheint nach der Form, Geschmack und Zeitigung, mit Christ's englischem, oder grünem Calville einerlei zu seyn. Chr. Pomologie S. 31. Taf. 18.

29) **Malus Hamelii striatus**, gestreifter Calville.
D. Gestreifter Herbstcalville. I. H. S. 69.

30) **Malus Hamelii serrulatus**, feingezähnter Calville.
Der gestreifte Wintercalville. Gartenmagazin 1809. S. 177. Taf. 19.

31) **Malus Hamelii ochroleucus**, blaßgelber Calville.
Der weiße Herbstcalville. T. O. G. XVI. B. S. 359. Taf. 17.
Zweifelhafter, dem Herrn Verfasser nicht bekannter Wintercalville.
Der gestreifte Birncalville. T. O. G. XIV. B. S. 226. Taf. 11.
Ist's vielleicht eine Varietät des veränderlichen Bastardcalvillen, **Malus Elzholzii variabilis**?

Da ich nun aber das Diel'sche System, als das bekannteste und allgemein verbreitetste, als Hauptgrundlage meines Handbuches für die Kernobstfrüchte durchgehends angenommen habe, so folgen die Beschreibungen derselben und deren Eintheilung genau nach jenem System, wovon ich mir nur bei den Beschreibungen der Birnen, aus den daselbst angegebenen Gründen, eine für den Zweck des Handbuches angemessene Abweichung zu erlauben gewagt habe.

Digitized by Google

Erste Classe.

Kantäpfel.

Kennzeichen der Classe:

1. Sie sind vom Kelche an über die ganze Frucht mit fünf erhabenen Rippen versehen; 2. haben ein großes, nach dem Kelch zu geöffnetes, öfters unregelmäßiges Kernhaus; 3. laufen von der Mitte an zugespitzt nach dem Kelch zu; 4. sind am Baume mit Duft angelaufen; 5. bekommen auf dem Lager eine fette Schale; 6. sind nie blos rein gestreift; 7. haben ein schwammiges, lockeres Fleisch; 8. ihr Geschmack ist gewürzhaft, hat etwas Erd- oder Himbeerenartiges und wird Calvillgeschmack genannt.

Alle Äpfel dieser Classe erfordern einen gut gebaueten Boden, einen sonnenreichen Stand, sie sind mehrentheils zärtlich und dem Krebs unterworfen, weshalb sie auch nicht in freie Anlagen taugen, sondern in geschützten Gärten oder Lagen gepflanzt werden müssen. Die feineren Sorten dieser Classe erziehe man an Spalieren oder als Pyramiden auf Kernwildlinge veredelt, und nachdem solche ihre Form erhalten, nur mäßig beschnitten, und zuweilen mit gut verwestem Kuhdünger gedüngt, wird man reichliche Früchte davon erndten.

Erste Ordnung.

Ächte Calville.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Laufen erst über der Mitte des Apfels zugespitzt nach dem Kelch zu.
2. Sind an dem Baum mit Duft belaufen.
3. Haben oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale.
4. Sind nie blos rein gestreift.
5. Haben leichtes, lockeres, feines Fleisch und
6. Einen den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack.

Nr. 1. Der englische Kantapfel. II. R.

D. VII. H. S. 3. Chr. Hd. Wb. S. 58.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, sehr früher August-Tafelapfel, vortrefflich zum Gebrauch in die Küche, und wegen seiner frühen und großen Tragbarkeit schätzbar.

Seine Form ist gewöhnlich breitrund, nach dem Kelch stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel fast kugelförmig ab, nach dem Kelch verjüngt er sich mehr und bildet nur eine kleine Kelchfläche, so daß beide Wölbungen sehr

Digitized by Google

verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch.

Der kleine, nicht lang gespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer engen, gewöhnlich tiefen, mit feinen Falten und wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, welche auch öfters mit Fleischperlen besetzt ist; auch sieht man über die Frucht deutlich rippenartige Erhabenheiten hinlaufen. — Der starke Stiel ist ½ Zoll lang, hellgrün, fast etwas fleischig, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit etwas feinem Rost bekleidet ist.

Die Farbe der äußerst dünnen Schale, welche am Baum mit einem schönen bläulichen Duft belaufen ist, glänzt, abgerieben, wie lackirt, ist wachsartig strohweiß, und auf mehr als ¾ Theil der Frucht mit einer rosenfarbigen Röthe verwaschen, wodurch die Frucht ein sehr liebliches Ansehen erhält. — Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Roth hellgelb, in der Grundfarbe aber grün; andere Abzeichen sind selten. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, markicht, nicht saftreich, und von einem erhabenen, feinen, süßen Rosengeschmack; dabei hat der Apfel einen ungemein starken, sehr angenehm parfümirten Geruch, worin er von wenigen übertroffen wird, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, offen, die Kammern sind weit, breit und enthalten viele schöne, lange, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig bis fast zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs, zuweilen auch erst in der Mitte des Auguſt, hält sich aber nur 8 Tage, und verliert alsdann den Saft.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit nicht groß, und trägt häufig schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung. Seine Äste gehen schön in die Luft und bilden eine kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter.

Die Frucht muß 8 Tage vor der Zeitigung abgenommen werden, sie bleibt alsdann saftiger und hält sich etwas länger.

Nr. 2. Der rothe Sommercalville. Calville rouge d'Eté. II. R.

D. IV. H. S. 6. Chr. Hd. 29. T. O. G. II. S. 20. Taf. 3.

Die Zeichnung zu platt.

Ein mittelmäßig großer, wegen früher Reife schätzbarer, aber mehr zu Compots, als zum Nachtisch geeigneter Apfel. Die Form ist stumpf kegelförmig, hochaussehend, 2½ Zoll breit und eben so hoch, an Zwergbäumen oft 3 Zoll hoch und breit. Der Kelch in die Höhe stehend, ist geschlossen (die Ausschnitte bleiben lange grün) und sitzt in einer nicht tiefen, etwas engen, mit feinen und schönen Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher gewöhnlich 5 Rippen über die Frucht laufen. Der Stiel ist stark, 1 bis 1½ Zoll lang, grün, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, gewöhnlich mit feinem Rost gefütterten Höhle, durch welchen die gelblichgrüne Grundfarbe durchschimmert. Die Grundfarbe der starken Schale ist weißlichgrün, später wird

Digitized by Google

sie gelblich, wovon aber wenig zu sehen, indem eine schöne Carmoisinröthe fast die ganze Frucht überzieht, dazu ist der Apfel noch mit einem feinen Duft angelaufen. Die Punkte sind charakteristisch, fein, weiß und über die ganze Frucht vertheilt, dabei bemerkt man um den Stiel öfters rostartige Flecken.

Das Fleisch ist blendendweiß, mit einer feinen Röthe; die große Aber um das Kernhaus ist rosenroth, dabei ist es fein, locker, saftig, von vortrefflichem Erd- oder Himbeerengeschmack. — Das Kernhaus ist bald wenig, bald ganz geschlossen, die Kammern sind groß, und enthalten viele vollkommene, schwarze Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte Augusts, ist vom Baume eßbar und hält sich kaum 14 Tage, worauf sie Saft und Geschmack verliert.

Der Baum wächst nur langsam, breitet sich etwas aus, wird nicht übrig groß, aber frühzeitig fruchtbar, und trägt reichlich. Zu Zwergbäumen besser auf Wildlinge, als auf Johannisstämme, und zu Pyramiden erzogen, trägt er bald und reichlich.

Nr. 3. Der weiße Augustcalville. Der Paläftiner.

Calville precoce. II. R.

D. XXI. H. S. 8.

Ein oft ansehnlich großer, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, früher Augustapfel.

In seiner Gestalt ähnelt er nicht selten dem weißen Wintercalville, doch ist er gewöhnlich etwas höher wie dieser, und hochaussehend. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich abnehmend zurundet, oder sogar abstumpft. Nach dem Kelch hin nimmt er mehr ab, und bildet oben eine abgestumpfte Spitze. — Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und auf der höchsten Stelle 3 Zoll hoch.

Der schmale, langblätterige, unten grünbleibende Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit vielen Rippen und Perlen besetzten Einsenkung, wovon meistens 5 calvillartige Rippen stark vorstehend über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und deren Rundung eckigt machen. Der starke, holzige Stiel ist fast 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, meistens glatten schönen Höhle. Die Farbe der zarten, abgerieben wie Agat glänzenden Schale ist in der Reife ein gelbliches Strohweiß, auf der Sonnenseite findet man nur auf einer kleinen Stelle eine blasse Rosenröthe sanft verwaschen. — Wahre Punkte bemerkt man nur im Roth, aber nur selten, auf der übrigen Schale aber nur feine Tupfen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr locker, markicht, saftreich, und von einem angenehmen, fein-weinsäuerlichen Geschmack, auch riecht der Apfel in der Zeitigung ungemein stark violenartig, und welkt nicht. Das Kernhaus ist ungeheuer groß, ganz offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten nur wenig länglichspitze, zimmt-

Digitized by Google

farbige Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Auguſt, oft noch früher, hält ſich aber nicht lange in ihrer Güte.

Der Baum wächſt nur in der Jugend lebhaft, wird nicht groß, iſt aber wie alle Frühcalvilles recht fruchtbar. — Der Blattſtiel hat meiſtens nur Afterſpitzen.

Nr. 4. Der wahre weiße Sommercalville. Calville blanche d'Eté. II. R.

D. R. T. II. B. S. 7. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. VI. S. 24. Taf. 17.

Der in Chriſt's Handwörterbuch S. 30, und im Teutſchen Obſtgärtner VI. B. S. 24 beſchriebene, weiße Sommercalville iſt nicht der wahre nach Diel, ſondern eine Cuſinotte; ſie reifen beide erſt im September. Der ächte weiße Sommercalville ſtammt aus Wetzlar, und iſt ein ganz anderer Apfel.

Dieſer ſchöne, wie aus Wachs geformte, mittelgroße, auf Zwergobſt oft ziemlich große, einem weißen Wintercalville ähnliche, einfarbige, frühe Sommer-Tafelapfel erreicht die Größe von 3 bis 3¼ Zoll in der Breite und 2 Zoll Höhe. In ſeiner Bildung iſt er ſchön calvillartig und neigt ſich zu einer Kugelform. Der Bauch ſitzt in der Mitte, und nimmt nach dem Kelch zu nur etwas mehr, als nach dem Stiel zu, ab, ſo daß beide Wölbungen ſich faſt gleich ſind. Der Kelch iſt geſchloſſen, lang und ſpitzig, und ſitzt in einer ziemlich tiefen, oft verſchobenen, mit cavillartigen Rippen beſetzten Einſenkung, aus welcher ſich mehre derſelben kantartig über die Frucht bis zum Stiel hinziehen und die Rundung der Frucht entſtellen. Der Stiel iſt hellgrün, ſtark, holzig, oft fleiſchig ausſehend, ½ bis 1 Zoll lang, ſitzt bald in einer engen, bald geräumigen, nicht tiefen Höhle, welche ſelten mit Roſt ausgefüttert iſt. Die Farbe der ſehr zarten Schale iſt ein mit Grün vermiſchtes Strohweiß, worin ſich ſpäter das Grüne verliert, ohne Spur von Röthe auf der Sommerſeite. Das Fleiſch iſt weiß, fein, markicht, von angenehmem ſüßweinſäuerlichen Geſchmack und ſtarkem Geruche. Das Kernhaus iſt groß, ziemlich geſchloſſen, die Kammern ſind welk, enthalten aber nur wenig und meiſtens noch weiße Kerne. Die Kelchröhre iſt charakteriſtiſch weit und geht bis zum Kernhauſe herab. Die Frucht zeitigt im Auguſt, und hält ſich 6 Wochen, worauf ſie den Saft verliert.

Der Baum wächſt gut, wird groß, und iſt an ſeinen großen Blättern leicht kenntlich, indem er unter allen Apfelbäumen das größte Blatt hat; übrigens iſt er fruchtbar, und hängt gern ſeine Zweige abwärts. Der Blattſtiel hat ſelten einige Afterſpitzen.

Nr. 5. Der Blumencalville. De Bloem-Zoete Calville. II. R.

D. IV. H. S. 1. Chr. Hd. S. 27.

Ein großer, prachtvoller, aus Holland ſtammender, vortrefflicher früher Sommerapfel, iſt eigentlich kein Calville, ſondern ein Süßapfel.

Digitized by Google

Die Form ist calvillartig, platt, 3½ bis 3⅞ Zoll breit, und 2¾ Zoll hoch, öfter aber nur 3 Zoll breit. Der Kelch ist langblätterig, geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer tiefen, weiten, mit vielen Falten umgebenen Einsenkung, wovon oft 6 bis 10, bald mehr, bald weniger erhaben über die ganze Frucht laufen, und einen mehr platten, als hohen, schön gerippten Apfel bilden. Der Stiel ist kurz, und sitzt in einer tiefen, glatten, trichterförmigen, selten mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der feinen, fettigen Schale ist ein schönes Citronengelb, auf der Sonnenseite Goldgelb, mit undeutlichen, kurzen, blaßrothen Streifen, die aber bei etwas beschatteten Früchten fehlen. Die Punkte sind undeutlich, nur auf der Schattenseite bemerklich, nicht häufig, und mit etwas Weiß eingefaßt.

Das Fleisch ist gelblich, locker, voll Saft, fast überfließend, von angenehmem, rosenartigen, mit etwas Alant vermischten Geschmack; auch hat die Frucht einen starken Quittengeruch. Das Kernhaus ist sehr groß und offen, die Kammern sind sehr weit, oft unregelmäßig, und enthalten nur wenig vollkommene, halb weiße, halb braune Kerne. Es ist nach beiden Enden gleichspitzig geformt; die Kelchröhre ist breit, und geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im halben August oder gegen Ende desselben, und hält sich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, seine Äste hängen sich gern abwärts, stehen etwas weit ab vom Stamme, und sind nicht dicht belaubt. Der Blattstiel hat feine, schmale Afterblätter. Zu Zwerg auf Johannisstamm passend.

Wegen früher Reife sehr zu empfehlen.

Nr. 6. Der gestreifte Sommercalville. Calville rayée d'Eté. II. R.

Chr. Hd. S. 29. T. O. S. X. S. 287. Taf. 14.

Ein plattrunder, mittelgroßer, guter Tafelapfel, welcher nach dem Kelch etwas spitz zuläuft, 2 Zoll 6 Linien breit und 2 Zoll und 3 Linien hoch ist.

Der Kelch ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geringen, mit feinen Fältchen umgebenen, geräumigen Einsenkung, die Kelchröhre geht cylinderförmig bis in das Kernhaus herab. Der Stiel ist kurz, dick, fleischig, und steht in einer mäßigen Höhle. Die Grundfarbe ist grünlichgelb, auf der Sommerseite hat er schön dunkelrothe, zusammenfließende Streifen, auf der Schattenseite aber deutlichere, so daß man die Grundfarbe durchschimmern sieht, wo alsdann grünlich gelbe Stellen sich befinden. Punkte sieht man zwischen dem Roth hie und da, sie sind weißgelb und geben dem Apfel ein schäckichtes Ansehn. Das Fleisch ist zart, nicht übrig saftig, um das Kernhaus röthlich, von süßsäuerlichem, doch angenehmem Geschmack, so daß der Apfel, obgleich kein vorzüglicher, doch immer noch wegen früher Reife zum Nachtisch sich eignet. Das Kernhaus ist unten breit und läuft gegen den Kelch gemachsam spitz zu. Die Frucht zeitigt gegen Ende

Digitized by Google

Augusts, dauert 3 bis 4 Wochen, wird alsdann mehlig und unschmackhaft.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, geht gut in die Höhe, die Zweige sind lang und schwach, beugen sich, mit Früchten beladen, abwärts; übrigens wird er bald und recht fruchtbar.

Nr. 7. Der frühe Wachscalville. II. R.

D. VIII. H. S. 3.

Dieser schöne, ansehnlich große, wegen seiner seltenen strohweißen Farbe auffallende Herbstapfel ist wahrscheinlich holländischen Ursprungs, und ist zwar zum rohen Genuß angenehm, aber doch mehr für die Wirthschaft geeignet. Seine Form ist vollkommen calvillartig und hochaussehend. — Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach dem Stiel allmählich ab, so daß er nicht ganz flach aufsitzt. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab, so daß die obere Fläche nun breit abgestumpft erscheint. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch.

Der sehr starke, breitblätterige und langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen, bleibt lange hellgrün, und sitzt in einer geräumigen, sehr tiefen Einsenkung, mit vielen feinen Falten und sanften Rippen umgeben, die schön calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Öfters ist der Apfel auf einer Seite niedriger, und dann gern etwas in die Breite verschoben. — Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit feinem Rost gefütterten geräumigen Höhle.

Die Farbe der sehr dünnen, glänzenden Schale ist in der vollen Reife ein wahres Strohweiß; selten findet man auf der Sonnenseite einen blassen Anflug von einer feinen Röthe. — Die Punkte sind weitläufig vertheilt, undeutlich, aber häufig sieht man einen angesprengten Rost, welcher oft streifenartig die Kelchwölbung umgiebt, öfters aber nur unbedeutend ist.

Das Fleisch ist schön weiß, sehr locker, feinkörnicht, markicht, und von einem süßen, feinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und ganz offen, und reicht vom Stiel bis zum Kelch hinauf. Die Kammern sind sehr weit, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, und hält sich bis in den November, wo sie aber fault.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 8. Der amerikanische gestreifte Süßapfel. II. R.

Large red and green Sweeting. D. syst. Verz. Nr. 506.

Ein ansehnlicher, oft recht großer, schöner Frühapfel. Seine Form ist meistens hochaussehend, 3½ Zoll breit und eben so hoch, oft noch höher.

Digitized by Google

Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die auch stark erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite und oft rundherum ist die Frucht mit vielen rothen Streifen besetzt, wozwischen noch fein getuscht ist. Punkte findet man nicht an ihr; der Apfel hat einen angenehmen Geruch. Das Fleisch ist saftig, markicht, und von einem gewürzhaften, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und ist für Liebhaber von Süßäpfeln eine gute Frucht.

Nr. 9. Der braunrothe Himbeerenapfel. II. R.

D. II. H. S. 6.

Ein ansehnlich großer, sehr schöner, dunkelpurpurfarbiger, sehr geschätzter Herbsttafelapfel, wegen seiner erquickenden Weinsäure zum rohen Genuß angenehm, und köstlich zum Dämpfen in die Küche.

Von Form ist er plattausseh end, läuft aber stumpf abnehmend gegen den Kelch, ohne daß die Frucht dadurch merklich spitzig wird. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch; häufig ist die eine Seite der Frucht höher als die andere.

Der geschlossene grünliche Kelch sitzt meistens in einer sehr flachen, mit vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon 7 bis 9 Stück schön regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, ohne die Form der Frucht zu entstellen. — Der dünne, bräunliche Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer sehr tiefen, schönen, geräumigen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost sternförmig über die untere Stielwölbung verbreitet.

Die feine, fettige Schale ist in der Grundfarbe gelblichgrün, aber dergestalt mit dem schönsten Roth verwaschen, daß man nur sehr wenig von jener zu sehen bekommt; beschattete Früchte, oder auf jungen Bäumen erzogene, sind hellcarmoisinroth, mit dunkleren Streifen durchzogen. Auf der Sonnenseite sind die Früchte mit dem schönsten dunklen Purpurroth, das fast ins Schwärzliche schillert, überzogen, und glänzen, mit der Hand abgerieben, auf's schönste. Bei stark besonnten Früchten wird die Schattenseite nur etwas hellröther, und ist dann ohne Streifen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich im Hellroth, fein und weißgrau, im Dunkelroth aber nur wenig oder gar nicht sichtbar; auch hat die Frucht zuweilen Rostflecken.

Das Fleisch ist um das Kernhaus herum schön weiß, von der Schale aber geht es ziemlich tief schön rosenroth nach dem Kernhaus zu, dabei ist es locker, voll Saft, markicht, und von einem sehr erquickenden, feinen, himbeerartigen Geschmack, der aber, ist die Frucht auf jungen Bäumen erwachsen, etwas weinsäuerlicher wird. In der vollen Reife hat die Schale, so wie auch das Fleisch einen feinen, himbeerenartigen Geruch.

Das Kernhaus ist bei diesem Apfel äußerst groß, geht vom

Digitized by Google

Stiel an bis zur Kelchröhre, die sich tief herabsenkt, und die vollkommenen Kerne schlottern bei der Reife der Frucht, wie bei den Schlotteräpfeln.

Die Frucht zeitigt oft schon Anfangs Septembers, mehrentheils aber Mitte des Monats, ist bald genießbar und alsdann fast triefend fettig. In seiner Dauer ist er sehr veränderlich, in manchen Jahren hält er sich keine 6 Wochen, in anderen aber bis um Weihnachten. Der Apfel muß behutsam behandelt werden, denn jeder Druck auf die Schale macht das darunter liegende Fleisch schnell gelb und schwammicht.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wie der weiße Wintercalville, die unteren Äste trägt er horizontal, und mit den oberen schlanken Zweigen bildet er eine flache, ziemlich verworrene, stark belaubte Krone, doch trägt er fast jährlich und reichlich. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 10. Der Edelkönig. Roi très-noble. I. R.

D. II. H. S. 1. Chr. H. Wb. S. 85.

Ein prachtvoller, großer, dunkelrother, köstlicher Herbstcalville, von der Größe eines rothen Herbstcalvilles, nur etwas platter und regelmäßiger gebaut. Die Form ist platt zugespitzt; gewöhnlich ist die Frucht 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch, öfters aber ¼ Zoll weniger breit, als hoch. Der schön geschlossene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer seichten, mit vielen feinen und schönen Rippen und Perlen umgebenen Einsenkung, wovon 8 bis 10 Erhabenheiten regelmäßig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, wodurch der Apfel ein sehr kantiges, aber nicht unregelmäßiges Ansehn erhält. Der Stiel ist dick, oft sehr fleischig, 1 bis 1½ Zoll lang, zuweilen auch sehr dünn, und steht in einer schönen, tiefen, geräumigen, rostigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, welches aber in das Röthliche schimmert, größtentheils ist die Frucht mit einem schönen Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenseite ins Purpurrothe übergeht, ja fast schwärzlich wird. Die Punkte im Roth sind kleine weißgraue Fleckchen; auch findet man schwarzbraune Rostflecken mit feinen Rissen fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, weich, saftvoll, mit etwas Rosenroth durchmischt, von erhabenem, erd- oder himbeerartigen Geschmack, mit Zucker vermischt. Das Kernhaus ist sehr groß und geräumig, und enthält oft 8 bis 10 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist groß und geht in einer breiten Höhle bis in das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, ist bald genießbar und hält sich bis gegen Weihnachten.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste stark abstehend, belaubt sich nicht stark und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Digitized by Google

Zu Zwerg, besser auf Wildling, als auf Johannisstamm, auch verlangt der Baum einen guten Stand und gut bearbeiteten Boden, sonst wird er leicht krebsig.

Nr. 11. Bonggart's weißer großer Sommercalville. II. R.

D. Verz. S. 5. Nr. 502.

Ein prachtvoller, großer Septemberapfel, der in Hinsicht der Form dem weißen Wintercalville sehr ähnelt, aber nicht in der Güte. Die Frucht ist oft 4 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, und der kurze Stiel sitzt in einer tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der Haut ist ein glänzendes Citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe. — Die Punkte sind fein und weitläufig vertheilt. Der Geruch des Apfels ist nur schwach. — Das Fleisch ist saftvoll, weich und von einem süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte September und erhält sich 4 Wochen gut.

Nr. 12. Der rothe Herbst-Aniscalville. Calville d'Anis rouge d'Automne. I. R.

D. III. H. S. 14. Chr. Hd. S. 27.

Ein ansehnlich großer, etwas düster aussehender, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel. Seine Form ist veränderlich, bald platt, bald rund, nur flach gerippt, 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ist großblätterig, öfters grün bleibend, und steht in einer flachen, engen Einsenkung, mit vielen feinen Rippen eingeschnürt, welche flachkantig über die Frucht laufen. Der Stiel ist dünn, grün von Farbe, und 1 Zoll lang, er steht in einer bald flachen, bald tiefen, doch immer geräumigen Höhle, welche bald glatt, bald rostig ist. Die Hauptfarbe, wovon wenig sichtbar ist, ist ein trübes Gelb, welches röthlich getuscht, mit einem ins Schwärzliche übergehenden Roth überzogen ist, worin lange und breite carmoisinartige Streifen sichtbar sind. Die Sommerseite ist dunkler, und abgerieben glänzend, die Schattenseite fast eben so düster gefärbt, die Punkte sind fein und weißgrau.

Das Fleisch ist weißlichgrün, fein, locker, nicht übrig saftig, von säuerlichem violenartigen Geschmack und starkem violen- oder himbeerähnlichen Geruch. Das Kernhaus ist groß, geräumig, in der Mitte meistens geschlossen, und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte oder Ende Septembers, dauert fast den ganzen Winter hindurch, wird aber dann mehlicht und schlecht.

Der Baum wächst langsam, bleibt klein, und wird am passendsten auf Wildling veredelt, zu Pyramiden gezogen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht ans Spalier; verlangt guten Boden. Giebt keinen schönen Hochstamm.

Digitized by Google

Nr. 13. Der gestreifte Muscatencalville La Calville musquée. II. R.

D. VI. H. S. 3.

Ein schön gestreifter, großer, vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als auch für die Küche. Seine Form ist unregelmäßig, doch mehr breit, als hoch, durch stark vorstehende Rippen oft sehr verschoben, wodurch die großen Früchte eine etwas knollichte Form erhalten; gewöhnlich ist er 3½ bis 3¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der lange und spitzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit mehren Warzen und Falten zugeschnürten Einsenkung, aus welcher sich 6 bis 7 bald starke, bald flache Rippen über die Frucht erheben, wovon sich immer einige mehr hervordrängen und die Form der Frucht entstellen. Der Stiel ist stark, öfters fleischig, ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer weiten und tiefen Höhle.

Die Grundfarbe ist ein gelbliches Grün, später wird dieses hellgelb mit grünlichem Schimmer. Die Sonnenseite ist mit breiten, röthlichen Streifen besetzt und dazwischen punktirt; die Schattenseite ist ebenfalls von der Stielwölbung an leicht gestreift, und Punkte bemerkt man fast gar nicht.

Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, fein, voll Saft, von äußerst gewürzhaftem, wahrhaft zimmtartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, ganz offen, die Kammern sind weit und stoßen oben an die Kelchröhre und unten an den Stiel an, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht stark kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Hälfte oder zu Ende Septembers, hält sich aber nicht über 6 Wochen, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wächst in der Jugend stark, wird groß, die Äste bilden eine breitgewölbte Krone und stehen stark ab, der Blattstiel hat hie und da ganz feine fadenförmige Afterblätter.

Dieser gute Äpfel verdient häufig angepflanzt zu werden, der Baum verlangt aber einen guten geschützten Stand und tiefen fruchtbaren Boden, sonst wird die Frucht nicht so gewürzhaft; auch wird der Baum leicht brandig.

Nr. 14. Der große rothe Sommerhimbeerapfel. Framboise rouge d'Eté. II. R.

D. V. H. S. 9.

Ein großer, schöner, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel, und zu Compots vorzüglich gut. Die Form ist calvillartig, aber platt, gewöhnlich auf einer Seite höher, als auf der andern, und 3¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 2¾ Zoll hoch.

Der spitzblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald tiefen, mit vielen Falten

Digitized by Google

und Wärzchen umgebenen Einsenkung, wovon sich oft 8 bis 10 flache Rippen sanft, doch einige etwas mehr erhaben, über die Frucht ziehen. Der Stiel ist braun, holzicht, ½ bis ¾ Zoll lang, und ragt nur wenig über die Stielwölbung hervor.

Die Grundfarbe der mit Duft belaufenen Schale ist ein trübes Gelb mit trübem Roth vermischt, die Sonnenseite mit einem dunkeln, abgerieben schön glänzenden Purpurroth verwaschen, welches mehr als die Hälfte der Frucht bedeckt. Punkte sind nur auf der Schattenseite sichtbar. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch blaßröthlich, weich, locker, voll Saft, von sehr angenehmem, himbeerartigem Geschmack und violenartigem Geruch. Das Kernhaus ist sehr groß, breit, die Kammern sind geräumig und enthalten oft 10 bis 12 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist breit und öffnet sich oft in eine Kammer, wodurch leicht Fäulniß entsteht. Die Frucht zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers, und dauert 4 bis 6 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum ist gesund, wächst sehr lebhaft, wird groß, ist fruchtbar, erfordert aber guten Gartenboden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 15. Multhaupt's gestreifter Himbeerapfel. II. R.

Diels systematisches Verzeichniß Nr. 501.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher später September-Tafelapfel. Seine Form ist hochaussehend, 2½ Zoll hoch, oft etwas höher, und 2½ Zoll breit. Der Kelch steht in einer selten tiefen, mit starken Perlen umgebenen Einsenkung, der Bauch der Frucht aber ist rund. Der Stiel ist kurz und steht in einer tiefen, selten rostigen Höhle. Die Farbe der feinen, fettig anzufühlenden Schale ist hellgelb, die Sonnenseite mit schönen, oft starken carmoisinrothen Streifen besetzt. Die Punkte sind fein, und häufig in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist fein, saftreich, markicht, von einem angenehmen, fein zimmt- und süßhimbeerartigen Geschmack; der Geruch ist schwach. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 16. Der gestreifte gelbe Herbstcalville. Calville jaune rayée d'Automne. II. R.

D. III. H. S. 18. Chr. Hd. S. 28.

Diese schöne Herbstfrucht stammt aus Verdun, und ist sowohl für die Tafel, als auch zu Compots vorzüglich gut.

Die Form des ziemlich großen Apfels ist etwas conisch, einem großen gestreiften, oder einem rothen Herbstcalville ähnlich, von etwas hohem Ansehen, öfters auf einer Seite höher, als auf der andern, 3½ Zoll breit, und eben so hoch.

Der langblätterige Kelch ist geschlossen, sitzt in einer flachen Einsenkung fast obenauf, aus welcher sich 5 starke Rippen kantartig über

Digitized by Google

die Frucht ziehen, zwischen welchen sich noch feinere Kanten erheben, und die Form des Apfels zurunden. Der oft starke, zuweilen auch etwas dünne Stiel, ist $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht in einer flachen, selten tiefen Höhle.

Die Farbe der etwas fettigen Schale ist ein schönes Blaßgelb, später wird dieses gelber, die Sonnenseite ist mit starken, kurz abgesetzten carmoisinrothen Streifen besetzt und dazwischen punktirt. Auf der Schattenseite sieht man dagegen nur ganz blasse Streifen, die auch noch um die Stielwölbung häufig sichtbar sind. Punkte bemerkt man nur wenige, und bloß auf der Schattenseite sind solche sichtbar.

Das Fleisch ist weiß, locker und abknackend, saftig, um die Kelchhöhle etwas röthlich, von angenehmem, säuerlichsüßem Muscatellergeschmack, der mit dem weißen Wintercalville Ähnlichkeit hat.

Die Frucht hat einen starken Geruch, fast wie eine Muscatellerbirne, das Kernhaus ist sehr groß, so wie auch die Kelchröhre sich breit gegen $\frac{1}{2}$ Zoll conisch herabsenkt. Die 6 bis 10 vollkommen schwarzen Kerne gehen, bei vollkommener Reife der Frucht, von ihren Samenhülsen los, und rasseln beim Schütteln derselben, wie beim Schlotterapfel.

Der Apfel zeitigt Ende Septembers, Anfang Octobers, und hält sich wohl bis Weihnachten, wo er dann eßbar ist, auch muß der Apfel etwas zeitig vom Baume gepflückt werden, sonst welkt derselbe und hat das Gewürz nicht.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, seine Äste trägt er gern verwirrt und hängend, und ist übrigens frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, öfters aber auch schöne Afterblättchen.

No. 17. Der Amtmannsapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 496. Stammt von Hirschfeld.

Eine prachtvolle, vorzügliche und neue Frucht; darf nicht mit dem schon in diesem Handbuche vorkommenden Amtmannsapfel verwechselt werden.

Die Gestalt ist ziemlich kugelförmig, 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der langgespitzte Kelch ist meistens offen, und sitzt in einer tiefen, mit oft starken Rippen umgebenen Einsenkung, die bald stark, bald sanft über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht in einer tiefen, feinrostigen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen, glänzenden Schale ist ein wachsartiges Gelblichweiß, die Sonnenseite mit kurzen carmoisinrothen Streifen besetzt, wozwischen oft stark roth getutscht oder punctirt ist. Wahre Punkte findet man nicht. Der Geruch der Frucht ist in der Zeitigung sehr angenehm. Das Fleisch ist weiß, locker, unter der Schale rosenroth schillernd, welches nach dem Kernhaus zu wie marmorirt erscheint, und von einem sehr angenehmen, rosenartig-süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen,

Digitized by Google

und die starke Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October und hält sich 4 Wochen.

Der Baum ist sehr tragbar. Eine vortreffliche frühe Tafelfrucht.

Nr. 18. Der frühe Hainbuttenapfel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 8.

Ein ebenfalls vortrefflicher Herbst- oder später Sommer-Tafelapfel, von besonders angenehmem Geschmack. Seine Form ist kugelförmig, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der langblätterige Kelch ist fest geschlossen, und sitzt in einer öfters tiefen, mit Fleischperlen besetzten Einsenkung, auch laufen mehre flache Rippen über den Apfel. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, geräumigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas düster aussehenden Schale ist ein helles Gelb, wovon aber bei besonnten Früchten, außer um die Kelchwölbung, nur wenig zu sehen ist; denn die ganze Schale ist rundherum mit kurzen Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen mit einem trüben Roth stark getuscht, so daß die Grundfarbe nur hier und da leicht durchschimmert. Die Punkte sind häufig, gleichmäßig vertheilt, und bestehen nur in gelbgrauen Fleckchen. Das Fleisch ist weißlich gelb, fein, saftvoll, von angenehmem, himbeerartigem, süßem Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen, die Kammern sind sehr geräumig und enthalten ziemlich viele langgespitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, oft schon am Baume, und hält sich nur 4 Wochen, worauf sie ihren Saft verliert.

Der Baum wächst langsam, treibt schwaches Holz, und man sieht es ihm an, daß er zur Familie der Himbeeräpfel gehört. Der Blattstiel hat starke lanzettförmige Afterblätter.

No. 19. Der rothe Herbstcalville. Calville rouge d'Automne. II. R.

D. III. H. S. 8. Chr. Hd. S. 28. T. O. G. IX. B. S. 205. Taf. 8.

Ein großer, vorzüglich schöner und vortrefflicher Tafelapfel, welcher für die Wirthschaft sehr schätzbar, und vorzüglich zum Welken dem Borsdorferapfel gleich geschätzt wird. Seine Form ist etwas länglich, und hat nach dem Kelch zu, von der Mitte aus, ein zugespitztes Ansehen; er ist 3⅓ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch, bei flach gewölbten Früchten aber beträgt die Höhe ¼ Zoll weniger; auch ist die Frucht alsdann fast etwas kugelförmig, und auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Der halbgeschlossene Kelch ist stark, bleibt lange grün, und sitzt in einer flachen, weißwollichten, mit feinen Rippen eingeschnürten Einsenkung, wovon mehre über die Frucht hinlaufen, und durch ihr Hervortreten mehre tiefe Furchen auf derselben verursachen, ohne zwar deren Form zu verderben, doch diese öfters eckicht oder unegal machend. Der bald kurze, bald längere Stiel steht in einer tiefen, geräumigen,

Digitized by Google

etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der fettig werdenden Schale ist auf der Schattenseite ein blasses Roth, übrigens ist der größte Theil der Frucht mit einem dunkeln Carmoisinroth überzogen, welches auf der Sonnenseite fast ins Schwärzliche übergeht. Punkte sind nur auf der Schattenseite sichtbar, welche gelbröthlich von Farbe sind, auch findet man an jeder Frucht einige braune Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale aber rosenroth, fein, mürbe, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem Himbeergeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, herzförmig, geht mit der Spitze bis in die Kelchröhre, in welcher sich oft eine Kammer öffnet, wodurch häufig Fäulniß entsteht. Kerne sind oft viele, oft wenige in den Kammern enthalten. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich bis Weihnachten, verliert aber alsdann den Geschmack; man muß aber die Frucht am Baume zeitigen lassen, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und stark, seine Äste trägt er abwärts stehend, und sie bilden eine breite und schöne Krone, auch ist derselbe sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat lange und schmale Afterblätter. Dieser gute Apfel verdient, als Hochstamm erzogen, in jedem Garten eine Stelle, verlangt aber einen guten Boden.

Nr. 20. Der Danziger Kantapfel. I. R.

D. IX. H. S. 3.

Ein ansehnlicher, am Spalier wirklich großer, sehr schöner, frühor Herbstapfel; für die Tafel von vorzüglicher Güte und erhabenem Geschmack. Seine Form ist vollkommen calvillartig, dem rothen Herbstcalville ähnlich, bald hochgebaut, bald aber auch plattrund, die $3\frac{1}{4}$ Zoll breiten und $2\frac{1}{2}$ Zoll hohen, langaussehenden Früchte sind oft noch $\frac{1}{2}$ Zoll höher, aber weniger breit. Der ziemlich starke, langgespitzte Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer eben nicht geräumigen, tiefen, mit vielen feinen Falten und mehren calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, welche auch über die Frucht bis zur Stielhöhle fortlaufen. Der Stiel ist dünn und holzig, bald kurz, bald 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mehrentheils durch Fleischbeulen verschobenen Höhle, welche bald glatt, bald mit strahlenförmigem Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später schönes Citronengelb wird, wodurch immer noch etwas Grünes durchscheint; dabei ist die Frucht mit einem feinen Duft angelaufen. Die Sonnenseite ist mit einem glänzend blutartigen Carmoisinroth, öfters wahrem Blutroth überzogen, so daß selbst auf der Schattenseite nur wenig von der Grundfarbe durchschimmert; ganz beschattete Früchte sind mehr gelb als roth. Die Punkte sind weitläufig, im Gelben mehr als im Rothen sichtbar, dabei findet man noch schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist weißlich, etwas ins Grün spielend, fein, markicht, saftvoll und von lieblich erhabenem, weinsäuerlichem, etwas gewürzhaftem Zuckergeschmack. Die Kelchröhre ist breit und geht wie ein

Digitized by Google

Trichter bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im halben October, oft schon Ende Septembers, und hält sich bis in den December, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt bald und reichlich, verlangt aber einen guten, warmen Boden, sonst wird die Frucht weniger gut. Auf Johannisstämme veredelt, giebt es vortreffliche fruchtbare Zwergbäume. Ist zur Anpflanzung besonders zu empfehlen.

Nr. 21. Der Gewürzcalville. La Calville aromatique. II. R. D. V. H. S. 3.

Ein nur mittelgroßer, gewürzhafter, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel, auch zu jedem öconomischen Gebrauch gut. Sein Ansehen ist trübe, und verspricht das Gute nicht, was er enthält. Seine Form ist die eines kleinen rothen Herbstcalvilles, nach dem Kelch zu etwas stumpf zugespitzt, gewöhnlich ist er 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langspitzblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer seichten, kleinen, mehrentheils mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, welche sehr erhaben über die Frucht hinlaufen, und wovon sich besonders einige mehr erheben und die Rundung der Frucht entstellen. Der dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht der Frucht gleich, oder nur wenig hervor, und sitzt in einer geräumigen, oft tiefen, trichterförmigen, mehrentheils mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der fettigen Schale ist ein helltrübes Grün, später wird dieses gelblich, mit etwas Grün vermischt; die Sonnenseite ist mit breiten, blutrothen Streifen besetzt, zwischen welchen ein helleres Roth leicht verwaschen ist. Punkte sind selten und wenig, dagegen findet man bräunliche, schwarz eingefaßte Rostflecken. Das Fleisch ist weißlich, unter der Schale grünlich, sehr fein, voll Saft, von gewürzhaftem, angenehmem Violengeschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist herzförmig breit, oft sehr offen, die Kammern sind groß und enthalten nicht viele Kerne. Die Kelchröhre geht bis aufs Kernhaus herab. Der Apfel zeitigt im halben Octobet, dauert bis Weihnachten, worauf er aber welkt, zumal wenn derselbe zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern abwärts; er verlangt einen guten Stand und Boden, dann ist er auch recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr schöne, ausgezeichnet große Afterblätter.

Nr. 22. Der frühe Rosencalville. II. R. D. XII. H. S. 3.

Ein sehr schöner, großer, früher Herbst- oder später Sommer-Tafelapfel von angenehmem Geschmack, aber nur kurzer Dauer. Seine Form ist platt gedrückt, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und oft nur $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch ist groß, langgespitzt, bleibt lange grün, ist weit geöffnet, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit vielen feinen Rippen umge-

Digitized by Google

benen Einsenkung, wovon gewöhnlich 5 ziemlich erhaben über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist holzig, ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist ein blasses Strohgelb, später wird dieses ein hohes Citronengelb; dabei ist der größere Theil der Frucht mit einem schönen, glänzenden Roth verwaschen, in welchem man hauptsächlich auf der Schattenseite breite Streifen bemerkt. Punkte sind nur im Rothen sichtbar, und bräunlich von Farbe, im Gelben sind es nur undeutlichere, hellere Fleckchen. Das Fleisch ist mattweiß, locker, markicht, saftvoll, von einem süßen, angenehmen Weingeschmack, auch hat die Frucht einen starken Violengeruch und welkt nicht. — Das Kernhaus ist groß und offen, die geräumigen Kammern enthalten nur wenige, breite, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein sehr breiter, stumpfer Kegel. Die Frucht reift im October, und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst sehr stark, treibt viele Äste und bildet eine hohe Krone; er wird frühzeitig fruchtbar. Der Blattstiel hat bald Afterblätter, bald nur Afterspitzen. Zu Zwerg besser auf Wildling und als Pyramide erzogen, als auf Johannisstamm.

Nr. 23. Der lange rothe Himbeerapfel. III. R. Framboise rouge longuette.

D. V. H. S. 15.

Ein ansehnlich großer, sehr guter Herbst-Tafelapfel, doch mehr für die Wirthschaft geeignet, welcher sich durch das abwechselnde Roth vom höchsten Purpur bis zu den blassesten trüben Streifen auf seiner Schale, vor vielen seines Gleichen besonders auszeichnet. Seine Form ist immer hochaussehend, manche Früchte sind höher, als breit (parabolisch), und er übertrifft hierin den rothen Wintercalville. Von Ansehen ist er etwas breit, abgestumpft, kegel- oder stumpfzugespitzt walzenförmig. Der flache Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel zu; nach dem Kelch hin nimmt die Frucht bald sanft, bald ziemlich stark ab, und endigt mit einer abgestumpften Fläche. Nach dem Stiel nimmt sie weniger ab, und bildet eine schön zugerundete, oder flache Wölbung, auf welcher die Frucht ziemlich breit aufsitzt, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. Ein vollkommener Apfel ist 2¾ Zoll breit, und 3 Zoll hoch, viele sind aber auch eben so hoch, als breit. Der fest geschlossene, ziemlich starke Kelch bleibt an seinem Anfang lange etwas grün, und sitzt in einer engen, etwas seichten, mit einigen ganz feinen Falten oder Fleischwärzchen besetzten Einsenkung. Auf dem oberen Rande erheben sich gewöhnlich 5 schöne deutliche Rippen, und laufen sanft, ohne die Frucht zu entstellen, bis zur Stielwölbung hin. — Der bald kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, glatten Höhle, welche nur zuweilen mit etwas strahlenförmigem Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der am Baume mit etwas Duft belaufenen fei-

Digitized by Google

nen Schale ist ein trübes Grasgrün, das erst im Winter schönes Citronengelb wird; bei besonnten Früchten sieht man nur wenig davon, denn bei diesen ist $\frac{2}{3}$ der Frucht mit einem sehr dunklen, fast schwärzlich schillernden, sehr glänzenden Carmoisinroth stark verwaschen. In diesem Roth bemerkt man, genau betrachtet, schwärzliche dunklere Streifen, die erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden, wozwischen nur hier und da die gelbe Grundfarbe durchscheint. Bei weniger besonnten Früchten ist das Roth trüber, sind die Streifen deutlicher, bei beschatteten hingegen sieht man nur breite, trübe, blasse und verflossene Streifen, die sich um die ganze Frucht herumziehen. — Die Punkte sind ziemlich häufig, fein, gelblich, aber meistens etwas undeutlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, nicht saftreich, weich, locker, etwas lederartig, und von einem süßen, angenehmen, violenartigen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen, die Kammern sind flach, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October, hält sich bis in den Winter, wird aber alsdann fade und trocken.

Der Baum wächst anfänglich lebhaft, nachher aber langsam, und bleibt klein. Seine vielen Äste trägt er sehr abstehend, unordentlich und hängend, wodurch die Form des Baumes eben nicht gewinnt; doch wird er jährlich außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne große Afterblätter. Der Baum macht einen gesunden Hochstamm und ist aller Anpflanzung werth.

Nr. 24. Der Gräfensteiner. II. R.

D. VIII. H. S. 8. Chr. Hd. S. 44. T. O. G. XXI. B. S. 119. Taf. 9.

Ein oft wirklich großer, stark und wohlriechender, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft schätzbarer Apfel, welcher von einem Gute oder Schlosse Gräfenstein in Schleswig-Holstein seinen Namen erhalten hat, und in dortiger Gegend, überhaupt im nördlichen Deutschland, Holstein und Dänemark allgemein verbreitet ist. Gehört eigentlich nicht unter die Calville, dem Fleisch nach unter die Reinetten; in England wird er dem sehr geschätzten **Ribstons Peppin** gleichgestellt. Seine Form ist veränderlich, bald ist er plattrund, bald hoch kugelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, die plattrunden Früchte sind nur $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, die kugelförmigen aber $2\frac{3}{4}$ Zoll. Der Kelch ist meistens fehlerhaft oder verstümmelt, bald grün, bald verdorrt, und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, mit vielen feinen und sanften Rippen umgebenen Einsenkung, welche sanft über die Frucht hinlaufen, und nur zuweilen wird durch beulenartige Erhöhungen die Rundung der Frucht verdorben. Der Stiel ist bald kurz, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lang, steht selten vor, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle, welche öfters durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Grundfarbe ist schönes helles Strohweiß; später wird dieses ein hohes Goldgelb; freihängende Früchte sind rundherum mit schönen car-

Digitized by Google

wollfarbenen Streifen besetzt, und dazwischen punctirt. Eigentliche Punkte fehlen gänzlich, dagegen finden sich häufig schwärzliche Rostflecken, besonders um den Kelch. Das gelblichweiße Fleisch ist locker, nicht ganz fein, aber sehr saftvoll, von erhabenem, melonen- oder erdbeerartigem Ananasgeschmack; auch hat die Frucht einen diesem ähnlichen Geruch. Das Kernhaus ist sehr groß, bald halb, bald ganz offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht wie ein schöner Kegel bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, dauert bis Weihnachten, wo sie alsdann den Geschmack verliert, und hat den Fehler, daß sie leicht fault.

Der Baum wird groß, wächst gut, bildet eine schöne kugelförmige Krone mit weit abstehenden Ästen, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufig angepflanzt zu werden, indem er auch in geringem Boden gut fortkommt, und paßt daher zu öffentlichen Anpflanzungen recht gut.

Nr. 25. Der Carmincalville. I. R.

D. U. B. R. A. S. 1.

Dieser wirklich große, schöne, dunkelrothe, vortreffliche, frühe Wintercalville, für die Tafel ausgesucht, empfiehlt sich noch besonders durch seinen angenehmen Geschmack. Seine Form ist gewöhnlich kugelförmig, doch nehmen größere Früchte eine etwas hochaussehende Gestalt an, und sind $2\frac{3}{4}$ bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der dürre, breitblätterige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, selten tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, welche bald schwach, bald stark erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist hellgrün, später wird dieses gelb, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen ist, indem eine dunkle Carminröthe die ganze Frucht überzieht, welche auf der Sonnenseite ins Schwärzliche schillert; dazu gesellen sich noch zuweilen schwärzliche Rostflecken und bräunliche Rostfiguren. Die Punkte sind auf der Sonnenseite weitläufig, auf der Schattenseite aber häufiger, sehr fein, und von hellröthlicher Farbe. Das Fleisch ist fein, saftvoll, um den Kelch und oft tief ins Fleisch hinein rosenroth, mit einer rothen Ader um das Kernhaus, übrigens ist es von angenehmem, gewürzhaftem, himbeerartigem Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen, die Kammern sind flach, breit, und enthalten nur wenige starke, sehr spitze Kerne. Die Kelchröhre geht wie ein schöner Cylinder bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich bis in den Winter, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, und bildet eine kugelförmige Krone, trägt auch, wenn er zu Jahren kommt, reichlich. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Spä-

Digitized by Google

tere Erfahrungen des Herrn Geheimerath Diel weisen darauf hin, daß man diesen guten Apfel nicht hochstämmig und im Freien erziehen soll, sondern auf Wildling veredelt als Spalier oder Pyramide, und ihm einen guten Stand und Boden gebe, indem der Baum etwas zärtlich, und leicht dem Krebs unterworfen ist.

Nr. 26. Der weiße Herbstcalville. Calville blanche d'Automne. II. R.

Chr. Hd. Bd. S. 29. T. O. S. XVI. S. 359. Taf. 17.

Ein länglicht walzenförmiger, mittelgroßer, guter, sehr haltbarer, sowohl für die Tafel, als für die Küche und zum Welken tauglicher Apfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll und einige Linien hoch. Der starke aufrechtstehende Kelch sitzt in einer engen, mit feinen Falten umgebenen, flachen Einsenkung, aus welcher mehre Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer kleinen engen Höhle. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist grünlichgelb, später schönes Citronengelb, auf der Sonnenseite wird dieses etwas goldgelber. Die Punkte sind zerstreut, zart und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist zart und weiß, saftig, von süßlichsauerm, erdbeerartigem Geschmack, besonders um Weihnachten, worauf es aber fade wird. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, geht schön in die Luft, bildet aber eine weit auseinanderstehende, sehr durchsichtige Krone, und wird etwas spät tragbar.

Nr. 27. Der Meißner leberrothe Himbeerapfel. II. R.

D. VII. H. S. 8. T. O. S. XXI. B. S. 67. Taf. 7.

Ein großer, düster aussehender, der röthlichen Leberfarbe ähnlicher, mehr für die Wirthschaft geeigneter Herbstapfel. Seine Form ist hochaussehend, dem rothen Wintercalville sehr ähnlich, nur größer, zuweilen auch etwas kugelförmig, 3 Zoll breit und 3 Zoll hoch, gewöhnlich ist er auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Der lang und schön gespitzte Kelch ist grün, an seinen Spitzen oft dürr, und sitzt geschlossen und straußförmig in die Höhe stehend, in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher sich 5 schöne Rippen calvillartig über die Frucht, bald mehr, bald weniger erhaben, hinziehen, und dem Apfel ein kantiges Ansehen geben. Dazwischen laufen noch weniger erhabene Rippen, welche die Rundung des Apfels wieder ausgleichen. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer weiten, ansehnlich tiefen, öfters aber auch seichten, bald glatten, bald rostigen Höhle, welche zuweilen durch hineinlaufende Rippen etwas verschoben wird. Die Grundfarbe der dünnen, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein hellgelbliches Grün, wovon aber bei manchen Früchten wenig zu sehen, indem fast die ganze Frucht mit einem erdartigen Blutroth,

Digitized by Google

der Lederfarbe ähnlich, überzogen ist, welches auf der Sonnenseite blutartiger wird; auch zeigen sich an der Stielwölbung zuweilen carmoisinrothe Streifen. Die Punkte sind sehr fein, weißgrau, später gelblich, fallen nicht besonders in das Auge, auch findet man selten weitere Abzeichnungen an dem Apfel. Das Fleisch ist grünlich weiß, ins Blaßröthliche schillernd, fein, körnicht, locker, markicht, hinreichend saftvoll, von angenehmem, weinsäuerlichem, etwas himbeerartigem Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist groß und weit offen, die Kammern sind sehr weit, enthalten aber viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab, wodurch dieses häufig schimmlicht wird. Die Frucht zeitigt im October, hält sich bis um Fastnacht, wird aber in der Mitte des Winters schon mehlicht, und zum rohen Genuß unschmackhaft, bleibt jedoch zum Gebrauch in der Küche noch immer ein guter Apfel, besonders für den Landmann, welcher große Äpfel liebt.

Der Baum wächst sehr stark, und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Auf Johannisstamm als Zwergbaum erzogen, wird der Apfel viel größer und edler von Geschmack.

Nr. 28. Der gestreifte Winterhimbeerapfel. Framboise rayée d'hyver. II. R.

D. IV. N. A. S. 7. Stammt aus Saarbrücken.

Ein mittelgroßer, buntgestreifter, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von gewürzhaftem Geschmacke. In seiner Gestalt nähert er sich der Kugelform, sieht dem Haarlemer Himbeerapfel sehr ähnlich, und ist 2⅔ Zoll breit und 2¼ Zoll, oft etwas weniger hoch. Der schmale und langblätterige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche mit feinen Rippen und Fleischperlen besetzt ist, wovon mehre calvillartig und breit über die Frucht laufen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer weiten, tiefen, größtentheils glatten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein schönes Hellgrün, später wird dieses ein helles Citronengelb, die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht, ist mit schönen Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen getuscht, so daß nur wenig von der Grundfarbe zu sehen ist. Selbst auf der Schattenseite verbreiten sich bei stark besonnten Früchten diese Streifen, und nur bei sehr beschatteten fehlen solche. Die Punkte sind fein, gelblich, und nur im Roth sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, saftvoll, von gewürzhaftem, himbeerartigem Geschmack, auch hat die Frucht einen starken Violengeruch. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist stark, geht bis auf das Kernhaus herab, und spaltet sich oft in die Breite, wobei sie sich oft in die Kammern erstreckt. Die Kelchröhre geht wie ein

Digitized by Google

starker Kegel bis in das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich 6 Wochen lang wohlschmeckend.

Der Baum wächst gut, zumal in der Jugend, wird aber nur mittelmäßig groß, ist gesund, trägt seine Äste etwas abstehend, und belaubt sich dadurch nicht stark; er ist fruchtbar, und kann recht gut ins Freie gepflanzt werden, indem derselbe nicht so zärtlich, wie viele andere Calvillarten ist. Der Blattstiel hat kurze, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 29. Der rothe Harlemer Himbeerapfel. La framboise rouge rayée. II. R.

D. V. H. S. 21.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher später Herbst-Tafelapfel, zum Dämpfen eine köstliche Frucht. Seine Form ist platt, und nähert sich der Kugelform, er ist 3 Zoll breit, und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der schmale, langgespitzte Kelch ist festgeschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer größtentheils flachen, engen, mit vielen Falten und Rippchen, auch feinen Fleischperlen besetzten Einsenkung wie eingeschnürt; steht aber auch öfters nur oben auf der Frucht auf. Über die Frucht selber laufen mehre feine, flache, rippenartige Erhabenheiten hin, welche die Form des Apfels nicht entstellen. Der dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, geräumigen, mit hellbraunem Rost gefütterten Höhle, welcher sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der sehr dünnen, mit blauem Duft belaufenen Schale ist gelblichgrün; später wird es schönes Citronengelb, wovon aber nur auf der Schattenseite und um den Kelch herum etwas zu sehen ist, indem die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht, mit einem düstern, trüben Carmoisinroth verwaschen ist. Auf der Sonnenseite ist dieses Roth dunkler, hingegen auf der Schattenseite lichter, worin sich dann auch viele breite, unregelmäßige Streifen zeigen. Die Punkte sind häufig, fein und gelblich, aber nur im Roth sichtbar; dazu findet man noch oft bräunliche Rostflecken. Das Fleisch ist weißlichgrün, fein, locker, saftvoll, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, rosenartigem Geschmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Violengeruch. Das Kernhaus ist groß, breit, aber nicht offen, und sitzt etwas nach dem Stiel zu; die Kammern sind geräumig, breit, flach, und enthalten viele dicke, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als eine breite Röhre oft bis in eine Kammer herab. Die Frucht zeitigt im halben November, dauert bis in den Winter, wo sie aber den Saft verliert.

Der Baum wächst nicht schön, seine schlanken Äste stehen etwas abwärts, und bilden eine hängende, flache Krone; übrigens ist er frühzeitig fruchtbar, verlangt aber einen gut gebauten Boden und einen warmen Stand, sonst werden die Früchte nicht schmackhaft. Der

Digitized by Google

dünne Blattstiel hat kleine schöne Afterblätter. Zu Zwerg als Pyramide auf Wildling erzogen, wird er bald sehr fruchtbar.

Nr. 30. Possart's Moskauer Nalivia. Nalivia. Nalivi. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 12. D. O. C. Nr. 14.

Der verstorbene Justizrath Possart in Züllichau hatte den Baum aus Moskau erhalten, und er ist wahrscheinlich orientalischen Ursprungs.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, früher Winter-Tafelapfel von angenehmem Geschmack. Die Frucht ist von Ansehen calvillartig, hochaussehend, und ähnelt dem weißen Wintercalville vollkommen. Der Bauch sitzt so ziemlich, oft vollkommen, in der Mitte, und wölbt sich flach abgerundet um den Stiel. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab, und hat nicht selten ein breit abgestumpftes Ansehen, so daß beide Wölbungen wie bei dem weißen Wintercalville oft sehr verschieden sind. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch, doch gibt es auch deren, die ½ Zoll niedriger, als breit sind. Der sehr starke, langgespitzte, fast charakteristische Kelch steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Rippen bemerkt, die sich oft calvillartig über die Frucht hinziehen. — Der holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit Rost gefüttert ist, der sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, geschmeidigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird nach und nach helles Citronengelb, und hat in der Regel keine Röthe auf der Sonnenseite, dagegen wird die Farbe daselbst goldartiger. Wahre Punkte bemerkt man eigentlich nicht, dagegen findet man zuweilen Anflüge von braunen, warzenähnlichen Rostflecken auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist schön weiß, weich, markicht, fein, saftvoll, und von einem angenehmen, feinen, etwas alantartigen Geschmack. Der Apfel welkt nicht, und bekommt in der Zeitigung einen violenartigen Geruch. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer, stumpfer Kegel. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft, trägt seine Äste ziemlich abstehend, und bildet ohne Nachhülfe eine flache Krone. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen. Verdient Anpflanzung.

Nr. 31. Der Calville von Rochelle. Calville de Rochelle. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 505. S. 7. D. O. C. Nr. 25.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer, auf Zwerg oft recht großer früher Winterapfel, für den rohen Genuß. Er ähnelt in Allem dem weißen Wintercalville, und ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer mehr oder weniger tiefen, mit starken Rip-

Digitized by Google

pen umgebenen Einsenkung, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Form oft entstellen. Der kurze Stiel steht in einer ziemlich tiefen rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist hellgelb, stark besonnte Früchte sind oft mit rothen Streifen gezeichnet. Punkte findet man fast gar nicht. Das Fleisch ist saftvoll, markicht, von einem angenehm erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Januar; in der Zeitigung verbreitet sie einen sehr starken und angenehmen Geruch.

Nr. 32. Der frühe, violette Paradiesapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. B. Nr. 229.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer Herbstapfel zum frischen Genuß. Seine Form ist hochaussehend, 3 Zoll breit, und auch oft eben so hoch. Der Kelch sitzt gewöhnlich in einer seichten, mit sanften Rippen umgebenen Einsenkung, die sich auch über den Bauch der Frucht hinziehen. Die Farbe der Schale ist hochgelb, die Sonnenseite mit einem blassen Blutroth verwaschen. Die Punkte sind ziemlich zahlreich. Das Fleisch ist fein, saftreich, markicht und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 33. Der Königscalville. La Calville royale. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 3.

Dieser gewöhnlich nur mittelgroße, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt aus einem Churfürstlich-Cölnischen Garten in Brühl, aus welchem noch mehre gute Äpfelsorten vorkommen werden. In seinem ganzen Äußern hat er eine auffallende Ähnlichkeit mit dem weißen Wintercalville, und ist wie dieser von Form stumpf zugespitzt, 3½ bis 3¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit vielen feinen Falten und Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre recht calvillartig über die Frucht laufen und solche eckig machen. Der holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und sitzt in einer tiefen, geräumigen, trichterförmigen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist grünlichgelb, welches später hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen blutartigen Roth leicht verwaschen. Wahre Punkte sind selten, häufiger aber fein angespritzte Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, fein himbeerartigem, zuckerhaftem Weingeschmack, auch riecht die Frucht himbeerartig und welkt erst im Winter. Das Kernhaus ist groß, oft ganz offen, die Kammern sind sehr weit, und enthalten wenige, oft taube Kerne. Die Kelchröhre ist groß, breit und geht trichterförmig bis zur Spitze des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt im November und dauert den ganzen Winter hindurch.

Digitized by Google

Der Baum wächst stark, aber sperrig, so daß man nur mit Mühe eine schöne Krone bilden kann; weßhalb derselbe besser zu Zwerg auf Johannisstamm, als Pyramide sich eignet, wo er bald fruchtbar wird und reichlich trägt. Der Blattstiel hat nur kleine Afterspitzen.

Nr. 34. Corten's gelber, süßer Wintercalville. II. R.

D. V. B. R. A. S. 3.

Dieser sehr große, schöne, einfarbige und haltbare Wintercalville ist ein Sämling, von dem Friedensrichter, Herrn Corten, bei Mastricht erzogen, und für Liebhaber von Süßäpfeln sehr schätzbar. In seiner Form ähnelt er vollkommen dem weißen Wintercalville, nur wird er größer, oft 4 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Der kurzblätterige Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer engen, tiefen, mit 5 rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, welche sich auch deutlich über die Frucht hinziehen. Der sehr kurze Stiel sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist anfangs grünlichgelb, später wird sie schönes Citronengelb, ohne Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind selten, und nur auf der Sonnenseite bemerkbar, dabei fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, markicht und von angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack, auch riecht der Apfel violenartig. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind sehr weit und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst kraftvoll, wird groß, belaubt sich schön und soll sehr fruchtbar seyn. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls häufige Anpflanzung.

Nr. 35. Der Lütticher Ananascalville. II. R.

D. Verz. Nr. 503. S. 6.

Ein ansehnlich großer, auf Zwerg oft sehr großer, schöner, einfarbiger, früher Winterapfel, 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die stark und breit erhaben über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist kurz und steht in einer tiefen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Gelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist saftreich, körnicht, ziemlich fest, von einem angenehmen, erdbeerartigen, süßweinichten Geschmack; auch riecht die Frucht angenehm. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Nr. 36. Eggermont's Calville. Calville Eggermont. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 3. D. O. C. Nr. 44.

Von dem Hrn. Prof. van Mons.

Ein von Ansehen schöner, einfarbiger, mittelmäßig großer, frü-

Digitized by Google

her Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß. Seine Form ist plattrund, stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund, nach dem Kelch zu aber nimmt er stärker ab und bildet eine stumpf zugespitzte Fläche, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der lang und fein gespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich und oft schön erhaben über die Frucht hinlaufen. Der holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit etwas Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein grünliches Gelb, das in der Reife helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, auch findet man keine Rostanflüge, Figuren oder Flecken davon an der Schale. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, wenig ins Auge fallend, und ähneln oft, bei stark besonnten Früchten, kleinen schwarzbraunen Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, markicht und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack und Geruch; auch welkt die Frucht nicht. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kammern sind lang, sehr geräumig, und enthalten wenige, und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und flach. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und frech, seine starken Äste stehen starkabwärts, und bilden, wie beim weißen Wintercalville, eine etwas flache, breite, unregelmäßige Krone; übrigens ist er recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 37. Der gelbe Calville. Osterapfel. Paasch Apple. II. R.

Chr. H. Wb. S. 64.

Diese Frucht soll aus den Kernen eines weißen Wintercalvilles entstanden seyn; und da sie sich bis Ostern wohl erhält, so hat sie deßhalb den Namen Osterapfel erhalten. Ein großer, schöner, wachsgelber Apfel, mit sehr hohen Rippen. Seine Form ist gewöhnlich hoch aussehend, doch giebt es auch platte Früchte; unten an der Stielfläche ist die Frucht am breitesten, von wo aus sie abnehmend nach dem Kelche zu geht. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit starken Rippen versehenen Einsenkung, welche sich auf der einen Seite stärker erheben, wodurch die Frucht um den Kelch unegal wird, so wie auch die Rundung des Bauches durch die herablaufenden Erhöhungen oft ein verschobenes Ansehen erhält. Der kurze, starke Stiel steht in einer ansehnlich tiefen Höhle, welche häufig mit Rost gefüttert ist. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein schönes Wachsgelb, welches nur bei stark besonnten Früchten auf der Sonnenseite etwas goldartiger wird. Die Punkte sind fein, braun und nicht häufig. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig und von einem herrlichen, rosenartigen Parfüm. Das Kernhaus ist zwar weit, wie bei den Calvillen,

Digitized by Google

aber nicht so hoch. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich in ihrer Güte bis Ostern.

Der Baum wächst gut; am Spalier erzogen, bekommen die Früchte bei nassen Jahren Faulflecken, welches aber auf dem Hochstamm nur selten der Fall ist.

Nr. 38. Der gestreifte Herbstcalville. La Calville rayée d'Automne. II. R.

D. I. H. S. 69. Chr. Hd. S. 28. T. O. G. V. B. S. 118. Taf. 7.

Ein ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Tafelapfel, von veränderlicher Form, bald länglich zugespitzt, bald etwas kugelförmig, 3 Zoll breit, öfters eben so hoch, gewöhnlich aber etwas niedriger. Der kleine Kelch steht fast flach, oder nur in einer seichten, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch nur sehr flach über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre wird nach unten etwas weiter, ist rostfarbig, und schließt sich über dem Kernhause. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, steht in einer seichten, selten tiefen, rostfarbigen Höhle, und scheint nur eingesteckt zu seyn. Die Grundfarbe der Schale ist grüngelb, hauptsächlich um den Kelch sichtbar; übrigens ist die Frucht fast ganz mit dunkelrothen, unregelmäßigen, bald kurzen, bald langen Streifen bedeckt, welche zusammenfließen, auf der Sonnenseite in's Blutroth übergehen, und auch abgerieben schön glänzend erscheinen. Die Punkte sind häufig, fein, weißgrau, dabei findet man noch häufig grauliche Rostflecken, welche oft Gruben bilden. Das Fleisch ist weißlichgrün, locker, markicht, ziemlich saftig, zuweilen mit grünlichen oder röthlichen Adern durchlaufen, und hat einen süßen, rosenartigen Geschmack; auch riecht die Frucht sehr violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen, weit und groß, und enthält viele lange, vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in den Februar, wo sie aber den Geschmack verliert, und dauert länger, als der ächte rothe Wintercalville.

Der Baum wird mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern abwärts, und er ist sehr fruchtbar. Ebenfalls ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 39. Der ächte rothe Wintercalville. La Calville rouge longue d'hyver. I. R.

D. III. H. S. 1. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. VIII. B. S. 95. Taf. 6.

Eine ansehnliche, große, vortreffliche Tafelfrucht, welche mit unter die vorzüglichsten Äpfelsorten gerechnet wird, und nur leider mit dem weißen Wintercalville den Fehler hat, etwas sparsam zu tragen. Seine Form ist hochaussehend, länglich walzenförmig, zuweilen auch etwas kugelförmig, doch immer das Hochaussehende vorherrschend; er ist 3 Zoll breit und 3 Zoll hoch, plattere Früchte sind auch etwas niedriger. Der schöne, langblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und steht oben auf der Kelchwölbung fast gleich auf; selten sitzt

Digitized by Google

er in einer merklichen Einsenkung, welche mit feinen Rippen wie eingeschnürt, und mit zusammengedrängten Fleischwärzchen besetzt ist. Über die Frucht ziehen sich 6 bis 10 feine Rippen, von denen keine so erhaben ist, daß sie die Form des Apfels bedeutend entstellte. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der fettigen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist anfänglich grünlichweiß, bei stark besonnten Früchten sieht man aber wenig davon, sondern die Sonnenseite ist mit einem dunkelglänzenden Carmoisinroth verwaschen, welches sich auch über die Schattenseite, aber schwächer werdend, verbreitet, worin die Grundfarbe in hellrötheren Streifen durchblickt, und vorzüglich um den Kelch sichtbar wird. Bei älteren Bäumen wird die Farbe dunkler, bei jüngeren hingegen sieht man mehr von der Grundfarbe durchscheinen. Punkte sind häufig, gelblich von Farbe, und weniger im dunklen Roth zu bemerken, auch findet man fast an jeder Frucht feine schwarze Fleckchen, selten aber wahre Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, mehr oder weniger rosenroth, je nachdem der Baum alt oder jung ist, fein, nicht übrig saftvoll, aber von angenehmem, erquickendem, fein säuerlichem, zuckerartigem Erdbeeren- oder Violengeschmack; auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist oft nicht calvillartig, und manchmal sogar geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten 5 bis 6 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, oder im December, und hält sich besonders von jungen Bäumen bis in den März, wo sie aber passirt ist.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, verlangt durchaus gut gebauten Boden, und einen warmen Stand, sonst wird er leicht krebsicht. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Johannisstamm; auch darf man den Apfel nicht zu früh pflücken, indem er alsdann zu sehr welkt.

Nr. 40. Schönebecks rother Wintercalville. II. R.

D. syst. Verz. S. 6.

Ein mittelmäßig großer, wohlschmeckender Winter-Tafelapfel. Die Form der Frucht ist hochaussehend, 2¾ Zoll breit, und oft auch eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche vielfach calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist oft 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung gelb, aber oft nur auf der Schattenseite sichtbar, indem ein glänzendes Blutroth den größern Theil der Frucht überzieht, welches nach der Schattenseite zu streifenartig erscheint. Die Punkte sind weitläufig vertheilt. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fein, saftvoll, ziemlich fest, und von einem gewürzhaften, ange-

Digitized by Google

nehmen, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 41. Der englische Calville. Der grüne Calville. II. R.

Chr. H. Wb. S. 28.

Ein ansehnlich großer, langer, um die Blume oder den Kelch gerippter Apfel, welcher mit Unrecht der grüne Calville genannt wird, indem er in der Reifzeit gelb ist. Die Sonnenseite ist sehr roth, und mit dunklerm Roth gestreift, dabei ist der übrige Theil der Frucht roth gesprengt. Über den Apfel laufen Rippen, auch findet man öfters Warzen und graue Flecken an der Schale. Das Fleisch ist zwar nicht zart, hat aber einen vortrefflichen Himbeergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis um Pfingsten.

Der Baum giebt keinen schönen Hochstamm, seine Äste sind hängend bis auf die Erde, weßhalb er besser ans Spalier paßt, doch ist er jährlich sehr tragbar.

Nr. 42. Der Tulpencalville. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 500.

Darf nicht mit dem schon beschriebenen Tulpencalville verwechselt werden, von welchem er sehr verschieden ist. Ein sehr schöner und schätzbarer Tafelapfel. Seine Gestalt ist walzenförmig, 3 Zoll breit und oft eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft stark erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung schönes Gelb, welches aber selten rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit sehr vielen, starken, glänzenden, dunkeln Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen stark getuscht. Die Punkte sind zahlreich und im Roth sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, und von einem angenehmen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den Winter durch.

Nr. 43. Der schwarzrothe platte Wintercalville. II. R.

D. syst. Verz. S. 1. Nr. 495.

Ein nur mittelmäßig großer, durch seine ausgezeichnet platte, fast käsförmige Gestalt leicht kenntlicher Apfel. Die Frucht ist platt, 2¾ bis 3 Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die sich auch über die Frucht hinziehen. Der kurze Stiel ist holzig, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der etwas zähen, fettigen Schale ist rundherum dunkelblutroth, welches auf der Sonnenseite ins Schwarze spielt. Die Punkte sind fein und zerstreut. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale und um den Kelch hellroth, fest, und von einem angenehmen, etwas alantartigen, süßen Weinge-

Digitized by Google

schmack. Das Kernhaus ist geschlossen. Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 44. Herzog Bernhard. I. R.

D. O. C. Nr. 38.

Diese vorzüglich schöne Winter-Tafelfrucht wurde in dem Garten des Herrn Bürgermeisters Johannes, in der Herzogl. Residenzstadt Meiningen, aufgefunden, und da mehre der dortigen Freunde der Obstkunde den Werth dieser Frucht erkannten, so widmeten sie selbige unterthänigst ihrem Durchlauchtigsten Landesherrn, und benannten sie demnach Herzog Bernhard.

Der Herr Haus-Intendant Rembde zu Meiningen hatte die Güte, mich mit dieser neuen, wahrscheinlich daselbst aus Samen entstandenen vorzüglichen Frucht bekannt zu machen, so wie ich auch der freundschaftlichen Güte des Herrn Regierungscanzellisten Fromm die Beschreibung des Baumes derselben verdanke, wofür ich beiden Herren sehr verbunden bin.

Ein ansehnlich großer, prachtvoller, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der mit Recht auch wegen seines Ananas ähnlichen Geschmackes seinem hohen Namen Ehre macht, und da er auch zugleich für die Wirthschaft sehr schätzbar ist, häufige Verbreitung verdient. Die Form der Frucht ist etwas hochaussehend, der Kugelform sich nähernd, und sanft gerippt. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt die Frucht etwas Weniges mehr ab, wodurch beide Wölbungen doch ziemlich merklich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der kleine, langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer bald flachen, häufiger aber tiefen, geräumigen, oder mit feinen Falten besetzten und eingeschnürten Einsenkung, aus welcher sich 6—8 calvillartige Erhabenheiten, doch nur flach erhaben über den Bauch hinziehen, wovon einige oft etwas stärker hervortreten, und die Rundung der Frucht verderben. Gewöhnlich ist auch eine Seite der Kelchfläche höher, als die andere. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, glatten Höhle, bis in welche sich die rothen Streifen der Schale noch erstrecken. Die Grundfarbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist grünlichgelb, zeitig schönes wachsartiges Gelb. Die Sonnenseite, so wie $\frac{2}{3}$ der Frucht ist mit dem schönsten Carminroth gestreift, oder vielmehr flammenartig getuscht, durch welches aber immer noch die Grundfarbe mehr oder weniger stark durchscheint. Nach der Schattenseite und Stielwölbung zu erscheinen diese Streifen kurz abgesetzt, und die Zwischenräume sind daselbst mit vielen feinen und starken, rothen Punkten wie angespritzt; am deutlichsten zeigen sich aber die Streifen an der Stielwölbung, wo sie sich selbst bis in die Stielhöhle hinziehen. Wahre Punkte findet man nicht an dieser Frucht, es sey denn, daß man

Digitized by Google

die Grundfarbe, welche durch die Röthe fleckenähnlich durchscheint, dafür gelten lassen will.

Als charakteristisches Kennzeichen dieses Apfels verdienen vor Allem die fein en, erhabenen Streifen an der Schale, welche gleich einer Naht vom Kelch bis zum Stiel übers Kreuz hinlaufen, und den Apfel in 4 Theile, oder nur in 2 Hälften, ja manche aber auch nur in 3 Theile theilen, angeführt zu werden. Diese Naht hat Ähnlichkeit mit der einer in Form gepreßten Papiermaché-Frucht, deren beide Hälften wieder zusammengesetzt worden sind, wobei ein ähnlicher Rand entsteht. Bei manchen Früchten ist dieser Rand oder diese Naht weniger stark und sichtbar wie bei Andern, ja bei manchen oft nur durch einen starken rothen Streifen angedeutet. Das Fleisch ist weiß, zart, mürbe, nicht übrig saftig, und von einem stark himbeerartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, daher der Frucht mit Recht der Name Ananasapfel, wie er früher benannt wurde, ertheilt werden konnte. Die Frucht riecht in ihrer Zeitigung stark violenartig. Das Kernhaus ist nicht allzugroß, ziemlich geschlossen, mit einer grünlichen Ader umzogen. Die Kammern sind flach, und enthalten nur wenige, kleine, schwarzbraune Kerne, die Kelchröhre geht schmal bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zu Ende Februars.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird jedoch nicht sehr groß; er trägt seine Äste etwas abstehend und ähnelt darin dem Borsdorfer, und wegen großer Fruchtbarkeit derselben hängen sie sich gern etwas herab. Die starken Sommertriebe sind mit vieler schmutzig grauer Wolle bedeckt, auf der Sonnenseite mit einem starken Silberhäutchen belegt, dunkelbraunroth und mit einigen weißen Punkten besetzt. Verdient als vorzügliche Frucht für Tafel und Wirthschaft die häufigste Anpflanzung.

Nr. 45. Der weiße Wintercalville. La Calville blanche d'hiver. I. R.

D. II. H. S. 12. Chr. Hd. S. 30. T. O. G. V. B. S. 18. Taf. 1.

Dieser berühmte Apfel führt mehre Namen, und ist in verschiedenen Gegenden Deutschlands als französischer Quittenapfel, weißer Erd- oder Himbeerapfel, gewöhnlich aber bei uns in Thüringen als weißer Cardinal bekannt. Unstreitig ist der weiße Wintercalville, schon nach seiner Form, ein Muster eines schönen Apfels; was ihn aber noch mehr empfiehlt, ist sein herrlicher, aromatischer Geschmack, welcher sich bis ins Frühjahr gut erhält, und nur von wenigen andern Äpfeln übertroffen wird. Seine Form ist reincalvillartig, das Muster aller Kantäpfel, stumpfkegelförmig; auf Hochstamm in gut gebautem Lande wird derselbe $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch; am Spalier erzogen, wird er noch größer. Der starke spitzblätterige Kelch sitzt geschlossen, und in die Höhe stehend, in einer tiefen, mit 5 gebogenen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich regelmäßig und stark erha-

Digitized by Google

den bis zur Stielhöhle hinziehen, zwischen welchen noch andere, aber flachere Erhabenheiten hinlaufen, und die Form des Apfels ausfüllen, wodurch die Rundung der Frucht erhalten wird. Der bald kurze, bald längere Stiel steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, am Baume bedufteten Schale ist ein blasses Strohgelb, das auf dem Lager schönes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist bei der ächten französischen Sorte sanft hellroth, verwaschen, oder nur mit carmoisinrothen Flecken, die einen braunen Mittelpunkt haben, besetzt; und dieses sind die schmackhaftesten Früchte. Fast an jeder Frucht findet man bräunliche, mit weißgrau eingefaßte Rostflecken, besonders an den auf Hochstämmen erwachsenen, welche aber dagegen bei den am Spalier erzogenen öfters fehlen. Das feinkörnichte Fleisch ist weißlichgelb, locker, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, erquickenden, erhaben zuckerartigen, gewürzhaften Geschmack, welcher von der Beurré gris oder grauen Butterbirne etwas Ähnliches hat; auch riecht die Frucht sehr angenehm quittenartig. Das Kernhaus ist sehr groß, enthält aber wenige und oft taube Kerne; die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Der Apfel zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer, wo er aber an seiner Güte verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt seine Äste stark abstehend vom Hauptstamme, und bildet eine flach gewölbte Krone; trägt aber auf Hochstamm erzogen nicht so reichliche und schöne Früchte, als am Spalier auf Wildling veredelt. Der Baum verlangt durchaus einen guten und fruchtbaren Boden und warmen Stand; außerdem werden seine Früchte nicht so vollkommen und schmackhaft; auch ist er dann nicht so sehr dem Krebs unterworfen.

Nr. 46. Der gestreifte rothe Ostercalville. De roode Paasch-Appel. II. R.

D. XXI. H.. S. 14.

Stammt aus dem Haag, und ist vielleicht eine Kernfrucht neuerer Zeit.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, später, oft sehr haltbarer Winterapfel für die Tafel, wie auch für die Küche. Seine Gestalt ist bisweilen etwas walzenförmig, gewöhnlich aber bloß stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flach abrundet, und dadurch breit aufsitzt. Nach dem Kelche hin nehmen die walzenförmigen Früchte nur wenig, bei den stumpfzugespitzten aber stark ab, und bilden eine stumpfzugespitzte Fläche. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, und bald $\frac{1}{4}$, bald auch $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der kurzblätterige, oft fehlerhafte Kelch ist nur halb, bald mehr offen, und sitzt in einer ansehnlichen, oft recht tiefen, mit vielen Falten und feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich schön calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist

Digitized by Google

gelbgrün, in der vollen Reife hellgelb, wovon aber bei freihängenden Früchten gar nichts zu sehen ist, denn ein helles, blutartiges Roth überzieht die ganze Frucht, das auf der Schattenseite nur trüber und bleicher wird. Auf der Sonnenseite und um den Stiel herum sieht man nur schwache, kurze Carmoisinstreifen, die aber nicht sehr in die Augen fallen. Beschattete Früchte sind auf der einen Seite hellgelb, oder die Grundfarbe schillert durch ein sanftes Roth hindurch. Die Punkte sind kaum bemerkbar, weitläufig vertheilt, sehr fein, und nur auf der Sonnenseite deutlich. Das Fleisch ist fein, weiß, markicht, saftvoll, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, himbeerartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, aber wenig offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf die Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis um Johannis.

Der Baum wächst lebhaft, ist an seinem schönen, glänzenden, grasgrünen Laub kenntlich, belaubt sich stark, und bildet eine etwas flach gewölbte Krone, welche bald und reichlich trägt. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 47. Der holländische rothe Wintercalville. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 7.

Ein recht niedlicher, mittelmäßig großer, schön geformter, recht haltbarer Winter-Tafelapfel. Seine Form ist hochausſehend zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich halbkugelförmig nach dem Stiel zu wölbt. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab, und bildet eine stark abgestumpfte Spitze, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. Eine Frucht von gewöhnlicher Größe ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und oft kaum $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der schöne, grüne, feingespitzte Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten und Rippchen besetzten Einsenkung, von denen mehre deutlich und calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige, dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes, gelbliches Hellgrün (Seladon), das erst spät im Winter etwas hellgelber wird, wobei aber die ganze Sonnenseite mit einer angenehmen Blutröthe leicht verwaschen ist, die jedoch da, wo ein Blatt aufliegt, gänzlich fehlt. Die Punkte sind undeutlich, nicht zahlreich und fein, auch sind andere Abzeichen selten. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, saftreich, fest, doch im Kauen ziemlich markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas rosenartigen, fein zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind auffallend weit, bilden eine Herzform, und enthalten viele, sehr starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht schmal-cylinderförmig

Digitized by Google

bis auf's Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr wohlschmeckend.

Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Fruchtholz an, scheint jedoch nur mittelmäßig groß zu werden. Seine Äste stehen etwas stark vom Stamm ab, und bilden eine breite Krone. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Zweite Ordnung.

Schlotteräpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind wie die Calvillen gerippt.
2. Fühlen sich nie fettig an.
3. Sind nie mit Duft angelaufen.
4. Sind von Form platt, conischwalzenförmig oder zugespitzt.
5. Haben keinen aromatischen, sondern süßlichen oder säuerlichen Geschmack.
6. Haben ein körniges, lockeres, meistens gröbliches Fleisch, und ein großes, nicht geschlossenes Kernhaus.

Die Äpfel dieser Ordnung sind mehrentheils groß; obgleich darunter nur wenige eigentliche Tafeläpfel gehören, so sind sie doch hauptsächlich für den Landmann sehr schätzbar, und bei diesem wegen ihres weinsäuerlichen Geschmackes beliebt. Die walzenförmigen Früchte werden häufig Bouteillen- oder Faßäpfel genannt, die zugespitzten aber Schafsnasen und die platten Breitlinge; unter welchen Namen sie auf dem Obstmarkte am häufigsten vorkommen. Die Schlotteräpfel verlangen, wie die Calvillen, einen guten, fruchtbaren Boden, und einen vor Winden geschützten Stand, indem sie wegen ihrer Größe sehr leicht vor ihrer Reife vom Baume abgeworfen werden.

Auch den Versuch des Herrn Landkammerrath Walz, die Kantäpfel nach einer von dem Diel'schen System abweichenden Anordnung einzutheilen, halte ich für geeignet, zum Vergleich mit dem Diel'schen System, eben so wie bei den Calvillen, als der Wissenschaft der Obstkunde förderlich, hier einzuschalten.

Schlotteräpfel, Malus Christii *).

Schlotter- oder Eckäpfel sind Kantäpfel mit einem weichen oder festen, etwas grobkörnichten Fleisch und einem weinsüßen oder wein-

*) Dem Herrn Oberpfarrer Christ zu Kronenberg an der Höhe zu Ehren also benannt.

Digitized by Google

säuerlichen, nur selten etwas balsamischen oder gewürzhaften Geschmack. Sie unterscheiden sich von den ähnlichen Calvillen und Bastardcalvillen (Gulderlingen) durch den ihnen fehlenden balsamischen oder gewürzhaften Geschmack, und von den ihnen im Range gleich stehenden Rambours durch die erhabenen Rippen oder Kanten, die vom Kelche bis zum Stiel über die ganze Frucht herablaufen und derselben ein eckiges Ansehen geben, so wie durch das sehr weite und offene Kernhaus.

Die Schlotteräpfel scheinen ächt deutschen Ursprungs zu seyn, indem man häufig sehr große, über 100 Jahr alte Bäume in den Gärten der Landleute findet, von welchen sie wegen ansehnlicher Größe der Frucht und großen Tragbarkeit der Bäume, auch weil sie dem Welken nicht unterworfen, sehr geschätzt sind. In Sachsen werden sie wegen ihrer Form Eckäpfel, und wegen ihres großen Kernhauses, in welchem die Kerne beim Schütteln klappern, Klapperäpfel genannt.

Die Gestalt der Schlotteräpfel ist sehr veränderlich, meistens sind sie gegen den Kelch zugespitzt oder conisch; doch findet man auch plattgedrückte, kugelrunde und länglichwalzenförmige, oder gegen den Stiel sich allmählich verdünnende, fast zapfenförmige Früchte, die sich aber alle durch stark hervortretende Ecken oder Kanten, welche vom Kelch bis zur Stielhöhle hinlaufen, so wie auch durch das auffallend große, ganz offene Kernhaus auszeichnen, an welchem die Seitenwände der Kammern zuweilen ganz fehlen. In der Regel sind es große Äpfel, die, wenn ihnen die Rippen fehlten, zu der Familie der Rambours gezählt werden müßten.

Die Kelchröhre ist gewöhnlich breit kegelförmig, und läuft in der Regel nicht ganz bis auf das Kernhaus herab, wodurch sie sich von der Classe der Calvillen unterscheiden, bei welchen die Kelchröhre gewöhnlich bis an das Kernhaus geht, wodurch so häufig das Faulen der Calvillen von innen heraus veranlaßt wird.

Der Herr Geheimerath Diel führt als besondere Kennzeichen der Schlotteräpfel, wie schon erwähnt, an:

1) fühlen sich nie fettig an;
2) sind nie mit Duft belaufen;

da aber viele von ihm selbst mit diesen Eigenschaften begabten Schlotteräpfel in seinen systematischen Beschreibungen angeführt werden, welche am Baume bedustet sind, oder auf dem Lager eine fettige Schale bekommen, wie z. B. der fränkische Nonnenapfel, die rothe Walze, welche bedustet sind, ferner der Schloßapfel, der gestreifte Imperial und der Schweizer-Schlotterapfel, deren Schale auf dem Lager wirklich fettig wird, so hat der Herr Landkammerrath Waiz diese Merkmale nächst der Form der Früchte zwar mit zu seinen Unterabtheilungen benutzt, doch ohne sie gerade als wesentliche Merkmale zur Unterscheidung der Schlotteräpfel von anderen Äpfelfamilien anzuerkennen. Nach dem Diel'schen System bilden die Schlotteräpfel die 2. Ordnung der ersten Classe der Kantäpfel, sie stehen zwischen den ächten Calvillen und den Bastardcalvillen (Gulderlingen), und unterscheiden sich nach

Digitized by Google

ihren Formen in platte, conische, walzenförmige oder zugespitzte. Nach dem mehr ausgeführten Systeme des Herrn Landkammerrath Waiz bilden sie die dritte Classe der Kantäpfel, und stehen der Classe der Rambours parallel gegenüber, da nach ihm die Rambours mit großem offnen Kernhause, und mit vom Kelch bis zur Stielwölbung mit Rippen versehenen Früchten, Schlotteräpfel sind.

Die Schlotteräpfel sind nach diesem neuen System in 3 ziemlich natürliche Familien eingetheilt, nämlich:

1) in Breitlinge mit plattrunden, mehr breiten, als hohen Früchten,
2) in Schafnasen mit unten bauchig runden, gegen den Kelch ungleich zugespitzten Früchten, und
3) in Faßäpfel mit länglichen, in der Mitte bauchigen, gegen den Stiel, so wie gegen den Kelch abnehmenden Früchten.

Viele der vorhandenen Schlotteräpfel sind noch nicht beschrieben, da sie sich mehr durch ihre Größe und Gestalt, als durch reellen Werth auszeichnen, und sich mehr für die Wirthschaft, als für die Tafel eignen.

Die Bäume der Schlotteräpfel haben größtentheils einen viel kräftigern Wuchs, als die der andern Kantäpfel; sie werden stark und hoch, und erreichen oft ein Alter von mehr als 100 Jahren. Sie sind weniger eigensinnig auf Stand und Boden, als die Calvillen, kommen auf schlechterem Boden gut fort, sind weniger den Krankheiten ihrer Anverwandten unterworfen, und tragen jährlich, doch selten reichlich.

Die Blätter der Schlotteräpfelbäume sind groß, ziemlich stark gezahnt, unten weniger wollicht, als bei den andern Kantäpfeln; die Augenträger stehen gewöhnlich stark vor und sind stark gerippt. Die Schlotteräpfel vertragen den Schnitt nicht gut, verwildern dadurch, taugen daher weniger zu Zwergbäumen, und sollten nur eigentlich zu Hochstämmen erzogen werden.

Schlotteräpfel.

1. Ordnung. Mit Früchten, die nicht länger, als breit sind.

A. Mit platten, großen Früchten.
   a) Herbstäpfel.
   b) Winteräpfel.

B. Mit kugelrunden Früchten.

C. Mit gegen den Kelch zugespitzten Früchten.
   a) Herbstäpfel.
      aa) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, und in einer tiefen Einsenkung sitzendem, fein wollichtem, geschlossenem Kelche.
      ab) Mit nicht fettig werdender Schale und halb offnem Kelche.
   b) Winteräpfel.

Digitized by Google

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
bc) Mit nicht fettig werdender Schale.
α) Mit halb offnem Kelche.
β) Mit geschlossenem Kelche, und vielen dicken, kleinen Kernen.
γ) Mit geschlossenem Kelche und wenig vollkommenen Kernen.
αα) Mit durch ein Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und citronengelben, carmoisinroth gestreiften Früchten.
αβ) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

2. Ordnung. Mit Früchten, die so hoch, oder höher, als breit sind.

A. Mit kegelförmigen Früchten.
a) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
b) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.
bb) Sommeräpfel.
bc) Herbstäpfel.
bd) Winteräpfel.
α) Mit fast ganz rothen, nur auf der Schattenseite etwas gelblichen, fast geruchlosen, weinkernichten Früchten.
β) Mit gelben, einfarbigen, oder auf der Sonnenseite rothgeflammten oder gestreiften Früchten.
ββ) Mit vielkerniger Frucht.
βγ) Mit wenig Kernen in der Frucht.
B. Mit verkehrt kegelförmigen Früchten, die von dem Kelch gegen den Stiel kegelförmig zugespitzt sind.
C. Mit walzenförmigen Früchten.
a) Sommer- und Herbstäpfel.
b) Winteräpfel.
bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
bc) Mit nicht fettig werdender Schale.
α) Rothe Früchte, die ganz roth gefärbt sind, oder bei denen nur auf der Schattenseite etwas von der Grundfarbe sichtbar ist.
β) Gelbe oder bunte Äpfel; mit citronengelben, oder auf der Sonnenseite gerötheten oder gestreiften Früchten und geschlossenem Kelche.
ββ) Mit vielkernigem Kernhaus und lederartigen, feingeaderten Blättern.
βγ) Mit wenigkernigem Kernhaus.

Nach diesen Merkmalen sind nun die bis jetzt bekannten und beschriebenen Schlotteräpfel in ihre 2 Ordnungen und Unterabtheilungen folgendermaßen untergebracht.

Digitized by Google

1. Ordnung. Früchte, die nicht länger, als breit sind.

A. Mit platten, großen Früchten.

a) Herbstäpfel (die im October zeitigen), mit bis zum Kernhaus herabgehender Kelchröhre und weißwollichten Augen.

1. **Malus Christii mitraeformis**, mitraförmiger Schlotterapfel.
   Diel. Bischofsmütze, La Mitre. V. H. S. 32.
2. **Malus Christii Prygomelon**, goldgelber Schlotterapfel.
   D. Gestreifter Bachapfel. I. H. S. 78.

b) Winteräpfel (zeitigen im December und dauern bis in den Sommer). Die spitzige Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab, und der halb offene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung.

* **Malus Christii atro purpureus**, unterscheidet sich von Nr. 4. durch schwärzlich wollichte Augen, da jener glatte Augen hat.

3. **Malus Christii succosus**, saftiger Schlotterapfel.
   D. Stanislaus. 2. B. N. A. S. 17.
4. **Malus Christii inodorus**, geruchloser Schlotterapfel.
   D. Der Staroſt. 2. B. N. A. S. 12.

B. Mit kugelrunden Früchten.

5) **Malus Christii virescens**, grünlicher Schlotterapfel.
   Der Schmeckvolle. Christ Pomol. 1. S. 371.
6. **Malus Christii tricolor**, dreifarbiger Schlotterapfel.
   D. Papageiapfel. VIII. H. S. 19.
7. **Malus Christii fuscus**, braunrother Schlotterapfel.
   D. Das Ochsenherz. X. H. S. 11.

C. Mit gegen die Blume zugespitzten Früchten.

a) Herbstäpfel, zeitigen im October und halten sich nicht bis über Weihnachten.

aa) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, und in einer tiefen Einsenkung sitzendem, geschlossenem Kelche.

8. **Malus Christii unicolor**, einfarbiger Schlotterapfel.
   D. Gelber englischer Carolin. VII. H. S. 21.
9. **Malus Christii pulcher**, schöner Schlotterapfel.
   D. Matthäusapfel. VII. H. S. 39.

ab) Mit nicht fettig werdender Schale und halboffenem Kelche.

10. **Malus Christii obscurus**, düsterer Schlotterapfel.
    D. Großer brauner Lolchapfel. VII. H. S. 33.
    Bemerk. Oft finden sich auch walzenförmige, auch zuweilen nur blutrothe Früchte in dieser Abtheilung.
11. **Malus Christii rufus**, rothgelber Schlotterapfel.
    D. Die Rothfeder. IV. H. S. 23.

b) Winteräpfel, zeitigen vom November und dauern den ganzen Winter hindurch.

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

Digitized by Google

12. **Malus Christii rotundifolius**, rundblättriger Schlotterapfel.
D. Malecarle. XXI. H. S. 35.
Bemerk. Dieser, so wie der einfarbige, der schöne, der fettige, der Imperial- und der Schweizer-Schlotterapfel, machen eine Ausnahme von dem ersten Kennzeichen, welches Diel zur Charakteristik seiner Schlotteräpfel aufstellt, wo er sagt: fühlen sich nie fettig an.

bc) Mit nicht fettig werdender Schale.

α) Mit halboffnem Kelche.

13. **Malus Christii grandidentatus**, großgezähnter Schlotterapfel.
D. Credes großer Wilhelmsapfel. XXI. H. S. 20.

β) Mit geschlossenem Kelche und vielen dicken, kleinen Kernen.

14. **Malus Christii decipiens**, täuschender Schlotterapfel.
D. Vexirapfel. III. H. S. 27.

15. **Malus Christii carbonarius**, schwärzlicher Schlotterapfel.
D. Zigeunerapfel, Calville noire. V. H. S. 9.

γ) Mit geschlossenem Kelche und wenigen vollkommenen Kernen.

αα) Mit durch ein Silberhäutchen belegten Sommertrieben und citronengelben, carmoisinroth gestreiften Früchten.

16. **Malus Christii latifolius**, breitblättriger Schlotterapfel.
D. Großer gestreifter Paulsapfel. VII. H. S. 27.

17. **Malus Christii durabilis**, haltbarer Schlotterapfel.
D. Polnischer gestreifter Weinapfel. XI. H. S. 13.

18. **Malus Christii fastuosus**, prächtiger Schlotterapfel.
D. Catalonier. XXI. H. S. 41.

αβ) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

19. **Malus Christii heptagonus**, siebeneckiger Schlotterapfel.
D. Türkencalville. II. H. S. 18.

20. **Malus Christii stellatus**, gestirnter Schlotterapfel.
D. Sterncalville. V. H. S. 27.

2. Ordnung. Früchte, die so hoch, oder höher, als breit sind.

A. Mit kegelförmigen Früchten.
(Früchte, die von einer breiten Basis allmählich nach dem Kelche zu abnehmen und sich gegen oben zuspitzen).

a) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

21. **Malus Christii pinguis**, fettiger Schlotterapfel.
D. Der Schloßapfel. VII. H. S. 49.

22. **Malus Christii imperialis**, Imperial-Schlotterapfel.
D. Der gestreifte Imperial, großer gestreifter Kaiserapfel. I. B. N. A. S. 3.
Bemerk. Dürfte wegen seines gewürzhaften Geschmackes wohl zu den Bastardcalvillen gerechnet werden.

b) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

Digitized by Google

bb) Sommeräpfel.

23. **Malus Christii praecox**, frühreifender Schlotterapfel.
D. Weißer Sommergewürzapfel. III. H. S. 22.

bc) Herbstäpfel.

24. **Malus Christii parabolicus**, paraboliſcher Schlotterapfel.
D. Herbſtglockenapfel. IV. H. S. 13.

25. **Malus Christii polyspermus**, vielkerniger Schlotterapfel.
D. Fränkiſcher Nonnenapfel. VII. H. S. 44.

26. **Malus Christii dulcis**, ſüßer Schlotterapfel.
D. Lederſüßling. III. H. S. 31.

bd) Winteräpfel.

α) Mit faſt ganz rothgefärbten, und nur auf der Schattenſeite etwas gelblichen, faſt geruchloſen, weinkernichten Früchten.

27. **Malus Christii anglicus**, engliſcher Schlotterapfel.
D. Ruſſet aus Norfolk. XII. H. S. 8.

28. **Malus Christii maximus**, größter Schlotterapfel.
D. Großer rother Raſſelapfel. IV. H. S. 42.

β) Mit gelben, einfarbigen, oder auf der Sonnenſeite rothgeflammten oder geſtreiften Früchten.

ββ) Mit vielkerniger Frucht.

29. **Malus Christii vinosus**, weinſäuerlicher Schlotterapfel.
D. Weiße Winterſchafsnaſe. IV. H. S. 20.

30. **Malus Christii aureus**, goldfarbiger Schlotterapfel.
D. Gelber ſüßer Sprickelsapfel. IX. H. S. 27.

31. **Malus Christii regalis**, königlicher Schlotterapfel.
D. Süßer Königsapfel. XIII. H. S. 8.

32. **Malus Christii aromaticus**, gewürzhafter Schlotterapfel.
D. Alantapfel. III. H. S. 59.

βγ) Mit wenigen vollkommenen Kernen verſehene Früchte.

33. **Malus Christii flammeus**, geflammter Schlotterapfel.
D. Engliſcher Königsapfel. I. H. S. 74.

34. **Malus Christii fragrans**, ſtark duftender Schlotterapfel.
D. Pallasapfel. VI. H. S. 14.

35. **Malus Christii viridis**, grüner Schlotterapfel.
D. Weinmanns Grünecke. XXI. H. S. 30.

B. Mit verkehrtkegelförmigen Früchten, die von dem Kelch gegen den Stiel kegelförmig zugeſpitzt ſind.

36. **Malus Christii piriformis**, birnförmiger Schlotterapfel.
D. Bouteillenapfel. IV. H. S. 36.

C. Mit walzenförmigen Früchten.

a) Sommer- und Herbſtäpfel, die vom September bis höchſtens Weihnachten dauern.

37. **Malus Christii aestivalis**, Sommer-Schlotterapfel.
D. Schlotterapfel van der Flees. V. H. S. 36.

38. **Malus Christii cordifolius**, herzblättriger Schlotterapfel.

Digitized by Google

D. Münchhausens gestreifter Glockenapfel. XII. H. S. 13.

39. **Malus Christii cylindricus**, walzenförmiger Schlotterapfel.
D. Gelbe gestreifte Schafsnase. II. H. S. 22.

40. **Malus Christii versicolor**, bunter Schlotterapfel.
D. Bunter Langhans. IV. H. S. 28.

b) Winteräpfel, die vom November bis ins Frühjahr dauern.

bb) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

41. **Malus Christii helveticus**, Schweizer-Schlotterapfel.
D. Schweizer-Schlotterbirnapfel. I. B. S. 12.

bc) Mit nicht fettig werdender Schale.

α) Rothe Äpfel, die ganz roth gefärbt sind, oder bei denen nur auf der Schattenseite etwas von der Grundfarbe sichtbar ist. (**Malus Christii obconicus**).

42. **Malus Christii rhenanus**, rheinischer Schlotterapfel.
D. Die rothe Schafsnase. II. H. S. 34.

43. **Malus Christii atropurpureus**, purpurrother Schlotterapfel.
D. Winterpostoph. VII. H. S. 24.

44. **Malus Christii retusus**, abgestutzter Schlotterapfel.
D. Die rothe Walze, le Rouleau. IV. H. S. 33. Ist mit Duft belaufen.

β) Gelbe oder bunte Äpfel, mit citronengelben, oder auf der Sonnenseite gerötheten oder gestreiften Früchten und geschlossenem Kelche.

ββ) Mit vielkernigem Kernhaus und lederartigen, fein geaderten Blättern.

45. **Malus Christii doliiformis**, faßähnlicher Schlotterapfel.
D. Faßapfel. XXI. H. S. 25.

45. **Malus Christii parvifolius**, kleinblättriger Schlotterapfel.
D. Horsetts-Schlotterapfel. XI. H. S. 8.

47. **Malus Christii citrinus**, citronengelber Schlotterapfel.
D. Cornelis großer, gelber Rasselapfel. II. H. S. 3.

βγ) Mit wenig kernigem Kernhaus.

48. **Malus Christii speciosus**, prachtvoller Schlotterapfel.
D. Der Markgraf. VIII. H. S. 14.

49. **Malus Christii Berolinensis**, Berliner Schlotterapfel.
D. Berliner Schafsnase, **Pomme de Berlin.**

Nach diesem neuen System sind also die Schlotteräpfel in 2 Ordnungen nach ihren Formen eingetheilt. Die Unterabtheilungen einer jeden Ordnung zerfallen in 3 Geschlechter: Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte, welche nach Beschaffenheit ihrer Schale, welche auf dem Lager fettig- oder nicht fettig wird, so wie nach ihren Formen in platte, und gegen den Kelch zugespitzte Früchte eingetheilt werden.

Digitized by Google

Auch die Beschaffenheit des Kelches, des Kernhauses und der Sommertriebe, ja selbst die Farbe der Früchte gibt Abstufungen in diesem System, welche die Erkennung einer Frucht gar sehr befördern, und zu deren sicherem Bestimmung mit behülflich sind.

Nr. 48. Der Sommerpostoph. Postophe d'été. III. R.

Chr. H. Wb. S. 73.

Diese Frucht ist etwas kleiner, als der Winterpostoph, und von Form ganz calvillartig. Der Kelch steht in einer ziemlich großen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist lang, und an seinem Ende dick. Die Farbe der Schale ist hellroth. Das Fleisch ist körnicht, unter der Schale etwas röthlich, zumal wenn die Frucht auf alten Bäumen erwachsen ist, und gleicht in Saft und Geschmack den Calvillen. Das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Kammern. Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 49. Der rothgestreifte Schlotterapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 102. T. O. S. XXI. B. S. 223. Taf. 18.

Dieser schöne und vortreffliche Herbstapfel ist sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft gleich schätzbar. Hier in Thüringen ist er auch unter dem Namen Ananasapfel bekannt. Seine Gestalt ist ist länglich-walzenförmig, fast wie der später vorkommende walzenförmige Schlotterapfel, mit welchem er leicht verwechselt werden kann, und sich nur durch frühere Reife, weniger Größe, und vorzüglichere Güte von jenem unterscheidet. Die Frucht ist hochaussehend, walzenförmig, häufig breit gedrückt, und läuft nach dem Kelch etwas abnehmend kegelförmig zu. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 3¼ bis 4 Zoll lang. Der kleine, halbgeschlossene, grünblättrige Kelch sitzt bald in einer flachen, bald tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen gewöhnlich 4 flache, beulenartige Erhabenheiten breitkantig über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben, dagegen giebt es auch wieder viele fast ganz runde, schön geformte Früchte, welche die Gestalt einer länglichen Walze haben. Der sehr dünne, fast 1 Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, engen, mit Rost gefütterten Höhle, und zieht sich durch das Fleisch fast bis in das Kernhaus hinauf. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, später grünlichgelb, die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht ist mit schönen, kurz abgesetzten Carminstreifen gezeichnet, welche häufig in einander fließen, und wozwischen noch schön roth punctirt ist. Nach der Schattenseite zu werden diese Streifen und Punkte schwächer, und verlieren sich wie marmorirt aussehend. Wahre Punkte sind selten, und nicht deutlich zu sehen. Das Fleisch ist weiß, marklicht, locker und saftreich, und

Digitized by Google

von einem sehr angenehmen, erdbeerartigen Zuckergeschmack, auch riecht der Apfel in der Zeitigung stark melonenartig. Das Kernhaus ist länglich, ganz offen, die Kammern sind weit, geräumig, und enthalten nur wenige, runde, braune Kerne, die beim Schütteln der Frucht in den Kammern rasseln; oft fehlen diese aber auch gänzlich. Die Kelchröhre geht selten bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, und hält sich 3 bis 4 Wochen, wird aber dann stippig im Fleisch.

Der Baum wird ziemlich stark, wächst gut in die Höhe, und bildet eine lichte, doch schön belaubte Krone. Die Äste stehen etwas ab, hängen sich auch gern, und tragen bald und ziemlich reichlich. Der Blattstiel hat feine Afterblätter. Verdient in geschlossenen Gärten und in guten Boden häufige Anpflanzung; bei schlechtem Stand wird der Baum sehr leicht krebsig.

Nr. 50. Der Schlotterapfel van der Flees. Calville van der Flees. II. R.

D. V. Heft. S. 86.

Von Benndorf am Rhein.

Ein ansehnlich großer, schöner, wegen seiner frühen Reife recht schätzbarer Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch in die Wirthschaft gleich gut. Er gehört unter die Familie der Schafsnasen, seine Form ist walzenförmig, der Bauch etwas erhaben, sitzt mehr nach unten, und nimmt nach dem Stiel hin stark ab, woselbst er sich zu einer kleinen Fläche abwölbt, auf welcher der Apfel nicht stehen kann. Nach dem Kelch hingegen nimmt er sanft und stumpf kegelförmig ab, so daß beide Wölbungen sich ziemlich gleich werden. Eine vollkommene Frucht, nach der Manger'schen Classification wahrhaft paraboliſch, ist 3 bis 3¼ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der kleine, weißwollichte, lange grünbleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die sich rippenartig erheben, und als breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Diese Erhabenheiten arten aber oft in flache Wulste aus, und entstellen die Rundung, wodurch die Frucht oft wie breitgedrückt aussieht. Der sehr dünne Stiel ist bald kurz, bald ½ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen und glatten Höhle. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes Hellgrün, zeitig schönes Citrongelb, die Sonnenseite ist mit einzelnen, kurz abgesetzten, hellen Carminstreifen, vom Kelch bis zur Stielhöhle, besetzt, wozwischen noch leicht punctirt. Diese Streifen laufen nur blässer von Farbe um die ganze Frucht herum, und sind nur bei beschatteten Früchten seltener und schwächer. Punkte und andere Abzeichen findet man gar nicht an dieser Frucht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, vollsaftig, markicht, und von einem sehr angenehmen, erhabenen, violen- oder alantartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist sehr groß, eiförmig, sitzt in der Mitte; die Kammern sind unregelmäßig, und enthalten nur

Digitized by Google

wenig Kerne, die im Apfel rasseln, sobald dieser geschüttelt wird; die Kelchröhre geht flach fast bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 4 Wochen, wird aber alsdann fade; sie muß am Baum zeitigen, sonst fehlt ihr das Gewürz.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste etwas unordentlich und abstehend, sie hängen sich gern herabwärts, ist aber recht fruchtbar.

Nr. 51. Der Amtmannsapfel. III. R.

A. T. G. Mai 1806. S. 200. Taf. 15 b.

Dieser große und schöne Klapperapfel wird häufig in Holstein angetroffen; der Herr Pfarrer Sickler erhielt die Pfropfreiser von Kiel; in Dänemark habe ich ihn selber häufig auf dem Lande gefunden, woselbst er als ein guter Wirthschaftsapfel geschätzt wird. Die Frucht hat eine etwas walzenförmige Gestalt, doch giebt es auch etwas mehr platt gedrückte, seine größte Breite fällt etwas unter die Mitte, von wo aus er nach dem Stiel zu etwas abnimmt und sich ziemlich platt zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er mehr ab, und läuft kurz abgestumpft zu. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll und 11 Linien breit und 3 Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch sitzt in einer ansehnlichen, mit starken Falten umgebenen, ziemlich tiefen Einsenkung, aus welcher sich ansehnliche Erhöhungen bis über die Hälfte der Frucht hin erstrecken, und deren Rundung unegal machen. Der mittelmäßig starke Stiel, welcher nur wenig hervorragt, steht in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite ist er sanft geröthet, doch besteht diese Röthe meist nur in enge nebeneinanderstehenden, feinen Pünktchen, unter welchen sich hier und da größere, auch oft kurze Striche befinden, welche dunkler von Farbe sind. Die Kernkammern sind hoch und offen, und gehen im Umfange der Frucht tief in das Fleisch, so daß man bei einigen, wenn man sie gegen das Licht hält, durch die den Apfel deckende Schale die Kernkammern sehen kann, was man sonst noch bei keinem andern Apfel bemerkt hat. Das Fleisch ist weiß und locker, hat ziemlichen Saft, und einen angenehm säuerlichen, anziehenden Geschmack, welcher ihn zwar nicht zum Tafelapfel, doch aber noch immer zu einem guten Wirthschaftsapfel erhebt. Das Kernhaus ist groß, länglich; die Kammern sind offen, gehen tief in das Fleisch, so daß man sie oft durch die Schale sehen kann, sie enthalten aber nur wenig Kerne, die eine walzenförmige Gestalt haben. Die starke Kelchröhre geht bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im September, dauert nur 3 bis 4 Wochen, worauf sie mulbig wird.

Der Baum wächst lebhaft, wird mittelmäßig stark und bildet eine platte, kugelförmige Krone. Die Zweige sind lang und schwankend, setzen bald Fruchtholz an und liefern reichliche Erndten. Eine gute Frucht für den Landmann.

Digitized by Google

Nr. 52. Der gelbe englische Carolin. Caroline d'Angleterre. III. R.

D. VII. H. S. 21.

Stammt von Harlem, und mag wohl auch eine holländische Frucht seyn.

Ein äußerst großer, auf Zwerg oft ungeheuerer, sehr schöner einfarbiger Septemberapfel, der für den rohen Genuß zu säuerlich, dagegen für die Wirthschaft sehr schätzbar ist. Seine Form ist vollkommen calvillartig, und nur die Beschaffenheit seines gröberen Fleisches versetzt ihn unter die Schlotteräpfel. Der Bauch sitzt stark unten nach dem Stiel hin, um den er sich breit und plattrund zuwölbt; nach dem Kelch zu nimmt er sehr stark ab und bildet eine schnauzenförmiggestaltete, abgestumpfte Spitze, wodurch sich beide Wölbungen sehr ungleich werden und die Frucht leicht erkennbar wird. Eine vollkommene Frucht wird selbst auf Hochstamm $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll breit und 4 bis $4\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der ziemlich langgespitzte, weißwollichte, geschlossene Kelch sitzt in einer engen, tiefen, oft recht tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen, oft auch starken Rippen umgeben ist, von denen viele rippenartig bis zur Stielhöhle hinlaufen, und deren Rundung mehr oder weniger stark entstellen. Der sehr kurze Stiel steht in einer geräumigen, sehr tiefen, oft vorzüglich tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum schönes, grünliches Hellgelb, welches zeitig ein blasses Hellgelb wird, wobei aber immer noch ein grünlicher Schimmer sichtbar bleibt; die Sonnenseite ist niemals geröthet, sondern die Frucht ist überall rein einfarbig. Wahre Punkte sind selten und weitläufig vertheilt, dagegen sieht man öfters viele blässere Tupfen in der Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, ziemlich fein, sehr saftvoll und von einem feinweinsäuerlichen Geschmack, doch ohne besonderes Gewürz. Das Kernhaus ist sehr groß und oft unregelmäßig offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten nur einige starke, hellbraune Kerne; die Kelchröhre geht kegelförmig bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich bis in den December, wo sie aber geschmacklos wird.

Der Baum wächst stark und wird groß, er trägt seine Äste stark abstehend und ist äußerst fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nicht immer kleine pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 53. Der Wetterauer. Pomme noble. II. R.

D. Verz. Nr. 510. S. 10.

Ein schöner, großer Herbst- und Winterapfel, der allgemeine Anpflanzung verdient. Die Frucht ist kugel-, öfters auch walzenförmig gestaltet, $3\frac{3}{4}$ Zoll breit, bald etwas niedriger, bald bedeutend höher. Der Kelch sitzt in einer schüsselförmigen, mit flachen Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist oft $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, etwas

Digitized by Google

rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgelb, oft noch mit Grün untermischt, die ganze Sonnenseite mit vielen kurzen, bleichrothen Streifen besetzt, wozwischen noch leicht getuscht. Das Fleisch ist saftvoll, markicht, von einem recht angenehmen, fein alantartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 54. Der grüne Siebenschläfer. III. R.

D. III. B. N. A. S. 8.

Der Apfel hat seinen Namen von der späten Blüthe, welche volle 14 Tage später erfolgt, als die der anderen Apfelbäume. Mehre deutsche Nationalfrüchte, als der edle Winterborsdorfer, der weiße und schwarze Maatapfel und mehre andere haben noch diese Eigenschaft, und passen daher recht gut in unsere kälteren Gegenden, wo so häufig die Nachfröste unsere Blüthen verderben. Ein meistens nur mittelgroßer, schöner Herbstapfel, von angenehmem, erquickendem Geschmack. Seine Form ist hochaussehend; der Bauch sitzt bei regelmäßigen Früchten, wohl $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Stiel hin, um den er sich plattrund zuwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden werden. Seine Größe ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der starke, lange und scharfgespitzte Kelch steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, aber ansehnlich tiefen, mit feinen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die auch meistens nicht sehr bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle, die öfters durch Beulen verengt ist. Die Farbe der zarten Schale ist am Baume gelblichgrün, wird aber in der vollen Reife helles Citronengelb; freihängende Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein, braun, und nur auf der Sonnenseite zu sehen, auch sind schwärzliche Rostflecken zuweilen an der Schale zu finden. Das Fleisch ist schön weiß, fein, weich, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, feinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind lang und enthalten viele starke Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, stumpfer Kegel. Der Apfel hat einen sehr starken Geruch und welkt nicht. Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich bis zum Winter.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber gewöhnlich nur mittelmäßig groß, bildet eine flachgewölbte, starkbelaubte Krone, und ist bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur kurze Afterspitzen.

Nr. 55. Der gestreifte, walzenförmige Schlotterapfel. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 218. Taf. 19.

Ein ansehnlich großer, schöner, sowohl zum rohen Genuß, als vorzüglich für die Küche und Wirthschaft schätzbarer Herbstapfel, welcher

Digitized by Google

sich bis nach Weihnachten hält, und in hiesiger Gegend allgemein als ein guter Apfel bekannt ist. Seine Form ist reinwalzenförmig; nur zuweilen stumpfspitzig zulaufend, behält er doch immer sein hohes Ansehen, öfters wird er auch nach dem Stiel zu etwas spitzig zulaufend, so daß man den Apfel nicht wohl auf die Stielwölbung stellen kann, doch gewöhnlich ist er am Kelch und Stiel gleich platt zugerundet. Auf Hochstamm erwachsen, wird der Apfel gewöhnlich 4 Zoll hoch und 3 Zoll breit, am Spalier aber wird er viel größer. Der mittelgroße, größtentheils offene, weißwollichte Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer meistens engen, nicht zu tiefen, unregelmäßigen Einsenkung, aus welcher sich mehrentheils 4 bis 5 Rippen erheben und stark und breitkantig sich über die Frucht hinziehen, wodurch solche plattgedrückt und walzenförmig gestaltet wird. Der dünne holzige Stiel ist selten über 1 Zoll lang und sitzt in einer engen trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, dünnen, mit zartem Duft belaufenen Schale ist ein schönes Hellgrün, welches später ein helles Citronengelb wird, jedoch immer mit etwas Grün vermischt. Die Sonnenseite, so wie auch über die Hälfte der Frucht, ist mit kurz abgesetzten, hellrothen Streifen gezeichnet und dazwischen mit Roth gesprengt. Die Punkte sind im Roth weißlich, auf der Schattenseite hingegen röthlich; auch findet man oft Rostfiguren und Baumflecken an den Früchten. Das weißlichgelbe Fleisch ist fein, weich, markicht, sehr saftreich, von angenehmem, süßsäuerlichem Weingeschmack. Das Kernhaus ist auffallend groß, eiförmig, hat keine Kammern, und enthält nur wenige Kerne, die klein, rund und braun sind und beim Schütteln der Frucht rasseln. Die Frucht zeitigt im October, hält sich gut aufbewahrt, ohne zu welken, bis in den Januar, wo sie aber alsdann stippig wird und von ihrer Güte verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und stark, er trägt seine Äste etwas abwärts stehend und ist sehr fruchtbar; nur schade, daß der Wind so leicht seine Früchte abwirft, ehe dieselben vollkommen reif sind.

Nr. 56. Credes großer Wilhelmsapfel. III. R.

D. XXI. H. S. 20.

Von Hrn. Prof. Crede in Marburg.

Ein sehr schöner, zum rohen Genuß angenehmer, und für den Landmann recht schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist hochaussehend und mehr oder weniger stark zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, oder nur etwas nach dem Stiel hin, und wölbt sich daselbst plattrund zu, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab und endigt mehr oder weniger stark zugespitzt, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch, denn gewöhnlich ist eine Seite höher, als die andere. Der kurze, breitblättrige Kelch ist halb offen und sitzt in einer recht tiefen, mit vielen feinen

Digitized by Google

Rippchen umgebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht viele, oft 10 sanfte und starke calvillartige Erhabenheiten hin, wodurch deren Rundung häufig in die Breite verschoben wird. Der starke holzige Stiel ist kurz, ragt selten über die Stielwölbung hervor, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum schönes Strohgelb, zeitig ungemein schönes hohes Citronengelb; die halbe Sonnenseite und oft mehr ist mit vielen starken und schwachen Carminstreifen vom Kelch bis zum Stiel gezeichnet, die sich auch oft über die ganze Stielwölbung verbreiten, und wozwischen noch sanft roth getuscht, doch so, daß die Grundfarbe noch durchschimmert. Punkte bemerkt man gar nicht. Das Fleisch ist weiß, fest, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig, lang, enthalten aber nur meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber den Geschmack verliert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, bildet mit starken Ästen eine breit gewölbte Krone und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Verdient in öffentlichen Anlagen häufige Anpflanzung.

Nr. 57. Die rothe Schafsnase. III. R.

D. III. H. S. 34. Chr. H. Wb. S. 101.

Ein recht schöner, großer, sehr guter Wirthschaftsapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, um Braubach am Rhein sehr häufig. Seine Form ist stets hochaussehend und walzenförmig; bei vielen Früchten ist die Kelch- und Stielwölbung sich ganz gleich, zuweilen aber ist die erstere doch bemerkbar kleiner, als die letztere. Manche Früchte sind auch niedriger und bauchicht, und nehmen alsdann ein wahrhaft calvillartiges Ansehen an. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll lang und 3 Zoll breit. Der große, offne Kelch sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, zuweilen ansehnlich tiefen, mit bald feinen, bald starken Rippen umgebenen Einsenkung, auch ist ein Theil der Frucht immer höher, als der andere. Über den Bauch der Frucht laufen die Rippen aus der Kelcheinsenkung in breite, kantige Erhabenheiten hin und machen deren Form eckicht. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen oder trichterförmigen Höhle, die selten rostfarbig, mehrentheils glatt und grün gestreift, oder ganz roth ist. Die Grundfarbe der abgeriebenen schön glänzenden Schale ist ein trübes Gelb, welches selten rein zu sehen ist, sondern nur durch das Roth durchschimmert, oder da, wo ein Blatt vorgehangen, sichtbar ist. Die ganze Frucht ist mit einem schönen dunkeln Blutroth verwaschen, das nach der Schattenseite zu streifenartig und blässer, als auf der Sonnenseite ist, durch welches die Grundfarbe durchscheint, oft auch wie fein marmorirt daselbst sich zeigt. Die Punkte sind ziemlich häufig über die ganze Schale verbreitet,

Digitized by Google

sie sind sehr fein, weißgrau; auch findet man häufig noch Rostflecken, die sich manchmal als schwache Warzen erheben, wie bei den Borsdorfern. Das Fleisch ist weißlichgrün, etwas locker, ziemlich feinkörnicht, nicht überflüssig saftig, mit einer großen Ader um das Kernhaus, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und geht bis unter die Kelchröhre; die Kammern sind sehr breit und geräumig, und enthalten nicht viele, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein weiter Trichter. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird groß und bildet mit abstehenden Äsen eine sehr schöne breite Krone, und ist recht fruchtbar. Schade, daß die Früchte so leicht vom Winde abgeworfen werden.

Nr. 58. Der rheinische Krummstiel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 12.

Ein ansehnlich großer, in der Gegend um Köln und Bonn sehr geschätzter, haltbarer Winterapfel, welcher daselbst von dem Landmann gern genossen wird. Seine Form ist unregelmäßig, doch gewöhnlich hochaussehend oder kugelförmig, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und fast eben so hoch, zuweilen auch $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit feinen und mit starken Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, welcher häufig durch einen fleischigen Auswuchs verdrängt wird, wovon er den Namen Krummstiel erhalten hat. Die Farbe der glatten Schale ist strohgelb, später hohes Citronengelb. Die Sonnenseite ist oft mit undeutlichen kurzen Streifen besetzt und dazwischen getuscht; auf der Schattenseite werden die Streifen deutlicher. Weniger besonnte Früchte sind oft rundherum mit gleichmäßigen Streifen besetzt. Punkte findet man fast gar nicht an dem Apfel, zuweilen nur im Roth schwache Anzeigen davon. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, tief herabgehender Kegel. Die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken, bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst stark, wird groß, belaubt sich schön und bildet eine kugelförmige Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Dieser Apfel, welcher in der Rheingegend so häufig angepflanzt wird, verdient auch hier in Thüringen hauptsächlich auf dem Lande verbreitet zu werden, indem derselbe alle Eigenschaften besitzt, welche ihn dem Landmanne angenehm machen können.

Digitized by Google

Nr. 59. Der große, weiße Herrenapfel. III. R.

Chr. H. Wb. S. 49.

Einer der größten Äpfel, welcher seiner Form nach zu der Familie der Schlotteräpfel zu gehören scheint. Die Form ist hochaussehend, nach dem Kelche etwas spitzig zulaufend, auf der einen Seite etwas höher, wie auf der andern, und ähnelt darin dem gelben Calville oder Paaschapfel. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit starken Rippen umgebenen Einsenkung, die auch über die Frucht herablaufen. Die Farbe der glatten Schale ist blaßgelb, zuweilen auf der Sonnenseite blaßroth gestreift. Das Fleisch ist fein und mild, von einem sehr angenehmen Geschmack, doch ohne Parfüm. Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum wird stark, und ist sehr tragbar.

Nr. 60. Der Papageiapfel. Bandapfel. Schweizerapfel. La Pomme de Perroquet. II. R.

D. VIII. H. S. 19. Chr. H. Wb. S. 65. T. O. G. XIII. B. S. 77. Taf. 5.

Dieser große, prachtvolle Apfel, auch unter den Namen Band- oder Schweizerapfel bekannt, ist wegen seiner streifenartigen Farben leicht kenntlich, und selbst der Baum zeichnet sich besonders dadurch vor allen andern Apfelbäumen aus, daß seine Sommerlatten mit hell- und braunrothen Streifen belegt sind. Die Frucht ist schon zum rohen Genuß angenehm, gedämpft, oder als Compot zubereitet, ist sie ein wahrer Leckerbissen. Man hält diesen schönen Apfel für einen deutschen Ursprungs, und glaubt, da er in Böhmen häufig angetroffen wird, daß er daselbst erzogen worden sei. In seiner Bildung neigt er sich sehr zu einer schönen Kugelform; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich schön kugelförmig zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, so daß oft beide Wölbungen sehr deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll breit, und auch fast eben so hoch, oder $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der kleine, welke, oft fehlende Kelch ist meistens geschlossen, und sitzt in einer nicht tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich fein kantartig über die Frucht hinlaufen, und wovon sich manchmal eine oder die andere stark hervordrängt. Der bald sehr dünne und kurze, bald fleischige Stiel, hat das Kennbare, daß er auf der Stielwölbung nur wie in einer flachen Vertiefung eingesteckt zu sitzen scheint. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein schönes, glänzendes, blasses Weißgelb, welches rundherum bandartig mit schönen hellgrünen Streifen besetzt ist, wozu noch auf der Sonnenseite, bei freihängenden Früchten, röthliche Streifen kommen, so daß das Roth, Grün und Gelb in Streifen abwechselt. Bei beschatteten Früchten sieht man nur weißgelbe und grünlichgelbe Streifen, welche undeutlich abwechseln, und bei völliger Reife der Frucht fast ganz verschwinden, wo alsdann die Farbe überall blaßgelb wird.

Digitized by Google

Die Punkte sind ziemlich zahlreich, grün eingefaßt, oder stark dunkelbraun; auch findet man noch häufig schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, glänzend, fein, saftvoll, markicht, und von einem angenehmen, erquickenden, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, offen oder geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele, schöne zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, ist im December am besten, wird aber dann stippigt im Fleische.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht schön in die Luft, und trägt sehr bald und reichlich. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Verdient als eine gute Marktfrucht häufige Anpflanzung.

Nr. 61. Johannes Schlotterapfel. III. R.

Der Herr Regierungscanzellist Fromm in Meiningen, ein eben so thätiger Forscher in Pomonas Reich, wie sein verstorbener Herr Vater, der aus Diels System IV. B. N. A. S. 48. bekannte Regierungs-Secretair Fromm, nach welchem der Herr G. R. Diel einen Himbeerstreifling benannte, hatte die Güte, mich mit dieser guten Frucht bekannt zu machen. Mehre Freunde der Obstlehre in Meiningen widmeten diese Frucht ihrem Erzieher, dem verdienstvollen und allgemein geachteten Bürgermeister, Herrn Johannes, und benannten sie nach ihm.

Ein ansehnlich großer, schöner und früher Wirthschaftsapfel, welcher hauptsächlich wegen seiner Tragbarkeit verbreitet zu werden verdient. Seine Form ist etwas hochaussehend; der Bauch sitzt ziemlich unterhalb der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel plattrund zu; nach dem Kelch hin nimmt die Frucht etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch; gewöhnlich ist die eine Hälfte der Kelchfläche etwas höher, als die andere. Der kurzblättrige, halboffene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, aus welcher sich deutlich ziemlich breite Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinziehen. Der kurze Stiel ragt selten über die Wölbung hervor, und steht in einer schönen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig dunkles Gelb; die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen Röthe leicht angelaufen, worin oft etwas Flammenartiges zu bemerken ist. Die Punkte sind zahlreich, und bestehen aus weißlichen Dupfen in der Schale; auch findet man hier und da bräunliche Flecken an manchen Früchten. Das Fleisch ist weißlichgelb, markicht, locker, nicht übrig saftig, und von einem angenehmen, fein weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist mehr breit, als hoch, stark offen; die Kammern sind sehr geräumig, fast ohne Scheidewände, und enthalten nur wenig vollkom-

Digitized by Google

mene, länglichspitze, hellbraune Kerne. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis zu Ende Januars.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, und bildet eine schöne, regelmäßige, halbkugelförmige Krone, er setzt bald Fruchtspieße an und trägt überaus reichlich. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 62. Der Alantapfel. II. R.

D. III. H. S. 89. Chr. H. Wb. S. 16.

Ein großer, vortrefflicher, sehr gewürzhafter Tafelapfel, und vorzüglich gut zum Gebrauch in die Küche. Seine Form ist hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, doch immer höher, als breit. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der kleine geschlossene Kelch sitzt in einer flachen, etwas engen, mit feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung; auch über die Frucht bemerkt man mehre flache, feine Rippen, die bis zum Stiel hinlaufen, übrigens die Form nicht entstellen. Der sehr kurze, fleischige Stiel ragt selten über die Stielwölbung hervor, und steht in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein sehr schönes, glänzendes Citronengelb, das anfänglich mit etwas Grünlichem mellirt ist. Die Sonnenseite ist mit schönen, kurz abgesetzten, schmalen carmoisinfarbigen Streifen besetzt, wozwischen noch leicht getuscht ist, und welche sich oft um die ganze Kelch- oder Stielwölbung herumziehen, manchmal aber auch nur um den Stiel sichtbar werden. Beschattete Früchte haben oft gar keine Streifen, und sind bloß gelb. Punkte findet man eigentlich nicht, oder nur sehr wenige, und sie bestehen nur in feinen, schwärzlich-braunen Fleckchen; auch Rostflecken sind selten. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnicht, nicht übrig saftig, und von einem stark nach Alant riechenden, etwas zimmtartigen Geschmack; auch riecht der Apfel ungemein stark erdbeeren- oder melonenartig. Das Kernhaus ist weit offen; die Kammern sind sehr weit, und enthalten oft 10 länglichrunde, vollkommene Kerne. Die kurze Kelchröhre geht mit ihrer Spitze bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, oft früher, und dauert bis in den März, wo sie aber fade wird.

Der Baum wird groß und wächst stark, seine Äste trägt er schön abstehend, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, lange Afterblätter.

Nr. 63. Schick's rheinischer Landapfel. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 11.

Stammt aus Köln, und wird in der Gegend um Bonn häufig angepflanzt.

Ein schöner, großer, einfarbiger, früher Winterapfel, zum rohen Genuß für den Landmann, selbst für die Tafel passend. In seiner Form ist der Apfel bald hochaussehend, bald kugelförmig und calvillartig gestaltet, von Ansehen wie der weiße Wintercalville, mit welchem er leicht verwechselt werden kann. Der Bauch sitzt etwas unterhalb der

Digitized by Google

Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich flach zurundet. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, so daß beide Wölbungen oft stark verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll hoch und 3¼ bis 3½ Zoll breit. Der starke, langgespitzte Kelch steht geschlossen straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer recht tiefen, schüsselförmigen, mit mehren calvillartigen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald ein Fleischbutz, bald dünn und ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit strahlenförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der fettigen Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist wie beim weißen Wintercalville mit einem kleinen Anflug von erdartiger Röthe überzogen. Die Punkte sind nicht deutlich, weitläufig vertheilt, fein und braun. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, weich, markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene, länglichspitze Kerne; die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter, in der Zeitigung riecht sie sehr stark.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar; der starke Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 64. Der große Schlosserapfel. III. R.

D. Verz. Nr. 511. S. 10.

Ein großer, schätzbarer Winterapfel für den Landmann. Die Frucht ist hochaussehend, fast walzenförmig, 3⅓ Zoll breit und oft eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit flachen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, glatten, oft durch Fleischwülste verengten Höhle. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite erdfarbig geröthet, mit deutlichen dunklern Streifen gezeichnet. Die Punkte fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, etwas weinicht-zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 65. Der Türkencalville. II. R.

D. H. H. S. 18. Chr. H. Wb. S. 81. D. O. G. Nr. 43.

Stammt aus dem Trierschen, und wurde bei einer verfallenen Abtei aufgefunden, woselbst einige sehr große Bäume davon standen.

Ein alter, unseren Vorfahren längst bekannter, sehr großer Apfel, unter den Calvillen der größte, von prachtvollem Ansehen, aber bloß für die Wirthschaft zu benutzen. Die Form ist hochaussehend, gegen den Kelch hin läuft er stumpfzugespitzt zu, und eine vollkommene Frucht ist 4 Zoll breit und 3¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch steht in einer

Digitized by Google

ansehnlich tiefen, meistens geräumigen, mit schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die nur sanft, doch sehr sichtbar, bis zur Stielhöhle hinlaufen, und den Apfel nicht sehr uneben machen. Gewöhnlich hat die Frucht 7 Rippen, und die Kelchröhre senkt sich bis in das Kernhaus herab. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, etwas rostigen Höhle, die öfters durch Höcker verengt ist. Die Farbe der Schale ist am Baum blasses Gelbgrün, oft schon hellgelb, und wird auf dem Lager goldgelb. Die Sonnenseite ist mit breiten, abgesetzten carmoisinrothen Streifen gezeichnet, und dazwischen zuweilen punctirt. Die Punkte sind deutlich, sehr fein, regelmäßig vertheilt, grau von Farbe und grün eingefaßt; auch findet man fast an jeder Frucht große hellgraue Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnicht und von einem etwas strengen, stark weinsauern Geschmack. Das Kernhaus ist breit, offen, sehr geräumig, enthält aber wenig Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in das Frühjahr, und ist zum Gebrauch in die Küche vortrefflich.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich nicht sehr, wird aber ansehnlich groß und alt, und kommt selbst auf schlechtem Boden gut fort; dabei wird er frühzeitig und recht fruchtbar. Wegen der Größe und Gesundheit des Baumes ist er dem Landmann zu empfehlen.

Nr. 66. Der Sternealville. Calville étoilée. III. R.

D. V. H. S. 27. D. O. C. Nr. 37.

Stammt aus Coblenz, wurde aber auch in Darmstadt und Marburg aufgefunden.

Eine schöne, oft sehr große, für die Wirthschaft schätzbare Winterfrucht, von einem eigenen gewürzhaften, angenehmen Geschmack, zum rohen Genuß nur zu grobkörnicht im Fleisch. Die Form der Frucht ist vollkommen calvillartig, und hat mit einem am Spalier erzogenen weißen Wintercalville viele Aehnlichkeit. Von der Mitte des Bauchs läuft er stark abnehmend gegen den Kelch hin, nach dem Stiel zu hingegen wölbt er sich breit ab, so daß die Frucht schön plat aufsitzt. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch, ja auf der höchsten Stelle zuweilen so hoch, als der Apfel breit ist, da diese Frucht häufig zwei ungleiche Hälften hat. Der geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen und tiefen, mit vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung, die recht starkkantig über die Frucht hinlaufen. Eine von diesen Rippen erhebt sich gewöhnlich stärker, als die andere in die Höhe, und verursacht, daß die eine Seite höher wird, als die andere. Der kurze Stiel steht der Frucht gleich, in einer engen, nicht tiefen Höhlung. Die Farbe der glatten Schale ist am Baum ein helles, gelbliches Grün, welches in der Zeitigung ein trübes Gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem trüben Roth angesprengt, dabei undeutlich gestreift, welches aber bei beschatteten Früchten kaum zu bemerken ist. Woran man die Frucht aber am besten erkennen kann, und

Digitized by Google

wodurch sie sich besonders auszeichnet, das sind die feinen, gelblichen Monde oder Sternchen, welche die Punkte umgeben, die wie erhaben anzufühlen sind, wovon auch wohl der Apfel seinen Namen erhalten haben mag. Betrachtet man die Schale genauer, so bemerkt man diese Ungleichheiten ganz deutlich, und sie zeigen sich gleich einem Ausschlag in der Haut. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbe und Grünliche spielend, saftig, dem Anschein nach fein, aber doch hülsig, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig und lang, enthalten aber sehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich gut bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß, und ist sehr fruchtbar, erfordert aber durchaus einen bearbeiteten Boden und einen warmen Sonnenstand. Der Blattstiel hat schöne kleine Afterblätter.

Nr. 67. Die gelbe Schafsnase. II. R.

T. O. G. XII. B. S. 137. Taf. 7. Chr. H. Wb.

Ein der Berliner Schafsnase sehr ähnlicher, deutscher Apfel, welcher sich von dieser fast nur durch seine eckigtere Form unterscheidet, und zum Unterschied anderer grüner Schafsnasen, die gelbe genannt zu werden verdient. Der Apfel wird zuweilen ziemlich groß, doch gehört der größere Theil unter die mittelmäßigen, 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 3 Zoll lang. Seine Form ist lang walzenförmig; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte der Frucht, und bleibt sich einige Linien auf und abwärts gleich, nach dem Stiel rundet er sich kurz zu, nach dem Kelch aber etwas sanfter und mehr abnehmend, als nach dem Stiel. Der aufrecht stehende Kelch sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, mit starken Falten umgebenen Einsenkung, die zum Theil sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen und ihre Form ziemlich eckigt machen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer engen Vertiefung. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum weißgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb; die Sonnenseite ist streifenartig geröthet. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, saftig, von angenehm-säuerlichem Geschmack, welcher sich gegen das Frühjahr hin verbessert. Das Kernhaus ist unten breit, und läuft gegen den Kelch stumpfspitzig zu; die Kammern sind geräumig, rundlich, und enthalten nur wenig kurze, dicke Kerne. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark; die Äste stehen horizontal, und bilden eine breite, nicht dicht belaubte, halbkugelförmige Krone; er trägt ziemlich reichlich.

Nr. 68. Die Berliner Schafsnase. Pomme de Berlin. Pomme prussienne. III. R.

D. XI. H. S. 18. Chr. H. Wb.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner, wohlgeformter Winterapfel,

Digitized by Google

angenehm zum rohen Genuß, und vorzüglich gut für die Wirthschaft. Seine Gestalt ist hochaussehend, fast walzenförmig, und auch in Hinsicht der Zeichnung hat er viel Ähnliches von einem großen, rheinischen Bohnapfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt allmählig nach dem Stiel, wie nach der Kelchwölbung ab, wodurch beide Wölbungen sich vollkommen ähnlich, oder nur wenig verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll lang und auch eben so breit, manchmal etwas höher, als breit. Der lang und schmalgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, tiefen Einsenkung, welche mehrentheils eben ist; auch sieht man selten über die Frucht wahre Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze, dünne Stiel ist kaum ½ Zoll lang, steht der Frucht gleich, in einer engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum weißgelb, wird in der Zeitigung schönes Citronengelb. Die Sonnenseite hingegen ist bei freihängenden Früchten mit einzelnen, oft etwas undeutlichen Streifen besetzt, und zwischen diesen noch punctirt, welches sich auch noch über einen Theil der Schattenseite hinzieht. Bei beschatteten Früchten ist dieses Alles nur unbedeutend und undeutlich. Die Punkte sind sehr weitläufig vertheilt, oft kaum bemerklich, im Rothen als einzelne gelbe Fleckchen sichtbar. Das Fleisch ist fein, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaftem, etwas fein rosenartigem Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und weit offen; die Kammern sind unregelmäßig, und enthalten nur wenige, kleine, dicke Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein spitzer, schöner Kegel. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und bildet eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 69. Der Bürgerherrnapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 512. D. O. C. Nr. 26.

Die Frucht stammt aus Sachsen.

Ein großer, recht schöner, und ausgesucht guter Apfel für den Landmann. Seine Gestalt ist kugelförmig, oft durch starke, hervortretende Rippen dreieckig. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, aus welcher sich starke Rippen über den Bauch der Frucht hinziehen, und die Rundung der Form oft dreieckig machen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, feinen, süßlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum ist fruchtbar.

Digitized by Google

Nr. 70. Der englische Königsapfel. Pomme royale d'Angleterre. II. R.

D. I. H. S. 74. Chr. H. Wb. S. 55. L. O. G. VII. B. S. 87. Taf. 5.

Ein prachtvoller, sehr großer, vortrefflicher Apfel, welcher besonders für die Wirthschaft sehr schätzenswerth ist, indem er sich bis tief in den Sommer hält, und auch dann noch roh genossen werden kann. Von Ansehen scheint er höher, als breit zu seyn, und doch ist er gewöhnlich 3½ Zoll breit und nur 3¼ Zoll hoch. Von der Mitte läuft er conisch abnehmend gegen den Kelch hin, welcher klein ist, und in einer eben nicht tiefen, etwas geräumigen, ja oft flachen, mit wenig erhabenen Rippen umgebenen Einsenkung steht. Die Rippen laufen nicht sehr ins Auge fallend über die ganze Frucht hin. Der dünne Stiel ragt nur so viel, als nöthig, über die weite und tiefe Höhle hervor, welche mit etwas Rost gefüttert ist. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum helles Citronengelb, das auf dem Lager etwas dunkler wird; dabei ist sie mit feinen, grasgrünen und bräunlichen Punkten besetzt, wovon die ersteren mit der Zeit verschwinden. Auf der Sonnenseite bekommt die Frucht, zumal gegen den Stiel hin, eine streifenartig geflammte Zinnoberröthe, welche sich um den unteren Theil des Apfels verbreitet. In dem Roth haben die grünen Punkte einen großen, gelblichen Mond. Das Fleisch ist sehr weiß und fein, locker, saftig, und von einem angenehmen, weinichten Geschmack, aber ohne Gewürz. Das Kernhaus ist wenig offen, doch groß, breit und hochauslaufend; die sehr geräumigen Kammern sind mit vielen weißen, schwammigten Streifen durchzogen, enthalten aber nicht viele, vollkommene, schöne Kerne. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in den Sommer, und welkt nur wenig.

Der Baum wächst stark, lebhaft, verlangt einen guten Boden, und Schutz vor den Sturmwinden. Die Äste trägt er stark abstehend in die Höhe, setzt bald Fruchtholz an, und ist sehr tragbar, dabei wenig belaubt. Der Blattstiel hat zwei feine Spitzen statt der Afterblättchen. Verdient vorzüglich auf dem Lande Anpflanzung.

Nr. 71. Der süße Königsapfel. II. R.

D. I. B. N. A. S. 8.

Stammt wahrscheinlich aus Holland.

Ein sehr großer, schöner, sehr haltbarer Winterapfel, der im Geschmack nicht reinsüß ist, sondern noch etwas Weinhaftes an sich hat. Seine Form ist hochaussehend, bald etwas kegelförmig, bei großen Früchten aber oft etwas kugelförmig. Der Bauch sitzt mehr oder weniger unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich platt und zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab und bildet bald eine stumpfkegelförmige, bald breite Fläche, die stets von der Stielwölbung verschieden ist. Kugelförmige Früchte sind 3½ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch, hochaussehende hingegen sind so hoch, als breit. Der

Digitized by Google

starke, langgespitzte Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer tiefen, meist schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rande sich gewöhnlich 5 calvillartige Rippen erheben, die auch breit erhaben über die ganze Frucht hinlaufen, aber nur selten ihre Rundung verschieben. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer sehr tiefen, weiten, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung hohes Citronengelb; die ganze Sonnenseite ist mit einem leichten Roth angelaufen, in welchem man hier und da einzelne Streifen bemerkt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein, braun und wenig ins Auge fallend. Das Fleisch ist fein, weiß, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist meistens geschlossen, die Kammern sind geräumig, und enthalten oft viele schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer, ohne zu welken.

Der Baum wird sehr groß, ist gesund, und bildet mit starken Ästen eine halbkugelförmige Krone, er ist sehr tragbar. Der starke Blattstiel hat nicht immer Afterblätter.

Nr. 72. Der Winterpostoph. La Postophe d'hiver. II. R. D. VII. Ph. S. 14.

Ein alter französischer Apfel, welchen Du Hamel schon beschreibt, und der in dem Verzeichniß der Carthause zu Paris vorkommt, darf daher nicht mit unseren deutschen Borsdorfern verwechselt werden. Ein wahrhaft großer, stark gerippter, schöner, und abgerieben schön glänzender Winterapfel, in Deutschland aber noch wenig verbreitet, obgleich er sowohl zum rohen Genuß, als auch für die Wirthschaft wirklich schätzbar ist. In seiner Form ist er etwas unbeständig, und eben so oft plattrund, als hochaussehend, obgleich er immer breiter, als hoch ist. Der flache Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, und bildet entweder eine abgestumpfte Spitze, oder er verlängert sich und macht eine breit abgestumpfte Fläche. Platte Früchte sind 3½ Zoll breit und nur etwas über 3 Zoll hoch. Hochaussehende aber sind 3¼ Zoll breit und kaum ¼ Zoll niedriger. Der etwas fein gespitzte Kelch ist nur mittelmäßig groß, halb offen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren oberem Rande sich gewöhnlich 5 sanfte, bisweilen auch starke Erhabenheiten bilden, die auch breit und sehr stark erhaben über die Frucht hinlaufen, wodurch die Rundung oft sehr verdorben und die Frucht stark in die Breite verschoben wird. Der kurze, bald dünne, bald fleischige Stiel steht in einer ansehnlich tiefen, häufig durch Fleischwülste verengten Höhle. Die Farbe der sehr glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist ein blasses Hellgrün, welches erst spät im Winter in der vollen Reife gelblich wird, wovon aber bei freihängenden Früchten

Digitized by Google

nur sehr wenig oder fast gar nichts zu sehen ist. Fast die ganze Schale ist bei solchen mit einem etwas düsteren, erdartigen Blutroth überzogen, welches nach der Schattenseite zu viel heller wird und so dünn aufgetragen ist, daß die Grundfarbe wie marmorirt durchscheint. Die Punkte sind undeutlich und nur im Roth hier und da sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, anfänglich grünlich, später aber ins Gelbliche schillernd, fein, saftvoll, markicht, weich und von einem angenehmen, etwas gewürzhaften, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, bald geschlossen, bald etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, halb herzförmig, enthalten aber meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein großer, spitzer Kegel bis über die Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich kühl aufbewahrt bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst zwar lebhaft, scheint aber nur mittelmäßig groß zu werden, setzt frühzeitig Fruchtholz an und wird dadurch sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Nr. 73. Horset's Schlotterapfel. Calville of Horset. III. R.

D. XI. H. S. 8.

Seine eigentliche Herkunft ist nicht bekannt.

Ein prachtvoller, schön geformter, ansehnlich großer, sehr haltbarer Winterapfel, vortrefflich für die Wirthschaft, selbst zum rohen Genuß angenehm. Seine wahre Form ist hochaussehend, fast etwas walzenförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt von da fast gleichmäßig sowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, ab, so daß beide Wölbungen meistens nur wenig verschieden sind. Ein vollkommener Schlotterapfel ist 3 Zoll breit und fast eben so hoch, oder selten ¼ Zoll niedriger. Der schmale, langgespitzte Kelch steht in die Höhe und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen, denn der Bauch derselben ist mehrentheils schön rund und eben. Der starke Stiel ist fleischig, ¾ Zoll lang und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, gewöhnlich glatten Höhle, die aber oft durch einen Fleischbutzen, welcher sich an den Stiel anlegt, verengt wird. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist vom Baum ein grünliches Strohgelb, welches später ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite nur leicht von einer rosenfarbigen Röthe angehaucht ist, in welcher man gewöhnlich mehre schöne, dunkelrothe Carmoisinflecken sieht. Bei beschatteten Früchten findet man keine Röthe; auch sind andere Abzeichen an der Frucht selten. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, ziemlich stark, meistens eckig, und nur an der unterhalb hängenden Seite des Apfels bemerkbar. Das Fleisch ist fein, weiß, fest, sehr saftvoll und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, fein gewürzhaften Geschmack, hinterläßt aber etwas Feinhülsiges im Munde

Digitized by Google

beim Kauen. Das Kernhaus ist groß und offen, die Kelchröhre kurz und spitz. Die Frucht zeitigt im December und Januar, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst Anfangs lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat in seinem Wuchse viel Ähnliches von den Taubenäpfeln (Pigeons). Er macht viel feines Holz, belaubt sich stark, setzt vieles Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 74. Der gestreifte Imperial. Der große gestreifte Kaiserapfel. Impérial panaché. III. R.

D. I. B. S. 3.

Stammt von Benndorf am Rhein.

Ein ungemein schöner, recht großer, schätzbarer Winterapfel, sowohl zum rohen Genuß, wie auch zu jedem andern wirthschaftlichen Zweck brauchbar, und für den Landmann vorzüglich zu empfehlen. In seiner Form ist er hochaussehend, breitabgestumpft kegelförmig. Der flache Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich flach kugelförmig abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er stärker ab und bildet oben eine breitabgestumpfte Fläche. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Der kurze, lange, grünbleibende Kelch ist halb geschlossen und sitzt in einer recht tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich meistens fünf schöne calvillartige Erhabenheiten erheben, und ausgezeichnet stark kantartig über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und die Rundung derselben verschieben oder eckigt machen. Der sehr kurze Stiel ist meistens nur ein Fleischbuß und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle, die aber häufig durch hineinlaufende Rippen verengt oder verschoben wird. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum hellgrün und wird in der Zeitigung ein schönes, hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist bis in die Stielwölbung mit vielen sanften, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen gezeichnet, zwischen welchen noch dergestalt getuscht ist, daß die gelbliche Grundfarbe dadurch meistens röthlich erscheint. Die Punkte sind häufig, fein, im Roth gelblich, und fallen nur darin deutlich in die Augen; auf der Schattenseite sind sie gewöhnlich mit Grün umringelt. Das Fleisch ist schön weiß, markicht, saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack, welcher die Frucht doch eigentlich nicht wohl unter die Süßäpfel versetzt. Das Kernhaus ist sehr breit, groß, offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, kleine, dickelförmige Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, ohne zu welken, und bekommt in der Zeitigung einen recht angenehmen Geruch.

Digitized by Google

Der Baum wächst stark, wird groß und bildet eine breitgewölbte Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterspitzen. Verdient, vorzüglich auf dem Lande angepflanzt zu werden.

Dritte Ordnung.

Gulderlinge. Bastardcalville.

1. Sind nicht balsamisch, wie Ordn. 1., sondern gewürzhaft von Geschmack.
2. Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3. Sind von Form conisch oder platt.
4. Sind am stärksten nur unter dem Kelch gerippt.

Die Äpfel dieser Ordnung sind mehrentheils werth, in Privatgärten oder öffentlichen Anlagen angepflanzt zu werden, indem die Früchte, welche sie tragen, für die Tafel, wie zu jedem andern ökonomischen Gebrauch gleich gut sind. Die Bäume der Gulderlingarten sind nicht so zärtlich und den Krankheiten unterworfen, als die ächten Calvillen, verlangen aber eben so, wie diese, einen gut bearbeiteten und fruchtbaren Boden.

Versuch einer systematischen Anordnung der Bastardcalvillen, von dem Herrn Landkammerrath Waiz zu Altenburg. Annalen der Obstkunde der Altenburgischen pomologischen Gesellschaft. I. Heft S. 30.

Nächst der Bearbeitung der ächten Calvillen nach einer neuen, mehr ins Detail eingehenden Eintheilung der Früchte dieser Classe, welche nach dem Diel'schen System in 3 Ordnungen zerfällt, unterzog sich der Hr. LK. Waiz auch der Classification der 2. Ordnung der Diel'schen I. Classe der Kantäpfel, und lieferte uns eine weiter ausgeführte, von der Diel'schen abweichende Anordnung derselben.

Nach dem System des Hrn. GR. Diel bilden die Gulderlinge die 3. Ordnung der ersten Classe der Kantäpfel, und die besonderen Kennzeichen dieser Ordnung sind:

1) Die Gulderlinge sind nicht so balsamisch, wie Ordnung 1, aber gewürzhaft von Geschmack.
2) Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3) Sind von Form conisch oder platt.
4) Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.

Nach dem System des Hrn. LKR. Waiz machen die Gulderlinge die zweite Ordnung der Kantäpfel aus, und stehen in der Mitte

Digitized by Google

der ächten Calvillen und der Schlotteräpfel. Wegen ihrer Form, welche den wahren Calvillen am nächsten kommt, und wegen des Baues ihres Kernhauses, welches mit dem der Calvillen viel Ähnliches hat, so wie auch um ihres Fleisches und Geschmacks willen, worin sie auch den Reinetten ähnlich werden, und dadurch zwischen beiden zu stehen kommen, nennt er sie Bastardcalvillen.

Die Bastardcalvillen oder Gulderlinge sind Kantäpfel mit einem festen, reinettenartigen Fleisch und zuckersüßem oder süßweinichtem, etwas gewürzhaftem Geschmack. Sie gehören zu der so ausgezeichneten Classe der Kantäpfel, indem ihre Gestalt durch mehr oder weniger erhabene Rippen eckig wird; dabei haben sie ein großes offenes Kernhaus und eine breite, gewöhnlich sehr kurze Kelchröhre.

Da der Name Gulderling ursprünglich einen goldenen oder goldgelben Apfel bezeichnet und nicht auf alle Sorten angewendet werden kann, so hat der Herr Verfasser selbige als ihrer Form nach richtiger bezeichnend, Bastardcalvillen benannt, wie selbst der Hr. GR. Diel schon in seinem System angedeutet hat.

Die Form der Bastardcalvillen ist veränderlich, doch haben sie alle die dieser Ordnung eigenen Rippen, sie sind theils walzen- oder kegelförmig, theils kugel- oder plattrund, ja bei einer Sorte fast birnförmig gestaltet. In der Regel laufen die Früchte gegen den Kelch etwas zugespitzt und gegen den Stiel platt zugewölbt zu, so daß ihre größere Breite mehr nach dem Stiel, als nach dem Kelche zu sitzt. Ihre Farbe ist bei den meisten Sorten derselben vom Baume weg ein reines Seladongrün, welches mit der Zeitigung auf dem Lager allmählich ein schönes Citronen- oder Goldgelb wird, wovon sie den Namen Citronenäpfel oder Gulderlinge erhalten haben. Manche Sorten sind auf der Sonnenseite leicht geröthet, und nur bei sehr wenigen derselben ist der größere Theil der Frucht roth gefärbt. Auch sie haben die Eigenschaft der Calvillen und Rosenäpfel, am Baume beduftet zu seyn, welches aber nicht bei allen der Fall ist; auch bekommen nur einige von ihnen auf dem Lager eine fettige Schale.

Das Fleisch dieser Früchte ist fest und nicht sehr saftreich, den Reinetten ähnlich; eben so ist der Geschmack nicht himbeerartig oder balsamisch, wie bei den Calvillen, sondern gewöhnlich süß und weinsäuerlich, mit einer Beimischung von etwas Gewürz.

Die Vegetation der Bäume ist lebhaft, aber nicht sehr kräftig, sie setzen viel und feines, öfters herabhängendes Holz an, an welchem sich zeitig Fruchtspieße erzeugen, weßhalb fast alle Sorten zeitig und fast jährlich reichlich tragen. Da die Bäume der Bastardcalvillen weniger den Krankheiten ihrer Anverwandten, der ächten Calvillen, unterworfen sind, so eignen sie sich auch besser, als jene, für den Landmann und zu öffentlichen Anpflanzungen, zumal sie nicht so empfindlich gegen Stand und Boden sind, und ihre Früchte stets guten Abgang finden, oder zu wirthschaftlichen Zwecken verwendet werden können.

Indem nun die Früchte dieser Ordnung sehr wohl nach der Be-

Digitized by Google

schaffenheit ihrer Farben, in 1) ganz citronengelbe und nur schwach geröthete, 2) in citronengelbe und auf der Sonnenseite stark geröthete, und 3) in ganz rothgefärbte Früchte eingetheilt werden könnten; auch ihrer Gestalt nach in 1) längliche, walzen- oder kegelförmige, 2) in längliche, gegen den Stiel abnehmende, fast birnförmige, und 3) in kugelförmige oder plattrunde, stumpfspitzige Früchte unterzubringen wären, so hat der Erfinder dieser neuen Eintheilung das Letztere als sicherer bezeichnend zur Classification der Bastardcalvillen erwählt und sie nach dieser Ansicht eingetheilt, indem Boden, Jahreswitterung, ja selbst der Standort zu großen Einfluß auf die Färbung der Früchte haben.

I. Bastardcalvillen mit plattrunden oder fast kugelförmigen Früchten, die gewöhnlich gegen den Kelch stumpf zugespitzt erscheinen.

Bemerk. Sämmtliche zu dieser Abtheilung gehörigen Früchte sind bei nicht beschattetem Stand roth gefärbte Äpfel, die tiefe, trichterförmige und mit Rost gefütterte Stielhöhlen haben.

A. Mit offnem, tief eingesenktem Kelch und langgespitzten Kelchblättchen.

B. Mit halbgeschlossenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, welken nicht, und enthalten viele vollkommene Kerne.

C. Mit geschlossenen Kelchen.

II. Bastardcalvillen mit länglicher, nach dem Stiel etwas verdünnter, fast birnförmiger Frucht.

III. Bastardcalvillen mit länglicher, gegen den Kelch etwas verdünnter, fast kegelförmiger Frucht.

A. Mit offenen Kelchen.

B. Mit geschlossenen Kelchen.

C. Kurzgestielte Früchte.

Die Eintheilung der Gulderlinge, oder richtiger der Bastardcalvillen ist demnach von ihrer Form und der Beschaffenheit ihres Kelches hergeleitet, und die bis jetzt bekannten Früchte dieser Ordnung sind nach diesen Unterscheidungszeichen folgendermaßen eingetheilt:

Bastardcalvillen, Malus Elzholzii, nach Waiz *).

(Nach Diel Gulderlinge).

I. Mit plattrunden oder fast kugelförmigen Früchten, die gewöhnlich nach dem Kelch stumpf zugespitzt erscheinen.

*) M. Elzholzii, dem deutschen Botaniker Elzholz zu Ehren also benannt.

Digitized by Google

Bemerk. Sind gewöhnlich bei gutem Stand roth gefärbte Äpfel, und ihre tiefe, trichterförmige Stielhöhle ist mit Rost überzogen.

A. Mit offenem, tief eingesenktem Kelch und langgespitzten Kelchblättchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, haben einen süßweinichten, gewürzhaften, oft etwas alantartigen Geschmack, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

1) **Malus Elzholzii formosus**, schöne Bastardcalville.
D. Diel. Der rothe Augustiner. X. H. S. 13.

2) **Malus Elzholzii italicus**, italienische Bastardcalville.
D. Die weiße italienische Calville. IX. H. S. 27.

B. Mit halbgeschlossenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte riechen angenehm, welken nicht und enthalten viele vollkommene Kerne.

3) **Malus Elzholzii polyspermus**, vielkernige Bastardcalville.
D. Lafferts gelber Glasapfel. XII. H. S. 18.

4) **Malus Elzholzii regalis**, königliche Bastardcalville.
D. Königsapfel von Jersey. XII. H. S. 27.

5) **Malus Elzholzii hispanicus**, spanische Bastardcalville.
D. Spanischer gestreifter Gulderling. XXI. H. S. 46.

C. Mit geschlossenen Kelchen.

6) **Malus Elzholzii acris**, scharfe Bastardcalville.
D. Gestreifter Kressenapfel. VII. H. S. 22.

7) **Malus Elzholzii rotundifolius**, rundblättrige Bastardcalville.
D. Gelber Wintercarthäuser. II. H. S. 31.

8) **Malus Elzholzii aromaticus**, zimmtartige Bastardcalville.
D. Süßer Holaart. III. H. S. 44.

II. Bastardcalvillen mit länglicher, nach dem Stiel etwas verdünnter, fast birnförmiger Frucht.

9) **Malus Elzholzii variabilis**, veränderliche Bastardcalville.
D. Quittenförmiger Gulderling. X. H. S. 8.

III. Bastardcalvillen mit länglicher, gegen den Kelch etwas verdünnter, fast kegelförmiger Frucht.

A. Mit offenen Kelchen.

Bemerk. Die Früchte sind vom Baum seladongrün, und werden bei völliger Zeitigung schön citronengelb; sie sind nur wenig und weitläuftig punctirt, haben einen schwachen und angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften, süßen, weinartigen Geschmack.

10) **Malus Elzholzii germanicus**, deutsche Bastardcalville.
D. Deutscher Gulderling. VII. H. S. 53.

11) **Malus Elzholzii unicolor**, einfarbige Bastardcalville.
D. Langer grüner Gulderling. XI. H. S. 36.

Digitized by Google

B. Mit geschlossenem Kelche.
Mit langgestielten Früchten, und rostiger Stielhöhle.

12) **Malus Elzholzii suaveolens**, wohlriechende Bastardcalville.
D. Der Citronatapfel. VIII. H. S. 26.

13) **Malus Elzholzii pruinosus**, beduftete Bastardcalville.
D. Rother Gulderling. III. H. S. 49.

14) **Malus Elzholzii cylindricus**, walzenförmige Bastardcalville.
D. Französischer Klapperapfel. XII. H. S. 23.

C. Kurzgestielte Früchte.

15) **Malus Elzholzii unctus**, fettige Bastardcalville.
D. Großer, edler Prinzessinapfel. XI. H. S. 24.

16) **Malus Elzholzii rhenanus**, rheinische Bastardcalville.
D. Braubacher Härtling. XII. H. S. 32.

17) **Malus Elzholzii striatus**, gestreifte Bastardcalville.
D. Rother gestreifter Anisapfel. XI. H. S. 31.

18) **Malus Elzholzii fuscus**, braunrothe Bastardcalville.
D. Bräunling. IX. H. S. 33.

19) **Malus Elzholzii praecox**, frühzeitige Bastardcalville.
D. Süßer Gulderling. II. H. S. 27.

20) **Malus Elzholzii exstipulatus**, afterblattlose Bastardcalville.
D. Gelber englischer Gulderling. III. H. S. 54.

21) **Malus Elzholzii undulatus**, gekräuselte Bastardcalville.
D. Gelber Gulderling. I. H. S. 81.

Nr. 75. Cludius weißer, früher Spitzapfel. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 516.

Ein recht schöner, ziemlich großer, früher Herbstapfel, zum rohen Genuß geeignet. Die Form ist calvillartig, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer tiefen, oft rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, geschmeidig anzufühlenden Schale ist wachsartig gelb, ohne alle Röthe auf der Sonnenseite, dagegen zeigen sich öfters Rostfiguren auf derselben. Die Punkte sind häufig, aber fein. Das Fleisch ist fein, recht saftreich, markicht, von einem erquickenden, süßweinsäuerlichen Geschmack und schwachen Geruch. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird recht tragbar.

Digitized by Google

Nr. 76. Der rothe Ananasapfel. Pomme d'Ananas rouge. II. R.

Chr. H. Wb. S. 16.

Der Apfel stammt aus der Baumschule des Herrn Kunst- und Handelsgärtners Schellhas zu Cassel, und soll der Christ'sche seyn.

Ein schöner, länglicher, fast wie ein großer, rother Taubenapfel gestalteter, sehr schätzbarer Tafelapfel. Der Kelch sitzt sehr tief, und der Stiel ist sehr zart. Die Farbe der Schale ist schön roth auf goldgelbem Grunde, und überall ist sie mit weißen Pünktchen besäet. Das Fleisch ist weiß, mild, mit röthlichen Adern durchzogen, und von einem süßsäuerlichen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. Die Frucht ist schon im October eßbar, hält sich aber bis in den Februar.

Für die Aechtheit dieses Apfels kann ich nicht bürgen, und die Folge wird zeigen, ob die Frucht mit der Beschreibung übereintrifft, indem mit der Ananasbenennung fast jeder Baumschulencatalog freigebig ist, und mancher andere schon fest bestimmte Apfel unter diesem anlockenden Namen verbreitet wird.

Der Nr. 36 beschriebene rothgesprengte Schlotterapfel wird auch der Ananasapfel genannt, und verdient mit Recht, wegen seines aromatischen Geschmackes, diesen Namen.

Der Herr Geheimerath Diel hat in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstfrüchte keinen Ananasapfel, weßhalb ich auch noch in Zweifel bin, ob der Christ'sche nicht vielleicht auch schon unter einem andern Namen vorkommt.

Nr. 77. Helva-Alma. II. R.

D. Verz. Nr. 517. S. 18.

Eine orientalische Frucht aus Wien.

Diese prachtvolle, wie aus Wachs geformte, türkische Herbst-Tafelfrucht ist von Form walzenförmig, 3 Zoll hoch und eben so breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit 5 starken Rippen calvillartig umgebenen Einsenkung, die aber nur merklich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist ein glänzendes Gelb, die Stielhöhle oft carminroth angelaufen. Die Punkte sind fein, und weitläufig vertheilt. Die Frucht riecht angenehm. Das Fleisch ist fein, markicht, saftig, und von einem sehr angenehmen, stark gewürzhaften, alantartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers.

Nr. 78. Der Citronatapfel. II. R.

D. VIII. H. S. 26.

Ein sehr schöner, mittelgroßer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher auch für die Küche sehr schätzbar ist. Seine Form ist länglich walzen-

Digitized by Google

förmig, öfters auch kugelförmig, auf einer Seite höher, als auf der andern, wodurch der Apfel verschoben, und mit zwei ungleichen Hälften erscheint; er ist 3 Zoll breit und beinahe eben so hoch. Der ziemlich lange Kelch ist nicht fest geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit feinen perlähnlichen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon sich mehre flach über die Frucht hinziehen. Der hellgrüne, über 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, sehr glatten Schale ist ein etwas grünliches Hellgelb, welches später schönes Citronengelb wird, und auf der Sonnenseite nur lebhafter erscheint, ohne die mindeste Röthe. Um den Stiel hingegen ist die Farbe stets mit Grün vermischt; auch trägt günstige Witterung viel dazu bei, die Farbe der Frucht lebhafter zu machen. Die Punkte sind zahlreich und fein, auch bemerkt man zuweilen kleine Rostanflüge, welche jedoch oft auch ganz fehlen. Das weißlichgelbe Fleisch ist ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, gewürzhaftem, süßem Weingeschmack; auch hat der Apfel einen sanften, sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, umgekehrt herzförmig; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur wenige kleine, dicke Kerne. Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, ist in diesem Monat am besten, hält sich bis in den Winter, verliert aber alsdann ihren Saft.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt sich schön, und ist sehr fruchtbar; der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Zu Zwerg auf Wildling veredelt, besser als auf Johannisstamm.

Nr. 79. Der Königsapfel von Jersey. Le royal Jersey. II. R. O. XII. H. S. 27.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer, einfarbiger, früher Winter-Tafelapfel, und zu jedem andern Gebrauche gleich gut. Seine Form ist mehr kugelförmig, als platt, ja manche Früchte haben öfters etwas Hochaussehendes; gewöhnlich ist er 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, zuweilen aber auch $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger und etwas breiter. Der lang und schmalgespitzte, nur halbgeschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen, mit feinen, fast calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre erhaben über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, bald glatten, bald mit nur wenig Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, glänzenden Schale ist vom Baum ein weißliches Gelb, welches später schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite gewöhnlich keine Röthe bemerkt. Wahre Punkte findet man nicht, dagegen häufig fein angesprengte Rostfiguren, welche zuweilen ein Netz bilden. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, markicht, saftvoll, von angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack; der Apfel riecht angenehm, und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, weit offen;

Digitized by Google

die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein breiter Kegel nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im Anfang des Novembers, und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, gut belaubte Krone, auch liefert derselbe eine frühzeitige und reichliche Erndte. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 80. Der gelbe englische Gulderling. Goldgulderling. II. R.

D. III. H. S. 54. Chr. Hd. S. 46.

Ein ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist hochaussehend und ziemlich kegelförmig. Der schön geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen, flachen Einsenkung; oben auf der stumpfen Spitze der Frucht ziehen sich 6 bis 7 derselben feinkantig bis zur Stielwölbung hin. Der kurze, der Frucht gleichstehende Stiel, sitzt in einer tiefen, nicht sehr geräumigen, glatten Höhle. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes, glänzendes Hellgrün (Seladon), welches aber später ein helles Strohgelb wird. Selten sieht man auf der Sonnenseite etwas Röthe, dagegen ist die Frucht mit vielen, sehr feinen, weißlichen, grün eingefaßten Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, fast schmelzend saftig, von delicatem Traubengeschmack, so daß der Apfel beinahe dem weißen Wintercalville gleichgestellt werden kann; er riecht angenehm violenartig und welkt nicht. Die Frucht zeitigt bald, nachdem sie vom Baum abgenommen ist, im November, und hält sich recht gut bis zu Ende des Februars; ein großer Vorzug vor vielen andern Äpfeln. Das Kernhaus ist oft sehr groß; die Kammern sind sehr weit und geräumig, zuweilen unregelmäßig, und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und stark, verlangt aber einen guten Boden und einen warmen Stand; zu Zwerg auf Wildling veredelt, ist er vorzüglich zu empfehlen. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 81. Der Venusapfel. Pomme de Vénus. II. R.

D. III. B. R. A. S. 16.

Aus der Herrnhäuser Baumschule bei Hannover.

Ein mittelmäßig großer, öfters etwas kleiner Winterapfel von einem recht angenehmen Geschmack, dessen besonders zugespitzte Kelchwölbung die Veranlassung gegeben hat, solchen gleich der Venus-Pfirsche (Teton de Vénus), wegen ihrer einer Brustwarze ähnlichen Erhöhung am Stempelpunkt nach dieser zu benennen. Die Form der Frucht ist hochaussehend zugespitzt; der Bauch sitzt gewöhnlich tief unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich breit und flach zu-

Digitized by Google

wölbt. Nach dem Kelch nimmt die Frucht stark ab, und endigt in einer mehr oder weniger starken Spitze. Eine recht vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und eben so hoch; aber häufig sind die Früchte bedeutend kleiner. Der kurze, bald dürr werdende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, ansehnlichen Einsenkung, die erhaben einer Brustwarze gleicht. In der Kelcheinsenkung befinden sich viele feine Falten, wovon auch mehre meistens in beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und oft deren Rundung stark verschieben. Der sehr kurze Stiel steht bald in einer tiefen, bald kleinen Einsenkung, die rostfarbig ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß, wird in der Zeitigung helles Citronengelb, wobei man selten eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Wahre Punkte sind selten, und fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, saftvoll, markicht, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinichten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und offen; die oft sehr geräumigen Kammern enthalten starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als eine schmale Röhre bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis zum Januar, wo sie gern stippig im Fleisch wird.

Der Baum wächst wie der Winterborsdorfer langsam, treibt viele feine Äste, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird mit der Zeit recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Nr. 82. Der Schaltrauch-Apfel. Schaltrauch-Alma. II. R.

D. syst. Verz. S. 15. Nr. 520.

Eine orientalische Sorte, stammt von Wien.

Ein schöner, mittelmäßig großer, flachrunder, früher, türkischer Wintertapfel zum rohen Genuß, $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer nicht tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die breit und deutlich über die Frucht hinlaufen. Der lange Stiel steht in einer tiefen, selten mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, der größere Theil der Frucht aber hellroth, mit deutlichen, dunklern Streifen, besonders um den Stiel herum. Die Punkte sind nur im Roth sichtbar. Der Geruch des Apfels ist fein violenartig. Das Fleisch ist fein, saftvoll und von einem gewürzhaften, süßen, etwas weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist bald geschlossen, bald etwas offen. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 83. Der Lothringer bunte Gulderling. Calville de Rose. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 16.

Stammt aus Metz und Saarbrücken.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, haltbarer Winter-Tafelapfel, und eben so schätzbar für die Wirthschaft. Seine Form ist etwas calvillartig; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich flachrund

Digitized by Google

um den Stiel, wodurch er oft etwas breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, doch sind öfters auch beide Wölbungen sich gleich. Der starke, langspitze Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer tiefen, durch viele Rippen häufig verschobenen Einsenkung, von welchen mehre, und oft stark calvillartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist am Baum wachsartig strohweiß, in der Reife hellcitronengelb; die Sonnenseite ist mit einem schönen Rosenroth leicht verwaschen, häufig aber auch nur mit starken, oft recht vielen Carminflecken besetzt, welches hauptsächlich bei etwas beschatteten Früchten der Fall ist. Wahre Punkte sind selten. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, sehr saftvoll, und von einem fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, weit offen, und oft mit einer rothen Ader umgeben. Die sehr geräumigen Kammern enthalten viele starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht mit der Spitze bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter wohlschmeckend.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit starken Ästen gut in die Luft, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 84. Der süße Holaart. Zimmtapfel. II. R.

D. III. H. S. 44. Chr. H. Wb. S. 50.

Diese schöne, vortreffliche und große Frucht zeichnet sich besonders durch ihren eignen, gewürzhaften, süßen Geschmack aus, und empfiehlt sich dadurch den Liebhabern süßer Äpfel. Die Form ist veränderlich, bald kugelförmig, bald platt, jedoch stets nach dem Kelch zu abnehmend, 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der schön geschlossene Kelch bleibt lange grün, und steht in einer etwas tiefen, bald seichten, bald geräumigen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre bald schwächer, bald stärker sich über die Frucht hinziehen. Der kurze, fleischige Stiel besteht oft nur aus einem Fleischbutz, und sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhle mit Rost gefüttert, welcher sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem sanften, schönen Roth leicht verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte sieht man nur auf der Sonnenseite, sie sind fein und grau von Farbe. Das gelbliche Fleisch ist fest, etwas grobkörnicht, von zuckerartigem Zimmt- oder Fenchelgeschmack; auch riecht der Apfel alantartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist weit offen; die Kammern sind sehr weit, und enthalten oft 15 dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nur bis zur Hälfte herab. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch gut, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst bekommt sie nicht den angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

Digitized by Google

Der Baum wächst vorzüglich gut, wird stark, ist gesund und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter.

Dieser holländische Apfel ähnelt dem weißen Wintercalville sehr, und möchte wegen seiner Süße und seines gewürzhaften Saftes vorzüglich zur Bereitung des Apfelweins tauglich seyn, weßhalb seine häufige Anpflanzung zu wünschen wäre.

Nr. 85. Der englische Winter-Quittenapfel. Quince Apple. II. R.

D. II. B. N. A. S. 21.

Stammt aus der Baumschule von Loddiges zu Hackney bei London, und soll wegen seiner Gestalt um den Stiel einer Quitte ähnlich seyn.

Ein ansehnlich großer, oft wirklich großer, ungemein schöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von einem recht erfrischenden Geschmacke. Seine Form ist hochaussehend, zuweilen neigt er sich auch zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt nur ein wenig mehr nach dem Kelch, als nach dem Stiel ab, selten ist dieses aber so bedeutend, wie es sonst gewöhnlich bei stumpfzugespitzten Früchten der Fall ist. In seiner vollkommenen Größe auf Hochstamm ist er 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und gewöhnlich nur $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, und sitzt in einer schönen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich flache Rippen erheben, die auch deutlich und häufig etwas calvillartig über die Frucht hinlaufen, und öfters deren Rundung verschieben. Der charakteristische lange Stiel, wovon wahrscheinlich die Frucht ihren Namen hat, ist mehr ein dicker Fleischwulst, der häufig unförmlich an der unteren Wölbung ohne Einsenkung aufsitzt, und mancherlei Formen bildet. Die Farbe der Schale ist strohweiß, wird aber in der Reife ein schönes Citronengelb, wobei nur selten auf der Sonnenseite ein leichter, erdartigrother Anflug bemerkt wird. Bei manchen Früchten findet man hier und da zerstreuten Rost von hellbrauner Farbe, nicht selten auch schwärzliche Rostflecken. Die Punkte sind zerstreut, fein und hellbraun, und oft gar nicht zu bemerken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, fein, markicht, und von einem angenehmen, erquickenden, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre läuft als ein breiter, starker Kegel bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, geht mit starken Ästen in spitzigen Winkeln in die Höhe, setzt viel Fruchtholz an, belaubt sich etwas licht, und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzett-

Digitized by Google

förmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung und paßt gut für das Land.

Nr. 86. Der große, edle Prinzessinapfel. Princesse noble. I. R.

D. XI. H. S. 24.

Auch dieser schöne, nur mittelmäßig große, köstliche Winter-Tafelapfel stammt aus Holland, und ist wegen seiner frühen und großen Tragbarkeit, und seines vorzüglichen Werthes für die Küche sehr zu empfehlen. Er wird größer, als der edle Prinzessinapfel, und unterscheidet sich durch seine calvillartige Gestalt merklich von jenem, so wie er überhaupt viele Eigenschaften eines wahren Calvilles an sich hat. Seine Form ist hochaussehend, manchmal wie abgestumpft kegelförmig, oft aber auch einem weißen Wintercalville sehr ähnlich, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, bald etwas höher, bald auch wohl $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der feinblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, steht in die Höhe und sitzt in einer bald tiefen, bald flachen, mit feinen Rippen oder nur Fleischperlen umgebenen Einsenkung, wovon mehre bald flach, bald ziemlich stark calvillartig über die Frucht laufen, und oft die Rundung stark verderben. Der sehr kurze und starke Stiel besteht oft nur aus einem Fleischbuz und sitzt in einer tiefen, geräumigen, meistens glatten, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der zarten, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein blasses, wachsartiges, gelbliches Grün, welches bei der vollen Reife ein hohes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist vom Kelch bis zum Stiel mit vielen, kurz abgesetzten, schönen Carmoisinstreifen gezeichnet, welche auf der Schattenseite blässer werdend, sich verlieren. Wahre Punkte sind selten und nur auf der Schattenseite zuweilen bemerklich. Das weißlichgelbe Fleisch ist fein, fest, saftreich, von einem sehr angenehmen, stark zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel sehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, oft unregelmäßig; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele kleine, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst zwar gut, wird aber doch nur mittelmäßig groß, er geht mit seinen vielen feinen Ästen schön in die Luft und bildet eine stark belaubte, schöne Krone; ist bald und ungewöhnlich fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze, pfriemenförmige Afterblätter. Dieser vortreffliche Apfel verdient in jedem Garten eine Stelle; als Zwerg erzogen, muß er auf Wildlinge veredelt werden, wo er alsdann bald, besonders in gutem Boden, recht fruchtbar wird.

Nr. 87. Der doppelte Holländer. II. R.

D. V. B. R. A. S. 16.

Ebenfalls ein sehr schöner, mittelgroßer, sowohl zum rohen Genuß, als für die Küche schätzbarer später Herbstapfel. Seine Form

Digitized by Google

ist hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, dem weißen Taubenapfel (Pigeon blanc) sehr ähnlich, 3 Zoll breit und eben so hoch, oft noch etwas höher. Der feinblätterige, meistens geschlossene Kelch sitzt in einer seichten, nur wenig tiefen, mit sanften Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, rostigen, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohgelb, welches später, zumal abgerieben, ein glänzendes Citronengelb wird, wobei stark besonnte Früchte mit einer sanften Röthe leicht angehaucht sind, welche jedoch auch häufig fehlt. Die Punkte sind weitläufig, fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll, von angenehmem, fein alantartigem, süßem Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich gut bis Weihnachten.

Der Baum wächst anfangs lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; seine schlanken Äste biegen sich, mit Früchten beladen, abwärts, weßhalb er auch keine schöne Krone bildet; übrigens ist er außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen. Verdient ebenfalls häufig angepflanzt zu werden, indem es eine vortreffliche Marktfrucht ist.

Nr. 88. Der Preiswürdige. Praise worthy. II. R.

D. syst. Verz. S. 16. Nr. 521.

Stammt aus London.

Ein oft ansehnlich großer, schöner, einfarbiger Winterapfel für die Tafel, 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch fast calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, in der Zeitigung wird sie gelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind fein und zerstreut. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fein, fest, ungemein saftvoll und von einem angenehm erfrischenden, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und offen. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 89. Der rothe, gestreifte Anisapfel. Pomme d'Anis rouge. II. R.

D. XI. H. S. 31.

Stammt aus der Rumpenheimer Baumschule am Main, und ist wahrscheinlich ein holländischer Apfel.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner Winterapfel, von angenehmem, gewürzhaftem Geschmack, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche ausgesucht gut. In seiner gewöhnlichen Form ist er hoch-

Digitized by Google

aussehend; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich sanft abnehmend schön zurundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab und endigt mit einer abgestumpften Spitze, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Ein vollkommener Apfel ist 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, steht etwas straußförmig in die Höhe und sitzt in einer ziemlich engen, tiefen, mit mehren feinen, rippenartigen Erhöhungen umgebenen Einsenkung, die recht deutlich und oft schön calvillartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel ist fleischig und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle, die öfters durch Fleischwülste verengt wird. Die Grundfarbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches in der vollen Reife hohes Citronengelb wird; die ganze Schale ist rundherum mit vielen kleinen, kurzabgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, die aber nicht grell ins Auge fallen. Zwischen den Streifen ist die Schale noch leicht punctirt, wozwischen die Grundfarbe stark und deutlich hervorsticht. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, nicht saftreich und von einem sehr gewürzhaften, zuckerartigen, feinen Zimmtgeschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist etwas offen, groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, kleine, dicke, unten zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein großer Kegel bis auf die Spitze des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber fault.

Der Baum wächst nur in der Jugend lebhaft, wird kaum mittelmäßig groß und bildet eine verworrene, etwas hängende, flache Krone, belaubt sich aber ziemlich stark. Die Fruchtspieße entwickeln sich nur spät wie beim edlen Winterborsdorfer, wodurch auch der Baum erst spät fruchtbar wird. Der Blattstiel hat sehr starke, breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 90. Das ächte Seidenhemdchen. Syden Hemdje. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 522.

Stammt von Haag, und ist sicher das Ächte von Knoop.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer Tafelapfel. Seine Form ist gewöhnlich hochaussehend, 2½ bis 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung; über den Bauch bemerkt man etwas rippenartige Erhöhungen. Der Stiel ist sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite selten mit einem feinen Anflug von Röthe belegt. Punkte sind wenig vorhanden. Das Fleisch ist fein, saftreich, fest, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 91. Das Citrinchen. La Belle verte. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 519.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons.

Eine schöne, mittelmäßig große Tafelfrucht. Ihre Form ist hochaussehend, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer engen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist gelbgrün, in der Zeitigung hochgelb; die Sonnenseite oft röthlich gefleckt, häufig mit ähnlichen kurzen Streifen besetzt. Das Fleisch ist fein, markicht, etwas gelblich, saftvoll und von einem angenehmen, fein weinichten, zimmtartigen Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen starken Geruch. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 92. Der gestreifte, spanische Gulderling. III. R.

D. XXI. H. S. 46. Chr. Hd. S. 46.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner Winterapfel, sowohl zum rohen Genuß, als vorzüglich für die Küche brauchbar. Die Form ist plattrund zugespitzt, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der fest geschlossene, fein und langgespitzte Kelch sitzt in einer kleinen, nicht tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht einige sanfte Erhabenheiten hinlaufen. Der starke holzige Stiel ist ½ Zoll lang, öfters nur ein bloßer Fleischbutz, und steht in einer ziemlich tiefen, bald glatten, bald rostigen Höhle. Die Grundfarbe ist weißlichgelb, später wird sie schön Citronengelb, wovon öfters nur wenig zu sehen ist, indem die Frucht rundherum roth getuscht, und mit dunklern Streifen bandartig besetzt ist. Die Punkte sind weitläufig; auf der Sonnenseite bemerkt man sternförmige, starke und große Flecken, welche oft zahlreich sind. Das Fleisch ist schön weiß und fein, fest, saftvoll, von etwas rosenähnlichem Geschmack, aber ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, jedoch ansehnlich groß; die flachen Kammern enthalten ziemlich viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, dauert bis in das Frühjahr, selbst in den Sommer hinein, wird aber dann welk.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, und ist bald tragbar; der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 93. Der gelbe Wintercarthäuser. II. R.

D. II. H. S. 31. Chr. Hd. S. 33.

Ein schöner, mehr für die Küche und Wirthschaft, als für die Tafel schätzbarer Apfel. Seine Form ist fast kugelförmig, läuft aber doch von der Mitte gegen den Kelch etwas stumpf zugespitzt zu; er ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der geschlossene, kleine Kelch sitzt in einer nicht tiefen, meistens mit 5 feinen Rippen besetzten

Digitized by Google

Einsenkung, welche auch etwas breitkantig über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze, selten hervorstehende Stiel steht in einer ziemlich engen, etwas tiefen, oft aber auch geräumigen, rostigen Höhle. Die Grundfarbe ist ein schönes Hellgrün, oder blasses gelbliches Grün, welches später schönes Goldgelb wird, und hat das Besondere, daß die Früchte nicht gleichmäßig gelb werden, sondern das Grüne nur fleckenweise nach und nach verschwindet, und bei der vollen Reife immer noch ein flammenartiges Grün, besonders am Kelch und Stiel, sichtbar bleibt. Die Sonnenseite, so wie fast die Hälfte der Frucht, ist mit einem leichten Anflug von schmutzigem Roth leicht belegt, welches zuweilen streifenartig wird. Punkte sind nur wenig und nur im Roth sichtbar, dagegen findet man häufig, besonders um den Kelch, kleine Rostanflüge und Flecken. Die Frucht ist am Baume mit einem feinen Duft belaufen, und das anfangs weiße, später gelbliche Fleisch ist fein, saftvoll, markicht, von feinsäuerlichem, zuckerartigem Geschmack. Die Frucht zeitigt im December, und dauert, fast ohne zu welken, bis in das Frühjahr. Das Kernhaus ist herzförmig geschlossen; die Kammern sind breit, unregelmäßig, und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Der Baum wächst gut, wird groß, trägt jährlich, doch nicht überreichlich Früchte, und ist für den Landmann zu empfehlen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Ist in Thüringen unter dem Namen der Carthäuserreinette sehr verbreitet.

Nr. 94. Der gestreifte Fürstenapfel. Pomme de la Cour. II. R. D. IV. B. N. X. S. 24.

Ein ansehnlich großer, schöner, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft schätzbarer Apfel. Von Ansehen ist er kugelförmig, 3 Zoll breit und $2\frac{2}{3}$ Zoll hoch. Der sehr langgespitzte Kelch ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen, oft sternförmigen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich auch deutlich, als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen. Der holzige Stiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer recht tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Rost bekleidet ist. Die Farbe der glatten Schale ist ein trübes Hellgrün, welches später citronengelb wird; freihängende Früchte sind von der Stielhöhle bis zum Kelch mit kurz abgesetzten Carmoisinstreifen rund herum besetzt, welche auf der Schattenseite einzelner stehen; dazwischen ist die Schale leicht getuscht, so daß die Frucht dadurch ein sehr buntes Ansehen erhält. Punkte sind nur einzeln sichtbar. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, saftvoll, von gewürzhaftem Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele langgespitzte, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kleiner, bis zur Hälfte herabgehender Kegel. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste stark abstehend, und bildet eine breitgewölbte, flache Krone; der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 95. Der weiße italienische Wintercalville. Der weiße italienische Gulderling. II. R.

D. IX. H. S. 27.

Dieser sehr schöne, ansehnlich große und sehr haltbare Winterapfel stammt aus Rovetedo in Italien, und wurde durch einen Italiener, Namens Grandi, nach Limburg gebracht. Der Apfel hat viel Ähnliches von unserem weißen Wintercalville, und sein festes, gewürzhaftes Fleisch kommt dem des weißen Rosmarinapfels sehr nahe. Die Form ist hochaussehend; der Bauch sitzt meistens etwas unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich flach zurundet, so daß er gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Seine gewöhnliche Größe auf Hochstamm ist fast 3 Zoll breit und stark, und 2½ Zoll hoch. Am Spalier wird die Frucht größer. Der langgespitzte, oft fehlerhafte Kelch deckt die Kelchwölbung nicht zu, selbst wenn sich seine Spitzen auch nicht schließen, und sitzt in einer meistens tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, auf deren Rand sich oft 5 schöne Rippen erheben, und calvillartig über die ganze Frucht hinlaufen. Bei manchen Früchten sind die Rippen unregelmäßig, und arten mehr in breite Erhabenheiten aus, wodurch die Rundung oft sehr verdorben wird. Der starke holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, oft trichterförmigen Höhle, aus welcher sich Roststrahlen über die Stielwölbung verbreiten. Die Farbe der glatten, feinen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Reife ein wachsartiges, wahres Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer rosenartigen Röthe sanft verwaschen, wodurch die Schönheit der Frucht sehr gehoben wird. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe gänzlich. Wahre Punkte sieht man in der Grundfarbe nicht, nur in der angelaufenen Röthe bemerkt man weitläufig vertheilte, feine, weißgelbe, öfters röthlich eingefaßte Punkte; andere Abzeichen sind aber selten. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, sehr fein, fest, saftig, und von einem sehr gewürzhaften, alantartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch, und welkt nur etwas im Frühjahr. Das Kernhaus ist ziemlich groß, hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, und enthalten gewöhnlich nicht viele, kleine, weißbraune Kerne. Die Kelchröhre ist sehr breit, geht aber nicht weit herunter. Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, belaubt sich schön, und ähnelt dem weißen Wintercalville sehr. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Verdient, als eine vortreffliche und haltbare Tafelfrucht

Digitized by Google

häufig angepflanzt zu werden; am Spalier erzogen, wird sie feiner von Geschmack, und hält sich auch länger.

Nr. 96. Der gelbe Gulderling. II. R.

D. I. H. S. 81. Chr. Hd. S. 45. T. G. M. 1811. S. 174. Taf. 20.

Ein ziemlich großer, schöner, und sowohl für die Tafel, als auch für die Küche schätzbarer Apfel. Seine Form ist größtentheils länglich, bald zugespitzt, bald conisch, bald walzenförmig, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, eben so hoch, oft noch etwas höher. Der langgespitzte Kelch sitzt in einer nicht tiefen, engen, mit Falten fast zugeschnürten Einsenkung, aus welcher sich mehre Rippen scharfkantig über die Frucht ziehen. Der kurze und dünne Stiel steht in einer bald flachen, bald ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe ist ein blasses Grün oder schon gelb, welches später ein glänzendes Goldgelb wird; stark besonnte Früchte bekommen einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Punkte findet man nur wenig, sie sind sehr fein und grau; zuweilen aber gelbgraue Warzen. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas locker, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und ganz offen, oft unregelmäßig, und geht mit einer dünnen Spitze bis unter den Kelch, es enthält oft ziemlich viele, kleine, rundliche Kerne, die beim Schütteln des Apfels rasseln. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Mai, wird aber dann mehlig.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst langsam, macht feine herabhängende Äste, und ist sehr bald fruchtbar.

Nr. 97. Der französische, königliche Edelapfel. Franc réal. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 15. D. O. C. Nr. 21.

Stammt aus der Nationalbaumschule zu Paris.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, lange haltbarer, zum hohen Genuß schätzbarer Winterapfel. Seine wahre Form ist flachrund, nur die kleineren Äpfel neigen sich zur Kugelform, und hat im Ganzen viel Ähnlichkeit von der weißen, französischen Reinette. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch nimmt er etwas stärker ab, doch meistens nur unbedeutend. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der lang und scharf gespitzte Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, oft tiefen, und mit ziemlich vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon einige öfters über die Frucht sanft hinlaufen. Der kurze, fette $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, der sich oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist am Baum strohweiß, oder gelblichgrün, wird aber im Winter helles Citronengelb. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem schwachen, hellblutartigen Roth leicht verwa-

Digitized by Google

schen, das aber bei beschatteten Früchten meistens fehlt, oder nur schwach bemerkbar ist. Die Punkte fehlen oft ganz, oder sind nur wenig vorhanden. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, doch markicht im Kauen, saftreich und von einem angenehmen, kräftigen, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist öfters offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele, starke Kerne. Die Kelchröhre geht als ein breiter, starker Kegel mit ihrer Spitze bis zum Kernhause herab. Die Frucht zeitigt spät im December, und hält sich, ohne zu welken, bis weit in den Sommer.

Der Baum wächst sehr schön, lebhaft, und wird groß. Er treibt viele, etwas schlanke Äste, die voller Fruchtspieße sind, bald Früchte liefern, und eine kugelförmige Krone bilden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Diese schöne Frucht verdient häufige Anpflanzung, und paßt gut auf das Land, ins Freie.

Nr. 98. Der quittenförmige Gulderling. III. R.

D. X. H. S. 8.

Stammt von dem Kunstgärtner Herrn Joachim aus Aschaffenburg, woselbst er als Citronapfel bekannt ist.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, wegen seiner besonderen Form merkwürdiger Apfel, der sowohl zum rohen Genuß, als für die Wirthschaft geeignet ist. Seine Hauptform ist die einer wahren Birnquitte, nach dem Stiel spitziger zulaufend, als nach dem Kelch, wo sich nicht selten die Spitze, wie bei der portugiesischen Quitte, mit dem Stiel endiget. Manche Früchte sind hingegen unten abgerundet, und laufen abnehmend nach dem Kelch zu, wodurch sie vollkommen die Gestalt eines wahren Gulderlings annehmen. In ihrer quittenförmigen Gestalt ist die Frucht $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch, zuweilen aber auch $\frac{1}{4}$ Zoll höher, die der reinen Gulderlingsform ähnlichen aber sind oft $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der starke und langblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, und sitzt in einer engen, bald seichten, bald recht tiefen, mit Falten besetzten Einsenkung, auf deren Rand sich oft starke Beulen erheben, die auch oft in starken, breiten, rippenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und häufig deren Rundung stark entstellen. Der sehr kurze, dicke Stiel ist bald nur eine Fortsetzung der Fleischspitze, oder steht bei den gulderlingsförmigen Früchten in einer kleinen, engen und ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung hohes Citronengelb, wobei aber an der Stielspitze immer noch etwas Grünes zu sehen ist; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, sehr fein, bräunlich und fein blaßgelb eingefaßt, oder bestehen oft nur aus weißlichen Dupfen in der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftig, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele dickeiförmige, braune Kerne; die Kelch-

Digitized by Google

röhre ist ein starker, kurzer Kegel. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber fault.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und trägt bald und reichlich.

Nr. 99. Der rothe Gulderling. II. R.

D. III. H. S. 49. Chr. Hd. S. 46.

Ein ansehnlich großer, ganz vorzüglich für die Küche schätzbarer und sehr tragbarer Apfel. Seine Form ist länglich zugespitzt, dem gelben Gulderling sehr ähnlich, nur kantiger, $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, fast eben so hoch, öfters aber niedriger. Der oft starke und geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, öfters wegen der hohen Rippen und Fleischbeulen, womit der Rand derselben besetzt ist, eingeengten Einsenkung. Vom Rande ziehen sich 5 starke Erhabenheiten, schön sternförmig von einander abstehend, wie beim weißen Wintercalville, über die Frucht hin, und verlieren sich sanft nach der Stielwölbung zu. Oft stehen auch nur 5 Rippen um den Kelch, und die Fleischperlen fehlen gänzlich. Der sehr dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer bald seichten, bald tiefen, geräumigen, sehr rostfarbigen Höhle, die öfters durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Grundfarbe der am Baum bedufteten Schale ist im Schatten dunkelgrün, und wird erst spät in der vollen Zeitigung gelblich. Die Sonnenseite ist mit einem dunkelbraunen, glänzenden Roth verwaschen, welches bei der Stielwölbung streifenartig wird, aber bei beschatteten Früchten nur in eine trübe, schwache Röthe übergeht; und der größere Theil der Frucht bleibt grün. Punkte sieht man nur wenig, dagegen häufig feine Rostfiguren. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft, von gewürzhaftem, dem Borsdorfer ähnlichem Geschmack; auch riecht die Frucht fast etwas quittenartig. Das Kernhaus ist meistens geschlossen; die Kammern hingegen sind sehr geräumig, lang, und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz. Der Apfel zeitigt im Januar, und hält sich den Winter hindurch, doch muß er so spät als möglich abgenommen und gut aufbewahrt werden, sonst welkt er zu sehr.

Der Baum wächst nicht gut in die Höhe, trägt seine Äste flach und herabhängend, belaubt sich aber schön, und ist äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter.

Nr. 100. Der Mensfelder Wintercalville. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 19.

Von dem Herrn Decan Melior in Mensfelden, in der Nähe von Diez, in einem alten adligen Burggarten aufgefunden.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer, lange haltbarer Winter-Tafelapfel, vortrefflich zu Compots. Die Frucht hat die vollkommenste Ähnlichkeit mit dem weißen Wintercalville, nur daß sie auf der Sonnenseite mehr roth gefärbt ist, wie jener, die Grundfarbe auch nicht

Digitized by Google

das glänzende Mattweiß hat, wie beim weißen Wintercalville. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu; nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, doch sind oft beide Wölbungen nur wenig verschieden. Eine gewöhnliche Frucht ist oft 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der starke, scharf und langgespitzte, geschlossene Kelch steht fast straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, aus welcher sich 5 schöne Rippen erheben und calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel häufig ein Fleischbutz, ist öfters auch holzig und ½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume strohweiß, in der vollen Zeitigung helles Citronengelb; die ganze Sonnenseite oder die ganze Stielwölbung ist oft mit einem hellen, blutartigen Roth leicht verwaschen, das aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt; zuweilen findet man einige braune Rostflecken an der Schale. Wahre Punkte sind selten, und im Roth gar nicht sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, dabei etwas markicht, und von einem angenehmen, kräftigen, ziemlich gewürzhaften, süßen, feinen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und ganz offen; die Kammern sind lang und weit, und enthalten nur wenige vollkommene, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht nur als ein breiter, spitzer Kegel etwas herab, wodurch sich die Frucht von den ächten Calvillen unterscheidet. Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nicht groß, wie der weiße Wintercalville, ist aber gesund und ungemein fruchtbar; der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 101. Der Grünling von Yorkshire. Yorkshire Greening. II. R.

D. Verz. Nr. 523. S. 17.

Aus London.

Eine mittelmäßig große, wegen langer Dauer und saftreichen Fleisches schätzbare Frucht. Die Frucht hat die wahre Calvillform, 2½ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, die stark erhaben über den Bauch hinlaufen. Der kurze, fleischige Stiel steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist hellgrün, im Frühjahr gelblich, mit einzelnen kurzen, rothen Streifen besetzt. Punkte findet man nicht an der Schale. Das Fleisch ist fein, ins Grünliche schillernd, fest, recht saftvoll, und von einem kraftvollen, angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist ganz offen. Die Frucht zeitigt im Februar, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 102. Der Mohrenkopf. III. R.

D. O. C. Nr. 9.

Ein in Thüringen häufig verbreiteter, wegen seiner langen Dauer sehr geschätzter Wirthschaftsapfel, welcher noch im Juni, wegen seines

Digitized by Google

guten Ansehens, wenn auch nur zur Zierde die Tafel schmückt. Häufig wird dieser Apfel wegen seines festen Fleisches und rostigen Abzeichen auf der Schale für eine Reinette gehalten, und ich vermuthe daher nicht ohne Grund, daß die im Allg. D. Gartenmagazin Jahrg. 1807. S. 110. Taf. 7. vorkommende rothe Reinette der Mohrenkopf ist. Der Herr Doctor Diel, welchem ich einige Früchte davon sendete, kannte ihn nicht, setzte ihn aber unter die Gulderlinge. Die wahre Form dieser Frucht ist hochaussehend, stumpfzugespitzt, doch giebt es auch deren, welche eine etwas platte Form annehmen. Der Bauch sitzt mehr nach der Stielwölbung zu, nach welcher er sich platt abrundet; nach dem Kelch hin nimmt er nach und nach ab, und endet mit einer unegalen, stumpfen Spitze, die stets auf einer Seite viel höher ist, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der langgespitzte, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, öfters aber auch flachen Einsenkung, deren Rand mit feinen Falten umgeben ist, wovon sich 5 bis 6 mehr oder weniger erhaben, fast calvillartig über die Frucht hinziehen, und oft die Form der Frucht verschieben. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, und steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, mit braunem Rost gefütterten Höhle, der sich schön sternförmig oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glänzenden, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist ein grünliches Gelb, welches später ein dunkles Orangengelb wird, wovon man aber nur bei beschatteten Früchten etwas bemerkt. Die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht, ist mit einem dunklen Carminroth überzogen, welches nach der Schattenseite zu heller und fast streifenartig wird, und sich in der Grundfarbe verliert. Manche Früchte sind weniger dunkel geröthet, und nehmen mehr eine blutartige Röthe, so wie ganz beschattete Früchte eine mehr ledergelbe Farbe an. Die Punkte sind zahlreich und charakteristisch, sie sind gleichmäßig vertheilt, hellbräunlich, und bilden auf der Sonnenseite kleine Sternchen; außer diesen findet man noch an manchen Früchten feine Rostfiguren und zuweilen schwärzliche Rostflecken. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich, fest, um das Kernhaus mit einer grünen Ader umschlossen, es ist nicht übrig saftig, in der Zeitigung markicht und von einem angenehmen, nur wenig gewürzhaften Zuckergeschmack, fast ohne Säure. Das Kernhaus ist länglich, geschlossen, ziemlich groß, und enthält 4 bis 6 vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt im März, und hält sich vollkommen gut bis in die Mitte des Sommers, ja kühl aufbewahrt, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wächst sehr gut, ist gesund, wird groß, belaubt sich schön, und trägt bald und ziemlich reichlich. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

Digitized by Google

Zweite Classe.

Rosenäpfel.

Kennzeichen der Classe:

1) Sind am Baume mit blauem Duft belaufen.
2) Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3) Riechen angenehm, wenn sie warm gerieben werden.
4) Sind nicht fettig anzufühlen.
5) Sind um den Kelch und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt.
6) Haben ein weiches, lockeres, schwammichtes Fleisch, welches meistens feinkörnicht ist.
7) Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.
8) Sind meistens keine Daueräpfel, sondern Sommer- oder Herbstäpfel, oder dauern nur bis Weihnachten; Ausnahmen machen der Winterrosenapfel und die Familie der Wintercousinotten.
9) Sind größtentheils tulpenartig gestreift.

1. Ordnung. Zugespitzte oder längliche.

2. Ordnung. Kugelförmige oder platte.

Beide Ordnungen enthalten 3 Geschlechter, als Rosenäpfel, Strichäpfel (**Passes-pommes**) und Cousinotten.

Der Herr Landkammerath Waiz in Altenburg hat uns, wie bei den Calvillen, Bastardcalvillen (Gulderlingen) und Schlotteräpfeln, so auch bei den Rosenäpfeln in seinem Versuch einer systematischen Ordnung, eine von dem Diel'schen System abweichende Eintheilung der genannten Classen in den Annalen der Obstkunde der pomologischen Gesellschaft zu Altenburg geliefert, nach welcher er die Rosenäpfel folgendermaßen eintheilt. Annalen der Obstkunde S. 42.

Der Rosenapfel, **Malus Dielii** *), hat seinen Namen von dem zarten, rosenähnlichen Wohlgeschmack der Frucht, welcher bei allen Sorten eine Ähnlichkeit mit dem Wohlgeruche der Blume hat. Die Rosenäpfel haben durchgehends einen balsamischen, rosen- oder violenähnlichen Geschmack, und ein feines, gewöhnlich lockeres und markichtes Fleisch, sind gegen den Kelch mehr oder weniger gerippt, und haben in der Regel ein enges, geschlossenes Kernhaus.

Die Hauptmerkmale aller Rosenäpfel bestehen also in dem balsamischen Geschmacke ihrer Früchte, und in ihrem stark veilchen- oder rosenähnlichen Wohlgeruche. Äpfel, welchen dieser balsamische Ge-

*) Dem Herrn Geheimenrath Diel zu Ehren von dem Herrn Verfasser also genannt.

Digitized by Google

schmack fehlt, (der aber nicht mit gewürzhaft oder aromatisch verwechselt werden darf) können nicht unter die Familie der Rosenäpfel gezählt werden.

In Rücksicht der Gestalt wird bei den Rosenäpfeln weniger Unterschied, wie bei den Calvillen, in ihrer Eintheilung gemacht, und man findet unter ihnen stark gerippte, den Calvillen ähnliche, so wie auch ungerippte, und sie sind von diesen nur dadurch unterschieden, daß ihnen sämmtlich das große, offene Kernhaus fehlt, wodurch sich alle Kantäpfel besonders auszeichnen.

Von den Classen der Streiflinge, Spitzäpfel und Plattäpfel, denen sie oft in Farbe und Gestalt gleichen, unterscheiden sie sich nur durch ihren balsamischen Wohlgeschmack, indem jene bloß rein süß oder säuerlich schmecken, ohne einen gewürzhaften oder balsamischen Beigeschmack zu haben.

Die Rosenäpfel sind gewöhnlich klein, oder nur mittelmäßig groß, und von Form länglich, oder mehr oder weniger kugelförmig. Größtentheils sind beide Formen gegen den Kelch etwas zugespitzt, und daselbst mit Falten, Rippen oder Fleischperlen versehen, wodurch sie oft ein calvillartiges, eckiges oder flachkantiges Ansehen erhalten.

Die feine, gewöhnlich mehr oder weniger gestreifte Schale ist häufig am Baume mit einem zarten, bläulichen Dufte, wie bei den Calvillen, angehaucht, und nur selten in der Zeitigung fettig anzufühlen; doch machen einige Ausnahmen von dieser Regel. (Siehe Diels System.)

Die Früchte haben, wenn sie mit der Hand gerieben werden, einen auffallend starken, rosen- oder violenähnlichen Wohlgeruch, und gewöhnlich (besonders die Sommeräpfel) ein sehr lockeres, markichtes, öfters schneeweißes Fleisch.

Die Vegetation ihrer Bäume ist nicht so lebhaft wie bei denen der Calvillen; selten werden sie hoch, oder zeigen ein kräftiges Wachsthum, weßhalb sie auch besser auf Johannisstamm zu Zwerg, als auf Wildlinge veredelt, und zu Hochstämmen erzogen, passen; vorzüglich gut sind sie aber zur Topforangerie, oder in kleinen Obstgärten, wo es an Raum fehlt.

Die Sommertriebe dieser Bäume sind schlank, gewöhnlich einfarbig, rundum mehr oder weniger trübroth gefärbt; die Augen derselben sind gewöhnlich klein und herzförmig, und öfters mit einer feinen, weißen Wolle überzogen. Die Blätter sind in der Form, Größe und Zahnung sehr verschieden, und mehrentheils auf der untern Seite wollicht.

Sämmtliche Rosenäpfel bilden mehre, durch ihre Vegetation sich von einander unterscheidende Familien, welche von den französischen Pomologen folgendermaßen benannt werden.

1. **Passespommes**, Strichäpfel. Rosenäpfel, die ein weiches, flockiges Fleisch haben, deren Schale lebhaft gefärbt, oder tulpenartig gestreift ist, und die im Julius oder August zeitigen, aber

Digitized by Google

in der Regel noch vor Ende Septembers ihren Geschmack verlieren, und molkicht werden, weßhalb sie, wenn sie ihren rechten balsamischen Geschmack bekommen sollen, einige Tage vor ihrer vollen Reife gepflückt werden müssen.

2. **Cousinottes**, Polsteräpfel. Rosenäpfel, die durch ihre mehr oder weniger gerippte Gestalt den Calvillen ähneln, und dadurch ihre nahe Verwandtschaft mit dieser Classe anzeigen; hierzu gehören die Kronäpfel und die Gewürzäpfel, die Kruidappel der Holländer.

3. **Pigeons**, Taubenäpfel. Rosenäpfel, die ganz ungerippt, mehr oder weniger kegelförmig nach dem Kelche zugespitzt laufen, größtentheils aber zu den spätern Herbst- oder Winteräpfeln gehören. Unter diese Familie rechnet man die eigentlichen Taubenäpfel, **Pigeons**, die Täublinge, **Pigeonettes**, und die Agatäpfel der Holländer. Da mehre dieser Sorten nur 4 in das Kreuz gestellte Kernkammern haben, welches man, wenn die Frucht quer durchschnitten worden, sehen kann, so werden sie auch Jerusalemsäpfel genannt, und besonders in katholischen Ländern hochgeachtet.

Die Classe der Rosenäpfel liefert nur feines Tafelobst, wenige sind hart und dauerhaft und zum ökonomischen Gebrauch geeignet; daher sind sie nur in herrschaftliche Gärten, weniger aber zu öffentlichen Anpflanzungen zu empfehlen, indem ihre Früchte zu schnell passiren, und nicht wohl lange aufbewahret werden können.

Zur Veredelung der Rosenäpfel paßt der Splittapfel (**Doucin**) besser, als der zu klein bleibende Johannisapfel, da ersterer Halbstämme giebt, worauf die Rosenäpfelsorten vorzüglich gut gedeihen. Wegen der großen Tragbarkeit der Rosenäpfel muß man die Zweige kurz schneiden, damit sie junges Holz machen und nicht zu vieles Tragholz ansetzen können, damit die Bäume nicht vor der Zeit wegen zu großer Fruchtbarkeit kränklich werden und absterben.

Die Rosenäpfel theilt der Herr Verfasser dieses neuen Systems in 2 Hauptordnungen und mehre Unterabtheilungen folgendermaßen ein, und giebt den Früchten noch besonders bezeichnende lateinische und deutsche Namen.

Erste Ordnung. Längliche Früchte.
Zweite Ordnung. Kugelförmige oder plattrunde Früchte.

Erste Ordnung. Längliche Früchte.

A. Sommeräpfel. Zeitigen von Julius bis Michaelis.

a) mit offenem Kelche.

1. **Malus Dielii macrophyllus**, großblättriger Rosenapfel.
   Nach Diel. Virginischer Sommerrosenapfel. XII. H. S. 57.
2. **Malus Dielii cylindricus**, walzenförmiger Rosenapfel.
   D. Süßer Sommerkronenapfel. III. H. S. 69.

b) Mit halboffenem Kelche; blaßgelber, auf der Sonnenseite ro-

Digitized by Google

ther Frucht; trübbraunrothen Sommertrieben und auf der Unterfläche weißwollichten Blättern.

α) Mit vollkernigem Kernhause.

3. **Malus Dielii ambiguus**, zweifelhafter Rosenapfel.
   D. Schönebecks früher Gewürzapfel. I. B. N. A. S. 19.

β) Mit fast kernlosem Kernhause.

4. **Malus Dielii bicolor**, zweifarbiger Rosenapfel.
   D. Früher Limonadenapfel. XXI. H. S. 58.
5. **Malus Dielii microphyllus**, kleinblättriger Rosenapfel.
   D. Burchards kleiner gestreifter Carolin. XXI. H. S. 62.
6. **Malus Dielii praecox**, frühreifender Rosenapfel.
   D. Marmeladeapfel. I. B. N. A. S. 23.

c) Mit geschlossenem Kelche und nicht fettig werdender Schale der Früchte.

α) Mit wenigkernigem Kernhause und glänzenden, stumpfspitzig gezähnten Blättern.

7. **Malus Dielii cinnamomeus**, zimmtartiger Rosenapfel.
   D. Polnischer gestreifter Herrenapfel. I. B. N. A. S. 23.
8. **Malus Dielii aestivalis**, Sommerrosenapfel.
   D. Weißer Sommerstrichapfel. VIII. H. S. 54.

β) Mit vielkernigem, geschlossenem Kernhause und kleiner, violenartig duftender, süßweinsäuerlich schmeckender Frucht, mit weißem, lockerm Fleische.

9. **Malus Dielii violaceus**, Veilchenrosenapfel.
   D. Veilchenapfel. IV. H. S. 47.
10. **Malus Dielii sericeus**, Seidenrosenapfel.
    D. Seidenapfel. II. H. S. 45.
11. **Malus Dielii albidus**, weißlicher Rosenapfel.
    D. Weißer Sommertaubenapfel. VIII. H. S. 33.

B. Herbstäpfel.

Zeitigen von der Mitte des Septembers bis Ende Octobers.

a) Mit geschlossenem Kelche.

aa) Mit geschmeidiger, jedoch nicht fettig werdender Schale.

12. **Malus Dielii costatus**, gerippter Rosenapfel.
    D. Weißer, gerippter Herbststäubling. VIII. H. S. 43.
13. **Malus Dielii pulchellus**, schöner Rosenapfel.
    D. Der Sommerfleiner. II. B. N. A. S. 37.
14. **Malus Dielii marmoreus**, marmorirter Rosenapfel.
    D. Marmorirte Rosette. II. H. S. 40.
15. **Malus Dielii vittatus**, bandartiger Rosenapfel.
    D. Rother Herbsttaubenapfel. V. H. S. 48.

bb) Mit fettig werdender Schale und balsamisch süßschmeckender Frucht.

16. **Malus Dielii longus**, langer Rosenapfel.
    Christ's Pomologie. Saarbrücker Rosenapfel. S. 88.

Digitized by Google

17. Malus Dielii nobilis, edler Rosenapfel.
D. Edler Prinzessinapfel. III. H. S. 64.
18. Malus Dielii insignis, ansehnlicher Rosenapfel.
Birnreinette, Fear Reinet. Christ's Pomol. S. 274 u. 206.
19. Malus Dielii gallicus, französischer Rosenapfel.
D. Französischer Rosenapfel. II. B. N. A. S. 33.
b) Mit halboffenem Kelche.
20. Malus Dielii vindobonus, Wiener Rosenapfel.
D. Rother Wiener Sommerapfel. X. H. S. 24.
21. Malus Dielii inodorus, geruchloser Rosenapfel.
D. Rosenfarbiger gestreifter Herbstcousinot. VIII. H. S. 38.
22. Malus Dielii fragarioides, erdbeerartiger Rosenapfel.
D. Schleswiger Erdbeerapfel. XII. H. S. 45.
c) Mit ganz offenem Kelche.
23. Malus Dielii bisserratus, doppelt gezähnter Rosenapfel.
D. Kleiner, gelber Sommercousinot. IX. H. S. 48.

C. Winteräpfel.

Zeitigen vom Anfange des Novembers und dauern den Winter hindurch.

a) Mit offenem Kelch.
24. Malus Dielii unctus, gesalbter Rosenapfel.
D. Gelder'scher Kronapfel. XII. H. S. 39.
25. Malus Dielii macrospermus, großkerniger Rosenapfel.
D. Enkhuiser Agatapfel. VII. H. S. 66.
26. Malus Dielii compactus, fester Rosenapfel.
D. Weißer Wintercousinot. XXI. H. S. 53.
27. Malus Dielii difformis, mißgestalteter Rosenapfel.
D. Rother Winterkronapfel. I. H. S. 89.
b) Mit geschlossenem Kelche.
α) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.
28. Malus Dielii serrulatus, seicht gezähnelter Rosenapfel.
D. Weißer Wintertäubling. VII. H. S. 61.
29. Malus Dielii speciosus, Prachtrosenapfel.
D. Reinolds König Georgsapfel. X. H. S. 19.
30. Malus Dielii striatus, gestreifter Rosenapfel.
D. Gestreifter Winteragatapfel. IX. H. S. 53.
31. Malus Dielii Bentlebensis, Bentleber Rosenapfel.
D. VIII. H. S. 49.
β) Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.
* Mit blaßgelber, einfarbiger, oder auf der Sonnenseite nur schwach gerötheter Frucht.
32. Malus Dielii italicus, italienischer Rosenapfel.
D. Weißer italienischer Rosmarinapfel. IX. H. S. 41.
33. Malus Dielii lanatus, wollichter Rosenapfel.
D. Mayers weißer Taubenapfel. XII. H. S. 50.

Digitized by Google

** Mit rother, nur auf der Schattenseite zuweilen gelblicher Frucht.

aa) Mit wenigkernigem, geschlossenem, engem Kernhause.

34. **Malus Dielii florentinus**, florentiner Rosenapfel.
D. Florentiner, Caillot rosat. IV. H. S. 53.

35. **Malus Dielii hierosolymitanus**, Jerusalemer Rosenapfel.
D. Rother Taubenapfel. Pigeon rouge. III. H. S. 58.

36. **Malus Dielii tulipaceus**, tulpenähnlicher Rosenapfel.
D. Tulpenartiger Täubling. Pigeonet tulipé. XI. H. S. 43.

bb) Mit vielkernigem, offenem Kernhause.

αα) Mit in einer seichten Einsenkung sitzendem Kelche.

37. **Malus Dielii pruinosus**, blau bedufteter Rosenapfel.
D. Gestreifte Violette. Violette. III. H. S. 84.

38. **Malus Dielii regalis**, königlicher Rosenapfel.
D. Königlicher Täubling. Pigeonette royale. III. H. S. 78.

39. **Malus Dielii balsamicus**, parfümirter Rosenapfel.
D. Parfümirter Winterrosenapfel. VI. H. S. 33.

ββ) Mit in einer tiefen Einsenkung sitzendem Kelche.

40. **Malus Dielii conicus**, kegelförmiger Rosenapfel.
D. Großer gestreifter Wintertäubling. XII. H. S. 62.

41. **Malus Dielii maximus**, größter Rosenapfel.
D. Rother Polsterapfel. VI. H. S. 27.

42. **Malus Dielii virginalis**, Jungfernrosenapfel.
D. Rother böhmischer Jungfernapfel.

Zweite Ordnung. Mit kugelförmigen oder plattrunden Früchten.

A. Sommeräpfel.

Früchte, die im Julius, August oder Anfangs Septembers zeitigen und nicht über Michaelis hinausdauern.

a) Mit offenem Kelche und platter käseförmiger Frucht.

43. **Malus Dielii bohemicus**, böhmischer Rosenapfel.
D. Großer böhmischer Sommerrosenapfel. VI. H. S. 43.

44. **Malus Dielii patens**, offener Rosenapfel.
D. Gestreifter Sommercousinot. VI. H. S. 38.

45. **Malus Dielii nuciformis**, nußähnlicher Rosenapfel.
D. Früher Muscatnußapfel. II. B. N. A. S. 41.

b) Mit geschlossenem Kelche.

α) Mit wenigkernigem Kernhause.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale, kugelförmiger, etwas gerippter, strohweißer Frucht, mit bis auf das Kernhaus herablaufender Kelchröhre und sehr saftvollem, lockerm Fleische.

46. **Malus Dielii stipulatus**, afterblättriger Rosenapfel.

Digitized by Google

D. Sommerkönig. Roi d'été. IV. H. S. 63.

47. **Malus Dielii persicaeformis**, pfirschähnlicher Rosenapfel.
D. Weißer Sommerpfirschapfel. VIII. H. S. 68.

**) Mit feiner, geschmeidiger, nicht fettiger Schale und kugelförmiger Frucht.

aa) Mit von einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben, und dicken, lederartigen, steifen Blättern.

48. **Malus Dielii lacteus**, milchweißer Rosenapfel.
D. Braunschweiger Milchapfel. VIII. H. S. 63.

49. **Malus Dielii cordifolius**, herzblättriger Rosenapfel.
D. Geflammter früher Sommercousinot. VI. H. S. 96.

50. **Malus Dielii affinis**, verwandter Rosenapfel.
D. Kleiner Schämling. VII. H. S. 86.

bb) Mit Sommertrieben, die nicht mit einem Silberhäutchen belegt sind.

51. **Malus Dielii deliciosus**, vortrefflicher Rosenapfel.
D. Gestreifter Sommerzimmtapfel. VI. H. S. 65.

52. **Malus Dielii versicolor**, bunter Rosenapfel.
D. Tulpenapfel. IV. H. S. 57.

β) Mit vielkernigem Kernhause.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger, etwas gegen den Kelch zugespitzter Frucht, schneeweißem Fleisch und grobgezähnten Blättern.

53. **Malus Dielii coccineus**, rother Rosenapfel.
D. Rother Sommerapfel. V. H. S. 43.

54. **Malus Dielii opiparus**, köstlicher Rosenapfel.
D. Rother Herbststrichapfel. II. H. S. 50.

bb) Mit platter Frucht.

55. **Malus Dielii pygmaeus**, kleiner Rosenapfel.
D. Rother Sommerapi. X. H. S. 45.

56. **Malus Dielii anglicus**, englischer Rosenapfel.
D. Englischer scharlachrother Sommerpepping. X. H. S. 49.

** Mit auf dem Lager nicht fettig werdender Schale.

aa) Mit kugelförmiger Frucht.

αα) Mit in einer tiefen Einsenkung stehenden Kelchblättchen und geschlossenem Kernhause.

57. **Malus Dielii suaveolens**, wohlriechender Rosenapfel.
D. Früher gelber Balsamapfel. VIII. H. S. 58.

58. **Malus Dielii persicus**, persischer Rosenapfel.
D. Charlamovski. II. B. N. A. S. 45.

ββ) Mit in einer seichten Einsenkung stehenden, grünen, weißwollichten Kelchblättchen und weißwollichten Augen.

59. **Malus Dielii longipedunculatus**, langstielichter Rosenapfel.
D. Kleiner, langstielichter Strichapfel. VI. H. S. 59.

60. **Malus Dielii astracanus**, astrachanischer Rosenapfel.
D. Astrachanischer Sommerapfel. VI. H. S. 77.

Digitized by Google

61. **Malus Dielii livonicus**, liefländischer Rosenapfel.
D. Grüner liefländischer Apfel. VI. H. S. 85.

bb) Mit platter, käseförmiger Frucht.

62. **Malus Dielii revalensis**, revalischer Rosenapfel.
D. Revalischer Birnapfel. VI. H. S. 70.

63. **Malus Dielii concinnus**, niedlicher Rosenapfel.
D. Buntes Sommerröschen. VI. H. S. 54.

64. **Malus Dielii ochroleucus**, weißgelber Rosenapfel.
D. Gelber Gewürzstrichapfel. VII. H. S. 76.

65. **Malus Dielii amabilis**, lieblicher Rosenapfel.
D. Kleiner Favoritapfel. IV. H. S. 172.

B. Herbst- oder Winteräpfel.

Mit Früchten, die im October zeitigen, und bis gegen Weihnachten oder bis zum Frühjahr dauern.

a) Mit weißlichen, grünen oder gelben Früchten.

α) Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

66. **Malus Dielii undulatus**, gekräuselter Rosenapfel.
D. Gestreifter Winterblumensüßer. II. H. S. 36.

67. **Malus Dielii citrinus**, citronengelber Rosenapfel.
D. Weißer Borsdorfer. I. B. N. A. S. 41.

β) Mit nicht fettig werdender Schale.

* Mit bunter, auf der Sonnenseite rother Frucht.

68. **Malus Dielii foeniculaceus**, fenchelartiger Rosenapfel.
D. Grüner Herbstblumensüßer. III. H. S. 74.

69. **Malus Dielii formosus**, hübscher Rosenapfel.
D. Teichzugsapfel. II. B. N. A. S. 55.

70. **Malus Dielii fucatus**, geschminkter Rosenapfel.
Der Schminkapfel. Christ's Pomol. Fig. 63.

** Mit einfarbiger, strohweißer, auf der Sonnenseite gar nicht oder nur sehr zart gerötheter, süßschmeckender Frucht.

71. **Malus Dielii niveus**, schneeweißer Rosenapfel.
D. Haltbarer Schneeapfel. II. H. S. 190.

72. **Malus Dielii stramineus**, strohfarbiger Rosenapfel.
D. Weißer englischer Carolin. XI. H. S. 59.

73. **Malus Dielii flavescens**, gelbwerdender Rosenapfel.
D. Weißer englischer Gewürzapfel. X. H. S. 34.

74. **Malus Dielii fragrans**, starkriechender Rosenapfel.
D. Weißer Herbststrichapfel. I. B. N. A. S. 37.

* * * *

Zweifelhafte, nicht genug bekannte, einfarbige, weiße Winterrosenäpfel.

Der Apfel ohne Schale. Chr. Pomol. Fig. 75.

Digitized by Google

b) Mit rothen Früchten, an denen die gelbe Grundfarbe nur bei nicht freihängenden Früchten auf der Schattenseite sichtbar wird.

α) Mit platten, fast käseförmigen Früchten, in einer tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche und vielkernigem Kernhause.

* Ohne Silberhäutchen an den braunrothen Sommertrieben.

75. **Malus Dielii magnificus**, prächtiger Rosenapfel.
D. Sophiens süßer Rosenapfel. II. B. N. A. S. 50.

76. **Malus Dielii liquescens**, schmelzender Rosenapfel.
D. Rother Markapfel. VI. H. S. 49.

77. **Malus Dielii pertusus**, durchbohrter Rosenapfel.
D. Lorenzapfel. VII. H. S. 81.

** Mit von einem Silberhäutchen belegten Sommertrieben.

78. **Malus Dielii purpureus**, purpurrother Rosenapfel.
D. Calvillartiger Winterrosenapfel. XII. H. S. 67.

79. **Malus Dielii fuscus**, trübröthlicher Rosenapfel.
D. Polnischer Maronki. X. H. S. 29.

β) Mit kugelrunder Frucht.

* Mit auf dem Lager fettig werdender Schale.

80. **Malus Dielii flammeus**, geflammter Rosenapfel.
D. Der Flammänder. II. H. S. 238.

** Mit nicht fettiger Schale.

aa) Mit wenigkernigem Kernhause.

81. **Malus Dielii odorus**, süßduftender Rosenapfel.
D. Sommerkronapfel. VII. H. S. 91.

82. **Malus Dielii pulverulentus**, gepuderter Rosenapfel.
D. Purpurrother Winteragatapfel. X. H. S. 39.

83. **Malus Dielii Apollonius**, Apollo-Rosenapfel.
D. Rother Apollo. IX. H. S. 59.

bb) Mit vielkernigem Kernhause.

αα) Mit in einer engen Einsenkung sitzendem, geschlossenem Kelche; großem, etwas offenem Kernhause und dicken, lederartigen Blättern.

84. **Malus Dielii longifolius**, langblättriger Rosenapfel.
D. Ritters süßer Himbeerapfel. II. B. N. A. S. 59.

85. **Malus Dielii aromaticus**, gewürzhafter Rosenapfel.
D. Zimmtartiger Winterkronapfel. I. B. N. A. S. 32.

86. **Malus Dielii corallinus**, korallenrother Rosenapfel.
D. Rother Liebesapfel. VI. H. S. 91.

ββ) Mit in einer weiten, schüsselförmigen Einsenkung stehendem Kelche.

87. **Malus Dielii variabilis**, veränderlicher Rosenapfel.
D. Carmoisinrother Kastanienapfel. X. H. S. 55.

Digitized by Google

88. **Malus Dielii dulcis**, süßer Rosenapfel.
D. Polnischer purpurrother Süßapfel. XI. H. S. 54.
89. **Malus Dielii suevicus**, schwäbischer Rosenapfel.
D. XI. H. S. 49.

Die Hauptgrundzüge dieses neuen Systems in der Eintheilung der Rosenäpfel weichen demnach nur wenig von dem Diel'schen System ab; da aber die Kennzeichen derselben noch genauer wie in jenem angegeben sind, so habe ich es ebenfalls wie bei den Calvillen und Schlotteräpfeln zum Vergleich mit angeführt, damit bei den allgemeinen Fortschritten in der Obstkunde künftigen Pomologen die noch vielleicht vorhandenen Unvollkommenheiten (welche beide Herren Erfinder noch selber eingestehen) besser einleuchten, und Mittel an die Hand gegeben werden, solche wo möglich noch für die Folge zu verbessern.

Erste Ordnung.

Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.

Nr. 103. Der Sommer-Veilchenapfel. Pomme violette d'Eté. II. R.

D. IV. H. S. 47. Chr. Hd. S. 112. T. O. G. I. B. S. 107. Taf. 8.

Dieser schöne und vortreffliche Sommerapfel kommt in meiner Umgegend häufiger unter dem Namen Sommerrosenapfel vor, unter welchem Namen ich auch solchen erhielt, bis mich die Reifzeit und andere Kennzeichen an demselben den Sommerveilchenapfel erkennen ließen. Ein gewöhnlich nur mittelgroßer, zuweilen aber auch ziemlich großer, zuweilen sehr kleiner, ganz vortrefflicher, früher Sommerapfel, sowohl für die Tafel, als auch in der Wirthschaft schätzbar. Gewöhnlich findet man Früchte von plattrunder und von hochaussehender Form an einem Baume zugleich; eben so verschieden sind sie in ihrer Größe, bald $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, bald kleiner, ja öfters fast nur von der Größe eines kleinen Goldpeppings. Der lange, schöne, spitzblätterige Kelch ist grün, geschlossen, zuweilen auch offen, und sitzt in einer etwas seichten, öfters fast platten, zuweilen aber auch ziemlich tiefen, mit erhabenen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehre fast bis zur Stielwölbung ziemlich erhaben hinlaufen, auch sich öfters eine Rippe in einem schnabelförmigen Fortsatz in der Stielhöhle verliert, so daß der Stiel dadurch auf die Seite gedrückt wird. Der Stiel ist bald kurz, dick und fleischig, bald ist er $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht in einer geräumigen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald feinrostigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist ein mattes, abgerieben glänzendes,

Digitized by Google

grünliches Hellgelb. Die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Frucht, ist mit einem ziemlich dunklen, etwas trüben Carmoisinroth verwaschen und darin mehr oder weniger gestreift; beschattete Früchte sind schön hellrosenroth, stellenweise fein getuscht oder marmorirt, wodurch die gelblichgrüne Grundfarbe hauptsächlich um den Kelch rein erscheint. Die Punkte sind häufig im Roth bräunlich, in der Grundfarbe aber sind sie sehr fein und oft mit starken grünen Kreischen umgeben, die manchmal grünliche Fleckchen vorstellen. Das Fleisch ist schön weiß, leicht, locker, nicht übrig saftvoll, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmacke; auch hat der Apfel einen sehr angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen, länglicht; die Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten meistens schöne vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht schmal, bald bis zur Hälfte, bald bis zur Spitze des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, hält sich aber nicht lange; jedoch reifen die Früchte nicht auf einmal, sondern nach und nach, so daß sie wohl 4 Wochen lang dauern.

Der Baum wächst nicht stark, macht seine, etwas stark abstehende, aber nicht herabhängende Äste, und schickt sich vorzüglich gut zu Pyramiden auf Johannisstamm veredelt; auch zu Orangeriestämmchen paßt er sehr gut, wo er fast jährlich mit Früchten beladen, einen schönen Anblick gewährt. Der Blattstiel hat nur sehr kleine, feine, schmale Afterblätter.

Nr. 104. Der Seidenapfel. La Cousinotte rouge d'Eté. II. R.

D. II. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 104.

Ein kleiner, schöner, vorzüglich guter Tafelapfel, welcher einem kleinen Borsdorfer sehr ähnelt. Seine Hauptform ist etwas länglich, nach dem Kelch zu etwas zugespitzt auslaufend; doch giebt es auch etwas plattere Früchte, 2 Zoll breit und eben so hoch, manche sind ½ Zoll niedriger, oft ist auch die eine Hälfte höher, als die andere. Der geschlossene grünliche Kelch sitzt ohne Einsenkung obenauf und ist mit feinen Rippen umgeben, welche kaum bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre läuft wie ein Cylinder bis in das Kernhaus herab. Der grüne Stiel ist sehr veränderlich, bald dünn und 1 Zoll lang, bald ist er nur ein kurzer Fleischbutz mit einem Fleischwulst an der Seite, und sitzt in einer geräumigen, oft flachen, nicht tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, mit Duft belaufenen Schale ist bei der Zeitigung fast weiß, wie ein vom Baum gebrochener Borsdorfer; die Sonnenseite hingegen ist mit dem schönsten, glänzendsten, hellen Carmoisinroth fast zur Hälfte der Frucht so gestreift, daß es beinahe verwaschen aussieht; wo dann die Grundfarbe streifen- oder bandartig hindurch scheint, hauptsächlich um den Stiel herum wird dieses recht sichtbar. Die Punkte sind nicht häufig, unregelmäßig, bald fein, bald stark, grünlich oder bräunlich, öfters eckig, eingesenkte

Digitized by Google

Fleckchen. Das Fleisch ist schneeweiß, um das Kernhaus etwas rosenroth, sehr leicht, locker, voll Saft, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack; auch riecht der Apfel violenartig. Das Kernhaus ist groß und geräumig; die Kammern sind geschlossen und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt in guten Jahren im halben August, oft noch früher, hält sich 3 Wochen, wird aber alsdann welk und fade. Etwas vor der Zeitigung gebrochen, ist sie zu Compots vortrefflich.

Der Baum wird nicht groß, hängt gern seine Äste, und der Blattstiel hat sehr feine, fadenähnliche Afterblätter.

Nr. 105. Der weiße Sommerstrichapfel. Passepomme blanche d'Eté. II. R.

D. VIII. H. S. 54. Chr. H. Wb. S. 68.

Auch dieser bekannte Apfel wird sehr häufig unächt unter diesem Namen verbreitet und dadurch manche Verwirrung veranlaßt. Der wahre weiße Sommerstrichapfel ist nur ein mittelmäßig großer, schöner, sehr wohlriechender, früher Augustapfel, und gehört unter die wahre Familie der Strichäpfel. Die Form ist plattrund, nach oben stumpf zugespitzt, 2¾ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der breitblätterige, geschlossene, ziemlich starke Kelch bleibt meistens grün und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, mit mehren feinen, flachen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehre deutlich, fast kantartig, bis zur Stielwölbung laufen. Der Stiel ist bald kurz, bald auch 1 Zoll lang, und sitzt in einer weiten, ausgeschweiften, nicht tiefen, oft stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein grünliches Hellgelb, welches später weißliches Strohgelb wird; dann aber hat die Frucht ihren Wohlgeschmack schon verloren. Die Sonnenseite ist mit einem Anflug blasser Röthe, worin zuweilen kleine Spuren von Streifen bemerkbar sind, belegt; auch sieht man darin ziemlich viele rothe Fleckchen, welche weißliche Mittelpunkte haben; bei beschatteten Früchten fehlt aber die Röthe gänzlich. Punkte sind ziemlich zahlreich, aber sehr fein, weißgrau und kaum bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, nicht ganz fein, locker, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmack; auch riecht die Frucht angenehm. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis fast auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt in der Hälfte des Augusts, oft noch etwas später, verliert aber bald den Saft und wird welk.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, macht flatterhafte Äste und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 106. Der Rigaer gelbe Birnapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 526. S. 19.

Ein sehr schöner, wie aus Wachs geformter, mittelmäßig großer Augustapfel für die Tafel. Seine Form ist hochaussehend, 2¾ Zoll

Digitized by Google

hoch und eben so breit. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, oft mit vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich bis zum Bauch hin verlieren. Der dünne Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht in einer auffallend tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der zarten, geschmeidig anzufühlenden, wachsartig glänzenden Schale ist ein schönes Gelb, ohne alle Röthe. Das Fleisch ist weich, saftvoll, von einem angenehmen, süßviolenartigen Geschmack; auch riecht die Frucht in der Zeitigung violenartig. Das Kernhaus ist groß, oft offen. Die Frucht zeitigt in der Mitte oder Ende Augusts, und muß vor der vollen Zeitigung genossen werden, sonst hat sie zu wenig Saft.

Nr. 107. Der weiße Sommer-Taubenapfel. Pigeon blanc d'été. II. R.

D. VIII. H. S. 88.

Dieser schöne, wie aus Wachs geformte, gute Tafelapfel stammt aus der Reichertschen Baumschule in Weimar, und gehört zur Familie der wahren Cousinotten, aber seiner Form nach zu den Taubenäpfeln (Pigeons). Ich erhielt diese Frucht unter dem Namen des Eisapfels aus Jena, wohin sie wahrscheinlich aus der Reichertschen Baumschule aus Weimar gekommen und unter diesem Namen verbreitet worden ist. Die Form der Frucht ist die eines rothen Winter-Taubenapfels, länglich, nach unten und oben fast gleichmäßig stumpf zugespitzt, 2½ Zoll breit und auch eben so hoch. Der ziemlich starke und langgespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt grün, steht in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, schönen, oft etwas engen, tiefen, mit feinen Falten eingeschnürten Einsenkung, von denen mehre fast etwas calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der gelbgrüne, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten, feinen, am Baume mit einem kaum bemerkbaren feinen Duft belaufenen Schale ist bei voller Zeitigung ein schönes, wachsartiges, glänzendes Strohweiß, welches etwas ins Grünliche schillert und auf der Sonnenseite zuweilen mit einem leichten Anflug rosenartiger Röthe schwach belegt ist, welche oft auch nur aus bloßen Carmoisinflecken besteht, oder die Grundfarbe schillert nur etwas ins Röthliche. Der größere Theil der Früchte aber ist einfarbig strohweiß, und nur auf der Sonnenseite wird dieses etwas goldartiger. Die Punkte sind häufig und bestehen aus grünlichweißen, feinen Fleckchen; auch findet man hier und da schwarzbräunliche Rostflecken und feine Figuren davon. Das Fleisch ist schön weiß, ins Gelbliche schillernd, locker, saftvoll, von einem erquickenden, angenehm weinsäuerlichen Geschmacke; auch haben die Äpfel, besonders mehre zusammen, einen sehr starken violenartigen Geruch. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen; die Kammern sind lang, geräumig, gehen vom Stiel bis an die Kelchröhre, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen

Digitized by Google

Ende des Auguſts und hält ſich 14 Tage; die Schale verträgt keinen Druck; auch muß die Frucht etwas vor ihrer Reife gepflückt werden, wo dieſelbe ſich ſaftiger und beſſer hält und nicht ſo bald welk wird.

Der Baum wächſt ziemlich lebhaft, macht viel Holz, bildet eine etwas flach gewölbte Krone, und iſt außerordentlich fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Bei Unterſuchung dieſer Frucht war ich in Zweifel, ob es nicht vielleicht der in Diel's Syſtem IV. H. S. 236. beſchriebene weiße Auguſtapfel ſeyn könnte. Doch bei dieſem ſind gelbliche Fleckchen unter der Schale angegeben; bei jenem aber werden nur weitläufig vertheilte grüne Punkte bemerkt. Darum beſtimmte mich die ganz dem rothen Taubenapfel ähnliche Form und der ſtarke Geruch des Apfels, ſolchen für den weißen Sommer-Taubenapfel zu erkennen, indem übrigens auch alle anderen angegebenen Kennzeichen mit dieſem übereinſtimmten.

Nr. 108. Der edle Roſenſtreifling. II. R.

Hohenheimer Catalog, Anhang S. 5. Nr. 195.

Eine, ſowohl für die Tafel, als auch für die Küche recht ſchätzbare, und wegen ihrer frühen und langdauernden Brauchbarkeit vorzüglich für den Landmann zu empfehlende, mittelmäßig große Frucht. Die Form iſt erhaben rundlich; der Kelch ſitzt in einer kleinen, geringen Vertiefung auf der ſpitzigen Kelchwölbung obenauf, und iſt mit kaum bemerkbaren und ſelten über die Frucht ſich hinziehenden Fältchen umgeben. Die Grundfarbe der Schale iſt gelb; doch iſt dieſes ſelten ſichtbar, indem faſt die ganze Schale mit einem ſchönen Carmoiſinroth überzogen und rundherum mit purpurrothen langen Streifen ſehr ſtark gezeichnet iſt. Die Punkte ſind häufig, ſchön vertheilt und bilden mehr weiße, ſtarke Flecken. Das Fleiſch iſt ſaftig mit ſtarkem Roſenparfüm. Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, und hält ſich brauchbar bis zum Frühling.

Der Baum wächſt ſehr ſchön und bildet eine pyramidenförmige Krone, iſt dabei geſund und außerordentlich fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 109. Der Sommerfleiner. II. R.

D. H. B. N. A. S. 37. Chr. H. Wb. S. 40.

Ein ſehr ſchöner, mittelmäßig großer, häufig etwas kleiner September-Tafelapfel von recht angenehmem Geſchmack. Seine Form iſt hochausſehend, abgeſtumpft kegelförmig. Der Bauch ſitzt tief unten nach dem Stiel hin, um den er ſich etwas flachrund zuwölbt. Nach dem Kelche zu nimmt er viel ſtärker ab und bildet eine abgeſtumpfte Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und eben ſo hoch, oder nur um ein Weniges niedriger. Der ſchöne, ſtarke und langgeſpitzte Kelch iſt geſchloſſen, ſteht oft ſtraußförmig in die Höhe und ſitzt in einer charakteriſtiſch tiefen, ſchüſſelförmigen, mit feinen

Digitized by Google

Falten besetzten Einsenkung; auch bemerkt man über dem Bauche häufig mehre flache Erhabenheiten. Der holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich öfters sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der sehr zarten, abgerieben wie Agat glänzenden Schale ist am Baume ein blaßgrünliches, schönes Strohweiß, welches in der vollen Reife reines Weißgelb wird, wobei auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten ein leichter Anflug von einer schönen Rosenröthe auf einer kleinen Stelle sichtbar ist. Wahre Punkte sind selten, häufig gar nicht zu sehen. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, vollsaftig, markicht und von einem recht angenehmen, etwas rosenartigen, feinen Weingeschmacke; auch riecht der Apfel angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und weit. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, macht viel feines Holz, geht schön in die Luft, muß erst austoben, bevor er Frucht ansetzt, trägt aber alsdann reichlich. Der Blattstiel hat pfriemen- oder auch lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 110. Der rothe Sommerrosenapfel. La pomme rose rouge d'Eté. III. R.

D. V. H. S. 43. Chr. H. Wb. S. 99. T. O. G. I. B. S. 103. Taf. 7.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer, sowohl für die Tafel, als auch für die Küche schätzbarer Herbstapfel. Seine Gestalt ist kugelförmig, nach dem Kelch stumpf zugespitzt; doch giebt es auch fast ganz plattrunde Früchte, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der lang und schmal gespitzte Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer sehr tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon sich mehre calvillartig erhaben, etwas flach über die Frucht hinziehen. Der Stiel ist bald kurz, bald ¾ Zoll lang und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, rostigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr dünnen, fettigen Schale ist ein sehr blasses, weißliches Grün, welches später schön gelb wird, wovon aber nur wenig zu sehen, indem die Frucht fast ganz mit einem angenehm carmoisinartigen Roth überzogen ist, welches aber bei beschatteten Früchten ein marmorirtes Ansehen hat, wodurch die Grundfarbe fleckenweise durchscheint. Punkte findet man nur wenige, sie sind fein und weißgrau. Das Fleisch ist weiß, glänzend, weich, locker, nicht saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmack; auch riecht der Apfel violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, calvillartig und offen. Die Kammern sind groß, sehr weit und enthalten viele kleine, rundbauchige Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhause herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers hält sich aber nur den November hindurch (nach Sickler

Digitized by Google

soll sie, gut aufbewahrt, bis in den März dauern, was jedoch nicht wohl glaubwürdig ist).

Der Baum wächst ziemlich stark, seine Äste stehen sehr ab und bilden eine flach gewölbte Krone; er setzt frühzeitig Fruchtholz an und wird dadurch sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat häufig schöne, breite Afterblättchen.

Nr. 111. Der Schleswiger Erdbeerapfel. II. R.

D. XII. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 86.

Stammt von Hamburg.

Ein nur mittelmäßig großer, fast etwas kleiner, recht angenehmer Tafelapfel für den September und October. In seiner richtigen Form ist er etwas hochaussehend zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und wölbt sich plattrund nach dem Stiel, so daß die Frucht daselbst breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen selbst bei etwas plattrunden Früchten deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, die plattrunden hingegen sind $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger. Der langgespitzte Kelch ist halb offen und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit mehren feinen Rippen umgebenen Einsenkung; auch über der Frucht sieht man viele flache, selten rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und steht in einer weiten, tiefen, mehrentheils glatten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung ein schönes Hellgelb wird, wobei aber noch immer ein grünlicher Schimmer sichtbar bleibt. Freihängende Früchte sind auf der ganzen Stielwölbung mit schönen, kurz abgesetzten, rosenrothen Streifen gezeichnet, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig vertheilt, sie sind sehr fein und mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbgrünliche spielend, mit einer grünen Ader um das Kernhaus, weich, locker, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, fein alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, nicht groß, herzförmig, die Kammern sind geräumig und enthalten viele eiförmige, caffeebraune Kerne; die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich 6 bis 8 Wochen; in der Zeitigung riecht sie sehr angenehm, und ist am besten, wenn die Schale noch etwas grünlich ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich gut, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat schöne pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 112. Der französische Rosenapfel. Pomme Rose françoise. II. R.

D. II. B. N. A. S. 33.

In Christ's Handwörterbuch S. 98 kommt ein französischer Ro-

Digitized by Google

senapfel vor, welches aber ein anderer ist und nicht mit diesem verwechselt werden darf. Dieser mittelmäßig große, schöne, rothe Tafelapfel für den Nachsommer stammt aus der Kellner'schen Baumschule zu Saarbrück, woselbst er unter dem Namen **Pomme rose** erzogen wird. In seiner Form ist er mehrentheils etwas hochaussehend, nicht selten fast etwas walzenförmig, und nur zuweilen plattrund. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiele hin, um den er sich etwas kugelförmig abrundet; nach dem Kelch nimmt er stärker ab und bildet eine breit abgestumpfte Fläche, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, seltener ist er 3 Zoll breit. Der langblättrige, lange grün bleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich engen, nicht sehr tiefen, mit vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung, welche auch öfters als etwas calvillartige Erhabenheiten deutlich über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer engen, aber tiefen Höhle, aus welcher sich der Rost sternartig verbreitet. Die Grundfarbe der etwas klebrig anzufühlenden Schale ist bei der vollen Reife ein hohes Gelb; wovon aber häufig nichts rein zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem etwas düsteren, dunklen, blutartigen Carmoisinroth wie lackirt verwaschen ist, welches nach der Schattenseite zu heller wird, oder wie getuscht aussieht; auch bemerkt man noch über der ganzen Schale selbst auf der Sonnenseite Streifen; bei beschatteten Früchten aber erscheint die Grundfarbe rein. Die Punkte sind sehr fein und undeutlich, und nur in der Grundfarbe bemerklich. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, klein; die Kammern sind enge und enthalten nicht viele, kleine, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ein weiter, spitzer Kegel. Die Frucht zeitigt im September und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, und bildet eine etwas flache Krone, dabei setzt er bald und recht viel Fruchtholz an und trägt sehr reichlich. Die Blätter sind am Rande mit ungemein vielen, schönen, fast wie stechend spitzigen Zähnen besetzt, und glänzend dunkelgrasgrün von Farbe.

Nr. 113. Der Pfingstapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 72. T. O. G. X. B. S. 338. Taf. 18.

Ich habe diesen in unserer Gegend häufig verbreiteten guten Apfel, welcher in Diel's System nicht vorkommt, wegen seines weißen, feinen Fleisches, und der übrigen mit der Classe der Rosenäpfel übereinstimmenden Kennzeichen, unter diese Classe mit aufgenommen. Derselbe ist zu Compots vorzüglich gut, und kann auch als Tafelapfel seinen Platz einnehmen. Der Herr Pastor Sickler erhielt solchen von dem Herrn Hofrath Kramer aus Arnstadt, und gab ihm den Namen Pfingstapfel, weil der Baum viel später, als andere Apfelbäume blü-

Digitized by Google

het, und gewöhnlich erst gegen Pfingsten sich seine Vegetation entwickelt, während andere Apfelbäume schon abgeblüht haben, weßhalb er auch viel besser den Nachtfrösten und dem Raupenfraße entgeht, und dadurch alljährlich reichlich Früchte liefert. Der Apfel ist von mittelmäßiger Größe und von Form stumpf kegelförmig, $2\frac{1}{3}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der spitzige, kleinblätterige Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon einige sich sanft über die Frucht hinziehen. Der Stiel ist kurz und dünn, und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Höhle. Die Grundfarbe ist grünlichgelb, welches später weißgelb wird; die Sonnenseite hingegen ist sanft geröthet. Die Punkte sind zerstreuet, schwarzbraun oder röthlich von Farbe. Das Fleisch ist weiß, zart, milde, ziemlich saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Das Kernhaus ist schmal, länglicht; die Kammern sind enge, ziemlich geschlossen, und enthalten viele länglich zugespitzte, vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt gegen Ende des Septembers, dauert bis in den Februar, wird aber alsdann mehlig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Wegen später Blüthe, vorzüglich für die Waldgegenden sehr zu empfehlen.

Nr. 114. Der rothe Wiener Sommerapfel. Pomme de Vienne. II. R.

D. X. Ph. S. 24.

Stammt von Wilhelmshöhe bei Cassel, mag aber von Wien dahin gekommen seyn.

Ein schöner, ansehnlich, oft wirklich großer, früher, vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als für die Küche schätzbar. In seiner Form ist er hochaussehend, bald breit abgestumpft, kegelförmig, öfters aber auch fast etwas walzenförmig. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich schön abrundet, bei kegelförmigen aber mehr etwas breit abfällt. Nach dem Kelch läuft er stark abnehmend zu, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. Eine vollkommne Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der schöne, lang und scharfgespitzte Kelch ist halb geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, in der man nur wenige, feine Falten bemerkt; auch sieht man über die Frucht hin deutlich mehre flache Erhabenheiten hinlaufen, die sich häufig bis in die Stielhöhle hinziehen. Der starke, holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche glatt ist. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen ist, ist ein etwas grünliches Gelb, wovon aber bei freihängenden Früchten selten etwas rein zu sehen ist, denn diese überzieht überall ein schwaches, düsteres Roth, in welchem man bald mehre, bald nur wenige dunkelröthere Streifen bemerkt. Die Punkte sind häufig und gleich-

Digitized by Google

mäßig vertheilt, sie sind stark und von Farbe gelblichgrau. Das Fleisch ist weiß, sehr locker, markicht, saftig, feinkörnicht, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, oft 3 etwas kleine Kerne in jeder Kammer. Die Kelchröhre ist kurz und spitz. Die Frucht zeitigt im September oder Anfangs Octobers, und hält sich 4 Wochen, worauf sie den Saft verliert. In ihrer Zeitigung nimmt sie einen feinen, violenartigen Geruch an, und welkt nicht.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, bildet eine halbkugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 115. Der rothe Herbst-Taubenapfel. Pigeon rouge d'automne. II. R.

D. V. H. S. 48. Stammt aus Utrecht.

Eine sehr schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht, vorzüglich gut zu Compots. Sie gehört, so wie alle Taubenäpfel, zur Familie der Cousinotten, und ist in ihrer Form und Zeichnung dem rothen Wintertaubenapfel sehr ähnlich. Seine Form ist länglich kegelförmig; der Bauch sitzt tief unten nach dem Stiel, um den er sich sanft zurundet, so daß die Frucht selten aufstehen kann, nach dem Kelch nimmt sie von der Mitte stumpfkegelförmig ab; viele Früchte haben aber ein etwas rundliches Ansehen, bei diesen sitzt der Bauch in der Mitte und läuft nach dem Kelch stumpf zugespitzt zu. Längliche Früchte sind $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch; rundliche Früchte aber so hoch, als breit. Der lang gespitzte, lange grün bleibende, geschlossene Kelch sitzt bald in einer kleinen, seichten, oder wirklich flachen Einsenkung, die mit perlenähnlichen Rippchen besetzt ist; auch sieht man häufig einige flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die aber nicht wahrhaft rippenartig sich erheben. Der bald dicke und fleischige, bald dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, häufig durch einen Fleischwulst verengten, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist in der vollen Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb, das man aber nur bei beschatteten Früchten rein sieht; denn die mehrsten Früchte sind über und über mit sehr vielen kurz abgesetzten, schönen, dunkelcarminrothen Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Schale noch hellröthlich verwaschen ist. Bei beschatteten Früchten erscheinen die Streifen sehr rein, und ziehen sich jedesmal um die Stielwölbung herum; bei diesen zeigt sich die Grundfarbe deutlich. Die Punkte sind einzeln, gelblich und nur im Rothen sichtbar; nicht selten findet man auch schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch und um das Kernhaus rosenröthlich, weich, markicht, locker, vollsaftig und von einem sehr angenehmen, etwas violenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist oft stark

Digitized by Google

offen, umgekehrt herzförmig; die Kammern sind weit und geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, oft früher, und hält sich bis in den December, wo sie aber fade wird und den Saft verliert.

Der Baum wird nicht groß, wächst etwas breit, wird jedoch bald und recht fruchtbar, verlangt aber wie alle zu dieser Familie gehörigen Äpfel einen gut gebauten, warmen Boden und guten Stand, sonst bleiben die Früchte klein und unansehnlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 116. Der edle Prinzessinapfel. Princesse noble. II. R.

D. III. H. S. 64. Chr. H. Wb. S. 74.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher, holländischer Tafelapfel, der bald vom Baum eßbar, sich doch bis in den Winter hält. Seine Form ist länglich, fast walzenförmig, auf einer Seite immer niedriger, als auf der andern, und selten haben die Früchte eine ganz egale Form. Der geschlossene Kelch sitzt in einer weiten, flachen, mit vielen feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch sieht man an der Frucht zwar nie etwas Rippenartiges, jedoch aber breite Erhöhungen, welche die Form der Rundung verderben. Der starke, etwas fleischige Stiel ist grüngelb von Farbe, gewöhnlich $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der sehr feinen, am Baum mit etwas Duft belaufenen Schale ist ein hellgrünliches Gelb, welches später schönes Citronengelb wird, wodurch aber immer noch etwas Hellgrün durchscheint. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit schwachen, kurz abgesetzten, hellrothen Streifen gezeichnet, und dazwischen hellroth punctirt, nie oder selten etwas verwaschen. Beschattete Früchte haben selten nur eine Spur von Streifen. Wahre Punkte hat diese Frucht nicht, nur zuweilen einige im Rothen, dagegen zuweilen ziemlich große, schwarzbräunliche Rostflecken. Das gelblichweiße Fleisch ist weich, saftig, fein, von zuckerhaftem, etwas parfümirtem Geschmack; der Apfel riecht angenehm violenartig, ebenso das Fleisch. Das Kernhaus ist offen, hat stets 5 geräumige Kammern, welche oft 10 vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre ist sehr kurz. Die Frucht zeitigt bei uns schon in der Mitte des Octobers, ist bald vom Baum eßbar, und dauert bis in den Winter, wo sie aber ihren Geschmack verliert.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Zweige abstehend und verwirrt, bildet daher keine schöne Krone, ist aber frühzeitig und sehr fruchtbar. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Johannisstamm.

Nr. 117. Der Jerusalemsapfel. Der taubenartige Apfel. Pigeonet, Pomme de Jerusalem, Pigeon panaché. II. R.

Chr. H. Wb. S. 110.

Der Apfel ist eigentlich ein Passepomme und gehört unter die

Digitized by Google

Familie der wahren Strichäpfel, hat aber in seinem Ansehen fast ganz die Gestalt eines Taubenapfels. Die Frucht ist länglich, nach dem Kelch verloren zulaufend, von der Größe eines weißen oder rothen Taubenapfels, und wie diese geschätzt. Der feine Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, so wie auch der kurze, dicke Stiel in einer flachen Vertiefung steht. Die Grundfarbe ist mehrentheils roth, mit hellrothen Streifen besetzt, welche auf der Sonnenseite dunkler sind; nach der Schattenseite zu verläuft sich die Grundfarbe ins Hellgrüne, und die Streifen werden daselbst lichter. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, zärter, als bei dem weißen Wintercalville, und von einem sehr angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, und hält sich nur 14 Tage.

Der Baum macht sehr dicke, braunrothe Sommertriebe, welche an jedem Auge gebogen, und mit sehr feiner, weißer Wolle bedeckt sind, wodurch nur wenige, ganz feine Punkte sichtbar werden. Der Apfel eignet sich wegen früher Tragbarkeit sehr gut zur Obstorangerie.

Nr. 118. Der königliche Täubling. Le pigeonet royal. I. R.

D. III. H. S. 78. Chr. H. Wb. S. 110. D. O. C. Nr. 12.

Ein etwas kleiner, (von der Größe eines Borsdorfers) etwas hochaussehender, köstlicher Tafelapfel, auch eben so gut zu Compots, welcher schon im October eßbar wird, sich aber auch bis in den März wohl erhält, wenn man denselben gut aufbewahrt. Seine Form ist stets hochaussehend, und oft rein kegelförmig, jedoch nach dem Kelch zu etwas abgestumpft, und ähnelt im Kleinen dem rothen Taubenapfel gar sehr, übertrifft denselben aber an Güte. Er ist 2½ Zoll breit, ebenso hoch, oft noch etwas höher. Der kleinspitzblätterige Kelch, welcher bald dürr wird, steht bei den conischen Früchten oben fast gleich auf, bei den abgestumpften hingegen in einer seichten, flachen, öfters mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche auch zuweilen etwas tiefer ist. Oft ist der Rand der Einsenkung auf einer Seite etwas höher, als auf der andern, und obgleich keine beträchtlichen Erhöhungen an demselben zu bemerken sind, so findet man doch an dem Bauch der Frucht Erhabenheiten, welche oft die Rundung sehr ungleich machen. Der sehr kurze, oft auch ¾ Zoll lange, etwas fleischige Stiel steht in einer flachen, weitgeschweiften, selten etwas tiefen, manchmal fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, nicht fettigen Schale ist ein wachsartiges Weiß, öfters mit einer feinen Rosenröthe vermischt. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem eigenen, blassen Roth leicht verwaschen, welches bei stark besonnten Früchten carmoisinartig ist, und worin noch kurz abgesetzte Carmoisinstreifen sichtbar sind. Beschattete Früchte haben nur einen schwachen Anflug von Roth; auch fehlen bei solchen gänzlich die Streifen. Die Punkte sind stark und sternartig, oft häufig und in ihrer Form unregelmäßig, viele wie kleine Rostfleckchen; auch zieht sich an manchen Früchten ein schmaler Roststreif vom Kelch bis zum Stiel. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr

Digitized by Google

fein, voll Saft, ziemlich fest, von einem, dem Borsdorfer ähnlichen, erhabenen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen, die Kammern sehr geräumig, oft nur 4 an der Zahl, und enthalten viele schöne, etwas kleine, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht mit einer feinen Spitze bis in die Mitte, oder bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis in den März; sie darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst wird dieselbe fade und welkt zu sehr.

Der Baum wird nicht sehr groß, wächst in der Jugend gut, trägt seine Äste stark abstehend, gern etwas horizontal, und wölbt sich zu einer flachen, schönen Krone, welche sich vorzüglich schön belaubt, und ist frühzeitig fruchtbar. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, verlangt aber einen guten Stand und Boden, und giebt auf Wildling veredelt herrliche und äußerst fruchtbare Pyramiden, so wie er auf Johannisstamm in Äschen erzogen, einen niedlichen Anblick gewährt.

Nr. 119. Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot rosat. II. R.

D. IV. H. S. 53. Chr. H. Wb. S. 41.

Stammt aus Colmar.

Ein mittelmäßig großer, schöner Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als zur Wirthschaft gleich gut. Seine Form ist hochaussehend und calvillartig; manche Äpfel sehen etwas stumpfkegelförmig aus, indem die Wölbung nach dem Kelch von der Mitte aus sanft abnimmt, und sich mit einer stark abgestumpften Spitze endigt, wobei die Wölbung um den Stiel merklich breiter ist. Bei kleinen Früchten sind aber beide Wölbungen nur wenig verschieden. Eine vollkommen ausgewachsene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der langblättrige, geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer etwas tiefen, theils mit Fleischwarzen, theils mit schönen, feinen Rippen besetzten Einsenkung, wovon der größere Theil schön sanft kantig, oder nur deutlich sichtbar über die Frucht hinläuft, und sich erst in der Stielhöhle verliert. Der dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein hellgrünliches Gelb, welches in der Zeitigung citronengelb wird, wovon aber bei stark besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, denn die ganze Sonnenseite ist mit einer dunklen, glänzenden Blutfarbe stark verwaschen, in welcher man aber nichts Streifenartiges bemerkt. Nach der Schattenseite zu wird dieses Roth blässer, und die Grundfarbe schimmert durch dasselbe hindurch; bei beschatteten Früchten erscheint aber die Grundfarbe rein und gelb, das Roth nimmt bei diesen auch eine etwas trübe oder düstere Farbe an. Die Punkte sind nicht häufig, sie sind fein, im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün; bei manchen Früchten findet man häufig gar keine. Das Fleisch ist weiß, spielt unter der Schale oft ins Röthliche, es ist

Digitized by Google

sehr fein, etwas locker, weich, markicht, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmack, der etwas Rosenähnliches an sich hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind lang, geräumig, und enthalten oft nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist bald kurz, bald geht sie als eine schöne Röhre bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich mehre Monate, ohne zu welken, und nimmt in der Zeitigung einen angenehmen Geruch an.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, schöne Afterblätter.

Nr. 120. Der weiße gerippte Herbststäubling. Pigeonnet blanc à côtes. II. R.

D. VIII. H. S. 43.

Stammt von Vilassier bei Paris, und darf nicht mit dem Pigeon blanc im Teutschen Obstgärtner XIII. B. S. 351. verwechselt werden.

Ein nur mittelmäßig großer, ungemein schöner, wie in Wachs geformter Tafelapfel für den Vorwinter, welcher zu jedem Gebrauch in die Küche gleich gut ist. Seine Form ist hochausehend, kegelförmig. Der Bauch sitzt tief unten nach dem Stiel hin, um den sich die Frucht kugelförmig zuwölbt, nach dem Kelch nimmt sie allmählich ab, und bildet oben eine abgestumpfte Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der sehr langgespitzte, starke, meistens dürre Kelch ist fest geschlossen, und sitzt in einer engen, kleinen Einsenkung, welche charakteristisch mit vielen feinen und auch ziemlich starken Rippen besetzt ist, welche die Kelcheinsenkung zuschnüren. Über die Frucht selber laufen viele sanfte, aber auch wirklich kantartige Rippen bis in die Stielhöhle hin, welche aber die Rundung nur wenig verderben. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer etwas engen, tiefen, rostfarbigen Höhle, welche durch die hineinlaufenden Rippen häufig etwas verschoben ist. Die Farbe der sehr dünnen, mit etwas Duft belaufenen, glänzenden Schale ist ein wachsartiges, helles Strohgelb, welches bei der Zeitigung ein schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einer blassen, rosenartigen Röthe etwas flammenartig, leicht verwaschen, welche bei weniger besonnten Früchten die Grundfarbe nur goldartig macht, und bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber äußerst fein, und wenig ins Auge fallend, im Roth sind sie gelblich, in der Grundfarbe aber grünlich. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, weich, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, fein rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele, starke Kerne. Die Kelchröhre geht breit bis zur Mitte herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich jedoch bis zum Januar, wo sie aber den Geschmack

Digitized by Google

verliert; in der Zeitigung erhält die Frucht einen angenehmen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, belaubt sich dicht und liefert reichliche Erndten, erfordert aber einen warmen Stand, sonst bekommt die Frucht nicht ihren rosenähnlichen Geschmack. Der Blattstiel hat nur manchmal kleine Afterspitzen. Paßt am besten zur Zwergform.

Nr. 121. Der weiße, italienische Rosmarinapfel. Mela di Romarino. II. R.

D. IX. H. S. 41. Chr. H. Wb. S. 99. T. O. G. XIX. B. S. 27. Taf. 4.

Dieser schöne, wohlgebaute, wie aus Wachs geformte, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt ursprünglich aus Italien, und wird in der Gegend um Botzen, wie überhaupt in ganz Tyrol und dem südlichen Deutschland häufig angetroffen. Er wird auf Hochstamm nur mittelmäßig groß, als Franzstamm, besonders auf Johannisstamm erzogen, wird er aber wirklich groß, und ist ein schätzbarer Apfel für die Wirthschaft. Seine Form ist hochaussehend, kegelförmig oder länglich oval, und ähnelt dem großen Rheinischen Bohnenapfel sehr, er ist gewöhnlich 3 Zoll breit und 3¼ Zoll hoch; auf Hochstamm ist er oft ¾ Zoll weniger breit und hoch. Der fein und langgespitzte Kelch ist halb geschlossen, bleibt lange grün, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit mehren feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber nicht über die Frucht hinlaufen, obgleich diese durch eine oder die andere Erhabenheit in ihrer Rundung verdorben wird. Der bald feine, bald starke fleischige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, etwas engen, trichterförmigen Höhle, welche mit Rost bekleidet ist, der sich in Strahlen sternförmig über die Stielwölbung verbreitet; auch wird der Stiel oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, zarten, glänzenden Schale ist ein schönes, weißliches Strohgelb, später wird dieses ein sehr schönes Citronengelb; besonnte Früchte sind mit einem blassen Rosenroth fast etwas streifenartig belegt, welche bleiche Röthe sich auch um die Stielwölbung verbreitet. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe aber ganz. Die Punkte sind fein, und gelblichweiß; auf der Sonnenseite hingegen findet man oft schöne Carmoisinfleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll von angenehmem, weinartigem Zuckergeschmack; der Apfel riecht violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, aber nur wenig offen; die Kammern sind lang, geräumig, und enthalten viele schöne, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer, etwas langer Kegel. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich wohl bis zum Februar, wo sie aber Saft und Geschmack verliert; im December ist dieselbe am schmackhaftesten.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, geht schön in die Luft, trägt seine Äste etwas abstehend, belaubt sich schön, aber nicht stark, und liefert bald viele Früchte. Diese schöne Frucht verdient häu-

Digitized by Google

sig angepflanzt zu werden; als Franzbaum erzogen, darf er nicht an eine südlich gelegene Mauer gesetzt werden, indem seine Früchte alsdann zu leicht melbig werden.

Nr. 122. Der rothe italienische Rosmarinapfel. Mela di romarino rouge. II. R.

Liegel. S. 43.

Dieser dem weißen italienischen Rosmarinapfel in Form sehr ähnlicher Apfel kommt wie jener aus dem südlichen Tyrol nach Baiern und Würtemberg. Die Grundfarbe desselben ist wie bei jenem weiß; die Sonnenseite aber stets stark, und meistens zur Hälfte roth gefärbt. Das Fleisch ist fester, als das des weißen Rosmarinapfels, übrigens von gleichem Geschmack, nur gewürzhafter. Die Frucht zeitigt im November oder December, und hält sich länger, als der weiße Rosmarinapfel, welchem er an Güte gleichkommt.

Nr. 123. Der parfümirte Winterrosenapfel. Pomme de parfum. III. R.

D. VI. H. S. 33. Stammt aus Verdun.

Ein mittelmäßig großer, schöner, recht guter Apfel zum rohen Genuß, noch schätzbarer aber für die Küche, nur Schade, daß er sich nicht länger im Winter hält. Seine Form ist hochausehend und stumpfzugespitzt. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiel hin, als nach dem Kelch, um welchen er sich breit und platt abrundet. Nach dem Kelch nimmt die Wölbung mehr ab und bildet eine stumpf zugewölbte Spitze, so daß beide Wölbungen sehr verschieden sind, überhaupt der Apfel dadurch ein stumpfzugespitztes Ansehen erhält. Die gewöhnliche Größe des Apfels ist 3 Zoll in der Breite und nur etwas weniger hoch. Der kleine Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, nicht tiefen, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon mehre wahrhaft rippenartig über die Frucht hinlaufen und oft deren Rundung stark in die Breite verschieben. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, etwas engen, hellrostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, am Baum mit starkem, blauem Duft belaufenen Schale ist hellgrün, in der vollen Zeitigung schönes Gelb, welches aber nur auf der Schattenseite sichtbar ist, indem auch diese mit einem blassen Roth mehrentheils überlaufen ist. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem schönen, dunkeln, abgerieben schön glänzenden, lackartigen Carminroth verwaschen, welches nach dem Kelch hin fast marmorartig wird. In dem Roth sieht man zuweilen einige breite, gelbe Streifen, gleichsam als ob die Röthe hier nicht darüber hin gekonnt hätte. Die Punkte sind zwar häufig, fein und grau, aber nicht sehr ins Auge fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, markicht, saftvoll und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, halb offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten oft sehr viele

Digitized by Google

vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz. Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nur bis zu Ende des Jahres, in der Zeitigung erhält sie einen ungemein starken, violenartigen Geruch, wovon sie auch den Namen die Parfümirte erhalten hat.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, seine Äste stehen zwar etwas stark vom Stamme ab, gehen aber doch schön in die Luft und belauben sich ungemein schön; dabei ist er recht frühzeitig und jährlich fruchtbar, erfordert aber einen warmen und trockenen Boden, sonst wird die Frucht schlecht. Der Blattstiel hat kleine lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 124. Crede's blutrother Wintertäubling. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 39. D. O. S. Nr. 24.

Stammt von dem Herrn Professor Crede in Marburg.

Ein mittelmäßig großer, recht schöner, regelmäßig gebauter Winterapfel, zum rohen Genuß. Seine Gestalt ist in der Regel schön kegelförmig und kommt dem so schätzbaren Sommerkleiner ziemlich nahe. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich kugelförmig flach abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab und endigt allmählich mit einer kleinen Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der kurze, schmalblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht nur selten etwas von flachen Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze, holzige Stiel steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der am Baume mit blauem Duft angelaufenen Schale ist ein schönes Hellgrün, das im Winter ein helles, glänzendes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenseite, vom Kelch bis zur Stielwölbung, mit einem hellen, blutartigen Roth verwaschen ist, welches bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Selten findet man Rostanflüge an den Früchten. Punkte sieht man in der gelben Farbe fast gar nichts, selbst im Roth sind sie nur wenig bemerklich, sehr fein und hellbraun. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, fein rosenartigen, süßen Weingeschmacke. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele, starke, eiförmigspitze Kerne. Die Kelchröhre läuft schmal bis zur Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, er treibt viele schlanke, mit einer Menge Fruchtspießen und Fruchtruthen besetzte Äste, welche reichlich tragen, und bildet eine hohe kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat feine Afterspitzen. Paßt sehr gut zu Zwergbäumen.

Digitized by Google

Nr. 125. Der Bentleber-Rosenapfel. II. R.

D. VIII. H. S. 49.

Dieser schöne Winter-Tafelapfel stammt von Bentleben, einem Gute bei Sondershausen, und ist auch für die Wirthschaft sehr schätzbar. Es ist ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner Apfel, von calvillartiger Form, nach oben stumpf zugespitzt, und hat viel Ähnliches von einem starken, rothen Sommercalville; 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch; fast immer ist eine Seite niedriger, als die andere. Der festgeschlossene, ziemlich langgespitzte, in die Höhe stehende Kelch sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, von denen mehre feinkantig und sichtbar über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige, bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist ein gelbliches Grün, welches später ein schönes Goldgelb wird, wovon bei besonnten Früchten aber nur wenig zu sehen ist, indem eine blutartige Röthe fast den ganzen Apfel überzieht, wobei noch die Sonnenseite dunkler gefärbt ist, und nur auf der Schattenseite sieht man stellenweise die Grundfarbe durchschimmern, welche dann an der Stielwölbung etwas flammenartig erscheint. Bei manchen Früchten läuft ein bald schmaler, bald breiter, gelb und roth getuschter Bandstreifen vom Kelch bis zum Stiel, auch da, wo ein Blatt auf der Frucht aufgelegen, sieht man die gelbe Grundfarbe rein erscheinen. Die Punkte sind fein, ziemlich häufig und gelblich von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, von vortrefflichem, zuckerartigem Weingeschmack und sehr angenehmem Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein stumpfer Kegel bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich den ganzen Winter hindurch und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, belaubt sich dicht und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, breite, lanzettförmige Afterblätter. Ist zur Anpflanzung besonders zu empfehlen.

Nr. 126. Der rothe Winter-Taubenapfel. Jerusalemsapfel. Le pigeon rouge d'hiver. II. R.

D. III. H. S. 58. Chr. H. Wb. S. 109. T. O. G. V. B. S. 823. Taf. 16.
Darf nicht mit dem rothen Herbst-Taubenapfel verwechselt werden.
D. V. H. S. 48.

Ein allgemein bekannter, schöner, oft ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher aber in der Farbe sehr veränderlich ist. Seine Form ist stets hochaussehend, rein stumpfkegelförmig, selten aber etwas platt abgestumpft, alsdann mehr walzenförmig; gewöhnlich ist er 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, doch giebt es bald breitere, bald

Digitized by Google

höhere Früchte, so wie er überhaupt auch in der Größe sehr veränderlich ist. Der schöne, lange und spitzblätterige Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, und meistens oben flach auf der Frucht auf, oder nur in einer unbedeutenden, mit feinen, oft perlähnlichen Falten umgebenen Einsenkung, welche bisweilen undeutlich, aber auch oft als breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der dünne, gewöhnlich ½ Zoll lange Stiel, steht in einer schönen, tiefen, mehrentheils fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, nicht fettigen Schale ist ein gelbliches, wachsartiges Weiß, oder ein gelbliches Hellgrün, welches bei besonnten Früchten mit schönen, bald rosenrothen, bald dunkelrothen Streifen fast bandartig gezeichnet, und zwischen welchen die Schale noch mit einem helleren Roth leicht verwaschen ist. Manche Früchte sind bloß rosenroth verwaschen; stark besonnte Früchte hingegen sind oft so roth, daß sie ins Schwärzliche schillern, wogegen beschattete fast ganz weiß wie Wachs sind, und nur ganz schwache rosenrothe, oft sehr breite Bandstreifen haben. Die Punkte im Rothen sind gelblich und stark, öfters wahre Rostflecken; im Weißen sind sie bräunlich oder grün und häufig zu bemerken. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, fein, voll Säft, von einem erfrischenden, zuckerartigen, mit etwas Rosenähnlichem vermischten Geschmack; auch spielt das Fleisch zuweilen etwas in das Röthliche. Das Kernhaus ist meistens geschlossen; die mehresten Früchte haben nur 4, seltener 5 Kammern, die aber nicht viele und nur kleine Kerne enthalten. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Mitte nach dem Kernhaus herab. Da die 4 Kammern ein Kreuz vorstellen, so hat die Frucht davon den Namen Jerusalemsapfel erhalten. Die Frucht ist am Baum mit einem feinen Duft belaufen, und riecht nur wenig, aber angenehm. Die Reifzeit dieses beliebten Apfels ist Ende Novembers, doch hält er sich nur den Winter hindurch, gegen das Frühjahr wird er mehlig und verliert seinen guten Geschmack.

Der Baum wächst in der Jugend sehr gut, wird aber nicht groß, belaubt sich sehr schön, und ist eben so fruchtbar wie sein Bruder, der nachfolgende weiße Taubenapfel, verlangt aber guten Boden. Besser zu Zwerg auf Wildling, als auf Johannisstamm veredelt; auch giebt er ebenfalls schöne, fruchtbare Pyramiden. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter.

Nr. 127. Der weiße Winter-Taubenapfel. Le pigeon blanc d'hiver. II. R.

Chr. H. Wb. S. 110. K. O. G. XIII. B. S. 351. Taf. 17.

Ein sehr schöner, bekannter, vortrefflicher Tafelapfel, welcher in der Form von dem rothen Taubenapfel etwas abweicht, indem er gewöhnlich etwas stumpfer nach dem Kelch zu ist, übrigens aber fast dieselbe Gestalt hat. Seine Hauptform ist stumpfkegelförmig, und seine Höhe und Breite fast gleich, gewöhnlich ist er 2 Zoll breit und eben so hoch. Der zugespitzte und geschlossene Kelch sitzt in einer

Digitized by Google

tiefen, mit seinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon mehre sich auch flachkantig über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer engen trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen glänzenden Schale ist ein weißliches Grün, später wird es ein schönes Weiß, selten ist die Frucht auf der Sonnenseite nur leicht geröthet. Das Fleisch ist weißlichgrün, fein, locker und zart, saftig, von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind lang, schmal und offen, und enthalten viele länglich zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Mitte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nicht stark, breitet seine Aeste weit aus, und wird bald und recht fruchtbar, so daß oft an einem Fruchtkuchen 2 bis 3 Früchte zugleich hängen. Sämmtliche Taubenäpfel am Spalier, oder noch besser als Pyramiden auf Wildlinge veredelt, geben gesunde und äußerst reichlich tragende, jeden Garten zierende Bäume.

Nr. 128. Mayer's weißer Winter-Taubenapfel. Le pigeon blanc de Mayer. L. R.

D. XII. H. S. 50.

Dieser schöne Taubenapfel stammt aus der Mayerschen Baumschule in Würzburg, und ist von dem schon beschriebenen weißen Taubenapfel wesentlich unterschieden. Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner und haltbarer Winter-Tafelapfel und für die Küche ausgesucht gut. Seine Form ist hochaussehend, kegelförmig, rundet sich nach dem Stiel sanft abnehmend zu einer nicht breiten Stielfläche halbkugelförmig ab, nach dem Kelch nimmt er stärker ab und bildet eine mehr oder weniger starke Kegelfläche. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und fast eben so hoch, selten etwas höher. Der schöne, langgespitzte Kelch bleibt lange grün, steht mehrentheils straußförmig in die Höhe, ist alsdann fest geschlossen und sitzt in einer engen, tiefen, bald mit starken, bald mit feinen seichten Rippchen besetzten Einsenkung, welche oft recht calvillartig über die Frucht hinlaufen, jedoch ohne deren Rundung zu schaden. Die Farbe der zarten, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches später reines Citronengelb wird, mit einem leichten Anflug von einer sanften Röthe auf der Sonnenseite, worin mehr oder weniger kleine, oft starke Carmoisinflecken zu sehen sind. Oft ist die Röthe flammenartig, bei beschatteten Früchten hingegen fast unbedeutend. Wahre Punkte findet man beinahe gar nicht, und nur im Roth zuweilen etwas, oder in der gelben Farbe zuweilen ganz feine grünliche Fleckchen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, welcher etwas Ähnliches von dem weißen Wintercalville hat. Der Apfel hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht. Die Frucht zeitigt gegen den December und hält sich zuweilen bis ins Frühjahr.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und verräth in seinem Ansehen den wahren Taubenapfel, welcher stets viel und schlankes Holz macht und dessen Blätter am Rande etwas gerollt sind. Seine Äste stehen etwas stark ab und bilden eine etwas flache, halbkugelförmige, sehr holzreiche Krone; er ist äußerst tragbar und liefert bald sehr reichliche Erndten. Der Blattstiel hat nur dünne Afterspitzen. Verdient den Vorzug vor dem rothen und schon beschriebenen weißen Taubenapfel, und seine Anpflanzung ist daher sehr zu empfehlen.

Nr. 129. Der rosenfarbige Taubenapfel. Pigeon vermeil. II. R.

D. Verz. Nr. 532. S. 23. Aus Berlin.

Ein recht schöner, etwas kleiner, hochaussehender Tafelapfel, $2\frac{2}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, wovon einige auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist strohweiß und größtentheils mit einer angenehmen Rosenfarbe überzogen, die oft dunkler wird, in welcher noch deutliche Streifen sichtbar sind. Die Punkte sind undeutlich und erscheinen wie gelbliche Fleckchen in der Schale. Das Fleisch ist sehr fein, fest, doch markicht, saftvoll und von einem angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

Nr. 130. Jansen van Welten. I. R.

D. VI. B. R. I. S. 25. D. O. C. Nr. 16.

Diese vortreffliche Frucht erzog Herr Jansen in Welten, in der Nähe von Aachen. In dem systematischen Verzeichnisse des Hrn. GR. Diel steht sie unter den rothen Reinetten, gehört aber ihrem Geschmacke nach unter die Rosenäpfel. In Cöln kommt sie auch unter dem Namen Couronne des Pommes wegen ihrer vorzüglichen Güte vor. Ein schöner, köstlicher, ansehnlich großer, haltbarer Winter-Tafelapfel. Er zeichnet sich besonders durch sein hochaussehendes, breit zugespitztes Ansehen aus, so daß manche Früchte fast die Form eines Schlotterapfels haben. Der häufig unregelmäßige Bauch sitzt immer unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich mehr oder weniger flach abrundet. Nach dem Kelch zu nimmt er viel stärker ab, und manche Früchte sehen dadurch zugespitzt aus. Die Frucht ist gewöhnlich $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, doch giebt es auch viele von derselben Breite, welche aber $\frac{3}{4}$ Zoll weniger hoch sind. Der scharf gespitzte Kelch ist bald ziemlich offen, bald geschlossen, und sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, größtentheils mit mehren calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, die auch häufig über die Frucht hinlaufen und deren Form bedeutend entstellen, wodurch oft die eine Hälfte der Frucht höher, als die andere erscheint. Der sehr kurze Stiel sitzt in einer

Digitized by Google

engen, ansehnlich tiefen, zuweilen mit Rost gefärbten Höhle, welche nicht selten durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, wird aber in der Reife hohes Citronengelb, das aber nur auf der Schattenseite sichtbar wird, indem die Sonnenseite mit einem oft recht starken purpurartigen Roth wie rein verwaschen ist, und in welchem man noch ziemlich viele, dunklere, kurz abgesetzte Streifen sieht, die sich auch oft über die Schattenseite verbreiten. Die Punkte sind im Roth gewöhnlich recht zahlreich und braun, in der Grundfarbe aber sind sie weitläuftiger vertheilt. Das Fleisch ist fein, markicht, stark ins Gelbe spielend, saftvoll und von einem sehr angenehmen, zuckerreichen, gewürzhaften, fein rosenartigen Zimmtgeschmack; auch hat der Apfel in der Reife einen angenehmen, starken Geruch. Das Kernhaus ist groß, lang, öfters stark, offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, lange, scharf zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst welkt sie etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst nicht frech, macht feines Holz, setzt aber bald Fruchtspieße an und bildet eine hohe, kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 131. Donauer's weißer Winter-Taubenapfel II. R.

Diese schöne, von Mayer's und Sickler's weißem Winter-Taubenapfel abweichende Frucht fand der um die Obstcultur in und um Coburg sehr verdiente k. k. östreichische Lieutenant Donauer zu Coburg in Römhild auf einem alten Hochstamm, und hatte die Güte, mir mehre Jahre hintereinander Früchte davon mitzutheilen. Von der Originalität dieser Frucht überzeugt, und um zugleich dem Auffinder derselben meine Hochachtung und Dankbarkeit für viele Beweise von Freundschaft hiermit zu bestätigen, widmete ich sie dessen Andenken.

Die Form der Frucht ist reinconisch; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiel zu, nach welchem er sich etwas breit abstumpft; nach dem Kelch läuft sie schön conisch abnehmend fort und stumpft sich oben zu einer kleinen, geraden Fläche ab. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der kleinblättrige Kelch ist geschlossen oder halb offen, und steht entweder obenauf, oder in einer kleinen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nur sanft erhaben, und ohne die Rundung der Frucht zu verderben, über den Bauch hinlaufen. Der holzige, kurze Stiel steht in einer schönen, glatten, ziemlich tiefen Höhle; die nur zuweilen etwas rostfarbig ist. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum weißlichgrün, in der Zeitigung ein blasses Weißlichgelb; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite zuweilen eine sanfte Röthe, oder diese ist vielmehr nur etwas streifenartig angedeutet, gewöhnlich ist sie aber nur einfarbig. Die Punkte sind zwar zahlreich, doch nicht deutlich, und nur auf der Sonnenseite

Digitized by Google

stark, auf der Schattenseite bestehen sie aus einzeln stehenden grünlichen Stippchen in der Haut. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, fest, doch markicht, vollsaftig und von einem erfrischenden, süßweinichten Geschmack, der etwas Rosenähnliches hat. Das Kernhaus ist länglich, offen, enthält viele schöne, dunkelbraune Kerne, die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr in ihrem Geschmack.

Die Frucht ist wahrscheinlich ein Abkömmling des rothen oder gestreiften Taubenapfels, und eine recht gute Tafelfrucht.

Nr. 132. Der Enkhuiser Agatapfel. II. R.

D. VII. H. S. 66. Chr. H. Wb. S. 15.

Der rothe Agatapfel, Enkhuiserapfel ist mit dem rothen Kronapfel D. L. H. S. 89. verwechselt worden, der Enkhuiser hat nur wenig Roth und nie Streifen. Stammt aus Harlem.

Ein kleiner, schöner, noch sehr wenig verbreiteter, vortrefflicher, holländischer Winter-Tafelapfel von einem äußerst zarten und weißen Fleisch. Von Form ist die Frucht stets hochaussehend, aber bald dabei eiförmig, bald aber nur nach oben stumpfspitz, am Stiel aber abgerundet; andere hingegen nehmen nach dem Stiel eben so stumpf zugespitzt ab, wie nach dem Kelch, so daß sie auf keiner von beiden Wölbungen aufgestellt werden können. Der Bauch sitzt bei beiden Formen doch stets mehr nach dem Stiel zu; auch nehmen die Früchte, da deren in Büscheln von 4 bis 6 Stück zusammenwachsen und dadurch klein bleiben, wahrhaft conische Formen an. Eine ausgebildete Frucht ist 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der bald kleine, bald ansehnlich starke Kelch ist offen, bleibt lange grün und sitzt in einer engen, bald unbedeutenden, bald etwas tiefen Einsenkung, deren Rand mit feinen Rippchen oder Fleischperlen besetzt oder zusammengeschnürt ist. Auch über die Frucht bemerkt man breite, sanfte, oft recht stark hervorgetriebene Erhabenheiten, welche die Rundung gar sehr verderben. Der dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht entweder in einer etwas engen, tiefen, rostfarbigen Höhle, oder sitzt auf der stumpfen Fläche wie eingesteckt, und ist mit Fleischwülsten und Fleischperlen umgeben. Die Farbe der sehr dünnen, am Baum mit Duft belaufenen Schale ist ein schönes helles Saatgrün, welches erst spät im Winter nach und nach ein sehr schönes, glänzendes Citronengelb wird, wobei aber immer noch einzelne grünliche Stellen sichtbar bleiben. Recht freihängende Früchte sind, jedoch selten auf der ganzen Sonnenseite, mit einem etwas düstern, erdartigen Roth leicht verwaschen. Oft nimmt dieses Roth nur eine sehr kleine Stelle ein, ist niemals streifenartig, und fehlt bei nur etwas beschatteten Früchten gänzlich. Wahre Punkte hat die Frucht nicht, nur im Roth sieht man dunkelröthere Pünktchen, in der Grundfarbe aber viele, ganz feine, hellere Tupfen, die aber oft auch ganz fehlen. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, saftvoll, fest und von einem recht angenehmen, feinen, süßweinsäuerlichen

Digitized by Google

Geschmack. Das Kernhaus ist charakteristisch, es hat oft nur 4 Samenfächer, welche alsdann sehr geräumig sind; hat es deren 5, so sind diese mehrentheils sehr enge, enthalten aber doch ziemlich viele und starke Kerne. Die Kelchröhre geht nur etwas, oder bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber gern welkt.

Der Baum wächst lebhaft, macht viel Holz und wird bald und ausnehmend fruchtbar, indem er die Früchte büschelweise hervorbringt. Die Sommertriebe sind lang und schlank.

Nr. 133. Der gestreifte Winterblumensüßer. Gestreepte Bloem soete of Wintér. III. R.

D. II. H. S. 86. Chr. H. B. S. 22. Stammt aus Holland.

Eine ansehnlich große und schöne Frucht, die im Frühjahr wegen ihrer Haltbarkeit und ihres gewürzhaften Geschmackes zum Dämpfen vorzüglich gut ist. Die Form derselben ist von der Mitte gegen den Kelch stumpf zugespitzt, viele hingegen sind an beiden Wölbungen nur wenig verschieden und alsdann etwas platt oder fast kugelförmig von Ansehen. Eine vollkommene Frucht ist stark 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der geschlossene, lange, grün bleibende Kelch sitzt in einer oft tiefen, etwas engen, mit feinen Falten oder schönen calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, wovon 6 bis 7 Stück schön kantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und einige davon oft stark erhaben, die Rundung derselben verderben. Der starke, dicke Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, steht aber auch oft nur der Frucht gleich in einer tiefen, glatten Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit starkem blauen Duft belaufenen Schale ist hellgelb, und wird nach und nach ein schönes glänzendes Citronengelb. Die ganze Stielwölbung ist rund umher nach der Mitte der Frucht zu schön carminroth gestreift; diese Streifen werden auf der Sonnenseite etwas breiter und kürzer und ziehen sich oft bis an die Kelchwölbung. Bei der vollen Zeitigung der Frucht werden diese Streifen dunkler und unansehnlich, bei beschatteten Früchten hingegen sind sie nur fein und blos um die Stielwölbung zu sehen. Wahre Punkte fehlen gänzlich, aber anstatt deren sieht man gelbliche Fleckchen unter der Schale. Das Fleisch ist gelblich, locker, nicht saftreich, etwas grobkörnicht und von einem süßlichen, fein quittenartigen Geschmack; auch riecht die Frucht zeitig stark quittenartig. Das Kernhaus ist enge und geschlossen; vollkommene Kerne findet man nur wenig in den Kammern. Die Frucht zeitigt im Februar oder März und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Äste stehen etwas stark ab, er trägt reichlich, verlangt aber einen guten Boden, sonst kümmert er. Eine gute Küchenfrucht.

Digitized by Google

Zweite Ordnung.

Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

Nr. 134. Der Astrachanische Sommerapfel. Pomme d'Astracan. Der Moskowiterapfel, der russische Eisapfel, der Zikadapfel. II. R.

D. VI. H. S. 77. Chr. Hd. S. 18.

Dieser aus Rußland stammende, frühe und gute Sommerapfel ist wahrscheinlich von Astrachan nach Moskau, und von da weiter nach Cur- und Liefland gekommen, in welchen Ländern er besonders in warmen und günstigen Sommern völlig zikadirt, oder durchsichtig wird. In Thüringen, wo ich mehre Jahre Gelegenheit hatte, diesen Apfel zu beobachten, habe ich noch nichts von dieser Eigenschaft bemerken können, und es möchte also wohl nur in Ländern, wo der Sommer sehr kurz und die Sonnenhitze dann um desto stärker auf die Reife der Früchte wirket, wie dieses gewöhnlich in den nördlich gelegenen Gegenden der Fall ist, oder in sehr heißen Sommern, welche schon bei uns selten sind, wirklich Statt finden. Der Herr Apotheker Liegel in Braunau versichert, daß bei ihm im Sommer 1822 schon den 14. Juli dieser Apfel vollkommen zeitig und zikadirt war; mithin ist dem Apfel die Eigenschaft des Zikadirens, welche der Herr GR. Diel auch bei anderen Sommeräpfeln theilweise schon bemerkte, nicht abzusprechen. Die Möglichkeit des Zikadirens liegt also darin, daß ein solcher Apfel bei einem heißen Sommer dergestalt den brennenden Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, daß der Saft des Apfels durch die Hitze zu einem Syrup verkocht, klar und hell wird, und dadurch sein glasartiges und durchsichtiges Ansehen erhält. Der Apfel ist von mittelmäßiger Größe, kugelförmig, nach der Stielwölbung zu etwas breit auslaufend, 2½ Zoll breit und nicht ganz 2¼ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist grün, weißwollicht, fest geschlossen, und sitzt in einer seichten, oder mittelmäßig tiefen und engen Einsenkung, die mit feinen Falten und Rippchen besetzt ist, wovon mehre flach bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der ziemlich starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Manche Stiele haben bald näher, bald entfernter von ihrem Anfange, wo sie an der Frucht aufsitzen, einen neuen Absatz, wie man ihn häufig an manchen Kirschsorten bemerkt. Die Farbe der feinen, am Baume mit bläulichem Duft belaufenen Schale ist ein grünliches Weiß, welches aber später ein glänzendes, wachsähnliches Strohweiß wird. Die Sonnenseite ist mit einem blassen Rosenroth nur leicht angelaufen, in welchem man bei stark besonnten Früchten noch etwas dunklere Streifchen bemerkt; beschattete Früchte haben nur selten Röthe. Punkte sind ziemlich häufig, gelbgrau mit Grün schattirt. Das äu-

Digitized by Google

äußerst feinkörnichte Fleisch ist schneeweiß, saftig, markicht, von angenehmem, weinsäuerlichem, zuweilen etwas rosenartigem Geschmack, welcher im Zustande des Zikadirens noch lieblicher seyn soll. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, breit; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele, meistens noch weißbraune, starke Kerne, oft 3 bis 4 in einer Kammer. Die Kelchröhre geht gleich breit fast bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen Ende des Juli oder Anfang Augusts, hält sich nur 14 Tage, und hat einen sehr starken, melonen- oder erdbeerartigen Geruch.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, breitet sich gern aus, wird frühzeitig und jährlich tragbar, und verdient wegen seiner frühen Reife, als vorzüglich guter Sommerapfel häufig angepflanzt zu werden. Als Zwerg auf Johannisstamm zur Pyramide erzogen, oder als Orangeriestämmchen in Äschen, vorzüglich anwendbar.

Nr. 135. Der Revalische Birnapfel. II. R.

D. VI. H. S. 70. Chr. H. Wb. S. 20.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig, öfters auch ansehnlich großer, sehr schöner, russischer Sommerapfel von gutem Geschmacke, aber vorzüglich durch seine frühe Reife schätzbar. Seine Form ist schön plattrund, zuweilen aber auch fast kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, und die Wölbung um den Kelch ist merklich kleiner, als diejenige um den Stiel, um den sich die Frucht schön und platt abrundet. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der ziemlich langgespitzte Kelch ist grün, weißwollicht, fest geschlossen, und sitzt in einer schönen, ansehnlich tiefen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; über die Frucht selber bemerkt man nur sehr undeutlich einige breite, ganz flache Erhabenheiten. Häufig ist der Apfel auf einer Seite höher, als auf der anderen, wodurch die plattrunde Form verdorben wird. Der gewöhnlich etwas dünne Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang, oder steht nur der Wölbung gleich, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, die mit vielem gelbgrauen Rost bekleidet ist, der sich oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale ist ein schönes, blasses Hellgrün, das erst in der vollen Reife blaßgelb wird, wo aber die Frucht schon ihre Güte verloren hat. Freihängende Früchte sind vom Stiel bis zum Kelch mit sehr vielen kurz abgesetzten, schönen Carmoisinstreifen besetzt, zwischen welchen noch der Grund verwaschen oder punctirt ist; bei stark besonnten Früchten nehmen diese Streifen auch die Schattenseite wie beim ächten Winterstreifling ein, wodurch der Apfel diesem ähnlich wird. Bei beschatteten Früchten sind die Streifen blässer, nicht so häufig, und zeigen sich nur auf der Sonnenseite. Wahre Punkte hat die Frucht eigentlich nicht, doch zeigen sich weißliche, sehr feine Dupfen auf der Schale, auch öfters kleine Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, fast etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, locker, markicht, saftig, und von einem gewürzhaften, etwas alantartigen, zuckerhaften,

Digitized by Google

guten Geschmacke. In der vollen Zeitigung hat der Apfel einen sehr angenehmen, starken Geruch, und welkt gern etwas weniges. Das Kernhaus ist geschlossen, hat meistens eine hohle Achse und dehnt sich in die Breite. Die flachen Kammern enthalten viele kleine, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig fast bis an das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt gegen Ende Julis oder Anfangs Augusts; muß aber bald gegessen werden, bevor die hellgrüne Farbe gelblich wird, wo sie dann mehlig und geschmacklos wird.

Der Baum wächst freudig, geht gut in die Luft, ist in der Blüthe nicht empfindlich, und wird frühzeitig und alljährlich recht tragbar, belaubt sich auch schön. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Paßt mehr fürs Spalier, als zu Hochstamm, und verlangt einen warmen Sonnenstand.

Nr. 136. Der große böhmische Sommerrosenapfel. II. R.

D. VI. H. S. 43.

Stammt aus dem Czaslauer Kreise in Böhmen, woselbst ihn der Herr Kreis- und Domdechant Rößler zu Podibrad auffand, und in seinem systematischen Verzeichnisse beschrieb.

Die Frucht gehört der Vegetation des Baumes nach, zu den wahren Strichäpfeln, Passes-Pommes, und nicht unter die wahren Rosenäpfel. Der Apfel ist von ansehnlicher Größe, und ein sehr schöner, früher Sommerapfel, vortrefflich für die Tafel, so wie auch zu Compots. Die Form ist vollkommen plattrund, käseförmig, und ähnelt darin einem mittelmäßig großen, rothen Stettiner. Der Bauch sitzt vollkommen in der Mitte, von wo er sich nach dem Kelch hin flach zurundet, eben so nach dem Stiel, so daß sich beide Wölbungen an Umfang vollkommen gleich sind. Ein vollkommener Apfel ist 2¾ bis 3 Zoll breit, aber nur 2 Zoll hoch. Der meistens unbedeutende Kelch ist ganz offen, und sitzt in einer geräumigen, ausgeschweiften, ansehnlich tiefen, oft etwas schüsselförmigen Einsenkung, die gewöhnlich etwas uneben ist; auch über die Frucht hin verbreiten sich deutlich mehre flache und etwas breite Erhabenheiten, welche aber nichts Rippenartiges an sich haben. Der starke, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer sehr weiten, ausgeschweiften, mit Rost bekleideten Höhle, der sich oft sternförmig bis an die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein schönes Hellgrün, das in der vollen Reife ein gelbliches Grün wird, wobei die ganze Sonnenseite mit flammenartigen Carmoisinstreifen besetzt ist, welche sich um die ganze Stielwölbung herumziehen und sich einzeln auch über die Schattenseite hin verlaufen. Zwischen diesen nicht stark in die Augen fallenden Streifen ist die Schale noch stark punctirt, wodurch die Streifen undeutlich werden. Beschattete Früchte hingegen sind auf der einen Seite ganz rein von Streifen und gelblichgrün. Die Punkte sind nicht zahlreich, zerstreut und fein, doch findet man öfters mehre Rostflecken auf der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, weich,

Digitized by Google

trocken, markicht, von einem angenehmen, fein süßsäuerlichen Geschmack, aber ohne Gewürz. Der Apfel hat einen ungemein erhabenen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, meistens geschlossen, breit; die Kammern sind groß, und enthalten viele braune Kerne. Die Spitze der Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Julius oder Anfangs Augusts, hält sich aber nicht über 14 Tage wohlschmeckend, sondern fault alsdann leicht um das Kernhaus.

Der Baum wächst sehr lebhaft, seine etwas stark abstehenden Äste bilden eine etwas breite, aber nicht dicht belaubte Krone; er setzt aber bald Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wodurch er ausnehmend fruchtbar wird. Die großen Blätter bekommen fast immer Rostflecken, und der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 137. Der pfirschenrothe Sommerrosenapfel. II. R.
D. O. C. Nr. 89.

Dieser frühe und schöne Sommerapfel, welcher in hiesiger Gegend sehr verbreitet ist und gewöhnlich unter den Namen des Sommerrosenapfels oder des Sommerstrichapfels erzogen wird, stammt wahrscheinlich von dem Pfarrer Sickler. Bei der Vergleichung dieser Frucht mit dem Sickler'schen Sommerrosenapfel T. O. G. I. B. S. 103, und des rothen Sommerstrichapfels IX. B. S. 416 fanden sich so viele Unterschiede, daß ich diesen Apfel für eine neue, noch nicht beschriebene Art erkannte, welche Vermuthung auch durch den Herrn Doctor Diel bestätiget wurde, welchem ich mehre Jahre hintereinander Früchte davon zusendete. Wegen seiner der Pfirsche eigenthümlichen Röthe, habe ich ihn demnach zum Unterschied ähnlicher Rosenäpfel den Pfirschenrothen benamt. Wahrscheinlich stammt diese Frucht aus Frankreich, woher Sickler viele Obstsorten erhalten hatte, deren Bekanntmachung durch den zu frühen Tod dieses für die Pomologie so thätig wirkenden Mannes verhindert wurde. Die Form der Frucht ist verschieden, bald plattrund, bald nach dem Kelch verjüngt zulaufend, und oben eine kleine Fläche bildend, so daß sie gut auf dieser aufsteht, obgleich die eine Seite der Kelchfläche etwas höher, als die andere ist. Der Bauch sitzt in der Mitte, etwas mehr nach dem Stiel hin, nach welchem er sich platt zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt er nach und nach ab, und verliert sich in einer kleinen, abgestumpften Fläche, welche bei manchen Früchten von größerem Umfange ist. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch, öfters auch etwas höher; am Spalier werden die Früchte oft 2½ bis 3 Zoll breit und 2¾ bis 2¾ Zoll hoch. Der spitzblättrige, geschlossene Kelch steht in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit schönen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich bald sanft, bald sichtbar erhaben, bis zur Stielwölbung hinziehen. Der holzige, bald mehr, bald weniger starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, bald glatten, bald mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich

Digitized by Google

schön sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der am Baume mit einem feinen, bläulichen Duft belaufenen, feinen Schale ist in der Reife ein wachsartiges Weißgelb mit etwas Grün untermischt, wovon aber nur bei beschatteten Früchten etwas rein zu sehen ist. Die Sonnenseite, so wie der größere Theil der Schale ist mit einem sanften Pfirschenroth mehr oder weniger stark aufgetragen, belegt, welches bei stark besonnten Früchten dunkler wird. In diesem Roth erscheinen kurz abgesetzte, dunkelblutrothe Streifen, welche, nach der Schattenseite zu heller werdend, sich daselbst wie marmorirt verlieren. Zwischen diesen Streifen sticht die Grundfarbe stellenweise hindurch, und giebt der Frucht ein sehr gefälliges Ansehen. Beschattete Früchte sind weniger geröthet und oft nur auf der Sonnenseite roth gestreift, bei welchen alsdann die gelblichweiße Grundfarbe den größeren Theil der Frucht einnimmt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Rothen hellbraun und undeutlich, in der Grundfarbe aber mehr sichtbar. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, unter der Schale etwas röthlich schillernd, fein, locker, markicht, nicht übrig saftig und von einem süßsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmacke. In der Zeitigung verbreitet der Apfel einen sehr angenehmen Geruch, und welkt nicht, bekommt aber leicht bräunliche Flecken im Fleische. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, ist schon vom Baum eßbar, hält sich aber nur 14 Tage, und wird dann mehlig.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig stark, die Zweige sind kurz und steif, gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und bilden eine runde, dicht belaubte Krone, dabei ist er bald und außerordentlich fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweise. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung, besonders in hochgelegene Gegenden.

Nr. 138. Der gestreifte Sommerzimmtapfel. La Canelle. L. R.

D. VI. H. S. 65.

Ein etwas kleiner, lachend schöner, vortrefflicher holländischer Sommer-Tafelapfel von erhabenem Geruche und köstlichem Geschmacke. Er gehört in das Geschlecht der holländischen Sommerkronenäpfel, und zu den Cousinotten der Franzosen. Seine Form und Größe ist die eines Borsdorfers, nur neigt er sich häufiger zu einer wahren Kugelform. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der schön und langgespitzte Kelch ist weißwollicht, schön hellgrün, steht geschlossen straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer ganz flachen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, aber über der Frucht selber bemerkt man keine eigentliche Erhöhung. Der hellgrüne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, oft etwas fleischig, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, in welcher sich oft eine fleischwarze erhebt, und den Stiel auf die Seite drückt. Die Grundfarbe der sehr dünnen, glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen, ist strohweiß, später wird dieses helles Ei-

Digitized by Google

tronengelb. Die Sonnenseite, so wie ⅓ der Frucht, ist mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen punctirt; sie laufen oft um die ganze Stielwölbung herum, wodurch der Apfel ein sehr gefälliges Ansehen erhält. Die Punkte sind nicht häufig, weitläufig vertheilt, fein, hellgrau und nur im Gelben sichtbar; um die Kelchwölbung zeigen sich noch viele gelbliche, feine Tupfen, auch zuweilen einige Rostflecken. Das gelblichweiße Fleisch ist fein, saftvoll, locker, markicht, von sehr gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmack, welcher eine Beimischung von Zimmt hat, auch riecht der Apfel sehr angenehm. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind weit und geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Augusts, und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird nur mittelmäßig groß, seine schlanken Äste hängen sich gern niederwärts, seine Hauptäste aber gehen gut in die Luft und belauben sich sehr schön; übrigens ist er sehr und frühzeitig fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Der Apfel muß etwas vor der Zeitigung abgenommen werden, auch darf derselbe nicht einen zu warmen Stand haben, sonst wird er bald mehlicht.

Nr. 139. Der Siberische Augustapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. 18.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, früher Sommerapfel für die Tafel. Die Frucht ist von Form plattrund, 3 Zoll breit und 2⅔ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, ebenen Einsenkung, über den Bauch laufen einige flache Erhabenheiten hin. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist gelblichgrün, aber oft so stark mit vielen kurz abgesetzten, rothen Streifen besetzt, daß die Grundfarbe kaum sichtbar ist. Punkte findet man selten, auch ist der Geruch der Frucht nur schwach. Das Fleisch ist locker, saftvoll und von einem feinen, angenehm erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist selten offen, und die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Mitte Augusts.

Nr. 140. Der gestreifte Sommerrosenapfel. Pomme rose panachée. II. R.

Chr. H. Wb. S. 98. Ziegel S. 85.

Ein überaus schöner, sehr früher und delicater Sommerapfel, von mehr als mittler Größe, trefflichem Geruch und Geschmack. Seine Form ist höher, als breit; der Kelch steht in einer tiefen, mit 5 scharfen Kanten besetzten Einsenkung, die über die Frucht hinlaufen, sich aber über die Bauchwölbung hinaus verlieren. Der fleischige Stiel ist zuweilen ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden, mit feinem Duft überzogenen Schale ist gelb,

Digitized by Google

wovon aber nur wenig auf der Schattenseite rein zu sehen ist, indem selbst da eine feine Röthe die Grundfarbe nur stellenweise durchscheinen läßt. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem sehr schönen Carmoisinroth überzogen, und mit einem dunklern Roth gestreift, welches nach der Schattenseite zu schwächer wird. Die Punkte sind häufig, auf der Schattenseite sind es gelbe, starke Fleckchen, auf der Sonnenseite aber sind sie feiner und bestehen nur aus weißen Punkten. Das Fleisch ist blendend weiß, mit einer rosenfarbigen Röthe durchzogen, welche sich besonders stark unter der Schale auf der Sonnenseite zeigt; auch ist das Kernhaus mit dieser Röthe umgeben. Es ist äußerst locker, zart und milde, so daß man es leicht mit der Zunge zerdrücken kann, nicht überflüssig saftig, und von einem süßsäuerlichen, höchst angenehmen Geschmack, der etwas Himbeerartiges an sich hat. Die Frucht zeitigt Mitte Augusts, man kann sie vom Baume genießen, und alsdann hat sie einen erquickenden und angenehmen Geruch.

Herr Apotheker Liegel, welcher einen gestreiften Rosenapfel S. 85 beschreibt, erhielt denselben von dem Herrn Joseph Schmiedeberger, regulirtem Chorherrn im Kloster St. Florian, welcher als pomologischer Schriftsteller hinlänglich bekannt ist; nach dessen Beschreibung ist es sicher der Obige. Die Form der Frucht ist bald rundlich, bald hochaussehend, gegen den Kelch verjüngt zulaufend, und mit Rippen besetzt. Die graulichte, gelbe Grundfarbe ist nur auf der Schattenseite sichtbar; die Sonnenseite ist carmoisinroth, und dabei kurz abgesetzt, dunkelroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, mit rosenrothen Adern durchzogen, sehr fein körnicht, beinahe butterhaft, saftreich und von einem etwas weinsäuerlichen, gewürzhaften, überaus angenehmen Rosengeschmack, der ihn zu den besten der Rosenäpfel erhebt.

Der Baum ist ausnehmend fruchtbar, er trägt sich fast zu Tod, und wird daher nicht groß und alt. Herr Liegel glaubt, daß dieser Apfel in St. Florian als eine neue Kernfrucht aufgefunden worden sei.

Nr. 141. Der Braunschweiger Milchapfel. II. R.

D. VIII. H. S. 63. Chr. H. S. 62.

Ein mittelmäßig großer, schöner, einfachiger, früher Sommerapfel, welcher bald nach dem astrachanischen Sommerapfel reift, und wahrscheinlich den Namen von seiner weißen Farbe erhalten hat. Seine Gestalt ist rund kugelförmig, 3 Zoll breit und oft auch fast eben so hoch. Der breitblätterige, nicht übrig langgespitzte, geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, welche aber nicht über die Frucht hinlaufen, denn diese ist völlig rund. Der Stiel besteht öfters nur in einem Fleischbutz, und sitzt in einer engen, kleinen, schön hellgrünen Höhle, und wird häufig durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrängt. Die Farbe der glatten, feinen, glasartig glänzenden Schale ist ein vorzüglich schönes Strohweiß, wobei man auf der Sonnenseite gar keine

Digitized by Google

Röthe bemerkt. Bei vollkommener Reife der Frucht wird die Farbe ein wachsartiges Strohweiß; auch könnte wohl bei alten Bäumen die Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe bekommen. Die Punkte sind zahlreich, aber undeutlich; häufig findet man bräunliche Rostflecken und zuweilen auch Warzen. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, säftig, von feinem, süßweinsäuerlichem Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen, violenartigen Geruch. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig fast bis auf das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im halben August, verliert aber nach 14 Tagen den Geschmack.

Der Baum wächst gut, breitet sich etwas aus mit seinen Ästen, und wird frühzeitig fruchtbar; der Blattstiel hat große, breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 142. Der weiße Sommerpfirschenapfel. H. R.

D. VIII. H. S. 68.

Stammt von dem Herrn Professor Crede in Marburg.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, früher Sommer-Tafelapfel, welcher mit dem vorhergeschriebenen Braunschweiger Milchapfel sehr viel Ähnliches hat, aber besser ist, als jener, und etwas später reift. Wahrscheinlich hat er seinen Namen von seiner zarten Schale und Saftfülle. Die Frucht ist etwas stumpfzugespitzt-kugelförmig, und hat oft viel Calvillartiges in ihrem Äußeren; da aber viele Früchte büschelweise beisammenhängen, so sind manche davon sehr verkrüppelt. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel platt-rund, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine ausgewachsene Frucht ist 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite 2¾ Zoll hoch, da häufig eine Seite niedriger, als die andere ist. Der meistens unbedeutende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit vielen feinen Rippen besetzten Einsenkung, die häufig schön calvillartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer nicht tiefen, häufig von Fleischwülsten verengten und verschobenen Höhle. Die Farbe der sehr dünnen, etwas zähen Schale ist vom Baum ein schönes, gelbliches Strohweiß; freihängende Früchte sind mit kurz abgesetzten, schönen Carmoisinstreifen oft rundherum besetzt, hingegen beschattete ganz einfarbig, und von der schönsten wachsähnlichen Strohfarbe. Die Punkte sind zahlreich, sehr fein, und bestehen meistens nur aus Tupfen, welche bei beschatteten Früchten grünlich sind. Das Fleisch ist weiß, spielt etwas in Gelbliche, ist sehr locker, weich, voll Saft und von einem angenehmen, feinen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß, platt, und enthalten nur wenig Kerne. Die Kelchröhre geht breit, spitz bis auf

Digitized by Google

das Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt nach der Mitte des Augusts, hält sich nur 14 Tage, wird dann fade und unschmackhaft.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat ein wahres calvillartiges Ansehen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 143. Der Amerikanische Frühapfel. Bornal fine early. II. R.

D. Verz. Nr. 538. S. 26.

Ein recht schöner, nur mittelmäßig großer Augustapfel zum rohen Genuß, 2½ Zoll hoch und oft 2¾ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung, deren Rand mit Erhabenheiten umgeben ist, die sanft über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der zarten, geschmeidigen Schale ist hellgelb, die Sonnenseite leicht erdartig geröthet. Die Punkte bestehen aus weißen Dupfen. Das Fleisch ist saftreich, locker und von einem angenehmen, feinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen. Die Frucht zeitigt im August.

Nr. 144. Christ's gelber Augustapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 534. S. 24.

Ein mittelmäßig großer, oft ziemlich kugelförmiger Apfel, schätzbar für den Markt; 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist in der vollen Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe. Das Fleisch ist fein, locker, saftvoll, von einem feinweinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist offen. Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 145. Der Tulpenapfel. La Pomme tulipée. II. R.

D. IV. H. S. 57. Chr. Hd. S. 111.

Tulpenapfel 1. N 42

Stammt aus Nürnberg aus einer dortigen Baumschule.

Eine sehr schöne, oft ansehnlich große, herrliche Sommer-Tafelfrucht von dem angenehmsten Geruch und vortrefflichem Geschmack. Die Gestalt der Frucht ist kugelförmig, zuweilen etwas zugespitzt, und auf einer Seite höher, als auf der andern, 3 bis 3½ Zoll breit und 2¾ bis 3¼ Zoll hoch. Der schön geschlossene, langspitzblättrige Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer bald engen, bald geräumigen, etwas tiefen, mit 4 bis 5 schönen Rippen umgebenen Einsenkung, die bald flach, bald ziemlich calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der starke, grüne Stiel ist 1¼ Zoll lang, und steht in einer schön trichterförmigen, zuweilen rostigen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, mit nur wenig Duft belaufenen Schale ist ein schönes, hellglänzendes Strohgelb, mit etwas Grün vermischt, zumal um den Kelch herum. Die Sonnenseite hingegen ist mit starken, breiten, unregelmäßigen, abwechselnd rothen und gelben Streifen besetzt, zwischen

Digitized by Google

welchen die Grundfarbe durchscheint, und so der Frucht das Ansehen einer Tulpe giebt, wovon sie auch den Namen erhalten hat. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen auf der Sonnenseite in vielen starken, grünlichgrauen Fleckchen, welche sich um die Stielwölbung herumziehen, und nach dem Kelch zu in feine Punkte verwandeln, auch finden sich zuweilen dünne, flache Rostflecken an der Frucht. Das Fleisch ist weiß wie Schnee, weich, sehr locker, saftvoll, von angenehm rosen-, oder vielmehr muscatellerartigem Geschmack; auch riecht der Apfel stark violenartig, und welkt nicht. Das Kernhaus ist nur wenig offen, zuweilen unregelmäßig und breit; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz. Die Frucht zeitigt in der Mitte oder Ende Augusts, hält sich nur 14 Tage, und wird dann stippicht.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, ist frühzeitig fruchtbar, und durch sein großes Laub sehr kenntlich. Der Blattstiel hat ziemlich breite Afterblätter. Verlangt guten Boden, und giebt schöne und fruchtbare Pyramiden, sowohl auf Johannisstamm, als auf Wildling veredelt.

Nr. 146. Der Sommerkönig. Le Roi d'Eté. II. R.

D. IV. H. S. 63. Chr. H. Wb. S. 56.

Stammt aus Nancy.

Ein großer, schöner, vortrefflicher Sommerapfel von erquickendem Geschmack, und zu Compots vorzüglich gut. Seine Form ist unregelmäßig, doch neigt sie sich mehrentheils zur Kugelform, öfters aber ist sie auch durch ungleiche Hälften und stark hervorstehenden Rippen in ihrer Rundung verschoben. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der schöne, sehr lang und spitzblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt gern lange grün, ist weißwollicht und sitzt in einer bald tiefen, bald flachen, geräumigen, mit starken Rippen und Fleischwarzen umgebenen Einsenkung, wovon mehre breit, andere aber mehr erhaben sich über die Frucht hinziehen, und deren Rundung entstellen. Der oft starke und fleischige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen und glatten Höhle. Die Farbe der feinen, am Baume mit Duft belaufenen Schale ist ein schönes gelbliches Grün, fast Seladon, welches später strohgelb wird, wobei besonders um den Kelch grünliche Stellen vorscheinen. Stark besonnte Früchte haben einen Anflug von kugellackähnlicher Röthe, oder nur röthliche Fleckchen mit weißgrauen Punkten in der Mitte, hauptsächlich gegen die Stielwölbung. Das Fleisch ist fein, locker, weißgelblich, stark mit grünen Adern durchzogen, sehr saftvoll, von einem angenehm erquickenden, fein violenartigen, süß weinsäuerlichen Geschmack; auch riecht der Apfel in der Zeitigung stark himbeerartig. Das Kernhaus ist sehr groß, unregelmäßig, sehr offen, oft sind die sehr weiten Kammern nur halb angedeutet, und enthalten nur sehr wenige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht mit ihrer Spitze bis auf das

Digitized by Google

Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im heißen Sommer, im halben August oder zu Ende desselben, hält sich aber nicht über 14 Tage, und wird dann stippicht im Fleisch.

Der Baum wächst sehr stark, seine Äste stehen schön ab, und bilden eine schön belaubte Krone, er wird bald und recht fruchtbar; verlangt aber einen gut gebauten Boden, sonst schmeckt die Frucht zu säuerlich; der Blattstiel hat zwei schöne, große Afterblätter. Giebt ebenfalls schöne Pyramiden, und paßt auf Johannisstamm veredelt gut zur Topforangerie.

Nr. 147. Der Charlamowski, Charlamowskischer Nalivi, Nalivii, Nálivů. II. R.

D. II. B. N. A. S. 45.

Dieser gute, wahrscheinlich aus Persien oder vom Kaukasus herstammende, vortreffliche Sommerapfel ist über Moskau nebst mehren andern asiatischen Äpfeln nach Deutschland gekommen, und soll ebenfalls, wie der Astrachan und mehre andere, in günstigen Sommern zikadiren. Ein mittelmäßig großer, wie aus Wachs geformter Sommer-Tafelapfel von vortrefflichem Geschmack. Seine Bildung ist kugelförmig, und ähnelt der weißen, französischen Reinette etwas; er ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der starke, breitblätterige Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche auch als fast calvillartige Erhöhungen über die Frucht laufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche zuweilen mit sternförmigem Rost bekleidet ist. Die Farbe der zarten Schale ist strohweiß, in der vollen Zeitigung wird dieses wachsartig weiß; dabei ist die Sonnenseite mit sehr schönen, kurz abgesetzten, rosenfarbigen Streifchen besetzt, und dazwischen blaßröthlich getuscht. Punkte findet man fast gar nicht, und nur auf der Sonnenseite, aber sehr fein. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, sehr saftvoll, von einem sehr angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Himbeerengeschmack; auch hat der Apfel einen sehr starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, abgestumpfter Kegel, der oft bis auf das Kernhaus geht. Die Frucht zeitigt gegen das Ende des Augusts, hält sich aber nicht über 4 Wochen.

Der Baum wächst stark, und ist durch seine röthlichen Blätterspitzen im Frühjahr und im Sommer durch seine schöne Belaubung mit seinen sehr großen Blättern leicht kenntlich. Der Blattstiel hat sehr große, fast wie kleine Blätter gestaltete Afterblätter. Auch bei diesem Apfel bemerkte Hr. GR. Diel noch nichts von Zikadiren, und es mag also solches mehr dem russischen Clima eigen seyn, wo am Tage brennende Sonne und des Nachts leichte Fröste oder Reife dazu beitragen, eine Frucht klar oder durchsichtig zu machen.

Digitized by Google

Nr. 148. Der rothe Herbststrichapfel. Passepomme rouge d'Automne. I. R.

D. II. H. S. 50. Chr. H. S. 67. T. O. G. IX. B. S. 416. Taf. 19.

Obgleich dieser vortreffliche Apfel in Diels systematischen Beschreibungen der Kernobstfrüchte als im Obstgärtner nicht enthalten erwähnt wird, so bin ich doch geneigt, beide für eine und dieselbe Sorte zu halten. Der Sickler'sche rothe Sommerstrichapfel, T. O. G. IX. B. S. 416. Taf. 19. (wahrscheinlich aus Versehen **Passepomme rouge d'automne**) unterscheidet sich nur wenig von der Diel'schen Beschreibung, stimmt in Hinsicht der Güte, der Farbe, Reife und Dauer der Frucht fast gänzlich mit demselben überein, und unterscheidet sich bloß in der Grundfarbe, welche nach Diel ein blasses Strohgelb, beinahe Weiß, nach Sickler aber ein grünliches Gelb ist; auch nach der Diel'schen Beschreibung ist der Stiel kurz und fleischig, und steht der Frucht meistens gleich, nach dem T. O. G. aber ist er dünn und holzig, auch 1 Zoll lang, welche Unterschiede wohl in der Lage und Reife der Frucht u. s. w. zu suchen sind; und was den Stiel betrifft, so giebt es unter vielen Äpfeln von einem und demselben Baume Früchte, welche bald kürzere, bald längere Stiele haben. Der im T. O. G. XV. B. S. 151 beschriebene Apfel ist eine ganz andere Frucht.

Der rothe Herbststrichapfel ist ein nur mittelmäßig großer, vortrefflicher, in Thüringen ziemlich verbreiteter Sommerapfel, welcher viele seiner zugleich reifenden Brüder übertrifft. Er ist von der Größe eines recht starken Borsdorfers, von fast kugelförmiger Gestalt, nach dem Kelch zu etwas abnehmend, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der schön geschlossene, aufrechtstehende Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich seichten, mit vielen feinen Rippen und Fleischperlen besetzten Einsenkung, wovon mehre ziemlich sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der fleischige Stiel steht der Frucht meistens gleich, und sitzt in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Die Grundfarbe der äußerst feinen, mit bläulichem Duft angelaufenen Schale ist ein blasses Strohgelb, fast weiß; auf der Sonnenseite ist die Frucht schön carmoisinroth, kurz abgesetzt gestreift, und dazwischen leicht verwaschen, auch hellrother punctirt, welches dem Apfel ein sehr schönes Ansehen giebt. Die Punkte sind ziemlich häufig, im Roth weißgrau, in der Grundfarbe grün. Das Fleisch ist sehr weiß, weich, glänzend, um das Kernhaus zuweilen röthlich schillernd, vollsaftig, von äußerst angenehmem, erhabenem, weinartigem Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel einige Tage nach dem Abnehmen erdbeeren- oder melonenartig. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß und geräumig, und enthalten meistens 10 schöne Kerne. Die Kelchröhre läuft bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts oder Anfang Septembers, und dauert nur 14 Tage; zu Compots ganz vorzüglich gut.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend stark, belaubt sich schön, und ist fast alljährlich fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Dieser vorzüglich gute Sommerapfel verdient häufig angepflanzt zu werden, verlangt aber einen guten Boden, um seine gehörige Güte zu erlangen, und paßt am besten zu Zwerg, als Pyramide erzogen auf Wildling; auch zur Topforangerie auf Johannisstamm veredelt, trägt er bald und häufig.

Nr. 149. Der weiße Sommercalville. Augustapfel. Calville blanche d'été. Witte Somer Calville. II. R.

Chr. H. Wb. S. 30. T. O. G. VI. B. S. 24.

Der weiße Sommererdbeerapfel soll nach Diel kein Calville, sondern eine Cousinotte seyn.

Ein mittelmäßig großer, plattgedrückter Sommerapfel. Seine Form ist plattrund, von der Mitte des Bauchs, woselbst er seine größte Breite hat, verliert er sich gleichmäßig sowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel, und läuft plattrund zu. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, von starken Falten umgebenen Einsenkung, die auch stark erhaben über die Frucht hinlaufen und diese oft eckigt machen. Der ½ Zoll lange Stiel steht in einer eben nicht tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist weißgelb, mit einzelnen lederfarbigen Strichen und Flecken gezeichnet, welche dem Apfel ein schmutziges Ansehen geben. Das Fleisch ist zart, gelblich, mürbe, nicht überflüssig saftig und von einem weinsäuerlichen, etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus geht fast bis an die Öffnung der Kelchröhre hinauf. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich 3 bis 4 Wochen lang.

Der Baum wird stark, und trägt seine Äste in spitzigen Winkeln in die Höhe, und bildet eine kugelförmige, gutbelaubte Krone. Darf nicht mit dem wahren weißen Sommercalville verwechselt werden.

Nr. 150. Die englische Chester Parmäne. Chester Pearmain. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 43.

Unter Parmäne versteht der Engländer alle Süßäpfel; sie mögen unter eine Classe gehören, unter welche sie wollen, so wird dieses Wort hinzugesetzt, wie auch in der IV. Classe Reinetten öfters vorkommen wird, wo sie als Parmäne, aber unter die Reinetten gehörig, beschrieben werden.

Dieser ansehnlich große, aus England stammende, schöne September-Tafelapfel ist von einem ganz vortrefflichen Geschmack, hält sich aber nicht lange in seinem Wohlgeschmack, sondern wird bald welk und fade. Von Form ist er platt, von calvillartigem Ansehen, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der geschlossene, breitblätterige Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit calvillartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der

Digitized by Google

holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft bis über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist ein helles Citronengelb; die Sonnenseite ist mit mehren starken Carmoisinstreifen gezeichnet, wozwischen noch fein getuscht ist. Punkte sind nur wenig sichtbar, dagegen findet man häufig, zumal bei beschatteten Früchten, besonders um die Stielhöhle, einen rauh anzufühlenden Rost. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, locker, saftvoll, von recht angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmack, auch riecht die Frucht angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, herzförmig, und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten wenige, langgespitzte, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel. Die Reifzeit ist gegen Ende Septembers, und der Apfel hält sich nicht lange.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht recht gut in die Luft, und wird bald tragbar; der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 151. Der Abrahamsapfel. Drue Pearmain. II. R.

Chr. H. Wb. S. 65.

Ein vorzüglich guter, und mit Recht beliebter Apfel, der schon vom Baum eßbar ist und sich doch bis um Pfingsten noch ziemlich gut erhält. Von Form ist er rund, 2½ Zoll breit und 2⅓ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer kleinen, mit Falten umgebenen Einsenkung, doch ist die Frucht selber ohne Erhöhungen. Die Grundfarbe ist grünlichgelb, wovon aber nur wenig zu sehen, indem der größere Theil der Schale mit Roth überzogen ist. Das Fleisch ist gelblich, milde, und hat einen vortrefflichen, feinen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im September und October, und hält sich bis Pfingsten, wo sie aber etwas von ihrer Güte verliert.

Der sehr tragbare Baum ist sowohl zu Zwerg, als zu Hochstamm zu erziehen, doch werden die Früchte an Zwergbäumen vorzüglicher von Geschmack, als vom Hochstamme. Die Sommertriebe sind nicht völlig rund, sondern viereckig, die Blätter lang, ziemlich schmal und gebogen gezahnt.

Nr. 152. Der weiße englische Carolin. De white Caroline. III. R.

D. XI. H. S. 59. Chr. H. Wb. S. 82. scheint derselbe zu seyn.

Ein auf Zwergbaum ansehnlich großer, einfarbiger, wohlgeformter Herbstapfel, sowohl zum rohen Genuß angenehm, wie auch für die Küche vortrefflich. In seiner Form ist er schön plattrund, und neigt sich nur zuweilen etwas zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel hin flachrund ab, nach dem Kelch hingegen nimmt er etwas mehr ab, wodurch oft beide Wölbungen etwas verschieden werden. Der starke Kelch ist halb offen, und sitzt in einer schönen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man nur wenig

Digitized by Google

feine Fältchen bemerkt; auch laufen über die Frucht nur einige sanfte, oft fein rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin, die aber die Form nicht entstellen. Der dünne, holzige, bald sehr kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der dünnen, glänzenden Schale ist vom Baum ein weißliches Strohgelb, welches zeitig schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite hat keine eigentliche Röthe, sondern wird nur goldartiger. Die Punkte sind sehr selten und ganz fein, fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, ganz markicht, ziemlich saftvoll und von einem angenehmen, zuckerartigen, fein alantartigen Geschmack, fast ohne Säure. Das Kernhaus ist groß, offen; die Kammern sind sehr geräumig, weit, und enthalten viele eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist weit, cylinderförmig, und geht bis über die Hälfte nach dem Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt im October, riecht angenehm, und hält sich 6 Wochen gut.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, er belaubt sich etwas licht, und trägt frühzeitig. Der dünne Blattstiel hat sehr schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 153. Der Schöne von Portland. La Merveille de Portland. II. R.

D. systemat. Verz. Nr. 528.

Stammt aus London, und darf nicht mit dem walzenförmigen Apfel von Portland, Diel's IX. Heft S. 190. verwechselt werden.

Ein prachtvoller, wie in Wachs bossirter Sommerapfel für die Tafel. Seine Gestalt ist ziemlich kugelförmig, 3 Zoll breit, 2¾ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit Rippchen besetzten Einsenkung, welche calvillartig über den Bauch hinlaufen. Der ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die glatte, zarte Schale ist wachsartig gelblichweiß, glänzend, die Sonnenseite ohne Röthe. Wahre Punkte sind ebenfalls selten, oder nur wenig. Das Fleisch ist fein, saftig, weich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen, weinichten Zuckergeschmack. Das große Kernhaus ist nur wenig offen.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 154. Corneli's neuer Veilchenapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 585. S. 24.

Eine nur mittelmäßig große, neue Kernfrucht, zum rohen Genuß schätzbar. Die Form der Frucht ist öfters hochaussehend, doch gewöhnlicher rund-breitbauchig, 1¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer oft tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung; auch läuft deutlich etwas Rippenartiges über die Frucht hin. Der Stiel steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist hellgelb, um die Stielwölbung röthlich und mit kleinen Streifen besetzt. Die Punkte sind häufig, aber undeutlich. Das

Digitized by Google

Fleisch ist fein, marklicht, saftvoll und von einem angenehmen, erfrischenden, violenartigen, süßen Weingeschmack; auch riecht die Frucht angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 155. Der Herbst-Veilchenapfel. La pomme violette d'Automne. II. R.

Chr. H. Wb. S. 112. T. O. S. XIV. S. 83. Taf. 4.

Ein mittelgroßer, recht guter Herbst-Tafelapfel, welcher sich bis in den December gut erhält und zu jedem ökonomischen Gebrauch gleich gut ist. Von Form ist die Frucht plattrund, und ihre größte Breite fällt in die Mitte, wovon sie sich nach beiden Seiten platt zurundet; sie ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der aufrechtstehende, zugespitzte Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber nur wenig über die Frucht sichtbar sind. Der kurze und holzige Stiel sitzt in einer geräumigen Höhle und steht nur wenig über die Stielwölbung hervor. Die Grundfarbe der feinen, mit bläulichem Duft stark angelaufenen Schale ist ein weißliches Gelb, wovon aber nur wenig zu sehen, indem ein violettes Roth den größten Theil der Frucht mehr oder weniger stark überzieht, in welchem besonders auf der Sonnenseite etwas Streifenartiges zu sehen ist, das sanft ins Violette schillernd, in die Grundfarbe übergeht. Die Punkte sind häufig, weißgelb, und besonders im Roth sichtbar. Das Fleisch ist weiß, zart, etwas ins Röthliche spielend, nicht übrig saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmack, welcher den Gaumen zum Weitereffen reizt; auch riecht der Apfel stark violenartig. Das Kernhaus ist unten breit und läuft nach oben stumpfspitz zu; die Kammern sind groß und enthalten ziemlich viele länglich-dreieckige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Hälfte des Kernhauses herab. Die Frucht zeitigt mit Anfang des Octobers und dauert bis in den December.

Der Baum ist mittelmäßig stark; seine Äste stehen lang auseinander gespreizt und bilden eine hohe, kugelförmige Krone, welche aber nicht stark belaubt ist; er trägt fast alljährlich, doch nicht überflüssig reichlich, und ist gut zu öffentlichen Anpflanzungen, jedoch in nicht zu schlechtem Boden, zu empfehlen.

Nr. 156. Der liefländische weiße Himbeerapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 531. S. 22.

Ein etwas kleiner, flachrunder Tafelapfel, 1¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite kaum merklich geröthet, oft nur durch Streifen angedeutet. Die Punkte sind nur im Roth deutlich. Das

Digitized by Google

Fleisch ist fein, markicht, saftvoll, oft röthlich schillernd, mit einer rothen Ader um das Kernhaus, von einem feinen, rosenartigen, süßweinhaften Geschmack. Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 157. Der schwarzrothe Taffetapfel. Taffetas noir. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 527.

Ein etwas kleiner, früher Herbstapfel zum frischen Genuß. Form plattrund, 2¼ Zoll breit, 1¾ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer kleinen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, denn eine rauchartige Röthe überzieht die ganze Frucht und erscheint oft auf der Sonnenseite streifenartig. Die Punkte sind zerstreut. Der Geruch der Frucht ist in der Zeitigung angenehm. Das Fleisch ist recht fein, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich 4 Wochen.

Nr. 158. Brandenburgs Cousinot. Der Brandenburger. II. R.

D. Verz. Nr. 525. S. 18.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder Herbstapfel zum rohen Genuß, 2½ Zoll hoch und über 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die flach bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer oft etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist ein schönes Gelb, die Stielwölbung rund umher mit kurzen, rothen Streifen gezeichnet, wozwischen noch stark punctirt. Wahre Punkte sind selten, dagegen hat die Frucht einen sehr starken und angenehmen Geruch. Das Fleisch ist markicht, saftreich und von einem angenehmen, alantartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und offen.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich 6 Wochen. Diese schätzbare Marktfrucht verdient allgemeine Anpflanzung.

No. 159. Der calvillartige Winterrosenapfel. II. R.

D. XII. H. S. 67. Aus Marburg.

Ein sehr schöner, gewöhnlich nur mittelmäßig großer, oft aber wirklich großer, vortrefflicher Herbst- und Winter-Tafelapfel. Seine Form ist mehr platt, als kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel schön plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er eben so ab, wodurch beide Wölbungen sich fast gleich sind. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist bald geschlossen, bald halb offen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man einige feine Falten bemerkt; auch über den Bauch der Frucht laufen mehre flache Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin. Der holzige

Digitized by Google

Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die im Grunde etwas rostfarbig ist. Die Grundfarbe der zarten, glänzenden Schale ist vom Baum gelblichweiß, zeitig hohes Gelb, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist und nur um die Kelchwölbung sichtbar bleibt, denn die ganze Frucht ist mit einem hohen purpurartigen Roth rein verwaschen, ohne daß man etwas von Streifen gewahr wird. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sehr fein und gelblich. Das Fleisch ist weißlichgelb, die Ader um das Kernhaus oft roth, es ist hinreichend saftvoll, fein, markicht und von einem gewürzhaften, fein himbeerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele kulpige, oft noch weiß und unzeitig aussehende Kerne. Die Kelchröhre geht breitstumpf fast bis aufs Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im November, riecht angenehm und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber fault.

Der Baum wächst zwar lebhaft, wird aber nicht groß, er belaubt sich stark und trägt reichlich. Der Blattstiel hat bald pfriemen-, bald lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 160. Fromm's Himbeerstreifling. II. R.

D. IV. B. S. 48.

Von dem Herrn Consistorial-Secretair Fromm in Meiningen, und Demselben gewidmet.

Ein mittelmäßig, zuweilen ansehnlich großer Winterstreifling, der angenehm zum rohen Genuß sich noch wegen seiner Haltbarkeit empfiehlt und zu den Rosenäpfeln gehört. Von Form ist er mehr plattrund, als kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel plattrund zu, so daß er breit aufsitzt; nach dem Kelch nimmt er mehr oder weniger stark ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll hoch und 3 bis 3¾ Zoll breit. Der starke Kelch ist geschlossen und sitzt in einer auffallend tiefen, schüsselförmigen, mit vielen feinen Falten und Rippchen umgebenen Einsenkung, die nur sanft und breit über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohgelb, zeitig schönes Citrongelb, ⅔ der Frucht mit schönen Carminstreifen gezeichnet, wozwischen noch sanft getuscht; die Schattenseite hingegen bleibt meistens reingelb. Die Punkte sind selten, zerstreut und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, weich, markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, fein himbeerartigen, süßen Weingeschmack; auch riecht die Frucht stark violenartig. Das Kernhaus ist groß, etwas calvillartig und ziemlich offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein breiter Cylinder bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt

Digitized by Google

im October oder Anfangs Novembers, und hält sich bis Weihnachten, zuweilen bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, mit etwas schlanken, gern hängenden Ästen, einer etwas lichten, ziemlich gewölbten Krone; er ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 161. Der weiße Herbststrichapfel. Passepomme blanche d'Automne. II. R.

D. I. B. R. I. S. 37.

Ein sehr schöner, wie aus Wachs geformter, mittelgroßer, vortrefflicher Octoberapfel, von starkem Geruch und sehr gutem Geschmack, sehr kenntlich an der tiefen Kelcheinsenkung. Seine Form ist plattrund, oft ganz kugelförmig, 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der starke, breitblätterige Kelch bleibt lange grün, ist geschlossen, oft aber auch offen und sitzt in einer ausgezeichnet tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, deren Rand öfters mit deutlichen Erhabenheiten besetzt ist, welche auch bemerkbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen und deren Rundung oft verschieben. Der holzige, sehr kurze Stiel steht in einer ausgeschweiften, ausgezeichnet tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit einem sternförmigen Rost bekleidet ist. Die Farbe der zarten, geschmeidigen Schale ist vom Baum ein schönes wachsartiges Weiß; die Sonnenseite ist bisweilen mit einem blassen Roth leicht verwaschen, was aber bei den mehrsten Früchten fehlt, dagegen sind öfters ziemlich viele, feine, dunkle Carmoisinfleckchen an dessen Statt zu sehen. Wahre Punkte sind sehr undeutlich, weitläufig vertheilt und fein. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, locker, saftvoll, von angenehmem, etwas rosenartigem, süßem Weingeschmack. Der Apfel welkt nicht, hat aber einen ungemein starken Geruch, so daß ein Zimmer davon erfüllt wird. Das Kernhaus ist geschlossen und klein; die Kammern sind enge und enthalten viele kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein weiter spitzer Kegel bis zum Kernhaus herab. Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich 6 bis 8 Wochen, worauf sie aber fault; auch verträgt die Schale keinen Druck.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, belaubt sich schön, und wird bald und recht fruchtbar; der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 162. Der Botzner Rosmarinapfel. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 536. Stammt aus Wien.

Ein mittelmäßig großer, schöner, früher Winter-Tafelapfel. Seine Form ist meistens flachrund, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer mehr flachen, als tiefen, mit kaum bemerkbaren Rippen besetzten Einsenkung, die nur seicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald holzig, bald nur ein Fleischbutz, und steht in einer nicht tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist ein schönes Gelb; die Sonnenseite mit einzelnen rothen Streifen besetzt, wozwischen

Digitized by Google

getuscht ist. Die Punkte sind kaum bemerkbar. Der Geruch des Apfels ist fein. Das Fleisch schillert ins Gelbliche, ist ziemlich fest, recht saftvoll, fein und von einem angenehmen, gewürzhaften, kräftigen, süßen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Nr. 163. Sophiens süßer Rosenapfel. II. R.

D. II. B. N. A. S. 51.

Dieser bei Dietz an der Lahn, in einer Felsenkluft eines verödeten Weinbergs aufgewachsene Sämling wurde von dem Hrn. GR. Diel nach einer ihm schätzbaren Person benannt, und auch unter diesem Namen in sein System aufgenommen.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner, dunkelcarmoisinroth gestreifter, vortrefflicher Winterapfel, von zuckersüßem Geschmack und herrlichem Ansehen am Baume. Seine Form ist plattrund, zuweilen auch etwas kugelförmig, 2¾ bis 3 Zoll breit, und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der kurzblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, mit nur wenig flachen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, welche auch nur ganz sanft über die Frucht hinlaufen, ohne deren Rundung zu schaden. Der dünne, holzige, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist hellgrün, wird aber auf dem Lager hellgelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, denn beinahe die ganze Frucht ist mit schönen, bandartigen, dunkelcarmoisinrothen Streifen rundherum besetzt und dazwischen getuscht, hauptsächlich um die Stielwölbung, wodurch die Streifen daselbst noch dunkler erscheinen, und nur um die Kelchwölbung sieht man die Grundfarbe zwischen den Streifen deutlich durchscheinen. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein, weißgrau, wenig ins Auge fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, von einem angenehm zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, starke, eiförmige, breite, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht hat keinen Geruch, zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft und trägt sehr reichlich; der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen.

Nr. 164. Dittrichs Winterrosenapfel. II. R.

D. O. C. Nr. 36.

Der Herr Doctor Diel hatte die Güte, mir diese schöne, in Thüringen unter der gewöhnlichen Benennung des Winterrosenapfels, oder rothen Cardinals, häufig vorkommende Frucht gefälligst zu widmen, wofür ich Demselben meinen ergebensten Dank hiermit abstatte.

Ein mittelmäßig großer, am Spalier aber wirklich großer, oft

Digitized by Google

hochausſehender, ſehr angenehmer Tafeläpfel, welcher ſchon im November eßbar iſt, und ſich bis in das Frühjahr wohlſchmeckend erhält. Seine wahre Form iſt flachrund; der Bauch ſitzt in der Mitte und fällt nach dem Stiel platt ab, nach dem Kelch hin wölbt er ſich etwas mehr abnehmend, ebenfalls platt zu, doch iſt die Kelchwölbung ſtets etwas kleiner, als die nach dem Stiel, und immer auf einer Seite etwas höher, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht auf Hochſtamm iſt 2 bis 2½ Zoll hoch und 2¼ bis 2½ Zoll breit, am Spalier hingegen gegen 3 Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der ſtarke, langgeſpitzte, halbgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, geräumigen, mit vielen feinen und ſtarken Falten umgebenen Einſenkung, aus welcher gewöhnlich 5 rippenartige Erhabenheiten deutlich ſichtbar über die Frucht hinlaufen und deren Rundung ſehr uneben machen. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ bis ¾ Zoll lang, und ſteht in einer tiefen, trichterförmigen, häufig roſtfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, fettigen, am Baume mit ſeinem Duft belaufenen Schale iſt grünlichgelb, in der Zeitigung gelb, wovon öfters nur Weniges rein zu ſehen iſt, indem die ganze Sonnenſeite und oft ein großer Theil der Schattenſeite mit einem glänzenden Carminroth verwaſchen iſt, welches nach der Schattenſeite zu heller werdend, ſich in der Grundfarbe verliert, auch oft etwas Streifenartiges ſichtbar werden läßt. Selten findet man Früchte, bei denen die Kelchwölbung geröthet wäre, ſondern auf dieſer zeigt ſich die Grundfarbe größtentheils rein. Die Punkte ſind nicht deutlich, nur im Rothen ſichtbar, fein und hellgrau, ſonſt findet man keine weitern Abzeichen an der Schale. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, fein, marklicht, ſaftvoll, von einem recht angenehmen, weinſäuerlichſüßen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ziemlich groß, oft etwas unregelmäßig und zuſammengedrückt, enthält aber vollkommene, länglichrunde Kerne; die Kelchröhre iſt ein ſtarker abgeſtutzter Kegel. Die Frucht zeitigt Mitte Novembers und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird groß und ſtark, trägt ſeine Äſte etwas abſtehend horizontal, und bildet eine etwas breite, gut belaubte Krone, dabei iſt er faſt jährlich recht fruchtbar, und verdient in jeder Hinſicht weitere Verbreitung.

Nr. 165. Muckenheim's Winterkronapfel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 34.

Ein Sämling von dem Handelsgärtner, Herrn Martin Muckenheim, bei Jülich erzogen. Ein ſchöner, mittelmäßig großer, ſehr haltbarer, vortrefflicher Winterapfel, für die Tafel und die Küche gleich gut. Seine Geſtalt iſt kugelförmig, kleinere Früchte hingegen haben öfters ein etwas zugeſpitztes Anſehen; gewöhnlich iſt er 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der geſchloſſene, ſtarkblätterige Kelch ſitzt in einer anſehnlich tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einſenkung; auch ſieht man an der Frucht deutliche Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer

Digitized by Google

tiefen, trichterförmigen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden, am Baum mit starkem Duft belaufenen Schale ist hellgrün oder gelblichgrün, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem fast die ganze Frucht mit einem schönen, starken Carmoisinroth verwaschen ist, in dem man deutlich viele rothe Streifen bemerkt, welche nach der Schattenseite zu sichtbar werden, wozwischen noch fein getuscht, von der Grundfarbe nur wenig zu sehen ist. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, stark und braun, jedoch nur im Roth sichtbar. Das weißlichgelbe Fleisch ist fest, doch dabei markicht, saftvoll, von süßweinsäuerlichem, etwas ananartigem Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Sommer, oft ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wächst lebhaft, treibt seine Äste gerade in die Luft, belaubt sich stark und liefert jährlich reichliche Erndten. Der Blattstiel hat breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 166. Der rothe Apollo. L'Apollo. II. R.

D. IX. H. S. 59.

Dieser schöne, ziemlich große und vortreffliche, agatartig glänzende Winter-Tafelapfel stammt aus Verdün in Frankreich, und ist eine für die Küche vorzüglich schätzbare Frucht. Seine Gestalt ist mehr kugelförmig, als plattrund, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der etwas kleine, oft fehlerhafte Kelch ist geschlossen, zuweilen auch offen, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon 6 bis 8 kantartige Erhabenheiten sanft, doch ohne die Rundung zu verderben, über die Frucht hinlaufen. Der holzige, ziemlich starke Stiel ist 1½ Zoll lang, und steht in einer weit ausgeschweiften, tiefen, trichterförmigen, mit etwas feinem Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später ein blasses Hellgelb wird, wovon oft nur wenig zu sehen, indem ein glänzendes Blutroth fast die ganze Frucht bedeckt, welches auf der Schattenseite nur etwas bleicher wird, so daß die Grundfarbe durchscheint. Oft zeigt sich auch im Roth die Grundfarbe als röthlichgelbe Streifen, welche hier und da durchschimmern. Die Punkte sind sehr fein, weitläufig, gelblich, und auf der Schattenseite oft röthlich. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus schön rosenroth, brüchig, weich, locker, voll Saft, von süßweinsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmack und angenehmem Geruch. Das Kernhaus ist groß, ziemlich offen; die Kammern sind sehr geräumig, laufen in die Breite und enthalten nur wenig hellzimmtfarbige, häufig aber nur taube Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, nicht tief herabgehender, spitziger Kegel. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Winter, verliert aber dann ihren Wohlgeschmack.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen warmen Stand und tiefgehenden Boden, sonst wird die Frucht nicht so gut. Der Blattstiel hat pfriemen- oder lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 167. Der englische Erdbeerapfel. Strawberry Apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 529. S. 21.

Stammt aus London.

Ein schöner, mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel, 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer kleinen, mit sanften Rippen besetzten Einsenkung, die aber nicht deutlich über die Frucht hin zu sehen sind. Der fleischige Stiel steht in einer engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas zähfettig anzufühlenden Schale ist gelb, wovon aber wenig rein zu sehen ist, indem fast die ganze Frucht mit sehr vielen rothen Streifen besetzt ist, wobei die Sonnenseite dazwischen noch roth getuscht erscheint. Der Apfel hat einen starken, angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem der Ananaserdbeere ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange.

Nr. 168. Der zimmtartige Winterkronapfel. Kaneel soete Aagt-Appel. II. R.

D. I. B. N. A. S. 32.

Ein nur mittelmäßig großer, mehr etwas kleiner, haltbarer, holländischer Tafelapfel von einem sehr angenehmen Zimmtgeschmack. Sein Ansehen ist etwas kugelförmig, und hat die Größe eines starken Edelborsdorfers, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der schmalblättrige, ziemlich lange und spitzige Kelch ist halb offen, und sitzt in einer etwas engen, aber größtentheils tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht breite, beulenartige Erhabenheiten, welche die Rundung derselben entstellen. Der dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und sitzt in einer engen, tiefen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der zarten, glänzenden Schale ist ein helles Grün, welches später ein schönes Citronengelb wird, wobei die Schale rund herum mit kleinen, kurzabgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen leicht getuscht oder punctirt ist; zuweilen sieht man auch einen oder mehre breite Bandstreifen über die Frucht hinlaufen. Punkte sind besonders auf der Sonnenseite ziemlich häufig, fein und gelblich; auf der Schattenseite sind sie undeutlich und fehlen oft gänzlich. Das gelbliche Fleisch ist fein, saftvoll, markicht, von einem recht angenehmen alant- oder zimmtartigen Zuckergeschmack, auch riecht der Apfel angenehm und welkt erst im Frühjahr. Das Kernhaus ist nicht immer offen, und unregelmäßig; die Kammern sind weit, und enthalten ziemlich viele, schwarzbraune, kulpige oder eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein schmaler Kegel tief nach dem Kernhaus

Digitized by Google

herab. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis ins Frühjahr, verliert aber alsdann den Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bildet eine holzreiche, etwas breitgewölbte Krone, belaubt sich stark und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 169. Das rothe Seidenhemdchen. II. R.

Chr. H. Wb. S. 105. T. O. G. XVIII. B. S. 166. Taf. 7.

Ein runder, schöner, ziemlich großer und vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von platter Form, eigentlich plattrund, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleinblätterige offene Kelch sitzt in einer geräumigen, etwas flachen Einsenkung, an welcher man nur sehr wenig Faltenartiges bemerkt; auch ist die Frucht ganz ohne Erhabenheiten und völlig rund in ihrem Durchmesser. Der sehr dünne Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer flachen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen, glänzenden Schale ist blaßgelb, wovon aber nur wenig zu sehen, indem ein dunkles Carmoisinroth fast die ganze Frucht bedeckt, so daß man nur wenig von der Grundfarbe zu sehen bekommt. Punkte hat dieser Apfel häufig, sie sind weiß und im Rothen recht sichtbar. Das Fleisch ist schneeweiß, zart, mürbe und hinlänglich saftig, von einem sehr delicaten, etwas weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst ansehnlich, macht starke, schön belaubte Zweige, und trägt reichliche Früchte; paßt gut an das Spalier, auf Johannisstamm veredelt.

Nr. 170. Multhaupt's Winterkronapfel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 38.

Diesen Sämling erzog Herr Multhaupt, Weinhändler in Vienenburg, und der Herr Superintendent Cladius in Hildesheim übersendete an Hrn. GR. Diel die Pfropfreiser davon, nebst noch mehren andern aus Samen erzogenen Sorten.

Ein recht schöner, wie aus Wachs geformter, etwas kleiner, haltbarer Winter-Tafelapfel und vortrefflich für die Küche. Von Form und Größe ist er einem starken Edelborsdorfer sehr ähnlich, und nähert sich ziemlich der Kugelform, er ist 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer oft etwas seichten, mit sternförmigen Falten besetzten Einsenkung, von denen häufig einige bemerkbar sich über die Frucht hinziehen. Der holzige, bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, öfters fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist vom Baume strohweiß, oder noch grünlich weiß, wird aber später schönes Citronengelb, dabei ist der größere Theil der Frucht mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen nicht überhäuft

Digitized by Google

besetzt, zwischen welchen noch ganz leicht nur etwas Weniges punctirt ist, was ihr ein schönes Ansehen giebt. Eigentliche Punkte findet man gar nicht, selbst nicht einmal auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, von einem feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen sehr starken Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig und stecken voller starken, spitzen, braunen Kerne, oft 3 in einer Kammer. Die Kelchröhre ist ein schöner, bis auf das Kernhaus herabgehender Kegel.

Die Reifzeit fällt gegen das Ende des Decembers und dauert bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Höhe, belaubt sich stark und trägt reichlich. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen.

Nr. 171. Der Tyroler Rosenapfel. Tyrolesa Rosa. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 85.

Stammt aus dem Großherzoglichen Garten Boboli in Florenz, von woher ihn der Herr Kammerherr, Freiherr von Carlowitz, nebst mehren andern guten Sorten verschrieb, und dem Hrn. GR. Diel mittheilte.

Ein schöner, nur mittelmäßig großer, aber vortrefflicher Winter-Tafelapfel von gewürzhaftem Zuckergeschmack. Von Form ist er mehr platt, als kugelförmig, oft aber findet man auch durch starke Rippen entstellte Früchte, welche ein stumpf zugespitztes Ansehen haben; gewöhnlich ist er 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der scharf und langgespitzte Kelch ist halb offen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, öfters mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, wovon sich einzelne calvillartig erheben und deutlich über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit etwas Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der glatten, zarten Schale ist hellgrün oder grünlichweiß, wird aber in der Zeitigung citronengelb, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, indem eine schöne, dunkle, blutartige Röthe fast die ganze Schale überzieht und nur auf der Schattenseite die Grundfarbe durchschimmern läßt. Nur bei beschatteten Früchten sieht man diese rein; auch ist bei diesen die Stielwölbung mit schönen Streifen besetzt, welche bis über die Mitte der Frucht laufen. Die Punkte sind zerstreut, fein, braun, und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, saftvoll, fest, von erhabenem, zimmtartigem, wahrem Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten kleine, sehr spitze Kerne. Die Kelchröhre geht stark bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Der Baum wächst nicht stark, geht mit seinen Ästen etwas abstehend in die Luft, bildet eine etwas breit gewölbte Krone, und wird bald und recht fruchtbar. Auf Wildlinge veredelt, giebt er schöne, nicht so frech wachsende, und bald tragende Pyramiden. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Dritte Classe.

Rambours, Rambouräpfel.

Kennzeichen der Classe.

1) Sind sämmtlich große Äpfel und enthalten die größte Äpfelform.
2) Haben größtentheils oder fast immer zwei ungleiche Hälften, nämlich eine Seite niedriger, als die andere.
3) Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breit erhaben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselben oft in ihrer Form unregelmäßig, schief oder breit gedrückt werden.
4) Sind stets breiter, als hoch, und zuweilen nur hochaussehend von Form.
5) Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Kennzeichen der Ordnung.

Erste Ordnung. Mit großem Kernhause.
Zweite Ordnung. Mit engem Kernhause.

Die Rambours eignen sich wegen ihrer Größe und säuerlichen Geschmackes vorzüglich für den Landmann, welcher beide Eigenschaften liebt, nur taugen sie nicht in freie, den Winden zu sehr ausgesetzte Anpflanzungen, wo sie wegen ihrer Größe und Schwere zu leicht abgeworfen werden. Es sind größtentheils nur zur Wirthschaft taugliche Äpfel, als: zum Welken, zu Backwerk, zu Äpfelmuß und zur Bereitung des Äpfelweins oder Essigs. In Privatgärten pflanze man nur wenige davon an, dann aber nur die vorzüglichsten und besten dieser Classe; indem man ja die Wahl unter den edelsten Äpfelsorten hat, und dann doch ein guter Tafelapfel einem säuerlichen Rambour vorzuziehen ist.

Digitized by Google

Erste Ordnung.

Mit großem Kernhause.

Nr. 172. Der Würzrambour. Der Würzapfel. III. R.

L. O. G. XXI. B. S. 17. Taf. 4.

Ein großer, schöner, für die Wirthschaft vorzüglich brauchbarer Sommerapfel, weniger zum rohen Genuß. Seine Form ist mehr breit, als hoch, auf einer Seite ist der Apfel höher, als auf der andern, und seine gewöhnliche Größe 4¼ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch. Der offene, grünblätterige Kelch sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, trichterförmigen, mit Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher sich starke Erhöhungen fast calvillartig über die Frucht hinziehen. Die Kelchröhre ist offen, so daß man durch deren Öffnung fast bis in das Kernhaus herab sehen kann. Der kurze, selten hervorstehende Stiel besteht oft nur aus einem Fleischbutz, steht in einer mittelmäßig tiefen und breiten, mit grauem, sternartigem Rost bekleideten Höhle, aus welcher sich ein feiner Duft oft über die ganze Frucht hin verbreitet. Die Grundfarbe der nicht sonderlich dicken Schale ist anfänglich hellgrün, verändert sich aber auf dem Lager ins Strohgelbe; oft ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer dunkelrothen Farbe um die Stielwölbung bis zum Kelch angelaufen, welche, genau betrachtet, aus den feinsten, zusammengeflossenen Punkten besteht, wozwischen die Grundfarbe durchscheint. In dieser Röthe finden sich noch hell carmoisinröthliche, kurz abgesetzte, bald breite, bald schmale Streifen und Flecken, welche dem Apfel ein sehr buntes Ansehen geben. Beschattete Früchte bleiben hellgrün und haben nur zuweilen einen lichten Anflug von Röthe. Die Punkte sind weißlich, nicht häufig; auch findet man noch einige kleine, schwärzlichgraue Rostflecken an der Frucht. Das Fleisch ist schön weiß, mit grünlichen Adern durchzogen, ziemlich saftreich, etwas gröblich und fest, von einem säuerlich gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist äußerst groß, breit und hoch, dabei aber sehr unregelmäßig; die Kammern sind sehr weit, enthalten aber nur selten einen vollkommenen Kern. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich bis in die Mitte desselben, bekommt aber dann braune Stippen an der Schale und im Fleisch.

Der Baum wird groß und alt, macht einen starken Stamm und ist sehr dauerhaft, seine Äste trägt er abwärts stehend, bildet aber doch eine schön belaubte Krone und ist jährlich äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat öfters pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig vom Landmann angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 173. Der Pleisner Sommerrambour. III. R.

D. VII. H. S. 102. T. O. G. XXII. B. S. 97. Taf. 9.

Ein in Thüringen und ganz Sachsen allgemein bekannter, großer, schöner Septemberapfel, aber mehr für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß geeignet. In seiner Form hat er viel Ähnliches von dem Lothringer Rambour, und ist eben so veränderlich, wie der vorherbeschriebene rothe Sommerrambour; er ist bald platt, bald ziemlich hochgebaut, und oft eben so verschoben, wie jener. In seiner platten Form ist er gewöhnlich 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch, oft ist er aber auch eben so hoch, als breit, und gewöhnlich auf einer Seite höher, als auf der andern. Der lange und starkblätterige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer schönen, ansehnlichen, oft wahrhaft tiefen, mit feinen, oft auch recht starken, calvillartigen Rippen besetzten Einsenkung, von denen sich 5 und oft mehre deutlich und erhaben über die Frucht hinziehen und zuweilen die Form verschieben, oder eckig machen. Der sehr kurze Stiel ragt nicht über die Stielwölbung hervor und sitzt in einer geräumigen, weiten, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist ein gelbliches Weiß, welches aber bald ein schönes helles Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit vielen schönen, kurz abgesetzten, oft starken Carmoisinstreifen besetzt, die sich öfters um die ganze Kelch- und Stielwölbung herumziehen, wozwischen noch stark getuscht, punctirt oder fein verwaschen ist. Wahre Punkte bemerkt man nur wenige in der Grundfarbe, hingegen im Roth sieht man viele feine, gelbliche Punkte und zuweilen auch schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, von einem süßweinsäuerlichen Geschmack; der Apfel hat einen sehr angenehmen, starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen und oft unregelmäßig; die Kammern sind groß, weit und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, dauert 4 bis 6 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wird sehr stark, treibt seine Äste etwas abstehend, und bildet eine weit ausgebreitete, schön belaubte Krone, wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur kleine Afterspitzen.

Nr. 174. Der englische Prahlrambour. Glory of the West. (Stolz von Westen.) II. R.

D. XII. H. S. 83.

Wahrscheinlich eine neue Frucht aus einem westlichen Theil von England, und in London also benamt.

Ein großer, sehr schöner und wohlriechender Herbst-Tafelapfel, und für die Küche ausgesucht gut. Seine Form ist plattrund, und nimmt gegen den Kelch zu etwas stärker ab, wo er sich mit einer

Digitized by Google

kleinen stumpfen Spitze endiget; er ist 3¼ Zoll breit, oft auch ½ Zoll breiter, und 2¾ Zoll hoch. Der kleine, dürre, oft verstümmelte Kelch sitzt in einer engen, jedoch ziemlich tiefen, mit feinen Falten und Rippchen besetzten Einsenkung, wovon mehre ziemlich erhaben über die Frucht laufen, auch sich gewöhnlich einige starke hervordrängen und dadurch die Rundung verschieben. Der starke, fleischige, nicht selten 1 Zoll lange Stiel, sitzt in einer tiefen und gewöhnlich glatten Höhle. Die Farbe der ungemein glänzenden Schale ist ein helles Strohgelb, das mit der vollen Zeitigung ein wahres Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einer angenehm dünnen, etwas erdartigen Röthe nur leicht marmorirt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fein, im Gelben grünlich und im Roth gelblich, fallen aber nicht ins Auge. Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, ganz weinartigen, erfrischenden Geschmack; auch hat der Apfel einen sehr starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, offen und läuft in die Breite. Die Kammern sind regelmäßig, aber sehr weit und enthalten oft sehr viele, aber meistens taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein Cylinder bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich volle 4 Wochen, worauf sie aber fault.

Der Baum wächst, wie fast alle Rambours, sehr stark, wird groß, trägt seine Äste stark abstehend, und bildet dadurch eine breitgewölbte Krone; übrigens wird er frühzeitig, oft schon in der Baumschule fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterspitzen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 175. Der große rothe Herbst-Faros. Le gros Faros rouge d'automne. H. R.

D. IV. H. S. 78. Chr. H. Wb. S. 37.

Eine große, schöne, vortreffliche Herbstfrucht, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft ausgesucht gut. Die Form ist plattrund, wölbt sich nur selten hoch, und die Wölbung um den Kelch ist nur um etwas kleiner, als die um den Stiel; gewöhnlich ist er 3½ bis 3¾ Zoll breit und nur 2¾ Zoll hoch. Der lange und sehr spitzblättrige, meistens grün bleibende Kelch, ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit mehren feinen Falten besetzten Einsenkung, welche sichtbar, aber sehr sanft bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der sehr dünne, kurze Stiel steht entweder der Frucht gleich, oder geht nur etwas über die Frucht hervor. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein durchschimmerndes trübes Gelb, das man nur selten um die Stielhöhle herum rein sieht, denn die ganze Frucht ist mit einem trüben, abgerieben glänzenden, eigenen Roth dergestalt überzogen, daß es, zumal auf der Sonnenseite, wo es mit grünlichen, marmorirten Fleckchen durchmischt ist, als ein von Rauch verdorbenes carmoisinartiges Roth erscheint, worin noch undeutliche Streifen sichtbar werden. Auf der Schattenseite ist dieses Roth viel dünner, trüber, und über-

Digitized by Google

fließt gleichsam nur die Grundfarbe, so daß das Ganze eine Mischung von Gelb, Roth und etwas Grün zu seyn scheint. Die Punkte sind nicht häufig, auf der Schattenseite kaum bemerkbar, und im Roth fein und hellgrau. Das gelblichweiße Fleisch ist locker, weich, saftvoll, von sehr angenehmem, süßsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmack; auch riecht der Apfel angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele dickbauchichte Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers und hält sich einige Monate.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und belaubt sich schön; der Blattstiel hat kleine Afterblätter.

Nr. 176. Das Hausmütterchen. La Menagère. III. R.

Allg. T. G. Magazin. Jahr 1805. S. 453. Taf. 29.

Dieser sehr große Apfel, welcher der Riese unter den Äpfeln genannt zu werden verdient, stammt von dem Herrn Kunstgärtner Maßman bei Hannover, und ist daselbst unter dem Namen des großen Pfundrambour-Wildlings angezogen. Wahrscheinlich ist er eine Kernfrucht eines Rambours, und wird wegen seiner außerordentlichen Größe auch der Riesenapfel genannt.

In seiner Form ist er plattrund, von schöner Apfelform und prahlendem Ansehen, auch in Hinsicht der Farbe. Seine größte Breite hat er fast in der Hälfte seiner Höhe, von der er sich nach dem Stiel zu platt zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er erstlich etwas ab und wölbt sich dann hoch zu. Auf einer Seite ist der Apfel immer höher, als auf der andern, und seine vollkommene Frucht ist 4½ Zoll breit und 3 Zoll und einige Linien hoch. Der unvollkommene, fehlerhafte Kelch ist weit offen, so daß man in die trichterförmige Kelchröhre bis auf den Grund sehen kann, und sitzt in einer weiten, tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung, wovon sich mehre, oft 10 dergleichen, mehr oder weniger erhaben, doch flach bis zur Stielhöhle hinziehen, ohne deren Rundung zu verderben. Der kurze, holzige Stiel steht in einer flachen, geräumigen Höhle, an deren Rand sich besonders die herablaufenden Erhabenheiten bemerkbar machen. Die Grundfarbe der glatten, dünnen Schale ist grün, wird aber später auf dem Lager weißgelb. Auf der Sonnenseite ist die Schale mit einem schönen Carminroth belegt, welches aber meistens nur aus großen und kleinen, zart angesprengten Punkten besteht. Das Fleisch ist grünlichweiß, locker, hinreichend saftig, und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist unten sehr breit und krümmt sich dann kurz nach dem Kelche zu, nach dem es spitzig zuläuft. Die Kernkammern sind gedrückt, geräumig und offen, und enthalten dickrundliche, kurz zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht trichterförmig nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Decem-

Digitized by Google

ber. Auf der Tafel erregt seine Größe Aufsehen; er ist aber eigentlich nur eine gute Küchenfrucht.

Der Baum wird stark, wächst frech, seine Krone breitet sich ziemlich weit aus, und obgleich sie mit vielen Ästen besetzt ist, so stehen die Zweige derselben doch regelmäßig und sind nicht überflüssig vorhanden, weßhalb er sich auch zum Spalier gut eignet.

Nr. 177. Der weiße Kaiserapfel. Pomme Impériale blanche. II. R.

Chr. H. Wb. S. 54.

Ich erhielt den Apfel unter dem Namen: Weißer gestreifter Kaiserapfel; wahrscheinlich ist es der weiße Kaiserapfel, welcher ebenfalls gestreift ist. Manger sagt von ihm: Es ist eine Art Herrenapfel, aber vorzüglicher als dieser.

Die Farbe der Haut ist weißgelb, mit Roth gestrichelt. Das Fleisch ist schneeweiß, milde und von einem etwas süßen, hochweinsäuerlichen Geschmack von erhabenem Parfüm. Das Kernhaus ist sehr weit.

Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis in den Januar. Soll ein guter Tafelapfel seyn, aber etwas zärtlich an der Schale, welche leicht braune Flecken nach dem Druck bekommt.

Nr. 178. Der rothe Cardinalsapfel. Le Cardinal rouge. II. R.

D. III. H. S. 94. Chr. H. Wb. S. 31. D. O. C. Nr. 5.

Ein großer, schöner und vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als vorzüglich für die Wirthschaft sehr schätzbar, und zum Dämpfen, hauptsächlich zu Apfelmuß, vielen andern vorzuziehen. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von dem rothen Sommerrambour, nur ist er größtentheils etwas platter, und unterscheidet sich hinlänglich durch Farbe, Reife und Fleisch von jenem. Seine Form ist meistens platt, und oft durch stark hervortretende Rippen in die Breite etwas länglich verschoben, kleinere Früchte hingegen sind regelmäßig geformt; er ist 3½ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der geschlossene, ziemlich große, anfänglich häufig noch grüne Kelch sitzt in einer nicht tiefen, unregelmäßigen, fast immer mit feinen Falten und weißlicher Wolle besetzten Einsenkung, welche sich zwar zu keinen wahren Rippen erheben, doch aber als sehr sichtbare, breite Erhabenheiten über die Frucht sich hinziehen, und solche in ihrer Rundung verunstalten. Der sehr kurze, selten die Stielhöhle überragende Stiel steht in einer weiten, bald ziemlich tiefen, bald aber auch sehr seichten, mit oft sehr rauhem Rost gefütterten Höhle, der sich auch mehrentheils strahlenförmig weit über die Stielhöhle hinaus verbreitet. Die Grundfarbe der feinen, mit Duft belaufenen Schale ist blaßgrün, welches im Liegen kaum etwas gelber wird; die Sonnenseite hingegen ist mit einem schönen, hellen Blutroth verwaschen, welches sich nach der Schattenseite zu abnehmend verliert, so daß noch ein Theil der Grund-

Digitized by Google

sache daselbst, so wie um den Kelch zu sehen ist. Beschattete Früchte haben nur wenig Roth, ja manche Früchte fast gar nichts davon. Die Punkte sind nur im Roth deutlich, weißlich und weitläufig vertheilt; auch findet man gelblichgraue Rostflecken fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, markicht, voll Saft, von weinsäuerlichem, etwas violenartigem Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel violenartig. Das Kernhaus ist offen; die Kammern sind sehr geräumig, nach unten spitz, nach dem Kelch zu breit, und enthalten nur wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach und kurz.

Die Frucht zeitigt schon Ende Octobers, hält sich aber bis in den Winter.

Der Baum wird ansehnlich groß und alt, trägt seine schön belaubten Äste gut in die Höhe, trägt bald und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen guten, tiefgehenden Boden, sonst wird er leicht brandig. Der Blattstiel hat lange, feine Afterblätter. Auch dieser schon ziemlich bekannte, gute Apfel verdient häufig vom Landmann angepflanzt zu werden, indem es eine gute Marktfrucht ist, und in der Stadt sehr gesucht wird.

Nr. 179. Kaiser Alexander von Rußland. The Alexander Apple. Aporta Nalivia. II. R.

D. II. B. R. A. S. 65. D. O. C. Nr. 45.

Ein ursprünglich russischer Apfel, welcher in Moskau Aporta genannt, von da nach England gekommen, und nachdem er daselbst getragen, von der Londoner Ackerbaugesellschaft in seinem ihm später beigelegten Namen bestätiget worden ist. Es ist ein wirklich prachtvoller, sehr großer, vortrefflicher Herbstapfel, von angenehmem Himbeergeschmack. Von Form ist er meistens breitstumpf zugespitzt, oft dabei hochaussehend, sehr veränderlich, und öfters durch stark hervortretende Erhabenheiten verschoben. In seiner schönsten Größe ist er $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch, doch soll er noch größer werden. Der breitblätterige, ziemlich langgespitzte Kelch steht in die Höhe, ist halb offen, und sitzt in einer sehr tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Rippen sieht, welche bald flach, doch bemerkbar, bald aber auch vom Kelch bis zum Bauch calvillartig hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, zuweilen auch kürzer, und sitzt in einer ausgeschweiften, sehr tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist ein grünliches Strohweiß, welches mit der Zeitigung ein blasses Hellgelb wird, aber gewöhnlich nur um die Kelchwölbung und auf der Schattenseite rein erscheint, denn die ganze Schale ist rundherum mit sehr vielen kurz abgesetzten, ziemlich starken Streifen von der schönsten Carmoisinfarbe besetzt, und besonders auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung dazwischen so stark punctirt und getuscht, daß dadurch selbst die Streifen undeutlich werden. Die Punkte sind weitläufig, sehr fein und undeutlich. Das Fleisch ist schön weiß, locker,

Digitized by Google

saftig, von einem gewürzhaften, etwas himbeerartigen, weinichten Zuckergeschmack, dem rothen Cardinalsapfel sehr ähnlich, zu dessen Familie der Alexander gehört. Der Apfel hat einen starken, violenartigen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, nur wenig oder gar nicht offen, und sitzt auf dem Stiel auf. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten schöne, starke, spitzeiförmige, doch auch oft taube Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein starker, stumpfspitziger Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nicht wohl den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich stark, und geht mit seinen Ästen gut in die Luft. Der starke Blattstiel hat große lanzettförmige Afterblätter. Ist der Anpflanzung werth, zumal er mit dem rothen Cardinal in gleichen Rang gesetzt wird.

Nr. 180. Der gelbe Calvillrambour. III. R.

D. XXI. H. S. 69.

Stammt aus der Abtei Rommersdorf am Rhein.

Ein großer, schöner, ziemlich wohlgebildeter, später Herbst- oder früher Winterapfel, der viel Ähnliches von einem recht großen, weißen Wintercalville, oder von dem gelben englischen Carolin hat, und sowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Wirthschaft recht schätzbar ist. In seiner Form ist er etwas hochaussehend zugespitzt. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sich der Apfel flachrund zuwölbt und breit aufsitzt; nach dem Kelch hin nimmt er stärker ab, und bildet daselbst eine abgestumpfte Spitze. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 3½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der fein- und langblättrige Kelch ist meistens geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit vielen feinen Rippchen besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle viele schöne, calvillartige Rippen. Der Stiel ist oft sehr kurz, holzig, und steht in einer weiten, tiefen, mit starkem Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Strohweiß, Weißgelb, das auf dem Lager helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite findet man nur an ganz freihängenden Früchten, und meistens nur um die Stielwölbung einen leichten Anflug von einer erdartigen Röthe. Punkte findet man gar nicht an der Schale, eben so wenig andere Abzeichen. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, süßen, reinen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, und geht vom Kelch bis zum Stiel; die Kelchröhre dagegen ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nicht weit über Weihnachten, sondern wird alsdann stippicht im Fleisch.

Der Baum wird groß, macht vieles Holz, belaubt sich etwas licht, und bildet eine hochgewölbte Krone, dabei ist er fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, starke, lanzettförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 181. Der große flandrische Rambour. Pomme de dixhuit pouces. II. R.

D. Verz. Nr. 539. S. 27.

Ein schöner, recht großer Winterrambour. Seine Form ist plattrund, 3 Zoll hoch, 4 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit flachen, breiten Rippen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist gelblich, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein trübes Roth die Schattenseite bedeckt; die Sonnenseite hingegen ist mit vielen starken, schönen, rothen Streifen gezeichnet. Die Punkte sind im Rothen zahlreich. Das Fleisch ist fein, markicht und von einem süßweinichten, rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den Winter.

Nr. 182. Der Winterrambour. Le Rambour d'hiver. III. R.

D. III. H. S. 109. Chr. H. Wb. S. 78.

Stammt aus der ehemaligen Carthause in Paris, und darf nicht mit dem rothen Winterrambour verwechselt werden.

Eine sehr schöne, große, vorzüglich für die Wirthschaft schätzbare Winterfrucht. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von dem Lothringer Rambour, und ist fast eben so wie dieser gezeichnet. Der Winterrambour weicht indessen in seiner Form etwas häufiger von Jenem ab, und sieht eher etwas hoch aus, erreicht auch niemals die Größe des Lothringer Rambours, welcher oft monströs groß wird. Seine eigentliche Form ist mehr platt, die Wölbung um den Kelch ist immer etwas kleiner, als die um den Stiel, welches man vorzüglich an den etwas hochaussehenden Früchten besonders bemerkt. Eine vollkommene Frucht ist 4 Zoll breit und auf der höchsten Stelle 3 Zoll hoch, da die eine Seite immer niedriger, als die andere ist. Der schöne, geschlossene und lange grün bleibende Kelch steht in einer schönen, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die sanft über die Frucht hinlaufen und sich in regelmäßigen Erhabenheiten in der Stielhöhle verlieren. Bei manchen Früchten aber ist die Kelcheinsenkung verschoben, und die Frucht selber durch breite, nicht rippenartige Erhabenheiten oft länglich breitgedrückt. Der Stiel ist meistens nur ein Fleischbutz, zuweilen aber auch ½ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, rostfarbigen, tiefen Höhle, die öfters verschoben ist, aus welcher sich gern der Rost schön sternförmig über einen Theil der Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes, gelbliches Hellgrün, oder wahres Seladon, das erst bei der vollen Zeitigung schön Citronengelb wird, wobei aber noch oft Spuren von Grün übrig bleiben, die sich erst im Winter ganz verlieren. Die Sonnen-

Digitized by Google

seite ist mit schönen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen vom Kelch bis zur Stielhöhle besetzt, zwischen welchen die Schale noch schön punctirt ist. Freihängende Früchte haben selbst auf der Schattenseite einzelne blaßrothe Streifen, besonders um die Stielwölbung herum, wo hingegen andere ganz rein und schön glänzend, hellgrün und später gelb sind. Die Punkte sind nur im Gelben sichtbar, sie stehen weitläufig vertheilt und sind braun. Das Fleisch ist weiß, anfänglich ins Grüne spielend, nachher gelblich, sehr voll Saft, fest, etwas grobkörnicht und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der von dem des Pfundapfels viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist offen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur meistens taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird groß, wächst stark, seine Äste gehen gut in die Luft, stehen aber etwas abwärts vom Stamm; er belaubt sich schön und ist dabei fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum verlangt einen gut gebauten Boden und eine warme Lage.

Nr. 183. Der Capuzinerapfel von Tournay. Pomme des Capucines. III. R.

D. systemat. Verz. Nr. 541.

Ein großer, calvillartig gestalteter Winterapfel zum rohen Genuß, auch gut für die Küche, 4 Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, die auch stark calvillartig über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel, oft nur ein Fleischbutz, steht in einer tiefen, rostigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite hellroth, mit etwas dunklern Streifen besetzt. Punkte findet man nur wenig. Der Apfel hat einen angenehmen Geruch. Das Fleisch ist markicht, saftvoll und von einem angenehmen, süßweinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß. Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 184. Harbert's reinettenartiger Rambour. II. R.

D. V. B. R. A. S. 44.

Diese schöne Frucht stammt von dem Herrn Landpfennigmeister Harbert zu Arnsberg in Westphalen, welcher sie an den Herrn GR. Diel übersendete; von diesem wurde die Frucht mit dem Namen des Erstgenannten belegt.

Ein sehr großer, schöner, ganz einfarbiger, haltbarer Winterapfel, sowohl zum rohen Genuß, als auch für die Küche ausgesucht gut. Seine Form ist breit, abgestumpft zugespitzt, oft etwas hochaussehend, 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, oft noch etwas höher. Der starke, sehr scharfgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit vielen feinen, fast sternähnlichen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber selten und dann nur kaum be-

Digitized by Google

merkbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, weiten, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle, der sich auch öfters sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, wird aber bald hohes Citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Röthe bemerkt. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber wenig bemerkbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, saftvoll, von vortrefflichem, süßem, gewürzhaftem, weinartigem Geschmack, der viel Ähnliches von der Reinette von Orleans hat; auch hat der Apfel einen angenehmen Geruch, und welkt erst in der Überzeitigung. Das Kernhaus ist sehr offen und groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten mehr taube, als vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird groß, trägt seine Äste etwas abstehend, bildet eine breite, nicht stark belaubte Krone, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, und wird als ein sehr guter Apfel empfohlen.

Nr. 185. Der große Brasilienapfel. II. R.

D. Verz. Nr. 540. S. 28.

Ist nicht der, in Christ's H. Wb. S. 49. vorkommende, daselbst als Früher rother Herrnapfel aufgeführte Brasilienapfel, welcher im September zeitigt und sich nicht lange hält.

Ein prachtvoller, haltbarer Winterapfel zu dem Geschlecht der Cardinalsäpfel gehörig. Seine Form ist ziemlich kugelförmig 3½ bis 3½ Zoll hoch und 3¾ bis 4 Zoll breit. Der Kelch steht in einer ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die seicht, doch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel, meistens nur ein Fleischbutz, sitzt in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist rundumher mit einem dunklen Purpurroth überzogen, das auf der Sonnenseite schwärzlich schillernd, wie lackirt glänzt. Das Fleisch ist markicht, saftig und von einem gewürzhaften, süßweinichten, rosenartigen Geschmack, auch riecht die Frucht violenartig. Das Kernhaus ist groß, nicht offen.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 186. Der Kürbisapfel. III. R.

D. V. H. S. 57.

Stammt von Wanfrieden aus dem Hessischen.

Ein sehr großer, starkgerippter, sehr haltbarer Winterapfel für die Wirthschaft, wegen seiner Größe sehr schätzbar. Seine Form ist etwas unregelmäßig, jedoch stets hochausgehend, zuweilen nähert sie sich der Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, nimmt von da gegen den Kelch hin mehr ab, als nach dem Stiel, so daß sie daselbst etwas

Digitized by Google

breiter, als oben am Kelch aussieht. Häufig sind beide Wölbungen sich gleich, wodurch die Frucht ein mehr kugelförmiges Ansehen bekommt. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ bis 4 Zoll breit und 3¼ bis 3½ Zoll hoch. Der spitzblättrige, meistens lange grün bleibende Kelch ist fest geschlossen, und sitzt in einer engen, tiefen Einsenkung, die das Ausgezeichnete hat, daß sie mit vielen scharfen Rippen besetzt ist, zwischen welchen noch mehre Fleischwärzchen befindlich sind. Von diesen scharfen Rippen erhebt sich eine vor der andern und laufen gemeinschaftlich bis zur Stielhöhle hin. Der starke Stiel ist bald ein Fleischbutz, bald sehr kurz und stark, zuweilen ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, schönen, zuweilen durch starke Fleischbeulen sehr verschobenen Höhle. Die Farbe der Haut ist ein reines Hellgelb, das in der Zeitigung schönes Citronengelb wird, wobei aber um die Kelchwölbung immer etwas Grünliches bleibt. Die Sonnenseite ist vom Stiel bis zum Kelch mit einem leichten, feuerartigen Roth dünn angelaufen. Die Punkte sind nur wenig auffallend, fein und gelblich, dagegen findet man mehre kleine und größere bräunliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grob, markicht, nicht sehr saftreich und von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Apfel riecht in der Zeitigung angenehm, und welkt nur erst gegen das Frühjahr zu. Das Kernhaus ist groß, offen, und stößt mit der Spitze fast bis an die Kelchröhre. Die Kammern sind theils weit, theils wieder etwas enge, und enthalten ziemlich viele, lange, aber meistens verschrumpfte Kerne. Die Kelchröhre geht breit und kegelförmig herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, und ist durch sein ungeheuer großes Blatt im ersten Jahr der Pfropfung kennbar. Seine starken Äste trägt er schön in die Luft, und seine Blätter sind groß, rundeiförmig, mit einer schönen, starken Spitze versehen. Der starke Blattstiel hat kurze, feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 187. Der gestreifte Cardinal. Le Cardinal rayé. H. N.

D. Verz. Nr. 545 a. S. 31. Stammt aus dem Elsaß.

Ein recht schöner, ansehnlich großer, plattrunder Winterapfel, 2¾ Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Die Form der Frucht ist plattrund, auf einer Seite höher, als auf der andern; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach dem Stiel zu flach ab, nach dem Kelch nimmt er mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Der spitzblättrige Kelch ist halb offen, und sitzt in einer ziemlich tiefen, geräumigen Einsenkung. Der ganz kurze, holzige Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen und glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite roth gestreift; die Punkte sind fein, nicht häufig und nur in der Grundfarbe sichtbar. Die Frucht riecht angenehm. Das weiße Fleisch ist fein, saftvoll und von einem angenehmen, rosenartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kern-

Digitized by Google

Haus ist ansehnlich groß, offen, breitlaufend; die Kammern geräumig, mit ziemlich vielen, vollkommenen Kernen besetzt; die Kelchröhre ist breit, kurz und fein zugespitzt.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 188. Der Rheinische gestreifte Winterrambour. III. R.

D. XII. H. S. 78.

Ein sehr schöner, oft wirklich großer, sehr buntgestreifter und stark gefärbter Winterapfel, für die Wirthschaft sehr schätzbar, und am Rhein von dem Landmann zum rohen Genuß geliebt. In seiner Form ist er plattrund, und neigt sich selten zur Kugelform; seine gewöhnliche Größe ist 3¼ Zoll breit und nur 3 Zoll hoch. Der starke, breitblättrige Kelch ist größtentheils geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen, öfters mit vielen feinen Falten besetzten Einsenkung; auch bemerkt man oft starke Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, welche ihre Rundung verderben. Der sehr kurze Stiel steht in einer sehr geräumigen, ausgeschweiften, trichterförmigen und glatten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches später hellgelb wird, wovon aber nur auf der Schattenseite etwas Weniges rein zu sehen ist, indem die ganze Schale mit vielen sehr dunkelrothen, blutartigen Carmoisinstreifen überall besetzt, und auf der Sonnenseite mit etwas hellerem, zuweilen mit demselben Roth so stark verwaschen ist, daß oft die starken Streifen kaum bemerkbar sind. Auf der Schattenseite wird das Roth heller und die Streifen deutlicher, auch sieht man da die Grundfarbe zwischen den Streifen häufig durchscheinen. Die Punkte sind weitläufig, im Roth hellröthlich, auf der Schattenseite bräunlich. Das Fleisch ist fein, weiß, saftvoll, fest, jedoch markicht, und von einem angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, aber ohne Gewürz. Der Apfel hat in der Reife einen starken Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß und ganz offen; die Kammern sind sehr weit, und enthalten nicht viele, dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird sehr groß, breitet seine Äste aus, und bildet eine flachgewölbte, oft unregelmäßige Krone, wird aber erst spät, wie der Winterborsdorfer, fruchtbar, erreicht aber auch, wie dieser, ein hohes Alter. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Schickt sich gut zu öffentlichen Anpflanzungen.

Nr. 189. Der rothe Eckapfel. III. R.

T. O. G. XIX. B. S. 228. Taf. 19.

Ein sehr großer, schöner, haltbarer Winterapfel, welcher in der Gegend um Meißen häufig angetroffen wird, und wegen seines festen Fleisches vorzüglich gut zum Welken, so wie zu jedem andern wirth-

Digitized by Google

schaftlichen Gebrauch, aber hauptsächlich zum Dämpfen nicht leicht andern Äpfeln nachsteht. In seiner Form ist er sehr veränderlich, bald walzenförmig, bald stumpfkegelförmig; gewöhnlich ist er 6 Zoll breit und 5 Zoll hoch; walzenförmige Früchte hingegen sind 5 Zoll breit und 6 Zoll hoch, also umgekehrt. Der große, langblätterige, mit grauer Wolle überzogene Kelch bedeckt die geräumige, sehr tiefe, mit starken Falten umgebene Einsenkung vollkommen; auch laufen aus derselben mehre starke Rippen mehr oder weniger erhaben über die Frucht hin, und machen die Form eckig und verschoben. Der kurze, holzige und starke Stiel steht meistens der Stielhöhle gleich, und sitzt in einer engen, tiefen, mit Fleischbeulen zusammengeschnürten Höhle. Die Grundfarbe der fettigen Schale ist grünlichgelb; stark besonnte Früchte sind wohl ¾ des Apfels mit einem hellen, fast brennenden Roth überzogen, welches abgerieben schön glänzend wird; weniger besonnte Früchte hingegen sind nicht so stark geröthet, dagegen mit vielen, mehr oder weniger starken Streifen besetzt, und dazwischen getuscht, so daß der Apfel dadurch ein sehr buntes Ansehen erhält. Viele Früchte haben nur einen ganz schwachen Anflug von Röthe; dagegen sind die stark gerötheten noch mit einem feinen Duft angelaufen. Das Fleisch ist grünlichgelb, feinkörnig, sehr fest und dicht, von einem süßsäuerlichen, aber gewürzlosen Geschmack, dabei ist der Apfel von auffallender Schwere. Das Kernhaus ist sehr groß, unten breit, nach dem Kelch spitzauslaufend, in der Mitte ganz hohl. Die Kammern sind sehr groß, unten weit, sehr offen, und enthalten viele, aber meistens taube Kerne. Über die Pergamenthaut der Kammern laufen inwendig mehre starke Fiebern, die wie im Winter stark bedufteten Grashalmen ähnlich sehen.

Die Frucht zeitigt im December, und bleibt bis Pfingsten saftreich, hat aber den Fehler, daß manche schon am Baum auseinanderplatzen, ohne gänzlich zu zerfallen; andere werden glasartig durchsichtig, welches man bei dem russischen Apfel zicadiren nennt; noch andere werden im Fleisch stippig, sind aber deßhalb noch immer zum Welken zu gebrauchen, und halten sich in diesem Zustand lange.

Der Baum macht einen sehr starken Stamm, seine Äste trägt er fast wagerecht, etwas herabhängend, bildet eine etwas gedrückte, halb kugelförmige Krone, und trägt gut.

Nr. 190. Der rothe Winterrambour. Rambour rouge d'hiver. II. R.

D. I. B. R. A. S. 51.

Ein wirklich prachtvoller, mit blauem Duft belaufener, großer Winterapfel, doch mehr für die Küche und Wirthschaft geeignet. Seine wahre Form ist flach, plattrund, und nur die kleineren Früchte nähern sich der Kugelform; er ist 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der feinblätterige, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit vielen feinen Rippen besetzten Einsenkung, welche sich bald

Digitized by Google

breit, bald flach, oft als beulenartige Erhabenheiten über die Frucht ziehen und deren Rundung in die Breite verschieben. Der bald kurze und fleischige, bald holzige und fast 1 Zoll lange Stiel steht in einer sehr weit geschweiften, ungemein tiefen, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baum mit starkem Duft belaufenen Schale ist hellgrün, wovon aber nur wenig zu sehen, denn über ⅞ der Frucht sind mit einem dunklen, wie lackirt glänzenden, blutartigen Carmoisinroth verwaschen, welches oft nur wie marmorirt aussieht und nach der Schattenseite zu bleicher wird, so daß die Grundfarbe hindurchschimmert. Bei etwas beschatteten Früchten wird das Roth streifenartig, und man sieht alsdann die Grundfarbe deutlicher. Die Punkte sind weitläufig, oft aber auch häufig im Roth recht sichtbar und gelblich von Farbe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, markicht, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen angenehmen, violenartigen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr groß, offen und breit. Die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber wenig vollkommene, kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und breit.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst frech, geht mit seinen Ästen hoch in die Luft, bildet eine weit gewölbte Krone und belaubt sich sehr schön, ist übrigens sehr fruchtbar und liefert reichliche Erndten. Ein schätzbarer Apfel für den Landmann. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Zweite Ordnung.

Mit engem Kernhause.

Nr. 191. Der Lothringer Rambour. Pfundapfel. III. R. D. I. H. S. 93. Chr. H. Wb. S. 77. T. O. G. IX. B. S. 25. Taf. 3.

Dieser große und schöne Apfel ist allgemein bekannt; für den rohen Genuß ist er nicht anlockend, aber in der Wirthschaft zu jedem Gebrauche gleich gut. Die Form der Frucht ist platt, und die eine Hälfte derselben ist immer höher, als die andere; eine vollkommene Frucht ist 4½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 3½ Zoll hoch, und wiegt in ihrer Vollkommenheit gegen 30 Loth, weßhalb er auch häufig unter dem Namen des rothgestreiften Pfund- oder Tellerapfels vorkommt. Der Kelch steht in einer tiefen, jedoch geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich auf dem Rande nur schwach erheben, aber über die Frucht selber in sehr starken, erhabenen Rippen hinlaufen. Der sehr kurze Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, mit

Digitized by Google

sternförmigem Rost bekleideten Höhle, und die Frucht sitzt, trotz ihrer Größe und der Kürze des Stiels, beim Winde doch fest. Die sehr feine Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, das später hellgelb wird. Auf der Sonnenseite und an der Stielwölbung rundherum ist die Frucht mit der schönsten Carmoisinfarbe abgesetzt breit gestreift, die sich oft bis zum Kelch herauf erstreckt. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch blaßröthlich geflammt und punctirt, wodurch der Apfel ein sehr schönes Ansehen erhält. Das blendendweiße Fleisch riecht säuerlich, ist locker, grobkörnicht, wie Schnee glänzend, dabei saftig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist fast geschlossen; die Kammern enthalten aber wenig vollkommene Kerne; obgleich sie geräumig und proportionirt sind.

Die Frucht zeitigt schon Anfangs Septembers, ist nach 14 Tagen am besten, aber schon mit dem November passirt.

Der Baum verlangt einen guten Boden, wächst in seiner Jugend sehr stark; seine Äste trägt er abwärts stehend; er wird alt und trägt reichlich. Für den Landmann ein vortrefflicher Kuchenapfel, und zu jedem andern Gebrauch in die Küche zu empfehlen.

Nr. 192. Der rothe Sommerrambour. Rambour rouge d'Eté. II. R.

D. H. H. S. 59. Chr. H. Wb. S. 77.

Ein von Ansehen sehr schöner, großer und ganz vortrefflicher Herbst-Tafelapfel, und für die Wirthschaft eben so schätzbar. Seine Form ist fast die des Lothringer Sommerrambours, neigt sich aber etwas mehr zu einer etwas länglich verschobenen Gestalt, so wie überhaupt seine Form veränderlich ist; doch immer platt und etwas länglich verschoben, auch häufig von der Mitte nach dem Kelch zu stumpf zugespitzt; 4 Zoll breit und 3 Zoll hoch. Bei großen Früchten ist immer die eine Hälfte des Apfels höher, als die andere. Der feinweißwollichte Kelch bleibt gewöhnlich lange grün und sitzt in einer nicht tiefen, oft ziemlich flachen, nicht geräumigen, mit vielen feinen Rippen besetzten Einsenkung, welche dreikantig und sehr sichtbar bis in die Stielwölbung hinlaufen. Die am Baum mit blauem Duft belaufene, glänzende Schale hat ein unansehnliches Grüngelb, welches nur bei beschatteten Früchten zu sehen ist; denn die Sonnenseite vom Kelch bis zum Stiel ist mit dem schönsten, dunkelsten Carmoisinroth verwaschen, welches sich wellenförmig über die Schattenseite, zuweilen auch streifenartig verliert; zwischen den Streifen schimmert die Grundfarbe durch, so daß er fast ein marmorirtes Ansehen erhält. Beschattete Früchte haben nur auf der Sonnenseite ein marmorirtes Roth, welches sich um die Stielwölbung verbreitet, und die Schattenseite ist ein reines grünliches Gelb. Die Punkte sind stark, hauptsächlich im Roth sichtbar, auf der Schattenseite hingegen werden sie feiner und undeutlich. Das Fleisch ist weißlichgrün, locker, markicht, saftig, von einem angenehm süßweinsäuerlichen, etwas rosen- oder violenartigen

Digitized by Google

Geschmack; auch riecht der Apfel sehr angenehm violenartig. Das Kernhaus ist geschlossen, zuweilen auch offen; die Kammern sind groß und geräumig, enthalten aber nur wenig und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre senkt sich stark herab.

Die Frucht zeitigt schon im September, ist fast vom Baum eßbar, und hält sich wie der Sommerrambour 6 bis 8 Wochen, wird aber dann slippig.

Der Baum wächst gut, wird stark und groß, treibt seine Äste abstehend und etwas hängend, und trägt beinahe ein Jahr um das andere reichlich Früchte. Der Blattstiel hat feine, schöne Afterblättchen. Dieser gute Apfel kann nicht genug angepflanzt werden, und verdient in jedem Garten eine Stelle. Vorzüglich für den Landmann zu empfehlen.

Nr. 193. Kirke's Sondergleichen. Kirke's Incomparable. II. R.

D. Verz. Nr. 543. S. 30.

Stammt aus London, und darf nicht mit Kirke's schönem Rambour, Kirke's Scarlet admirable, D. V. B. R. K. S. 52., verwechselt werden.

Eine Prachtfrucht, dem Lothringer Sommerrambour sehr ähnlich, 3 Zoll hoch, 3½ Zoll breit.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich 4 Wochen gut. Der Unterschied in der Zeitigung, indem Kirke's schöner Rambour erst im November zeitigt und sich bis tief in den Winter hält, möchte wohl hinlänglich den Unterschied beider Früchte bezeugen.

Nr. 194. Der Rambour von Orleans. Der rothe Lederapfel. Rambour d'Orleans. III. R.

Chr. H. Wb. S. 77.

Ein früher Herbstapfel. Die Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, also von platter Form. Die Farbe der Schale ist roth. Das Fleisch ist milde und hat einen guten Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und wird nach Verlauf von 4 Wochen mehlig.

Der Baum gleicht in Wuchs, Laub u. s. w. dem weißen Sommerrambour.

Nr. 195. Der Tulpencardinal. II. R.

D. VII. H. S. 129.

Der Apfel stammt aus dem Churfürstlichen Garten zu Coblenz, wo man ihn den Tulpenapfel nannte. Christ's H. Wb. S. 111. ist ein anderer Apfel, welcher schon im August reift und unter die Rosenäpfel gehört.

Ein sehr schöner, großer, schätzbarer Herbstapfel zum rohen Genuß angenehm, aber auch ausgesucht gut für die Küche. Er gehört unter die Familie der Cardinalsäpfel, welche sich besonders durch einen starken Violengeruch auszeichnen, und von seiner tulpenartigen Zeichnung erhielt er den Namen Tulpencardinal. Seine wahre Form ist stets breitrund, auf einer Seite stets niedriger, als auf der andern, dabei oft in die Breite verschoben, wodurch sein Durchmesser verschieden

Digitized by Google

wird. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel schön plattrund zu, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie merklich stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind und die obere Wölbung ein breit abgestumpftes Ansehen erhält. Ein vollkommener Apfel ist 3½ Zoll breit, und auf der hohen Seite nicht ganz 3 Zoll hoch. Der starke, spitze Kelch wird bald dürr, ist fein weißwollicht, geschlossen, und sitzt in einer schönen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, welche oft grün ist. Auf dem oberen Rande derselben erheben sich flache, oft rippenartige Beulen, die auch breit hervorragend über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel ist stark, steht der Frucht gleich, und sitzt in einer sehr weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche schön grün, öfters aber auch mit etwas Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der glatten, am Baume mit Duft belaufenen Schale, welche abgerieben schön glänzt, ist ein schönes Hellgrün, oder gelbliches Grün, welches später hellgelb wird, wovon aber bei den mehresten Früchten nur um die Stielwölbung etwas rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit vielen breiten und langen, feinen und kurzen dunkelcarmoisinrothen Streifen besetzt. Zwischen diesen Streifen, und hauptsächlich auf der Sonnenseite, ist ⅔ der ganzen Frucht mit einem dunklen Carmoisinroth verwaschen, so daß die Streifen nur in der Nähe sichtbar sind. Nur auf der Schattenseite scheint die Grundfarbe durch das dünnere Roth hindurch, wodurch dieser Theil der Frucht eine röthlichgrüne Farbe erhält; auch ist sie daselbst noch röthlich punctirt. Bei beschatteten Früchten aber erscheint die Grundfarbe ganz rein. Die Punkte sind häufig, weißgrau; auch findet man häufig große bräunlichgraue Rostflecken, und in dem starken Roth oft kleine schwarze Fleckchen. Das Fleisch ist grünlichweiß, locker, etwas schwammicht, nur hinreichend saftvoll, etwas rauh im Kauen, und von einem angenehmen süßsäuerlichen Rosengeschmack; dabei hat der Apfel einen sehr starken Violengeruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen; die Kammern sind lang, weit, calvillartig und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, hält sich aber nicht lange, und verliert bald den Saft.

Der Baum wächst langsam und wird nur mittelmäßig groß; seine Äste sind nicht stark, aber gut belaubt; er setzt bald Fruchtholz an und bringt reichliche Erndten. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Schickt sich sehr gut zu Zwerg, worauf seine Früchte größer und schmackhafter werden.

Nr. 196. Der geflammte weiße Cardinalsapfel. Le Cardinal blanc flambant. III. R.

D. IV. H. S. 92. Chr. H. Wb. S. 32.

Ein großer, schöner, für die Wirthschaft schätzbarer, selbst zum

Digitized by Google

rohen Genuß für den Landmann sehr beliebter früher Winterapfel. Seine Form ist plattausehend, die Wölbung nach dem Kelch nimmt viel stärker ab, als die nach dem Stiel zu; auf der unteren Wölbung sitzt der Apfel breit und flach auf, hingegen nach dem Kelch hat er ein flachstumpf zugespitztes Ansehen. Viele Früchte hingegen sind an dem Stiel und Kelch wenig in der Wölbung verschieden; die gewöhnlichste Form dieses Apfels ist die eines am Spalier erzogenen, recht großen, weißen Wintercalvilles, nur nicht so sehr gerippt. Eine vollkommene Frucht ist 3½ bis 3¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der halboffene, ziemlich lange grün bleibende Kelch steht in einer bald engen, bald geräumigen, tiefen Einsenkung, aus der sich mehre, theils sanfte, theils starke Rippen erheben, und schön calvillartig, aber flach und breit, über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Manche Früchte werden durch breit hervorstehende Rippen öfters in ihrer Rundung verdorben. Der kurze Stiel, oft nur ein Fleischbuß, steht in einer tiefen, schönen, meist rostfarbigen Höhle, welche häufig durch die starken Rippen, welche sich bis dahin erstrecken, verschoben oder beengt wird. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes, gelbliches Hellgrün, welches in der Reife ein schönes hohes Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einer leichten, hellen, feuerartigen Röthe wie nur angeflammt erscheint, oder wie stark getuscht aussieht, welches aber bei beschatteten Früchten kaum bemerkbar wird. Punkte sind wenig, sitzen zerstreut, sind fein und grau von Farbe; auch findet man häufig auf der Sonnenseite mehre kleine und größere hellgraue Rostflecken, und auch hier und da feine Rostfiguren an der Schale. Das Fleisch ist weiß, spielt etwas ins Grünliche, ist feinkörnig, etwas locker, markicht, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist etwas offen und stößt oben an die Kelchröhre; die Kammern sind geräumig, weit, enthalten aber nur sehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel bis an das Kernhaus.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich bis tief in den Winter, welkt aber etwas, wenn sie zu früh abgenommen worden.

Der Baum wächst ganz wie der rothe Cardinal, belaubt sich sehr schön, trägt seine Zweige stark abstehend, und ist frühzeitig und recht fruchtbar. Verlangt einen guten, fetten Boden.

Nr. 197. Kirke's schöner Rambour. Kirke's Scarlet admirable. II. R.

D. V. B. N. A. S. 52.

Ein aus England abstammender, prachtvoller, großer, früher Winterapfel, sehr angenehm zum rohen Genuß, und schätzbar für die Küche. Er gehört, wie der Alexander, zur Familie der Cardinale; seine Form hat viel Ähnliches von dem fast eben so guten Lothringer Sommerrambour, und ist, wie dieser, breit gedrückt, auch auf einer Seite höher, als auf der andern. Eine schöne Frucht ist gewöhnlich

Digitized by Google

3¼ bis 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch auf der höchsten Seite, auf der entgegengesetzten aber ½ Zoll niedriger. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, sitzt in einer tiefen, geräumigen, oft schüsselförmigen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, aus welcher sich mehre flach über die Frucht hinziehen und deren Rundung verderben. Der gewöhnlich ganz kurze Stiel sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit mehr oder weniger Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist ein grünliches Hellgelb, später wird dieses hohes Citronengelb, und rundherum ist die Frucht um die ganze Stielwölbung bis oft zum Kelch mit schönen Carmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen mehr oder weniger stark getuscht. Die Punkte sind weitläufig und nur auf der Sonnenseite sichtbar, wo sie wie bräunliche Sternchen aussehen. Das Fleisch ist fast schneeweiß, fein, saftvoll und von einem angenehmen, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch hat der Apfel einen violenartigen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind flach, enge und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich nicht bis tief in den Winter wohlschmeckend.

Der Baum wächst gegen die Gewohnheit der Rambours nicht frech, und ähnelt in seinem Wuchs und der Belaubung mehr einem Taubenapfel, oder mancher Reinette; seine Krone ist etwas breit und licht, setzt aber bald Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient wegen seiner Schönheit häufige Anpflanzung, jedoch nur in geschlossenen, den Winden nicht zu sehr ausgesetzten Gärten.

Nr. 198. Der französische Cardinal. Le Cardinal françoise. II. R.

D. syst. Verz. S. 80. Nr. 544.

Ein ansehnlich großer, früher, flachrunder Winterapfel, für den rohen Genuß geeignet. Die Frucht ist 3¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, auf der einen Seite immer etwas niedriger, als auf der andern. Der Kelch steht in einer kleinen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die breit über die Frucht hinlaufen und die Form derselben fast immer verschieben. Der holzige Stiel steht in einer engen, stark mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der Schale ist blutroth auf der Sonnenseite, auf der Schattenseite aber gelblich. Der Geruch der Frucht ist violenartig. Das Fleisch ist fein, etwas gelblich schillernd, saftig, ziemlich fest, und von einem angenehmen, rosenartigen, gewürzhaften, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Digitized by Google

Nr. 199. Der violette Cardinalsapfel. Le Cardinal violet. II. R.

D. VI. H. S. 103. Stammt aus dem Churfürstlichen Garten zu Mainz.

Ein oft großer, meistens aber nur ziemlich großer, sehr schöner, köstlicher Tafelapfel, und zu jedem Gebrauche gleich gut. Seine Form ist plattrund, sanft gerippt, und hat viel Ähnliches von dem rothen Cardinalsapfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich nach dem Stiel zu flach zuwölbt; nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, so daß beide Wölbungen merklich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ bis 3½ Zoll breit, aber nur 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein gespitzte Kelch bleibt hellgrün und sitzt in einer etwas engen und tiefen, meistens mit feinen, oft aber auch mit starken Rippchen besetzten Einsenkung, welche öfters davon verschoben wird. Über den Apfel laufen viele, oft acht solcher Rippchen sanft, doch deutlich, zuweilen fast calvillartig bis zur Stielhöhle hin. Der nicht starke, oft dünne, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen, oft stark rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost häufig sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der sehr dünnen, am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün (Seladon), welches bei voller Reife helles Blaßgelb wird, wovon aber bei frei hängenden Früchten nur sehr Weniges zu sehen ist, und nur um den Kelch herum sichtbar wird. Der größere Theil der Frucht ist mit einem eigenen hellen Roth, das dem Wiener Lack ähnelt und ins Violette schillert, rein verwaschen. Nach der Schattenseite zu wird dieses Roth etwas trüber, und überzieht nur ganz dünn die durchschimmernde Grundfarbe, welche aber bei beschatteten Früchten ganz rein erscheint. Punkte sind nur wenige im Roth bemerkbar, nach der Schattenseite zu bestehen sie in rothen Fleckchen oder Tupfen. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, weich, saftvoll, und von einem ungemein angenehmen, erhabenen Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel sehr stark violenartig, so daß ein einziger Apfel ein ganzes Zimmer mit diesem Geruche erfüllt, und welkt, spät gebrochen, fast gar nicht. Das Kernhaus ist halb, oft auch stark offen; die Kammern sind weit und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die breite Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich 6 Wochen wohlschmeckend.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt sich stark und schön, und wird frühzeitig und jährlich fruchtbar. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 200. Der große Rambour. Der Pfundapfel. Le Rambour gros. III. R.

D. III. H. S. 100. Chr. H. Wb. S. 77.

Ein sehr großer, unstreitig einer der größten Äpfel, welcher wegen

Digitized by Google

seiner Vortrefflichkeit, besonders für die Wirthschaft, alle Achtung verdient. Seine Form ist plattausſehend und stumpf zugespitzt. Von der Mitte des Bauches läuft er nach dem Kelch hin stark abnehmend zu, so daß die Wölbung stumpf zugespitzt aussieht. Die Rundung der Frucht ist aber nicht regelmäßig, auch ist immer eine Seite derselben höher, als die andere. Bei den kleineren Früchten trifft man nur die reine Form des Apfels an, denn diese sind schön platt und in ihren Wölbungen um Kelch und Stiel wenig verschieden. Die Größe eines vollkommenen Pfundapfels ist starke 4 Zoll breit und nur 3½ Zoll hoch, selbst auf der höchsten Stelle gemessen. Der feine, langgespitzte, halboffene Kelch steht in einer schönen, schüsselförmigen Einsenkung, um deren Rand sich sanfte Rippen erheben, die aber stark und breitgewölbt über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Bei den kleinern und platten Früchten steht der Kelch in einer seichten Einsenkung; auch sind die Rippen bei diesen nur schwach erhaben und wenig bemerkbar. Der starke Stiel steht der Frucht gleich, ist ½ Zoll lang und sitzt in einer sehr weiten, tiefen und rostfarbigen Höhle. Die Farbe der fettigen Schale ist vom Baum hellgrünlich gelb, wird aber im Liegen schönes, dunkles Citronen- oder Goldgelb; die Sonnenseite, oft nur die untere Stielwölbung, ist mit einer blassen Röthe leicht verwaschen, oder nur angeflogen, welche Röthe aber bei den beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, schön vertheilt, sie sind fein, hellgrau, im Roth erscheinen sie wie rothe Sternchen, indem die grauen Punkte mit rothen Kreischen umgeben sind; dazu findet man noch fast an jeder Frucht flache, platte, schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, grobkörnicht, voll Saft, und von einem recht angenehmen, süßen, weinsäuerlichen Geschmack, welcher die Frucht bei feinerem Fleische in den ersten Rang erheben würde. Das Kernhaus sitzt in der Mitte und läuft in die Breite, bei platten Früchten stößt es am Stiel und an die Kelchröhre. Es ist geschlossen; die Kammern sind nicht besonders geräumig, enthalten aber oft ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wird sehr groß und stark, übertrifft alle Anderen in schnellem Wuchs, ist dabei fruchtbar, und wölbt sich zu einer prachtvollen Krone. Die mehresten Blattstiele haben lange, schmale Afterblätter. Wird am Rhein und in der Wetterau besonders häufig gebaut, und verdient es auch in unserer Gegend, zumal für den Landmann.

Nr. 201. Der Lütticher Rambour. III. R.

D. VI. B. R. A. S. 49.

Herr Rudolph Commans in Deutz bei Cöln fand diesen Apfel auf einer pomologischen Reise in Lüttich, wo er einheimisch zu

Digitized by Google

seyn scheint, da weder Name noch Herkunft desselben daselbst zu erfragen war.

Eine recht große, wahrhaft schätzbare Winterfrucht für die Wirthschaft, und für den Landmann zum rohen Genuß ganz geeignet. Seine Gestalt neigt sich zu einer abgeplatteten Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Stiel, nach dem Kelch zu nimmt sie mehr, als nach dem Stiel ab, so daß beide Wölbungen sichtbar verschieden sind. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, oder auch etwas höher. Der kurze, breitblätterige Kelch ist geschlossen, fehlt öfters gänzlich, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich flache Beulen erheben und in breiten, flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, aber nicht immer deren Rundung verderben. Der dünne holzige Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen Höhle, die oft mit einem starken Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der Schale ist grünlichgelb, wird aber in der Reife helles Citronengelb, dabei überzieht eine helle, erdartige Röthe die ganze Schale, so daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchschimmern sieht. Die Punkte sind fein, braun und etwas weitläufig vertheilt; auch findet man an manchen Früchten Rostflecken oder Rostfiguren. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftvoll, abknackend und von einem feinen, angenehmen, etwas süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge und enthalten große, spitze braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein großer, breiter Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber gern etwas welkt.

Der Baum wächst stark, lebhaft, wird groß und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine gute Frucht für das Land.

Nr. 202. Der Götterapfel. Dominiska. Herrnapfel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 31.

Dieser sehr große und haltbare Apfel stammt aus Jassi in Servien, und wird in den dortigen Klostergärten häufig gezogen.

Der Apfel soll eine Größe von 5 Zoll im Durchschnitt erhalten, und unter das Geschlecht der Rambours gehören. Er hat nicht nur einen sehr angenehmen Geruch, sondern sein Fleisch ist sehr köstlich und wohlschmeckend.

In Hacquet's Reisen durch die Dacischen und Sarmatischen Karpathen, II. Theil, wird dieser Apfel erwähnt, und wahrscheinlich hat ihn dieser Reisende mit nach Deutschland gebracht.

In dem Bollweiler Katalog wird seine Reifzeit im December angegeben, und er soll sich bis in den April halten.

Digitized by Google

Nr. 203. Der grüne Kaiserapfel. Pomme Impériale verte. III. R.

D. I. H. S. 101. Chr. H. Wb. S. 54.

Ein großer, für die Küche schätzbarer Apfel. In seiner Form ist er sehr unregelmäßig, bald sehr platt oder fast kugelförmig, bald verschoben und fast dreieckig, und immer auf einer Seite viel höher, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der große Durchmesser der Breite des Bauches ist von dem nach dem Kelch oder Stiel zu öfters um 1 Zoll verschieden; überhaupt ist der Apfel unter allen Rambourarten der unregelmäßigste in seiner Form. Der große, offene Kelch steht meistens in einer weiten, tiefen Einsenkung, die sich am oberen Rande zu groben Rippen erhebt, die bald beulenförmig erhaben, bald flach und regelmäßig sich über die Frucht hinziehen. Der kurze Stiel steht in einer regelmäßigen, tiefen, geräumigen, bald glatten, bald sehr rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist anfangs helles Grasgrün, das erst spät auf dem Lager grüngelblich und zuletzt noch etwas gelber wird. Auf der Sonnenseite bekommt die Frucht einen Anflug von einer eisenrostähnlichen Röthe, die aber oft kaum merklich ist. Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und grau; auch finden sich häufig braune, schwarz eingefaßte Rostflecken von verschiedener Größe. Noch findet man an diesem Apfel eine ganz eigene Art von Rostflecken, nämlich Stellen, welche aufgesprungene, faulartig aussehende Flecken haben, die mit einem grünen, harten Fleischbutz unterlegt sind. Oft sind diese Flecken auch nur ziemlich große, dunkelgrüne, etwas eingesenkte Stellen mit demselben Fleischbutz, der mit der Zeit braun und schwammig wird, doch ohne zu faulen. Das Fleisch ist locker, weich, grüngelblich, körnicht, voll Saft und von einem angenehmen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist meistens offen, geräumig und hochauslaufend, zuweilen auch geschlossen. Die Kammern enthalten nur sehr wenige Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den März, wo sie alsdann fade wird. Sie fault gern, aber weniger an den erwähnten Flecken; auch bekommt sie häufig braune, bittere Stippen im Fleisch.

Der Baum wächst stark, trägt seine Äste weit abstehend, die untersten fast horizontal, und setzt frühzeitig sehr viele, regelmäßig stehende Fruchtspieße an, wodurch er jährlich sehr tragbar wird, zumal seine Blüthe gegen die Witterung nicht empfindlich ist; dabei verlangt er aber einen fetten, fruchtbaren Boden.

Nr. 204. Der blutrothe Wintercardinal. II. R.

D. II. B. R. A. S. 71.

Ein recht schöner, alter und längst bekannter, oft sehr großer Winterapfel, welcher sowohl zum rohen Genuß, als auch für die Öco-

Digitized by Google

nomie schätzbar ist. Seine Form ist plattrund; kleinere Früchte sind mehr oder weniger etwas kugelförmig, 3½ bis 4 Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der starkblätterige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft ausgeschweiften, ziemlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich und breit erhaben über die ganze Frucht hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baume ein helles Grün, welches später blaßgelb wird, wovon aber bei stark besonnten Früchten beinahe gar nichts zu sehen ist, indem die ganze Schale rundherum mit einem schönen, dunkelcarmoisinartigen Blutroth rein verwaschen erscheint, so daß nur wenig von der Grundfarbe um die Kelchwölbung zu bemerken ist. Die Punkte sind fein, ziemlich häufig, nur im dunklen Roth recht deutlich, und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, saftvoll und markicht, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack, auch hat der Apfel einen angenehmen, violenartigen Geruch und welkt nicht. Das nicht große Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten wenige oder keine vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker Kegel.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum geht mit seinen Ästen hoch in die Luft, bildet eine weitgewölbte Krone und belaubt sich sehr schön. Er gewährt zugleich reichliche Erndten. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Ebenfalls ein guter Apfel für den Landmann.

Vierte Classe.

Reinetten.

Kennzeichen der Classe.

1) Haben ein feinkörniges, kurz abknackendes, festes oder feines und dabei weiches Fleisch.
2) Sind größtentheils das Ideal schöner Apfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch zu und die Wölbung nach dem Stiel sich ähnlich sind, oder nicht stark von einander abweichen.
3) Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oft auch wahre Überzüge von Rost.
4) Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, mit Ausnahme der Edelreinette.

Digitized by Google

5) Haben allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.

6) Welken allein sehr geschwind, und müssen deßhalb unter allen Äpfeln am längsten am Baume hängen.

7) Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Äpfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch, und werden Parmänen genannt.

8) Festes, feines, abknackendes Fleisch bringt auch Früchte in diese Classe, die für sich selbst keine eigene Classe auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Aus dieser Classe von Äpfeln muß bei Anpflanzungen, besonders in Privatgärten, der größere Theil erwählt werden; auch eignen sich viele Sorten darunter aufs Land, und halten sich gut im Freien, indem viele herrlichen Obstwein geben, besonders der edle Winterborsdorfer, so wie alle süßlichen Sorten (Parmänen) einen ganz vorzüglichen Wein liefern.

Die Reinettenbäume sind größtentheils gesünder, als die der Calvillen; obgleich sie ebenfalls guten Boden verlangen, so sind sie doch nicht so delicat wie jene, und weniger dem Krebs unterworfen. Der größere Theil der Reinetten kommt recht gut auf Johannisstamm veredelt fort, und sie geben schöne, gemäßigt wachsende Zwergbäume, welche bald fruchtbar werden, und fast jährlich und reichlich tragen.

Die Reinetten sind größtentheils haltbare Äpfel, dürfen daher ja nicht zu früh vom Baum abgenommen werden, indem sie dann leicht welken, und ihren eigenthümlichen Geschmack verlieren. Ebenfalls ist es bei diesen Äpfeln unumgänglich nöthig, solche auf reinlichen Horden oder Bretern, in einer kühlen und luftigen Obstkammer oder trockenem Keller den Winter hindurch aufzubewahren, indem sie sehr leicht einen Stroh- oder Modergeruch und Geschmack annehmen, und man dadurch ihrem köstlichen Parfüm schadet. Der größere Theil derselben stammt aus Frankreich, den Niederlanden, England; auch in Deutschland sind mehre geschätzte und gute Sorten entstanden, vorzüglich aber die neuen in Brabant erzogenen Sorten, deren Weiterverbreitung wünschenswerth ist. Die Reinetten sind größtentheils Tafeläpfel, und unter ihnen findet man wirklich köstliche, den Nachtisch zierende Sorten; eben so gut sind sie in der Küche zu gebrauchen, und geben durchgehend vortreffliche Compots, so wie sie zu jedem andern Gebrauch in der Wirthschaft vorzüglich tauglich sind.

Diese Classe ist in vier Unterabtheilungen oder Ordnungen eingetheilt, welche hauptsächlich durch die Farbe der Früchte bestimmt sind.

Digitized by Google

Erste Ordnung.

Einfarbige Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung.

1) Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe. 2) Haben sonst keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur die besonnten Früchte können zuweilen einen leichten Anflug von Röthe haben. 3) Haben keine rostigen Überzüge, und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

Nr. 205. Die englische, scharlachrothe Parmäne. Scarlet Pearmain. II. R.

D. X. Hft. S. 111.

Ein schöner, hochgefärbter Sommer-Tafelapfel von mittelmäßiger Größe und ausgesucht gutem Geschmack. Seine Form ist hochaussehend, oben nach dem Kelch zu breit abgestumpft, 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der schöne, starke, langgespitzte Kelch bleibt lange grün, ist meistens halb offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit mehren Erhabenheiten umgebenen, häufig verschobenen Einsenkung, welche aber nicht sehr bemerkbar über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten, am Baume mit einem schönen Duft belaufenen Schale ist ein blasses Hellgelb, wovon aber bei freihängenden Früchten fast gar nichts zu sehen, indem die Frucht ganzherum mit vielen dunklen Carmoisinstreifen besetzt, und dazwischen so stark getuscht und verwaschen ist, daß man nur auf der Schattenseite die Grundfarbe durchschimmern sieht. Bei beschatteten Früchten nur sieht man die Grundfarbe stellenweise rein. Die Punkte sind gelbröthlich, und nur im starken Roth sichtbar. Das Fleisch ist fein, gelblich, markicht, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack; der Apfel welkt nicht, und hat fast gar keinen Geruch. Das Kernhaus ist ansehnlich groß und geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, abgestumpfter Kegel.

Die Frucht zeitigt im September, in kühlen Sommern erst Anfangs Octobers, hält sich nicht über 3 Wochen, und verliert alsdann den Saft. Am Spalier an einer warmen Wand wird sie schon im August genießbar.

Der Baum wächst stark, macht vieles Holz, trägt seine Äste stark abstehend, bildet eine breitgewölbte Krone, und trägt frühzeitig, auch reichlich Früchte, oft mehre auf einem Fruchtkuchen zusammen. Der Blattstiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 206. Die gelbe Sommerreinette. La Reinette jaune d'Eté. III. R.

D. III. H. S. 138. Chr. H. Wb. S. 94.

Ein mittelmäßig großer, schöner Herbst-Tafelapfel, wegen früher Reife schätzbar. Seine Form ist meistens etwas hoch, doch dabei noch platt aussehend, ja manche Früchte sind wirklich platt. In seiner wahren Gestalt läuft die Frucht von der Mitte gegen den Kelch hin etwas spitzig und oben breit abgestumpft zu, hingegen die Wölbung nach dem Stiel ist sehr breit. Kleine Früchte ähneln einem platten Borsdorfer sehr. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer seichten oder nur wenig tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon sich mehre breitbauchig über die Frucht hinziehen, und deren Rundung oft sehr ungleich machen, ohne daß man eigentliche wahre Rippen wahrnimmt. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen, mehrentheils nicht tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich besonders an der Stielwölbung mancherlei gelbgraue Rostfiguren verbreiten, die einzeln zerstreut, sich bis zur Kelchwölbung hin erstrecken. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden Schale ist ein gelbliches Grün, das in der Zeitigung schönes, helles Citronengelb wird, auf der Sonnenseite aber dunkler oder goldgelb aussieht. Außer den erwähnten Rostfiguren bemerkt man sonst keine wahren Punkte an der Frucht. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftig, und von einem sehr feinen, angenehmen, reinweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind regelmäßig, und enthalten viele schöne Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers, hält sich bis in den November, und welkt gern etwas, weßhalb man sie so lange als möglich am Baume lassen muß.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat selten, und dann nur kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 207. Die weiße Wachsreinette. Die weiße Sommerreinette. La Reinette d'Eté blanche. II. R.

D. VII. H. S. 137. D. O. C. Nr. 40.

Eine äußerst schöne, wahrhaft prachtvolle Septemberfrucht, recht angenehm zum frischen Genuß, und zum Obstwein von großem Werth. In ihrer Form ist sie eben so häufig etwas hochaussehend, als breitrund. Der Bauch sitzt in beiden Formen mehr oder weniger nach dem Stiel zu, um den sich die Frucht breitrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt sie nur etwas kegelförmig ab, und endigt mit einer breiten Fläche, wodurch sie ein etwas hohes Ansehen erhält, oder sie wölbt sich schnell zu, und sieht alsdann schön breitrund aus. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist fast 3¼ Zoll breit und oft kaum ¼

Digitized by Google

Zoll niedriger; platte Früchte sind hingegen ½ Zoll niedriger. Der ansehnlich starke, fein und langgespitzte Kelch ist meistens halb geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf deren Rand man immer mehr oder weniger beulenartige Erhabenheiten bemerkt, die auch häufig, aber sanft über die Frucht hinlaufen, öfters aber auch fast unbemerkbar sind. Der sehr kurze Stiel, häufig nur ein kleiner Fleischbutz, sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem feinen Rost bekleidet ist, welcher sich manchmal strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, etwas fettigen Schale ist ein blasses Hellgelb, welches auf dem Lager in ein ungemein schönes, wahrhaft wachsartiges und glänzendes Citronengelb übergeht, wobei die Sonnenseite mit einer hellen, anmuthigen Röthe leicht verwaschen ist, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Roth sind es gelbliche Sternchen oder bräunlich, häufig auch etwas grünlich von Farbe, dazu finden sich auch an manchen Früchten einige Warzen wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem süßweinsäuerlichen, sehr angenehm erfrischenden, etwas gewürzhaften Geschmack, dabei hat der Apfel einen ausnehmend starken Geruch, wenn er mit der Hand gerieben wird, und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur sehr wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im September, und ist den October hindurch am besten von Geschmack.

Der Baum wird groß, treibt seine Äste stark abstehend in die Luft, macht vieles feines Holz, welches sich gern zum Herabhängen neigt, belaubt sich schön, und trägt selbst auch in ungünstigen Jahren reichliche Früchte. Der Blattstiel hat große Afterblätter. Verdient, als eine vorzüglich gute, anlockende Marktfrucht, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 208. Der englische Septemberapfel. Rather ripe apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 565. Stammt aus London.

Ein schöner, etwas kleiner, früher Tafelapfel. Seine Bildung ist mehr kugelförmig, als plattrund, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, und über den Bauch laufen feine Rippen, welche denselben uneben machen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen Höhle. Die zarte, glänzende Schale ist in der Zeitigung hellgelb ohne Röthe; auf der Sonnenseite dagegen sind die Punkte häufig und sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, fein und von einem lieblichen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre geht fast bis ins Kernhaus herab.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im September, und hält sich den October hindurch.

Nr. 209. Die goldgelbe Sommerreinette. La Reinette d'orée d'Eté. II. R.

D. VIII. H. S. 97.

Diese schöne Frucht stammt aus der Abtei Maximin in Trier.

Ein nur mittelmäßig großer, aber prachtvoller, köstlicher, später Sommer- oder früher Herbst-Tafelapfel, der sowohl wegen seiner Schönheit am Baum, als auch wegen seiner inneren Güte zu jedem Gebrauche zu empfehlen ist, auch das Gute hat, daß er vom Baum genießbar, sich doch bis in den Winter hält. Seine Form ist mehrentheils vollkommen plattrund, und neigt sich seltener zur Kugelform; mit der weißen französischen Reinette hat er die mehrste Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Stiel wölbt er sich schön flachrund zu, so daß die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er nur wenig ab, so daß beide Wölbungen oft kaum merklich verschieden sind. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; kugelförmige Früchte hingegen nehmen an der Breite ab, was sie an der Höhe zunehmen, und sind gewöhnlich 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der schöne, starke, langgespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt hellgrün, und sitzt in einer geräumigen, schönen, selten etwas seichten Einsenkung, welche das Eigene hat, daß sie mit kleinen Fleischwarzen oder Perlen, oft 5 an der Zahl, regelmäßig besetzt ist, wobei sich noch einige feine Rippchen bis über die Kelchwölbung erheben. Über die Frucht läuft manchmal hier und da eine oder die andere flache Erhabenheit, welche aber die Form nicht verderben. Der starke, fast etwas fleischige Stiel ist schön carmoisinroth, auf der Schattenseite gelblich, meistens 1 Zoll lang, öfters aber auch 1½ Zoll, und steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Rost gefüttert ist, der sich über die Stielwölbung verbreitet, und zuweilen schön carmoisinartig gefärbt ist. Die Farbe der feinen, glatten, abgerieben ungemein glänzenden Schale ist am Baum ein prachtvolles, hohes Citronengelb, welches nur auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von Röthe goldartiger wird, ohne daß man eine eigentliche Röthe bemerkt. Statt der Röthe haben viele Früchte auf der Sonnenseite schöne, dunkelrothe Flecken wie eine Forelle. Wahre Punkte bemerkt man fast gar nicht, nur zuweilen auf der Sonnenseite; dagegen zeigen sich viele ganz feine, ins Grünliche schillernde Stippchen in der Haut, die aber nur wenig ins Auge fallen. Das Fleisch ist sehr weiß und fein, weich, markicht, nicht übrig saftreich, und von einem erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, dem weißen Wintercalville ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind länglich, nicht sehr geräumig, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne, welche klein und dickeiförmig sind. Die Kelchröhre ist ein breiter, spitzzugehender Kegel.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt gewöhnlich gegen Ende des Septembers, und hält sich dennoch bis in den Winter.

Der Baum hat im Wuchs viel Ähnliches von der kleinen Caßler Reinette, wird nicht groß, trägt seine feinen Äste sperrhaft, gern hängend, ist aber frühzeitig und außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter. Diese vortreffliche Frucht verdient besonders in unsern Waldgegenden häufige Anpflanzung.

Nr. 210. Der gelbe Pepping von Ingestrie. The yellow Ingestrie Pippin. II. R.

D. III. B. R. A. S. 43.

Eine in England aus Kernen erzogene neue Frucht. Ingestrie soll der Wohnsitz Earl Talbots seyn.

Ein recht schöner, angenehm schmeckender, später Sommerapfel von der Form und Größe eines englischen Goldpeppings, welchem er sehr ähnlich sieht. Seine Form ist mehr hochausseßend, als kugelförmig, etwas länglich, und seine gewöhnliche Größe ist 2 Zoll breit, und fast eben so hoch. Der feingespitzte, meistens fehlerhafte Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, seichten, selten etwas tiefen, ebenen Einsenkung, auch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten an der Frucht. Der dünne Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer ansehnlichen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist am Baum ein schönes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite; auch bemerkt man keine Rostanflüge, zuweilen aber einige schwarze Rostflecken oder Warzen. Wahre Punkte sind fast gar nicht zu bemerken, zuweilen nur auf der Sonnenseite; auch fehlen ihm die Carmoisinfleckchen des englischen Goldpeppings, oder sind doch nur sehr selten. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, markicht, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas fein alantartigen, süßen Weingeschmack. Der Apfel hat einen starken, violenartigen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten viele, ganz kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, und hält sich einige Monate gut.

Der Baum wächst zwar Anfangs gut, scheint aber nicht groß zu werden, und trägt frühzeitig, oft schon in der Baumschule. Der Blattstiel hat fadenförmige, kleine Afterblätter. Besser zu Zwerg, als zu Hochstamm.

Nr. 211. Die Hildesheimer Saftreinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 555.

Ein ansehnlicher, großer, schöner, wohlgeformter, recht schätzbarer Herbstapfel zum frischen Genuß. Seine Gestalt ist kugelförmig, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer weiten, schüsselförmigen Einsenkung. Der meistens kurze, holzige Stiel

Digitized by Google

wird selten über ½ Zoll lang. Die Farbe der etwas zähfettigen Schale ist citronengelb, selten ist die Sonnenseite geröthet, dagegen oft mit starken carmoisinrothen Fleckchen besetzt. Die Punkte sind ziemlich häufig und oft wie kleine Sternchen gestaltet. Das Fleisch ist fein, markicht, voll Saft, und von einem recht angenehmen, erfrischenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern flach und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre ist kurz und unten spitzzulaufend.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers.

Der Baum verdient alle Anpflanzung, indem er frühzeitig und reichlich trägt.

Nr. 212. Die frühe rothgefleckte Markreinette. La Reinette molette. La Molette. II. R.

D. VII. H. S. 160.

Stammt von dem verstorbenen Banquier Overmann aus Brüssel.

Eine große, schöne, noch wenig bekannte, vortreffliche Herbstreinette von dem angenehmsten Geschmack und schätzbar für die Tafel, so wie für die Wirthschaft. Die Form ist etwas plattrund, und nähert sich der Kugelform; sie ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, oft aber auch ½ Zoll weniger breit und hoch. Der kleine, oft sehr unvollkommene Kelch ist geschlossen, wenn er seine Ausschnitte besitzt, und sitzt in einer oft etwas engen, ansehnlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Beulen und Erhabenheiten besetzten Einsenkung; zwar sind diese nicht eigentlich über die Frucht hinlaufend zu bemerken, jedoch ist der Bauch häufig nicht rund, sondern in die Breite verschoben. Der sehr kurze Stiel steht in einer geräumigen, bald engen und flachen, bald tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich immer rauh und strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel bis auf das Kernhaus herab. Die Farbe der feinen, abgerieben sehr glänzenden Schale ist ein hellgrünliches Gelb oder wahres, reines Hellgelb, welches auf dem Lager schönes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite, und nur bei stark besonnten Früchten etwas goldartig. Die Punkte, welche diese Frucht besonders kenntlich machen, bestehen aus vielen, schönen, feinen und starken carmoisinrothen Fleckchen, welche auf der Sonnenseite und oft auf der ganzen Kelchwölbung wie angespritzt sind, aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen; dagegen bemerkt man bei diesen hier und da ziemlich starke, bräunliche Punkte. Oft sind auch die besonnten Früchte mit Rostanflügen und schwarzbräunlichen Flecken in ziemlicher Menge figurenähnlich besetzt. Das Fleisch ist weißgelb, fein, locker, markicht, saftvoll, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmack. Der Apfel hat einen feinen, violenartigen Geruch, und welkt erst, wenn er passirt ist. Das Kernhaus ist klein, aber etwas offen; die Kammern sind enge und klein, enthalten aber doch

Digitized by Google

mehre schöne, dicke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren Anfangs Octobers, ist dann vom Baum eßbar, und hält sich kühl aufbewahrt bis in den December, wo sie aber welkt und fade wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt etwas stark abstehende Äste, und bildet eine etwas flach gewölbte, halbkugelförmige Krone, belaubt sich aber sehr schön und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter. Diese schöne Frucht verdient häufig angezogen zu werden, indem man im October noch wenige gut genießbare Reinetten hat, und der Baum ziemlich mit jedem Boden vorlieb nimmt; auf Johannisstamm veredelt giebt er schöne Pyramiden und Spalierbäume, welche bald große und schmackhafte Früchte liefern.

Nr. 213. Die Reinette aus der Normandie. Die Normännische Reinette. La Reinette de Normandie. II. R.

D. III. H. S. 142. Chr. H. Wb. S. 92.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, überaus köstliche Reinette, welche man ihrem Geschmacke und ihrer Form nach den doppelten Borsdorfer nennen könnte; an erhabenem Geschmack übertrifft sie diesen noch. Ihre sehr schöne Form ist beinahe platt aussehend, und in ihrer Rundung sehr eben, 3, oft 3¼ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, mehrentheils tiefen, selten mit einigen Falten besetzten Einsenkung. Der sehr kurze, oft nur aus einem Fleischbutz bestehende Stiel steht in einer weit geschweiften, nicht tiefen, fein rostfarbigen Höhle, wo noch die grüne Farbe durchschimmert. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes Citronengelb, fast Goldgelb, einem recht zeitigen Borsdorfer sehr ähnlich, welches aber bei stark besonnten Früchten auf der Sonnenseite durch leichten Anflug einer violenfarbigen Röthe noch mehr erhoben wird, die sich bis über die Kelchwölbung verbreitet, und mehr, als die Hälfte der Frucht einnimmt. Beschattete Früchte haben nichts von dieser Röthe, und sind bloß hellcitronengelb. In dieser Röthe bemerkt man oft ziemlich viele kleine, runde, etwas eingesenkte Fleckchen, welche dunkel oder carmoisinroth eingefaßt sind, auch auf der Schattenseite häufig starke bräunliche Punkte, wie Sternchen oder Rostanflüge. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft, von angenehmem, erhabenem, zuckerartigem Weingeschmack, dem besten Borsdorfer ähnlich. Der Apfel, spät gebrochen, welkt nicht, und hat auch keinen Geruch. Das Kernhaus ist schön, enge und geschlossen, enthält aber mehr taube, als vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers, und hält sich zwei Monate, ehe sie passirt ist.

Der Baum wächst sehr schön, trägt seine Äste stark abstehend

Digitized by Google

in die Luft, belaubt sich schön, trägt aber erst spät und eben so sparsam wie der Borsdorfer, auch verlangt er durchaus einen guten Boden und eine warme Lage. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 214. Die Charakterreinette, der Charakterapfel. Character of Drap d'or. II. R.

D. V. H. S. 89. (Chr. H. Wb. S. 83. und T. O. G. XIII. B. S. 16. Taf. 2.) ist nicht die wahre Charakterreinette, sondern die Reinette sibylle oder marbrée, diese ist ein ganz anderer aus Holland oder England stammender Apfel.

Es ist dieses eine noch wenig ächt bekannte, große, sehr schöne, wegen ihrer besonders auffallenden Zeichnung sehr leicht kennbare, vortreffliche Tafelfrucht, und für die Wirthschaft eben so schätzbar. Ihre Form ist plattrund, sie ist fein gerippt und hat etwas Ähnliches von einer recht starken Edelreinette, 3 Zoll breit und beinahe 2¾ Zoll hoch. Der langgespitzte, lange grün bleibende, bald geschlossene, bald ziemlich offene Kelch sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, welche sich sanft über die Frucht hinziehen, und deren Rundung etwas entstellen, ja manchmal durch breit und stark hervorstehende Rippen etwas in die Breite verschieben. Der Stiel ist ½ Zoll lang, steht der Frucht gleich, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist ein schönes, helles Citronengelb, welches auf der Sonnenseite oft durch eine kaum bemerkliche, leichte Röthe goldartig wird, oder nur schillernd erscheint. Das Charakteristische dieser Frucht, wodurch sie leicht kennbar wird, ist ein netzartiges Gewebe, welches die ganze Schale umgiebt, und aus einer Menge feiner, gelbgrauer Rostfiguren besteht, welche gleichsam wie ein Netz zusammenhängend die ganze Frucht überziehen, und ihr ein ganz eigenes Ansehen geben, wovon sie den Namen Charakterapfel hat. Das weiße Fleisch ist sehr fein, voll Saft, fest, von angenehmem, fein weinsäuerlichem Geschmack; der Apfel riecht nur wenig und welkt gern etwas, weßhalb er so spät wie möglich abgenommen werden muß. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten schöne, vollkommene Kerne. Die weite Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich den Winter hindurch, doch selten bis in den März.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt seine Äste in schönen Winkeln in die Luft, belaubt sich sehr schön, und ist in seiner Blüthe nicht sehr empfindlich, weßhalb er fast jährlich viele Früchte hervorbringt, verlangt aber einen warmen Stand und guten Boden. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 215. Die spanische Herbstreinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 64. D. O. C. Nr. 22.

Wahrscheinlich eine neue Frucht, welche man, um ihren Werth

Digitized by Google

zu erhöhen, mit einem fremden Namen belegt hat; sie stammt von Paris.

Eine mittelmäßig große, gut geformte, schätzbare Herbstreinette für die Tafel, und eine gute Frucht für den Markt. Ihre Gestalt ist oft ziemlich kugelförmig oder etwas hochaussehend, oft aber auch platt von Form. Der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte nach dem Stiel hin, um den sie sich ziemlich flach abrundet; nach dem Kelche zu scheint sie aber mehr abzunehmen, und doch sind sich beide Wölbungen gewöhnlich gleich. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 2¾ Zoll breit und auf der höchsten Seite ¼ Zoll niedriger, also nur 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist ziemlich geschlossen, öfters auch offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in welcher man mehre feine Falten oder Rippchen sieht, wovon mehre sich in sanften Erhabenheiten über den Bauch hinziehen, und dessen Rundung etwas verschieben. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, stark mit Rost gefütterten Höhle, der sich oft über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün oder Strohgelb, das aber auf dem Lager bald citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem leichten, zuweilen aber auch ziemlich starken Anflug von einer erdartigen Röthe belegt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, deutlich zu sehen, und braun. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack; der Apfel hat in seiner Zeitigung einen feinen, angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Kernhaus ist ziemlich groß, oft nicht ganz geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten starke, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich aber nicht lange, ohne den Saft zu verlieren.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, bildet eine breite, kugelförmige Krone, und liefert bald reichliche Erndten. Der starke Blattstiel hat nicht immer feine Afterspitzen.

Nr. 216. Die Erfurter gelbe Sommerreinette. II. R.

D. VIII. Ф. S. 86.

Wahrscheinlich eine deutsche Originalfrucht.

Eine etwas kleine, schöne, zuweilen mittelgroße, vortreffliche, späte Sommer- oder frühe Herbst-Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch ausgesucht gut. In ihrer Form ist sie plattrund. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel flach zu, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie deutlich stärker ab, so daß beide Wölbungen oft sehr merklich, bisweilen aber auch nur wenig verschieden sind. In ihrer wahren Größe ist die Frucht 2¾ Zoll breit und nur 2 oder 2¼ Zoll hoch. Der bald starke, bald ver-

Digitized by Google

stümmelte Kelch ist ziemlich offen, und sitzt in einer weiten, bald ganz seichten, öfters ganz flachen, bald aber auch in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Beulen besetzten Einsenkung. Über die Frucht sieht man feine, flache Erhabenheiten hinlaufen, welche deren Rundung verderben, und solche gern in die Länge verschieben. Der starke Stiel ist bald kurz, bald wieder ½ Zoll lang, und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein grünliches Hellgelb, welches später schönes Goldgelb wird, wobei aber immer bald mehr, bald weniger grünliche Strahlen oder Flecken sichtbar bleiben, ja oft bleibt die Schale bis zur völligen Reife etwas grünlichgelb. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite einen ganz leichten Anflug einer angenehmen Röthe, welche die gelbe Grundfarbe nur goldartiger macht. In dieser Röthe bemerkt man viele Punkte mit carmoisinrothen Kreischen umgeben, welche schöne dunkelrothe Fleckchen vorstellen. Beschattete Früchte hingegen haben diese Röthe nicht, und die erwähnten Fleckchen fehlen gänzlich. Die Punkte selber sind ziemlich zahlreich, sehr fein, und bei den einfarbigen Früchten bräunlich und grün, dabei ist die Kelchwölbung fast bei allen Früchten mit mehr oder weniger Rost überdeckt oder angesprengt, wovon man aber seltener am Bauche etwas bemerkt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, weich, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, etwas feinsäuerlichen Zuckergeschmack, dem Borsdorfer ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind flach, und enthalten sehr wenige, hellzimmtfarbige, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein sehr breiter, nur etwas herabgehender Cylinder.

Die Frucht zeitigt im halben October, hält sich aber nicht über 4 Wochen wohlschmeckend, und welkt nicht.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, seine Äste trägt er gut abwärts stehend, und wird frühzeitig ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 217. Die Marzipanreinette. II. R.

D. III. H. S. 147. Chr. H. Wb. S. 91.

Stammt aus Coblenz, und ist eine Parmäne.

Eine ansehnlich große, sehr gute Herbst-Tafelfrucht, und schätzbar für die Küche. Ihre Form ist platt, nähert sich gern der Kugelform, und ist alsdann etwas hochaussehend, wobei eine Seite etwas höher, als die andere ist; 3¼ Zoll breit und vollkommen 2½ Zoll hoch, oft ist aber auch die Höhe nur um ¼ Zoll von der Breite verschieden. Der starke, etwas grün bleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, nicht sehr geräumigen, mit feinen, oft auch mit ziemlich starken Rippen umgebenen Einsenkung, welche sanft, doch recht sichtbar bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der dünne, ½ Zoll lange Stiel

Digitized by Google

steht in einer weitgeschweiften, ansehnlichen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der sehr feinen Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grün, das mit der Zeitigung gelblichgrün oder blaßgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer leichten, unansehnlichen Röthe, die bei vielen Früchten kaum bemerkbar ist, angelaufen, worin die schön vertheilten Punkte mit einem Roth wie Wienerlack, roth mit violettem Schimmer, als kleine Monde eingefaßt sind, welche als Erkennungszeichen der Frucht dienen. Auf der Schattenseite sind die Punkte grün. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, etwas grobkörnicht, nicht übrig saftvoll, mit einer grünen Ader um das Kernhaus, und von einem angenehmen, gewürzhaften Geschmack. Der Apfel hat einen äußerst angenehmen Geruch, und riecht abgerieben wie eine feine Pomade oder wie Macronen. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind platt, und enthalten nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, ist aber um Weihnachten passirt.

Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten einige feine Afterblättchen.

Nr. 218. August van Mons. Engelsapfel. Pomme de l'Ange. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 72.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. P. van Mons, welche er dem Andenken seines verstorbenen Sohnes widmete. Unter dem Namen Pomme de l'ange kommt er in seinem beschreibenden Catalog S. 28. vor.

Ein nur mittelmäßig großer, recht schöner, wohlgeformter Herbst-Tafelapfel. Seine Form ist plattrund. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch nimmt er aber bedeutend stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist geschlossen, und sitzt bald in einer engen, bald auch geräumigen, tiefen Einsenkung, in der sich Fleischwarzen befinden, und woraus sich sanfte, oft aber auch fast calvillartige Rippen erheben, und deutlich sichtbar über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald mit einem sternförmigen Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, wird aber in der vollen Reife ein hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem schwachen, blassen, rosenartigen Roth ganz leicht angelaufen; ja dieses ist oft nur angedeutet, und fehlt auch häufig ganz. Die oft sehr undeutlichen Punkte sieht man am besten einzeln in der Röthe. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, weich, markicht und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, etwas weinsäuerlichen Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel fein violenartig. Das Kernhaus ist geschlossen, selten etwas offen; die regelmäßigen Kammern enthalten eifor-

Digitized by Google

mige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter, stumpfer Cylinder.

Die Frucht zeitigt im October, welkt nicht, hält sich aber nicht lange, ohne den Saft zu verlieren.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, bildet eine kugelförmige Krone, und liefert bald Früchte. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 219. Englischer Pomeranzenapfel. Orange apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 567.

Stammt von der Insel Wight, soll aber eigentlich in der Normandie erzogen worden seyn.

Ein ungemein schöner, einfarbiger, nur mittelmäßig großer Tafelapfel für den Spätherbst. Seine Gestalt ist kugelförmig, 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung, die oft in breiten Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der Stiel ist gewöhnlich kurz. Die Farbe der geschmeidigen, fast wie fettig anzufühlenden, zarten Schale ist hohes Citronengelb ohne alle Röthe. Wahre Punkte sind selten. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, markicht und von einem erfrischenden, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist ziemlich groß; die Kammern sind geräumig, und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre geht bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 220. Die Grafenreinette. Reinette de haute bonté. II. R.

D. Verz. Nr. 557. S. 42.

Stammt aus Paris. In Christ's H. Wb. S. 48. kommt ein Apfel von hoher Güte (haute bonté) vor, welcher unter die Gulderlinge gehört, und erst im Januar zeitigt, es kann demnach die obige Reinette nicht seyn.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel für den Vorwinter. Die Form der Frucht ist oft etwas hochaussehend, 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer auffallend tiefen, schüsselförmigen, mit mehren deutlichen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft fast calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist oft ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der Schale ist grüngelb, wird bald schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist etwas sanft roth angelaufen, oder mit carminrothen Fleckchen bezeichnet. Die Punkte sind fein und nicht ins Auge fallend. Das Fleisch ist fein, markicht, saftreich, gewürzhaft und von einem etwas alantartigen, zuckerhaften Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen;

Digitized by Google

die Kammern nicht groß, enge, flach, mit starken Kernen besetzt; die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 221. Die gestrickte Herbstreinette. Reinette filée ou brodée. III. R.

T. O. G. XXI. B. S. 265. Chr. H. Wb. S. 86.

Stammt von Meißen, und scheint von der Diel'schen Hieroglyphenreinette, D. VII. H. S. 144., verschieden zu seyn.

Ein nur mittelmäßig großer, später Herbstapfel von keinem besondern Werth. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer geringen, mit feinen Falten eingeschnürten Einsenkung; die Kelchröhre ist weit geöffnet und tief. Der ansehnlich lange Stiel ist holzig, 2 Zoll lang, und steht in einer unten engen und weit ausgeschweiften, nicht tiefen Höhle, welche oft durch einen Fleischwulst verengt ist, der auch den Stiel auf die Seite drückt. Die Form des Apfels ist hochaussehend, der Bauch sitzt in der Mitte und ist stark angeschwollen, nimmt aber nach beiden Enden fast gleichmäßig ab. Das Aufschwellen des Bauches rührt gewöhnlich von einer starken Rippe her, die aus der Kelcheinsenkung hervortritt, und sich über die Frucht bis zur Stielhöhle hinzieht, wodurch die Rundung derselben verdorben wird; ja oft häufig erscheint die Frucht von dem Kelch bis zum Stiel wie zusammengezogen. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und eben so hoch. Die Farbe der dünnen Schale ist schon am Baum ein schönes Citronengelb, das später dunkler goldgelb wird. Nur stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite eine sanfte Röthe, wie der edle Winterborsdorfer, die mehresten aber sind daselbst nur dunkel goldartig, und nur scheinbar geröthet. Charakteristisch sind die netzartigen Rostanflüge, welche über die ganze Schale verbreitet sind, und wovon manche in starken Roststreifen in gerader Richtung vom Kelch bis zur Stielhöhle gleich einer flachen Rinne sich hinziehen. Das Fleisch ist schön weiß, unter der Schale etwas gelblich, sehr fein und weich, hülsig im Kauen, nicht überflüssig saftig und von einem süßlichen Geschmack ohne Erhabenheit, der noch einen unangenehmen Beigeschmack behält. Das Kernhaus ist sehr groß, hat eine hohle Achse; die 4 Kammern sind geräumig, und enthalten häufig in jeder Kammer 3 bis 4 dicke, kurze Kerne, die beim Schütteln des Apfels darin klappern.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oft schon am Baum, und hält sich nur bis zum Januar, wird aber häufig schon früher vom Kernhaus heraus faul.

Der Baum wächst lebhaft, seine Äste sind schlank, und bilden eine halbkugelförmige Krone, dabei ist er ziemlich fruchtbar. Nur für den Systematiker der Erziehung werth.

Digitized by Google

Nr. 222. Der gefleckte Goldapfel. II. R.

D. I. B. R. A. S. 87.

Wahrscheinlich ein holländischer, sehr schöner und ansehnlich großer, besonders ins Auge fallender Herbst-Tafelapfel von vortrefflichem Geschmack. Seine Form ist plattrund, und in seiner schönsten Größe ist er 3 bis 3¼ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der dürre, kurze, scharfgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen, oft aber auch schön ebenen Einsenkung, auf deren Rand sich oft flache Erhabenheiten bilden, die aber nicht deutlich über die Frucht hinlaufen, obgleich diese doch öfters in ihrer Rundung verschoben ist. Der starke, dicke und fleischige Stiel ist ½ Zoll lang, größtentheils aber nur ein Fleischbutz. Die Farbe der zarten Schale ist ein schönes, glänzendes Weißgelb, welches bald hohes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite, statt dieser aber viele starke, schöne Carmoisinflecken, wie beim englischen Goldpepping, welche einen Schimmer von Röthe verbreiten, wodurch die Schale etwas goldartig wird. Die Punkte sind sehr deutlich, etwas weitläufig vertheilt, stark und braun von Farbe. Das Fleisch ist weißlichgelb, locker, körnicht, saftreich, von fein zimmtartigem, weinhaftem Zuckergeschmack; der Apfel hat nur einen schwachen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten sehr viele starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breitspitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, und hält sich einzeln bis in den Januar, wo sie aber den Saft verliert.

Der Baum wächst stark und lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und belaubt sich stark und kenntlich. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 223. Die Hieroglyphenreinette. La Pomme brodée. II. R.

D. VII. H. S. 144.

Von dem Hrn. Pfarrer Nicola in Fechenbach als Pomme brodée an Hrn. GR. Diel eingesendet.

Eine kleine, einfarbige, durch ihre charakteristische Zeichnung sehr kenntliche, schätzbare Winter-Tafelfrucht. In ihrer Form und Größe kommt sie dem edlen Winterborsdorfer, oder dem Goldpepping nahe. Sie ist etwas platt, bald aber auch etwas hochaussehend; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu, so daß sie breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, und endigt in einer kleinen, abgestumpften Fläche, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der starke Kelch ist ziemlich langgespitzt, weißwollicht, grün, geschlossen, und sitzt in einer kleinen, mit ganz feinen Falten besetzten Einsenkung; über den Bauch hin bemerkt man nur einige flache Erhabenheiten, die aber nicht deutlich ins Auge fallen. Der sehr kurze Stiel steht bald in einer ganz seichten, bald ziemlich tiefen, glatten und hellgrünen oder rostfarbigen Höhle. Die

Digitized by Google

Farbe der feinen Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der Zeitigung helles Citronengelb, wobei um die Stielwölbung etwas Grünes untermischt bleibt; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe. Charakteristisch aber sind die Punkte und feine schriftähnliche Figuren, womit die ganze Schale überzogen ist; sie sind theils fein, hellbraun, besonders um die Kelchwölbung häufig beisammenstehend, theils bestehen sie aus feinen hieroglyphenähnlichen, gleichfarbigen Figuren wie mit der Feder gezeichnet, wodurch die Frucht leicht erkennbar ist. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftreich, markicht und von einem recht angenehmen, feinsäuerlichen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, umgekehrt herzförmig; die Kammern sind regelmäßig; die Kerne, deren es ziemlich viele giebt, sind braun. Die Kelchröhre, worin noch die Staubfäden stehen, geht cylinderförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber im Winter zu sehr.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft und belaubt sich stark. Der Blattstiel hat lange, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 224. Die wahre weiße Herbstreinette. II. R.

D. VIII. H. S. 91.

Ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht und stammt aus einer Abtei in Oberschwaben.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, sehr schöne, wie aus Wachs geformte Herbst-Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch gleich gut. Ihre Form ist regelmäßig schön plattrund um den Stiel, um den Kelch breitstumpf zugespitzt, fast wie die weiße französische Winterreinette. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte, straußförmig in die Höhe stehende Kelch ist geschlossen und sitzt in einer ziemlich geräumigen, jedoch steil absteigenden, sehr tiefen, häufig mit feinen Falten besetzten Einsenkung, welche sich am Rande derselben zu feinen Rippchen bilden, und auch, doch oft kaum bemerkbar, bis zum Bauch hin erstrecken, ohne die Form der Frucht zu verderben. Der bald kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, der sich auch strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet; auch ist die Stielhöhle öfters durch einen Fleischwulst verengt. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, welches aber auf dem Lager das schönste Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, zuweilen aber einige Carmoisinfleckchen, wie beim Goldpepping, doch ist auch die gelbe Farbe auf dieser Seite etwas goldartiger. Die Punkte sind fein, nicht häufig, und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, etwas locker, sehr saftreich, und von einem erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch riecht der Apfel, mit der Hand gerieben, sehr angenehm, und welkt nur wenig. Das Kernhaus ist groß, etwas offen, und sitzt unten auf dem Stiel. Die Kammern

Digitized by Google

sind sehr geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich zwar bis in den Winter, verliert aber alsdann den Geschmack.

Der Baum wächst stark, geht mit seinen etwas stark abstehenden Ästen gut in die Luft, bildet eine flachrunde Krone, und giebt frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattstiel hat schmale lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, und paßt gut für den Landmann.

Nr. 225. Die gelbe Zuckerreinette. La Reinette j'aune sucrée. I. R.

D. V. Heft, S. 112.

Diese sehr schöne, mittelmäßig große, köstliche, zuckerhafte Tafelfrucht stammt aus Verdun, und hat sehr viel Ähnliches von der französischen Edelreinette, von welcher sie sich nur durch 4 Wochen frühere Reife und andere weniger auffallende Kennzeichen unterscheidet; doch häufig wird sie mit dieser verwechselt. Ihr Ansehen ist etwas kugelförmig, nach dem Stiel zu etwas platt abgerundet; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der größtentheils ganz offene, sehr langgespitzte Kelch bleibt lange grün, liegt oft schön sternförmig auf der Frucht auf und sitzt in einer ziemlich geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen feinen, oft undeutlichen Rippen besetzten Einsenkung, aus welcher bemerkbar flache, etwas rippenartig breite Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, wovon sich oft eine beulenartig erhebt und die Rundung entstellt. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer schönen, tiefen, mit feinem Rost bekleideten, trichterförmigen Höhle. Die Farbe der dünnen, geschmeidigen Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün (Seladon), welches nach und nach marmorirt gelblich, und zuletzt, besonders auf der Sonnenseite, ein schönes Citronengelb wird, wo es in das Goldartige fällt, obgleich wahre Röthe sehr selten ist. Die Punkte sind häufig, sehr deutlich, stark, meistens rund oder sternförmig; auch findet man an jeder Frucht feine Anflüge von Rost. Das weiße Fleisch wird später gelblich, ist etwas locker, markicht, sehr voll Saft, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, ohne Säure. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind klein, enge, und enthalten viele, etwas kleine, doch vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht etwas spitz herab.

Die Frucht zeitigt noch vor dem halben November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, die Äste stehen nicht stark ab, und belauben sich sehr schön und dicht. Der Blattstiel hat schöne Afterblättchen. Schickt sich vorzüglich gut zu Pyramiden auf Johannisstamm veredelt, wo er jährlich und reichlich trägt; verlangt aber einen warmen Stand und gut gebauten Boden, sonst wird die Frucht nicht so zuckerartig.

Digitized by Google

Nr. 226. Die Harlemer Reinette. II. R.

D. II. H. S. 64. Chr. H. Wb. S. 89. Stammt aus Brüssel.

Eine sehr große, vortreffliche Winterreinette, gleich gut für die Tafel, wie für die Wirthschaft. Ihre Form ist stets platt, zuweilen nähert sie sich der Kugelform, und ist öfters unregelmäßig gebaut, 3½ Zoll breit, 3 Zoll hoch, gewöhnlich aber ¼ Zoll weniger breit und hoch. Der spitzblätterige, oft lange grünbleibende, halb geschlossene oder offene Kelch sitzt in einer sehr geräumigen, oft ziemlich tiefen, selten mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, jedoch erheben sich auf dem oberen Rand derselben öfters höckerartige Beulen, welche sichtbar breit und hervorragend über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Überhaupt sind die Früchte sehr ungleich in ihrer Form, manche sind auf einer Seite höher, als auf der andern, hingegen andere wieder vollkommen regelmäßig gebildet. Der mehrentheils kurze, selten ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, geräumigen, tiefen, bald mit feinem, bald mit rauhem Rost gefütterten Höhle, von welchem sich zuweilen Streifen bis an den Bauch des Apfels hinziehen, oder die ganze Stielwölbung einnehmen. Die dünne Schale ist am Baum hellgrün, welches später gelbgrün wird, und sich im Winter in ein schönes Hellgelb verwandelt; stark besonnte Früchte haben einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe, die sich am häufigsten um den Stiel herum zeigt; beschattete Früchte hingegen haben gar nichts von diesem Roth. Die Punkte sind häufig hellbraun von Farbe und über die ganze Frucht regelmäßig vertheilt, dabei finden sich noch glatte oder erhabene Rostflecken, auch zerstreute Rostanflüge, worin die Punkte groß und unregelmäßig erscheinen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, weich, markicht, voll Saft, von einem sehr angenehmen, süßen, weinartigen Geschmack. Das Kernhaus ist schön, etwas offen in der Mitte; die Kammern sind geräumig, enthalten aber sehr wenige und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im November, dauert bis in das Frühjahr, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt dieselbe. Geräth sehr gut auf Hochstamm, besser wie die französische Edelreinette.

Der Baum wird groß, ist gesund, wird stark, seine Äste trägt er abstehend, die untersten beinahe horizontal, und liefert bald und jährlich Früchte. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 227. Pitmaston's Nonpareil. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 558. S. 42. Stammt aus London.

Eine schätzbare Tafelfrucht, welche an Form und Größe dem englischen Goldpepping sehr ähnlich sieht. Der Kelch sitzt oft fast flach auf. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der Schale ist hochcitronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe; dagegen ist sie mit rost-

Digitized by Google

artigen Fleckchen dergestalt besetzt, daß sie wirkliche Rostfiguren oder kleine Rostüberzüge bilden, wodurch die wahren Punkte nur an beschatteten Früchten sichtbar werden. Der Apfel hat keinen Geruch, welkt aber gegen das Frühjahr zu, wie der Goldpepping. Das Fleisch ist sehr fein, markicht, saftvoll, und von einem eigenen, vortrefflichen, süßen Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 228. Der Goldzeugapfel. Le vrai drap d'or de du Hamel. II. R.

D. III. H. S. 115. Chr. H. W. S. 43.

Auch bei diesem Apfel findet häufig Verwirrung Statt; fast jede Baumschule hat ihren Drapd'or, und mancherlei Goldreinetten werden unter diesem Namen verkauft. Der wahre Goldzeugapfel du Hamel's ist ein sehr schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, welcher sehr groß wird, wenn der Baum nicht zuviel Früchte hat. Seine Gestalt ist beinahe kugelförmig, und der Apfel hat ein sehr schönes, regelmäßiges Ansehen; gewöhnlich ist er 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Doch giebt es auch Früchte, welche 3¾ Zoll breit und nur starke 3 Zoll hoch sind. Der geschlossene, fein spitzblätterige, meistens grünlichgelb bleibende Kelch ist oft mit feiner Wolle bedeckt und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen, mit feinen Falten oder Wärzchen besetzten Einsenkung, welche sich mehrentheils am Rande in seichte, flache Erhabenheiten verwandeln, und sich oft vielfach, aber flach über die Frucht hinziehen, so daß sie nur wenig ins Auge fallen; auch fehlen bei manchen Früchten die Erhabenheiten an dem Rande der Kelcheinsenkung gänzlich. Der sehr kurze, oft etwas fleischige Stiel steht in einer weiten, selten nur tiefen, glatten, grünen Höhle, welche nichts Rostartiges enthält. Die Farbe der sehr glatten, glänzenden Schale ist anfangs schönes Hellgelb, welches charakteristisch mit schönen, hellgrünen Strahlen bandartig vom Kelch bis zum Stiel gezeichnet ist, zwischen welchen die grüne Farbe, bis die Frucht schon passiren will, wie marmorirt erscheint. Auf der Sonnenseite ist sie mit einem schönen, erhabenen Goldgelb belegt, welches auf der Schattenseite blässer wird und in ein fein marmorirtes Grün übergeht. Nur im heißen Sommer und am Spalier ist die Sonnenseite mit einem feinen Roth angelaufen, welches die Schönheit des Apfels erhöht, und wahrscheinlich die Ursache ist, weßhalb man denselben den Goldzeugapfel benannt hat. Die Punkte sind bald fein, bald stark; häufig haben die Früchte noch große und kleine schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist unter der Schale sehr gelb, nach dem Kernhause zu etwas weißer, locker, markicht, voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack; auch riecht es sehr angenehm. Das Kernhaus ist fast calvillartig und ziemlich stark offen; die Kammern sind sehr geräumig und

Digitized by Google

enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre zieht sich meistens ganz schmal bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Februar, wird aber dann mehlig und fade.

Der Baum wird groß, trägt seine Äste etwas stark abstehend, wölbt sich aber doch gern zu einer sehr schönen Krone, und trägt frühzeitig und reichlich. Schickt sich vorzüglich gut auf Johannisstamm veredelt zu Pyramiden, verlangt aber einen recht guten Boden und warmen Sonnenstand. Der Blattstiel hat nur zuweilen sehr feine Afterblättchen.

Nr. 229. Der Societätsapfel. Horticultural President. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 562. S. 45.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons erzogen.

Ein etwas kleiner, schöner Winterapfel. Seine Form ist ziemlich plattrund, oft käseförmig. Der geschlossene Kelch sitzt in einer weiten, nicht tiefen, oft mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hoch citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, gleichmäßig vertheilt, deutlich ins Auge fallend, und oft mit rothen Kreischen umringelt. Der Apfel hat keinen Geruch und welkt auch nicht im Winter. Das Fleisch ist fein, fest, abknackend, saftreich und von einem angenehmen, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele kleine Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange.

Nr. 230. Gay's Herbstreinette. Reinette Gay. II. R.

D. Verz. Nr. 553. S. 39. Von Hernals bei Wien.

Eine ansehnlich große, einfarbige Winterfrucht zum rohen Genuß. In ihrer Form ist sie in der Regel hochaussehend, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der offene Kelch sitzt in einer ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch rund und eben. Der kurze Stiel ist holzig und steht in einer tiefen, etwas rostfarbigen, häufig durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, zeitig schönes Citronengelb, die Sonnenseite oft mit Carminfleckchen besetzt. Die Punkte sind weitläufig und nur auf der Sonnenseite deutlich. Das Fleisch ist fein, saftreich, von recht gewürzhaftem, süßweinartigem Alantgeschmack. Das Kernhaus ist groß, offen, die Kerne stark; die Kelchröhre läuft fast bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Digitized by Google

Nr. 231. Der englische Goldpepping. Peppin d'or. I. R.

D. II. H. S. 69. Chr. H. Wb. S. 69. T. O. G. V. B. S. 217. Taf. 9.

Dieser ganz vorzüglich gute, allgemein bekannte, vortreffliche Tafelapfel stammt wahrscheinlich aus England, weßhalb er auch häufig der englische Goldpepping genannt wird. Die Frucht gehört unter die kleinen Apfelsorten; ihre Form ist größtentheils etwas hochaussehend, und oft etwas höher, als breit, noch öfter eben so hoch, als breit, oder etwas niedriger. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, zuweilen auch etwas höher. Der offene, meistens langblätterige Kelch sitzt in einer seichten, geräumigen, mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung. Der Stiel ist bald kurz, der Frucht gleichstehend, bald über sie hervorragend, doch selten über ½ Zoll lang, und steht in einer bald seichten, geräumigen, oft flachen, bald ziemlich tiefen und engen Stielhöhle, welche grün und glatt, nicht selten aber auch fein rostfarbig ist. Die feine Schale ist vom Baum hellgelb, oder gelblichgrün, wird aber im Liegen, besonders auf der Sonnenseite, schön goldgelb. Die ganze Frucht ist oft sehr stark mit feinen und groben, runden und eckigen, gelbbraunen Punkten besetzt, welche bei stark besonnten Früchten bräunlich roth sind; auch findet man an manchen Früchten, besonders um den Kelch, feine Rostanflüge. Das Fleisch ist gelblich, fest, nach Weihnachten weich, sehr fein, vollsaftig, und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist schön geschlossen; die Kammern sind aber doch so geräumig, daß in einer jeden ein vollkommener Kern Platz hat.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den März, wo sie aber welkt und den Saft verliert, zumal wenn dieselbe zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst sehr schön und geht gut in die Luft; er macht kein starkes Holz, und es ist nicht rathsam, den Baum in der Mitte zu sehr auszulüften, indem der Wind leicht an den schlanken Ästen die Früchte abpeitscht, welches durch den dichteren Wuchs verhindert wird. Der Blattstiel hat sehr feine Afterblättchen. Verdient in jedem Privatgarten einen Platz, doch nur als Franzstamm oder Pyramide erzogen; für den Landmann paßt er nicht, obgleich er einen vortrefflichen Wein geben muß.

Nr. 232. Der große Goldpepping. Peppin le grand. II. R.

D. syst. Verz. S. 44. Nr. 561.

Eine recht schöne, wohlgeformte Tafelfrucht. In Form und Größe ähnelt sie sehr einem starken Winterborsdorfer, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der offene Kelch steht in einer schüsselförmigen Einsenkung; der Bauch der Frucht ist eben. Der kurze Stiel ist selten ½ Zoll lang und steht in einer tiefen Höhle. Die Punkte sind zahlreich, stark und gleichmäßig vertheilt. Die glänzende Schale ist von

Digitized by Google

Farbe schönes Citronengelb, ohne alle Röthe, nur selten ein wenig damit auf der Sonnenseite belaufen. Das Fleisch ist fein, fest, saftig und von einem angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kernkammern sind enge, und die Kerne sind stark und breit; die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis zum Frühjahr.

Nr. 233. Der englische große Silberpepping. II. R.

D. syst. Verz. S. 48. Nr. 566.

Stammt aus London und ist von dem in Diel's V. Heft beschriebenen ganz verschieden.

Eine schöne, mittelmäßig große Tafelfrucht für den Vorwinter. Die Frucht ist mehrentheils plattrund, 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Die Einsenkung um den Kelch ist mit vielen Fleischperlen umgeben; der Bauch ziemlich eben. Der starke Stiel ist kurz, selten ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist weißgelb; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite leicht erdartig geröthet, welches sich aber nicht ganz über die Hälfte derselben erstreckt, zuweilen ist sie aber auch nur mit carmoisinrothen Fleckchen besetzt. Punkte sind nicht häufig und nur im Roth sichtbar. Das Fleisch ist fein, schön weiß, saftvoll, fest und von einem lieblichen, angenehmen Weingeschmack. Das Kernhaus ist etwas groß, oft etwas offen; die Kernkammern sind enge und mit vielen Kernen gefüllt. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Nr. 234. Die Bischofsreinette. I. R.

D. I. B. R. A. S. 82.

Wahrscheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit. Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche, haltbare, einfarbige Winter-Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch schätzbar. Von Form und Größe ist sie beinahe der französischen Edelreinette gleich, doch gewöhnlich etwas kleiner, und übertrifft dieselbe noch an Güte. Ihre gewöhnliche Form ist hochaussehend, oft etwas walzenförmig, 2¼, selten 2½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite eben so hoch, zuweilen nur ¼ Zoll niedriger. Der feingespitzte, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen, mit mehren feinen Rippen besetzten Einsenkung; auch über die Frucht laufen deutlich mehre, fast etwas calvillartige Erhabenheiten hin. Der Stiel ist größtentheils nur ein dicker Fleischbutz, und steht in einer schönen, tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein grünliches Gelb, welches später ein hohes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind weitläufig, oft undeutlich, fein und braun; aber an fast jeder Frucht findet man feine zimmtfarbige Rostanflüge. Das Fleisch ist sehr fein, weißlichgelb, abknackend, saftvoll, von erhabe-

Digitized by Google

nem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich, und welkt im Winter nur etwas. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten schöne, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, macht viel Holz, belaubt sich stark und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Eine ganz vorzügliche Frucht.

Nr. 235. Der Pepping von Nottingham. Pippin of Nottingham. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 73. Stammt aus dem Luxemburger Garten in Paris.

Ein etwas kleiner, schön geformter Herbst-Tafelapfel, von der Größe eines starken Edelborsdorfers. Seine Form ist hochaussehend wie ein breit abgestumpfter Kegel, 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der starke, schöne, lange grün bleibende Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in einer bald geräumigen, bald etwas flachen, mit perlähnlichen Falten besetzten Einsenkung, die aber über die Frucht hin kaum bemerkliche Erhabenheiten bilden. Der starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum weißgelb, wird aber in der Zeitigung schönes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, und nur selten hat die Frucht etwas von Rostanflügen. Wahre Punkte bemerkt man nur auf der Sonnenseite, welche bei freihängenden Früchten carmoisinroth eingefaßt sind. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, fein, markicht, von angenehmem, gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmack und welkt nicht. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele kleine, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, abgestumpfter Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich den Winter hindurch, und ist ein zum Dessert geeigneter Apfel.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, geht gut in die Luft, belaubt sich schön und trägt reichlich. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 236. Die Dietzer weiße Winterreinette. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 64.

Eine in Dietz an der Lahn aus Kernen entstandene neue Frucht, der französischen Edelreinette sehr ähnlich. Eine mittelmäßig große, schön geformte, einfarbige Winterreinette für den rohen Genuß. In ihrer Form ist sie plattrund, oft aber auch kugelförmig, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblätterige Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, meistens ebenen, selten mit Falten besetzten Einsenkung; auch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten an

Digitized by Google

der Frucht. Der kurzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Strohweiß, welches später Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine wahre Röthe bemerkt. Die Punkte sind zerstreut und fein, auf der Sonnenseite sind viele mit Carmoisinkränzchen umgeben, wie bei dem englischen Goldpepping. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, von einem angenehmen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, ziemlich groß, herzförmig; die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich oft bis zum Frühjahr, wo sie den Saft verliert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und bildet eine breitgewölbte Krone; der Blattstiel hat schöne pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 237. Hughes neuer Goldpepping. Hughes new golden Pippin. I. R.

D. X. H. S. 97. Aus Joseph Kirke's Baumschule in London.

Dieser ganz vorzüglich gute, englische Pepping ist wahrscheinlich aus den Kernen des englischen Goldpeppings entstanden. Ein kleiner, schöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von sehr angenehmem Geschmack. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von dem englischen Goldpepping; seine wahre Größe ist 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der kleinblättrige Kelch ist meistens offen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, oft mit einigen kleinen Falten besetzten Einsenkung; auch bemerkt man zuweilen am Bauch einige Unebenheiten. Der kurze dünne Stiel sitzt in einer kleinen Höhle, welche lange schön hellgrün bleibt. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, oder grünliches Hellgelb, wird aber später ein schönes Citronengelb, wobei auf der Sonnenseite keine Röthe zu bemerken ist, zuweilen aber einige Carmoisinfleckchen. Die Punkte sind sehr fein und nur wenig in's Auge fallend. Das Fleisch ist schön weiß, beinahe in's Gelbliche spielend, fein, fest, voll Saft, von einem gewürzhaften, erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmack; der Apfel hat einen feinen Geruch und welkt etwas. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, vollkommene Kerne, wie der Goldpepping.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis tief in den Winter, wo sie aber sehr welkt, und dann verbraucht werden muß.

Der Baum wächst nicht stark, macht viel feines Holz und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Johannisstamm; auch zikadirt der Apfel zuweilen im heißen Sommer um das Kernhaus.

Digitized by Google

Nr. 238. Die englische grüne Nordreinette. Green North Renet. II. R.

D. XII. H. S. 116. Chr. H. Wb. S. 92. ist eine andere Reinette.

Die Frucht stammt aus England, und hat viel Ähnlichkeit mit der französischen Edelreinette.

Ein nur mittelmäßig großer, einfarbiger, haltbarer Winterapfel für die Tafel, so wie auch zu jedem andern Gebrauche. Die gewöhnliche Form der Frucht ist etwas hochaussehend; der Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich nach dem Stiel etwas flachrund, und nimmt nach dem Kelch zu nur wenig mehr ab, so daß beide Wölbungen fast gar nicht verschieden sind. In seiner wahren Größe hält der Apfel 2¾ Zoll in der Breite, und ist fast eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der kurzblättrige, lange grünbleibende Kelch ist halb, oft ganz geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, oft wirklich tiefen Einsenkung, die gewöhnlich nur mit ganz feinen Falten besetzt ist, wobei man aber doch deutlich mehre Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen sieht. Der dünne, holzige, sehr kurze Stiel steht in einer etwas engen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zähe fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, öfters schon Strohgelb, und wird in der vollen Reife hohes Citronengelb, wobei aber die Stielhöhle oft noch ganz grün bleibt. Auf der Sonnenseite sieht man gewöhnlich keine Spur von Röthe. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, saftvoll, im Kauen etwas hülsig, und von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack, fast ohne alle Säure. Der Apfel hat einen ungemein angenehmen, der Marcipanreinette ähnlichen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist calvillartig offen; die Kammern sind sehr weit und enthalten viele, oft noch unzeitige, aber vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter durch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, kugelförmige Krone. Er belaubt sich stark, setzt sein Fruchtholz meistens in langen Fruchtspießen und Fruchtruthen an und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat kurze, etwas fadenähnliche Afterspitzen. Der Baum hat ein vorzüglich festes Holz.

Nr. 239. Die parfümirte Reinette. Parfum Calville. II. R.

D. VI. H. N. A. S. 60.

Diese schöne, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene große Reinette hat bei uns im Freien weder einen calvillartigen Geschmack, noch erdbeerartigen Geruch, sondern einen reinen, kraftvollen Reinettengeschmack. Am Spalier, in einer warmen Lage, möchte sie wohl eher dem Namen entsprechen.

Digitized by Google

Eine meistens ansehnlich große, schön geformte, einfarbige Winterreinette, die aber öfters so feine Rostüberzüge hat, daß man sie füglich zur dritten Ordnung unter die grauen Reinetten setzen kann. Die Frucht ähnelt sehr der Weiberreinette, sowohl in der Form, als in der Größe. Ihre Gestalt ist plattrund, selten erhebt sie sich etwas kugelförmig. Der flache Bauch sitzt gern etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sie sich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt sie etwas stärker ab, doch sind beide Wölbungen wenig, oft fast gar nicht unterschieden. In ihrer vollkommensten Gestalt ist sie selbst auf Hochstamm 3½ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der starke, oft fehlerhafte Kelch ist offen, oder nur halb geschlossen, und sitzt in einer schönen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche ziemlich eben ist; auch laufen über die Frucht nur Andeutungen von Erhabenheiten hin. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, oft auch kürzer, und steht in einer recht tiefen, schönen, trichterförmigen Höhle, die mit einem starken Rost gefüttert ist, der sich über die ganze Stielwölbung, und strahlenweise über den ganzen Bauch der Frucht verbreitet. Die Farbe der oft rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, oder schon hellgelb; auf der Sonnenseite verbreitet sich bei stark besonnten Früchten eine ganz leichte Röthe um die Punkte, die aber bei den mehresten fehlt; dagegen findet man öfters zersprengte Rostanflüge selbst in der Kelchwölbung. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, stark, und besonders auf der Sonnenseite wie Sternchen gestaltet. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, fein weinsäuerlichen, recht angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind sehr eng, enthalten aber viele kleine, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht cylindrisch bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in das Frühjahr, muß aber spät gepflückt und kühl aufbewahrt werden, sonst welkt sie zu stark. Alle diese spät reifenden Reinetten läßt man bis Ende Octobers am Baume, die Herbstfröste schaden ihnen nichts, sondern tragen vielmehr noch dazu bei, die Frucht schmackhafter zu machen.

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen pyramidalisch in die Luft und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten feine Afterspitzen.

Nr. 240. Willy's gelbe Reinette. Der Willy. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 68.

Diese neue Kernfrucht erzog der Hr. Regierungsrath Burchardt in Landshut an der Warthe 1801 aus dem Kern eines weißen Wintercalvills, und legte ihr den Namen seines Sohnes Willy bei.

Eine nur mittelmäßig, selten ansehnlich große, schöne, einfarbige, höchstschätzbare Winter-Tafelfrucht. Ihre Gestalt ist kugelförmig, zuweilen etwas walzenförmig, und ihre Größe 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der starke, breitblätterige, gespitzte, halb oder ganz

Digitized by Google

offene Kelch sitzt in einer charakteristisch geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, welche mit mehren calvillartigen Rippen besetzt ist, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung oft verschieben. Der dünne holzige, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, oft rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist vom Baum strohweiß, wird aber bald schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist gänzlich ohne Röthe, öfters aber etwas goldartig. Die Punkte sind regelmäßig und weitläufig vertheilt, sehr fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, abknackend, von erhabenem, gewürzhaftem, weinartigem, dem englischen, noch mehr aber dem köstlichen, schon beschriebenen Hughes Goldpepping sehr ähnlichem Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und stark calvillartig offen. Die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele lange, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie dann aber etwas welkt; wird der Apfel spät gepflückt, so hält er sich wohl bis zum April und behält seinen Wohlgeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Vorzüglich zur Anpflanzung in Gärten zu empfehlen.

Nr. 241. Die Ananasreinette. La Reinette d'Ananas. I. R. D. IV. B. R. A. S. 55. D. O. C. Nr. 28.

Eine wahrscheinlich aus einem brabantischen Kloster abstammende, mittelmäßig große, sehr schöne und ganz einfarbige, köstliche Reinette, welche mit vollem Rechte den Namen Ananasreinette führt. Ihre Form ist hochaussehend, dem Walliser Limonenpepping sehr ähnlich, doch haben manche auch das Ansehen eines breit abgestumpften Kegels und sind gewöhnlich 2¾ Zoll breit, eben so hoch, doch oft auch ¼ Zoll niedriger. Der fein und langgespitzte Kelch liegt oft sternförmig auf und sitzt in einer weiten, bald ziemlich flachen, bald auch ansehnlichen Einsenkung, in welcher man feine Falten wahrnimmt, welche aber nicht besonders bemerkbar über die Frucht hinlaufend zu sehen sind. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und sitzt gewöhnlich in einer tiefen, nicht selten auch flachen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baume strohgelb, wird aber später schönes Citronengelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite; auch findet man in der Regel keine Rostanflüge an den Früchten. Die Punkte sind zahlreich, gleichmäßig vertheilt, sehr deutlich, und viele sind sternförmig gestaltet. Das Fleisch ist weiß, stark ins Gelbliche spielend, sehr saftvoll, abknackend, sehr fein, von einem sehr angenehmen, erfrischenden, erhabenen, weinigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich; der Apfel welkt nur

Digitized by Google

wenig im Frühjahr. Das Kernhaus ist groß und oft etwas offen. Die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele schöne, stark gespitzte, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, schmaler Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Dieser vortreffliche Apfel bedarf keiner Empfehlung, und verdient mit Recht den Namen Ananasreinette, indem er an Wohlgeschmack und Güte, so wie auch an Größe und Haltbarkeit, den bekannten vortrefflichen englischen Goldpepping übertrifft.

Nr. 242. Der Goldapfel von Kew. Pippin Kew. II. R.

{D. VI. B. R. A. S. 68. D. O. C. Nr. 18.
Diel XXVII A. B. 1827. 16

Stammt, wie auch **Kew's admirable** (der Köstliche von Kew), aus der Kirkeschen Baumschule zu London.

Ein ungemein schöner, mittelmäßig großer, gut geformter, ganz einfarbiger, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Gestalt ist fast kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Stiel. Nach dem Kelch zu nimmt er etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Ein vollkommener Apfel ist 2¼ bis 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, öfters noch etwas höher. Der kurzblättrige Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, oft ansehnlich tiefen, mit feinen Rippchen oder Fleischperlen besetzten Einsenkung, von denen selten rippenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß und wird in der vollen Reife citronengelb, wobei man aber auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt; doch sind öfters die Punkte, wie bei dem Goldpepping, carmoisinroth eingefaßt. Die Punkte sind häufig, oft nur wenig bemerkbar, am deutlichsten auf der Sonnenseite; auch sieht man in der Regel nur selten Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, doch etwas markicht, saftreich und von einem vortrefflichen, angenehmen, etwas fein alantartigen, weinartigen Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen feinen Geruch. Das Kernhaus ist groß und fast calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, starke, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November und dauert bis in den Winter, welkt aber etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, setzt bald und viel Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der starke Blattstiel hat feine Afterspitzen.

Digitized by Google

Nr. 243. Die röthlichschillernde Reinette. Aurora. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 550. S. 86.

Eine etwas kleine, frühe Winterreinette für die Tafel. Die Form der Frucht ist etwas hochaussehend, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung. Der Stiel ist holzig, bald kurz, bald ¾ Zoll lang, und steht in einer etwas tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist in der Zeitigung citronengelb; die Sonnenseite bei besonnten Früchten mit einem leichten Anflug von Röthe belegt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein und braun. Das Fleisch ist recht fein, saftig, markicht, und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kernkammern sind enge und mit vielen vollkommenen Kernen angefüllt. Die Kelchröhre läuft als ein spitzer Kegel stark herab.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich bis in den Winter, welkt aber alsdann etwas.

N. 244. Wick's Liebling. Wick's Fancy. II. R.

D. syst. Vz. Nr. 546. S. 82. Stammt aus London.

Ein schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist meistens flach, oft käsförmig, 2¾ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Der häufig offene Kelch sitzt in einer etwas tiefen, bald flachen Einsenkung, deren Rand nichts Rippenartiges hat, obgleich die Rundung der Frucht durch flache Erhabenheiten uneben ist. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, gar nicht fettigen Schale ist in der Zeitigung ein hohes Gelb; um die Punkte ziehen sich auf der Sonnenseite rothe Kreischen; auch findet man hier und da feine Anflüge von Rost an der Frucht. Die Punkte sind besonders auf der Sonnenseite zahlreich und stark. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr saftreich, recht fein, fest, ohne Geruch, von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen und hat enge Kammern, in welchen breit eiförmige Kerne befindlich sind; die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 245. Degeer's Reinette. Reinette Degeer. II. R.

D. syst. Verz. S. 44. Nr. 560.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons erzogen.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, und eine vortreffliche, einfarbige Reinette für die Tafel. Die Form der Frucht ist plattrund, 2¾ Zoll breit, und nur 2 Zoll hoch, doch öfters etwas größer. Der halboffene Kelch sitzt in einer geräumigen, ebenen, oft recht tiefen

Digitized by Google

Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht schön rund. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, selten etwas rostigen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe, doch sind fleckenartige Rostanflüge nicht selten zu sehen. Die Punkte sind nicht häufig, und nur auf der Sonnenseite sichtbar. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftvoll und von einem vortrefflichen gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist breit; die Kammern sind geräumig und mit vielen Kernen besetzt. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich den Winter hindurch.

Nr. 246. Die ächte weiße, französische Reinette. La Reinette blanche. H. R.

D. I. H. S. 115. Chr. H. Wb. S. 97. T. O. G. V. B. S. 114. Taf. 6., aber noch zweifelhaft.

Auch diese bekannte alte Reinette wird häufig in vielen Baumschulen unächt erzogen und mit ähnlichen Sorten verwechselt. Die ächte weiße, französische Reinette ist ein musterhaft schön gebildeter Apfel von stets plattgedrückter Form, selten ist sie ganz rund, öfters aber durch hervorragende Erhabenheiten in ihrem Durchmesser unegal; auch ist die Wölbung nach dem Kelch zu spitziger, als gegen den Stiel. Die französische Edelreinette, mit welcher sie am häufigsten verwechselt wird, ist dagegen mehr rund, hat eine mehr kugelförmige Gestalt und fällt nicht so platt in die Augen, wie jene. In ihrer vollkommenen Größe hat sie 3 Zoll in der Breite und 2¼ Zoll in der Höhe, während die Edelreinette zwar von derselben Breite, doch immer ¼ Zoll höher ist. Der grünliche, größtentheils geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich aber zu keinen wahren Rippen über die Frucht hin erheben. Der Stiel ist bald ½ Zoll lang, bald etwas länger, und steht stets in einer weiten und tiefen, mit gelbbraunem Rost sternförmig bekleideten Höhle. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein weißliches Strohgelb, welches nur während des Liegens blaßgelb wird; stark besonnte Früchte sind mit einem feinen, schönen Roth nur leicht angelaufen, welches abgerieben schön glasartig glänzend wird. Die Punkte sind auf der Sonnenseite röthlichbraun, auf der Schattenseite aber mit feinen weißlichen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnig, geruchlos, weich, voll Saft, und von einem weinsüßlichen Geschmack ohne Säure und Gewürz. Das Kernhaus ist enge und geschlossen, und enthält meistens viele vollkommene Kerne.

Die Frucht wird schon im November eßbar, zeitigt eigentlich aber erst im December, und hält sich bis in den Sommer. Ist zu Bäckereien vorzüglich gut.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste hän-

Digitized by Google

gend; seine Blüthen sind schön rosenroth gefärbt; auch ist er frühzeitig und recht fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 247. Die Champagnerreinette. Reinette platte de Champagne. II. R.

D. III. H. S. 122. Chr. H. Wb. S. 83.

Eine schöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, welche, außer ihrer großen Fruchtbarkeit, noch das Gute hat, daß sie, spät gebrochen, gar nicht welkt. In ihrer Form ist sie sehr regelmäßig, schön platt, so daß sie als Muster von Plattäpfeln gelten kann, 3 Zoll breit und 2 starke Zoll hoch. Der schöne, sehr lange und spitzblätterige Kelch steht in die Höhe, bleibt lange grün und sitzt in einer sehr weitgeschweiften, jedoch dabei ansehnlich tiefen, flach schüsselförmigen, mit sehr vielen feinen Falten besetzten Einsenkung, welche sich aber zu keinen wahren Rippen erheben; doch laufen sehr deutlich breite und flache Erhabenheiten, wovon sich zuweilen eine oder die andere etwas stark hervordrängt und dadurch die Rundung etwas verschiebt, über die Frucht. Der bald dünne, bald starke, ¾ bis 1¼ Zoll lange Stiel steht in einer weiten, sehr geräumigen, mit gelbgrauem Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft in Strahlen ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, mit schönem Duft belaufenen Schale ist anfangs ein helles, grünlichschillerndes Strohgelb, besonders auf der Schattenseite, später wird die Frucht etwas gelber, oder schön blaß citronengelb, und hat auf der Sonnenseite in der Mitte des Bauchs, oder um den Kelch, oder an der Stielwölbung einen unbedeutend kleinen, leichten Anflug einer rosenartigen, angenehmen Röthe, welche oft nur in blassen röthlichen Punkten besteht. Bei beschatteten Früchten sieht man von allen diesen nichts; auch findet man keine wahren Punkte, oft aber viele feine, grüne oder gelbliche Fleckchen an ihr. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, voll Saft; eine schöne hellgrüne Ader umschließt das Kernhaus, und der Geschmack ist angenehm zuckerartig, mit der feinsten Weinsäure vermischt, und hat etwas Rosenähnliches an sich. Das Kernhaus ist regelmäßig, stößt bis an die etwas starke Kelchröhre an, und enthält viele vollkommene Kerne. Der Stiel geht deutlich durch das Fleisch bis an das Kernhaus.

Die Frucht zeitigt im November oder December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, macht feines Holz, wächst nicht sehr lebhaft, ist aber äußerst fruchtbar, so daß oft 3 Früchte zugleich an einem Fruchtkuchen sitzen. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht.

Nr. 248. Die calvillartige Reinette. La Reinette calvillée. I. R.

D. I. H. S. 130. Chr. H. Wb. S. 81.

Eine nur mittelmäßig große, köstliche Tafelfrucht. Ihre Form ist länglich zugespitzt, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch

sitzt in einer nicht tiefen, geräumigen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich auch sehr bemerkbar über die Frucht erheben, und diese ungleich machen, wodurch ihre Form größtentheils etwas breit gedrückt wird. Der kleine, kurze Stiel steht in einer engen, meistens etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum grün, wird aber später schön goldfarbiges, glänzendes Gelb, an der Sonnenseite mit einem 3 bis 4 Linien breiten, verwischten Streifen von röthelsteinfarbiger Röthe, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte bestehen aus groben, grauen Flecken, welche auf der Sonnenseite braun sind; oft hat die Frucht noch graue Roststreifen, besonders gegen den Stiel zu. Das Fleisch ist gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, von einem starken Geruche und einem dem weißen Wintercalville sehr ähnlichen Geschmacke, nur noch gewürzhafter und ohne die mindeste Säure; auch riecht der Apfel sehr angenehm. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jede Kammer für sich einzeln geschlossen, und bilden zusammen eine längliche Höhle in der Mitte.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich 3 bis 4 Monate, erfordert aber einen kühlen Obstkeller und späte Abnahme vom Baume, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht feines, schlankes Holz und trägt bald. Der Blattstiel hat nur sehr kleine Afterblättchen, und wird im Herbst mit allen Adern im Blatte schön roth. Ist ebenfalls nur in Privatgärten zu erziehen.

Nr. 249. Die Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. (Im Elsaß Reinette allemande.) III. R.

D. I. H. S. 137. Chr. H. Bd. S. 89.

Herr GR. Diel hält die so berüchtigte Rein. blanche d'Espagne mit der Canada für eine Sorte.

Ein großer, schöner, aus Lothringen abstammender, aber mehr für die Küche, als für die Tafel passender Apfel. Seine Gestalt ist etwas platt kugelförmig, 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, nicht selten aber auch 3½ Zoll breit und alsdann 3 Zoll hoch. Die Wölbung nach dem Kelch ist immer merklich kleiner, als die nach dem Stiel. Der große, offene Kelch sitzt in einer regelmäßigen, schön ausgeschweiften, ziemlich tiefen, selten mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung, doch bemerkt man deutlich an der Frucht rippenartige Erhöhungen. Der fleischige, über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer breiten, nicht sehr tiefen, bald mehr, bald weniger rostfarbigen Höhle, welche oft auch ganz glatt ist, und lange schön grün bleibt; selbst in der Kelchwölbung ist dieses der Fall. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich schönes Gras- oder Hellgrün, das in der Zeitigung gelb wird, wodurch aber stets etwas Grün schimmert. Die Schale ist mit vielen feinen, grauen Punkten besetzt, welche zuweilen auf der Sonnenseite etwas röthlich werden, aber sämmtlich mit einem klei-

Digitized by Google

nen blaßgrünen Kreis umgeben sind; auch findet man kleine Rostflecken, und etwas Rost um den Kelch. Das Fleisch ist grünlichgelb, locker, weich, grobkörnig, voller Saft, aber von gewürzlosem, fein säuerlichem Geschmack. Das Kernhaus ist weit, doch häufig geschlossen, und enthält meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Novembers, ist um Weihnachten am besten, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, ja oft 1½ Jahr lang. Zu Compots ist der Apfel vortrefflich.

Der Baum wächst lebhaft und stark, macht gern Hängäste, trägt aber reichlich. Eine gute Reinette für den Landmann.

Nr. 250. Die Reinette von Middelburg. Renet van Middelburg. I. R.

D. XXI. H. A. und B. S. 94.

Eine holländische Frucht, welche unter diesem Namen von einem holländischen Offizier an den Herrn Kammerrath Goedecke gesendet worden ist.

Der Apfel ist nur mittelmäßig groß, und eine schöne, einfarbige, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, welche viel Ähnliches von der Breda- und der weißen portugiesischen Reinette hat. In ihrer Form ist sie verschieden, jedoch ihre Hauptgestalt ist kugelförmig, zuweilen aber auch hochaussehend, so daß sie beinahe wie ein breit abgestumpfter Kegel erscheint, was bei dieser Frucht charakteristisch ist. Der Bauch bei ersterer Form sitzt ziemlich in der Mitte, oft mehr nach dem Stiel zu, bei der kegelförmigen hingegen sitzt er tief unten an der Stielwölbung. Die gewöhnliche Größe auf Hochstamm in der runden Form ist 2¼ Zoll breit und 2⅓ Zoll hoch, in der kegelförmigen Gestalt aber so hoch, als breit. Der lang und schmalgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, bald ziemlich tiefen, bald etwas flachen Einsenkung, in der man nur ganz feine Fältchen bemerkt; auch über die Frucht sieht man gewöhnlich nichts von wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist bald ganz kurz, bald dick, fleischig und ½ Zoll lang, und steht oft in einer weitgeschweiften, nicht tiefen, öfters etwas rostfarbigen Höhle, nicht selten aber auch fast der Stielwölbung gleich auf. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, das in der Reife schönes Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man an freihängenden Früchten einen ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, die aber bei den allermehrsten fehlt. In der Zeitigung wird diese Röthe heller, und macht oft die Grundfarbe nur goldartiger. Die Punkte sind deutlich, nicht überhäuft, gleichmäßig vertheilt, stark und hellbraun von Farbe. Öfters findet man feine Rostanflüge, und zuweilen auch Warzen an den Früchten. Das Fleisch ist sehr weiß, ungemein fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem ungemein angenehmen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, der mit dem des englischen Goldpeppings Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, geschlossen; die

Digitized by Google

Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele, schöne Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im November oder December, und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst recht lebhaft, belaubt sich stark und ist kenntlich an seinem großen, rundeiförmigen, fast herzförmigen Blatte, welches mit einer starken, halbaufgesetzten Spitze versehen ist. Der Baum wird ansehnlich groß, macht vieles Holz, bildet eine kugelförmige Krone, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 251. Kirke's gelber Pepping. Pippin Kirk. II. R.

Ist noch nirgends beschrieben, stammt aus London.

Ein einfarbiger, schöner, wie aus Wachs geformter, vortrefflicher Tafelapfel, von einem dem Goldpepping ähnlichen, kräftigen Geschmack. Die Form der Frucht ist kugelförmig, oben und unten ein wenig platt gedrückt. Der Bauch sitzt in der Mitte, und rundet sich gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel platt zu, so daß beide Wölbungen gar nicht verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der kurzblättrige, grünbleibende, halb offene Kelch sitzt in einer seichten, ebenen Einsenkung, in der man wenig oder gar nichts Faltenartiges bemerkt, obgleich die Rundung bei manchen Früchten durch schwache Erhabenheiten unterbrochen wird; der größere Theil aber ist vollkommen rund. Der kurze, ziemlich starke Stiel ist ¼ bis ½ Zoll lang und steht in einer engen, trichterförmigen, glatten Höhle. Die Farbe der glänzenden Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, wird aber auf dem Lager ein hohes Citronengelb, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite, nur wird das Gelb daselbst goldartiger. Eigentliche Punkte hat die Frucht nicht, aber feine, weißliche Tupfen in der Schale, und auf der Sonnenseite mehr oder weniger starke, röthlichbraune Flecken, wie beim englischen Goldpepping, doch nicht so häufig, auch zeigt sich zuweilen um den Kelch fein angespritzter Rost. Das Fleisch ist gelb, mürbe, nicht so abknackend, wie bei dem Goldpepping, saftig und von einem vortrefflichen, zuckerhaften Weingeschmack, dem aber doch das Aromatische des Goldpeppings fehlt. Der Apfel hat in der Zeitigung einen feinen Geruch und welkt nicht.

Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst wie alle Peppinge nicht stark, erreicht nur eine mittelmäßige Größe, ist aber schon frühzeitig und recht tragbar.

Nr. 252. Die Reinette von Breda. La Reinette de Breda. I. R.

D. I. H. S. 110. Chr. H. Wb. S. 80. T. O. S. IX. B. S. 212. Taf. 9. D. O. C. Nr. 3.

Eine eben so schöne, als köstliche Reinette, welche von Breda

Digitized by Google

abstammt, und der wahre Nelquin des Knoop, oder dessen Drap d'or ist; in Westpfahlen wird sie auch unter dem Namen König Jacob angetroffen.

Diese vortreffliche Tafelfrucht, welche mit der eben so köstlichen Muscatreinette an Güte wetteifert, könnte man mit Recht den englischen Goldpepping im Großen nennen. Die Frucht ist in ihrer wahren Gestalt sichtbar breitgedrückt, und ist alsdann 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer seichten, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, aus der sich mehre Rippen sichtbar über die Frucht hin verbreiten, die in ihrer Rundung sehr merklich sind. Der starke Stiel ist 6 bis 8 Linien lang, ragt etwas hervor, und steht in einer rostfarbigen, schönen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgelb, wird auf dem Lager ein schönes Goldgelb, und ist mit mannichfaltigen, rostfarbigen Figuren, Flecken und Punkten besetzt. Was aber besonders den Apfel kennbar macht, das sind die carmoisinrothen starken Punkte, die auf der stark besonnten Seite, bei einem scheinbaren Anflug von Röthe, den Flecken einer Forelle ähnlich, über die Schale verbreitet sind. Jeder dieser, oft sehr vielen röthlichen Flecken hat in seiner Mitte einen grauen Punkt. Dieß Kennzeichen unterscheidet die Frucht von allen bis jetzt bekannten Reinetten. Beschattete Früchte aber haben diese röthlichen Flecken nicht, wohl aber Rostfiguren, auch trägt die größere oder geringere Sonnenwärme Vieles dazu bei, ihr diese auffallende Punctirung zu geben. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft und von einem dem Goldpepping völlig ähnlichen, zuckerhaften, vortrefflichen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist schön, geschlossen; charakteristisch ist, daß in jeder der 5 Kammern gewöhnlich 3 vollkommene Kerne enthalten sind, so daß deren oft 15 in einem Apfel gefunden werden.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon Anfangs Decembers, erhält aber erst im Januar ihre vollkommene Güte; in naßkalten Jahren zeitigt sie erst im Januar, und hält sich bis zum März völlig schmackhaft, welkt aber alsdann und wird fade. In ihrer wahren Zeitigung ist sie eine der allerersten Tafelfrüchte.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verlangt aber einen trocknen, gut gebauten Boden; er belaubt sich nicht stark, treibt feines Holz, ist in seiner Blüthe nicht empfindlich und trägt außerordentlich reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 253. Die französische Edelreinette. La Reinette franche. I. R.

D. I. H. S. 120. Chr. H. Wb. S. 85. T. O. G. XI. B. S. 90. Taf. 6.

Ein ansehnlich großer, berühmter, vortrefflicher, haltbarer Winter-Tafelapfel, welcher aber jetzt von vielen andern übertroffen wird,

Digitized by Google

sich aber doch wegen seiner Haltbarkeit und inneren Güte, mit unter dem ersten Rang erhält. Seine Form ist mehr kugelförmig, als platt, und seine Wölbung nach dem Kelch zu ist nicht viel abweichend und geringer, als die nach dem Stiel; gewöhnlich ist er 3 Zoll breit und gut 2½ Zoll hoch, am Spalier wird er etwas größer. Der größtentheils halb offene, lange grün bleibende Kelch sitzt in einer glatten, geräumigen, ansehnlichen Einsenkung, aus welcher sich am oberen Rande 4 bis 5 feine Erhöhungen bilden, welche als sichtbare, flache Rippen über die ganze Frucht hingehen, wovon sich einige oft stark an der Stielwölbung oder am Bauch hervordrängen und die Rundung der Frucht schief oder eckig machen. Der kurze, oft dicke Stiel steht in einer schönen, tiefen, meist etwas engen, oft mit rauhem Rost gefütterten Höhle, welche bei am Spalier erzogenen Früchten aber oft grün und glatt bleibt. Die Farbe der feinen, sanften Schale ist vom Baume ein schönes Hellgrün, wird aber in der Zeitigung schönes Citronengelb, dabei aber etwas runzlich. Stark besonnte Früchte haben zuweilen einen leichten Anflug einer bräunlichen Röthe. Nie oder sehr selten findet man an den Früchten eigentliche Rostanflüge, dagegen aber desto häufiger runde, längliche, dreieckige und sternförmige graue Punkte, welche der Schale eine Art von Rauhheit mittheilen. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, sehr zart, fest, doch mürbe und voll Saft, von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, mit einer feinen, muscatellerartigen Säure vermischt. Das Kernhaus ist geräumig, schön; die Kerne sind häufig, vollkommen und von Farbe braun.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon im December, ist im Januar und Februar am besten, schrumpft aber im Sommer zusammen und wird unschmackhaft, bleibt jedoch dann immer noch zu Compots ein guter Apfel.

Der Baum ist etwas delicat in Rücksicht auf Stand und Boden, verträgt kein nasses Erdreich, und verlangt, um gut zu gedeihen, einen sonnenweichen Stand, bei dem er groß wird, gesund bleibt und reichlich Früchte trägt. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblättchen. Schickt sich nur in Privatgärten, und soll herrlichen Wein geben.

Nr. 254. Franklin's Goldpepping. Franklin's golden Pippin. II. R.

D. X. Heft, S. 92.

Wahrscheinlich eine neue, in England erzogene Kernfrucht, welcher man den Namen des berühmten Amerikaners Franklin beigelegt hat.

Ein kleiner, schöner, einfarbiger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmack, welcher dem englischen Goldpepping sehr ähnelt, nur etwas größer ist. In ihrer vollkommenen Form ist die Frucht fast hochaussehend, der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sie sich ziemlich flach zuwölbt,

Digitized by Google

hingegen nach dem Kelch zu nimmt sie etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen sichtbar verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kleine, nicht immer geschlossene Kelch bleibt gelb, und sitzt in einer schönen, tiefen, häufig mit feinen Falten besetzten Einsenkung, von denen aber nichts deutlich über die Frucht hinlaufend bemerkbar ist. Der kurze, selten ½ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen, glatten Höhle, ist aber auch häufig fleischig, und bildet einen Fortsatz der Stielwölbung, fast wie bei einer Quitte. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches später ein schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist nicht geröthet, wird aber bei besonnten Früchten goldartig. Die Punkte sind zahlreich, sehr fein, bräunlich und lange mit etwas Grün umschillert, auf der Sonnenseite oft röthlich, auch sieht man daselbst zuweilen hier und da Carminfleckchen, wie beim englischen Goldpepping. Das Fleisch ist fein, auf der Sonnenseite gelb, gegenüber weiß, sehr saftreich, marklicht und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, aber geschlossen; die Kammern sind lang und geräumig, und enthalten viele große, lange Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, und bildet mit vielen Ästen eine schöne, starkbelaubte, kugelförmige Krone, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 255. Breedou's Pepping. Pippin Breedon's. II. R.

D. Verz. Nr. 556. S. 41. Aus London.

Ein schöner, mittelmäßig großer, schätzbarer Winter-Tafelapfel. Von Form und Größe ist er einem edlen Winterborsdorfer ähnlich, 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der Kelch ist offen, bald geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen Einsenkung. Der holzige Stiel ist bald sehr kurz, bald ½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist im Winter citronengelb; die Sonnenseite ist öfters etwas leicht roth verwaschen, oder mit Carminroth gefleckt, oft findet man feine Rostanflüge an der Frucht. Die Punkte sind weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist fein, marklicht, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern geräumig, mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre ist ein kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 256. Die Weiberreinette. La Reinette Pomme Madame. I. R.

D. I. H. S. 133. Chr. H. Wb. S. 96.

Ist in Holland die sogenannte Madame, nach du Hamel die wahre **Reinette grosse d'Angleterre.**

Digitized by Google

Eine schöne, große, gute, meistens unregelmäßig gestaltete Reinette, welche häufig auf einer Seite höher, als auf der andern, immer auch uneben in ihrer Rundung ist. Ihre Form ist meistens platt, selten steigt sie in die Höhe, und gewöhnlich ist die Frucht 3¼ bis 3½ Zoll breit und auf der höchsten Seite 3 Zoll hoch. Der große, offene, lange grün bleibende Kelch steht in einer sehr geräumigen, oft breittiefen, mit ansehnlichen Rippen besetzten Einsenkung, wovon mehre hoch und breit über den Apfel hinlaufen, und dessen Form verderben. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, oft sehr rostfarbigen Höhle, über welche er selten hervorragt. Die Farbe der Schale ist ein schönes Hellgrün, wird aber auf dem Lager ein helles Citronengelb; auf der Sonnenseite hat sie einen leichten Anflug von schmutziger Röthe, welche oft so schwach ist, daß sie nur auf dem gelben Grund schillert. Die Punkte sind zahlreich, hellgrau, oft findet man auch braungelbe Rostflecken, oder aus der Stielhöhle verbreitete Rostüberzüge. Manche Äpfel haben auch noch auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecken, welche wie Narben in der Schale eingesenkt sind, worunter das Fleisch stippig wird; oft findet man 20 bis 30 solcher Flecken, und dazwischen einige feine, carmoisinrothe Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig, saftig, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmack, ohne besonderes Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen, enge und fast klein, es enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliert.

Der Baum wächst ziemlich stark, und trägt sehr reichlich und bald. Eine ausgesucht gute Frucht und der Verbreitung werth.

Nr. 257. Der Feigenapfel ohne Blüthe. Pomme figue sans fleurir. III. R.

D. VI. H. S. 116. Chr. H. Wb. S. 87. T. O. G. XII. B. S. 226. ist ein ganz anderer Apfel.

Ein kleiner, nicht unansehnlicher Winterapfel zur Familie der Peppings gehörig, von nicht unangenehmem Geschmack. In seiner Form ist er veränderlich, bald länglich hochausehend, bald wieder platt gedrückt, wie ein kleiner Borsdorfer. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich gegen den Stiel bald rund, bald etwas platt zu, nach dem Kelch hin nimmt er stärker ab, und bildet bei länglichen Früchten eine etwas stark abgestumpfte Spitze. Die länglichen Früchte sind 2¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite etwas höher, oder nur eben so hoch; die kugelförmigen aber sind ¼ Zoll niedriger, als breit. Der feinblättrige Kelch bleibt lange grün; er ist charakteristisch, indem er 5 innere und 5 äußere Ausschnitte hat, welches bei keinem andern Apfel der Fall ist. Er sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, oft mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung; selten bemerkt man etwas Rippenartiges an dem Bauch der Frucht. Der sehr dünne Stiel

Digitized by Google

ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer engen, tiefen, mit starkem, graubräunlichem Rost gefütterten Höhle, der sich meistens in zersprengter Manier über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum helles Grasgrün, welches in der vollen Zeitigung hellgelb wird, wobei aber immer etwas Grünes untermischt bleibt, welches sich erst im Winter verliert. Die Sonnenseite ist mit kleinen, rothen Fleckchen wie angesprengt, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Die Punkte sind häufig, theils fein, theils aus eckichten Sternchen bestehend, mit blässeren Kreischen umgeben, als die Grundfarbe ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftvoll, fest, fein, von weinsäuerlichem, wahrem Reinettengeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, und hat nur 4 Kammern, welche flach und oft zusammengedrückt sind, sie enthalten in der Regel keine Spur von Kernen.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst lebhaft, und hat viel Ähnliches von der französischen Edelreinette, er setzt sehr frühzeitig Fruchtholz an, blüht schon im dritten Jahr, bringt aber nicht immer Früchte hervor. Die Blüthe der Frucht ist nicht wie bei den andern Äpfeln; ihr fehlen die 5 Blumenblätter und Staubbeutel, welche durch die inneren 5 Kelchausschnitte wahrscheinlich ersetzt werden. Die Spitzen des Kelches sind röthlich, und der ganze Blüthenbau von denen anderer Äpfel sehr verschieden, auch findet man in der Regel keine Spur von Kernen in den Kernkammern. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 258. Die punctirte Reinette. La Reinette punctée. II. R.

D. III. H. S. 127. Chr. H. Wb. S. 93.

Diese etwas kleine, oder nur mittelgroße, gute Winterreinette stammt aus Colmar, und darf nicht mit der getüpfelten Reinette im T. O. G. VII. B. S. 309. Taf. 15. verwechselt werden. Den Namen hat diese Frucht von den vielen schönen Punkten erhalten, womit sie reichlich besetzt ist, und in ihrer Form ist sie stets spitz auslaufend, fast wie ein wahrer Spitzapfel. Doch giebt es auch viele, welche an der Kelchwölbung ziemlich abgestumpft oder etwas platt sind. Eine schöne Frucht, ist gewöhnlich 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, und hat mit einer mittelmäßig großen Edelreinette viel Ähnlichkeit. Der bald offene, bald festgeschlossene Kelch bleibt lange grün, und steht in einer nicht tiefen, geräumigen, mit feinen Falten, oder mit 4 bis 5 kleinen, schönen Rippen besetzten Einsenkung, wovon auch einige schwach kantartig über die Frucht hinlaufen. Der starke, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, oft stark rostfarbigen Höhle. Die Farbe der sehr feinen, abgerieben schön glänzenden Schale ist ein helles, gelbliches Grün oder weißliches Gelb, welches auf dem Lager noch gelber wird, indem sich dann die grünliche Farbe verliert. Selten sieht man auf der Sonnenseite einen feinen Anflug von Roth; dagegen ist die

Digitized by Google

ganze Schale mit gleichvertheilten, starken, schönen, hellgrauen Punkten reichlich besetzt, die bei noch nicht ganz reifen Früchten grünlich sind. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, fest, von einem angenehmen, weinsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind ziemlich groß, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December, ist im Januar am besten, hält sich aber bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste schön in die Luft, belaubt sich prachtvoll, und ist ungemein fruchtbar, verlangt aber einen warmen Stand und guten Boden. Der Blattstiel hat nur selten, und alsdann lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 259. Die Honigreinette. De honig-zoete Appel. II. R.

D. XI. H. S. 73.

Dieser holländische, mittelgroße, haltbare, vortreffliche Winter-Tafelapfel ist von Form plattrund, nach oben breit abgestumpft, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, meistens halb offene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt, welche sich auch über die Frucht hinziehen, und wovon einige vollkommen kantartig gestaltet sind. Der sehr kurze Stiel sitzt tief unten in einer ausgeschweiften, geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit feinem Rost bekleidet ist, der sich oft sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist ein helles, weißliches Strohgelb, welches später Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einer feinen, sanften Röthe ganz leicht belegt, in der man oft mehre schöne Carmoisinfleckchen bemerkt; bei beschatteten Früchten fehlt die Röthe, jedoch haben diese dafür oft starke, rothe Flecken. Die Punkte sind weitläufig, braun, auf der Sonnenseite ziemlich zahlreich und roth eingefaßt. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Der Apfel hat nur einen schwachen Geruch, und welkt im Winter etwas. Das Kernhaus ist etwas offen, und läuft in die Breite. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele kleine, dicke Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie alsdann den Saft verliert.

Der Baum wächst stark, wird groß, geht schön in die Luft, und bildet eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, auch ist er äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 260. Die wahre Neuyorker Reinette. La Reinette de Newyork. I. R.

D. syst. Verz. von 1818. S. 46. Nr. 267. T. O. G. XIV. B. S. 223. Taf. 10. Stammt aus London.

Die Neuyorkerreinette, welche der Hr. GR. Diel in seinem V.

Digitized by Google

Heft, S. 152, als solche beschrieben hat, ist nicht die wahre Neujorkerreinette, die Beschreibung zu dieser wurde, so wie die Christ'sche im Handbuch S. 92. nach einer Orleansreinette entworfen, bis spätere Erfahrungen ihn eines Anderen belehrten, und er solches in dem systematischen Verzeichniß und in einer Anmerkung in einem seiner spätern Hefte dem pomologischen Publikum bekannt machte, und die Beschreibung der wahren Neujorkerreinette sich noch vorbehielt. Durch die Güte des Herrn Regierungscanzellisten Fromm in Meiningen erhielt ich einige Früchte dieser ächten Neujorkerreinette, welche der Hr. GR. v. Könitz in dem dortigen Schloßgarten angepflanzt hatte, zur Untersuchung; da aber diese Früchte wahrscheinlich zu sehr beschattet erwachsen waren, so setzte ich sie nach diesem unter die einfarbigen Reinetten. Da die Früchte nach Diel aber oft viele Röthe annehmen, so daß man sie eben so gut auch unter die rothen Reinetten setzen könnte, so bemerke ich beiläufig, daß die Neujorkerreinette eigentlich unter die Goldreinetten zu zählen sei.

Die Form der Frucht ist plattrund, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gegen den Stiel schön plattrund zu, nach dem Kelch hin nimmt die Frucht nur wenig ab, und verliert sich oben in einer kleinen Fläche. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen, und steht in einer sehr weiten, geringen, mit einigen ganz feinen Fältchen umgebenen Einsenkung, die sich aber nicht über die Frucht hin erstrecken, denn der Bauch ist schön rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit einem hellzimmtfarbigen Rost gefütterten Höhle, der sich strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von Carminroth belegt, in welchem etwas Streifenartiges wie bei der Orleansreinette sichtbar ist; bei manchen Früchten fehlt die Röthe fast gänzlich. Nach Diel ist die Frucht stark roth und etwas undeutlich gestreift. Die Punkte sind sehr fein und zerstreut, braun, auf der Sonnenseite etwas stärker; in ungünstigem Boden, oder bei nassen Sommern zeigen sich Rostfiguren und oft Baumflecken an der Schale, alsdann springt diese stellenweise auf, sonst aber ist sie rein und glatt. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, fest, abknackend und von einem erhabenen, gewürzhaften, dem Borsdorfer ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber viele vollkommene, hellbraune Kerne; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird ansehnlich groß, er bildet eine hohe, mit vielen Zweigen besetzte, licht belaubte Kugelkrone, und trägt zwar etwas spät, aber alsdann sehr reichlich. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Eine vorzügliche Frucht.

Digitized by Google

Nr. 261. Der amerikanische Kaiserapfel. Emperor Apple. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 569. S. 50.

Ein recht schätzbarer, mittelmäßig großer Winter-Tafelapfel. Seine Gestalt nähert sich der Kugelform, nimmt aber nach dem Kelch zu etwas ab; in seiner vollkommenen Größe ist er 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer etwas tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit bemerkbaren, flachen Rippen besetzt ist, die sich auch flach über die Frucht hinziehen. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, oft mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum grün, in der Zeitigung citronengelb, die Sonnenseite ohne alle Röthe. Die Punkte sind sehr fein, und kaum bemerklich. Der Geruch des Apfels ist fein und angenehm. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ziemlich fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig gestaltet und mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr. Ist der Fortpflanzung werth.

Nr. 262. Amerikanischer Romanile. Romanile. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 570. S. 51.

Ein ansehnlich großer, schöner und wohlgeformter Winter-Tafelapfel. Seine Form ist flachrund. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, oft mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, welche als flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist oft 1 Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, öfters rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung citronengelb; die Sonnenseite ist zuweilen mit Spuren von röthlichen Streifen gezeichnet. Die Punkte sind zahlreich, stark und gleichmäßig vertheilt. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch, welches etwas ins Gelbliche spielt, ist fein, markicht, saftvoll und von einem fein gewürzhaften, recht angenehmen, weinichten Zuckergeschmack.

Der Apfel zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Verdient alle Anpflanzung.

Nr. 263. Der Zimmtapfel von Sinope. Ala Sinap. II. R.

D. Verz. Nr. 552. S. 88. Aus Bessarabien.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer Winter-Tafelapfel. Die Form der Frucht ist hochaussehend, 2½ Zoll hoch und eben so breit, selten etwas niedriger, als breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist oft 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, zuweilen etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist schon am

Digitized by Google

Baume citronengelb, die Sonnenseite zuweilen mit einem Anflug von heller Röthe überlaufen. Die Punkte sind weiße Stippchen in der Schale; auch findet man häufig zikadirte Stellen auf derselben. Das Fleisch ist fein, saftvoll, markicht, doch etwas fest dabei, und von einem angenehmen, zimmtartigen, süßlichen Geschmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist länglich, oft etwas offen; die Kammern sind flach, geräumig und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr oder in den Sommer.

In dem XXIII. Heft, S. 92 des Diel'schen Systems kommt ein gelber Apfel von Sinope, Sara Sinap, vor, welcher nicht mit dem obigen verwechselt werden darf. Der Hr. Geheimerath Diel bezweifelt irgendwo in seinem Werke, ob dieser der ächte, aus Bessarabien häufig nach Moskau gesendete, beliebte Apfel von Sinope sei, und kannte damals den so eben beschriebenen Apfel noch nicht; aller Wahrscheinlichkeit nach ist also der Ala Sinap jener beliebte orientalische Apfel, welcher in großer Menge nach Moskau gebracht wird.

Nr. 264. Fair's Vortrefflicher. Fair's Nonpareil. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 568. S. 49. Stammt aus London.

Ein schöner, vortrefflicher, an Form und Größe dem englischen Goldpepping sehr ähnlicher Winter-Tafelapfel, 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer gewöhnlich seichten, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche als flache Erhabenheiten über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel steht in einer ziemlich tiefen, oft durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die zarte Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung hellgelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind nur auf der Sonnenseite deutlich sichtbar. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen, erfrischenden, zuckerhaften Weingeschmack. Das geschlossene Kernhaus ist mit vielen Kernen gefüllt; die Kelchröhre kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange.

Nr. 265. Herrweg's weiße Reinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 554. S. 89.

Eine nur mittelmäßig große, einfarbige Tafelfrucht für den Winter. Ihre Form ist etwas hoch und breit zugespitzt, 2½ Zoll breit, 2 Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer engen, tiefen, mit flachen Beulen besetzten Einsenkung, die auch deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, in der Zeitigung schönes Gelb, ohne alle Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber nicht stark ins Auge fallend. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, saftvoll und

Digitized by Google

von einem feinen, gewürzhaften, kräftigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist herzförmig; die Kammern geräumig, mit vielen Kernen gefüllt.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Nr. 266. Der italienische Franzapfel. Mela Franceska. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 549. S. 85.

Stammt aus Florenz, und ist wahrscheinlich eine Abart von **Reinette franche.**

Ein sehr schöner, wohlgeformter, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der die Anpflanzung verdient. Seine Gestalt ist mehr kugel- als plattförmig, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Rippchen oder Fleischperlen besetzten Einsenkung, auch bemerkt man über den Bauch hin etwas Rippenartiges. Der starke Stiel ist oft ¾ Zoll lang, und steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Farbe der etwas geschmeidigen Schale ist vom Baum gelblichgrün, in der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite oft mit einem leichten Anflug von Röthe belegt. Die Punkte sind sehr fein, weitläufig vertheilt, oft röthlich eingefaßt. Der Apfel hat keinen Geruch und welkt auch nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kernkammern sind enge, und enthalten spitze, eiförmige Kerne; die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel stark herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Nr. 267. Braddick's Sondergleichen. Braddick's Nonpareil. II. R.

D. syst. Verz. S. 84. Nr. 548. D. O. C. Nr. 27. Stammt aus London.

Ein mittelmäßig großer Tafelapfel, welcher dem „Neuen englischen, großen Nonpareil, Large Nonpareil Apple," sehr ähnlich sieht. Seine Form ist flachrund, 2¾ bis 3 Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der häufig fehlerhafte, dann offene, aber sonst geschlossene Kelch sitzt in einer gewöhnlich tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche ohne Erhabenheiten ist; auch ist an der runden Frucht selten davon etwas deutlich wahrzunehmen. Der Stiel ist holzig, und steht in einer trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle, aus welcher häufig ein starker Fleischwulst hervortritt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird in der Zeitigung citronengelb; stark besonnte Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen mehr oder weniger starken Anflug von Röthe, und dabei sind manche Früchte mit Rost besprengt, welcher oft zusammenhängend die Stielwölbung überzieht. Die Punkte sind fein, undeutlich; auch findet man oft carmoisinrothe Fleckchen an der Schale. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fest, fein, saftreich und von einem feinen, angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, weinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig und mit vielen starken Kernen angefüllt. Die Kelchröhre geht als ein kurzer Cylinder herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber im Winter wie der Goldpepping.

Nr. 268. Neustadts großer Pepping. Newtown Pippin. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 547. S. 33. Stammt aus London.

Ein großer, oft fast rambourartiger Winterapfel für die Tafel und Küche, 3½ bis 3¾ Zoll breit, 3 Zoll hoch. Seine Gestalt nähert sich der Kugelform. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, mit deutlichen, flachen Rippen umgebenen Einsenkung, die mehr flach als erhaben über die Frucht hinlaufen. Der meistens ganz kurze Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen, öfters mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der ganz glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Zeitigung citronengelb, ohne wahre Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind fein, zerstreut, und bestehen auf der Sonnenseite oft aus carmoisinrothen Fleckchen. Der Geruch der Frucht ist angenehm, auch welkt sie nicht. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, spielt ins Gelblichweiße und ist von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kernkammern sind recht geräumig und mit vielen vollkommenen, spitzen Kernen gefüllt; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Anmerk. Der Oberpfarrer Christ legt in seinem pomologischen Handwörterbuch von 1802, S. 92. der Neujorker Reinette den englischen Namen Newton's Pipping bei; da aber nach Herrn Doctor Diel in den englischen Obstverzeichnissen diese Benennung stets von der Neujorkerreinette getrennt ist, beide Äpfel auch verschieden sind, so halte ich für nöthig, um fernere Verwechselungen zu vermeiden, solches hiermit ebenfalls anzuführen.

Nr. 269. Johannettens Reinette. Dame Jeanette. II. R.

D. Verz. Nr. 561. S. 46.

Ein etwas kleiner, schöner Winter-Tafelapfel, von Form und Größe wie ein edler Winterborsdorfer; 2 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, die auch sanft über den Bauch hinlaufen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist citronengelb, die Sonnenseite ohne Röthe, rein einfarbig. Das Fleisch ist saftvoll, fein, fest, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern enge, und die Kelchröhre kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 270. Der Wyker-Pepping, der holländische oder Sdte Pepping. The Holland-Pippin. Wyker-Pepping. Reinette ronde Bellefleur. Pomme Madame. I. R.
Chr. H. Wb. S. 71.

Ein ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel. Seine Form ist verschieden, bald länglichrund, bald ziemlich platt; eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starkblättrige Kelch steht in einer schönen, ziemlich tiefen und geräumigen Einsenkung, welche mit feinen Erhabenheiten umgeben ist, die aber nicht sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, ½ bis ¾ Zoll lang, steht in einer tiefen Höhle, und ist fast immer mit einem Fleischbutz umwachsen. Die Farbe der feinen Schale ist in der Reife gelb, die Sonnenseite blaßroth, die Frucht selber aber nach Art der Reinetten mit hellbraunen Rostflecken hier und da besprengt. Das Fleisch ist fest und von einem zuckersüßen, erhabenen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst besonders kräftig, wird stark und trägt reichlich.

Im Herbst 1833 erhielt ich unter mehren neuern Obstsorten, welche mir der Herr Hofgärtner Fuchs von Wilhelmshöhe bei Cassel zur Nachbildung des dortigen pomologischen Cabinets sendete, den Wyker-Pepping. Anfangs war ich geneigt, denselben für eine große Casselerreinette zu halten; doch nach genauer Untersuchung der leider beim Abformen beschädigten Frucht, fanden sich mehre Unterschiede, zumal in Hinsicht des Fleisches, welche die Frucht als eine eigene Sorte charakterisirten. Die Chrisl'sche Beschreibung konnte vollkommen auf jenen Apfel angewendet werden.

Nr. 271. Die Glanzreinette. Die tyroler Glanzreinette. II. R.
D. XI. H. S. 78.

Diese nur mittelmäßig große, sehr schöne, wie aus Wachs geformte, vortreffliche Winterreinette stammt wahrscheinlich aus Tyrol, und kam von Wien nach Nürnberg, von wo sie der Hr. GR. Diel erhielt. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von dem Zwiebelborsdorfer, ist ebenso plattrund, nur ist die Wölbung nach dem Stiel auffallend kleiner, als nach dem Kelch zu, und erhält dadurch die wahre Bergamottform; ihre gewöhnliche Größe ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der starke, sehr langgespitzte Kelch bleibt grün, ist bald halb offen, bald geschlossen, und sitzt in einer sehr geräumigen, ansehnlich tiefen, oft auch etwas flachen, mit vielen, feinen Falten und Rippen umgebenen Einsenkung, welche oft beulenartige Erhabenheiten bilden, und deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, oft etwas verschobenen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der sehr zarten, abgerieben wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes

Digitized by Google

Strohgelb, welches später Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug einer rosenartigen Röthe, welche aber bei nur etwas beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig, fein, braun, und in der blassen Röthe erscheinen sie als rothe Fleckchen. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, markicht, saftvoll, von angenehmem, zuckerartigem Weingeschmack. Der Apfel hat einen schwachen Geruch, und welkt etwas. Das Kernhaus ist groß, etwas offen. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, schwärzlichbraune Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und abgerundet.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, bildet eine kugelförmige, schön belaubte Krone, ist in der Blüthe nicht empfindlich, und daher sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da kleine pfriemenförmige Afterblätter. Ein schätzbarer Apfel.

Nr. 272. Die Citronenreinette. La Reinette de Citron. II. R.

D. III. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 97. D. O. C. Nr. 41.

Eine ansehnlich große, sehr schöne, rein goldgelbe, vortreffliche Tafelfrucht für den Winter, sie stammt von dem Herrn Rath und Amtmann Rath in Nassau an der Lahn. Ihre Form ist bald hoch zugespitzt, bald etwas breit nach dem Kelch stumpf abgespitzt, fast wie ein etwas breiter Taubenapfel. Hochaussehende Früchte sind 2¾ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch, die etwas breitgedrückten hingegen sind oft 3 Zoll breit und nur stark 2½ Zoll hoch. Der lange, spitzblättrige und geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, schönen, oft aber auch ziemlich seichten, mit vielen feinen Falten oder Rippchen umgebenen Einsenkung, wovon oft fünf zwar sanft, aber doch sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der ½ Zoll lange Stiel steht meistens der Frucht gleich, oder ragt nur wenig hervor, und sitzt in einer schönen, trichterförmigen, tiefen Höhle, welche mit zimmtfarbigem Rost bekleidet ist, wovon sich oft einige Streifen bis an die Stielwölbung verbreiten. Die Farbe der sehr feinen Schale ist ein schönes, glänzendes Hellgelb, welches im Liegen ein reines Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem blassen Rosenroth leicht angelaufen ist, welches sich häufig nur an der Stielwölbung zeigt. In dem kaum merklichen Anflug von Röthe bemerkt man nur wenige, feine, weißgraue Punkte, die mit einem röthlichen Kreis umgeben sind; beschattete Früchte haben oft nur blaßbräunliche Punkte, auch fehlen dieselben oft gänzlich. Manche Früchte haben zuweilen feine Spuren von Rost, hauptsächlich in der Kelcheinsenkung, und nur selten feine, gelbliche Rostflecken auf der Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas locker, feinkörnig, saftvoll und von einem sehr erquickenden, zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Apfel riecht angenehm violenartig, und

Digitized by Google

welkt fast gar nicht. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber gewöhnlich keine vollkommenen Kerne. Die Kelchröhre ist stark, aber kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, ja zuweilen bis in den Sommer.

Der Baum wird ansehnlich groß, wächst schön, und trägt seine Äste nicht stark abstehend in die Luft, ist übrigens jährlich fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, fadenähnliche Afterblättchen. Zu Zwerg auf Johannisstamm veredelt vortrefflich, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 273. Die gelbe spanische Reinette. La Reinette d'Espagne. I. R.

D. IV. B. R. A. S. 82. D. O. C. Nr. 34.

Von dieser guten Reinette vermuthet Hr. GR. Diel, daß sie aus Lothringen abstamme, indem die eigentliche spanische Reinette ein sehr großer, aber weniger guter Apfel seyn soll. Eine schöne, nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht von erhabenem Geschmack. In ihrer wahren Bildung ist sie kugelförmig und der französischen Edelreinette ähnlich, 2¾ bis 3 Zoll breit und ¼ Zoll niedriger. Der starke, blättrige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, mit schönen Rippen besetzten Einsenkung, die auch recht calvillartig sich über die Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen. Der dünne, holzige, ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist blaßgelb oder strohweiß, wird aber im Liegen bald hohes Citronengelb ohne Röthe auf der Sonnenseite. Punkte sind häufig, bald fein, bald stark, wie Fleckchen oder Sternchen. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, abknackend, doch markicht, dabei saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weingartigen Zuckergeschmack, dem weißen Wintercalville ähnlich. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten langspitze, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, verliert aber gegen das Frühjahr den Wohlgeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen vielen Ästen schön in die Luft, und bildet eine hohe, schön belaubte, kugelförmige Krone. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 274. Die Pariser Rambourreinette. La Reinette de Paris. II. R.

D. X. Heft, S. 86.

Diese prachtvolle, sehr große, fast rambourartig geformte, zum rohen Genuß angenehme, aber für die Wirthschaft vorzüglich schätzbare

Digitized by Google

Frucht stammt aus Worms, wohin sie ein Herr Witt noch aus der berühmten Carthause zu Paris gebracht hat. Wegen der großen Ähnlichkeit mit einem Rambour hat sie der Hr. GR. Diel die Rambourreinette benannt. In ihrem Ansehen nähert sie sich etwas der Kugelform und bekommt fast die Größe eines Pfundapfels. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich ganz flach nach dem Stiel zu, so daß der Apfel breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. In seiner vollkommenen Größe ist der Apfel 4 Zoll breit und nur 3¼ Zoll hoch. Der nicht starke, etwas lang und schmal gespitzte Kelch bedeckt die große Kelchröhre nicht ganz, welche sehr offen ist, und sitzt in einer geräumigen, sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich flache Erhabenheiten befinden; aber über die Frucht hin laufen deutlich oft starke, breite Erhabenheiten, wovon sich eine oder die andere stark erhebt und die Rundung oft verdirbt. Der sehr kurze Stiel ist öfters nur ein Fleischbutz, und steckt in einer sehr geräumigen, ungemein tiefen, trichterförmigen Höhle, welche stark mit Rost gefüttert ist, der sich auch häufig strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Strohweiß, welches im Winter hohes Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man an freihängenden Früchten einen meistens nur zersprengten, oder wie angespritzten Anflug von einem in der Reife schönen Carmoisinroth, welches aber oft sehr unbedeutend ist und bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, schön, stark und gleichmäßig vertheilt, nach der Stielwölbung zu bestehen sie meistens aus gelblichgrauen Sternchen; auch findet man noch häufig feine Rostfiguren und große bräunliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, mit einer großen hellgrünen Ader um das Kernhaus, ziemlich fein, fest, jedoch markicht, saftvoll, und von einem gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und fest geschlossen; die Kammern sind flach und enthalten nur wenig vollkommene, meistens taube Kerne. Die weite Kelchröhre ist kurzspitz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich zwar bis in das Frühjahr, ist aber nur zum rohen Genuß bis zum Februar tauglich, wo sie den Saft verliert und etwas welkt.

Der Baum wächst stark, wird groß, trägt seine Äste etwas flach liegend, und bildet eine breite Krone, dabei setzt er bald viel kurzes Fruchtholz an, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Ein guter Apfel für den Landmann, welcher große Früchte liebt.

Nr. 275. Die weiße Antilliſche Winterreinette. Incomparable des Antilles. II. R.

D. IX. H. S. 81. Chr. H. Wb. S. 16.

Soll nach Diel mit Nr. 153. der Harlemer Reinette eine Sorte seyn.

Eine ansehnlich große, schöne, vortreffliche, einfarbige Winter-

Digitized by Google

Tafelfrucht von ausgesucht gutem Reinettengeschmack, deren Abstammung von den Antillen der Hr. GR. Diel noch sehr bezweifelt, vielmehr solche von dem berühmten Arnaud d'Andilly, einem in der Abtei le Port royal lebenden, in der Gartenkunst sehr erfahrenen Gelehrten, ableitet, von welchem auch eine Pfirsche den Namen trägt. Ihre Form ist wahrhaft calvillartig, sehr ähnlich dem weißen Wintercalville, und hat ein plattrundes, stumpf zugespitztes Ansehen. In ihrer schönsten Größe ist sie 3¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite ist sie nur etwas über 2½ Zoll hoch. Der fein und langgespitzte Kelch ist geschlossen, öfters auch etwas offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft mit feinen Falten besetzten Einsenkung, auf deren oberem Rande sich mehre, oft 5 Rippen erheben, welche vollkommen calvillartig, nur etwas sanfter bis zur Stielhöhle hinlaufen, und nicht selten deren Rundung verschieben. Der holzige, ¾ Zoll lange Stiel besteht häufig nur aus einem Fleischbutz, und steht in einer sehr geräumigen, ungemein tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich oft strahlenförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Ist der Stiel ein bloßer Fleischbutz, so ist die Höhle nicht so tief und manchmal glatt. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, oder schon ein weißliches Hellgelb, welches im Winter nach und nach ein schönes Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte mit einem sanften Anflug einer hellen Röthe leicht belegt sind, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte sind häufig, regelmäßig vertheilt, fein, auch stark wie Sternchen, und braun von Farbe; dazu gesellen sich nicht selten braune und schwärzliche Roststecken. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, ziemlich fest, hinreichend saftvoll, und von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack. Der Apfel riecht lieblich, und welkt nicht sehr. Das Kernhaus ist geschlossen; die flachen, doch ziemlich geräumigen Kammern enthalten viele, kleine, spitze, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber nur 3 Monate gut, worauf sie den Saft verliert, demungeachtet aber dann noch lange zu gebrauchen ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ansehnlich groß, belaubt sich sehr stark und schön, und bildet eine etwas flache, kugelförmige Krone, welche sehr frühzeitig und reichlich trägt. Der Blattstiel hat schöne lanzettförmige Afterblätter. Dieser gute Apfel verdient, allgemein angepflanzt zu werden.

Nr. 276. Die Gaesdonker Goldreinette. I. R.

D. I. B. R. A. S. 59.

Diese gute Reinette wird fälschlich Goldreinette genannt, gehört vielmehr unter die Einfarbigen, und stammt aus einem ehemaligen Kloster Gaesdonk bei Goch am Rhein.

Digitized by Google

Eine nur mittelmäßig große, oder vielmehr kleine, aber köstliche Winterreinette für die Tafel, so wie zu jeder andern Benutzung. Ihre Form ist plattrund, und sie hat die gewöhnliche Größe eines edlen Winterborsdorfers, 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der oft langgespitzte Kelch ist halbgeschlossen oder verstümmelt und offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man kaum etwas von feinen Falten bemerkt; auch hat die Frucht keine deutlichen Erhabenheiten, obgleich sie oft in ihrer Breite verschoben ist. Der holzige Stiel ist bald sehr kurz, bald 1 Zoll lang, und sitzt in einer sehr tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum strohweiß, wird aber später goldartiggelb; die Sonnenseite ist mit einer leichten Röthe verwaschen, welche aber nur die gelbe Farbe noch goldartiger macht. Die Punkte sind weitläufig, aber stark ins Auge fallend, braun, auf der Sonnenseite dunkel carmoisinroth, dabei sind manche Früchte, besonders beschattete, mit einem braunen, rauhen Rost überzogen, der beinahe die halbe Schale einnimmt und eine graue Reinette darstellt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen; die geräumigen Kammern enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber etwas im Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich sehr schön, wird groß und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke lanzettförmige Afterblätter. Eine Reinette vom allerersten Rang.

Nr. 277. Der gelbe Apfel von Sinope. Saru Sinap. II. R.

D. II. B. N. A. S. 92.

Diese Frucht ist eine Asiatische, und Saru Sinap heißt auf türkisch: gelber Apfel von Sinap, einer bekannten Handelsstadt am schwarzen Meere, von wo aus, so wie aus den kaiserlich russischen Gärten in Taurien große Sendungen von diesem Apfel nach Petersburg gehen.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, wohlgeformter Winterapfel, von einem angenehmen Geschmack. Seine Form ist plattrund, fast käseförmig, und gewöhnlich 3 Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der schöne, lang und scharf gespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung, welche mit vielen Falten oder Rippen besetzt ist, wovon man aber beinahe gar nichts über dem Bauche der Frucht bemerkt, sondern diese ist schön, rund und eben. Der starke, fleischigaussehende, oft 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen, geräumigen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, und wird in der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb, wobei ganz

Digitized by Google

freihängende Früchte mit einem ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe belegt sind. Die Punkte sind sehr unbedeutend, sehr weitläufig und auf der Sonnenseite oft roth eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, fein, weich, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, große, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, bis auf das Kernhaus herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst nicht stark, und treibt viele Nebenzweige. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 278. Diel's Reinette. La Reinette Diel. I. R.

D. I. B. R. A. S. 78. D. O. C. Nr. 19.

Der Herr Professor van Mons in Brüssel erzog unter vielen andern vortrefflichen neuen Kernobstsorten auch diese schöne Reinette in seiner großen Baumschule la fidelité, und gab ihr den Namen des Hrn. GR. Diel, welcher sich soviel Verdienst um die Obstkunde erworben hat. Eine ungemein schöne, wie in Wachs geformte, nur mittelmäßig große, einfarbige, vortreffliche Winter-Tafelfrucht. Ihre Form ist plattrund und wölbt sich von der Mitte aus, sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel zu, gleich abnehmend; ihre gewöhnliche Größe ist 2½, seltener 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer schönen, weiten, geräumigen, mit einigen ganz feinen Falten umgebenen Einsenkung; an der Frucht selbst bemerkt man keine wahren Erhabenheiten, obgleich solche oft etwas in die Breite verschoben ist. Der kurze, holzige Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer schönen, tiefen, etwas rostfarbigen, öfters durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist ein gelbliches Strohweiß, welches aber bald hohes Citronengelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite; dagegen sind viele, schöne, carmoisinrothe Punkte oder Fleckchen zu sehen. Die eigentlichen Punkte sind weitläufig und fein, aber auf der Schattenseite stark und bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist sehr weiß, sehr fein, fest, abknackend, voll Saft, von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Der Apfel hat einen angenehmen Geruch und welkt etwas im Winter. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, breite, eiförmige, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur feine Afterspitzen. Sollte in keinem Privatgarten fehlen.

Digitized by Google

Nr. 279. Geiger's Prinzessin Auguste. I. R.

D. V. B. R. A. S. 65. D. O. C. Nr. 47.

Der Herr Garteninspector Geiger in dem Großherzogl. Garten zu Bissungen bei Darmstadt erzog diese Frucht aus Kernen, und gab ihr den Namen einer Prinzessin des Großherzogl. Hauses.

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, vortreffliche Winterreinette von wachsartigem Ansehen, und eine vorzüglich gute Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie der weißen französischen Reinette etwas ähnlich, und beinahe noch mehr der Montmorency; nur ist sie etwas kugelförmiger, als die angeführten Sorten; manche Früchte nehmen aber auch gern ein hochaussehendes Ansehen an. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der starkblättrige, doch oft fehlende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, oft fast schüsselförmigen, ziemlich ebenen Einsenkung, und auch über die Frucht laufen breite, flache Erhabenheiten hin, welche deren Rundung etwas verschieben. Die Farbe der glatten, wachsartig glänzenden Schale ist vom Baume strohweiß, wird im Winter citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einem leichten Anflug einer sanften Röthe leicht verwaschen ist, welche aber auch häufig fehlt. Die Punkte sind selten, und nur auf der Sonnenseite im Rothen bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, etwas gelblich schillernd, fein, saftvoll, markicht und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der mit der französischen Edelreinette etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter Cylinder.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, soll groß werden und sehr fruchtbar seyn; der Blattstiel hat oft recht große, breite, lanzettförmige Afterblätter. Diese vortreffliche neue Frucht kann nicht genug angepflanzt werden.

Nr. 280. Die kleine, zartschalige Reinette. La Reinette verte bonne. II. R.

D. V. B. R. A. S. 76.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, die er verte bonne deßhalb nannte, weil sie, auch noch grün aussehend, gut zu speisen ist.

Ein schöner, etwas kleiner, sehr guter Winter-Tafelapfel. Seine Form ist plattgedrückt, käseförmig, und in seiner Größe gleicht er einem starken, edlen Winterborsdorfer, oder einem starken englischen Goldpepping; gewöhnlich ist er 2½ Zoll breit und nur 1¾ Zoll hoch. Der schmale, feinblättrige Kelch ist etwas offen oder geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, oft auch recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche größtentheils mit feinen Falten besetzt

Digitized by Google

ist; auch über die Frucht laufen zuweilen etwas flache, rippenartige Erhöhungen. Der dünne holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, nur selten mit etwas feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist am Baum strohgelb, wird aber später hohes Citronengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen aber mehre schöne Carmoisinfleckchen, wie beim englischen Goldpepping; zuweilen hat sie nur einen ganz leichten Anflug von Röthe; auch fehlen in der Regel alle Anflüge von Rost. Die Punkte sind selten deutlich, dabei weitläufig vertheilt, und nur auf der Sonnenseite stark und dunkelbraun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, abknackend, fest, von angenehmem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß und geschlossen; die Kammern sind flach und enthalten viele eiförmige Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel ziemlich tief nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, und welkt erst etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst stark, geht mit seinen Ästen etwas abstehend in die Luft, bildet eine breitgewölbte, schön belaubte Krone, und ist bald und recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat schöne, nicht sehr breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 281. Die französische Quittenreinette. Pomme de Coing. II. R.

D. XXI. Heft, S. 110.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem kraftvollen Geschmack. In ihrer Form ist sie etwas plattrund, öfters auch kugelförmig, nicht selten auch wohl etwas hochaussehend. Der Bauch sitzt in der Mitte, oft mehr nach unten und wölbt sich plattrund um den Stiel, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie gewöhnlich etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 3 Zoll breit und oft fast 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein gespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, meistens mit einigen feinen Rippen besetzten Einsenkung; auch laufen oft eine oder mehre starke, oft fast calvillartige Erhabenheiten über die Frucht hin, welche sie dann etwas in die Breite verschieben. Der Stiel besteht meistens nur aus einem Fleischbutz und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der sehr zarten, glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches Gelb, das aber auf dem Lager ein hohes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind selten, weitläufig vertheilt, fein, hellbraun und fallen nur wenig ins Auge. Häufiger findet man kleine, öfters aber auch bedeutende Anflüge von Rostfiguren, welche sich aus

Digitized by Google

der Stielwölbung über den Apfel verbreiten. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, sehr saftreich, fest, und von einem angenehmen, feinen, erfrischenden, etwas alantartigen Weingeschmack; auch hat die Frucht einen angenehmen Geruch und welkt erst gegen das Frühjahr. Das Kernhaus ist meistens calvillartig offen und groß. Die Kammern sind sehr geräumig, oft etwas unregelmäßig, und enthalten nur sehr wenige hellbraune, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist breit und ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Höhe, belaubt sich schön, scheint aber etwas spät tragbar zu werden. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 282. Crede's Quittenreinette. I. R.

D. XXI. H. S. 105.

Eine etwas kleine, nur selten mittelmäßig große, schöne, ganz einfarbige, köstliche Winterreinette, von einem eigenthümlichen Geschmack. In ihrer Gestalt ist sie ziemlich kugelförmig, einem starken Edelborsdorfer sehr ähnlich, 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, offene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung; auch ist die Frucht ohne bedeutende Erhabenheiten. Der dünne holzige Stiel ist ½ Zoll lang und sitzt in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist strohweiß, später wird dieses ein hohes Citronengelb, oder vielmehr Quittengelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind deutlich, zahlreich, doch weitläufig vertheilt, braun von Farbe, und auf der Sonnenseite wie rothe Sternchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein und saftreich, von einem quittenähnlichen, weinhaften Zuckergeschmack; auch hat der Apfel einen starken, angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist geschlossen und herzförmig. Die Kammern sind flach, enthalten aber viele, schöne, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein schöner, feiner Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Frühling gut.

Der Baum wächst langsam, beinahe wie der Winterborsdorfer, wird nicht groß, ist aber sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat starke lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 283. Mascon's harte, gelbe Glasreinette. II. R.

D. XII. H. S. 122.

Eine Frucht deutschen Ursprungs, welche der Hr. GR. Diel dem um die Pomologie so verdienten Hrn. Baron von Mascon zu Grätz in Steiermark zu Ehren benannte.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig großer, schöner und wohlgebilde-

Digitized by Google

ter Winterapfel für die Tafel, und wegen langer Haltbarkeit vortrefflich für die Wirthschaft. Die Form der Frucht ist gewöhnlich plattrund, nähert sich aber auch etwas der Kugelform, und hat das Eigene, daß öfters, wie bei der herrlichen Tyroler Glanzreinette, die Früchte nach dem Stiel hin stärker abnehmen, als nach dem Kelch; gewöhnlich aber sitzt der Bauch regelmäßig in der Mitte und wölbt sich auf beiden Seiten gleichmäßig abnehmend schön abgerundet zu. Nur im ersteren Falle werden sich daher beide Wölbungen unähnlich. Auf Hochstamm erwachsen, erreicht die Frucht die Größe von 2¾ Zoll in der Breite und 2½ Zoll in der Höhe. Der schmalblättrige, sehr spitze, oft fehlerhafte Kelch bleibt lange grün, liegt rückwärts auf, oder bedeckt nur etwas die Kelchröhre, und sitzt in einer schönen, geräumigen, ansehnlich tiefen, seltener etwas seichten Einsenkung, an deren Rande man an manchen Früchten einige ganz feine Falten bemerkt, die sich calvillartig erheben, aber nicht über die Frucht selber hinlaufen. Bei den mehresten Früchten fehlen diese Erhabenheiten, und der Bauch ist schön rund. Der dicke holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, bald ganz kurz und steht in einer etwas engen, nicht übrig tiefen, öfters flachen Höhle, die gewöhnlich rostfarbig ist. Die Farbe der abgerieben glasartig glänzenden, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, das aber bald ein schönes Citronengelb wird, wobei auf der Sonnenseite bei recht freihängenden Früchten ein kleiner Widerschein von einer sanften Röthe bemerkt wird, die aber oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind regelmäßig, bald zahlreich, bald etwas weitläufig vertheilt, und braun von Farbe, andere Abzeichen findet man nicht. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftreich, fest, abknackend, stärker, als bei dem englischen Goldpepping, und von einem angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, feinen Weingeschmack. Der Apfel hat einen sanften, angenehmen Geruch, welkt nicht, und zeichnet sich durch seine besondere Schwere und Härte des Fleisches besonders aus. Das Kernhaus ist offen, oft etwas calvillartig. Die Kammern sind groß, sehr geräumig, und enthalten viele starke, spitze, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kleiner, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Sommer hindurch bis in den Herbst.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, macht, wie der edle Winterborsdorfer, viel schlankes Holz, und bildet eine breitgewölbte Krone; dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 284. Die weiße portugiesische Reinette. La Reinette blanche de Portugal. II. R.

D. X. H. S. 80.

Eine noch nicht sehr bekannte, aus Frankreich stammende vortreffliche Reinette für den Vorwinter, von einem ausgesucht guten Geschmacke. Unter den bekanntesten Reinetten hat sie mit der französi-

Digitized by Google

schen Edelreinette, oder mit der calvillartigen, selbst mit der von Breda viel Ähnliches, zeichnet sich aber vor allen diesen durch die tiefe Kelcheinsenkung aus. Ihre wahre Form ist hochaussehend, fast walzenförmig. Der flache Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich fast gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, ab; öfters nimmt die Frucht nach dem Kelch etwas mehr ab, erhält aber dadurch niemals ein zugespitztes Ansehen. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit, und auf der höchsten Seite nur ½ Zoll niedriger, denn fast immer ist eine Seite höher, als die andere. Der ziemlich schmalgespitzte, dürre Kelch ist häufig fehlerhaft, aber offen, und sitzt in einer sehr weiten, ausgeschweiften, charakteristisch tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren breitem Rande sich flache Erhabenheiten bilden, welche den Bauch der Frucht oft in seiner Rundung verschieben. Der holzige kurze Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, häufig von einem Fleischwulst beengten Höhle, die nur wenig rostfarbig ist. Die Farbe der dünnen, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches mit der Zeitigung hellgelb wird, häufig aber einen grünlichen Schimmer beibehält, oder wirklich gelbgrünlich bleibt. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einer angenehmen Röthe nur leicht verwaschen, welches oft die gelbe Grundfarbe nur goldartiger macht. Die Punkte sind charakteristisch, im Roth sind sie nicht häufig, aber etwas stark; hingegen auf der Schattenseite, so wie um die Stielwölbung herum, bestehen sie aus sehr starken, rauh anzufühlenden, hellbräunlichen Rostflecken oder Sternchen, wodurch die Frucht sehr kennbar wird. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, markicht, doch ziemlich fest dabei, saftvoll und von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen und sitzt in der Mitte. Die Kammern sind etwas enge und enthalten nur wenig vollkommene Kerne, die eiförmig und braun sind. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer, ziemlich herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den Winter hindurch wohlschmeckend, und welkt, kühl aufbewahrt, nur wenig.

Der Baum wächst schön, belaubt sich etwas licht, setzt viel Fruchtholz an, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat lange lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 285. Der neue, große, englische Nonpareille. Large Nonpareil-Apple. The new Nonpareil. H. R.

D. XXI. H. S. 115. D. O. C. Nr. 20.

Der Hr. GR. Diel erhielt diese Sorte von dem Kunstgärtner, Hrn. Sennholz auf Wilhelmshöhe; sie soll auf Befehl des verstorbenen Königs von England von da nach Herrenhausen gesendet worden seyn.

Ein gewöhnlich nur mittelmäßig großer, auf Zwerg ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel. Seine Form ist

Digitized by Google

plattrund, nur selten hat er ein kugelförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich um den Stiel platt zuwölbt, so daß er flach aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er allmählig und stärker ab, wodurch meistens beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige, ziemlich starke Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, in der selten etwas Rippenartiges zu bemerken; auch laufen alsdann keine wahren Erhabenheiten über die Frucht hin, so daß ihre Form meistens schön und regelmäßig ist. Der kurze, meistens fleischige Stiel steht in einer ausgeschweiften, tiefen Höhle, die selten rostfarbig ist. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, oft grasgrün, welches auf dem Lager ein helles Citronengelb wird; freihängende Früchte bekommen einen leichten, erdartig-röthlichen Anflug, der bei voller Reife die gelbe Grundfarbe öfters nur goldartig macht, wobei aber häufig mehre starke, dunkelcarmoisinrothe Fleckchen sichtbar sind. Die Punkte sind ziemlich weitläufig vertheilt, fein und bräunlich, um die Kelchwölbung und öfters auf der Sonnenseite zeigen sich häufig leichte Anflüge eines bräunlichen Rostes. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem recht kraftvollen, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und ansehnlich groß; die Kammern sind breit, geräumig und enthalten viele, starke, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, etwas herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend recht lebhaft, wird ansehnlich groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich gut und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat unter allen Apfelsorten die stärksten, lanzettförmig gestalteten Afterblätter.

Nr. 286. Die unvergleichliche Reinette. La Reinette nonpareille. I. R.

T. O. S. XXII. B. S. 146. Taf. 13.

Auch von diesem wahren englischen Nonpareille behauptet man, daß solcher auf Befehl des verstorbenen Königs nach Herrenhausen gekommen sey; Sickler erhielt denselben von dem Hrn. Geheimenregierungs-Secretär von Bovers. Der Hr. GR. Diel hält diesen Nonpareille mit der grünen Reinette für eine Sorte, indem nur die Jahreswitterung oder der Stand des Baumes den Unterschied in der Farbe der Frucht hervorbringe, so wie solche auch großen Einfluß auf die Vollkommenheit und Größe der Früchte habe.

Die Frucht ist von mittler Größe, die Form plattrund, ihre größte Breite hat sie unterhalb der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Stiel platt zuwölbt; nach dem Kelch nimmt sie mehr ab, rundet sich etwas hoch zu, und nimmt die Gestalt eines noch geschlossenen Champignons an. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und 1¾

Digitized by Google

bis 2 Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, trichterförmigen Einsenkung, welche meistentheils von den Ausschnitten desselben bedeckt ist. Der dünne, holzige Stiel ist zuweilen 1¼ Zoll lang, häufig aber auch nur ein bloßer Fleischbutz, und steht in einer geräumigen, nicht sonderlich tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen, etwas rauh anzufühlenden Schale ist grünlichgelb; besonnte Früchte verlieren die grüne Farbe und werden gelber, beschattete aber bleiben grün. Die Punkte sind sehr häufig, nicht ganz rund, mehr länglich und in die Quere stehend, und grau von Farbe; auch findet man hier und da ein rundes Baumfleck an der Schale. Das Fleisch ist grünlichgelb, zart, doch fest, hinreichend saftig, von einem hochfeinen, süßen, anziehenden Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, und läuft nach dem Kelch hin stark gekrümmt, mit einer kurzen, stumpfen Spitze aus. Die Kammern sind enge und geschlossen, und enthalten schöne, stumpf zugespitzte, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht tief herab.

Die Frucht zeitigt im December, ist im März und April am besten, und hält sich recht gut bis zum August.

Der Baum wächst zwar gut, wird aber nicht stark; er treibt sehr schlanke, etwas hängende Äste, weßhalb er keine schöne Krone bildet; übrigens ist er frühzeitig tragbar, und paßt gut zu Pyramiden oder an's Spalier.

Nr. 287. Die weiße englische Winterreinette. La Reinette blanche d'Angleterre. II. R.

D. XXI. H. S. 80.

Eine oft wirklich große, schöne, einfarbige, sowohl zum rohen Genuß, als zu jedem andern Gebrauch schätzbare Reinette. Ihr Ansehen ist kugelförmig, und in ihrer Vollkommenheit ist sie 3 bis 3¼ Zoll breit und größtentheils ½ Zoll weniger hoch. Der starke, gewöhnlich lang und scharfgespitzte Kelch ist bald geschlossen, bald offen, und sitzt in einer charakteristisch tiefen, schüsselförmigen, aber nur wenig ausgeschweiften Einsenkung, welche mit mehren flachen Erhabenheiten besetzt ist, die sich etwas kantartig über die Frucht hinziehen und häufig deren Rundung verschieben. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit braunem Rost bekleidet ist. Die Farbe der feinen Schale ist ein blasses gelbliches Hellgrün, später wird dieses nach und nach ein schönes Citronengelb, behält aber stets einen grünlichen Schimmer; die Sonnenseite ist ohne Röthe, zuweilen aber finden sich auf derselben Carmoisinfleckchen, wie beim Goldpepping. Punkte sind selten, weitläufig vertheilt und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, mit grünlichen Adern durchzogen, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinigten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist oft etwas offen, jedoch meistens geschlossen und nicht groß. Die Kammern sind enge, enthalten auch wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und dauert bis zum Frühjahr.

Digitized by Google

Der Baum wächst stark, bildet eine breite Krone, und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterspitzen.

Nr. 288. Der Walliser Limonenpepping. Welsh Lemon Pippin. II. R.

D. VIII. H. S. 109. D. O. C. Nr. 10.

Ebenfalls ein englischer, wahrscheinlich aus der Grafschaft Wales herstammender, fester, mittelmäßig großer Winterapfel. Seine Form ist hochaussehend, fast etwas walzenförmig; seine schöne Goldfarbe, so wie sein festes Fleisch und die besondere Schwere der Frucht geben ihr nicht allein ein schönes Ansehen, sondern setzen sie auch trotz der ziemlichen Größe unter die Peppings. In Größe und Form kommt dieser Apfel der langen, rothgestreiften, grünen Reinette am nächsten; eine vollkommene Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und eben so hoch. Der oft stark gespitzte Kelch ist ziemlich offen, bleibt am untern Theil hellgrün und sitzt in einer geräumigen, tiefen, auf ihrem Rande mit mehr oder weniger rippenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die häufig, jedoch sanft über die Frucht hinlaufen und deren Rundung ungleich machen. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer engen, bald weniger, bald mehr tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein blasses Strohgelb, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes, hohes Goldgelb wird, wie beim Goldpepping; stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe, welcher die gelbe Farbe nur erhebt, und worin einzelne kleine Carmoisinflecken zu sehen sind. Die eigentlichen Punkte sind sehr fein, weitläufig, zerstreut und braun, dagegen ist die Schale noch mit hellgelberen starken Tupfen übersäet. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, fest, saftreich, angenehm riechend und von einem erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack, dem Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind groß, flach und enthalten nicht viele, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist breit, aber fast ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, hält sich bis in das Frühjahr, welkt nicht, wird aber dann stippicht; in ungünstigen Sommern wird das Fleisch überhaupt pelzig und unschmackhaft.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, geht gut in die Luft, trägt aber seine Äste etwas stark abstehend, und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 289. Spencer's Pepping. Pippin Spencer. II. R.

D. XI. H. S. 88.

Ein schöner, einfarbiger, aus England stammender Tafelapfel, von der Größe eines edlen Winterborsdorfers, der auch schätzbar für die Küche ist. Die wahre Gestalt dieser Frucht ist ziemlich kugelförmig, auf Hochstamm wird sie 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der ziemlich starke, lange grünbleibende Kelch steht in die Höhe, ist halb geschlossen,

Digitized by Google

und sitzt in einer sehr geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man deutlich einige Falten bemerkt, welche oft etwas kantartig über die Frucht hinlaufen und deren Rundung etwas verderben. Der sehr kurze Stiel, meistens nur ein Fleischbutz, ist weißwollicht, und steht in einer kleinen, engen, glatten, häufig durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der sehr glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches erst spät im Winter helles Citronengelb wird; freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von einer erdartigen Röthe belegt, welche die gelbe Farbe meistens nur goldartig färbt, bei den allermehrsten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind nicht häufig, sehr fein und bräunlich; um die Kelchwölbung zeigt sich fast immer ein starker, grauer Rostanflug, der etwas rauh anzufühlen ist, und sich auch oft in zersprengter Manier über die Frucht hin erstreckt. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, fest, sehr saftvoll, fein, und von einem recht angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas gewürzhaften Geschmack, fast wie beim edlen Winterborsdorfer. Das Kernhaus ist groß, läuft in die Breite und ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele starke, lange, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum geht schön in die Luft, macht feine Äste, belaubt sich schön, und ist bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 290. Die doppelte Reinette von Breda. La Reinette double rouge de Breda. II. R.

Stammt wahrscheinlich aus Holland; ich erhielt die Pfropfreiser durch die Güte des Herrn Geheimen Finanzrath von Flotow aus Dresden.

Eine ziemlich große, ungemein schöne, meistens einfarbige, vortreffliche Tafelfrucht, welche in ihrer Gestalt sehr dem grauen Kurzstiel ähnelt. Die Form ist mehr platt, als hochaussehend; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Stiel zu, um welchen er sich breit zuwölbt, nach dem Kelch hingegen nimmt er stärker ab und bildet eine ziemlich große Kelchfläche. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der starkblättrige, lange grünbleibende Kelch ist offen und sitzt in einer sehr weit geschweiften, nicht allzutiefen Einsenkung, aus welcher sich 7 bis 8 calvillartige Rippen erheben, die sich mehr oder weniger breit und erhaben über die Frucht hinziehen und ihr ein calvillartiges Ansehen geben. Charakteristisch ist der starke, zimmtbraune Rost, mit welchem die ganze Kelcheinsenkung bedeckt ist, welcher daselbst oft wie aufgesprungen erscheint und sich schön sternförmig über die Kelchwölbung verbreitet. Der kurze und dicke

Digitized by Google

Stiel steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich ebenfalls ein sehr feiner Rost strahlenförmig verbreitet, der aber viel heller von Farbe, als derjenige ist, welcher die Kelcheinsenkung bedeckt. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig sehr schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einem leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe belegt, in welchem die zahlreichen und starken Punkte daselbst wie rothe Flecken, oder fast streifenartig erscheinen. Die Punkte sind zahlreich und gleichmäßig vertheilt, sie sind auf der Sonnenseite stark, roth oder braun, nach der Schattenseite zu werden sie feiner und verlieren sich einzeln; dagegen findet man daselbst noch viele weißliche Tupfen in der Schale, in welchem ein grauer Mittelpunkt steht. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, fest, abknackend, markicht, nicht überflüssig saftig, und von einem angenehmen, nur wenig mit Säure erhobenen Zuckergeschmack, doch ohne eigentliches Gewürz. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, mit einer grünen Ader umgeben. Die Kammern sind enge und enthalten fast in einer jeden einen vollkommenen, kurz zugespitzten, hellbraunen Kern und einen unvollkommenen oder unzeitigen; die Kelchröhre fehlt gänzlich.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Die Vegetation des aufgesetzten Pfropfreises ist lebhaft, und die frühe Tragbarkeit desselben, indem es schon im dritten Jahre Früchte lieferte, zeugt von der Fruchtbarkeit des Baumes.

Nr. 291. Scott's gelbe Winterreinette. Scott's Apple. II. R. D. VI. B. N. A. S. 80. D. O. C. Nr. 23.

Wahrscheinlich ist diese englische Frucht dem berühmten Schriftsteller Walter Scott gewidmet worden.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, einfarbige Winter-Tafelfrucht. Die Frucht hat viel Ähnliches von der vortrefflichen Reinette von Breda. In ihrer Form ist sie ziemlich plattrund, oft mit einer Neigung zur Kugelform. Der Bauch, welcher in der Mitte sitzt, wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen, scharf gespitzt, alsdann aber geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin feine, rippenartige Erhabenheiten laufen. Der gewöhnlich kurze, holzige Stiel ist bald nur ein Fleischbutz, bald aber auch ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten, oft etwas rostartig anzufühlenden Schale ist ein helles Strohgelb, das im Winter citronengelb wird, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite; dagegen findet man öfters einige Carmoisinfleckchen, wie bei dem englischen Goldpepping. Die zahlreichen

Digitized by Google

Punkte sind hellbraun und fallen deutlich in die Augen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, fest, abknackend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der dem der französischen Edelreinette sehr ähnelt. Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die Kammern sind enge und enthalten viele schöne, längliche Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, den Winter hindurch.

Der Baum wächst zwar anfangs lebhaft, scheint aber nicht groß zu werden; er macht viel feines Holz, bildet eine kugelförmige Krone, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 292. Der Köstliche von Kew. Kew's Admirable. I. R.

(D. II. B. R. A. S. 83.

Dieser vortreffliche Apfel stammt aus England, und ist wahrscheinlich in dem berühmten Garten zu Kew, bei London, aus dem Kern eines englischen Goldpeppings erzogen und benamt worden. Man könnte ihn den doppelten Goldpepping nennen, den er aber an Güte, und besonders dadurch übertrifft, daß er nicht welkt.

Ein nur mittelmäßig großer, ungemein schöner, ganz einfarbiger, köstlicher Winter-Tafeläpfel von einem herrlichen Geschmack. Die Frucht hat die Form und Größe eines recht vollkommenen edlen Winterborsdorfers, ist auch an Farbe und Größe Hughes Goldpepping sehr ähnlich, nur plattrunder, zuweilen neigt er sich auch zur Kugelform hin. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleichabnehmend nach dem Kelch und Stiel; eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur stark 2 Zoll hoch. Der lang und stark gespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer weiten, flachen, mit 5 perlenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die gleichsam einen Stern um den Kelch bilden und dieser Frucht als Erkennungszeichen dienen. Der holzige Stiel ist bald kurz, oft aber auch 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, bald glatten und grünen, bald mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum strohgelb, wird aber bald ein schönes hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist ohne Röthe; auch bemerkt man keine Carminfleckchen, wie beim Goldpepping, auf derselben, dagegen zeigen sich öfters schwarz eingefaßte Rostflecken. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, meistens nur auf der Sonnenseite bemerkbar, sie sind fein und hellbraun. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, fest, voll Saft und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping sehr ähnlich. Das Kernhaus ist sehr klein, geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenig dickeiförmige Kerne; die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit vielen Ästen schön in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 293. Der weiße Kentische Pepping. The white Kentish Pippin. II. R.

D. II. B. R. A. S. 88.

Ein schöner, mittelmäßig großer, englischer Winter-Tafelapfel von recht gutem Geschmack, und für die Küche vortrefflich. Die Frucht ist kugelförmig, zuweilen etwas plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt deutlich nach dem Kelch etwas mehr ab, als nach dem Stiel, woselbst er sich plattrund abwölbt, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und stark 2½ Zoll hoch. Der stark und langgespitzte Kelch ist ziemlich offen, und sitzt in einer weiten, oft wenig tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; über den Bauch laufen mehre, oft rippenartige Erhabenheiten hin. Der holzige, grüne, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die lange grün bleibt. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün, welches in der Zeitigung schönes Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine wahre Röthe, nur wird sie öfters goldartig gelb. Die Punkte sind zahlreich, besonders auf der Schattenseite, sie sind sehr fein, braun und bleiben lange grün. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, recht saftig, markicht und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist etwas offen und groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele, spitze Kerne, oft deren 3 in einer Kammer. Die Kelchröhre ist ein breiter, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 294. Der Hildesheimer gelbe Winterpepping. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 77.

Der Herr Superintendent Cludius in Hildesheim erzog diesen, so wie mehre andere gute Sorten aus Kernen; der Hr. GR. Diel gab ihm den Namen seines Geburtsorts.

Ein etwas kleiner, schöner, wohlgeformter Winterapfel von angenehmem Geschmack, dessen Anbau wegen der frühzeitigen und außerordentlichen Tragbarkeit des Baumes wahrhaft schätzbar ist. Seine Form ist plattrund, seltener kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich plattrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er etwas stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine schöne Frucht ist 2¾ Zoll breit und nur 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, öfters ziemlich tiefen, mit feinen Falten

Digitized by Google

und Rippchen umgebenen Einsenkung, die aber nur flach oder unbedeutend über den Bauch hinlaufen, oft aber doch dessen Rundung etwas verschieben. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, glatten, oft durch einen Fleischwulst vermgten Höhle, von welchem der Stiel häufig, wie bei der rothgestreiften, langen, grünen Reinette, auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das erst spät im Winter nach und nach sich in ein schönes Citronengelb verwandelt, wobei man auf der Sonnenseite zuweilen einen leichten Anflug von Röthe bemerkt; auch zeigen sich daselbst mitunter schwarzbraune Rostflecken. Die Punkte sind auf der Sonnenseite zahlreich, fein und braun, auf der Schattenseite hingegen seltener und einzeln. Das Fleisch ist mattweiß, locker, markicht, sehr saftvoll, fein und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind weit, und enthalten viele, starke, elförmige Kerne; die Kelchröhre geht spitz bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, geht schön belaubt gut in die Luft, trägt bald und häufig büschelweise seine Früchte. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 295. Der Orange- oder Oranienpepping. Pippin d'Orange. I. R.

Allg. T. G. M. Jahr 1805. S. 26. Taf. 2. D. O. C. Nr. 6.

Dieser wirklich köstliche Tafelapfel stammt aus der vormals so berühmten Baumschule der Carthause zu Paris, und ist noch zu wenig bekannt, obgleich er verdient, allen andern Peppings vorgezogen zu werden. Die Frucht ist in ihrer Form stumpfwalzenförmig, etwas in die Breite verschoben, nach beiden Enden sich fast gleichmäßig zuwölbend. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der langblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer schönen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, wovon mehre deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen, und diese häufig in ihre Form verschieben; gewöhnlich ist sie auf einer Seite höher, als auf der andern. Der kurze, dicke Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen, grünen oder mit Rost gefütterten Höhle, der sich schön sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung aber ein sehr schönes Orangegelb, welches auf der Schattenseite etwas lichter erscheint. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten nur leicht streifenartig geröthet, oder nur goldartiger, als die eigentliche Grundfarbe; bei beschatteten Früchten aber fehlt diese Röthe, und die Schale ist rein einfarbig. Die Punkte sind zahlreich, deutlich, auf der Sonnenseite gelblich, auf der Schattenseite hingegen braun, auch findet man feine Rostanflüge und Warzen, wie beim Borsdorfer, an manchen Früchten. Das Fleisch ist gelblich, fest, später mürbe,

Digitized by Google

vollsaftig und von einem delicaten, süßweinsäuerlichen, stark gewürzhaften Zuckergeschmack, welcher den des vortrefflichen Goldpeppings noch übertrifft. Das Kernhaus ist klein, in die Breite gezogen, enthält 5 Kammern, in welchen sich 6 länglichplatte, hellbraune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie alsdann welkt.

Der Baum wächst langsam, wird nicht sehr groß, treibt lange und schwanke Zweige, belaubt sich gut, und trägt, so bald er ausgewachsen, reichlich. Verdient die häufigste Anpflanzung, vorzüglich in Pyramidenform erzogen.

Nr. 296. Downton's Pepping. Downton Pippin. I. R.

D. V. B. R. A. S. 67. D. O. C. Nr. 35.

Dieser schöne Pepping wurde von dem Präsidenten der Londoner Ackerbaugesellschaft Th. And. Knight, durch die künstliche Befruchtung des Blüthenstaubes des englischen Goldpeppings mit dem vorherbeschriebenen, vortrefflichen Oranienpepping zu Downton, dessen Wohnsitz, aus dem Kern erzogen, und soll einen ganz vorzüglichen Wein geben.

Ein zwar etwas kleiner, aber vorzüglich guter Winter-Tafelapfel, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut. In seiner Form, Farbe und Größe hat er viel Ähnliches mit dem englischen Goldpepping. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich flachrund, gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel abwölbt. In seiner gewöhnlichen Größe auf Hochstamm erzogen ist er 2 bis 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der langgespitzte Kelch ist weit offen, liegt sternförmig auf der flachen Wölbung obenauf, seltener etwas eingesenkt, aber häufig durch feine Rippchen erhoben, welche selbst über die Wölbung hervortreten. Der dünne, holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer nicht tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Citronengelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite; auch sieht man nur selten Carminflecken auf derselben, häufiger aber kleine Rostanflüge. Die Punkte sind sehr zahlreich, fallen stark ins Auge, sind gleichmäßig vertheilt, stark und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist sehr fein, fest, gelblichweiß, saftvoll, abknackend und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, wie der Goldpepping. Das Kernhaus ist geschlossen, groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber alsdann wie der Goldpepping.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Zweige, belaubt sich stark und dicht, geht schön in die Luft, und trägt selbst in ungünstigen Jahren frühzeitig und reichlich. Der Blattstiel hat starke, lanzett-

Digitized by Google

förmige Afterblätter. Der Baum scheint gesünder; als der des Goldpeppings zu seyn, verdient daher häufige Anpflanzung.

Nr. 297. Die königliche Reinette. La Reinette royale. I. R.

D. I. H. S. 125. Chr. H. Wb. S. 90.

Diese vortreffliche Reinette ist sehr nahe mit der französischen Edelreinette verwandt, und dieser an innerer Güte fast gleich; nur welkt sie etwas mehr, als jene.

Eine schöne, meistens etwas unregelmäßige Frucht, welche sich schon dadurch von der Edelreinette unterscheidet. In ihrer Form ist sie immer etwas platt aussehend, und in ihrer Breite etwas länglich verschoben, wodurch die Durchmesser der Früchte verschieden werden. In ihrer größten Breite mißt sie oft 3 bis 3¼ Zoll, bei kleineren Früchten aber manchmal ½ Zoll weniger. In der Höhe hält sie, wenn die Frucht etwas von ihrer platten Form abweicht, 2½ bis 2¾ Zoll. Der sehr offene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit 5 Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehre sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze Stiel ragt nicht über die Stielwölbung hervor, und steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, mehrentheils rostfarbigen Höhle. Die fein rauh anzufühlende Schale ist gleich anfänglich gelblichgrün, und wird später hellgelb. Auf der Sonnenseite findet man nie einige Röthe, sondern die Schale wird nur daselbst ein schönes Goldgelb, welches sich manchmal in breiten Streifen zeigt. Die Punkte sind stark, sehr häufig, meistens sternförmig oder eckig geformt, sie unterscheidet sich hauptsächlich von der Edelreinette durch ihre häufigen, gelbbraunen, netzförmigen Rostanflüge, welche sich rauh, fast wie bei der grauen Reinette, anfühlen lassen, und welche an jeder besonnten Frucht mehr oder weniger angetroffen werden. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas lockerer, als bei der Edelreinette, vollsaftig und von dem angenehmsten, zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben, wie bei jener. Das Kernhaus ist schön und geräumig; die Kerne sind groß, vollkommen und häufig darin enthalten.

Die Frucht zeitigt im December, ist im Januar und Februar am besten, hält sich zwar bis in den Sommer, welkt aber alsdann und wird unschmackhafter.

Der Baum wächst sehr stark und freudig, die Zweige gehen in abstehenden Winkeln in die Höhe, und sind sehr schön belaubt. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblättchen.

Nr. 298. Die Reinette von Sorgvliet. La Reinette de Sorgvliet. II. R.

D. II. H. S. 75. Chr. H. Wb. S. 95.

Eine noch wenig bekannte holländische Tafelfrucht von ziemlicher Größe. Ihre Form ist platt und fein gerippt, die Wölbung um den Stiel ist von der um den Kelch wenig verschieden, dabei sind die großen Früchte fast alle etwas länglich in die Breite verschoben, so daß die

Digitized by Google

Durchmesser um ½ Zoll verschieden sind. Regelmäßig runde Früchte sind gewöhnlich etwas höher aussehend, und die kleineren werden fast kugelförmig, und ähneln alsdann sehr der Edelreinette. Die großen, länglich verschobenen Äpfel sind 3½ bis 3¾ Zoll breit, der kleine Durchmesser aber nur 3 Zoll, und sind 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der gewöhnlich starke Kelch ist bald offen, bald geschlossen, bleibt ziemlich lange grün, und sitzt in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, wovon sich gewöhnlich 5 Stück am oberen Rande beulenartig sanft erheben, und zwar flach, doch sichtbar bis zur Stielwölbung hin laufen. Zuweilen erheben sich eine oder zwei Rippen stärker, als die übrigen, wodurch die Frucht länglich-breit wird. Der kurze, fleischige Stiel steht der Stielwölbung gleich, in einer bald etwas engen, bald ziemlich geräumigen und tiefen Höhle, die entweder schön grün, oder rostfarbig ist. Die sehr feine, abgerieben glasartig glänzende Schale ist vom Baum gelblich hellgrün, wird auf dem Lager ein schönes, blasses Gelb, wodurch aber immer etwas von der hellgrünen Farbe durchscheint. Auf der Sonnenseite bemerkt man selten einen leichten Anflug von einer lichtbräunlichen Röthe, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Dagegen sieht man häufiger auf der Sonnenseite mehre carmoisinrothe Fleckchen oder braune Punkte, die mit Roth eingefaßt sind. Die ganze Schale ist übrigens schön regelmäßig fein punctirt, um die Stielwölbung sind die Punkte weitläufiger und stärker, um den Kelch aber feiner und häufiger. In der vollen Zeitigung bekommt die Schale zuweilen linsengroße, eingesenkte Faulflecken, die aber nicht in das Fleisch eindringen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, körnig, abknackend, erst fest, nachher weich, sehr voll Saft und von einem sehr angenehmen, dem weißen Wintercalville etwas ähnlichen, aber nicht so gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist nur wenig geschlossen und steht ganz in der Mitte; die Kammern sind sehr geräumig, fast rund, doch etwas breiter, als hoch, und enthalten nur wenige, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, ist schon im November eßbar, aber alsdann im Kauen rauschend abknackend. Sie darf vor Ende Octobers nicht abgenommen werden, wenn sie nicht welken soll.

Der Baum wird ansehnlich groß, wächst gesund, belaubt sich schön, doch nicht dicht, obgleich sein Laub sehr groß ist. Seine Zweige trägt er stark abstehend, setzt sein Fruchtholz in Fruchtspießen an, und wird frühzeitig und alljährlich fruchtbar.

Nr. 299. Die grüne Reinette. La Reinette verte. I. R.

D. V. H. S. 95. Chr. H. Wb. S. 88. T. O. G. III. B. S. 177. Taf. 10. D. O. C. Nr. 46.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, sehr haltbare Winter-Tafelfrucht, und zu jedem öconomischen Gebrauche gleich gut. In ihrer

Digitized by Google

schönen, regelmäßigen, plattrunden Form hat sie viel Ähnliches von einer mittelmäßig großen Edelreinette; sie ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte Kelch ist bald etwas offen, bald geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, wovon aber selten etwas Erhabenes über die Frucht hin bemerkt wird. Der Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, welcher sich strahlenförmig über die untere Wölbung, oft ziemlich am Bauch herauf, verbreitet, und ein charakteristisches Kennzeichen der Frucht ausmacht. Die Farbe der feinen, glatten, schön glänzenden Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches erst spät mit der vollen Zeitigung gelblich wird. Freihängende Früchte haben zuweilen einen röthlichen Schimmer auf der Sonnenseite, nie aber ein wahres Roth. Punkte sind häufig, ziemlich stark, und grau von Farbe, auch ähnliche Fleckchen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, nicht sehr fest, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, und hat in seiner vollkommenen Güte etwas Ähnliches von dem Goldpepping. Das Kernhaus hat eine kleine, hohle Achse, es sitzt stark nach dem Stiel zu, und läuft breit herzförmig nach dem Kelch hin. Die hohle Achse läuft spitz nach dem Kelch. Die Kammern sind platt und enge, und enthalten nur wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in den Sommer, und welkt, kühl aufbewahrt, nur wenig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; die Äste stehen etwas stark ab, und bilden eine dichte, flachgewölbte Krone, welche bald reichliche Erndten liefert. Der Blattstiel hat kleine, schmale Afterblättchen. Verlangt durchaus einen trockenen, warmen Boden, sonst wird die Frucht säuerlich, wie dieses oft in nassen Jahren der Fall ist.

Nr. 300. König Jacobs-Reinette. I. R.

D. V. B. N. A. S. 72.

Die vortreffliche Reinette von Breda ist nach Diel nunmehr bestimmt Knoop's Nelguin, und wird in der Gegend um Wesel und an andern Orten mehr auch König Jacob genannt. Der hier beschriebene Apfel aber soll der wahre seyn, und ist wesentlich von der Reinette von Breda verschieden.

Eine nur mittelmäßig große, oft fast etwas kleine, schöne, einfarbige, durch ihren bis ins Frühjahr haltbaren Wohlgeschmack recht schätzbare Tafelfrucht, und zu jedem andern Gebrauch gleich gut. Von Ansehen ist sie kugelförmig, und hat beinahe die Form und Größe des köstlichen Hughes-Goldpepping; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der schöne straußförmig in die Höhe stehende Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer weiten, geräumigen, ansehnlichen, meistens ebenen Einsenkung; auch laufen

Digitized by Google

über die Frucht in der Regel keine wahren, bemerklichen Erhabenheiten hin. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und sitzt in einer weiten, tiefen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohweiß, und wird in der Zeitigung hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, zuweilen aber feine Anflüge von Rost. Die Punkte sind sehr zerstreut, oft kaum bemerkbar, und gelblichbraun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, markicht und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft etwas offen; die Kammern sind geräumig, lang, und enthalten viele vollkommene, starke, eiförmig spitze Kerne. Die Kelchröhre geht als eine schmale Röhre bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich, gut aufbewahrt, wohlschmeckend bis in den Sommer, hat einen feinen, angenehmen Geruch, und welkt nicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter. Auch diese gute Frucht verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 301. Die Reinette von Clareval. Reinette de Clareval. I. R.

D. XII. H. S. 111. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner, haltbarer Tafelapfel, ist wahrscheinlich eine Abart von der französischen Edelreinette. Die Form der Frucht ist plattrund, nimmt aber öfters auch ein kugelförmiges Ansehen an. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich fast gleichmäßig abnehmend nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen nur wenig verschieden sind. In ihrer regelmäßigen, etwas kugelförmigen Gestalt ist sie 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich große, scharfgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, aus der sich deutlich mehre flache Rippen erheben, die sich sanft, selten calvillartig über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche fein rostfarbig ist. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß oder Hellgrün, welches in der Zeitigung ein schönes, hohes Citronengelb wird. Stark besonnte Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von verwaschener Röthe, die aber bei den mehresten gänzlich fehlt. Die Punkte sind zahlreich, ziemlich stark, selten rund und von hellbrauner Farbe. Das Fleisch ist sehr fein, weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fest, doch ziemlich markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß und etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, spitzer Kegel.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, welkt aber ein wenig gegen das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich stark, und bildet eine sehr schöne, hohe Krone, trägt auch bald und ungemein reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 302. Die Reinette von Windsor. Die ungeheuer große Reinette. La Reinette de Windsor. La Reinette monstreuse. II. R.

Chr. H. Wb. S. 97. Liegel. S. 58.

Eine sehr große und schöne, aus England stammende, vorzüglich gute Wintereinette, welche noch wenig bekannt ist. Die Frucht ist mehr länglich, als rund; der Kelch und der Stiel sitzen sehr eingesenkt. Die Farbe der Frucht am Baume ist weißlichgrün, schön punctirt, wird in der Zeitigung gelb, und bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken an der Schale. Das Fleisch ist fest und köstlich, der Saft erhaben von Geschmack, und die Frucht hält sich, bis es wieder reife Äpfel giebt.

Der Baum wird groß und stark, die Sommertriebe sind röthlichbraun, sehr wenig punctirt, die Augen stark, plattaufliegend mit platten Augenträgern.

Nach dem Herrn Apotheker Liegel in Braunau ist es eine große, hochgebaute, ungleich gestaltete und mit herablaufenden Erhabenheiten versehene Frucht. Ihre Farbe ist grüngelb, und hat nur zuweilen etwas Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind auf der Sonnenseite roth; auch findet man noch öfters graue Flecken, Streifen und Warzen an der Schale. Das Fleisch ist weißlich, und von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Juni.

Der Baum wird sehr stark, ist tragbar, und verdient, vom Landmanne häufig angepflanzt zu werden.

Einige Äpfel, welche mir ein Franzbaum 1832 lieferte, trafen mit der Beschreibung des Herrn Apotheker Liegel im Allgemeinen ziemlich überein. Die Form der Frucht war aber eher etwas gedrückt, als hochaussehend, mit starken, regelmäßigen Rippen umgeben, offenem, in einer tiefen Einsenkung stehendem Kelch, und kurzem, in einer tiefen Höhle befindlichem Stiel. Die Farbe war vom Baum grünlichgelb, wurde aber gegen das Frühjahr dunkel citronengelb, ohne Röthe; dagegen war die ganze Frucht mit starken Punkten und zimmtfarbigem Rost in zersprengter Manier überzogen, welcher stellenweise zusammenfloß, und fast einen netzförmigen Überzug bildete. Das Fleisch war unter der Schale grünlichgelb, nach dem Kernhause zu gelblichweiß und von einem erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack; eine Frucht vom ersten Rang.

Digitized by Google

Nr. 303. Die grüne Atlasreinette. La Reinette satinée. II. R.

D. VI. H. S. 111.

Diese Reinette stammt aus dem herrschaftlichen Garten zu Dillenburg, ist wahrscheinlich aus Holland dahin gekommen, und darf nicht mit der Lothringer grünen, noch mit der wahren grünen Reinette verwechselt werden, mit welchen sie wenig Ähnlichkeit hat.

Eine mittelmäßig große, schöne, wegen langer Haltbarkeit sehr geschätzte Tafelfrucht, welche zu jedem ökonomischen Gebrauche gut ist, und dadurch noch schätzbarer wird, daß der Baum frühzeitig und außerordentlich reichlich trägt. Ihre Gestalt ist kugelförmig und fast calvillartig gerippt. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt nach dem Stiel und dem Kelch zu fast gleichförmig ab, so daß beide Wölbungen wenig verschieden sind, und nur die nach dem Kelch etwas kleiner ausfällt. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch; häufig ist eine Seite etwas höher, als die andere. Der offene, unbedeutende Kelch bleibt grün, und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen Einsenkung, die gewöhnlich mit 5 feinen, schönen Rippen umgeben ist, die auch sanft über die Frucht hinlaufen, wovon sich aber oft einige calvillartig erheben. Der dünne, 1¼ bis 1½ Zoll lange Stiel steht in einer etwas engen, tiefen Einsenkung, die öfters etwas in die Breite verschoben und mit Rost bekleidet ist. Die Farbe der dünnen Schale ist ein schönes, abgerieben stark glänzendes Grasgrün, welches im Winter gelblichgrün, und später hellgelb wird, wobei aber besonders um die Stielhöhle immer noch etwas Grünes zurückbleibt. Röthe bemerkt man niemals an dieser Frucht, so daß sie eine der einfarbigsten Reinetten ist. Die Punkte sind nicht häufig, regelmäßig vertheilt, fein, hellgrau, und schillern etwas ins Grüne; andere Abzeichen von Rost sind selten. Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, saftreich und von einem feinen, etwas einschneidenden, hochweinsäuerlichen Geschmack, dabei hat der Apfel einen starken, angenehmen Geruch, und welkt erst überzeitig gegen das Frühjahr. Das Kernhaus ist stark offen; die Kammern sind groß, weit, enthalten aber wenige, und meistens taube Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, und hält sich, kühl aufbewahrt, fast ein ganzes Jahr.

Der Baum wächst ungemein stark, ist gesund, und belaubt sich sehr schön. Seine Äste trägt er etwas stark abstehend, sie setzen aber schon im vierten Jahr Fruchtaugen an; alsdann trägt er jährlich und reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Der Baum giebt die schönsten Spaliere, und verdient, auch als Hochstamm häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 304. Die glatte, gelbe Reinette. La Reinette jaune. I. R.

Chr. H. Wb. S. 85. T. O. G. X. B. S. 144. Taf. 9.

Diese vorzüglich gute und haltbare Tafelfrucht ist von plattrunder

Digitized by Google

Form und geringer Größe, 1¾ Zoll breit und eben so hoch. Der spitzblättrige Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; jedoch auf der Frucht selber bemerkt man keine Erhabenheiten. Der kurze, dünne, holzige Stiel sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, rostigen Höhle, um deren Wölbung eine graue Lederfarbe, wie bisweilen am Borsdorfer angetroffen wird, sich verbreitet. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist vom Baume ein grünliches Gelb, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb, wobei die Sonnenseite matt geröthet ist. Die Punkte sind fein und zahlreich, im Gelben grau, im Roth rothbraun, etwas größer, und erscheinen mehr als kurze Striche. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, saftig und von einem angenehmen, stärkenden, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, unten breit, und läuft abnehmend spitz nach dem Kelch zu. Die Kernkammern sind hoch und geräumig, und enthalten kleine, geradeaus zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als eine dünne Röhre bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber, gut aufbewahrt, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Äste sind kurz, und bilden eine nicht stark belaubte, ziemlich durchsichtige Krone.

Nr. 305. Der süße Nanzhäuser. II. R.

D. I. B. S. 68. Stammt aus dem hessischen Dorf Nanzhausen.

Eine nur mittelmäßig große, recht schöne, süßschmeckende, vorzüglich wegen ihrer langen Haltbarkeit schätzbare, einfarbige Reinette. Die Form ist plattrund, erhebt sich aber oft nur etwas zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich gleichmäßig abgerundet nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch ist feinblättrig, geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand man mehre feine Rippen sieht, welche in deutlichen Erhabenheiten über den Bauch der Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der sehr kurze, dicke, fleischige Stiel steht in einer geräumigen, tiefen, glatten und trichterförmigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß, welches auf dem Lager nach und nach hohes Citronengelb wird; freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, die aber bei den mehrsten Früchten fehlt. Die Punkte sind undeutlich, sehr weitläufig vertheilt, braun und fein; auch findet man an manchen Früchten um die Kelchwölbung einen leichten Anflug von Rost. Das Fleisch ist fein, weiß, ins Gelbliche schillernd, saftig, fest, doch markicht und von einem sehr angenehmen, stark zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ge-

Digitized by Google

schlossen und ansehnlich groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, oft fast 2 Jahre.

Der Baum wird zwar groß, wächst aber nur langsam; er belaubt sich schön, wird sehr fruchtbar, und bildet eine halbkugelförmige Krone. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 306. Die große englische Reinette. Reinette grosse d'Angleterre. II. R.

D. I. H. S. 106. Chr. H. Bd. S. 84. Allg. T. G. Magazin 1810. S. 301. Taf. 31. D. O. C. Nr. 1.

Eine sehr große, wahrhaft lachend schöne Frucht, die den Übergang von den Calvillen zu den Reinetten ausmachen könnte. In seiner regelmäßigen Form ist der Apfel stets etwas hochaussehend, da er gegen den Kelch zu etwas zugespitzt hinläuft, hingegen an der Stielwölbung viel breiter ist. In seiner schönsten Größe ist er 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der geschlossene, lange Kelch steht in einer ziemlich engen, doch nicht tiefen Einsenkung, welche mit Rippen umgeben ist, die fein, aber sichtbar über den Apfel hinlaufen, jedoch ohne dessen Form weder um den Kelch, noch an der Frucht selber zu entstellen. Der dünne, grüne Stiel ist meistens 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mehrentheils geräumigen, bald glatten, bald mit rostartigen Flammen umgebenen Höhle. Die glatte, zarte Schale ist anfangs helles Grüngelb, mit hier und da bemerkbaren, grünlichen Streifen. Auf dem Lager wird die Schale ein schönes, blasses Strohgelb, und nur auf der Sonnenseite etwas dunkler. Nur bei stark besonnten Früchten sieht man einen schmutzig röthlichen Anflug, oder eine feine, etwas bräunliche Röthe, die vom Stiel gegen den Kelch sich hinzieht, weil die Früchte wegen des dünnen, langen Stiels seitwärts oder unter sich hängen. Selten findet man Äpfel, welche mit einem dünnen, hellgrauen, figurenähnlichen oder netzförmigen Rost besetzt sind. Charakteristisch sind die wenigen bräunlichen und feinen Punkte an diesem Apfel; auch findet man eine Menge schöne, dunkelgrüne, oft äußerst feine Punkte, die auf dem Lager und in der Reife nicht verschwinden, sondern sichtbar bleiben. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas locker, voll Saft und von einem angenehmen, erquickenden, weinsäuerlichen Geschmack, doch ohne Gewürz. Das Kernhaus ist sehr groß, offen, calvillartig hochlaufend, es stößt dicht auf den Stiel. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten große, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, ist aber schon im December zu genießen, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, ehe sie unschmackhaft wird.

Der Baum wächst außerordentlich stark, freudig, und wird sehr groß. Er breitet seine Äste zu einer breitgewölbten, stark und schön be-

Digitized by Google

laubten Krone aus, setzt frühzeitig Fruchtholz an, und trägt bald und alljährlich. Der Blattstiel hat keine bemerkbaren Afterblättchen, und wird im Herbst roth.

Die in Christ's Handwörterbuch S. 84. vorkommende große englische Reinette ist nicht die wahre, sondern der gelbe Wintercarthäuser, Diel's II. Heft, S. 31. Hier in Thüringen ist er unter dem Namen der Carthäuserreinette häufig verbreitet. Meine Zweifel in Hinsicht der Existenz einer Carthäuserreinette, welche ich nirgends beschrieben fand, lösete der Herr Doctor Diel, indem er in den davon übersendeten Früchten den gelben Wintercarthäuser erkannte.

Nr. 307. Wellington's Reinette. Wellington's Apple. H. R. D. VI. B. R. A. S. 55. D. O. C. Nr. 15.

Ein Pachter Dumelow in Leicestershire erzog diesen schönen Apfel, von welchem er auch Dumelow's Wildling genannt wird; ein gewisser Richard Williams aber verbreitete ihn unter dem Namen Wellington's Apple, womit die Londoner Gartenbaugesellschaft nicht zufrieden war, indem die Frucht schon einen Namen hatte.

Ein ansehnlich großer, recht schöner, haltbarer, wohlgebildeter Winterapfel, von einem feinen, erquickenden Geschmacke. In seiner wahren Gestalt nähert er sich mehr der Kugel-, als der platten Form. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich flachrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist etwas geschlossen, öfters auch offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, gewöhnlich mit Falten oder feinen Rippchen besetzten Einsenkung; aber über die Frucht selbst sieht man keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der starke Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, aus welcher sich der Rost sternförmig verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum weißgelb oder strohfarbig, wird im Winter citronengelb, dabei haben recht besonnte Früchte einen leichten Anflug von Röthe, der aber bei beschatteten gänzlich fehlt; doch findet man außerdem noch nicht selten schwarzbraune Rostflecken an den Früchten. Die Punkte sind fein, etwas weitläufig vertheilt, braun, und vor der Reife der Frucht mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, abknackend, fein, recht saftreich und von einem kraftvollen, fein weinsäuerlichen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft etwas calvillartig offen. Die Kammern sind weit, und enthalten viele starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar, und hält sich den ganzen Winter hindurch, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen gut in die Luft und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

Digitized by Google

Nr. 308. Die Reinette von Aizerna. Renet van Aizerna. Renet van Aizema. II. R.

Chr. H. Wb. S. 79.

Ein mittelmäßig großer, guter Apfel von goldgelber Farbe und wahrscheinlich holländischen Ursprungs. Seine Form ist fast rund, und ähnelt einem großen Winterborsdorfer. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer sehr flachen, mit einigen kleinen Falten versehenen Einsenkung. Der kurze und dicke Stiel steht ebenfalls in einer flachen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite mit röthlichbraunen Punkten und Strichen, wie der Goldpepping, gefleckt. Das Fleisch ist gelblich, zart, aber fest, dabei saftig und von einem angenehmen, aber wenig parfümirten Geschmack, wie der der Reinette de la Normandie.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich lange.

Der Baum macht einen schönen Wuchs, wird groß, und ist sehr fruchtbar.

Nr. 309, Der Herzog von York. Duke of York. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 60.

Stammt von dem Hrn. Professor van Mons, aber ohne Angabe ihrer eigentlichen Herstammung.

Eine mittelmäßige, oft wirklich große, sehr schöne Winter-Tafelfrucht, und zu jedem Gebrauche gleich gut. Oft hat sie von der weißen französischen Reinette etwas Ähnliches; an Größe und Form neigt sie sich aber doch mehr zur Kugelform. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch. Der schmal und langgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer ausgezeichnet geräumigen, oft sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in welcher bald feine, bald wahre calvillartige Rippen befindlich sind, von denen auch mehre deutlich und oft wirklich calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der holzige, bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, recht tiefen, trichterförmigen Höhle, die mehrentheils glatt ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume strohweiß, wird im Winter citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer sanften Röthe bemerkt, die aber oft nur goldartig ist, und in welcher zuweilen einige feine Carmoisinstreifchen oder Fleckchen erscheinen. Die Punkte sind sehr zerstreut, auf der Schattenseite oft gar nicht zu bemerken, auf der Sonnenseite hingegen, wie schon bemerkt, mit Roth eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, öfters auch etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele starke, dickeiförmige, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar, hält sich bis in den Sommer, welkt nicht, und hat auch keinen Geruch.

Digitized by Google

Der Baum wächst mit vielem feinen Holz nicht stark, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze Afterspitzen. Ein guter Apfel für den Landmann.

Nr. 310. Die Berliner-Reinette. II. R.

T. O. G. XX. B. S. 165. Taf. 1½.

Eine sehr schön geformte, haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, das Ideal einer schönen Apfelform. Der Kelch ist offen, und sitzt in einer breiten, flachen, mit 8 Rippen sternförmig umgebenen Einsenkung; auch ist die Form des Apfels schön kugelförmig, nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel fast gleichmäßig zugewölbt, 3 Zoll breit und 2⅝ Zoll hoch. Der ziemlich starke Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen Höhle, und ragt nur um einige Linien breit aus selbiger hervor. Die Grundfarbe der dünnen, glänzenden Schale ist ein gelbliches Grün, welches aber auf dem Lager ein schönes, hohes Gelb wird; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug einer carmoisinartigen Röthe belegt. Die ganze Schale ist mit vielen grauen, stark aufgetragenen Punkten besetzt, wovon dieselbe rauh anzufühlen ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, mürbe, sehr saftig und von erhabenem, gewürzhaftem Geschmack. Das Kernhaus ist klein, länglich, und läuft nach beiden Enden gleichspitz zu. Die 5 Kammern sind geräumig, und enthalten bis 15 vollkommene, große, stumpfspitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar, und hält sich, ohne zu welken, in ihrer vollen Güte bis in den Mai und noch länger.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Äste bilden eine stark belaubte, runde Krone, und er ist fast alle Jahre außerordentlich fruchtbar. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 311. Die Prachtreinette. La Reinette pompeuse. I. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 214. Nachtrag S. 16. Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht.

Eine wahre Prachtfrucht von dem vortrefflichsten Geschmack, die wegen ihrer Größe, langen Dauer und der Fruchtbarkeit des Baumes die allgemeinste Verbreitung verdient. Die Frucht ist recht groß, plattrund, die eine Hälfte gewöhnlich höher, als die andere. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit 5 beuligen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich in breiten Erhabenheiten über die Frucht bis zur Stielhöhle hinziehen. Die Stielhöhle ist mit einem grauen Rost ausgefüttert. Die Farbe der Schale ist vom Baum hellgrün, und wird erst auf dem Lager goldgelb; die Sonnenseite ist ohne Röthe, und wird bei freihängenden Früchten nur goldartiger. Die Punkte sind sehr häufig, grau, mit einem weißlichen Kreis umschlossen, an der Stielwölbung sind sie stark, werden aber von der Mitte der Frucht gegen den Kelch hin abnehmend feiner; auch findet man an vielen Früchten braune, warzenähnliche Flecken.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im März, und hält sich, bis es wieder Früchte giebt.

Der Baum wird groß und ist außerordentlich tragbar. Bedarf demnach keiner weitern Empfehlung.

Herr GR. Diel hält die Reinette pompeuse in Christ's vollständiger Pomologie für die Lothringer grüne Reinette, welche oft so groß, wie die große englische Reinette wird. D. XXI. H. S. 82.

Nr. 312. Christ's edle Nordreinette. Reinette du Nord de Christ. II. R.

Chr. H. Wb. S. 92. Stammt aus England, ist noch wenig bekannt.

Eine ziemlich große, etwas hochgebaute Frucht, von Farbe grasgrün. Das Fleisch ist außerordentlich zart.

Die Frucht zeitigt im März und hält sich über ein Jahr.

Der Baum treibt schöne Äste, starke Sommertriebe, ist dauerhaft, und nicht in der Blüthe empfindlich, weßhalb er jährlich reichliche Früchte liefert.

Nr. 313. Die Reinette von Luneville. La Reinette de Luneville. II. R.

D. V. H. S. 102. Chr. H. Wb. S. 91. T. O. G. X. B. S. 86. Taf. 5.

Die 2 Jahr dauernde Reinette.

Diese wegen ihrer langen Haltbarkeit (indem sie sich 2½ Jahr vollkommen gut aufbewahren läßt) berühmte Reinette erhielt Sickler unter dem Namen Dodonne; da sie aber aus Luneville in Lothringen herstammt, so gab ihr der Hr. GR. Diel den obigen Namen. Der Herr Bergrath und Doctor Buchholz in Weimar machte zuerst jene schätzbare Eigenschaft des Apfels bekannt, indem er Früchte, welche 2½ Jahr lang aufbewahrt waren, noch eben so vortrefflich fand, als wären sie nur ¼ Jahr alt gewesen.

Eine kleine, in ihrer vollkommenen Reife recht schöne, wegen ihrer sehr langen Dauer und inneren Güte äußerst schätzbare Winterfrucht. Die Form und Größe ist die eines vollkommenen Edelborsdorfers. Der Bauch sitzt stark unten nach der Stielwölbung, um den sich die Frucht flach und plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt sie sanft ab, und endigt mit einer viel kleineren Fläche, als die um den Stiel. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit, die mehrsten sind aber nur 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, schön gespitzte Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald ansehnlich tiefen, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht häufig einige flache Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne Stiel steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle, der sich strahlenartig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist vom Baum ein weißliches Grün, welches erst spät mit der Zeitigung ein schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist auf

Digitized by Google

einer kleinen Stelle mit einem etwas trüben, leichten, kugellackartigen Roth dünn verwaschen, welches, wenn sich die Frucht gelb färbt, schönes Hellroth wird. Überall ist die Schale mit feinen und starken, fleckenähnlichen, bräunlichen Punkten besetzt, wobei charakteristisch in der weißlichgrünen Grundfarbe dunkelgrüne Streifchen sichtbar sind, gleichsam als wenn das weißgrünliche Oberhäutchen aufgesprungen wäre. Das Fleisch ist anfänglich, so wie die ganze Frucht, sehr hart, voller Saft, dabei fein, aber in der vollen Zeitigung, welche erst spät im Sommer erfolgt, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Der Apfel riecht in der Reife angenehm, und welkt erst spät nur wenig. Das Kernhaus ist geschlossen, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind klein und enge zusammengepreßt, und enthalten viele kleine, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ganz spitz bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Sommer, und hält sich, kühl aufbewahrt, über 2 Jahre, darf aber vor November nicht gepflückt werden, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, scheint ansehnlich groß zu werden; die Äste gehen stark abstehend schön in die Luft, belauben sich schön und dicht, setzen frühzeitig, aber unregelmäßig, vieles Fruchtholz an, und liefern reichliche Früchte, welche büschelweise an den Fruchtknoten hängen. Der Blattstiel hat nur selten einige ganz kleine Afterblättchen. Der Baum hat noch die Eigenschaft, daß er unter allen andern Apfelbäumen das Laub am längsten behält.

Zweite Ordnung.

Rothe Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung.

Haben alle Eigenschaften der einfarbigen Reinetten, aber eine eine, nicht mit Rost vermischte rothe Farbe auf der Sonnenseite.

Nr. 314. Die gestreifte Sommerparmäne. Drue Summer-Pearmain. II. R.

D. VI. H. S. 129. Stammt aus England.

Ein ungemein schöner, ansehnlich großer, regelmäßig gebauter, äußerst wohlriechender Septemberapfel, eben so vortrefflich zum rohen Genuß, wie für die Küche schätzbar. Ihrer Form nach ist die Frucht hochgebaut und nach dem Kelch breit abgestumpft zugespitzt. Der Bauch sitzt fast ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Stiel hin, um den sich die Frucht schön plattrund zuwölbt, so daß der Apfel ziemlich breit

Digitized by Google

aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie sanft ab, gewinnt dadurch ein etwas längliches Ansehen, und bildet oben eine Fläche, die nur den Oberrand der weiten Kelchwölbung ausmacht. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch auf der höchsten Stelle gemessen, denn häufig ist eine Seite höher, als die andere. Der lang und scharf gespitzte Kelch steht in die Höhe, ist offen, bleibt grün, und sitzt in einer sehr tiefen, geräumigen, schüsselförmigen Einsenkung, welche ganz eben ist; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich ganz rund. Der ziemlich starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem grauen Rost gefüttert ist. Die Farbe der feinen Schale ist gelblichgrün, später wird dieses schönes Citronengelb, wobei aber immer noch ein grünlicher Schimmer zurückbleibt, dabei ist die Frucht besonders um die Stielwölbung rundherum mit einem trüben Roth wie angespritzt oder punctirt, in welchem man mehr oder weniger kurze Streifen bemerkt. Bei manchen Früchten sind diese Streifen nur wie verloschen angedeutet, bei beschatteten Früchten aber sieht man nur wenig von dem Roth, und dieses scheint alsdann nur ein leichter Anflug zu seyn. Die Punkte sind sehr zahlreich, etwas erhaben rauh anzufühlen, auf der Sonnenseite bräunlich, mit Roth eingefaßt, auf der Schattenseite hellgrau und etwas grünlich. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite gelblich, sehr locker, weich und markicht, saftvoll, im Kauen sich auflösend, und von einem rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und fleischigt; die Kammern sind nur wenig geräumig, und enthalten kleine, hellbraune, häufig taube Kerne. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich aber nicht über 14 Tage, worauf sie mehlig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht feine Äste, belaubt sich durch die kleinen Blätter etwas licht, ist aber ungemein fruchtbar und gegen keine Witterung empfindlich. Der Blattstiel hat kleine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 315. Der rothe englische Carolin. Red Caroline. II. R.

D. XXI. H. S. 141. Chr. H. Bd. S. 33, ist nicht derselbe.

Eine etwas kleine, süßsäuerliche Sommerreinette. Die Form der Frucht ist plattrund und stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund zu, so daß er breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er meistens stark ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist fast 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch bleibt grün, ist fest geschlossen und sitzt in einer bald seichten, bald ansehnlich tiefen, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht hin feine, fast rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle herab. Der auffallend lange Stiel ist dünn, 1 bis 1½ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen,

Digitized by Google

trichterförmigen Höhle, welche mit Rost bekleidet ist, der sich zerstreut über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, dünnen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches später ein schönes Hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen, blutartigen Roth leicht verwaschen, und scheint oft nur aus rothen Fleckchen zusammengesetzt zu seyn. Bei beschatteten Früchten ist hingegen die Röthe kaum bemerklich. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, oft undeutlich und weißgelb; dagegen findet man an jeder Frucht, besonders um Kelch und Stiel, feine Anflüge von zimmtfarbigem Rost. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, nicht saftreich, und von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, zuweilen offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis fast auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im September, oft früher, und hält sich 6 Wochen, wonach sie aber den Saft verliert.

Der Baum wächst lebhaft und schön in die Luft, belaubt sich recht gut und trägt reichlich. Der starke Blattstiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Nr. 316. Der Sommer- oder Herbstborsdorfer. II. R.

D. U. H. S. 87. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. XV. B. S. 28. Taf. 3.

Dieser, dem edlen Winterborsdorfer in Allem sehr ähnliche Apfel zeichnet sich nur durch frühere Reife vor jenem aus, und wird gegen Weihnachten von dem Winterborsdorfer ersetzt, welchem er auch in Form und Größe vollkommen gleich kommt. Seine eigentliche Form ist plattrund, doch giebt es auch manche, die mehr kugelförmig nach dem Kelch etwas spitz zugewölbt sind; seine gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer engen, flachen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung; über die Frucht selbst bemerkt man keine wahren Erhabenheiten. Der dünne, ½ Zoll hervorragende Stiel steht in einer eben nicht tiefen, etwas rostigen Höhle, welche öfters durch einen Fleischwulst verengt wird. Die Farbe der glatten Schale ist anfangs ein grünliches Gelb, welches aber bald ein schönes Orangegelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen sanften Roth mehr oder weniger belegt, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt, wogegen diese mit röthlichen Carminfleckchen häufig besetzt ist; auch findet man zuweilen eine Warze an der Frucht. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, nicht überflüssig saftig, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß und breit gedehnt; die Kammern sind enge und geschlossen, und enthalten kleine, rundliche, kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich gut bis Weihnachten, wo sie aber passirt.

Der Baum wird nicht so stark, wie der des Winterborsdorfers; seine Krone ist stark mit Ästen besetzt und bildet eine durchsichtige, platt-

Digitized by Google

runde Kugel, trägt aber früher, als sein vortrefflicher Geschlechtsbruder. Zu Zwerg auf Johannisstamm veredelt, giebt er schöne Pyramiden, welche bald und recht fruchtbar werden.

Nr. 317. Der marmorirte Sommerpepping. II. R.

D. II. H. S. 89. Chr. H. Wb. S. 70.

Ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber wahrhaft vortrefflicher Tafelapfel. Er hat die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, läuft aber von der Mitte aus dem Kelch zu mehr abnehmend, und ist 2½ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Der Kelch ist ausgezeichnet, nämlich weit offen, hat eine beträchtlich tiefgehende Kelchröhre, und steht in einer schönen, ziemlich tiefen, mit vielen Falten, oft 10 perlförmigen Rippen besetzten Einsenkung, wovon aber nur wenige kantartig über die Frucht laufen. Der ziemlich starke, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, etwas tiefen und engen Höhle, die ziemlich breit mit einem feinen Rost umgeben ist. Die Farbe der sehr glatten, feinen, glänzenden Schale ist ein schmutziges Grün, mit Gelb und Roth vermischt, so daß es wie marmorirt erscheint. Das Roth wird auf der Sonnenseite sichtbarer, und dabei bemerkt man noch mehre unansehnliche, blutartige Streifen vorzüglich nach dem Stiel zu, welche aber gleichsam unter der feinen Schale versteckt zu seyn scheinen. Die Punkte sind nicht häufig, aber deutlich, fein und grünlichweiß. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, voll Saft, locker, sehr markicht, und von einem zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhabenen Geschmack, dem Borsdorfer sehr ähnlich. Das Kernhaus ist sehr geräumig, jedoch geschlossen; die Kammern enthalten oft 10 Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf die Mitte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im halben September bis Anfangs Octobers, und hält sich 6 bis 8 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, die Zweige gehen gut in die Luft, belauben sich schön und sind äußerst tragbar. Der Blattstiel hat nur selten etwas von Afterblättchen. Zu Zwerg muß man ihn auf Wildling veredeln, und sobald der Baum seine Form hat, nur mäßig beschneiden, indem derselbe durch den kurzen Schnitt nur Holz, aber keine Fruchtruthen hervorbringt.

Nr. 318. Die englische Birnreinette. Pear-Renet. II. R.

D. III. H. S. 152. Chr. H. Wb. S. 79.

Stammt aus der Klefecker'schen Baumschule zu Hamburg.

Ein nur mittelmäßig großer, oft etwas kleiner, vortrefflicher Herbst-Tafelapfel von der Größe eines starken Borsdorfers. Die Form der Frucht scheint nicht höher, als breit, sie läuft von der Mitte gegen den Kelch ziemlich zugespitzt aus und wölbt sich dagegen um die Stielwölbung breit und platt zu. Die Frucht ist selten 3 Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer nicht tiefen, aber

Digitized by Google

geräumigen Einsenkung, aus der sich oft platte, breite Erhabenheiten über die Frucht hin verbreiten, wodurch diese oft in ihrer Rundung entstellt wird. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, geräumigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist vom Baum ein etwas düsteres, schön glänzendes Grün, das später stellenweise gelblich wird. Die Sonnenseite und oft die Hälfte der Frucht ist nur wenig mit trüben carminrothen Streifen kurz abgesetzt gezeichnet, zwischen welchen noch fein getuscht ist, so daß die ganze Sonnenseite nur schwach gefärbt aussieht. Die Punkte sind im Rothen selten, dagegen auf der Schattenseite ziemlich häufig und schwarzbräunlich. Das Fleisch ist grünlichgelb, fein, saftvoll, sehr markicht, weich, und hat wohl wegen dieser Eigenschaften der Frucht den Namen Birnreinette zugezogen; sie hat einen erhabenen, feinweinsäuerlichen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig und enthält viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich zwar einige Monate, ist aber im Anfang ihrer Zeitigung, wo sie auch angenehm riecht, am köstlichsten.

Der Baum wächst langsam, seine vielen Zweige stehen sehr stark ab und hängen sich etwas, wodurch der Baum nicht schön belaubt aussieht; er verlangt einen sehr guten Boden und warmen Stand, und geräth als Zwergbaum am besten.

Nr. 319. Der Superintendenten-Apfel. De Opperkerkvoogd-Appel. II. R.

D. V. H. S. 239.

Ein prachtvoller, großer, köstlicher, holländischer Winter-Tafelapfel, und zum Gebrauch in der Wirthschaft einer der vorzüglichsten. Der Hr. GR. Diel beschreibt solchen als Plattapfel zur VII. Classe 2. Ordnung gehörig; genauere Untersuchungen aber bestimmten ihn, diesen guten Apfel unter die rothen Reinetten zu zählen, mit welchen er alle Kennzeichen gemein hat. Seine Form ist fast hochausehend, die wenigsten Früchte sind schön kugelförmig; eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3¼ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der ziemlich starke, aber kurze Kelch ist halb offen, bleibt meistens lange grün, und sitzt in einer geräumigen, schönen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten oder ansehnlichen Rippen umgebenen Einsenkung. Über die Frucht selbst sieht man mehr oder weniger sanfte, oft auch deutliche rippenartige Erhabenheiten sich hinziehen, die oft die Rundung derselben verderben. Der Stiel ist kurz, oft nur ein Fleischbutz, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, oft aber auch flachen, oft durch einen Fleischwulst verengten Höhle, welche schön grün, zuweilen aber auch mit einem rauhen Rost gefüttert ist, der sich häufig rauh über die Stielwölbung hinaus stellenweise verbreitet. Die Farbe der feinen Schale ist anfangs weißlich, wird aber mit der Zeitigung das schönste Citronengelb; die Sonnenseite ist von der Stielwölbung aufwärts und

Digitized by Google

um die ganze Stielwölbung herum, bis fast an den Kelch, mit einem angenehmen, feuerartigen Roth leicht und dünn verwaschen, welches kaum die Hälfte der Frucht einnimmt, und oft nur in einem leisen Anflug besteht. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe gänzlich, und dann erscheint die Sonnenseite etwas goldartiger. Die Punkte sind zwar häufig, aber undeutlich, fein und im Roth gelblich, dagegen findet man viele bräunliche Rostflecken und Figuren an den Früchten. Das Fleisch ist schön gelblich, voll Saft, sehr fein, fest, doch markicht, und von einem erhabenen, sehr gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der nur von wenig Reinetten übertroffen wird. Der Apfel hat einen ungemein starken, fast quittenähnlichen Geruch, so daß nur wenig Früchte ein ganzes Zimmer parfümiren. Das Kernhaus ist geschlossen, zuweilen etwas offen; die Kammern sind groß, geräumig, und enthalten nur wenige, nicht vollkommene, aber sehr langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr schön, auch belaubt er sich wegen seiner vorzüglich großen Blätter sehr dicht und prachtvoll, wird frühzeitig und recht fruchtbar; verlangt aber einen guten, wohlgebauten Boden. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung, paßt sehr gut ans Spalier, verlangt aber einen Raum von 20 bis 24 Fuß, welchen er vollkommen einnimmt; darf aber nicht zuviel und zu kurz geschnitten werden.

Nr. 320. Ritters Ananasapfel. II. R.

D. syst. Verz. S. 62. Nr. 586.

Ein mehr kleiner, als mittelmäßig großer Herbst-Tafelapfel, 2½ bis 2¾ Zoll breit, und meistens auch eben so hoch. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, aus welcher sich oft rippenartige Erhöhungen erheben, die sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist oft über 1 Zoll lang, und steht in einer engen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb; die Sonnenseite ist schwachroth angelaufen, oder mehr getuscht, in welchem sich kleine bleiche Streifen zeigen. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, aber nur in der gelben Farbe sichtbar. Das Fleisch ist fein, saftig, ziemlich fest, und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich bis in den Winter.

Nr. 321. Ribston's Pepping. Ribston's Pippin. II. R.

D. XI. H. S. 93.

Ein mittelmäßig großer, schöner, vortrefflicher, englischer Winter-Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmack. Ein Liebling der Engländer, welcher aus den Kernen einer aus Frankreich stammenden Frucht in England erzogen worden seyn soll. Seine Form ist mehr plattrund als kugel-

Digitized by Google

förmig, und seine gewöhnliche Größe ist nur 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der starke, langgespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, welche kaum einige Spuren von Falten hat; auch ist die Frucht ziemlich rund und eben, wie der Goldpepping. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baume ein gelbliches Hellgrün, welches später ganz gelb wird, aber nur auf der Schattenseite rein zu sehen ist, indem mehr als ⅔ der Schale mit feinen, trübrothen Streifen vom Kelche bis zum Stiel besetzt sind, welche sich um die ganze Stielwölbung herumziehen und selbst auf der Schattenseite einzeln zu sehen sind. Zwischen den Streifen ist die Sonnenseite noch roth getuscht, beschattete Früchte hingegen sind auf der Schattenseite ganz rein. Wahre Punkte sieht man eigentlich nicht, dagegen rostartige Flecken, welche die Schale etwas düster zu machen scheinen. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, fest, äußerst saftvoll und von einem sehr angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack, der herrlichen Muscatenreinette sehr ähnlich, wovon dieser Pepping wohl eine Kernfrucht seyn könnte. Das Kernhaus ist groß, fast etwas calvillartig und ziemlich offen. Die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nur meistens taube Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, schmeckt am besten, wenn die Schale noch etwas grünlich ist, und hält sich, ohne zu welken, bis in den Winter.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, seine Äste trägt er etwas abwärts stehend, und bildet daher eine etwas breite Krone; ist übrigens sehr tragbar. Der Blattstiel hat bald pfriemen-, bald lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 322. Die gestreifte Reinette. Reinette rayée. H. R.

Chr. H. Wb. S. 86. T. O. G. XII. B. S. 201.

Eine sehr schöne, gute und wegen ihrer Dauer sehr schätzbare Reinette. Ihre Form ist länglich, stumpfkegelförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiel zu, nach welchem sie sich platt zurundet, nach dem Kelch nimmt sie etwas mehr ab und rundet sich etwas hoch zu. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2 Zoll und 8 Linien breit, scheint aber doch höher, als breit zu seyn. Der aufrechtstehende spitze Kelch sitzt in einer sehr geringen, mit feinen Fältchen umgebenen Einsenkung fast obenauf und ist fast ganz von den Kelchausschnitten bedeckt. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer weiten, flachen Höhle. Die Grundfarbe ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite schön geröthet, und mit vielen breiten und schmalen, kurzen und langen, dunkelrothen Streifen besetzt, welche dem Apfel ein sehr schönes Ansehen geben. Oft fließen diese Streifen auf der Sonnenseite zusammen, hingegen nach der Schattenseite zu sticht

Digitized by Google

die Grundfarbe wie hellgelbe Streifen hindurch. Die Punkte sind zwar häufig, aber fein. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, vollsaftig und von einem angenehmen, süßweinigten, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit und läuft nach dem Kelch gemach abnehmend spitzig zu. Die geräumigen Kammern sind hoch, geschlossen, und enthalten dickrunde, kurzgespitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre läuft bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig stark, und bildet mit zerstreut stehenden, gut belaubten Ästen eine plattgedrückte Krone, ist aber recht tragbar.

Anmerk. Einige Früchte, welche ich zu untersuchen Gelegenheit hatte, schienen der Beschaffenheit ihres Fleisches nach keine Reinetten zu seyn, nach diesem gehört der Apfel unter die Streiflinge.

Nr. 323. Die Muskatenreinette. La Reinette musquée. I. R. D. III. H. S. 169. Chr. H. Wb. S. 91. T. O. B. XI. B. S. 158. Taf. 9. D. O. C. Nr. 7.

Diese wahrhaft köstliche Winter-Tafelfrucht stammt aller Wahrscheinlichkeit nach aus Holland, von woher sie in den fürstlichen Garten zu Weilburg gekommen; da sie noch unter keinem Namen bekannt war, so legte ihr der Herr GR. Diel wegen ihres ganz vorzüglichen muskatenartigen Geschmackes den obigen Namen bei.

Eine mittelmäßig große, für die Tafel vorzüglich köstliche Winterfrucht, welche nicht leicht von einer andern übertroffen wird; sie ist gewiß der Liebling eines jeden Obstkenners und verdient es mit Recht. Dieser Apfel hat den seltenen Vorzug, daß er nicht allein hochstämmig fast alljährlich gut geräth, sondern auch in seiner vollkommenen Güte sich bis in den Sommer erhält, ohne zu welken, oder seinen delicaten Geschmack zu verlieren. Die Form ist gegen den Kelch etwas stumpfspitzig auslaufend, und die Stielwölbung ist breit oder flach; jedoch giebt es auch Früchte, wo die Kelchwölbung von derjenigen um den Stiel nur wenig verschieden ist. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, jedoch sind die mehresten Früchte nur 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der lange, spitzblättrige, geschlossene Kelch, welcher oft lange grün bleibt, steht bald in einer sehr flachen, bald auch in einer sehr schönen Einsenkung, die mit feinen Rippen, öfters auch noch mit 3 bis 5 schönen Fleischwärzchen umgeben ist; selbst über die Frucht sieht man oft deutlich mehre feine Rippen bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist sehr dünn, ½ Zoll lang, öfters aber nur ein Fleischbutz, und steht in einer schönen, trichterförmigen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle, aus welcher sich häufig der Rost sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der feinen, geschmeidigen Schale ist anfangs ein schönes Hellgrün, welches aber in der Reifzeit ein schönes, etwas trübes Citronengelb wird. Die

Digitized by Google

Sonnenseite, so wie ⅔ der Frucht ist mit einem dunkeln Carmoisinroth gestreift, dazwischen punctirt, und auf der Schattenseite erscheint die Grundfarbe rein hindurch oder wie marmorirt. Eigentliche Punkte sieht man nur im Roth, sie sind fein und gelblich; hingegen häufig Rostflecken und Anflüge von Rost, besonders um den Kelch, zuweilen auch Warzen. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, im Kauen etwas rauschend, körnig, voll Saft, und von einem ganz vorzüglich angenehmen, gewürzhaft zuckerartigen Geschmack, der eine Mischung von Muskat und Fenchel zu seyn scheint. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele, oft 10 Kerne. Die Kelchröhre senkt sich weit herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in den Sommer, wo sie aber welkt, wie fast alle Reinettensorten.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Äste etwas flach, und geht nicht gern ohne Schnitt in die Luft, doch bildet er eine schöne, gut belaubte, flache Krone. Durch seine lanzettförmigen, weißwollichten Blätter ist er leicht kenntlich; so wie er sich auch durch seine frühzeitige außerordentliche Tragbarkeit besonders auszeichnet. Der Baum verlangt zu seinem Gedeihen einen guten, fruchtbaren Boden, wodurch derselbe weniger dem Krebs unterworfen ist, und bei einigermaßen geschützter Lage recht gut den härtesten Winter übersteht. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Johannisstamm. Vom allerersten Rang.

Nr. 324. Die englische Königsparmäne. Le royal Pearmain. II. R.

D. XII. H. S. 132. Chr. H. Wb. S. 66.

Eine oft ziemlich große, etwas düster aussehende Winterfrucht, von einem erfrischenden Geschmack, und für die Küche ausgesucht gut. In ihrer Form ist sie nicht selten hochaussehend, und hat viel Ähnliches von der langen, rothgestreiften, grünen Reinette, nur wird sie etwas größer wie diese; in der Regel aber ist sie mehr völlig kugelförmig gestaltet, und beide Wölbungen sind sich fast gleich, oder nur wenig verschieden. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der fein und oft sehr langgespitzte Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verschieben. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit rauhem Rost gefütterten Höhle, der sich auch häufig in Strahlen über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein helles Grün, das erst spät im Winter ein schönes Gelb wird, wodurch hier und da noch etwas Grünes durchschimmert. Die Sonnenseite ist mit wenigen, etwas undeutlichen, röthlichen Streifen besetzt, von denen manche nur schwach angedeutet sind und auf der Schattenseite sich wie verloschen verlieren. Zwischen diesen Streifen ist die Son-

Digitized by Google

nenseite noch leicht punctirt, seltener stark getuscht, und die Grundfarbe scheint hindurch. Die Punkte sind häufig über die ganze Frucht verbreitet, sie sind stark, sternförmig, auf der Sonnenseite öfters nur schwärzliche Fleckchen, fast wie Faulstippen, und bei manchen Früchten mit dunkelrothen Kreischen umgeben, die nicht selten sehr zahlreich sind. Das grünlichgelbe Fleisch ist recht fein, sehr saftreich, fest, doch markicht, und von einem einschneidenden, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack, der langen, rothgestreiften, grünen Reinette ähnlich. Das Kernhaus ist ziemlich groß, offen, oft etwas unregelmäßig; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten aber nicht viele langgespitzte, kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, hält sich den Winter hindurch und welkt nur wenig, steht aber der vorher erwähnten Reinette um Vieles nach und hält sich auch nicht lange.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt schlanke Äste, und bildet eine fast eiförmige Krone, wird aber übrigens bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 325. Multhaupt's Carminreinette. I. R.

D. XII. H. S. 150.

Herr Multhaupt, Weinhändler in Viennenburg im Hildesheimschen, erzog diese gute Reinette aus Samen, und der Herr Superintendent Clubius machte den Hrn. GR. Diel damit bekannt.

Ein zwar etwas kleiner, aber sehr schöner, vortrefflicher Tafelapfel für den Vorwinter. In seiner Form und Größe hat er viel Ähnliches mit einem etwas starken, edlen Winterborsdorfer, nur daß er gewöhnlich etwas platter ist. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er aber etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen merklich verschieden sind; in seiner gewöhnlichen Größe ist er 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der stark und langblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer bald seichten, bald auch ziemlich tiefen, oft nur mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man an der Frucht selber keine deutlichen Erhabenheiten. Der dünne holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, ausgeschweiften, meistens glatten Höhle. Die Grundfarbe der zarten Schale ist vom Baum ein helles Strohweiß, welches später schönes Citronengelb wird, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig rein zu sehen ist, indem der größere Theil der Frucht mit einem starken, blutartigen Carminroth verwaschen ist, in welchem man aber nichts Streifenartiges bemerkt. Selbst über die kleinen Stellen der Schattenseite verbreitet sich diese Röthe wie leicht getuscht. Die Punkte sind bald ziemlich häufig, bald etwas weitläufig vertheilt, sie sind fein und gelblich von Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, saftvoll und von einem erhabenen, süßweinartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlos-

Digitized by Google

sen; die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele breite, starke Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo sie aber stark welkt, sie muß daher noch vor Weihnachten verbraucht werden.

Der Baum wächst nicht stark, trägt seine Äste gut in die Luft, belaubt sich etwas licht und trägt bald und reichlich; er paßt aber besser zu Zwerg auf Wildling veredelt, als zum Hochstamm. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 326. Schwarze's Blutreinette. Gros Schwarz. I. R.

D. I. B. R. A. S. 110.

Stammt wahrscheinlich von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, dunkelrothe, köstliche Winter-Tafelfrucht von vorzüglicher Güte. Ihre Gestalt ist ziemlich kugelförmig und rundet sich von der Mitte des Bauchs fast gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, doch öfters nimmt die Wölbung nach dem Kelch etwas mehr ab, als die nach dem Stiel. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll breit und gut 2½ Zoll hoch. Der starkblättrige, geschlossene Kelch sitzt in einer seichten, öfters mit einigen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin einige breite Erhabenheiten laufen. Der bald sehr kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten, am Baum mit blauem Duft belaufenen Schale ist hellgrün, wird aber später nach und nach hohes Gelb, wovon aber bei besonnten Früchten, wie bei dem rothen Stettiner, fast gar nichts zu sehen ist, indem die ganze Frucht mit einem starken, dunklen, blutartigen Roth verwaschen, das aber nach der Schattenseite hin streifenartig wird, und wozwischen dann die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sind sehr zahlreich, deutlich ins Auge fallend, stark und braun von Farbe, sie sind gleichmäßig über die Schale vertheilt. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten ziemlich viele scharfgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern etwas und verliert alsdann den Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, macht eine etwas breite Krone und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Anmerk. Bis jetzt habe ich noch nicht die angerühmte Güte der Frucht an den von mir Erzogenen finden können.

Nr. 327. Loan's Parmäne. Loan's Pearmain. I. R.

D. I. B. R. A. S. 114.

Ein ansehnlich großer, schöner, ganz vortrefflicher englischer früher

Digitized by Google

Winter-Tafelapfel von fast bergamottartigem Geschmack. In seiner wahren Form ist er hochaussehend, nicht selten wie etwas walzenförmig und veränderlich in seiner Bildung. Der Bauch sitzt bald in der Mitte, bald unterhalb derselben und wölbt sich gleichmäßig nach dem Kelch und Stiel zu, doch nimmt derselbe nach dem Kelch oft etwas stärker ab, und bekommt dadurch nicht selten die Form eines Schlotterapfels. Der sehr lang und schmalgespitzte Kelch ist halb offen und sitzt in einer seichten, mit vielen feinen Rippen besetzten Einsenkung, und auch über die Frucht laufen oft deutlich flache Erhabenheiten hin. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel ist bald fleischig, bald holzig, und steht in einer tiefen, glatten, zuweilen aber auch etwas rostfarbigen, öfters durch einen Fleischwulst verengten Höhle. Die Farbe der fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, das mit der Zeitigung schönes Citronengelb wird; die halbe Sonnenseite ist mit vielen kurzen Carminstreifen gezeichnet, wozwischen noch sanft getuscht, so daß stets die Grundfarbe durchscheint; die Schattenseite hingegen ist ganz rein von Streifen. Die Punkte sind fein, braun, weitläufig vertheilt und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, zart, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, fein gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist zuweilen offen und unregelmäßig; die Kammern sind weit und enthalten oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich einzeln bis tief in den Winter, welkt nicht, und hat einen feinen, angenehmen, bergamottartigen Geruch.

Der Baum wächst stark, geht gut in die Luft, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat große, starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 328. Der Leckerbissen. Lekkerbeetje. II. R.

D. II. B. R. X. S. 105. D. O. C. Nr. 17.

Ein durch Form und Zeichnung sehr kennbarer, vortrefflicher, holländischer Winter-Tafelapfel. In seiner Form ist er hochaussehend, fast wie walzenförmig, oder mehr noch eiförmig; eine regelmäßige Frucht ist 2½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der lang und fein gespitzte grüne Kelch steht straußförmig in die Höhe und sitzt in einer geräumigen, die kleine Kelchfläche fast ganz einnehmenden, nicht tiefen Einsenkung, die bald eben, bald mit einigen feinen Fältchen besetzt ist, und über die Frucht selber sieht man einige seichte, undeutliche Erhabenheiten hinlaufen. Der holzige, kaum 1 Zoll lange Stiel steht in einer engen, nicht tiefen, oft mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß, das aber später schönes Citronengelb wird, wovon jedoch bei besonnten Früchten nur etwas auf der Schattenseite zu sehen ist; denn die ganze Sonnenseite ist mit einem dunklen, blutartigen Roth verwaschen, das nach der Schattenseite zu heller und

Digitized by Google

ſtreifenartig wird, zwiſchen welchem die Grundfarbe mehr oder weniger durchſcheint. Beſonders auffallend iſt der netzförmige, zimmtfarbige Roſt, womit die ganze Schale überzogen iſt, der nur auf der Sonnenſeite über dem dunklen Roth zuſammenhängende Stellen bildet. Wahre Punkte ſind nur wenig ſichtbar und von gleicher Farbe, wie der Roſt. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, ſehr fein, feſt, ſaftvoll und von einem feinen, zimmtartigen, erhabenen, weinhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt etwas offen und oft etwas unregelmäßig; die Kammern ſind geräumig und enthalten ſtarke, lange, zimmtbraune Kerne. Die Kelchröhre iſt ein ſpitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber ſtark nach Weihnachten, muß alſo früh verſpeiſt werden.

Der Baum wächſt lebhaft, bildet eine breite Krone, belaubt ſich licht und wird bald tragbar. Der Blattſtiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Anmerk. Dieſe Frucht hat in ihrem Anſehen ſoviel Ähnliches von der Delicatesse de Monbijoux, daß ich ſie wohl faſt für eine Sorte zu halten geneigt wäre, wenn der Unterſchied ihrer Zeitigung nicht gar zu groß wäre. Vergleichung beider Früchte war mir bis jetzt noch nicht möglich.

Nr. 329. Die Saffran-Reinette. II. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 112. S. 62.

Eine mittelmäßig große, anlockend ſchöne und vortreffliche Tafelfrucht, welche in der Normandie mit einem andern, etwas bitter ſchmeckenden Apfel vermiſcht, den dort berühmten Cyder giebt. Ihre Form iſt hochausſehend, breitſtumpf zugeſpitzt. Der Kelch ſitzt in einer mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, wovon ſich auch mehre über die Frucht hinziehen. Die Farbe der Schale wird ſchon am Baume goldgelb; die Sonnenſeite, ſo wie in manchen Jahren der größere Theil der Frucht, iſt mit ſaffranrothen, kurz abgeſetzten Streifen beſetzt und dazwiſchen getuſcht, welche auf der Sonnenſeite alsdann ſtärker von Farbe und Zeichnung erſcheinen. Überhaupt beſteht die ganze Färbung der Schale in einer ganz eigenthümlich ſchönen, gelblichen Röthe, welche der Frucht ein ſehr gefälliges Anſehen giebt. Die Punkte ſind weißlich von Farbe, und in der Stielhöhle zeigt ſich ein angeſprengter Roſt.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt in der Jugend freudig, belaubt ſich ſchön und wird bald recht fruchtbar. Verdient als vorzügliche Cyderſorte allgemeine Anpflanzung.

Nr. 330. Der Zwiebelborsdorfer. II. R.

D. V. H. S. 182. Chr. H. Wb. S. 119. T. O. G. VII. B. S. 394. Taf. 21.

Ein wegen ſeiner auffallend platten Geſtalt leicht kenntlicher, ſchätzbarer Apfel, welcher dem edlen Winterborsdorfer nur wenig nach-

Digitized by Google

steht, und sowohl zum rohen Genuß, wie auch in der Wirthschaft sehr gut zu gebrauchen ist. Seine Form ist rein platt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel gleich platt zuwölbt und dadurch der platteste unter allen Äpfeln wird; in seiner Vollkommenheit ist er 2¾ bis 3 Zoll breit und nur 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch liegt meistens platt auf und sitzt in einer unbedeutenden flachen Einsenkung, nicht selten aber steht er fast nur obenauf und scheint durch die ihn sternförmig umgebenden feinen Falten etwas erhaben. Der dünne, ½ bis 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer ansehnlichen weiten, bald aber auch engen, nicht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich oft stark und rauh über den untern Theil der Frucht verbreitet, häufig sogar auch um den Kelch herum sichtbar wird. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes Gelb, wie bei dem Winterborsdorfer; die Sonnenseite ist ebenfalls mit einem ähnlichen Roth, wie bei jenem, rein verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind häufig, stark und hellbraun; auch findet man häufig Warzen an der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, fest, feinkörnig, saftvoll und von einem dem Winterborsdorfer ziemlich ähnlichen Geschmack, nur etwas feinsäuerlicher. Das Kernhaus ist geschlossen; die schönen Kammern enthalten viele vollkommene, schwärzlichbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis in das Frühjahr und welkt erst, überzeitig, oder wenn sie zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nicht sehr groß, seine Äste sind nicht stark und stehen etwas ab, wodurch sich derselbe nicht besonders schön belaubt. Der Blattstiel hat sehr lange pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 331. Der doppelte Zwiebelapfel. La Reinette platte double. II. R.

Chr. H. Wb. S. 119.

Dieser Apfel ist noch einmal so groß, als der gewöhnliche Zwiebelborsdorfer, hat aber weniger festes Fleisch und keinen so angenehmen Geschmack, wie jener.

Der Baum wird sehr stark, seine Äste gehen gerade in die Höhe, die Sommerschossen sind gelblichgrün, mit vielen weißen Punkten besetzt, die Augen liegen platt auf und das Blatt ist rund, glänzend, grob gezahnt und hat einen kurzen Stiel. Vielleicht ist er mit dem Zwiebelborsdorfer eine Sorte.

Nr. 332. Der rothe Borsdorfer. II. R.

D. I. H. S. 153. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. X. B. S. 41. Taf. 3.

Ein kleiner, aber vorzüglich guter, sehr haltbarer Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch gleich gut, von der Größe eines mittelmäßigen, ge-

Digitized by Google

wöhnlichen Borsdorfers, von etwas platter Form, seltener verliert sich diese in das Zugespitzkugelförmige. In seiner schönsten Vollkommenheit ist er zuweilen 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch, gewöhnlich ist er aber nur 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer mehrentheils wenig tiefen, beinahe flachen, bald mit feinen, bald mit schönen Rippen besetzten Einsenkung, welche oft kantartig über die ganze Frucht hinlaufen. Der bald dünne, bald fleischige, zuweilen mit einem Fleischbutz versehene Stiel ist meistens ¾ Zoll lang und steht in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, mehrentheils fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber auf dem Lager so gelb, wie der gewöhnliche Borsdorfer, nur etwas schmutziger. Die Sonnenseite ist glänzend dunkelcarmoisinroth, welches zuweilen etwas schmutzig aussieht, stark gestreift und dazwischen so stark getuscht, daß bei recht besonnten Früchten die ganze Seite eine glänzend rothe Farbe bekommt, in welcher man aber noch immer dunklere Streifen bemerkt. Bei manchen Äpfeln ist die Röthe nur um die Stielwölbung sichtbar und nimmt nach dem Kelch zu ab; da, wo Laub auf dem Rothen gelegen, ist solches wie abgeschnitten; auch findet man nicht selten einen wahren noch dunkleren breiten Bandstreifen an demselben. Die Punkte sind sehr fein, weißlichgrau, selten und im Gelben kaum bemerkbar; wahre Rostanflüge sind nicht vorhanden und nur selten Warzen. Das Fleisch spielt ins Gelbliche, ist fein, fest, sehr saftig und von einem angenehmen, zuckerartigen Reinettengeschmack. Das Kernhaus ist geräumig, geschlossen und enthält viele kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, ist aber im December am besten, und hält sich, gut aufbewahrt, beinahe ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, trägt seine Äste schön in die Höhe, belaubt sich aber nicht stark, wird frühzeitig und fast alljährlich tragbar.

Nr. 333. Die Borsdorferreinette. II. R.

D. IV. H. S. 97. Chr. H. Wb. S. 80. Stammt aus Trier.

Eine schöne, mittelmäßig große, sehr haltbare und vortreffliche Winterfrucht, sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft. Ihre Form ist veränderlich, doch gewöhnlich platt, zuweilen aber auch etwas länglich hochaussehend; platte Früchte sind 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; bei hochaussehenden Früchten ist die Breite und Höhe fast gleich. Der weißwollige, meistentheils halb offene Kelch bleibt lange grün, ist ziemlich stark und steht in einer weitgeschweiften, schönen, nicht tiefen Einsenkung, welche mit vielen feinen Falten besetzt ist, die sich oft am oberen Rand fast etwas rippenartig erheben, und fein, jedoch bemerkbar über die Frucht herabgehen, welches aber bei manchen Früchten nicht der Fall ist. Der dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel sitzt in einer trichterförmigen, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, die sich oft ziemlich weit über die Stielwölbung verbreitet.

Digitized by Google

Die Farbe der nicht fettigen Schale ist anfangs ein gelbliches Hellgrün oder blasses Gelb, welches aber später ein schönes, recht glänzendes Citronengelb wird, wobei der Theil der Frucht, welchen die Sonne trifft, mit einem schönen, etwas hellen Roth nur leicht verwaschen ist. Beschattete Früchte haben davon nur einen kaum bemerkbaren Anflug und sind größtentheils rein gelb. Auf den weniger gerötheten Früchten sieht man oft sehr viele feine, weißgraue Punkte, die mit einem schönen röthlichen Kreise eingefaßt sind. Außerdem hat die Frucht noch viele schöne gelbgraue Punkte, oft starke Anflüge von Rost oder Rostflecken, oder wirkliche Warzen. Das Fleisch ist schön weiß, fest, fein, saftig und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, dem Borsdorfer sehr ähnlich. Das Kernhaus ist etwas offen, zuweilen fast unregelmäßig und sehr offen; die Kammern sind geräumig und enthalten bald viele, bald wenige vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis tief in das Frühjahr, welkt nicht, und hat einen sehr angenehmen feinen Geruch.

Der Baum wächst nicht sehr stark, macht feines Holz, ist sehr tragbar, verlangt aber einen gut bearbeiteten Boden. Der dünne Blattstiel hat nur kurze, spitze, feine Afterblätter.

Nr. 334. Erzherzog Johann. II. R.

D. syst. Verz. S. 64. Eine neue schätzbare Kernfrucht.

Die Frucht ist von ansehnlicher Größe, und ziert wegen ihrer Schönheit schon im Herbst die Tafel. Ihre Form ist plattrund, öfters fast käsförmig, 3¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer tiefen, meistens ebenen Einsenkung, auch sieht man nichts Erhabenes am Bauche. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen und mit Rost bekleideten Höhle. Die fein geschmeidige Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung ganz gelb, auf der Sonnenseite oft etwas hellroth verwaschen, dabei aber häufig mit etwas dunkler rothen, kurzen Streifen besetzt. Punkte sind wenig oder gar keine vorhanden, dagegen zuweilen feine Rostanflüge. Das Fleisch ist sehr fein, ziemlich fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, kräftigen, feinweinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange im Winter.

Nr. 335. Stein's rother Winterpepping. Pippin Stein. II. R.

D. II. B. N. A. S. 110.

Eine neue von dem Herrn Professor van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem Herrn Kunstgärtner Stein in Paris zu Ehren mit dessen Namen belegte.

Ein recht schöner, etwas kleiner Winter-Tafelapfel von vortrefflichem Geschmack. In Form und Größe hat er viel Ähnliches von einem edlen Winterborsdorfer; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach dem Stiel, aber nach dem Kelch nimmt er viel

Digitized by Google

stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich und bei manchen Früchten ziemlich stark verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2 bis 2½ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Nach Diel 1¾ bis 3 Zoll hoch, welches wohl ein Druckfehler ist. Der schöne, langgespitzte Kelch ist offen, liegt mit seinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer ganz seichten, ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, welches in der Zeitigung hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist wie beim Winterborsdorfer mit einem schönen Carmoisinroth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt und hellbraun, dazu finden sich noch oft schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll, abknackend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten wenige, aber sehr starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im November, wie der englische Goldpepping.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich schön, dem Winterborsdorfer ähnlich, trägt reichlich, und bildet eine flachgewölbte Krone. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 336. Der rothe holländische Bellefleur. Roode Hollandsche Bellefleur. II. R.

D. X. H. S. 133.

Ein oft ansehnlich, mehrentheils aber nur mittelmäßig großer, schöner, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, und für jeden wirthschaftlichen Gebrauch ausgesucht gut. Von Form ist er plattrund und breitstumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich breit und flach zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er von der Mitte des Bauchs allmählich ab, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der starke und langgespitzte Kelch bleibt lange grün, ist offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, in der man mehre feine Falten bemerkt; über die Frucht selber sieht man nur unbedeutende Erhabenheiten hinlaufen, obgleich die Rundung etwas verschoben aussieht. Der sehr kurze Stiel, oft nur ein Fleischbutz, steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche häufig mit Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches später schönes Citronengelb wird, wovon man aber bei freihängenden Früchten nur auf der Schattenseite etwas sieht, indem der größere Theil der Schale mit vielen dunklen Carmoisinstreifen besetzt, dazwischen noch mit Roth getuscht oder verwaschen ist, so daß die Streifen dadurch oft undeutlich werden. Nur bei beschatteten Früchten sieht

Digitized by Google

man die Streifen deutlich, auch glänzt die Schale abgerieben wie lackirt. Wahre Punkte, so wie auch andere Abzeichen sind selten, ja fast gar nicht an dieser Frucht zu finden, welches an ihr charakteristisch ist. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, hat vom Kelch an eine rothe Ader um das Kernhaus, und ist von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Himbeerartiges hat. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die muschelförmigen Kammern sind geräumig, und enthalten oft 10 vollkommene, eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre geht als ein spitzer Kegel ziemlich ins Fleisch herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst freudig, macht vieles Holz, und bildet eine schöne, doch nicht übrig stark belaubte Krone. Er setzt bald viel kurzes und langes Fruchtholz an, wird sehr tragbar, und selbst an den Spitzen der Fruchtruthen bringt er Früchte hervor. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann, zumal da sie nicht welkt.

Nr. 337. Daniel's rothe Winterreinette. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 88.

Diese schöne Frucht erzog eine Dame, die Frau Staatsräthin Daniel in Köln, eine große Obst- und Gartenliebhaberin, auf ihrem Gute aus Kernen, und bereicherte damit die Pomologie.

Eine recht schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große, recht kenntliche und lange haltbare Tafelfrucht. In ihrer Bildung ist sie stark bauchigkegelförmig oder doch hochausehend, und ähnelt der langen rothgestreiften Reinette, der wahren **Reinette de Carme** (Carmeliterreinette), sehr. Der Bauch sitzt oft ⅔ unter der Mitte nach dem Stiele hin, um den sie sich abnehmend zurundet, so daß die Frucht noch gut aufstehen kann. Nach dem Kelch nimmt sie aber viel stärker ab, und bildet eine breit abgestumpfte Kegelspitze. Die gewöhnliche Größe der Frucht ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, selten etwas niedriger. Der schmalblättrige, oft verstümmelte Kelch ist in der Regel geschlossen, und sitzt in einer etwas engen, tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen besetzten Einsenkung, die oft die abgestumpfte Fläche der Frucht einnimmt, welche übrigens am Bauche nichts Erhabenes oder Rippenartiges hat. Der kleine, holzige, ½ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, trichterförmigen, etwas engen Höhle, fast der Stielwölbung gleich, welche mit einem feinen Rost bekleidet ist, der sich öfters über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das erst im Winter hellgelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten nur auf der Schattenseite etwas sichtbar bleibt. Der größte Theil der Schale ist mit einem starken, dunklen, blutartigen Roth verwaschen, in welchem nach der Schattenseite zu einzelne Streifen sichtbar sind, die bei weniger besonnten Früchten schon auf der

Digitized by Google

Sonnenseite deutlich zu sehen sind. Die Punkte sind zahlreich, recht deutlich und weißgrau, auch gesellen sich rostfarbige Flecken dazu. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, fest und von einem recht angenehmen, fein gewürzhaften, etwas zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und fast calvillartig offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele starke, scharfgespitzte, kaffeebraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie etwas welkt.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 338. Die Reinette Fox. Reinette Fox. II. R.

D. II. B. R. A. S. 118.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem Andenken des berühmten Staatsmannes Charles James Fox widmete.

Ein etwas kleiner, purpurrother Winter-Tafelapfel von einem zimmtartigen Zuckergeschmack, welcher sich sehr der Familie der Rosenäpfel nähert. Sein Ansehen ist oft etwas länglich, häufig aber auch kugelförmig; bald sitzt der Bauch etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, bald in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach unten, nimmt aber nach dem Kelch bald bedeutend stärker, bald nur wenig mehr ab. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Frucht 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der starke, lange, spitze Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, charakteristisch tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die bald mit flachen, kaum bemerklichen, bald mit calvillartigen Rippen besetzt ist; selten ist die Frucht wegen breiter, flacher Erhabenheiten ganz rund, sondern meistens etwas verschoben. Der kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die nur selten rostfarbig ist. Die Grundfarbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein schönes Strohweiß, das in der Zeitigung Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten fast gar nichts rein zu sehen ist, indem die ganze Sonnenseite mit einem dunklen, purpurfarbigen, abgerieben wie lackirt glänzenden Roth verwaschen, das nach der Schattenseite zu nur heller wird, und dann deutlich etwas Streifenartiges hat. Eigentliche Punkte findet man an dieser Frucht nicht. Das Fleisch ist fein, weiß, mit rothen Adern um das Kernhaus, nicht besonders saftvoll, markicht und von einem gewürzhaften, süßen, zimmtartigen Geschmack, der viel Ähnliches von dem des Fenchelapfels hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele kleine, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kleiner, kurzer Cylinder.

Die Frucht zeitigt im November, hat einen angenehmen Violengeruch, welkt gern etwas, und verliert im Winter den Saft, darf also nicht zu lange aufgehoben werden.

Digitized by Google

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, bildet mit seinen schön in die Luft gehenden Ästen eine gewölbte Krone, und liefert bald reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 339. Die Rosmarin-Reinette. La Reinette Romarin. II. R.

D. V. H. S. 127. Stammt von Darmstadt.

Ein meistens nur mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel, auch für die Wirthschaft ausgesucht gut. Die Frucht ist kugelförmig, doch etwas hochaussehend, die Wölbung nach dem Kelch nimmt von der Mitte allmählich ab, so wie auch nach dem Stiel; doch ist die erstere immer merklich kleiner, als die letztere. Eine vollkommene Frucht ist starke 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der schöne, spitzige Kelch ist geschlossen, und steht in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, zuweilen mit feinen Falten, die bei kleinen Früchten 4 bis 5 schöne höckerartige Rippen bilden, umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch hin selten einige flache Erhabenheiten, die aber doch zuweilen die Rundung der Stielhöhle verschieben. Der Stiel ist selten dünn, sondern mehrentheils nur ein starker Fleischbutz und nicht über ½ Zoll lang, er steht in einer geringen, glatten, bald tiefen, bald ziemlich flachen Höhle, die häufig durch einen am Stiel befindlichen Fleischwulst verengt wird. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig blasses, gelbliches Grün; die Sonnenseite ist mit einem trüben, blassen, etwas unansehnlichen Roth abgesetzt gestreift, wozwischen noch abgesetzt getuscht ist. Diese Streifen verbreiten sich oft abnehmend über die ganze Schattenseite hin, sind aber beständig um die Stielwölbung herum sichtbar. Bei beschatteten Früchten sieht man die grünlichgelbe Grundfarbe rein; überhaupt giebt das etwas trübe, blasse Roth, mit der Grundfarbe, der Frucht eben kein schönes Ansehen. Die Punkte sind im Rothen auch roth, mit einem feinen, grauen Mittelpunkt, in der Grundfarbe sind sie aber selten, oder fehlen gänzlich; auch sind kleine Rostfiguren oder Anflüge davon nicht gewöhnlich. Das Fleisch ist schneeweiß, glänzend, fein, weich, voll Saft und von einem recht angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre ist kürz und spitz.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich bis zum Januar, wo sie gern stippicht im Fleische wird; in der Zeitigung riecht sie sehr angenehm, zumal wenn mehre Früchte zusammenliegen, und von diesem Geruch hat sie wahrscheinlich ihren Namen erhalten.

Der Baum wächst lebhaft, seine Äste werden nicht stark, und stehen etwas weit vom Stamme ab, er wird bald und recht fruchtbar. Verlangt guten Boden und einen warmen Stand.

Digitized by Google

Nr. 340. Die amerikanische Staatenparmäne. Federal Pearmain. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 579. S. 58.

Ein ansehnlich großer, plattrunder, kenntlicher Winter-Tafelapfel, 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer geräumigen, oft tiefen, mit rippenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist öfters ½ Zoll lang, und steht in einer trichterförmigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der etwas feinrauh anzufühlenden Schale ist in der Zeitigung gelblich, und die Sonnenseite mit wenigen, schwachröthlichen Streifen besetzt, die sich auch um die Stielwölbung herumziehen. Die Punkte sind zahlreich, stark, oft mit Rostanflügen untermischt. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist fein, markicht, saftig und von einem vortrefflichen, kräftigen, zuckerhaften Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, und enthält nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis in den Winter.

Nr. 341. Die gestreifte, grüne, platte Reinette. La Reinette platte rayée. III. R.

D. IV. H. S. 112. Stammt aus Brüssel, und ist sicher eine holländische Kernfrucht.

Eine nur mittelmäßig große, nur für die Wirthschaft schätzbare Winterfrucht. Ihre Form ist stumpfspitz, der Muskatenreinette ähnlich, selbst in ihrer Zeichnung. Von der Mitte des Bauchs nimmt sie nach dem Kelch zu stark ab, und endet mit einer flachstumpfen Spitze; nach dem Stiel hingegen bildet sie oft eine breite, platte Fläche, so daß beide Wölbungen sehr verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist auf der höchsten Seite nur 2½ Zoll hoch, da immer eine Hälfte höher, als die andere ist, und 3 bis 3⅛ Zoll breit. Der geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen mehre sanft und flach über die Frucht hinlaufen, und sich oft bis zur Stielhöhle hinziehen. Der sehr kurze und fleischige Stiel ist zuweilen etwas dünn und ¾ Zoll lang, und steht in einer bald glatten und schönen, bald tiefen mit Rost gefütterten Höhle, der sich öfters strahlenförmig weit über die Stielwölbung hin verbreitet. Die Farbe der sehr feinen, glatten Schale ist ein schönes, glänzendes Hellgrün, welches erst spät im Winter gelblichgrün oder hellgelb wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem etwas düsteren, trübblutartigen Dunkelroth stark und kurz abgesetzt gestreift, wozwischen noch getuscht oder punctirt. Zuweilen ziehen sich diese Streifen auch über die Schattenseite hin, woselbst sie bläs„ser werdend sich undeutlich verlieren. Die Punkte sind grau, fein, nicht häufig, oft im Rothen undeutlich;

Digitized by Google

dagegen findet man noch figurenähnliche Roſtanflüge an der Schale. Das Fleiſch iſt weißlichgrün, fein, markicht, ſaftvoll, um das Kernhaus zieht ſich eine ſtarke, große Ader, der Geſchmack iſt weinſäuerlich, ohne Gewürz. Das Kernhaus hat eine hohle Achſe; die Kammern ſind geſchloſſen, enge, umgekehrt herzförmig, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht ſpitz ziemlich tief herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und ſtark, geht ſchön in die Luft, belaubt ſich ſtark und ſchön; der dünne Blattſtiel hat lange, ſchmale Afterblätter.

Nr. 342. Die platte, geſtreifte Winterreinette. II. R.

D. L. B. S. 95.

Stammt aus Berlin, iſt aber wahrſcheinlich eine holländiſche Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, haltbare, recht ſchöne, leicht kenntliche Winterreinette für die Tafel, von einem kraftvollen Geſchmack. In ihrer Form iſt ſie plattrund. Der Bauch ſitzt in der Mitte, zuweilen etwas mehr nach dem Stiel hin, um den ſie ſich flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt ſie deutlich mehr ab, und oft ſo, daß beide Wölbungen ſtark verſchieden ſind. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2½ Zoll breit und 1¾ bis 2 Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch iſt offen, und ſitzt bald in einer ſeichten, bald etwas tiefen, zuweilen mit einigen Erhöhungen beſetzten Einſenkung, die nicht deutlich über die Frucht hinlaufen, obgleich dieſe oft etwas in ihrer Rundung verſchoben iſt. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang, und ſteht in einer weiten, tiefen, mit ſternförmigem Roſt bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der Schale iſt vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, wobei aber immer noch etwas Grünes in der Stielhöhle zurückbleibt. Bei freihängenden Früchten iſt jedoch von der Grundfarbe nur Weniges rein zu ſehen, denn mehr als ¾ der Schale iſt mit einem ſchönen, dunkelblutartigen, abgerieben wie lackirt glänzenden Carmoiſinroth verwaſchen. Auf der Schattenſeite bemerkt man in dieſem Roth deutlich ſchöne Carmoiſinſtreifen, zwiſchen welchen die Grundfarbe rein durchſcheint, oder doch nur mit ſchwachem Roth belaufen iſt. Die Punkte ſind ſehr häufig, fein und braun von Farbe, auch nur auf der Schattenſeite deutlich; dazu geſellen ſich aber häufig viele, ganz feine, zerſtreute Roſtfiguren, faſt wie bei der Charakterreinette, doch nicht ſo häufig, wie bei dieſer. Das Fleiſch iſt ſehr weiß, ungemein fein, feſt, abknackend und von einem gewürzhaften, erhabenen, angenehm weinhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, und läuft in die Breite; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene, zugeſpitzte, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz und breit.

Die Frucht zeitigt im December, und hält ſich den ganzen Winter hindurch.

Digitized by Google

Der Baum wächst etwas langsam, wird nicht groß, er trägt seine Äste schön in die Luft, und ist sehr fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur feine, fadenförmige Afterspitzen.

Nr. 343. Pomphelia's rothe Reinette. Pomphelia. II. R.

D. XI. H. S. 98.

Ein schöner, nur mittelmäßig großer, wohlgestalteter, englischer Winter-Tafelapfel, und wegen langer Dauer schätzbar für die Wirthschaft. In seiner wahren Gestalt nähert er sich sehr der Kugelform; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu abrundet, so daß beide Wölbungen meistens vollkommen ähnlich sind; bei manchen Früchten ist die Wölbung um den Stiel abnehmender, als die nach dem Kelch. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und gewöhnlich nur 2½ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer weiten, geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die meistens eben ist; auch über die Frucht selber sieht man gewöhnlich gar keine Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Reife ein schönes, hohes Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig auf der Schattenseite rein zu sehen ist, indem bei diesen oft mehr, als ⅔ Theil der Schale mit ziemlich vielen, feinen, kurz abgesetzten, dunkelcarmoisinrothen Streifchen besetzt ist, wozwischen noch stark getuscht, welches wie verwaschen aussieht, und wodurch die Streifen weniger sichtbar werden. Auch über der Schattenseite sieht man noch einzelne blaßrothe Streifen sich verbreiten. Die Punkte sind undeutlich, dagegen findet man an jeder Frucht angesprengte, hellbraune Rostflecken, besonders auf der Schattenseite und um die Kelchwölbung herum. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftreich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind ziemlich groß, aber flach, und enthalten nur wenig vollkommene, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt aber etwas.

Der Baum wächst nicht stark, geht mit seinen Ästen in spitzen Winkeln schön in die Luft, und bildet eine hohe, runde Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat meistens nur kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 344. Der weiße Pepping. Witte Pepping. Blanke Pepping. III. R.

D. I. H. S. 158. Chr. H. Wb. S. 71. Stammt aus Harlem in Holland.

Ein schöner, wie aus Wachs geformter, kleiner Apfel, von un-

Digitized by Google

regelmäßiger, doch meistens etwas walzenförmiger, gegen den Kelch zugespitzter Form, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der offene Kelch steht in einer größtentheils flachen Einsenkung ohne Rippen; auch bemerkt man auf dem Apfel keine Erhabenheiten. Der sehr kurze, oft fleischige Stiel steht in einer seichten, rostfarbigen Höhle. Die sehr zarte Schale ist schön hellglänzend blaßgelb, beinahe strohgelb, wird im Liegen etwas gelber, und ist mit vielen fühlbaren, grauen, feinen Punkten besetzt; Rostflecken aber bemerkt man nicht. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem schwachen, ockerartigen Roth angelaufen, welches sich sanft ins Blaßgelb verliert. Das Fleisch ist schön weiß, weich, wenig saftig, wohlriechend und von einem etwas angenehmen, gewürzhaften Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist klein, offen, sehr unregelmäßig, und alle Kammern fließen gleichsam ineinander, und bilden nur eine, in der nur wenige, oft gar keine Kerne enthalten sind.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst schön, wird aber nur mittelmäßig groß, macht feines Holz, und ist sehr fruchtbar.

Nr. 345. Der lange Bellefleur. La Reinette Bellefleur. II. R.

D. III. H. S. 180. Chr. H. Wb. S. 79. Stammt aus dem Haag.

Ein wegen seines erhaben süßen, etwas fenchelartigen Geschmacks äußerst angenehmer Tafelapfel, zum Dämpfen ausgesucht gut. Die Form ist hochaussehend, länglich, fast etwas walzenförmig, in der Mitte etwas bauchigt; manche Früchte hingegen sind etwas breitgedrückt, oder nähern sich der Kugelform, beide Wölbungen sind nur wenig verschieden. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und eben so hoch oder nur etwas niedriger, zumal die plattgedrückten. Der geschlossene, lange grün bleibende Kelch sitzt in einer etwas engen, gewöhnlich tiefen, mit vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die oft über die Frucht stark und scharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen, und ihr ein kantartiges Ansehen geben. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer engen, tiefen, bald grünen, bald rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein schönes Gelblichgrün, später goldgelb, wobei in der Kelch- und Stieleinsenkung ein schönes Grün noch sichtbar bleibt. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, nicht starken Carminroth bald streifenartig geflammt, bald nur gefleckt, oder nur fein marmorirt. Beschattete Früchte sind hingegen nur leicht getuscht, oder blaß goldgelb. Auf der Schattenseite sieht man vorzüglich große, braune, fast fleckenartige Punkte, bald häufig, bald wenig bemerkbar; auch findet man fast an jeder Frucht kleine und große braune Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich, riecht fenchelartig, es ist fein, nicht saftreich und von einem erhabenen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern

Digitized by Google

sind geräumig, enthalten aber wenig vollkommene, meistens taube Kerne; die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, und welkt spät gebrochen nur wenig.

Der Baum wächst sehr stark, trägt seine Äste gern etwas stark abstehend, verlangt aber durchaus guten Boden, indem er leicht krebsicht wird, trägt aber bald und reichlich. Der kurze Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Nr. 346. Niemann's rothe Reinette. II. R.

D. I. B. N. A. S. 91.

Eine neue Kernfrucht von Herrn Niemann, Opfermann in Hildesheim, erzogen, und von dem Herrn Superintendenten Cludius an den Herrn GR. Diel übersendet.

Eine sehr schöne, nur mittelmäßig große, wie lackirt glänzende Winter-Tafelfrucht von einem vortrefflichen Geschmack. Ihre Gestalt ist kugelförmig, von der Mitte des Bauchs wölbt sie sich gleichmäßig nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen sich ziemlich ähnlich sehen. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und fast eben so hoch. Der feine und langgespitzte Kelch ist halb geschlossen, und sitzt in einer schönen, tiefen, öfters mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht einige flache Erhabenheiten. Der dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer ansehnlich tiefen, meistens rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein hellgrünes Gelb, das aber bald schönes Citronengelb wird, wovon jedoch bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen ist, indem der größere Theil der Frucht von einem schönen, glänzenden Carminroth überzogen ist, welches auf der Schattenseite heller wird, worin deutlich viele kurz abgesetzte Streifen sichtbar sind. Die Punkte sind weitläufig, auf der Sonnenseite deutlich, fein und hellbraun, dabei findet man noch öfters Warzen wie bei dem Borsdorfer an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, fein, fest, saftreich und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist meistens offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele schwarzbraune, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst nicht stark, macht viele feine Äste, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 347. Die Knackreinette. II. R.

D. III. B. N. A. S. 47.

Dieser sehr schöne und schätzbare Apfel soll aus dem Kern eines Borsdorfers zu Aslar bei Wetzlar erzogen worden seyn.

Ein etwas kleiner, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, vor-

Digitized by Google

trefflicher Tafelapfel, von festem, abknackendem Fleisch und langer Haltbarkeit. Von Form, Farbe und Größe haben viele dieser Früchte die größte Ähnlichkeit mit dem edlen Winterborsdorfer, viele hingegen haben ein etwas hohes Ansehen, und sehen alsdann einem Taubenapfel ähnlich. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, oft aber auch eben so hoch, als breit. Der meistens kurze, breitblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten, mit feinen Rippchen besetzten Einsenkung, über die Frucht selber sieht man aber keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer engen, doch ziemlich tiefen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Strohgelb, das später hohes Citronengelb wird; die ganze Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem schönen Zinnoberroth sanft verwaschen, das aber bei beschatteten Früchten oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark, braun, dazu gesellen sich öfters schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, weiß, fast etwas ins Gelbliche spielend, saftvoll, fest, abknackend und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, klein; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum hat etwas Wildes von Ansehen, in seiner Belaubung aber etwas Ähnliches von dem Borsdorfer, er wächst wie dieser langsam und trägt erst etwas spät, aber dann reichlich. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 348. Die englische rothe Winterparmäne. The red Winter Pearmain. I. R.

D. III. B. R. A. S. 51.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von köstlichem Geschmack. In seinem Ansehen hat er viel Ähnliches von der Reinette von Orleans, und in der Form vorzüglich von der langen, rothgestreiften, grünen Reinette, der wahren Reinette des Carmes der Franzosen. In ihrer regelmäßigen Form ist die Frucht hochaussehend, ja oft wie ein flach abgestumpfter Kegel, ja nicht selten wie etwas walzenförmig. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Der feinschmalblättrige, zugespitzte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, bald mit feinen, bald mit einigen calvillartigen Rippen umgebenen Einsenkung, die aber nur seicht und kaum bemerkbar über den Bauch hinlaufen. Der sehr kurze, holzige Stiel steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, meistens mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb oder strohweiß, wird aber in der Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb, wovon aber bei freihängenden Früchten nur wenig zu sehen, indem fast die

Digitized by Google

ganze Schale mit einem schönen, dunklen, blutartigen Roth überzogen ist, in welchem man bei beschatteten Früchten deutlich einzelne Streifen bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur im Rothen bemerkbar, sie sind fein und gelblich von Farbe; übrigens findet man nur selten Rostanflüge an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist herzförmig, geschlossen, groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige Kerne; die Kelchröhre geht spitz bis in die Mitte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und bildet eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich, sobald er etwas ausgewachsen ist. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 349. Der rothbackige Winterpepping. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 575. S. 55.

Ein etwas kleiner, recht schätzbarer Tafelapfel, welcher in Form und Größe dem Edelborsdorfer ähnlich sieht. Der Kelch sitzt in einer schüsselförmigen, tiefen Einsenkung; über den Bauch der Frucht hin bemerkt man oft Erhabenheiten. Der dünne Stiel ist ¼ bis ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in der Zeitigung hellgelb; freihängende Früchte sind auf der ganzen Sonnenseite mit einem glänzenden, blutartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind stark, wie Sternchen, und häufig im Roth sichtbar. Das Fleisch ist fein, fest, saftig und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist häufig offen, und mit vielen Kernen besetzt; die Kelchröhre läuft etwas spitz zu.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich lange, ohne zu welken.

Nr. 350. Die Winterparmäne. Winter Pearmain. II. R.

Chr. H. Wb. S. 67.

Ob dieser Apfel im Diel'schen Werke unter einem andern Namen vorkommt, ist mir nicht bekannt, von der englischen rothen Winterparmäne ist er aber verschieden.

Ein ziemlich großer, schöner Süßapfel, wahrscheinlich englischen Ursprungs. Seine Form ist stumpfspitz, 2½ Zoll hoch, 3 Zoll 2 Linien breit. Der halb offene Kelch sitzt in einer ziemlichen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung. Der kurze Stiel ragt nur wenig über die Stielhöhle hervor. Die Farbe der dünnen Schale ist citronengelb, die Sonnenseite mit carmoisinrothen Streifen und Punkten besetzt. Das Kernhaus ist breit, und läuft gegen den Kelch etwas spitz zu. Das Fleisch ist gelblich, milde, hinreichend saftig und von einem angenehmen, zuckersüßen Geschmack.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum März.

Der Baum wird sehr stark, die Äste sind schlank, und gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe.

Nr. 351. Der edle Winterborsdorfer. La Reinette batarde. I. R.

D. II. H. S. 89. Chr. H. Wb. S. 24. T. O. S. IV. B. S. 102. Taf. 6.

Ein allgemein bekannter und geschätzter Winter-Tafelapfel, welchen man mit Recht den Edelborsdorfer nennt, indem er wegen seines herrlichen, gewürzhaften, süßen Fleisches den besten ausländischen Reinettenarten an die Seite gestellt werden kann, und viele übertrifft.

Er stammt ursprünglich aus Sachsen, hat seinen Namen von einem Dorfe bei Meißen oder in der Nähe von Leipzig, welche beide den Namen Borsdorf führen, und ist wahrscheinlich daselbst aus Samen entstanden, oder als Wildling aufgefunden worden. Die Anpflanzung dieses vortrefflichen Apfels wird noch nicht genug betrieben. Zwar wächst der Baum langsam, und trägt spät Früchte, er ist aber auch desto dauerhafter, und eignet sich vorzüglich gut zu öffentlichen Anpflanzungen ins freie Feld, wo derselbe bei nicht zu ungünstigem Boden ganz vortrefflich gedeiht und seine etwas verspätete Tragbarkeit durch ansehnliche, fast jährliche Erndten reichlich beibringt. Der Winterborsdorfer ist nicht allein eine vorzüglich beliebte Marktfrucht, welche zu jeder Zeit ihren Käufer findet, sondern auch in wirthschaftlicher Hinsicht allen andern Äpfeln vorzuziehen. Wegen seines festen, dauerhaften Fleisches eignet er sich vorzüglich gut zum weiten Transport, und jährlich gehen ganze Schiffsladungen davon aus den Häfen der Ostsee nach England, Dänemark, Schweden und Rußland, wo dieser Apfel sehr gesucht und gut bezahlt wird. Geschält, und nachdem das Kernhaus mit einem Apfelstecher herausgestochen ist, giebt er gewelkt einen einträglichen Handelsartikel ab, und wird in jeder Haushaltung als eine gesunde und beliebte Winterkost theurer bezahlt, als jede andere gewelkte Apfelsorte, zumal er sowohl roh, als gewelkt gekocht die besten Compots giebt, welche selbst für Kranke ein wahres Labsal sind, und von dem Ärzte oft empfohlen werden. Zur Bereitung des Äpfelweins übertrifft er alle uns bekannten Äpfel, und wer einen solchen Wein, von Borsdorferäpfeln zubereitet, getrunken hat, wird ihn gewiß für werth halten, einem guten Traubenwein an die Seite gestellt zu werden, welchen er häufig noch übertrifft.

Der Borsdorferapfelbaum ist schon lange in Deutschland, hauptsächlich in Sachsen angebaut worden, und bevor die vielen aus Frankreich und England bezogenen fremden Reinettensorten bekannter wurden, mag derselbe auch häufiger, als zeither angepflanzt worden seyn; da nun unser Clima ganz zu seinem Gedeihen geeignet ist, so wäre sehr zu wünschen, daß dieser vortreffliche Apfel, trotz seiner späten Tragbarkeit, häufiger auf dem Lande, als zeither angezogen würde, wenn auch erst unsere Nachkommen die Vortheile davon genießen sollten. In

Digitized by Google

Frankreich kommt er nicht gut fort, weßhalb ihn auch die Franzosen die deutsche Bastardreinette nennen, und in England, wo die Peppingsarten so beliebt sind, scheint er ebenfalls noch zu wenig bekannt, oder das dortige Clima ist seinem Gedeihen nicht förderlich.

Die Form dieser guten Frucht ist schön regelmäßig, rein apfelförmig, die Wölbung nach dem Kelch ist merklich kleiner, als die nach dem Stiel; eine vollkommene Frucht ist 2¾, selten 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der offene, kurzblättrige Kelch steht in einer geräumigen, schönen, nicht tiefen Einsenkung, welche keine Falten hat; auch bemerkt man nichts Rippenartiges an der Frucht. Der oft kurze, oft aber auch dünne ¼ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, etwas engen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, festen Schale ist vom Baume ein wachsartiges, glänzendes Weißgelb, welches nur etwas ins Grünliche spielt, zumal bei beschatteten Früchten; später wird dieses Weißgelb ein schönes Goldgelb. Die Sonnenseite hingegen ist oft bis zur Hälfte der Rundung mit einem sehr schönen, glänzenden Blutroth verwaschen, das sich nach der Schattenseite zu abnehmend verliert; beschattete Früchte aber sind rein weißgelb. Die Punkte im Roth sind gelblich, in der gelben Grundfarbe bräunlich, aber nicht häufig; dagegen findet man oft streifenartige Rostanflüge und gelbgraue Warzen an den Früchten. Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend, und erst nach Weihnachten mürbe; der Saft ist nicht überflüssig vorhanden, aber von einem eigenthümlich erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, mit wenig Säure vermischt, welche bei zunehmender Reife fast gänzlich verschwindet. Das Kernhaus ist schön und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt nach Clima und Lage des Baumes verschieden; in Thüringen ist ihr Geschmack im December, um Weihnachten, ja oft noch den Januar hindurch, nachdem er gut aufbewahrt worden, am besten; im Februar ist derselbe nur noch in der Küche zu gebrauchen, und giebt das ganze Frühjahr hindurch noch immer vortreffliche Compots.

Der Baum wird einer der größten unter den Apfelbäumen, bleibt gesund, wächst aber langsam, und erreicht ein Alter von 100 Jahren und darüber. Seine Tragbarkeit tritt selten vor dem 15. bis 20. Jahr ein, worauf er aber ein Jahr um das andere desto reichlichere Erndten liefert; ja man hat Beispiele, daß ein solcher alter Apfelbaum 30 Körbe Äpfel gegeben hat, ohne daß derselbe dadurch entkräftet worden wäre. Zum Zwergbaum taugt derselbe nicht, indem er den Schnitt nicht wohl verträgt; auch ist die Erziehung von Wildlingen aus seinen Kernen wegen ihres langsamen Wuchses nicht anzurathen, könnten aber wohl zu Unterlagen für Zwergbäume, so wie der Johannisapfel, verwendet werden, wovon jedoch noch keine hinlänglichen Erfahrungen bekannt sind. Daß es unter den Borsdorferäpfeln wirkliche Varietäten giebt, ist nicht zu läugnen; dieß muß aber wohl mehr dem Stand der Bäume,

Digitized by Google

so wie der Beschaffenheit des Bodens zugeschrieben werden; denn nur selten bekommt man um Gotha in einem mageren Boden die schönen Früchte, welche von Fahnern und der Umgegend nach der Stadt gebracht werden und sich durch Gestalt, Größe und Farbe besonders auszeichnen. Zu dem vorzüglichen Gedeihen dieses vortrefflichen Apfels möchte wohl ein trockner, etwas leichter oder sandiger, dabei warmer Boden am besten geeignet seyn, so wie man solchen in den Gegenden um Leipzig antrifft. In dem Umkreis dieser Stadt werden die schönsten Borsdorferäpfel erzogen, und ganze Schiffsladungen davon, jeder Apfel besonders in Papier eingewickelt, nach Lübeck, oder nach einem andern an der Ostsee gelegenen Hafen versendet, um von da aus nach England, Schweden, Dänemark und Rußland weiter befördert zu werden. Verdient, als deutscher Abkömmling ganz für unser Clima, passend die häufigste Anpflanzung, und kann selbst in unseren höher gelegenen Waldgegenden mit Vortheil angezogen werden.

Nr. 352. Der bunte, grüne Borsdorfer. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 582. S. 60.

Ein recht schätzbarer Winterapfel für die Tafel und Küche. Seine Form und Größe ist die eines edlen Winterborsdorfers. Der Kelch sitzt in einer nicht tiefen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht rund. Der holzige Stiel ist oft 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung gelb, oft rund herum mit kurzen, abgesetzten, rothen Streifen besetzt, welche auf der Sonnenseite zahlreicher sind, und wozwischen noch der Grund roth getuscht ist. Wahre Punkte findet man eigentlich nicht, dagegen häufig starke Anflüge von Rost. Das Fleisch ist sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Kelchröhre geht als ein starker Cylinder fast bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Der Baum trägt reichlich, und paßt gut ins freie Feld.

Nr. 353. Christ's bunter Pepping. Peppin rayé. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 580. S. 58.

Ein kleiner, niedlicher, haltbarer Tafelapfel von der Größe eines Goldpeppings. Der Kelch steht in einer tiefen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht völlig rund. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der Schale ist gelb, oft rundumher mit bald kürzern, bald längern Streifen besetzt, und noch dergestalt roth punctirt, so daß man fast nichts von der Grundfarbe sieht. Wahre Punkte bemerkt man nur wenig. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Digitized by Google

Nr. 354. Der rothe Kentische Pepping. Red Kentish Pippin. II. R.

D. VIII. H. S. 121.

Eine etwas kleine, schöne und vortreffliche Winter-Tafelfrucht, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut. Von Form und Größe hat der Apfel mit einem recht starken Winterborsdorfer viel Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich etwas flachrund um den Stiel ab, so daß die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Kelch zu nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind, welches bei manchen Früchten wieder sehr unbedeutend ist. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch; häufig ist die eine Seite höher, als die andere. Der etwas kleine, feinblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer weiten, schönen, meist ebenen und nicht tiefen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen, obgleich die Frucht nicht ganz rund ist. Der kurze, gewöhnlich fleischige Stiel steht meistens nur der Stielwölbung gleich, in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, welche glatt, oder nur etwas rostfarbig ist, öfters aber durch einen Fleischwulst etwas verengt wird. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der Reife grünlichgelb, und erst spät hellgelb wird. Die Sonnenseite, und $\frac{2}{3}$ Theil der ganzen Schale ist mit einem schön glänzenden Blutroth verwaschen, welches häufig wie marmorirt aussieht, so daß die Grundfarbe stellenweise durchscheint, und das Roth nach der Schattenseite hin etwas Streifenartiges verräth. Beschattete Früchte sind größtentheils rein hellgrün. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen in kleinen Sternchen, welche im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün sind. Das Fleisch ist fein, spielt ins Gelbe, ist ziemlich fest, sehr saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der viel Ähnliches von dem Goldpepping hat, aber nicht so erhaben ist. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig schwarzbraune Kerne. Die auffallend starke, cylinderförmige Kelchröhre geht fast $\frac{1}{2}$ Zoll lang bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen. Die Frucht verdient häufige Anpflanzung, schickt sich gut in jede Zwergform, erfordert aber einen guten Boden.

Nr. 355. Der röthlich gestreifte Kurzstiel. Courtpendu rosé. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 581. S. 59.

Stammt aus London, mag aber wohl sicher aus Frankreich dahin gekommen seyn.

Ein mittelmäßiger, oft ziemlich großer Apfel. Seine Form ist

Digitized by Google

oft pyramidalisch, 2½ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch. Der Kelch sitzt in einer oft ansehnlich tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, die fast etwas calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, meistens nur ein Fleischbutz, und steht in einer kleinen, engen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite mit einzelnen blaßrothen Streifen besetzt; stark besonnte Früchte hingegen haben anstatt deren einen rosenfarbigen Anflug. Die Punkte sind besonders auf der Sonnenseite häufig, recht stark, und fühlen sich rauh an. Das Fleisch ist sehr fein, saftreich, fest, abknackend und von einem erfrischenden, angenehm süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen.

Die Frucht zeitigt im December, welkt gern, und darf daher nicht zu früh gebrochen werden.

Nr. 356. Die lange, rothgestreifte, grüne Reinette. Die getüpfelte Reinette. Die Carmeliter-Reinette. Die Perlreinette. Reinette verte longue panachée. Reinette de Carmes. I. R.

D. L. H. S. 145. Chr. H. Wb. S. 88. T. O. G. IX. B. S. 92. Taf. 5.

Diese vortreffliche Reinette ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht; späterer Erfahrung zufolge hält sie der Herr GR. Diel mit der im VII. H. S. 173, so wie im T. O. G. VII. B. S. 309. beschriebenen getüpfelten Reinette (Rein. picotée), so wie auch mit der im I. H. S. 141. beschriebenen Carmeliterreinette (Rein. de Carmes) für eine und dieselbe Sorte, welches er noch besonders im II. B. N. A. S. 122. bestätiget.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, wegen ihrer langen Haltbarkeit vorzüglich geschätzte Tafelfrucht, und zu jedem Gebrauche in der Wirthschaft geeignet. Ihre Form ist länglich oder hochaussehend, etwas conisch zulaufend, 2½ Zoll breit und fast eben so hoch, nur einige Linien niedriger; manche Früchte sind aber etwas höher, als breit, welches hauptsächlich von jungen Bäumen der Fall ist. Der offene Kelch steht in einer fast flachen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, ohne daß man über die Frucht hin Rippen bemerkt. Der 4 bis 6 Linien lange Stiel steht in einer etwas tiefen Höhle und wird häufig durch einen schnabelförmigen Fleischwulst auf die Seite gedrängt. Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist anfangs hellgrün, welches später grünlichgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schmutzigen, selten schönen Roth entweder geflammt und streifenartig gezeichnet, oder im getuschten Grunde kurz abgesetzt gestreift, welches bei stark besonnten Früchten vom Stiel hinauf ein ziemlich rothes Ansehen gewinnt, jedoch nie bis zu der Kelchfläche herauf geht. Häufig ist auch die Schattenseite sichtbar gestreift, bei beschatteten Früchten hingegen sieht man nur undeutliche Spuren davon. Über die ganze Frucht sind feine, regelmäßige, graulichte Punkte, welche auf der Schattenseite oft grün eingefaßt sind, vertheilt; und nicht selten sieht

Digitized by Google

man auch ziemlich große Rostflecken an derselben. Diese Punctirung der Frucht, welche bei mancher mehr oder weniger sichtbar ist, hat veranlaßt, diese Reinette für eine besondere Sorte zu halten und ihr den Namen punctirte Reinette beizulegen, bis die Vegetation des Baumes auswies, daß beide erwähnte Reinetten, so wie auch die Carmeliterreinette, nur eine Sorte seyen. Das Fleisch ist gelblichweiß, voll Saft, sehr markicht, ohne Geruch, und von einem sehr angenehmen, kraftvoll, weinsüßen Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist schön, meistens geschlossen, und enthält viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer, und fängt erst im Frühjahr an etwas zu welken.

Der Baum ist durch seine Triebe und hellgrünen Blätter kenntlich, er belaubt sich nicht stark und seine Blüthe ist keineswegs zärtlich. Der Blattstiel hat nur kleine Afterblättchen.

Da ich nun schon seit 10 Jahren diese Reinette unter den drei verschiedenen Namen verbreitet habe, so dient also den Empfängern derselben, welchen mein Handbuch der Obstkunde in die Hände kommt, dieses zur Nachricht; und da diese gute Reinette werth ist, verbreitet zu werden, so dürfte der Verlust verschiedener Namen, die auf den richtigeren reducirt werden, kein großer Nachtheil seyn.

Von jetzt an wird sie nur unter dem Namen der langen, rothgestreiften, grünen Reinette aus meiner Baumschule abgegeben und in Pfropfreisern verbreitet.

Die im T. O. G. XVIII. B. S. 258. vorkommende Carmeliterreinette ist eine ganz andere Frucht, und scheint eher unter die grauen Reinetten zu gehören; sie stammt von dem Herrn Gerichtsactuarius Rechal in Soest, und ist wahrscheinlich eine deutsche Frucht.

Nr. 357. Der Silberpepping. Le Peppin vermeil. II. R. D. V. H. G. 118.

Stammt aus Brüssel, woselbst er als Peppin vermeil bekannt ist; Hr. GR. Diel gab ihm aber, wegen seiner anfänglich weißlichglänzenden Schale, den Namen Silberpepping.

Eine zwar kleine, aber recht vortreffliche Tafelfrucht, welche auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut ist. Ihre Form ist etwas länglich kugelförmig, und sie ähnelt ziemlich dem Goldpepping an Gestalt, wie auch an Größe. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er sich fast gleich nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu wölbt, so daß sich beide Wölbungen sehr ähnlich sind. Eine ausgesuchte Frucht ist 1¾ bis 2 Zoll breit und 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der kleine Kelch ist geschlossen, oder nur halb offen, und steht in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, aber ebenen Einsenkung; auch bemerkt man nichts Erhabenes an der Frucht. Der kurze und dünne Stiel steht in einer seichten, kleinen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich ein glänzendes Weiß, welches bald strohgelb und in der vollen Reife schönes Citronengelb wird, wobei auf

Digitized by Google

der Sonnenseite ein kleiner Flecken mit einer hellen Carmoisinröthe leicht verwaschen, sich bald gegen den Kelch, bald am Bauch oder gegen den Stiel hin zeigt. Punkte findet man übrigens noch häufig an der Schale, sie sind fein und hellgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmacke. Das Kernhaus ist enge und geschlossen; die Kammern enthalten schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie welkt und fade wird.

Der Baum wächst zwar lebhaft, wird aber nicht groß; vom sechsten Jahr an wächst er langsam, treibt feines Holz, wird aber frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine spitze Afterblättchen.

Nr. 358. Die Brüsseler gefleckte Reinette. La Reinette tachetée. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 584. S. 61.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht.

Eine nur mittelmäßig große, schöne Tafelfrucht. Die Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer oft flachen Einsenkung; über den Bauch der Frucht hin bemerkt man etwas rippenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist oft 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, selten rostfarbigen Höhle. Die Farbe der geschmeidig anzufühlenden Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite leicht hellroth verwaschen und häufig mit rothen Fleckchen, wie beim Goldpepping, besetzt. Die Punkte sind nicht zahlreich. Der Apfel hat nur einen schwachen Geruch. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem kräftigen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 359. Der Brüsseler neue Kurzstiel. Courtpendu nouveau. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 585. S. 62.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Ist eigentlich kein wahrer Kurzstiel.

Ein kleiner Winterapfel für die Tafel, von Form und Größe eines Borsdorfers. Der Kelch sitzt in einer oft ganz flachen Einsenkung. Der holzige Stiel ist oft ½ Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist gelb; besonnte Früchte sind mit schönen rothen Streifen besetzt, wogegen beschattete ganz rein erscheinen. Die Punkte sind zahlreich und fein. Der Apfel hat keinen Geruch. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftvoll und von einem fein zimmtartigen, süßweinichten Geschmack, wie der des Goldpeppings.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Digitized by Google

Nr. 360. Der wahre birnförmige Apfel. II. R.

D. IV. H. S. 187. Chr. H. Wb. S. 21.

Ein ziemlich großer, wegen seiner birnartigen Form merkwürdiger Apfel, welcher wegen seiner Süße zum rohen Genuß angenehm, selbst unter die Tafeläpfel gezählt werden kann. Die Frucht gehört, dem Fleische nach, zu den rothen Reinetten, deßhalb habe ich sie auch unter diesen aufgeführt. Ihre Gestalt ist die eines umgekehrten Spitzapfels. Die Kelchwölbung ist stets platt und abgestumpft, aber von der Mitte aus läuft er gegen den Stiel hin in eine wahre stumpfe Spitze aus, so daß er einer Eier- oder Jagdbirne, oder unter den Pflaumen einer Isle verte, oder violetten Diaprée sehr ähnelt, wovon er auch den Namen des birnförmigen Apfels erhalten hat. In seiner wahren Größe ist er 1¾ bis 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, wird aber oft auf Hochstamm so groß wie ein Gänseei. Der kleine, unbedeutende Kelch sitzt in einer geräumigen, oft flachen, nur zuweilen etwas wenig tiefen Einsenkung, in der man immer feine Falten bemerkt; auch über die Frucht laufen häufig etwas fein kantartige Erhöhungen hin. Der dünne, oft kurze, zuweilen aber auch ½ bis 1 Zoll lange Stiel steht auf der abgestumpften Spitze in einem kleinen, zuweilen, wie bei den Birnen, mit kleinen Fleischwärzchen umgebenen Grübchen. Die Farbe der feinen Schale ist anfänglich ein helles Strohgelb, das aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb wird, wobei ein kleiner Theil der Sonnenseite mit schönen, hellen Carmoisinstreifen besetzt ist, wodurch die Schönheit der Frucht sehr gehoben wird. Öfters sind die Streifen nicht häufig und dann meistens undeutlich, bald blos flammenartig, bald nur sanft angedeutet, selten um die Kelchwölbung und mehr um die Stielspitze herum, bis etwas über die Hälfte der Sonnenseite hinauf sichtbar. Manche Früchte sind aber rundherum roth, mit vielen Streifen besetzt. Punkte findet man nur wenig, oder fast gar keine, manchmal aber graubraune Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftig, marklicht, doch fest, und von einem angenehmen reinen Zuckergeschmack, der in der Reife etwas Rosenartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele, meistens ungleiche Kerne. Die Kelchröhre geht etwas spitz herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, ohne zu welken.

Der Baum wächst lebhaft; der Blattstiel hat schmale Afterblätter. Wegen seiner Gestalt und Seltenheit möchte er zur Obstorangerie sehr passend seyn.

Nr. 361. Die niederländische weiße Reinette. II. R.

D. Verz. Nr. 591. S. 65.

Stammt aus Flandern, und ist mit Christ's Reinette Allemande H. Wb. S. 95. eine Sorte.

Eine sehr schöne, lieblich schmeckende, recht haltbare Tafelfrucht.

Digitized by Google

Ihre Form ist schön flachrund, 2¼ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die fein rippenartig, doch nur flach über den Bauch hinlaufen und oft nur Spuren davon verrathen. Der dünne, holzige Stiel steht in einer glatten Höhle. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist ein schönes, glänzendes Citronengelb; die Sonnenseite ist oft ziemlich breit mit einem schönen Hellroth verwaschen, das öfters etwas Streifenartiges verräth. Die Punkte sind einzeln und nur im Rothen sichtbar. Die Frucht hat keinen Geruch. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, fest, doch etwas markicht, und von einem feinen, angenehm weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Nr. 362. Die platte Granatreinette. II. R.

D. VIII. H. S. 121. Stammt aus Harlem in Holland.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, späte Winterreinette, recht gut für die Tafel und vortrefflich zum Gebrauch in der Küche. In ihrer wahren Form ist sie schön plattrund und neigt sich nur selten zu einem etwas kugelförmigen Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel plattrund ab, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, so daß die obere Fläche oft nur einen schmalen Rand für die Kelcheinsenkung bildet, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden aussehen. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2¾ Zoll breit und kaum 2¼ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte Kelch steht straußförmig in die Höhe, ist geschlossen und sitzt in einer schönen, recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt, doch sieht man an der Frucht selber, obgleich solche häufig in der Breite verschoben ist, keine ausgezeichneten Erhabenheiten. Der dünne, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit braunem Rost gefütterten Höhle, der sich auch häufig strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, am Baume mit feinem Duft belaufenen, lackartig glänzenden Schale ist anfangs ein schönes, gelbliches Hellgrün, welches erst nach und nach auf dem Lager hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten ist von der Grundfarbe fast gar nichts zu sehen, indem der größere Theil der Schale mit einem sehr glänzenden, etwas blutartigen Carmoisinroth (fast wie der rothe Stettiner) rein verwaschen ist, welches die Schattenseite ganz dünn überzieht und oft daselbst etwas streifenartig erscheint. Nur bei etwas beschatteten Früchten sieht man die Grundfarbe rein. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, im Roth sehr deutlich und weißgelb, sonst aber hellbraun; auch findet man an manchen Früchten schwärzliche Roſtflecken. Das Fleisch ist schön weiß, oft etwas ins Grünliche spielend, fest, sehr fein, saftreich und von einem recht angenehmen, süßsäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern

Digitized by Google

sind geräumig und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt und bräunliche Stippen im Fleisch bekommt. In der wahren Zeitigung hat der Apfel einen feinen, angenehmen Geruch.

Der Baum wächst zwar ziemlich lebhaft, macht viel feines Holz, wird aber nur mittelmäßig groß, belaubt sich nicht stark, wird jedoch bald sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat bald faden-, bald lanzettförmige Afterblätter. Verlangt einen gut gebauten Boden und einen warmen Sonnenstand.

Nr. 363. Der Tyroler Pepping. II. R.

D. XII. H. S. 155.

Diesen Apfel soll ein Italiener, Grandi, in Limburg, so wie auch den weißen italienischen Wintercalville, aus Roveredo mitgebracht haben.

Ein kleiner, schöner, recht haltbarer Winterapfel, angenehm zum rohen Genuß und ausgesucht für die Küche. Von Ansehen hat er fast die Gestalt eines kleinen rheinischen Bohnapfels; der Bauch sitzt oft stark, nicht selten aber auch nur wenig unter der Mitte nach dem Stiel zu, um welchen er sich sanft abrundet. Nach dem Kelch nimmt er aber viel stärker ab (zuweilen auch wenig), und die beiden Wölbungen sind stets und zuweilen sehr verschieden. In seiner wahren Größe ist er 2 bis 2¼ Zoll breit und eben so hoch, auch manchmal ¼ Zoll niedriger. Der kurzblättrige, lange grün bleibende Kelch ist halb oder ganz offen, und sitzt in einer etwas engen, bald seichten, bald ansehnlich tiefen, mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung, welche als breite Erhabenheiten oft die Rundung der Frucht verschieben. Der Stiel ist bald dünn, holzig, sehr kurz, bald nur ein Fleischbuts, und steht in einer kleinen, engen, nicht tiefen, oft auch weitgeschweiften und seichten, rostfarbigen Höhle, aus der sich der Rost nicht selten fast über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein blasses oder gelbliches Hellgrün, welches im Liegen ein wachsartiges Hellgelb wird; die Sonnenseite ist mit einem sanften Roth leicht getuscht, in welchem man einzelne kurze Carmoisinstreifen bemerkt, die aber nur wenig ins Auge fallen. Die Punkte sind weitläufig, fein, bräunlich, oft undeutlich, und im Rothen zuweilen mit carmoisinrothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, ziemlich saftvoll, und von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig und enthalten auffallend starke, eiförmige, breite Kerne. Die Kelchröhre ist ein ganz kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den Sommer,

Digitized by Google

welkt gegen das Frühjahr etwas, und hat im Geschmack viel Ähnliches von dem englischen Goldpepping.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich gut und trägt reichlich. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 364. Die Dietzer rothe Mandelreinette. I. R.

D. XXI. H. S. 126.

Unter den einfarbigen Reinetten ist schon eine Dietzer weiße beschrieben worden; auch diese gute Reinette wurde von dem Hrn. GR. Diel in dortiger Gegend aufgefunden und in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstfrüchte aufgenommen.

Ein schöner, mittelmäßig großer, wirklich vortrefflicher Winter-Tafelapfel, welcher, wegen seiner vorzüglichen Güte in Hinsicht des Geschmacks, dem weißen Wintercalville und der Muskatreinette fast gleichgestellt werden kann, und beide wegen Dauer und Gesundheit des Baumes, indem er gar nicht dem Krebs unterworfen, noch übertrifft. Das Ansehen des Apfels ist gewöhnlich kugelförmig, und eine vollkommene Frucht 2½ bis 2⅝ Zoll breit und ¼ Zoll niedriger, als sie breit ist. Der offene, kurzblätterige Kelch sitzt in einer geräumigen, oft seichten Einsenkung, aus welcher sich oft einige schwache Erhabenheiten, aber kaum bemerkbar, über die Frucht hinziehen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer engen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe ist ein helles Grün, welches später ein hohes Goldgelb wird, der größere Theil der Frucht aber ist mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen, welches nach der Schattenseite zu streifenartig erscheint. Die Punkte sind weitläufig, braun und fein, dazu gesellen sich noch oft schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, fest, saftvoll, von einem vorzüglichen gewürzhaften, vortrefflichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft etwas offen, und läuft in die Breite; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten zwar viele, lange, sehr spitze, braune Kerne, die aber meistens taub sind. Die Kelchröhre ist ganz kurz und flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, wo sie alsdann welkt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön, bildet eine etwas flache Krone und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, wegen der Gesundheit und Dauer des Baums schon allein häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 365 a. Die Barceloner-Parmäne. Barcelona Pearmain. I. R.

D. XXI. H. S. 121. Aus der Baumschule von Lobdiger bei London.

Ein recht schöner, nur mittelmäßig großer, aus England stam-

Digitized by Google

wender, vortrefflicher Winter-Tafelapfel und zu jedem andern Gebrauche gleich gut. Von Ansehen ist er schön kugelförmig, und eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kurze, scharfblättrige Kelch ist bald halb, bald ganz offen, bleibt lange grün, und sitzt in einer oft weit geschweiften, schönen, tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Mehre dieser ziemlich breiten und kantigen Erhabenheiten laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle und verschieben zuweilen stark deren Rundung. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ½ Zoll lang, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes helles Grün, welches erst spät im Winter citronengelb wird, dabei aber immer noch einen grünlichen Schimmer beibehält. Die halbe Sonnenseite ist mit einem erdartigen Blutroth rein verwaschen, ohne bemerkbare Streifen, welches sich nach und nach in der Grundfarbe verliert und bei beschatteten Früchten oft ganz fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sehr fein, im Roth gelblich, mit kleinen röthlichen Kreisen umgeben, im Gelben aber braun, und zuweilen hat die Frucht um den Kelch etwas Rostanflüge. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, fein, saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen und auffallend klein; die Kammern sind enge, enthalten aber ziemlich viele, schöne, langbirnförmige, hellzimmtbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, geht mit seinen Ästen gut in die Luft und wird bald tragbar. Der Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen oder pfriemenförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 365 b. Wheeler's Russet. Wheeler's Russet. III. R. D. XI. H. S. 109.

Stammt aus Lobdiger's Baumschule zu London, und soll von einem Baumgärtner zu Gloceſter, Namens James Wheeler, erzogen worden seyn. Die Engländer nennen alle auf der Sonnenseite stark roth gefärbten Äpfel Russetten, — so wie wir Bräunlinge sagen, ohne sich weiter an das Geschlecht derselben zu kehren.

Ein recht schöner, mittelmäßig großer, sehr haltbarer Winterapfel, vorzüglich schätzbar für die Küche. Die Form ist plattrund, nach dem Kelch breit abgestumpft und ähnelt sehr einer mittelmäßig großen, weißen, französischen Reinette, und an Größe einem starken Winterborsdorfer. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich mehr halbkugelförmig, als flachrund um den Stiel, doch so, daß die Frucht noch gut aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie merkbar stärker ab, so daß beide Wölbungen oft stark verschieden sind. Eine schöne Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der spitze, schmale Kelch ist ziemlich offen

Digitized by Google

und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch einzelne, feine, flache Erhabenheiten hinlaufen, die aber oft kaum bemerkbar sind. Der holzige Stiel ist kaum ½ Zoll lang, oft kürzer, und steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit etwas Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, welches im Winter nur nach und nach ein recht schönes hohes Citronengelb wird, wobei die halbe Sonnenseite mit einem Anfangs blutartigen, in der vollen Zeitigung aber fast rosenfarbigen Roth leicht verwaschen ist, welches aber bei beschatteten Früchten nur schwach ist, oder gänzlich fehlt. In diesem Roth zeigen sich feine Anflüge von figurenähnlichem, gelblichbraunem Rost. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und nur in der Grundfarbe sichtbar, sie sind stark und braun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite gelblich, saftvoll, fest, im Kauen etwas härtlich, und von einem gewürzhaften, angenehm weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist herzförmig und etwas offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenige vollkommene, langeiförmige, spitze, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, etwas stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst nicht stark, geht schön in die Luft und ist fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat starke, lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 366. Die röthliche Reinette. La Reinette rousse. I. R. D. IX. H. S. 112. Chr. H. Wb. S. 84. T. O. G. III. B. S. 20. Taf. 1.

Eine ziemlich große, auf Zwergbaum erzogen, wirklich große, prachtvolle, köstliche Winter-Tafelfrucht, welche wegen ihrer langen Dauer vorzüglich schätzbar ist. In ihrer Form ist sie veränderlich, bald etwas plattrund und gegen den Kelch hin etwas stumpf zugespitzt, bald aber auch etwas hoch von Ansehen, oft walzenförmig, wie ein Schlotterapfel, zumal wenn dieselbe an einem Franzbaum erwachsen ist. Stumpfzugespitzte Früchte sind fast 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, walzenförmige hingegen sind oft über 3 Zoll breit und fast eben so hoch. Der starke, oft recht lang und scharfgespitzte Kelch ist geschlossen oder nur wenig geöffnet, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft wirklich schüsselförmigen Einsenkung, welche mit feinen, flachen, oft etwas kantartigen Rippen und Falten besetzt ist, und die auch deutlich, aber etwas flach und breit über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung etwas in die Breite verschieben. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist bald kurz, bald 1 Zoll lang, und steht bald der Wölbung gleich, bald in einer sehr tiefen, trichterförmigen, nicht immer mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein schönes, gelbliches Hellgrün (Seladon), welches sich nach und nach in ein sehr schönes, hohes Citronengelb verwandelt. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit ziemlich vielen, schönen Carminstrei-

Digitized by Google

sen besetzt, die aber nur sanft ins Auge fallen, und wozwischen noch leicht getuscht ist. Bei beschatteten Früchten sind die Streifen nur bleichroth, und fehlen oft gänzlich. Die Punkte sind sehr fein, wenig sichtbar, hellbraun, und anfänglich mit grünen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, ziemlich fest, jedoch markicht, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne, die Kelchröhre ist ganz kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, riecht angenehm, und hält sich, fast ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bildet eine sehr schön belaubte, etwas kugelförmige Krone, und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 367. Die Kräuterreinette. I. R.

D. XI. H. S. 114.

Diese köstliche Frucht wurde von dem Herrn Hofgärtner Schulz in Schaumburg in der Abtei Arnstein an der Lahn aufgefunden, woselbst sie unter dem Namen des Kräuterapfels bekannt war.

Eine nur mittelmäßig große, ganz vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem erhabenen, der Reinette von Orleans ähnlichen Geschmack. Ihr Ansehen ist düster und nicht sehr empfehlend; sie schickt sich daher sehr gut zu öffentlichen Anpflanzungen, indem Niemand ihre innere Güte ahnend, in Versuchung geräth, solche zu stehlen. Ihre gewöhnliche Gestalt ist kugelförmig, doch giebt es auch manche, die ein etwas hohes, fast walzenförmiges Ansehen, fast wie die lange, rothgestreifte, grüne Reinette haben. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll hoch und 2½ Zoll breit, die länglichen aber sind fast ½ Zoll höher. Der breitblättrige, bald dürr werdende, halbgeschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, deren Rand mit feinen Falten besetzt ist; auch über die Frucht hin sieht man flache, zuweilen etwas fein rippenartige Erhabenheiten laufen. Der holzige, fast 1 Zoll lange Stiel, welcher auch öfters ganz fleischig ist, steht in einer schönen, tiefen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches bei manchen Früchten erst spät im Winter schönes, hohes Citronengelb wird, wobei aber immer etwas Grünes untermischt bleibt, besonders um den Stiel. Besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite eine leichte blutartige Röthe, die später carminartig wird, in welcher man deutlich mehre kurz abgesetzte dunklere Streifen bemerkt. Öfters verbreitet sich diese Röthe über einen großen Theil der Schattenseite, durch welche die Grundfarbe stellenweise durchscheint. Die Punkte sind nicht häufig, oft kaum bemerkbar, braun, zuweilen erscheinen sie als rothe Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, markicht und von einem erhabenen, stark gewürzhaften Zu-

Digitized by Google

ckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten ziemlich viele, kleine, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurz zugespitzter Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ansehnlich groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und bildet eine kugelförmige Krone, dabei wird er bald und ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da feine, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient häufige Verbreitung.

Nr. 368. Baumann's rothe Winterreinette. II. R.

D. I. B. N. A. S. 100. D. O. C. Nr. 82.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, und den rühmlichst bekannten Herren Gebrüdern Baumänn zu Bollweiler, am Oberrhein, gewidmet.

Diese nur mittelmäßig große, recht schöne und haltbare Winterreinette ähnelt in ihrer Form und Größe einem recht starken edlen Winterborsdorfer, und neigt sich mehr zur platten, als zur Kugelform. Eine recht vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch, am Spalier wird sie etwas größer. Die im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1811. Nr. 11. Taf. 45., abgebildete Frucht ist etwas zu hoch vorgestellt und wahrscheinlich auf einem Zwergbaum erzogen, mithin nicht die richtige Form dieses Apfels. Der lang und fein gespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe und sitzt in einer geräumigen, sehr tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man feine Falten oder wahre Rippen bemerkt, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige, starke, 1 Zoll lange Stiel steht in einer weiten, geräumigen, trichterförmigen Höhle, die mit sternförmigem Rost umgeben ist. Die Grundfarbe der zarten Schale ist vom Baum strohweiß, oft noch ins Grünliche schillernd, wovon aber bei stark besonnten Früchten nur wenig zu sehen, indem die ganze Sonnenseite mit einem schönen, glänzenden, dunklen Carminroth rein verwaschen ist, welches nach der Schattenseite zu blässer und gegen die Stielwölbung hin etwas streifenartig erscheint. Nur bei beschatteten Früchten sieht man die Grundfarbe theilweise rein. Die Punkte sind fein, braun, und nur in dem dunklen Roth sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, abknackend, ziemlich saftig, und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches von dem Borsdorfer hat. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen vielen Ästen schön

Digitized by Google

in die Luft, belaubt sich stark und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 369. Die violette Winterreinette. II. R.

D. I. B. R. A. S. 105.

Der Hr. GR. Diel erhielt diese Reinette unter dem Namen La Violette aus Berlin, und vermuthet, daß solche mit der im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1807. S. 110. Taf. 7., abgebildeten und beschriebenen rothen Reinette eine und dieselbe Sorte sey, deren Beschreibung auf diese folgt.

Ein schöner, nur mittelmäßig großer, blutroth gefärbter, sehr haltbarer Winterapfel für die Tafel und Küche, welcher wahrscheinlich wegen seines blauen Duftes, womit er am Baum belaufen ist, den Namen Violet erhalten hat. Seine Form ist hochaussehend stumpf zugespitzt; der Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den sich derselbe plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er allmählich und oft viel stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich und nicht selten bedeutend verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und meistens keinen $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger. Der langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung; auch laufen über die Frucht oft deutlich einige Erhabenheiten hin. Der Stiel ist bald fleischig, bald holzig, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist am Baum grünlichweiß, oder gelblich, und mit einem starken blauen Duft überzogen. Bei freihängenden Früchten sieht man nur wenig von der Grundfarbe, denn der größere Theil der Schale ist mit einem glänzenden, dunklen, blutartigen Carminroth rein verwaschen, das nach der Schattenseite zu nur heller wird. Nur bei beschatteten Früchten sieht man die Grundfarbe rein, welche in der Zeitigung ein helles Citronengelb wird. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, braun; auf der Sonnenseite bestehen sie oft aus schönen, braunen Sternchen, wozu noch oft bedeutende Rostanflüge und schwarzbraune Rostflecken kommen. Das Fleisch ist mattweiß, nicht übrig saftig, markicht und von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas fein zimmtartigen Zuckergeschmack, fast ohne Säure. Das Kernhaus ist geschlossen, groß, länglich; die Kammern sind flach, geräumig, und enthalten wenige, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht spitz fast bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine halbkugelförmige Krone, belaubt sich gut und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 370. Die englische rothe Limonenreinette. The red Lemon Pippin. I. R.

D. III. B. R. A. Seite 56.

Ein recht schöner, der englischen rothen Winterparmäne sehr ähnlicher, aber durch Farbe, Festigkeit und Geschmack des Fleisches verschiedener, vortrefflicher Winter-Tafelapfel. Seine Form ist ebenfalls hochaussehend und einem breit abgestumpften Kegel ähnlich; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, selten nur ¼ Zoll niedriger. Der breitblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer ausgeschweiften, nicht tiefen, oft etwas flachen Einsenkung, in der sich feine Falten oder Rippen zeigen; aber die Frucht selber ist schön abgerundet. Der sehr kurze, holzige Stiel steht in einer weiten, tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber später hohes Citronengelb, fast Pomeranzengelb, wobei freihängende Früchte wohl zur Hälfte, besonders gern um die Stielwölbung, mit einem carminartigen Roth leicht verwaschen sind, in welchem man deutlich dunklere Streifen bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich und bestehen im Rothen häufig aus gelbbraunen Sternchen, in der Grundfarbe sind sie deutlicher, hellbraun und oft mit einem grünlichen Schimmer umgeben; Rostanflüge aber sind selten. Das Fleisch ist gelblich, saftreich, fest, abknackend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß, flach und enthalten lange, schmale, häufig taube Kerne; die Kelchröhre geht spitz herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, macht etwas schlanke Äste, und bildet eine flachgewölbte, nicht stark belaubte Krone, er trägt ziemlich bald Früchte. Der Blattstiel hat lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 371. Der gestreifte böhmische Borsdorfer. II. R.

D. VI. H. S. 135. A. T. G. Mag. 1807. S. 295. Taf. 18.

In Chr. H. Wb. S. 24. kommt ein böhmischer Borsdorfer vor, welcher aber um den Kelch viele Falten hat, die diesem fehlen, weßhalb ihn der Hr. GR. Diel für einen andern Apfel hält. Der Apfel stammt aus Meißen und wurde von dem Hrn. Carl Max. Beyer, aus dem deutschen Obstgärtner rühmlichst bekannt, nebst mehren andern Kernobstfrüchten an den Hrn. GR. Diel eingesendet.

Ein mittelmäßig großer, schöner, sehr schätzbarer Winter-Tafelapfel, welcher durch lange Dauer und frühzeitige Tragbarkeit sich von unserem edlen Winterborsdorfer unterscheidet. Von Form ist er etwas hochaussehend, und würde fast kugelförmig zu nennen seyn, wenn die Wölbung nach dem Kelch nicht merklich abnehmender, als die nach dem Stiel zu wäre. In der Form hat er viel Ähnliches von der Carmeliterreinette. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel

Digitized by Google

zu, um den er sich schön und etwas platt zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt er sanft und stärker ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2¼ Zoll breit, und auf der höchsten Seite 2¼ Zoll hoch. Der ziemlich starke, geschlossene, fein gespitzte Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, ebenen Einsenkung, auf deren oberem Rande nur einige Erhöhungen sichtbar werden; doch ist die Rundung der Frucht zuweilen etwas verschoben. Der ziemlich starke Stiel steht der Stielwölbung gleich, oder ragt nur wenig hervor und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, glatten Höhle, welche nur zuweilen etwas Rost in der Tiefe hat. Die Grundfarbe der feinen, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum blaßgrün, wird aber in der vollen Reife ein blasses Citronengelb. Freihängende Früchte sind auf der ganzen Sonnenseite, vom Kelch bis zum Stiel, mit vielen kurz abgesetzten, dunklen Carmoisinstreifen besetzt, zwischen welchen die Schale mit einem etwas helleren Roth so stark getuscht und punctirt ist, daß es wie verwaschen aussieht. Auch über die Schattenseite verbreiten sich einzelne Streifen und rothe Punkte, zwischen welchen die gelbe Grundfarbe durchscheint. Bei beschatteten Früchten ist die Röthe etwas unansehnlich und nimmt keinen großen Umfang ein; auch ist alsdann die Schattenseite rein gelb. Wahre Punkte sind nur wenig, fein und grau, und sind in dem dunklen Roth mit einem kleinen gelben Mond umgeben; häufig findet man auch noch kleine Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist fein, weiß, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, dem edlen Winterborsdorfer etwas ähnlichen Geschmack, der in der Überreife etwas Balsamartiges an sich hat. Der Apfel riecht angenehm violenartig und welkt nur in der Überzeitigung. Das Kernhaus ist geschlossen und sitzt nach dem Stiel zu; die Kammern sind flach, etwas enge, enthalten aber doch schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis um Johannis.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Äste sind schwach, hängen sich, mit Früchten besetzt, abwärts zur Erde und bilden eine flache Halbkugel. Das Fruchtholz ist reichlich vorhanden, und auf jedem Fruchtkuchen sitzen gewöhnlich 2 bis 3 Früchte zusammen; auch trägt der Baum bald und reichlich. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient wegen früher Tragbarkeit und langer Dauer der Früchte häufige Anpflanzung.

Nr. 372. Der Silberfelder. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 583. S. 60. Neue Kernfrucht.

Ein schöner, recht schätzbarer und lieblich schmeckender Winterapfel, ganz zum rohen Genuß geeignet. Die Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer meistens flachen, oft mit kleinen Rippchen besetzten Einsenkung; der Bauch der Frucht aber ist rund.

Digitized by Google

Der dünne Stiel steht in einer tiefen, oft stark rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung schönes Gelb, die ganze Sonnenseite aber mit einem glänzenden Carminroth verwaschen, das nach der Schattenseite zu streifenartig wird und bei beschatteten Früchten nur streifenartig geröthet erscheint. Die Punkte sind zahlreich, fein, und nur in der gelben Grundfarbe deutlich. Der Apfel riecht in der Zeitigung gewürzhaft. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftvoll und von einem eigenthümlich gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Der Baum wird bald recht fruchtbar.

Nr. 373. Die kleine englische Reinette. Reinette petite d'Angleterre. I. R.

A. O. G. VI. B. S. 133. Taf. 22. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein nur mittelmäßig großer, zur Familie der Peppings gehöriger, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, welcher nach Du Hamel auch Goldapfel genannt wird. Die Form der Frucht ist plattrund, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus sie sich fast gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel flach abrundet und nur etwas Weniges mehr nach dem Kelche zu abnimmt. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll und 2 Linien breit und 2 Zoll weniger 2 Linien hoch. Der offene Kelch sitzt in einer tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung und bedeckt dieselbe einigermaßen. Der kurze, holzige, mittelmäßig starke Stiel steht in einer flachen, geräumigen Höhle und ragt nur wenig über die Stielhöhle hervor. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum grüngelb, wird aber auf dem Lager hellgelb; die Sonnenseite hingegen ist schön hellroth gefärbt. Eigentliche Punkte bemerkt man nicht an der Schale, doch zuweilen kleine, schwarzbraune Flecken und Warzen, wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist hellgelb, zart und fest, der Saft nicht überflüssig vorhanden, und von einem erhabenen, süßgewürzhaften, anziehenden Geschmack. Das Kernhaus zieht sich nach beiden Seiten breit und läuft nach dem Kelch spitz zu, unten ist es rund. Die Kammern sind enge und gepreßt, und enthalten platte, kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, bis es wieder Äpfel giebt.

Der Baum wird mittelmäßig stark, die Zweige breiten sich gern aus und bilden eine breite, stark belaubte Krone; er trägt fast jährlich und ziemlich reichlich.

Nr. 374. Der Schöne von Norfolk. Norfolk Beaufin. II. R.

D. Verz. Nr. 592. S. 66.

Aus London, scheint aber wegen des französischen Wortes Beaufin aus der Normandie herzustammen.

Eine mittelmäßig große, schöne, recht haltbare Winter-Tafel-

Digitized by Google

frucht. Ihre Form ist gewöhnlich flachrund, zuweilen etwas kugelförmig; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die eben ist, auch sieht man über den Bauch hin in der Regel keine Unebenheiten hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, rostigen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum düster aussehend, sie wird im Winter hellgelb und ist über den größeren Theil derselben mit vielen, etwas trüben, dunkelrothen Streifen gezeichnet, wozwischen noch auf der Sonnenseite getuscht; auch findet man auf dieser häufig Rostfiguren.

Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll und von einem erfrischenden, feinen, weinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 375. Der Vicariats-Apfel. II. R.

D. Verz. Nr. 587. S. 63.

Ein recht schöner, nur mittelmäßig großer Winterapfel für die Tafel und Küche. Die Form ist plattrund, 2½ bis 2¾ Zoll hoch und 2¾ bis 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer kleinen, seichten, mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die sich auch bemerkbar über den Bauch der Frucht hinziehen. Der dünne Stiel ist ½ Zoll lang und steht in einer ziemlich tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung ein glänzendes Gelb; stark besonnte Früchte sind zur Hälfte schön roth verwaschen. Die Punkte sind nur im Rothen deutlich. Die Frucht hat einen feinen Geruch. Das Fleisch ist sehr fein, fest, saftvoll, von einem kräftigen, feinen Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 376. Biebers-Reinette. II. R.

D. Verz. Nr. 574. S. 54. Eine neue Kernfrucht.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, eine recht haltbare Winter-Tafelfrucht und zu jedem ökonomischen Gebrauch schätzbar. Von Form ist sie schön plattrund, 2½ Zoll hoch und oft 3 Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist in der vollen Zeitigung ein schönes Gelb, die Sonnenseite mit kurzen, schönen, rothen Streifen besetzt, wozwischen noch öfters stark getuscht. Die Punkte sind weitläufig und oft kaum bemerkbar. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, saftreich und von einem angenehmen, kräftigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern muschelförmig; die Kelchröhre kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 377. Die italienische rosenfarbige Winterreinette. Mela Rosa. II. R.

D. syst. Verz. S. 67. Nr. 589. Stammt aus Florenz.

Ein eben so schöner, als schätzbarer, mittelmäßig großer, haltbarer Tafelapfel. Die Form der Frucht ist flachrund, 2¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Über den Bauch findet man Spuren von Rippen. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist hellgelb, die Sonnenseite mit einem hellen, gewöhnlich aber rosenfarbigen Roth verwaschen. Die Punkte sind in der gelben Grundfarbe nur einzeln und bestehen im Roth aus gelben Stippchens. Die Frucht hat keinen Geruch und welkt auch nicht. Das Fleisch ist fest, abknackend, fein, saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, kaum etwas weinichten Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 378. Die Reinette von Versailles. La Reinette de Versailles. II. R.

D. V. B. R. X. Seite 93.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht; sie stammt aus Mecheln in Brabant, doch ist ihre eigentliche Herkunft nicht bekannt.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber sehr schöne, recht haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von einem recht starken Edelborsdorfer, nur ist sie etwas kugelförmiger gestaltet; eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kleinblättrige Kelch ist geschlossen, seltener halb offen und sitzt in einer ausgezeichnet tiefen, oft recht schüsselförmigen Einsenkung, in welcher man feine Rippen bemerkt; auch laufen über den Bauch breite, flache, öfters calvillartige Erhabenheiten hin, wie bei der ächten französischen Edelreinette, wodurch die Frucht häufig etwas in die Breite geschoben wird. Der holzige, sehr kurze, selten ½ Zoll lange Stiel steht in einer gewöhnlich nicht tiefen, bald glatten, bald fein rostfarbigen Höhle, welche häufig ebenfalls verschoben ist. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber im Winter allmählig schönes, glänzendes Citronengelb, wobei oft mehr als die halbe Sonnenseite mit einem schönen Blutroth rein verwaschen ist, in welchem man aber keine Streifen bemerkt. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, abknackend und von einem feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader umschlossen und selten etwas offen, mehrentheils geschlossen. Die Kammern sind flach und enthalten viele, starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer, selten etwas herabgehender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis tief in den Sommer.

Der Baum wächst stark, geht mit seinen Ästen gut in die

Digitized by Google

Luft, belaubt sich schön, und soll recht fruchtbar seyn. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 379. Der gestreifte Fenchelapfel. Le Fenouillet rayé. II. R.

D. III. H. S. 185. Chr. H. Wb. S. 88.

Aus Colmar; in Metz kommt er unter dem falschen Namen Bardin vor, welches ein Synonym von Fenouillet rouge ist.

Ein kleiner, vortrefflicher, sehr geschätzter Apfel von einem feinen anisartigen Geschmack, welcher nur die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreicht. Seine Form ist meistens etwas kugelförmig, zuweilen findet man aber auch Früchte die ein etwas plattes Ansehen haben. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, etwas offene Kelch steht in einer schönen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nicht bemerkbar an der Frucht sind, denn diese ist meistens eben und rund. Der dünne, ½ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, etwas tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum strohgelb, zeitig blasses Hellgelb; die Sonnenseite ist mit einem blassen Roth getuscht, in welchem man etwas dunklere, kurz abgesetzte Streifen bemerkt, die nicht stark in die Augen fallen, und bei beschatteten Früchten kaum bemerkbar sind. Die Punkte sind nur in der Grundfarbe sichtbar, sie sind sehr fein, gelbgrau, häufig, dazu findet man oft große, braune Rostflecken an den Früchten, aber niemals einen Anflug von Rost. Das Fleisch ist weiß, fest, sehr fein, vollsaftig und von einem etwas anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, enge; die Kammern enthalten viele vollkommene, schwarze Kerne; die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber zusammenwelkt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, treibt viele schwache, etwas abstehende Äste, belaubt sich schön, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat schmale, lange, schöne Afterblätter. Paßt gut zu Pyramiden; die Frucht muß aber lange am Baum hängen bleiben, weil sie sonst zu früh welkt.

Nr. 380. Der Edelpepping. Peppin noble. II. R.

Chr. H. Wb. S. 68. Hohenheimer Catalog Nr. 212. S. 19. Anhang.

Ein vortrefflicher Tafelapfel von saftigem Fleisch und angenehmem Parfum. Die Frucht wird nur mittelmäßig groß, von Form hochgebaut, etwas walzenförmig, und ist bis zur Stielhöhle ganz flach gerippt. Der Kelch sitzt in einer kleinen, engen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung. Die Farbe der glänzenden Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite ist mit schönen, carmoisinrothen Strei-

Digitized by Google

sen besetzt, und dazwischen getuscht. Die Punkte sind im Roth häufig und weißlich, in der Grundfarbe aber nur wenig sichtbar.

Die Frucht zeitigt im December und Januar.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt frühzeitig, und ist nicht empfindlich in der Blüthe.

Nr. 381. Die Elsasser rothe Winterreinette. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 92. Stammt aus Buchsweiler in Elsaß.

Eine kleine, schöne, wegen ihrer Haltbarkeit besonders schätzbare Frucht, sowohl für die Tafel, wie auch für die Küche. In ihrer Form ist sie plattrund, doch oft auch ziemlich kugelförmig, und von der Größe eines edlen Winterborsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich um den Stiel rund, nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, so daß beide Wölbungen etwas verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 2½ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist in seiner Vollkommenheit geschlossen, und sitzt gewöhnlich in einer seichten, mit sternförmigen Falten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Frucht ganz gleich. Zwischen den Falten befinden sich häufig schöne Fleischperlen, von denen aber keine Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein schönes Grün, das erst im Winter ein schönes Citronengelb wird; ⅔ der ganzen Schale ist auf der Sonnenseite mit vielen kurzen, carmoisinrothen Streifen besetzt, dazwischen aber so stark verwaschen, daß man die Streifen nur nach der Schattenseite hin gewahr wird. Die Punkte sind zwar häufig, aber fein und wenig bemerkbar; nicht selten finden sich auch schwarzbraune Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, abknackend, saftreich und von einem angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind eng, und enthalten nicht viele Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber etwas welkt.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Seine Äste trägt er gern abstehend, und bildet eine breite Krone, ist aber recht fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 382. Die getigerte Reinette. La Reinette tigrée. II. R.

Garten-Magazin, Jahrgang 1811. S. 220. Taf. 23.

Eine nur mittelmäßig große, etwas rauh anzufühlende Winterfrucht von eigenem Ansehen. In ihrer Form ist sie stumpfzugespitzt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelche sanft abnehmend zuwölbt, nach dem Stiel aber etwas breiter zuläuft. Ihre gewöhnliche Größe ist 2⅔ Zoll in der Höhe und 2⅓ Zoll in der Breite. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit zarten Falten

Digitized by Google

umgebenen Einsenkung. Die Grundfarbe der starken und rauhen Schale ist vom Baume blaßgelb, wird aber auf dem Lager citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem braunen Rostgewebe überzogen, welches tief in die Schale eingedrungen zu seyn scheint, zwischen welchem zuweilen etwas Röthliches durchschimmert; nach der Schattenseite zu verliert sich diese Rostzeichnung in kleine Striche, Figuren und Punkte. Das Fleisch ist gelb, dicht, aber mürbe, voller Saft und von einem weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, aber breit und geräumig, und enthält 6 kleine, platte, langzugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Zweige trägt er aufrecht stehend, und sie sind gut belaubt.

Nr. 383. Lamb Abbey Pearmain. H. R.

D. VI. B. R. A. S. 84. D. O. C. Nr. 33.

Eine englische Frucht, welche von einer Lady Neill-Malcolm in der Abtei Lamb in Kent aus den Kernen eines Neuyorker Apfels erzogen worden ist.

Die Frucht ist etwas klein, übrigens eine schöne, recht haltbare Winter-Tafelfrucht. Die Form und Größe ist so ziemlich die eines edlen Winterborsdorfers, doch hat sie etwas mehr hoch Kugelförmiges in ihrem Ansehen. Der Bauch sitzt auch gewöhnlich etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den sich die Frucht ziemlich flach abrundet. Nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden sind; eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der oft fehlende Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, öfters etwas flachen, mit einigen Falten versehenen Einsenkung; auch sieht man auf regelmäßigen Früchten nichts von Erhabenheiten hinlaufen. Der sehr kurze, oft wie fleischig aussehende Stiel steht in einer tiefen, fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein helles, oft etwas grünliches Gelb, das in der vollen Reife helles Citronengelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten oft nur wenig zu sehen ist, indem die ganze Schale rundherum mit sehr vielen kurzen, carmoisinrothen Streifchen besetzt, zwischen welchen noch besonders auf der Sonnenseite fein getuscht ist. Die Punkte sind zahlreich, fein, hellgrau, fallen aber nicht sonderlich in die Augen. Das Fleisch ist schön weiß, recht fein, fest abknackend, saftvoll und von einem angenehmen, zuckerartigen, feinen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten kleine, zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, treibt viel schlankes, feines Holz, und bildet eine starkbesetzte, mit vielen Fruchtspießen, auch langen, zu-

Digitized by Google

thenartigen Sommertrieben versehene Krone, die bald und reichliche Früchte liefert. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Da die schwachen, mit Früchten besetzten Fruchtruthen auf dem Hochstamm so leicht brechen, so ist es besser, den Baum als Zwergbaum zu erziehen.

Nr. 384. Die Delicatesse von Monbijoux. La Delicatesse de Montbijoux. I. R.

T. G. M. 1805. S. 25. Taf. 2.

Diesen schönen und vortrefflichen Apfel erhielt Sickler von dem Hrn. Großactuarius Rochal zu Soest, und verbreitete ihn von Kleinfahnern aus weiter.

Ein vorzüglich schöner, länglicher Tafelapfel von gewürzhaftem, delicatem Geschmack. Seine Form ist länglich, beinahe walzenförmig, und ähnelt sehr der langen, rothgestreiften, grünen Reinette; eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der große, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, schönen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, jedoch bemerkt man nur wenig Erhabenheiten an der Frucht selbst. Der kurze, fleischige Stiel sitzt in einer engen Höhle, und wird oft durch eine Fleischbeule auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der glatten, dünnen Schale ist vom Baume grünlich, und wird auf dem Lager citronengelb, durch welches aber stets noch etwas Grün schimmert. Die Sonnenseite, so wie auch der größere Theil der Frucht, ist mit kürzeren und längeren carmoisinrothen Streifen fast ganz bedeckt, und dazwischen, zumal auf der Sonnenseite, stark getuscht. Die Punkte sind grau, auf der Sonnenseite im Roth mit gelben Kreischen umgeben, auf der Schattenseite aber sind sie grünlich. Das Fleisch ist weißlichgelb, mürbe, saftig, von angenehmem, süßsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack und angenehmem Geruch.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den Mai; die der Sonne am mehrsten ausgesetzten Früchte sind am delicatesten von Geschmack.

Der Baum wird nicht sehr groß, treibt dünne, schlanke Zweige, und bildet eine durchsichtige, nicht stark belaubte Krone, dabei ist er aber sehr fruchtbar.

Ob der Apfel unter die Reinetten gehört oder nicht, steht noch in Zweifel; eine unvollkommene Frucht, welche ich zur Untersuchung erhielt, ließ mich darüber noch in Ungewißheit, sie hatte viele Ähnlichkeit von dem rothgestreiften Schlotterapfel.

Nr. 385. Der Gewürzpepping, der große englische Pepping. The aromatic Pippin. I. R.

Chr. H. Wb. S. 69. T. O. G. III. B. S. 103. Taf. 7.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel; seine Form ist länglichrund, nach dem Kelch zu abnehmend; eine vollkommene Frucht ist 2⅓ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der aufrechtstehende

Digitized by Google

Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der lange, dünne, holzige Stiel steht in einer ansehnlich tiefen, rostigen Höhle, aus welcher derselbe gegen ¼ Zoll hervorragt. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist ein grünliches Gelb, die Sonnenseite ist stark geröthet. Die Punkte sind zahlreich, im Grünen weiß, und im Gelben und Rothen grün. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart und fest, ziemlich saftig und von einem sehr feinen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist gegen den Kelch, so wie gegen den Stiel hin spitz, und dehnt sich in der Mitte etwas breit aus.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den Mai, welkt aber etwas und verliert alsdann ihren guten Geschmack, bleibt jedoch noch immer zu Compots vortrefflich.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Krone ist sehr mit Ästen besetzt und gut belaubt; auch läßt sich derselbe schön als Pyramide erziehen.

Nr. 386. Der Guckenberger Krachapfel. II. R.

D. XXI. H. S. 186.

Wahrscheinlich eine Kernfrucht von einem Winterborsdorfer, in einem Weinberge in der Gegend von Dietz, der Guckenberg genannt, aufgefunden.

Ein recht schöner, aber nur mittelmäßig großer, sehr haltbarer Apfel, sowohl zum rohen Genuß, so wie zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch ausgesucht. In seiner Form ist er leicht kenntlich, er neigt sich zu einem kugelförmigen Ansehen, und hat mit der Tyroler Glanzreinette das Charakteristische, daß er wie diese nach dem Stiel mehr abnimmt, als nach dem Kelch. Der Bauch sitzt zwar in der Mitte, auch sitzt der Apfel nach dem Kelch zu breit auf, während sich die Stielfläche länglich abrundet, und fast birnförmig sich gestaltet. Seine gewöhnliche Größe auf Hochstamm ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2 bis 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige und langgespitzte Kelch ist grün, bald ganz offen, bald halb geschlossen, und sitzt in einer weiten, schönen, oft tiefen Einsenkung, aus der sich charakteristisch bald 5, zuweilen auch 6 scharfkantige, oft starke Rippen sternförmig erheben, und auch deutlich erhaben über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist oft kaum ½ Zoll lang, und steht in einer kleinen, ziemlich tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein etwas grünliches Strohweiß, das in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenseite und ganze Stielwölbung mit einem angenehmen, hellblutartigen und glänzenden Roth leicht verwaschen ist. Eigentliche Punkte sind in der Grundfarbe nur wenig bemerkbar, im Roth hingegen sieht man deren bei manchen Früchten viele von gelbbräunlicher Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, saftvoll, abknackend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kern-

Digitized by Google

haus ist ansehnlich groß, oft etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten meistens wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis tief in den Sommer, wo sie erst welkt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und hat viel Ähnliches von dem edlen Winterborsdorfer; er macht wie dieser etwas hängende Äste, und eine breitgewölbte Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nicht immer Afterblätter.

Nr. 387. Die Reinette von Montmorency. La Reinette de Montmorency. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 87.

Diese Reinette erhielt der Hr. GR. Diel aus der Reichart'schen Baumschule zu Weimar, wohin sie aus Frankreich gekommen war, und besonders in Ruf stand.

Eine wirklich ungemein schöne, große, sehr haltbare Winterreinette, sowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Küche ganz vorzüglich. In ihrer Bildung ist sie oft ziemlich plattrund, doch neigt sie sich auch häufig zur Kugelform; die wahre Größe ist 3¼ bis 3½ Zoll in der Breite und 3¼ Zoll in der Höhe. Der starke, langgespitzte und breitblättrige Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich oft schüsselförmig tiefen Einsenkung, in welcher man feine Falten oder Fleischperlen sieht; auch bemerkt man über die Frucht einige flache Erhabenheiten hinlaufen, die aber oft nur wenig sichtbar sind. Der kurze, holzige Stiel steht selten der Stielwölbung gleich, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen, meistens mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der ziemlich starken Schale ist vom Baume ein schönes, glänzendes, gelbliches Strohweiß, welches später hohes Citronengelb wird; bei freihängenden Früchten ist oft mehr, als die halbe Sonnenseite mit einem hellen, blutartigen Roth leicht verwaschen, welches jedoch bei beschatteten unbedeutend ist, oder gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark und braun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftreich und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, häufig offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten nur wenige, starke, zugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht als ein starker Kegel fast bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den Sommer, welkt erst gegen das Frühjahr, bekommt aber später Faulflecken.

Der Baum wächst sehr stark, treibt starke abstehende Äste, bildet eine flachgewölbte Krone, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls, angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 388. Der Grumkower Wachspepping. II. R.

D. X. H. S. 123.

Stammt aus Rügenwalde in Pommern, und ist sicher aus dem Kern eines Borsdorfers entstanden.

Ein kleiner, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, sehr haltbarer Winterapfel von recht angenehmem Geschmack. Die Form ist kugelförmig, die gewöhnliche Größe nur die eines englischen Goldpeppings; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleichmäßig nach beiden Enden zu, doch ist die Kelchwölbung zuweilen etwas kleiner, als die nach dem Stiel. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der oft starke Kelch ist geschlossen, und sitzt bald in einer seichten, bald ziemlich tiefen, geräumigen Einsenkung, in der man bald kleine, schöne Fleischperlchen, bald wirkliche feine Rippen sieht, die aber nicht über die Frucht hinlaufen, obgleich diese nicht selten durch einige flache Erhabenheiten in ihrer Rundung gestört wird. Der holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein blasses Strohweiß, welches in der Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite eine etwas bleiche, leicht verwaschene Röthe sieht, die aber bei beschatteten Früchten in einem nur ganz leichten Anflug besteht. Die Punkte sind selten, nur in der Röthe deutlich, sie sind sehr fein, bräunlich, und häufig mit rothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, etwas weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne; die Kelchröhre ist bald kurz, bald geht sie bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne zu welken, bis zum Sommer, vielleicht ein ganzes Jahr.

Der Baum wächst etwas langsam, und bildet mit feinen Ästen eine schöne, kugelförmige Krone, dem edlen Winterborsdorfer ähnlich, nur wird er früher tragbar, wie dieser. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 389. Die rothe Reinette. Reinette rouge. II. R.

A. T. G. Mag. J. 1807. S. 110. Taf. 7.

Ein ziemlich großer, ganz rother Apfel, der vorzüglich wegen seiner langen Dauer schätzbar ist. Seine eigentliche Form ist plattrund, doch giebt es auch öfters etwas hochaussehende Früchte. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel platt zu, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, und wölbt sich daselbst etwas hoch zu, doch ist die obere Wölbung stets auf einer Seite höher, als auf der andern, wodurch der Apfel ein etwas schiefes Ansehen erhält. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 3 Linien hoch und 2 Zoll 8 Linien

Digitized by Google

breit. Der langgespitzte, geschlossene Kelch steht in die Höhe, und sitzt in einer ziemlich flachen, mit kleinen Falten umgebenen Einsenkung, die nicht bemerkbar über die Frucht hinlaufen, denn gewöhnlich ist der Bauch rund und eben. Der dicke, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer weiten und tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, glatten Schale ist roth, welches auf der Sonnenseite ins Braunrothe übergeht und oft ins Violette schillert. Die Punkte sind sehr häufig, gleichmäßig vertheilt, auffallend stark, weißgrau, hier und da finden sich auch hellgraue Rostflecken oder Figuren an der Schale. Das Fleisch ist weißgelb, fest, zart, vollsaftig, von einem angenehmen, fein süßsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im März und hält sich ein Jahr.

Der Baum wird stark, die Äste stehen etwas vertheilt, und bilden eine hohe Kugelkrone, übrigens ist er recht fruchtbar.

Aller Wahrscheinlichkeit nach ist dieser Apfel mit dem unter die Gulderlinge vorkommenden Mohrenkopf eine Sorte, oder Diel's violette Winterreinette. Der Baum dieser aus Kleinfahnern erhaltenen Reinette hat bei mir noch nicht getragen, doch scheint mir seine Vegetation von der der violetten Winterreinette verschieden zu seyn.

Nr. 390. Die Forellenreinette. La Reinette tachetée. II. R.

D. IV. H. S. 107. Chr. H. Bd. S. 84.

Wurde von dem Capitän Brion aus Verdün an den Hrn. GR. Diel gesendet.

Eine sehr schöne, zwar etwas kleine, aber wegen ihrer langen Dauer und großen Tragbarkeit sehr schätzbare, sowohl für die Tafel, als vorzüglich in die Wirthschaft brauchbare Winterfrucht. Ihre Form ist etwas länglich oder hochaussehend, und nimmt nach dem Kelch hin stärker, als nach dem Stiel ab. Gewöhnlich ist eine vollkommene Frucht 2¼ Zoll breit und eben so hoch, öfter aber auch weniger, besonders wenn der Baum sehr voll hängt. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt auf der stumpfzugewölbten Spitze nur in einer seichten Einsenkung, die zuweilen etwas schief steht, indem die Frucht immer auf einer Seite niedriger, als auf der andern ist, und dadurch zwei ungleiche Hälften hat; auch bemerkt man nichts Rippenartiges an derselben. Der kurze und dünne Stiel steht in einer kleinen, engen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe ist ein weißliches Gelb, welches bei voller Zeitigung gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einer schönen, glänzenden Carmoisinfarbe verwaschen, welche nach der Schattenseite zu blässer und streifenartig wird, wo oft nur wenig von der Grundfarbe durchschimmert. Die vielen, großen Punkte machen die Frucht besonders kenntlich, welche wie sternartige Fleckchen über dieselbe verbreitet sind, und sich vorzüglich in der rothen Farbe schön auszeichnen, wovon sie den Namen Forellenreinette erhalten hat. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, nicht sehr saftreich und von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack.

Digitized by Google

Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele schöne, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im März, wird im Mai am besten, und hält sich, gut aufbewahrt, oft ein ganzes Jahr, darf aber vor Ende Octobers nicht gepflückt werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, setzt sein Holz etwas flach und unordentlich an, wird frühzeitig fruchtbar, verlangt aber einen guten, fruchtbaren Boden und einen warmen Sonnenstand, scheint auch die Freiheit zu lieben. Der Blattstiel hat nur hier und da feine Afterblättchen.

Dritte Ordnung.

Graue Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung sind:

1. Ihre Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen oder unansehnlichen Gelb.
2. Die Rostüberzüge, oder die über den größten Theil der Frucht verbreiteten Rostanflüge sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich oder ockerfarbig roth. Früchte, welche am Spalier erzogen, oder in einer besonders guten Lage der Sonne mehr ausgesetzt, auch in einem wärmeren Clima erwachsen sind, haben weniger, ja oft gar keinen Rost. Denn ein warmer, günstiger Sommer ist allerdings von großem Einfluß auf die mehr oder weniger starken Rostüberzüge der Früchte, und in manchen Jahren hat die graue französische Reinette fast gar keinen Rost, während dagegen bei ungünstiger Witterung die ganze Frucht damit überzogen ist.

Nr. 391. Der frühe englische Gewürzpepping. The aromatic Pippin. II. R.

D. X. H. S. 154. Stammt aus London.

Dieser Pepping unterscheidet sich von dem großen Gewürzpepping sowohl durch seine Farbe, als durch seine viel frühere Reife, und kann nicht wohl mit jenem verwechselt werden.

Ein nur mittelmäßig großer, häufig aber etwas kleiner, nicht besonders durch Schönheit ins Auge fallender, aber delicater früher Herbst-Tafelapfel, von sehr feinem, gewürzhaftem Fleisch. In seiner Form hat er viel Ähnliches mit der Muskatenreinette, wird aber nicht so groß. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich plattrund um

Digitized by Google

den Stiel, so daß er breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch, häufig ist eine Seite höher, als die andere. Der lang und fein gespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt hellgrün und sitzt in einer geräumigen, aber seichten, mit feinen Fältchen oder Rippen besetzten Einsenkung, wovon man auch deutliche Spuren über die Frucht hinlaufen sieht. Der sehr dünne Stiel ist 1¼ Zoll lang und steht in einer geräumigen, ausgeschweiften, tiefen, meistens mit Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber später hellgelb, doch immer mit etwas Grün durchmischt; auf der Sonnenseite sieht man bei freihängenden Früchten eine angenehme Röthe, welche aber häufig von einem bräunlichen Rost überzogen ist, der nicht selten die ganze Schale dergestalt bedeckt, daß die Grundfarbe wenig sichtbar wird, wodurch die Frucht unter die grauen Reinetten gehört. Wahre Punkte sieht man eigentlich nicht, weder im Roth, noch in der Grundfarbe. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, jedoch markicht, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, fast calvillartig und ziemlich offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht als ein stumpfer Kegel etwas herab.

Die Frucht zeitigt im October, am Zwergbaum schon im September, welkt etwas, hält sich aber, kühl aufbewahrt, 6 Wochen gut.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich gut, macht viel Holz und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat nur fadenförmige Afterblätter.

Nr. 392. Die graue Herbstreinette. La Reinette grise d'automne. II. R.

D. II. H. S. 94. Chr. H. Bd. S. 88. Stammt aus Metz.

Ein großer, der französischen grauen Winterreinette sehr ähnlicher Apfel, 3¼ bis 3½ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, wovon manche sich stark und breit erhaben über die Frucht hinziehen und ihre Form oft auf der einen Seite niedriger und in der Rundung sehr unegal machen. Der kurze Stiel steht meistens der Frucht gleich in einer bald glatten und grünen, bald rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist schönes Hellgrün; die Sonnenseite ist leicht geröthet, doch weniger stark, als wie bei der grauen Winterreinette; auch ist der zimmtfarbige Rostüberzug, womit die Frucht überzogen ist, nicht so stark, wie bei jener, doch hängt dieses oft von Stand und Boden ab, worauf der Baum steht. Wahre Punkte sind nicht häufig zu sehen und sind weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weißlichgelb, riecht fein muskatellerartig, es ist locker,

Digitized by Google

weich, saftig, und schmeckt ganz wie das der französischen grauen Reinette, nämlich süßsäuerlich und etwas moschusähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen und enthält nur wenig Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Octobers und hält sich bis zum December.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, und muß am Spalier nur flüchtig geschnitten werden; er verlangt, wie der der grauen französischen Reinette, einen guten, warmen und trockenen Boden, sonst wird er leicht krebsicht, und die Früchte erlangen nicht ihre Vollkommenheit; er trägt reichlich und paßt recht gut zu Pyramiden oder zum Spalierbaum.

Nr. 393. Üllners graue Pfingstreinette. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 596. S. 69.

Ein etwas kleiner, oder nur mittelmäßig großer, haltbarer Tafelapfel, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und auch eben so hoch. Seine Gestalt ist kegelförmig, oben breit abgestumpft. Der Kelch sitzt in einer bald seichten, bald etwas tiefen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht rund. Der dünne, holzige Stiel ist oft über 1 Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist grün, wovon aber nur bei beschatteten Früchten etwas sichtbar ist, indem ein grauer Rost die ganze Schale überdeckt; oft sieht man auf der Sonnenseite Spuren von röthlichen Streifen. Wahre Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist recht fein, fest, saftreich und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich lange.

Nr. 394. Die gelbe Herbstreinette. La Reinette jaune d'automne. III. R.

D. I. H. S. 165. Chr. H. Wb. S. 85. Stammt aus Trier.

Die Frucht ist nur von mittelmäßiger Größe, von Form etwas hochplatt aussehend, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur stark $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer ausgeschweiften, ansehnlichen, oft tiefen Einsenkung, um die sich einige Beulen erheben, die auch oft in verlaufenen Erhöhungen über die Frucht hingehen. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen, nicht tiefen Höhle, welche gern lange grün bleibt. Die Grundfarbe ist ein schönes Grüngelb, das in der Reife nur blaßgelb wird, über welches sich ein dünner, kaum rauh anzufühlender, braungelblicher Rost stellenweise, manchmal aber auch auf einer ganzen halben Seite verbreitet. Beschattete Früchte haben weniger von diesem Rost und nur hier und da unregelmäßige Rostflecken. Die Punkte sind nicht häufig, fein, weißgrau und nicht fühlbar. Auf der Sonnenseite findet man niemals etwas von Roth, hingegen wird der Rost und die Grundfarbe daselbst nur etwas gelber. Das Fleisch ist ganz weiß, locker, weich, feinkörnig, saftvoll, ohne Geruch und von

Digitized by Google

einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, geräumig, und enthält viele sehr große, vollkommene Kerne, wie man wenige in einem Apfel findet.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, hält sich aber bis in das Frühjahr, welkt gern, und darf deßhalb vor Mitte Octobers nicht abgepflückt werden.

Der Baum wächst sehr stark, wird ansehnlich groß, seine Äste gehen gerade in die Höhe und setzen ihr Fruchtholz gern in Fruchtspießen an. Bei ungünstiger Witterung leidet die Blüthe leicht; die Sommerschossen sind von braunrother, glänzender Farbe, nur mit wenig Wolle überzogen, dagegen überall mit länglichen, weißen, sehr in die Augen fallenden Punkten besetzt.

Nr. 395. Der goldartige Fenchelapfel. Fenouillet Drap d'or. II. R.

D. VIII. H. S. 143. Aus Paris.

Ein kleiner, köstlicher und sehr geschätzter Herbst- oder früher Winter-Tafelapfel von der Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers. Seine Gestalt ist fast kugelförmig, seltener platt aussehend, von Form und Größe wie der englische Goldpepping, mit welchem er eine auffallende Ähnlichkeit hat. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach Kelch und Stiel flachrund ab, so daß beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist fast 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der lang und scharf gespitzte Kelch ist offen, fehlt oft gänzlich und sitzt in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, oft etwas seichten, ziemlich ebenen Einsenkung, die nur zuweilen mit einigen ganz flachen Erhabenheiten besetzt ist; hingegen der Bauch der Frucht ist schön rund. Der oft dünne, holzige Stiel ist kaum ½ Zoll lang und steht bald in einer weiten und seichten, bald in einer etwas engen und ziemlich tiefen Höhle, welche bald glatt, bald mit Rost bekleidet ist. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist hellgelb, wird in der Zeitigung hohes Goldgelb, wovon aber bei besonnten Früchten nur wenig zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit einem rauhen, dünnen, zimmtfarbigen Rost überdeckt, durch welchen die goldgelbe Grundfarbe nur wie marmorirt oder nur stellenweise durchscheint, wovon die Frucht den Namen Drap d'or (Goldzeug) erhalten hat. Beschattete Früchte hingegen haben aber sehr wenig von diesem Rost, häufig nur Anflüge davon, und sehen alsdann dem Goldpepping sehr ähnlich. Die Sonnenseite hat zuweilen einen röthlichen Schimmer, der aber nur die Goldfarbe derselben erhebt. Die Punkte sind nur bei den glatten Früchten sichtbar, sie sind häufig und bestehen meistens nur in kleinen Roststernchen. Das Fleisch ist schön gelb, riecht angenehm, ist ziemlich fest, nicht saftreich, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, dem des Goldreppings ziemlich ähnlich, doch nicht so kraftvoll. Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig; die Kammern sind flach und etwas enge, enthalten aber viele vollkom-

Digitized by Google

mene, zimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist schmal und geht bald wenig, bald bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich aber nur bis in den December, wo sie mehlig wird, und ist nicht so gut, wie der Goldpepping.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; er trägt bald und sehr reichlich, indem sich oft 2 bis 4 Stück Früchte an einem Fruchtkuchen befinden. Der Blattstiel hat schöne, schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 396. Der Carpentin. Die kleine graue Reinette. Reinette Carpentine. II. R.

D. I. H. S. 174. T. O. S. IX. B. S. 418. Taf. 18. Chr. H. Bb. S. 82.

Eine kleine, gute Reinette von einem eigenthümlich pikanten Geschmack, von Form und Größe eines Borsdorfers. Eine ausgebildete Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch, jedoch giebt es auch plattere Früchte, die 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch sind. Der lange grünbleibende Kelch sitzt in einer schönen, nicht sehr geräumigen, etwas tiefen Einsenkung, welche oft mit feinen Rippen besetzt ist, die merklich über den Apfel hinlaufen. Der dünne Stiel ist gewöhnlich über 1 Zoll lang und steht in einer trichterförmigen, ziemlich tiefen Höhle. Die Farbe der rauhen Schale ist ein meist streifenartiges oder verwaschenes Hellroth, welches nur stellenweise durch den röthlichgrauen oder zimmtfarbenen Rost, womit der Apfel überzogen ist, auf der Sonnenseite durchscheint, das aber bei beschatteten Früchten nicht einmal sichtbar wird. Auf der Schattenseite blickt neben dem Roth ein grünlichgelber Grund durch, wohingegen bei freihängenden Früchten ziemlich große marmorirte Stellen zu sehen sind. Punkte sind nur wenige sichtbar, sie sind fein, weißgrau und fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist blendend weiß, hat einen angenehmen Geruch, ist unter dem Kelch ein wenig rosenroth, dabei voll Saft und von einem ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen, pikanten Geschmack, der viele Liebhaber findet. Das Kernhaus ist geschlossen, regelmäßig, und enthält viele schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich bis zum Frühjahr, welkt aber Weihnachten etwas, und wird alsdann milder von Geschmack.

Der Baum wächst stark, ist sehr gesund, kommt selbst in rauhen Gegenden und in schlechtem Boden gut fort; seine Zweige sind schlank und dünn, hängen sich auch gern, werden aber, wie der Borsdorfer, selten vor dem 10. bis 15. Jahre tragbar.

Eine gute Frucht für den Landmann, auf freiliegende Höhen zu pflanzen, zumal da der Apfel einen vortrefflichen Wein giebt.

Digitized by Google

Nr. 397. Die Brabänter graue Reinette. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 60.

Von dem Hrn. Commercienrath von Neil aus Trier.

Eine nur mittelmäßig große, schön geformte, haltbare Winter-Tafelfrucht, die mit der Mennonistenreinette viel Ähnlichkeit hat. Die Form der Frucht ist plattrund, der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, woselbst sie sich flachrund abwölbt, nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen recht deutlich verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der kurze Kelch ist offen oder halb geschlossen, und sitzt in einer weiten, ganz seichten, ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht hin keine Erhabenheiten. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der fein rauhen Schale ist strohweiß, zeitig hellgelb, wovon aber nur Weniges rein zu sehen ist, indem sie mit einem fein rauhen, gelbbraunen Rost dergestalt überzogen ist, daß die Grundfarbe nur um den Kelch sichtbar bleibt; auch findet man keine Röthe an der Frucht. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, weißgrau, und scheinen wie feine Körnchen unter dem Roste zu stecken. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas fest, doch markicht, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen, etwas einschneidenden Geschmacke. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten starke, langgespitzte Kerne; die Kelchröhre ist flach mit einer kurzen Spitze.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, bildet eine etwas breite Krone und ist recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat feine Afterblätter.

Nr. 398. Der gelbe Fenchelapfel. Le Fenouillet jaune. I. R.

D. III. H. S. 205. Chr. H. Wb. S. 38. T. O. S. XV. B. S. 92. Taf. 6.

Ein kleiner, wirklich delicater Tafelapfel, welcher allen andern Fenchelapfeln vorzuziehen ist, aber auch mit jenen den Fehler hat, daß er so gern welkt. Seine Form ist platt gedrückt, die Wölbungen um den Kelch und Stiel sind nur wenig verschieden; jedoch bei manchen Früchten auch sehr merklich, welche alsdann nach dem Kelch stumpf abgespitzt erscheinen. Die gewöhnliche Größe ist die eines mittelmäßigen Borsdorfers, 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, oft aber auch nur 2 Zoll breit und 1½ Zoll hoch. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, oft etwas tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der kleine, starke Stiel steht der Frucht ganz gleich und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale ist hellgelb, wovon aber nur wenig rein zu sehen ist, indem die ganze Frucht

Digitized by Google

mit einem hellen, zimmtfarbenen, feinen Rost dergestalt überzogen ist, daß nur wenig von der Grundfarbe hier und da gelbröthlich durchschimmert. Freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite ein schönes Roth, welches gleichsam hinter dem Rost versteckt zu seyn scheint und nicht sehr ausgebreitet ist. Beschattete Früchte sind gar nicht oder nur sehr wenig geröthet; auch bemerkt man beinahe gar keine Punkte, die nur selten um die Stielwölbung zu sehen sind, fein und weißgrau erscheinen; dagegen sind zimmtfarbene Rostflecken und Warzen nicht selten. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, nicht übrig saftig, von einem starken Fenchel- oder Anisgeschmack, und riecht sehr angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind schön und mit vielen Kernen angefüllt.

Die Frucht zeitigt im November, ist, wenn sie etwas welk geworden, am schmackhaftesten, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis Weihnachten, darf aber vor Ende Octobers nicht abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine dünnen, vielen Zweige stehen etwas abwärts und bilden eine etwas flache Krone; übrigens ist er äußerst fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Sonnenstand, wenn seine Früchte vorzüglich gewürzhaft schmecken sollen; auch ist er dann weniger dem Krebs unterworfen. Der Blattstiel hat sehr feine, fadenförmige Afterblättchen. Zu Zwerg, auf Wildling veredelt, giebt er schöne Pyramiden.

Nr. 399. Die Reinette von Bretagne. La Reinette de Bretagne. II. R.

Chr. H. Wb. S. 80.

Ein mittelmäßig großer, meist breitgedrückter Apfel, welcher nach dem Kelch zu etwas verjüngt zuläuft, von 2⅓ bis 2½ Zoll Breite und derselben Höhe. Der Kelch steht in einer engen, seichten Einsenkung. Der dünne, beinahe 1 Zoll lange Stiel steht in einer sehr engen, mit grauem Rost umgebenen Höhle. Die rauh anzufühlende Schale ist theils hellroth, theils goldgelb, auf der Sonnenseite aber schön dunkelroth gestreift. Im Roth sind die Punkte gelb und groß, in der Grundfarbe aber grau. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest, abknackend, weiß, ins Gelbliche spielend, saftig und von einem mehr süßlichen, als weinhaften, parfümirten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber nur bis zu Ende Decembers.

Der Baum hat röthlichbraune, wollige, weißpunctirte Sommertriebe, mit breit aufliegenden Augen, ein rundliches, rinnenförmig eingebogenes Blatt, welches unten weißwollig und stark gezahnt ist.

Nr. 400. Die graue Reinette von Montfort. Reinette de Montfort. III. R.

D. IX. H. S. 126.

Stammt aus der Baumschule zu Herrenhausen bei Hannover, und

Digitized by Google

scheint eine holländische Frucht, nach Montfort in der Provinz Utrecht benannt zu seyn.

Eine nur mittelmäßig große, zum rohen Genuß recht angenehme Herbstreinette, die aber wegen zu starken Welkens im Winter weniger Werth hat. Ihre Form ist plattrund, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Kelch, wie um den Stiel flachrund, so daß beide Wölbungen sich sehr ähnlich sind, und erstere nur etwas weniges kleiner ist. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Der kleine, geschlossene Kelch ist öfters fehlerhaft und dann stark offen, bleibt unten grünlich und sitzt in einer kleinen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze, kaum ½ Zoll lange Stiel steht in einer ziemlich weiten, nicht tiefen Höhle, welche glatt, oder von demselben Rost, wie die Frucht, bekleidet ist. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein schönes Hellgrün, wovon man aber nur kleine Stellen rein zu sehen bekommt, indem ein feiner zimmtfarbiger Rost fast die ganze Schale überzieht, ohne daß man irgend eine Röthe an der Frucht weiter bemerkt. Bei beschatteten Früchten sieht man mehr von der Grundfarbe durchscheinen, und diese wird dann in der vollen Zeitigung hellgelb. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse und ist klein; die Kammern sind flach, geschlossen und enthalten kleine, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, welkt aber im Winter ganz zusammen; sie muß deßhalb sehr spät gebrochen und kühl aufbewahrt werden.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und bildet eine halbkugelförmige, frühzeitig und reichlich tragende Krone, so daß oft mehre Früchte auf einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 401. Der graue Fenchelapfel. Le Fenouillet gris. Pomme d'Anis. II. R.

D. IV. H. S. 117. Chr. H. Wb. S. 37. Eine alte, bekannte französische Frucht.

Ein kleiner, in Frankreich sehr geschätzter, sehr süßer Apfel, der aber im Frühjahr nur zu sehr welkt. Seine Form und Größe ist die eines mäßig großen Borsdorfers; die Wölbung um den Kelch ist aber meistens etwas kleiner, als die um den Stiel, wodurch er oft etwas hochaussehend wird. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und fast eben so hoch, oder nur etwas weniges niedriger. Der kleine, oft fehlerhafte Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas geräumigen, mit sehr feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nicht bis über die Kelchwölbung sich erheben; auch ist der Bauch der Frucht gewöhn-

Digitized by Google

lich eben. Der fleischige Stiel ist kaum ½ Zoll lang, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer seichten, unbedeutenden Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches zeitig schönes Gelb wird, wovon aber nur selten, und nur bei beschatteten Früchten etwas rein zu sehen ist, indem ein dünner, grauer oder zimmtfarbiger Rost fast die ganze Schale überdeckt. Die Sonnenseite ist mit einem fast goldfarbigen Roth bald getuscht, bald geflammt, welches nach dem Stiel zu zuweilen streifenartig wird, bei beschatteten Früchten aber oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind fein, oft häufig, aber sehr undeutlich und heller von Farbe, als wie der Rost. Das Fleisch, welches sehr angenehm riecht, ist gelblich, fein, nicht saftvoll und von einem ungemein erhabenen, anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack, welcher diesen Äpfel besonders kennbar macht. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten viele schwarze, sehr spitze Kerne; die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber ganz zusammenwelkt, muß daher so spät als möglich vom Baum abgenommen werden.

Der Baum wird nicht groß, treibt feine, schlanke Äste, die schön in die Luft gehen, und bildet mit etwas hängenden Ästen eine schöne Pyramide, er trägt sehr bald und jährlich reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lange Afterblätter.

Nr. 402. Der rothe Fenchelapfel. Le Fenouillet rouge. II. R.

D. III. H. S. 199. Chr. H. Wb. S. 39. T. O. G. IV. B. S. 111. Taf. 7.

Ein kleiner, bekannter, süßer Tafelapfel, kaum so groß, als ein guter Borsdorfer, von beinahe kugelförmigem Ansehen, nach dem Kelch etwas mehr abnehmend, als nach dem Stiel zu; in seiner gewöhnlichen Größe ist er 2 Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, oft lange grünbleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, öfters mit feinen Falten besetzten Einsenkung; jedoch bemerkt man an der Frucht selbst nichts Erhabenes. Der bald kurze, fleischige, bald dünne, 1 Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, bald seichten, bald etwas tiefen Höhle, in welcher sich zuweilen ein Fleischhöcker erhebt und den Stiel auf die Seite drückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein mattes Hellgrün, später wird dasselbe etwas gelblicher, und hat immer ein etwas trübes, schmutziges Ansehen. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, bräunlichen Roth angelaufen, welches oft streifenartig wird; dabei ist der größere Theil der Frucht mit einem rauhen, erdgrauen Rost fast ganz überzogen, wodurch nur auf der Schattenseite die Grundfarbe sichtbar wird. Die Punkte sind ziemlich zahlreich, fein, weißgrau, und besonders in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, süßen, anis- oder fenchelartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern

Digitized by Google

sind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis gegen das Frühjahr, welkt aber stark, und darf vor dem November nicht vom Baume genommen werden. Will man die Frucht lange gut erhalten, so müssen fehlerfreie Äpfel in einen reinen irdenen Topf eingelegt, mit Rinderblase zugebunden, und in die Erde gegraben werden, wodurch sich die Früchte bis nach Neujahr in ihrer vollkommenen Güte erhalten.

Der Baum bleibt klein, erreicht kaum die Größe des Goldpeppings, trägt seine Äste schön in die Luft, und bildet eine schmale, hochgehende Krone, dabei ist er außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat selten, und dann nur fadenähnliche Afterblätter. Zu Zwerg auf Wildling erzogen, giebt er schöne, bald tragbare Pyramiden, verlangt aber auch einen guten Boden und warmen Stand, und paßt überhaupt besser zu Zwerg, als zu Hochstämmen.

Nr. 403. Die graue Osnabrücker Reinette. II. R.

D. IX. H. S. 131.

Eine etwas kleine, selten nur mittelmäßig große, etwas düster aussehende Winter-Tafelfrucht, von einem angenehmen, einschneidenden Geschmack. In ihrer gewöhnlichen Form ist sie etwas rund, aber oft nach dem Kelch hin so zugespitzt, wie man es bei wenigen Reinetten findet. Der Bauch sitzt stark unten nach dem Stiel zu, um den sich die Frucht flach zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt sie häufig sehr stark ab, und bildet eine kleine, abgestumpfte Spitze, so daß beide Wölbungen auffallend verschieden sind. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. (Nach Diel nur 1½ Zoll hoch, was wohl ein Druckfehler ist.) Der kleinblättrige, offene Kelch sitzt auf der kleinen abgestumpften Spitze kaum etwas eingesenkt, oder nur in einer ganz seichten, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, auch sieht man über die Frucht hin mehre Erhabenheiten, wovon manche fast flach kantartig sich erheben, und deren Rundung verderben. Der sehr kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der rauhen Schale ist ein helles Grasgrün, welches auf dem Lager blasses Hellgelb wird; auf der Sonnenseite ist oft nur auf einer kleinen Stelle eine blutartige Röthe sichtbar, in welcher man mehre kleine, etwas dunklere Streifen bemerkt. Der größte Theil der Schale, oft die ganze Frucht, ist mit einem zimmtfarbigen, rauhen Rost überzogen, welcher gern aufspringt und Risse macht. Wahre Punkte sieht man selten, nur hier und da einige, welche weißgrau sind. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, fein weinsäuerlichen, einschneidenden Geschmack. Das Kernhaus ist groß und ziemlich offen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne; die Kelchröhre geht spitz kegelförmig etwas herab.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December, welkt aber bei uns im Winter sehr, und muß so lange wie möglich am Baume bleiben. In nördlichen Gegenden könnte sich wahrscheinlich die Frucht bis in den Sommer halten, und alsdann auch später zeitigen.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, macht viel Holz, belaubt sich sehr stark, und wird bald und recht fruchtbar. Der dicke Blattstiel hat große, breite, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 404. Die Mennoniſten-Reinette. Grauwe Menisten Renet. II. R.

D. X. Heft, S. 169.

Eine schöne, ansehnliche, auf Zwerg oft wirklich große, wohlgebaute, sehr haltbare Winter-Tafelfrucht, und eben so schätzbar für die Wirthschaft. Ihre Form ist flachrund, zuweilen neigt sie sich aber auch etwas zur Kugelform. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich von da nach beiden Seiten gleichmäßig abnehmend, flachrund zu, selten ist die Wölbung nach dem Kelch etwas kleiner, als die nach dem Stiel. Eine auf Hochstamm erwachsene, vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, auf Zwerg wird sie aber größer. Der schmale und langgespitzte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer ausgeschweiften, flachen, oft ganz seichten, mit mehren ganz feinen Fältchen besetzten Einsenkung, über den Bauch aber ist die Frucht gut abgerundet und eben. Der starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, welches auf dem Lager schönes Citronengelb wird; die Sonnenseite hat einen leichten Anflug von erdartiger Röthe, welche aber bei den mehresten Früchten fehlt. Überdieß ist noch die Schale mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen, der stellenweise fehlt und die Grundfarbe durchscheinen läßt, oder wie zersprengt aussieht. Die Punkte sind weitläufig, stark und weißgrau. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, voll Saft, und von einem sehr guten, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die länglichspitzen Kammern enthalten ziemlich viele, ungemein starke, lange Kerne. Die Kelchröhre ist ganz flach.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühling, wo sie alsdann welkt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht in spitzen Winkeln in die Höhe, macht vieles Fruchtholz, und wird bald und recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 405. Der weinsäuerliche Retel. La Reinette grise de Champagne. II. R.

D. I. B. R. A. S. 124.

Stammt aus Trier, in deutschen Baumschulen kommt er als Reinette grise de Champagne vor.

Ein nur selten mittelmäßig großer, haltbarer Winterapfel zum

Digitized by Google

rohen Genuß. Die Frucht sieht in Form und Ansehen dem Carpentin sehr ähnlich, nur hat sie einen kürzern Stiel, wie dieser, gewöhnlich ist sie mehr kugel-, als plattförmig. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel plattrund zu, nach dem Kelch nimmt er viel stärker ab, und endet daselbst stumpfspitz, wodurch beide Wölbungen stark verschieden werden. Der Kelch ist kurz, geschlossen, und sitzt in einer engen, tiefen, ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht keine deutlichen Erhabenheiten hinlaufen, es sei denn bei starken Zwergfrüchten. Der Stiel ist sehr kurz, meistens nur ein Fleischbutz, und steht in einer tiefen, mit dem gewöhnlichen Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, wird nach und nach hellgelb, sie ist aber selten rein zu sehen, indem ein feiner, brauner Rost die ganze Schale überzieht, durch welchen auf der Sonnenseite eine leichte erdartige Röthe, so wie auf der Schattenseite die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Das Rothe erscheint häufig nur in einzelnen Streifen. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, und nur auf der Schattenseite deutlich. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, recht saftvoll und von einem angenehmen, erfrischenden, kraftvollen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, etwas enge, enthält aber viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, treibt nur wenige Äste, und bildet eine lichte, etwas flache Krone, trägt aber bald und reichlich. Der Blattstiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter. Die Frucht möchte so wie der Carpentin einen vorzüglich guten, haltbaren Wein geben.

Nr. 406. Die späte gelbe Reinette. La Reinette jaune tardive. I. R.

D. I. H. S. 161. Chr. H. Wb. S. 86. Stammt von Brüssel.

Ein noch ziemlich seltener, gewöhnlich nur mittelmäßig großer, öfters aber auch wirklich großer, vortrefflicher Tafelapfel. Die Frucht ist von platter Form, nur selten erhebt sie sich zu einer Art von Kugelform, und ist in ihrer Vollkommenheit 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, aber mehrentheils auf einer Seite höher, als auf der andern. Der Kelch sitzt in einer geräumigen, oft flachen, jedoch meistens tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung, welche stumpf erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung alsdann entstellen. Der kurze, fleischige Stiel ragt selten viel hervor, und steht in einer tiefen, engen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist ein schönes Gelb, das aber auf der Sonnenseite ein hohes Goldgelb wird, und nur selten etwas röthlich angeflogen ist; dabei ist der größere Theil der Frucht mit einem schön zimmtfarbigen, rauh anzufühlenden Rost überzogen, welcher bald flammig, bald zusammenhängend fast über die ganze Schale verbreitet ist, durch welchen, so wie bei der französischen grauen Reinette, die gelbe Farbe nur stellenweise durchscheint. Punkte findet man nur wenige, sie sind braun; hingegen desto mehr feine Er-

Digitized by Google

höhungen, als ob Mohnsamen unter der Schale sich befände, wodurch dieselbe nur noch rauher wird. Das Fleisch ist weißgelb, fest, fein, markicht, voll Saft, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist offen, breit, und enthält viele vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber dann, darf daher vor Anfang Novembers nicht vom Baume abgenommen, und muß in einem besonders kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden.

Die Blätterstiele haben keine Afterblätter, werden aber im Herbst carmoisinroth.

Nr. 407. Der graue Kurzstiel. La Reinette Court-pendu gris. II. R.

D. III. H. S. 215. Chr. H. Wb. S. 57. T. O. S. II. B. S. 214. Taf. 11.

Eine große, mit der grauen, französischen Reinette sehr nahe verwandte, vortreffliche Tafelfrucht, und für die Küche schätzbar. In ihrer Form ist sie zwar plattausſehend, läuft aber doch von der Mitte aus stark abnehmend gegen den Kelch hin; wodurch sie ein stumpfzugespitztes Ansehen gewinnt; hingegen die Wölbung um den Stiel ist breit und platt, so daß die Frucht gut aufsitzt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der spitzblättrige, halb offene Kelch sitzt in einer geräumigen, schüsselförmigen, tiefen, mit fast rippenartigen Beulen umgebenen Einsenkung, die aber über die Frucht selber nicht als wahre Rippen fortlaufen, obgleich diese selten ganz rund, mehrentheils länglich breitgedrückt ist. Der sehr kurze, dicke Stiel steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, doch aber auch häufig der Stielwölbung gleich. Die Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün, später gelblichgrün, und zuletzt ein trübes Gelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer schwachen Röthe, welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Schale ist mit einem rauhen, bräunlichen Rost überzogen, der theils stellenweise zusammenhängt, fast netzförmig aussieht, theils in zersprengter Manier über den Apfel vertheilt ist, durch welchen die Grundfarbe durchscheint *). Wahre Punkte hat diese Frucht nicht, oder selten, aber Früchte, die weniger Rost haben, bekommen hier und da einige graue Sternchen. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, nicht übrig saftig und von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen, erhabenzuckerartigen Geschmack, der den der grauen, französischen Reinette fast übertrifft. Das Kernhaus ist geschlossen und unten breit; die Kammern sind etwas enge, und enthalten nur wenig Kerne. Die große, grüne Ader, welche das Kern-

*) Selten habe ich in unserer Gegend den Rostüberzug an diesem Apfel auffallend befunden, ja in warmen Sommern fast gar keinen, dagegen viele starke, rauhe Punkte.

Digitized by Google

haus umschließt, endigt sich mit ihren dunkelgrünen Spitzen in der Mitte der Kelchröhre, wo die weiblichen Blüthen-Stempel zur Befruchtung der Kerne sitzen.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie zu stark.

Der Baum wächst stark, wird groß, belaubt sich schön und dicht, und ist recht fruchtbar, er hat viel ähnliches von dem der grauen französischen Reinette, und verlangt wie dieser einen guten, nicht allzufeuchten Boden. Der Blattstiel hat nicht immer, und dann nur sehr feine, fadenähnliche Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 408. Die englische Spitalsreinette. Sikhouse Apple. I. R.

D. X. H. S. 139.

Stammt aus London, aus der Kirk'schen Baumschule.

Ein schöner, wohlgeformter, delicater Winter-Tafelapfel von Reinettengröße, welcher aus England herstammt, und wahrscheinlich seinen Namen wegen seines für Kranke so erquickenden Geschmackes, oder auch vielleicht wegen seiner Auffindung in dem Garten eines Spitals erhalten hat. Seine Gestalt ist kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich flachrund nach dem Stiel zu, und gewöhnlich auch eben so nach dem Kelch, wodurch sich beide Wölbungen völlig ähnlich sehen, und nur manchmal ist die Kelchwölbung etwas kleiner. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und gewöhnlich nur 2½ Zoll hoch. Der ansehnliche, langgespitzte Kelch ist meistens offen, und sitzt in einer sehr geräumigen, ausgeschweift tiefen Einsenkung, in der man mehre feine Rippchen sieht, aber die Frucht selber ist gewöhnlich eben und rund. Der starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, zuweilen auch kurz, und steht bald in einer flachen, bald recht tiefen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches später helles Citronengelb wird, wobei auf der Sonnenseite bei recht freihängenden Früchten eine sanfte Röthe zu sehen ist, wodurch aber die gelbe Farbe oft nur goldartig gefärbt wird; bei beschatteten Früchten hingegen bemerkt man nichts von dieser Röthe. Der größere Theil der Schale ist mit einem zimmtartigen Rost, theils in großen zusammenhängenden Strecken, theils in zersprengter Manier, überzogen, zwischen welchem die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sind sehr weitläufig vertheilt, fein, oft kaum bemerkbar, weißgrau, aber auf der Sonnenseite oft carminroth. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, fest, recht saftvoll und von einem kraftvollen, gewürzhaften, sehr angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack, dem englischen Goldpepping sehr ähnlich. Das Kernhaus ist etwas groß, aber geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten sehr viele, oft 15 lange, vollkommene Kerne, deren oft 4 in einer Kammer sind. Die Kelchröhre geht cylinderförmig bis auf die Spitze des Kernhauses herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr,

Digitized by Google

welkt aber etwas im Winter, weßhalb sie nicht zu früh abgenommen werden darf.

Der Baum wächst stark, macht vieles Holz, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Wahrscheinlich ist dieser Apfel eine Kernfrucht von dem englischen Goldpepping, aus welchem die Engländer viele neue Peppingsarten erzogen haben, er übertrifft diesen aber an Güte.

Nr. 409. Die Zimmtreinette. Zimmtfarbige Reinette. Kaneel - Renet. I. R.

D. XII. H. S. 165.

Ein mittelmäßig großer, etwas düster aussehender, köstlicher Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmack. Seine Gestalt ist kugelförmig und sehr regelmäßig gebaut; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2⅜ Zoll hoch. Der lang und scharfgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich keine Rippchen zeigen, obgleich die Frucht selten ganz eben ist, und ihre Rundung häufig durch flache Erhabenheiten gestört wird. Der starke, holzige Stiel ist sehr kurz, zuweilen dünn, und ½ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, öfters im Winter noch grünen Höhle. Die Farbe der rauhen Schale ist vom Baum grünlichgrau, in der Zeitigung gelb, und über und über mit einem bräunlichen Rost überzogen, durch welchen die Grundfarbe durchscheint, und der Frucht das zimmtfarbige Ansehen giebt, wovon sie ihren Namen erhalten hat. Stark besonnte Früchte sind zuweilen auf der Sonnenseite etwas bräunlichroth angelaufen, oder es erscheint nur daselbst die Farbe etwas goldartiger. Die Punkte sind oft zahlreich und deutlich, oder sehr fein und nur wenig ins Auge fallend. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, fest und von einem kräftigen, etwas zimmtartigen, sehr angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, wie die Reinette von Orleans. Das Kernhaus ist sehr klein und geschlossen; die Kammern sind flach, enge, und enthalten nicht viele, aber starke, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch bis in das Frühjahr, welkt etwas spät im Winter, und muß wie alle grauen Reinetten so spät als möglich gebrochen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit etwas abstehenden Ästen doch noch gut in die Luft, und bildet eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich und selbst in ungünstigen Jahren, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 410. Die Reinette von Montbron. La Reinette de Montbrone. II. R.

D. V. B. R. A. S. 102. Chr. H. Wb. S. 91.

Eine ansehnlich große, düster aussehende, gut geformte, späte

Digitized by Google

Winter-Tafelfrucht, von recht angenehmem Geschmack. Ihre Form ist meistens flachrund, öfters fast etwas käseartig gebaut, und in ihrem Ansehen hat sie viel Ähnliches von der grauen französischen Reinette. Eine gewöhnliche Frucht ist 3½ bis 3¾ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der scharfgespitzte Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer etwas engen, aber oft recht tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung, in der man öfters etwas von einigen flachen Erhöhungen bemerkt, die aber meistens nur undeutlich über die Frucht hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit Rost bekleidet ist. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist ein trübes Olivengrün, das selbst in der Zeitigung zwar bleicher, aber nicht gelb wird, wovon aber nur selten etwas rein zu sehen ist, indem ein trüber, brauner Rostüberzug fast die ganze Schale überdeckt, wobei in der Regel keine Spur von Röthe zu bemerken ist, eben so wenig eigentliche Punkte. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, recht saftvoll, markicht und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der grauen, französischen Reinette ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, ziemlich groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten nur wenig vollkommene, kleine, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist groß, kurz, breit und abgestumpft.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber etwas welkt.

Der Baum wächst nur langsam, und bildet mit starkabstehenden Ästen eine flachgewölbte, licht belaubte Krone, trägt aber sehr reichlich. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 411. Die Reinette von Auvergne. La Reinette d'Auvergne. II. R.

D. T. Hft. S. 164. Chr. H. Wb. S. 79. T. T. G. M. 1806. S. 129 Taf. 15. D. O. C. Nr. 42.

Eine nur mittelmäßig große, sehr haltbare, eben nicht besonders ins Auge fallende, doch vortreffliche Reinette, welche der späten gelben Reinette am ähnlichsten sieht. Ihre Gestalt ist kugelförmig, und eine vollkommene Frucht 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch; doch giebt es auch Früchte, welche 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch sind. Der lang und scharf gespitzte Kelch ist geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit flachen Erhabenheiten besetzt ist, wovon sich einige über die Frucht hinziehen und häufig deren Rundung verschieben. Der kurze, holzige Stiel steht meistens der Stielwölbung gleich, in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches aber auf dem Lager ein schönes, hohes Citronengelb wird, wovon aber der größere Theil mit einem bräunlichen, bald wie marmorirten, bald zusammenhängenden Rost überzogen, und wobei auf der Sonnenseite selten eine wahre Röthe zu bemerken ist. Die Punkte sind sehr zahlreich

Digitized by Google

und fein, im Rost undeutlich, dagegen sieht man statt ihrer oft viele starke, schwärzliche Flecken. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, saftvoll, fest, und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten meistens 10 vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurz abgestumpfter Kegel.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Frühling, wo sie aber stark welkt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft und trägt reichlich. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen.

Nr. 412. Parker's grauer Pepping. Parker's Pippin. II. R.

D. X. H. S. 149. D. O. C. Nr. 48.

Eine neue englische Kernfrucht, dem Sikhouse-Apple ähnlich.

Ein nur mittelmäßig großer, gut geformter, später, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von herrlichem Geschmack, und zu jedem ökonomischen Gebrauche ausgesucht gut. Seine Gestalt ist kugelförmig, und eine vollkommene Frucht $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und nicht ganz $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der bald langgespitzte und geschlossene, bald fehlerhafte und offene Kelch sitzt in einer geräumigen, recht tiefen, mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man bei manchen Früchten deutlich flache Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen, die aber an der Rundung der Form nicht viel entstellen. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist bald sehr kurz, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der bald glatten, bald etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches erst spät im Winter citronengelb wird, wovon aber, zumal bei beschatteten Früchten, gar nichts zu sehen ist, denn ein hellgrauer, dünner Rost ist über die ganze Schale verbreitet, so daß nur hier und da etwas von der Grundfarbe rein erscheint. Stark besonnte Früchte sind häufig ohne Rostüberzüge, und haben nur über die Kelch- und Stielwölbung feine Anflüge davon, wobei man auf der ganzen Sonnenseite deutlich etwas roth Streifenartiges bemerkt, wozwischen noch leicht punctirt ist. Von dieser Röthe, welche häufig etwas düster in die Augen fällt, findet man bei beschatteten Früchten nichts. Punkte sind auf der Grundfarbe selten rein zu sehen, dagegen sichtbarer im Rost, sie sind fein und weißgrau; auch nicht selten findet man Warzen, wie beim Borsdorfer, an den Früchten. Das Fleisch ist weiß, etwas weniges ins Grünlichgelbe spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der mit der grauen französischen Reinette etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber viele vollkommene, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, breiter Cylinder.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst lebhaft und wird groß, er geht schön in die Luft, belaubt sich gut, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 413. Die Reinette von Damason. Reinette double de Damason. II. R.

D. III. H. S. 221. Chr. H. Wb. S. 84.

Ein ansehnlicher großer, schöner Apfel, mehr für die Wirthschaft, doch auch noch für die Tafel brauchbar, der viel Ähnliches von der grauen französischen Reinette an Güte und Geschmack hat. In seiner wahren Gestalt kommt er der Kugelform am nächsten, die Wölbung um den Stiel ist von der um den Kelch wenig oder gar nicht verschieden; doch giebt es auch Früchte, welche eine etwas hochlängliche Form annehmen. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch, oft noch etwas höher. Der kleine, geschlossene, bräunliche Kelch sitzt in einer schönen, geräumigen, ganz ebenen, rostfarbigen Einsenkung, und nur zuweilen wird der Bauch der Frucht durch einige breite Erhabenheiten in der Rundung etwas uneben, welches oft gar nicht bemerklich ist; gewöhnlich nimmt sie eine schöne runde Form an. Der kurze Stiel steht kaum über der Stielhöhle hervor und sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhle, welche mit einem fuchsfarbigen Rost bekleidet ist, der sich meistens über die ganze Stielwölbung, nach der Schattenseite zu dünner, vertheilt und bis nach dem Kelch zu geht. Manche Früchte sind fast größtentheils mit diesem röthlichbraunen theils zersprengten, theils zusammenhängenden Rost überzogen, wodurch sie sich rauh anfühlen lassen. Die Grundfarbe ist anfänglich ein blasses Hellgrün, welches sich auf dem Lager erst spät verändert. Die Sonnenseite ist mit einem glänzenden, dunklen, eben nicht schönen Blutroth verwaschen, getüscht und punctirt, worin man noch viele dunklere, kurz abgesetzte Streifen sehr deutlich sieht, die aber nur auf der Schattenseite sichtbar werden und sich oft einzeln und blaßroth daselbst verbreiten. In der Grundfarbe bemerkt man keine Punkte, hingegen im Roth zeigen sich manchmal einige feine, schöne, gelbe Punkte. Das Fleisch ist gelblichgrün, fein, fester, als bei der grauen Reinette, voll Saft und von einem zuckerartigen Muskatellergeschmack, welcher mit der grauen Reinette Ähnlichkeit hat, nur etwas gröber ist. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis spät in das Frühjahr, darf aber vor Ende Octobers nicht gepflückt werden, sonst welkt sie wie die französische graue Reinette; in der Reife hat sie einen feinen, angenehmen Geruch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht langes, schön be-

Digitized by Google

laubtes Holz, setzt viel kurzes Fruchtholz an und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr feine, schmale Afterblättchen. Die Frucht wird auf Zwergstamm am besten, verlangt aber einen warmen Stand und einen gut gebauten Boden, indem sie aus wärmeren Gegenden abstammt.

Nr. 414. Die Goldreinette von Bordeaux. La Reinette d'or de Bordeaux. I. R.

A. T. G. M. Jahrgang 1804. S. 224. Taf. 13. D. O. C. Nr. 13.

Diese schöne und köstliche Reinette erhielt Sickler von dem Hrn. Gerichtsactuarius Rochol in Soest, welcher sie aus Bordeaux bekommen hatte. Die Form der Frucht ist abgestumpft hochaussehend und läuft von der Mitte aus etwas verjüngt sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiele zu, woselbst sie sich stumpf abrundet. Eine vollkommene Frucht ist 3⅜ Zoll hoch und 4½ Zoll breit (Colm. Zoll.). Der offene Kelch sitzt in einer flachen, mit kleinen Falten besetzten Einsenkung, aus welcher mehre kantartige Erhöhungen über die Frucht hin bis in die Stielhöhle laufen, wodurch der Apfel zuweilen ein schiefes Ansehen erhält, ohne dadurch unansehnlich zu werden. Überhaupt nimmt die Frucht häufig verschiedene Formen an. Der kurze, fleischige Stiel steht in einer geräumigen und tiefen Höhle, worin oft der Fruchtknoten so tief mit hineingewachsen ist, wie bei der Familie der Kurzstiele, so daß man beim Abnehmen der Früchte vorsichtig zu Werke gehen muß, um diesen nicht abzubrechen. Die Grundfarbe der sanften, dünnen Schale ist vom Baume gelbgrün, wird aber auf dem Lager ein schönes hohes Gelb. Auf der Sonnenseite ist die Schale hochroth verwaschen, welches die Grundfarbe noch mehr erhöhet und ihr ein goldfarbiges Ansehen giebt. Die Schattenseite ist mit einem Anflug von Rost figurenähnlich überzogen, welcher sich auch in die Stielhöhle verbreitet. Die ganze Schale ist mit grauen Punkten weitläufig bestreut. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, zart, mürbe, voll Saft, und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckersäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist oval; die 5 Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne, die schwarzbraun, platt und stumpfspitzig geformt sind.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März; läßt man sie aber länger liegen, so schrumpft dieselbe ein und verliert den Geschmack. Zu der gehörigen Zeit genossen, ist es ein delicater Tafelapfel.

Der Baum wächst gut, wird aber nicht übrig groß; die Zweige setzen sich unregelmäßig und weitläufig an, sind nicht stark belaubt; die Sommertriebe sind stark und schwarzbraun und die Fruchtknospen mit grüner Wolle überzogen. Verdient, wegen Schönheit und Güte der Frucht, häufig, aber in gutem Boden und warmer Lage, angepflanzt zu werden.

Bei Untersuchung einiger von Kleinfahnern erhaltenen Früchte

Digitized by Google

fand ich dieselben der obigen Beschreibung und Abbildung nicht entsprechend, und nur die Versicherung des von Seebachschen Gärtners, Hrn. Sundhaußen, welcher für die Ächtheit der von dem Hrn. Pfarrer Sickler angepflanzten und von dem Hrn. Gerichtsactuarius Rochol in Soest übersendeten Bord. Goldreinette bürget, hindert mich noch, zu glauben, daß hier ein Irrthum vorgefallen seyn könnte. Die erhaltenen Früchte gehören wirklich zur 3. Ordnung unter die grauen Reinetten, und auch der Hr. GR. Diel, welcher diese Frucht zwar noch nicht beschrieben, fand dasselbe. Durch die Güte des Hrn. Pastor Fuhrmann zu Hamm erhielt ich Pfropfreiser von der ächten Bord. Goldreinette, welche derselbe von dem Hrn. Gerichtsact. Rochol selbst erhalten hatte; daher wird die Folge darthun, ob meine Vermuthung gegründet ist.

Nr. 415. Die Zitzenreinette. La Reinette de la Chine. I. R. D. XXI. H. S. 146.

Stammt vom Hrn. Prof. Märter in Hernals bei Wien; ihren Namen Reinette de la Chine mag sie wohl der einem chinesischen Haarzopf ähnlichen Gestalt ihres Kelches zu verdanken haben; der Hr. GR. Diel gab ihr aber den passendern Namen Zitzenreinette, weil der Kelch eher einer Brustwarze, als einem Haarzopf ähnlich sieht.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr kenntlicher, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, von einem recht kraftvollen Geschmack. Seine gewöhnliche Form ist plattrund, oft käsförmig, dem Zwiebelborsdorfer sehr ähnlich und nur selten hochaussehend oder conisch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich sowohl nach dem Kelch, als nach dem Stiel gleichmäßig zu, nur bei hochaussehenden Früchten ist die Wölbung nach dem Kelch von der nach dem Stiel verschieden. Eine platte Frucht ist 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch, ja oft noch viel niedriger. Der charakteristische Kelch ist bald lang und fein gespitzt, häufig aber fehlerhaft, und steht erhaben, wie bei der Sommerrierdirne, mit 5 Fleischperlen umgeben, einer Brustwarze ähnlich obenauf, die Frucht selber aber ist eben in ihrer Rundung. Der Stiel ist bald dünn und holzig und ½ Zoll lang, oder ein Fleischbutz, und steht selten etwas vertieft, gewöhnlich der Stielwölbung gleich. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum helles, oft noch grünliches Strohweiß, welches aber in der Zeitigung hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von Röthe belegt, die später hellroth wird und hier und da etwas Streifenartiges verräth. Über die Schale verbreiten sich noch mehr oder weniger starke zimmtfarbige Rostanflüge, welche aber zuweilen auch sehr unbedeutend sind. Die Punkte sind sehr häufig, von Farbe wie der Rost, bestehen oft in starken Fleckchen und sind nur in der Grundfarbe recht sichtbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, erhabenen, etwas weinartigen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches von dem der Reinette von Orleans

Digitized by Google

hat. Das Kernhaus ist bald etwas offen, bald festgeschlossen; die Kammern sind ziemlich geräumig und oft voller schöner, vollkommener Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst etwas langsam und bildet mit etwas abstehenden Ästen eine breitgewölbte Krone, trägt aber sehr reichlich, wodurch die Früchte oft nur die Größe eines Borsdorfers erreichen. Der starke Blattstiel hat bald starke lanzett-, bald nur fadenförmige Afterblätter.

Die Frucht muß spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, welkt sonst bald wie der englische Goldpepping.

Nr. 416. Die Kapuziner-Reinette. La Reinette de Capucines. II. R.

D. syst. Verz. N. 507. S. 69. Aus Jever in Westphalen.

Eine mittelmäßig große, gewöhnlich flachrunde, recht haltbare Tafelfrucht, 2¼ bis 2¾ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer flachen, ebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist meistens nur ein kurzer Fleischbutz. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist wegen des braunen Rostüberzuges, womit die ganze Frucht überzogen ist, fast gar nicht zu sehen; auch bemerkt man auf der Sonnenseite keine Röthe. Die Punkte sind sehr fein und kaum bemerkbar. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, angenehm weinichten Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 417 a. Die Reinette von hoher Güte. La Reinette de haute bonté. II. R.

Chr. H. Bb. S. 48. Roisette I. B. S. 220. Nr. 66.

In mehren Baumschulen-Catalogen finde ich diesen Apfel unter den Reinetten angeführt; Christ aber hält ihn für einen Gulderling. Eine verkrüppelte Frucht, welche ein junger Baum in der Baumschule trug, zeigte mehr die Charaktere einer Reinette, als die eines Gulderlings, weßhalb ich solchen auch unter die grauen Reinetten, bis auf nähere Untersuchung, setzte.

Nach Christ ist es ein sehr guter und großer Apfel, an den Enden breit gedrückt und etwas dicker, als hoch, dessen Rippen nicht alle über die Frucht hinlaufen. Der Apfel ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der dicke Stiel steht in einer tiefen, engen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung gelblich, und ist auf der Sonnenseite kaum bemerkbar geröthet. Das Fleisch ist weiß, ein wenig grünlich, zart, mit einem fein säuerlichen, stark parfümirten Saft.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im Jän. und Febr. und hält sich noch länger. Der Baum wächst gut; die Sommerlatten sind röthlich ohne Wolle und hier und da getüpfelt. Die Augen sind breit und spitz, mit rothen Punkten, und stehen nur mäßig auf ihren Augenträgern hervor.

Nr. 417 b. Die ächte graue französische Reinette. La Reinette grise françoise. II. R.

D. I. H. S. 168. Chr. H. Wb. S. 87. L. O. G. VII. B. S. 89. Taf. 6.

Diese allgemein bekannte gute Reinette wird noch immer häufig unächt, durch ihr ähnlich sehende, aber weniger gute graue Reinetten, unter ihrem Namen verbreitet.

Die ächte graue französische Reinette ist von ansehnlicher Größe und häufig sehr unregelmäßiger, doch immer platter Form, von der Mitte nach dem Kelch zu spitziger zulaufend, als gegen den Stiel. Eine auf Hochstamm erwachsene vollkommene Frucht ist starke 3½ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Der lange grünbleibende Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, uneben geformten, mit einigen seichten Rippen besetzten Einsenkung, wovon sich selten eine einzelne stark erhebt, und bemerkbar über den Apfel hinläuft, oder durch eine breite Erhöhung die Form der Rundung verdirbt. Der ziemlich starke, holzige Stiel steht in einer schönen, tiefen, rostfarbigen Höhle und ragt nur wenig hervor. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist olivengrün, auf der Sonnenseite aber gelbgrün, und dabei mit einem schmutzigen Roth nur leicht angelaufen, das aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt, hingegen bei stark besonnten ein schmutziges Braunroth wird. Über die ganze Schale verbreitet sich ein schmutzig grauer Rostüberzug, der oft ganze Stellen dergestalt einnimmt, daß nur wenig von der Grundfarbe rein zu sehen ist, dabei rauh und öfters aufgesprungen, fast den ganzen Apfel bedeckt. Mehrentheils ist der Rost mit der Grundfarbe durchmischt und das Grau- und Olivengrün erscheint dann wie marmorirt. In der Grundfarbe bemerkt man noch ziemlich viele weißgraue, feine Punkte, welche aber im Roste nicht zu sehen sind. Das Fleisch ist weiß, ins Grünlichgelbe spielend, weich, locker, ziemlich saftig, und von einem ganz eigenen, etwas moschusähnlichen Zuckergeschmack, der viele Liebhaber findet und den Apfel sehr beliebt macht; auch giebt er vortreffliche Compots. Das Kernhaus ist offen, geräumig und enthält nicht viele Kerne.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, spät gepflückt und kühl aufbewahrt, über ein Jahr, welkt zwar etwas, bleibt aber dessen ungeachtet ein vorzüglich schätzbarer Tafel- und Wirthschaftsapfel.

Der Baum wächst in gutem Boden sehr lebhaft, wird daselbst groß, bleibt gesund und ist fast jährlich äußerst tragbar; in schlechtem, feuchtem Boden aber bleiben die Früchte klein, springen gern auf und bekommen nicht den angenehmen Muskatellergeschmack; auch ist der Baum darin leichter dem Krebs unterworfen. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter.

Digitized by Google

Diese vortreffliche Frucht verdient häufige Anpflanzung, zumal deren Baum nicht empfindlich in der Blüthe ist, jährlich und reichlich trägt, und zu jedem wirthschaftlichen Zweck zu gebrauchen ist; sie giebt einen vorzüglich guten Äpfelwein, der etwas muskirt und wie der Muskatellerwein schmeckt.

Vierte Ordnung.

Goldreinetten.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Sind auf der Sonnenseite schön carmoisinroth verwaschen oder gestreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen schönes, hohes Gelb.
3. Über die Grundfarbe und die Carmoisinröthe verbreiten sich leichte, dünne Anflüge oder wahre Überzüge von Rost.

Unter dieser Ordnung findet man die auserlesensten, ja fast die allerbesten Tafelfrüchte, welche sowohl durch ihr schönes Ansehen, als auch durch ihren vortrefflichen Geschmack, vorzüglich geeignet sind, zum Nachtisch aufgesetzt zu werden. Es sind diejenigen Sorten, welche man hauptsächlich zur Besetzung von Privatgärten auswählen muß, wo es mehr darauf ankommt, eine schöne, schmackhafte Frucht zu erziehen, welche sich durch Schönheit und Dauer vor so vielen andern Äpfelarten auszeichnet, eben so tragbar wie jene ist und ebenfalls zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche verwendet werden kann. Nur der Landmann, welcher mehr Gefallen an einer großen, ins Auge fallenden Frucht findet, auch mehr einen säuerlichen, kraftvollen Geschmack liebt, findet in der Regel unter den Rambours und Gulderlingen sehr schätzbare Sorten, welche besser geeignet sind, in seinen Hausgärten, oder um seine Dörfer herum angepflanzt zu werden. Die Goldreinetten verlangen einen guten und nahrhaften Boden, zum Theil auch einen warmen, etwas geschützten Stand, weßhalb sie sich nicht wohl zu öffentlichen Anpflanzungen schicken, es sey denn, daß bei ihrer dennoch beabsichtigten Erziehung Rücksicht auf Stand und Boden genommen worden.

Da nun bei dem im Handbuche vorgedruckten Inhaltsverzeichniß zugleich auch die Güte der Frucht durch eine angenommene Rangbestimmung angezeigt wird, so wird ein Jeder, welcher Anpflanzungen von Obstbäumen beabsichtiget, im Stande seyn, eine passende Auswahl derselben nach diesem tabellarisch geordneten Verzeichniß zu treffen und nach seinem Bedürfnisse zu wählen.

Digitized by Google

Nr. 418. Kerry Pepping. Pippin Kerry. Pippin early red. II. R.

D. VI. B. R. X. S. 104.

Der Apfel stammt aus Irland, woselbst er schon lange bekannt ist, ob aber der Erzieher Kerry geheißen, oder der Ort seiner Entstehung also genannt wird, ist unbekannt.

Ein nur mittelmäßig großer, vortrefflicher, früher Herbst-Tafelapfel, welcher sich zwar bis in den Januar hält, aber alsdann viel von seiner Güte verliert. Seine Form ist bald ziemlich hochaussehend, bald kugelförmig; der Bauch sitzt meistens etwas unter der Mitte nach dem Stiele, um den er sich flachrund wölbt; öfters aber nimmt er auch mehr nach dem Stiele, als nach dem Kelche zu ab. In seiner wahren Größe ist der Apfel 2¼ Zoll breit und auch fast eben so hoch, oder 1¼ Zoll niedriger. Der scharf gespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer kleinen, oft etwas seichten, mit feinen Falten besetzten Einsenkung, doch bemerkt man keine wahren Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der holzige, dünne Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer kleinen Höhle, in der sich gewöhnlich ein Fleischwulst an den Stiel anlegt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume ein grünlichschillerndes Hellgelb, das in der vollen Reife hellcitronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man öfters ziemlich viele einzelne, kurz abgesetzte Carmoisinstreifen, zwischen welchen die Schale oft noch leicht getuscht ist. Bei beschatteten Früchten sind diese Streifen fast unbedeutend, dagegen zeigt sich oft ein bedeutender zersprengter Rostanflug, weßhalb die Frucht unter die Ordnung der Goldreinetten gerechnet werden muß. Das Fleisch ist weiß, fein, ins Gelbliche spielend, saftreich, fest und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmack, der etwas fein Calvillartiges hat. Das Kernhaus ist groß und calvillartig offen; die sehr weiten Kammern enthalten recht viele, vollkommene, länglichspitze, braune Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, hält sich bis in den Winter, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und bildet eine in die Höhe gehende Krone, welche bald und reichlich trägt. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 419. Van der Laans Goldreinette. De Renet van der Laan. I. R.

D. VII. H. S. 191.

Von dem Hrn. Rentmeister Van der Laan zu Rynland in Holland aus Kernen erzogen.

Eine schöne, mittelmäßig große, vortreffliche, wahre Goldreinette für den Herbst, von einem der grauen, französischen Reinette ähnlichen Geschmack, und sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft

Digitized by Google

schätzbar. Ihre Gestalt ist kugelförmig, zuweilen etwas hochaussehend; doch giebt es auch Früchte, welche eine wahrhaft plattrunde Form annehmen. Eine gewöhnliche Frucht ist fast 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch; hochaussehende hingegen sind oft kaum nur ¼ Zoll höher. Der starkblättrige, meistens etwas verschobene Kelch bleibt lange grün, ist halb offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, nicht sehr geräumigen Einsenkung, welche häufig durch etwas beulenartige Erhabenheiten uneben ist, und die auch breit und etwas flach über den Bauch der Frucht hinlaufen, wodurch deren Rundung oft stark verschoben wird. Der sehr kurze Stiel ragt kaum zur Hälfte der Stielhöhle hervor, und steht in einer engen, ansehnlich tiefen, mit gelbbraunem Rost bekleideten Höhle, der sich über die ganze Stielwölbung, und häufig in großen Stellen, fast bis zur Kelchwölbung hin erstreckt. Die Grundfarbe der dünnen, etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Weißgelb, welches in der vollen Zeitigung ein schönes, helles Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit vielen, kurzabgesetzten, breiten Carminstreifen besetzt, wozwischen noch stark getuscht ist, sie erhält dadurch, so wie auch durch die sich über die Frucht erstreckenden Figuren, oder strahlenförmigen Rostanflüge, ein etwas trübes Ansehen, wodurch sie leicht erkennbar wird. Die Röthe der Sonnenseite verliert sich nach der Schattenseite zu an Lebhaftigkeit, die Streifen werden matter, undeutlich, und verschwinden bleicher werdend in der Grundfarbe. Die Punkte sind undeutlich, zerstreut, in der Grundfarbe oft grün, so wie überhaupt auf der Schattenseite öfters etwas grünes Flammenartiges zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, markicht, saftvoll und von einem erhabenen, etwas muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, herzförmig; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene, oft gar keine Kerne. Die Kelchröhre geht breit kegelförmig bis auf die Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, oder Anfangs Novembers, hält sich wohl gegen 8 Wochen in ihrem Safte, welkt aber nachher zu sehr, weßhalb sie, so wie alle andern Winterreinetten, vor Ende Octobers nicht vom Baume abgenommen werden darf.

Der Baum wächst stark, wird groß, treibt seine Äste etwas abstehend, und bildet eine schöne, etwas flachrunde, doch schön belaubte Krone, wird aber unter 6 Jahren nicht tragbar. Der Blattstiel hat schöne, große, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 420. Die Triumphreinette. La Reinette triomphante. I. R.

D. I. H. S. 178. Chr. H. Wb. S. 94.

Eine köstliche, ansehnlich große, vortreffliche Tafelfrucht von der schönsten Apfelform, wie ein recht großer und vollkommener Borsdorfer gestaltet; sie kann leicht mit der Orleans- oder mit der großen Casseler-reinette verwechselt werden. Nach dem Kelch zu ist die Frucht etwas

Digitized by Google

mehr abnehmend, als nach dem Stiel hin abgewölbt; der Bauch ist eben und gleichförmig rund. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der lange grünbleibende Kelch sitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer engen, tiefen, mit grüngelblichem Rost umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein trübes Goldgelb, welches auf der Sonnenseite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen, und oft gleichsam nur wie roth punctirt, und ohne bemerkbare Streifen erscheint. Überall ist die Schale mit sternförmigen, grauen Flecken besetzt, die oft eine Art von Netz darüber bilden, in deren Mitte kleine, weiße Punkte sichtbar sind; auf der Sonnenseite werden diese Sternflecken größer, und sind daselbst braun von Farbe. Das Fleisch ist besonders um die Schale gelblichweiß, weich, vollsaftig, feinkörnig, ohne Geruch und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist meistens nicht geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, kaffeebraune, große Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber bis in den März, ohne zu welken, sie muß aber doch so spät wie möglich abgenommen werden, indem sie sonst früher welkt; in der Zeitigung verbreitet sie einen schwachen, rosenähnlichen Geruch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt feine, etwas hängende Zweige, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 421. Die Kronenreinette. De Kroon Renet. I. R.

D. V. H. E. 147.

Ein holländische Frucht von ansehnlicher Größe, welche noch wenig bekannt ist, wegen ihrer Vortrefflichkeit aber häufiger angepflanzt zu werden verdient. In ihrer Form ist sie schön regelmäßig, mehr breit, als hoch, fast kugelförmig, 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der kurzblättrige, nicht allzugroße Kelch bleibt an seinem Anfange lange grün, und sitzt in einer schönen, geräumigen, öfters etwas tiefen Einsenkung, deren Rand bald mit mehr, bald mit weniger Falten besetzt ist, wovon mehre, doch nicht an allen Früchten, in sanften, bemerkbaren Rippen über den Bauch hinlaufen. Der ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht selten weit über die Wölbung hervor, und sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, bald glatten und hellgrünen, bald mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig sehr schönes, hohes Gold- oder Saffrangelb, in welchem deutliche, kurz abgesetzte, etwas trübe Carminstreifen rund um die Frucht zu sehen sind. Auf der Schattenseite sind diese Streifen schwächer, und meistens nur um die Kelchwölbung sichtbar; auf der Sonnenseite sind sie aber häufiger und oft hochroth, wozwischen noch, bald schwach, bald stark roth punctirt oder

Digitized by Google

getuscht ist. Bei ganz beschatteten Früchten ist die halbe Frucht öfters nur ein reines Goldgelb. Punkte sind nur wenige im Roth sichtbar, undeutlich und grau, in der Grundfarbe aber sind es grünlichgraue Sternchen, dabei findet man häufig noch kleine Rostanflüge oder wahre Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, feinkörnig, markicht, saftvoll und von einem erhabenen, zuckerartigen, feinen Weingeschmack, und einem angenehmen, erdbeerartigen Geruch. Das Kernhaus ist groß und etwas offen, es sitzt unten auf dem Stiel auf, und geht mit seiner Spitze bis an die Kelchröhre. Die Kammern sind breit und flach, enthalten aber nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht spitz kegelförmig ziemlich weit herab.

Die Frucht zeitigt Mitte Novembers und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber alsdann ihren köstlichen Geschmack verliert, sie welkt nur wenig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, trägt seine Äste schön in die Luft, und wird frühzeitig und fast alljährlich tragbar. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Dieser gute Apfel kann nicht genug angepflanzt werden.

Nr. 422. Brühler grüner Kurzstiel. II. R.

D. V. B. N. A. S. 111.

Stammt aus einem ehemaligen churfürstlich-cölnischen Garten in Brühl, und ist wahrscheinlich eine niederländische Frucht.

Ein ansehnlich großer, schön gebildeter Winter-Tafelapfel und für die Küche schätzbar. In seiner Form hat er viel Ähnlichkeit mit dem vortrefflichen, königlichen Kurzstiel, ist aber größer und steht ihm an Güte bedeutend nach. Seine Form ist plattrund, und eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und nur 2¾ Zoll hoch, jedoch ist er oft auch nur ½ Zoll niedriger, als breit. Der starke, langgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man flache Rippen sieht, welche auch sanft erhaben über die Frucht hinlaufen. Der Stiel besteht oft nur in einer Andeutung desselben, und sitzt in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost bekleideten Höhle, der sich auch über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum grün, wird aber bald ein schönes, hohes Goldgelb, dabei ist die Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit vielen, starken, abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, wodurch die Frucht ein gefälliges Ansehen erhält. Die ganze Schale ist mit einem rauh anzufühlenden, Rost wie angespritzt, welcher bei dieser Frucht charakteristisch ist. Wahre Punkte findet man nur in der Grundfarbe, und bei manchen Früchten fehlen sie ganz. Das Fleisch ist weiß, spielt etwas ins Gelbliche, ist fein, saftig und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der etwas Birnartiges hat. Das Kernhaus ist

Digitized by Google

geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten starke, spitzeiförmige, braune Kerne. Die starke Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis tief in den Winter, verliert aber alsdann den Saft, und welkt etwas.

Der Baum wächst recht stark, geht mit seinen Hauptästen gut in die Luft, belaubt sich schön, und soll recht fruchtbar seyn. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter, und an den Sommertrieben sind die vielen etwas breiteren Blätter, welche am unteren Theil derselben stehen, ebenfalls charakteristisch.

Nr. 423. Königs-Handapfel. II. R.

D. V. B. R. X. S. 107. Stammt wahrscheinlich aus Holland.

Eine nur mittelmäßig große, frühe Winter-Tafelfrucht von der Größe eines starken Borsdorfers. Ihre Form ist abgestumpft kegelförmig, und ihre gewöhnliche Größe ist 2½ bis 2¾ Zoll in der Breite und 2 bis 2¼ Zoll in der Höhe. Der fein und langgespitzte Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer schönen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, auf deren Rand sich oft Erhabenheiten bilden, die auch über die Frucht hinlaufen, häufig aber gar nicht, oder kaum bemerklich sind. Der kurze, holzige Stiel steht in einer etwas engen, recht tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, der sich auch meistens über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, das allmählich, und oft erst spät im Winter, citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem schwachen Roth leicht angelaufen ist, welches die Grundfarbe oft nur etwas goldartiger färbt. Bei freihängenden Früchten besteht diese Röthe oft nur in einigen kleinen Carminstreifen, oder aus streifenartig aussehenden Fleckchen. Öfters ist die ganze Schale, besonders auf der Sonnenseite, mit einem feinen, braunen Rost angesprengt, welcher sich häufig in grobe Figuren gestaltet, zu denen sich nicht selten schwarze Rostflecken gesellen. Die Punkte sind nur auf der Schattenseite bemerkbar, nicht häufig, aber stark, und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist gelblichweiß, auf der Schattenseite oft ins Grünliche schillernd, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, oft etwas offen; die Kammern sind enge, und enthalten meistens unvollkommene, eiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo sie aber welkt, darf daher ja nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, treibt seine Äste etwas abstehend, belaubt sich licht, und bildet eine flache Krone, ist aber übrigens bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 424. Die kleine Caſſeler Reinette. I. R.

D. I. H. S. 182. Chr. H. Wb. S. 82. T. O. G. VII. B. S. 392. Taf. 20.

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel von der ſchönſten Form, einem recht großen, edlen Winterborsdorfer ſehr ähnlich. Seine Form iſt etwas plattrund; der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich ſowohl nach dem Kelch, als wie nach dem Stiel faſt gleich zu. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der weitgeöffnete Kelch ſitzt in einer faſt flachen, weitgeſchweiften Einſenkung, aus der ſich nie Falten oder Rippen erheben, welche über den Apfel hinliefen, ſondern dieſer hat ſtets die ſchönſte Rundung. Der bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel ſteht in einer meiſtens flachen, roſtfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen, ſchön glänzenden Schale iſt vom Baum grünlichgelb, zeitig ſchönes Goldgelb; die Sonnenſeite hingegen iſt mit einem ſtarken, glänzenden Carminroth ſo fein und häufig punctirt, daß ſolches oft wie verwaſchen ausſieht, und in dieſem Roth ſind häufig kurz abgeſetzte, dunkelröthere Streifen bemerkbar, die bei ſtarkbeſonnten Früchten erſt nach dem Stiel hin ſichtbar werden. Alle Früchte haben dieſe rothen Streifen, bei beſchatteten hingegen ſind ſie bläſſer und nicht ſo häufig; öfters überzieht dieſes ſtreifenartige und punctirte Roth, in abnehmender Farbe, auch die ganze Schattenſeite. Die zahlreichen Punkte ſind über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind grau und unregelmäßig, auch findet man zuweilen einige Roſtflecken, Figuren, Warzen wie beim Borsdorfer, und häufig noch weißgraue, ſchwarz eingefaßte Flecken. Das Fleiſch iſt weiß, fein, feſt, vollſaftig und von einem erquickenden, angenehmen Zuckergeſchmack ohne Säure. Das Kernhaus iſt ſchön, geſchloſſen; die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre iſt kurz.

Die Frucht zeitigt im November und hält ſich, in vollem Safte und Geſchmack, bis in das Frühjahr, muß aber lange am Baum hängen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, dabei doch alt und geſund, er kommt recht gut in etwas rauhen Gegenden fort, und iſt auch in ſeiner Blüthe nicht ſo empfindlich, wie viele andere Äpfelſorten, weßhalb er auch beſonders für unſere Waldgegenden zu empfehlen iſt, zumal er reichlich und faſt alljährlich trägt. Der Blattſtiel von jungen Bäumen hat große Afterblätter. Eine vorzüglich gute Frucht für den Landmann und den Waldbewohner.

Nr. 425. Die große oder doppelte Caſſeler Reinette. Die holländiſche Goldreinette. I. R.

D. IV. H. S. 140. Chr. H. Wb. S. 82. D. O. C. Nr. 8.

Eine anſehnlich große, ſehr ſchöne, ganz vorzüglich gute Winter-Tafelfrucht, und ausgeſucht für die Küche. Sie ſtammt aus einem königlichen Garten in Holland; und da ein Landgraf von Heſſen als

Digitized by Google

Vormund daselbst regierte, welcher sich in seinem Lande sehr um die Obstcultur verdient gemacht, so kann die Benennung dieser guten Reinette wohl von daher geleitet werden. Ihre Form ist plattrund, doch häufig ist sie auch mehr kugelförmig, nach dem Kelch zu abnehmend gestaltet. Eine auf Hochstamm erzogene Frucht ist 3 Zoll breit und stark 2½ Zoll hoch; auf Franz wird sie oft 3¼ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Der schöne, schmale, lang und spitzblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit mehren feinen Falten oder wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, von denen auch einige sanft und flach, jedoch bemerkbar über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der meistens dünne Stiel ist 1 Zoll lang, steht stets über die Wölbung hervor in einer schönen, tiefen, oft stark trichterförmigen Höhle, die mit sternförmigem Rost umgeben, häufig auch durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches später ein schönes, mattes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel, und mehr als die Hälfte der Frucht, mit etwas trübrothen, kurzabgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt, dazwischen noch getuscht und punctirt, so daß die Streifen etwas undeutlich werden. Die Schattenseite ist rein, und selten sieht man auf ihr etwas Streifenartiges, und die Röthe verliert sich daselbst in der Grundfarbe. Die Punkte sind sehr häufig, in dem starken Roth fein, weißgrau, und nicht sehr ins Auge fallend, in der gelben Farbe sind sie aber oft sehr stark, bald bräunlich, bald schwärzlich; auch findet man um den Kelch nicht selten feine Rostanflüge, weniger an den übrigen Theilen der Frucht. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, markicht, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind platt, fast etwas enge, und enthalten lange, platte und nicht vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht wie eine weite Röhre fast bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, Anfangs Decembers, und hält sich bis tief in den Winter, fast ohne zu welken, wird aber später stippicht im Fleisch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Äste schön in die Luft, belaubt sich etwas düster, wird aber bald und recht fruchtbar, so daß öfters 3 bis 4 Früchte zugleich an einem Fruchtkuchen hängen. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 426. Fromm's Goldreinette. I. R.

Neue Kernfrucht in einem Dorfe Seeba in der Nähe von Meiningen aufgefunden, und von der dortigen pomologischen Gesellschaft dem Herrn. Regierungscanzelliſten Fromm zu Ehren benamt.

Eine große, schöne, dabei vortreffliche Goldreinette, eine Zierde auf der Obstschale. Form und Größe wie die englische Wintergold-

Digitized by Google

parmäne, aber vorzüglicher an Güte wie diese. Die Farbe der Frucht ist vom Baum weißlich oder strohgelb, wird aber auf dem Lager schönes, hohes Goldgelb, wobei die Sonnenseite leicht geröthet ist. Das Fleisch ist fein, saftig, von erhabenem, gewürzhaftem Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November, December, und hält sich bis zu Ende Januars.

Der Baum wird groß, trägt seine Äste schön abstehend, regelmäßig weit ausgebreitet, ist schön belaubt und recht fruchtbar. Wahrscheinlich aus dem Kern eines Borsdorfers entstanden.

Nr. 427. Der königliche rothe Kurzstiel. Le Court-pendu rouge royal. I. R.

D. VI. H. S. 146.

Dieser schöne, gewöhnlich nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt wahrscheinlich aus Holland, und ist besonders für die Küche wahrhaft köstlich. In seiner Form ist er stark plattaussehend, ja oft fast käseförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, aber die Frucht nimmt doch nach dem Kelch hin mehrentheils stärker ab, als nach dem Stiel zu, so daß beide Wölbungen stark verschieden sind. Doch giebt es auch Früchte, bei welchen beide Wölbungen wenig oder gar nicht verschieden sind. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3¼ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch, mittelmäßige sind aber kaum 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ziemlich schöne, kleinblättrige Kelch bleibt lange grün, die oberen Spitzen der Kelchausschnitte sind zurückgebogen, wodurch der Kelch offen wird, und sitzt in einer weiten, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche mit vielen feinen Falten besetzt ist, doch bemerkt man an der Frucht selber keine wahren Erhabenheiten, obgleich sie selten ganz rund ist. Der sehr kurze Stiel steht nur selten der Wölbung gleich, in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem hellbraunen Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist Anfangs ein blasses Hellgrün, welches auf dem Lager ein schönes Goldgelb wird, wovon aber bei vielen Früchten fast gar nichts rein zu sehen ist, indem ein feiner, gelbgrauer Rost die ganze Schattenseite, und bei etwas beschatteten Früchten fast die ganze Schale überzieht. Besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite, und um die ganze Stielwölbung herum mit einem schönen, dunklen Carminroth rein verwaschen, in welchem man aber bei einem etwas helleren Roth deutlich etwas Streifenartiges, oder selbst einige wahre Streifen bemerkt. Bei beschatteten Früchten hingegen besteht die Röthe nur in einem leichten Anflug, oder fehlt oft gänzlich. Wahre Punkte sieht man nur im Roth deutlich, in der Grundfarbe sind sie unbedeutend, oder fehlen oft gänzlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, weich, locker, saftvoll und von einem sehr erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind klein, enge, und enthalten

Digitized by Google

schöne, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre geht spitzkegelförmig herab.

Die Frucht zeitigt im November oder December, hält sich den Winter hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr, zumal wenn sie zu früh vom Baum gebrochen worden ist.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste gehen schön in die Luft, und bilden eine kugelförmige, stark und etwas düster belaubte Krone, fast wie der braune Matapfel, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Eine vortreffliche Frucht, deren Anbau nicht genug empfohlen werden kann; am Spalier oder auf Pyramide erzogen, wird sie noch köstlicher.

Nr. 428. Der rosenfarbige Kurzstiel. Le Courtpendu rosat. II. R.

D. XII. H. S. 171. Stammt aus Frankreich.

Ein ansehnlich großer, sehr schöner und haltbarer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, und zu jedem Gebrauch gleich gut. Seine Form ist plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich um den Stiel platt ab, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, wodurch beide Wölbungen etwas verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit, und auf der höchsten Seite nur 2½ Zoll hoch, da häufig die eine Seite etwas niedriger, als die andere ist. Der kurzblättrige, oft fehlerhafte Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, welche ziemlich eben ist, obgleich sich einzelne breite Erhabenheiten hervordrängen, und die Frucht etwas in die Breite verschieben. Der dicke, fleischige, sehr kurze Stiel steht in einer sehr tiefen, geräumigen Höhle, aus der sich ein feiner, zimmtfarbiger Rost über die ganze Stielwölbung bis zum Bauch hinauf verbreitet. Die Grundfarbe ist vom Baum ein helles Grün, welches später ein schönes, hohes Citronengelb wird, das aber oft nur auf der Schattenseite auf einer kleinen Stelle rein zu sehen, und dabei noch mit einem leichten Rost übersprengt ist. Die Sonnenseite nebst der Kelchwölbung, und ein Theil der Schattenseite ist mit einem schönen, wie lackirt glänzenden, blutartigen Carminroth stark verwaschen, worin deutlich etwas von Streifen wahrzunehmen ist. Beschattete Früchte sind weniger lebhaft geröthet, und die Grundfarbe, so wie die Streifen erscheinen bei diesen deutlicher. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, fallen im Roth grell in die Augen, und bestehen häufig aus weißgrauen Sternchen, in der Grundfarbe sind sie braun, auch finden sich häufig schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftvoll, markicht und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der etwas Rosenähnliches hat. Das Kernhaus ist etwas offen, aber klein; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele starke, sehr spitze, schwarzbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ganz kurz.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt aber etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, belaubt sich schön, muß aber erst austoben, ehe er reichlich trägt. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 429. Die französische Goldreinette. La Reinette d'orée. I. R.

D. IV. H. S. 128. Chr. H. Wb. S. 87. T. O. G. XIV. B. S. 18. Taf. 1. Du Hamel's Goldreinette.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, und ausgesucht zu jedem andern Gebrauche. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einem recht starken Borsdorfer; die Wölbung nach dem Kelch ist mehr abnehmend, als diejenige nach dem Stiel, woselbst die Frucht breit und flach aufsitzt; eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und stark 2 Zoll hoch. Der halbgeschlossene, oft gänzlich fehlende Kelch sitzt in einer weiten, bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen, zuweilen mit einigen Falten besetzten Einsenkung; auch über die Frucht laufen zuweilen einige sehr flache, sanfte Erhabenheiten hin, die man aber häufig gar nicht bemerkt. Der dünne, ½ bis 1 Zoll lange Stiel ist häufig auch nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen, tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Gelb, welches später schönes Goldgelb wird, wovon aber bei besonnten Früchten nur weniges zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, dunklen, oft sehr glänzenden Carminroth verwaschen, worin man öfters noch dunklere, feine Streifen bemerkt, die sich auch nur etwas blässer über die Schattenseite hin verbreiten. Bei stark besonnten Früchten ist oft die ganze Schale mit einem feinen, zimmtfarbigen Rost überzogen, durch den oft nur das Roth stellenweise durchscheint. Beschattete Früchte haben weniger Rost, auch besteht die Röthe bei diesen nur in einem leichten Anflug; die übrige Schale ist ein schönes, mattes Goldgelb, welches aber immer etwas Rauhes an sich hat, was bei den einfarbigen Reinetten nicht zu bemerken ist. Auf Stellen, wo der Rost fehlt, sieht man viele feine, theils aber auch starke, sternförmige, hellbraune Punkte oder Fleckchen. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, vollsaftig, von einem sehr angenehmen, erhaben zuckerartigen Geschmack, dem eine feine Weinsäure beigemischt ist. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind schön regelmäßig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern, und muß deßhalb spät abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wächst nicht sehr stark, seine Äste trägt er etwas stark abstehend, und ist bald und jährlich recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, schöne Afterblätter.

Digitized by Google

Verlangt vorzüglich einen guten Boden und warmen Stand, damit die Frucht ihre vollkommene Güte erlange; in schlechtem Boden wird die Frucht wie die graue französische Reinette unvollkommen, springt auf, und erlangt darin selten ihre wahre Güte.

Nr. 430. Der Goldmohr. Die holländische Goldreinette. II. R.

D. IV. H. S. 134. Chr. H. Wb. S. 87.

Eine der französischen Goldreinette sehr ähnliche, und eben so vortreffliche Tafelfrucht, welche aber leider dem Welken zu sehr unterworfen ist. In ihrer Form und Größe ist sie fast wie die französische Goldreinette gestaltet, nur daß sie etwas kugelförmiger und zuweilen auch etwas länger, als sie breit ist, erscheint. Die Wölbung um den Kelch ist von derjenigen um den Stiel nur wenig verschieden; eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der kleine, offene Kelch sitzt in einer weiten, flachen, selten etwas tiefen Einsenkung, in der man einige flache Falten bemerkt, die auch sanft, doch sichtbar über die Frucht hinlaufen, öfters aber auch gänzlich fehlen. Der ½ Zoll lange Stiel steht über der Wölbung hervor, und sitzt in einer mehrentheils geräumigen, und nicht tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, das auf dem Lager ein schönes, mattes Goldgelb wird; dabei ist die Schale mit einem ziemlich rauhen, braunröthlichen oder zimmtfarbigen Rost überzogen, durch welchen die Grundfarbe durchscheint. Die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben Carminroth leicht verwaschen, welches fast immer ohne Streifen ist. Bei beschatteten Früchten fehlt dieses Roth gänzlich, und die Schale ist daselbst nur trübgoldartig gefärbt. Äußerlich hat die Frucht nichts Empfehlendes, sie sieht düster aus, so daß man sie wohl leicht in die Classe der grauen Reinetten setzen könnte. Wahre Punkte sieht man nicht an der Schale, dagegen feine, einzelnstehende Rostfleckchen. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, fest, vollsaftig und von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der einen eigenthümlichen feinen Beigeschmack und Geruch hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele, starke, vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, darf aber, so wie alle zum Welken geneigten Reinetten, vor dem Eintreten der Nachtfröste nicht gebrochen werden, auch verlangt sie einen kühlen Ort zur Aufbewahrung.

Der Baum wächst nicht stark, seine feinen Äste stehen etwas stark ab, und wölben sich zu einer schönen, gut belaubten, etwas flachen Krone, er trägt frühzeitig und reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient ebenfalls häufig in gutem Boden und geschützter Lage angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 431. Die Reinette von Orleans. La Reinette d'Orléans. I. R.

D. III. H. S. 226. Chr. H. Bd. S. 92. T. O. G. XX. B. S. 268. Taf. 24. D. O. C. Nr. 2.

Eine ansehnlich große, sehr schöne, unter dem Tafelobst den allererſten Rang einnehmende Frucht, zumal wenn ſie am Spalier erzogen, ſpät abgenommen, und kühl aufbewahret worden iſt, wo ſie alsdann in ihrer Zeitigung eine der köſtlichſten Tafelfrüchte, und zu jedem wirthſchaftlichen Gebrauch vorzüglich iſt. In ihrer Form iſt ſie veränderlich; bald hat ſie ein etwas hohes Anſehen, bald iſt ſie etwas plattgedrückt, jedoch immer etwas breiter, als hoch. Die Wölbung nach dem Kelch iſt bei den mehrſten Früchten viel abnehmender von der Mitte aus, als die nach dem Stiel, da der Apfel unten eine breite, flache Stielwölbung hat. Eine vollkommene Frucht iſt 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, oft etwas darüber, und Höhe und Breite ſind dann nur wenig verſchieden. Der offene, ſtarke, ziemlich lange grün bleibende Kelch, in dem meiſtens noch ſämmtliche Staubfäden zu ſehen ſind, ſitzt in einer weit ausgeſchweiften, mehrentheils flachen, ſelten etwas tiefen Einſenkung, in welcher mehre feine Falten und Rippchen ſich erheben, die nicht ſelten am Rande derſelben höckerartig erſcheinen. Dieſe breiten und flachen Erhabenheiten ziehen ſich über die Frucht hin, und verderben oft deren Rundung, ja nicht ſelten bekommt ſie dadurch zwei ungleiche Hälften, und der Kelch wird häufig dadurch etwas auf die Seite geſchoben. Der mittelmäßig ſtarke Stiel ſteht der Wölbung gleich, oder etwas über derſelben hervor, und ſitzt in einer ſchönen, tiefen, trichterförmigen, mit feinem Roſt bekleideten Höhle, welcher ſich oft weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der feinen Schale iſt vom Baum ein blaſſes Gelb, das auf dem Lager ein ſchönes Goldgelb wird; die Sonnenſeite iſt oft nur mit einem ſchwachen Carminroth kurz abgeſetzt geſtreift, wovon man aber bei beſchatteten Früchten gar nichts ſieht, dagegen aber ein ſchillerndes Roth, welches die Grundfarbe nur erhöht. Selbſt auf der Sonnenſeite ſind die Streifen nicht ſtark, und dazwiſchen noch leicht roth getuſcht, oder verwaſchen; beſchattete Früchte hingegen ſind oft ganz rein gelb. Die Punkte ſind zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſie ſind bald fein, bald ſtark, meiſtens ſternförmig, etwas rauh anzufühlen, und bilden zuweilen einen feinen, netzförmigen Roſtanflug. Am Spalier erwachſene Früchte ſind auf der Sonnenſeite lebhafter punctirt, ſchwarzbraun, und fallen deutlicher ins Auge. Das Fleiſch iſt gelblich, ſehr fein, vollſaftig, markicht und von einem erhabenen, zuckerartigen, mit etwas Citronenſäure gemiſchten, vortrefflichen Geſchmack. Das Kernhaus iſt zuweilen etwas offen; die Kammern ſind ſehr geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht ſich ſpitz kegelförmig bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält ſich den ganzen Winter

Digitized by Google

hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr, und muß daher so lange als möglich am Baume hängen.

Der Baum wächst sehr schön, ist gesund, und erreicht eine ansehnliche Größe, seine Äste trägt er etwas stark abstehend, jedoch schön in die Luft, belaubt sich gut, und trägt jährlich und sehr reichlich. Der Blattstiel hat schöne Afterblätter. Verdient in jedem Garten eine Stelle, verlangt aber einen guten Boden und einen warmen Stand, alsdann eine vorzüglich gute Frucht, die einen vortrefflichen Wein giebt.

Nr. 432. Sickler's Reinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 601. S. 72. Neue Kernfrucht vom Herrn van Mons.

Ein kleiner, schöner Tafelapfel für den Winter. In seiner Form und Größe hat er viel Ähnliches von der französischen Goldreinette, nach Diel's Verzeichniß Nr. 263. Der Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht rund. Der Stiel ist bald kurz, bald 1 Zoll lang. Die Grundfarbe ist vom Baum grünlichgelb, in der Zeitigung gelb, welches aber oft nur auf der Schattenseite durch den Rostüberzug sichtbar wird. Die Sonnenseite ist oft mit vielen, kleinen, kurzen, rothen Streifen besetzt. Die Punkte im Roth sind zahlreich. Das Fleisch ist recht fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December, welkt aber, wenn sie zu früh abgebrochen wird.

Nr. 433. Traver's Reinette. Traver's Apple. I. R.

D. VI. B. N. X. S. 108.

Stammt aus dem Garten des Richard Travers zu Loader in Devonshire, und soll den köstlichen Ribston's-Pepping sowohl an Gewürz, wie auch an Tragbarkeit übertreffen.

Ein selten mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel von ausgesucht gutem Geschmacke. Die Frucht hat die gewöhnliche Größe eines edlen Winterborsdorfers. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich fast so abnehmend nach dem Stiel, wie nach dem Kelch, doch meistens, wie bei dem Goldpepping, nach dem Kelch zu etwas weniger. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und gut 1¾ Zoll hoch. Der etwas offene, lange grünbleibende Kelch sitzt in einer etwas seichten, ebenen Einsenkung, doch finden sich Früchte, welche nicht ganz rund, sondern etwas in die Breite verschoben sind. Der holzige Stiel ist oft kaum ½ Zoll lang, und steht in einer ziemlich tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baume hellgelb, wird in der Reife ein goldartiges Gelb. Auf der Sonnenseite zeigen sich einzelne Streifen, welche aber oft nur angedeutet sind, wodurch die Schale nur noch goldartiger wird. Um die Kelchwölbung findet man leichte Anflüge von Rost, die sich auch zuweilen etwas weiter verbreiten. Die starken Punkte stehen weitläufig ver-

Digitized by Google

theilt, haben die Gestalt eines Sternes, und sind braun von Farbe. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, gelb, saftvoll und von einem dem englischen Goldpepping ähnlichen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist fest geschlossen, ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten langspitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhause herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber etwas im Winter.

Der Baum wächst langsam, treibt schwaches, schlankes Holz, bildet eine lichte, etwas breite Krone, und liefert frühzeitig Früchte. Der Blattstiel hat oft pfriemenförmige Afterblätter. Verdient wegen jährlicher Tragbarkeit, besonders zu Zwerg, häufige Anpflanzung.

Nr. 434. Die englische Winter-Goldparmäne. König der Peppings. Golden Winter-Pearmain. King of the Pippins. I. R.

D. X. H. S. 174. D. O. C. Nr. 4.

Dieser prachtvolle, ansehnlich große, auf Zwerg aber wirklich große, köstliche Winter-Tafelapfel von dem herrlichsten Geschmack ist wahrscheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit, welche von der Reinette von Orleans in Form, Farbe und Größe sehr viel Ähnliches hat, aber im Geschmack und Beschaffenheit des Fleisches von ihr merklich verschieden ist. Die Vegetation beider Bäume ist sich sehr gleich, so daß auch hierin nur wenig Unterschied Statt findet; allein die Früchte sind bald durch ihre hellere Farbe am Baume kennbar. Die Gestalt dieser schönen Frucht ist mehr kugelförmig, als platt; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich plattrund um den Stiel, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, so daß beide Wölbungen doch sichtbar verschieden sind. Die gewöhnliche Größe der Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit, am Spalier wird sie aber oft 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der ziemlich lang- und feingespitzte, lange gründleibende Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, weiten, tiefen Einsenkung schön sternförmig auf; in dieser Vertiefung bemerkt man oft viele feine Falten, auch laufen über die Frucht, nur bei großen Früchten, einige flache, breite Erhabenheiten hin, welche die Rundung verschieben, kleinere Früchte hingegen sind vollkommen rund und eben. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, schönen, oft tiefen Höhle, welche grün, oder mehrentheils schön rostfarbig ist, aus welcher sich der Rost bald strahlenförmig, bald in zersprengter Manier über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der feinen, glänzenden Schale ist vom Baum ein gelbliches, wachsartiges Strohweiß, welches in der Zeitigung ein ungemein schönes, hohes, goldartiges Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist vollkommen goldartig geröthet, worin ziemlich viele schöne, kurzabgesetzte, carmoisinrothe Streifen sichtbar sind, welche sich auch einzeln über die Schattenseite

Digitized by Google

hin erstrecken. Bei beschatteten Früchten, oder in wenig sonnenreichen Jahren fehlen diese Streifen gänzlich, und die Frucht ist dann nur schön orangegelb und fast ganz ohne Röthe. Die Punkte sind oft nur wenig bemerkbar, sie sind bräunlich oder schwärzlich von Farbe, und mehr auf der Sonnenseite sichtbar. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, fast abknackend, recht saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack, fast ohne alle Säure. Das Kernhaus ist ansehnlich groß und oft etwas offen; die Kammern sind sehr geräumig, laufen in die Breite, und enthalten ziemlich viele, starke, eiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre ist ein starker, abgestumpfter Kegel, der oft bis zur Hälfte nach dem Kernhause herabgeht.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, fast ohne zu welken, bis in den März, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön, und bildet eine kugelförmige, holzreiche Krone; dabei wird er bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen, oder fadenförmige Afterblättchen.

Dieser schöne und vortreffliche Apfel entsprach, so wie auch der Walliser Limonenpepping, bisher meinen Erwartungen nicht, indem die Früchte beider Sorten zwar von Ansehen und Größe vor vielen andern sich auszeichneten, allein in Hinsicht der Güte keineswegs ihre angerühmte Vortrefflichkeit bewährten. Das Fleisch blieb pelzig, unschmackhaft, und die Frucht faulte von innen heraus. So waren die Erstlingsfrüchte beschaffen, welche ein damit bepfropfter Baum mehre Jahre hintereinander lieferte. Die Sommer 1831 und 1832 jedoch lieferten vollkommene Früchte beider Sorten, welche nunmehr ihre wirkliche Güte bewährten, und die Vortrefflichkeit beider Sorten mich erkennen ließen. Die Früchte dieser englischen Obstsorten verlangen, um in hiesiger Gegend ihre wahre Vollkommenheit zu erreichen, einen sonnenreichen Stand und einen trocknen, warmen Sommer, sonst werden sie pelzig und fast ganz ungenießbar. Der Apfel soll einen vortrefflichen Cyder geben.

Nr. 435. Üllner's Goldreinette. I. R.

D. II. B. N. A. S. 122.

Eine neue Kernfrucht, welche der Hr. GR. Diel dem Hrn. Rentmeister Üllner zu Ehren also benamte.

Eine nur mittelmäßig große, sehr haltbare, vortreffliche Winter-Tafelfrucht von ausgesucht gutem Geschmack. In ihrer Form ist sie hochaussehend, nach dem Kelch breit abgestumpft, und ähnelt darin der vortrefflichen langen, rothgestreiften, grünen Reinette. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und fast 2¼ Zoll hoch. Der kurzblättrige, offene Kelch sitzt in einer etwas weitgeschweiften, nicht tiefen, mit kaum bemerklichen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über den Bauch der Frucht keine bemerkbaren Erhabenheiten hin-

Digitized by Google

laufen, sondern dieser ist ziemlich rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit zimmtfarbigem Rost bekleideten Höhle, welcher sich über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein helles Strohgelb, welches später ein hohes Citronengelb wird, wobei die halbe Sonnenseite mit einem hellen, schönen Zinnoberroth verwaschen ist, wovon man aber nur wenig sieht, indem ein zimmtfarbiger Rost fast die ganze Schale auf der Sonnenseite überzieht, wodurch die Röthe nur stellenweise durchscheint. Selbst über die Schattenseite verbreitet sich dieser Rostüberzug in zersprengter Manier, hauptsächlich um die Stielwölbung herum. Wahre Punkte sieht man nicht, oder sie sind sehr undeutlich, dagegen sind feine, zerstreute Rostfleckchen an der Schale sichtbar. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, recht saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die halbmondförmigen Kammern sind geräumig, groß, und enthalten viele schöne, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein ganz kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, und ist ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 436. Die blutrothe rheinische Reinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 602. S. 78.

Eine recht schöne und schätzbare, mittelmäßig große Winterfrucht für die Tafel. Ihre Form ist häufig hochaussehend, 3 Zoll breit, 2¾ bis 3 Zoll hoch. Der Kelch sitzt in einer tiefen, oft mit Falten umgebenen Einsenkung, aber über den Bauch selbst hin bemerkt man nichts von Erhabenheiten. Der Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, mit Rost bekleideten Höhle, welcher sich weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der Schale ist hellgrün, in der Zeitigung wird dieses hellgelb, wobei die Sonnenseite mit einem wie lackirt glänzenden Blutroth verwaschen ist, welches nach der Schattenseite hin streifenartig wird. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen aus zahlreichen Sternchen, und dabei ist die Schale oft noch mit starken Rostanflügen besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, recht fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem kraftvollen, angenehm süßweinichten Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December, und ist haltbar.

Nr. 437. Van Mons Goldreinette. Renet van Mons. I. R.

D. I. B. R. A. S. 128.

Eine neue Kernfrucht, welche dem Herrn Professor van Mons in Löwen von seinem Gärtner, Pierre Meuris, zugeeignet worden ist.

Digitized by Google

Eine schöne, etwas kleine, ziemlich schwere, köstliche, haltbare Winter-Tafelfrucht von dem vortrefflichsten Geschmack, sie ähnelt im Allem der Renette de Bretagne, nur ist sie nicht so roth, wie diese. Ihre Form ist veränderlich, bald hochaussehend, fast wie walzenförmig, bald kugelförmig, einem starken Winterborsdorfer ähnlich; nicht selten findet man auch breitrunde Früchte. Eine auf Hochstamm erwachsene vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, oft auch niedriger, die hochaussehenden sind fast so hoch, als breit. Der sehr lang und scharfgespitzte Kelch ist meistens dürr und fehlerhaft, bald offen, bald geschlossen, und sitzt in einer bald flachen, bald tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auch sieht man über die Frucht mehre oft kantartige Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist bald holzig und ½ Zoll lang, bald nur ein Fleischbutz, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, häufig mit Fleischbeulen beengten, rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fettigen Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, oder noch helles Grün, das später allmählich hohes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem etwas erdartigen Roth nur leicht verwaschen oder gefleckt, das in der Zeitigung goldartig roth aussieht. Die Schale ist häufig mit vielen starken, rauhen, braunen Rostfiguren besetzt, welche zuweilen auch nur eine leicht angesprengte Rostbedeckung bilden. Die Punkte sind sehr zahlreich, bestehen häufig in kleinen Sternchen, wie bei der französischen Edelreinette, und sind auf der Sonnenseite häufig mit carmoisinrothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, fest, abknackend, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, stumpfer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bildet eine schöne, holzreiche, kugelförmige, starkbelaubte Krone, und ist bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schmale, lanzettförmige Afterblätter.

Der Baum verlangt einen etwas beschatteten Stand, indem die Früchte, zu sehr der Sonne ausgesetzt, Risse bekommen, welche in den Punkten entstehen, wodurch diese Frucht der Reinette de Bretagne ähnlich wird; nur bekommt sie nicht die starke Röthe, wie jene.

Nr. 438. Die englische Granatreinette. Pomme granate. I. R. D. XI. H. S. 134.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner, haltbarer, köstlicher, englischer Tafelapfel, welcher zu jedem andern Gebrauch nicht leicht übertroffen wird. In seinem Äußeren hat er viel Ähnliches von der Orleansreinette. Seine Form ist hochaussehend, kugelförmig. Der flache Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich abnehmend zurundet. Nach dem Kelch hin nimmt er etwas

Digitized by Google

weniges mehr ab, so daß beide Wölbungen etwas verschieden sind; in seiner gewöhnlichen Größe ist der Apfel 2¾ Zoll breit und nur 2½ Zoll hoch. Der kleinblättrige Kelch ist ziemlich geschlossen, bleibt lange grün, ist oft verstümmelt, und sitzt in einer ziemlich geräumigen, gewöhnlich nicht tiefen Einsenkung, auf deren Rand man flache Beulen bemerkt, auch über den Bauch der Frucht laufen breite, flache Erhabenheiten hin. Der dünne holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer ausgeschweiften, tiefen, rostfarbigen Höhle, welche öfters durch eine oder zwei Fleischbeulen beengt ist. Die Grundfarbe der glatten Schale ist vom Baum ein grünliches Strohweiß, welches später ein hohes Citronengelb wird, wobei aber mehr als ⅔ der Frucht mit einem schönen Carmoisinroth verwaschen ist, in welchem man noch undeutliche Streifen bemerkt. Manche Früchte nehmen oft weniger Roth an, und sind dann mehr einfarbig. Auf der Schattenseite sieht man die Grundfarbe rein, doch zuweilen mit etwas schwachem Roth getuscht. Die Punkte sind zahlreich, gelblichgrau, besonders im Roth bemerklich, und bilden oft kleine Rostflecken oder Sternchen. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, abknackend, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, erhaben weinsäuerlichen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping sehr ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, oft etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele, schöne, langgespitzte, zimmtbraune Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, stumpfer Cylinder.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie aber etwas welkt.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, aber bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da fadenförmige Afterblätter. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 439. Die sächsische Goldreinette. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 608. S. 74.

Stammt aus Weimar, Tüben und Meißen.

Eine etwas kleine, oder nur mittelmäßig große, recht schätzbare Tafelfrucht für den Winter. Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung. Der Stiel ist kurz, und steht in einer tiefen, mit Rost gefütterten Höhle, der sich oft bis über den Bauch der Frucht hin verbreitet. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelb, die ganze Sonnenseite glänzend dunkelroth verwaschen, und öfters mit einem netzförmigen Rost überzogen. Die Punkte sind sehr fein und weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist schön weiß, ungemein fein, saftig und von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Digitized by Google

Nr. 440. Kara Sinap. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 600. S. 72.

Eine orientalische Frucht von Hernalls bei Wien.

Diese Goldreinette ist von schöner Apfelform, 2¼ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit, und eine schätzbare Tafelfrucht. Der Kelch sitzt in einer tiefen, geräumigen, fast ebenen Einsenkung, auch sieht man über den Bauch keine Unebenheiten hinlaufen. Der holzige Stiel ist dünn, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle, aus welcher sich der Rost in zersprengter Manier bis nach dem Kelch hin verbreitet. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, zeitig hellgelb, welches oft nur um den Kelch rein sichtbar bleibt. Die Sonnenseite erscheint zwischen dem zersprengten Rost hindurch fast streifenartig roth. Punkte findet man nicht auf der Schale, auch hat die Frucht keinen Geruch. Das Fleisch ist sehr fein, fest, etwas gelblich, saftvoll, von erhabenem, feinem, weinartigem Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Nr. 441. Die Königsreinette. La Reinette d'orée royale. I. R.

D. II. B. R. A. S. 127. Stammt aus Paris.

Eine sehr schöne, haltbare, vortreffliche Winterreinette für die Tafel, von ausgesucht gutem Geschmack. Ihre Form ist plattrund und um den Kelch und Bauch calvillartig gerippt; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und oft nur 2½ Zoll hoch. Der langgespitzte Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer geräumigen, tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, in der man mehre Rippen sieht, die recht deutlich, oft calvillartig über die Frucht hinlaufen. Der dünne holzige, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer sehr geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit Rost gefüttert ist, der sich oft sternförmig über die ganze Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der glatten Schale ist ein gelbliches Grün, welches später hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem schönen blutartigen Roth rein verwaschen, wie bei dem edlen Winterborsdorfer. In diesem Roth bemerkt man starke Anflüge von hellbraunem Rost und Figuren davon, nicht selten aber auch wahre Rostüberzüge. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, nur im Gelben sichtbar, dabei fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, fest, ungemein saftreich, und von einem sehr angenehmen, feinen, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und ganz offen; die Kammern sind sehr geräumig und enthalten selten vollkommene, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, sich spitz auf dem Kernhaus endigender Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen

Digitized by Google

Äſten gut in die Luft, belaubt ſich ſchön und wird bald recht tragbar. Der Blattſtiel hat ſtarke, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 442. Die Dietzer Wintergoldreinette. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 100.

Dieſe vortreffliche Goldreinette erzog ein Dietzer Bürger aus den Kernen eines Borsdorfers, in der Meinung, wieder Borsdorfer zu erhalten, und bekam dafür dieſe ſchätzbare Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, ſehr ſchöne und vortreffliche Winter-Tafelfrucht. In ihrer Form und Größe hat ſie mit einem edlen Winterborsdorfer, oder mit einer kleinen Reinette von Orleans viel Ähnlichkeit. Der Bauch ſitzt etwas unter der Mitte nach dem Stiel, um den ſie ſich ſchön flachrund zuwölbt. Nach dem Kelch zu nimmt ſie etwas ſtärker ab, doch ſo, daß nur die Kelchfläche kleiner iſt, als die um den Stiel. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2½ Zoll breit und 2 bis 2⅛ Zoll hoch. Der öfters ganz fehlende Kelch iſt völlig offen und ſitzt auf der Kelchfläche gewöhnlich gleich auf, mit feinen ſternförmigen Falten umgeben, ohne Einſenkung, wodurch ſich dieſe Frucht beſonders auszeichnet. Auch über den Bauch bemerkt man nichts Erhabenes, ſondern dieſer geht bis zum Stiele in ſeiner regelmäßigen Rundung fort. Der holzige Stiel iſt ½ Zoll lang und ſteht in einer anſehnlichen, geräumigen, mit ſtarkem Roſt gefütterten Höhle, welcher ſich auch weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale iſt vom Baume ein helles Citronen- oder goldartiges Gelb, welches ſich noch auf dem Lager erhöht. Die ganze Sonnenſeite iſt mit einem angenehmen hellen Roth verwaſchen, das bei wenig beſonnten Früchten ſtreifenartig erſcheint; auch geſellen ſich zu dem aus der Stielwölbung verbreiteten Roſte noch Warzen, wie bei dem edlen Winterborsdorfer. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, bilden oft Sternchen, die im Roth zuſammenfließen und Roſtflecken vorſtellen. Das Fleiſch iſt ſehr fein, ins Gelbliche ſpielend, ſaftreich, feſt und von einem vortrefflichen, gewürzhaften, feinen, zimmtartigen, erhaben weinichten Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt ſehr klein, die Ader um daſſelbe iſt röthlich; die engen Kammern enthalten viele ſchöne, ſpitzeiförmige, braune Kerne. Die Kelchröhre iſt klein, flach und ſpitz.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht mit ſeinen Äſten faſt pyramidaliſch in die Luft, bildet eine ſchöne, holzreiche Krone und wird bald recht fruchtbar. Der Blattſtiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 443. Büttner's ſchwärzlichſchillernde Goldreinette. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 605. S. 75.

Von dem Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle.

Eine mittelmäßig große, ſchätzbare, haltbare Winterreinette, die ſich durch ihr düſteres, wie mit ſchwärzlichem Rauch überdecktes Anſe-

Digitized by Google

hen besonders auszeichnet. Die Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der geschlossene Kelch sitzt, mit Falten umgeben, fast ohne Einsenkung obenauf; auch bemerkt man über die Frucht Spuren von Rippen. Der kurze Stiel ist holzig und steht in einer tiefen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist ein düsteres Grün mit Schwarz überlaufen, das im Winter gelblich wird, selten aber rein zu sehen ist, indem ein feiner, glatter, zimmtfarbiger Überzug die Grundfarbe überdeckt. Das Fleisch ist grünlichweiß, recht fein, fest, saftig und von einem gewürzhaften, angenehm süßweinichten Geschmack. Das Kernhaus ist offen, enthält nur wenige Kerne. Die Kelchröhre ist ein spitzer, bis auf das Kernhaus reichender Kegel.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den Sommer.

Fünfte Classe.

Streiflinge.

Kennzeichen der Classe:

1. Sind sämmtlich größtentheils und beinahe immer abgesetzt roth gestreift.
2. Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift seyn, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punctirt, getuscht, oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur auf der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.
4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauern.
6. Sind nie von Geschmack, wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, außer unzeitig abgenommen, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Diese Äpfel machen eine große und etwas schwer zu bestimmende Classe im wirthschaftlichen Obst aus.

Sie sind in 4 Ordnungen eingetheilt.

1. Ordnung. Platte Streiflinge.
2. Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.
3. Ordnung. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.
4. Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.

Aus dieser Classe sollen nun eigentlich die öffentlichen Anpflanzungen bestehen; auch passen solche eher für den Landmann, indem sie sich besser in die Wirthschaft, als auf die Tafel schicken, und ihre Erzie-

Digitized by Google

hung erfordert weniger Sorgfalt, als die der feinen Calvillen und Reinettenarten. Die Bäume dieser Äpfelsorten sind größtentheils gesund und nicht so leicht wie die feinern Tafelsorten dem Krebs oder andern Krankheiten unterworfen; auch können deren Früchte früher gepflückt werden und brauchen nicht eine so sorgfältige Aufbewahrung, wie die Calvill- und Reinettenarten. Da es aber eine sehr große Anzahl von geringen Äpfelsorten in Thüringen giebt, welche zu dieser und den folgenden Classen gehören, und welche durch die Bamberger Baumhändler im Lande verbreitet worden sind, so habe ich, um die schlechtern nach und nach zu verdrängen, nur die allerbesten Sorten aus diesen beiden Classen erwählt und in meiner Baumschule zur Weiterverbreitung angezogen.

Erste Ordnung.

Platte Streiflinge.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Sind in ihrer Wölbung nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden und breit gedrückt.
2. Sind stets mindestens einen halben Zoll breiter, als hoch.

Nr. 444. Der weiße Sommerrabau. Blumensauer. Blanke Rabauw. II. R.

D. II. H. S. 101. Chr. H. Wb. S. 76. T. O. G. XI. B. S. 156. Taf. 8.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Sommerapfel, mit einer äußerst feinen Schale, so daß man ihn eher vor Andern den Taffentapfel nennen könnte. Die Form des Apfels ist platt, doch die Wölbung nach dem Kelch stets kleiner, als die nach dem Stiel, ja zuweilen läuft er nach dem Kelche etwas stumpf zugespitzt aus, so daß der Apfel fast ein längliches Ansehen bekommt. Ein vollkommener Apfel ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, doch giebt es deren viele kleinere, indem der Baum die Früchte in Büscheln trägt. Der grüne, weißwollichte Kelch steht in einer seichten, eben nicht geräumigen Einsenkung, in welcher sich die Kelchröhre tief nach dem Kernhaus herabzieht. In der Einsenkung bemerkt man zwar oft viele feine Falten, allein diese erheben sich nicht zu wirklichen Rippen, sondern sie entstehen erst am Bauch der Frucht unterhalb der Einsenkung und laufen als breite rippenartige Erhabenheiten bis zur Stielhöhle hin, wobei sie die Form des Apfels sehr häufig zu einem Dreieck verschieben, oder doch sonst sehr veränderlich machen. Der Stiel ist sehr kurz und sitzt in

Digitized by Google

einer schönen, nicht tiefen, bald glatten, bald fein rostfarbigen Höhle; bei einzelnen Früchten trifft man indessen doch öfters einen dünnen und langen Stiel an. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist am Baum ganz blaßgrün oder strohweiß, mit durchscheinendem Grün. Die Sonnenseite ist mit blaßrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt, durch welche die Grundfarbe auf dem Lager gelber durchscheint. Beschattete Früchte sind gar nicht gestreift, sondern sie sind blos strohweiß und einfarbig. Eigentliche Punkte findet man nicht an der Schale, dagegen viele feine, nicht fühlbare Fleckchen, die in der feinen Schale wie Tüpfchen stecken. Das Fleisch ist schön weiß, locker, leicht, sehr weich, voll Saft und von einem angenehmen, fein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der sich aber auf dem Lager verliert, oder verschlechtert, sobald die Frucht stippicht wird. Das Kernhaus ist etwas offen; doch die Kammern sind meistens geschlossen, geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Häufig cicadirt das Fleisch um das Kernhaus, und dann ist es voller Saft.

Die Frucht zeitigt im halben August oder Anfangs Septembers, ist schon vom Baume eßbar, hält sich aber auch wohl noch 8 bis 10 Wochen, worauf sie stippicht wird.

Der Baum wächst langsam, die Äste stehen sehr abwärts vom Stamm, setzen aber sehr bald ungeheuer viele Fruchtspieße an, wodurch der Baum außerordentlich und fast nach der Pfropfung fruchtbar wird und reichlich trägt. Häufig findet man Bouquette von 5 Früchten auf einem Fruchtkuchen, wovon der mittlere fast ganz eingeschlossen ist.

Zum Spalier ist dieser Baum vorzüglich zu empfehlen, indem seine vortrefflichen Früchte im Nothfall die Apricosen und Pfirschen ersetzen können, nur muß er wegen seiner großen Tragbarkeit sehr kurz auf 3 Augen geschnitten werden, damit er Holz giebt. Der Blattstiel hat wenige und sehr kleine Afterblätter. Ein vortrefflicher Sommerapfel.

Nr. 445. Der platte Rosenapfel. III. R.

D. IV. H. S. 177. Chr. H. Wb. S. 98.

Eine ansehnlich große, schöne, sehr bunte Herbst- und Winterfrucht für die Wirthschaft und zum rohen Genuß für den Landmann beliebt. Von Form ist er dem Winterstreifling sehr ähnlich, aber weit bunter und lebhafter gestreift, als dieser. Der Bauch sitzt in der Mitte, und die Wölbungen um den Stiel und nach dem Kelch sind platt zugerundet, wenig verschieden, doch ist die Frucht auf einer Seite mehrentheils etwas niedriger, als auf der andern. In der Breite hält der Apfel starke 3 Zoll, in der Höhe aber kaum 2½ Zoll. Der ziemlich starke, stets geschlossene Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer schönen, geräumigen, ansehnlichen Einsenkung, in der man deutlich feine Falten oder wahre Rippchen bemerkt, die auch öfters etwas kantartig über die Frucht hingehen. Der starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit

Digitized by Google

einem zimmtfarbigen Rost bekleidet ist, der sich sternförmig über die untere Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der etwas fein fettigen Schale ist vom Baum gelbgrünlich, wird aber in der Reife ein schönes, helles Strohgelb, das aber nur bei etwas beschatteten Früchten auf der Schattenseite in ziemlich großen Stellen rein erscheint; bei besonnten Früchten zeigt es sich nur streifenartig zwischen den rothen Streifen und ist dabei immer noch roth punctirt. Übrigens ist die Frucht rundherum mit breiten, langen, sehr lebhaften, dunkelcarmoisinrothen Streifen so stark gezeichnet, daß sie auf der Sonnenseite ineinander fließen und eine verwaschene Röthe bilden, wobei die Zwischenräume der Streifen nur mit einem etwas helleren Roth überzogen sind. Nach der Schattenseite zu und bei weniger besonnten Früchten werden die Streifen deutlicher und die Zwischenräume sind nur getuscht oder punctirt, so daß man die Grundfarbe deutlicher sieht. Ein Baum voller Früchte gewährt einen herrlichen Anblick, zumal er sehr reichlich trägt. Die Punkte sind sehr fein, nicht zahlreich und gelbgrau, dabei findet man fast an jeder Frucht einige kleine schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist gelblichweiß, auf der Sonnenseite etwas röthlichschillernd, locker, saftvoll, etwas grob und von einem etwas süßsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wird sehr groß, ist gesund und dauerhaft. Seine Äste trägt er etwas stark abstehend, sie bilden eine flachgewölbte Krone; dabei ist er fast jährlich und sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Paßt sehr gut auf Nordseiten, wo alsdann seine etwas frühe Blüthe später kommt und der Baum dadurch reichlicher trägt. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

Nr. 446. Der französische Wirthschaftsapfel. III. R.

D. syst. Verz. Nr. 613. S. 79. Stammt aus Wien.

Ein ansehnlich großer, schöner Herbstapfel, zum frischen Genuß angenehm, 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Die Grundfarbe ist hellgelb, oft aber rundherum mit einem schönen, glänzenden Blutroth wie verwaschen, das aber deutlich aus breiten Streifen wie zusammengeflossen erscheint. Das Fleisch ist markicht, voll Saft, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter.

Nr. 447. Der Champagner Weinapfel. III. R.

Chr. H. Wb. S. 116.

Dieser ziemlich große Apfel ist aus Kernen erzogen, und vorzüglich schätzbar wegen seines herrlichen Mostes, welchen er liefert, und woraus ein hochgelber, starker, dem Champagner ähnlich mussirender Wein gewonnen wird. Die Form des Apfels ist rund, und seine Größe die eines rothen Stettiners. Der Kelch sitzt in einer nicht tie-

Digitized by Google

sen Einsenkung, und der Stiel ist kurz und stark. Seine Farbe ist ganz roth mit dunkleren Streifen geflammt, und überall mit starken, weißen Punkten besetzt. Das Fleisch ist körnig, aber mild, ohne Gewürz und mit röthlichen Adern durchzogen.

Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird ansehnlich groß, ist dauerhaft, sehr fruchtbar, und trägt fast alle Jahre reichlich. Die Anpflanzung dieses Apfels wäre sehr zu wünschen, indem er unter den Cyder- oder Weinäpfeln den ersten Rang mit einnimmt, auch sich mit jedem Stand und Boden begnügt.

Nr. 448. Der Luyken-Apfel. Lüyke; Neureutlinger; Pfullinger. II. R.

Hohenheimer Catalog, S. 93. Nr. 160.

Ein nur mittelmäßig, oft ansehnlich großer, vorzüglich guter Wirthschaftsapfel, der einen recht guten Wein giebt, und auch zum rohen Genuß beliebt ist. Seine Hauptform ist plattrund, nur zuweilen etwas kugelförmig oder hochaussehend. Die Kelcheinsenkung ist mit feinen Rippchen umgeben, die aber nur selten die Rundung der Frucht entstellen. Die Stielhöhle ist meistens mit schmutzig grünem Rost strahlenförmig umgeben. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum ein grünliches Weißgelb, das auf dem Lager schmutziges Weiß wird, wovon aber nur wenig rein zu sehen ist, indem der größere Theil der Schale und die ganze Stielwölbung mit hellen carminrothen Streifen wie angesprengt und verwaschen überzogen ist; in diesem Roth zeigen sich noch dunklere, meistens schmale Streifen und Flecken, welche aber bei beschatteten Früchten weniger stark von Färbung sind. Die Punkte sind nicht häufig, in der Grundfarbe grünlich, undeutlich, im Rothen bräunlich und oft schwärzlichroth eingefaßt; bei manchen Früchten zeigen sich auch feine, gelbliche, streifenartige Rostfiguren und warzenähnliche Flecken. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, unter der Schale oft rosenröthlich, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, schwach himbeerartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Januar, auch wohl länger.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und alt, seine schlanken Äste stehen etwas flach und unregelmäßig ab und bilden eine lichtbelaubte, halbkugelförmige Krone. Er blüht am spätesten unter den Apfelbäumen und trägt jedes Jahr sehr reichlich, kommt in jedem Boden fort, und ist daher für rauhe, hochgelegene Gegenden sehr zu empfehlen. Gute Cyderfrucht.

Nr. 449. Der Meißner Würzapfel. III. R.

D. VIII. H. S. 166. T. O. G. XVII. B. S. 311. Taf. 14.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner Winterapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, und zum Dämpfen und Welken vortrefflich. In

Digitized by Google

seiner Form ist er schön regelmäßig plattrund und 3 Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich starke, langgespitzte Kelch ist weißwollig, bleibt ziemlich lange grün, ist bald ganz oder nur halb geschlossen, und sitzt in einer weiten, schönen, oft ansehnlich tiefen Einsenkung, in der man öfters ziemlich viele feine Falten, oder wirkliche Rippchen bemerkt. An dem Apfel selber sieht man nur wenig oder fast gar nichts von Erhabenheiten, so daß er mehrentheils eine schön gerundete Frucht darstellt. Der bald kurze, bald 1 Zoll lange Stiel steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche rostfarbig ist, und aus der sich häufig ein rauher Rost strahlenförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Farbe der dünnen, glatten, gar nicht fettigen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das aber später ein sehr schönes, hohes Citronengelb wird; dabei ist die ganze Sonnenseite, so wie auch die Stielwölbung, mit vielen kurz abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, dazwischen getuscht, doch so, daß die Grundfarbe noch durchscheint, wodurch die Frucht ein sehr schönes Ansehen erhält. Bei beschatteten Früchten erscheint die Kelchwölbung und die ganze Hälfte der Frucht reingelb. Die Punkte sind sehr zerstreut, und nur im Roth findet man welche, die gelblich oder braun sind. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, markicht, nicht saftreich, und von einem angenehmen, feinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack, der etwas Alantartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die flachen Kammern enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, spitzzulaufender, kurzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im November, ist im December am besten, wird aber nachher bald mehlig; in der Reife hat sie einen sanften, angenehmen Geruch.

Der Baum wird groß, stark und ist dabei recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Verdient, angepflanzt zu werden, und darf mit dem gelben Würzapfel T. O. G. II. B. S. 99. nicht verwechselt werden.

Nr. 450. Der braune Matapfel. III. R.

D. I. H. S. 212. Chr. H. Bb. S. 60. T. O. G. VII. B. S. 21. Taf. 8. nur um 1 Zoll zu lang gezeichnet.

Ein von Form platter, 3 Zoll breiter und 2½ Zoll hoher, guter Wirthschaftsapfel, welcher sich auch zuweilen zur Spitzform neigt und dann um den Kelch etwas unregelmäßig wird. Der offene, große und tiefgehende Kelch sitzt in einer ziemlich ausgeschweiften, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich am Rande in schöne Beulen erheben und als starke, breite Rippen über die Frucht hinlaufen. Der sehr kurze Stiel, oft nur ein Fleischbutz, steht in einer geräumigen, tiefen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale ist gelbgrün, auf der Sonnenseite mit einem dunkeln Leberroth, welches ins Schwarzbraune schillert, überzogen. Abgerieben, wird der Apfel schön glänzend, und

Digitized by Google

man sieht alsdann in der schwärzlichrothen Farbe eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkler gefärbte Streifen. Nach der Schattenseite zu verliert sich die rothe Farbe in der gelbgrünlichen Grundfarbe in schwächere Streifen, oder in ein leicht punctirtes Roth. Punkte findet man im Roth, sie sind daselbst häufig, fein und graufarbig, im Gelben findet man fast gar keine, dagegen zuweilen warzenartige Flecken oder einen Rostanflug, und an manchen Früchten einen blaßröthlichen Bandstreifen vom Kelch bis zum Stiel. Das Fleisch ist weiß, locker, körnig, von einem feinsäuerlichen, etwas gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, dehnt sich sehr nach beiden Seiten aus und läuft nach dem Kelch spitzig zu. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene, fast dreieckig-kulpichte Kerne. Die Kelchröhre geht bis in das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt schon im November und hält sich bis in den April; auch riecht sie stark violenartig.

Der Baum wird groß und stark, seine Äste hängen sich gern herab, und er ist ein Jahr um das andere tragbar.

Dieser Apfel ist vorzüglich zum Anbau in unserer Gegend geeignet, er giebt einen vortrefflichen Apfelwein und ist zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut.

Nr. 451. Der ächte Winterstreifling. III. R.

D. I. H. S. 191. Chr. H. Wb. S. 107. T. O. S. VII. B. S. 167. Taf. 9.

Dieser vortreffliche Wirthschaftsapfel verdient mit Recht allgemeine Anpflanzung, indem er nicht allein wegen seiner außerordentlichen Tragbarkeit, sondern auch wegen seines wirthschaftlichen Werthes sehr geschätzt wird; dabei noch ein beliebter Apfel zum rohen Genuß, vorzüglich von dem Landmann sehr gesucht ist. Er gehört unter die großen Äpfel, ist von Form platt, jedoch oft der Kugelform sich nähernd, 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch, ist aber auf einer Seite höher, als auf der andern. Der geschlossene Kelch steht in einer ziemlich engen, nicht tiefen, mit oft kaum bemerkbaren feinen Rippen umgebenen Einsenkung; hingegen laufen sehr merkliche Erhöhungen über den ganzen Apfel hin. Der kurze, dem Apfel gewöhnlich gleichstehende Stiel steht in einer schönen, tiefen, mehr oder weniger rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager hellgelb. Die Sonnenseite ist sehr stark mit meistens kurzabgesetzten, dunkelcarmoisinrothen Streifen vom Kelch bis zum Stiel bedeckt, welche bei stark besonnten Früchten in ihren Zwischenräumen stark punctirt, getuscht und verwaschen sind, so daß nur wenig von der Grundfarbe durchschimmert und die Streifen erst auf der Schattenseite sichtbar werden, wo sie in geringer Anzahl und blässer erscheinen. Wahre Punkte findet man eigentlich gar nicht, oder nur sehr wenige im Rothen. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, weich, locker, markicht, saftig und von einem sanften, süß-

Digitized by Google

säuerlichen Weingeschmack. Das Kernhaus ist sehr geräumig, offen und enthält nicht viele, aber vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März und April.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, groß und sehr alt; auch trägt er gewöhnlich ein Jahr um das andere sehr reichlich. Die Blätter scheinen in das Stahlbläuliche zu schillern, wodurch der Baum leicht kennbar wird. Zu öffentlichen Anpflanzungen an Wegen und Feldrainen paßt er sehr gut, und der Apfel selbst ist beim Gebrauch in der Küche zum Dämpfen ganz vorzüglich.

Nr. 452. Der weiße Matapfel. III. R.

D. I. H. S. 207. Chr. H. Wb. S. 61. T. O. G. VIII. B. S. 22. Taf. 3.

Dieser auch unter dem Namen Gewürzapfel bekannte, ansehnlich große Apfel ist von Form plattrund und sichtbar gerippt. In der Wirthschaft wird derselbe nicht leicht von einem andern übertroffen, und bei dem Landmann ist er sehr beliebt. Selbst von Kennern guter Äpfel wird er wegen seines einschneidenden Geschmackes mancher guten Reinette vorgezogen. Eine vollkommene Frucht ist oft mehr als 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der tiefgehende Kelch steht in einer sehr geräumigen, ziemlich tiefen, mit Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch sichtbar über den Apfel hinlaufen und oft mehr erhaben die Form desselben ungleich machen. Der größtentheils sehr kurze Stiel ist oft nur ein Fleischbutz und steht in einer stark rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit sichtbarem, blauem Duft belaufenen Schale ist anfangs hellgrün, wird später gelbgrün und in der vollen Zeitigung ganz gelb, aber nie ganz rein von Ansehen. Die Sonnenseite ist stets vom Kelch bis zum Stiel mit abgesetzten rothen, ins Bräunliche spielenden Streifen besetzt und dazwischen noch röthlich getuscht. Bei stark besonnten Früchten gehen die Streifen vom Stiel aus rund um den Apfel bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält, indem die dunkelrothe Farbe über die Streifen die Oberhand behauptet. Die Punkte sind undeutlich, fein und weißlich, oft aber auch sehr deutlich. Das Fleisch ist anfangs grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnig, angenehm säuerlich riechend, und von einem besonders gewürzhaften pikanten Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, jedoch geräumig, und enthält viele, vollkommene kleine Kerne.

Die Frucht hat einen starken, durchdringenden Geruch, so daß einige Äpfel ein ganzes Zimmer damit erfüllen. Die Zeitigung fällt im December, der Apfel ist aber oft schon im November eßbar, welkt nicht und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum ist wahrscheinlich deutschen Ursprungs, er wird in gutem Boden ungeheuer groß, die untern Äste hängen sich gern bis zur Erde herab, während die oberen eine prachtvolle Krone bilden; sein

Digitized by Google

Wuchs ist dem Stettiner sehr ähnlich, dabei ist er gesund und wird sehr alt. Wegen seiner großen Tragbarkeit und seines guten Wuchses paßt er zu öffentlichen Anpflanzungen und belohnt reichlich die Mühe des Pflanzers.

Nr. 453. Der Hoheitsapfel. III. R.

D. VI. B. R. A. S. 115. D. O. C. Nr. 81,

Der Herr Consistorial-Secretair Fromm in Meiningen machte den Hrn. GR. Diel mit dieser Frucht bekannt.

Ein mittelmäßig großer, schöner, für den Landmann schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist platt, seltener plattkugelförmig und gern etwas in die Breite verschoben. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich um den Stiel flachrund zu. Nach dem Kelche nimmt er etwas stärker ab, wodurch beide Wölbungen sichtbar verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der breitblättrige Kelch ist ziemlich geschlossen und sitzt in einer etwas engen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch oft über den Bauch hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit etwas Rost bekleidet ist. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baume strohweiß, zeitig schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einzelnen, öfters nur undeutlichen Carminstreifen gezeichnet, die aber auch oft fehlen. Die Punkte stehen weitläufig vertheilt, sie sind sehr fein, kaum bemerklich, und nur deutlicher auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markicht, und von einem angenehmen, feinsüßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, meistens offen; die Kammern sind sehr weit, muschelförmig, auch oft etwas unregelmäßig, und enthalten nur wenige, schwarzbraune, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, treibt starke, etwas abstehende Äste und bildet eine flachgewölbte Krone, er wird bald recht tragbar. Der sehr starke Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine wegen ihrer Saftfülle ausgesucht gute Frucht für den Landmann.

Nr. 454. Der französische edle Prinzessinapfel. La Princesse noble de Chartreux. II. R.

D. IV. H. S. 162. Chr. H. W. S. 75.

Eine schöne, meistens nur mittelmäßig große, aber wahrhaft vortreffliche, sehr feste Tafelfrucht, und wegen langer Haltbarkeit auch für die Küche sehr schätzbar. Ihre Form ist schön platt und eben, nur große Früchte sind manchmal in die Breite etwas länglich verschoben. Die Wölbungen um den Kelch und Stiel sind nur wenig verschieden und letztere nur etwas breiter. Eine große Frucht ist 3 Zoll breit und nur stark 2 Zoll hoch, gewöhnlich sind sie aber nur 2¼ Zoll breit und

Digitized by Google

2 Zoll hoch. Der kleine, spitzblättrige Kelch ist halb offen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald ansehnlich tiefen, mit ganz feinen Falten besetzten Einsenkung. Auf der Frucht selber sieht man eigentlich keine wahren Rippen, doch häufig flache, sanfte Erhabenheiten, welche aber die schöne Form derselben nicht entstellen. Der ½ Zoll lange Stiel steht meistens in einer etwas engen, nicht tiefen, zuweilen auch flachen, fast immer rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der feinen, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches bei der vollen Zeitigung hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten sieht man nur wenig von dieser Grundfarbe, denn die ganze Sonnenseite ist mit einem sehr schönen dunklen Carmoisinroth oft stark verwaschen, in welchem man noch deutlich dunklere Streifen sieht, die aber erst nach der Schattenseite hin deutlicher werden und diese oft ganz blaßroth überziehen. Die Punkte sind nicht häufig, und bestehen eigentlich nur aus feinen, gelblichen Fleckchen. Die Schale ist oft mit kleinen, schwarzbräunlichen Rostflecken besetzt; auch finden sich zuweilen kleine Warzen, wie bei dem Borsdorfer an derselben. Das feine Fleisch ist weißlichgelb, fest, saftig, angenehm süßlichriechend, und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack; auch riecht der Apfel angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten viele vollkommene Kerne, die erst spät braun werden. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, vielleicht auch noch länger, darf aber vor Ende Octobers nicht vom Baume abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, macht feines Holz, die Äste stehen stark vom Hauptstamme ab, hängen sich gern, setzen bald Fruchtspieße und Fruchtruthen an, und tragen jährlich und reichlich Früchte. Der starke Blattstiel hat schöne, starke, längliche Afterblätter.

Der Baum erfordert einen gut gebauten Boden, und wo möglich einen guten Stand, und verdient in wirthschaftlicher Hinsicht häufige Anpflanzung.

Nr. 455. Der königliche Streifling. II. R.

D. II. B. R. A. S. 135.

Stammt aus der Reichert'schen Baumschule in Weimar, aus welcher er unter dem falschen Namen Reinette royale verbreitet wurde.

Ein nur mittelmäßig großer, wohlgeformter, recht stark gestreifter, wegen seiner langen Dauer und vorzüglich guten Haltbarkeit schätzbarer Winter-Tafelapfel, welcher zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut ist. Von Form ist die Frucht plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiel flach ab, aber nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, so daß oft beide Wölbungen sehr verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der lang und scharf gespitzte Kelch bleibt lange grün, ist fest

Digitized by Google

geschlossen, steht in die Höhe und sitzt in einer schönen, tiefen, fast schüsselförmigen Einsenkung, in der man mehre feine Rippen sieht; auch laufen über die Frucht hin einige breite Erhabenheiten, welche öfters deren Rundung etwas verschieben. Der holzige, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer sehr tiefen, trichterförmigen, mit Rost gefütterten Höhle. Die Grundfarbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das erst spät gegen das Frühjahr hellgelb wird, wobei aber immer noch Spuren von der grünen Farbe sichtbar bleiben. Freihängende Früchte sind rundherum mit vielen kurz abgesetzten, jedoch etwas trüben Carmoisinstreifen besetzt, wobei auf der Sonnenseite dazwischen so stark getuscht ist, daß die Grundfarbe nicht durchscheint, welches nur auf der Schattenseite der Fall ist. Weniger besonnte Früchte sind nicht so stark gestreift und die Grundfarbe wird bei solchen mehr sichtbar. Die Punkte sind fein, oft kaum bemerkbar, und zeigen sich bei wenig beschatteten Früchten am deutlichsten. Das Fleisch ist schön weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die etwas engen Kammern enthalten schöne, längliche Kerne. Die Kelchröhre ist breit und kurz.

Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich, ohne zu welken, in vollem Safte bis in den Sommer; in der Reife riecht sie angenehm.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß, geht hoch in die Luft und setzt bald viel kurzes Fruchtholz an, wodurch er bald sehr reichliche Erndten liefert. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Wegen langer Haltbarkeit vorzüglich zum Anbau zu empfehlen.

Nr. 456. Der Frankenapfel. III. R.

Chr. H. W. S. 41.

Ein im Breisgau sehr beliebter Wirthschaftsapfel. Seine Form ist plattrund, breiter, als hoch, und sieht dem Winterstreifling sehr ähnlich, wird aber nicht groß. Der Kelch sitzt in einer weiten, sanften, mit kleinen Fältchen umgebenen Einsenkung, die aber keine Erhöhungen über die Frucht selber bilden. Der ganz kurze und dicke Stiel steht in einer mäßigen, graufarbigen Höhle. Die Farbe der Schale ist dunkelroth, stark besonnte Früchte sind fast ganz roth und mit noch dunklern unterbrochenen Streifen bezeichnet, auf der Schattenseite scheint die gelbe Grundfarbe etwas hindurch. Die Punkte sind fein und weiß und über die ganze Schale wie übersäet, dabei finden sich auch noch häufig Warzen oder graue Flecken an den Früchten. Das Fleisch schillert unter der Schale etwas röthlich und ist von einem anfangs sauern, später aber weinsäuerlichen Geschmack ohne Parfüm, doch sehr erfrischend. Das Kernhaus ist klein und mit 10 vollkommenen Kernen angefüllt. Zu Compots und zur Bereitung des Apfelweins ist er vorzüglich gut zu benutzen, so wie zu jedem andern wirthschaftlichen Gebrauch.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, bis es wieder frische Äpfel giebt.

Der Baum wird groß, ist sehr dauerhaft und fruchtbar, und scheint deutscher Abkunft zu seyn.

Nr. 457. Der Scheuernapfel. III. R.

D. IV. H. S. 167. Chr. H. Wb. S. 101.

Ein nur mittelmäßig großer, durch sein äußeres Ansehen sich eben nicht empfehlender, aber durch lange Dauer und innere Güte für die Wirthschaft sehr schätzbarer Winterapfel, den der Landmann zum rohen Genuß sehr liebt, und der selbst für den Kenner Werth hat. Seine Form ist veränderlich, öfters wahrhaft platt, zuweilen aber auch hochaussehend. Gewöhnlich ist die Wölbung nach dem Kelch viel abnehmender, als die nach dem Stiel. Eine platte Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; hochaussehende Früchte sind in der Höhe und Breite sich gleich, oder nur wenig verschieden. Der bald offene, bald geschlossene Kelch sitzt in einer seichten, oft ganz flachen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, wovon mehre auf den meisten Früchten sichtbar rippenartig hinlaufen. Der kurze, oft recht fleischige Stiel ist zuweilen ¾ Zoll lang und steht in einer tiefen, schönen Höhle, die bald mehr, bald weniger rostfarbig ist. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum ein Dunkel- oder Hellgrün, das in der Reife gelblicher, im Frühjahr aber hellgelblich wird. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen, trüben, erdartigen Roth vom Kelch bis zum Stiel verwaschen, in welchem man besonders nach der Schattenseite hin und um die ganze Stielwölbung dunkelrothe Streifen sieht. Bei beschatteten Früchten ist das Roth heller, und die Streifen sind kürzer und weniger deutlich. Stark besonnte Früchte sind um die ganze Kelch- und Stielwölbung herum geröthet, und nur auf der Schattenseite bemerkt man etwas von der Grundfarbe. Die Punkte sind wenig und fein, gelblich oder grau, dagegen sind fast alle Früchte mit ziemlich vielen, kleinen und großen, schwarzen oder braunen mit Schwarz eingefaßten Rostflecken versehen. Das Fleisch riecht angenehm, ist fein, fest, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, feinen, zuckerartigen Rosengeschmack ohne alle Säure. Das Kernhaus ist länglich und geschlossen; die schönen Kammern enthalten oft ziemlich viele lange Kerne, die aber oft taub sind.

Die Frucht zeitigt im Januar oder Februar und hält sich den ganzen Sommer hindurch, ohne ihren Geschmack zu verlieren.

Der Baum wird groß, breitet sich sehr aus, ist gesund und wird alt. Die Äste stehen abstehend in die Luft und wölben sich zu einer schönen, stark belaubten Krone, dabei ist er äußerst fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Ein vorzüglich guter Äpfel für den Landmann; der Baum paßt gut ins Feld und an Landstraßen, und verdient häufig angepflanzt zu werden, zumal da seine Früchte nicht leicht vom Winde abgeworfen werden.

Digitized by Google

Zweite Ordnung.

Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Nr. 458. Der Prinzessinapfel. Pomme de Princesse. III. R.

D. I. H. S. 216. Chr. H. Wb. S. 74. A. O. G. X. B. S. 218. Taf. 12.

Ein ansehnlich großer, schöner, sehr tragbarer Wirthschaftsapfel, welcher selbst als Tafelapfel nicht zu verachten ist. Seine Form ist unregelmäßig, fast von allen 4 Ordnungen der Streiflinge, doch mehrentheils länglichspitzig zulaufend; ein vollkommener Apfel ist 2½ Zoll breit und fast eben so hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer bald flachen, bald ansehnlich tiefen, unebenen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; obgleich man aber an dem Apfel selbst keine Erhabenheiten wahrnimmt, so ist er doch oft in seiner Form durch Erhöhungen etwas entstellt. Der Stiel ist ½ Zoll lang, oft aber auch sehr kurz, und steht bald in einer flachen, bald in einer etwas vertieften Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum blaßgelb, später wird dieses schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist sehr stark mit ziemlich breiten, unregelmäßigen, dunklen Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen eben so punctirt. Die Schattenseite ist entweder reingelb, oder nur mit blaßrothen Streifen, wie die wenig besonnten Früchte, gezeichnet. Punkte findet man nur wenig, sie sind grau von Farbe, aber alle Früchte sind mit mehr oder weniger feinen Rostanflügen, welche sich in allerlei Figuren darstellen, belegt, welches an diesem Apfel als Erkennungszeichen dient. Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, jedoch geschlossen; die weiten und geräumigen Kammern enthalten kleine, dicke Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber, wenn sie zu früh abgenommen wird.

Der Baum wächst munter, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich gern herab; er wird bald, oft schon im 3. Jahre, sehr fruchtbar. Das sehr große, schön grüne Blatt flattert sehr im Winde und wird im Herbst bei noch grünem Laub mit allen seinen Rippen von der schönsten Carmoisinfarbe.

Für den Landmann sehr zu empfehlen, indem der Apfel vorzüglich gut zum Welken, Kochen und Backen sich eignet, auch zum rohen Genuß nicht zu verwerfen ist.

Digitized by Google

Nr. 459. Der Adventsapfel. III. R.

D. II. H. S. 148. Chr. H. Wb. S. 15.

Ein recht brauchbarer, äußerst volltragender Wirthschaftsapfel, welcher wahrscheinlich seinen Namen von seiner Reifzeit bekommen hat. Seine Form ist hochaussehend, manchmal conisch, aber in seiner Rundung durch rippenartige Erhabenheiten immer sehr ungleich und oft sehr verschoben. Der geschlossene Kelch sitzt bei den conischen Früchten in einer seichten, bei etwas platten aber in einer ziemlich tiefen Einsenkung, die mit vielen Falten umgeben ist, wovon sich einige, oft kaum bemerkbar, am Rand erheben, aber an allen Früchten als Erhabenheiten hervorstehen und die Rundung verderben. Ein vollkommener Apfel ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der kurze, meistens fleischige Stiel ist oft nur ein Fleischbutz und steht in einer geräumigen, tiefen, bald glatten, bald rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der am Baume mit starkem Duft belaufenen Schale ist ein schönes Grasgrün, das erst in der Reife gelblichgrün wird. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einem schönen, dunklen Blutroth ganz verwaschen, das erst nach der Schattenseite zu streifenartig wird. Bei weniger besonnten Früchten sind die feinen, kurz abgesetzten Streifen in dem Roth deutlicher, und verlieren sich einzeln nach der Schattenseite zu. In dem Rothen sieht man viele sehr feine, gelbliche Punkte; auch haben viele Früchte schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, saftig und im Geschmacke etwas herbsäuerlich, was sich in der vollen Reife im Januar verliert. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich gut bis in das Frühjahr.

Der Baum wird wegen großer Fruchtbarkeit nur mittelmäßig groß; er hängt oft so voll, daß man vor den vielen Früchten kaum das Laub sieht, und bringt häufig Zwillinge und Drillinge hervor. Die Äste trägt er stark abstehend, und bildet dennoch eine schöne, aber flache Krone. Das Fruchtholz ist kurz und sitzt gedrängt voll Früchte. Der Blattstiel hat nur wenige feine Afterblättchen.

Schickt sich gut an Landstraßen, da der Apfel nicht wohl vom Baume genossen werden kann.

Nr. 460. Der rothe, 3 Jahre dauernde Streifling. Pomme rouge rayée durable trois ans. II. R.

D. V. H. S. 175.

Der Herr Professor Crede in Marburg machte diese schätzbare Frucht dem pomologischen Publicum bekannt.

Eine wegen ihrer langen Haltbarkeit für die Wirthschaft äußerst schätzbare Frucht, welche aber zum rohen Genuß nichts Empfehlendes hat. Die Form ist stumpf zugespitzt, aber auch öfters etwas hochaussehend kegelförmig, ja manche Früchte sind sogar wahrhaft platt. Der Bauch sitzt bald ziemlich in der Mitte, bald mehr nach dem Stiel

Digitized by Google

zu, um den sich die Frucht schön und plattrund zuwölbt. Nach dem Kelch nimmt sie mehr ab und endigt mit einer oft ansehnlichen, etwas länglichen, meistens aber etwas platten Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und stark 2½ Zoll hoch. Etwas längliche Früchte sind aber oft fast so hoch, als breit. Der kleine, geschlossene, wollige Kelch bleibt lange grün und sitzt in einer bald etwas seichten, bald auch ansehnlich tiefen, meistens mit 5 feinen Rippen besetzten Einsenkung, die auch deutlich etwas flach, jedoch oft calvillartig bis zur Stielwölbung herablaufen, wodurch die Frucht das Ansehen eines Gulderlings bekommt. Der sehr kurze Stiel steht manchmal der Frucht gleich, in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche mit einem oft ziemlich rauhen Rost bekleidet ist, der sich auch öfters über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten Schale ist ein gelbliches Grün, welches in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird, und nur auf von Blättern bedeckt gewesenen Stellen rein erscheint; denn die ganze Schale ist mit einem blassen Roth so sanft getuscht, daß eine Art Rothgelb, mit der Grundfarbe vermischt, daraus entsteht; wobei noch die Sonnenseite mit einem schönen Carmoisinroth, doch selten bis zur Hälfte der Frucht, verwaschen ist, aus welcher sich etwas Streifenartiges nach der Schattenseite hin verbreitet. Bei beschatteten Früchten ist das Roth auf der Sonnenseite nicht so stark aufgetragen, und die Streifen sind dann deutlicher sichtbar. Die Punkte sind sehr häufig über die Schale verbreitet, sie sind gelblich von Farbe und fallen im Roth sehr auf. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, nicht saftreich, markicht, und von einem etwas zuckerartigen, aber gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse; die Kammern sind ziemlich groß und platt, enthalten aber nur wenig Kerne. Die Kelchröhre ist kurz und spitz.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich, ohne zu welken, über 2 Jahre, und hat die Eigenschaft mancher Birnen, sich im Dämpfen roth zu färben.

Der Baum wächst nicht so lebhaft, wie viele andere, und bildet eine etwas flache Krone, indem seine Äste stark abstehen. Der Blattstiel hat nicht immer Afterblätter.

Dritte Ordnung.

Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

---

1. Sind an Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch zu; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als auch gegen den Kelch zu.

Digitized by Google

Nr. 461. Minnas bunter Streifling. III. R.

D. IV. B. R. A. S. 99.

Diese Frucht wurde von dem Hrn. Regierungsrath Burchardt in Landsberg aus einem Kern der Orleansreinette, welche fälschlich als Neujorkerreinette von dem Oberpfarrer Christ verbreitet worden war, erzogen. Die Beschreibungen der Neujorkerreinette in dem Diel'schen Werke, V. Hft. S. 152, und in Christ's Handwörterbuch S. 92. Newton's-Pippin, sind nach einer auf Hochstamm erwachsenen Orleansreinette entworfen worden; die wahre Neujorkerreinette ist demnach noch gar nicht beschrieben, zumal wir in Diel's Verzeichniß von 1833 einen Newton Pippin finden, welcher nicht als die wahre Neujorkerreinette aufgeführt wird.

Ein schöner, mittelmäßig großer, zum rohen Genuß angenehmer, recht haltbarer Winterapfel. In Form und Größe hat die Frucht die auffallendste Ähnlichkeit mit dem großen rheinischen Bohnapfel, nämlich länglich conisch. Der flache Bauch sitzt in der Mitte, öfters etwas nach dem Stiel zu, woselbst er sich flachrund abrundet. Nach dem Kelch nimmt er gewöhnlich etwas stärker ab, zuweilen aber auch nicht, wodurch beide Wölbungen bald deutlich, bald gar nicht verschieden sind. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll hoch und eben so breit, oft etwas niedriger, als breit. Der Kelch ist schmal, langgespitzt, etwas offen, und sitzt in einer geräumigen, etwas flachen, doch zuweilen ziemlich tiefen Höhle, in der man einige feine Falten bemerkt, die nur sanft erhaben und nicht deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, und steht in einer charakteristisch tiefen, trichterförmigen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der schön glänzenden Schale ist grünlichgelb, zeitig citronengelb; besonnte Früchte sind rundherum mit ziemlich vielen, schönen, kurz abgesetzten Carminstreifen besetzt, wozwischen noch fein getuscht ist. Die Punkte sind zwar häufig, aber sehr fein und nur im Rothen deutlich; dagegen findet man oft hellbraune Warzen und Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, mit einer hellgrünen Ader um das Kernhaus, fein, ziemlich fest, etwas gröblich, saftvoll und von einem gewürzhaften, angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen; die Kammern sind flach, und enthalten viele lange, flache, doch vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark, treibt viele Äste, wird bald und jährlich ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine Afterspitzen.

Nr. 462. Der Streifling von Ternate. II. R.

A. T. G. M. 1806. III. Jahrgang. S. 10. Taf. 1.

Von dem Hrn. Groß-Gerichtsactuarius Rochol zu Soest bekannt gemacht.

Diese schöne Frucht ist von Gestalt walzenförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel etwas abnehmend

Digitized by Google

flach ab, nach dem Kelch hin nimmt er etwas mehr ab, und rundet sich daselbst zu einer ziemlich hohen, stumpfen Spitze zu; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll hoch und 3½ Zoll breit. Der Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit mehren Falten umgebenen Einsenkung, von denen einige kantartig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der holzige Stiel ragt über die Wölbung hervor, und steht in einer engen, tiefen Höhle, die mit Rost gefüttert ist, der sich sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden Schale ist grüngelb, zeitig schwefelgelb. Die Sonnenseite ist mit kurzen, carminrothen Streifen gezeichnet, bei stark besonnten Früchten ist das Rothe zugleich stark verwaschen. Die Punkte sind häufig, fein, grau, auf der Sonnenseite mit einem gelblichen Kreis umgeben. Das Fleisch ist weiß, saftig, mürbe und von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig, unten breit, oben hochrund zulaufend, mit einer stumpfen Spitze, die bis in die Kelchröhre geht. In den 5 geräumigen Kammern befinden sich 6 dicke, stumpfspitzige, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst ansehnlich, die Äste stehen dicht an einander, sind stark belaubt, und bilden eine kugelförmige Krone; er trägt reichlich.

Nr. 463. Der große rheinische Bohnapfel. II. R.

D. I. H. S. 220. Chr. H. Bd. S. 22. T. O. G. VII. B. S. 229. Taf. 11.

Ein in jeder Hinsicht vortrefflicher Wirthschaftsapfel, der sich bis in das Frühjahr hält, und dann noch einen guten Tafelapfel abgiebt. Seine Form ist sehr veränderlich, doch haben die mehrsten eine länglich conische Gestalt, und ähneln alsdann dem rothen Taubenapfel. Eine Frucht von dieser Form ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch. Häufig findet man aber auch Früchte darunter, welche zur zweiten Ordnung gehören, und fast wie ein kugelförmiger Plattapfel aussehen. Der offene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, oft ziemlich seichten, geräumigen Einsenkung, welche selten etwas Faltenartiges um sich hat; auch sind die Erhöhungen auf der Frucht nur flach, machen aber doch öfters deren Rundung ungleich. Der kurze, fleischige Stiel ist öfters nur ein Fleischbutz, und steht in einer seichten, rostfarbigen Höhle. Die glatte, zarte Schale ist anfänglich grünlichgelb, wird aber auf dem Lager helles Blaßgelb, und zuweilen ein fast weißliches Gelb. Rund um die Frucht stehen schöne, ziemlich breite, stets kurz abgesetzte, blaßrothe Streifen, die mit dunkleren untermischt sind. Auf der Schattenseite sind diese Streifen weniger, und oft nur um den Stiel bemerklich, hingegen ist die Sonnenseite bei recht besonnten Früchten desto reichlicher damit versehen, wozwischen noch so stark getuscht ist, daß der Apfel daselbst fast ganz roth wird. Punkte sind häufig, aber fein, auf der Schattenseite schmutzig grün, in dem Rothen aber gelblich; viele dieser Punkte sind meistens gegen den Stiel zu

Digitized by Google

mit einem blässeren Roth umgeben, auch finden sich noch häufig kleine und große glatte Rostflecken, oder schmutzig grüne Flecken, die oft weißlich überlaufen sind, an den Früchten. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, abknackend, fein, saftig und von einem etwas gewürzhaften, süßlichen, feinen Geschmack, ohne Säure. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, und enthält nicht viele, aber schöne vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne zu welken und den Saft zu verlieren, gut aufbewahrt, bis in den Julius. Zu Compot ist er einer der vorzüglichsten Äpfel, auch giebt er ganz vortreffliche Schnitzen, womit am Rhein ein großer Handel getrieben wird.

Der Baum wird stark, belaubt sich ungemein schön, und sein dunkelgrünes, wie lackirt aussehendes Laub gewährt einen schönen Anblick; dabei ist er recht fruchtbar. Wegen seiner langen Haltbarkeit verdient er häufige Anpflanzung; er ist ein guter Apfel für den Landmann, und giebt einen vortrefflichen Obstwein.

Nr. 464. Der kleine rheinische Bohnapfel. III. R.

O. I. H. S. 226. Chr. H. Wb. S. 23. T. O. S. VII. B. S. 229. Taf. 10.

Eine eben so schätzbare, und wegen größerer Tragbarkeit und längerer Dauer dem Landmann noch mehr zu empfehlende Frucht, als der große Bohnapfel. Seine Form ist regelmäßiger, als die des großen Bohnapfels, und nur selten weicht sie von der länglichen, fast walzenförmigen Gestalt ab. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und eben so hoch; da aber der Baum gewöhnlich sehr voll trägt, so werden alsdann die Früchte etwas kleiner. Der schöne, fast geschlossene, lange grünbleibende Kelch sitzt in einer nicht tiefen, glatten, geräumigen Einsenkung; zuweilen hat auch die Frucht über den Bauch hin einige rippenartige Erhabenheiten. Der dünne Stiel ist oft über ½ Zoll lang, und steht in einer engen, ziemlich tiefen, selten etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, das erst im December blaßgelb wird. Die Sonnenseite ist mit etwas schmutzigrothen, oft einen Zoll langen, auch kürzeren Streifen besetzt, wozwischen punctirt oder getuscht ist, welches auf der Schattenseite weniger stark sichtbar wird. Die Punkte sind nicht häufig und fein, aber die mehrsten Früchte haben einige flache Rostflecken, doch fehlen die mondähnlichen Flecken, welche der große Bohnapfel hat, bei diesem gänzlich. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fest, voll Saft und von einem angenehmen, etwas süßlichen Geschmack, ohne alle Säure. Das Kernhaus ist enge, geschlossen, nach dem Stiel spitz zulaufend, es enthält viel schöne, doch oft auch taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den August frisch und saftig, ohne zu welken.

Der Baum hat mit dem des großen Bohnapfels die größte Ähnlichkeit, nur wächst er noch pyramidenförmiger, als jener, und ist

Digitized by Google

auch viel fruchtbarer, weßhalb er vorzüglich zum Anbau zu empfehlen ist. Die Frucht empfiehlt sich noch, so wie der große Bohnapfel, zur Bereitung des Apfelweins.

Vierte Ordnung.

Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel ist der nach dem Kelch ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe gar nicht, oder nur ¼ Zoll verschieden.
3. Die Frucht in die Hand gelegt, so daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, hat eine einer Kugel ähnliche Form.

Nr. 465. Der gestreifte Herbstsüßapfel. III. R.

D. IV. B. S. 104.

Von dem Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe.

Ein recht schöner September- oder Octoberapfel von zimmtartigem Zuckergeschmack. Die Form der Frucht ist meistens schön kugelförmig, zuweilen etwas hochaussehend. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zu, doch nimmt er nach dem Kelch hin etwas weniges mehr ab, indeß sind beide Wölbungen nur wenig verschieden. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll hoch und 3 bis 3¼ Zoll breit, die hochaussehenden hingegen sind so breit, als hoch. Der starke, langspitze Kelch ist geschlossen, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer schönen, auffallend tiefen, schüsselförmigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die flach erhaben über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer recht tiefen, trichterförmigen, glatten Höhle, die oft durch einen Fleischwulst verengt ist. Die Farbe der Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, zeitig blasses Gelb, mit einem grünlichen Schiller; die Sonnenseite und vorzüglich die Stielwölbung ist mit recht vielen starken Carminstreifen besetzt, zwischen denen noch fein getuscht ist. Wahre Punkte sieht man nur im Rothen auf der Sonnenseite, sie fallen aber nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, markicht, saftvoll und von einem wahrhaft süßen, angenehmen, feinen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist groß, oft ganz offen; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele spitzeiförmige Kerne. Die Kelchröhre ist eine starke, herabgehende Kegelspitze.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren gegen die Mitte des Septembers, hält sich aber keine 4 Wochen im Wohlgeschmack.

Digitized by Google

Der Baum wächst lebhaft, treibt seine Äste etwas abstehend, und liefert bald Früchte. Der Blattstiel hat nur Afterspitzen

Nr. 466. Thiel's edler Streifling. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 614. S. 79.

Stammt aus Hagen bei Limburg in Westphalen, woselbst er von dem Lehrer, Hrn. Thiel, erzogen wurde.

Die Frucht ist 3 Zoll breit und oft eben so hoch. Die Grundfarbe ist hellgelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, denn stark besonnte Früchte sind über und über mit einem hellen Blutroth verwaschen, das nach der Schattenseite zu sich streifenartig verbreitet und diese bedeckt. Das Fleisch ist fein, markicht, saftvoll und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den December. Verdient Anpflanzung.

Nr. 467. Der schwarzschillernde Kohlapfel. Violette noire glacée. II. R.

D. IV. Band, Seite 116.

Stammt aus Trier, und hat viel ähnliches von dem schwarzschillernden Violet- und Zigeunerapfel.

Ein oft wirklich großer, wegen seiner eignen schwärzlichschillernden Blutfarbe sich auszeichnender, sowohl zum rohen Genuß, als besonders zu Cyder schätzbarer Winterapfel. Die Frucht ist kugelförmig, zuweilen hochausseh end, der Bauch sitzt gewöhnlich etwas unter der Mitte nach dem Stiel zu, um den er sich plattrund zuwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er stärker ab, wodurch beide Wölbungen verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll hoch und 3¼ bis 3½ Zoll breit. Der starkblättrige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft schüsselförmigen Einsenkung, welche ziemlich eben ist, auch sieht man über den Bauch keine wahren Erhabenheiten hinlaufen. Der Stiel ist bald ein Fleischbuß, bald ½ Zoll lang, und steht in einer tiefen, trichterförmigen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten, mit Duft belaufenen Schale ist hellgrün, wird erst spät gelblich, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein sehr dunkeles, glänzendes, ins Schwärzlichviolette schillerndes Blutroth die ganze Schale überzieht, welches nach der Schattenseite zu trübröthlich wird, woselbst man dann auch deutlich ziemlich viele dunkelcarminrothe Streifen bemerkt. Bei beschatteten Früchten ist die ganze Schale nur trübröthlich, und die Streifen zeigen sich auf der Sonnenseite schon deutlich. Wahre Punkte fehlen oft gänzlich, nur auf der Schattenseite sieht man deren zuweilen einzeln zerstreute. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, fein himbeerartigen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, enge, und enthält nur wenig vollkommene Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im November und hält sich wohlschmeckend bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, ist gesund, geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, und bildet eine breitgewölbte Krone; sobald er etwas ausgetobt hat, wird er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze Afterspitzen. Verdient als Wirthschaft- und gute Cyderfrucht allgemeine Anpflanzung.

Nr. 468. Der kleine Wintergoldstreifling. III. R.

D. VI. H. S. 190.

Stammt aus Mainz, und ist sicher deutschen Ursprungs.

Eine etwas kleine, aber sehr schöne, wie aus Wachs geformte Winterfrucht. Die Form der Frucht ist kugelförmig, einem recht starken Winterborsdorfer ähnlich. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach beiden Enden ziemlich gleich zu, jedoch nach dem Kelch etwas Weniges abnehmender, als gegen den Stiel; eine vollkommene Frucht ist fast 2½ Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der ziemlich starke Kelch ist weißwollicht, geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer nicht tiefen, geräumigen, oft etwas flachen Einsenkung, in der man einige feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der etwas starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer etwas tiefen, glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist gelblichweiß, zeitig glänzendes, schönes, hohes Goldgelb, rundherum mit oft nur wenigen, aber sehr schönen carminrothen, bald langen und schmalen, bald breiten kurzabgesetzten Streifen gezeichnet, wozwischen noch leicht getuscht oder punctirt. Diese Streifen ziehen sich fast sternförmig um die Stielwölbung herum, und geben der Frucht überhaupt ein sehr schönes Ansehen. Wahre Punkte sind selten, fein, wenig sichtbar, öfters findet man hingegen bräunliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, fest, etwas lederartig, hülsicht, saftvoll und von einem gewürzhaften Zuckergeschmack, fast ohne Säure. Das Kernhaus ist groß, bald offen, bald geschlossen; die Kammern sind alsdann sehr weit, fast calvillartig, enthalten aber nur wenige Kerne; die Kelchröhre geht spitz, fast bis aufs Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, bekommt aber alsdann Schmutzflecken an der Schale.

Der Baum wächst stark, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, und bildet eine schöne, kugelförmige Krone, er trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter.

Nr. 469. Der Decanatsapfel. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 127.

Wahrscheinlich eine neue, noch wenig bekannte Kernfrucht, zur Familie der Matäpfel gehörig; wegen seiner rothen Farbe könnte er mit Recht der rothe Matapfel genannt werden.

Digitized by Google

Eine sehr schöne, ansehnlich große, haltbare Winter-Tafelfrucht, zu jedem ökonomischen Zweck schätzbar. Von Form ist die Frucht ziemlich hochaussehend und breit abgestumpft kugelförmig. Der Bauch sitzt unter der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel flachrund zu. Nach dem Kelch nimmt sie stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Der breitblättrige Kelch ist halb oder ganz geschlossen, und sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen mehre, fast flach calvillartig über die Frucht hinlaufen, und zuweilen die Rundung derselben verschieben. Der kurze Stiel ist dick, und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen, mit Rost bekleideten Höhle. Die Grundfarbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung allmählich citronengelb, wovon wenig rein zu sehen ist, indem ein glänzendes Blutroth die ganze Schale überdeckt, welches nach der Schattenseite zu etwas heller wird, woselbst man oft breite, röthlichgelbe Bandstreifen sieht, und die Röthe ein flammenartiges Ansehen erhält. Die Punkte sind zahlreich aber sehr fein, gelblich und gleichmäßig verbreitet. Das Fleisch ist weiß, recht fein, fest, saftreich, doch markicht und von einem gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack, fast wie bei den Reinetten. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele schöne, dickeiförmige, spitze Kerne. Die Kelchröhre ist ein schöner, spitzer Kegel

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst etwas langsam, wird aber groß, und bildet mit vielen Ästen eine halbkugelförmige Krone, er ist fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur Afterspitzen. Verdient für den Landmann häufige Anpflanzung, zumal die Frucht, so wie alle Matäpfel, guten Wein giebt.

Sechste Classe.

Spitzäpfel.

Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, und entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch verjüngt, stets spitzig, zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

Digitized by Google

1. Ordnung. Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

1. Sind in Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählich abnehmend gegen den Kelch hin, oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend, sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch hin.

2. Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

1. Sind ebenfalls breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Erste Ordnung.

a. Längliche, b. walzenförmige oder c. conische Spitzäpfel.

Nr. 470. Der große Jungfernapfel. II. R.

T. O. G. XVIII. B. S. 307. Taf. 14.

Ein ziemlich großer, länglich walzenförmiger Apfel; in seiner Vollkommenheit ist er 2 bis 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der langblättrige, aufrechtstehende Kelch, dessen Spitzen zurückgebogen und oft vertrocknet sind, sitzt in einer geräumigen, flachen, mit Falten umgebenen Einsenkung, wovon sich einige über die Kelchwölbung beulenartig erheben, sich über die Frucht hinziehen, und solche oft etwas in ihrer Form verschieben. Der Stiel ist nur ein Fleischwulst, ragt wenig über die Wölbung hervor, und sitzt in einer weiten, nicht gar tiefen Höhle. Kleinere Früchte haben holzige und etwas längere Stiele. Die Farbe ist weißlichgrün, welches später gelblich wird; stark besonnte Früchte sind größtentheils dunkelroth, und mit einem glänzenden Lack überzogen, nach der Schattenseite wird das Roth heller, und verliert sich in der Grundfarbe so, daß diese von einem Drittheil des Apfels sichtbar wird. Die Punkte sind sehr zart, grau und mit weißen Kreischen umgeben, auch vorzüglich auf der Schattenseite sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, unter der Schale gelblich, etwas zähe, nicht übrig saftig und von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr lang, weit ausgeschweift, und geht nach dem Kelch spitzig zu. Die Kammern sind sehr hoch, geräumig, und enthalten kurze, dicke, fast rundliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich nicht lange.

Der Baum wird in gutem Boden sehr groß, treibt vieles Holz, die Krone ist wie eine platte Kugel gestaltet, und der Blattstiel ist

Digitized by Google

im Herbst schön geröthet. In der Gegend von Meißen wird er häufig angebaut.

Nr. 471. Der kleine Jungfernapfel. II. R.

T. O. G. XVII. B. S. 83. Taf. 4.

Auch dieser niedliche Apfel stammt aus Meißen, und ist sehr geschätzt und beliebt. Von Ansehen ist er hoch, und von Form hochzugespitzt; eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 3 Zoll hoch, oft noch etwas darüber. Der offene, grünbleibende Kelch sitzt in einer weiten, tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche sich über die Kelchwölbung erheben, aber nicht weiter über die Frucht hinlaufen. Der starke, mehrentheils 1 Zoll lange Stiel steht in einer seichten, engen, nußfarbigen Höhle, und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der feinen Schale ist glänzend dunkelroth; beschattete Früchte haben eine grünlichgelbe Grundfarbe, und sind nur auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung herum hochroth angelaufen. Die Punkte sind weitläufig und grau von Farbe. Das Fleisch ist locker, weiß, saftig, von einem angenehmen, erdbeerartigen, vortrefflichen Geschmack, auch hat der Apfel einen starken Geruch. Das Kernhaus ist enge, enthält aber ziemlich viele kleine, dicke, lichtbraune Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt schon im October und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wächst gut, wird groß und beträchtlich hoch, er macht eine weit ausgebreitete Krone, seine Äste hängen sich gern herabwärts, und er gewährt bei seiner großen Tragbarkeit einen herrlichen Anblick. Der Blattstiel hat feine Afterblättchen.

Nr. 472. Der Junkerapfel. III. R.

D. H. H. S. 160. Chr. H. Wb. S. 53.

Ein wirklich schöner, mittelgroßer, sehr zarter Herbstapfel, vorzüglich für Liebhaber von Süßäpfeln ausgesucht, und auch für die Küche vortrefflich. Seine Form ist stets hochaussehend, eigentlich stumpf kegelförmig, zuweilen aber auch walzenförmig; eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit, eben so hoch, oft auch etwas niedriger. Der lange, sehr spitzblättrige, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas engen, tiefen, zuweilen mit feinen Falten besetzten Einsenkung, an der Frucht selbst sieht man auch mehre feine, doch bemerkbare Rippen bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der häufig dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel ist oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der fettigen Schale ist ein schönes helles Strohgelb, später wird es dunkler; die Sonnenseite ist mit einem blassen Roth angelaufen. Der stark parfümirte Geruch macht diesen Apfel besonders kennbar, wobei die Schale in der Zeitigung stark schwitzt, so daß man deutlich die Feuchtigkeit darauf bemerken kann. Die Punkte

Digitized by Google

sind im Roth dunkle Fleckchen, in der Grundfarbe aber sind sie grün und nicht häufig. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr locker, weich, feinkörnig, nicht überflüssig saftig und von einem angenehmen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß und geräumig, und enthalten meistens 10 schöne Kerne. Die Kelchröhre läuft bis an das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, dauert bis in den Winter, darf aber nicht gedrückt werden, sonst bekommt sie Faulflecken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Zweige schön abstehend in die Luft, bringt frühzeitig und fast jährlich Früchte. Ein vortrefflicher Apfel für den Landmann.

Nr. 473. Der Königin Louisenapfel. La pomme de Reine. II. R.

D. VIII. Heft, S. 229.

Ein sehr schöner, wie aus Wachs geformter, nur mittelmäßig großer Herbstapfel, recht angenehm zum rohen Genuß, und eine wahre Zierde auf der Tafel. Seine Form ist länglich, hochaussehend, oft etwas walzenförmig, und einem Bohnapfel sehr ähnlich; in der Breite hat er 2½ Zoll, und in der Höhe eben so viel, bald ist er aber auch etwas weniger breit, als hoch, und so umgekehrt. Der kleine, schmale und langgespitzte Kelch bleibt grün, ist halb offen, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit vielen feinen Falten oder Rippchen umgebenen Einsenkung. Über den Apfel selbst sieht man nur zuweilen kaum bemerkbare Erhabenheiten sanft hinlaufen. Der holzige Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer schönen, tiefen, rostfarbigen Höhle, welche nicht selten ins Röthliche schillert, oft aber auch durch einen Fleischwulst verschoben ist. Die Farbe der dünnen, fein fettigen Schale ist vom Baume ein sehr schönes, gelbliches Strohweiß, welches mit der vollen Zeitigung ein blasses, helles, zartes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schwachen Anflug sanfter Röthe nur angehaucht, wodurch die Schale goldartig wird, welches bei beschatteten Früchten jedoch gänzlich fehlt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, sehr fein und gewöhnlich hellgrün. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, weich, locker, ziemlich saftvoll und von einem zuckerartigen, sehr angenehmen Weingeschmack. Das Kernhaus ist bald offen, bald ganz geschlossen; die Kammern sind alsdann flach und geräumig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitziger Kegel.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, auch im Anfange Novembers, hält sich 6 Wochen gut, verliert aber alsdann den Saft. Sie hat einen recht angenehmen Geruch und welkt nicht, verträgt aber keinen Druck.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 474. Der Fürstenapfel. Pomme de Prince. II. R.

Chr. H. Wb. S. 41. T. O. G. IV. B. S. 25. Taf. 1.

Ein mittelmäßig großer, in unserer Gegend häufig verbreiteter, guter Wirthschaftsapfel. Seine Form ist stumpf zugespitzt; in der Höhe mißt er 2 Zoll und 2 Linien, in der Breite 2 Zoll und 6 Linien. Der kurzblättrige Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung, die mit Falten umgeben ist, welche aber nicht über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der holzige und starke Stiel ragt bei manchen Äpfeln über 1 Zoll über die Stielhöhle hervor, und steht in einer sehr engen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum grün, wird aber auf dem Lager schön hellgelb, und wird auf der Sonnenseite nur etwas goldgelber. In dem Gelben erscheinen einzelne sehr zarte, braune Punkte, wie mit einer Nadel eingestochen. Das Fleisch ist anfangs fest, wird aber später sehr milde, und man sieht darin in der Zeitigung viele grüne Fibern; der Geschmack ist säuerlichsüß und stärkend.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den März.

Der Baum macht unten einen sehr dicken Stamm und große und starke Äste. Die Krone ist licht und durchsichtig, im Umkreise aber stark und dicht belaubt.

Wegen seiner Dauer ist er ein guter Apfel für den Landmann. Nach Christ ist es der Fürstenapfel mit langem Stiel.

Nr. 475. Der große Winterfleiner. III. R.

D. IV. H. S. 202. Chr. H. Wb. S. 40.

Ein großer, prachtvoller, vortrefflicher Winterapfel, ganz vorzüglich für die Wirthschaft geeignet, auch selbst zum wohen Genuß recht angenehm. Die Form der Frucht ist hoch und kegelförmig. Der Bauch sitzt tief unten nach der Stielwölbung zu, woselbst er sich sanft abgerundet zuwölbt, so daß die Frucht gewöhnlich nicht sehr breit aufsitzt. Nach dem Kelche nimmt sie allmählich ab, und endigt sich in eine abgestumpfte Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll breit und eben so hoch, zuweilen etwas weniger, manchmal auch etwas höher. Der starke, ziemlich geschlossene Kelch ist weißwollig, bleibt lange grün, und sitzt in einer ungemein schönen, sehr tiefen, dabei doch geräumigen Einsenkung, wie man an wenig Äpfeln antrifft, und ist oft mit der flachen Kelchröhre ¾ Zoll tief. In dieser Einsenkung sieht man gewöhnlich 10 bis 12 feine Falten, die aber auf dem oberen Rande der Frucht verschwinden; auch bemerkt man über der Frucht selber nur sanfte Erhabenheiten und keine wahren Rippen. Der dünne Stiel steht der Frucht gleich, in einer schönen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche glatt und schön grün ist. Die Farbe der feinen, zarten Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, das in der Reife ein sehr schönes, abgerieben schön glänzendes, wachsähnliches, helles Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit einem starken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaschen sind,

Digitized by Google

welche aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind zerstreut vertheilt, sehr fein, weißlich von Farbe, und scheinen mehr in der Schale zu stecken. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, weich, markicht, saftvoll und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der nur durch wenig Weinsäure erhoben wird. Das Kernhaus ist geschlossen und länglich; die Kammern sind breit und platt, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist weit und flach.

Die Fruchtzeitigt im November und hält sich lange in den Winter hinein, wird aber alsdann zuweilen stippicht; in der Zeitigung hat sie einen sehr starken, angenehmen Geruch, und welkt nicht.

Der Baum wird sehr groß, stark und recht fruchtbar. Die Äste trägt er nicht weit abstehend, wodurch sich der Baum sehr schön belaubt. Der Blattstiel hat kleine, schmale Afterblätter. Verdient, vor vielen andern häufig angepflanzt zu werden; zu Zwerg muß er auf Johannisstamm gesetzt werden, denn auf Wildling bringt er fast keine Früchte hervor.

Nr. 476. Der Blutapfel. III. R.

D. II. H. S. 176. Chr. H. Wb. S. 22.

Eine ziemlich große, schöne Frucht, vortrefflich zum Gebrauch für die Küche, auch für den Landmann zum rohen Genusse beliebt. Die Form ist hochaussehend, länglich, wäre fast walzenförmig, wenn sie nicht von der Mitte aus abnehmend nach dem Kelch, so wie nach dem Stiele zu liefe. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 3¾ Zoll hoch, doch ist sie öfters eben so breit, als hoch. Der starke geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer seichten, mit feiner weißer Wolle belegten Einsenkung, in der man sehr feine Falten bemerkt, die aber nur sehr undeutlich über die Frucht hinlaufen, ohne deren Rundung zu verderben. Der kurze Stiel steht in einer sehr schönen, tiefen, gelben und glatten Höhle. Die feine Schale ist rundherum mit einer lebhaften, abgerieben schön glänzenden, hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blaßröther wird, und etwas Streifenartiges an sich hat. Da, wo ein Blatt auf der Frucht aufliegt, wird die gelbe durchschimmernde Grundfarbe sichtbar. Die Punkte sind im Roth weißgrau, ziemlich häufig und fein, aber auf der Schattenseite sind sie in dem blässeren Roth etwas undeutlich, dabei trifft man auch ziemlich häufig kleine Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch ist nach dem Kernhause zu weiß, von da an aber, herabwärts bis zur Stielwölbung, schwach rosenroth. Der Saft ist häufig, das Fleisch aber grobkörnig, doch von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, der etwas Erdbeerenähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen, und in den flachen Kammern sind nicht viele vollkommene Kerne enthalten. Die Kelchröhre zieht sich etwas spitz herab.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält sich wegen ihres derben, festen Fleisches den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wölbt sich zu einer flachen Krone, setzt vieles Fruchtholz an, und wird recht fruchtbar.

Häufig wird dieser Apfel auch, vermuthlich wegen seiner Röthe im Fleisch, der Erdbeerapfel genannt, er gehört aber nicht in die Classe der Calvillen, wozu ihm die zu dieser Classe gehörigen Eigenschaften fehlen.

Nr. 477. Der Melonenapfel. II. R.

G. M. Jahrg. 1805. S. 66. Taf. 5. Chr. H. Wb. S. 62.

Dieser schöne Apfel wurde nebst Beschreibung von dem Hrn. Groß-actuarius Rochol von Soest an den Hrn. Pfarrer Sickler geschickt, um seine Weiterverbreitung zu befördern.

Ein schöner, hochaussehender, vortrefflicher Apfel, welcher sich sowohl wegen seines guten Geschmacks, als auch wegen seiner Dauer vor vielen andern auszeichnet. Von Form ist er hochzugespitzt; eine vollkommene Frucht ist 2⅛ bis 2¼ Zoll hoch, gewöhnlich ist auch die Stielwölbung breiter, als die nach dem Kelch zu. Der großblättrige, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit Falten umgebenen Einsenkung, aus welcher einige kantartige Erhöhungen bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der starke Stiel steht mehrentheils der Frucht gleich, und sitzt in einer geräumigen, trichterförmigen Höhle. Die Grundfarbe der dicken Schale ist gelblichgrün, später wird dieses ein schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist röthlichgelb, oft fast braunröthlich angelaufen. Die Punkte sind häufig, fein und grau von Farbe; zuweilen findet man noch kleine, schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, mürbe, saftig, von einem süßen, melonenartigen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, oval; die Kernkammern sind lang, und enthalten 9 vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis spät in das Frühjahr.

Der Baum wächst schön in die Luft, ist gut belaubt, und bildet eine pyramidenförmige Krone. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Zweite Ordnung.

Zugespitzte Spitzäpfel.

---

1. Sind breiter, als hoch.
2. Laufen von der Mitte der Frucht gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

Digitized by Google

Nr. 478. Der gelbe Tiefenbutzapfel. III. R.

D. VII. H. S. 246. Chr. H. Wb. S. 111.

Von dem Hrn. Senator Sicherer zu Heilbronn.

Ein schöner, ansehnlich großer, haltbarer Winterapfel, recht schätzbar für die Wirthschaft, und zur Familie der Süßäpfel gehörig. Seine Form ist unregelmäßig, doch nähert er sich am häufigsten den breit abgestumpften Spitzäpfeln, denn stets ist bei regelmäßigen Früchten die Wölbung nach dem Kelch kleiner, als die nach dem Stiel. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel breit ab, nach dem Kelch nimmt er stärker ab, und endigt oben in einer kleinen, platten Fläche. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der scharf und ziemlich langgespitzte Kelch ist etwas offen, bleibt lange grün, und sitzt in einer tiefen, nicht sehr geräumigen, bald ebenen, bald mit feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die bald flach, bald wirklich calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der auffallend kurze, kaum ¼ Zoll lange Stiel, doch selten ein Fleischbutz, steht in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, bald grünen, öfters aber auch mit Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man nur einen schwachen Anflug von Röthe, die oft nur die gelbe Grundfarbe goldartig färbt, wovon aber bei beschatteten Früchten keine Spur zu sehen ist. Die Punkte sind weitläufig vertheilt und gelbbraun, auch zeigen sich fast an jeder Frucht mehr oder weniger kleine, schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch grünlich, und mit grünlichen Adern durchzogen, es ist weich, ziemlich saftig und von einem angenehmen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist in der Mitte etwas offen; die Kammern sind regelmäßig, und enthalten viele kleine, hellbraune Kerne; die Kelchröhre ist kegelförmig.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, verräth aber durch seine dornenähnlichen Fruchtspieße etwas Wildes; der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Nr. 479. Der walzenförmige Apfel von Portland. Merveille de Portland. III. R.

D. IX. H. S. 190.

Stammt aus Harlem, darf aber nicht mit dem Schönen von Portland (Merveille de Portland), welcher in London erzogen worden ist, und unter die Rosenäpfel gehört, verwechselt werden.

Ein oft ansehnlich, gewöhnlich aber nur mittelmäßig großer, recht guter, später Winterapfel, gut zum rohen Genuß, für die Küche aber vortrefflich. Seine Form ist hochaussehend, häufig fast rein walzenförmig, öfters aber doch nach dem Kelch etwas stumpfkegelförmig.

Digitized by Google

Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Stiel hin, um den er sich rund zuwölbt, nach dem Kelch nimmt er bald sehr wenig, bald etwas stärker ab, und ähnelt dann einem abgestumpften Kegel. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der starke, weißwollichte, geschlossene Kelch sitzt in einer engen, seichten, oft kaum bemerkbaren Einsenkung, die mit einigen feinen Falten besetzt ist; auch sieht man deutlich einige flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, welche nicht selten die Form derselben eckig machen. Der holzige Stiel ist bald kurz, bald ¾ Zoll lang, und steht in einer kleinen, engen, glatten Höhle, die oft bis ins Frühjahr noch grün bleibt. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist vom Baum hellgrün, welches erst gegen das Frühjahr helles Citronengelb wird; die Sonnenseite ist nur auf einer kleinen Stelle mit einem etwas erdartigen Roth leicht verwaschen, welches aber oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind unbedeutend, zerstreut, fehlen oft gänzlich; bei manchen Früchten findet man vom Stiel nach dem Kelch zu fadenförmige Roststreifen hinlaufend, auch öfters warzenähnliche Rostflecken. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, fest, doch markicht, saftvoll und von einem fein süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten viele schöne Kerne. Die Kelchröhre ist charakteristisch, und geht als ein langer, weiter Cylinder, der oben enger, als in der Mitte ist, bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Januar, oder oft erst im März, und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark, geht gut in die Luft, belaubt sich dicht, trägt aber erst etwas spät, dann aber reichlich, oft büschelweise seine Früchte. Der Blattstiel hat feine, lanzettförmige Afterblätter.

Siebente Classe.

Plattäpfel.

Kennzeichen der Classe.

1. Sind stets breiter als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind von Geschmack rein süß bis zum Reinsauren.

Digitized by Google

Erste Ordnung.

Reinplatte Äpfel.

Kennzeichen der Ordnung.

1. Der Unterschied der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen.
2. Die Breite beträgt stets ½ Zoll mehr, als die Höhe.

Nr. 480. Der Jacobsapfel. III. R.

D. H. H. S. 229. Chr. H. B. S. 51. T. O. G. I. B. S. 186.

Ein kleiner Sommerapfel, unter dem Namen Erndteapfel oder Kornapfel in Thüringen bekannt, er erreicht selten die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, und scheint ursprünglich von dem wahren Doucin oder Splittapfel herzustammen. In der Form hat er einige Ähnlichkeit von dem Borsdorfer, nur ist er mehr kugelförmiger, wie dieser, und oft sogar etwas länglich aussehend. Ein vollkommener Jacobsapfel ist 2 Zoll breit und eben so hoch, oder nur wenig niedriger, doch findet man häufiger Früchte, welche nur 1¼ Zoll breit und hoch sind. Der geschlossene, grünliche Kelch sitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, aus der sich mehre feine Rippen über den Bauch der Frucht verbreiten. Der dünne, ½ bis ¾ Zoll lange Stiel steht in einer schönen, bald glatten, bald etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der feinen Schale ist schon am Baum ein sehr schönes blasses Strohgelb, welches auf der Sonnenseite nur schwach blaß carmoisinroth angehaucht ist und der Frucht ein sehr sanftes Ansehen giebt, bei beschatteten Früchten hingegen fehlt dieses Roth gänzlich. Eigentliche Punkte hat die Frucht nicht, doch findet man zuweilen kleine Warzen an derselben, wie an dem Borsdorfer. Das Fleisch ist schön weiß, locker, weich, ziemlich saftig und von einem feinsäuerlichen Geschmack, wird aber nach 14 Tagen mehlig. Das Kernhaus ist geschlossen, doch oft in der Mitte offen; die Kammern sind regelmäßig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre zieht sich bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt am Spalier Ende Julis, auf Hochstamm Mitte Augusts, muß aber einige Tage vor der Zeitigung abgethan werden, sonst wird sie zu bald mehlig.

Der Baum wird nicht groß und muß scharf geschnitten werden; auch werden, auf Zwerg erzogen, dessen Früchte schöner und größer, als auf Hochstamm. Der Baum trägt seine Äste horizontal in die Luft, setzt bald und reichlich Fruchtholz an und trägt jährlich viele Früchte. Der Blattstiel hat selten Afterblätter.

Nr. 481. Der gelbe Würzapfel. III. R.

T. O. G. II. B. S. 99. Taf. 5.

Ein mittelmäßig großer, schöner und vortrefflicher Wirthschafts-

Digitized by Google

apfel. Seine Form ist plattrund; eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geringen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung und bedeckt die kleine Öffnung derselben. Der ¼ Zoll lange Stiel steht in einer kleinen und engen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite hochroth angelaufen, worin sich bisweilen rauhe, braune Flecken befinden. Das Fleisch ist fest, saftig und von einem angenehmen, süßsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, zieht sich etwas in der Mitte in die Breite und läuft oben spitz zu.

Die Frucht zeitigt schon in der Mitte des Septembers, bekommt aber erst, nachdem sie 14 Tage auf dem Lager gewesen, ihren gewürzhaften Geschmack, und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Februar.

Der Baum wird ansehnlich stark, bildet mit etwas herabhängenden Ästen eine etwas platte Krone, und trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reichlich.

Nr. 482. Der gelbe Herbststettiner. III. R.

D. IV. H. S. 223. Chr. H. Wb. S. 106.

Eine wirklich große, sehr schöne und schätzbare Herbstfrucht für die Wirthschaft, und zum rohen Genuß vorzüglich beim Landmann beliebt, wobei sich noch der Baum durch große Fruchtbarkeit besonders empfiehlt. Die Frucht ist weit größer, als der rothe Stettiner, und seine Form eben so häufig kugelförmig, als platt. Der Bauch sitzt schön in der Mitte und wölbt sich fast wenig unterschieden nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu. Eine vollkommene platte Frucht ist 3¾ bis 4 Zoll breit und fast 3 Zoll hoch, etwas kugelförmige hingegen sind ¼ Zoll höher. Der schöne, spitzblättrige, ziemlich lange Kelch ist geschlossen, bleibt etwas grün und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, bei platten Früchten öfters wirklich tiefen Einsenkung, in der man feine Falten bemerkt, welche zuweilen 5 schöne Fleischperlen auf dem Rande bilden. Neben diesen erheben sich noch feine, sanfte Rippen, die bei vielen Früchten flach, doch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der meistens starke, ¾ bis 1 Zoll lange Stiel steht in einer weiten, trichterförmigen, tiefen Höhle, die bald glatt und grün, bald fein rostfarbig ist. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes, glänzendes, grünliches Hellgelb, welches in der Reife ein feines Citronengelb wird. Besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite vom Stiel bis zur Kelchwölbung ein blasses, schönes, verwaschenes Roth, von einem etwas okerartigen Ansehen. Bei beschatteten Früchten bemerkt man fast gar nichts von dieser Röthe, oder nur einen sehr leisen Anflug davon. Die Punkte sind nicht zahlreich, schön vertheilt und grünlich, im Roth aber hellgrau. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, jedoch fein, sehr voll Saft, etwas locker und von einem recht angenehmen, zuckerartigen Geschmack, der nur etwas durch eine feine Weinsäure erhoben

Digitized by Google

wird. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind groß, geräumig und enthalten nur sehr wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht etwas herab.

Die Frucht zeitigt im October, bald nachdem sie abgenommen worden, und hält sich mehre Monate gut im Geschmack, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön. Seine Äste sind stark und stehen abwärts, so daß er eine etwas flache, aber schön belaubte Krone bildet, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, schmale Afterblätter. Verdient, häufig vom Landmanne erzogen zu werden.

Nr. 483. Der rothe Stettiner. III. R.

D. I. H. S. 243. Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. V. B. S. 228. Taf. 2.

Ein allgemein bekannter deutscher, guter Wirthschaftsapfel, welcher hinsichtlich seiner Dauer und der Festigkeit des Fleisches vorzüglich zum Verschicken und langen Aufbewahren sich eignet, und zum rohen Genusse hauptsächlich bei dem Landmann wegen seines kräftigen Geschmacks beliebt ist. Seine Form ist schön plattrund, aber oft durch flache Rippen etwas in seiner Rundung entstellt; er ist 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der Kelch, mit einer tiefgehenden Kelchröhre, sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, mit mehren schönen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich merklich breit geschweift über die Frucht hinziehen und oft den Durchmesser der Rundung verderben. Der kurze Stiel steht in einer schönen, tiefen, blaßgrünen, im Grunde etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, wird aber auf dem Lager heller, fast gelblich; die Sonnenseite hingegen ist mit einer hellen Blutfarbe verwaschen, welche sich, allmählich blässer werdend, über die Schattenseite hinzieht, wo man oft mehre, noch blässere, breite Bandstreifen gewahr wird. Bei beschatteten Früchten sieht man fast in dem dritten Theil der Frucht die blaßgrüne Grundfarbe rein. Die Punkte sind im Roth häufig, fein und weißgrau, die auf der Schattenseite sind grünlich eingefaßt; auch findet man bräunliche Rostflecken fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fest, markicht und von einem süßweinsäuerlichen, kräftigen Geschmack, der etwas muskatellert. Das Kernhaus ist klein, schön, meist etwas offen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten nicht viele, zimmtfarbige Kerne, worunter häufig taube sind.

Die Frucht zeitigt im December, hat einen angenehmen Geruch und hält sich bis in den Sommer, wo dieselbe dann den Geschmack verliert und bräunliche Stippen unter der Schale bekommt.

Der Baum wird einer der größesten und verräth durch seinen üppigen Wuchs die deutsche Abkunft; seine unteren Äste hängen sich oft bis zur Erde herab; auch hat er viel Ähnliches von den Matäpfeln. In gutem Boden trägt er sehr reichlich und gewöhnlich ein Jahr um

Digitized by Google

das andere. Fast in jeder Gegend hat er einen eigenen Provinzialnamen und kommt unter folgenden Benennungen vor, als: der rothe Herrnapfel, der Rostocker, Annaberger, Berliner Glasapfel, in Östreich heißt er Matapfel und in Schwaben Bödichheimer, auch Zwiebelapfel.

Nr. 484. Der gelbe Winterstettiner. III. R.

Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. VI. B. S. 326. Taf. 31.

Dieser schöne Apfel ist von Form und Gestalt fast wie der rothe Stettiner, nur immer auf einer Seite etwas höher, als auf der andern, wodurch er ein etwas schiefes Ansehen erhält; eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und fast eben so hoch. Der kleinblättrige, offene Kelch sitzt in einer engen Einsenkung, welche mit einigen kleinen Erhöhungen besetzt ist, die auch sanft über die Frucht hinlaufen. Die Kelchröhre endiget sich ganz spitzig im Kernhaus. Der kurze, dicke und holzige Stiel steht in einer geräumigen, flachen Höhle, aus welcher er nur wenig hervorragt. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist schönes Citronengelb, die Sonnenseite ist hochroth angelaufen. Die Punkte sind häufig, zart, weißlich und erscheinen wie ein Frieseł unter der Schale versteckt, dabei finden sich noch hier und da bräunliche Fleckchen über die Schale vertheilt. Das Fleisch ist fest und weiß, ins Gelbliche übergehend, von einem stärkenden, säuerlichsüßen Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit und läuft gegen den Kelch gemach abnehmend spitzig zu. Die Kammern sind geräumig, groß, enthalten aber nur wenig langspitze, zuweilen dreieckige Kerne. Die Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis es wieder neue giebt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, seine Äste hängen sich ebenfalls gern abwärts und bilden eine kugelförmige, mit vielen Zweigen durchwachsene Krone, dabei ist er eben so fruchtbar wie sein Vorgänger, der rothe Stettiner.

Der Hr. GR. Diel beschreibt in seinem VI. H. S. 221 einen gelben Winterstettiner, welchen er aber nicht für den so eben beschriebenen erkennt; auch hält er den seinigen für besser an Geschmack. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 485. Der wahre gelbe Winterstettiner. II. R.

D. VI. H. S. 221.

Dieser Stettiner weicht von dem vorher beschriebenen, im T. O. G. angeführten, in vielen Stücken wesentlich ab. Der gelbe Winterstettiner hat nämlich eine plattrunde Form, und ist mehr ein Kugelapfel. Die Kelcheinsenkung ist bei diesem enger, die Kelchröhre lang, die Stielhöhle flach; auch ist jener immer auf einer Seite höher, als auf der andern, weßhalb auch der Bauch desselben mehr nach unten sitzt, und unterscheidet sich dadurch hinlänglich von dem wahren Winterstettiner.

Digitized by Google

Ein ansehnlich großer, sehr schöner, wegen seiner langen Haltbarkeit vorzüglich geschätzter Winterapfel, besser an Güte, als der vorige, und hauptsächlich für die Wirthschaft, so wie auch selbst noch im Frühling zum rohen Genuß recht brauchbar. Seine Form ist ein schönes Muster platter Äpfel, so wie der rothe Stettiner, den er aber an Güte weit übertrifft. Der Bauch sitzt genau in der Mitte der Frucht, von wo er sich gleichmäßig nach dem Kelch, wie nach dem Stiel hin dergestalt zurundet, daß beide Wölbungen fast gar nicht verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der scharfgespitzte, oft fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, schönen, schüsselförmigen Einsenkung, die bald eben, bald mit mehren feinen Falten besetzt ist; auch bemerkt man bei manchen Früchten über den Bauch hin kleine, sanfte Erhabenheiten, die nur wenig ins Auge fallen und die schöne Form der Frucht nicht verderben. Der mehrentheils dünne Stiel ist bald kurz und steht der Frucht gleich, bald aber auch ¾ Zoll lang und sitzt in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, die nur in der Tiefe etwas weniges rostfarbig ist. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), das erst in der vollen Reife allmählich ein helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite haben freihängende Früchte, besonders um die Stielwölbung herum, eine schöne, erdartige Röthe, die aber meistens nur in einem leichten Anflug besteht und bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die weitläufig vertheilten Punkte sind im Roth gelblich und im Gelben grau; auch findet man noch öfters hier und da Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, fest, saftreich, markicht, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der den des rothen Stettiners weit übertrifft. Der Apfel hat einen starken, angenehmen, weinartigen Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind flach, enge und enthalten nur wenige hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist sehr kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächst nicht übrig stark, wird nur mittelmäßig groß, bildet eine flachgewölbte Krone und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Verdient die häufigste Anpflanzung, und paßt sehr gut ins Freie an Landstraßen, indem seine Früchte fest hängen und nicht leicht vom Winde abgeworfen werden. Die Frucht giebt einen starken, hellen und haltbaren Apfelwein.

Nr. 486. Die schwarzschillernde Violette. Pomme Violette noire. III. R.

D. II. H. S. 198. Chr. H. Wb. S. 25. T. O. G. XII. B. S. 267. Taf. 16. Schwarzer Borsdorfer.

Dieser häufiger unter dem Namen des schwarzen Borsdorfers

Digitized by Google

oder Peppings bekannte kleine Äpfel zeichnet sich besonders durch seine auffallende, glänzend schwarzbraune Farbe aus; er hat viel Ähnliches an Form und Größe von dem kleinen schwarzen Api, nur ist er nicht so gerippt, wie jener. Die Frucht ist von platter Form, die Wölbung um den Kelch ist etwas kleiner, als die um den Stiel. Ein vollkommener Äpfel ist selten über 1¾ Zoll breit und nicht ganz 1½ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch steht in einer kaum merklichen Einsenkung, in welcher man nur zuweilen einige feine Falten bemerkt, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist meistens ½ Zoll lang und steht in einer weiten, flachen, häufig rostfarbigen Höhle. Die Farbe der am Baume mit feinem Duft belaufenen Schale ist ein glänzendes Dunkelroth, welches auf der Sonnenseite in das Dunkelschwarzbraune übergeht, ja oft ins Schwarze schillert, auf der Schattenseite hingegen ein trübes, röthliches Braun vorstellt. Punkte bemerkt man gar nicht an der Schale. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, fein, saftvoll und von einem sauren, fast herben Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, aber die Kammern ansehnlich groß und enthalten viele Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr, ohne zu welken.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und belaubt sich nicht stark, dagegen liefert er bald und reichlich Früchte.

Paßt recht gut zu englischen Anlagen oder zu Obstorangeriebäumchen, keinesweges aber zu ökonomischen Anpflanzungen, indem die Frucht höchstens nur zur Essigbereitung tauglich ist.

Nr. 487. Der Wachsapfel. II. R.

D. H. H. S. 180. Chr. H. Wb. S. 114., D. O. C. Nr. 11.

Ein ungemein schöner, wie aus Wachs geformter, platter, früher Winterapfel, welcher sich aber nicht lange hält. Seine Form ist stets platt, und die Wölbung um den Stiel ist von der um den Kelch nur wenig verschieden; er ist 2¾ Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der festgeschlossene, oft schön grün bleibende Kelch sitzt in einer sehr geräumigen, bald etwas seichten, bald ziemlich tiefen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, welche oft wie kleine runde Fleischwärzchen aussehen; über die Frucht laufen auch einige Erhabenheiten, welche zwar eigentlich keine wahren Rippen bilden, doch öfters ihre Rundung ungleich machen. Der bald sehr kurze, bald ¾ Zoll lange Stiel steht in einer tiefen, weiten Höhle, die grün und fein rostfarbig, öfters aber auch glatt ist, dabei öfters durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Farbe der äußerst feinen Schale ist vom Baum ein schönes, glänzendes, helles Strohgelb, das in der Zeitigung ein wahres wachsartiges Weißgelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem dünnen, leichten Anflug einer blassen Röthe belegt, der bei manchen Früchten nur stellenweise um den Stiel herum schön rosenroth erscheint und dem Äpfel ein gefälliges Ansehen giebt. Be-

Digitized by Google

schattete Früchte haben gar nichts von dieser Röthe. Die Punkte sind im Gelben grün, fein und häufig, verschwinden aber später gänzlich; im Roth hingegen findet man oft feine, dunkelcarmoisinrothe Punkte oder Fleckchen, die manchmal einen bräunlichen Mittelpunkt haben. Auch hat die Frucht zuweilen Warzen, wie der Borsdorfer. Das Fleisch ist weiß, fein, nicht übrig saftreich, weich, angenehm weinsäuerlich, und hat etwas dem Calmus Ähnliches im Geschmack. Das Kernhaus ist etwas offen, die Kammern sind klein, doch geräumig und stehen nahe unter dem Kelch, und enthalten viele kleine, herzförmige Kerne. Die Kelchröhre geht spitz bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December, muß aber zur rechten Zeit genossen werden, indem sie bald mehlig wird; sie hat einen feinen, rosenartigen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst nicht stark, verlangt aber einen guten Boden und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr feine Afterblättchen.

Im Sommer 1832 zeitigte dieser Apfel so vollkommen, daß nur wenig grüne Stellen sichtbar blieben. Der ganze Apfel sah wie gefroren aus und gewährte einen wirklich interessanten Anblick; dabei war der Geschmack süßer als gewöhnlich.

Nr. 488. Der weiße Winter-Taffetapfel. Taffetas blanc d'hiver. III. R.

D. II. H. S. 185. Chr. H. Wb. S. 109.

Ein dem vorherbeschriebenen Wachsapfel sehr ähnlicher Apfel, welcher sich aber den ganzen Winter hindurch gut erhält. Seine Form ist noch platter, als die des vorigen, welcher sich zuweilen der Kugelform nähert; auch ist er nicht so gut wie jener. Die Wölbung um den Kelch ist auch stets etwas kleiner, als die um den Stiel; eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und 2 bis 2¼ Zoll hoch. Der festgeschlossene Kelch sitzt in einer sehr flachen Einsenkung, um welche dicht herum fünf schöne, regelmäßige, kleine Fleischperlen sitzen, die gleichsam ein Röschen bilden, zwischen welchen noch fünf feine Rippchen hervorkommen, die bis an den Rand der Einsenkung hervortreten und einen Stern bilden. An der Frucht selber bemerkt man aber nichts Rippenartiges. Der fleischige, bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel steht in einer fast seichten, häufig durch Fleischhöcker verschobenen Höhle, die oft stark rostfarbig und unterhalb grün ist. Die Farbe der feinen, glasartig glänzenden Schale ist ein helles Strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Gelbliche schillert, ohne eigentliche Röthe zu zeigen. Die Punkte sind selten und dann nur fein, häufiger aber findet man gelbliche Fleckchen in der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftig, und von einem säuerlichen, etwas alantartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, darf aber nicht gedrückt werden, sonst fault sie leicht.

Der Baum wächst anfangs lebhaft, wird aber nicht groß, seine

Digitized by Google

Äste trägt er etwas flatterhaft in die Luft, und sie hängen sich gern, dabei ist er aber doch gut belaubt. Der Blattstiel hat nur selten, oder nur sehr feine Afterblättchen.

Nr. 489. Der Api. Pomme d'Api. III. R.

D. I. H. S. 247. Chr. H. Wb. S. 17. T. O. G. III. B. S. 181. Taf. 11.

Ein wegen seiner ausgezeichneten Form und außerordentlichen Tragbarkeit, indem er sich in Büscheln, gleich den Zwiebelraspeln, ansetzt, bekannter niedlicher Apfel. Seine Form ist sehr platt und fein gerippt; ein vollkommener Api ist 2¼ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der kleine geschlossene Kelch steht in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die mit feinen Rippen umgeben ist, welche ebenfalls sanft über den Apfel hinlaufen. Der kurze Stiel ragt nicht über die Wölbung hervor und steht in einer geräumigen und tiefen Höhle. Die Grundfarbe der äußerst feinen Schale ist schön hellgrün, welches im Liegen blaßgelb wird; die Sonnenseite, auch oft die Hälfte des Apfels, ist mit einem schönen, glänzenden, blutartigen Roth wie lackirt verwaschen, welches aber durch die mindeste Laubbedeckung scharf abgeschnitten wird. Beschattete Früchte bleiben ganz hellgrün, gelblich, oder bekommen einige Carmoisinflecken. Punkte findet man häufig, sie sind fein, bald grün, bald schwärzlich und verwandeln sich auf dem Lager in ansehnliche bräunliche Fleckchen, welche dem Apfel ein eigenes Ansehen geben. Um den Kelch und Stiel bleibt er aber immer grün, selbst bis in den Sommer. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, wird in der Überreife blaßröthlich um den Stiel bis zum Kernhause, und hat einen süßlichen, etwas rosenartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis wieder zum Herbst, wird aber im Sommer fade von Geschmack.

Der Baum wird nicht groß, das Laub ist sehr schmal und dadurch leicht kenntlich, er setzt oft so viele Früchte an, daß man davor kein Laub sieht, und diese sehen aus als wie rothe Zwiebeln an den Zweigen angereiht. Zur Obstorangerie passend.

Nr. 490. Der schwarze Api. Api noir. III. R.

D. IX. H. S. 214. T. O. G. XV. B. S. 282. Taf. 18. Chr. H. Wb. S. 18. Stammt aus Paris.

Ein kleiner, düster aussehender Winterapfel, welcher in der Farbe dem schwarzschillernden Violette (schwarzer Borsdorfer) sehr ähnlich sieht. Seine Gestalt ist die eines etwas platten Winterborsdorfers; auch erreicht er die Größe eines mittelgroßen Borsdorfers, dem kleinen oder rothen Api kommt er in der Form am nächsten, nur ist er etwas größer, als dieser. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich platt um den Kelch, wie um den Stiel, so daß beide Wölbungen nur sehr wenig verschieden sind. Ein vollkommener Apfel ist 2¼ Zoll breit und nur etwas über 1½ Zoll hoch. Der meistens unbedeutende, kleine,

Digitized by Google

bald dürr werdende Kelch sitzt in einer weiten, bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, welche häufig mit feinen Rippen besetzt oder oft eingeschnürt ist, und die auch breit erhaben über den Bauch hinlaufen und dessen Rundung verderben. Der dünne, holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer geräumigen, tiefen, trichterförmigen Höhle, welche bald glatt, bald rostfarbig ist und häufig durch einen Fleischwulst verengt wird. Die Grundfarbe der zarten, glatten, wie lackirt glänzenden Schale, welche am Baum mit Duft belaufen erscheint, ist hellgrün, wird aber spät bei der Zeitigung hellgelb, wovon man aber bei ganz freihängenden Früchten nur Weniges sieht, denn die ganze Sonnenseite ist mit einem sehr dunklen, blutartigen Carmoisinroth, das ins Violettschwärzliche schillert, stark verwaschen. Die Schattenseite ist ebenfalls mit diesem Roth überzogen, allein dieses ist nicht so dunkel; obgleich es oft auch ins Schwärzliche schillert, so kann man doch durch dieses die Grundfarbe durchscheinen sehen. Bei beschatteten Früchten findet man im Roth, besonders um die Stielwölbung herum, kleine, noch dunklere Streifchen, welche bei dieser Frucht charakteristisch zu seyn scheinen. Die Punkte fehlen bei manchen Früchten gänzlich, bei andern aber findet man deren sehr viele, welche fein und gelbbräunlich sind; auch gesellen sich zu diesen häufig große und kleine schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll, oft unter der Schale ins Röthliche spielend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, und oft etwas offen; die geräumigen Kammern enthalten sehr viele schöne, lange Kerne. Die Kelchröhre geht als ein ziemlich starker Kegel etwas herab.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich den Winter hindurch, welkt aber gegen das Frühjahr zusammen, darf daher vor den ersten Frösten nicht abgenommen werden.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, macht viel Holz, trägt die Äste stark abwärts, fast hängend, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 491. Der polnische süße Papierapfel. Papierki. II. R. D. XII. H. S. 197.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, sehr haltbarer Winterapfel, von sehr angenehmem Geschmack, der, wegen seiner äußerst zarten Schale, mit Recht den Namen Papierapfel verdient. In seiner Form hält er das Mittel zwischen den platten und den kugelförmigen Äpfeln. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleich abnehmend nach dem Stiel, wie nach dem Kelch zu, so daß bei vollkommenen Früchten beide Wölbungen oft gar nicht verschieden sind. In seiner gewöhnlichen Größe ist er 2¾ bis 3 Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll hoch. Der feinblättrige Kelch ist geschlossen, oft auch offen, bleibt lange grün, und sitzt in einer schönen, tie-

Digitized by Google

fen Einsenkung, auf deren Rand sich öfters flache Erhabenheiten bilden, die bei manchen Früchten als wahre Rippen sanft über die Frucht hinlaufen. Der bald sehr kurze, bald dünne, holzige Stiel ist ½ Zoll lang und stéht in einer ansehnlich tiefen, glatten, oft verschobenen Höhle. Die Farbe der sehr schönen, zarten Schale ist vom Baum ein wachsartiges Strohweiß, das auf dem Lager ein glänzendes Citronengelb wird; stark besonnte Früchte bekommen einen leichten, sanften Anflug von einer blassen Rosenröthe, welche die Schönheit der Frucht erhebt, aber bei den allermehresten gänzlich fehlt. Eigentliche Punkte findet man nicht, nur in der Röthe sieht man kleine Carmoisinfleckchen, so wie auch in der Kelchwölbung etwas Rost. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, marklicht, saftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, reinen Zuckergeschmack; auch riecht der Apfel violenartig und welkt nicht. Das Kernhaus ist etwas offen; die Kammern sind weit, geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht spitz fast bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß und stark, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, und bildet eine schön gewölbte, stark belaubte Krone; dabei ist er ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat schöne, starke, lanzettförmige Afterblätter. Einer der besten Süßäpfel.

Nr. 492. Der grüne Winteratlasapfel. Le Satin. III. R.

D. VIII. H. S. 249. Chr. H. Wb. S. 19.

Ein nur mittelmäßig großer, schöner, grasgrüner Winterapfel von langer Dauer, zum rohen Genuß nicht unangenehm, aber vorzüglich für die Küche im Frühjahr vortrefflich. Er gehört zur Familie der Pauliner. Von Form ist er schön plattrund, neigt sich aber auch häufig zur Kugelform. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gegen den Stiel schön rund zu, nach dem Kelch nimmt er etwas weniges mehr ab, so daß beide Wölbungen nur sehr wenig verschieden sind. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der schöne, langgespitzte, straußförmig in die Höhe stehende Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün und sitzt in einer geräumigen, schönen, aber nicht tiefen Einsenkung, die mit einigen feinen Falten besetzt ist; auch über der Frucht bemerkt man einige etwas flache, kantartige Erhöhungen, die nur wenig in die Augen fallen und sich in der Mitte des Bauchs verlieren. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel steht in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, sehr glatten und glänzenden Schale ist ein schönes, atlasartiges Meergrün oder wahres Saatgrün. Die Sonnenseite ist nur auf einer geringen Stelle mit einem ganz leichten Anfluge von einer düstern, erdfarbigen Röthe verwaschen, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt, gewöhnlich auch nur unbedeutend erscheint. Im Frühjahr wird die grüne Farbe etwas gelblichgrün, und hier und da kommen

Digitized by Google

gelbe Flecken zum Vorschein. Die Punkte sind bei dieser Frucht charakteristisch, sie bestehen in der grünen Schale aus einer großen Menge weißlicher Fleckchen, gleich weißen Sternchen, im Roth aber sind sie hellröthlich. Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnig, voll Saft, markicht und von einem weinsäuerlichen Geschmack; auch bekommt der Apfel in seiner Zeitigung einen starken parfümirten Geruch und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar und hält sich, kühl aufbewahrt, den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, macht starke Äste, bildet eine breite Krone und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr große, lanzettförmige Afterblätter. Ein guter Apfel für den Landmann, zumal da der Baum selbst in kalten Gegenden gut fortkommt.

Nr. 493. Der grüne Audacker. III. R.

A. O. G. XXII. B. S. 69. Taf. 5.

Ebenfalls ein Westphale, doch nicht so gut, als der späterfolgende, der gelbe Audacker, aber wegen seiner Dauer einer der besten Wirthschaftsäpfel. Seine Form ist rein platt und eine ausgewachsene Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, oft ein wenig höher. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, mit mehren zarten Beulen und Falten umgebenen Einsenkung, wovon mehre sich bis zur Mitte der Frucht hinziehen, wodurch jedoch derselben ihr rundes Ansehen keinesweges benommen wird. Der kurze Stiel steht in einer geräumigen, mit Rost gefütterten Höhle, aus welcher er nur einige Linien hervorragt. Die Grundfarbe der zwar dünnen, aber pergamentartigen Schale ist in der Reife blaßgrün, wird aber erst in der vollen Zeitigung, welche im März erfolgt, blaßgelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht mit einer dunklen Röthe belegt, welche sich so wie die Grundfarbe verändert, nämlich nach und nach immer heller werdend und zuletzt in's Zinnoberrothe schillert. Die Schale ist mit grauen, fühlbaren Punkten besetzt, wodurch sie etwas rauh wird; auch finden sich stets feine Rostanflüge in der Kelcheinsenkung. Das Fleisch ist weiß, anfangs hart, in der gehörigen Reife aber milde, saftig, von einem erquickenden süßsäuerlichen Geschmack, und einem eben so gewürzhaften Geruch, wie der gelbe Audacker. Das Kernhaus ist geschlossen; die 5 Kammern enthalten 10, oft mehre langspitze, dicke Kerne.

Die Frucht zeitigt erst im März, und ist wegen ihrer Dauer einer der besten Wirthschaftsäpfel.

Der Baum hat einen starken und guten Wuchs, er wird groß, seine Äste stehen aufwärts, sind gut belaubt und bilden eine halbpyramidenförmige Krone. Ein guter Apfel für den Landmann.

Digitized by Google

Nr. 494. Der grüne Fürstenapfel. Pomme de Prince verte. III. R.

D. I. H. S. 232. Chr. H. Wb. S. 41.

Eine große, wahrhaft schöne Frucht für die Küche. Die wahre Form ist platt, meistens schön gerundet, nach dem Kelche etwas spitziger, als nach dem Stiel zulaufend, und häufig auf einer Seite höher, als auf der andern. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll breit und 3 Zoll hoch; doch findet man auch zuweilen Früchte, welche sich mehr der 2. Ordnung nähern und kugelförmig gestaltet sind. Der schöne, lange grünlich bleibende, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen Einsenkung, die meistens mit 5 feinen Falten besetzt ist, welche sich aber zu keinen eigentlichen Rippen über deren Rand erheben, obgleich die Rundung der Frucht mehre breite Erhabenheiten zeigt. Der sehr kurze, selten über 4 Linien lange, dünne Stiel steht in einer schönen, geräumigen, etwas tiefen Höhle, die mehr oder weniger rostfarbig, oft aber auch stark mit Rost eingefaßt ist. Die feine, abgerieben schön hellglänzende Schale ist blaßgrün oder grünlichgelb und wird auf dem Lager im Sommer etwas blässer von Farbe. Stark besonnte Früchte bekommen zuweilen einen Anflug von einer bräunlichen Röthe oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein feiner grauer Punkt steht. Die eigentlichen Punkte sind fein, bald dunkelgrün, bald mit einem blaßgelblichen kleinen Mond umgeben. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich vollsaftig, und von einem schwachsäuerlichen, reinen Geschmack ohne Gewürz. Der Apfel hat eine auffallende Schwere, und nur einen schwachen, aber angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geräumig, ziemlich geschlossen, und enthält viele schöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht ist zwar schon im Januar brauchbar, zeitigt aber erst im April, und hält sich, gut aufbewahrt, weit über ein Jahr.

Der Baum wächst sehr stark, macht gern Hängäste, vieles Sperrholz und eine Menge Fruchtspieße, wodurch er frühzeitig und recht tragbar wird. Als charakteristisches Kennzeichen des Baumes dienen die Cocarden ähnlich wachsenden Blätter an den Spitzen der Sommertriebe, welche dem Baume, zumal in seiner Jugend, ein ganz eigenes Ansehen geben.

Zweite Ordnung.

Kugelförmige Plattäpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1. Die Höhe und Breite sind sich ziemlich gleich.
2. Die Breite beträgt selten ½ Zoll mehr, als die Höhe.

Digitized by Google

3. Die Frucht, in der Mitte quer durchschnitten, giebt zwei gleichaussehende Hälften.

Nr. 495. Der weiße Augustapfel. III. R.

D. IV. H. S. 236. Chr. H. Wb. S. 19.

Ein schöner, ansehnlich großer, recht guter Sommerapfel von abwechselnder Form, mehrentheils hochaussehend, Höhe und Breite fast gleich, doch öfters auch so abgestumpft spitz, daß man ihn unter die abgestumpften Spitzäpfel setzen könnte; eine schöne Frucht ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der lange, zugespitzte Kelch bleibt zur Hälfte grün, ist geschlossen und sitzt in einer schönen, geräumigen, ansehnlichen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht etwas flach Rippenartiges hinlaufen. Der dünne, 1 Zoll lange Stiel sitzt in einer schönen, tiefen, trichterförmigen, mit bräunlichem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen, schön glänzenden Schale ist ein schönes, helles Strohgelb, das auf der Sonnenseite nur durch einen ganz leichten Anflug von Röthe etwas goldartig wird, oder röthlich schillert. Wahre Punkte sieht man eigentlich nicht, dagegen eine Menge feine, gelbliche Fleckchen, welche gleichsam wie unter der Schale verborgen durchscheinen, auch kleine, hellbräunliche Punkte, welche ins Röthliche übergehen, und zuweilen auch feine zerstreute Rostfiguren und schwärzliche Fleckchen. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, weich, locker, saftvoll, von einem angenehm süßweinsäuerlichen Geschmack und geringem Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß und platt, und enthalten ziemlich viele schöne, große Kerne. Die Kelchröhre geht bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich nicht wohl über 3 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wächst gut, wird stark und belaubt sich schön. Der Blattstiel hat nur selten einige feine Afterblätter.

Nr. 496. Der weiße Herbsttaffetapfel. Taffetas blanc d'automne. III. R.

D. VIII. Heft, Seite 264.

Ein ausgezeichnet schöner, ziemlich großer Septemberapfel, zum rohen Genuß angenehm, noch besser aber zu Compots. Seine Gestalt ist kugelförmig, häufig nach dem Kelch zu etwas stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich nach dem Stiel hin platt zurundet, so daß er breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt er oft stärker ab, wodurch beide Wölbungen deutlich verschieden werden. Ein vollkommener Apfel ist 2¾ Zoll breit und fast eben so hoch. Der langgespitzte, häufig fehlerhafte Kelch ist geschlossen, bleibt hellgrün und sitzt in einer ziemlich geräumigen, tiefen, mit feinen Rippen besetzten Einsenkung; auch sieht man häufig einzeln etwas Rippenartiges über die Frucht hinlaufen. Der starke Stiel ist hellgrün und steht

Digitized by Google

in einer tiefen, trichterförmigen, meistens glatten Höhle. Die Farbe der dünnen, glatten und glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches, wachsartiges Hellgelb, welches in der vollen Reife ein schönes Strohgelb, und zuweilen bei freihängenden Früchten auf der Sonnenseite goldartig wird. Die weitläufig vertheilten Punkte bestehen eigentlich nur in grünen Tupfen, welche etwas erhaben und fühlbar sind. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, weich, saftvoll und von einem rein weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist ein breiter, kurzer Cylinder.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, hält sich, ohne zu welken, gegen 4 Wochen, und fault dann.

Der Baum wächst lebhaft, und hat etwas Ähnliches im Wuchs von den Calvillenarten, ist aber sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 497. Der Honigapfel. III. R.

D. IV. Heft, S. 282. Chr. H. Wd. Seite 51.

Stammt aus dem von Stein'schen Garten zu Kirberg im Nassauischen.

Eine sehr schöne, goldgelbe, dabei ansehnlich große Winterfrucht, von einem süßen, gewürzhaften Geschmack, vorzüglich beliebt beim Landmann. Die Form ist veränderlich, doch neigt er sich mehrentheils zur Kugelform, die aber häufig etwas in die Breite verschoben ist, beide Wölbungen sind sich sehr ähnlich. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der langgespitzte, lange grün bleibende Kelch sitzt in einer tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, die mit feinen Falten, zuweilen auch mit beulenartigen Erhöhungen umgeben ist, die aber nur sehr flach und seicht bis zur Stielhöhle hinlaufen, doch aber häufig der Frucht eine länglich breit geschobene Form geben. Der kurze Stiel ist oft sehr fleischig und steht in einer schönen, tiefen, glatten und grünen Höhle. Die Farbe der Schale ist vom Baum gelblichgrün, zeitig sehr schönes, glänzendes Citronengelb, das auf der Sonnenseite goldartig wird. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von einer sanften Röthe verwaschen, die sich auch oft ganz leicht um die Stielwölbung verbreitet, die mehrsten Früchte haben aber nur kaum ein merkliches oder gänzlich fehlendes Roth. Die Punkte sind häufig, im Rothen weißgrau, oft röthlich eingefaßt, in der Grundfarbe sind sie grünlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, sehr saftig, etwas hülsig im Kauen, und von einem fein zimmtartigen, zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist offen, regelmäßig; die Kammern geräumig, enthalten aber wenig Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Digitized by Google

Der Baum wird groß, trägt seine Äste etwas weitläufig und unordentlich und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

Nr. 498. Der prachtvoll blühende Wildling. Pyrus — Malus spectabilis. III. R.

D. XII. H. S. 216.

Ein sehr schönes, wie aus Wachs geformtes, kugelförmiges Äpfelchen, selten 1 Zoll breit und auch eben so hoch. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden fast gleichmäßig zu; da aber der Kelch oben aufsitzt, so ist er daselbst etwas spitzig aussehend oder fast etwas eiförmig. Der dünne Stiel ist 1¼ Zoll lang; auf der Sonnenseite ist er carminroth, auf der entgegengesetzten Seite aber hellgrün, und steht auf der Wölbung wie eingedrückt. Die Farbe der sehr zarten, mit etwas Duft belaufenen Schale ist ein schönes, glänzendes Wachsgelb; auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von Röthe, die aber oft nur goldartig erscheint, und in welcher man zuweilen kleine Streifen bemerkt. Punkte sieht man gar nicht. Das Fleisch ist gelb, saftig, und von einem sauern, dem Holzapfel ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, etwas strauchartig, geht aber doch mit seinem etwas schlanken Stamm in die Luft, und bildet mit vielen Ästen eine ziemlich schöne Krone. Er setzt, wie bei dem wilden Apfelbaum, viele, nahe bei einander stehende, kurze Fruchtspieße an, aus denen wieder viele andere kleine hervortreiben und ein Quirlholz, wie bei dem edlen Apfelbaum, bilden, an welchem die prachtvolle, guirlandenartige Blüthenfülle hervorkommt, wodurch sich der Baum besonders als Ziersträuch in Anlagen empfiehlt. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter.

Die Blüthe selbst ist wahrhaft prachtvoll, und noch schöner, als die gefüllte Pfirschenblüthe, sie ist von der Größe einer kleinen Rose, 2 Zoll breit, halbgefüllt, im Aufblühen schön rosenroth, später aber bleichroth, und sitzen viele davon zusammen auf einem Fruchtkuchen.

Nr. 499. Der Kirschapfel. Pomme Cerise. Pyrus baccata. III. R.

D. IX. H. S. 238. Chr. H. Wb. S. 52. Allg. T. G. M. V. Jahrg. S. 309. Taf. 18. Stammt aus Siberien.

Ein sehr niedlicher, wie aus Wachs geformter, sehr kleiner Apfel, der mehr zur Zierde in englischen Bosketten, als um des Nutzens willen erzogen wird. Seine Form und Größe ist die einer schönen Kirsche, eben so sein Ansehen; er wird ¾ Zoll breit und nur etwas Weniges niedriger. Der fehlerhafte Kelch steht mit seinem schaligen Rand

Digitized by Google

weit offen, und sitzt mit einigen feinen Falten umgeben obenauf, auch über den Bauch hin laufen rippenartige Erhabenheiten, welche die Rundung der Frucht oft verderben. Der dünne, wie bei Kirschen ähnliche Stiel ist auf der einen Seite roth, auf der andern gelb; er ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht auf der Stielwölbung wie eingesteckt, häufig mit einigen Falten umgeben. Die Grundfarbe der sehr dünnen, glänzenden Schale ist ein schönes Citronengelb, wovon aber nur wenig zu sehen, denn der größere Theil der Frucht ist mit einem dunklen, blutartigen Roth, das oft ins Violette spielt, überzogen, das nur nach der Schattenseite zu etwas carminartig wird. Die Punkte sind sehr fein, und nur im Roth etwas bemerkbar. Das Fleisch ist gelb, fest, fein und von einem rein essigsauren Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, sehr groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele vollkommene, braune Kerne; die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht hat keine wahre Zeitigung, sie kann im October abgenommen und zum Einmachen in Zucker und Essig, oder zur Essigbereitung benutzt werden.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, und bildet sich selbst überlassen einen 10 bis 20 Fuß hohen, mit dornartigen Fruchtspießen besetzten Strauch, der reichlich trägt, und mit seinen rothen Früchten einen niedlichen Anblick gewährt. Der dünne Blattstiel hat nicht immer pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 500. Der Purpurapfel. III. R.

D. V. Heft, S. 253. Stammt aus Marburg.

Ein sehr schöner, ansehnlich großer Winterapfel, der sich vorzüglich durch seine mit dem schönsten Duft überzogene Purpurröthe auszeichnet, auch zum rohen Genuß nicht unangenehm ist. Seine Gestalt nähert sich sehr der Kugelform, und ist oft wirklich rein kugelförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht, und die platte Wölbung um den Kelch ist der um den Stiel fast gleich, nicht selten ist die Wölbung um den Stiel noch etwas kleiner, als die um den Kelch, welches bei Äpfeln selten der Fall ist. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der geschlossene Kelch bleibt lange grün, und sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen, mit vielen feinen Falten und wahren Rippchen besetzten Einsenkung, die sich auch flachkantig und deutlich erhaben, zu 6 bis 8 Stück über den Bauch bis in die Stielhöhle hinziehen. Der zuweilen fleischige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, tiefen, fein rostfarbigen Höhle, welche oft durch einen Fleischwulst verengt wird. Die Grundfarbe der feinen, glänzenden, am Baume mit dem schönsten blauen Duft überzogenen Schale ist ein gelbliches Grün, welches aber nur auf bedeckt gewesenen Stellen sichtbar ist, indem eine schöne Purpurröthe fast die ganze Schale überzieht, durch welche um die Kelchwölbung noch etwas von der Grundfarbe durchscheint. Auf der Schat-

Digitized by Google

tenseite ist die Purpurröthe oft nur blaßroth, aber auf der Sonnenseite schillert das dunkle Roth mehr in das Violette, und giebt der Frucht daselbst wirklich eine wahre Purpurfarbe. Die Punkte sind ebenfalls bezeichnend; sie sind sehr zahlreich und in die Augen fallend, im Dunkelroth fein, weißröthlich, im hellen Blaßroth sind sie theils fein, theils starke, gelbliche Sternchen. Das Fleisch ist weiß, ins Grünlichgelbe spielend, fein, markicht, nicht sehr saftig und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind groß, breit und flach, und enthalten viele, langgespitzte, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie alsdann welkt und den Saft verliert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, und belaubt sich schön. Der Blattstiel hat schöne, lange Afterblätter.

Nr. 501. Der Flammänder. Der geflammte Röthling. III. R.

D. II. H. S. 239. Chr. H. Wb. S. 89.

Stammt von einem Gute des Grafen von Wassenheim an der Mosel.

Ein mittelmäßig großer, schöner, sowohl für die Wirthschaft, als selbst zum rohen Genuß nicht zu verachtender Apfel. Seine Form ist verschieden, und hält eigentlich das Mittel zwischen den platten und wirklich kugelförmigen Äpfeln, jedoch ist die letztere die gewöhnlichste; alsdann ist eine solche Frucht 3 Zoll breit und etwas weniger hoch. Häufiger trifft man aber auch Früchte von 2½ bis 2¾ Zoll Breite und Höhe, platte Früchte hingegen von 3 Zoll Breite und 2½ Zoll Höhe an. Der geschlossene, ziemlich lange grünbleibende Kelch steht in einer schönen, geräumigen, mit vielen feinen Rippchen umgebenen Einsenkung, die zuweilen recht deutlich und feinkantig über die Frucht hinlaufen, zuweilen aber auch nur wenig ins Auge fallen. Der dünne Stiel ist bald sehr kurz, bald über ¾ Zoll lang, und steht in einer geräumigen, meistens tiefen Höhle. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein ins Grünliche schillerndes Gelb, wovon aber oft nur wenig sichtbar ist, indem ein glänzendes Feuerroth die Schale überzieht, welches nach der Schattenseite zu blässer und schwächer werdend, noch die Grundfarbe durchschimmern läßt. Bei weniger besonnten Früchten ist das Roth nach der Schattenseite hin geflammt und streifenartig, dazwischen aber noch fein getuscht. Die Punkte sind im Rothen gelblich. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ziemlich fest, saftig, unter der Kelchwölbung und um den Stiel etwas rosenfarbig, und von einem feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Himbeerartiges an sich hat.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich gut bis in den Winter, wo sie aber den Geschmack verliert und fade wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und ist tragbar.

Digitized by Google

Nr. 502. Der Rambouillet. Le Rambouillet. III. R.

Chr. H. Wb. S. 76.

Ein großer, platter, nach dem Kelch etwas spitzzulaufender Winterapfel, 3 Zoll breit, 2½ Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist weiß, auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch ist milde, und von einem weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift im November und December, wird aber bald mehlig.

Nr. 503. Der weiße Stettiner. III. R.

Chr. H. Wb. S. 106. T. O. G. XII. B. S. 205. Taf. 11.

Ein sehr schöner, großer, fast cirkelrunder Apfel, welcher zum rohen Genuß, noch besser aber zu Compots, zum Welken und zur Bereitung des Apfelweins zu gebrauchen ist. Seine Form ist veränderlich, er scheint bald länglich, bald platt, jedoch ist die runde Gestalt seine eigentliche; er rundet sich nach dem Stiel fast eben so, wie nach dem Kelch zu, und eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 8 Linien breit und auch eben so hoch. Der offene Kelch sitzt in einer geräumigen Einsenkung, welche im Innern ziemlich tief ist. Der mittelmäßig starke Stiel steht in einer geräumigen Höhle, und ragt nicht weit über die Stielwölbung hervor. Die Grundfarbe der dünnen Schale ist vom Baum weißlichgrün, welches aber auf dem Lager fast citronengelb wird, und nur bisweilen sieht man einige wenige feine, schwärzliche Punkte. Das Fleisch ist weiß, zart, fest und von einem angenehmen, säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist unten breit, und läuft nach dem Kelch länglichspitz zu; die Kammern sind offen, geräumig, und enthalten vollkommene, länglichzugespitzte Kerne. Die Kelchröhre geht tief herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Ostern.

Der Baum wird stark, seine Äste trägt er gut in die Höhe, bildet eine dicht belaubte, halbkugelförmige Krone, und ist sehr fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

Von dem gelben Stettiner unterscheidet er sich dadurch, daß er niemals auf der Sonnenseite geröthet ist, auch ist das Gelb mehr ins Weißliche fallend, als bei jenem.

Nr. 504. Der Muskatellerapfel. II. R.

T. O. G. XVIII. B. S. 169. Taf. 8.

Ein großer, prächtiger Apfel, wahrscheinlich deutschen Ursprungs, von dem Hrn. Großgerichts-Actuarius Rochol zu Soest. Seine Form ist plattrund, und wölbt sich sowohl nach dem Kelch, wie nach dem Stiel gleich rund zu, so daß beide Wölbungen nicht verschieden sind; eine vollkommene Frucht ist 4¼ Zoll breit und starke 3 Zoll hoch. Der kleine Kelch sitzt in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf der Frucht selbst aber bemerkt man keine Erha-

Digitized by Google

benheiten, sondern sie ist völlig rund. Der kurze und dicke Stiel steht in einer engen Höhle, in welcher sich ebenfalls einige zarte Falten befinden, und ist mit einem rostfarbigen Stern umgeben. Die Grundfarbe der glänzenden Schale ist grünlichgelb, welches aber auf dem Lager schön hochgelb wird; oft ist dieses auch schon am Baume der Fall. Die Sonnenseite ist schön zinnoberroth. Die ganze Schale ist überall mit feinen, grauen Punkten weitläufig besetzt; auch findet man zuweilen einige feine Warzen und Rostflecke. Das Fleisch ist gelblich, mürbe, saftig und von einem muskatellerartigen, delicaten, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß, geräumig, und enthält 9, oft mehre vollkommene, kleine, platte Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März, auch wohl noch länger, welkt zwar zuletzt etwas, behält aber doch ihren guten Geschmack bei.

Der Baum wächst gut, macht aber doch nur einen mittelmäßigen Stamm, die Zweige sind schlank, stark belaubt, und bilden eine schöne runde Krone, dabei ist er fruchtbar, aber häufig dem Krebs unterworfen. Bei nasser Witterung bekommen die Früchte einige Brandflecken, welches ihnen aber am Geschmacke nichts schadet.

Nr. 505. Der gelbe Audacker. II. R.

T. O. G. XXII. B. S. 16. Taf. 1.

Ein in Westphalen einheimischer, seit mehren hundert Jahren bekannter und allgemein geschätzter Apfel. Seine Form ist plattrund, nach dem Kelch wölbt er sich etwas hoch zu, nach dem Stiel aber flach ab. Der Kelch sitzt auf einer kleinen Fläche, in einer geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, auf welcher sich noch feine Beulen befinden; doch bemerkt man an der Frucht selbst keine Erhabenheiten. Der kurze, fleischige Stiel ragt nicht über die Wölbung hervor, und der Fruchtknoten ist vielmehr in die geräumige, nicht tiefe Höhle mit hineingewachsen. Die Grundfarbe der glatten, dünnen, pergamentartigen Schale ist vom Baume strohgelb, welches sich aber auf dem Lager in das schönste Gelb verwandelt. Die Sonnenseite ist schön rothverwaschen, und die ganze Schale mit zarten, grauen Punkten bestreuet, auch haben manche Früchte graue Warzen und Rostflecken. Die Stielhöhle ist mit einem grauen, regelmäßigen, rostigen Stern gezeichnet, dessen Strahlen sich über die Stielwölbung verbreiten. Das Fleisch ist weißgelb, kräftig, voll Saft und von einem reizenden, gewürzhaften Geschmack, auch angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind geschlossen, und enthalten viele kleine, platte, stumpfspitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und behält ihren Wohlgeschmack bis in den Februar, hält sich zwar noch einige Monate länger, verliert aber alsdann ihren Geschmack.

Der Baum hat einen schönen, ausgezeichneten Wuchs, wird

Digitized by Google

groß, seine Äste trägt er aufrecht, weit auseinander stehend, und bildet eine gut belaubte, aber durchsichtige, pyramidenförmige Krone.

Ein vortrefflicher Tafelapfel, und vorzüglich zu Compots gut, dabei ist der Baum sehr fruchtbar, trägt beinahe jedes Jahr; nur hat derselbe den Fehler, daß oft vor der Reife seine Früchte abfallen.

Nr. 506. Der virginische wilde Apfel mit wohlriechender Blüthe und Frucht. Pyrus — Malus Coronaria. III. R.

D. VIII. H. S. 268. Chr. H. Wb. S. 111.

Ein sehr kleiner, äußerst wohlriechender, einfarbiger wilder Apfel aus Nordamerika, aus welchem man einen sehr scharfen Essig bereiten kann. Die Form ist fein calvillartig-kugelförmig, doch häufig etwas platt aussehend. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach beiden Enden fast gleich plattrund zu; eine vollkommene Frucht ist 1¼ Zoll hoch und 1¼ Zoll breit. Der kleine, welke Kelch ist spitz in die Höhe stehend, und sitzt in einer engen, sehr tiefen, mit 5 Rippen wie eingeschnürten Einsenkung, die gleichsam einen schönen Stern bilden, von welchem der Kelch den Mittelpunkt ausmacht. Über den Bauch hin laufen gegen 10 feine, kantartige Erhabenheiten, welche aber die Rundung desselben nicht entstellen. Der sehr dünne, fadenähnliche Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer etwas ausgeschweiften glatten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Hell- oder Grasgrün, welches erst im Winter gelblichgrün, im Frühjahr aber hellgelb wird, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr fein, weitläufig, und wenig bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, fest, im Kauen grob und von einem durchdringenden, sauern Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, um den Kelch steinicht; die Kammern enge, und enthalten viele schöne Kerne. Statt der Kelchröhre läuft die Spitze des Kernhauses in getheilten Fasern auf beiden Seiten desselben herab.

Die Frucht zeitigt im December, bleibt aber immer sauer, und welkt im Frühjahr zusammen.

Der Baum wächst stark und schön in die Luft, die schöne hellrosenrothe Blüthe verbreitet mit ihrem glänzendgrünen Kelch in der Mitte einen der Viole oder der gemeinen Feldrose (Rosa canina) ähnlichen Wohlgeruch; eben so riecht auch die Frucht in der Zeitigung. Die Fruchtspieße sind dornenähnlich; der Baum trägt reichlich.

Nr. 507. Der Mariageapfel. II. R.

A. T. G. M. 1806. S. 224. Taf. 17.

Dieser schöne und gute Apfel wurde auf eine ganz eigene Art gewonnen, welche von der gewöhnlichen Art, neue Früchte zu erzielen, sehr abweicht, so daß es gewiß einem jeden meiner Leser angenehm seyn wird, das Verfahren, welches dabei beobachtet wurde, näher kennen zu lernen.

Der sächsisch-gothaische Dragoner-Hauptmann, Hr. von See-

Digitized by Google

bach, ein großer Liebhaber und Beförderer der Obstkultur in Thüringen, kam auf seinem Gute zu Döllstädt auf die Idee, neue Obstsorten vermittelst Zusammensetzung zweier Reiser verschiedener Arten durch Copulation zu erzielen, und siehe da, der Versuch gelang. Er schnitt nämlich ein gutes Pfropfreis von dem weißen Wintercalville, und eines von dem weißen Winterstrichapfel (Passe pomme blanc d'hiver), beide von gleicher Stärke ab. Von jedem dieser beiden Reiser wählte er nun ein schönes Auge, welches auf den verschiedenen Reisern, wenn sie gegen einander gehalten wurden, in gleicher Richtung stand, so daß Holz über und unter den Augen hinlänglich und gleichmäßig vorhanden war, um solche verbinden zu können. Beide Augen wurden mit einem Zoll Holz oberhalb, und mit 1½ Zoll Holz unterhalb von den Pfropfreisern abgeschnitten. Beide Stücken durchschnitt der Erfinder mit einem scharfen Copulirmesser dergestalt, daß jedes Stück mit dem Auge der Länge nach durchspalten wurde, und beide gleichmäßig gespaltenen Sorten Pfropfreiser, aneinander gehalten, genau Auge an Auge anschlossen. Über dem Auge, und dicht unter dem Auge, wurden nun die verschiedenen Reiser mit einem Faden wollenen Garnes fest zusammengebunden, so daß sie wieder ein ganzes Reis bildeten, und hauptsächlich die durchschnittenen Augen genau aufeinander paßten. Dieses Reis wurde nun auf die gewöhnliche Art durch den Rehfußschnitt mit einem gleich starken Wildling copulirt, (Siehe Baumschule V. Capitel) und der obere Theil des Pfropfreises, so wie die Seiten desselben mit geschmolzenem Baumwachs verstrichen, so daß nirgends Luft eindringen konnte. Die dergestalt zusammengesetzten Augen zweier verschiedener Sorten wuchsen zusammen, trieben aus, und bildeten einen Schuß, aus welchem der Baum ferner erzogen wurde, welcher eine Frucht trug, die von beiden Obstarten Eigenschaften an sich hat, die zwar die Stammfrüchte noch erkennen lassen, aber doch eine neu gewonnene Frucht andeuten. Der Herr Hauptmann von Seebach nannte den Apfel, wegen der Copulation zweier verschiedener Obstsorten, den Mariageapfel, und der Hr. Pfarrer Sickler machte denselben im Allg. T. Garten-Magazin bekannt. Über die Entstehung dieses Apfels finden wir in dem Allg. T. Garten-Magazin von 1810, VII. Jahrgang S. 145., einen Aufsatz von dem Hrn. Justiz-Commissionsrath Burchard zu Landsberg an der Warthe, welcher diesen Gegenstand näher beleuchtet, zugleich auch seine Ansichten über die Erzeugung neuer Früchte durch die Vermischung des Blüthenstaubes enthält.

Der Mariageapfel ist eine schöne, wohlgestaltete und große Frucht, und ein vorzüglich schätzbarer Winter-Tafelapfel. Die Frucht ist von plattrunder Form, ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von wo sie sich etwas erhaben und abnehmend nach dem Kelch hin zurundet, hingegen nach dem Stiel etwas platter abwölbt. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der große und offene Kelch sitzt in einer kleinen und flachen Einsenkung, welche mit einigen Erhöhungen umgeben ist, die sich sanft über die Frucht hinziehen, ohne

Digitized by Google

deren Rundung zu verderben. Der kurze, dünne, holzige Stiel steht in einer trichterförmigen, nicht tiefen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum grün, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen findet man viele feine, graue Punkte über die Schale verbreitet, die jedoch oft kaum sichtbar sind. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, aber nicht fest, hinreichend saftig und von einem erhabenen, süßsäuerlichen, stärkenden Weingeschmack.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, breitet sich gern mit seinen Ästen aus, und bildet eine stark verwachsene, gut belaubte Krone, und ist fruchtbar. Verdient, als Merkwürdigkeit fortgepflanzt zu werden.

Nr. 508. Der gelbe Mecklenburger. II. R.

D. I. B. N. A. S. 155.

Ein sehr schöner, gelber, wachsartig aussehender und ziemlich großer Winterapfel, welcher sowohl zum rohen Genuß angenehm, als auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut ist. Die Gestalt der Frucht ist kugelförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich abgerundet nach dem Stiel zu, nach dem Kelch nimmt er deutlich stärker ab, und bildet dadurch oft zwei stark verschiedene Wölbungen. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite 2¾ Zoll hoch. Der lang und scharfgespitzte Kelch ist geschlossen, bleibt lange grün, steht straußförmig in die Höhe, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, mit Fleischwärzchen besetzten Einsenkung; doch laufen über die Frucht selber keine Erhabenheiten hin. Der Stiel ist kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer weiten, tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der äußerst zarten, wie lackirt glänzenden Schale ist vom Baum ein wachsartiges Strohweiß, das in der Reife schönes Citronengelb wird, wobei man gewöhnlich auf der Sonnenseite gar keine Röthe bemerkt. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, wenig bemerkbar, und bestehen auf der Sonnenseite nur aus starken Fleckchen. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, sehr saftvoll, weich wie markicht und von einem angenehmen, erfrischenden, feinen, wahren Weingeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, geschlossen, breit; die Kammern sind flach und geräumig, und enthalten große, lange, aber auch häufig bloß taube Kerne. Die Kelchröhre geht schmal bis zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich stark, und die dicken, starken Sommertriebe treiben oft schon im ersten Jahr nach der Veredlung Fruchtruthen und Fruchtspieße, wodurch er bald und recht fruchtbar wird. Der Blattstiel hat starke, lanzettförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 509. Der Winter-Citronenapfel. Le Citron d'hiver. III. R.

D. VI. Heft, S. 264.

Eine sehr schöne, prachtvolle, ansehnlich große, schätzbare Winterfrucht, welche im rechten Reifpunkt selbst für die Tafel brauchbar, sonst aber eine vorzüglich gute Frucht für die Wirthschaft ist. In seiner Form ist der Apfel verschieden, gewöhnlich neigt er sich in seiner vollkommenen Größe zur Kugelform, öfters aber wird er schön plattrund, wodurch er sich von dem in Chr. H. Wb. S. 118. beschriebenen Wintercitronenapfel unterscheidet, welcher eine länglichrunde, rippige Form hat. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo er sich nach dem Stiel schön plattrund zuwölbt, nach dem Kelch zu nimmt er nur etwas weniges mehr ab, so daß beide Wölbungen sehr wenig von einander verschieden sind. Seine gewöhnliche Größe hält 3 Zoll in der Breite und 2¾ Zoll in der Höhe, platte Früchte hingegen sind nur 2½ Zoll hoch. Der kleine, unbedeutende Kelch bleibt lange hellgrün, ist selten geschlossen, und sitzt in einer tiefen, geräumigen, mit mehren Falten und wahren Rippchen umgebenen Einsenkung, aber auf der Frucht selber sieht man nur eine oder die andere Erhabenheit, die aber nichts Rippenartiges an sich hat, und nur die Rundung etwas ungleich macht. Um die Stielwölbung hingegen erheben sich häufig wieder einige Beulen, welche die Wölbung etwas verschieben. Der bald ¾, bald 1 Zoll lange Stiel steht in einer schönen, trichterförmigen, mit feinem Rost bekleideten Höhle. Die Farbe der feinen, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum anfänglich weißgelblich oder strohweiß, wird aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie einige Röthe, nur bei stark besonnten Früchten erhält sie das Ansehen, als wäre ein Flecken von einer aufgetragenen Röthe wieder abgewaschen. Die weitläufig vertheilten Punkte sind sehr fein und hellgrau, auch zeigt sich öfters ein streifenartiger Rostanflug, der sich vom Stiel nach dem Kelch zu zieht; ebenfalls findet man öfters Warzen an der Schale wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, spröde, feinkörnig, sehr voll Saft und von einem feinen, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten gewöhnlich nur wenig vollkommene Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, ist im Januar am besten, hält sich aber bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst in der Jugend stark und lebhaft, er macht eine breite Krone, setzt viel unregelmäßiges Fruchtholz an, und liefert jährlich reichliche Erndten. Der Blattstiel hat schöne, lanzettförmige Afterblätter. Verdient, recht häufig erzogen zu werden, und ist eine gute Cyderfrucht.

Digitized by Google

Nr. 510. Der große rothe Winterparadiesapfel. Der doppelte Paradiesapfel. III. R.

D. IX. Heft, Seite 231. Chr. H. Wb. Seite 65.

Ein schöner, ansehnlich großer, wohlgestalteter, haltbarer Winterapfel, zum rohen Genuß angenehm, noch besser aber für die Küche. Seine Form ist zwar etwas hochaussehend, dabei aber etwas veränderlich, bald nähert er sich der Kugelform, bald läuft er auch, und zwar meistens, etwas stumpf zugespitzt nach dem Kelch zu. Der Bauch sitzt aber gewöhnlich in der Mitte, von wo aus er nach dem Stiel hin plattrund zuläuft, nach dem Kelch nimmt er meistens stärker ab, so daß er breit abgestumpft aussieht, wodurch beide Wölbungen sehr verschieden werden. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll hoch, welches aber seltener ist. Der ansehnlich starke, weißwollige, langgespitzte Kelch ist fest geschlossen, bleibt lange grün, und sitzt in einer bald etwas engen, bald geräumigen, mit vielen kleinen Falten oder schönen Rippchen umgebenen Einsenkung. Auf der Frucht selber bemerkt man selten wahre Rippen, zuweilen aber doch flache Erhabenheiten, die aber die Rundung nicht verderben. Der ansehnlich starke, ¾ Zoll lange Stiel steht in einer geräumigen, ungemein tiefen, trichterförmigen Höhle, die mit einem etwas rauhen, zimmtfarbigen Rost bekleidet ist, der sich auch fast immer sternförmig über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe der sehr glatten, zarten Schale ist am Baum mit einem starken, blauen Duft belaufen, von Farbe hellgrün, welches in der Reife hellgelb wird, wovon aber bei freihängenden Früchten fast gar nichts zu sehen ist, indem sich von der Sonnenseite an ein schönes, dunkles, wie lackirt glänzendes, carmoisinartiges Blutroth über die Frucht hin verbreitet, welches nur nach der Schattenseite hin blässer wird. Bei etwas beschatteten Früchten sieht man aber die Grundfarbe rein. Die Punkte sind charakteristisch, und bestehen in starken, weißgrauen, meistens unregelmäßigen Sternchen, welche weitläufig vertheilt sind. Das Fleisch ist weiß, fest, fein und von einem ziemlich gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Ähnliches von dem des rothen Stettiners hat. Das Kernhaus ist geschlossen und ziemlich groß; die Kammern sind flach, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne, die lang und spitz sind. Die Kelchröhre geht als ein schöner, spitzer Kegel fast zur Hälfte nach dem Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, treibt starke, etwas breit abstehende Äste, belaubt sich nicht stark, liefert aber frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient als eine schöne, für die Wirthschaft besonders geeignete Frucht häufige Anpflanzung, und möchte wegen ihrer übrigen Eigenschaften wohl einen guten, haltbaren Wein geben.

Digitized by Google

Nr. 511. Der Orangenapfel. Pomme d'Orange. Englischer Orangenapfel. Engelsche Oranje-Appel. II. R.

Chr. H. Wb. S. 64.

Darf nicht mit dem englischen Pomeranzenapfel, Diel's syst. Verz. Nr. 567., verwechselt werden.

Ein etwas kleiner, rundlicher, platter Apfel, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der Kelch steht in einer mit Falten umgebenen Einsenkung. Die Farbe seiner glatten Schale ist schön gelb, und meist ringsherum blaßroth gestreift. Das Fleisch ist gelblich, mild, saftig und von einem angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December und Januar.

Der Baum treibt gut, und ist fruchtbar.

Nr. 512. Der Winter-Veilchenapfel. Pomme violette d'hiver. III. R.

T. O. G. XXI. B. S. 170. Taf. 16. Chr. H. Wb. S. 113.

Ein nur mittelmäßig großer, sehr haltbarer Wirthschaftsapfel, welcher auch wegen seiner Festigkeit und Schwere gewöhnlich der Bleiapfel genannt wird. Seine Form ist stumpfspitzig, und eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und beinahe eben so hoch, obgleich er länger, als breit erscheint. Der spitzblättrige Kelch ist geschlossen, und sitzt in einer flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist fast 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen Höhle. Die Grundfarbe der etwas dicken, mit starkem bläulichen Duft belegten Schale ist grünlichgelb, wird aber auf dem Lager hochgelb, wovon jedoch nur wenig zu sehen, indem die Sonnenseite mit einem dunklen Roth, welches zwei Drittheile der Frucht einnimmt, überzogen ist, und durch den Duft ins Violette schillert. Die Punkte sind nicht häufig, und grau von Farbe. Das Fleisch ist grünlichweiß, zart, aber fest, nicht allzusaftig und von einem süßsäuerlichen, kräftigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten nur wenig kleine, länglichspitze Kerne. Die Kelchröhre ist kurz.

Die Frucht zeitigt im Januar, ist aber dann noch nicht recht eßbar, und hält sich vollkommen gut bis in den Mai.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, macht eine lichte, durchflichtige Krone und ist sehr fruchtbar.

Nr. 513. Der deutsche Glasapfel. III. R.

D. H. H. S. 234. Chr. H. Wb. S. 43.

Ein großer, für die Wirthschaft sehr schätzbarer Apfel, der sich wegen seiner langen Haltbarkeit und seines vorzüglich guten Gebrauchs in der Küche besonders empfiehlt. Von Gestalt ist er mehrentheils kugelförmig, oft etwas hochaussehend und länglich, seltener von platter Form. Eine kugelförmig-hochaussehende Frucht ist 3¼ Zoll breit

Digitized by Google

und 3½ Zoll hoch, platte hingegen sind 4 Zoll breit und nur 3½ Zoll hoch. Der offene; meistens kleinblättrige Kelch steht bei nicht platten Früchten in einer seichten, sehr geräumigen Einsenkung, aus welcher sich mehrentheils 5 flache Rippen sanft über die Frucht hinziehen, die aber nur selten die Rundung entstellen. Der dünne Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer nicht tiefen, fast immer etwas rostfarbigen Höhle. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist hellgrün, meergrün, das erst im Frühjahr gelblich wird, doch immer noch grünliche Spuren beibehält. Bei manchen Früchten findet man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer düsteren, bräunlichen, erdartigen Röthe, die aber bei den mehrsten fehlt. Die Punkte sind nicht häufig, aber stark und grau, und sind charakteristisch mit einer hellblaßgrünen Farbe sternartig eingefaßt, bei manchen Früchten aber mit einem violettartigen Roth umgeben; häufig findet man auch Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist fest, fein, etwas ins Gelbliche spielend, voll Saft und von einem feinen, etwas gewürzhaften, säuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig; die meistens geschlossenen Kammern enthalten aber wenig Kerne. Die Kelchröhre geht nicht tief herab.

Die Frucht zeitigt erst im Frühjahr, hält sich den ganzen Sommer hindurch, welkt, gut aufbewahrt, fast gar nicht, und giebt wahrhaft erquickende Compots.

Der Baum wird außerordentlich groß und sehr alt, und ähnelt in Wuchs und Größe dem Stettiner. Seine starken Äste breiten sich fast horizontal in der Luft aus, und bilden eine weitläufige flache Krone, mit vielem Quirlholz besetzt, wodurch der Baum fast jährlich fruchtbar wird. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Kommt sehr gut in rauhen, gebirgigen Gegenden fort, und da seine Früchte fest hängen, paßt er gut ins Freie.

Nr. 514. Der russische Glasapfel. Russischer Pauliner. Astracanischer Winterapfel. III. R.

D. VII. H. S. 279.

Ein ansehnlich großer, sehr dauerhafter, russischer Winterapfel, welcher mehr für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß geeignet ist; er gehört unter die wahren Glasäpfel oder Pauliner, und stammt aus Darmstadt, wohin er unmittelbar aus Rußland kam. In seiner Form hat er viel Ähnlichkeit mit dem gelben Winterstettiner, er ist schön abgerundet, nimmt aber nach dem Kelch mehr, als nach dem Stiel zu ab. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll hoch. Der ziemlich starke, wollige Kelch ist geschlossen, und steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit feinen Falten besetzten Einsenkung; auf der Frucht selbst bemerkt man aber keine Erhabenheiten, sondern diese ist schön eben und rund. Der kurze, selten über die Stielwölbung hervorragende Stiel steht in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Höhle, welche größtentheils sehr grün und glatt ist. Die

Digitized by Google

Farbe der glatten Schale ist ein schönes, helles Grün, oder ein gelbliches Hellgrün, welches erst spät im Winter schönes Citronengelb wird, wobei die Stielhöhle doch immer grün bleibt. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth, wie verwaschen oder flammenartig verloschen, besetzt, wovon bei beschatteten Früchten nichts zu sehen ist. Die Punkte sind nicht häufig, zerstreut und fein, wozu sich auch oft braune Rostflecken gesellen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft, läßt im Kauen Hülsen zurück, und hat einen feinen, weinsauren Geschmack, der erst überzeitig gelinde wird. Das Kernhaus ist nicht groß und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, eiförmige, hellzimmtfarbige Kerne. Die Kelchröhre ist ein kurzer, spitzer Kegel.

Die Frucht zeitigt im Frühjahr, hält sich wohl ein ganzes Jahr, darf aber ja nicht zu früh gebrochen werden, und kann einige Fröste recht gut vertragen.

Der Baum wächst sehr frech, und ist durch seine Belaubung kenntlich; seine Äste trägt er stark abstehend in die Luft, auch wird er selbst in ungünstigen Frühjahren recht fruchtbar. Das Blatt ist groß, stärker nach vorn, als nach dem Stiele zu, und hat eine lange, scharfe Spitze. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Für hochgelegene Gegenden geeignet.

Anhang zu den Äpfeln.

Da von dem größten Theil der hier angeführten, aus verschiedenen anerkannt guten Baumschulen bezogenen Kernobstfrüchte noch keine genügenden Beschreibungen vorhanden sind, auch solche fast durchgehends die critische Prüfung eines Diel's, Liegel's oder anderer bekannten Pomologen bedürfen, um auf deren Ächtheit rechnen zu können, so möchten doch die von mir entworfenen, wenn auch mangelhaften Beschreibungen einiger von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe zugesendeter Früchte, so wie die Nachweisung derer, welche in Noisette's Gartenbuche, oder in der Garten-Encyclopädie des Hrn. Loudon's einigermaßen beschrieben sind, nicht ohne Nutzen seyn, und für die Folge dazu dienen, deren Ächtheit zu bestätigen oder zu verwerfen.

Die gewöhnlichen Baumschulen-Verzeichnisse weichen nur zu oft in der Schreibart der Namen der fremden Obstsorten von einander ab, so daß man selten weiß, welcher der richtige ist, daher so manche Verwirrung und Verwechselung der Sorten bei Abgabe der Bäume und Pfropfreiser derselben.

Seit mehren Jahren bezog ich einen großen Theil der neuern Kern- und Steinobstfrüchte, außer von dem Hrn. GR. Diel, noch von Hrn. Fürst aus Frauendorf, von Hohenheim, Hamburg, Brüssel,

Digitized by Google

und durch Vermittelung aus England; so wie meine Sammlung durch die freundschaftliche Güte des Hrn. Geheimenfinanzraths von Flotow zu Dresden, des Hrn. Hofgärtners Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel, des Hrn. Oberförsters von Pfuhl und des Hrn. Pastors Fuhrmann, beide zu Hamm in Westphalen wohnend, und noch vieler andern Freunde der Obstkunde jährlich bereichert wurde, wofür ich den erwähnten Herren hiermit meinen ergebensten Dank abzustatten mich verpflichtet fühle.

Sollten nun bei Erscheinung neuerer pomologisch-literarischer Hülfsmittel noch andere in dieses Verzeichniß gehörige Sorten kennbar gemacht werden können, oder durch Synonymen entdeckt, oder andere Berichtigungen der im Handbuche vorkommenden Beschreibungen sich nöthig machen, so wird solches in einem Anhange des Handbuchs nachgeliefert werden, in welchem auch zugleich die neuen jährlichen Erwerbungen in meiner Baumschule mit aufgeführt werden sollen.

Noch nicht fest bestimmte und classificirte Äpfelsorten.

Nr. 515. Rambour Franc. III. R.

Chr. H. Wb. S. 76. Von Wilhelmshöhe bei Cassel eingesendet.

Ein großer, prachtvoll aussehender Herbstapfel. Form platt, breit, erhaben; der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelch zu abnehmend, und auf einer Seite höher, als auf der andern; unten breit abgerundet. 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit. Kelch spitz, geschlossen, grün, in einer tiefen, von starken Beulen beengten Einsenkung, oft schief stehend. Über dem Bauch starke Rippen. Stiel dick, kurz, in einer schüsselförmigen, mit hellgrauem Rost schön sternförmig umgebenen Höhle. Farbe glänzendes, wachsartiges Gelb; Sonnenseite leicht röthlich marmorirt und gestreift. Punkte undeutlich, aus erhaben scheinenden, weißlichen Dupfen bestehend. Fleisch grobkörnicht, locker, von weinsäuerlichem Geschmack. Zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich gegen 6 Wochen.

Nr. 516. Kleine englische Reinette. Reinette petite d'Angleterre. IV. Cl. 1. Ordn. II. R.

Von Cassel eingesendet.

Eine mittelmäßig große, hochaussehende Frucht. Form länglich, Bauch in der Mitte, nach dem Kelch zu etwas mehr abnehmend, als nach dem Stiel. Kelch spitz, halboffen, in einer tiefen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, von denen mehre deutlich über die Frucht hinlaufen. Stiel dick, fleischig, ½ bis ¾ Zoll lang, in einer weiten, tiefen, glatten oder fein rostfarbigen Höhle. Farbe schönes Citronengelb, Sonnenseite goldartiger. Punkte zahlreich, fein, stark, hellbraun, dazu feine Rostfiguren und hellbraune Rostüberzüge

Digitized by Google

um den Kelch. Fleisch weiß, saftig, von fein weinsäuerlichem Geschmack. Zeitigt vom December bis ins Frühjahr oder in den Sommer. Ist von der Sickler'schen kleinen englischen Reinette, Nr. 373, verschieden.

Nr. 517. Calville glace.

Von Cassel.

Ein großer, hochaussehender Apfel. Form wie der Pleisner Sommerrambour, hochaussehend, Bauch in der Mitte, gegen den Kelch hin abnehmend, gegen den Stiel etwas breiter abgerundet. 3½ Zoll hoch, 3 Zoll breit. Kelch langspitz, geschlossen, grün, in einer recht tiefen, mit starken Beulen und Falten umgebenen Einsenkung. Stiel sehr kurz, dick, in einer nicht tiefen, durch einen Fleischwulst verengten, etwas rostfarbigen Höhle. Farbe hohes Gelb, Sonnenseite goldartiger, mit feinen, carminrothen Pünktchen und Strichen gezeichnet, die stellenweise zusammenfließen, zuweilen feine Rostfiguren.

Nr. 518. Burksfelder.

Von Cassel.

Ein mittelgroßer, schöner Apfel. Form rund, Bauch in der Mitte, nach beiden Enden fast gleichmäßig zugerundet. Kelch klein, geschlossen, in einer breiten, flachen, mit feinen Falten umgebenen Einsenkung, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung verschieben. Stiel dick, fleischig, ½ Zoll lang, in einer ganz flachen Höhle. Farbe röthlichgelb, Sonnenseite dunkellackroth, nach der Schattenseite zu streifenartig. Punkte im Roth sehr deutlich, stark, hellbraun, auf der Schattenseite gelblich, dazu feine, einzelnstehende Rostflecken.

Nr. 519. Pomme Limonello.

Von Cassel.

Zu den Schlotterapfeln gehörig. Form hochaussehend, stumpfzugespitzt, beide Wölbungen fast gleich. 3 Zoll hoch, fast eben so breit. Kelch groß, langgespitzt, halb offen, in einer weiten, tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die sich oft stark erhaben über den Bauch hinziehen, und in die Breite verschieben. Stiel dünn, ½ Zoll lang, in einer weiten, trichterförmigen, mit etwas Rost angesprengten Höhle. Farbe schönes Citronengelb, Sonnenseite mit schwachen Carminstreifen sanft verwaschen, die aber auch häufig fehlen. Punkte weitläufig, fein, braun, mit weißlichem Schimmer umgeben, hier und da feine Rostfiguren. Fleisch gelblichweiß, fein, markig, vollsaftig, von angenehm süßsäuerlichem Geschmack. Kernhaus offen; Kelchröhre kurz. Zeitigt im December.

Nr. 520. King Sweeting.

Von Cassel.

Ein Plattapfel, schön wie aus Wachs geformt. Form platt-

Digitized by Google

rund, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich gegen den Kelch etwas abnehmend, platt zu, unten dagegen etwas breiter. 2 Zoll hoch, 2¾ Zoll breit. Kelch halb geschlossen, in einer seichten, weiten, mit feinen Fältchen umgebenen Einsenkung, wovon einige nur wenig bemerkbar über den Bauch hinlaufen. Stiel mittelmäßig stark, ½ Zoll lang, in einer flachen, weiten, glatten Höhle. Farbe schönes wachsartiges Gelb, Sonnenseite und Kelchwölbung mit einer eigenen, gelbröthlichen Farbe fast wie bei der englischen Wintergoldparmäne überzogen, in welcher etwas Streifenartiges zu bemerken ist. Punkte sehr undeutlich, und nur im Roth sichtbar, aus hellbräunlichen Rostfleckchen bestehend.

Nr. 521. Reinette tulipée.

Von Cassel.

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, eher einem Rosenapfel, als einer Reinette ähnlich sehender Apfel. Form rund, nach beiden Enden gleichmäßig abgerundet. Kelch klein, geschlossen, in einer geräumigen, flachen, inwendig mit feinen Fältchen besetzten Einsenkung, die sich nicht über den Rand erheben. Stiel kurz, dick, ½ Zoll lang, in einer schönen, tiefen Höhle. Grundfarbe röthlichgelb, mit einem glänzenden Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenseite stark aufgetragen, nach der Schattenseite zu aber mehr streifenartig wird. Punkte sehr häufig, auffallend, stark, weißlichgrau, und geben der Frucht ein etwas geschäcktes Ansehen. Rost findet man nicht, dagegen hier und da Warzen wie beim Borsdorfer. Fleisch weiß, locker, saftig, von süßsäuerlichem Geschmack, und ähnelt eher dem der Rosenäpfel, als der Reinetten. Zeitigung konnte nicht bestimmt angegeben werden. Nach Allem halte ich die Frucht eher für einen Rosenapfel, als für eine Reinette. Wegen Zweifel über die Ächtheit der Frucht, ließ ich solche aus einer andern Baumschule kommen, und bepfropfte damit einen Baum.

Nr. 522. Reinette noire.

Von Cassel.

Ein ziemlich großer, schwarzröthlicher Apfel. Form hochaussehend, nach dem Kelch etwas abnehmend, unten platt abgewölbt. 2½ Zoll hoch, eben so breit. Kelch klein, spitz, in einer engen, tiefen, von feinen Fältchen zusammengeschnürten Einsenkung, über dem Bauch flache Erhabenheiten, doch ohne die Form zu entstellen. Stiel kurz, dick, ½ Zoll lang, in einer engen, nicht tiefen, mit hellgrauem Rost schön sternförmig umgebenen Höhle, welcher fast die ganze Stielwölbung bedeckt. Grundfarbe dunkelgrün, nur um den Kelch sichtbar, übrigens mit einem schwärzlichen Roth bedeckt, durch welches die Grundfarbe streifenartig und nur stellenweise durchscheint. Punkte einzeln, hellbraun, fein, undeutlich, zuweilen schwärzliche Rostflecken in die Schale eingesenkt. Fleisch grünlichgelb, markig, von wein-

Digitized by Google

säuerlichem Geschmack. Zeitigt im November und hält sich bis in den December.

Nr. 523. Pomme de Gardi.

Von Cassel.

Ein ansehnlich großer Apfel. Form plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch etwas abnehmend oben plattrund zu, unten etwas breiter. Kelch klein, offen, in einer sehr tiefen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung, die in deutlichen Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen. 2¼ Zoll hoch, 2½ Zoll breit. Stiel dick, ½ Zoll lang, in einer tiefen, trichterförmigen, mit hellgrauem Rost sternförmig umgebenen Höhle. Farbe citronengelb, Sonnenseite mit feinen, carminrothen Punkten und Strichen besetzt. Punkte weitläufig, fein, aus weißen Dupfen bestehend, häufig eingesenkte, schwärzliche Flecken in der Schale.

Nr. 524. Zuckerlimonenapfel.

Von Cassel.

Ein schöner, großer Apfel, 3½ Zoll breit und 2 bis 2½ Zoll hoch. Form plattrund, auf der einen Seite bedeutend höher, als auf der andern, und schwach calvillartig gerippt. Kelch halb geschlossen, weißwollig, in einer tiefen, unregelmäßigen Einsenkung, die mit Falten umgeben ist. Stiel stark, ½ Zoll lang, in einer flachen, mit sternförmigem Rost umgebenen Höhle. Farbe citronengelb, Sonnenseite mit einigen undeutlichen, rothen Fleckchen. Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun, mit Grün umringelt, hier und da kleine Rostflecken.

Nr. 525. Pippin Bullok. I. R.

Von Cassel.

Ein sehr schöner, dem Walliser Limonenpepping sehr ähnlicher Winterapfel, der aber der Beschaffenheit seines Fleisches und Kernhauses nach, eher zu den Gulderlingen, als zu den Reinetten oder Peppings gehört. Form länglichstumpf zugespitzt; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich nach dem Stiel rund ab, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, und endet daselbst in einer kleinen, stumpfen Spitze. 2¼ Zoll hoch, 1¾ Zoll breit. Kelch lang, halb offen, in einer nicht tiefen, weiten, mit 5 deutlichen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die oft stark erhaben über den Bauch hinlaufen, und die Rundung desselben in die Breite verschieben. Stiel holzig, ½ Zoll lang, in einer tiefen, etwas verengten, glatten Höhle. Farbe grünlichgelb, zeitig schönes, hohes Citronengelb, Sonnenseite und Kelchfläche leicht bräunlichroth angelaufen, häufig nur einfarbig. Wahre Punkte fehlen, dagegen viele feine, weißliche Dupfen in der Schale, und seltener feine Rostfiguren. Fleisch gelblich fein, mit gelben Adern durchzogen, markig, sehr saftvoll, doch nicht abknackend und von einem angenehm süßen, mit etwas Säure gemischten, ein wenig ge-

Digitized by Google

würzhaften Geschmack. Kernhaus sehr groß, offen, enthält oft 10 länglichrunde, vollkommene Kerne; Kelchröhre breit, geht nur bis auf die Hälfte zum Kernhaus herab. Zeitigt im Januar und hält sich bis ins Frühjahr.

Nr. 526. Lady's Finger. II. R.

Garten-Encyclopädie von Loudon Nr. 82. Von Cassel.

Ein kugelförmiger Plattapfel, ziemlich groß, und lange haltbar, nach Loudon kegelförmig, welches ich aber an zwei von Wilhelmshöhe gesendeten Früchten nicht fand. Form plattrund; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiel zu, woselbst er sich plattrund zuwölbt, nach dem Kelch nimmt er etwas mehr ab, so daß beide Wölbungen deutlich verschieden sind. Der Kelch fehlerhaft, geschlossen, in einer sehr weiten, schüsselförmig tiefen, mit feinen Rippen und Perlen besetzten Einsenkung, wovon 5 bis 6 Erhabenheiten stark calvillartig über die Frucht hinlaufen. Häufig ist auch die eine Seite der Kelchfläche höher, als die andere. Stiel holzig, ½ Zoll lang, in einer weiten, tiefen, trichterförmigen, mit hellem Rost strahlenförmig umgebenen Höhle. Farbe grünlichgelb, zeitig helles, glänzendes Citronengelb, Sonnenseite nach dem Stiel hin leicht erdartig roth geflammt. Die Punkte sind sehr zahlreich, und bestehen aus weißlichen Dupfen, in deren Mitte ein Punkt befindlich, auch sind punktähnliche Rostflecken nicht selten. Geruch stark. Fleisch gelblichweiß, mit grünlichen Adern durchzogen, fest, hülsig, saftreich, von süßsäuerlichem, doch gewürzlosem Geschmack. Kernhaus klein, geschlossen. Kelchröhre sehr kurz. Zeitigt im November und hält sich bis im Mai. Der Baum soll gut tragen, sich aber wenig ausbreiten.

Nr. 527. Bondi.

Roisette Seite 329. Nr. 64.

Ein mittelmäßig großer, plattgedrückter, gelblichgrüner Apfel, von festem, stark säuerlich schmeckendem Fleische. Zeitigt im Januar und hält sich bis in den Februar. Baum wächst kräftig.

Nr. 528. Normännischer rother Wintercalville. Calville rouge de la Normandie.

Roisette I. B. S. 324. Nr. 22.

Von Gestalt und Farbe ganz wie der rothe Wintercalville, nur dunkler. Das Fleisch fast ganz roth, vollkommen so gut wie beim rothen Wintercalville. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März. Der Baum in nichts von jenem unterschieden.

Nr. 529. Red June eating.

Loudon's Garten-Encyclopädie. S. 890. Nr. 81.

Ein kleiner, rundlicher, gelb und roth gezeichneter, englischer

Digitized by Google

Apfel, von zartem und saftigem Fleische. Zeitigt im Juli und hält sich bis in den September. Baum klein, niedrig wachsend.

Nr. 530. Der Hoffnungsapfel. L'Inauguration. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 23.

Von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Ein mittelgroßer, oft kleiner, schöner Herbst-Rosenapfel, dem Sommerfleiner ähnlich. Hochaussehend, kegelförmig, seltener rund; am Kelch breit abgestumpft, 2¾ bis 3 Zoll breit und fast eben so hoch. Der breite, geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, mit einigen feinen Falten besetzten Einsenkung, die aber kaum über den Bauch hin bemerkbar sind. Der Stiel sehr kurz, ein Fleischbutz in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Farbe strohweiß, zeitig hohes Citronengelb; die Sonnenseite nur selten leicht geröthet, dagegen viele starke, schöne Carminflecken daselbst. Punkte fein und weitläufig. Das Fleisch weißlichgelb, fein, saftvoll, von zimmtartigem Zuckergeschmack. Kernhaus klein, geschlossen; die Kammern enge, enthalten viele starke, eiförmige Kerne. Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich 4 bis 6 Wochen. Baum wächst sehr lebhaft und hoch in die Luft, schöne und gut belaubte Krone; trägt bald und reichlich. Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 531. Mayden's-blush.

Loudon's Garten-Encyclop. S. 898. Nr. 215.

Ein kleiner, rundlicher, dunkelmahagonifarbig aussehender, englischer Apfel, von festem Fleisch und säuerlichem Geschmack. Baum dauerhaft, hochwachsend, trägt gut.

Nr. 532. La Monstrueuse. Monströser amerikanischer Apfel.

Noisette I. B. S. 323. Nr. 28.

Ein sehr großer, etwas unregelmäßig gestalteter, grüner Apfel, der mit röthlichgrauen Flecken fast ganz überdeckt ist. Fleisch zart, milde, sauer. Zeitigt im November. Baum wächst sehr kräftig.

Nr. 533. Pippin canadian. Canadischer Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 893. Nr. 132. Reine de Trianon.

Groß, eiförmig; Kelch klein, Farbe blaßgrün; zeitigt im November bis Februar. Prächtige Frucht, schöner Baum.

Nr. 534. Pippin Frenche. Französischer Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 886. Nr. 11. Pigeonette de Rou.

Stammt aus Frankreich.

Mittelgroß, kegelförmig, gelb mit dunkelroth überdeckt. Fleisch fest, aromatisch. Zeitigt im October und hält sich bis in den März. Baum schwach, kränkelnd, trägt nicht reichlich.

Digitized by Google

Nr. 535. Pippin Royal. Königlicher Pepping.

Loudon's G. Encycl. S. 889. Nr. 50.

Ein kleiner, flachgedrückter, grün und rother Apfel, von festem und saftigem Fleisch. Zeitigt im Januar und hält sich bis in den April. Baum treibt schwache Zweige, trägt aber reichlich.

Nr. 536. Pippin Monstrous. Pippin Monstrows. Gloria Mundi. Glory of York.

Loudon's G. Encycl. S. 893. Nr. 131.

Ein sehr großer, länglicher, dunkelgrüner, auf der Sonnenseite gerötheter Apfel, mit festem, doch saftigem Fleische. Zeitigt im December und hält sich bis in den April.

Nr. 537. Pippin Orange. Orangenpepping.

Loudon's G. Encycl. S. 886. Nr. 14.

Mittelgroß, kegelförmig, goldgelb und roth, Fleisch fest, saftig, süß. Zeitigt vom October bis in den März. Baum groß, trägt mittelmäßig. Frucht ein Schmuck der Tafel. Ist wohl mit Nr. 295 eine Sorte.

Nr. 538. Reinette de Granville. IV. Cl. 3. Ordn. II. R.

Noisette I. B. S. 328. Nr. 58. Zu den grauen Reinetten gehörig.

Eine mittelgroße, plattrunde, graugelbe, auf der Sonnenseite etwas geröthete Frucht, von zartem, elastischem, gelblichweißem Fleisch, und von angenehm säuerlichem Geschmack. Zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Nr. 539. Londoner große Reinette. London. Five-crowned Pippin.

Loudon's G. Encycl. S. 892. Nr. 118.

Groß, plattrund, grün und roth gestreift; mürbes, zuckersüßes Fleisch. November bis April. Baum schön, breitwachsend, sehr fruchtbar.

Nr. 540. Royal Russet. Leather coat.

Loudon's G. Encycl. S. 888. Nr. 44.

Groß, rund, roth mit braunroth gestreift, festes, aromatisch schmeckendes Fleisch. Zeitigt im October, hält sich bis in den April. Baum groß, gesund, trägt gut.

Digitized by Google

Noch nicht beschriebene und classificirte Äpfelsorten.

541. Adam und Eva.
542. Ananasapfel von Cassel.
543. Aporta.
544. Red Astracan Apple. Astracanischer rother Sommerapfel.
545. Bal Alma.
546. Beauty of the West.
547. Belle flower Monstroug.
548. Belle flower yellow.
549. Bellevedere.
550. Benzler aus dem Sundgau.
551. Berlinerapfel.
552. Borsdorfer, doppelter.
553. Fränkischer Borsdorfer.
554. Französischer weißer Borsdorfer.
555. Römhilder gestreifter Borsdorfer.
556. Buslu Sudak.
557. Geflammter Butterapfel.
558. Buchholzer Calville.
559. Kaisercalville. Calville Impériale.
560. Klinger's gestreifter Calville.
561. Gelber Muscatellercalville.
562. Rouwrol's weißer Sommercalville.
563. Schneecalville.
564. Thumsenruther Calville.
565. Caroline Auguste.
566. Citronenapfel. — Cydr.
567. Coloß oder Riesenapfel.
568. Constantinopelapfel. Ist der astracanische weiße Sommerapfel.
569. Courtpendu le gros. Großer Kurzstiel.
570. Holländischer Erdbeerapfel.
571. Weißer Sommererdbeerapfel.
572. Esopus Vendervere.
573. Etzestiner oder Ezreziner Prachtwalze.
574. Eydelken.
575. Flusbush Sweeting.
576. Flusching Spitzemberg.
577. Frauenrothacher. Pomme de Chataigne de Leman.
578. Gewürzapfel, amerikanischer. Wahrscheinlich die Neuyorkerreinette Nr. 260.
579. Golden Lady.
580. Golden Noble.
581. Golden Russeting.
582. Goldstettiner.
583. Doppelter Gulderling.
584. Gowal Spitzenburg.
585. Graf Chotek.
586. Haiser Wine Apple. Cydr.
587. Rother Herbstapfel.
588. Hughes red Virginiana.
589. Jean Hure. Cydr.
590. Johannisberger Purpurstreifling.
591. Josee Moore Sweeting.
592. Kabey-Alma.
593. Rother Kaiserapfel.
594. Kaiserlicher Tafelapfel.
595. Kennedy of London-Rambour.
596. Rheinischer Klebapfel.
597. König Ferdinand von Ungarn.
598. Large early Harvet Apple.
599. Laurentienapfel.
600. Long-Stem. Vielleicht nach Loudon's G. Enc. S. 898. Nr. 212. Long seam.
601. Spätblühender Matapfel.
602. Rother Mäucher aus dem Sundgau. Cydr.
603. Matchiss.
604. Michel Henry-Pippin.
605. Morgans Favorite.
606. Großer Mohrenkopf von Coburg.
607. Nonpareil-American.
608. Nonpareil Vermont.
609. Weißer Paradiesapfel.

Digitized by Google

610. Neue engl. Herbstparmäne.
611. Frühe Goldparmäne.
612. Holländische Parmäne.
613. Pallasapfel, gelber.
614. Pariser Rambour. Vielleicht Nr. 515.
615. American Summer Sweet Pearmain.
616. American Pippin.
617. Red Baldwin Pippin.
618. Pippin Blenheim, sehr schön und gut.
619. Pippin Hampshire Jellow.
620. Großer holländischer Pepping. Vielleicht Nr. 270.
621. Pippin Knight.
622. Pippin of Norfolk.
623. Pippin Spottet, Cydr.
624. Sommerpepping. Summer-Pippin.
625. Pomme Alapio Bianco.
626. Pomme d'Angers.
627. Pomme Canfield.
628. Pomme Cotogua.
629. Pomme Coynga red streak
630. Pomme Damas rouge.
631. Pomme d'Evêque.
632. Pomme de Gardi.
633. Pomme Gelato.
634. Pomme Genovese.
635. Pomme Melo Alapio.
636. Pomme Negro.
637. Pomme perenante.
638. Poous fine Rut-Apple.
639. Poronas Spitzenborough.
640. Princesse de Würtemberg.
641. Böhmischer Quittenapfel.
642. Gelber Quittenapfel.
643. Rother Quittenapfel.
644. Großer holländ. Rambour.
645. Bamberger Rambour.
646. Reinette d'Anjou.
647. Reinette Bellefleur, wahrscheinlich Nr. 345.
648. Reinette de Brabant vert, Brabanter grüne Reinette.
649. Reinette de Brives rouge.
650. Reinette de Champagne grise. Nr. 405.
651. Reinette Dalberg.
652. Reinette de Deröll d'or. Deröll's große Goldreinette.
653. Reinette. Fette Goldreinette.
654. Reinette, große holländische Gold-, vielleicht Nr. 425.
655. Reinette, Graf Canal's fünffarbige.
656. Reinette grande rouge.
657. Reinette, große, gelbe.
658. Reinette, gestreifte Winter-. Rein. rayée d'hiver.
659. Reinette d'hiver. Winterreinette.
660. Reinette, Lavendelreinette.
661. Reinette, kleine, frühe. Reinette petite hative.
662. Reinette marmorée.
663. Reinette, Mauer's späte Winter-.
664. Reinette, Meußer's rothe Herbst-.
665. Reinette, Nellner's Goldreinette.
666. Reinette, östreichische gelbe Nationalreinette.
667. Reinette, Pomeranzenreinette.
668. Reinette printanière superieure.
669. Reinette, große englische Quitten-.
670. Reinette, russische, langdauernde.
671. Reinette, Tafelsei-.
672. Reinette tulipée, Nr. 2. aus Brüssel.
673. Reinette violette rayée.
674. Rosne white Virginia crab.
675. Rost Rinoble.

Digitized by Google

676. Rhode Island.
677. Rhode Island green.
678. Rodiston.
679. Roman-stem.
680. Großer gelber Rosmarinapfel.
681. Rother Rosmarinapfel.
682. Gestreifter Römerapfel.
683. Rother Römerapfel.
684. Großer Rosenhäger. Thiel's H. Wb. S. 99.
685. Russet of Norfolk.
686. Sagan Alma.
687. Gelber Saffranapfel.
688. Rother Saffranapfel.
689. Sapson.
690. Sary Alma.
691. Scarlet Crofton.
692. Schmakwei.
693. Schewinkoy.
694. Großer Schneeapfel.
695. Spitzenburg.
696. Sudak Alma.
697. Swaar Apple.
698. Sweet God Apple.
699. Taffetas rouge.
700. Talkaron Alma.
701. Tewkesbury Winter blak.
702. Tiffs Sweeting.
703. Topf-Nonpareil. Vorzüglich zu Scherbenbäumchen.
704. Uncertain.
705. Vaanderverre Apple.
706. Wingens Sweeting.
707. Zweel Alma.
708. Pomme de Zicarello.
709. Züricher Transparent.
710. Reinette double.
711. Neue Muscatellerreinette, soll von Nr. 323 verschieden und noch besser, als diese sein.
712. Erzherzog Anton.
713. Erzherzog Ludwig.
714. Florianer Pepping.

Digitized by Google

Zweites Capitel.

Birnen.

Der Birnbaum (Pirus communis) ist sowohl durch seinen mehr in die Höhe strebenden Wuchs, als auch durch die anders gestaltete Bildung seiner Äste, von dem Apfelbaum unterschieden. Seine Krone wächst, bei dem größeren Theil der Birnarten, pyramidenförmig in die Höhe; doch giebt es auch viele Sorten, welche ihre Zweige mehr ausgebreitet, fast wie der Apfelbaum, tragen und eine oben breite Krone bilden, welches man einen sperrhaften Wuchs nennt. Seine Äste stehen gewöhnlich dichter an dem Hauptstamm, und sind in der Regel nicht so weit abstehend von einander, wie beim Apfelbaum, und durch seine vielen kurzen und langen Fruchtspieße, welche an der Spitze mit Blättern besetzt sind, wird sein Ansehen ohnedieß viel gedrungener, so wie auch seine schönere Belaubung den Birnbaum leicht von einem Apfelbaume unterscheidet.

Die Blätter des Birnbaumes haben eine mehrentheils schmälere, zugespitzte und etwas unterwärts gekrümmte Form, sie sind glänzender und lichter von Farbe, als die des Apfelbaumes, und sind auf dem Rande viel feiner ausgezackt; auch stehen die Augenträger, woran die Blätter sitzen, höher, als die Augen selber, sind nicht so flach aufliegend, wie beim Apfelbaum, dessen Augen und Augenträger platter sind und sich leicht von den Birnenaugen unterscheiden lassen. Bei jungen Birnbäumen, zumal Wildlingen, gehört nun freilich etwas mehr Aufmerksamkeit dazu, die Äpfel von den Birnenstämmchen, zumal wenn solche entlaubt sind, zu unterscheiden, und hier gehen beim Veredeln derselben im Frühjahr öfters Verwechselungen vor, indem viele schwer zu erkennen sind und oft einen Kenner in Zweifel lassen. Doch wird man immer, zumal wenn man Apfel- und Birnwildlinge gegen einander hält, den Unterschied der Augenträger gewahr werden, und solche auch ohne ihre Belaubung erkennen können. Der Birnbaum wächst selbst bei der besten Behandlung und im guten Boden viel langsamer, als der Apfelbaum. Sein Holz ist fester, er braucht daher mehr Zeit, sich auszubilden, und sein Wurzelvermögen ist nicht so stark, wie das des Apfelbaumes, welcher seine Wurzeln, so wie seine Krone, mehr ausbreitet, während die Wurzeln des Birnbaumes mehr gedrungen in die Tiefe streben, um dem Baume wegen seiner größeren Höhe mehr Halt zu geben, damit er besser den Stürmen widerstehen kann. Es giebt Birnbäume von der Größe und Stärke eines Eichbaumes, welche über ein Jahrhundert, ja man will behaupten, auf 200 Jahre alt sind, und

Digitized by Google

eine Höhe von 40 Fuß und darüber erreichen. Auch in den Gärten um Gotha herum giebt es noch so alte Bäume, welche sich durch ihre colossale Größe auszeichnen, und recht wohl ein Alter von 100—150 Jahren erreicht haben mögen. In dem Garten des Kaufmanns, Hrn. W. Arnoldi, stehen noch vier so große Birnbäume der langen Sommerbergamotte, welche wegen ihres Alters, ihrer Größe und jährlichen Fruchtbarkeit merkwürdig sind, fast jedes Frühjahr in der schönsten Blüthe prangen, und noch immer reichliche Erndten liefern. Bei der Anlage meiner großen Baumschule ließ ich mehre ähnlich große und alte Bäume von geringern Birnsorten umhauen und fand, obgleich der Schaft und ein Theil der Hauptäste hohl war, die Wurzeln noch vollkommen gesund; die Bäume trieben noch ihre Sommerlatten von Jahr zu Jahr, ja selbst neue Tragäste bildeten sich aus den Wasserschossen und ersetzten die nach und nach abgestorbenen Äste, so daß diese Bäume, ihren gesunden Wurzeln nach zu schließen, noch viele Jahre bestehen konnten. Es kann daher ein Birnbaum wirklich hohl seyn; da der Saft zwischen der Rinde und dem Splint *) noch aufsteigen kann, so hindert dieses nicht die Fortdauer eines so alten Baumes, und man kann sich, wenn anders die Obstsorte der Erhaltung werth ist, noch viele Jahre an dessen Früchten erfreuen.

Die Rinde des Birnbaumes ist in den ersten Jahren seiner Erziehung weißlichgrau, öfters grindig und uneben, selten so glatt und schön, wie die des jungen Apfelstammes; später verhärtet sie sich mehr, bekommt mehr Runzeln und feine Schrammen, wird aber dabei fester und glättet sich beim Wachsthum des Baumes immer mehr aus. Bei zunehmendem Alter des Baumes springt die Rinde auf und der Stamm bekommt ein rauheres Ansehen, als der des Apfelbaumes.

Der Birnbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen trocknen, tiefgehenden Boden; da er seine Wurzeln tief in die Erde treibt und eine starke Pfahlwurzel bildet, die von der Natur bestimmt ist, dem Baume eine feste Stütze zu geben, welche er wegen seines höheren Wuchses mehr als jeder andere Obstbaum nothwendig bedarf, so muß auch der Boden in der Tiefe von der Beschaffenheit seyn, daß seine Wurzeln ungehindert eindringen können und daselbst noch Nahrung finden. Ein sandiger, lockerer, warmer Boden ist dem Birnbaum am zuträglichsten; in schwerem, feuchtem, lehmigem oder thonigem Boden kommt er schon nicht so gut fort: seine Früchte werden nicht so vollkommen; auch kränkelt der Baum und wird häufig von Brand und Krebs heimgesucht. Auf Anhöhen, wenn gleich auch solche etwas steinicht sind (nur dürfen es keine sogenannten Kiesköpfe seyn), befindet er sich besser, als in der Tiefe; auch nimmt er recht wohl mit einem trockenen Lehmboden vorlieb und scheint solchen besonders zu lieben. Findet der Birnbaum

*) Splint ist die feine faserige Haut, welche zwischen der Rinde des Baumes und dem festen Holze des Stammes sitzt, und gleichsam eine zweite feinere Bedeckung ausmacht.

Digitized by Google

seinen angemessenen Boden, und ist er sonst auf nicht zu gellem oder gedüngtem Erdreiche erzogen, so wächst er mehrentheils schön pyramidenförmig in die Höhe und gewährt, wegen seiner dichtern und schönern Belaubung, einen gefälligern Anblick, als jeder andere Obstbaum.

Daß der wilde Birnbaum (Pirus silvestris) wohl der Stammvater unserer so zahlreichen Birnensorten sey, wurde schon von den ältern Pomologen mit Gewißheit angenommen; sie leiten dieselben aus der Vermischung des Blüthenstaubes vom wilden Birnbaume mit der Quitte her, indem die von beiden verschiedenen Geschlechtern befruchteten Blüthen Früchte hervorbrächten, aus deren Kernen schon veredelte Arten entständen. Hierüber ist in der Einleitung schon, wo von der Erziehung neuer Kernfrüchte aus Samen geredet, und der Aufsatz von dem Herrn Professor van Mons erwähnt wurde, näherer Aufschluß gegeben. Nicht zu läugnen ist, daß wir eine ziemliche Anzahl von Birnwildlingen besitzen, welche in den Wäldern, Gärten und Weinbergen ohne Kunst wild aufgewachsen gefunden worden, noch immer ihren Beinamen Wildlinge führen, und zum Theil mit unter unsere vorzüglichsten Birnensorten gezählt werden. So haben wir einen Wildling Leschasserie, de la Motte, de Montigny, de Chaumontel, de Vaat und noch mehre andere in Frankreich aufgefundene Sorten; ja selbst in Deutschland ist eine Schönlin's Stuttgarder späte Winterbutterbirne und wohl noch mehre andere wohl werth, den besten bekannten französischen Birnen an die Seite gestellt zu werden. Es fragt sich nun, wie kommen solche vortreffliche Birnensorten in einen Wald oder Weinberg, und auf welche Art sind die Blüthen dergestalt befruchtet worden, daß sie fähig wurden, eine viel bessere Frucht hervorzubringen, als ihre Stammmutter war? — Nach den Erfahrungen des Herrn Professors van Mons wichen die Früchte der bis zur vierten Generation ausgesäeten Kerne der Holzbirne nur wenig von dieser ab, blieben nach wie vor gewöhnliche Holzbirnen, wurden aber etwas größer. Daß demnach einer Vermischung des verschiedenen Blüthenstaubes ähnlicher Obstarten, als zum Beispiel der Birn- und Quittenblüthen, des Speierlings oder der kleinen Hainbuttenbirne wahrscheinlich die Spielarten ihren Ursprung verdanken, erhält schon dadurch Gewißheit, indem durch die künstliche Befruchtung schon mehre neue Obstarten gewonnen worden sind. Der größere Theil der uns bekannten vorzüglichsten Birnensorten kam aus Frankreich nach Deutschland; und obgleich viele derselben in unseren rauheren Gegenden nicht ihre vollkommene Güte erhalten und so wohlschmeckend und schmelzend werden, wie im wärmeren Clima, so sind doch zeither diese Sorten bei uns angebaut worden, und eine Beurré blanc, Beurré gris und Beurré rouge, eine St. Germain und mehre andere erhalten, in nicht zu ungünstigen Sommern, zumal am Spalier, in einer warmen geschützten Lage erzogen, auch bei uns eine solche Vollkommenheit, daß deren Erziehung wohl die Mühe verlohnet. Um soviel mehr Dank sind wir den Männern schuldig, welche durch die Erziehung neuer Kernfrüchte, die

Digitized by Google

gleichsam an unser Clima von Jugend auf gewöhnt sind, uns mit einem so großen Vorrath der herrlichsten Birnensorten noch jährlich bereichern, welche fast nichts zu wünschen übrig lassen, und deren Vortrefflichkeit der Hr. GR. Diel in seiner systematischen Beschreibung der Kernobstfrüchte anrühmt, indem er deren Anbau empfiehlt, ja viele dieser neuen Sorten ein köstliches Geschenk Pomonas nennet.

Die Erziehung der Birnbäume, so wie deren Behandlung bis zur völligen Ausbildung ihrer Kronen, kommt im V. Capitel über Baumschulen weitläufiger vor. Man hat zwar Versuche gemacht, die Birnreiser auf Mispeln, Ebereschen, Speierlinge, ja selbst auf den Weißdorn zu pfropfen; allein alle diese mühsamen und künstlichen Unternehmungen haben unsere aus Kernen erzogenen Birnwildlinge nicht aus unseren Baumschulen verdrängen können, welche als Unterlage zur Erziehung dauerhafter Birnbäume unumgänglich nothwendig sind. Zwar giebt uns die Quitte einen sehr nothwendigen Ersatz der Birnwildlinge durch ihre Wurzelausläufer und Sämlinge, welche zu Zwergbäumen angewandt, von großem Nutzen, ja zur Topforangerie unentbehrlich sind. Da die Quitte nur strauchartig wächst, so wie der Johannisstamm unter den Äpfeln, so wird das darauf gesetzte Birnreis durch den gemäßigteren Trieb der Unterlage gezwungen, in gleichem Verhältniß fortzuwachsen und durch den künstlichen Schnitt in die bestimmte Form genöthiget, diejenige Gestalt anzunehmen, welche dessen Erzieher beabsichtigt. Häufige Erfahrungen haben aber hinlänglich gezeigt, daß die Quitte nöthigenfalls zur Erziehung der Birnen-Zwergbäume auch gänzlich zu entbehren ist. Viele Sorten wachsen gar nicht darauf an, oder sterben bald wieder ab, wie ich selber zu meinem Schaden mit nun erhaltenen Birnreisern, welche ich vor einigen Jahren von dem Hrn. GR. Diel verschrieben hatte, trotz der angerühmten doppelten Bepfropfung mit der Beurré blanc die Erfahrung machen mußte. Auch hat der harte Winter von 1829 bis 1830 hauptsächlich meinen, auf Quitten veredelten Birnbäumen mehr geschadet, als den auf Kernwildlinge gesetzten Pyramiden und Spalierbäumen. Überdieß verlangt die Quitte auch noch einen besonders geeigneten, lockeren, sandigen Boden, welcher nicht in jedem Garten anzutreffen ist.

Seit dieser Zeit und nach so manchen nicht so leicht zu ersetzenden Verlusten werden von mir alle Franzbäume zum Spalier oder zur Pyramide bestimmt, auf schwach treibende Birnwildlinge gesetzt und die Quitte bloß zur Topforangerie noch angewandt.

Viele Liebhaber der Baumzucht werden mir aber den Einwurf machen, daß die auf Kernwildlinge veredelten Franzbäume zu frech wüchsen und erst nach vielen Jahren tragbar würden, was bei den auf die Quitte veredelten nicht der Fall sey, indem solche viel früher tragbar würden. Was diesen Einwurf betrifft, so glaube ich, meinen vieljährigen Erfahrungen zufolge, behaupten zu können, daß alle die Mängel und Fehler der auf Quittenunterlagen veredelten Franzbäume, als das so leichte Erfrieren in harten Wintern, das Nichtfortkommen so vieler guter

Digitized by Google

und vorzüglich neuer Kernfrüchte darauf, und hauptsächlich die Beschaffenheit des Bodens, indem die Quitte nur in einem leichten, lockern und guten Boden gedeiht, Ursachen genug sind, weniger Werth auf ihre Erziehung zu legen.

Es ist nicht zu läugnen, daß Franzbäume, auf Quittenstämmchen veredelt, zumal von solchen Sorten, welche darauf gut fortkommen, allerdings einige Jahre früher tragbar werden und durch den Schnitt leichter zum Fruchttragen gezwungen werden können, als die auf Kernwildlinge veredelten; auch sind solche in Gärten, wo es an Raum gebricht, wegen ihres leichter in Zaum zu haltenden Wuchses, nicht ganz zu verwerfen. Wer aber seiner Pyramide oder dem Franzbaum hinlänglich Raum geben kann, und, nachdem der Baum seine Figur gemacht, durch einen vernünftigen Schnitt, nach Beschaffenheit des Wuchses des Baumes, wie beim Baumschnitt im V. Capitel angegeben, dieselben behandelt, wird es gewiß nicht bereuen, dauerhaftere und eben so reichlich tragende Bäume, anstatt der auf die Quitte veredelten, gepflanzt zu haben. Meine sämmtlichen Pyramiden sind auf Kernwildlinge veredelt, haben eine Kälte von 28 Grad im Winter sehr gut überstanden, während die auf der Quitte abstarben, und liefern mir schon oft im dritten und vierten Jahr nach ihrer Veredlung reichliche Probefrüchte.

Der Birnbaum, wenn er nicht in einen trocknen, lockern Boden gepflanzt wird, ist ebenfalls den gewöhnlichen Krankheiten des Apfelbaumes unterworfen: er bekommt den Krebs oder Brand, seine Äste fangen an nach und nach abzusterben, und die Rinde wird stellenweis trocken und springt auf; — Alles Ursachen eines dem Baum nachtheiligen Bodens, welcher in der Tiefe thonartig und feucht ist, oder worin die Wurzeln einen felsigen oder kiesigen Grund finden, so daß sie dem Baume nicht hinlängliche Nahrung zuführen können. Man untersuche daher bei Anpflanzungen der Obstbäume die Beschaffenheit des Erdreichs auch in der Tiefe und richte danach die Auswahl der zu pflanzenden Sorten dergestalt ein, daß eine jede Obstart ihren angemessenen Boden erhält. Auf Anhöhen, in mageres, trockenes Erdreich setze man diejenigen Birnarten, welche sich mehr für die Wirthschaft eignen und schon an und für sich selbst nicht so eigensinnig auf ihren Stand sind; den feineren Birnensorten aber, welche uns das eigentliche Tafelobst liefern, als die Butterbirnen (Beurrées), Bergamotten und späten Winterbirnen, gebe man einen warmen, geschützten Stand und ein besseres, mehr cultivirtes Erdreich. Die geringeren Birnenarten widerstehen viel besser der rauhen Witterung und dem Einfluß der Winterkälte, als die feineren Birnenarten, werden auch wegen ihrer gewöhnlich geringeren Größe nicht so leicht von dem Wind abgeworfen; und da es mehrentheils Sommer- oder Herbstbirnen sind, so sind solche lange schon eingeerndtet, wenn die später reifenden fremden Sorten erst anfangen, ihre Vollkommenheit zu erreichen. Den spät reifenden Birnen, als der **Chaumontel**, **Virgouleuse**, sächsischen langen, grünen Win-

Digitized by Google

terbirne, den späten Winterbergamotten und anderen ähnlichen vortrefflichen Birnen, wenn man solche nicht am Spalier erziehen kann, suche man hauptsächlich die volle Einwirkung der Sonnenstrahlen zu verschaffen; sonst wird man nur wenig Freude daran erleben, und öfters bei ungünstigen Sommern nur Kochbirnen anstatt schmelzender Tafelfrüchte erziehen. Auch hier werde ich, wie bei den Äpfeln, bei den Beschreibungen der Birnen, soviel wie möglich den Stand angeben, welcher zum Gedeihen einer jeden Frucht erforderlich ist, so wie auch, ob die Sorte nach den bisher bekannten Erfahrungen auf Quitte fortkommt, oder unumgänglich auf Kernwildlinge veredelt werden muß.

Die Behandlung der kranken Birnbäume und deren Heilung, die Erziehung der Hochstämme, Pyramiden- und Spalierbäume kommt im Anhange und im V. Capitel des Handbuchs vor, und weicht im Allgemeinen nur wenig von der des Äpfelbaumes ab.

Die Frucht des Birnbaumes ist sowohl in ihrer Güte, als auch in der Gestalt eben so verschieden, wie die vom Äpfelbaum; auch hier giebt es, von der Holzbirne an, eine Stufenfolge der für den menschlichen Gaumen ungenießbaren Arten bis zur köstlich schmelzenden Bergamotte oder Butterbirne. Vielen Menschen ist der Genuß einer Birne wegen ihres feineren schmelzenden Fleisches lieber, als der eines Äpfels, dessen Fleisch nicht das Geschmeidige, Zergehende beim Genuß hat; dafür giebt dieser aber auch ein viel kräftigeres, gesünderes und dauerhafteres Nahrungsmittel ab. Auch in Hinsicht des wirthschaftlichen Werthes steht die Birne, obgleich sie ebenfalls zu vielen anderen Zwecken, als zum rohen Genuß allein benutzt werden kann, doch dem Äpfel nach, weßhalb die Erziehung der Äpfelbäume bei Anpflanzungen, wegen ihrer einträglicheren Benutzung der Früchte, stets den Vorzug vor dem Birnbaum behält. Zum Nachtisch werden besonders die eigentlichen Tafelfrüchte wegen ihres saftigen, süßen Fleisches mehr geschätzt, als die Äpfel, und eine **Beurré blanc**, **B. grise** oder **B. rouge** werden zu jeder Zeit theuer bezahlt, so wie auch künftighin eine **Beurré rouge de la Normandie**, eine **Preuls Colmar**, eine **Beurré Napoleon** oder **Diel's** Butterbirne, Kronprinz Ferdinand und noch so viele andere köstliche späte Winterbirnen, sobald deren Werth erst mehr erkannt wird, viele der alten französischen Birnensorten verdrängen werden.

Die geringeren Birnenarten, unter welchen man aber eine Auswahl treffen muß, können ebenfalls theils roh verspeist, theils zum Welken, Kochen, zur Bereitung eines Birnensyrups, Cyders- oder Birnenweins; die ganz schlechten aber können noch immer zu einem recht guten Essig (siehe Anhang) verwendet werden, wozu selbst die Holzbirne noch recht gut zu gebrauchen ist.

Von großem Nutzen ist die Anpflanzung der Russelet von Rheims, welche, in Zucker eingemacht, nicht allein eine vortreffliche Confiture giebt, sondern auch abgeschält und vorsichtig getrocknet, einen einträglicheren Handelsartikel ausmacht, wofür jährlich beträchte-

Digitized by Google

liche Summen nach Frankreich gehen. In der Gegend von Rheims beschäftigt man sich vorzugsweise damit, und von da aus werden sie in feinen Schachteln, in Papier eingepackt, weit versendet.

Birnmost mit Äpfelmost vermischt, giebt einen dem besten Traubenwein ähnlichen Wein, womit selbst Kenner getäuscht worden sind, und zu dessen Bereitung besonders die Champagner Weinbirne empfohlen wird.

Unter den Birnen findet in Hinsicht der Reifzeit der verschiedenen Arten ebenfalls ein solcher Unterschied, wie bei den Äpfeln Statt; man hat Sommer-, Herbst- und Winterbirnen. Die Sommerbirnen, welche von Johannis an zeitigen, müssen immer einige Tage vor ihrem eigentlichen Reifpunkt, bevor die Frucht in ihrer vollkommenen Güte ist, gepflückt werden, indem sie auf dem Lager ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten. Der Hr. GR. Diel zählt in seiner systematischen Beschreibung der in Deutschland vorhandenen Kernobstfrüchte alle diejenigen Birnen, welche von Johannis bis Ende Septembers zeitigen, unter die Sommerbirnen; sie machen das erste Geschlecht in seiner Classification der Birnen aus. Das Kennzeichen des wirklichen Eintritts ihres eigentlichen Reifpunktes, wo die Sommerbirne gespeist werden muß, ist, daß die Birne anfängt, ihre grüne Farbe zu verändern, etwas gelblich wird und um den Stiel zu welken beginnt. Findet dieses Statt, so muß sie auch bald verbraucht werden, indem der größere Theil davon bald teig oder melbig wird. Die grüne Sommermagdalene, die Sommerambrette, die grüne, lange und runde Sommer-Mouille-bouche (Mundnetzbirne) sind in ihrer richtigen Reife vortreffliche, saftreiche und wohlschmeckende Birnen, an deren Genuß man sich bei heißen Sommertagen laben kann; läßt man aber die kurze Dauer ihrer Haltbarkeit vorbeigehen, so wird selbst die große Zahl unserer Sommer-Muskatellerbirnen teig und unschmackhaft, und man sagt alsdann von ihnen: die Frucht ist passirt, sie hat sich überlebt.

Die Herbstbirnen bilden das zweite Geschlecht der zahlreichen Birnenfamilien; alle Birnen, welche von Anfang Octobers bis zum Ende des Novembers zeitigen, gehören zu diesem Geschlechte, welches den größeren Theil der gesammten Birnensorten enthält und größtentheils unsere beliebtesten Tafelfrüchte in sich schließt. Die Herbstbirnen werden gewöhnlich 14 Tage nach oder vor Michaelis abgenommen, müssen einige Tage auf Haufen gelegt, ausschwitzen, und werden alsdann auf reinliche Horden oder Lager gebracht, wo solche, je nachdem die Sorte ist, bald früher, bald später ihren Reifpunkt erreichen. Unter diesem Geschlechte giebt es nun Sorten, welche, kühl aufbewahrt, sich wohl bis um Weihnachten gut erhalten und dennoch zu den Herbstbirnen gezählt werden. Daß häufig das Clima, in welchem solche gezogen werden, so wie besonders die mehr oder weniger günstigen Sommer einen großen Einfluß auf die Haltbarkeit der Früchte haben, macht es sehr schwierig, ihre eigentliche Reifzeit zu bestimmen. So habe ich die Beurré Napoleon bis Mitte Januars in einem kühlen Keller gut

Digitized by Google

erhalten, da doch ihre eigentliche Zeitigung schon im November oder Anfangs Decembers fällt; überhaupt darin schon manche Abweichung in unserem Clima gegen das am Rhein, in Hinsicht der Zeitigung der Früchte, beobachtet. Die Herbstbirnen geben ebenfalls durch die Veränderung ihrer Farbe und durch einen leichten Druck mit dem Daumen der Finger zu erkennen, ob sie genießbar sind; auch zeichnen sich alsdann noch mehre Sorten durch eine viel längere Haltbarkeit in ihrer Zeitigung aus, während andere wieder schnell verspeist werden müssen.

Die Winterbirnen, drittes Geschlecht der Birnenfamilie, dürfen vor Ende Octobers nicht vom Baum abgenommen werden, und erfordern eine sorgfältigere Aufbewahrung den Winter hindurch. Ihre eigentliche Reifzeit ist eben so verschieden, wie die der Herbstbirnen, und günstige oder ungünstige Witterung, mehr oder weniger sonnenreiche Tage haben einen sehr großen Einfluß auf ihre Vollkommenheit und Güte. Die Winterbirnen und vor allen die ohnedieß in unserer Gegend schwerer reifenden späten Sorten muß man ja, so wie die Reinetten unter den Äpfeln, so lange wie möglich am Baume hängen lassen und niemals vor Ende Octobers abnehmen; überhaupt, so lange der Baum seine Blätter noch nicht abwirft, müssen solche, unbeschadet einiger eintretenden Nachtfröste, um ihre Vollkommenheit zu erlangen, am Baum gelassen werden. Gewöhnlich haben wir in Thüringen, nachdem die Äquinoctialstürme vorbei sind, auch öfters schon einige Nachtfröste eingetreten sind, noch schöne Herbsttage zu erwarten, wie die Herbste von 1830 und 1831 gezeigt haben, wo die Sonne noch mit voller Macht auf die Früchte wirken und den Saft derselben veredeln kann. Je später die Winterfrucht eingeerndtet wird, desto saftiger, wohlschmeckender und haltbarer wird sie; das Steinigte um das Kernhaus, welches vielen Birnenarten eigen ist, verliert sich und die Frucht ist weniger dem Welken und Einschrumpfen unterworfen, welches die Folge des zu frühen Abnehmens vom Baume ist. Nicht allein, daß unter den Winterbirnen sich ganz vorzüglich gute Sorten befinden, worunter die **Bergamotte de Pugi**, die **St. Germain**, die **Virgouleuse**, die Colmar und Hardenpont's Butterbirnen vom allererſten Rang sind, so giebt es auch darunter viele, welche bis in das Frühjahr, ja selbst bis in den Sommer hinein, den Nachtisch schmücken und dann um soviel mehr Verehrer finden. Wie viel größere Vortheile, als die frühen Birnen, gewährt nicht ihrem Erzieher, zumal wenn solche gut aufbewahrt worden, eine Partie solcher vortrefflicher Winterfrüchte! Öfters wird für ein Schock solcher Birnen im Frühjahr mehr bezahlt, als für einen Korb voll der besten Herbstbirnen, welche zu dieser Zeit in Überfluß zu haben sind. Man nehme daher bei jeder Anpflanzung Rücksicht auf die Auswahl der zu pflanzenden Sorten, und besetze seine Gärten oder öffentliche Anpflanzungen nur mit ¼ Theil Sommer-, ¼ Theil Herbst- und ½ Theil Winterbirnen. Es ist aber nicht hinlänglich, um den wahren Nutzen aus seiner Anpflanzung zu ziehen, bloß die Bäume zu pflanzen, die Früchte zu erndten, allen-

Digitized by Google

falls auch eine Zeitlang aufzubewahren, sondern man muß sich auch genau mit ihrer wahren Reifzeit bekannt machen. Wie viele vortreffliche Winterbirnen wandern in den Kochtopf, oder werden zu andern Zwecken verwendet, bevor ihr eigentlicher Werth eintritt! ich selbst habe schon häufig diese Erfahrung gemacht, beim Einkauf des in der Hofhaltung nöthigen Obstes, zumal aus der Gegend um Fahnern, fremde, hier noch wenig bekannte Sorten zu erhalten, welche von dem Hrn. Pfarrer Sickler in der dortigen Umgegend verbreitet worden waren, und deren Werth Niemand erkannte. So fand ich unter einem Korb voll der langen grünen Winterbirne die vortreffliche Virgouleuse, ja sogar die viel später reifende köstliche Winterbirne Kronprinz Ferdinand von Östreich und mehre andere. Gewiß fehlt auch hier noch, und besonders unter dem Landmann, die Kenntniß seiner erzogenen Früchte und deren richtiger Zeitigung, so wie auch oft die Abkäufer keine hinlängliche Erfahrung haben, um jede Frucht zu ihrer rechten Zeit an den Mann zu bringen.

Die Birnen theilt der Hr. GR. Diel in seinem aufgestellten System in 6 Classen, 3 Ordnungen, und, wie schon gesagt, in 3 Geschlechter ein.

I. Classe. Butterhafte, schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen.

NB. Enthält die eigentlichen, köstlichen Tafelfrüchte *). Sind Früchte vom I. Rang; nach Diel allererster Rang.

II. Classe. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflöst.

NB. Enthält ebenfalls köstliche oder doch vortreffliche Tafelbirnen. Nach dem Handbuch Früchte vom II. Rang; nach Diel I. Rang.

III. Classe. Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt — Poires cassantes — und sich nicht, oder nicht ganz auflöst.

NB. Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortreffliche Früchte für die Wirthschaft.

IV. Classe. Hinreichend saftige Birnen mit markigem oder etwas schmierig-schleimigem Fleische, jedoch gewürzhaft und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

NB. Enthält mehr Früchte für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß.

V. Classe. Birnen mit saftigem oder trockenem Fleisch, von Geschmack aber fade.

NB. Enthält blos Wirthschaftsbirnen.

*) Siehe Rangordnung der Früchte des Handbuchs in der Einleitung.

Digitized by Google

VI. Classe. Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar.

NB. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede dieser 6 Classen hat nun wieder 3 Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser, in Rücksicht der Höhe und Breite, beziehen, wie folgt,

1. Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe.

NB. Selten wird man zwar bei dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nämlichen Sorte finden, die in die zweite Ordnung gehörten, aber der größere Theil derselben bestimmt sie hierher.

2. Ordnung. Die Durchmesser der Breite und Höhe sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr, als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.

3. Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer ½ Zoll länger seyn.

Zuletzt hat noch, zum schnelleren Auffinden der Sorten, jede Classe und Ordnung drei Geschlechter, wonach man sie häufig in den Catalogen der Baumschulen aufgeführt findet, nämlich nach der Reifzeit der Früchte, welche Eintheilung auch ich in meiner systematisch geordneten Baumschule beobachtet habe.

Bei den Beschreibungen der Birnen im Handbuche habe ich soviel wie möglich, und so weit meine Erfahrungen reichen, die Birnen nach ihrer Reifzeit folgen lassen, und solche auch zugleich mit auf der Registertabelle zur leichtern Auswahl und Erkennung der Früchte angegeben.

Die Gründe, welche mich bestimmten, bei der Eintheilung der Birnen von dem in meinem Handbuch als Grundlage angenommenen System des Hrn. GR. Diel abzuweichen, und nicht, wie der Hr. Apotheker Liegel, in seiner systematischen Anleitung, so wie auch in den Baumschulen-Catalogen der Hohenheimer oder Dresdner Landesbaumschulen, oder wie in den von dem Hrn. JR. Burchard zu Landsberg an der Warthe entworfenen Catalogen, nach jenem System ausgeführt sind, auch hier, so wie bei der Eintheilung der Äpfel, dem System genau zu folgen, halte ich für nothwendig, um nicht anmaßend zu erscheinen, meinen Lesern zur nachsichtsvollen Beurtheilung hier mitzutheilen.

Die Birnen bilden sämmtlich 3 Hauptgeschlechter, als Sommer-, Herbst- und Winterbirnen, welche durch ihre verschiedene Zeitigung in diese 3 Hauptabtheilungen untergebracht werden können. Bei jeder Birne entsteht zuerst die Frage: ist es eine Sommer-, Herbst- oder Winterbirne? Dieses ergiebt sich aus der Zeit ihrer wahren Zeitigung, wo die Frucht genießbar wird. Bevor dieser Zeitpunkt eingetreten, ist

Digitized by Google

jede weitere Untersuchung der Frucht unnütz, und nur dann kann uns die Form der Birne, so wie die Beschaffenheit des Fleisches Aufschluß geben, zu welcher Ordnung sie ihrer Form nach gehört, so wie die Güte ihres Fleisches uns die Classe bestimmt, unter welche solche zu zählen ist. Um nun leichter im Stande zu seyn, unter den vielen vorhandenen Birnensorten eine schnelle Übersicht ihrer Reifzeit zu erlangen, dienet ihre Zusammenstellung nach ihrer Zeitigung zur leichtern Erkennung und Auffindung einer Frucht, und gewährt dem Besitzer von Baumschulen, so wie auch dem Käufer von Obstbäumen, eine leichtere Abgabe und Auswahl der vorhandenen Sorten. Gewöhnlich ist bei Bestellungen in Baumschulen die Anzahl der Sommer-, Herbst- oder Wintersorten bedingt, welche der Käufer zu seinen Anpflanzungen benöthiget ist; hier ist es also nothwendig, und für den Baumerzieher sehr vortheilhaft, seine Bäume, der leichtern Auffindung wegen, nach dieser Eintheilung in seinem Cataloge aufzuführen. Für den Käufer gewährt sie den Vortheil, eine leichtere Auswahl der benöthigten Sorten selber treffen zu können, und danach seinen Bedarf zu wählen.

Da nun der Hauptzweck des Handbuches vor Allen die Kenntniß der vorhandenen bessern Obstarten, so wie die Erziehung deren Bäume beabsichtiget, so möchte eine leichtere Übersicht derselben, sowohl zu deren Erkenntniß, als auch bei der Erziehung der Bäume sowohl für den Käufer, als auch für den Besitzer von Baumschulen von Nutzen seyn. Damit aber auch nicht der wissenschaftliche Zweck des Handbuches durch diese Abweichung von dem einmal angenommenen System verfehlet werde, so habe ich, um diesem zu genügen, bei den Beschreibungen der Früchte sowohl, als auch in der Register-Tabelle unter besonderen Rubriken, die Classe und Ordnung angeführt, so wie sie im Diel'schen System angegeben ist.

Bei der Eintheilung der Äpfel hingegen wäre eine solche Abweichung unnütz, da der größere Theil derselben Winterfrüchte sind, und sich schon eher durch ihre Form, Farbe, Beschaffenheit des Fleisches und des Kernhauses unterscheiden, als die Birnen. Mit Recht könnte mir nun wohl noch der Einwurf gemacht werden, daß die richtige Zeitigung einer Frucht selten mit Bestimmtheit angegeben werden könne, indem Jahreswitterung, Clima, Lage und Boden so vielen Einfluß darauf haben, und ich selbst habe schon häufig, zumal bei den neueren Kernobstfrüchten, die Erfahrung gemacht, daß diese nicht immer mit der Angabe in ihren Beschreibungen übereinstimmen; doch ist dieser Unterschied nur bei den späten Herbst- oder frühen Winterbirnen zu finden, und differiret selten über 4 Wochen. Die Sommerbirnen sind eher beständig in ihrer Zeitigung, aber bei den Winterbirnen hat ein warmer oder kühler Sommer schon mehr Einfluß auf ihre frühere Zeitigung und längere Dauer. Erstlingsfrüchte von jungen Bäumen zeitigen in der Regel später, und halten sich auch länger, als gleiche Sorten von erwachsenen Bäumen, und fast sämmtliche neue Kernsorten zeitigen bei uns um 14 Tage früher, als in ihrer Beschreibung angegeben ist.

Digitized by Google

Möge nun also meinen Lesern diese meine Ansicht genügen, wodurch ich bestimmt wurde, von dem mit allgemeinem Beifall aufgenommenen System des Hrn. GR. Diel abzuweichen, mögen sie die Gründe entschuldigen, welche mich dazu bewogen. Gewiß ist es keine Anmaßung eines vermeintlichen Besserwissens, sondern Überzeugung aus eigener Erfahrung im Baumschulenfache, daß besonders zur Auffindung des Namens einer uns noch unbekannten Frucht die Zusammenstellung derselben nach ihrer Zeitigung vorzüglich behülflich ist.

Erstes Geschlecht: Sommerbirnen.

Werden jedes Jahr auf dem Baum reif und müssen bald verbraucht werden.

Zweites Geschlecht: Herbstbirnen.

Zeitigen in gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber.

NB. Ausnahmen von einer längeren Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kühle Obstgewölbe u. s. w., also Nebenursachen, nicht die Natur der Frucht.

Drittes Geschlecht: Winterbirnen.

Fangen Ende Novembers an zu zeitigen, und manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur Reife und halten sich, wenn sie zeitig sind, länger, als die Herbstbirnen.

Dieses wäre nun das System für Birnen, nach welchem auch ich in meinem Handbuche die in Thüringen verbreiteten, im Diel'schen Werke noch nicht beschriebenen Sorten mit einreihe. Auch hier halte ich für nöthig, die Grundzüge des im T. Obstgärtner von dem Hrn. Pfarrer Sickler angenommenen Systems der älteren Pomologen, wie bei den Äpfeln, mitzutheilen, damit ein Jeder selbst prüfen und darüber urtheilen kann.

Der H. Pfarrer Sickler stellte im T. O. G. I. B. S. 47. eine Classification der Birnen auf, worin sämmtliche Birnensorten in V Classen unter 15 Formen folgendermaßen eingetheilt werden.

Er sagt: die Hauptform der Birnen ist entweder rund, oder bauchig, oder länglich. Beide Formen verändern sich hauptsächlich an der Blume oder dem Kelch, oder gegen den Stiel zu; in der Mitte der Frucht giebt es keine merkliche Veränderung an den Birnen.

I. Classe. Rund nach dem Kelch.

Erste Abtheilung, rund; z. B. die Apfelbirne.

Zweite Abtheilung, spitzig nach unten, oben aber rund.

Dritte Abtheilung, plattrund.

II. Classe. Scharfspitzig nach dem Stiel zu.

Digitized by Google

Erste Abtheilung, rundausgeschweifte spitzige Birnen.
Zweite Abtheilung, hochausgeschweifte spitzige Birnen.
Dritte Abtheilung, plattausgeschweifte spitzige Birnen.

III. Classe. Gerade spitzig zu.
Erste Abtheilung, die rundbauchig spitzigen Birnen.
Zweite Abtheilung, die hochbauchig spitzigen Birnen.
Dritte Abtheilung, die plattbauchig spitzigen Birnen.

IV. Classe. Ausgeschweift stumpfspitzige.
Erste Abtheilung, die rundperlenförmigen Birnen.
Zweite Abtheilung, die hochperlenförmigen Birnen.
Dritte Abtheilung, die plattperlenförmigen Birnen.

V. Classe. Gerabeaus stumpfspitzige.
Erste Abtheilung, die rundbauchig-stumpfspitzigen Birnen.
Zweite Abtheilung, die hochbauchig-stumpfspitzigen Birnen.
Dritte Abtheilung, die plattbauchig-stumpfspitzigen Birnen.

Nach dieser Eintheilung bestimmt also die Form allein die Classe, während in der Diel'schen Classification die Beschaffenheit des Fleisches und die Güte der Frucht die Classe bestimmt, wo die Formen derselben nur Unterabtheilungen in jeder Classe ausmachen, und überdieß noch sämmtliche Birnen in drei Geschlechter, als: Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte eingetheilt sind.

Da es nun nothwendig ist, um nach der Beschreibung der Frucht eine solche auch zu erkennen, sich mit dem Sinn der dabei gebräuchlichen Kunstausdrücke gehörig bekannt zu machen, so habe auch ich eine zweite Formentafel für die Birnen, wie bei den Äpfeln, entworfen, wodurch ich hoffe, die in dem Diel'schen System die Form der Früchte bezeichnenden terminologischen Wörter noch verständlicher zu machen.

Bei den Beschreibungen der Birnen kommen nachfolgende Wörter, die Formen der Frucht bezeichnend, vor, und ich habe für jedes dieser, die Ordnung bestimmenden Wörter eine Frucht gewählt, auf welche solches Bezug hat, und wobei die Formentafel angewandt werden kann.

1. Ordnung. Mehr breit, als hoch.
Plattrund, käseförmigplatt (ist etwas mehr eingedrückt). Formentafel II. Fig. 1. Die rothe Bergamotte.
Plattgedrückt, stumpfspitzig nach dem Stiel zu. Forment. II. Fig. 2. Die Herbstbergamotte.

2. Ordnung. Breite und Höhe fast gleich, nie über einen viertel Zoll höher, als breit.
Rundbauchig, stumpf und flach zugespitzt (abgestumpft). Forment. II. Fig. 3. Die weiße Herbstbutterbirne.
Eiförmig. Forment. II. Fig. 4. Die Leschasserie.

Digitized by Google

Kreiselförmig (stumpfkreiselförmig). Forment. II. Fig. 5. Die lange Sommerbergamotte.

Kegelförmig (stumpfkegelförmig), wozu man auch conisch zulaufend rechnen kann. Forment. II. Fig. 6. Die Sommerambrette.

3. Ordnung. Länger, als breit, stets ¼ Zoll länger, als die Breite beträgt.

Birnförmig (schön birnförmig), die wahre Birnengestalt. Formentaf. II. Fig. 7. Die Sparbirne. Epargne.

Lang und breitbauchig (verschoben). Formentaf. II. Fig. 8. Die Herrmannsbirne. St. Germain.

Perlförmig. Forment. II. Fig. 9. Die kleine Weißbirne. Petite Blanquette.

Dieses wären nun die, bei den Birnen am häufigsten vorkommenden, gebräuchlichen pomologischen Kunstwörter, welche anschaulich zu erklären, ich um soviel nothwendiger halte, als blos bei der richtigen Anwendung des Sinnes der bezeichnenden Wörter eine Frucht nach der Beschreibung erkannt werden kann. Noch giebt es einige, doch geringfügige Abweichungen in der Form mancher Birnen, welche ich aber nicht für nöthig gehalten habe, mit anzuführen, indem diese recht gut schon durch die Beschreibung derselben erkennbar gemacht werden.

Auch bei den Birnen findet man, wie bei den Äpfeln, häufig, daß nicht alle Früchte von demselben Baume gleiche Form haben; doch weichen sie im Allgemeinen nicht so sehr, wie jene, von ihrer Hauptform ab, und nur auf Franzbäumen erzogene werden größer und gestalten sich oft verschieden von den auf Hochstamm erwachsenen Früchten.

Größenbestimmung bei den Birnen.

Eine mittelmäßig große Birne hält 2 Zoll im Durchmesser. Eine große Birne hat 2½ bis 3 Zoll; was darüber ist, heißt sehr groß.

Um nun eine Birne der Beschreibung ihrer Form nach zu erkennen und die Formentafel II. dazu in Anwendung zu bringen, ist es vor allen Dingen nothwendig zu wissen, ob die Frucht eine Sommer-, Herbst- oder Winterbirne ist. Reift die Frucht schon am Baume, oder kurze Zeit nach der Abnahme, und zeitigt noch im September, so gehört sie unter die Sommerbirnen. Zeitigt sie im October oder November, so gehört solche zu den Herbstbirnen, und sämmtliche später reifenden Früchte *) müssen unter den Winterbirnen aufgesucht werden. Hat man nun vorerst das Geschlecht, zu welchem die Frucht gehört, deren Namen man zu wissen wünscht, durch ihre Zeitigung bestimmt, so muß ihre Form mit denen auf der Formentafel verglichen werden, wo-

*) Ausnahmen davon machen allerdings verschiedene Birnensorten, wie schon früher bemerkt worden ist.

Digitized by Google

bei man nun leicht die Ordnung bestimmen kann, zu welcher sie ihrer Form nach gehört. Die Beschaffenheit des Fleisches und dessen Güte bezeichnet nun die Classe; ist solches butterhaft schmelzend und sich im Saft auflösend, so gehört sie zur I. Classe des Diel'schen Systems, ist es aber weniger butterhaft, im Kauen rauschend, dabei aber doch noch saftreich, so gehört sie zur II. Classe. Saftige, im Kauen abknackende Birnen, von welchen sich das Fleisch nicht ganz auflöst, gehören zur III. Classe, bis zu welcher sich nur meine Auswahl zur Verbreitung durch meine Baumschulen erstreckt.

Wollte man nun zum Beispiel eine längliche grüne Birne, deren Namen man nicht kennt, durch Anwendung der Formentafel ausfindig machen, so wäre ihre Zeitigung in der Hälfte des Octobers das Erkennungszeichen des Geschlechts der Herbstbirnen. Ihre Gestalt mit den auf der Formentafel befindlichen Formen verglichen, würde leicht die 3. Ordnung der birnförmigen Früchte erkennen lassen, und der Beschaffenheit des schmelzenden, butterhaften, saftigen Fleisches nach, müßte sie zu den Birnen der I. Classe, 3. Ordnung gehören, welche in der Mitte des Octobers reifen. Vergleichet man nun die Kennzeichen der Frucht mit den Beschreibungen der Früchte, welche ihrer Beschaffenheit des Fleisches nach zur ersten Classe, ihrer Form nach zur 3. Ordnung, und ihrer Reifzeit nach zu den Herbstbirnen gehören, so wird man leicht in der zu untersuchenden Frucht unsere bekannte lange, grüne Herbstbirne (Verte longue d'automne) erkennen.

Erstes Geschlecht.

Sommerbirnen.

Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baum, und müssen bald verbraucht werden.

Nr. 1. Die kleinste Muskatellerbirne. Sieben ins Maul. Petit Muscat. Sept en gueule. III. Cl. 2. Ordn. III. R.
D. VIII. H. S. 149. Chr. H. Wb. S. 197. T. O. G. I. B. S. 60. Taf. 5.

Eine der allerfrühesten, und deßhalb sehr geschätzte Juliusbirne, welche mit der grünen Sommermagdalene öfters zugleich reift. Ihre Form ist kreiselförmig, der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich platt zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kreiselförmigen Spitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 10 Linien breit und auch eben so hoch, selten wird sie 1 Zoll breit. Der bald hartschalige, bald langgespitzte Kelch ist offen,

Digitized by Google

und sitzt in einer flachen, seichten, mit einigen flachen Beulen mehrentheils umgebenen Einsenkung; auch hat die Frucht selbst häufig etwas Unregelmäßiges in ihrer Rundung. Der dünne Stiel ist bald 1, bald 1½ Zoll lang, scheint aus der Spitze hervorzukommen, und ist mit feinen Runzeln umgeben. Die etwas starke Schale ist vor der vollen Reife gelblichgrün, wird aber in der Zeitigung hellgelb, wobei die ganze Kelchwölbung vorzüglich mit einem erdartigen Roth verwaschen ist. Die Punkte sind zahlreich, die ganze Schale ist damit übersät, sie sind fein und hellbraun, dazu gesellen sich noch häufig gleichfarbige Rostflecken. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr körnicht, etwas abknackend, fast halbschmelzend, von einem sehr angenehmen, süßen, starken Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten oft viele, ziemlich große schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im ersten Drittheil des Julius, hält sich 14 Tage lang, und hat einen starken, muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, belaubt sich schön, und wird, wenn er erst etwas älter geworden, recht fruchtbar. Seine Äste trägt er schön in die Luft, und bildet eine hohe, kegelförmige Krone. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 2. Die wahre Roberts-Muskatellerbirne. Le Muscat Robert. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 89. Chr. H. Wb. S. 198. T. O. G. I. B. S. 180. Taf. 9. Ist die folgende Muscat de Chio.

Die in unserer Gegend durch den Hrn. Pfarrer Sickler verbreitete Roberts-Muskatellerbirne ist die ächte nicht, sondern die nachfolgende, nach Diel die englische Muskateller von Chio. Die wahre fand ich in der Baumschule des Hrn. Joel Keil zu Töttelstädt, welcher mich darauf aufmerksam machte.

Die wahre Roberts-Muskatellerbirne ist eine kleine, sehr frühzeitige oder wahre Juliusbirne, einfarbig, von dem stärksten Geruch und vortrefflichsten Geschmack, so daß sie mit unter die besten Tafelbirnen gezählt werden kann. Ihre Form ist am häufigsten rundbauchig, kreiselförmig, oft aber auch dauchig kegelförmig; der Bauch sitzt immer stark über der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich schön zurundet, nach dem Stiel endigt sie sich bald mit einer kurzen, kreiselförmigen, bald mit einer etwas kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 1¼ Zoll breit und eben so hoch, öfters ¼ Zoll höher, am Spalier wird sie aber größer, und ist alsdann langbirnförmig, am Stiel spitzig zulaufend gestaltet. Der meistens nur halb offene, scharf und langgespitzte Kelch steht obenauf, und ist öfters mit einigen Fleischwärzchen umgeben; die Frucht selbst ist aber ziemlich rund und eben. Der dünne Stiel hat die Farbe der Frucht, steht auf der Spitze gerade auf, und

Digitized by Google

ist häufig mit einigen feinen Fleischhöckern umgeben. Die Farbe der dünnen, nicht fettigen Schale ist in der vollen Zeitigung ein schönes gelbliches, abgerieben glänzendes Grün, welches nur bei der Überreife gelblich, doch immer mit etwas Grünlichem vermischt ist. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie die geringste Röthe, sondern die Frucht ist rein einfarbig. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, sehr voll Saft, im Kauen fein rauschend, sich jedoch ganz auflösend und von einem erhabenen, gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind weit, und enthalten schöne, meistens vollkommene, große Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben Julius, bekommt alsdann einen starken, muskirten Geruch und welkt nicht, hält sich aber kaum 8 Tage lang.

Der Baum wächst sehr stark, und ist an seinem ganz gelben Holze sehr kenntlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Als Zwergbaum kommt er auf der Quitte nicht fort, auf Wildling aber wächst er sehr durcheinander, und ist, bevor er ausgetobt hat, nicht gut im Schnitt zu erhalten, trägt aber als Pyramide und nur flüchtig geschnitten, bald und reichlich.

Nr. 3. Die englische Muskatellerbirne von Chio. Le Muscat de Chio. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

T. O. G. I. B. S. 180. Taf. 9. Chr. H. Bd. S. 198.

Dieses wäre die in unserer Gegend bekannte Roberts-Muskateller, welche von jetzt an in meiner Baumschule unter ihrem richtigen Namen abgegeben wird. Ihre Form ist nach dem Kelch zu abgerundet, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, nach dem Stiel endigt sie sich mit einer kleinen Einbiegung in einer stumpfen Spitze. Sie wäre demnach eine rundbauchig abgestumpfte Birne, von 1 Zoll Breite und 1½ Zoll Länge. Der feinblättrige, offene Kelch sitzt in einer ganz flachen, unbedeutenden Einsenkung, welche fast wie ein Stein ist. Der Stiel ist gewöhnlich so lang, als die Birne hoch ist, und sitzt auf der stumpfen Spitze obenauf. Die Farbe der etwas harten Schale ist ein lebhaftes Gelb, welches aber größtentheils von einer ziegelartigen Röthe bedeckt ist, so daß man nur etwas von der Grundfarbe auf der Schattenseite gewahr wird. Das Fleisch ist mattweiß, etwas fest, in der Reife aber weich und etwas schmelzend, gelblich, von einem zuckersüßen, etwas bisamartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß, länglich, enthält aber wenige, oder gar keine Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte des Julius bis Ausgangs dieses Monats, hält sich aber nicht lange, und hat einen bisamartigen Geruch.

Der Baum wird stark, seine Krone breitet sich unten etwas weit aus, geht mit dem Hauptast ziemlich pyramidenförmig in die Luft, sieht aber dabei immer licht aus, und ist sehr tragbar. Kommt auf der Quitte nicht fort.

Digitized by Google

Nr. 4. Die Aurate. Kleine rothe Sommermuskateller. L'Aurate. III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. IV. Heft, Seite 146. Chr. H. Wb. Seite 179.

Eine kleine, sehr frühzeitige, gute Tafelbirne, welche sehr geschätzt ist, aber nicht immer ächt verbreitet wird. Ihre wahre Form ist etwas abgestumpft kreiselförmig, der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich platt zuwölbt, so daß sie etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel zu macht sie nur eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer abgestumpften, kurzen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 1¼ Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas höher. Der für die kleine Frucht ansehnlich große Kelch ist weit offen, liegt mit seinen langen Ausschnitten ziemlich sternförmig, und gleich auf, oder nur in einer sehr seichten Einsenkung, so daß der Kelch noch ganz aus derselben hervorsteht. Der ziemlich starke, hellgrüne Stiel ist kaum 1 Zoll lang, und sitzt auf der mehr oder weniger abgestumpften Spitze entweder wie eingesteckt, oder in einer ganz kleinen, seichten, mit einigen Falten umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist anfänglich ein blasses Hellgrün, welches in der vollen Reife ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei gewöhnlich nur die obere Kelchwölbung mit einer lichten, oft etwas erdartigen Röthe leicht verwaschen ist, welche zuweilen nur in einem leichten Anflug besteht, und bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte findet man häufig an der Frucht, sie sind fein und gelblich, nur im Roth sehr sichtbar, auf der Schattenseite aber wenig bemerkbar; zuweilen findet man auch schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, abknackend, saftvoll, im Kauen rauschend, sich nicht ganz im Munde auflösend und von einem süßen, angenehmen Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nur meistens taube, schwärzlichweiße Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen die Mitte des Julius und hält sich, etwas vor der Reife gebrochen, gegen 14 Tage.

Der Baum wächst auf dem Wildling sehr lebhaft, und wird stark. Seine Äste stehen schön in die Luft, und bilden eine hohe, gut belaubte Krone, welche bald und reichliche Früchte bringt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Die Frucht, wenn sie gut und schmackhaft werden soll, verlangt einen warmen und guten Boden; doch streben ihr die Wespen sehr nach.

Nr. 5. Die grüne Sommermagdalene. Die Magdalenenbirne. La Poire Madeleine. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 22. Chr. H. Wb. S. 192. T. O. G. I. B. S. 182. Taf. 10.

Stammt aus der Carthause zu Paris; die im T. O. G. beschriebene ist die wahre nicht, und nicht so gut wie diese; die Christ'sche kommt weiter unten als Carmeliter-Citronenbirne vor.

Digitized by Google

Eine nur mittelmäßig große, aber köstliche, butterhaft schmelzende, sehr saftvolle, frühe Sommer-Tafelbirne, und die beste unter den Juliusbirnen. In ihrer Form ist sie verschieden, aber in ihrer Hauptform ziemlich eiförmig, verlängert sich aber etwas nach dem Stiel zu, so daß sie fast kugelförmig, und wohl ½ Zoll länger, als breit wird. Der Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich um den Kelch schön plattrund zu, nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt mit einer erhabenen Linie stark abgestumpft. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch, häufig auch ¼ Zoll höher, bei manchen beträgt die Länge fast ½ Zoll mehr, als die Breite. Der etwas kleine, oft unbedeutende Kelch ist hellgrün, geschlossen, und sitzt in einer kleinen, meistens mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, obenauf, worauf die Frucht selten stehen kann. Über dem Bauch der Frucht bemerkt man keine Erhabenheiten, sondern dieser ist rund und eben. Der ziemlich starke Stiel sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, ist 1¾ bis 2 Zoll lang, und mit feinen Falten und Fleischwärzchen umgeben. Die Farbe der zarten und dünnen Schale, welche abgerieben schön glänzt, ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches bei der vollen Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, und erst bei der Überzeitigung hellgelblich wird, wo aber die Frucht schon teig ist. Freihängende Früchte haben zuweilen auf der Sonnenseite einen röthlichen Anflug, welcher oft nur in kleinen, röthlichen Kreischen besteht, welche sich um die grauen Punkte herumziehen; gewöhnlich aber ist die Frucht einfarbig. Die Punkte sind zwar häufig, aber fein, oft kaum bemerkbar, und grün oder grau; dabei findet man zuweilen feine, gelbgraue Rostflecken, und um den Stiel einen feinen Rostanflug. Das Fleisch ist matt- oder gelblichweiß von Farbe, feinkörnicht, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, wie die Herbstbutterbirne, und von einem erhabenen, säuerlich zuckerartigen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind sehr enge, und enthalten meistens nur kleine, unvollkommene Kerne, welche häufig taub und schwarz sind.

Die Frucht zeitigt Ende Julis, am Spalier oft schon im halben Juli, hält sich, einige Tage vor der Zeitigung abgenommen, wohl 14 Tage lang; sie muß genossen werden, wenn sie gelblich wird, und ihr feiner muskirter Geschmack eintritt.

Der Baum wächst selbst auf der Quitte sehr stark, geht schön in die Luft, hängt sich aber mit den vordern Zweigen wie die weiße Herbstbutterbirne, zu deren Familie er gehört, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Die Sommertriebe sind schön violettartig, dunkelroth und glänzend von Farbe, und mit feinen, röthlichgrauen Punkten besetzt. Das Blatt flattert im Winde wie das der Pappeln; der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient die erste Stelle unter allen Sommerbirnen, und die häufigste Anpflanzung. Kommt gut auf der Quitte fort.

Digitized by Google

Nr. 6. Die deutsche langstielige Weißbirne. Blanquet bâtif à longue queue. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 77.

Eine kleine, sehr frühe Juliusfrucht, von butterhaftem Fleisch und sehr angenehmem Geschmack. Ihre Form ist eiförmig, der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abnehmend zurundet; nach dem Stiel macht sie keine bemerkbare Einbiegung, und endigt mit einer abgerundeten Kegelspitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 1¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich starke, breitblättrige Kelch sitzt ohne Einsenkung obenauf, ist aber mit vielen Falten dergestalt eingeschnürt, daß er breitgedrückt und in der Mitte wie abgetheilt erscheint, welches zur Erkennung der Frucht dient. Die Frucht selbst ist aber sehr rund und eben. Der ungewöhnlich lange Stiel ist stark, an der Birne fleischig, hellgrün von Farbe, die eine Seite davon mit einem orleansfarbigen Häutchen belegt, und 2½ bis 3 Zoll lang. Die Farbe der sehr glatten, nicht fettigen Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), wird nur bei der vollen Zeitigung etwas gelblichgrün, auf der Sonnenseite bemerkt man nicht die geringste Röthe. Die Punkte bestehen nur in grünen Fleckchen, auch bemerkt man öfters zerstreute feine Rostflecken. Das Fleisch ist körnig, etwas steinicht um das Kernhaus, grünlich mattweiß von Farbe, saftvoll, butterhaft schmelzend, doch sich im Kauen auflösend, von einem süßweinsäuerlichen, etwas rosenartigen, aber nicht erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, länglichschmale Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Julis, und hält sich 14 Tage, wenn sie nicht zu spät gepflückt worden, und riecht nur überzeitig etwas muskirt.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft; diese hängen sich aber etwas mit den Spitzen, und bilden eine etwas sperrhafte, stark belaubte Krone; dabei ist er außerordentlich fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweise an den Zweigen. Paßt nur zum Hochstamm auf Wildling veredelt, und giebt eine gute Marktfrucht ab.

Nr. 7. Die Sparbirne. L'Epargne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 50. Chr. H. Wb. S. 214. T. O. G. VIII. B. S. 15. Taf. 1.

Eine große, lange, schöne, vortreffliche Sommer-Tafelbirne, von butterhaft schmelzendem Fleisch, eine unserer besten Sommerbirnen. Ihre Form ist schön birnförmig, nach dem Kelch zu stark bauchig, hingegen nach dem Stiel lang kegelförmig abnehmend. Eine auf Hochstamm erwachsene, vollkommene Frucht ist 3¼ bis 4 Zoll lang und nur 2¼ Zoll breit; nach dem Stiel macht sie nur eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, schönen, kegelförmigen Spitze. Der weitgeöffnete, kurzblättrige Kelch steht oben auf der Frucht auf, und ist zuweilen mit einigen unregelmäßigen Beulen umgeben, die aber auch

Digitized by Google

öfters fehlen. Der sehr starke Stiel steht auf der Kegelspitze obenauf, ist an der Birne fleischig, olivengrün, oder mit einem bräunlichen Häutchen bekleidet, und 1½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale, welche ziemlich stark ist, ist anfangs hellgrün, wird aber später schönes, helles Citronengelb, mit etwas Hellgrün untermischt. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth streifenartig belegt, dieses besteht aber auch öfters nur in einem leichten Anflug. Die Punkte sind zwar nur wenig, aber auffallend, und bilden um die Kelchwölbung bald feine, glatte Rostflecken, bald einen feinen Anflug von Rost. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, erquickenden, muskatellerartigen, erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist enge; die Kammern sind flach, und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Julis oder Anfangs Augusts, hält sich, etwas grün gebrochen, volle 14 Tage, und bekommt in der Zeitigung einen feinen, muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr stark, seine Äste trägt er weit abstehend, und sie neigen sich sehr zum Hängen, sie sind nicht stark belaubt; überhaupt bildet der Baum keine schöne Figur und ist dadurch leicht kenntlich, dabei aber frühzeitig tragbar. Ans Spalier auf Quitte veredelt, paßt er sehr gut, muß aber kurz geschnitten werden; zu Pyramiden paßt er wegen seiner herabhängenden Zweige weniger; verlangt guten Boden. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 8. Die kleine gelbe Strauß-Muskatellerbirne. Petit Muscat à Trochet. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 151. Stammt aus der Abtei Maximin zu Trier.

Eine kleine, sehr frühzeitige, ganz einfarbige, recht gute Sommerbirne, welche außerordentlich reichlich trägt, indem sie ihre Früchte in Sträußen, oft 5 bis 6 Stück an einem Fruchtkuchen, hervorbringt, wovon sie auch ihren Namen hat. Sie ist an Form und Größe der kleinen Muskatellerbirne (Sieben auf ein Maul voll, Sept en gueule) sehr ähnlich, nur daß sie keine Röthe annimmt. Ihre Gestalt ist rund kreiselförmig, nach dem Kelch rundet sie sich schön ab, und nach dem Stiel endigt sie sich mit einer kurzen Spitze, die sich fast immer in dem Stiel verliert. In ihrer vollkommenen Größe ist sie 1¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, langblättrige Kelch ist halb offen, steht auf der oberen Fläche straußförmig in die Höhe, und ist zuweilen mit kleinen Perlchen oder Beulen umgeben. Der hellgrüne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und in seinem Anfange etwas fleischig, oder mit einem kleinen Fleischwulst auf einer Seite, häufig ist er auch etwas gekrümmt. Die Farbe der dünnen Schale ist ein reines, gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Reife hellgelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches sichtbar ist; auf der Sonnenseite sieht man nur selten etwas röthliche Punkte. Wahre

Digitized by Google

Punkte bemerkt man in der vollen Reife faſt gar nicht, oder ſie ſind nur wenig ſichtbar, dagegen finden ſich öfter kleine, bräunliche Roſtflecken an der Schale, und um den Kelch zuweilen ein feiner Roſtanflug. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, körnicht, voll Saft, im Kauen abknackend und von einem ſüßen, etwas muskirten Geſchmack und Geruch. Das Kernhaus iſt groß, und hat eine hohle Achſe. Die Kammern ſind geräumig, und enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder im erſten Drittheil des Auguſts, und hält ſich nur kurze Zeit gut.

Der Baum wächſt ſehr frech, wird groß, geht mit ſeinen ſtarken Äſten gut in die Luft, belaubt ſich ſchön, und liefert bald reichliche Erndten, zumal ſich ſeine Früchte büſchelweiſe anſetzen. Kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 9. Die doppelttragende große Muskatellerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

T. O. G. XIX. B. S. 134. Taf. 13. D. V. H. S. 161.

Der Hr. GR. Diel beſchreibt im V. H. S. 161. eine doppelttragende gelbe Muskatellerbirne, welche von der im Obſtgärtner nur wenig abweicht, und wohl eine und dieſelbe Frucht ſeyn kann, indem ich die Birne ſelber mit der Diel'ſchen Beſchreibung verglichen, und ſelbſt bis auf die Kelcheinſenkung übereinſtimmend gefunden habe.

Eine ſchöne, wohlgeformte, vortreffliche Sommerfrucht, von einem angenehmen Muskatellergeſchmack. In ihrer Form iſt ſie ſchön kegelförmig, und faſt wie eine große, lange Sommer-Muskatellerbirne geſtaltet, mit welcher ſie viel Ähnliches hat; eine vollkommene Frucht iſt 2¾ Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Der langblättrige, bald zugeſpitzte, bald etwas offene Kelch ſitzt in einer kleinen, mit einigen Erhöhungen umgebenen Einſenkung. Da, wo der Kelch nicht feſt geſchloſſen iſt, kann man bis auf deſſen geräumigen, trichterförmigen Grund hinabſehen. Der mittelmäßig ſtarke Stiel iſt mehrentheils 1 bis 1¼ Zoll lang, etwas krumm gebogen, und ſteht in einer kleinen, mit Falten umgebenen, öfters mit feinem Roſt gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung blaſſes Hellgelb wird; auf der Sonnenſeite bemerkt man gewöhnlich keine Röthe, und die Frucht iſt vollkommen einfarbig; bei ſtark beſonnten Früchten wird aber das Gelbe zuweilen etwas goldartiger. Die Punkte ſind ſehr zahlreich; ſo lange die Frucht noch grünlich iſt, ſind ſie weißlich, mit grünen Kreiſchen umgeben; ſo wie aber die Farbe der Schale gelblich wird, werden die Punkte bräunlich, die grünen Kreiſchen bleiben aber ſichtbar. Manche Früchte haben um den Kelch oder Stiel feine Roſtanflüge, auch zuweilen bräunliche Baumflecken hier und da. Das Fleiſch iſt weiß, etwas grobkörnicht, abknackend, hinreichend ſaftig, von einem angenehm ſüßen, muskatellerartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt ſchmal, und enthält längliche, ſtumpfgeſpitzte Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Anfangs Augusts und hält sich 8 bis 14 Tage, wird aber dann mehlig. Die zweite Frucht, welche stets an den Spitzen der Sommerschossen hervorkommt, ist länglich von Form, wird nicht so groß, reift Mitte Septembers, hat aber nicht den süßen Geschmack wie die vorige.

Der Baum hat den gewöhnlichen Wuchs der Muskatellerbäume, bildet eine hohe Pyramide, woran aber die unteren Zweige etwas herabwärts hängen, er belaubt sich schön, und ist sehr fruchtbar. Die Zeichnung im T. O. G. Taf. 12. ist insofern unrichtig, indem daselbst der Kelch ganz oben aufsteht, bei sämmtlichen Birnen aber, welche ich untersuchte, stand der Kelch in einer kleinen Einsenkung, eben so der Stiel. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Giebt auf Quitte schöne Zwergbäume.

Nr. 10. Die große, lange Sommer-Muskatellerbirne. Le Muscat à longue queue d'Eté. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 198. T. O. G. IX. B. S. 405. Taf. 17.

Eine bekannte, sehr geschätzte, vortreffliche Sommerbirne, welche in unserer Gegend häufig verbreitet ist, und viele Liebhaber hat. Ihre Form ist länglich kegelförmig, nach dem Kelch zugerundet und oben eine Fläche bildend, auf welcher die Frucht gut aufstehen kann, nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in eine conische, abgestumpfte Spitze zu. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht wird 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starkblättrige, aufrechtstehende Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche von dem Kelch größtentheils bedeckt ist. Der starke, holzige, öfters mit einigen Knöspchen besetzte Stiel ist halb so lang, als die Frucht, und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber in der Zeitigung schönes Hellgelb; dabei ist die Sonnenseite mit einem schönen Carminroth streifenartig belegt; wenig besonnte Früchte haben fast gar nichts, oder nur einen leichten Anflug von einer sanften Röthe. Die Punkte sind zahlreich, im Roth gelblich, in der Grundfarbe aber grün. Das Fleisch ist zart und halbschmelzend, voller Saft, von einem süßen, stark muskatellerartigen Geschmack, weßhalb sie sehr beliebt ist. Das Kernhaus ist länglich, nach beiden Enden zugespitzt; die Kammern sind enge, und enthalten länglichspitze, aber meistens taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Augusts und hält sich, einige Tage vor ihrer Reife abgebrochen, wohl 14 Tage bis 3 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wird nicht übrig stark, seine Zweige trägt er etwas abstehend, bildet aber doch eine hohe, pyramidenförmige, lichte Krone, und trägt in manchen Jahren reichliche Erndten. Kommt auf der Quitte gut fort, und giebt schöne Pyramiden.

Digitized by Google

Nr. 11. Die Sommer-Russelet. La Rousselet d'Eté. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

T. O. M. Jahrgang 1807. S. 247. Taf. 15.

Eine recht gute, wohlschmeckende Sommerfrucht, welche im Anfange des Augusts reift, und sich den ganzen Monat hindurch gut erhält. In ihrer Form ist sie rundperlenförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, nach welchem sie sich platt zurundet, so daß die Birne gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach, mit einer Einbiegung auf einer Seite, ab, und läuft in einer Spitze aus, an welcher der Stiel gleichsam als Fortsetzung dienet. Der kurzblättrige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer kleinen Einsenkung, welche mit einigen Falten und Beulen eingeschnürt und öfters verschoben ist. Doch ist das Innere des Kelchs offen und trichterförmig. Der Stiel ist mittelmäßig stark, fleischig, halb so lang wie die Birne, und steht auf der Spitze obenauf. Die Frucht ist, auf Hochstamm erwachsen, 2 Zoll und 4 Linien hoch und 1½ Zoll breit. Die Farbe der etwas starken Schale ist hellgelb; die Sonnenseite und der größere Theil der Frucht aber braunröthlich, mit einigen grauen, zarten Punkten besetzt, welche zuweilen dicht aneinander stehen. Das Fleisch ist abknackend, dabei sehr saftig und von einem süßen, stärkenden Geschmack. Das Kernhaus liegt mehr unter dem Kelch, ist schmal, mit Steinchen besetzt, und nach beiden Enden gleich zugespitzt. Die Kammern sind ganz enge und verschlossen, und enthalten nur selten vollkommene Kerne, meistens nur schwarze Hülsen.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Augusts, und hält sich sehr gut 4 Wochen lang.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Äste gehen etwas abstehend in die Höhe, und bilden eine umgekehrte Pyramidenform, wodurch er, ungeachtet der starken Belaubung, sehr durchsichtig wird. Die Zweige sind lang, stark und schwebend.

Nr. 12. Die große muskirte Zwiebelbirne. Gros Oignonnet musqué. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. IV. H. G. 60. Chr. H. Wb. S. 225. T. O. G. IX. B. S. 279. Taf. 13. Ist nicht die ächte.

Eine mehr kleine, als große, gute Augustbirne, welche, auf einem guten Stand und Boden erzogen, fast schmelzend wird. Sie gehört unter die Familie der Muskatellerbirnen, und ist mit den Pomeranzenbirnen nahe verwandt. Ihre Form ist vollkommen rund und meistentheils etwas kreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, von da sie sich flachrund um den Kelch zuwölbt, so daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und läuft eher etwas erhaben und schnell abnehmend nach dem Stiel zu, und endigt sich mit einer kurzen Kreiselspitze, wie die Zwiebeln. Der viel längern Gestalt nach ist die im T. O. G. beschriebene Birne nicht die ächte, indem sie

Digitized by Google

gar nichts Zwiebelförmiges hat. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2 Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur ein wenig niedriger. Der harte, hornartige Kelch ist weit offen, und liegt mit seinen Ausschnitten rückwärtsgebogen, sternförmig in einer ganz seichten Einsenkung, oder ganz flach auf, und ist öfters mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben. Der ansehnliche, starke Stiel ist hellgrün, und sitzt bald oben auf der kleinen Kreiselspitze auf, oder in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Höhle, wodurch er oft auf die Seite gedrückt wird. Er ist bald kaum ½ Zoll, bald 1 ganzen Zoll lang. Die Farbe der etwas starken, abgerieben schön glänzenden Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später ein grünliches Hellgelb oder wirkliches Gelb wird; dabei ist oft mehr, als die Hälfte der Frucht, bei stark besonnten Früchten mit einem erdartigen Blutroth verwaschen, welches bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, graubraun von Farbe, und vorzüglich im Roth sichtbar, dazu finden sich noch kleine Rostanflüge oder Figuren von derselben Farbe, die aber nicht stark ins Auge fallen. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, voll Saft, fast schmelzend und sich auflösend im Munde, von einem angenehmen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmack, der durch eine feine Säure erhoben wird. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten kleine, schwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht als ein schwarzer Streif bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Augusts, hält sich, vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage, und hat alsdann einen etwas muskirten Geruch.

Der Baum wächst zwar schön und gerade in die Luft, doch hängen sich gern seine Äste etwas herab, er wird nur mittelmäßig groß, ist aber sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 13. Die Carmeliter Citronenbirne. Citron des Carmes. Die Magdalenenbirne. Kaiserin. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 192.

Darf nicht mit der schon beschriebenen, wahren Magdalenenbirne verwechselt werden, welche unter das Geschlecht der Butterbirnen, diese aber zu den Pomeranzenbirnen gehört. Wahrscheinlich ist die im T. O. G. I. B. S. 182. beschriebene Magdalenenbirne die Carmeliter Citronenbirne, indem sie Hr. GR. Diel nicht für die ächte erkennet.

Die Frucht sieht der kleinen Margarethenbirne in Allem sehr ähnlich, weßhalb sie auch an manchen Orten die große Margarethenbirne genannt wird. Nach dem Kelch hin ist sie rund, und läuft gegen den Stiel abgestumpft spitzig zu. Eine vollkommene Birne ist 2 Zoll 2 Linien hoch und 2 Zoll und 1 Linie breit. Der Kelch sitzt flach auf der Wölbung, ist offen, so daß man ganz auf seinen geräumigen Grund sehen kann. Der ziemlich starke Stiel ist 2 Zoll und 1 Li-

Digitized by Google

nie lang, und ist da, wo er am Tragholz aufsitzt, etwas gekrümmt. Die Farbe der nicht sehr dünnen Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite zuweilen etwas blaßröthlich. Das Fleisch ist weiß, fest und von einem süßen, aber nicht überflüssigen Saft. Das Kernhaus ist oval, und enthält schöne, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt in der ersten Hälfte des Augusts und hält sich 14 Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Zweige wachsen sehr quirlig, das Tragholz ist bald kurz, bald lang, und seine Krone ist ziemlich durchsichtig und pyramidenförmig. Das Blatt ist an dem langen Stiel oval, läuft aber nach dem Ende sehr spitzig zu, und ist gar nicht gezahnt, von Farbe hellgrün.

Nr. 14. Die Sickler'sche lange Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté longue de Sickler. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

T. O. G. I. B. S. 280. Chr. H. Wb. S. 156.

Diese in Thüringen hin und wieder unter diesem Namen verbreitete Birne ist nicht die Diel'sche große Sommerbergamotte, sondern wahrscheinlich eine deutsche Nationalfrucht. Ihrer Form und Beschaffenheit des Fleisches nach gehört sie gar nicht unter die Bergamotten, denn dieses ist fest und abknackend, und wird nur in der Zeitigung etwas schmelzend oder schmierig, daher sie eher unter die Butterbirnen gehört. Demungeachtet ist sie eine sehr beliebte, frühe Sommerbirne, welche stark gesucht wird. Sie hat viele Provinzialnamen, an manchen Orten wird sie die Wasserbirne genannt, im Schwarzburg-Sondershäusischen heißt sie allgemein die Graf Günthersbirne, vielleicht weil sie ein Graf Günther zu einer Zeit, wo es noch nicht viele gute Birnensorten in Deutschland gab, besonders liebte. Ihre Gestalt ist länglich-kreiselförmig, der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelch hin, nach welchem sie sich platt abrundet, nach dem Stiel läuft sie ohne wahre Einbiegung in einer stumpfen, kreiselförmigen Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, häufig eben so breit, als lang. Der kleine, oft fehlerhafte Kelch steht in einer mäßig weiten, nicht sehr tiefen, mit Beulen umgebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht selten ganz rund. Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht auf der mit bräunlichem Rost überzogenen Stielspitze wie eingesteckt. Die Farbe der starken, groben Schale, welche größtentheils etwas rauh anzufühlen ist, ist vom Baum grünlichgelb, wird aber bald weißlichgelb, und ist nur zuweilen auf der Sonnenseite ein wenig braunröthlich punctirt, doch sind die mehrsten Früchte einfarbig. Die Punkte sind charakteristisch, sie sind stark über die ganze Schale verbreitet, hellbraun, dazu findet man um den Kelch und die Stielspitze einen feinen, hellbraunen Rostüberzug, welcher sich auch bei nassen Jahren über die ganze Frucht verbreitet, während sie in solchen Jahren häufig aufzuspringen pflegt. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftig, grobkörnig, abknackend, um das Kernhaus

Digitized by Google

etwas steinicht, nur in der vollen Zeitigung schmierig, von einem süßen, etwas muskatellerartigen Zuckergeschmack, welcher sie zu einer beliebten Birne macht. Das Kernhaus ist ziemlich rund; die Kammern sind geschlossen, und enthalten schöne, länglichspitze, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts, hält sich, noch etwas grün gebrochen, gegen 14 Tage, in der Zeitigung aber nur 8 Tage, und wird bald teig.

Der Baum wird einer der größesten unter den Birnbäumen, und erreicht ein hohes Alter. Mehre Bäume dieser Birnart, welche sich in den Gärten um Gotha und Arnstadt herum befinden, können wohl ein Alter von 100 bis 200 Jahren aufweisen, und haben die Größe und Stärke eines großen Eichenbaumes. Der Baum wächst langsam, macht eine stumpfabgerundete, dicht belaubte Krone, und sein glänzendes, dunkelgrünes Laub macht ihn vor allen andern Birnbäumen leicht kennbar. Er braucht wie der edle Winterborsdorfer 15 bis 20 Jahre, bevor er tragbar wird, alsdann trägt er aber auch reichlich, und ist wegen seiner Dauer vorzüglich für freie Anpflanzungen zu empfehlen. Die dunkle Farbe des Laubes, die dichte Belaubung, die sehr späte Fruchtbarkeit, und die Größe des Baumes sind charakteristische Kennzeichen desselben.

Nr. 15. Die gestreifte, schönste Sommerbirne. La Bellissime d'Eté rayée. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 111. Chr. H. Wb. S. 214. T. O. G. IX. B. S. 14. Taf. 1.

Eine mittelmäßig große, recht schöne Augustbirne, von angenehmem Geschmack und für die Wirthschaft recht brauchbar, gehört zur Familie der Muskatellerbirnen. Ihre Form ist abgestumpft kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie recht gut aufsteht, wenn nämlich die Wölbung regelmäßig und nicht schief geformt ist. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in eine schöne, kegelförmig abgestumpfte Spitze aus. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der hartschalige, offene, häufig verschobene Kelch sitzt in einer seichten, oft mit einigen Fleischwärzchen besetzten Einsenkung, die Frucht hingegen ist rund und eben. Der starke, öfters fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt in einer seichten, oft mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der ziemlich starken, glatten, schön glänzenden Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches bei der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird, wo aber die Frucht größtentheils schon passirt ist. Bei stark besonnten Früchten sieht man nur wenig von der Grundfarbe, und der größere Theil ist mit einer erdartigen, dunkeln Röthe verwaschen, welche nach der Schattenseite zu heller, und besonders nach der Stielspitze zu deutlich streifenartig wird; häufig ist auch die ganze Schattenseite dergestalt gezeichnet. Bei beschatteten Früchten ist aber schon die Sonnenseite

Digitized by Google

streifenartig geröthet. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber sehr fein, wenig ins Auge fallend; dagegen ist die Schale häufig mit vielen kleinen und großen, braunen oder schwärzlichen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, etwas steinicht, voll Saft, rauschend im Kauen, doch sich ganz auflösend und von einem zuckersüßen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind klein, und enthalten bloß taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August, hält sich aber keine 8 Tage, ohne teig zu werden, und muß einige Tage vor der Zeitigung gebrochen, und sogleich, sobald die hellgrünliche Farbe gelblich wird, gespeist werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird ansehnlich groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft; und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat nur selten pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 16. Die Damenbirne. La Chair à Dame. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

T. O. G. XI. B. S. 271. Taf 13. Chr. H. Wb. S. 170. Eine alte französische Frucht.

Die Form ist mehr rund, als lang, obgleich sie zuweilen etwas länglich erscheint. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich platt abrundet, nach dem Stiel läuft sie in einer stumpfen Kreiselspitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll lang und eben so breit. Der kurze, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich flachen Einsenkung, der Bauch der Frucht ist rund. Der kurze, dicke, holzige Stiel ist selten 1 Zoll lang, und steht auf der warzenähnlichen Stielspitze wie angedreht obenauf, und bildet gleichsam die Fortsetzung derselben. Die Farbe der etwas dicken Schale ist grünlichgelb, später gelb; die Sonnenseite ist stark geröthet, in welchem Roth man deutlich dunklere Streifen, zumal nach dem Stiel zu, bemerkt. Die Punkte sind häufig, stark, in der Grundfarbe grün, im Rothen graugelb, und geben der Schale ein etwas graues Ansehen. Das Fleisch ist weiß, brüchig, später fast schmelzend, saftig und von einem recht angenehmen, zuckersüßen, etwas kalmusähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist schmal, etwas steinicht; die Kammern sind enge und schmal, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts und hält sich gegen 4 Wochen, worauf sie teig wird.

Der Baum wird mittelmäßig stark, die Äste sind lang, hängen sich gern, und bilden eine lichtbelaubte, durchsichtige, stumpfpyramidenförmige Krone.

Nr. 17. Die kleine Petersbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 201. T. O. G. XI. B. S. 153. Taf. 7.

Eine schöne und wohlschmeckende Augustbirne, welche sowohl zum rohen Genuß geeignet, als auch zum Trocknen und Syrupkochen recht

Digitized by Google

gut zu gebrauchen ist. Ihre Form ist rundbauchig, stumpf zugespitzt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch stumpf zuwölbt und oben eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann; nach dem Stiel macht sie eine kurze, stumpfe Spitze, welche diesen öfters auf der einen Seite etwas überwächst und eine schiefe Richtung giebt. Die Frucht ist 2 Zoll lang und 1¾ Zoll breit. Der ziemlich starkblättrige Kelch ist offen und deckt mit seinen Ausschnitten die ziemlich geräumige und tiefe Einsenkung. Der starke, etwas gekrümmte Stiel ist 1½ Zoll lang, steht oben auf der stumpfen Spitze auf und ist etwas mit Fleisch überwachsen. Die Grundfarbe der glatten und dünnen Schale ist ein schönes Gelb, die Sonnenseite aber mit einer schönen dunklen Röthe überzogen, welche sich, nach der Schattenseite zu schwächer werdend, verliert. Die Punkte sind sehr häufig im Roth, wozwischen die Grundfarbe durchscheint, sie sind röthlichbraun, im Gelben aber auf der Schattenseite grün. Das Fleisch ist weiß, halbbrüchig, doch saftig und von einem sehr süßen, etwas gewürzhaften, recht angenehmen Geschmack. Das Kernhaus ist unbedeutend, oben rund und unten spitz auslaufend. Die Kammern sind enge und verschlossen, und enthalten kurz zugespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der zweiten Hälfte des Augusts und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 3 bis 4 Wochen, wird aber nachher teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, macht kurze, steife Zweige, und bildet eine pyramidenförmige, ziemlich geschlossene und stark belaubte Krone. Die Birne wird in der Gegend von Altenburg häufig erzogen. Noch giebt es eine große Petersbirne, welche weiter unten vorkommen wird, und wahrscheinlich mit dieser eine Sorte ist.

Nr. 18. Die kleine, lange Sommer-Muskatellerbirne. Le Muscat petit. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Bd. S. 198. T. O. G. IX. B. S. 409. Taf. 17.

Eine kleine, artige, perlenförmig gestaltete Birne, welche viel Ähnliches von der großen, langen Sommermuskateller hat, sich aber durch spätere Reife unterscheidet. Ihre Gestalt ist perlenförmig, fast wie die kleine Blanquette; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, nach welchem sie sich flach abrundet, so daß die Frucht gut aufstehen kann; nach dem Stiel macht sie eine kleine Einbiegung und endigt mit einer stumpfen kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Birne ist 1¾ Zoll lang und nur 1¼ Zoll breit. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt in einer etwas flachen Einsenkung und ist in seinem Innern geräumig und tief. Der mäßig starke, holzige Stiel ist grüngelb, an manchen Stellen bräunlich und beinahe so lang, wie die Birne hoch ist. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist vom Baum weißgelb, in der Zeitigung aber citronengelb, ohne alle Röthe, dagegen mit vielen grünen Punkten überstäet, die anfangs dunkelgrün, später aber blässer werden, ja fast ganz verschwinden. Das Fleisch ist weiß, zart und halbschmel-

Digitized by Google

zend, voller Saft, von einem süßen, angenehmen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist hoch und breit, oben rund, unten spitz zulaufend. Die Kammern sind enge und geschlossen, und enthalten 3 bis 4 kleine, schmalgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte bis zu Ende Augusts, hält sich, etwas vor der Reife gebrochen, wohl 14 Tage lang, bekommt einen stark muskirten Geruch, wird aber alsdann teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Äste stehen etwas ab, bilden aber doch eine hohe, starkbelaubte, durchsichtige Krone, und er ist frühzeitig und recht fruchtbar. Giebt, auf Wildling veredelt, schöne Pyramiden, und kommt auch gut auf der Quitte fort.

Nr. 19. Die grüne Hoyerswerder. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 21.

Diese, in neuerer Zeit entstandene, gute Kernfrucht stammt aus der Niederlausitz, aus Hoyerswerda, ist von mittelmäßiger Größe und eine köstliche August-Tafelbirne, von butterhaft schmelzendem Fleisch, in ihrer Reifzeit eine der besten Sommerbirnen. In ihrer Form ist sie ziemlich kegelförmig, mit einer etwas abgestumpften Spitze, und ähnelt einer grünen Herbst-Zuckerbirne an Form, Farbe und Größe. Der Bauch sitzt hoch oben, wohl ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, worauf die Frucht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie auf der einen Seite eine Einbiegung und endigt mit einer abgestumpften Kegelspitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der meistens unbedeutende, oft ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer etwas engen, schönen, mehrentheils ebenen Einsenkung, welche häufig auf einer Seite niedriger ist, so daß die Frucht schief aufsteht. Der nicht starke Stiel ist nur ½ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, aus der sich oft ein Fleischwulst erhebt und an den Stiel anlegt. Die Farbe der glatten dünnen Schale ist ein schönes Hellgrün, wahres Grasgrün, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind charakteristisch an dieser Frucht, sie sind häufig, meistens stark, hellbraun mit grünen Kreischen umgeben; auch finden sich noch kleine Anflüge von Rost um die Kelchwölbung und die Stielspitze. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftreich, butterhaftschmelzend, von einem süßweinartigen, etwas muskirten erhabenen Bergamottengeschmack.

Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich 14 Tage gut, muß aber 8 Tage vor der Reife gebrochen werden, wo sie alsdann viel saftreicher wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und hat viel Ähnliches von der St. Germain; er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich gut, und seine Fruchtspieße sind wahre Dornen. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Diese gute Birne verdient auch in unserer Gegend häufig angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 20. Die Schmalzbirne von Brest. La Fondante de Brest. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 183. Chr. H. Wb. S. 160. T. O. G. XIV. B. S. 348. Taf. 17. Ist nicht die ächte.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche, frühe Tafelbirne. Ihre Form ist etwas kreiselförmig, der Bauch sitzt mehr oben nach dem Kelch zu, um welchen sie sich schön abrundet, nach dem Stiel endigt sie sich mit einer stumpfen, kegelförmigen Spitze; sie ist 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, mehrentheils mit einigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch hat die Frucht selber etwas Unebenes in ihrer Rundung. Der Stiel ist da, wo er aufsitzt, etwas fleischig, 1 bis 1½ Zoll lang, steht oben auf der stumpfen Spitze auf, welche öfters auf einer Seite etwas höher ist, wodurch der Stiel häufig schief zu stehen kommt. Die feine, glänzende Schale ist auf der Schattenseite hellgrün, welches später gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist aber mit einer schönen Blutfarbe dergestalt verwaschen, daß solche mit der durchscheinenden Grundfarbe nach der Schattenseite zu marmorirt erscheint. Die Punkte sind auffallend stark, häufig und grau von Farbe, sie lassen sich fein fühlen; auf der Schattenseite hingegen sind sie grün. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend, aber markicht, im Kauen etwas rauschend, von einem süßen, etwas rosenartigen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus ist enge, und die Kammern enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August und dauert 3 Wochen, wenn sie noch etwas grün abgenommen worden ist.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; seine Äste trägt er etwas stark abstehend und bildet eine weitläufige Krone, trägt aber frühzeitig und reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Auf der Quitte kommt er gut fort und giebt reichlich tragende Pyramiden, verlangt aber guten Boden. Die im T. O. G. beschriebene Birne unterscheidet sich nur in Ansehung der Größe wesentlich von der Diel'schen Beschreibung, und könnte wohl eine auf Franzstamm erwachsene Frucht zur Beschreibung und Abbildung erwählt worden seyn, auf welchem sich die Früchte immer größer und vollkommener darstellen, als die auf dem Hochstamm erwachsenen.

Nr. 21. Die Sommer-Robine. La Robine d'été. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 83. Chr. H. Wb. S. 205. T. O. G. IX. B. S. 83. Taf. 4.

Auch von dieser Birne, sagt der Hr. GR. Diel, daß die, im T. O. G. beschriebene Robine nicht die ächte sey, indem ihre Größe, ganz grüne Farbe und ihr schmieriges, leicht mehlig werdendes Fleisch sie hinlänglich von der ächten unterschiede, welche er von mehren Orten aus Frankreich bezogen und immer übereinstimmend gefunden habe.

Digitized by Google

Eine etwas kleine, aber vortreffliche, köstlich riechende Sommer-Tafelbirne, und für die Küche unübertrefflich. Häufig werden andere Muskatellersorten für die Robine ausgegeben, obgleich sie in die wahre Familie der Muskatellerbirnen gehöret. Ihre Form ist zugerundet, nach dem Stiel nur etwas zugespitzt, eigentlich rund kreiselförmig, so daß sie ohne die Spitze eine kugelförmige Frucht wäre. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich von da nach dem Kelch rund zu, eine kleine Fläche bildend, auf welcher die Frucht noch stehen kann. Nach dem Stiel endigt sie sich in einer Zirkellinie mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und eben so hoch, zuweilen nur einige Linien höher. Der offene, oft schön und langgespitzte Kelch sitzt in einer, kaum merklichen, bald etwas tiefern, gewöhnlich mit einigen feinen, perlenähnlichen Erhöhungen umgebenen Einsenkung, die Frucht hingegen ist rund und eben. Der Stiel ist stark, da, wo er aufsitzt, etwas fleischig, und steht oben auf der Spitze, bald in einer kleinen, bald in gar keiner Einsenkung, und hat gewöhnlich einen kleinen Fleischwulst an der Seite. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes Grün, welches später heller wird, in der vollen Zeitigung aber eine blaßgelbe Farbe annimmt, welche aber immer noch mit etwas Grün durchmischt ist. Spalierfrüchte bekommen zuweilen einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe. Die Punkte sind bald häufig, bald seltener, und auch fleckenartige, bräunliche Rostanflüge finden sich an manchen Früchten. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, nicht saftreich, im Kauen rauschend, doch sich ganz auflösend, von einem erhabenen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus und die Kammern sind klein, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August, wird nicht leicht teig und hat einen sehr starken, angenehmen, muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, trägt seine Äste abstehend; auf Wildling veredelt, wird er etwas spät fruchtbar, auf der Quitte hingegen frühzeitig, und seine Früchte hängen büschelweise an den Ästen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Quitte, als auf Wildling.

Nr. 22. Die zartschalige Sommerbirne. Die Sommerbirne ohne Schale. Poire sans peau. Fleur de Guignes. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. Band. Seite 10.

Die im T. O. G. XX. B. S. 272. beschriebene frühe Russelet wird daselbst auch Birne ohne Schale (Poire sans peau) genannt; auch in Chr. H. Wb. S. 181. kommt sie ebenfalls und unter demselben Namen vor; beide Birnen sind nicht die wahre, zartschalige Sommerbirne, sondern die frühe Russelet.

Die ächte Sommerbirne ohne Schale ist eine kleine, schöne, wie aus Wachs geformte, butterhaft schmelzende, sehr gewürzhafte Som-

Digitized by Google

merbirne, die in ihrer Reifzeit eine der besten ist. Sie gehört unter das Geschlecht der Russeletten, ihre Form ist vollkommen russeletartig, nämlich etwas abgestumpft kegelförmig. Der flacherhabene Bauch sitzt mehr über der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich schön flach-rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie eine kleine Einbiegung und endigt sich mit einer kurzen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist stark 1½ Zoll breit und 1¾ Zoll lang. Der mehrentheils lange und scharfgespitzte Kelch ist offen, sitzt der Frucht gleich, oder in einer kaum merklichen Einsenkung; auch ist die Frucht rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der kurzen Spitze oft nur wie eingesteckt, oder in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Grube. Die Farbe der sehr zarten, geschmeidigen Schale ist vom Baume ein hellgrünliches Gelb, das in der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb wird; freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug einer rosenartigen Röthe belegt, die oft nur in röthlichen Kreischen besteht, welche die Punkte umgeben, bei beschatteten Früchten aber gänzlich fehlen. Die Punkte sind nur auf der Sonnenseite ziemlich häufig und hellgrau, in der gelben Farbe nur wenig oder gar nicht bemerkbar. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, sehr saftvoll, in der wahren Zeitigung butterhaft schmelzend und sich in Saft auflösend, von einem sehr gewürzhaften, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind ziemlich geräumig, muschelförmig, und enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August, oft etwas später, hält sich aber kaum 8 Tage, und hat einen sehr starken muskirten Geruch.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, treibt vieles Holz, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und wird sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. In ihrer Reifzeit eine der besten Sommerbirnen.

Nr. 23. Die grüne Sommer-Citronenbirne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Diese schöne und vorzüglich gute Sommerbirne findet sich häufig in Thüringen; weder Diel, noch Christ haben sie beschrieben; auch scheint sie unter keinem andern Namen, als dem ihre wahre Gestalt sehr richtig charakterisirenden vorzukommen, indem sie vollkommen eiförmig gestaltet, einer Citrone gleicht. Ich habe sie zum Unterschied der Nachfolgenden die Grüne benamt. Die Frucht ist von ansehnlicher Größe, und eine vortreffliche einfarbige Sommerbirne, welche wohl verdient, weiter verbreitet zu werden. Ihre Gestalt ist eiförmig, der stark aufgetriebene Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus er nach dem Kelch sanft eiförmig abnehmend sich abrundet und bei manchen Früchten eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht aufgestellt werden kann; bei andern aber erhebt sich der Kelch zu einer kleinen Erhöhung, wie bei

Digitized by Google

einer Citrone, so daß die Frucht nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie fast gleichmäßig zu und scheint nur unten eine kleine, fast unmerkliche Einbiegung zu machen, doch ist die stumpfe Stielspitze immer etwas mehr abnehmend, als die nach dem Kelch. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2½ Zoll breit und 2 bis 2½ Zoll hoch, öfter etwas höher, als breit. Der starkblättrige Kelch ist offen und liegt sternförmig in einer nur geringen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung, oder sitzt auf der, von einem kleinen Fleischwulst gebildeten Kelcherhöhung obenauf. Über den Bauch der Frucht sieht man bei einigen Früchten einige sanfte Unebenheiten hinlaufen, welche die Rundung derselben aber nicht verderben, bei andern Früchten aber auch gänzlich fehlen. Bei manchen Früchten bemerkt man noch eine feine Rinne, wie bei der Colmar, welche vom Kelch bis zum Stiel hinläuft. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, hellgrün, etwas gekrümmt, und steht in einer schönen, weitgeschweiften Höhle wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung ein schönes Hellgelb wird, in welchem aber immer noch etwas Grümliches sichtbar bleibt. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen erscheint daselbst das Gelbe lebhafter und ohne Grün vermischt. Die Punkte sind sehr zahlreich, auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite aber weißlichgrau, und da, wo die Sonne besonders stark auf die Frucht gewirkt, braunröthlich. Andere Abzeichen findet man nicht, außer um den Kelch feine Rosttüpfelchen. Die Frucht hat einen feinen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinicht, aber ganz schmelzend und im Munde sich auflösend, und von einem angenehm säuerlichsüßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind länglich, enge, und enthalten viele vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Auguſts und hält sich, grün gebrochen, gegen 14 Tage.

Nr. 24. Die Brüſſeler grüne Madam. Madame verte. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. Verz. Nr. 378. S. 99.

Eine ansehnlich große, lange, kegelförmige Auguſtbirne zum rohen Genuß. Die Frucht ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Farbe der Schale hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist saftvoll, halbschmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein alantartigen Geschmack. Eine schätzbare Frucht für den Landmann.

Nr. 25. Die Ordensbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 45.

Stammt aus Dillenburg, woselbst sie der Herr Geheimekammerrath Frensdorff in einem alten Baumgarten entdeckte, und ist wahr-

Digitized by Google

scheinlich eine deutsche Nationalfrucht, indem der Baum durch seine Blätter und Dornen seine wilde Abstammung verräth.

Eine sehr schöne, mittelmäßig große, wohlgebaute, frühe, köstliche Sommer-Tafelbirne, eine wahre Zierde für den Obstmarkt. Sie gehört zur Familie der Sommerdornbirnen. Ihre Form ist kegelförmig, und sie ist darin, so wie auch in ihrer Größe, dem rothen oder punctirten Sommerdorn sehr ähnlich. Der etwas flache Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gewöhnlich nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine wahre Einbiegung, sondern endigt mit einer schönen, kegelförmigen, etwas abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der hartschalige, bald unbedeutende, bald auch schön sternförmig aufliegende Kelch ist offen und sitzt auf der oberen Fläche der Frucht gleich auf, so daß er hervorsteht; nur selten bemerkt man etwas von einer Einsenkung, so wie auch der Bauch schön rund und eben ist. Der kaum ½ Zoll lange, starke, oft fleischige Stiel sitzt auf der etwas abgestumpften Stielspitze wie eingesteckt, und wird öfters durch einen Fleischwulst auf die Seite schiefstehend gedrückt. Die Farbe der sehr feinen und zarten Schale ist vom Baum ein schönes, ganz helles, oder etwas gelbliches Grün, welches in der vollen Reife hellgelblich, nach dem Stiel hin wirklich blaßgelb wird, wobei aber immer noch etwas Hellgrünes beigemischt bleibt. Ganz freihängende Früchte nur sind auf der Sonnenseite zuweilen mit einem ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe belegt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein und schön grasgrün von Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, äußerst angenehmen, bergamottähnlichen Geschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, eiförmig, und enthalten schöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich volle drei Wochen.

Der Baum wächst stark und lebhaft, belaubt sich ungemein dicht und schön, und wird, sobald er nur etwas ausgetobt hat, ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat meistens lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, geräth auf Hochstamm sehr gut, und liefert als solcher vortreffliche Früchte.

Nr. 26. Die Cassolet. La Cassolette. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 235. Chr. H. Wb. S. 164.

Hat ihren Namen von ihrer Gestalt, welche wie ein Räucherfaß in den katholischen Kirchen aussieht und Cassolette genannt wird.

Eine zwar kleine, aber vortreffliche Sommer-Tafelbirne von einem recht angenehmen Geschmack. In ihrer Form hat sie einige Ähnlichkeit mit der Russelet von Rheims. Der Bauch sitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich schön abrundet nach

Digitized by Google

dem Stiel läuft sie nach einer sanften Einbiegung wie ein kurzer abgestumpfter Kegel zu. Eine vollkommene Frucht ist 1¾ bis 2 Zoll lang und stark 1½ Zoll breit. Der schöne, starkblättrige Kelch liegt in einer kaum bemerkbaren Einsenkung offen und sternförmig oben auf der Frucht auf, selten in einer geringen Vertiefung. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer kleinen, mit feinen Falten und Fleischbeulen umgebenen Höhle. Häufig legt sich ein Fleischwulst dergestalt an den Stiel an, daß man nichts von der Stielhöhle zu sehen bekommt. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist in der Zeitigung gelblichgrün, bei voller Zeitigung wird sie um den Stiel herum noch etwas hellgelber. Die Sonnenseite ist nur bei freihängenden Früchten etwas hellbräunlich angeflogen, dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen, theils weißgrauen, theils grünlichen Punkten besetzt, wozu sich noch häufig feine Rostanflüge und wahre Rostflecken gesellen, welche der Frucht ein graulicheres Ansehen geben. Das Fleisch ist grünlichweiß, wässerig von Ansehen, körnig, sehr voll Saft, brüchig, fein abknackend, von einem besonders stark muskirten, zuckersüßen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten schöne, aber meistens zur Hälfte taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Augusts, mehrentheils aber erst Anfangs Septembers, und muß schnell verspeist werden, indem sie bald teig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich ungemein schön mit dem sanftesten Grün, setzt bald Fruchtspieße an und trägt fast alljährlich. Auf der Quitte kommt er sehr gut fort, verlangt aber einen warmen, trockenen Boden und guten Stand, indem sonst seine Früchte bei weitem nicht so parfümirt werden. Der Blattstiel hat sehr feine fadenförmige Afterblätter.

Nr. 27. Die große muskirte Pomeranzenbirne. L'Orange musquée. III. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 155. Chr. H. Wb. S. 203. T. O. G. II. B. S. 105. Taf. 7. Die Orangen-Muskatellerbirne.

Eine sehr schöne, bekannte und geschätzte Tafelbirne und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut. Ihre wahre Form ist schön plattrund, bergamottförmig, und nach dem Stiel nicht immer mit einer Spitze versehen. Der Bauch sitzt bei der plattrunden Frucht in der Mitte, oder mehr nach dem Kelch zu, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, worauf sie gut aufsteht. Nach dem Stiel ist sie mehr abgerundet und weniger platt und zuweilen etwas stumpf zugespitzt. Gewöhnlich ist sie 2¼ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch, auf Hochstamm erwachsen, oft kleiner. Der kleine und spitzige Kelch ist bald geschlossen, bald halboffen, hellgrün, später gelb, und sitzt in einer geräumigen, recht tiefen, schüsselförmigen Einsenkung, welche bald eben, bald mit feinen Rippchen besetzt ist; auch

Digitized by Google

ist der Bauch häufig in seiner Rundung uneben. Der holzige Stiel ist gelblichgrün, kaum ½ Zoll lang und sitzt in einer kleinen, mit Beulen umgebenen Höhle, wovon sich oft eine starke an den Stiel anlegt, zuweilen scheint auch der Stiel zwischen den Fleischbeulen wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, mit einem feinen Duft belaufenen Schale ist ein schönes gelbliches Hellgrün, welches später ein helles Citronengelb wird; freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite jedoch nur wenig mit einem leichten erdartigen Roth leicht verwaschen, welches in der Zeitigung fast rosenartig wird, zuweilen Streifen hat, und öfters auch nur aus röthlichen Flecken um die Punkte besteht. Die Punkte sind zahlreich, die ganze Schale ist damit wie übersäet; auf der Sonnenseite sind sie gelblichgrau, im Gelben aber grün; auch findet man zuweilen große, feine, zimmtfarbige Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch riecht muskirt, ist schön weiß, im Kauen abknackend, doch sich auflösend, saftig, und von einem erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig hellbräunliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, welkt, zu früh gebrochen, etwas, hält sich aber keine 14 Tage, sondern wird teig, zeitigt am Baum keine 8 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht gut in die Luft, macht gern stark abstehende Nebenäste, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur zuweilen pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 28. Die wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne. Stuttgarter Geißhirtel. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. H. S. 86. Chr. H. Wb. S. 177.

Eine deutsche Nationalfrucht, welche in der Gegend um Stuttgart von einem Ziegenhirten als Wildling aufgefunden und von solchem bekannt gemacht worden ist.

Die Frucht ist zwar nur klein, aber eine köstliche, butterhaftschmelzende, erhaben gewürzhafte August- oder frühe Septemberbirne, die sich mit mancher berühmten Ausländerin messen kann. Sie gehört in das Geschlecht der Russeletten; ihre Form ist wahrhaft schön perlförmig, mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze und ähnelt der französischen langstieligen Blankette Nr. 22. sehr. Ohne Stielspitze würde sie rein kugelförmig seyn. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig, doch auch nicht selten etwas plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel macht sie schnell eine Einbiegung und endigt mit einer schönen, abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 1⅝ bis 1¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der welche, langgespitzte Kelch ist offen, steht bald ziemlich in die Höhe, bald liegt er etwas sternförmig auf und sitzt auf der Frucht fast ganz gleich auf, oder nur in einer unbedeutenden, zuweilen mit Unebenheiten umgebenen Einsenkung; doch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich schön rund. Der kurze, starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang,

Digitized by Google

steht fast immer nur wie eingesteckt, selten in einer kleinen Grube, ist aber immer mit feinen Falten, oder etwas starken Fleischwülsten umgeben, welche die abgestumpfte Spitze ungleich machen. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist gelblich hellgrün und am Baum mit einem feinen Duft belaufen, in der vollen Zeitigung wird sie nur etwas gelblicher; wird sie aber hellgelb, so ist die Frucht schon passirt und teig. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem etwas erdartigen Blutroth ziemlich stark verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten oft in einer großen Anzahl rother Kreischen besteht, als wäre die Schale mit einem Pinsel roth punctirt. Die Punkte sind häufig, gleichmäßig vertheilt, fallen nur im Roth stark ins Auge, sie sind bräunlich und mit den erwähnten rothen Kreischen umgeben. Auf der Schattenseite sind sie hingegen dunkelgrün; auch findet man um die Kelchwölbung fein rauh anzufühlende, zimmtfarbige Rostanflüge, welche aber selten am Bauch erscheinen. Das Fleisch ist weiß, fast etwas ins Gelbliche spielend, körnig, vollsaftig, butterhaftschmelzend, sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, zuckersüßen, zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur sehr wenig vollkommene, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt, in guten Jahren, gegen Ende Augusts, hält sich 8 Tage, wird aber dann teig, weßhalb sie schon Mitte Augusts abgenommen, und sobald die grüne Farbe gelblich zu werden anfängt, verspeist werden muß, wo sie alsdann eine der besten Sommerbirnen ist.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, geht fast pyramidenförmig in die Luft und liefert bald und reichlich Früchte. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient auch in unserer Gegend die allgemeinste Anpflanzung, zumal da der Baum als Wildling mit jedem Boden vorlieb nimmt.

Nr. 29. Die Enghien. Beurré d'Enghien. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 72. D. O. C. Nr. 81.

Eine neue Kernfrucht, von dem Herrn van Mons erzogen und nach dem, unter Napoleons Regierung hingerichteten Herzog von Enghien benannt.

Die Birne ist nur von mittelmäßiger Größe, schön geformt, einfarbig, und eine frühe September-Tafelfrucht von ausgesucht gutem Geschmack. Ihre Form ist dickbauchig, stumpf kreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern läuft gewölbt bis zum Stiel hin, wo sie eine kurze abgestumpfte Spitze bildet. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¼ Zoll breit und eben so hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, oft ziemlich

Digitized by Google

tiefen, fast ganz ebenen Einsenkung; doch ist die Frucht häufig durch einige breite Erhabenheiten verschoben. Der starke Stiel ist sehr fleischig, ¾ Zoll lang und sitzt auf der kurzen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein gelbliches Hellgrün, wird aber in der vollen Zeitigung ein blasses Hellgelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe findet. Die Punkte sind sehr zahlreich, die ganze Schale ist damit gleichmäßig übersäet, sie sind fein, hellbraun, und meistens grün umringelt. Das Fleisch ist sehr weiß, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack, der etwas Bergamottenähnliches hat. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge und enthalten eiförmige, etwas zimmtfarbige, oft noch fast weiße Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, wird aber bald teig.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, belaubt sich nicht stark, liefert aber bald und reichliche Früchte. In seiner Belaubung hat er viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 30. Die große Sommer-Citronenbirne. II. Cl. (2.) 3. Ordn. II. R.

K. O. S. XX. B. S. 64. Taf. 8.

Eine große, schöne, vortreffliche Sommerbirne, sowohl für die Tafel, als auch für jeden wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut. Ihre Form ist rundbauchig stumpf zugespitzt und ähnelt beinahe einer Sommer-Bon Chrétien. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich rund zuwölbt und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht noch aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie in einer stumpfen Spitze aus, wie die weiße Herbstbutterbirne. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang. Der geschlossene, aufrechtstehende Kelch sitzt in einer nicht tiefen, aber zuweilen auch ziemlich tiefen, rostgrauen Einsenkung; öfters steht er nur obenauf, so daß die Frucht kaum auf der Kelchwölbung stehen kann, und ist mit kleinen, mit feiner Wolle überzogenen Beulen umgeben. Über den Bauch der Frucht laufen oft ziemliche Erhabenheiten, welche die Rundung verderben; auch macht sie nach dem Stiel zu auf einer Seite eine bemerkbare Einbiegung. Der mittelmäßig starke Stiel ist hellgrün, auf einer Seite braunroth angelaufen, 2 bis 2½ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze obenauf, oder wie eingesteckt, ist zuweilen mit Fleischwülsten umgeben, und diese sind fast immer mit einem feinen Rostanflug belegt. Die nicht starke, abgerieben schön glänzende Schale ist in ihrer Grundfarbe anfangs schön hellgrün, welches aber bei der vollen Zeitigung ein helles blasses Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite ist sie nicht geröthet, nur wird bei stark besonnten Früchten die Farbe etwas goldartiger. Die Punkte sind häufig und über die ganze Schale vertheilt, fein, grünlich und grau, dazu gesellen

Digitized by Google

sich noch feine Rostanflüge von verschiedener Größe, besonders um den Kelch und Stiel. Das Fleisch ist mattweiß, etwas körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, gegen das Kernhaus gelblich und etwas steinicht, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Das Kernhaus sitzt in der Mitte mit einigen Steinchen umgeben, es ist fast eiförmig, unten stumpfspitz zulaufend. Die Kammern sind geschlossen, länglich, geräumig, enthalten aber wenig caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, muß aber, ehe sie völlig gelb geworden, abgenommen werden, sonst wird sie bald mehlig und teig, und hält sich nur einige Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, geht mit seinen Ästen ziemlich gerade in die Höhe, und bildet eine pyramidenähnliche, schön belaubte Krone; dabei ist er sehr tragbar. Eine sehr gesuchte Marktfrucht, und in ihrer gehörigen Reife genossen, eine vortreffliche Sommerbirne.

Nr. 31. Die französische langstielige Weißbirne. Die langstielige Blankette. Blanquet à longue queue. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 125. Chr. H. Wb. S. 159.

Die im T. O. G. VII. B. S. 82. und Chr. H. Wb. S. 158. beschriebene große Blanquet mit langem Stiel ist nicht die unsrige, sondern eine erst im September reifende Birne, und nach Diel gar keine eigentliche Blanquet, indem diese sämmtlich im Julius oder August reifen.

Eine zwar kleine, aber vortreffliche frühe Sommerbirne für die Tafel, von einem recht angenehmen Geschmack. Ihre Form ist wahrhaft birnförmig, mit einem flachrund erhabenen Bauch, welcher mehr nach dem Kelch zu sitzt, um welchen sie sich sanft abnehmend, fast kugelförmig zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf welcher die meisten Früchte noch stehen können. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer Kegelspitze, von welcher der Stiel nur eine Fortsetzung zu seyn scheint. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¼ Zoll lang und 2¼, seltener 2½ Zoll breit. Der starke, offene Kelch steht mit seinen Ausschnitten in die Höhe und sitzt entweder oben flach auf, oder in einer sehr seichten, ebenen Vertiefung; auch ist die Frucht rund und schön eben. Der ansehnlich starke Stiel ist hellgrün, an der Birne fleischig, als wäre er die Fortsetzung derselben, und von diesen Fleischfalten an 1½ bis 1¾ Zoll lang. Die Farbe der dünnen glatten Schale ist ein hellgelbliches Grün, welches erst mit der Überzeitigung ein helles Blaßgelb wird. Freihängende Früchte haben zuweilen einen ganz leichten Anflug einer unbedeutenden blassen Röthe, die aber bei den mehresten gänzlich vergeht, so daß sie rein einfarbig werden. Die Punkte sind sehr fein, fallen nur wenig ins Auge und bestehen aus hellgelben Fleckchen; dagegen findet man besonders um die Kelchwölbung dünne, feine Rostanflüge oder Figuren. Das Fleisch ist weiß, fein, um das Kernhaus etwas steinicht, voll

Digitized by Google

Saft, oft ganz schmelzend, sich im Kauen rein auflösend, und von einem sehr angenehmen, süßen, etwas muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind regelmäßig und enthalten starke, schwärzlichweiße Kerne.

Die Frucht zeitigt auf Hochstamm gegen Ende des Augusts, am Spalier schon Anfangs Augusts, und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und wird bald und recht sehr fruchtbar, so daß oft mehre Birnen auf einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 32. Die Sommer-Crasanne. Der Langstiel. La Crasanne d'été. Poire à longue queue. II. Cl. 1. Ordn. III. R.

D. VIII. H. S. 101. Aus Metz und Saarbrücken.

Eine kleine, etwas unansehnliche Augustbirne für die Wirthschaft. Ihr Ansehen ist wahrhaft bergamottförmig und ähnelt der später reifenden rothen Bergamotte in Größe und Form. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Kelch, so daß sie breit aufsitzt, nach dem Stiel nimmt sie stärker ab und endet in einer stumpfen Spitze, welche gewöhnlich auf einer Seite durch einen Fleischwulst erhöht ist. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der starke, weit geöffnete Kelch liegt sternförmig in einer weit ausgeschweiften, seichten, kaum bemerkbaren, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch über den Bauch hin nur unbedeutend erscheinen. Der starke, holzige Stiel ist grün, 1½ Zoll lang und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Grundfarbe der etwas fein rauhen Schale ist bei der Zeitigung hellgelb, wovon aber oft wenig zu sehen, denn ein feiner Rost ist über die ganze Frucht verbreitet; auch findet man nie auf der Sonnenseite Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fallen stark ins Auge und sind heller von Farbe, wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, halbschmelzend, feinkörnig, und von einem angenehmen, zuckerartig-gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, geschlossen; die Kammern sehr enge, und enthalten nur wenige kleine, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts und hält sich kaum 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken, gut belaubten Ästen schön in die Luft und trägt sehr reichlich. Der Blattstiel hat feine Afterblätter.

Nr. 33. Die Sommer-Dechantsbirne. Le Doyenne d'Eté. Beurré blanc d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 39. T. O. G. XIV. B. S. 152. Taf. 7. ist dieselbe, als runde Mundnetzbirne vorkommend.

Eine, unter ihrem richtigen Namen noch wenig bekannte, mittelmäßig große, köstliche, butterhaftschmelzende August- oder Septem-

Digitized by Google

ber-Tafelfrucht. Ihre Form ist dickbauchig und etwas, oder auch vollkommen kreiselförmig. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend kugelförmig zuwölbt und nur eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht noch kaum aufsitzen kann. Nach dem Stiel macht sie auf einer Seite eine sanfte Einbiegung und endigt etwas schnell mit einer kurz abgestumpften, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit, auf der niedrigen Seite auch eben so hoch, auf der andern aber etwas, und oft ¼ Zoll höher. Der starke, langgespitzte, halboffene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht selber sieht man sehr deutlich mehre, oft starke beulenartige Erhabenheiten laufen, welche die Rundung oft sehr ungleich machen. Der starke, dickfleischige, grünliche Stiel, welcher mit einem lederfarbigen Oberhäutchen bedeckt ist, sitzt auf der stumpfen Spitze, bald in einer kleinen, engen Vertiefung, oder sitzt mit Fleischbeulen umgeben gerade auf. Die Farbe der dünnen, oft etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein blasses Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Zeitigung nur gelblichgrün wird, wobei auf der Sonnenseite gar keine Röthe sichtbar ist. Selbst auf Hochstamm nimmt die Frucht in sonnenreichen Jahren eine wie gefleckte, bräunliche Röthe an, welche bei beschatteten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Schattenseite bleibt selbst bei der völligen Reife der Frucht meistens noch hellgrün. Die Punkte, womit die ganze Schale besetzt ist, sind stark und bräunlich; dazu gesellen sich noch häufig bald Rostfiguren oder Flecken, bald große Rostüberzüge, je nachdem die Witterung ist. Das Fleisch ist schön weiß, wohlriechend, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, süßsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, platt und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts, hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, über 14 Tage und reift auch auf dem Baume nicht auf einmal.

Der Baum wächst stark, wird aber nur mittelmäßig groß, wird sehr fruchtbar, und bringt gern, wenn der Frost die ersten Blüthen verdorben hat, Nachblüthen auf langen Stengeln hervor, welche aber nur kleine, unvollkommene Früchte liefern. Der Blattstiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, zu Zwerg, nicht auf Quitte, giebt auf Wildling schöne Pyramiden und Spalierbäume, welche aber etwas kurz geschnitten werden müssen.

Die mehrjährigen Vergleichungen dieser Frucht mit der runden Mundnetzbirne im T. O. G. läßt mir keinen Zweifel übrig, daß beide Früchte ein und dieselben seyen. Bei der Zeichnung im Obstgärtner ist die Röthe auf der Sonnenseite zu grell angegeben worden, sie besteht meistens nur aus einem kleinen Anflug davon, in punctirter Manier, und ist mehr braun, als ziegelroth, und häufig findet man nur Spuren davon.

Digitized by Google

Nr. 34. Die römische Schmalzbirne. Le Sucré Romain. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 106.

Stammt aus Harlem, und scheint mit dem im T. O. S. XIII. B. S. 217. vorkommenden Frauenschenkel eine Sorte zu seyn. Der wahre französische Frauenschenkel zeitigt noch 14 Tage vor der Sparbirne, und ist eine frühe Sommerbirne, während diese erst zu Anfang Septembers zeitiget, auch wird der wahre Frauenschenkel nie so groß wie diese Birne.

Eine sehr schöne, große, vortreffliche Sommer-Tafelfrucht, und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch schätzbar. Sie gehört zur Familie der Zucker- oder Schmalzbirnen. Ihre Form ist sehr schön birnförmig, der Bauch sitzt ⅔ von der Länge der Frucht über der Mitte nach dem Kelch zu, um den sie sich schön sanft zurundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch meistens aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie eine ganz leichte Einbiegung, und läuft in einer langen, kegelförmigen, oft gar nicht abgestumpften Spitze aus. Eine recht vollkommene Frucht ist 3 bis 4 Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der ganz offene Kelch, in welchem noch stets die Blüthenstempel und Staubfäden stehen, liegt mit seinen Ausschnitten sternförmig auf der obern Fläche obenauf, oder nur selten in einer seichten und weit ausgeschweiften Einsenkung. Um den Kelch bemerkt man keine Erhabenheiten, doch findet man öfters einige sehr flache Erhöhungen am Bauch, die aber nicht stark ins Auge fallen. Der starke, fleischichte Stiel ist 1 Zoll lang, und steht auf der Spitze gerade auf, oder scheint vielmehr nur eine Verlängerung derselben zu seyn. Die Farbe der feinen, glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das bei der vollen Zeitigung ein sehr schönes, helles Citronengelb wird; die Sonnenseite ist mit einem flammenartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, das aber später ein helles Carminroth wird. Bei beschatteten Früchten fehlt diese Röthe fast gänzlich, oder man sieht nur einen leisen Anflug davon. Die Punkte sind häufig, fein, in der Grundfarbe grün, im Rothen gelblich, auch findet man fast an jeder Frucht mehr oder weniger feine, zerstreute, gelbliche Rostanflüge, die sich besonders um die Kelch- und Stielwölbung zeigen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, etwas grobkörnig, im Kauen rauschend, sich doch ganz in Saft auflösend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, reinen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, aber kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts oder Anfangs Septembers, sie muß aber, ehe sie gelb wird, abgenommen werden, und hält sich alsdann volle 14 Tage. In der Zeitigung verbreitet sie einen sehr starken, äußerst angenehmen Moschusgeruch.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird ansehnlich groß, und bil-

Digitized by Google

bet eine breite, gut belaubte Krone, er ist nicht empfindlich in der Blüthe, und trägt bald und jährlich reichliche Früchte. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung, zumal der Baum in jeder Lage gut fortkommt, und die Frucht sich gut verkauft, auch wegen ihres vielen Zuckerstoffes sowohl zu Syrup, als zu Birnwein vorzüglich gut benutzt werden kann.

Nr. 35. Die braunrothe Sommerrousselet. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. Heft, Seite 111.

Eine kleine, liebliche, sehr gewürzhafte, fast schmelzende Augustfrucht, und sowohl für die Tafel, wie für die Wirthschaft vortrefflich. Ihre Form ist einem stark abgestumpften, etwas kreiselförmigen Kegel sehr ähnlich, fast wie die Rousselet von Rheims. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch zu, um den sie sich plattrund zuwölbt, so daß dieselbe flach aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern läuft vielmehr etwas erhaben bogenförmig in eine stark abgestumpfte Spitze aus. Ihre gewöhnliche Größe ist 1½ Zoll breit und 1¾ Zoll hoch, zuweilen ist sie auch etwas länger. Der charakteristische Kelch ist besonders dick und hart, lederartig, gewöhnlich weißgrau, wie bestäubt, liegt fast immer platt auf, ist in der Rundung unregelmäßig, halb offen, breit und nicht langgespitzt, und sitzt in einer etwas engen, bald flachen, bald etwas tiefen, ebenen, oder nur auf dem obern Rand. mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung. Der starke Stiel ist mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, 1½ Zoll lang, oder eben so lang wie die Frucht, sitzt oben auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist mit Falten oder Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist ein schönes Hellgrün, das in der vollen Zeitigung nur gelblichgrün wird; wird die Frucht hellgelb, so ist sie schon passirt und teig. Die Sonnenseite, fast die Hälfte der Frucht, ist mit einem trüben, abgerieben schön glänzenden, erdartigen Dunkelroth stark verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein, im Roth graubraun, auf der Schattenseite grün, dazu kommen noch feine, zersprengte Rostanflüge und Figuren. Das Fleisch ist mattweiß, ins Gelbliche spielend, etwas grobkörnig, voll Saft, um das Kernhaus steinicht, etwas abknackend, doch schmelzend und von einem erhabenen, zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, und muß gegessen werden, wenn sie noch grünlichgelb ist.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, belaubt sich gut, und bildet eine etwas kugelförmige Krone, er ist ausnehmend fruchtbar, und trägt seine Früchte büschelweise zu 2 bis 3, zuweilen auch 4 Stück zusammen. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Nr. 36. Die lange, grüne Sommer-Mundnetzbirne. Mouillebouche longue d'Eté. Coulesoif. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 196. T. O. G. II. B. S. 14. Taf. 1.

Mit dem Namen Mouillebouche wird auch in Thüringen viel Mißbrauch getrieben; fast jede saftige Sommerbirne wird unter diesem Namen auf dem Markt verkauft, und dadurch, wegen Unkenntniß der Frucht, nur Verwirrung in der Namenbestimmung gestiftet. In dem vortrefflichen Werke des Hrn. GR. Diel finde ich nur eine Mouillebouche beschrieben, es ist diese die Verte longue oder die Herbst-Mouillebouche, welche unter den Herbstbirnen vorkommen wird; und doch haben wir hier noch eine runde Sommer-Mundnetzbirne und ebenfalls eine runde Herbst-Mundnetzbirne, welche im T. O. G. beschrieben und in unserer Gegend verbreitet sind.

Die lange, grüne Sommer-Mundnetzbirne ist eine ansehnlich große, schön geformte, vortreffliche, völlig schmelzende Sommer-Tafelfrucht, eine der besten unter den Sommerbirnen. Ihre Form ist rundbauchig, kegelförmig; der Bauch sitzt mehr in der Mitte, und rundet sich nach dem Kelch sanft zu, nach dem Stiel läuft sie stumpfspitzig ohne Einbiegung, und bildet eine stumpfe, kegelförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und gut 3 Zoll hoch. Der großblättrige, offene Kelch sitzt mit seinen verwelkten Staubfäden in einer ziemlich tiefen, mit Falten umgebenen Einsenkung, auch bemerkt man an manchen Früchten einige Erhabenheiten über den Bauch hin. Der starke, fleischige Stiel ist über 1 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze, mit Falten umgeben, obenauf. Die Farbe der feinen, dünnen Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, wird aber in der Zeitigung grünlichgelb, und ist bei stark besonnten Früchten zuweilen mit einer schwachen Röthe auf der Sonnenseite angehaucht. Die Punkte sind sehr zahlreich über die Schale verbreitet, grün von Farbe und stark ins Auge fallend. Das Fleisch ist grünlichweiß, butterhaft schmelzend, voller Saft und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist plattrund und sehr klein.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, hält sich, grün gebrochen, wohl 14 Tage, wird aber dann teig. In ihrer rechten Zeitigung genossen, ist sie eine der delicatesten Sommerbirnen, und so gut wie die Verte longue, oder grüne Herbst-Mundnetzbirne.

Der Baum wird stark, die Äste breiten sich weit aus, gehen in gehörigem Abstand in die Höhe, und bilden eine durchsichtige, pyramidenförmige, gut belaubte Krone. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, indem sie vor vielen andern gleichzeitigen Birnen gesucht wird.

Noch giebt es in unserer Gegend eine grüne Mouillebouche, deren Gestalt mehr eiförmig ist, ganz grün von Farbe, mit feinen Punkten besetzt, welche die eben beschriebene noch an Saftfülle und Geschmack übertrifft. Diese vortreffliche Frucht, welche ich nicht be-

Digitized by Google

schrieben finde, zeitigt in der Mitte des Augusts, und verdient ebenfalls, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 37. Die große, schöne Jungfernbirne. La Belle Demoiselle. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 111.

Diese schöne, vortreffliche, ansehnlich große Augustbirne, von fast schmelzendem Fleisch und angenehmem, erquickendem Geschmack, ist nicht die in unserer Gegend bekannte, und im T. O. G. IV. B. S. 116. beschriebene Jungfernbirne, welche länger von Form, und nicht so gut, als die unsrige ist. Sie gehört in die Familie der Zuckerbirnen, ist von Gestalt birnförmig, mit einem hochaufgetriebenen Bauch. Manche Früchte hingegen sind mehr eiförmig von Ansehen, und haben eine kegelförmige Stielspitze. Der Bauch sitzt nur etwas unter der Mitte, und nimmt dergestalt allmählich gegen den Kelch zu ab, daß oben nur eine kleine Kelchfläche entsteht, worauf die Frucht nicht stehen kann. Gewöhnlich sind die Früchte nach beiden Enden zugespitzt, nur nach dem Stiel zu stärker, denn der Bauch verlängert sich, nach einer starken Einbiegung, in eine abgestumpfte Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm erwachsen, ist 3¼ Zoll lang und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der hartschalige, starke Kelch ist weit offen, und steht oben auf der kleinen Fläche in einer meistens unbedeutenden, mit mehr oder weniger feinen Falten oder wahren Rippchen umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man deutlich mehre flache Erhabenheiten, welche sich über den Bauch der Frucht hinziehen. Der starke, hellgrüne Stiel ist mit einem hellbraunen Häutchen überzogen, 1 Zoll lang, an der Frucht fleischig, und sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, entweder ist er daselbst mit Fleisch umringelt, oder wird häufig auch durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, abgeriebenen schön glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes, helles, gelbliches Grün (Seladon), welches in der Reife nur etwas gelblicher, in der Überreife erst hellgelb wird. Bei freihängenden Früchten findet man einen ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe, oder die Punkte sind mit einem röthlichen Schimmer umgeben. Bei den mehrsten Früchten fehlet aber diese Röthe. Die Punkte, womit die ganze Schale wie übersäet ist, sind charakteristisch, hellbraun von Farbe, zuweilen auf der Sonnenseite mit röthlichen Kreischen umgeben, in der hellgrünen Farbe aber sind sie dunkler, und erscheinen daselbst nur als dunkelgrüne Tupfen. Fast an jeder Frucht findet man um die Kelchwölbung dünne Rostanflüge, und auch hier und da kleine Rostfiguren. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, körnig, voller Saft, im Kauen etwas rauschend, sich aber doch ganz auflösend und von einem sehr erquickenden, feinen, süßweinsäuerlichen Muskatellergeschmack, der viel Ähnliches von der Sommer-Eierbirne hat. Das Kernhaus ist geschlossen und regelmäßig; die Kammern sind lang, muschelförmig, geräumig, enthalten aber nicht viel vollkommene, kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts, muß, bevor die Schale gelblichgrün wird, gebrochen werden, und hält sich so wohl 14 Tage.

Der Baum wird groß, geht hoch in die Luft, macht viel feines, hängendes Holz, fast wie die weiße Herbstbutterbirne, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar, so daß sich oft mehre Früchte an einem Mutterkuchen ausbilden. Der sehr dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung, zumal solcher die besten und schönsten Früchte liefert.

Nr. 38. Die gelbe Sommer-Prinzessinbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. Heft, Seite 119. Chr. H. Wb. Seite 204. Stammt aus Harlem.

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, einfarbige Augustbirne, von einem recht angenehmen Geschmack. Ihre wahre Form ist mehr kegelförmig, als rein birnförmig, indem der schön erhabene Bauch der Frucht keine Einbiegung nach dem Stiel hin macht. Der Bauch sitzt ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich schön und etwas plattrund zuwölbt, so daß sie auf der Wölbung gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht der breit erhabene Bauch keine Einbiegung, und endigt mit einer nur etwas abgestumpften Spitze, selten ist die Birne ganz spitz. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 2¾ Zoll breit. Der starke, breitblättrige Kelch liegt, wenn er sonst nicht verstümmelt ist, sternförmig auf, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung, doch ist der Bauch der Frucht ziemlich rund und eben. Der starke, fleischige Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang, und steht in einer kaum bemerkbaren Vertiefung wie eingesteckt, ist aber auch häufig durch einen erhabenen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der dünnen, glatten Schale ist ein schönes, gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hat keine eigentliche Röthe, doch nimmt die Schale daselbst bei freihängenden Früchten einen ganz leichten Hauch derselben an, oder färbt sich nur goldartig gelb. Die Punkte sind sehr häufig über die Schale verbreitet, und fallen im Gelben erst deutlich in die Augen, wo sie alsdann schön hellgrün, mit etwas Bräunlichem untermischt, aussehen. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, sehr saftvoll, im Kauen rauschend, sich doch ganz auflösend und von einem recht angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Rosenartiges an sich hat. Das Kernhaus ist klein, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig kleine Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Augusts nicht auf einmal, hält sich, etwas grün gebrochen, volle 14 Tage, und nimmt in der Zeitigung einen sehr angenehmen, parfümirten Geruch an.

Der Baum wächst sehr stark, geht gut in die Luft, setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 39. Die große wahre Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 31.

Diese, auch unter dem französischen Namen **Milan de la Beuvrière** bekannte Sommerbirne wird noch immer häufig unächt verbreitet. Die Nr. 14. beschriebene Sickler'sche Sommerbergamotte darf nicht mit ihr verwechselt werden. Diese gehört eigentlich nicht unter die Bergamotten, wie daselbst gesagt ist, und mag sicher eine unserer ältesten Nationalkernfrüchte seyn, welche außer dem T. Obstgärtner noch nirgends beschrieben ist.

Eine ansehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, schöne, vortreffliche Septemberfrucht, welche viele Ähnlichkeit mit der wahren Herbstbergamotte hat, ist zum rohen Genuß wie auch zur Wirthschaft gleich gut. Ihre Form ist kreiselförmig, ohne Einbiegung gegen den Stiel. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht bald flachrund, bald etwas erhaben zurundet; nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung mit einer etwas erhabenen Linie in einer kreiselförmigen, bei kleineren Früchten aber stumpfkegelförmigen Spitze aus. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2½ bis 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, am Spalier kann sie gegen 3 Zoll lang und breit werden. Der kleine Kelch ist bald offen, bald etwas zusammengedrückt, und sitzt in einer kleinen, etwas engen, bald glatten, bald mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung. Der Bauch hingegen ist oft durch breite, beulenartige Erhabenheiten etwas verunstaltet; auch bemerkt man häufig an manchen Früchten eine Art von Nath oder Rinne, wie bei der Colmar oder manchen Pflaumen, auf einer Seite derselben. Der Stiel ist sehr stark, im Anfang fleischicht und dick, gelbbraun, oft kurz, zuweilen aber auch 1½ Zoll lang. Die Farbe der dünnen, oft mehr oder weniger rauhen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, welches nur bei der vollen Zeitigung blasses Grüngelb wird; ist die Schale hellgelb, so ist die Frucht schon teig. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, bräunlich erdartigen Roth verwaschen, das bei beschatteten Früchten nur unbedeutend ist, bei vielen aber auch gänzlich fehlt. Die Punkte sind charakteristisch, sie sind sehr zahlreich, stark, hellgrau, im Rothen besonders ins Auge fallend; dazu findet man an jeder Frucht mehr oder weniger feine, dünne Rostanflüge oder wahre Rostüberzüge, hingegen nur selten Rostflecken. Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist gelblichweiß, fein, saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem zuckerartigen, erhabenen, fein muskatellerartigen, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, gewöhnlich Anfangs Septembers und hält sich, noch etwas grün abgenommen, 14 Tage, sie muß in ihrer Reifzeit, sobald sie nur gelblich wird, genossen werden.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, und wird nur in gutem Boden ansehnlich groß; seine Krone treibt er breit aus in die Luft, und trägt jährlich reichliche Früchte.

Nr. 40. Die runde Sommer-Bergamotte. La Bergamotte d'Eté ronde. Milan de Beuvrière. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. I. B. S. 283. Taf. 14.

Eine bekannte und sehr beliebte, wegen ihrer runden Form sehr kenntliche, gute Sommerbirne. Ihre Form ist plattrund, apfelförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel gleich plattrund zuwölbt. Der ansehnliche Kelch ist weit offen, und sitzt in einer kleinen, flachen Einsenkung, welche nur selten mit einigen unbedeutenden Erhabenheiten umgeben ist. Der kurze, kaum 1 Zoll lange Stiel scheint nur auf der untern Rundung wie eingesteckt zu seyn. Die Frucht ist 2½ Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist grünlichgelb. Die Sonnenseite ist schön dunkelroth, in welchem viele graue Punkte sichtbar sind, welche aber in der Grundfarbe grünlich erscheinen. Das Fleisch ist fest und körnig, wird aber in der vollen Zeitigung milde und fast schmelzend, voll eines süßsäuerlichen, sehr angenehmen Saftes.

Das Kernhaus sitzt etwas nach dem Stiel zu, und läuft nach dem Kelch spitzig zu, um dasselbe befinden sich einige Steinchen.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts und hält sich, etwas früh abgenommen, fast 3 Wochen.

Der Baum wird nicht stark, die Äste stehen ziemlich zertheilt, und die Krone ist pyramidenförmig, hoch, aber sehr durchsichtig.

Nr. 41. Die Sommereierbirne. Die beste Birne. Colmar d'été. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 188. Chr. H. Wb. S. 173. T. O. G. VI. B. S. 32. Taf. 19.

Eine kleine, vortreffliche, wegen ihrer Form sehr kenntliche, gute Sommerbirne, welche sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft sehr geschätzt wird. Die Birne ist wahrscheinlich deutscher Abkunft, und man findet auch in unserer Gegend viele sehr alte und große Bäume davon. Ihre Gestalt ist eiförmig, eigentlich doch mehr elliptisch, der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt fast ebenso nach dem Kelch, wie nach dem Stiel zu ab, doch ist die Wölbung nach dem Kelch etwas mehr abgestumpft, als die nach dem Stiel, welche etwas dünner zuläuft. Eine schöne Frucht ist 2 Zoll breit und starke 2½ Zoll lang. Der kleine Kelch ist halb offen, bildet auf der oberen Wölbung gleichsam die Spitze der Frucht, und ist mit kleinen, perlenartigen Fleischwärzchen umgeben. Der Stiel ist stark, 1¼ bis 1½ Zoll lang, fast immer krumm gebogen, und steht entweder auf der abgestumpften Spitze gleich auf, oder nur in einer unbedeutenden Grube. Die Farbe der etwas rauhen, starken Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber später hellgelb mit etwas Grün marmorirt; besonnte

Digitized by Google

Früchte haben entweder einen leichten Anflug von Röthe, oder um die grauen Punkte einen röthlichen Schimmer. Die Punkte sind sehr zahlreich, und bezeichnen schon kennbar die Frucht, sie sind stark und grau von Farbe; auch findet man um den Kelch und selbst an dem Bauch der Frucht feine Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, wässerig, anfänglich voll Saft, überzeitig schmierig, schmelzend, im Kauen etwas rauschend und von einem eigenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der mit einer feinen Citronensäure gemischt ist. Das Kernhaus ist etwas enge; die Kammern enthalten aber viele vollkommene, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in guten Sommern schon im halben August, gewöhnlich aber im Anfange Septembers, und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, die Äste gehen nicht sehr abstehend pyramidalisch in die Luft, sitzen gedrängt am Stamm, und belauben sich dicht, dabei ist er außerordentlich fruchtbar. Die Blätter haben ein etwas düsteres Ansehen, und sind mit einer feinen, weißen Wolle bestäubt. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum paßt besser zu Hochstamm, als zu Franz oder Pyramiden, indem diese durch den Schnitt zu sehr verwildern.

Nr. 42. Die Prinzessin von Oranien. La Princesse d'Orange. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 359. S. 91. Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht für den Sommer. Ihre Gestalt ist wahrhaft bergamottförmig, 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die häufig mit feinem Rost angesprengte Schale ist hellgelb; die Sonnenseite ohne Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist fein, saftreich, butterhaft schmelzend und von einem eigenen, fein weinsäuerlichen, etwas zuckerartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 43. Büttner's sächsische Ritterbirne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 8. Um Halle einheimisch.

Eine einfarbige, auf Hochstamm nur mittelmäßig große, am Spalier ansehnlich große, sehr gute Sommerbirne, die in ihrer Reifzeit mit der Russelet von Rheims und mehren andern guten Birnen zusammentrifft, doch wegen ihres besonders erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmacks viele Liebhaber findet. Form, Farbe und Größe sind der Herbstbergamotte oder einer wahren Pomeranzenbirne ähnlich, zu welcher letztern Familie sie auch gehört. Der Bauch der Frucht sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich fast kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ohne Einbiegung ab, und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht

Digitized by Google

auf Hochstamm erwachsen ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und auf der höchsten Stelle auch eben so hoch. Der kurzblättrige, häufig verstümmelte Kelch ist ziemlich offen, zuweilen auch in die Breite verschoben, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung; auch über die Frucht hin ziehen sich einige oft beulenartige Erhöhungen. Der starke Stiel ist holzig, hellgrün, 1¼ bis 1½ Zoll lang, und steht in einer kleinen Vertiefung, die fast immer mit einem kleinen Fleischhügel besetzt ist, der sich an den Stiel anlegt. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein schönes, gelbliches Hellgrün, das in der vollen Zeitigung hellgelblich wird, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich, fallen stark ins Auge, sind gleichmäßig vertheilt, fein und braun; dazu finden sich noch häufig große und ausgebreitete Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, etwas körnicht, um das Kernhaus steinicht, überfließend von Saft, sich im Munde auflösend und von einem feinen, zimmtartigen, angenehm süßweinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, klein; die Kammern sind geräumig, enthalten aber nur wenig vollkommene, starke und spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, und hält sich gegen 3 Wochen. Wenn die Schale gelblich wird, und die Punkte noch mit Grün umringelt sind, so ist sie am genießbarsten.

Der Baum wächst stark und lebhaft, wird groß, seine Äste gehen in spitzen Winkeln in die Höhe, stehen nicht zu dicht, und sind nicht übrig belaubt. Die Fruchtspieße sind häufig, bald kurz, bald lang, mit stechend spitzigen Augen besetzt, welche bald und reichliche Erndten liefern. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum verlangt einen warmen Stand und guten, tiefgehenden Boden.

Nr. 44. Die frühe Schweizerbergamotte. La Bergamotte suisse hâtive. Die Schweizerhose. Bergamotte panachée.
I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 10. T. O. G. VII. B. S. 15. Taf. 2.

Der Hr. GR. Diel hält die im T. O. G. B. VII. S. 15. beschriebene Schweizerhose mit der frühen Schweizerbergamotte für eine Sorte, indem die Reifzeit beider zugleich fällt.

Eine sehr schöne, ziemlich große, vortreffliche Sommer-Tafelbirne, von butterhaft schmelzendem Fleisch. Ihre Form ist etwas unbeständig, und öfters etwas birnförmig länglich. Ihre Hauptform ist aber dickbauchig kreiselförmig, doch nie wahrhaft bergamottförmig, obgleich sie in diese Familie gehört. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht abnehmend, kugelförmig abrundet. Nach dem Stiel biegt sich der erhabene Bauch etwas schnell ein, und endigt mit einer kurzen, abgestumpften Spitze; bei manchen Früchten verlängert sich die Spitze vom Bauch kegelförmig, wodurch sie ein etwas längliches Ansehen erhält. Eine vollkommene Frucht ist

Digitized by Google

2½ Zoll breit und eben so hoch, nicht selten aber auch ½ Zoll länger. Der starke, langgespitzte Kelch ist weißlich, offen, liegt häufig sternförmig auf, und mehrentheils ohne bemerkbare Einsenkung; doch ist er mit einigen feinen Falten umgeben, so wie man auch über der Frucht selber häufig einige Erhabenheiten bemerkt, welche oft deren Rundung verderben. Der Stiel ist sehr lang, 2 bis 2½ Zoll, er ist gelb und röthlich von Farbe, und sitzt oben auf der stumpfen Spitze mit Falten und Beulen umgeben auf. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist am Baum gelblich hellgrün, mit schönen Bandstreifen besetzt, die abwechselnd bald gelb, bald hellgrün erscheinen. Bei der vollen Zeitigung wird die Schale schön citronengelb, wo alsdann die Bandstreifen verschwinden. Manche Früchte sind noch auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von Roth angelaufen, welcher bei den mehrsten aber fehlt. Die Punkte sind zahlreich, stark, theils gelbgrau, theils grün, wozu noch häufig feine Rostfiguren und oft wahre Rostanflüge kommen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, feinkörnicht, butterhaft schmelzend und von einem gewürzhaften, süßsäuerlichen, wahren Bergamottgeschmack; auch riecht die Birne sehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein, fleischicht, oft wie ganz mit Mark angefüllt; die Kammern sind klein, und enthalten nur selten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, hält sich, nach und nach gepflückt, 3 Wochen lang.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und macht einen pyramidalischen Wuchs, ohne eine wahre Krone zu bilden. Seine großen prachtvollen Blüthen sind halb gefüllt, wie bei der Birne mit der gefüllten Blüthe (Poire à fleur double), auch hängen sich oft die Früchte in Büscheln an die Zweige. Die Sommerlatten sind vom gelblichen Hellroth bis zum dunkeln Roth abwechselnd streifenartig schattirt, und dabei mit weißlichen, bald langen, bald runden Punkten besetzt, woran man sehr leicht den Baum erkennen kann. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Kommt auf der Quitte sehr gut fort, und giebt ungemein schöne Zwergbäume. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 45. Knoop's französische Zimmtbirne. Franse Kaneel-Peer. II. Cl. 2. (3.) Ordn. III. R.

D. VIII. H. S. 118. Wahrscheinlich holländischen Ursprungs.

Eine nach der Witterung sehr eigensinnige, bald völlig halbschmelzende, bald nur brüchige Augustbirne, gewöhnlich nur von mittelmäßiger, oft aber auch ansehnlicher Größe, und von einem schönen Äußern. Ihre Form ist veränderlich, bald nähert sie sich der Kreiselform, nicht selten aber auch ist sie ziemlich birnförmig. Der Bauch sitzt nach beiden Formen stark über der Mitte nach dem Kelch hin, nach welchem sich die Frucht stets abnehmend mit einer kleinen Fläche endet, auf der sie noch recht gut aufstehen könnte, wenn solches nicht durch

Digitized by Google

die hervorstehenden Beulen verhindert würde. Nach dem Stiel macht sie bald eine sanfte Einbiegung, öfters auch keine, und endigt oft mit einer etwas langen, ziemlich kegelförmigen, häufig aber auch nur kreiselförmigen Spitze. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, die etwas birnförmigen hingegen sind 3 Zoll hoch. Der kleine, hartschalige, offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen starken, zuweilen auch nur flachen Beulen umgebenen Vertiefung, welche sich ebenfalls über den Bauch in starken Erhabenheiten hinziehen, und dessen Rundung verderben. Der starke fleischige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht mit Fleisch umgeben auf der kleinen Spitze, meistens etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von irgend einer Röthe bemerkt. Die Punkte sind charakteristisch, die ganze Schale ist damit gleichmäßig übersäet, sie sind fein, braun, und oft mit Grün umringelt. Häufig findet man auch noch an jeder Frucht bald starke, zimmtfarbige Rostüberzüge, bald nur bloße Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, körnicht, überfließend von Saft, um das Kernhaus steinicht, doch sich völlig im Munde auflösend, wenn die Frucht ihre gehörige Reife hat, und von einem angenehmen, süßen Muskatellergeschmack und Geruch, der nichts Herbes, noch Saueres an sich hat. Das Kernhaus ist groß, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten viele schwarze, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts nach und nach, und dauert demnach wohl 4 Wochen.

Der Baum wächst stark und wird groß; er treibt nicht viele, aber sehr starke Äste, wovon die untersten sich horizontal, fast hängend, ausbreiten, und nur die mittleren gerade in die Höhe gehen. Er setzt viel kurzes und langes Fruchtholz an, wodurch der Baum bald und außerordentlich fruchtbar wird, zumal da sich seine Früchte büschelweise an einem Fruchtkuchen anhängen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 46. Die englische Bergamotte. La Bergamotte d'Angleterre. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 154. A. T. G. Magazin 1809. S. 178. Taf. 20.

Eine noch wenig verbreitete, gute Sommerbirne, welche sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft sich eignet, von einem etwas muskatellerartigen Geschmack. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, ihre Form ist rundbauchig, stumpf zugespitzt, der Bauch sitzt in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelch platt zuwölbt; nach dem Stiel nimmt sie in ihrer Wölbung etwas mehr ab, und endigt sich in einer stumpfen, kurzen Spitze. Der offene, zurückgebogene Kelch liegt sternförmig in einer unbedeutenden, mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, aber die Frucht selber ist rund und eben.

Digitized by Google

Der Stiel ist dick, holzig, hat kaum die Hälfte der Länge der Frucht, und er scheint auf der stumpfen Spitze wie hineingesteckt. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und fast 2⅓ Zoll hoch. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum grün, wird aber in der Zeitigung hellgelb. Die Punkte, womit die Frucht wie übersäet ist, sind, so lange sie noch grün ist, groß und grau; verändert sich aber die Farbe der Schale in's Gelbliche, so sind die Punkte zärter, und mehr grünlich, als grau. Das Fleisch ist weißlichgelb, etwas brüchig, von geringem Zusammenhange, doch saftig, und von einem angenehmen, etwas muskatellerartigen Geschmack. Das Kernhaus dehnt sich in der Mitte breit aus, und läuft nach beiden Enden fast gleichspitzig zu. Die Kammern sind enge, geschlossen, und enthalten große, länglichzugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, und hält sich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wird ziemlich stark, die Zweige sind lang und steif, die Krone ist stark mit Ästen besetzt und gut belaubt.

Nr. 47. Die wahre Leipziger Rettigbirne. Die Coldizer Rettigbirne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 17. Chr. H. Wb. S. 205. ist nicht die ächte.

Stammt von Düben bei Leipzig; in der Niederlausitz giebt es ebenfalls eine Rettigbirne, welche aber von dieser verschieden und wahrscheinlich die Christ'sche ist.

Eine kleine, einfarbige, butterhaft schmelzende, gewürzhafte August- oder frühe Septemberbirne, von vorzüglichem Geschmack, die sich als eine deutsche Frucht mit vielen ausländischen messen kann. Sie gehört ihrer Form nach zu der Familie der Zwiebelbirnen. Ihre Gestalt ist mehr rund, als plattrund oder bergamottförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nur etwas abnehmender nach dem Stiel, als nach dem Kelch. Bergamottartig gestaltete sind aber um den Kelch flachrund. Eine vollkommene Frucht ist 1¾ Zoll hoch und eben so breit; plattgedrückte Früchte hingegen sind ¼ Zoll niedriger, als breit. Der ansehnlich starke, an seinen Einschnitten abgestumpfte Kelch steht in die Höhe, ist gelblichgrau, und sitzt in einer ganz seichten, kaum bemerkbaren, bei plattrunden Früchten aber in einer ziemlich tiefen, mit einigen kaum bemerklichen Unebenheiten umgebenen Einsenkung, auch ist die Rundung der Frucht häufig etwas uneben. Der starke, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, mit einem ockergelbfarbigen Häutchen überzogen, und steht in einer kleinen Grube, auf deren Rand sich auf der einen Seite ein flacher Fleischwulst erhebt, wodurch die Frucht auf der einen Seite höher, als auf der andern wird, und als charakteristisches Kennzeichen derselben dient. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches überzeitig hellgelb wird, wo aber alsdann auch schon die Frucht ihren besten Geschmack verloren hat. Auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, sondern die Schale ist rein einfarbig. Die Punkte

Digitized by Google

sind sehr zahlreich über die Frucht verbreitet, sie sind fein, hellbräunlich und mit Grün umringelt, das sich aber später verliert. Außer diesen Punkten findet man noch, besonders um den Kelch und Stiel, oft in großen Strecken einen feinrauhen Rostanflug, der sich auch zuweilen über den Bauch hin figurenähnlich erstreckt. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnicht, angenehm riechend, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem gewürzhaften, etwas bergamottartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig, und enthalten viele dickbauchigte, starke, nicht gespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts und wird nicht teig.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, aber etwas düster, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, besonders auf dem Lande, häufig verbreitet zu werden. Von der Niederlausitzer Rettigbirne unterscheidet sich diese, indem ihre Schale nicht grau ist, wie bei jener, auch wird sie nicht wie jene teig.

Nr. 48. Die wahre, schöne Gabriele. La Belle Gabrièle. I. Cl. 2. 3. Ordn. II. R.

D. systemat. Verz. Nr. 852. Seite 87.

Stammt aus Holland, und ist von der guten Grauen, welche auch schöne Gabriele heißt, sehr verschieden.

Eine etwas kleine, ziemlich kegelförmig gestaltete, vortreffliche Sommer-Tafelbirne, 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelblich, wovon aber häufig nur Weniges zu sehen ist, denn ein feiner, hellbrauner Rost überdeckt fast die ganze Frucht, wobei öfters auf der Sonnenseite etwas Röthliches sichtbar wird. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist saftvoll, schmelzend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts, darf aber am Baum nicht gelb werden.

Nr. 49. Die Theodore. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 858. S. 90.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, schätzbare Augustbirne für die Tafel, 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite erdartig geröthet. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist voller Saft, butterhaft schmelzend und von einem erfrischenden, angenehmen, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts.

Nr. 50. Die Straßburger Sommerbergamotte. La Bergamotte d'Eté de Strasbourg. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. V. B. S. 28. Taf. 3.

Eine nur mittelmäßig große, recht gute, in unserer Gegend ziem-

Digitized by Google

sich verbreitete Auguſt- oder Septemberfrucht, welche auch unter dem Namen der Stechbirne, wegen der an den Zweigen befindlichen Stacheln, vorkommt. Ihre Form ist rundbauchig, nach dem Stiel zugespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch rund zu, wo sie eine kleine Fläche bildet. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab, und läuft in einer ziemlichen Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 4 Linien breit und 2½ Zoll hoch. Der offene Kelch sitzt in einer kleinen, fast flachen Einsenkung, welche mehrentheils mit den Kelchausschnitten bedeckt ist. Der ziemlich starke Stiel ist 1½ Zoll lang, sitzt auf der Stielspitze auf, und ist mit einem Fleischwulst umgeben, welcher sich an den Stiel anlegt. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baum grüngelb, wird aber, abgenommen, nach einigen Tagen weißlichgelb, und ist überall mit grauen Punkten besäet, die auf manchen Birnen ziemlich ins Auge fallen. Das Fleisch ist weich, voller Saft, von einem süßsäuerlichen, sehr erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist gegen den Stiel zu ziemlich rund, es ist mit einigen Steinchen umgeben; die Kammern sind enge, und enthalten platte, stumpfspitzige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſts, hält sich 4 Wochen, und kann, außer dem frischen Genuß, zu Birnwein und Birnessig recht gut benutzt werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Zweige sind kurz und dick, und bilden eine stark mit Ästen bewachsene, dickbelaubte, halbkugelförmige Krone; dabei ist er sehr tragbar.

Nr. 51. Knoop's Ananasbirne. Ananas Peer. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 74. Chr. H. Wb. S. 151, scheint die Unsrige nicht zu seyn. Stammt aus Harlem.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche, sehr gewürzhaft schmeckende Sommerbirne, welche ihrer Form nach zur Familie der Pomeranzenbirnen gehört. Ihre Form ist rundbauchigt und etwas stumpfkreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich fast halbkugelförmig nach dem Kelch hin, eine Fläche bildend, auf welcher die Frucht noch gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie etwas stärker ab, und endigt mit einer kurzen, stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, manchmal etwas niedriger. Der kurze, starkblättrige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, oft etwas engen Einsenkung, die mehrentheils mit einigen flachen Beulen umgeben ist, auch ist der Bauch der Frucht oft etwas verschoben. Der starke, fleischige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, welches in der Zeitigung gelblichgrün wird, wobei freihängende Früchte auf der Sonnenseite einen nur ganz leichten Anflug von einer düstern, erdartigen Röthe erhalten, welche aber bei den

Digitized by Google

allermehrsten Früchten fehlt. Um die Kelch- und Stielwölbung trifft man hingegen häufig leichte Anflüge von Rost. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale vertheilt, sie sind stark und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, riecht stark, es ist etwas grobkörnicht, halbschmelzend, doch saftreich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, stark muskirten Zuckergeschmack. Das Kernhaus sitzt in der Mitte, und hat eine lange, schmale, hohle Achse. Die Kammern sind enge, und enthalten nur wenige, kleine, ovale Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Augusts, Anfangs Septembers, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine etwas breite Krone, setzt bald sehr vieles, kurzes Fruchtholz an, und wird recht fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 52. Die grüne Pomeranzenbirne. L'Orange verte.

III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 229.

Eine ansehnlich große, vortreffliche Sommerbirne zum rohen Genuß, deren Baum außerordentlich reichlich trägt. Ihre Form ist verschieden, gewöhnlich ist sie bergamottartig wie die muskirte Orangenbirne, nämlich rund, nach dem Stiel kurz und stumpf zugespitzt. Die zweite Form ist länglich zugespitzt, so wie dieses auch häufig bei der Beurré blanc vorkommt. Eine regelmäßige Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und gewöhnlich eben so hoch. Der Kelch ist etwas geöffnet, unbedeutend, und steht in einer sehr weiten, geräumigen, oft recht tiefen Einsenkung. Der Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, und steht bei regelmäßigen Früchten in einer engen Höhle, bei den länglichaussehenden aber obenauf, ist stets mit 3 feinen Beulen umgeben, wovon eine immer stärker, als die übrigen ist. Die Farbe der etwas unebenen Schale, durch welche das körnichte Fleisch durchzuschimmern scheint, ist Anfangs schönes Hellgrün, in der Überzeitigung mattes Citronengelb, die Sonnenseite braunroth, leicht verwaschen, welches nach dem Stiel hin streifenartig wird. Bei beschatteten Früchten fehlt die Röthe gänzlich, hingegen ist die Schale mit einer Menge feiner, runder Punkte übersäet, welche bei gerötheten Früchten grau, auf der Schattenseite aber grün sind, dazu findet man noch häufig starke, rauhe Rostflecken, welche gewöhnlich kleine Gruben bilden. Das Fleisch ist sehr weiß, körnicht, um das Kernhaus herum zuweilen etwas steinicht, halbschmelzend und abknackend, von einem der weißen Herbstbutterbirne ähnlichen, nur weit muskirteren Geschmack, auch riecht die Frucht in ihrer vollen Zeitigung außerordentlich stark muskirt. Das Kernhaus ist sehr enge, und enthält selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, oft im halben August, hält sich nicht lange, und muß vom Baum genossen werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, belaubt sich dicht, und

Digitized by Google

wird frühzeitig ausnehmend fruchtbar. Der Blattstiel hat feine fadenförmige Afterblättchen. Kommt auf der Quitte vorzüglich gut fort.

Nr. 53. Die gelbe Sommerbutterbirne. Beurré jaune d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 186.

Eine etwas kleine, recht schöne, einfarbige, vortreffliche September-Tafelbirne, welche in warmen Jahren schon Ende Augusts zeitigt. Ihre Gestalt ist fast bergamottförmig, und ähnelt der Sommerbechantsbirne, zu deren Familie sie auch gehört. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht platt abrundet und breit aufsitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer kleinen, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll breit und meistens eben so hoch. Der bald lang, bald kurz gespitzte Kelch ist offen, und sitzt sternförmig in einer kleinen, flachen, oft seichten Vertiefung, in welcher man einige flache Erhabenheiten bemerkt, die aber selten sich über die Frucht hin erstrecken. Der starke, holzige, ½ bis 1 Zoll lange Stiel steht auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, und ist mit einigen kleinen Fleischfalten umgeben. Die Farbe der feinen Schale ist vor der Reife hellgrün, wird aber in der vollen Reife ein schönes, hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe. Die sehr zahlreichen Punkte sind fein, hellbraun, oft mit etwas Grün umringelt, dazu kommt häufig noch, zumal in schlechten Sommern, ein ziemlich verbreiteter, etwas rauh anzufühlender Rost. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, überfließend von Saft, gar nicht steinicht um das Kernhaus und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, wahren Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber ziemlich viele schöne, sehr lange, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers oder schon Ende Augusts, und hält sich 8 bis 10 Tage; wenn sie etwas früher gebrochen wird, sobald die Frucht anfängt, gelblich zu werden, so dauert sie auch wohl auf 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, ist etwas licht belaubt, und wird bald sehr fruchtbar, übrigens hat er sehr viel Ähnlichkeit mit der weißen Herbstbutterbirne. Der Blattstiel hat nur selten Afterspitzen. Zur Zeit ihrer Reife ist sie eine der besten Sommerbirnen.

Nr. 54. Die große Sommerrousselet. Der Sommerkönig. Le gros Rousselet. Le Roi d'Eté. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 93. Chr. H. Wb. S. 207. T. O. G. XII. B. S. 322. Taf. 18.

Eine auf Hochstamm nur mittelmäßig große, am Spalier aber ansehnlich große, schön geformte Septemberfrucht, zum rohen Genuß noch recht angenehm, obgleich ihr Äußeres nichts Einnehmendes für sie hat. Ihre Form ist veränderlich, bald ist sie schön birnförmig, nämlich hochbauchig, mit einer zwar kurzen, aber schönen Stielspitze; bald

Digitized by Google

ist sie am Stiel abgestumpft, etwas flachbauchig, und gleicht alsdann einer schönen Rousselet von Rheims. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich bei birnförmigen kugelförmig, bei conischen aber plattrund zuwölbt, jedoch stets eine Fläche bildet, auf der die Frucht aufstehen kann. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der feingespitzte, oft fehlende Kelch ist offen, und sitzt bald in einer flachen, unbedeutenden, öfters aber auch in einer etwas engen, ansehnlich tiefen Einsenkung. Der starke Stiel ist hellgrün, mit einem feinen Lederhäutchen überzogen, 1¼ bis 2 Zoll lang, sitzt oben auf der kleinen Spitze auf, und ist häufig mit feinen Beulen umgeben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist ein gelbliches Grün, welches später schönes, helles Citronengelb wird. Die halbe Sonnenseite ist von der Stielspitze bis fast zur Kelchwölbung mit einem anfänglich trüben, erdartigen, später aber mit einem wahren, hellen Roth verwaschen. Fast bei allen Früchten ist das Roth und die Grundfarbe nicht rein, sondern mit einem leichten, bräunlichen Rostanflug, fast wie bei der grauen Herbstbutterbirne, wie umflort. Die Punkte sind sehr häufig, gleichfarbig mit dem Rost, und fallen deßhalb nicht stark ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnicht, saftvoll, halbschmelzend, sich ganz auflösend und von einem erfrischenden, süßweinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind länglich, enge, und enthalten langeiförmige, zugespitzte, hellbraune, doch oft auch taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange oder ersten Drittheil des Septembers, hält sich aber nur 8 Tage, und wird alsdann teig.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft und wird bald fruchtbar. Der Blattstiel hat zuweilen schöne, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 55. Der grüne Sommerdorn. Epine d'Eté verte.

I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 51. Stammt aus Paris.

Eine schöne, nur mittelmäßig große, einfarbige, butterhaftschmelzende Tafelbirne, für den Anfang des Septembers, welche in die Familie der langen Grünbirnen (Vertes longues) gehört, die unter den Butterbirnen wieder eine eigene Abtheilung ausmachen. Ihre Gestalt ist lang, kegelförmig, der flachrund erhabene Bauch sitzt oft über ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich schön kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur noch so eben aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung, oder nur ein wenig eingebogen, in einer langen, kegelförmigen, unten etwas abgestumpften Spitze aus, wie bei der langen, grünen Herbstbirne. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 3 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der ziemlich langspitze, oft fehlerhafte Kelch sitzt sternförmig in einer sehr seichten Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten zeigen, die auch oft die Rundung des Bauches etwas verderben.

Digitized by Google

Der starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, und steht mit einem feinen Fleischwulst umgeben, auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und wird häufig von diesem schief gedrückt. Die Farbe der glatten, etwas fettigen Schale ist ein schönes, gelbliches Hellgrün, welches nach der Stielspitze zu etwas hellgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine wahre Röthe, und nur zuweilen schillert sie nur etwas in's schwach Röthliche. Die Punkte sind auffallend und bestehen mehr, besonders um die Kelchwölbung, aus vielen hellgrauen Fleckchen mit feinern Punkten untermischt, die oft bei einem ungünstigen Stand des Baumes zusammenfließen und einen feinen Rostüberzug bilden. Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und sich ganz auflösend, und von einem etwas flüchtigen, muskirten Geschmack, der sich aber im Kauen verliert. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind etwas enge und enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers, hält sich aber nur 8 Tage und wird alsdann mehlig, sie muß daher volle 8 Tage vor ihrer Zeitigung vom Baum gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, ist sehr fruchtbar, und giebt schöne Zwergbäume. Der dünne Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 56. Die gelbgraue Rosenbirne. I. Cl. 1. Ordn. II. R. D. III. Hf. S. 3.

Eine schöne, mittelmäßig große, sehr gute Sommer-Tafelbirne, die aber bald teig wird. Ihre Form ist platt, käseförmig, vollkommen bergamottförmig, wie die platte Crasanne. Der Bauch sitzt gern etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt, so daß sie auf der Kelchfläche breit aufsitzt, nach dem Stiel nimmt sie, wie die Crasanne, etwas flach und stumpfspitzig ab. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit, oft etwas mehr, und nur 2¼ Zoll hoch. Der ziemlich starke Kelch ist in seiner Form verschoben, bald geschlossen, bald halb offen, und sitzt in einer schönen, jedoch nicht tiefen Einsenkung, die gewöhnlich mit einigen flachen Beulen besetzt ist; auch bemerkt man über die Frucht hin öfters bauchige Erhabenheiten. Der ansehnlich starke Stiel ist gelbgrün mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, 1½ Zoll lang, steht in einer oft ansehnlich tiefen Grube, und ist gewöhnlich mit einigen Falten umgeben. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist gelbgrün, und wird in der vollen Reife nur etwas hellgelblicher. Auf der Sonnenseite ist sie mit einem leichten, meistens nur flammenartigen Anflug von einer erdartigen Röthe belegt, der aber bei den mehresten Früchten gänzlich fehlt. Fast die ganze Schale ist mit einem bräunlichen Rostüberzug überdeckt, so daß man nur wenig von der Grundfarbe zu sehen bekommt; dabei ist sie noch mit sehr starken hellbraunen Punkten

Digitized by Google

überſäet, welche deutlich in's Auge fallen. In der Grundfarbe ſind dieſe Punkte weit ſeltener oder undeutlich. An dem Roſtüberzug, den Punkten und dem langen Stiel iſt ſie vor andern kenntlich. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, körnicht, um das Kernhaus etwas ſteinicht, ſaftvoll, im Kauen ſich ganz auflöſend, und von einem feinen, angenehm muskatellerartigen, wahren Bergamottgeſchmack. Das Kernhaus hat eine große, hohle Achſe, und iſt breit herzförmig. Die Kammern ſind enge und enthalten ziemlich viele, ſtarke, ſchwärzlichweiße, häufig aber auch viele taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder gegen die Mitte des Septembers, muß aber bald verzehrt werden, ſonſt wird ſie teig. In der Reife hat die Birne einen angenehmen Geruch.

Der Baum wächſt lebhaft, kommt hochſtämmig gut fort und iſt außerordentlich fruchtbar, ſo daß ſich die Früchte büſchelweiſe zuſammenhängen. Der Blattſtiel hat keine Afterblätter.

Nr. 57. Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne.

Le Muscat royal de du Hamel. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 12. Chr. H. Wb. S. 197. iſt nicht die ächte, ſondern Mayer's königliche Muskatellerbirne.

Stammt aus Paris, und darf nicht mit der königlichen Muskatellerbirne verwechſelt werden, welche zum Unterſchied Mayer's königliche Muskatellerbirne genannt werden muß.

Eine kleine, etwas düſterausſehende, oft ganz ſchmelzende Tafelfrucht. Ihre Form iſt ſtumpfkreiſelförmig, der Bauch ſitzt etwas Weniges über der Mitte nach dem Kelch hin, um den ſie ſich etwas platt zurundet und eine Fläche bildet, worauf ſie noch gut aufſteht. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung in eine kurze Spitze aus; eine vollkommene Frucht iſt 1¾ Zoll hoch und auch eben ſo breit. Der kleine, harte Kelch iſt offen, ſteht obenauf, oder nur ein wenig eingedrückt, und iſt mit einigen feinen Beulen umgeben, die Frucht ſelber aber iſt ſchön rund. Der auffallend lange, dünne, orleansfarbige Stiel iſt 1¼ Zoll lang und ſteht auf der ſtumpfen Spitze mit einigen feinen Fleiſchringelchen umgeben, obenauf. Die Farbe der ſtarken, etwas rauhen Schale iſt vom Baum gelbliches Hellgrün, in der vollen Zeitigung hellgrünlichgelb. Die Sonnenſeite iſt mit einem etwas düſteren Roth leicht verwaſchen, über welches ſich noch ein hellbräunlicher Roſtüberzug verbreitet, der die Röthe wie beim Fenchelapfel verdüſtert und ſich auch in zerſprengter Manier über die Schattenſeite hin verbreitet, wodurch auch dieſe ein trübes und etwas rauhes Anſehen erhält. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, hellbraun und vorzüglich ſtark im Rothen. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, riecht ſtark, löſet ſich ganz auf in Saft, iſt etwas körnicht, und von einem ſtarkmuskatellerartigen, erfriſchenden Geſchmack, der mit dem der grauen Herbſtbutterbirne Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus iſt klein, enge, enthält ſchöne, ſchwarze, oft taube Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Anfangs oder Mitte Septembers und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich mit seinen etwas weit abstehenden Blättern etwas licht und trägt bald und reichlich.

Nr. 58. Die gute Graue. Die graue Sommerbutterbirne. La Grise bonne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 63. Chr. H. Wb. S. 179. T. O. G. VI. B. S. 129. Taf. 21.

Der Hr. GR. Diel hält die in Chr. H. Wb. und im T. O. G. beschriebene Birne nicht für die ächte, indem sie sich daselbst 4 Wochen halten soll, welches bei der wahren nicht der Fall ist. Da ich nun diesen Sommer Gelegenheit hatte, einige dieser Birnen von Kleinfahnern zu erhalten, deren Gestalt, Farbe, Reife und Dauer vollkommen mit der Diel'schen Beschreibung zutrafen, so vermuthe ich, daß hier wohl in der Sickler'schen Beschreibung ein Versehen vorgegangen und ihre wahre Dauer zu weit hinausgesetzt worden ist.

Eine ziemlich große, auf Zwerybaum oft ansehnlich große, köstliche August- oder September-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch und dem vortrefflichsten Geschmack. Sie gehört in die Familie der Butterbirnen. In ihrer Form ist sie etwas unregelmäßig, oft conisch, doch immer etwas birnförmig und stark hochbauchig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön plattrund zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch eben stehen kann, häufig aber auch nicht. Nach dem Stiel ist sie bald stark abgestumpft, bald etwas länger, kegelförmig und nähert sich in etwas der wahren Birnform. Auf Hochstamm wird sie 2¾ bis 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Der oft sehr langgespitzte und starke Kelch ist offen und sitzt manchmal auf der obern Fläche ganz obenauf, doch mehrentheils in einer kleinen, häufig mit einigen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch über die Frucht hinlaufen und ihre Form entstellen. Der dicke, bald 1, zuweilen aber auch 1½ Zoll lange Stiel ist mit einer dunkelbraunen Haut überzogen, steht immer schief und sitzt bald gerade auf, mit Fleischbeulen umgeben, bald wie eingesteckt, nicht selten aber auch in einer kleinen, etwas engen Grube. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein schönes Grasgrün, das später etwas gelblichgrün wird, wobei an manchen Früchten die Sonnenseite mit einem schwachen, trüben, erdartigen Roth leicht angelaufen ist. Bei allen Früchten ist die ganze Schale mit einem feinen, graubraunen Rost wie angespritzt, welcher selten zusammenfließt und nur zuweilen um die Kelchwölbung herum so erscheint. Dabei sieht man noch sehr viele starke Punkte auf der Schale, welche hellgrauer, als der Rost sind. Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, vollsaftig, butterhaftschmelzend, von einem etwas bergamottähnlichen Zuckergeschmack, welcher mit etwas Muskatellersäure vermischt ist; auch riecht die Frucht und das Fleisch angenehm. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern

Digitized by Google

sind enge, länglich muschelförmig, und enthalten meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, in schlechten Sommern erst gegen die Mitte, und hält sich, etwas grün abgenommen, volle 14 Tage, fault aber alsdann und wird teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß, seine Äste trägt er abstehend gern etwas flach und bildet eine schön belaubte Krone; dabei ist er bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient, auch als Hochstamm häufig erzogen zu werden. Verträgt die Quitte nicht.

Nr. 59. Zink's weiße Pfalzgrafenbirne. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 100. Stammt aus Nürnberg.

Eine nur mittelmäßig große, recht schöne Septemberbirne, zum rohen Genuß angenehm, aber doch noch vorzüglicher für die Wirthschaft geeignet, zur Familie der Zuckerbirnen gehörig. Ihre Gestalt ist schön birnförmig, mit einem stark erhabenen Bauch, welcher oft mehr, als ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch zu sitzt, um den sich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Anbiegung, häufig nur auf einer Seite, und endigt mit einer langen, schön kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3¼ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der lang und schmal gespitzte Kelch ist weit offen und liegt meistens sternförmig obenauf, oder sitzt in einer ganz flachen, ebenen Einsenkung, doch ist die eine Hälfte der Kelchfläche häufig viel höher, als die andere. Der sehr starke Stiel, welcher aus der Stielspitze dick und sehr fleischig hervorkommt, ist 1½ bis 2 Zoll lang und mit Falten und Fleischringeln umgeben. Die Farbe der zarten, glatten und glänzenden Schale ist vom Baum ein grünliches Hellgelb, welches in der vollen Zeitigung ein schönes hohes Citronengelb wird, wobei die ganze Sonnenseite mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen ist, welches aber bei beschatteten Früchten nur goldartig erscheint und nicht selten etwas Streifenartiges verräth. Die Punkte sind zahlreich, fein, im Gelben braun, im Rothen aber gelb; auch findet man an jeder Frucht mehr oder weniger feine, gelbgraue Rostanflüge oder Figuren. Das Fleisch ist weiß, körnicht, saftvoll, halbschmelzend, und von einem feinen, rosenartigen Geschmack, doch ohne Gewürz; in der Zeitigung verbreitet die Frucht einen stark muskirten Geruch. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich 14 Tage, wird aber alsdann teig. Sie muß genossen werden, wenn die Punkte in der gelben Farbe noch grün umringelt sind.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich dicht, geht mit seinen Ästen pyramidalisch in die Luft und treibt viele lange Fruchtruthen,

Digitized by Google

die mit ihren Früchten beladen, herabhängen. Er muß erst etwas austoben, bevor er tragbar wird, alsdann giebt er aber reichliche Ernten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 60. Hussein's Butterbirne. Hüssein Armudi. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 151.

Eine Orientalin, stammt von dem Herrn Anton Dietzler in Wien, von welchem noch mehre asiatische Sorten vorkommen.

Eine etwas kleine, wohlgebildete, frühe Septemberbirne, recht angenehm zum rohen Genusse. In ihrer Gestalt und Farbe hat sie viel Ähnliches von der grünen Herbstzuckerbirne. Ihre Form ist spitz eiförmig, der Bauch sitzt stark unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 1½ bis 1¾ Zoll breit und 2 Zoll hoch. Der schöne, häufig sternförmige Kelch liegt bald fast flach auf, bald auch in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung; auch bemerkt man an der Frucht selber keine wahren Erhabenheiten. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht auf der Spitze, oft mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das in der vollen Reife grünlichgelb wird, wobei man auf der Sonnenseite gar keine Röthe bemerkt, dagegen häufig starke Anflüge von Rost. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber fein und von Farbe braun. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, und von einem gewürzhaften, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, der mit dem der grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind klein und enthalten nur wenige, kleine, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich nicht lange, ohne bald teig zu werden. Sobald die Schale anfängt, gelb zu werden, muß man sie verspeisen; gelbgeworden, ist die Frucht schon teig.

Der Baum wächst lebhaft, setzt bald tragbares Fruchtholz an, und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat nur nach oben fadenförmige Afterblätter.

Nr. 61. Die Jargonelle. Die wälsche Birne. La Jargonelle d'Eté. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 184. T. O. G. XII. B. S. 22. Taf. 1.

Diese in Thüringen unter dem Namen Schwanenhals oder Langhals bekannte, große, lange Sommerbirne ist durch ihre Gestalt leicht kennbar. Ihre Form ist länglich, nach dem Kelch zugerundet, nach dem Stiel läuft sie, mit einer geringen Einbiegung auf der einen Seite, in einer langen Spitze aus, welche sich in dem Stiel

Digitized by Google

verliert. Der kurzblättrige Kelch sitzt flach auf der Wölbung auf, oder nur in einer geringen Vertiefung, und ist offen. Der mittelmäßig starke, holzige Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang und steht etwas gekrümmt auf der Spitze der Frucht wie angedreht, wodurch diese ein etwas schiefes Ansehen erhält. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll lang und 2 Zoll und 1 Linie breit, da, wo sie am stärksten ist. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grünlichgelb, die Sonnenseite ist hellröthlich angelaufen. Die Punkte sind zahlreich, fein, grünlich und weißgrau von Farbe. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig oder abknackend, saftig und von einem süßweinsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist oval, mit Steinchen umgeben; die Kammern sind geräumig, geschlossen, und enthalten kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald mehlig und verliert den Geschmack.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, die Äste setzen sich gern in Gabeln an und bilden eine nicht stark belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone, welche sehr durchsichtig ist. Der Baum trägt zwar jährlich, aber nicht reichlich, und die Frucht ist zum rohen Genuß nicht unangenehm, zum Welken aber sehr gut zu gebrauchen.

Nr. 62. Die große Petersbirne. Die Theilbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

A. O. G. XXII. B. S. 103. Taf. II.

Diese gute, wirthschaftliche Birne ist größer, als die schon beschriebene kleine Petersbirne und von schönem Ansehen. Ihre Form ist rundbauchig, stumpf zugespitzt, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um den sie sich rund zuwölbt und eine Fläche bildet, worauf die Birne gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab und endigt in einer stumpfen Spitze. Der kleine Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung flach auf; auch bemerkt man an der Birne einige Unebenheiten. Die Frucht ist 2¼ Zoll lang und gute 2 Zoll breit. Die Farbe der dünnen Schale ist gelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger schön geröthet. Die Punkte sind häufig, im Gelben sind sie grün, im Roth aber gelblich mit einem starken röthlichen Kranz umschlossen. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, nicht übrig saftig, um das Kernhaus etwas steinig und von einem zuckersüßen Geschmack. Das Kernhaus ist oben rund und kurz abgespitzt, gegen den Stiel zu länglich spitzig und mit einigen Steinchen besetzt. Die Kammern sind hoch und geschlossen und enthalten länglichbreite, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und ist zum rohen Genuß schon gut, aber zum Dürren vorzüglich.

Der Baum wird stark, die Zweige sind lang und steif und bilden eine gut mit Ästen besetzte, schön belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone.

Digitized by Google

In manchen Gegenden wird sie auch die Theilbirne genannt, und unterscheidet sich von der schon beschriebenen kleinen Petersbirne durch ihre Größe und spätere Reife *). Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 63. Die rothe Einsiedlerin. La Solitaire rouge. La Mansuette rouge. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 98. Chr. H. Wb. S. 198.

Eine große, etwas düsterausſehende, in ihrer wahren Güte genossen, wahrhaft vortreffliche Tafelbirne für den September, von wahrem Bergamottengeschmack. Ihre Form ist länglichrund, dickbauchig und durch hervorstehende Beulen in ihrer Rundung sehr uneben. Die Birne ähnelt an Form und Größe einer Winterbutterbirne (Beziede Chaumontel), oder einer Winterapothekerbirne, am ähnlichsten aber ist sie einer am Spalier erzogenen, recht großen, grauen Herbstbutterbirne. Der Bauch sitzt in der Mitte, nimmt nach dem Kelch zu allmählich ab, und bildet eine meistens schief stehende Fläche, auf welcher die Frucht noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung viel schneller ab und bildet eine stark abgestumpfte, fast etwas zugerundete, höckerichte Spitze. Eine regelmäßige Frucht auf Hochstamm erwachsen, ist 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite derselben 3½ Zoll hoch. Der meistens verstümmelte oder ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, welche in starken beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verderben. Der starke Stiel ist am Anfange fleischig, 1 bis 1¼ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Grube wie eingesteckt, dabei ist er mit kleinen Falten und Fleischperlen umgeben oder eingeengt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes gelbliches Hellgrün, welches in der Zeitigung nur etwas gelber wird; die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem dunklen erdartigen Roth meistens nur leicht überwaschen; in diesem Roth findet man häufig etwas Geflammtes oder undeutlich Streifenartiges. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet, sie sind aber sehr fein, im Roth gelblich, auf der Schattenseite grün, mit kaum bemerklichen, schwärzlichen Mittelpunkten. Das Fleisch ist schön weiß, nicht saftreich, körnicht, sich im Kauen markartig auflösend, und von einem gewürzhaften, stark muskatellerartigen, delicaten Bergamottgeschmack. Das Kernhaus sitzt in der Mitte, ist sehr klein, und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind klein und enthalten meistens nur taube Kerne.

*) Bei Nr. 15. der kleinen Petersbirne habe ich schon bemerkt, daß es noch nicht ausgemacht ist, ob beide Sorten nicht eine und dieselbe sind, und ihr Unterschied nicht vielmehr in dem Stand und Boden, worauf sie erzogen worden, zu suchen ist. Fernere Beobachtungen über die Vegetation beider Bäume werden mir künftig Aufschluß darüber geben.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 14 Tage, und wird alsdann teig.

Der Baum wächst Anfangs zwar gut, wird aber nur mittelmäßig groß, er belaubt sich nicht stark, macht eine etwas breite Krone, deren untere Äste sich gern hängen, ist fruchtbar und trägt ziemlich reichlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 64. Die kleine Zimmtrusselet. Le petit Rousselet musqué. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 80. T. O. G. XVIII. B. S. 310. Taf. 15. Chr. H. Bb. S. 208.

Eine kleine, von Ansehen nicht anlockende, von Geschmack aber vortreffliche, halbschmelzende, frühe Septemberbirne, welche der Frucht und Vegetation des Baumes nach zu den Russeletten gehört. In ihrer wahren Gestalt ist sie wirklich birnförmig, doch öfters auch mehr etwas spitz kegelförmig, so daß beide Formen häufig in einander übergehen. Der Bauch sitzt ⅔ der ganzen Fruchtlänge über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel zu nimmt sie nur allmählich ab, macht öfters eine kaum bemerkbare Einbiegung, wodurch sie sich der Kegelform nähert, und endigt sich mit einer, fast in den Stiel sich verlierenden Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 1¾, seltener 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Der ziemlich starke, hartschalige, ganz offene Kelch sitzt in einer geräumigen, schönen, nicht tiefen und ebenen Einsenkung; auch über dem Bauch ist die Frucht schön zugerundet. Der ziemlich starke, olivengrüne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und mit einem ganz dünnen, lederfarbigen Häutchen überzogen, und scheint gleichsam aus der Fruchtspitze herauszukommen. Die Grundfarbe der etwas fein rauhen Schale ist ein hellgrünliches Gelb, welches erst in der Überreife ganz hellgelb wird, aber nie bei freihängenden Früchten rein erscheint, indem ein sehr feiner, zimmtfarbiger, rostähnlicher Überzug sich über die ganze Frucht verbreitet, wodurch die Grundfarbe nur durchschimmert. Die ganze Sonnenseite, so wie oft ⅔ der ganzen Schale ist mit einem etwas trüben Blutroth, das nach dem Stiel zu häufig etwas streifenartig wird, überzogen, wozwischen die Grundfarbe fleckenweise erscheint; dabei ist sie öfters mit einem etwas rauhen, zimmtfarbigen Rost überzogen, welcher der Frucht ein düsteres Ansehen giebt. Wahre Punkte bemerkt man wegen des Rostes fast gar nicht an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, halbschmelzend, körnicht und von einem süßen, erhabenen, zimmtartigen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge und platt, und enthalten nur sehr wenige, sehr kleine, schwarzbraune, oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, 14 Tage vor der Russelet von Rheims, und hält sich über 14 Tage.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittel-

Digitized by Google

mäßig groß, indem er schon frühzeitig Fruchtholz ansetzt und jährlich reichlich trägt. Der Blattstiel hat kleine, feine Afterblätter. Diese vortreffliche Birne verdient häufige Anpflanzung; als Hochstamm erzogen, trägt der Baum am reichlichsten.

Nr. 65. Die gelbe Sommer-Herrnbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 71. Stammt aus Dillenburg.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, vortreffliche, frühe Septemberbirne, von schmelzendem, saftvollem Fleisch. Ihre Gestalt ist schön birnförmig lang, der Bauch regelmäßig erhaben, der rothen Pfalzgrafenbirne ähnlich. Er sitzt $\frac{2}{3}$ der Frucht nach dem Kelch hin, um den er sich sanft abnehmend schön zurundet, so daß die Frucht kaum auf der Kelchfläche stehen kann. Nach dem Stiel zu macht der Bauch gewöhnlich nur auf einer Seite eine Einbiegung, und endigt gewöhnlich mit einer kegelförmigen Spitze. Der Einbiegung gegenüber läuft die Spitze etwas bogenförmig zu, wodurch die mehresten Früchte etwas krumm gebogen werden. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, die gewöhnlichen aber sind $\frac{1}{4}$ Zoll weniger hoch und breit. Der kurzgespitzte Kelch ist offen und sitzt in einer sehr seichten, oft kaum bemerklichen Einsenkung; übrigens ist die Frucht schön rund und eben. Der starke Stiel ist in seinem Anfange fleischig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang; mit Falten und Fleischbeulen umgeben, auf der stumpfen Spitze obenauf stehend, oder mit deren Fleisch verwachsen. Die Farbe der feinen, sehr glatten, nicht fettigen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung ein sehr schönes Citronengelb wird, wobei auf der Sonnenseite eine sanfte Röthe sichtbar ist, welche die Schale daselbst oft nur goldartig färbt, bei dem größeren Theil der Früchte aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, theils fein, theils stark und hellgrün, dazu findet man noch an jeder Frucht feine, hellgraue Rostfiguren. Die Frucht riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, ganz schmelzend, und von einem süßen, feinen Rosengeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen, in zartem Fleische vergraben. Die Kammern sind klein, und enthalten schöne, hellbraune, aber auch oft mehr taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und schmeckt am besten, wenn sie noch grünlichgelb ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, er geht schön pyramidenförmig in die Höhe, und wenn er erst etwas ausgetobt hat, so wird er jährlich und ausnehmend fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 66. Die türkische muskirte Sommerbirne. Misk Armudi. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 155.

Unter den vielen orientalischen Obstsorten, welche theils aus

Digitized by Google

Mikita am caspischen Meere, theils aus Persien und der Türkei neuerer Zeit in Deutschland über Wien aus verbreitet worden sind, hat der Hl. GR. Diel schon mehre längst bekannte Sorten wieder gefunden, doch ist diese eine noch unbekannte und für Deutschland neue Birne.

Eine schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große, butterhafte, späte August- oder frühe September-Tafelbirne. Von Gestalt ist sie wie eine Dechantsbirne, zu deren Familie sie gehört, nämlich dickbauchig, mit einer starken, mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie allmählich ohne Einbiegung ab, und endigt mit einer stumpfen Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist 2¼ bis 2⅔ Zoll breit und auch eben so hoch, häufig ¼ Zoll höher. Der starke Kelch ist öfter geschlossen, als halb offen, und steht in einer regelmäßigen, oft ansehnlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über der Frucht selber keine wahren Unebenheiten. Der charakteristisch lange, holzige Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang und sitzt in einer ziemlich engen, häufig mit Fleischwülsten umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes, gelbliches Grün, das in der vollen Reife gelber wird, und wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Häufig findet man dagegen hellbraune, starke, zuweilen auch kleinere, schwärzliche Rostflecken an der Schale. Die Punkte sind sehr zahlreich, recht fein und hellbraun und gleichmäßig vertheilt. Das Fleisch ist schön weiß, etwas steinig um das Kernhaus, recht saftreich, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele spitzeiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich nicht über 8 Tage, und muß, sobald die grüne Farbe gelblich wird, genossen werden, weil sie dann am besten ist.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht hoch in die Luft und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat gewöhnlich keine Afterblätter.

Nr. 67. Der rothe Sommerdorn. L'Epine d'Eté rouge. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 80. Chr. H. Bd. S. 214.

Eine sehr schöne, mehr als mittelmäßig große, recht köstliche September-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch, in ihrer Reife eine der besten Birnen. Sie gehört in die Familie der Verte longue, der langen grünen Herbstbirne, und ist eine wirkliche Butterbirne. Ihre Form ist lang, flachbauchig, in der Mitte erhaben, fast eiförmig und ähnelt in der Gestalt einer Hermannsbirne (St. Germain). Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, nimmt nach diesem zu so stark ab, daß die Frucht nicht aufstehen kann, zuweilen

Digitized by Google

nur bildet sie eine kleine Fläche, worauf sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung gleichförmig in einer abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit, öfters etwas mehr. Der ansehnlich starke Kelch bleibt grün, steht in die Höhe, ist mehr oder weniger offen und sitzt in einer weiten, schönen, aber nicht tiefen Einsenkung, die zuweilen ganz eben, oft aber auch mit flachen, etwas beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist, die auch über die Frucht hinlaufen. Der starke, hellgrüne Stiel ist oft in seinem Anfange fleischig, steht selten gerade und ist mehrentheils durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt; zuweilen steht er aber auch gerade aufstehend in einer schönen Höhle. Die Farbe der feinen, schön glänzenden Schale ist ein schönes, helles Grasgrün, das auch bei der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, wobei sie das Besondere hat, daß selten eine Frucht zu finden, die nicht am unteren Theile eine eigene weißgelbliche, wachsartige Stelle hätte, welche ihre volle Zeitigung anzeigt. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth verwaschen, in welchem man viele weißgraue Punkte sieht, welche mit einem rothen Kreis umgeben sind. Viele Früchte sind blos mit diesen röthlich eingefaßten Punkten besetzt, auf der Schattenseite bemerkt man aber keine deutlichen Punkte. Das Fleisch ist schön weiß, fein, körnicht, zerfließend, aber nicht übrig saftreich und von einem sehr angenehmen, fein gewürzhaften, etwas parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten starke, längliche, hellbraune, oft viele taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält sich 3 Wochen in ihrer Güte, ohne teig zu werden, wodurch ihr Werth erhöht wird.

Der Baum wächst in seiner Jugend gut, wird aber nur mittelmäßig groß, er setzt bald Fruchtholz an und bringt selbst nach ungünstigen Frühjahren reichlich Früchte. Der Blattstiel hat zuweilen pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 68. Die Feigenbirne. Poire Figue. La Cheronne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Bb. S. 174.

Eine angenehme Sommerbirne. Ihre Gestalt ist birnförmig und ähnelt einer Feige, sie wird fast 2 Zoll stark und 3 Zoll lang. Der kleine Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der dicke, knotige Stiel ist 1 Zoll lang, und scheint gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist grünlichbraun, selbst in der Zeitigung. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein und zerfließend, von einem zuckersüßen, angenehmen Geschmack, wie der der Sparbirne.

Die Frucht reift Anfangs Septembers.

Digitized by Google

Nr. 69. Die persische Birne. Persik-Peer. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. Seite 201.

Eine sehr delikate Sommerbirne. Ihre Gestalt ist fast eiförmig, 2 Zoll hoch und etwas weniger breit; ihre größte Stärke hat sie in der Mitte, von wo aus sie nach beiden Enden gleichmäßig eiförmig abnimmt. Der Kelch ist mit Falten eingeschnürt. Der Stiel ist nicht stark, 1½ Zoll lang, und ist auf der stumpfen Stielspitze, schief stehend, wie eingesteckt. Die Farbe der Schale ist gelbgrün, die Sonnenseite oder die Hälfte der Frucht braunroth; die Punkte sind in der Grundfarbe grün, im Rothen aber weiß. Das Fleisch ist etwas brüchig und sandig, dabei saftig und von einem starken, angenehmen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr unregelmäßig, einige Früchte haben nur 3 Kammern, andere 4 bis 5; auch enthalten diese von 1 bis 3 kleine schwarze Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des Septembers.

Der Baum trägt sehr fleißig, die Sommerlatten sind rothbraun mit vielen weißen Punkten besetzt, die Augen spitz und abstehend, das Blatt ist groß, länglich, spitzig und sehr fein gezahnt.

Nr. 70. Erzherzogin von Östreich. Archiduchesse d'Autriche. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. syst. Verz. Nr. 383. S. 102.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine schöne, wohlgeformte, mittelmäßig große Frucht zum frischen Genuß. Ihre Gestalt ist bergamottförmig, 2¼ Zoll breit, bald etwas höher, bald niedriger. Die Farbe der Schale ist grünlich, die Sonnenseite erdartig geröthet, mit deutlichen, dunklern und starken Streifen. Das Fleisch ist halbschmelzend, saftig, und von einem recht angenehmen, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 71. Ludwig der Zwölfte. Louis XII. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 350. S. 86.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Diese vortreffliche Frucht gehört zur Familie der Dechantsbirnen, und ist für die Tafel ausgesucht, 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist gelb, auf der Sonnenseite etwas geröthet, aber ganz mit einem feinen Rost überdeckt. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, ganz schmelzend und von einem erhabenen, stark gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Digitized by Google

Nr. 72. Die fürstliche Tafelbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 875. S. 98.

Ist von der im T. O. G. XVII. B. S. 34. Taf. 2. vorkommenden Fürstentafelbirne verschieden. Stammt aus Hannover.

Eine ansehnlich große, schöne, wohlschmeckende Tafelfrucht. Die Form der Frucht ähnelt einer Sparbirne, sie ist 3¼ Zoll lang und 2¼ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist ein bleiches Hellgelb, ohne Röthe, dagegen öfters mit feinen Rostfiguren überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich verbreitet. Das Fleisch ist fein, halbschmelzend, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 73. Leroy's Flaschenbirne. Calebasse Leroy. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 860. S. 91.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mans erzogene Kernfrucht.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eine recht angenehme Tafelfrucht, 2 Zoll breit und 2¼ bis 3 Zoll lang. Die Farbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, übrigens häufig mit etwas Rost gefleckt. Das Fleisch ist sehr saftvoll, schmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt seine Früchte büschelweise.

Nr. 74. Die Salzburger von Adlitz. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. XXI. H. S. 249.

Eine kleine, schöne, wohlgeformte Russelet von gewürzhaftem Geschmack, welche etwas früher, als die Russelet von Rheims reift. Wahrscheinlich ist sie eine in Adlitz, im Salzburgischen, erzogene Kernfrucht. Ihre Form ist, wie alle Russeletten, etwas bauchicht kegelförmig, und hat viel Ähnliches von der Russelet von Rheims. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch zu, um den sich die Frucht halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie in einer schönen, kegelförmigen Spitze aus. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Birne 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Der kurzblättrige Kelch liegt wie sternförmig obenauf, oder sitzt in einer kaum bemerklichen Einsenkung; auch laufen über den Bauch keine eigentlichen Erhabenheiten, sondern dieser ist rund und eben. Der starke, fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, steht oben auf der Kegelspitze, mit Fleisch umgeben, auf. Die Farbe der glatten Schale ist schönes Hellgrün, das mit der Zeitigung gelblichgrün, und zuletzt schön hellgelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen, welches häufig nur in rothen Kreischen um die Punkte

Digitized by Google

besteht, bei beschatteten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein, gleichmäßig vertheilt und braun, dazu findet man noch zuweilen leichte, kaum bemerkliche Anflüge von Rost an der Schale. Das Fleisch ist fest, ins Gelbliche spielend, von starkem Geruch, nicht sehr saftreich, im Kauen abknackend, und von einem sehr gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen und klein. Die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, seine Äste gehen schön gerade in die Luft, machen viel Holz und belauben sich sehr schön, doch will derselbe, so wie die Russelet von Rheims, Zeit haben, bevor er tragbar wird. Der dünne Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Die Frucht ist gut zum Welken und zu Birnmuß oder Syrup zu gebrauchen.

Nr. 75. Die Sommer-Apothekerbirne. Die Sommer-Gutes-christbirne. Die Malvasier-, auch Zuckerratenbirne. Le Bon Chrétien d'Eté. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 240. Chr. H. Wb. S. 166. T. O. G. I. B. S. 287. Taf. 15.

Eine große, schon vor Alters sehr geschätzte, auch jetzt noch beliebte Birne, die aber auf ihren Stand und Boden sehr eigensinnig ist, obgleich man die Frucht für einen deutschen Abkömmling hält. Ihre Gestalt ist sehr verschieden, doch in der Hauptform mit einem starken Bauch, der etwas hoch nach dem Kelch zu sitzt, und nach welchem sie stumpfspitzig gerundet abnimmt; nach dem Stiel läuft sie hingegen etwas länger und kegelförmiger zu, und endigt mit einer stumpfen Spitze. Eine Frucht von dieser Form ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kleinblättrige, halbgeschlossene Kelch sitzt in einer kleinen flachen Einsenkung, die oft perlförmige Fleischwärzchen um sich hat; auch ist der Rand derselben fast immer mit großen Beulen umgeben, und auf einer Seite niedriger, als auf der andern. Diese Beulen erheben sich ungleich über den Bauch der Frucht und machen nicht selten ihre Gestalt unförmlich oder ungleich. Der starke, 1¼ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze mit feinen Beulen oder wirklichen Fleischauswüchsen umgeben, auf, und wird häufig von diesen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der geschmeidigen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später schönes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten öfters schön hellroth verwaschen, mehrentheils aber nur mit einem unansehnlichen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, in welchem man deutlich feine, ziemlich zahlreiche Punkte bemerkt. Fast an jeder Frucht findet man noch kleine schwärzliche Roststecken und öfters auch große graue Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht, abknackend, im Kauen rauschend, steinicht um das Kernhaus, doch voll Saft, und von einem sehr angenehmen, zuckersüßen Muskatellergeschmack, der aber auch zuweilen etwas Herbes an sich hat. Das

Digitized by Google

Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers oder etwas später, und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist sehr gesund, wird groß und alt, seine Hauptäste trägt er ziemlich in die Luft, doch hängt sein Fruchtholz herabwärts; da, wo der Baum Platz hat und frei steht, bildet er eine ungeheure breitgewölbte Krone, welche reichliche Früchte trägt. Der Baum kommt auf der Quitte zwar fort, verlangt aber einen etwas feuchten und beschatteten Boden. An Gebäuden, in einem mäßig feuchten, tiefgehenden Boden gerathen seine Früchte, auch auf Wildling veredelt, am besten.

Nr. 76. Die rothbackige Sommer-Zuckerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. Heft, Seite 194.

Eine sehr schöne, goldgelbe, vortreffliche Sommerbirne, sowohl zum rohen Genuß, als auch für die Wirthschaft vorzüglich schätzbar, indem sie einen sehr süßen Syrup liefert. Die Frucht hat sehr viel Ähnliches von der im deutschen Obstgärtner vorkommenden Jungfernbirne und der Sommer-Zuckerbirne; doch weicht sie in vielen Stücken von diesen ab. Ihre Form ist rein birnförmig; der schöne, starke Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel macht sie erst eine schöne Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze. Eine ausgewachsene Birne ist $2\frac{1}{8}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll lang. Der meistens fehlerhafte, halboffene Kelch sitzt bald fast eben auf der Fläche, bald in einer kleinen geräumigen, mit mehr oder weniger feinen Falten oder kleinen Beulen besetzten Einsenkung, doch bemerkt man über der Frucht selber nichts Erhabenes. Der sich durch seine Länge und Dünne besonders auszeichnende Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, steht auf der öfters sehr dünnen Spitze obenauf und ist mit feinen Runzeln umgeben; häufig krümmt sich aber auch die faltige Spitze dergestalt, daß der Stiel oft sehr schief steht. Auf der einen Seite ist der Stiel hellgrün, auf der andern aber olivenfarbig. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist am Baum ein schönes, blasses Hellgrün (Seladon), welches später das schönste Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite, besonders in der Mitte des Bauches ist sie mit einem etwas erdartigen, jedoch hellen Roth angelaufen, wovon aber beschattete Früchte fast gar nichts haben, und der größere Theil derselben ist auf Hochstamm erwachsen, nur blaßbleich hellgrün. Die zahlreichen feinen Punkte sind im Rothen grau, oft mit dunkelrötheren Kreischen umgeben, in der hellgrünen Farbe hingegen sind sie blos dunkelgrün, dabei findet man auch noch feine Anflüge von Rost, zuweilen auch noch starke grobe Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, voll Saft, halbschmelzend und von einem reinsüßen, äußerst

Digitized by Google

angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist enge, und die Kammern enthalten schöne, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält sich, etwas früher gebrochen, wohl gegen 3 Wochen.

Der Baum, welcher seiner Vegetation und Frucht nach unter die natürliche Familie der Russeletten gehört, wächst sehr lebhaft und wird einer der größesten Birnbäume. Seine Äste stehen schön in die Luft, seine langen Fruchtäste hängen sich aber herabwärts und bilden eine breite Krone, dabei ist er außerordentlich fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 77. Gerdessen's Weigsdorfer Butterbirne. Benadine. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. Band, N. A. Seite 196.

Der Herr Pfarrer Gerdessen zu Weigsdorf in der Oberlausitz theilte diese vortreffliche Birne dem Hrn. GR. Diel mit, ihr wahrer Erzieher aber ist der Herr Pastor Primarius Benade in Hoyerswerda, welchem zu Ehren sie auch häufiger die Benadine genannt wird.

Eine mehr als mittelmäßig große, vortreffliche, schmelzende, frühe Butterbirne, wahrscheinlich aus dem Kern einer weißen Herbst-Butterbirne erzogen. Ihre Gestalt ist russeletförmig, der Russelet von Rheims ähnlich, der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Stiel hin läuft sie in einer stumpfen Spitze zu. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kelch steht in einer nicht tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; der Stiel steht auf der stumpfen Spitze wie eingesenkt. Die Grundfarbe der Schale ist gelb, aber über und über mit ockergelben Punkten dicht übersäet, und fast ganz wie die Passa Tutti damit überzogen. Die Sonnenseite ist brennend braunröthlich; in dieser Röthe sind die Punkte etwas heller von Farbe. Das Fleisch ist schmelzend, gewürzhaft, von delicatem Geschmack, dem der Beurré blanc ähnlich.

Die Frucht zeitigt in der ersten Hälfte des Septembers und hält sich, da die Früchte nicht zugleich reifen, 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum hat mit dem der weißen Herbst-Butterbirne sehr viel Ähnliches, er wächst in seiner Jugend sehr stark, soll aber wegen allzugroßer Fruchtbarkeit nicht groß werden, doch geht er schön pyramidalisch in die Luft. Der Blattstiel hat lange Afterspitzen.

Nr. 78. Die Sommer-Franchipane. Franchipane d'été. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Bd. Seite 175.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, hellgrüne Sommerbirne für die Tafel. Ihre Form ist länglich und besonders schmal. Der Kelch steht auf der Kelchwölbung ohne Einsenkung obenauf. Der lange, dünne Stiel ist mit Fleisch umringelt, und scheint die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn. Die Farbe der Schale ist hellgrün,

Digitized by Google

mit einem weißlichen Staub bedeckt, woran man die Frucht erkennen kann. Das Fleisch ist schmelzend und von einem besonders feinen und angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt in der ersten Hälfte des Septembers.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine pyramidenförmige Krone, belaubt sich schön und ist fruchtbar. Die Sommerlatten sind gelbbraun, mit röthlichweißen Punkten besetzt, und sind an jedem Auge gebogen. Die Augen sind rund, abstehend, und sitzen auf mittelmäßig großen Augenträgern. Das Blatt ist lang, schmal, von lebhafter grüner Farbe, es ist rinnenförmig nach unten gekrümmt, und nur schwach geändert.

Nr. 79. Die Meißner Liebchensbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. H. S. 155. T. O. G. IX. B. S. 192. Taf. 17.

Eine kleine, etwas späte Sommerfrucht, welche mehr für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß geeignet ist. Ihre Gestalt ist beinahe birnförmig, mehr rundbauchig kegelförmig, doch nähern sich manche der Eiform. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine kleine Fläche bildet, auf der die Frucht noch stehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer schönen, kegelförmigen, nur etwas abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 1⅞ Zoll breit und 2¼ Zoll lang. Der kleine, lederartige Kelch ist offen, und sitzt bald in einer seichten, bald schönen, ebenen Einsenkung, welche nur zuweilen mit einigen kleinen Beulen umgeben ist, auch ist der Bauch schön rund. Der dünne Stiel ist 1¼ bis 1¾ Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze mit einigen feinen Falten umgeben obenauf. Die Grundfarbe der feinen, nicht fettigen Schale ist ein schönes Citronengelb, welches nur auf der Schattenseite rein erscheint. Die ganze Sonnenseite ist mit einer stark glänzenden Feuerröthe überzogen, welche mehr aus unzähligen, rothen Kreischen besteht, welche die grauen Punkte umgeben, und wodurch die rothe Fläche hervorgebracht wird, wozwischen aber immer noch etwas von der Grundfarbe durchscheint. Beschattete Früchte sind weniger geröthet, und man sieht bei diesen fast nichts, als unzählige, feine, graue Punkte, womit die ganze Schale gleichmäßig übersäet ist, die auf der Sonnenseite mit starken, auf der Schattenseite aber schwächer werdenden röthlichen Kreischen umgeben sind, wodurch die Frucht ein ausgezeichnet buntes, stark getüpfeltes Ansehen erhält. Nach der Stielspitze zu wird dieses Roth streifenartig, welches aber mehr von der hervorschimmernden Grundfarbe herrührt, und ein charakteristisches Kennzeichen der Frucht abgiebt. Außer den vielen Punkten findet man auch noch feine, dünne Anflüge von Rost an der Schale, die in manchen Jahren häufiger, als gewöhnlich sind. Das Fleisch ist mattweiß, etwas ins Gelbliche spielend, grobkörnicht, steinicht um das Kernhaus, abknackend und rauschend im Kauen, nicht saftvoll und von einem reinsüßen Geschmack. Das Kernhaus ist

Digitized by Google

geschlossen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten schöne, schwarzbraune, lange Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich 4 Wochen, wenn sie nicht auf einmal gebrochen wird.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, bildet eine etwas breitgewölbte Krone, und trägt ein Jahr um das andere. Der Blattstiel hat nur hier und da Afterblättchen.

Nr. 80. Die Rougemont. La Rougemont. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 88. Nr. 858.

Nach einem berühmten Arzt in Cöln benannt.

Eine recht schöne, ansehnlich große, schätzbare Tafelbirne. Die Frucht ist 3¼ Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist in der vollen Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite erdartig geröthet, welches öfters streifenartig erscheint. Die Punkte sind sehr zahlreich, die ganze Schale wie übersäet. Das Fleisch ist saftreich, schmelzend und von einem angenehmen, fein alantartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers.

Nr. 81. Die römische Butterbirne. Beurré Romain. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 162. Hohenheimer Catalog. S. 149.

Eine ansehnlich große, vortreffliche Herbst-Tafelbirne, welche fast die Gestalt und Größe der weißen Herbst-Butterbirne hat, nur ist sie mehr von conischer Form. Sie wird auch wegen ihrer Ähnlichkeit mit einer grauen Reinette die Reinettenbirne genannt. Ihre Form ist dickbauchig kreiselförmig. Der Kelch steht in einer engen, etwas tiefen Einsenkung. Der dicke und sehr kurze Stiel sitzt ebenfalls in einer engen und tiefen Höhle, und ist mit Fleischbeulen umgeben. Ihre größte Breite hat die Frucht gegen den Kelch zu, von da nimmt sie nach und nach ab, und endigt in einer breiten, stumpfen Spitze. Über die Frucht hin laufen mehre Erhabenheiten, wovon sich zwei besonders stark erheben und die Rundung derselben entstellen; ja oft bilden diese Erhabenheiten eine Furche oder Nath, wie bei der Mannabirne (Colmar). Die Farbe der unebenen Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber in der Zeitigung schönes Citronengelb; auf der Sonnenseite findet man keine Röthe, nur wird das Gelb daselbst goldartiger. Die Punkte sind zahlreich, bald klein, bald groß, röthlichgrau, und fallen stark ins Auge, so daß selbige ein charakteristisches Kennzeichen der Frucht abgeben; auch findet man um den Kelch und Stiel Rostanflüge. Das Fleisch ist butterhaft schmelzend, voller Saft und von einem angenehmen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 4 Wochen, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst sehr schön, und ist durch seine vielen auf-

Digitized by Google

rechtstehenden, dicht belaubten, mit starken und dicken Sommertrieben besetzten Äste kenntlich, so wie auch seine dunkelgrünen Blätter zu seinem schönen Ansehen beitragen, übrigens ist er recht fruchtbar. Eine vortreffliche Frucht, die der grauen Herbst-Butterbirne nur wenig nachsteht. Auf der Quitte erhält die Frucht einen etwas strengen Geschmack.

Nr. 82. Die Fürstentafelbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 216. T. O. G. XVII. B. S. 84. Taf. 2.

Eine bekannte und beliebte Sommerbirne, welche aber doch mehr für die Wirthschaft, als für die Tafel geeignet ist. Ihre Gestalt ist schön birnförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich schön zurundet und oben eine kleine Fläche bildet; nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab, und endigt mit einer abgestumpft kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starke, spitzblättrige Kelch ist halb offen, und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, mit einigen Falten umgebenen Einsenkung; aber die Frucht selber ist rund. Der starke, holzige Stiel ist 2 Zoll lang, und scheint wie eingesteckt zu seyn. Die Farbe der nicht starken Schale ist weißlichgelb, auf der Sonnenseite blaßröthlich angelaufen, welches aber bei vielen Früchten nur in einem lebhafteren Gelb besteht. Die Punkte sind häufig und grün von Farbe. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, brüchig, doch voller Saft, und, in der rechten Fruchtzeitigung von einem zuckersüßen, angenehmen und stärkenden Geschmack. Das Kernhaus ist klein, mit kleinen Steinen umgeben; die Kammern sind hoch, geräumig, mit einer hohlen Achse, und enthalten etwas plattlängliche, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers, hält sich 4 Wochen, wird aber alsdann teig.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, die Äste gehen schön in die Höhe, und bilden eine, nicht stark mit Zweigen besetzte, lichte Krone; übrigens ist er recht fruchtbar und trägt fast alljährlich. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 83. Die kleine, gelbe Sommerbergamotte. La Bergamotte jaune d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. H. H. S. 9.

Eine zwar kleine, aber butterhaft schmelzende, vortreffliche, wahre Bergamotte für die Tafel und zu jedem andern Gebrauch, welche sich noch durch reichliche Tragbarkeit besonders empfiehlt. Ihre Form ist fast die der rothen Bergamotte, nur etwas höher, weßhalb sie auch zur zweiten Ordnung gehört. Von Ansehen ist sie rundelförmig; der Bauch sitzt meistens in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin mit einer kleinen Fläche abrundet, nach dem Stiel aber macht sie einen feinen Cirkelbogen, und endigt mit einer kleinen, plattabgestumpften Spitze. Eine vollkommene Bergamotte ist 2 Zoll breit und meheren-

Digitized by Google

theils eben so hoch, manchmal nur etwas höher. Der offene, kleinblättrige Kelch sitzt in einer ebenen, flachen Einsenkung; auch sind regelmäßige Früchte auch in ihrer Rundung meistens eben. Der starke, ½ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen, oft nur seichten Vertiefung. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der vollen Reife ein blasses Hellgelb, ohne Spur von wahrer Röthe auf der Sonnenseite; doch nehmen freihängende Früchte daselbst eine goldartige Farbe an. Sehr bezeichnend sind die vielen feinen, meistens grünen Punkte, womit die ganze Schale überdeckt ist; auch findet man fast an jeder Frucht Anflüge von Rost und wahre Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaft schmelzend, nicht überflüssig saftig und von einem erhabenen, zuckersüßen Bergamottgeschmack; auch riecht die Frucht stark muskirt, und welkt nicht. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten kleine, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Septembers und hält sich, noch etwas grün abgenommen, gegen 3 Wochen.

Der Baum wird als Hochstamm groß und stark, macht eine etwas sperrhafte Krone, und trägt sehr reichlich.

Nr. 84. Die französische süße Muskatellerbirne. De Franse soete Belle. II. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 55.

Stammt von Harlem, und ist wahrscheinlich eine holländische Birne, welche ein Gärtner, um ihr mehr Ansehen zu verschaffen, mit der Benennung der Französischen belegt hat.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, köstliche September-Tafelbirne, von erhabenem Geschmack und fast ganz schmelzendem Fleisch, welche noch wenig bei uns bekannt zu seyn scheint. Ihre Form ist stark rundbauchig und stumpfspitz, nach dem Stiel zu kreiselförmig. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht kugelförmig abnehmend zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie oft eben so schnell, als nach dem Kelch ab, und endigt sich dann mit einer dicken, stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist starke 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der großblättrige, meist offene Kelch sitzt in einer tiefen, geräumigen Einsenkung, auf deren Rand man deutlich flache, beulenartige Erhabenheiten sieht. Oft verengern aber auch starke Beulen oder wahre Rippen die Kelcheinsenkung; doch ist bei schön geformten Früchten der Bauch ziemlich rund und eben. Der starke, oft sehr fleischige Stiel steht auf der stumpfen Spitze wie aufgedrückt, und ist mit Beulen oder Fleischwülsten umgeben. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist ein schönes, etwas gelbliches Hellgrün, welches in der richtigen Zeitigung, wo auch die Frucht am schmackhaftesten ist, grünlichgelb wird. In der vollen Reife wird sie

Digitized by Google

goldgelb, fängt aber alsdann bald an, teig zu werden. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus körnicht, sehr saftvoll, halbschmelzend, sich ganz auflösend und von einem sehr angenehmen, süßen, mit einer feinen Säure erhobenen, erquickenden Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten selten einige kleine, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Septembers und hält sich bis zum October. Man bricht sie am besten im Anfang des Septembers, wenn die grüne Farbe gelblich werden will; dann hält sich die Frucht volle 3 Wochen in der Reife.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, fast frech, belaubt sich stark, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur zuweilen lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Nr. 85. Die grüne Sommerbutterbirne. Beurré vert d'été.

I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. B. R. A. S. 168. Stammt von Cöln.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, wohlgeformte, einfarbige Septemberbirne von vortrefflichem Geschmack, die zu der Familie der Dechantsbirnen gehört. Die Form ist stumpf kegelförmig, der Bauch sitzt ⅔ unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich flachrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie öfters etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten, stumpfen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kurze, in die Höhe stehende Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, gewöhnlich mit flachen und breiten Beulen umgebenen Einsenkung, die nur zuweilen die Frucht etwas in die Breite verschieben. Der starke, holzige Stiel ist grün, 1¼ bis 1½ Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen oder Ringen umgeben wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, und wird nur in der vollen Zeitigung hellgelblich grün; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, aber an jeder Frucht mehr oder weniger kleine Anflüge von einem braunen Rost. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und stark, braun und meistens mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht von Ansehen, vollsaftig, schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind tief, rundeiförmig, und enthalten viele schöne, spitzeiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich, da sie nicht auf einmal zeitigt, gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, die mit vielen kurzen und längern Fruchtspießen besetzt sind; er belaubt sich ungemein

Digitized by Google

schön und kenntlich und wird bald recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur selten Afterblätter, die Blätter sind dunkelgrün und glänzen wie lackirt.

Nr. 86. Die große Septemberbirne. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 213.

Die Frucht ist sehr groß, und hat vollkommen die Gestalt einer Bon Chrétien. Die Farbe der Schale ist gelb, die Sonnenseite braun gefleckt, übrigens mit vielen feinen, grauen Punkten überstet.

Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers und hält sich längstens 6 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar.

Nr. 87. Die Hainbuttenbirne. Azerolbirne. Pirus Pollveria. Azerolier. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. I. B. R. A. S. 242. Chr. H. Wb. S. 152. T. O. G. XII. B. S. 75. Taf. 4.

Diese kleine, liebliche Septemberbirne gleicht an Farbe sehr einer Hainbutte, weßhalb sie auch den Namen von dieser erhalten hat, und findet wegen ihres zuckersüßen Fleisches ihre Liebhaber. Ihre Gestalt ist kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um den sie sich abrundet, aber wegen des erhabenen Kelchs nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie allmählich ohne Einbiegung ab, und endigt oft mit einer etwas stumpfen Kegelspitze. Der langgespitzte, offene, mit weißlichem Staub bedeckte Kelch steht oben auf der Fruchtwölbung fast ganz gleich auf, und ragt über die Frucht hervor. Der dünne Stiel ist 1½ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der zarten, glatten Schale, welche abgerieben schön glänzt, ist auf der Sonnenseite ein schönes Hainbuttenroth, auf der Schattenseite aber röthlichgelb. Die Punkte sind außerordentlich häufig, fein, kaum bemerkbar und braun von Farbe. Das Fleisch ist saffrangelb, weich, im Munde zergehend, ziemlich saftig und von einem hainbuttenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, hat 5 Fächer, in welchen schön spitzige, meistens aber nur taube Kerne enthalten sind. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Mitte oder gegen Ende Septembers, verliert aber bald den Saft und wird mehlig.

Der Baum wird groß und hat viel Ähnliches mit einer Erle; sobald er ausgetobt, wird er sehr fruchtbar, und mehre Früchte hängen an einem Fruchtkuchen zusammen. Das Blatt ist unten ganz weißwollig, und mit vielen sägeförmigen, scharfen Zähnen besetzt. Paßt gut in Anlagen, und darf nur auf Wildling veredelt werden.

Nr. 88. Die Berlaimont. La Berlaimonte. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 100. Stammt aus einem Kloster gleiches Namens in der Gegend von Gemappe.

Eine, selbst auf Hochstamm ansehnlich große Septemberbirne,

Digitized by Google

von einem recht angenehmen Geschmack. In ihrer wahren Form ist sie schön kegelförmig, mit stark erhabenem Bauch, welcher mehr nach dem Kelch hin sitzt, um den sich die Frucht halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine, oft kaum oder gar nicht bemerkliche Einbiegung, und endigt mit einer abgestumpften, dicken Kegelspitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der langgespitzte, starke, halbgeschlossene Kelch ist meistens mit Wolle bestäubt, und sitzt bald in einer ziemlich tiefen, bald seichten Einsenkung, die häufig mit starken Beulen umgeben ist, die mehr oder weniger stark, nicht selten rippenartig über den Bauch hinlaufen. Der sehr fleischige Stiel ist ½ Zoll lang, sitzt gewöhnlich in einer schönen Grube, ist oft aber auch nur in die stumpfe Spitze wie eingedrückt, und gewöhnlich mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist gelblichgrün; ist sie ganz gelb, so ist die Frucht schon überzeitig; freihängende Früchte sind auf der ganzen Sonnenseite mit einem erdartigen Roth verwaschen, auch findet man an manchen Früchten umkränzte Rostansätze, welche aber nicht bei allen Früchten sichtbar sind. Die Punkte hingegen sind sehr zahlreich und über die ganze Schale verbreitet, sie sind braun und grün schattirt. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem erquickenden, süßen, angenehmen Muskatellergeschmack, der etwas Bergamottartiges hat. Das Kernhaus ist ziemlich groß und hat eine hohle Achse; die Kammern sind lang, muschelförmig, und enthalten recht lange, zugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald teig, muß daher noch grün gebrochen und noch grünlichgelb verbraucht werden.

Der Baum wächst stark, frech, geht mit seinen abstehenden Seitenästen gut in die Luft, und hat in seiner Belaubung ein etwas trübes Ansehen, wie die rothe Herbstbergamotte; trägt aber nicht bald reichlich. Der Blattstiel hat Afterblätter, welche aber bald abfallen. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 89. Die rothpunctirte Liebesbirne. Ah mon Dieu. Poire d'Amour. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. H. S. 96. Chr. H. Wb. S. 180. Die Haferbirne, die gesegnete Birne, Ah mon Dieu.

Ludwig der XIV. soll beim Anblick eines mit dieser Birne vollhängenden Baumes Ah mon Dieu ausgerufen haben, daher ihr französischer Name; Andere leiten ihn von einer Abtei Namens Mon Dieu ab.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit sehr geschätzte ökonomische Frucht. Ihre Gestalt ist fast birnförmig, doch findet man auch kreiselförmige Früchte unter der Masse. Der Bauch ist sehr rund erhaben, und sitzt mehr nach dem

Digitized by Google

Kelch hin, nach welchem sie stark abnimmt, und durch die auffallend spitz zulaufende Kelcheinfassung so zugespitzt wird, daß sie nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine sanfte, regelmäßige Einbiegung, und endet mit einer schönen, abgestumpften Kegelspitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kelch ist charakteristisch, langgespitzt, gelbgrün, unregelmäßig und verschoben, sehr groß, und steht mit einem Kranz von Beulen und Fleischperlen umgeben erhaben obenauf, wodurch die Frucht ein nach dem Kelch stumpfzugespitztes Ansehen erhält. Der ansehnlich starke Stiel ist hellgrün, 1¾ bis 2 Zoll lang, im Anfange fleischig, und steht mit Falten umringelt oben auf der Spitze auf. Die Farbe der glatten, dünnen Schale ist gelblichgrün, in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb, die ganze oder halbe Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen, häufig erscheint dieses Roth nur flammenartig, oder fehlt bei beschatteten Früchten ganz. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, im Roth hellgrau, mit rothen Kreischen umgeben, in der schwachen Röthe sind sie roth, in der Grundfarbe aber grünlich. Das Fleisch ist weiß, etwas abknackend, sich aber ganz auflösend, saftvoll, um das Kernhaus etwas steinicht, von einem sehr süßen, etwas-parfümirten Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten schwärzlichweiße Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, wird nicht auf einmal reif, hält sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum wächst sehr stark, geht pyramidenförmig in die Luft, belaubt sich licht, und trägt frühzeitig ungeheuer voll, büschelweis. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verlangt durchaus trockenen Boden, und ist für die Wirthschaft einer der einträglichsten.

Nr. 90. Die holländische Sommer-Dechantsbirne. L'Incomparable. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 147. Stammt aus dem Oranienſteiner Garten, und ist wahrscheinlich eine holländische Kernfrucht.

Eine zwar etwas kleine, aber köstliche September-Tafelbirne von erhabenem Geschmack. In Hinsicht der Gestalt und Farbe hat sie viel Ähnliches mit der grauen Dechantsbirne. Ihre Gestalt ist dickbauchig kreiselförmig; der Bauch sitzt unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der starke, hartschalige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer seichten Einsenkung, die oft etwas flach Beulenartiges an sich hat, wovon man aber in der Regel nichts an der Frucht bemerkt. Der sehr starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der kleinen Kegelspitze wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein trübes Hellgrün, das in der

Digitized by Google

vollen Reife gelblich wird; die ganze Schale ist mit einem feinen, hellbraunen Roste dergestalt überzogen, daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchschimmern sieht, wobei auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe zu bemerken ist. Die Punkte sind äußerst häufig über die ganze Schale verbreitet, sie sind recht stark, weißgrau, und geben der Sonnenseite öfters ein geflecktes, fast charakteristisches Ansehen. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem erhabenen, feinen, gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind klein, enge, und enthalten oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an, und liefert bald Früchte. Der starke Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 91. Die englische Sommerbutterbirne. Le Beurré d'Angleterre. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. Heft, Seite 44. Chr. H. Bb. Seite 161.

Eine sehr alte, geschätzte, wohlgebildete, nur mittelmäßig große, vortreffliche September-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch. Von Form ist sie oft schön birnförmig, häufig aber auch etwas länglich eiförmig. Der stark erhabene Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie mit dem, ohnehin stark vorstehenden Kelch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer, oft gar nicht abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit ist sie fast 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll lang. Der ziemlich starke, grüngelbe, steife Kelch steht mit seinen gleichbreiten Ausschnitten in die Höhe, ist offen, und sitzt auf der Frucht ganz gleich auf, oder nur selten in einer seichten, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch schön rund und nur selten verschoben. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, oft noch länger, und steht auf der Spitze gleich auf, oder scheint gleichsam die Fortsetzung derselben zu seyn. Die Farbe der etwas rauhen, starken Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung, und wenn der Baum einen warmen, trockenen Boden hat, hellgelb wird. Die Sonnenseite ist bei ganz freihängenden Früchten mit einem ganz leichten Anflug einer etwas erdartigen Röthe belegt, die aber meistens nur die gelbe Farbe zu erhöhen scheint. Die Punkte sind bezeichnend, die ganze Schale ist damit gleichmäßig bedeckt, sie sind theils fein, theils ansehnlich stark, rauh anzufühlen, und hellbraun oder zimmtfarbig. Um die Kelchwölbung bemerkt man ziemlich viele zersprengte Anflüge eines gleichfarbigen Rostes, der sich dann mehr zeigt, wenn der Baum in nassem und kaltem Boden steht. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, wie es bei wenigen Birnen angetroffen wird, butterhaftschmel-

Digitized by Google

zend und ganz in Saft sich auflösend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind etwas enge, lang, und enthalten wenig vollkommene, schwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage, welkt aber ein wenig und wird dann teig.

Der Baum wächst lebhaft, und ähnelt dem der grauen Butterbirne sehr; der Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf der Quitte, worauf er kränkelt. Verdient häufig als Hochstamm erzogen zu werden, verlangt aber einen warmen, trockenen Boden.

Nr. 92. Die Salviati. Epine rose grise. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 210.

Eine frühe Herbst- oder Sommerbirne von Bergamottengestalt. Ihre Form ist rund, oben eingedrückt, nach dem Stiel läuft sie stumpfspitzig zu. Der Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung; der Stiel ist kurz und gerade, und steht auf der Spitze wie eingesenkt. Die Farbe der Schale ist wachsgelb, die Sonnenseite ist zinnoberroth, bisweilen mit großen, röthlichen Flecken besetzt, wodurch die Schale etwas rauh wird. Das Fleisch ist vortrefflich, zart, mit einem zuckerhaften, parfümirten Saft.

Die Frucht zeitigt im September und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst auf Wildling sehr lebhaft, hat dünne, gebogene, unmerklich punctirte Sommertriebe, die auf der Sonnenseite hellbräunlich sind. Die Augen sind dick, zugespitzt, wenig abstehend, und sitzen auf großen Augenträgern. Die Blätter sind hellgrün, rinnenförmig, unter sich gebogen, und am Stiel abgerundet, mit irregulären, ziemlich tiefen Zacken besetzt. Die kleinen Blätter (wahrscheinlich die Afterblätter) sind sehr lang und schmal, und die Zahnung noch kaum sichtbar. In Diel's Werken und im T. O. G. findet man diese Birne nicht beschrieben, obgleich sie in unserer Gegend nicht selten ist. Leider hat sie bei mir noch nicht getragen.

Nr. 93. Ährenthal's grüne Herbstbutterbirne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 361. S. 92.

Dem Vicepräsidenten des allgemeinen Appellations- und Criminalobergerichts im Königreiche Böhmen zu Prag, Freiherrn v. Ährenthal, einem eben so eifrigen Pomologen, als Beförderer der Obstbaumzucht in Böhmen gewidmet.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne von butterhaft-schmelzendem Fleisch, 2 bis 2¼ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, mit zersprengtem Rost überdeckt. Die Punkte sind im Rost häufig. Das Fleisch

Digitized by Google

ist saftreich, butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeschmack.

Die Frucht zeitigt im halben September.

Nr. 94. Die kreiselförmige Dechantsbirne. Doyenne pommier. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. B. R. A. S. 166. Eine neue Kernfrucht, von dem Herrn Prof. van Mons erzogen.

Die Frucht ist klein, hat aber nichts Apfelförmiges in ihrer Gestalt, sondern ist kreiselförmig, weßhalb sie der Hr. GR. Diel nach ihrer wahren Form nannte; übrigens ist es eine vortreffliche September-Tafelbirne von angenehm schmelzendem Fleisch. Ihre Form ist vollkommen kreiselförmig, und hat viel Ähnliches von einer Winterambrette. Der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich kugelförmig um den Kelch, so daß oben eine kleine Fläche entsteht, auf welcher die Frucht noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, starken Kreiselspitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2 Zoll breit und auch eben so hoch. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist weit offen, sitzt der Frucht gleich, oder in einer kaum merklichen, ebenen Einsenkung, auch sieht man keine eigentlichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der starke, orleansfarbige Stiel scheint wie fleischig, und ist selten ½ Zoll lang, steht auf der Kreiselspitze wie eingesteckt, und ist mit einigen feinen Beulen umgeben. Die Grundfarbe der feinrauhen Schale wird in der vollen Zeitigung hellgelb, wovon man aber häufig nur wenig sieht, indem solche mit einem zersprengten Rost bedeckt, welcher auf der Sonnenseite und auf der Kelchwölbung mit dem nämlichen zimmtfarbigen Rost, aber mehr zusammenfließend, überkleidet ist. Durch diesen Rost schimmert bei besonnten Früchten eine leichte, blutartige Röthe auf der Sonnenseite hindurch. Wahre Punkte findet man übrigens nicht auf der Frucht. Das Fleisch ist weiß, fein, ohne Steine, nicht übrig saftvoll, markicht, schmelzend, sich ganz auflösend und von einem recht angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack, fast wie bei der Russelet von Rheims, und riecht stark muskatellerartig. Das Kernhaus ist klein und enge; die Kammern sind flach, halbmondförmig, und enthalten viele, länglichspitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst stark, macht eine holzreiche Krone, setzt viel Fruchtholz an, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat nicht immer lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 95. Die große britannische Sommerbirne. Grande Bretagne. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 18.

Wahrscheinlich eine holländische Birne, welcher man durch den Namen Großbritannien Absatz zu verschaffen suchte.

Digitized by Google

Eine selbst auf Hochstamm bisweilen recht große, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, schöne September-Tafelbirne von einem recht angenehmen Geschmack. Die Frucht hat viel Ähnliches von einer weißen Herbstbutterbirne, ist aber nach dem Stiel zu mehr zugespitzt, und nähert sich mehr der Kreiselform, übrigens gehört sie mit zur Familie der Butterbirnen. Der Bauch sitzt gewöhnlich ⅔ der ganzen Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung sanft abnehmend, mit einer abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3¼ Zoll breit und auch eben so hoch, gewöhnliche Früchte aber sind nur 2¾ Zoll breit und eben so hoch oder ¼ Zoll höher. Der kleine, kurzblättrige, oft fehlerhafte Kelch liegt sternförmig auf, ist weit offen, und sitzt in einer flachen, öfters auch recht tiefen Einsenkung, in welchem letzteren Fall sich auf dem Rand einige flache Beulen erheben, die auch ziemlich deutlich über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige, oft auch fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht auf der Spitze in einer kleinen, gewöhnlich mit einigen Fleischperlen umgebenen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baume ein helles Grün, welches aber bald ein schönes, helles Citronengelb wird, wobei freihängende Früchte oft eine etwas erdartige Röthe auf der Sonnenseite annehmen, die aber, genau betrachtet, nur aus dichtstehenden, rothen Kreischen um die Punkte besteht. Gewöhnlich stehen diese Kreischen nur allein, und die Zwischenräume sind immer mit etwas Grün vermischt. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die Schale verbreitet, auf der Sonnenseite sind sie deutlicher und stärker, und bräunlich von Farbe; andere Abzeichen sind aber selten. Das Fleisch ist schön weiß, körnig von Ansehen, überfließend von Saft, butterhaft, ganz schmelzend oder zerfließend im Munde, und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack, der weißen Herbstbutterbirne ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele vollkommene, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, oft früher, hält sich aber kaum 14 Tage, sondern wird teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß, seine Äste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe, und bilden eine eiförmige, schön belaubte Krone, welche bald und viele Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine gute Marktfrucht für den Landmann.

Nr. 96. Die Sommerkönigin. La Reine d'Eté. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 113. Chr. H. Wb. S. 188.

Eine ansehnlich große, sehr gute Birne, sowohl für die Tafel, als für die Küche. Ihre Form ist stumpfkegelförmig, mit einem ansehnlichen Bauch, welcher mehr nach dem Kelch zusteht, und sich abnehmend zu einer rundstumpfen Fläche bildet, auf welcher die Frucht

Digitized by Google

nur so eben, doch immer schief, stehen kann. Nach dem Stiel zu macht sie eine nur unmerkliche Einbiegung, und endigt in einer sehr abgestumpft kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch, und stets höher, als breit. Der unbedeutende, oft fehlende Kelch ist bald offen, bald zugeschnürt, und sitzt in einer bald seichten, bald engen und tiefen, mit mehren oft schönen Rippen umgebenen Einsenkung, welche sich auch sichtbar über den Bauch hinziehen. Der ziemlich starke Stiel ist etwas krumm gebogen, und steht in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Höhle. Die Farbe der etwas unebenen und starken Schale ist ein gelbliches Grün, welches später hellgelb wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem blassen, etwas trüben Roth leicht verwaschen, welches, genau betrachtet, aus rothen Kreischen besteht, die sich um die unzählig vielen Punkte herumziehen, wobei die Zwischenräume bleichroth durchscheinen. Auf der Schattenseite sind die Punkte eben so zahlreich, fein und grünlich von Farbe; selten findet man Rost, und nur zuweilen kleine Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftig, butterhaftschmelzend, von Ansehen etwas grobkörnicht und von einem recht angenehmen, erquickenden, der grauen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt zwischen der Hälfte und dem Ende des Septembers, dauert 14 Tage, wird aber alsdann teig, und muß 8 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, und bildet eine schöne Krone, verlangt aber, um schmackhafte Früchte hervorzubringen, einen guten Boden und warmen Stand. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 97. Die Russelet von Rheims. Le Rousselet de Rheims. II. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 175. Chr. H. Wb. S. 208. T. O. G. IX. B. S. 20. Taf. 2.

Eine alte, berühmte, vortreffliche, französische Tafelfrucht vom köstlichsten Geschmack in ihrer völligen Reife, und eben so nutzbar in der Wirthschaft. Geschält und getrocknet wird sie in feine Schachteln eingepackt, in großer Menge aus Frankreich, hauptsächlich aus der Gegend um Rheims, über ganz Europa versendet, und große Summen damit gewonnen. Auch in unserer Gegend gedeiht sie vortrefflich, und ihr größerer Anbau würde daher sehr vortheilhaft und wünschenswerth seyn. Die Frucht ist mehr klein, als mittelmäßig groß. Ihre Form ist schön birnförmig, nach dem Kelch hin sanft und kurz abgerundet, nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung kegelförmig zu, und endet mit einer abgestumpften, oft aber auch mit einer regelmäßigen, jedoch dicken Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 1⅞ Zoll breit und 2¼ Zoll

Digitized by Google

lang. Der sehr offene, auf der Frucht fast aufliegende, meistens nur kurzblättrige Kelch steht der Frucht ganz gleich, hat feine Fleischwärzchen und Beulen um sich herum, die oft kaum merklich sind. Der starke, auf der einen Seite hellbraune, auf der entgegengesetzten Seite hellgrüne Stiel ist immer etwas eingebogen, und bald ¾, bald 1½ Zoll lang. Die Farbe ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das später hellgelb wird, oder nur mit Gelb marmorirt erscheint; die Sonnenseite ist mit einem abgerieben schön glänzenden, dunkelbräunlichen Roth, vom Kelch bis zum Stiel, und mehr als die Hälfte der Frucht, verwaschen. Weniger besonnte Früchte sind nur leichter geröthet, und bei ganz beschatteten sieht man kaum einen Anflug von Röthe. Die Punkte sind charakteristisch an dieser Frucht, sehr zahlreich über die ganze Schale vertheilt, sie sind fein und grau von Farbe, auch findet man oft viele kleine Rostfiguren, die nicht selten kleine, feine Anflüge davon bilden. Im Roth sind die Punkte stark sichtbar, auf der Schattenseite sind sie mit Grün vermischt. Das Fleisch ist mattweiß, stark von Geruch, nicht übrig saftreich, markicht, dabei etwas körnig, aber nicht abknackend, sondern im Kauen etwas rauschend, überzeitig etwas schmierig und von einem ganz eigenen, gewürzhaften, etwas bisamartigen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr enge, hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, enthalten aber nicht viele kaffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, in heißen Sommern etwas früher, hält sich kaum 14 Tage, und ist am besten, wenn sie anfängt, gelblich zu werden, wird aber dann schnell teig. In ihrer Reife hat sie einen starken, bisamartigen Geruch.

Der Baum ist durch sein Laub und durch seine Sommertriebe sehr kenntlich, er wächst stark und wird ansehnlich groß. Seine Äste stehen nicht gedrängt, und seine Krone ist etwas breit und licht belaubt, auch trägt er nicht früh, aber alsdann recht reichlich. Die Sommertriebe sind violettschwärzlich und glänzend, unten erdfahl, wie mit einem Silberhäutchen überzogen, dabei mit runden Punkten besetzt. Das Blatt ist eiförmig, ungemein schön dunkelgrün und lackirt glänzend von Farbe. Der Blattstiel hat sehr lange, fadenförmige Afterblätter. Macht auf der Quitte keinen schönen Baum. Verdient die häufigste Anpflanzung auf dem Lande.

Nr. 98. Die Oranische Flaschenbirne. Calebasse Orange. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 87. Nr. 351. Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine recht schätzbare, butterhaftschmelzende Tafelbirne. Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 1¾ Zoll breit, oft noch größer. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, wovon oft nur sehr wenig sichtbar ist, indem ein brauner Rost oft die ganze Frucht überzieht, wobei die Sonnenseite etwas erdartige Röthe annimmt. Punkte

Digitized by Google

hat die Frucht nicht. Das Fleisch ist fein, voll Saft, ganz schmelzend, von einem recht angenehmen, der Beurré gris ähnlichen Geschmack. Die Frucht reift im September.

Nr. 99. Der punctirte Sommerdorn. L'Epine d'Eté pointée. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. H. S. 57.

Eine schöne, ansehnlich große, äußerst saftvolle, schmelzende Tafelfrucht, die außer ihrer Güte noch das Angenehme hat, daß sie nicht so leicht teig wird, wie viele ihrer gleichzeitigenden Schwestern. Sie gehört in die Familie der Butterbirnen, und kommt in der Form der langen, grünen Herbstbirne sehr nahe. Sie ist lang und abgestumpft kegelförmig, und etwas uneben wie die Herrmannsbirne. Der ansehnliche Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht noch ziemlich gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie auf einer Seite eine Einbiegung, und gegenüber gewöhnlich eine Erhöhung, und endigt mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze, welche schief zu stehen scheint. In ihrer Vollkommenheit ist sie 3 Zoll lang und nur 2¼ Zoll breit. Der lange und feingespitzte Kelch ist offen, liegt sternförmig auf, und sitzt in einer ganz unbedeutenden, nicht selten mit einigen flachen Unebenheiten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Frucht ganz gleich auf. Der sehr starke, besonders in seinem Anfange, fleischige Stiel steht auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, und ist gewöhnlich von einer Fleischbeule auf die Seite gedrückt, wodurch er schief wird. Die Farbe der feinen, glatten, etwas starken Schale ist ein schönes, blasses Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelb wird, wobei immer noch etwas Grünes durchscheint und ein marmorartiges Ansehen giebt. Röthe findet man nicht, und ein leichter Anflug davon gehört unter die Ausnahmen *). Die Punkte hingegen sind äußerst zahlreich und stark ins Auge fallend, sie sind bräunlichgrau, dazu gesellen sich noch an jeder Frucht gleichfarbige Rostanflüge und kleine Rostfiguren, besonders um die Kelchwölbung herum. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, süßen, fein muskatellerartigen Geschmack, welcher viel Ähnliches mit dem der Sommerkatherbirne hat. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr groß, und enthalten ziemlich viele, sehr große, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, volle 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr schön und ungemein stark, wie es wenige giebt, er macht viele Äste die pyramidenförmig gerade in die Luft gehen, sich stark belauben, aber nicht bald Frucht ansetzen, und hat viel Ähn-

*) Im Sommer 1832 nahmen stark besonnte Früchte in meinem Garten ziemlich viel Röthe an.

Digitized by Google

liches von der langen, grünen Herbstbirne. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Verdient häufig, sowohl als Hochstamm, als auch als Franzbaum angepflanzt zu werden; er kommt gut auf der Quitte fort, muß aber nur flüchtig geschnitten werden, sonst macht er zu viel Holz.

Nr. 100. Ludwig's Butterbirne. Beurré Louis. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 885. S. 102. Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine schöne, mittelmäßig große Tafelbirne. Ihre Gestalt ist spitzkreiselförmig, 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite hellerdartig geröthet, welches oft streifenartig erscheint. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist saftvoll, halb, oft ziemlich schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im September.

Nr. 101. Die Jutjesbirne. Jutjes-Peer. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 862. S. 92. Stammt aus Holland.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne. Ihre Form ist dickbauchig-pyramidalisch, 2 bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll lang. Die Farbe der fein rauhen Schale ist hellgrün, die ganze Frucht häufig mit einem zersprengten Rost überzogen. Die Punkte sind sehr häufig. Das Fleisch ist saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem feinen Bergamottgeschmack.

Die Frucht zeitigt im halben September, und ist am besten, wenn die Schale anfängt, etwas gelblich zu werden.

Nr. 102. Die große Rietbirne. Dubbelde Riet Peer. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 189. A. T. G. M. Jahrgang 1807. S. 58. Die holländische Rietbirne.

Diese, im Garten-Magazin beschriebene und abgebildete Birne ist unsere große Rietbirne und stammt aus Harlem in Holland.

Eine, selbst auf Hochstamm ansehnlich große, zimmtfarbige, recht schätzbare Wirthschaftsbirne, welche selbst zum rohen Genuß recht angenehm ist. In ihrer Bildung ist sie schön birnförmig; der erhabene, abgerundete Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend halbkugelförmig zuwölbt und eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen, zuweilen auch ziemlich abgestumpften Spitze. Eine schöne Frucht ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen und sitzt entweder der Wölbung ganz gleich auf, oder nur in einer ganz seichten, häufig mit einigen starken Beulen besetzten Einsenkung; auch

Digitized by Google

über den Bauch hin sieht man alsdann oft starke, beulenartige Erhabenheiten hinlaufen, welche die Rundung verderben. Der starke, im Anfange fleischige Stiel ist 1½ Zoll lang und sitzt entweder auf einer kleinen abgestumpften Spitze wie eingesteckt, ist alsdann mit einigen Fleischbeulen umgeben, oder kommt gleichsam wie aus der Stielspitze hervor. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein blasses Hellgrün, welches später hellgelb und grünlich wird, dabei ist aber die Schale rundherum mit einem zimmtbraunen Rost belegt, so daß man nur bei beschatteten Früchten etwas von der Grundfarbe durchscheinen sieht. Auf der Sonnenseite findet man nie einen wahren Anflug von Röthe. Die Punkte sind sehr häufig, stark, oft undeutlich und etwas heller von Farbe, als der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, weich, markicht, nicht saftreich, etwas schmierig, und von einem feinsäuerlichen, etwas alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind lang und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben September, hält sich 3 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wächst sehr stark, macht gern Hängäste, seine Äste stehen etwas stark ab und bilden eine breite, gut belaubte Krone, er wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Eine gute Frucht für den Landmann.

Nr. 103. Frensdorff's rothe Flaschenbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 379. Seite 100.

Dem Herrn Major Frensdorff zu Oranienstein von dem Herrn Doctor Diel gewidmet.

Eine große, schöne, selbst zum rohen Genuß angenehme Herbstbirne. Die Form der Frucht ist pyramidalisch, 4 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, häufig rundherum mit erdartigem Roth streifenartig gezeichnet, wozwischen noch sanft getuscht. Das Fleisch ist sehr saftreich, halbschmelzend, und von einem angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers. Eine sehr schätzbare Wirthschaftsbirne.

Nr. 104. Die Herbst-Citronenbirne. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

A. T. G. M. Jahrgang 1810. S. 336. Taf. 36.

Zum Unterschied der schon beschriebenen Sommer-Citronenbirne habe ich diese die Herbst-Citronenbirne benamt, damit sie mit jener nicht verwechselt werden kann.

Eine, von Ansehen fast ganz runde, mehr breite, als lange, gute Septemberbirne, welche sowohl zum rohen Genuß, als auch in der Wirthschaft, hauptsächlich zum Welken recht gut zu gebrauchen ist. Ihre Form ist fast ganz rund wie eine Bergamotte, bergamottförmig,

Digitized by Google

plattrund; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin kurz zurundet und eine bedeutende Erhöhung um den Kelch bildet. Nach dem Stiel rundet sie sich eben so kurz zu und bildet eine stumpfe, kurz abgerundete Spitze. Die Birne ist in ihrer Rundung durch merkliche Erhöhungen und Vertiefungen einer Citrone ähnlich, wovon sie wahrscheinlich den Namen erhalten hat. Der Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen, tiefen, mit Falten eingeschnürten Einsenkung, von welchen er öfters zusammengedrückt wird. Der Stiel ist holzig, 1 Zoll lang und scheint auf der stumpfen Spitze eingesteckt zu seyn. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll und 3 Linien hoch und 2 Zoll und 7 Linien breit, mithin breiter, als hoch. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grüngelb, das aber auf dem Lager ein schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem schwachen, sanften Roth angehaucht. Die Punkte sind zahlreich, fein und grün von Farbe. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas brüchig, nicht überflüssig saftig und von einem süßen, anziehenden, mit einer feinen Säure gemischten Geschmack. Das Kernhaus ist schmal, wenig bemerkbar, mit einer hohlen Achse; die Kammern sind enge, geschlossen, und enthalten nicht große, hellbraune, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich bis in den October.

Der Baum wird nicht übrig stark, die Äste sind ziemlich lang und schwankend, und bilden eine hohe, stark besetzte, gut belaubte Krone. Eine recht gute Frucht für den Landmann.

Nr. 105. Die Champagner-Weinbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R. D. V. B. N. A. S. 221.

Eine kleine, einfarbige, unedel aussehende Sommerbirne von runder Form, nach dem Stiel ist sie kurz zugespitzt, 1½ Zoll breit und eben so hoch. Manche Früchte sind spitzkreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt schnell mit ihrer Stielspitze. Die Farbe der glatten Schale ist ein helles Grün, das in der Zeitigung erst gelblich wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen sind mehr oder weniger große braune Rostflecken sichtbar. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein und fallen wenig in's Auge. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, um das Kernhaus steinig und zum rohen Genuß unbrauchbar.

Die Frucht zeitigt im September.

Der Baum wächst etwas langsam, wird mit der Zeit aber groß und macht eine breite Krone mit etwas schlanken Ästen, belaubt sich leicht und wird sehr fruchtbar.

Wodurch diese unbedeutende Frucht ihren Werth erhält, ist dieses, daß sie zur Bereitung des Obstweines den allerbesten Most giebt;

Digitized by Google

½ Theil Äpfel mit dieſer Birne zuſammengekeltert, giebt einen dem Champagner ſehr ähnlichen Wein. Der Moſt davon läuft ſo hell von der Kelter wie Waſſer, und der Wein ſoll nach des Hrn. OP. Chriſt's Beſchreibung weiß und muſſirend wie der Champagner ſeyn und ſeine fixe Luft, wie dieſer, auf Bouteillen abgezogen, mehre Jahre behalten, ohne ſeine Süßigkeit zu verlieren. Verdient deßhalb, fleißig auch in unſerer Gegend zu dieſem Zweck angebaut zu werden.

Nr. 106. Schönert's Omſewitzer Schmalzbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VIII. Heft, Seite 75.

Dieſe vortreffliche, frühe Herbſtbirne wurde von einem Landmann Schönert, in dem Dorfe Omſewitz bei Dresden, entdeckt, und von dem Hrn. GR. Diel nach ihm benannt.

Eine ſehr ſchöne, wie aus Wachs geformte, butterhaftſchmelzende Tafelbirne, die nach Beſchaffenheit des Sommers bald eine Sommer-, bald eine Herbſtbirne iſt. Ihre Form iſt mehr kegel- als birnförmig und ähnelt einer ſchön gebildeten Herrmannsbirne. Der flache Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie nur noch ſo eben aufſtehen kann. Nach dem Stiel läuft ſie ohne Einbiegung kegelförmig zu und endigt mit einer abgeſtumpften Spitze, die aber faſt immer durch einen ſchnabelförmigen Fleiſchhöcker verſchoben wird. Eine vollkommene Frucht iſt 3¼ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der ſchöne, lang und ſcharf geſpitzte Kelch liegt ſternförmig und offen obenauf, und ſitzt in einer engen, ebenen, kleinen Einſenkung; auch iſt der Bauch wohlgebildet und ſchön rund. Der ſehr ſtarke, fleiſchige Stiel iſt hellgrün, mit einem braunen Häutchen überlegt, ½ bis ¾ Zoll lang, und ſteht auf der ſtumpfen Spitze wie eingedrückt, iſt aber faſt immer durch einen Fleiſchfortſatz auf die Seite geſchoben. Die Farbe der ſehr zarten Schale iſt vom Baum ein helles Strohweiß, das in der Zeitigung ein ſehr ſchönes, helles, glänzendes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenſeite keine Spur von Röthe bemerkt, nur iſt dieſe etwas gelber, als die Schattenſeite. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, fein, grünlich, und nicht ſelten findet man auch und beſonders um die Kelchwölbung, einige feine, hellbraune Roſtfiguren. Das Fleiſch iſt ſchön weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend, und von einem fein gewürzhaften, zuckerartigen Geſchmack, der viel Ähnliches von dem der weißen Herbſtbutterbirne hat. Das Kernhaus iſt klein, hat keine hohle Achſe; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch ziemlich viele, ſtarke, lange, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte oder erſt Ende Septembers und hält ſich faſt 3 Wochen.

Der Baum wächſt ſtark, treibt viele Äſte, welche ſich aber gern, wie bei der grauen Herbſtbutterbirne, etwas herabhängen; belaubt ſich

Digitized by Google

schön und trägt sehr reichlich. Der dünne Blattstiel hat nur hier und da fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 107. Die Paradenbirne. La Bellegarde. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 247. Vom Hrn. Overmann aus Brüssel.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, vortreffliche Birne, sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft. Ihre Form ist lang, stumpfkegelförmig, der Bauch sitzt hoch oben und wölbt sich kurz und flach nach dem Kelch ab. Nach dem Stiel läuft er nur etwas eingebogen kegelförmig zu und endigt mit einer stumpfen Stielspitze. Manche Früchte sind zuweilen mehr birnförmiger und laufen gegen den Stiel spitziger zu. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll lang, und stark 2¼ Zoll breit. Der kleine, halboffene Kelch sitzt in einer geräumigen, flachen oder seichten, ebenen Einsenkung. Der starke Stiel ist 1¼ Zoll lang und steht mit feinen, oft etwas starken Fleischbeulen umgeben, auf der stumpfen Spitze obenauf. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum grünlichgelb, zeitig schönes Goldgelb. Die Sonnenseite, oft ⅔ der Frucht, ist mit einem dunklen, wenig glänzenden Blutroth verwaschen, das nach dem Stiel hin heller und streifenartig wird und sich gewöhnlich an der Kelchwölbung endigt. Beschattete Früchte haben nur etwas streifenartiges Roth am Stiel. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und gelblichgrau, öfters findet man auch noch kleine Rostflecken und feine Rostanflüge über dieselbe verbreitet. Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, nicht sehr saftvoll, etwas steinicht, brüchig und halbschmelzend, und von einem sehr süßen Muskatellergeschmack; auch riecht die Frucht sehr angenehm. Das Kernhaus sitzt sehr hoch nach dem Kelch zu, es ist enge, und die Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Septembers, öfters schon im Anfange desselben, und hält sich gegen 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt gern Hängeäste, und belaubt sich schön.

Nr. 108. Königliche Butterbirne. Beurré royal. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Roisette.

Eine recht schöne, dickbauchige Birne, welche gegen den Stiel abgestumpft, dennoch 4 Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite enthält. Der Kelch ist klein und sitzt in einer geringen, flachen, ebenen Einsenkung. Der Stiel ist dick und kurz. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelb; die Sonnenseite ist geröthet und besteht aus einem großen, rothen Flecken, welcher gegen den Stiel hin streifenartig

Digitized by Google

erscheint; einen ähnlichen findet man gegen den Kelch hin; das Übrige der Schale ist mit rothen Punkten und selbst kleineren Flecken wie übersäet. Das Fleisch ist weiß, halbschmelzend, wohlriechend, vollsaftig, von einem ausgezeichneten Zuckergeschmack. Die Kernkammern sind klein und enthalten wenig gefärbte Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Septembers bis Mitte Octobers, oft noch länger.

Nr. 109. Sickler's Schmalzbirne. Fondante Sickler. II. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 201. A. T. G. M. Jahr 1811. Taf. 40.

Diese neue Kernfrucht erzog ebenfalls der Hr. Prof. van Mons, und widmete sie unserm, für die Obstzucht in Thüringen so thätig wirkenden Pfarrer Sickler. Herr GR. Diel wünscht aber, daß demselben eine vorzüglichere Frucht gewidmet worden wäre.

Die Frucht ist eine etwas kleine, einfarbige, gewürzhafte, frühe Octoberbirne, die aber öfters schon Ende Septembers reift und zu den Pomeranzenbirnen gehört. Ihre Form ist veränderlich, bald kreiselförmig, bald etwas länglich, durch die sich verlängernde Kreiselspitze. Der erhabene Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich abrundet, so daß sie mehr oder weniger noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt bald mit einer kreiselförmigen, bald etwas längeren Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und auch eben so hoch, zuweilen aber auch ½ Zoll höher, wozu noch das Fleisch am Stiele mitgerechnet wird. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen Einsenkung, oft fast ganz gleich auf, welche nur zuweilen mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben ist, die aber am Bauche der Frucht nicht bemerkbar sind. Der recht starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt wie eingesteckt, oder verlängert sich mit der fleischigen Kreiselspitze. Die Farbe der glatten Schale ist am Baume hellgelb, wird aber in der vollen Reife hohes Citronengelb, wobei man keine Röthe, dagegen aber starke Anflüge von Rost vorzüglich um die Kelchwölbung bemerkt, der sich etwas rauh anfühlen läßt. Die Punkte sind sehr zahlreich, recht fein, braun, öfters röthlich, und nur in der gelben Farbe sichtbar. Das Fleisch ist feinkörnig, saftreich, halbschmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse und ist klein. Die Kammern sind enge und enthalten wenige, oft keine vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers, hält sich aber nicht lange, sondern wird bald teig.

Der Baum wächst nicht lebhaft, geht aber gut in die Luft, scheint nicht groß zu werden, ist übrigens fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 110. Kaiser von Östreich. Empereur d'Autriche. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. Seite 135.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine mittelmäßig große, schätzbare Septemberbirne für den rohen Genuß. Ihre Form ist verschieden, manche Früchte sind wirklich bergamottförmig, die mehresten aber sind mehr rund mit einer kurzen Stielspitze, und gleichen mehr oder weniger einer Pomeranzenbirne. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich abgerundet, oft auch ziemlich flach um den Kelch, so daß sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel verliert sich die Wölbung mehrentheils in einer kleinen Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit, bergamottartig geformte sind hingegen etwas niedriger, als breit. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer etwas flachen, selten tiefen Einsenkung, um die sich flache Beulen erheben, die aber kaum bemerklich über die Frucht hinlaufen; bergamottartig geformte Früchte hingegen sind oft stark in die Breite verschoben. Der Stiel ist fleischig und ¼ bis ½ Zoll lang. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum hellgrün und wird in der Zeitigung hellgelb, bei manchen Früchen ist aber davon nur Weniges zu sehen, indem ein feiner, zimmtartiger Rost die ganze Schale bedeckt, durch welchen die Grundfarbe nur bei beschatteten Früchten stellenweise durchschimmert. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, eben so wenig findet man wahre Punkte auf der Schale. Das Fleisch ist weiß, feinkörnicht, schmelzend, nicht sehr saftreich und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßbergamottartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr enge und enthalten nur wenige, vollkommene, schwärzliche Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, hält sich aber nicht lange, und muß etwas vor der Zeitigung gepflückt werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, macht viel Holz und bildet eine breite, kugelförmige Krone; er treibt viele Fruchtspieße, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 111. Die volltragende Sommerbergamotte. La Bergamotte fertile. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 131.

Eine recht schöne, einfarbige, mittelmäßig große, recht schätzbare Septemberbirne für den rohen Genuß. In ihrer Form ist sie mehr zugespitzt kreiselförmig, als wahrhaft bergamottförmig. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und bildet eine starke, kreiselförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und gewöhn-

Digitized by Google

lich 3½ Zoll hoch. Der kleine, spitze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer weiten, ziemlich tiefen Einsenkung, um deren Rand man keine wahren Erhabenheiten bemerkt; auch ist der Bauch schön rund und eben. Der starke fleischige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, häufig mit Fleisch umringelt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes, helles Citronengelb, dabei bemerkt man keine wahre Röthe auf der Sonnenseite; dagegen ist der größte Theil der Schale häufig mit einem feinen, zimmtfarbigen Rost überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich, nur in der Grundfarbe sichtbar, fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, schmelzend und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßen Bergamottgeschmack, fast wie die rothe Bergamotte. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, enthalten aber viele glänzend schwarze, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers, hält sich aber nicht lange und muß in der Reifzeit genau beobachtet werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen ganz in die Luft, wird groß, belaubt sich sehr schön, und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Anmerk. Im Sommer 1835 nahm die Sonnenseite eine leicht bräunliche Röthe an, in welcher die hellbraunen Punkte stark in die Augen fielen, hingegen hatten die Früchte fast gar keine Rostanflüge an der Schale.

Nr. 112. Hardenpont's frühzeitige Colmar. Passe-Colmar par Mr. Hardenpont. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. A. D. V. B. R. A. S. 155.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Professor van Mons bekannt gemacht.

Eine mittelmäßig große, oft frühe September-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie, zumal wenn der Baum voll trägt, etwas veränderlich, gewöhnlich aber rundkreiselförmig, doch oft auch durch eine starke Spitze etwas länglich. Der Bauch sitzt bald mehr, bald weniger stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens aufstehen kann. In ihrer verschiedenen Form nach ist sie 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¼ bis 2¾ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, steht in die Höhe und sitzt in einer ziemlich tiefen Einsenkung, nicht selten aber auch der Frucht gleich; auch bemerkt man über dem Bauch nur seine Erhabenheiten. Der dicke, fleischige Stiel ist ½ bis ½ Zoll lang und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas fein rauhen Schale wird in der Zeitigung schönes Gelb, ohne eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite, dagegen ist die ganze Schale mit einem feinen, hellbraunen Rost oft stark angesprengt, oft aber auch bedeutend damit überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark, weißgrau, oder doch hellgrau,

Digitized by Google

als der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, feinen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten starke, spitzeiförmige, ganz schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Septembers, hält sich nicht lange und muß verbraucht werden, ehe sie ganz gelb wird, sonst ist sie oft schon teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Hauptästen gerade in die Höhe und hat viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne; er setzt bald Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar.

Nr. 113. Die Mandelbirne. Poire d'Amande. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. B. N. A. S. 178.

Der Herr Kaufmann Meuser in Köln brachte diese gute Birne aus Brabant mit und verpflanzte sie in seinen Garten.

Eine sehr schöne, regelmäßig birnförmig gebildete, vortreffliche Septemberfrucht von vorzüglicher Güte. Ihre Gestalt ist rein birnförmig, der starke, schön abgerundete Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelche hin, um den sich dieselbe halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie mit einer sanften Einbiegung mit einer regelmäßigen, etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Birne ist 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der häufig fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer unbedeutenden, oft kaum bemerklichen Einsenkung, die eben ist; auch laufen über die Frucht selber keine Erhabenheiten hin, wodurch die Rundung des Bauches verdorben würde. Der charakteristisch lange, holzige Stiel ist 1¾ Zoll lang und steht auf der kleinen, stumpfen Spitze wie eingedrückt, ist im Anfange fleischig und scheint die Fortsetzung der Spitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber bald hellgelb, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite; dagegen findet man an jeder Frucht mehr oder weniger zersprengte, oft auch zusammenhängende Anflüge von einem feinen, hellbraunen Roste. Die sehr zahlreichen Punkte sind stark, hellbraun und fallen grell ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, fein, sehr saftvoll, ganz butterhaft schmelzend und von einem sehr angenehmen, etwas rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele, dick eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende des Septembers, hält sich aber nicht lange; auch hat sie keinen Geruch.

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß, geht gut in die Luft und bildet eine gewölbte Krone, dabei setzt er viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 114. Die Honigbergamotte. II. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 886. S. 103.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, frühe Herbstbirne zum frischen Genuß. Die Frucht ist 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Die glatte Schale ist grünlichgelb, Sonnenseite ohne Röthe, öfters mit bräunlichen Rostanflügen überzogen. Die Punkte sind stark und äußerst zahlreich. Das Fleisch ist saftig, halbschmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers. Muß genossen werden, bevor sie gelb wird.

Nr. 115. Die Dillen. Dillen d'automne. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 76. D. D. G. Nr. 46.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen und dem Königl. Würtembergischen Herrn General Dillen gewidmet.

Eine sehr schöne, große, einfarbige, späte Sommer- oder oft frühe Herbstbirne, welche sich aber in ihrer Reife nicht lange gut erhält. In ihrer Form ist sie rundbauchig, mit einer breit abgestumpften Stielspitze. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich dergestalt abrundet, daß sie auf der Kelchfläche gut aufsteht. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung in einer bogenförmigen Linie, mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. In ihrer wahren Größe ist sie 3 Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer geräumigen, schönen, auf dem Rande mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der starke, charakteristische, fleischige und gebogene Stiel ist 1½ Zoll lang und steht bald in einer kleinen Höhle, bald ist er wie eingesteckt und meistens mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist in der vollen Reife ein helles Citronengelb, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind außerordentlich zahlreich, fein, hellbraun und deutlich in die Augen fallend, auf der Schattenseite hingegen weniger; auch gesellen sich noch einige feine, gleichfarbige Rostanflüge hinzu. Das Fleisch ist schön weiß, von Ansehen grobkörnig, nicht sehr saftreich, aber ganz zergehend im Munde, und von einem ungemein angenehmen, erhabenen, stark zimmtartigen Geschmack; auch hat die Birne einen schwachen, feinen Geruch. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, muschelförmig, enthalten aber doch viele, kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht reift oft schon Ende Septembers, nicht selten erst im halben October, hält sich aber in ihrer Zeitigung nur einige Tage, wobei die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, macht viel

Digitized by Google

etwas schlankes Holz, belaubt sich schön und wird frühzeitig recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat kurze, fadenförmige Afterblätter. Empfiehlt sich besonders wegen seiner Schönheit.

Nr. 116. Die Salisbury. Salisbury. I. Cl. 3. Ordn. I. R. D. VI. B. R. A. S. 182. D. O. C. Nr. 26.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene vortreffliche Kernfrucht von flaschenkürbisähnlicher Gestalt, und einem eigenthümlich angenehmen Geschmack, der sie zu einer der besten Tafelbirnen erhebt. In Gestalt und Größe hat sie mit Bose's Flaschenbirne (Calebasse Bose) die größte Ähnlichkeit. Ihre Form ist flaschenkürbisähnlich, dickbauchig, lang kegelförmig. Der Bauch sitzt ⅔, oft ¾ über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich so abnehmend zurundet, daß die mehrsten Früchte noch aufgestellt werden können, bei manchen Früchten, bei welchen die Kelchfläche schief steht, aber nicht. Nach dem Stiel zu macht der stark erhabene Bauch gewöhnlich auf einer Seite eine Einbiegung, nimmt schnell ab und endigt mit einer starken, langen, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht, zumal auf Zwerg erzogen, ist 3½ bis 3¾ Zoll lang und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der kleinblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer ansehnlichen, mit flachen, öfters aber auch mit starken Beulen umgebenen Einsenkung, die deutlich über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel ist von ½ bis 1½ Zoll Länge, und steht auf der kegelförmigen Spitze meistens wie eingedrückt, wird aber häufig durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Die Farbe der sehr feinen Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber in der Zeitigung ein sehr schönes, hohes Citronengelb; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, hingegen ist die ganze Schale mit einem feinen hellzimmtfarbigen Rost dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe am Bauche, vorzüglich in großen Stellen, durchscheint und selbst den Rost goldartig färbt, und auch darin Bose's früher und späterer Flaschenbirne sehr ähnlich wird. Die Punkte sind charakteristisch zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind aber fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem recht erquickenden, eigenthümlich angenehmen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack, der mit der Beurré blanc etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten gewöhnlich nicht viele, kleine, eiförmig, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich in ihrer Zeitigung wohl 14 Tage.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht gut in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, feine, fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Diese vorzüglich gute Frucht verdient die häufigste Anpflanzung, und hat als Marktfrucht viel Anlockendes.

Nr. 117. Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne. Beurré Duquesne. I. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. XXI. Heft, Seite 207.

Eine neue, wahrscheinlich von dem Hrn. Abt Duquesne, Präsident der Ackerbau-Gesellschaft in Mons, oder von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welcher diese gute Birne dem Herrn Abt widmete.

Die Frucht ist einfarbig und eine vortreffliche, butterhaftschmelzende September-Tafelbirne, welche mit Recht unter die Familie der langen Butterbirnen (Verte longue) gehört und mit dieser leicht verwechselt werden kann. Die Form der Birne ist verschieden, doch ist sie mehrentheils etwas hochaussehend kegelförmig, und nur zuweilen nimmt sie eine Kreiselform an. Der Bauch sitzt oft ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um welchen sie sich dergestalt abrundet, daß sie noch auf der Fläche aufstehen kann. Nach dem Stiel verlängert sie sich gewöhnlich in eine kegelförmige Spitze, zuweilen nimmt sie auch schnell ab und bekommt dadurch ein kreiselförmiges Ansehen. Die kegelförmig gestalteten Früchte sind gewöhnlich 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der meistens fehlerhafte, oder oft ganz fehlende Kelch sitzt in einer flachen, ziemlich ebenen Einsenkung; auch bemerkt man bei regelmäßigen Früchten selten Erhabenheiten an dem Bauch, sondern dieser ist rund und eben. Der sehr starke, fleischige, bald kurze, bald ½ Zoll lange Stiel steht auf der Spitze wie eingesteckt, oder geht vielmehr, mit vielem Fleisch umgeben, aus der Fruchtspitze hervor. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume gelblichgrün, wird aber in der Reife hellgelb, ohne wahre Röthe auf der Sonnenseite; doch ist diese nur etwas röthlichgelber, als die Schattenseite. Die sehr zahlreichen und gleichmäßig vertheilten Punkte sind braun von Farbe; auch nehmen häufig braune Rostfiguren große Stellen auf der Schale ein. Das Fleisch ist weiß, körnig, um das Kernhaus herum etwas steinig, saftreich; im Kauen ganz schmelzend und von einem erhabenen, zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches mit der Russelet von Rheims hat, mit welcher sie auch fast zu gleicher Zeit reift. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich 14 Tage, wenn sie vor der Zeitigung gebrochen wird.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und hat in Allem ziemlich viel Ähnliches von der Normännischen Herbstbutterbirne. Der dünne Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 118. Die Bergamotte Heem's. Bergamotte d'Heems. II. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 197.

Diese holländische Birne ist zwar keine ächte Bergamotte; da sie aber in Holland allgemein dafür gilt, so wollte ihr der Hr. GR. Diel keinen neuen Namen weiter geben; wahrscheinlich ist sie eine Kernfrucht neuerer Zeit.

Eine etwas kleine, oder nur mittelmäßig große September-Birne von außerordentlicher Süße, wodurch sie zum rohen Genuß sehr angenehm wird. Ihre wahre Gestalt ist oft bergamottförmig, ähnelt aber auch öfters einer Pomeranzenbirne. Der starke Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt, so daß die Frucht gut und oft selbst etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel bildet sie ohne Einbiegung eine ziemlich breit abgewölbte Fläche. Auf Hochstamm erhält sie die Größe von 2¾ Zoll in der Breite und wird auch eben so hoch, öfters aber auch etwas niedriger. Der hartschalige, offene Kelch sitzt in einer ansehnlichen Einsenkung, deren Rand mit flachen Beulen besetzt ist, von denen man aber über die Frucht selber nichts hinlaufen sieht. Der holzige Stiel ist oft 1½ Zoll lang und steht in einer etwas engen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist ein blasses, mit etwas Grün untermischtes Gelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite; dagegen ist die Schale öfters mit vielen großen und kleineren, braunen Rostflecken besetzt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, nur durch den Rost öfters etwas undeutlich. Das Fleisch ist etwas grobkörnig, jedoch überfließend von Saft, halbschmelzend und von einem ungemein süßen, fein gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind geräumig und enthalten viele starke, zugespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, macht viel gedrängt stehendes Holz und setzt eine Menge Fruchtspieße und Fruchtruthen an, wodurch er bald reichliche Erndten liefert. Der dünne Blattstiel hat lange fadenförmige Afterblätter.

Nr. 119. Die Herbst-Muskatellerbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Diese vortreffliche Herbstbirne wurde mir von Kleinfahnern als eine von denjenigen Sorten zugeschickt, welche zwar von dem Herrn Pfarrer Sickler angezogen, aber noch nicht beschrieben wären. In den Diel'schen Werken findet sie sich nicht, aber in Christ's H. Wb. S. 197. ist eine langstielige Herbst-Muskatellerbirne beschrieben, welche aber zu sehr von der meinigen abweicht, um solche für dieselbe Frucht zu erkennen. Da sie nun wirklich eine recht gute, schmelzende Tafelfrucht ist, welche in unserer Gegend häufig angebaut wird, so habe auch ich sie für werth befunden, in meine Sammlung aufgenommen

Digitized by Google

und in meinem Handbuche beschrieben zu werden. In ihrer Form und Größe ist sie der großen, langen Sommer-Muskateller sehr ähnlich; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich etwas spitziger, wie jene, zuwölbt, nach dem Stiel läuft sie in eine stumpfe, etwas auf die Seite geschobene Spitze aus, wodurch sie in der Mitte fast eiförmig wird. Der starkblättrige, offene Kelch liegt schön sternförmig obenauf und ist öfters durch einen kleinen, aufgeworfenen, feinen Fleischrand etwas erhaben; eine eigentliche Einsenkung bemerkt man nicht, eben so wenig eigentliche Falten oder Beulen, und doch wird die Frucht durch eine bemerkbare Erhabenheit in ihrer regelmäßigen Form etwas verschoben. Der holzige, braune Stiel ist 1 Zoll lang, scheint gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn, neigt sich nach der Krümmung der Frucht hin und ist bei manchen Früchten mit einem kleinen Fleischwulst am Anfange besetzt. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes Grasgrün, welches später gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem leichten Anflug einer etwas trüben Röthe leicht belegt, welche bei beschatteten Früchten nur unbedeutend ist, oft aber auch gänzlich fehlt. Die Punkte sind häufig, im Grünen erscheinen sie als dunkelgrüne Fleckchen, in der gelben Farbe oder im Roth sind sie hellgrau; dabei findet sich um den Kelch, so wie auch hier und da an der Frucht ein feiner, hellgrauer Rost wie angespritzt. Das Fleisch ist weiß, in's Grünliche spielend, fein butterhaftschmelzend und von einem wahren Muskatellergeschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers oder Anfangs Octobers, hält sich aber nur 14 Tage.

Der Baum soll dem Wuchs und Blatt nach mit der großen, langen Sommer-Muskateller fast in Allem ähnlich und dabei sehr fruchtbar seyn. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 120. Die Volkmarser-Birne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 126. Chr. H. Wb. S. 218. T. O. G. IV. B. S. 308. Taf. 16.

Eine deutsche Nationalfrucht, welche im nördlichen Deutschland sehr bekannt ist, und wahrscheinlich ihren Namen von dem Dorfe Volkmarsen in Westphalen hat, wo sie einheimisch seyn soll.

Eine kleine, angenehme, leicht kenntliche Septemberfrucht, von erquickendem Saft und halbschmelzendem Fleisch. Sie gehört, der Frucht nach, zu den Muskatellerbirnen. In ihrer wahren Form ist sie eiförmig und hat viel Ähnliches von der besten Birne, nur selten ist sie etwas kreiselförmig und um den Kelch plattrund. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön kugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie, wegen des starken Kelchs, nicht wohl stehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt mit einer, oft nur wenig abgestumpften Spitze. Sie ist 2 Zoll breit und fast 2½ Zoll lang. Der harte,

Digitized by Google

fast fleischig aussehende und selten mit wahren Ausschnitten versehene, aufrechtstehende Kelch ist weit offen und sitzt ganz gleich auf, so daß die Frucht dadurch öfters ein etwas zugespitztes Ansehen erhält, indem sich das Fleisch an demselben in die Höhe zieht. Nur bei kreiselförmigen Früchten sitzt der Kelch zuweilen in einer recht starken und weitgeschweiften Einsenkung. Der Bauch selber ist schön zugerundet. Der ungemein starke, weiche, fast so wie die Birne fleischige Stiel ist leicht zerbrechlich und häufig mit vielen Furchen versehen, selten über ¾ Zoll lang und sitzt auf der kleinen Spitze wie aufgedrückt, oder scheint aus selbiger hervorzukommen. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein grünliches Gelb, welches später ein schönes Gelb wird, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, durch welchen die Grundfarbe nur durchscheint und selbigem ein gelbes Ansehen giebt. Die Sonnenseite hat nie Röthe, dagegen sind die Punkte sehr zahlreich, bald fein, bald stark, unregelmäßig, und gelblicher oder weißgrauer wie der Rostüberzug. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig von Ansehen, voll Saft, im Kauen rauschend, doch sich ganz auflösend und von einem zuckerartigen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind ungemein geräumlich und enthalten viele, caffeebraune, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im letzten Drittheil des Septembers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, macht zuweilen Hängäste, belaubt sich stark, aber etwas düster und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient, häufig auf dem Lande angepflanzt zu werden, indem die Frucht nicht allein zum rohen Genuß, sondern auch für die Wirthschaft zu Allem zu gebrauchen ist.

Nr. 121. Die Hildesheimer Bergamotte. I. Cl. 1. Ordn. II. R. D. III. B. R. A. S. 63.

Eine neue Kernfrucht von dem Herrn Superintendenten Clubius in Hildesheim.

Eine nur mittelmäßig große, angenehm bergamottartig schmeckende September- oder frühe October-Frucht. In ihrer Form ist sie vollkommen bergamottartig, nicht selten käseförmigplatt, dabei etwas veränderlich, doch stets breiter, als hoch, selbst wenn manche Früchte ein etwas kugelförmiges Ansehen haben. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Kelch, so daß die Frucht breit aufsitzt. Nach dem Stiel wölbt sie sich bald eben so breit und flach wie um den Kelch, doch häufig bedeutend abnehmender, zu. Eine schöne, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¾ Zoll breit und nur 2¼ Zoll hoch. Der zugespitzte Kelch ist bald offen, bald ziemlich geschlossen und sitzt in einer bald tiefen, bald auch etwas flachen, mit beulenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die auch über den Bauch der

Digitized by Google

Frucht hin zu bemerken sind. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt in einer kleinen Grube, oder ist in die Stielwölbung wie hineingesteckt. Die Farbe der meistens etwas rauhen Schale ist ein schönes Hellgrün oder Gelblichgrün, welches später ein helles Citronengelb wird. Die Schale ist oft mit sehr vielem, häufig zersprengtem, braunem Rost überzogen, der öfters die ganze Schale einnimmt. Röthe findet man nicht an der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, fein, etwas körnig, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge und enthalten spitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Septembers und hält sich 14 Tage, zeitigt nach und nach und muß etwas früh gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich gut und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 122. Die Sommer-Ambrette. L'Ambrette d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 82. Chr. H. Wb. S. 150. T. O. G. XXII. B. S. 197. Taf. 18.

Die Beschreibungen der Frucht treffen in den angeführten Werken ziemlich überein; nur findet in Ansehung der Reifzeit ein großer Unterschied Statt; nach Diel und Christ reift die Frucht gegen Ende Septembers, nach Sickler aber schon Ende Julis oder Anfangs Augusts, so daß ich glauben muß, wenn sonst kein Irrthum in der Angabe der Reifzeit Statt findet, so ist die im T. O. G. beschriebene Ambrette eine ganz andere Frucht, vielleicht die ächte Sommer-Magdalene, welche gegen diese Zeit reift.

Eine vortreffliche, mittelmäßig große, späte Sommerfrucht, oder wohl eher frühe Herbstfrucht für die Tafel, die etwas früher, als die weiße Herbstbutterbirne reift, von gewürzhaftem, völlig bergamottähnlichem Geschmack. In ihrer Form ist sie veränderlich und mehr oder weniger nach dem Stiel abgestumpft. Ihre wahre Gestalt ist stumpfkegelförmig, der Bauch sitzt kaum ⅓ Theil der Fruchtlänge nach oben und wölbt sich schön nach dem Kelch zu; nach dem Stiel nimmt sie vom Bauche an allmählich ab und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Eine regelmäßige Frucht ist immer etwas höher, als breit, 2⅞ bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der offene, meistens unregelmäßige Kelch sitzt in einer kleinen Einsenkung, die zuweilen mit einigen feinen Fleischbeulen besetzt ist. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze gerade auf, oder in einer kleinen Vertiefung und ist mit Falten oder einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten, etwas rauhaussehenden Schale ist ein schönes Grün, das mit der Zeitigung nur fleckenweise gelblich wird, wovon

Digitized by Google

zuweilen auch gar nichts zu bemerken ist. Besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einem hellbräunlichen, unansehnlichen Roth, das manchmal eine Art von blassen, schmalen Streifen bildet, oft sich auch nur unbedeutend in die grüne Farbe verliert. Die Punkte sind häufig, auf der Sonnenseite grau, hingegen auf der Schattenseite dunkelgrün; auch findet man um die Kelchwölbung feine Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, völlig schmelzend, und von einem sehr angenehmen, süßen, erhabenen Geschmack, der durchaus bergamottartig ist. Das Kernhaus ist enge, und die kleinen Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers, öfter etwas früher, und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; seine starken Äste trägt er schön in die Luft und bildet eine schön belaubte Krone; er trägt nicht alle Jahre reichlich, gewöhnlich aber ein Jahr um das andere und giebt dann desto reichhaltigere Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Kommt selbst in geringem Boden recht gut fort.

Nr. 123. Liebart's Butterbirne. Beurré Liebart. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 174. Von Hrn. Professor van Mons erzogen.

Eine mittelmäßig große, späte Septemberbirne, von einem angenehmen, gewürzhaften Geschmack, zum rohen Genuß recht gut. Ihre Gestalt ist abgestumpft kegelförmig; der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie selten stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie kegelförmig ab, und bildet eine stark abgestumpfte Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten oder ganz fehlenden Einsenkung, um welche man oft einige flache Beulen bemerkt; auch laufen über den Bauch Unebenheiten hin. Der sehr dicke, fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, sitzt auf der Kegelspitze wie eingesteckt, und ist stets mit Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der glatten, starken Schale ist vom Baum grünlichgelb, wird aber in der vollen Zeitigung hellgelb; auf der Sonnenseite bemerkt man gar keine Röthe, wohl aber hier und da kleine Anflüge von Rost, und ist oft mit schmutziggrünen Flecken besetzt. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, und hat keine hohle Achse; die Kammern sind lang, muschelförmig, und enthalten langspitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers oder Anfangs Octobers, dauert 3 Wochen, welkt aber etwas vor der vollen Zeitigung gebrochen.

Digitized by Google

Der Baum wächst recht lebhaft, wird groß, und geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, dabei setzt er bald Fruchtholz an, und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 124. Die holländische Butterbirne. Le Beurré d'Hollande. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XXII. B. S. 22. Taf. 3.

Auch diese Birne erhielt der Hr. Pfarrer Sickler von Bremen, von einem Herrn von Duisburg, sie soll aus Holland stammen.

Eine lange, kegelförmige, vortreffliche Butterbirne, welche mit unter die besten gezählt werden kann. Ihre Form ist rundbauchig-kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich schön zurundet, und eine kleine, unregelmäßige Fläche bildet, auf der sie aber nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab, und endigt mit einer kegelförmigen, auf einer Seite etwas eingebogenen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll 7 Linien lang und 1 Zoll und 5 Linien breit. Der aufrechtstehende, offene Kelch sitzt in einer flachen, mit Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der etwas starke, holzige Stiel scheint auf der Spitze wie hineingesteckt zu seyn, und ist auf einer Seite mit einem Fleischwulst etwas überwachsen. Die Farbe der etwas starken Schale ist in ihrer Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön goldgelb. In der Grundfarbe sieht man viele zimmtfarbige, mitunter auch grüne Punkte; auch findet man große und kleine Baumflecken an den Birnen. Das Fleisch ist weiß, zart und butterhaftschmelzend, dabei vollsaftig und von einem vortrefflichen, der weißen Butterbirne ganz ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig und hoch, und enthält kurze, dicke, scharfzugespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und dauert den ganzen October hindurch.

Der Baum wird stark, die Äste sind nicht lang, schwach, aber dabei steif, und bilden eine hohe pyramidenförmige, stark belaubte Krone, obgleich sie nicht stark mit Ästen besetzt ist.

Nr. 125. Die kleine graue Butterbirne. Le petit Beurré gris. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XXI. B. S. 273. Taf. 23.

Diese gute Birne stammt von Bremen, wo sie auch die graue Sommerbutterbirne genannt wird; sie ist nur mittelmäßig groß, von etwas rauhem und abschreckendem Ansehen, aber deshalb doch eine recht gute Tafelbirne. Ihre Form ist rundbauchig zugespitzt, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich etwas hoch zurundet; nach dem Stiel nimmt sie stark ab, und läuft spitzig zu. Der auf-

Digitized by Google

rechtstehende Kelch, mit seinem dürren Stempel und Staubfäden, sitzt oben auf einer kleinen Fläche, und ist im Innern geräumig und tief. Der dünne Stiel ist ungefähr halb so lang wie die Frucht, und steht auf der Spitze obenauf. Die Frucht ist 2 Zoll 5 Linien lang und 1½ Zoll breit. Die Farbe der etwas starken und rauhen Schale ist gelblichgrün, und erscheint nur stellenweise durch die vielen großen, grauen Punkte hindurch, welche an manchen Stellen zusammenfließen und dergleichen Flecken bilden. Das Fleisch ist weiß, zart, butterhaftschmelzend, sehr saftig und von einem erhabenen, zuckersüßen, stärkenden Geschmack. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt, und enthält in den enggeschlossenen Kammern dicke, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich 4 Wochen. Die Früchte, welche ich im Sommer 1831 von Fahnern erhielt, waren schon Mitte Septembers reif, und vortrefflich von Geschmack.

Der Baum wird ziemlich stark, die Äste sind lang und stark, die Krone wächst hoch, ist aber nicht sehr mit Zweigen besetzt, doch schön belaubt. Verdient als Sommerbirne häufige Anpflanzung. Ist wahrscheinlich mit der frühen Beurré gris eine Sorte, und kommt häufiger unter diesem Namen vor.

Nr. 126. Die Russelet Theuß. Rousselet Theuss. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

T. G. M. Jahrg. 1810. S. 111. Taf. 11. D. syst. Verz. Nr. 382.

Diese neue Kernfrucht erzog der Hr. Prof. van Mons aus dem Kern einer Bon Chretien-Grande Bretagne, und widmete sie seinem pomologischen Freund, dem Hrn. Prof. Theuß.

Die Frucht ist von mittler Größe, 2½ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Ihre Gestalt ist russeletförmig, zuweilen etwas höckerig. Der Kelch steht in einer bald tiefen, bald ganz flachen Einsenkung. Der Stiel ist meistens sehr kurz, oft aber auch länger, sehr fleischig und braun von Farbe. Die Grundfarbe der glatten, feinen Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ist stark geröthet oder nur fleckenartig hellroth, und mit hellgrünen und grauen Punkten getüpfelt, wozu noch feine Rostfiguren oder wahre Anflüge davon sichtbar sind. Das Fleisch ist zart, Anfangs etwas brüchig, später halbschmelzend, überflüssig saftig und von einem süßweinartigen, gewürzhaften Geschmack. Der Geruch ist stark russeletartig. Das Kernhaus enthält viele große, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Septembers und hält sich, kühl aufbewahrt, einen Monat.

Der Baum wächst schnell und gerade in die Höhe, seine Äste stehen fast horizontal, wodurch er bald fruchtbar wird. In der Jugend hat er viele Stacheln, welche sich aber bald in kurzes, hellbraunes Fruchtholz verwandeln; übrigens hat der Baum kein wildes Ansehen, behält aber im Herbst lange das Laub.

Digitized by Google

Nr. 129 = Nr. 127. Die deutsche National-Bergamotte. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 145.

Die wahre Abkunft dieser sehr guten Birne ist bis jetzt noch unbekannt.

Eine schöne, selbst auf Hochstamm ansehnlich große, recht ins Auge fallende, einfarbige, wahre Bergamotte, welche bald Ende Septembers, bald Anfangs Octobers reift, und auf dem Hochstamm sehr gut geräth. In ihrer wahren Bildung ist sie selten rein käseförmig, sondern wölbt sich mehrentheils etwas kreiselförmig nach dem Stiel. Bei ersterer Form sitzt der Bauch in der Mitte, bei letzterer aber $\frac{2}{3}$ der Höhe nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht flach abrundet, und dadurch breit aufsitzt. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, die käseförmig gestalteten sind aber oft $\frac{1}{2}$ Zoll niedriger, und stets sind die Früchte breiter, als hoch. Der ziemlich offene, breitschalige Kelch sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, auch laufen über den Bauch keine eigentlichen Erhabenheiten hin. Der charakteristisch lange und holzige Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht in einer meistens kleinen Grube wie eingedrückt. Die Farbe der etwas starken Schale ist grünlichgelb, in der Überreife wird dieses ein hohes Citronengelb; recht stark besonnte Früchte haben einen ganz leichten Anflug von einer sanften Röthe, die etwas Streifenartiges hat, dagegen findet man selten Rostanflüge. Die Punkte sind außerordentlich zahlreich und gleichmäßig vertheilt, sie sind fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, schmelzend im Munde und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Bergamottengeschmack, ohne alle Säure. Das Kernhaus ist für diese große Frucht auffallend klein, und oft ganz mit Fleisch ausgefüllt. Die Kammern sind sehr klein, fehlen oft gänzlich, und enthalten kleine, schwarze, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt auf Hochstamm in guten Jahren im Anfange des Octobers, hält sich aber nicht lange, und muß abgenommen werden, bevor sie ganz gelb wird, wo sie sonst leicht in der Mitte schon teig ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen etwas schlanken Ästen schön in die Luft, diese hängen sich aber gern durch die Schwere der Früchte abwärts, und bilden eine Kugelkrone. Der Baum wird nicht eher fruchtbar, bis er ausgetobt hat, alsdann trägt er aber ungemein reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Eine vorzüglich zu empfehlende Frucht für den Landmann.

Nr. 128. Die Knox. Beurré Knox. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. B. N. A. S. 225.

Von Herrn Professor van Mons erzogen, ist eigentlich keine

Digitized by Google

wahre Butterbirne, sondern gehört unter die wahren Schmalzbirnen (Foudantes).

Eine sehr schöne, ansehnlich große, einfarbige, frühe Octoberbirne, die in ihrer wahren Zeitigung genossen, eine recht schätzbare Tafelbirne ist. Ihre Form ist schön rundbauchig, stumpfkegelförmig, und ähnelt oft an Form und Größe einer Virguleuse. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie zuweilen auf einer Seite eine sanfte Einbiegung, und läuft in einer mehr oder weniger stark abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der kurze, harte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer seichten, ebenen Einsenkung, oft fast ganz gleich obenauf, auch ist der Bauch der Frucht schön rund. Der Stiel ist stark, zuweilen sehr fleischig, und sitzt auf der Spitze, selten mit Beulen umgeben, wie aufgedrückt. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist schon am Baum ein schönes, blasses, oft noch etwas grünliches Hellgelb, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte hingegen sind zahlreich über die ganze Schale regelmäßig vertheilt, sie sind fein und braun, und fallen deutlich in die Augen. Das Fleisch ist schneeweiß, körnig, vollsaftig, halbschmelzend und von einem erhabenen, stark zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern ziemlich geräumig, und enthalten nur wenig spitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, hält sich aber in der Zeitigung nicht lange, muß daher, sobald sie anfängt, gelblich zu werden, vom Baume abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr stark, ist gesund, wird groß, seine zahlreichen Äste, von denen sich mehre krümmen und herabhängen, bilden eine verworrene Krone, er belaubt sich stark, und wird bald ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Eine vorzüglich gute Marktfrucht.

Nr. 129. Die Schöne und Gute. Birne ohne Kerne. La Belle et Bonne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Von Bollweiler. Chr. H. Wb. S. 213. Hohenheimer Catalog Nr. 172.

Eine sehr plattgedrückte, große, vortreffliche Septemberbirne, zur Familie der Butterbirnen gehörig. Ihre Form ist bergamottartig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch ganz platt zu, so daß die Frucht breit aufsitzt, nach dem Stiel läuft sie mit einer Cirkellinie breitstumpf zu, seltener ist die Stielspitze stumpfkreiselförmig. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der kleinblättrige, halbgeschlossene Kelch sitzt in einer ansehnlich weiten, tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich 5 flache Beulen erheben, welche sich aber nicht über den Bauch hin erstrecken, denn dieser ist meistens rund und eben. Der starke, fleischige Stiel

Digitized by Google

ist 1 bis 1½ Zoll lang, mit einigen Buckeln besetzt, und steht in einer ziemlich weiten und tiefen Höhlung wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, feinen Schale ist schönes Hellgelb, die Sonnenseite ist zuweilen leicht geröthet, sonst ist die Schale daselbst nur goldartig. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Frucht verbreitet, sie sind fein, bräunlich oder grünlich, auch findet man hier und da feine, hellbraune Rostfiguren an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, etwas steinicht um das Kernhaus, butterhaftschmelzend, von einem sehr angenehmen, eigen parfümirten Zuckergeschmack, der etwas Hollunderähnliches an sich hat. Das Kernhaus fehlt gänzlich bei dieser Frucht, anstatt dessen läuft ein starker Strunk vom Kelch bis zum Stiel, um welchen das Fleisch etwas steinicht ist; eben so wenig findet man Kerne oder etwas deren Ähnliches in der Frucht, welches sie hinlänglich charakterisiret.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich, etwas grün gebrochen, wohl 14 Tage, sonst nur 8 Tage. In ihrer rechten Zeitigung genossen ist sie eine delicate Frucht, welche man auch wegen ihrer besondern Eigenschaft die Birne ohne Kerne nennen könnte.

Der Baum wird nach Christ stark, wächst schön; die Sommertriebe sind ebenfalls stark, gerade, braun, feinwollig, mit röthlichen, länglichen Punkten besetzt. Das Blatt ist lang, schmal, dick und steif, dunkelgrün, der Blattstiel sehr lang. Im Allgemeinen stimmt die Christ'sche Beschreibung dieser Birne mit meinen Beobachtungen der Frucht überein, nur daß die Röthe der Meinigen nicht gestreift oder punctirt, sondern eher verwaschen war, welches bei mehr Sonne wohl auch der Fall seyn kann.

Nr. 130. Die Je länger je lieber. Hoe langer hoe liever. Schone Vrouw. Hoere Peer. Tysjes Peer. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 31. Chr. H. Wb. S. 184.

Stammt aus Harlem, und ist eine holländische Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, auf Zwerg ansehnlich große, oft etwas düster aussehende, vortreffliche, frühe Herbstbirne für die Tafel. Ihre Gestalt ist schön regelmäßig birnförmig. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung, und endigt mit einer langen, häufig schiefstehenden, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der starke, hartschalige Kelch ist offen, steht meistens in die Höhe, in einer kaum merklichen, ziemlich ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch der Frucht mehrentheils rund und eben. Der starke, holzige Stiel kommt aus der Fruchtspitze hervor, ist 1 bis 1¼ Zoll lang, häufig durch starke Fleischwülste auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas starken, etwas rauh anzufühlenden Schale ist hell-

Digitized by Google

grün, wird in der vollen Zeitigung nur etwas gelblich, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite. Dagegen ist die Schale in manchen Jahren größtentheils mit einem bräunlichen Rost überzogen, durch welchen man die Grundfarbe durchscheinen sieht; beschattete Früchte sind oft gänzlich vom Rost frei. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, heller als der Rost, und vorzüglich im Rothen deutlich. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, sich ganz auflösend, von einem sehr angenehmen, süßen Geschmack ohne Säure, fast wie der de la Motte. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, muschelförmig, enthalten aber viele, vollkommene, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich 14 Tage, wird aber dann faul.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß, er geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Giebt auf der Quitte veredelt, schöne und fruchtbare Pyramiden.

Nr. 131. Die Gefundene. La Greffe morte. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 364. S. 93.

Neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine etwas kleine, frühe Herbst-Tafelbirne, 2 Zoll breit und 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite hellerdartig roth verwaschen, die ganze Frucht oft mit Rost überdeckt. Wahre Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist fein, stark riechend, überfließend von Saft, schmelzend und von einem, der grauen Herbstbutterbirne ähnlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 132. Bose's frühzeitige Flaschenbirne. Calebasse Passe-Bose. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 186. D. O. C. Nr. 32.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche 4 bis 6 Wochen früher reift, als die weiter unten vorkommende **Calebasse Bose**, und kurz vor der **Beurré blanc**.

Eine in ihrer Vollkommenheit ansehnlich große, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, frühe Herbst-Tafelbirne von angenehmem Geschmack. Ihre Form ist hochaussehend pyramidalisch, und hat viel Ähnliches von der später reifenden **Calebasse**. Der stark erhabene **Bauch** sitzt $\frac{3}{4}$ der Länge nach dem Kelch zu, um den sie sich oft so stark abnehmend zuwölbt, daß nur eine kleine Fläche bleibt, worauf die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt der **Bauch** schnell ab, und endigt mit einer kegelförmigen, oft nur wenig abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist 2 Zoll breit und

Digitized by Google

3¼ Zoll lang. Der zugespitzte, hartschalige, in die Höhe stehende Kelch ist halb offen, und sitzt in einer seichten, mit mehr oder weniger feinen Beulen umgebenen Einsenkung, welche aber deutlich in beulenartigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist ½ bis 1½ Zoll lang, und steht auf der kleinen Spitze, fast immer mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas fein rauhanzufühlenden Schale ist gelblichgrün, wird in der Reife hellgelb, wovon aber nur wenig sichtbar bleibt, indem ein hellzimmtfarbiger Rost oft die ganze Schale, oder doch wenigstens den größten Theil derselben überzieht; dabei findet man keine Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die sehr zahlreichen Punkte, womit die Schale besäet ist, fallen deutlich in die Augen, und sind von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, ganz zergehend und von einem recht angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten oft nur wenige, langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, setzt bald Tragholz an und ist fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 133. Die rothe Bergamotte. Bergamotte rouge. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 33. Chr. H. Wb. S. 156.

Eine kleine, sehr vortreffliche, butterhaftschmelzende, frühe Herbstfrucht, ausgesucht für die Tafel und für jeden wirthschaftlichen Gebrauch. Ihre Form ist plattgedrückt, der Bauch sitzt beinahe in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin schön flach abrundet, nach dem Stiel verjüngt sie sich etwas mehr, und manche Früchte sind fast etwas stumpf zugespitzt. Bei regelmäßigen Früchten ist aber die Kelchwölbung kaum ¼ Zoll breiter, als die um den Stiel. Eine vollkommene Birne ist stark 2¼ Zoll breit und 2 Zoll hoch, häufig aber auch um ⅛ oder ¼ Zoll kleiner. Der etwas unansehnliche Kelch ist starkhäutig, halb geschlossen, und sitzt in einer geräumigen, bald flachen, bald ansehnlich tiefen, meistens ebenen Einsenkung. Der kurze, etwas dicke Stiel steht in einer schönen, oft wirklich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Höhle, welche aber auch zuweilen kaum bemerkbar sind. Die Farbe der etwas starken, rauhen Schale ist vom Baum ein trübes Grün, das aber später ein gelbliches Grün oder grünliches Gelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, bräunlichen Roth leicht verwaschen, so daß die Grundfarbe fleckenweise durchscheint und nur gewöhnlich den dritten Theil der Oberfläche einnimmt. Die ganze Schale ist mit einem fast zimmtfarbigen Rost angesprengt, der zuweilen zusammenhängend an der Kelchwölbung erscheint. Die Punkte sind häufig in der Grundfarbe, besonders aber im Roth sichtbar, stark und grau von Farbe. Beschattete Früchte ha-

Digitized by Google

den keine Röthe und bleiben länger mehr grün. Das Fleisch ist weiß, körnig, nicht übrig saftreich, weich, butterhaftschmelzend und von einem angenehmen, der grauen Herbstbutterbirne ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten ziemlich viele, schöne, vollkommene, aber oft auch viel taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, oft schon Ende Septembers, muß aber im halben September abgenommen werden, und hält sich alsdann 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und dauerhaft, seine Äste gehen pyramidenförmig in die Luft, treiben viel feines Holz und belauben sich stark, verlangt aber einen guten, warmen Gartenboden, um schmelzende Früchte hervorzubringen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 134. Friedrich von Preußen. Frédéric de Prusse. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 257.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine recht schöne, bald mittelmäßig, bald wirklich ansehnlich große, frühe Octoberbirne, von einem erfrischenden Geschmack. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, der stark erhabene Bauch sitzt über $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie oft breit aufsitzt. Nach dem Stiel zu nimmt sie ohne Einbiegung stark ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Große, selbst auf Hochstamm erwachsene Früchte sind 3 Zoll breit und eben so hoch. Der kleine, spitze Kelch ist offen, liegt oft sternförmig obenauf, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch in breiten, oft beulenartigen Erhöhungen über die Frucht hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht auf der Spitze wie eingedrückt, ist aber häufig durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Die Farbe der glatten Schale ist in der Reife ein hohes Gelb, mit grünlichem Schimmer um die Punkte; häufig sieht die Schale wie grün marmorirt aus, welches oft strahlenartig erscheint, und bei dieser Frucht ein charakteristisches Kennzeichen abgiebt. Die Punkte sind sehr zahlreich über die Schale verbreitet, und fallen grell ins Auge, von Rostanflügen sieht man aber nichts Bedeutendes. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend und von einem erfrischenden, fein alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und hat eine hohle Achse; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele große, langspitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, nicht auf einmal, so daß man wohl 3 bis 4 Wochen Früchte vom Baum weg genießen

Digitized by Google

kann. Die Reife der Frucht muß aber genau beobachtet werden, indem sie sehr bald den Saft verliert.

Der Baum wächst außerordentlich lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken Ästen hoch und schön in die Luft, und bildet eine fast pyramidalische, gut belaubte Krone. Die Zweige setzen ungemein viel Fruchtholz an, das sehr bald und reichlich, und fast jährlich trägt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Zweites Geschlecht.

Herbstbirnen.

Zeitigen in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber (passirt).

NB. Ausnahmen von längerer Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kühle Obstgewölbe, also nur Nebenursachen, und nicht die Natur der Frucht selber.

Nr. 135. Merlets Herrmannsbirne. Saint-Germain de Merlet. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. O. C. Nr. 23.

Diese schöne, frühe Herbstbirne ist noch nirgends beschrieben. Hr. GR. Diel erwähnt ihrer im V. H. S. 130, (woselbst er die Gute Louise I. H. S. 215. für Merlets St. Germain hält,) indem er die wahre gute Louise beschreibt, welche er nach langem Aufsuchen endlich von Paris erhielt. Da nun diese Frucht von der Diel'schen Beschreibung der vermeintlichen guten Louise so sehr abweicht, auch der Unterschied der Zeitigung zu groß ist, um beide Sorten für eine Frucht zu halten, so folgt hier ihre genaue Beschreibung.

Eine ziemlich große, schöne, butterhaftschmelzende Herbstbirne, von einem eigenthümlichen Geschmack. Die Frucht ist länglich eiförmig, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Kelch, so wie nach dem Stiel fast gleichmäßig und etwas breitabgestumpft zu, doch nimmt sie nach dem Stiel etwas mehr ab, als nach dem Kelch. Eine Frucht auf Hochstamm erzogen ist 2¾ bis 3 Zoll lang und 2 bis 2¼ Zoll breit. Der starke und langgespitzte Kelch ist offen, liegt sternförmig obenauf, oder sitzt in einer geringen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die oft kaum bemerkbar an dem Bauch der Frucht sind, gewöhnlich ist dieser schön rund. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, und steht auf der kleinen Fläche mit einigen kleinen Beulen umgeben obenauf. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum grün, wird aber bald gelblichgrün, und in der vollen Zeitigung fast ganz gelb. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten erdar-

Digitized by Google

tigroth angelaufen, welches sich oft fast über einen Theil der Schattenseite verbreitet, bei vielen Früchten aber nur in einem ganz leichten Anflug besteht. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Frucht verbreitet; im Rothen erscheinen sie oft nur als rothe Kreise mit feinen, grauen Mittelpunkten, auf der Schattenseite sind sie grau und grünlich und weniger stark in die Augen fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, etwas körnig, doch schmelzend, um das Kernhaus etwas steinicht und von einem feinen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist länglich, geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, langspitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich nur 14 Tage, worauf sie mollt wird.

Der Baum wächst ansehnlich in der Jugend, belaubt sich sehr schön und dicht, und ist an den dunkeln, glänzenden, herunterwärts gebogenen Blättern leicht kenntlich; er wächst pyramidenförmig in die Luft, und trägt bald und ziemlich reichlich. Der Blattstiel hat dünne, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 136. Die graue Herbstbutterbirne. Le Beurré gris.
I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 139. Chr. H. Wb. S. 161. T. O. G. X. B. S. 29. Taf. 1.

Diese eben so alte, als berühmte, vortreffliche, frühe Herbstbirne stammt aus Frankreich, und hat sich auch so an unser deutsches Clima gewöhnt, daß sie, zumal auf Zwerg erzogen, eine der köstlichsten Birnen bei uns wird, welche bis jetzt noch nicht, und selbst nicht von den neueren Kernfrüchten, an Güte übertroffen worden ist. Auf Hochstamm erzogen, geräth sie nur bei sehr günstigen Sommern, verlangt einen sehr warmen, trockenen Boden und besonders guten Stand, und dennoch bildet sie keinen schönen Baum; aber am Spalier, oder als Pyramide, auf Quitte oder Wildling veredelt, verlangt sie Anfangs einen etwas scharfen Schnitt, und liefert alsdann bald die köstlichsten und schönsten Tafelfrüchte. Ihre Form ist in Hinsicht der Länge verschieden, bald ist sie stark bauchig, nach dem Stiel kegelförmig, bald aber auch lang und birnförmig. Am Spalier bekommt sie meistens ein mehr eiförmiges Ansehen, der Bauch sitzt selten in der Mitte, sondern höher und öfters ziemlich hoch nach dem Kelch hin, von wo sich die Frucht sanft abnehmend zurundet. Nach dem Stiel macht sie zuweilen eine starke Einbiegung, öfters aber auch gar nicht, und endigt mit einer kurzen oder etwas langen, konischen, häufig sehr krumm gebogenen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang, am Spalier wird sie aber etwas größer. Der kleine, unbedeutende, offene Kelch steht in einer weiten, flachen, oft auch etwas tiefen Einsenkung, welche selten gerade, sondern durch flache Erhöhungen etwas schief steht; auch ist der Bauch häufig sehr ungleich. Der starke, ½ bis 1 Zoll lange Stiel ist meistens mit Höckern umgeben und steht schief, seltener gerade auf der stumpfen Spitze auf. Die

Digitized by Google

Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist Anfangs ein schönes Hellgrün, welches aber in der Zeitigung gelblichgrün wird, wobei der größte Theil der Schale mit einem etwas unansehnlichen, zimmtfarbigen Rost überzogen ist, welcher eine röthlichgraue Farbe hat. Die Punkte sind sowohl in der Grundfarbe, als auch im Rost häufig, stark und grau. Die Sonnenseite ist nur bei Spalierfrüchten mit etwas Roth angelaufen, auf Hochstamm aber bekommen die Birnen, zumal bei schlechten Sommern, oder wenn der Baum in kaltem, feuchtem Boden steht, schwärzliche Rostflecken, oder springen auf und bekommen Risse. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus herum etwas grobkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, süßen, mit einer feinen Muskatellersäure vermischten Geschmack, der die Frucht zu einer der allerbesten erhebt. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten gewöhnlich in jeder Kammer 2 nicht große, schwarze, und zur Hälfte taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, manchmal schon Ende Septembers; sie zeitigt auf einmal, weßhalb man wohlthut, nicht alle zugleich vom Baume zu nehmen, sondern die Hälfte gegen den halben September, und die übrigen läßt man von selbst abfallen. Ihre Dauer ist nur 14 Tage, worauf sie fault.

Der Baum wächst in der Jugend stark, und ist an seinem sperrhaften, unregelmäßigen Wuchs leicht kenntlich, seine Äste hängen sich gern abwärts, weßhalb er auch keine schöne Krone bildet. In einem warmen, etwas sandigen Boden bleibt er gesund, sonst wird er leicht krebsig und bekommt ein grindiges, unansehnliches Holz. Besser zu Zwerg auf Quitte, als auf Hochstamm erzogen, wo er die schönsten und köstlichsten Früchte trägt, muß aber in der Jugend etwas kurz geschnitten werden. Die Frucht wird auch bei uns häufig der Isambert genannt, welches aber falsch ist; der eigentliche wahre Isambert ist die weiter unten vorkommende **Beurré rouge de la Normandie.**

Nr. 137. Die holzfarbige Butterbirne. Fondante des Bois. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. Band. N. A. Seite 172.

Der Erzieher dieser vortrefflichen Birne ist nicht bekannt; doch scheint sie eine Kernfrucht neuerer Zeit zu seyn.

Eine ansehnlich große, köstliche Tafelbirne für den October, welche mit jeder andern in Hinsicht der Güte wetteifert. Ihre Form ist hochausseh end, am Stiel stark abgestumpft, und ähnelt einer mittelmäßigen Marquise oder einer Colmar. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft kaum aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie in erhobener Linie mit einer stark abgestumpften Spitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt gewöhnlich in einer seichten, oft

Digitized by Google

ziemlich ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über der Frucht selber keine besondern Erhabenheiten, obgleich sie oft stark in ihrer Breite verschoben ist. Der holzige, 1 Zoll lange Stiel sitzt auf der breiten Stielfläche in einer schönen Grube wie eingesteckt. Die Farbe der rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün, wird später grünlichgelb, ist aber mit einem rauhen, bräunlichen Rost theils ganz, theils stellenweise überzogen, wobei die Sonnenseite mit einem dunkelröthlichen Anflug belegt ist, welcher durch den Rost durchschimmert. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, hellbraun, und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig von Ansehen, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem erhabenen, weinartigsüßen Zuckergeschmack, der etwas Bergamottartiges hat. Das Kernhaus ist sehr klein, und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenige, kleine, eiförmige, hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers und hält sich, etwas früher gebrochen, 14 Tage; sie muß genossen werden, ehe sie gelb wird.

Der Baum wächst in der Jugend recht lebhaft, trägt aber seine Äste etwas abstehend, und erhält dadurch eine breite, etwas licht belaubte Krone; er setzt bald viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Auf der Quitte scheint er nicht gut fortzukommen, daher zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte. Verdient, angepflanzt zu werden.

Nr. 138. Die Sabine. Sabine. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 187.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Joseph Sabine, Secretär der Londoner Ackerbau-Gesellschaft, zu Ehren benannt.

Die Frucht ist mittelmäßig, doch öfters auch ansehnlich groß, schön und wohlgeformt, dabei eine reichlichtragende, späte Sommer- oder frühe Herbstbirne von muskatellerartigem Geschmack. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einer regelmäßigen, grauen Herbstbutterbirne: sie ist länglichkreiselförmig; der starke Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich gut abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie ziemlich breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie nur zuweilen auf einer Seite eine kleine Einbiegung, und endigt mit einer etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Der starke Kelch steht in die Höhe, ist ziemlich geschlossen, und sitzt in einer geräumigen und schönen, zuweilen aber auch etwas seichten Einsenkung, worin keine Erhabenheiten sichtbar sind; auch über der Frucht bemerkt man gewöhnlich nichts Erhabenes. Der starke, kurze, fleischige Stiel ist oft kaum ½ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, mit einigen ganz feinen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, das später gelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt

Digitized by Google

man keine Röthe, dagegen häufig feine Roſtanflüge, die öfters die Stielſpitze und die ganze Frucht überziehen. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, braun von Farbe, und in der Grundfarbe deutlich zu ſehen. Das Fleiſch iſt körnig, um das Kernhaus bis in die Mitte röthlich-orleansfarbig, wodurch die Frucht leicht kennbar wird, dabei ſaftvoll, markicht, ganz zergehend und von einem angenehmen, erfriſchenden, etwas alantartigen Muskatellergeſchmack. Das Kernhaus iſt klein und geſchloſſen; die Kammern ſind enge, und enthalten lange, ſpitze, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält ſich aber kaum 14 Tage.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, geht ſchön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald und jährlich tragbar. Der Blattſtiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt ſehr gut auf der Quitte fort.

Nr. 139. Die Lothringer Dechantsbirne. Le Doyenné d'Austrasie. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 26.

Wahrſcheinlich eine neue, in Metz aus den Kernen einer weißen Herbſtbutterbirne erzogene Sorte.

Eine nur mittelmäßig große, ſchöne, goldgelbe, frühe Herbſtbirne, von eben ſo vortrefflichem Geſchmack wie die weiße Herbſtbutterbirne. In ihrer Form iſt ſie meiſtens, eben ſo wie dieſe, ſtark abgeſtumpft kreiſelförmig. Der Bauch ſitzt über ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel endigt ſie ſich ohne Einbiegung bald mit einer kurzen, bald mit einer etwas verlängerten, ſtark abgeſtumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht iſt 2½ Zoll breit und auch eben ſo hoch. Der dicke, kurzblättrige Kelch iſt offen, ſitzt bald der Frucht gleich auf, oder in einer ſeichten, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einſenkung, die aber nicht über die Frucht hinlaufen. Der ſtarke, fleiſchige und gekrümmte Stiel iſt 1 bis 1¼ Zoll lang, und ſteht in einer kleinen Grube. Die Farbe der fettigen Schale iſt vom Baum gelblichgrün, wird aber in der vollen Zeitigung ein ſchönes, hohes Citronengelb. Auf der Sonnenſeite bemerkt man in der Regel keine Röthe, und nur ſtark beſonnte Früchte bekommen in warmen Sommern einen leichten Anflug davon. Die Punkte ſind ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, ſehr fein, braun, oft aber auch blaßgrün von Farbe; auch findet man häufig ſchwärzliche Roſtflecken an derſelben. Das Fleiſch iſt ſchneeweiß, fein, ſaftvoll, butterhaftſchmelzend und von einem ſüßen, angenehmen, fein roſenartigen Geſchmack; auch riecht die Birne in ihrer Zeitigung ſehr angenehm und welkt nicht. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die Kammern ſind enge, enthalten aber doch viele ſchöne Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, hält sich 14 Tage, wird aber dann teig.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, seine Hauptäste gehen gerade in die Höhe und sind ungemein fruchtbar, überhaupt hat er in Allem viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 140. Die muskatellerartige Butterbirne. Verte au Coin. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. S. 139. Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine oft ansehnliche, doch gewöhnlich nur mittelmäßig große, schöne Septemberfrucht, von einem erfrischenden Geschmack. In ihrer Gestalt hat sie etwas Eiförmiges und viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Bauch sitzt oft ziemlich in der Mitte, und rundet sich halbkugelförmig nach dem Kelch hin ab, so daß sie noch meistens aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie viel stärker ab, und bildet eine stark abgestumpfte, häufig auf einer Seite etwas höhere Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2¼ Zoll breit und eben so hoch, auf der höheren Seite aber ¼ Zoll höher. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch liegt oben sternförmig auf, und sitzt in einer kleinen, mit einigen feinen, flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, und auch über die Frucht sieht man einige seichte Erhöhungen hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist ¾ Zoll lang, sitzt wie eingedrückt, und wird von der höheren Seite schief gebogen. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird aber später citronengelb, wobei noch immer grüne Stellen zu sehen sind. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen ist sie oft mit vielem zersprengten Rost überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, und nur im Gelben sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, schmelzend und von einem angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind lang, und enthalten viele schwarze, lange, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange oder Mitte Octobers und hält sich 14 Tage, zeitigt mit der Beurré blanc zugleich.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Hauptästen gerade in die Luft, belaubt sich sehr schön und dicht, und ist sehr tragbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 141. Capiaumont's Herbstbutterbirne. Beurré de Capiaumont. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. Heft, Seite 54. D. O. C. Nr. 6.

Herr Capiaumont in Mons erzog diese vortreffliche Frucht aus dem Samen der grauen Herbstbutterbirne, von welcher sie eine wahre Abart ist.

Digitized by Google

Eine nur mittelmäßig große, durch ihre goldartige Zimmtfarbe ganz besonders ins Auge fallende, sehr kenntliche und köstliche Herbst-Tafelfrucht, von einem erquickenden Geschmack. Ihre Form ist zugespitzt eiförmig, und hat häufig in Form und Farbe viel Ähnliches von der grauen Herbstbutterbirne. Der Bauch ist erhaben, sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen er sich schön und halbkugelförmig abrundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht stehen kann. Nach dem Stiel läuft sie kegelförmig abnehmend zu, und endigt mit einer meistens abgestumpften Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der schöne, weit geöffnete Kelch steht bald in die Höhe, bald liegt er etwas sternförmig auf, und sitzt in einer kaum merklichen, ebenen Einsenkung; auch sieht man selten über den Bauch Erhabenheiten hinlaufen, sondern dieser ist schön rund und eben. Der starke, dicke, fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder scheint gleichsam die Fortsetzung derselben zu seyn. Die Grundfarbe der sehr zarten, etwas rauh anzufühlenden Schale ist vom Baum ein blasses Weißgelb, das später helles Citronengelb wird, wovon aber oft nur wenig rein zu sehen ist, indem ein feiner, schöner, zimmtfarbiger Rost öfters die ganze Schale dergestalt überzieht, daß die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Auf der Schattenseite ist der Rost nur wie angesprengt und die Grundfarbe deutlicher zu sehen. Auf der Sonnenseite haben stark besonnte Früchte eine Art von Röthe, wodurch der Rost nur goldartiger wird. Die Punkte sind sehr häufig, besonders auf der oberen Wölbung wie überstet und heller von Farbe, als der Rostüberzug. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, vollsaftig, ganz zerschmelzend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der mit dem einer grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen, herzförmig; die Kammern sind etwas flach, eiförmig, und enthalten ziemlich viele, lange, zugespitzte, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Octobers, zuweilen noch vor der grauen Herbstbutterbirne, und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nicht groß, seine Hauptäste gehen ziemlich gut in die Luft, doch macht er auch abstehende Nebenäste, wodurch seine Krone etwas flach und breitgewölbt erscheint, und ziemlich licht belaubt ist. Er setzt frühzeitig Fruchtspieße an, und liefert bald und sehr reichlich Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Verdient die allgemeinste Anpflanzung, zumal da die Frucht in ungünstigen Jahren der Witterung weit besser widersteht, und niemals wie die graue Herbstbutterbirne aufspringt. Der Baum bildet auch einen schönern Hochstamm, als jener, und ist auch in der Blüthe nicht so empfindlich. Als Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Digitized by Google

Nr. 142. Die Herbstbirne ohne Schale. Poire sans peau d'automne. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 85.

Diese noch wenig bekannte Herbstbirne darf nicht mit der Sommerbirne ohne Schale Nr. 19. verwechselt werden; sie gehört zur Familie der Butterbirnen, und unter diesen zur Abtheilung der Dechantsbirnen, und kann leicht mit dem Wildling von Montigny verwechselt werden.

Eine mittelmäßig große, schöne, köstliche, butterhaftschmelzende Herbst-Tafelfrucht, von einem delicaten Bergamottgeschmack und einer so zarten Schale, wie die der weißen Herbstbutterbirne, woher sie auch wohl den Namen ohne Haut erhalten hat. In ihrer Bildung hat sie viel Ähnliches von der Montigny oder auch von der Winterambrette. Ihre Form ist bauchig und etwas eiförmig, der Bauch nimmt nach dem Kelch hin sanft ab, und wölbt sich gewöhnlich mit einer kleinen, meistens schiefstehenden Fläche zu, auf der die Frucht selten stehen kann; manche wölben sich aber auch platt zu, so daß die Frucht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schneller ab, und endigt völlig zugespitzt mit einer etwas stumpfen, dicken, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und eben so hoch, zuweilen ein wenig höher. Der kleine, unbedeutende, oft fehlende Kelch steht bald ganz flach auf, bald sitzt er in einer nur kleinen, ebenen Einsenkung; über der Frucht bemerkt man häufig deutliche, breite Erhabenheiten, die aber nur wenig ins Auge fallen. Der etwas dünne Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, sitzt oben auf der etwas stumpfen Spitze gerade auf, oder wie eingesteckt, und hat zuweilen einen Fleischwulst an der Seite. Die Farbe der sehr dünnen Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grün, das nur in der vollen Zeitigung ein etwas gelbliches Grün wird, oder nur ins Gelbliche spielt, auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe. Die Punkte sind charakteristisch an dieser Frucht, sie sind sehr häufig, theils fein, theils stark, hellgrau, und bilden ordentliche Fleckchen; auch findet man um die Kelch- und Stielwölbung feine Rostanflüge, die in nassen Jahren, oder wenn der Baum in schlechtem Boden steht, oft wahre Rostüberzüge sind. Das Fleisch ist schön mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, äußerst butterhaftschmelzend und von einem sehr gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der den der weißen Herbstbutterbirne übertrifft.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich bis in den November, so daß man sie 4 Wochen lang nach und nach verspeisen kann.

Der Baum wächst anfänglich sehr stark, macht bald viel feines Holz, und hat darin viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne, verlangt aber einen warmen und trockenen Boden, worin er alsdann die vortrefflichsten Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Digitized by Google

Nr. 143. Klinkhardt's Bergamotte. Bergamotte Klinkhardt. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syſtemat. Verz. Seite 93. Nr. 365.

Von dem Herrn Profeſſor van Mons erzogen.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche Tafelfrucht. Die Frucht iſt 2 Zoll breit und auch faſt eben ſo hoch. Die Farbe der Schale iſt hellgelb, Sonnenſeite ohne alle Röthe, dagegen mit einem feinen, hellbräunlichen Roſt überzogen. Punkte findet man nicht. Das Fleiſch iſt überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und von einem wahren Bergamottgeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 144. Karl der Sechste. Charles VI. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 367. S. 94.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine mittelmäßig große, ſchätzbare Tafelfrucht. Ihre Geſtalt iſt kreiſelförmig, 2¼ Zoll breit und gewöhnlich eben ſo hoch. Die Farbe der Schale iſt hellgelb, die Sonnenſeite röthlich angelaufen. Die Punkte ſind häufig, aber nur in dem Roth ſichtbar. Das Fleiſch iſt überfließend von Saft, butterhaftſchmelzend und von einem kräftigen, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers. Ich fand dieſe Frucht nichts weniger als ſchmelzend, ſondern mehr abknackend.

Nr. 145. Mayer's frühzeitige Butterbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. ſyſt. Verz. Nr. 366. S. 94.

Herrn Mayer, Mitaufſeher der großen Baumſchule in Grätz gewidmet.

Eine recht ſchätzbare, mittelmäßig große Tafelfrucht. Ihre Geſtalt iſt meiſtens etwas kreiſelförmig, 2¾ Zoll breit und oft 3½ Zoll lang. Die Farbe der Schale iſt ſchönes Hellgelb ohne alle Röthe, und oft auch ohne Roſtanflüge und andere Abzeichen. Das Fleiſch iſt fein, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend, ſich in Saft auflöſend, und von einem der Beurré blanc etwas ähnlichen Geſchmack.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers.

Nr. 146. Die große, lange Herbſt-Bergamotte. La Bergamotte grande d'Automne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

A. T. G. M. 1806. S. 493. Taf. 30. Chr. H. Wb. S. 155.

Eine anſehnlich große, etwas bauchige, ſowohl zum rohen Genuß, wie auch für die Wirthſchaft recht gute Frucht. Ihre Form iſt rundbauchig ſtumpf zugeſpitzt, der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin,

Digitized by Google

um den sie sich rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel zu macht sie eine Einbiegung, so daß sie fast perlförmig wird, und endigt mit einer schönen stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist stark 3 Zoll lang und 2 Zoll und 5 Linien breit. Der starke, aufrechtstehende, etwas offene Kelch sitzt in einer geräumigen, aber sehr flachen Einsenkung. Der starke fleischige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und scheint auf der Spitze wie angedreht zu seyn. Die Farbe der etwas starken Schale ist gelbgrün, auf der Sonnenseite bei starkbesonnten Früchten oft der größere Theil der Frucht mit einem bräunlichen Roth angelaufen und bisweilen mit rauhen, grauen Flecken und Strichen überall gezeichnet. Das Fleisch ist weißgelb, etwas brüchig, doch saftvoll und von einem angenehm süßen, anziehenden Geschmack. Das Kernhaus ist unbedeutend und nur durch einige Steine bemerkbar. Die Kammern sind geräumig, enthalten aber nicht viele große, breite, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers und hält sich etwa 4 Wochen.

Der Baum wird ziemlich stark, die Äste sind nur mittelmäßig lang und stark und bilden eine hohe, kugelförmige und gut belaubte Krone.

Nr. 147. Die Köstliche von Charneu. La Merveille de Charneu. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. R. X. S. 113. D. O. C. Nr. 27.

Diese ganz vorzügliche Frucht wurde von einem Landmann zu Charneu bei Aachen aus einem Kerne erzogen, und ist eine wahre Bereicherung der Pomologie.

Eine schöne, wohlgebaute, große, ziemlich frühe Herbstbirne, von dem köstlichsten Geschmack und eine Mittelfrucht zwischen der grauen Herbstbutterbirne und der St. Germain, sowohl in der Gestalt der Frucht, als auch in dem Wachsthum des Baumes. Ihre Form ist starkbauchig, kegelförmig und hat auch viel Ähnliches von der Sommerapothekerbirne, nur ist sie nicht so beulig wie diese. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie stark abnehmend eine Fläche bildet, auf der die Frucht noch gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern endigt starkabgestumpft kegelförmig. In ihrer vollkommenen Größe ist sie 3 Zoll breit und 4¼ Zoll lang; kleinere Früchte sind nur 2½ Zoll breit und 3¾ Zoll lang, und haben etwas Ähnliches von einer starken St. Germain. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen, steht in die Höhe und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit mehren rippenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die aber nur sanft und wenig sichtbar über die Frucht hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Kegelspitze wie eingedrückt, wird aber durch einen Fleischwulst stark auf die Seite geschoben. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum hellgrün, wird später hohes Citronengelb; bei

Digitized by Google

freihängenden Früchten ist die Sonnenseite etwas hellroth angelaufen, worin man deutlich etwas Streifenartiges bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich, gleichmäßig vertheilt, fallen stark in die Augen und sind bräunlich mit Grün umschillert. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend und zergehend im Munde, und von einem erhabenen, ganz vorzüglich feinen, weinartigen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der selbst die Herbstbergamotte noch übertrifft. Das Kernhaus ist klein und hat keine wahre hohle Achse. Die Kammern sind lang, muschelförmig und enthalten recht lange, spitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt noch im Anfange des Octobers, erhält sich wohl 6 Wochen in ihrer Güte, und ist eine der besten in ihrer Reife.

Der Baum wächst sehr lebhaft und fast wie die St. Germain, setzt bald Fruchtaugen an, wodurch er bald tragbar wird. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte. Zur Zeit ihrer Reife eine der vortrefflichsten Tafelbirnen.

Nr. 148. Der Wildling von Vaat. Die Vaat. Bezy Vaat.

I. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. II. B. N. A. S. 218.

Stammt aus dem Garten des berühmten Botanisten Parmentier in Enghien.

Eine ansehnlich große, schöne, vortreffliche, frühe Herbstbirne für die Tafel, von einem recht guten Geschmack. In ihrer Form, Farbe und Größe hat sie viel Ähnliches von einer etwas länglichen weißen Herbstbutterbirne, und ist in ihrer wahren Gestalt pyramidalisch. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer starken, nur wenig abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und fast 3¼ Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sich auch häufig breit erhaben über die Frucht hinziehen und deren Rundung verschieben. Der ausgezeichnet lange, oft wie fleischig aussehende Stiel ist 2 bis 2½ Zoll lang und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, ist aber häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber bald helles Citronengelb; recht freihängende Früchte sind manchmal auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet; sie sind stark, hellbraun, oft röthlich auf der Sonnenseite; auch finden sich an der Frucht mehr oder weniger zersprengte Rostfiguren. Das Fleisch ist von Ansehen grobkörnig, dabei überfließend von Saft, weiß, butterhaftschmelzend und von einem angenehmen, etwas rosenartigen Zuckerge-

Digitized by Google

schmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig, und enthalten ziemlich viele große, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Octobers, öfters etwas später, reift, wie die Colmar, nicht auf einmal, und dauert in kühlen Jahren oft bis tief in den November.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Äste, die eine breitgewölbte, schön belaubte Krone bilden, die sehr viel Fruchtholz ansetzt und sehr bald und jährlich Früchte liefert. Die Frucht scheint aus dem Samen der Colmar entstanden zu seyn, indem sie, wie diese, nicht auf einmal, sondern nach und nach zeitigt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 149. Die weiße Herbstbutterbirne. Le Beurré blanc. Le Doyenné. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 58. Chr. H. Wb. S. 163. T. O. G. III. B. S. 24. Taf. 2.

Diese, allgemein bekannte und geschätzte Herbstbirne stammt aus Frankreich und hat sich auch in unserer Gegend vollkommen an das Clima gewöhnt, so daß sie bei mittelmäßigen Sommern, zumal am Spalier erzogen, eine vortreffliche Frucht ist, in guten Jahren aber selbst auf Hochstamm eine der besten Birnen wird, und mit Recht in unserer Gegend, wo die guten Birnen nicht überhäuft sind, den ersten Rang unter den Tafelfrüchten einnimmt. In ihrer Form ist sie veränderlich, gewöhnlich ist sie, und zumal in ihrer wahren Gestalt, rundbauchig, nach dem Stiel stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich nach dem Kelche schön zu. In dieser Form ist sie 3 Zoll breit und eben so hoch. Andere Früchte hingegen haben ein mehr längliches Ansehen und sind nach dem Stiel stark abgestumpft, conisch; der Bauch sitzt bei diesen Früchten mehr nach dem Kelche hin, sie sind 2½ bis 3 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Der unbedeutende Kelch steht bald in einer weiten, bald aber auch ziemlich engen, nicht tiefen Einsenkung, die häufig mit feinen Falten, manchmal auch mit einigen flachen, beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist; auch ist die Frucht mehrentheils in ihrer Rundung etwas uneben und hat nicht selten einige breite, flache Erhabenheiten. Der starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, häufig mit beulenartigen Fleischhöckern oder flachen Beulen umgebenen Höhle. Die Farbe der sehr feinen, glatten, abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches aber bald auf dem Lager ein schönes, blasses Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten, zumal am Spalier auf der Quitte, mit einer sanften Rosenröthe angelaufen, welche zuweilen recht lebhaft wird. Der größere Theil der Früchte ist aber gar nicht oder nur sehr wenig geröthet. Die Punkte sind sehr häufig über die Schale verbreitet, sie sind fein, gelbgrau; auch findet man oft feine

Digitized by Google

Anflüge von Rostfiguren und schwärzliche Rostflecken an derselben. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftreich, butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen, etwas rosenähnlichen Geschmack, welcher vom Hochstamm immer viel feiner und gewürzreicher ist, als vom Spalier. Auch hat die Birne in der vollen Zeitigung einen feinen muskirten Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers, hält sich aber nur 14 Tage bis 3 Wochen und muß etwas früher abgenommen werden, bevor sie gelb wird.

Der Baum geht mit seinen Hauptästen schön in die Luft, wird groß, ist gesund und äußerst fruchtbar, so daß sich die Spitzen seiner Zweige, von den Früchten behangen, niederbeugen und deßhalb etwas hängend wachsen. Er kommt selbst in ungünstigem Boden fort und verträgt schon eine etwas rauhe Gegend und kann deßhalb recht gut in unseren Waldthälern angebaut werden. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte so gut, wie auf dem Wildling fort, und nimmt die Veredlung unter allen Birnsorten am leichtesten an.

Nr. 150. Die rothe Herbstbutterbirne. Die rothe Dechantsbirne. Le Beurré rouge. Le Doyenné rouge. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 19. Chr. H. Wb. S. 162. T. O. S. XI. 8. S. 85. Taf. 5.

Eine wahrscheinlich aus den Kernen der weißen oder grauen Herbstbutterbirne entstandene, ganz vortreffliche, in meiner Gegend noch zu wenig verbreitete Herbst-Tafelfrucht von ausgesuchter Güte. Die Frucht wird ansehnlich groß und ist in ihrer Form der weißen Herbstbutterbirne sehr ähnlich. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um welchen sie sich kurz und platt abrundet. Nach dem Stiel nimmt sie stark ab und endigt mit einer starken, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und eben so hoch, selten ¼ Zoll höher. Der Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, schönen, meistens ansehnlichen Einsenkung, die ganz eben ist; auch hat die Frucht über dem Bauche nichts Erhabenes. Der starke Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht oben auf der stumpfen Spitze in einer kleinen, öfters mit einigen flachen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches aber später gelblichgrün wird. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen und nimmt gewöhnlich nur eine kleine Stelle ein. Was aber die Frucht hauptsächlich auszeichnet, ist der über die ganze Schale verbreitete dünne, feine, hellbräunliche, fast zimmtfarbige Rostüberzug, durch den nur die Grundfarbe nebst dem Roth in kleinen Stellen rein durchscheint, weßhalb man auch kei-

Digitized by Google

ne wahren Punkte weiter bemerkt. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem köstlichen, zuckerhaften Geschmack, der gewürzreicher, als bei der weißen Herbstbutterbirne ist und die Mitte zwischen der weißen und grauen Herbstbutterbirne hält. Das Kernhaus ist fest geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten häufig taube Kerne. Die Kelchröhre ist flach.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Octobers, und hält sich 14 Tage gut.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß; er trägt seine Äste schön in die Luft, belaubt sich stark, sieht aber etwas düster aus. Der sehr dünne Blattstiel hat ganz feine fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf der Quitte; er kränkelt auf dieser und stirbt leicht ab.

Nr. 151. Die Fremion. Le Fremion. I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 8. Stammt aus Brüssel.

Eine kleine, butterhaftschmelzende, frühe Herbstbirne, recht gut zum rohen Genuß und für den Landmann zu Syrup vortrefflich. Sie gehört in die Familie der Bastardbergamotten und ist in ihrer Form vollkommen bergamottartig, der rothen Bergamotte sehr ähnlich. Der Bauch sitzt vollkommen in der Mitte und wölbt sich nach dem Kelch flachrund zu, so daß die Frucht breit aufsitzt, nach dem Stiel nimmt sie halbkugelförmig ab und bildet nur zuweilen eine etwas abgestumpfte Spitze. Gewöhnlich ist sie 2 Zoll breit und nur 1½ bis 1¾ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer weiten, seichten, zuweilen nur etwas tiefen, ebenen, oder mit feinen Fältchen besetzten Einsenkung, der Bauch ist ziemlich rund und eben. Der starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht in einer kleinen, bald auch ziemlich tiefen, mit feinen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken, oft etwas rauhen Schale ist vom Baum helles Saatgrün, wird in der Zeitigung helles Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug von düsterem, erdartigem Roth belegt, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark und hellbraun, dabei findet man noch an jeder Frucht Rostfiguren oder wahre Überzüge davon von gleicher Farbe wie die Punkte. Das Fleisch ist weiß, riecht angenehm, ist fein, nur um das Kernhaus steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend, und von einem gewürzhaften, süßsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten viele, starke, schwarzbraune, lange Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich nur 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt reichlich. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Eine gute Wirthschaftsfrucht für den Landmann.

Digitized by Google

Nr. 152. Die Neil. Colmar Neil. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 80.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine sehr große, prachtvolle, frühe Herbst- oder späte Sommer-Tafelbirne von angenehmem Geschmack. Ihre Form ist rundbauchig kurz zugespitzt mit einer stumpfen Spitze. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte und rundet sich abnehmend nach dem Kelch hin, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung stark ab und endigt mit einer ziemlich breiten, bei kleinen Früchten aber fast kreiselförmigen Spitze. Eine vollkommene Birne ist 3¼ bis 3½ Zoll breit und auch eben so hoch, oft noch ¼ Zoll höher. Der sehr kurzblättrige, oft fehlende Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, weiten, oft ansehnlich tiefen Einsenkung, welche ziemlich eben ist; auch bemerkt man an der Frucht selber keine eigentlichen Erhabenheiten, obgleich sie nicht ganz rund ist. Der starke, fleischige Stiel ist bald ½, bald bis zu 1½ Zoll lang, und sitzt auf der stark abgestumpften Spitze in einer kleinen Grube wie eingedrückt. Die Farbe der glatten, schön glänzenden Schale ist vom Baum strohgelb, welches in der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Röthe bemerkt, was aber vielleicht auf alten Bäumen der Fall seyn kann. Dagegen findet man an jeder Frucht oft bedeutende Anflüge eines zersprengten, zimmtartigen Rostes, der, häufig zusammengezogen, in großen Stellen sichtbar wird. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend und von einem erfrischenden, etwas alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und mit feinem Fleisch ausgefüllt; die Kammern sind enge, enthalten aber doch ziemlich viele, starke, langspitze, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich gegen 14 Tage, muß aber genossen werden, so bald sie sich mit dem Finger etwas eindrücken läßt und noch nicht zu gelb ist.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, geht mit seinen Ästen hoch in die Luft und bildet eine kugelförmige, starkbelaubte Krone; er setzt sehr bald tragbares Fruchtholz an und liefert viele Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 153. Georg's frühe Herbstbutterbirne. Beurré Georg. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 152.

Herr Posthalter Schlichter in Wiesbaden fand diese neue Kernfrucht auf.

Eine mittelmäßig große, schön geformte, auf Zwerg erzogen, an-

Digitized by Google

sehnlich große, späte Octoberbirne, recht angenehm zum rohen Genusse. Ihre wahre Gestalt ist kreiselförmig, der erhabene Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel verläuft sich der Bauch ohne Einbiegung in eine kreiselförmige Spitze. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der weit geöffnete Kelch liegt mit seinen kurzen Blättern sternförmig auf und sitzt in einer bald seichten, bald ziemlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung; auch laufen über den Bauch keine Erhabenheiten hin. Der charakteristische lange und starke Stiel ist 1½ Zoll lang, zuweilen 1¾ Zoll, und steht auf der kleinen, stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist gelblichgrün und wird in der vollen Zeitigung hellgelb; bei vielen Früchten ist aber nichts davon zu sehen, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost oft die ganze Sonnenseite überzieht, welcher sich auf der Schattenseite in zersprengter Manier dergestalt ausbreitet, daß nur wenig von der Grundfarbe rein zu sehen ist. Übrigens findet man keine Spur von Röthe auf der Sonnenseite; auch findet man nur im Roste eigentliche Punkte, welche auch daselbst undeutlich sind. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, bergamottartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist ansehnlich groß und hat keine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und enthalten viele, starke, eiförmige, nach beiden Enden zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt um die Mitte Octobers und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, muß aber verzehrt werden, wenn die Schale noch grünlichgelb ist.

Der Baum wächst lebhaft und bildet eine hochgehende, fruchtbare Krone. Der dünne Blattstiel hat nur zuweilen Afterspitzen.

Nr. 154. Die Muskatellerbergamotte. Bergamotte trouvée.

I. Cl. 1. Ordn. II. R.

D. VI. B. R. A. Seite 139.

Wahrscheinlich eine in Metz aus den Kernen erzogene neue Frucht.

Eine nur mittelmäßig große, aber wegen der großen Fruchtbarkeit des Baumes meistens etwas kleine, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht. Von Form und Größe hat sie viel Ähnliches von der rothen Bergamotte, und gehört auch mit zur wahren Familie der Bergamotten. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie in erhabener Linie ab und endigt mit einer kleinen Stielfläche, die oft wie eine abgestumpfte Spitze aussieht. Eine vollkommene Bergamotte ist 2 Zoll breit und 1¾ Zoll hoch. Der scharfgespitzte Kelch liegt meistens sternförmig auf, ist weit offen und sitzt bald in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, bald ziemlich seichten und ebenen Einsen-

Digitized by Google

kung; auch über den Bauch sieht man kaum einige ganz flache, oft aber auch gar keine Erhabenheiten hinlaufen. Der ziemlich starke Stiel ist holzig, bald ganz kurz, bald ½ Zoll lang und steht in einer engen, ansehnlich tiefen Grube, welche zuweilen mit einigen Fleischhügeln umgeben ist. Die Farbe der glatten Schale ist ein helles Grasgrün, das in der Reife nur gelblichgrün wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe findet; dagegen haben manche Früchte bedeutende Anflüge, oder wahre Überzüge von einem braunen Rost, der sich außerdem doch immer um den Kelch und die Stielwölbung vorfindet. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark und braun und fallen grell in's Auge. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, und von einem angenehmen, kräftigen Muskatellergeschmack, der mit der Crasanne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene, langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, geht ganz pyramidalisch in die Luft, setzt viel Fruchtholz an, und ist fast so fruchtbar, wie die Truchseß, bei welcher man oft vor Früchten kein Laub sieht. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 155. Die Aremberg. Beurré d'Aremberg. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 159. Eine Abbildung von dieser schönen Frucht befindet sich als Titelkupfer in D. V. B. N. A.

Auch diese vortreffliche Birne ist eine Kernfrucht neuerer Zeit, und noch wenig verbreitet; der Hr. Prof. van Mons nennt sie in seinem Catalogue descriptif: Colmar Deschamps, welches wahrscheinlich ihr Erzieher ist; später wurde sie einem Herzoge von Aremberg gewidmet.

Eine ansehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, gutgeformte, köstliche October-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie dickbauchig pyramidalisch, oft fast etwas kegelförmig, und hat in ihrem Äußern mit der Beurré gris viel Ähnliches, obgleich die Bäume in ihrem Wuchse sehr verschieden sind. Der stark erhabene Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie oft schnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgekürzten Kegelspitze, die nur wenig abgestumpft ist. Ihre gewöhnliche Größe ist 2¾ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der kurzblättrige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, die auch deutlich, aber flach, über den Bauch hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oder

Digitized by Google

ist mit einem Fleischwulst umgeben. Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der wahren Zeitigung gelblichgrün; dabei ist die Frucht mit einem bräunlichen Rost meistens nur wie angesprengt überzogen, wozwischen die Grundfarbe durchscheint. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten deutlich erdartig roth angelaufen, in welchem mehr oder weniger kurze Streifen nur kaum bemerkbar sind. Die Punkte sind zwar häufig, aber wegen des Rostes schwer zu unterscheiden. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaft und ganz zerschmelzend, und von einem kraftvollen, gewürzhaften, herrlichen Muskatellergeschmack, der mit der Beurré rouge de la Normandie viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten ziemlich viele, starke, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich so lange, wie die graue Herbstbutterbirne.

Der Baum wächst selbst auf kräftigen Wildlingen langsam, belaubt sich nicht stark und düster, geht mit seinen kurzen Sommertrieben gerade in die Höhe, setzt bald Fruchtholz an und wird frühzeitig tragbar. Der Blattstiel hat ganz feine, kaum bemerkliche Afterspitzen. Auf der Quitte kommt er nicht fort, sondern stirbt nach einigen Jahren ab. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 156. Loiré's Gewürzbirne. Loiré de Mons. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. B. Seite 172.

Dem geschickten Baumgärtner des Herrn Abbé Duquesne in Mons, François Loiré, gewidmet, und wahrscheinlich aus dem Kern einer Beurré blanc entstanden.

Eine nur mittelmäßig große, späte October- oder Novemberbirne, von einem recht angenehmen und kraftvollen Geschmack. In ihrer Form, Farbe und Größe hat sie ungemein viele Ähnlichkeit von der Beurré blanc; auch zeitigt sie mit dieser zu gleicher Zeit. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich dieselbe flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht die Birne keine Einbiegung, sondern endigt sich mit einer gewölbten, kurz abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und auch eben so hoch. Der hartschalige Kelch ist geschlossen oder nur wenig offen, und sitzt in einer ziemlich tiefen, geräumigen und ziemlich ebenen Einsenkung; auch findet man über die Frucht keine bemerkbaren Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer kleinen, engen, oft mit einem Fleischwulst besetzten Höhle. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist grünlichgelb, welches später hellcitronengelb wird; auf der Sonnenseite findet man gar keine Röthe, dagegen ist die Schale oft zum größten Theil mit einem ganz feinen, zimmtartigen Rost überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe sichtbar und

Digitized by Google

deutlich. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, voll Saft, butterhaft-schmelzend, und von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber ziemlich viele schöne, spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich bis zum November.

Der Baum wächst nicht stark, belaubt sich etwas licht und ist bald fruchtbar, seine ganze Vegetation zeigt die größte Ähnlichkeit mit dem der Beurré blanc, von welchem er sicher eine Varietät ist.

Nr. 157. Die sächsische Glockenbirne. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. VIII. H. S. 185. Stammt von Wittenberg.

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, für die Küche zum Dämpfen vorzüglich gute Frucht. Ihren Namen hat sie nicht in Bezug auf ihre Form, welche nichts weniger als einer Glocke ähnelt, als vielmehr von der französischen Ableitung des Wortes Cloche (Glocke), ein in Frankreich gebräuchliches Küchengeschirr einer Glocke ähnlich, worin das Obst gedämpft wurde, daher die dazu geeigneten Äpfel und Birnen, welche wir Compotobst nennen, Glockenäpfel oder Glockenbirnen genannt wurden. Die Form der Frucht ist mehr rund, als ei- oder kreiselförmig und sieht einer recht starken Spalierfrucht von einer Wildlingsbirne von Motte sehr ähnlich. Der erhabene Bauch sitzt in der Mitte, nimmt nach dem Kelch zu sanft ab, eine kleine Fläche bildend, auf der die Frucht noch gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung viel stärker ab und endigt mit einer kleinen abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, zuweilen ¼ Zoll niedriger. Der ziemlich starke Kelch ist halb offen, mehrentheils durch Beulen verschoben und sitzt in einer engen, ansehnlich tiefen, mit oft recht starken Beulen umgebenen Einsenkung; über den Bauch der Frucht hingegen sieht man selten etwas deutlich Erhabenes hinlaufen. Der sehr starke, holzige, ½ bis 1 Zoll lange Stiel sitzt auf der kleinen Spitze wie eingedrückt, oder in einer schönen Grube. Die Farbe der starken Schale ist ein schönes, helles Citronengelb, welches in der vollen Zeitigung hohes goldartiges Gelb wird; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen, in welchem zuweilen einige starke Carmoisinstreifen zu sehen sind. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fallen stark in's Auge; in der Grundfarbe sind sie braun, auf der Sonnenseite aber mit carmoisinrothen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, nicht sehr saftvoll, fest, hülsig im Munde, und von einem angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und hat nur 2 Kammern, in denen gewöhnlich nur ein vollkommener Kern enthalten ist.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, belaubt sich schön

Digitized by Google

und dicht, setzt frühzeitig viel kurzes, bald tragbares Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 158. Die parfümirte Herbstbirne. Le Parfum d'automne. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 12.

Eine etwas kleine, schöne, aber köstliche Herbst-Tafelbirne von butterhaftschmelzendem Fleisch und vortrefflichem Geschmack; sie gehört zum Geschlecht der Russeletten. Von Form ist sie dickbauchig, kegelförmig und würde kreiselförmig seyn, wenn der Bauch nach dem Stiel eine Einbiegung machte. Der breite, erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nicht recht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel fällt sie ohne Einbiegung mit einer kurzen, abgestumpften Kegelspitze ab. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. Der ansehnlich starke, lederartige Kelch ist halb offen und sitzt in einer kleinen, fast etwas engen Einsenkung, auf deren Rand sich etwas Beulenartiges erhebt, wodurch die eine Seite etwas höher, als die andere wird; aber die Frucht selber ist über dem Bauch gewöhnlich eben, doch nicht rund. Der Stiel ist röthlichgelb, ziemlich stark, 1¼ Zoll lang, und steht, mit feinen Falten umgeben, auf der abgestumpften Spitze obenauf. Die Farbe der dünnen, sehr glatten, glänzenden Schale ist vom Baume ein blasses Hellgrün, welches aber später ein blasses Hellgelb wird, ohne Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein und hellgrün, nur um die Kelcheinsenkung und um den Stiel sieht man einen feinen Anflug von Rost. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, butterhaftschmelzend, markicht und von einem erhabenen, köstlichen, etwas rosenartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene, meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Octobers an mit der weißen Herbstbutterbirne zugleich, hat alsdann einen angenehmen, feinen Geruch, wird aber nach 14 Tagen teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, er geht mit seinen Ästen sehr schön in die Luft und belaubt sich sehr stark. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 159. Die Birne von Fusalu. Fousalou. Poire de Fousalou. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. II. B. N. A. S. 160.

Diese Birne stammt nach dem Herrn Prof. van Mons aus dem mittäglichen Frankreich und ist in Deutschland noch wenig verbreitet.

Eine schöne, mittelmäßig große, vortreffliche October-Tafelfrucht von ausgesucht gutem Geschmack. Sie hat in Allem viel Ähn-

Digitized by Google

Aches von der weißen Herbstbutterbirne, nur ist sie noch gewürzhafter und zeitigt etwas früher, als diese. Ihre beständige Form ist kreiselförmig und nach dem Stiel stark abgestumpft, der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch, um den sie sich stark abrundet, aber nur eine Fläche bildet, auf der sie kaum noch aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer abgestumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Gestalt, auf Hochstamm erwachsen, ist sie 2½ Zoll breit und eben so hoch, selten ¼ Zoll höher. Der kleine, kurzblättrige Kelch ist geschlossen oder nur halb offen, und sitzt in einer kleinen, engen, nicht tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch laufen über den Bauch deutlich beulenartige Erhabenheiten hin. Der sehr starke, wie fleischig aussehende Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer ziemlich tiefen, mit Fleischhügeln umgebenen Grube. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein blasses, fast gelbliches Grün, das bald hellgelb wird. Die Sonnenseite hat gar keine Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit zersprengten, feinen Flecken ähnlichen und netzförmigen Rostanflügen bezeichnet, wozu sich noch, wie bei der Beurré gris, zuweilen schmutziggrüne Flecken gesellen. Die Punkte sind häufig, fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist schneeweiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, sehr angenehmen, zuckersüßen, etwas zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig und enthalten langspitze, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich mehrere Wochen.

Der Baum wächst stark, ist holzreich, belaubt sich schön und bildet eine breitgewölbte Krone, dabei ist er sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nicht immer feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 160. Die Brüsseler Zuckerbirne. Verte dans Pomme. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. B. R. A. Seite 218.

Eine neue, in Brüssel erzogene Kernfrucht, von dem Hrn. Prof. van Mons.

Die Frucht ist nur von mittelmäßiger Größe, aber eine vortreffliche Herbstbirne von dem köstlichsten Geschmack. Ihr Ansehen ist kegelförmig, öfters aber auch etwas langeiförmig; der Bauch sitzt bald etwas mehr nach der Mitte, bald mehr nach der Kelchwölbung hin, woselbst sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung allmählich etwas kegelförmig ab, und endigt mit einer abgestumpften, öfters auch etwas verlängerten Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der hartschalige, oft mit einigen schmalen Spitzen versehene Kelch steht offen und sitzt bald in einer

Digitized by Google

ansehnlich tiefen, bald auch nur seichten Einsenkung, in der man öfters etwas Beulenartiges sieht, das aber gewöhnlich nicht deutlich über die Frucht hinläuft, so daß diese meistens ziemlich eben ist. Der starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, nicht selten in seinem Anfange mit Fleisch umringelt, und ist häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baume grünlichgelb, wird aber später ein hohes Citronengelb; die Sonnenseite hat keine Spur von Röthe, dagegen ist die Schale mehr oder weniger von einem zimmtfarbigen Rost wie angesprengt, welcher oft zusammenhängend ganze Stellen einnimmt. Die Punkte sind sehr zahlreich, von Farbe wie der Rost, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, im Munde ganz zerschmelzend, und von einem ungemein angenehmen, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig und enthalten nur wenig starke, schwarzbraune, eiförmige Kerne. Kegelförmige Früchte haben oft gar kein Kernhaus.

Die Frucht zeitigt im halben October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst lebhaft, scheint aber nicht groß zu werden, und hat viel Ähnliches von der **Beurré blanc.** Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter.

Nr. 161. Die graue Dechantsbirne. Le doyenné gris. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 65. Chr. H. Wb. S. 170. D. O. C. Nr. 17.

Eine mittelmäßig große, köstliche Tafelfrucht von butterhaft-schmelzendem Fleisch, welche noch häufig unächt verbreitet wird. Von Form ist sie der weißen Herbstbutterbirne in Allem ähnlich, bis auf den schönen, zimmtfarbigen Roßüberzug, welcher sie hinlänglich unterscheidet; auch ist sie gewöhnlich etwas kleiner. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch, als nach dem Stiel zu, nach welchem sie sich sanft abnehmend abrundet und eine kleine platte Fläche bildet. Nach dem Stiel endigt sie entweder stumpf zugerundet, oder mit einer wahren, stark abgestumpften Spitze. In erster Form ist sie so hoch, als breit, in der andern aber 2¼ bis 2⅜ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll hoch, und sieht alsdann stumpf conisch aus. Der geschlossene Kelch sitzt in einer schönen, fast etwas flachen, ebenen Einsenkung, doch ist die Frucht öfters durch einige hervorstehende Erhabenheiten nicht ganz rund. Der starke Stiel ist ¾ bis ⅞ Zoll lang und steht in einer ziemlich tiefen, engen, mit einigen beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Höhle. Die Farbe der sehr feinen, dünnen und glatten Schale ist ein mattes Hellgelb, welches nur sehr selten rein erscheint, indem die ganze Frucht mit einem dünnen, glatten, fuchsröthlichen oder zimmtfarbigen Roßüberzuge bekleidet ist, der aber an manchen Stellen wie verwaschen aussieht und die gelbe Grundfarbe nur trübe macht. Am stärksten

Digitized by Google

zeigt sich der rostähnliche Überzug um die Stiel- und Kelchwölbung. Auf der Sonnenseite hat die Frucht öfters eine etwas röthlichschillernde Goldfarbe. Punkte bemerkt man häufig, sie sind äußerst fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, ganz schmelzend und butterhaft, und von dem nämlichen rosenartigen, erfrischenden Geschmack, wie die weiße Herbstbutterbirne. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig und enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder gegen Ende Octobers und hält sich 14 Tage gut.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber viel feines Holz und hat viel Ähnliches von der **Beurré blanc**, mit welcher er auch in Hinsicht der frühen und reichlichen Tragbarkeit wetteifert. Der dünne Blattstiel hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Verlangt guten Boden und einen sehr warmen Stand; zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte, worauf er nach und nach abstirbt. Auf Wildling giebt er schöne und bald tragende Pyramiden. Verdient ebenfalls, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 162. Die vergoldete weiße Butterbirne. Beurré d'oré. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. Seite 168.

Eine noch wenig bekannte, sehr delicate Herbstbirne, wahrscheinlich aus dem Kern einer weißen Herbstbutterbirne entstanden. Ihre Form ist fast die der weißen Herbstbutterbirne, rundbauchig, nach dem Stiel zu stumpfkegelförmig oder etwas mehr abnehmend zulaufend. Die Farbe der wie lackirt glänzenden Schale ist mattgoldartig, durch welches hochgelbe Streifen und Flecken durchscheinen. Die Sonnenseite ist nicht eigentlich geröthet, wie bei der **Beurré blanc**, nur wird die Farbe daselbst lebhafter, als auf der Schattenseite. Das Fleisch ist saftiger, als bei jener, und butterhaftschmelzender, übrigens fast von demselben Geschmack.

Der Baum wächst gut, treibt gerade, nicht starke, bräunlichgrüne Sommertriebe, welche reichlich mit weißen Punkten besetzt sind. Die Augen sind kurz, spitzig, und stehen stark ab vom Zweig. Das Blatt ist nicht groß, schmal, nach beiden Enden gleichspitzzulaufend, es ist gelblichgrün und am Rande stumpf gezahnt. Ein Pfropfreis, welches ich auf einen Hochstamm aufgesetzt hatte, lieferte mir im Herbst 1835 einige unvollkommene Früchte, welche in Allem der grauen Dechantsbirne gleich kamen; auch in der Vegetation beider Bäume fand ich keinen wesentlichen Unterschied, so daß ich geneigt bin, in dieser Frucht die graue Dechantsbirne wiedergefunden zu haben.

Die Frucht zeitigte mit dieser zugleich Ende Octobers oder Mitte Novembers, und hielt sich, wie die graue Dechantsbirne, 14 Tage in der Zeitigung, mit welcher sie auch im Geschmack nicht zu unterscheiden ist.

Digitized by Google

Nr. 163. Die Thouin. Bergamotte Thouin. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. II. Band. R. A. Seite 176.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Herrn Jean Thouin, berühmtem Botaniker und Garten-Director des königl. Gartens (Jardin de Plantes) in Paris gewidmet.

Diese etwas kleine, ungemein volltragende, einfarbige, schöne Herbst-Tafelfrucht von angenehmem Geschmack könnte demnach eher zu den Pomeranzenbirnen, als zu den Bergamotten gerechnet werden. Ihre Form ist oft rein bergamottförmig, doch häufig auch vollkommen kreiselförmig, wodurch sie auch in dieser Hinsicht den Pomeranzenbirnen ähnlich ist. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich gut abrundet und breit aufsitzen würde, wenn dieses der vorstehende Kelch nicht verhinderte. Nach dem Stiel endigt sie sich ohne Einbiegung, bald flachrund, bald mit einer abgestumpften Kreiselspitze. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch, doch öfters auch ¼ Zoll niedriger. Der charakteristische, starke Kelch ist hartschalig, weit geöffnet, in die Höhe stehend, und sitzt auf der oberen Fläche ganz gleich auf, ohne alle Einsenkung, wodurch die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, steht auf der Frucht wie eingesteckt, und ist öfters mit etwas Fleisch umringelt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes, blasses Hellgrün (Seladon), das in der Reife helles Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen findet man um die Kelchwölbung stets einen Kreis von hellbraunem Rost. Die Punkte sind ungemein zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist weiß, körnig, butterhaftschmelzend, voll Saft und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinichten Geschmack, der mehr den Pomeranzen- als Bergamottbirnen ähnlich ist. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig, enthalten aber wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich recht gut, setzt viele Fruchtspieße an, und trägt bald und sehr reichlich seine Früchte büschelweise. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 164. Die Herbst- oder Wintersylvester. Sylvestre d'hiver. Sylvestre d'automne. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. R. A. S. 170. D. O. C. Nr. 33.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Secretär Sylvester zugeeignet.

Die Frucht ist ansehnlich groß, schön und von ausgesuchter Güte, so daß sie unter den köstlichsten Herbst-Tafelfrüchten ihren Rang ein-

Digitized by Google

nimmt, aber nicht als Winterfrucht aufgeführt werden darf. In ihrer wahren Gestalt ist sie schön kreiselförmig, doch verlängert sich zuweilen die Spitze so, daß sie alsdann kegelförmig oder wirklich birnförmig wird. Der starke Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel zu machen die kreiselförmigen Früchte keine Einbiegung, und endigen mit einer starken, etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene, kreiselförmige Frucht ist $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch; die kegelförmigen aber sind öfters $3\frac{1}{4}$ Zoll lang. Der kurze, hartschalige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer weitgeschweiften, flachen, ebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht keine wahren Erhabenheiten hin, obgleich der Bauch nicht ganz rund ist. Der starke Stiel ist fleischig, $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt mit Fleisch umgeben auf der Kegelspitze auf, oder wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles Gelb, oft mit etwas Grün vermischt, das in der vollen Zeitigung citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, dagegen zuweilen Carmoisinfleckchen, welche die Punkte umgeben. Die Schale ist mehr oder weniger mit feinen Rostfiguren, welche um den Kelch und Stiel wahre Rostüberzüge bilden, bekleidet, und die Punkte sehr fein und nur wenig zu unterscheiden. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, ganz verschmelzend im Munde und von einem erhabenen, gewürzhaften, vortrefflichen Zuckergeschmack, der etwas Zimmtartiges wie die Colmar hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind sehr enge, und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen, oder nach dem halben October und dauert 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und hat viel Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne. Der Blattstiel hat nur hier und da feine Afterspitzen. Zu Zwerg nicht auf Quitte. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 165. Der Wildling von Montigny. Bezi de Montigny. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 180. Chr. H. Wb. S. 195. A. T. G. Magazin 1808. S. 310. Taf. 19.

Auch diese gute Herbstfrucht ist in Frankreich als Wildling, wahrscheinlich in der Gegend von Montigny, aufgefunden, und danach benannt worden.

Eine sehr schöne, glänzende, gut geformte, ziemlich große Herbst-Tafelbirne, von butterhaftschmelzendem Fleisch und einem recht guten Geschmack. Sie gehört in die Familie der Dechantsbirnen, und ist von Form länglich kreiselförmig, fast wie eine etwas lange, weiße Herbstbutterbirne gestaltet, welcher sie sehr ähnelt. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel

Digitized by Google

endigt sie ohne Einbiegung, gleichförmig abnehmend mit einer starken, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 3 Zoll hoch, öfters etwas höher. Der schöne, kleinblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten, mehrentheils ebenen Einsenkung, auch ist die Frucht am Bauche schön rund. Der starke, etwas fleischig aussehende Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder auch in einer kleinen, mit einem Fleischwulst umgebenen Grube. Die Farbe der glänzenden Schale ist hellgrün, welches aber in der vollen Zeitigung ein blasses, helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit sehr stark ins Auge fallenden, feinen, hellzimmtfarbigen Punkten gleichmäßig besetzt. Die Frucht hat zuweilen feine Roskanflüge, welche sich häufig um die Kelchwölbung zeigen, und von derselben Farbe wie die Punkte sind. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, voll Saft, butterhaftschmelzend, von einem angenehmen süßen, etwas fein muskirten Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten ziemlich viele langgespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst gut, ähnelt in Allem der weißen Herbstbutterbirne, seine Äste sind kurz und steif, und bilden eine stark belaubte Krone, dabei ist er sehr fruchtbar, und verdient, häufig angepflanzt zu werden. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte; wächst zwar auf dieser an, scheint aber zu kümmern.

Nr. 166. Coloma's Herbstbutterbirne. Coloma d'automne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 65. D. O. C. Nr. 89.

Diese köstliche Frucht erzog der Herr Graf von Coloma aus Samen, so wie mehre andere, welche noch vorkommen werden.

Eine auf Hochstamm nur mittelmäßig große, auf Zwerg aber ansehnlich große, ganz vorzüglich gute Herbstbirne, von dem vortrefflichsten Geschmack. Ihre Form ist länglicheiförmig mit einer abgestumpften Spitze. Der Bauch sitzt gewöhnlich mehr über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine kleine, oft gar keine Einbiegung und endigt gewöhnlich mit einer kurzen, abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch, auf Zwergbaum aber wird sie oft 3 Zoll breit und 3¼ Zoll hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer kleinen, oft kaum bemerklichen, ziemlich ebenen Einsenkung; doch findet man nicht selten flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und sitzt bald in einer kleinen Höhle, bald nur auf der stumpfen

Digitized by Google

Spitze wie aufgedrückt. Die Farbe der sehr zarten Schale ist vom Baum ein helles Grün, das allmählich helles Citronengelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen ist über die ganze Schale öfters ein feiner, brauner Rostanflug wie angesprengt. Die zwar zahlreichen Punkte sind fein und braunroth von Farbe, fallen aber wegen des Rostes nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnig, überfließend von Saft und sich ganz auflösend, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, der viel Ähnliches von der Beurré rouge de la Normandie hat. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind lang, eiförmig, und enthalten oft mehre vollkommene, schwarze, langgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nicht groß, er hat viel Ähnliches von der St. Germain oder der grünen Hoyerswerder, und geht mit seinen Ästen oft stark abstehend in die Luft, wo er eine flache, nicht stark belaubte Krone bildet. Er setzt viele kurze, mit stechenden Augen besetzte Fruchtspieße an, und liefert bald und reichlich Früchte. Der dünne Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen. Verdient die häufigste Anpflanzung; zu Zwerg besser auf Wildling, als auf der Quitte, worauf er nicht wohl zu gerathen scheint.

Nr. 167. Die Normännische rothe Herbstbutterbirne. Rothgraue Herbstbutterbirne. Rother Normännischer Isambert. Rothe Herbstbutterbirne von Anjou. Beurré rouge de la Normandie. Beurré rouge d'Anjou. Beurré gris rouge.

I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VI. H. S. 59. Chr. H. Wb. S. 162. D. O. C. Nr. 16.

Diese ganz vorzüglich gute, hier noch zu wenig bekannte, vortreffliche Herbst-Tafelbirne ist nun der eigentliche Isambert, mit welchem Namen noch so häufig unsere graue Herbstbutterbirne in unserer Gegend fälschlich belegt wird. Um darüber gänzlich ins Reine zu kommen, fragte ich deßhalb bei dem Hrn. GR. Diel an, und erhielt von dessen freundschaftlicher Güte die Bestätigung meiner Vermuthung, und zugleich die Mittheilung, daß er noch einen grünen Normännischen Isambert besitze, welcher später noch in seinem Werke vorkommen würde. Der kleine, grüne Isambert, welcher später im Handbuche Nr. 140. beschrieben ist, ist eine spätere Herbstbirne, und gehört zum Geschlecht der Verte longue.

Eine ansehnlich große, oft etwas düster und bräunlichroth aussehende, ungemein köstliche Herbst-Tafelbirne, von einem butterhaftschmelzenden, überreichlich saftvollen Fleische, so daß es nur von wenig Birnen übertroffen wird. Sie ist eine nahe Verwandte von der Beurré gris, und unterscheidet sich nur durch ihre mehr bräunliche, drachenblutähnliche, sehr starke Röthe, und die mehr einer St. Germain ähnliche Form. In ihrer Form ist sie veränderlich, bald wie

Digitized by Google

die Beurré gris, hochbauchig und nach dem Stiele zugespitzt, bald und häufig abgestumpft kegelförmig, fast etwas walzenförmig. Bei ersterer Form sitzt der Bauch stark über der Mitte nach dem Kelche hin, und die Früchte stehen meistens nur schief auf der kleinen Kelchfläche; bei den kegelförmigen Früchten hingegen sitzt der Bauch ganz oben nach dem Kelch hin, und rundet sich ganz gerade ab. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll hoch. Der kleine, ziemlich starke, hartschalige Kelch liegt etwas sternförmig auf, und sitzt in einer ziemlichen, öfters auch etwas flachen Einsenkung, welche gewöhnlich eben ist, aber oft schief steht. Der Bauch ist bei regelmäßigen Früchten schön rund, die kegelförmigen hingegen sind öfters etwas breitgedrückt. Der starke Stiel ist ¾ Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig mit einem Fleischbutz versehen; auch ist die kleine Grube, worin er steht, mit Beulen besetzt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist blasses, gelbliches Hellgrün, welches später ein schönes Hellgelb wird. Die Sonnenseite ist mit einem dunklen Blutroth, der Drachenblutfarbe ähnlich, verwaschen oder marmorirt, welches aber bei beschatteten Früchten unbedeutend wird. Überdieß ist noch die ganze Schale mit einem mehrentheils zersprengten, zimmtfarbigen Rost überzogen, der sich auch über die ganze Kelchwölbung verbreitet. Die Punkte sind sehr zahlreich, und besonders in der rothen Farbe sichtbar; sie sind stark, und mehr graubraun, als der Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, um das Kernhaus etwas steinicht, ungemein butterhaft und schmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem erhabenen, gewürzhaften, erfrischenden, weinartigen Zuckergeschmack, der die graue Herbstbutterbirne noch übertrifft. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenige, dicke, eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt von Mitte Octobers bis November und hält sich fast 3 Wochen.

Der Baum hat in seinem Wuchs viel Ähnliches von der Beurré gris, seine Äste stehen etwas stark ab, sind nicht übrig belaubt, er wird aber eben so frühzeitig und eben so fruchtbar wie dieser. Der dünne Blattstiel hat nur zuweilen lange, fadenförmige Afterblätter. Der Baum erfordert einen warmen und trockenen Boden, wenn seine Früchte ihre vollkommene Güte erreichen sollen, und kommt auf der Quitte sehr gut fort. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 168. Friedrich von Würtemberg. Frédéric de Würtemberg. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Von Hrn. Prof. van Mons. Roissette.

Ist sicher die von den Hrn. Gebrüdern Baumann in Bollweiler unter dem Namen Roi de Würtemberg verbreitete Birne, über welche noch keine Beschreibung vorhanden ist.

Form dickbauchig, stumpfkegelförmig, gegen den Kelch sich stark verdünnend, 3 Zoll 3 Linien lang, 2 Zoll 9 Linien dick. Der Kelch

Digitized by Google

ist offen, und steht obenauf; der Stiel ist stark, gerade und 1 Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist in der Zeitigung gelb, die Sonnenseite schön hellroth, übrigens ist sie noch röthlich marmorirt oder punctirt. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, butterhaftschmelzend, vollsaftig, von vortrefflichem, zuckersüßem Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October.

Nr. 169. Die Doctorsbirne. II. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. syst. Verz. Nr. 887. S. 103. Stammt aus Coblenz.

Eine schöne, meistens birnförmig gebildete Herbstbirne, gut zum frischen Genuß, als auch schätzbar für die Ökonomie. Die Frucht ist 3 Zoll lang und 2¼ Zoll breit, und gehört ihrer birnförmigen Gestalt nach zur dritten Ordnung. Die Farbe der glatten Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ohne Röthe, oft überzieht ein kaum fühlbarer, bald zersprengter, bald zusammenhängender Rost die ganze Frucht. Das Fleisch ist halbschmelzend, saftvoll, löst sich ganz auf, und ist von einem etwas alantartigen, zuckersüßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October, muß aber etwas vor der Zeitigung gebrochen werden.

Nr. 170. Die Sommer-Colmar. Colmar d'Eté. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

Vom Hrn. Prof. van Mons erzogen. Roisette.

In ihrer Form ist sie stumpfkegelförmig, auf Zwergbaum erzogen wird sie kulpigter, 2 Zoll 9 Linien hoch, 2 Zoll 6 Linien dick. Der langgespitzte Kelch sitzt in einer flachen Einsenkung; der Stiel ist von mittelmäßiger Länge. Die glatte Schale ist in der Zeitigung gelb, die Sonnenseite zuweilen leicht geröthet oder punctirt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinicht, von ausgezeichnetem Geschmack. Das Kernhaus ist klein, und enthält längliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Nr. 171. Die Schweizerhose. La Verte longue. Suisse. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. L. H. S. 126. Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. III. B. S. 99. Taf. 6.

Auch in Hinsicht dieser Frucht findet sich im T. O. G. nach dem Hrn. GR. Diel einige Verwirrung; um diese zu beseitigen, halte ich für nothwendig, die im T. O. G. beschriebenen Schweizerbergamotten fest zu bestimmen, da hier nur eine Namenverwechselung zum Grunde liegt.

Die im T. O. G. III. B. S. 99. beschriebene lange Schweizerbergamotte wäre demnach die Diel'sche Schweizerhose, hingegen die ebenfalls im T. O. G. im VII. B. S. 15. angeführte Schweizerhose wäre die schon im Handbuch beschriebene frühe Schweizerbergamotte Nr. 33, D. III. H. S. 10. Die eigentliche Schweizerbergamotte,

Digitized by Google

D. I. H. S. 45., welche Ende Octobers erst zeitigt, ist aber gar nicht im T. O. G. enthalten, und im Handbuche Nr. 143. beschrieben.

Eine sehr bekannte, durch Güte und Schönheit sich vorzüglich auszeichnende, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht. Ihre Form ist ganz wie die der langen, grünen Herbstbirne (Verte longue), länglich und schön birnförmig, und eine vollkommene Frucht 3½ Zoll lang und 2⅝ Zoll breit. Der Kelch liegt sternförmig auf der Frucht auf, wie bei der Verte longue, und der Stiel ist 1¼, zuweilen bis 2 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze, meistens mit Fleischwärzchen umgeben, obenauf. Die Farbe der glatten Schale ist anfänglich hellgrün, welches später schön blaßgelb wird; die Sonnenseite ist mit breiten, wahren Bandstreifen besetzt, wovon der eine hell- oder rosenröthlich, der darauf folgende aber etwas trüb und dunkelroth erscheint, und die so abwechselnd die Sonnenseite streifenartig bedecken. Bei beschatteten Früchten sind diese Streifen schwächer und mit Grün durchmischt; ja bei manchen wechseln nur hellgelbe und grüne Streifen mit einander ab, wie bei der Schweizerbergamotte. Die Punkte sind häufig und fein, im Roth hellgrau, im Gelben aber grünlich. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, voll Saft, butterhaftschmelzend und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind weit, geräumig, und enthalten vollkommene, sehr langspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt gewöhnlich im halben October und hält sich 4 bis 6 Wochen längstens gut; in guten Jahren fällt sie schon zu Anfang des Octobers vom Baum, und wird zeitig.

Der Baum wächst lebhaft, die Sommertriebe, woran man denselben leicht erkennen kann, sind gelblich oder orleansfarbig mit olivengrünen Streifen, auch zuweilen mit länglichen, weißgrauen Punkten besetzt. Der Baum verlangt durchaus einen warmen und trockenen Boden, wenn seine Früchte schmelzend und schmackhaft werden sollen. Zu Zwerg besser auf schwachtreibende Wildlinge, als auf Quitte.

Nr. 172. Die lange, grüne Herbstbirne. La Verte longue, Mouillebouche d'Automne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 118. Chr. H. Wb. 196. T. O. G. XVII. B. S. 229. Taf. 10.

Der Hr. GR. Diel führt die im T. O. G. III. B. S. 95. beschriebene lange, grüne Winterbirne zum Vergleich auf, erwähnt aber nicht die im XVII. B. S. 229. beschriebene Verte longue d'Automne, welche vollkommen mit der Seinigen übereinstimmt, nur in Hinsicht der Reifzeit einige Wochen früher angegeben ist. Die Beschreibungen der Birnen treffen in der Hauptsache überein, und bei der Vergleichung der Frucht traf auch die Reifzeit ziemlich zu, indem die von Kleinfahnern erhaltenen Früchte sich bis Anfangs Octobers erhielten, so daß ich beide Sorten für eine und dieselbe halte.

Der Herr Pfarrer Sickler beschreibt aber noch eine andere Herbstmundnetzbirne im X. B. S. 36., welche ich ebenfalls besitze, und die

Digitized by Google

sich von jener mehr unterscheidet, auch durch ihre spätere Reifzeit hinlänglich auszeichnet. Sie ist in unserer Gegend bekannter, als die wahre Verte longue, und ihre Beschreibung folgt sogleich nach dieser.

Eine ansehnlich große, schätzbare, butterhaftschmelzende Herbst-Tafelfrucht, welche noch häufig mit andern ihr ähnlichen Birnen verwechselt wird. Ihr Ansehen ist länglich und schön birnförmig, der Bauch ist etwas stark und flachgewölbt, sitzt bald in der Mitte, häufig aber auch mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich sanft abnehmend in einer abgestumpften, meistens etwas schiefstehenden Fläche abrundet. Nach dem Stiel nimmt sie ebenfalls sanft ab, und endigt mit einer stumpfen, conischen Spitze. Eine vollkommene Frucht, selbst auf Hochstamm erwachsen, ist 3½ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Nach Sickler ist sie nur 2 Zoll 7 Linien lang und kaum 2 Zoll breit. Der schöne, spitzige, sternförmige Kelch liegt flach auf, und sitzt in einer seichten, gewöhnlich mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung, die meistens schief steht; auch hat die Frucht öfters in ihrer Rundung etwas Unebenes. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und steht gerade oben auf der Spitze, die gewöhnlich auf einer Seite etwas erhabener ist. Die Farbe der sehr zarten, glatten, glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches in der vollen Zeitigung, besonders um die Stielspitze herum, etwas Weniges gelblich wird; die Frucht überhaupt färbt sich später nur etwas blässer. Äußerst selten sieht man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug einer etwas trüben Röthe, welches an Spalierfrüchten auf Quitte zuweilen der Fall ist. Die Punkte hingegen sind sehr häufig, sehr fein, auf der Sonnenseite weißgrau, auf der Schattenseite aber grünlich. Bei manchen Früchten findet man besonders um die Kelchwölbung nicht selten kleine, feine Rostanflüge, auch bekommen die Früchte in kaltem, nassem Boden, oder bei ungünstigen Sommern, schwarze Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, sehr saftvoll, ganz zerfließend und von einem köstlichen, ganz eigenen, etwas rosenartig gewürzhaften Geschmack, der sich aber bald im Munde verliert. In schlechtem, kaltem Boden ist es eine fade, geschmacklose Birne. In ihrer Zeitigung riecht die Birne etwas fein muskirt, und das Fleisch ebenfalls. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele vollkommene, lange Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben October und hält sich nur 4 Wochen.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und schön, seine Äste trägt er fast pyramidenförmig in die Luft, setzt sehr frühzeitig Fruchtholz an, und wird sehr bald und jährlich recht fruchtbar. Der Blattstiel hat sehr feine Afterblätter. Der Baum verlangt durchaus einen warmen und leichten Boden, und einen vor dem Winde geschützten Stand, indem seine Früchte gern abfallen. Giebt auf der Quitte schöne Pyramiden.

Digitized by Google

Nr. 173. Die lange Herbstmundnetzbirne Nr. 2. Mouille-bouche d'Automne longue. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

T. O. G. X. B. S. 36. Taf. 2.

Diese in meiner Gegend häufig vorkommende gute Herbstbirne unterscheidet sich durch ihre etwas bauchigere Gestalt, und die auf der Sonnenseite befindlichen röthlichen Punkte von der langen, grünen Herbstbirne, zeitigt fast mit jener zugleich, steht ihr aber in Hinsicht der Güte etwas nach. In ihrer Form ist sie länglich, etwas breiter am Kelch, als die vorherbeschriebene lange, grüne Herbstbirne, und mehr rundbauchig-kegelförmig zu nennen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich sanft zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, und endigt, gerade auslaufend, mit einer abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der ziemlich starkblättrige, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, nicht übrig tiefen, zuweilen mit kleinen Beulen umgebenen Einsenkung; doch bemerkt man an der Frucht selber keine Erhabenheiten. Der starke, holzige, etwas gekrümmte Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze auf, und ist häufig mit etwas Fleisch umwachsen. Die Farbe der nicht sehr starken Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich angelaufen, worin gelbliche Punkte sichtbar sind, welche mit röthlichen Kreischen umgeben, den abgestorbenen Flecken der Kinderblattern ähnlich sehen. Auf der Schattenseite sind die Punkte grün. Das Fleisch ist weiß, zart, schmelzend, vollsaftig und von einem nicht übrig süßen, doch angenehmen Geschmack, so daß sie noch immer unter die Tafelbirnen gezählt werden kann. Das Kernhaus ist länglich, nach beiden Enden zugespitzt; die Kammern sind geräumig, groß, und enthalten starke, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers, hält sich 4 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wird nicht stark, die Äste sind lang und dünn, und bilden eine hohe, runde Krone, die stark belaubt ist.

Da ich diesen Herbst Gelegenheit hatte, die Verte longue und die Herbst-Mundnetzbirne zu untersuchen, und nun mit Gewißheit überzeugt bin, daß beide Birnen zwei verschiedene Sorten sind, so habe ich letztere, zumal sie in unserer Gegend häufig angetroffen wird, mit in meine Baumschule aufgenommen, und, um Verwechselungen zu vermeiden, als Herbst-Mundnetzbirne Nr. 2. im Catalog eingetragen.

Nr. 174. Die Westrumb. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 88. Nr. 354.

Eine neue, von dem Hrn. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er dem berühmten Chemiker Hrn. Westrumb widmete.

Eine mittelmäßig große, schätzbare Tafelbirne von 2¾ Zoll Höhe und 2¼ Zoll Breite. Die Gestalt ist kreiselförmig; die Grund-

Digitized by Google

farbe der Schale ist hellgelb, die Sonnenseite ohne alle Röthe, dagegen mit einem feinen, hellbraunen Rost überzogen, der auf der Schattenseite oft nur wie angesprengt ist. Die Punkte sind im Rost häufig und sichtbar. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft und von einem recht angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der durch eine feine Weinsäure erhoben ist.

Die Frucht reift im October.

Nr. 175. Die lange, weiße Dechantsbirne. Le Doyenné blanc longue. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 57. D. O. C. Nr. 34.

Eine nur mittelmäßig große, noch wenig bekannte, schöne, butterhaftschmelzende, köstliche Herbst-Tafelfrucht, die die Beurré blanc an Güte noch übertrifft. Ihre Form ist lang, fast wahrhaft birnförmig oder mehr russelettenartig; der Bauch sitzt stark über der Mitte nach oben, und rundet sich sanft abnehmend nach dem Kelch zu, wo sie eine Fläche bildet, worauf die Frucht gut aufsteht. Nach dem Stiel endigt sie kegelförmig, ohne Einbiegung, mit einer stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang. Der kleine, feinblättrige, oft unbedeutende Kelch ist offen, steht mehrentheils in die Höhe, und sitzt in einer kleinen, bald etwas engen, bald geräumigen Einsenkung, die ganz eben ist, aber gern etwas schief steht; auch bemerkt man über der Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der ziemlich starke Stiel ist öfters in seinem Anfange etwas fleischig, und sitzt oben auf der kleinen stumpfen Spitze mit einigen Falten umgeben auf. Die Farbe der äußerst feinen Schale ist anfänglich ein grünliches Gelb, das aber bei der vollen Zeitigung das schönste, blasse Citronengelb wird, wie bei der Beurré blanc. Die Sonnenseite hat nur selten einen leichten Anflug einer blassen Röthe. Die Punkte sind sehr fein, häufig und gelbgrau von Farbe, auch finden sich noch an jeder Frucht feine, hellgraue Anflüge von Rost oder Rostfiguren. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, weßhalb sie zu der Familie der Butterbirnen gehört, und hat einen erhabenen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmack, der den der Beurré blanc noch übertrifft. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind lang und schmal, und enthalten viele, schöne, sehr langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im October, hält sich 4 Wochen, und riecht sehr angenehm in der Zeitigung.

Der Baum wird nicht groß, und hat in Wuchs und Ansehen viel Ähnliches von der Beurré blanc, nur sind die Blätter schmäler und der Blattstiel viel länger und dünner; die Äste sind schlank und dünn, und hängen sich mit den Spitzen herabwärts; er setzt viel Fruchtholz an, und wird sehr tragbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum geräth hochstämmig vortrefflich, ist sehr fruchtbar,

Digitized by Google

und kann auch in Zwergform, aber auf Wildling veredelt, recht gut erzogen werden. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 176. Die Argenson. Beurré d'Argenson. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. V. Band. N. A. Seite 168.

Diese schätzbare Birne sollen die Herren Gebrüder Baumann in Bollweiler aus den Kernen erzogen, und dem Andenken des berühmten, großen Landwirths, des Marquis von Argenson, gewidmet haben.

Eine nur mittelmäßig große, vortreffliche October-Tafelfrucht. Ihre Form ist dickbauchig-kegelförmig, zuweilen aber auch länglich kreiselförmig, und hat viel Ähnliches von einer kleinen, grauen Herbstbutterbirne. Der starke Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich gut zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft etwas breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt der Bauch schnell ab, und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der kurzblättrige und hartschalige Kelch ist offen, und sitzt oft in einer ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch in deutlichen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung verschieben. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, und sitzt auf der kleinen, abgestumpften Spitze wie eingesteckt, oder aus der Spitze hervorkommend. Die Grundfarbe der oft etwas rauhen Schale ist vom Baum gelblichgrün, später wird sie hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen findet sich mehr oder weniger zimmtfarbiger Rost, theils in ganzen Stellen, theils nur wie angesprengt an der Frucht, und nur selten ist die Schattenseite davon rein. Das Fleisch ist weiß, triefend von Saft, im Munde ganz zerfließend und von einem recht angenehmen, der Beurré gris sehr ähnlichen Geschmack, dem aber noch etwas von Wildheit beigemischt zu seyn scheint, so daß sie weniger erhaben, als diese ist. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten viele starke, spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Octobers und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und setzt bald und viel kurzes Fruchtholz an. Der Blattstiel hat feine, pfriemenförmige Afterblätter. Hat sich bis jetzt noch recht gut auf der Quitte erhalten; die Frucht zeitigt mit der Beurré gris zugleich, und wird von dieser in Hinsicht der Güte übertroffen.

Nr. 177. Die unvergleichliche Bergamottte. La Bergamotte nonpareille. I. Cl. 1. Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 158.

Eine ansehnlich große, vortreffliche, frühe Winterbirne. Der Kelch und Stiel sitzen eingesenkt. Die Farbe der Schale ist

Digitized by Google

grün. Das Fleisch ist schmelzend, vollsaftig und von einem unvergleichlichen, erhabenen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich oft bis Ende Decembers. Die wahre Zeitigung der Frucht ist, sobald die grüne Schale ins Gelbliche übergeht.

Der Baum ist gegen den Frost empfindlich, und leicht dem Krebs unterworfen.

Nr. 178. Die St. Lezain-Birne. Poire de St. Lezain. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Allg. T. G. Mag. Jahrg. I. S. 85. Taf. 5.

Stammt aus dem Jardin des Plantes zu Paris, von woher sie von dem Hrn. Doctor Sickler an seinen Vater gesendet wurde.

Eine der größesten bis jetzt bekannten Birnsorten, welche bei uns zwar nur zum Gebrauch in der Küche dienet, auch wohl noch wegen ihres vielen Zuckerstoff haltenden Saftes zu Birnsyrup oder zum Welken benutzt werden kann. Die Gestalt dieser colossalen Frucht ist hochbauchig-kegelförmig. Der Bauch sitzt ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt, und eine breite Fläche bildet, auf der sie gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung kegelförmig oder conisch zu, und bildet eine schöne und regelmäßig abgestumpfte Spitze. Eine auf Hochstamm erwachsene, vollkommene Frucht ist 4½ bis 5½ Zoll hoch und in ihrem stärksten Durchmesser 3 bis 3½ Zoll breit *). Der kleinblättrige, weißwollige Kelch ist offen, und sitzt schön sternförmig in einer weitgeschweiften und tiefen Einsenkung, auf deren Rande sich beulenartige Erhabenheiten bilden, die oft breit erhaben, gewöhnlich aber nur flach über den Bauch hinlaufen, sich aber an dem Anfange der Stielspitze verlieren, wobei die Rundung der Frucht doch nur wenig entstellt wird. Der nicht allzustarke Stiel ist 2 Zoll lang, holzig, und steht auf der kegelförmigen Spitze obenauf, gewöhnlich ist diese mit einer Fleischbeule besetzt, welche die eine Seite der Spitze etwas verlängert, den Stiel auch häufig etwas auf die Seite drückt. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, zeitig schmutzig grün, oder grünlichgelb mit vielen großen, dunkeln und hellbraunen Flecken hier und da überzogen, welche aber keine eigentlichen Rostüberzüge wie bei der Beurré gris sind, sondern mehr den Lagerflecken der Früchte ähnlich sehen. Die Sonnenseite hat keine Spur von Röthe, nur zeigen sich auf dieser jene braunen Flecken häufiger, als auf der Schattenseite. Die Punkte sind überaus reichlich über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark, hellbraun und fallen deutlich in die Augen, auch findet man zuweilen einige schwarzbraune Baumflecken an manchen Früchten. Das Fleisch ist weiß, fest zusammenhängend, später milde, etwas steinicht, doch

*) Nach Sickler 4½ bis 5 Zoll Pariser Maaß hoch und 3½ bis 9½ Zoll breit, was aber sicher ein Druckfehler ist, und 4½ Zoll heißen soll.

Digitized by Google

vollsaftig und von einem sehr süßen, nicht unangenehmen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus liegt sehr nahe an dem Kelch, es ist nicht groß, hat 5 Kammern, die mit vielen großen und kleinen Steinchen umschlossen sind, aber nur wenig vollkommene, meistens ¼ Zoll lange, schwarze Kerne enthalten. Von dem Stiel läuft ein starker, faseriger Strunk bis zum Kernhaus hin, welcher dieser Frucht besonders eigen zu seyn scheint, und sich merklicher darstellt, als bei anderen großen Birnenarten.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers und hält sich bis zu Ende des Novembers, wo sie aber alsdann von der Mitte heraus teig wird.

Der Baum, von welchem ich im Herbst 1835 mehre Früchte zur Untersuchung erhielt, steht in Mühlberg, einem Erfurter Flecken, wohin er wahrscheinlich von Kleinfahnern aus gekommen ist; er ist groß, und trägt jährlich seine großen Früchte. Das Blatt ist sehr groß, 3¼ bis 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, es ist nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig zugespitzt, der Rand desselben ungezahnt, und von einer glatten, gelblichgrünen Farbe. Die Mittelrippe des Blattes ist ein schöner, weißer Faden, aus welchem die Seitenrippen in der schönsten Ordnung auslaufen. Der Baum verdient in ökonomischer Hinsicht, in einer vor Winden geschützten Lage, wegen der Größe der Frucht Anpflanzung, indem eine einzige Birne von 1½ Pfund Schwere ¼ Pfund Saft gab, mithin zu Birnsyrup oder zu Birnwein wegen ihres reichlich enthaltenen Zuckerstoffes vorzüglich zu verwenden ist.

Nr. 179. Van Marum's Schmalzbirne. Beurré van Marum. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. III. B. N. A. S. 84. D. O. C. Nr. 7.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht, welche der Hr. Prof. van Mons dem berühmten holländischen Naturforscher und Director des Taylerschen Museums in Harlem, Hrn. van Marum, widmete.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, auf Franz oft ansehnlich große, schöne und vortreffliche Herbstbirne, welche ihrem Geschmacke nach zu der wahren Familie der Muskateller-, der Schmalzbirnen gehört. Ihre gewöhnliche Gestalt ist kreiselförmig, häufig am Stiel stark abgestumpft; doch giebt es auch länglichkreiselförmige Früchte, zumal im Spalier, welche vollkommen die Form der dritten Ordnung annehmen. Der Bauch sitzt stark unten nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie oft breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie oft keine wahre Einbiegung, und endigt stark abnehmend, oft stark abgestumpft, oder mit einer ziemlich kreiselförmigen Spitze. Die Birne, welche ich in der zweiten Lieferung des pomologischen Wachscabinets Nr. 7. abformen ließ, war auf einem Franzbaum erwachsen, worauf sämmtliche Früchte fast dieselbe Form hatten, so daß ich bewogen wurde, diese für die Hauptform anzunehmen; das Jahr darauf hatten aber die Früchte schon mehr eine abge-

Digitized by Google

stumpftere Form, und kamen der Beschreibung näher. Ein Beweis mehr, wie sehr sich die Formen der Früchte manche Jahre, und zumal auf Zwerg erzogen, von ihrer wahren Gestalt entfernen. Eine vollkommene Frucht selbst auf Hochstamm ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch, öfters wird sie aber ¼ Zoll höher. Der hartschalige, hartblättrige Kelch ist offen, steht ziemlich in die Höhe, und sitzt in einer ansehnlichen, geräumigen, tiefen Einsenkung, auf der sich einige flache Beulen erheben, und die Rundung der Frucht oft ziemlich verschieben. Der sehr starke, holzige, charakteristisch lange Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, selten in einer Grube, und ist stets mit einigen, oder einer starken Fleischbeule umgeben, von welcher er häufig etwas auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume gelblichgrün, oft schon strohgelb, wird aber in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb, wobei man jedoch auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und zimmtfarbig, auch findet man mehr oder weniger reichlich zersprengten Rost und Rostfiguren an den Früchten. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, überfließend von Saft, im Munde ganz zerschmelzend und von einem recht angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele, an beiden Enden zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers oder Anfangs Novembers und hält sich nicht über acht Tage, ohne teig zu werden.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, bildet eine starke, schön belaubte, breite Krone, und ist sehr bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kurze, fadenförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort, und gibt einen schönen und recht tragbaren Spalierbaum.

Nr. 180. Noarschain. Noirschän. Noirchain. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. S. 170. D. O. C. Nr. 25.

Eine neue Kernfrucht, wahrscheinlich von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Die Frucht wird auf Hochstamm nur mittelmäßig, auf Zwerg aber oft wirklich sehr groß, dabei ist sie eine vortreffliche, späte October-Tafelbirne. In ihrer Bildung ist sie hochaussehend, stark abgestumpft kegelförmig, und hat dann mit einer Markgräfin Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie oft ohne Einbiegung zu, und endigt mit einer starken, oft breit abgestumpften Kegelspitze. In ihrer schönsten Vollkommenheit auf Zwergstamm ist sie 2½ Zoll breit und auf der höchsten Seite 3¼ Zoll hoch, auf der niedrigen aber oft kaum

Digitized by Google

3 Zoll hoch; auf Hochstamm hingegen wird sie gewöhnlich 2 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der kurze, spitze, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer mehr oder weniger tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch zuweilen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer tiefen Höhle, deren Rand auf einer Seite höher ist, als auf der andern. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, welches etwas ins Gelbliche spielt, und nur in der vollen Reife hellgelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Spur von Röthe, dagegen um die Kelch- und Stielwölbung, so wie auch über den Bauch hin, oft reichliche Anflüge von Rost. Die Punkte sind stark, äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und scheinen oft kleine Rostfleckchen zu seyn; häufig verdeckt der Rost die Punkte. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, fein, etwas körnig, ganz im Munde zerschmelzend und von einem angenehmen, erfrischenden, fein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der viel Ähnliches von dem der grauen Herbstbutterbirne hat. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten oft nur wenige, schwarze, langeiförmige, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt um die Mitte oder gegen Ende Octobers und hält sich volle 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, bildet eine schöne, kugelförmiglängliche Krone, und ist bald und reichlich tragbar. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Auf der Quitte kommt der Baum gut fort, und die Früchte werden darauf groß.

Nr. 181. Franz II. François II. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R. D. IV. B. R. A. S. 183. D. O. C. Nr. 41.

Ebenfalls ein Sämling von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, aber sehr schätzbare October-Tafelfrucht. In Farbe, Form und fast in der Größe hat sie viel Ähnliches von der Beurré gris, ja manche Früchte sind von dieser fast nicht zu unterscheiden, obgleich der Wuchs der Bäume sehr verschieden ist. Ihre gewöhnliche Form ist conisch, häufig auch kreiselförmig, doch ist die erstere die gewöhnlichere. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge, oft noch tiefer, nach dem Kelch hin, nach dem sie sich abnehmend ziemlich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens noch gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und läuft in eine mehr oder weniger abgestumpfte Kegelspitze zu, die öfters um den Stiel von Fleischwülsten verunstaltet ist. Eine conische Frucht ist auf Hochstamm 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch steht in die Höhe, ist offen und sitzt in einer kleinen, seichten, mit feinen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und häufig deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel kommt aus dem Fleisch hervor, sitzt aber auch oft auf der Kegelspitze mit Fleischwülsten umgeben auf und ist 1 Zoll lang, oft etwas länger. Die Grundfarbe

Digitized by Google

der etwas rauh anzufühlenden Schale ist in der Reife hellgelb, wovon aber nur wenig rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit einem zimmtfarbigen Rost überzogen, der öfters nur wie angesprengt erscheint, dabei ist die Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit einer feuerfarbigen Röthe belegt, die aber auch häufig fehlt. Die Punkte sind bald häufig und fein, bald undeutlich, und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, fein, etwas körnig, butterhaftschmelzend, sich ganz in Saft auflösend, und von einem vortrefflichen, erhabenen, gewürzhaften, bergamottartigen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, kleine, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des Octobers, hält sich aber nicht lange, weßhalb ihr Reifepunkt genau beobachtet werden muß.

Der Baum wächst nicht stark, geht etwas breit, doch gut in die Luft, wie die Beurré blanc, trägt aber bald und reichlich. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf schwach treibende Wildlinge. Meine sämmtlichen, auf Quitte veredelten Stämmchen starben schon im zweiten Jahre wieder ab. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 182. Liegel's Dechantsbirne. Beurré Liegel. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 356. S. 89.

Dem, durch seine pomologischen Schriften rühmlichst bekannten Herrn Apotheker Liegel in Braunau gewidmet.

Eine, oft ansehnlich große, recht vortreffliche Tafelfrucht, 2½ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale ist in der Zeitigung goldartig, wovon aber nur wenig rein zu sehen ist, denn ein feiner, rauh anzufühlender Rost überdeckt oft die ganze Schale; auf der Sonnenseite zeigt sich eine wie eingespritzte Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft, und von einem erhabenen, kräftigen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers.

Nr. 183. Die Burchardt. Beurré Burchardt. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. syst. Bz. Nr. 355. Seite 89.

Dem Herrn Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe gewidmet.

Eine schöne, ansehnliche, oft wirklich große, köstliche Tafelbirne. In ihrer Gestalt ist sie oft etwas eiförmig, 2½ Zoll breit und oft keine 2¾ Zoll hoch, öfters bedeutend größer. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite, dagegen häufig mit einem feinen, zersprengten Rost überzogen. Das Fleisch ist

Digitized by Google

ganz schmelzend, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, etwas alantartigen, süßen Geschmack.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers.

Nr. 184. Die Friesländische Birne. Hallemine bonne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. Seite 180.

Stammt aus Hallum, einem holländischen Dorfe, und ist wahrscheinlich aus dem Kern einer **Beurré blanc** entstanden. In jener Gegend ist sie unter dem Namen **Hallemine bonne** bekannt.

Ihrer Gestalt und Farbe nach ist sie auf den ersten Anblick nicht wohl von der **Beurré blanc** zu unterscheiden, mit welcher sie die größte Ähnlichkeit hat. Die Unterschiede, durch welche sie sich von jener auszeichnet, sind folgende. Die Frucht ist länger, als die **Beurré blanc**, bauchig, gegen den Stiel zu mehr abnehmend, dieser ist kurz und schwach und steckt etwas krumm gebogen in der Stielspitze. Die Zweige des Baumes sind stärker, rauh und heller von Farbe; auch sind die Blätter des Baumes verschieden, sie sind größer und schmäler, von meergrüner Farbe. Ihr Fleisch ist derb, aber saftig, ganz schmelzend, und von einem sehr angenehmen Geschmack.

Die Frucht reift etwas später, als die **Beurré blanc**, Ende Octobers.

Der Baum wird bald recht tragbar.

Nr. 185. Die Chevalier. Chevalier d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 88. D. O. C. Nr. 47.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche wie die November-Dechantsbirne keine Winter-, sondern eine Herbstfrucht ist.

Eine mehr kleine, als mittelmäßig große Herbst-Tafelbirne. Ihre Form ist abgestumpft kreiselförmig, der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um welchen sie sich gewölbt abrundet, so daß sie noch darauf stehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine wahre Einbiegung und endigt mit einer abgestumpften Spitze. Eine Frucht von gewöhnlicher Größe ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, auf der niedrigen Seite aber eben so hoch, als breit. Der schöne, oft sternförmig aufliegende Kelch ist weit offen, sitzt der Frucht ganz gleich auf, oder nur in einer ebenen, ganz flachen Einsenkung. Über der Frucht selber bemerkt man keine Erhöhungen, doch ist sie häufig in die Breite verschoben. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer kleinen, engen, mit einigen Fleischwülsten umgebenen Grube. Die Farbe der nicht fettigen Schale ist vom Baume strohgelb und wird später ein helles Citronengelb, wobei freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit einem leichten erdartigen Roth leicht verwaschen sind; auch haben die Früchte mehr oder weniger feine, zimmtfarbige Rostüberzüge.

Digitized by Google

Die Punkte sind sehr häufig, von Farbe wie der Rost, nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, schmelzend und sich ganz in Saft auflösend und von einem etwas einschneidenden, angenehmen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, kleine, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst recht lebhaft, treibt viel Holz, bildet eine etwas kugelförmige Krone und belaubt sich stark, dabei wird er bald und recht fruchtbar.

Nr. 186. Die Comperette. La Comperette. I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. V. B. R. A. Seite 123.

Diese Frucht stammt von dem Hrn. Prof. van Mons; ob sie aber eine Kernfrucht neuerer Zeit, oder schon eine alte, aber noch wenig bekannte Frucht sey, ist selbst dem Hrn. GR. Diel bisher noch unbekannt.

Eine schöne, oft ansehnlich, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große Herbstbirne von ausgesuchter Güte. In ihrer Form ist sie veränderlich, oft fast eben so bergamottartig wie eine Herbstbergamotte, aber auch eben so häufig kreiselförmig. Der erhabene Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und dadurch breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung stark ab und endigt bisweilen mit einer abgestumpften, aber häufiger noch mit einer kleinen Kreiselspitze. In ihrer wahren Größe auf Hochstamm ist sie 2½ Zoll breit und auch meistens eben so hoch; auf Zwerg ist sie 3 Zoll breit. Der schmale, feinblättrige Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer schönen, bald ebenen, bald mit einigen Beulen besetzten Einsenkung, die dann auch deutlich über die ganze Frucht hinlaufen, doch meistens kaum bemerklich sind. Der fleischig aussehende Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und steht auf der Spitze wie eingesteckt und häufig schief. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber auf dem Lager ein helles Citronengelb, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt, dagegen sind oft viele feine, zersprengte Rostanflüge über die Schale verbreitet. Die Punkte sind zahlreich, sehr fein, von Farbe wie der Rost, und nur in der gelben Farbe deutlich zu sehen. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, butterhaft, ganz zerschmelzend, und von einem sehr angenehmen, fein alantartigen, herrlichen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist bei starken Früchten offen, fast calvillartig. Die Kammern sind sehr geräumig und enthalten oft viele, starke, spitzeiförmige, am Kopfe ebenfalls etwas zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich nur 14 Tage, wird aber alsdann teig.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht mit seinen Hauptzweigen

Digitized by Google

schön in die Luft, belaubt sich der **Beurré blanc** ähnlich, setzt viel kurzes Fruchtholz an und liefert bald und reichlich Früchte. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Zu Zwerg nur auf Wildling. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 187. Onkel Petersbirne. Oncle Pierre. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. B. N. A. Seite 198.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine nur mittelmäßig große, butterhafte Octoberbirne für die Tafel. In ihrer Form, Farbe und Größe hat sie viel Ähnliches von der **Verte longue**, der langen, grünen Herbstbirne, und ist, wie diese, kegelförmig gestaltet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie stark abnehmend eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und stark ab und bildet eine abgestumpfte Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 3 Zoll lang. Der hartschalige Kelch liegt sternförmig auf und sitzt in einer flachen, fast der Kelchwölbung gleichen Einsenkung; über die Frucht laufen deutlich flache, oft ziemlich starke Erhabenheiten hin. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt, häufig von einem Fleischwulst bekleidet, auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein schönes Grasgrün und wird später grünlichgelb, wobei man nur selten einen Anflug einer erdartigen Röthe bemerkt. Die Punkte sind sehr fein und zahlreich, aber dann nur erst deutlich zu sehen, wenn die Frucht anfängt, gelblich zu werden. Das Fleisch ist mattweiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, feinzimmtartigen Zuckergeschmack, wie die lange grüne Herbstbirne. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten schwarze, starke, langgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich 14 Tage.

Der Baum wächst nicht frech und hat viel Ähnliches von der **Beurré blanc**. Er treibt stark abstehende, schlanke Seitenzweige und belaubt sich dadurch leicht, liefert auch bald Früchte.

Nr. 188. Die Aarer Pfundbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. Seite 223.

Eine vorzüglich große und schöne, sehr regelmäßig gestaltete Pfundbirne, welche in dem fruchtbaren Aarthal in der Nähe von Diez zu Hause ist, deren eigentliche Abstammung aber nicht ausgemittelt werden konnte. Diese wahrhaft große, öfters bis zu 36 Loth schwere, frühe Herbstbirne ist zum rohen Genuß für den Landmann beliebt, giebt aber auch einen vortrefflichen Syrup. Von Form ist sie hochaussehend und eigentlich birn- oder spitzflaschenförmig. Der breite, stark erhabene, schön abgerundete Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche

Digitized by Google

bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel zu macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, bald mehr, bald weniger abgestumpften Spitze. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3½ Zoll breit und 4¼ Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist ziemlich offen und steht in einer kleinen, mit ganz flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, öfters aber auch der Fruchtwölbung ganz gleich auf; auch bemerkt man an der Frucht selber nur seichte, wenig bemerkbare, und keineswegs die Form entstellende Erhöhungen. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist 2½ Zoll lang, sitzt auf der Kegelspitze, fast immer mit Fleisch umgeben, wie eingesteckt, und ist gewöhnlich noch mit einem Fleischwulst versehen. Die Farbe der sehr glatten Schale ist vom Baum ein etwas grünliches Gelb, das aber bald hellgelb wird. Freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem blutartigen Hellroth bald leicht, bald auch ziemlich stark verwaschen, welches aber bei beschatteten Früchten fehlt. Um den Kelch oder Stiel sieht man nur etwas Weniges von Rost; dagegen sind die Punkte sehr zahlreich, hellbraun und im Roth oft stark sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, markicht, halbschmelzend, und von einem angenehmen, zuckersüßen, starken Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein und hat eine starke, hohle Achse; die Kammern sind lang, enthalten aber sehr wenige vollkommene, recht langspitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, hält sich 14 Tage, verliert aber alsdann den Saft.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, wird groß, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und liefert jährlich seine Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient häufige Anpflanzung.

Nr. 189. Rouppe's Butterbirne. Beurré Rouppe. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. N. A. Seite 159.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Eine etwas kleine, recht angenehme, butterhafte October-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie kreiselförmig und hat viel Ähnliches von der Winterambrette. Der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch zu, um den sie sich plattrund abwölbt und breit auffitzt. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer Kreiselspitze. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 2 bis 2½ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer ebenen, nur unbedeutenden Einsenkung, oder fast der Frucht gleich; auch sieht man über den Bauch keine Erhabenheiten hinlaufen. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht auf der kleinen Kreiselspitze wie eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist hellgrün, in der vollen Reife gelblichgrün, wovon aber oft sehr wenig rein zu sehen ist, indem ein rauher Rost fast die ganze Schale häufig in ge-

Digitized by Google

sprengter Manier dergestalt überzieht, daß man die Grundfarbe dazwischen rein zu sehen bekommt. Starkbesonnte Früchte haben auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe, und eigentliche Punkte sind schwer von dem angesprengten Rost zu unterscheiden. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele schwarze, eiförmige, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, trägt seine Äste ziemlich stark abstehend und bildet eine etwas ausgebreitete Krone. Der Blattstiel hat lange pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 190. Hardenpont's Leckerbissen. Delices d'Hardenpont. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. B. R. A. S. 191.

Der Herr Rath Hardenpont in Mons erzog diese, so wie mehre andere vortreffliche Birnensorten, die noch vorkommen werden, aus Samen, welche seinen Namen führen und sämmtlich auserlesene Früchte sind.

Eine mittelmäßig, selten ansehnlich große, ausgesucht gute Herbst-Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie etwas unregelmäßig, bald dickbauchig, zugespitzt kegelförmig, bald aber auch häufig flaschenförmig, wie eine wahre Calebasse. Der stark erhabene Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer bald starken und breiten, bald ziemlich zugespitzten ächten Kegelspitze. In der flaschenförmigen Form ist sie auf der breitesten Stelle 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang; die kegelförmigen, mehrentheils kleineren Früchte hingegen sind nur 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt auf der meistens schiefen Fläche in einer oft starken, zuweilen mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche in bedeutenden Erhöhungen, wie bei der St. Germain, über den Bauch hinlaufen. Der bald dicke und fleischige, bald holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, häufig mit Fleisch umringelt und auf die Seite gedrückt, öfters aber auch nur auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber bald ein helles Citronengelb, wobei auf der Sonnenseite gar keine Röthe zu sehen ist, nur um die Kelchwölbung bemerkt man etwas Rost, öfters auch schwarzbraune Roststecken an der Schale. Die Punkte sind hauptsächlich auf der Sonnenseite sehr zahlreich, sehr fein und hellbraun, auf der Schattenseite hingegen nur wenig sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ganz überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr angenehmen, zuckersüßen, etwas zimmtartigen Geschmack, der etwas Ähnliches von der weißen Herbstbutterbirne

Digitized by Google

hat. Das Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten schwarze, eiförmige, scharf zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers und dauert nicht über 14 Tage.

Der Baum wächst sehr kraftvoll, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark und liefert, wenn er etwas ausgetobt hat, reichliche Früchte. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf Hochstamm, aber nur ziemlich gut auf der Quitte fort.

Nr. 191. Die grüne Herbstapothekerbirne. Bon Chrétien vert. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. III. B. N. A. S. 317. Stammt aus Saarbrücken.

Eine oft sehr große, durch ihren charakteristisch langen Stiel sich besonders auszeichnende Herbstbirne bloß für die Wirthschaft, besonders zur Syrupbereitung geeignet. - Die Form ist bei den großen, den Pfundbirnen ähnlichen Früchten oft sehr unregelmäßig; bei den regelmäßigen, einer Sommerapothekerbirne ähnlichen sitzt der Bauch $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich abnehmend platt zurundet, so daß sie daselbst gut aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. Früchte von dieser Form sind $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und 3 Zoll breit, von der unregelmäßigen Form aber findet man deren, welche 5 Zoll lang und $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und durch Beulen meistens verschoben sind. Der spitze grüne Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich oft recht starke Beulen erheben, welche stark und unregelmäßig über die Frucht hinlaufen. Der auffallend starke, holzige Stiel ist $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll lang, häufig krumm gebogen und steht in einer bald ziemlich tiefen, bald nur seichten, mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der starken Schale ist grasgrün und wird nur überzeitig etwas gelblich, ohne Spur von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich und bestehen oft in starken, schwarzbraunen Fleckchen, die häufig zusammengeflossen, schmutzig aussehende Überzüge bilden. Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht, nicht saftreich, abknackend, recht zeitig schmierig und markicht und von einem süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse, es ist klein; die Kammern sind enge und enthalten oft gar keine vollkommenen Kerne.

Die Frucht reift im October oder Anfangs Novembers und hält sich nicht lange, sondern wird bald teig.

Der Baum wächst sehr frech und wird sehr hoch, er trägt seine Äste gut in die Luft, die aber gern etwas hernieder hängen, belaubt sich schön und trägt bald und sehr reichlich. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 192. Die Russelet St. Vincent. La Rousselet St. Vincent. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. Seite 147.

Auch diese vortreffliche Frucht ist von dem Hrn. Prof. van Mons und ihre eigentliche Herkunft noch ungewiß; vielleicht stammt sie aus einem Kloster, oder wurde dem berühmten englischen Admiral St. Vincent von ihrem Erzieher gewidmet.

Eine zwar nur mittelmäßig große, aber köstliche, späte Octoberbirne. Ihrer Form nach gehört sie eigentlich nicht unter die Russeletten, sondern mehr unter das Geschlecht der Muskatellerbirnen. Ihre wahre Gestalt ist fast eiförmig, oder hat ein stark abgestumpftes, conisches Ansehen fast wie eine recht starke, grüne Herbst-Zuckerbirne. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ unter der Mitte nach dem Kelch, um den sie sich abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. In ihrer gewöhnlichen Größe, auf Hochstamm, ist sie $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast eben so hoch, oder $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der kurze, hartblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlichen, ziemlich ebenen Einsenkung; man bemerkt an der Frucht keine besonderen Erhabenheiten. Der dicke, fleischigaussehende Stiel ist $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht auf der abgestumpften Spitze bald wie eingedrückt, bald aber auch in einer kleinen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, das in der vollen Zeitigung gelb wird. Auf der Sonnenseite findet man keine Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit bald zusammenhängendem, bald zertheiltem Rost überzogen, zwischen welchem die Grundfarbe durchscheint. Die Punkte sieht man nur in der Grundfarbe deutlich. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, vortrefflichen, fein gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, der mit der platten Crasanne Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist nicht groß und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele schöne, am Kopf ebenfalls etwas zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich wohl 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich ungemein schön, setzt bald viele Fruchtspieße an, wodurch er bald und recht fruchtbar wird. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt sehr gut auf der Quitte fort.

Nr. 193. Die große, grüne Mailänderin. Grote Milan. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 185.

Eine noch wenig bekannte, vortreffliche, große, späte October- oder frühe Novemberbirne, welche wahrscheinlich aus Italien nach Frankreich gekommen, von woher sie der Hr. GR. Diel erhalten hat. In ihrer Gestalt hat sie etwas Ähnliches von einer Napoleon: sie ist hochausseh end und breit abgestumpft kegelförmig. Der dicke Bauch

Digitized by Google

sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich zu einer Fläche abrundet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer dicken, stark abgestumpften Kegelspitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch. Der fein und oft langgespitzte Kelch ist offen, zuweilen auch geschlossen, und sitzt in einer engen, ziemlich tiefen, mit mehren etwas flachen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, so daß die eine Seite öfters dadurch etwas erhaben wird, und die auch über den Bauch der Frucht hinlaufen. Der sehr starke, doch holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, und sitzt auf der abgestumpften Fläche wie eingesteckt, oder in einer kleinen, mit etwas Fleisch umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das später nur grünlichhellgelb wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite; dagegen haben manche Früchte in gewissen Jahren mehr oder weniger kleine und große braune Rostflecken. Die Punkte sind zwar sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber äußerst fein und kaum bemerklich. Das Fleisch ist weiß, körnig, überfließend von Saft, ganz zergehend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, erhaben weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der etwas Ähnliches von der Crasanne oder der Beurré rouge de la Normandie hat. Das Kernhaus hat eine lange, schmale, hohle Achse, und ist klein. Die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenige spitzeiförmige und hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im Anfange Novembers und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Höhe, belaubt sich schön, setzt sehr starke, kurze Fruchtspieße an, und trägt selbst in ungünstigen Jahren reichlich. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Auf der Quitte trägt sie zwar bald, scheint aber nicht darauf auszudauern. Verdient, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 194. Die Franchipane. La Franchipane. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 25. Chr. H. Wb. S. 175. T. O. G. XVI. B. S. 100. Taf. 5.

Auch bei dieser Frucht weicht der T. O. G. von der Diel'schen Beschreibung in Hinsicht der Reifzeit sehr ab; indem nach solchem die Frucht im December zeitigen, und sich bis in den März halten soll, was aber bei der wahren Franchipane nicht der Fall ist, denn diese zeitigt Ende Octobers und hält sich nur 3 bis 4 Wochen.

Eine nur mittelmäßig große, oft fast etwas kleine, wohlgebaute, vortreffliche, äußerst gewürzhafte, frühe Herbst-Tafelbirne. Ihre Form ist fast eiförmig; der runderhabene Bauch sitzt in der Mitte, wölbt sich kugelförmig nach dem Kelch, und bildet eine Fläche, auf der sie kaum, oft auch gar nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung etwas erhaben abnehmend hin, und endigt sich mit einer kleinen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll

Digitized by Google

breit und nur 2⅛ Zoll hoch, manchmal ist sie weniger breit und dann etwas länger, zuweilen aber auch so hoch, als breit, wodurch sie ein bergamottartiges Ansehen erhält, aber meistens ist sie doch russeletartig gestaltet. Der ansehnlich starke Kelch ist weit offen, liegt mit seinen bald kurzen, bald längern Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer etwas seichten, bald ebenen, bald mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, wovon aber an der Frucht selber nichts zu bemerken ist. Der starke, holzige Stiel ist orleansfarbig, ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig von einem kleinen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der zarten, oft etwas rauhen Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das später ein schönes Citronengelb wird. Die halbe Sonnenseite ist mit einem etwas erdartigen oder blutartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich, im Rothen braun, im Gelben grün; dazu kommen noch mehr oder weniger Anflüge von einem braunen Rost, der oft in großen Flecken besteht. Das Fleisch ist weiß, körnig, um das Kernhaus gern etwas steinicht, voll Saft, in der vollen Reife butterhaftschmelzend und von einem eigenen, sehr angenehmen, wahren zuckerartigen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers, doch mehrentheils erst im November, hält sich 3 Wochen, und erreicht selten den December, welkt aber gern etwas.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, seine Äste trägt er etwas abstehend in die Luft, und bildet eine kugelförmige, licht belaubte Krone. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte.

Nr. 195. Die Eifersüchtige. La Jalousie. I. Cl. 2. Ordn. I. R. D. IV. B. N. A. S. 174.

Eine zwar alte, aber doch noch zu wenig verbreitete, ganz vorzüglich gute frühe Herbst-Tafelbirne von dem köstlichsten Geschmack. In ihrer Vollkommenheit ist sie wirklich groß, und in ihrer wahren Bildung recht dickbauchig kreiselförmig, und mehrentheils deutlich in die Breite etwas verschoben. Kleine Früchte haben aber öfters ein etwas stark abgestumpftes, kegelförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich flach abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie oft auf einer Seite eine Einbiegung, und endigt schnell mit einer breiten, kurz stark abgestumpften Spitze. In der etwas verschobenen Form ist sie oft ½ Zoll breit und 3 Zoll hoch, nicht selten aber etwas niedriger, als breit. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, mit flachen deutlichen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich am Bauch etwas beulenartig erheben. Der oft recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, steht auf der kleinen Spitze wie eingesteckt, oder auch in einer kleinen Grube, und ist

Digitized by Google

häufig von einem kleinen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, und wird später kaum etwas gelblichgrün; dabei ist die ganze Schale wie bei der Beurré gris mit einem zimmtfarbigen Rost mehr oder weniger überzogen. Die Sonnenseite ist bei ganz besonnten Früchten mit einer erdartigen Röthe leicht verwaschen. Die Punkte sind auf der Schattenseite undeutlich, auf der Sonnenseite hingegen oft sehr zahlreich und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, fein, etwas körnig um das Kernhaus, ganz schmelzend und von einem kraftvollen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, länglich, und enthalten viele schwarze, langgespitzte, oft aber nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich 4 Wochen, wenn sie nicht zu spät gebrochen worden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine Afterspitzen. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 196. Der kleine, grüne Isambert. L'Isambert petit. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. H. S. 46.

Bei der Beschreibung der Beurré rouge de la Normandie ist schon erwähnt, daß diese der eigentliche Isambert ist, welcher Name noch häufig der Beurré gris beigelegt wird; doch gibt es noch einen großen, grünen Isambert, welcher aber bis jetzt noch nicht beschrieben ist, und später in dem Diel'schen Werke vorkommen wird.

Eine mittelmäßig große, köstliche, butterhaftschmelzende, späte Herbst-Tafelfrucht von dem angenehmsten Geschmack. Sie gehört in die große Familie der Butterbirnen und unter diesen in die Abtheilung der Vertes longues, der langen Grünen, mit deren Wuchse der Baum die größte Ähnlichkeit hat. Ihre Form ist veränderlich; bald ziemlich birnförmig, etwas rundbauchig, bald aber auch etwas kreiselförmig, häufig aber fast eiförmig. Um den Kelch nimmt sie breit ab, und bildet oft eine schöne Fläche, auf welcher die Frucht stehen kann. Der Bauch sitzt fast bei allen Formen ziemlich in der Mitte, nach dem Stiel hin macht sie nur eine sanfte Einbiegung, und verlängert sich mit einer etwas abgestumpften, kegelförmigen, bald kurzen, kreiselförmigen Spitze. Ihre gewöhnliche Größe auf Hochstamm ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll lang, so daß Breite und Länge selten mehr als ¼ Zoll verschieden sind. Der hartschalige Kelch mit seinen oft unbedeutenden Ausschnitten ist offen, und sitzt in einer kleinen, seichten, oder nur etwas tiefen Einsenkung, um die sich 1 bis 3 mehr oder weniger starke Erhabenheiten befinden, wodurch die Kelchfläche häufig verschoben wird. An der Frucht selber bemerkt man aber gar nichts Beulenartiges. Der ziemlich starke Stiel sitzt auf der kleinen, stumpfen Spitze obenauf, scheint aus dem Fleische herauszukommen, ist 1 Zoll

Digitized by Google

lang und mit einigen Falten umgeben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches bei der vollen Zeitigung nur ein wenig gelblichgrün wird, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite, wenigstens nur selten bemerkt man einen ganz leichten Anflug davon. Die feinen Punkte sind sehr undeutlich und bräunlich von Farbe, dagegen finden sich häufig braune oder schwärzliche Rostflecken oder kleine Rostanflüge an den Früchten. Das Fleisch ist gelblichweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, durch eine feine Weinsäure etwas erhöht. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten wenige vollkommene, länglichzugespitzte, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers nach und nach den ganzen November hindurch.

Der Baum wächst stark, wird ansehnlich groß, belaubt sich hr schön, und bildet eine holzreiche, hohe Krone; dabei ist er bald ıd recht fruchtbar. Ist vortrefflich zu Hochstamm, und gibt auch öne Pyramiden, sowohl auf Wildling, als auf der Quitte, verlangt er einen leichten, warmen, tiefgehenden Boden, sonst werden die üchte nicht erhaben und bekommen viele Rostflecken. Der Baum nmt selbst in rauhen Gegenden gut fort, wenn sonst der Boden nur ist. Zu Spalier und Pyramiden vorzüglich geeignet.

Nr. 197. Die Russeline. La Rousseline. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. Heft, Seite 204.

Eine kleine, schöne und vortreffliche Herbst-Tafelbirne, welche in utschland noch wenig ächt angetroffen wird. Ihre Form ist sehr hig und wahrhaft kreiselförmig. Der Bauch ist in der Mitte am sten, nach dem Kelch rundet er sich stumpfspitzig ab, nach dem el aber macht er oft eine starke Einbiegung, und läuft in eine schnell hmende, etwas stumpfe Spitze aus. Eine vollkommene Frucht Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas höher; am Spalier wird sie oft 2½ Zoll hoch und breit. Der kleine, meistens eingerte Kelch steht in einer geringen, mehr engen, als geräumigen, vielen feinen Rippen umgebenen Einsenkung, wovon sich manche eine oder die andere beulenartig erhebt, und sich sichtbar erhaben den Bauch hinzieht. Der ziemlich starke Stiel ist 1½ bis 2 lang, steht mit feinen Falten umgeben oben auf der Spitze auf, st fast immer durch einen Fleischfortsatz, oder starken Wulst auf eite gedrückt. Die Farbe der feinen, glatten, auf der Sonte schön glänzenden Schale ist vom Baum hellgrün, das später s, blasses Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist vom Stiel er Kelchwölbung mit einem glänzend feuerartigen Roth verwain welchem man eine Menge feine, graue Punkte bemerkt, dem Gelben zwar eben so häufig, aber schön grün von Farbe

Digitized by Google

sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinig, fast schmelzend, sich ganz in Saft auflösend und von einem zuckersüßen, sehr angenehmen Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten schöne, langgespitzte, glänzendschwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in guten Jahren schon im halben Oktober gewöhnlich aber im Anfange des Novembers, hält sich 3 bis 4 Wochen, wo sie aber teig wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt seine Äste etwas weitstehend, und weil sie lang und schlank sind, so hängen sie sich; doch sind sie sehr schön belaubt. Der Blattstiel hat keine Nebenblätter. Kommt in etwas feuchtem Erdreich sehr gut auf der Unterlage fort, und ist darauf außerordentlich fruchtbar.

Nr. 198. Die Crasanne. La Bergamotte Crasanne. Beurré plat. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. L. H. S. 51. Chr. H. Wb. S. 154. T. O. G. VII. B. S. 128 [illegible]

Diese allgemein bekannte, hochgeschätzte, vortreffliche [illegible] felfrucht wird auch wegen ihrer breitgedrückten Gestalt die [illegible] terbirne, Beurré plat, genannt. Da nun in Thüringen [illegible] ling von Motte unter dem Namen der getüpfelten Crasanne [illegible] breitet ist, so wäre die Benennung platte Crasanne zur Unterscheidung beider sehr zweckmäßig. Die Zeichnung im Obstgärtner ist [illegible] platt, und der wahren Crasanne sehr unähnlich, indem sie mehr [illegible] runden Sommerbergamotte T. O. G. I. B. S. 283. Taf. 14. [illegible] lich gezeichnet ist; die Crasanne hat stets eine abgestumpfte, [illegible] mige Spitze. Ihre wahre Form ist abgestumpft kreiselförmig. Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelche hin, [illegible] platt abrundet, und stellt man sie auf den Kelch, so scheint sie eine breite, platte Fläche zu haben. Nach dem Stiel nimmt sie ab, und endigt mit einer breitabgestumpften Spitze. In [illegible] dung ist sie sehr ungleich, selten ganz rund, meistens etwas [illegible] länglich verschoben. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ [illegible] und auch eben so hoch, manche Früchte sind kleiner und etwas [illegible] als breit. Der kleine, offene Kelch steht meistens in einer [illegible] doch bei manchen Früchten auch ansehnlich tiefen Einsenkung, [illegible] che immer einige flache, beulenartige Erhöhungen stehen, welche über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung öfters verschieden. charakteristisch lange, häufig krummgebogene Stiel ist 2 bis [illegible] lang, und sitzt meistens auf der etwas unebenen, stumpfen [illegible] auf, oder in einer seichten, selten etwas tiefen Höhle, welche mit einigen Beulen umgeben ist. Die Farbe der etwas fettig anzufühlenden Schale ist ein bleiches Hellgrün, ohne Glanz, [illegible] ter etwas wenig gelblicher wird, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Dagegen ist die ganze Schale mit vielen grauen Punkten [illegible] dabei mit feinen hellgrauen, oder röthlichgrauen Rostanflügen

Digitized by Google

faſt die Hälfte der Frucht einnehmen, bekleidet. Nur zuweilen ſchillert der Roſt auf der Sonnenſeite etwas röthlich. Das Fleiſch iſt mattweiß, butterhaftſchmelzend, ſehr voll Saft und von einem äußerſt anziehenden, erquickenden, mit der feinſten Muskatellerſäure erhabenen Geſchmack. Das Kernhaus iſt geſchloſſen; die etwas geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele vollkommene, langgeſpitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers, hält ſich, gut aufbewahrt, bis in den December, welkt endlich nur etwas, wird aber nicht teig.

Der Baum treibt ziemlich in die Höhe, wird ſehr groß und fruchtbar, macht vieles Holz und belaubt ſich ſehr ſchön. Durch ſein zitterndes Laub wird er leicht kennbar; er verlangt einen guten, warmen Boden und eine vor Winden geſchützte Lage, indem ſeine Früchte leicht abgeworfen werden. Kommt gut auf der Quitte fort, und gibt, mäßig geſchnitten, ſchöne und tragbare Pyramiden. Verdient, wegen ſeiner Fruchtbarkeit und der vorzüglichen Güte der Frucht, die häufigſte Anpflanzung.

Nr. 199. Napoleon's Butterbirne. Beurré Napoleon. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 60. D. O. C. Nr. 1.

Eine der allerbeſten der neuen Kernfrüchte, welche in Mons von nem Weinſchenk Namens Liart aus Samen erzogen worden, wofür die goldene Medaille von der pomologiſchen Geſellſchaft in Hennegau hielt. Der Herr Abt Duquesne kaufte die erzogenen Stämmchen n einen hohen Preis, und widmete ſie dem Kaiſer Napoleon.

Dieſe anſehnliche, auf Zwerg oft wirklich große Birne iſt wegen rer Saftfülle und ihres vortrefflichen Geſchmackes eine der köſtlichn Tafelfrüchte, und durch frühe, faſt alljährliche Fruchtbarkeit des aumes wird ihr Werth noch mehr erhöht. In ihrer Form iſt ſie rk bauchig, hochausſehend, und hat viel Ähnliches von einer vollmmenen Marquiſe, oder von einer wohlgeſtalteten Sommer- oder interapothekerbirne. Der ſtark erhabene Bauch ſitzt ⅔ der Länge nach m Kelch hin, um den ſie ſich plattrund zuwölbt und eine Fläche bilt, auf der ſie etwas breit aufſitzt. Nach dem Stiel macht ſie eine rke Einbiegung, und endigt mit einer ſtarken, aber breit abgeſtumpfn Kegelſpitze. In ihrer ſchönſten Vollkommenheit iſt ſie 3½ bis 3¾ ll hoch und 2¾ Zoll breit, doch gewöhnlicher ¼ bis ½ Zoll kleiner. r meiſtens verſtümmelte Kelch iſt halb geſchloſſen, und ſitzt bald einer etwas ſeichten, bald aber auch in einer etwas engen und tiefen nſenkung, die mit flachen, öfters auch mit ſtarken Beulen umgeben . die als beulenartige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und en Rundung oft ſtark verderben. Der ſehr ſtarke, holzige, wie ſchig ausſehende Stiel iſt ¾ Zoll lang, und ſitzt auf der ſtarken, eſtumpften Spitze wie eingedrückt, oder auch in einer kleinen, mit

Digitized by Google

Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume ein helles Grün, welches nur nach und nach in der vollen Zeitigung ein hohes, schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist niemals geröthet, und selbst am Spalier erzogen bleibt die Frucht einfarbig. Die Punkte hingegen sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und von Farbe braun. Häufig findet man noch viele braune Rostflecken an den Früchten, die ganze Stellen einnehmen. Das Fleisch ist mattweiß, von Ansehen etwas grobkörnig, beim Durchschneiden triefend von Saft, im Munde völlig zerfließend und von einem erhabenen, der Colmar sehr ähnlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß und hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, und enthalten oft nur wenige, meistens unvollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, und bildet eine kegelförmige Krone. Die Fruchtspieße bilden bald Fruchtaugen, die bald und schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung Früchte liefern, weßhalb er die häufigste Anpflanzung verdient. Der Blattstiel hat nur zuweilen fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort, und verdient, als Hochstamm erzogen, die häufigste Anpflanzung.

Nr. 200. Die rothe Confesselsbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Chr. H. Wb. S. 169. T. O. G. III. B. S. 28. Taf. 3.

Diese in Thüringen so häufig verbreitete, für die Wirthschaft sehr schätzbare Birne ist selbst in ihrer wahren Reife eine gute, wenn auch nicht ganz schmelzende, doch butterhafte Tafelfrucht, und zum rohen Genuß sehr angenehm. In ihrer wahren Form ist sie länglichbauchig, stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelch hin zugespitzt, aber unregelmäßig zuwölbt. Nach dem Stiel läuft sie, mit einer kleinen Einbiegung auf einer Seite, in eine stumpfe, conische Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und fast 3 Zoll lang. Der kleinblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer ziemlich tiefen, oft engen, mit feinen, oft starken Beulen umgebenen Einsenkung wie eingeschnürt, die ziemlich erhaben über den Bauch hinlaufen, und zuweilen dessen Rundung verschieben. Der ziemlich starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze in einer kleinen, mit einigen Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken und rauhen Schale ist grünlichgrau, in der Reife wird sie etwas gelblicher; die Sonnenseite hingegen ist mit einem röthlichbraunen, oft dunklen Braunroth angelaufen, wodurch sie ein etwas düsteres Ansehen erhält. Die Punkte sind häufig und stark, auch finden sich noch mehr oder weniger Rostfiguren an den Früchten. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, etwas brüchig, schmeerig, doch hinreichend saftig und von einem gewürzhaften, süßen Zuckerge-

Digitized by Google

schmack. Das Kernhaus ist länglichspitz, gegen den Kelch zu mit Steinchen besetzt, und enthält schöne, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers und hält sich, etwas früher abgenommen, wohl 6 Wochen lang.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, ist gesund, und bildet eine stark mit Ästen besetzte, pyramidenförmige Krone, dabei ist er recht fruchtbar. Eine recht gute Frucht für den Landmann, welche zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch gleich gut ist, weßhalb sie Empfehlung verdient.

Nr. 201. Die Herbstbergamotte. La Bergamotte d'automne.

I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 88. Chr. H. Wb. S. 155. Berg. des Quintinye.

Eine ansehnlich große, und gewiß eine der ältesten und köstlichsten Tafelbirnen, welche auch in unserer Gegend, zumal am Spalier, ihre vollkommene Güte erreicht, aber noch sehr oft in sehr vielen Baumschulen unächt erzogen wird. Ihre Form ist etwas veränderlich, bald ziemlich plattgedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitzig nach dem Kelche hin. Ihre größte Breite hat sie stark oben nach dem Kelch, um welchen sie sich schnell und platt abrundet; nach dem Stiel nimmt sie aber ohne Einbiegung mit einer flacherhabenen Cirkellinie etwas ab, und endigt mit einer stark, oder doch merklich abgestumpften Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe ist sie 2½ bis 2¾ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll lang, zumal wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. Der kleine Kelch ist offen, und steht bald in einer weiten, bald in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Die Frucht ist selten ganz rund, und mehrentheils durch breite, oft flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich. Der starke, etwas fleischige Stiel ist ¾, selten 1 Zoll lang, und steht bei platten Früchten in einer kleinen, schönen Höhle, bei etwas spitzzulaufenden aber gerade obenauf, und ist alsdann mit einigen Falten umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein etwas mattes Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelblich wird, wobei noch häufig etwas Grünliches beigemischt ist. Nur selten hat die Sonnenseite etwas Röthe, und nur am Spalier und auf Mitte veredelt ist dieses zuweilen der Fall; dagegen findet man desto mehr feine, theils grüne, theils graue Punkte, und an den mehrsten Früchten feine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, butterhaftschmelzend, saftvoll und von einem lieblichen, zuckerartigen Geschmack, der etwas angenehm Erfrischendes hat. Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind platt, etwas enge, und enthalten einige, sehr spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Mitte Octobers oder Anfangs Novembers, und hält sich in kühlen Obstgewölben oft 3 Monate, indem die

Digitized by Google

Früchte nach und nach zeitigen, und alsdann einen feinen, muskirten Geruch bekommen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, macht aber als Hochstamm grindiges Holz, trägt nur mittelmäßig, und verlangt durchaus einen warmen Stand und vorzüglich guten Boden. Man thut besser, wenn man diese vortreffliche Frucht bloß als Zwerg an freistehenden Geländern in einer Mittagslage erzieht, woselbst die Früchte ihre wahre Vollkommenheit erlangen. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 202. Der Wildling von Motte. Bezi de la Motte. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 71. Chr. H. Wb. S. 195. T. O. G. XIII. B. S. 11. Taf. 1. D. O. C. Nr. 14.

Diese vortreffliche, zuckersüße Herbst-Tafelfrucht wurde in Frankreich als Wildling aufgefunden, und verdankt wahrscheinlich ihren Namen dem Finder oder Verbreiter dieser guten Birne. Ihre Form ist veränderlich, bald ziemlich rund und gleicht der Beurré blanc, bald ist sie etwas länglicher, welches aber nur seltener der Fall ist. Die Wölbung nach dem Kelche ist platt, so daß die Frucht gut aufsteht; nach dem Stiel läuft sie bald etwas flach, bald etwas abgestumpft spitzig zu, und gewinnt dadurch ein etwas längliches Ansehen. Eine vollkommene auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, oft ist sie auch etwas niedriger, als breit, welches aber selten ¼ Zoll beträgt. Auf Zwerg wird sie aber oft sehr groß, und zuweilen 3½ Zoll hoch und eben so breit. Die im T. O. G. abgebildete Frucht ist wahrscheinlich von einem Zwergbaum genommen. Der offene, unbedeutende Kelch sitzt in einer ansehnlich tiefen, geräumigen, meistens ebenen Einsenkung, die nur zuweilen etwas Beulenartiges hat; doch ist die Frucht selber durch zwar flache, doch deutlich bemerkbare Erhabenheiten ungleich in ihrer Form. Der Stiel ist bald sehr kurz, bald ¾ Zoll lang, und steht in einer kleinen, bei manchen Früchten ebenen, bei den mehrsten aber mit Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die dünne, etwas rauhe Schale ist vom Baum ganz grün, und wird in der vollen Zeitigung nur ein grünliches Hellgelb. Auf der Sonnenseite sieht man nie etwas von Röthe, dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen und starken, erdgrauen Punkten übersäet, die zuweilen zusammenfließen und oft große Flecken bilden, und die Kelchwölbung mit einem feinen Rostüberzuge, wie bei der grauen Herbstbutterbirne, bekleiden. Bei stark besonnten Früchten sind die Punkte manchmal röthlichbraun. Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, erhabenen, ganz zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, starke, vollkommene Kerne, worunter auch mehre taube sind.

Die Frucht zeitigt im halben October oder zu Ende, oft erst im November, und hält sich, kühl aufbewahrt, zuweilen bis in den December.

Digitized by Google

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, aber später etwas langsam, und wird nur mittelmäßig groß. Seine Äste gehen schön in die Luft, stehen aber stark ab, und setzen eine Menge feine, stachelartige Fruchtspieße an, wodurch er das Ansehen eines im Felde stehenden Wildlings erhält, und seine Abkunft verräth, dabei aber wird er bald und recht fruchtbar, so daß mehre Früchte öfters an einem Fruchtkuchen zusammensitzen. Der Blattstiel hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum kommt fast in jeder Lage und jedem Boden gleich gut fort, geräth sehr gut auf der Quitte, und bildet sehr bald schöne und frühzeitig tragbare Pyramiden. Eine vortreffliche Frucht für den Landmann.

Anmerk. In Thüringen ist diese vortreffliche Herbstbirne eher unter dem Namen der getüpfelten Crasanne bekannt; ich selber hielt sie anfangs für zwei verschiedene Sorten, bis ich durch die gleiche Vegetation deren Bäume, welche beide dornenähnliche Fruchtspieße hervorbringen, von dem Gegentheil überzeugt wurde. Stand und Boden geben dieser Frucht mehr oder weniger starke Punkte und Rostüberzüge.

Nr. 203. Die Prinzessin Marianne. La Princesse Marianne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. IV. B. N. A. S. 196. D. O. C. Nr. 13.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, welche er der zweiten Prinzessin Tochter des jetzigen Königs von Holland widmete.

Diese vortreffliche späte October- oder frühe Novemberbirne ist von mittelmäßiger Größe und hat in ihrer Bildung viel Ähnlichkeit von einer Beurré gris, ist auch in der Form, wie diese, gern unregelmäßig. Der Bauch sitzt oft ⅓ der Länge nach dem Kelche hin, um den sie sich gewöhnlich schnell und stumpf zuspitzt, so daß sie nicht aufstehen kann. Manche Früchte hingegen sind um den Kelch breiter und stehen dann gut auf. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und bildet eine regelmäßige Kegelspitze. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie 2 bis 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kleinblättrige Kelch ist halb offen und sitzt öfters in einer ziemlich tiefen, häufig durch Beulen fast verdrängten Einsenkung, die in starken und unregelmäßigen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung oft verschieben und viereckig machen. Der holzige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt auf der Kegelspitze wie eingesteckt. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber bald hellcitronengelb, wovon aber bei manchen Früchten nur wenig rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost oft die ganze Sonnenseite, hingegen die Schattenseite nur in zersprengter Manier überzieht; dabei ist sie ohne Röthe. Die Punkte sind nur im Rost sichtbar, häufig, fein und weißgrau, aber in der Grundfarbe sind sie undeutlich. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft, ganz sich auflösend im Munde, und von einem gewürzhaften, sehr angenehmen, fein

Digitized by Google

nen, weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, etwas grobkörnig in ihrer Umgebung und enthalten viele, schöne, langeiförmige, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers und hält sich 14 Tage; man muß sie mit der Schale genießen, wodurch ihr Geschmack erhöhet wird.

Der Baum wächst recht lebhaft, geht mit seinen Ästen fast pyramidalisch in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone, dabei setzt er bald Fruchtholz an und trägt jährlich. Der dünne Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut als Hochstamm fort; zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling. Eine vortreffliche Tafelfrucht.

Nr. 204. Passa Tutti. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 210.

Eine noch wenig bekannte italienische Birne, welche mit der grauen Dechantsbirne eine große Ähnlichkeit an Farbe, Größe und Gestalt hat, deren Fleisch aber etwas weißer und grobkörniger ist; auch ist der goldartige Überzug der Schale stärker, als bei jener, und nimmt gern etwas Röthe auf der Sonnenseite an. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eine köstliche Herbst-Tafelfrucht. In ihrer Form ähnelt sie ganz der weißen Herbstbutterbirne, oder der grauen Dechantsbirne, und nimmt, wie erstere, gern zweierlei Gestalten an. Die Hauptform ist rundbauchig, nach dem Kelch mit einer schönen, flachrund zugewölbten Fläche, nach dem Stiel abnehmend und stark abgestumpft; doch giebt es auch Früchte, welche ein etwas längliches, stark abgestumpftconisches Ansehen haben. Eine Frucht von ersterer Form ist 2½ Zoll breit und eben so hoch, oder nur ein wenig niedriger, die länglich stumpfspitzigen hingegen sind immer etwas höher, als breit. Der kleine, fast unbedeutende Kelch steht in einer engen, schönen, nur mit flachen, sanften Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, wovon aber mehre flach und sanft sich über die Frucht hinziehen. Der starke, gelbe Stiel ist meistens sehr fleischig, ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer bald seichten, bald etwas tiefen Höhle und wird öfters durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein durchschimmerndes Gelb, welches aber nie rein erscheint, indem die ganze Schale mit einem feinen, goldartigen Überzug, der eigentlich nicht rostartig, bekleidet ist, wozu noch ein etwas stärkerer, etwas rauh anzufühlender Rostanflug kommt, welcher hier und da, besonders aber um die Kelchwölbung, sichtbar wird. Auf der Sonnenseite wird diese Goldfarbe röthlich und bei manchen Früchten in der vollen Reife, wie bei der Beurré blanc, wirklich etwas carmoisinroth. Die Punkte sind sehr häufig, fein und dunkel zimmtfarbig. Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnig, saftvoll, im Kauen etwas rauschend, sich doch ganz auflösend, und von einem zuckerartigen, vortrefflichen Geschmack, der etwas Rosenähnliches hat, zumal wenn die

Digitized by Google

Frucht mit der Schale genossen wird. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, lange, schwärzliche, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, oft schon gegen Ende Octobers, hält sich aber nur 14 Tage, worauf sie melbicht oder faul wird.

Der Baum wächst nicht stark, macht feines Holz und trägt sehr reichlich, oft auf einem Fruchtkuchen 3 bis 4 Früchte zugleich. Der Blattstiel hat nicht immer feine und kurze Afterblätter. Gibt auf der Quitte schöne, kleine, äußerst tragbare Pyramiden.

Nr. 205. Heinrich der IV. Henri IV. II. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. IV. Band, Seite 211.

Ist von dem Herrn von Bitzthumb nebst mehren andern Birnen erzogen worden.

Eine ansehnlich große, recht gewürzhafte Novemberbirne, von etwas abknackendem Fleisch. In Gestalt und Größe hat sie viel Ähnliches von einer Chaumontel. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich dieselbe abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann, oft aber durch hervorstehende Beulen daran verhindert wird. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und 3¼ bis 3½ Zoll hoch. Der kurzblättrige Kelch ist ganz offen und sitzt in einer etwas engen, oft wirklich tiefen, mit flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die breit erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung verschieben. Der starke, holzige Stiel ist ¾ Zoll lang und steht auf der Spitze wie eingesteckt, ist aber auch oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein grünliches Weiß, das mit der vollen Zeitigung hohes Citronengelb wird, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein zimmtfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, durch welchen die Grundfarbe nur stellenweise durchscheint. Bei recht freihängenden Früchten ist die Sonnenseite mit einem leichten Anflug von erdartiger Röthe belegt oder leicht verwaschen. Bei beschatteten Früchten ist der Rostüberzug mehr zersprengt, und man sieht bei diesem die Grundfarbe deutlicher. Wahre Punkte sieht man oft gar nicht, nur in der reinen Grundfarbe werden sie sichtbar. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, abknackend, in heißen Jahren halbschmelzend, überfließend von Saft, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften und wahren Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten elförmige, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich aber nicht lange, sondern wird gern teig; zu früh abgebrochen, welkt sie gern.

Digitized by Google

Der Baum wächst schön in die Luft, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 206. Die Amalia. Poire Amalia. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 118.

Der eigentliche Ursprung dieser Birne ist bis jetzt noch nicht bekannt; sie kam als Marquise von Weimar an den Hrn. Prof. Crede nach Marburg, von welchem sie der Hr. GR. Diel erhielt.

Eine ungemein schöne, ansehnlich große October-Tafelfrucht, welche sich in manchen Jahren bis in den November erhält. In ihrer Gestalt nähert sie sich einer wahren Birnform, doch ist sie auch öfters pyramidalisch. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkegelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens und oft gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie nur auf der einen Seite eine starke Einbiegung und endigt mit einer Kegelspitze. Eine vollkommene Birne ist 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der starkblättrige, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer bald ansehnlich tiefen, bald aber auch ganz seichten, meistens ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der dicke, fleischige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, in seinem Anfang stark fleischig und öfters mit Fleisch umringelt, welches zum Erkennungszeichen an dieser Frucht dienet. Die Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, das aber später ein hohes Citronengelb wird, ohne daß man irgend eine Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Die Punkte sind dagegen sehr zahlreich, besonders auf der Sonnenseite, sie sind fein und hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, butterhaft-schmelzend, und vom einem sehr starken, süßen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig und enthalten nur wenig vollkommene, sehr große, lange, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers, hält sich aber nicht länger, als die Beurré blanc, und muß genossen werden, bevor sie zu gelb wird.

Der Baum wächst so lebhaft, wie die Marquise, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich prachtvoll und liefert ziemlich bald und reichliche Früchte. Der Blattstiel hat spitze, pfriemenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 207. Die November-Dechantsbirne. Le Doyenné d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. Band. R. A. Seite 172.

Eine neue Kirnfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Sie ist keine Winter-, sondern eine wahre Herbstbirne, und zeitigt gewöhnlich mit der weißen Herbstbutterbirne zugleich; in südlichen Gegenden

Digitized by Google

kann sie aber dessen ungeachtet eine Winterbirne seyn, wie ihr französischer Name auch anzeigt.

Eine schöne, mittelmäßig, oft auch ansehnlich große Butterbirne von vortrefflichem Geschmack. Sie gehört in die wahre Familie der Dechantsbirnen und hat mit der weißen Herbstbutterbirne etwas Ähnliches, noch mehr aber mit Coloma's Herbstbutterbirne. In ihrer Hauptform ist sie etwas kreiselförmig, nach dem Stiel stark abgestumpft; manche Früchte hingegen haben mehr etwas Eiförmiges. Bei den kreiselförmigen sitzt der Bauch tiefer nach unten zu, von wo sie sich nach dem Kelche hin etwas breit zuwölben und eine Fläche bilden, auf der sie fast flach aufsitzen. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und gewöhnlich nur ¼ Zoll höher. Der kurzblättrige, harte Kelch ist halb offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht mehre flache Erhabenheiten hin. Der starke, dicke, fleischige Stiel ist kaum ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt, oder in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber in der Zeitigung helles Citronengelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man gar keine Röthe, dagegen häufig ziemlich starke, zimmtfarbige Rostanflüge, welche doch aber auch an vielen Früchten gänzlich fehlen. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig vertheilt, deutlich und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, überfließend von Saft, im Munde ganz schmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der viel Ähnliches von der St. Germain hat. Das Kernhaus ist klein, fleischig, ohne hohle Achse. Die Kammern sind enge und enthalten schöne, starke, unten und oben zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers oder Ende Octobers, und hält sich, ohne zu welken, 14 Tage bis 3 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat sehr lange, pfriemenförmige Afterblätter. Scheint auf der Quitte zu kümmern.

Nr. 208. Die Londoner Birne. Poire de Londre.

I. Cl. 2. Ordn. II. R.

Chr. H. Bb. S. 191.

Eine große, vortreffliche Herbstbirne von erstem Rang. Ihre Form ist rundlich, doch etwas höher, als dick, am Stiel abgestumpft; viele Früchte haben starke Rippen und Erhöhungen. Der Kelch ist klein und sitzt in einer unebenen, mit Beulen umgebenen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und stark und steht in einer kleinen Vertiefung eingesenkt. Die Farbe der zarten Schale ist gelblichgrün, mit vielen

Digitized by Google

braunen Punkten überſäet. Das Fleiſch iſt butterhaftſchmelzend, ohne Steine, und von einem ſehr ſüßen, lieblichen Geſchmack.

Die Frucht reift im October und November. Eine vollkommene Birne wiegt oft 27 Loth.

Nr. 209. Graf Marcolini's Herbſtbutterbirne. Beurré du Comte Marcolini. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Dieſe, ſo wie mehre andere neue Kernobſtſorten erhielt ich durch die Güte des Herrn Geheimen-Finanzraths von Flotow zu Dresden, mit der Bemerkung, daß der ehemalige Cabinetsminiſter Graf von Marcolini dieſe ſchöne Frucht von ſeinem Gute in Oberitalien mitgebracht, und daß man ſie in Dresden nach ihm benannt habe; ſie iſt demnach italieniſchen Urſprungs und gehört zur Familie der Vertes longues.

Eine nur mittelmäßig große, glänzend-grünlichweiße, vortreffliche ſpäte Herbſtbirne, welche in der Form viel Ähnliches von der langen Schweizerbergamotte hat. Ihre Geſtalt iſt länglicheiförmig, der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich nach dem Kelch etwas abnehmend zu einer kleinen Fläche zu, auf welcher die Frucht gut aufgeſtellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt ſie etwas mehr ab und endigt ohne Einbiegung mit einer ſchönen, regelmäßigen Kegelſpitze. Eine gewöhnliche Frucht iſt 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der kleine, häufig fehlerhafte Kelch iſt offen und ſitzt in einer flachen, unbedeutenden Einſenkung, die mit einigen Unebenheiten umgeben iſt, wovon die eine Seite derſelben oft etwas höher erſcheint, als die andere. Selbſt über den Bauch hin bemerkt man flache Erhabenheiten, die aber die ſchöne Form der Frucht nur kaum merklich entſtellen. Der holzige, bleichgrüne Stiel iſt 1¼ Zoll lang, mit einigen feinen Häkchen beſetzt, faſt wie bei der Leſchaſſerie, und ſteht auf der Kegelſpitze obenauf, doch legt ſich auf der einen Seite derſelben eine feine Fleiſchbeule an, wodurch dieſe etwas höher erſcheint, als die andere. Die Farbe der dünnen, glatten, mattglänzenden Schale iſt vom Baum ein bleiches Grün, welches in der Zeitigung ein weißgelbliches Grün wird, wobei auf der Sonnenſeite nur ein etwas dunkleres Bräunlichgrün ſichtbar iſt, in welchem die vielen gelblichhellbraunen Punkte daſelbſt deutlicher, als auf der Schattenſeite hervortreten. Eine eigentliche Röthe bemerkt man nicht an der Frucht, aber die vielen Punkte, womit ſie überall bedeckt iſt, und welche, wie ſchon erwähnt, auf der Sonnenſeite viel deutlicher, hingegen auf der Schattenſeite nur wie feine, weiße Tüpfchen in der Schale erſcheinen, geben der Frucht ein ſanft geſchäcktes Anſehen. Roſt bemerkt man nur um den Kelch in unbedeutenden ſchwachen Anflügen, oder Figuren. Das Fleiſch iſt weiß, butterhaftſchmelzend, etwas körnig, und von einem ſehr angenehmen, etwas muskirten, durch eine feine Citronenſäure erhabenen Zuckergeſchmack. Das Kernhaus iſt groß und hat keine hohle Achſe; die Kammern

Digitized by Google

sind geräumig und enthalten viele länglichspitze, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre ist nur ein schwarzer Streifen.

Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder Anfangs Novembers, und hält sich wohl 14 Tage bis 3 Wochen in ihrer Zeitigung.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, belaubt sich sehr schön, und trägt, als Pfropfreis aufgesetzt, schon im zweiten Jahr nach der Veredlung. Verdient Anpflanzung.

Nr. 210. Die rostfarbige Butterbirne. Beurré bronzé. I. Cl. 1. (2.) Ordn. I. R.

D. V. Band. N. X. Seite 119.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, oder von dem Hrn. Grafen von Coloma. Darf mit der Beurré vrai bronzé Nr. 160 nicht verwechselt werden.

Eine etwas kleine, vortreffliche Herbst-Tafelbirne. In ihrer Bildung ist sie oft kreiselförmig, neigt sich aber mehr zu einer Kugel-, als zur wahren Bergamottform, besonders bei kleinen Früchten. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte, von wo aus sie sich nach dem Kelch plattrund zuwölbt, so daß sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung schnell ab und bildet dann eine kleine Kreiselspitze, oder wölbt sich eben so wie nach dem Kelch hin. Eine gewöhnliche, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und meistens $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger, oft aber auch eben so hoch. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist weit offen, er sitzt in einer, oft ziemlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten befinden, die nicht selten fast beulenartig die Rundung der Frucht verschieben. Der dicke, starke Stiel ist sehr kurz, selten $\frac{1}{2}$ Zoll lang und sitzt in einer kleinen, engen Höhle. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün und wird bald hellgelb, wovon man aber bei manchen Früchten, wie bei der Beurré gris, nur wenig sieht, indem ein brauner Rost fast die ganze Schale überzieht und nur auf der Schattenseite die Grundfarbe hier und da durchschimmern läßt. Bei recht besonnten Früchten sieht man zuweilen auf der Sonnenseite etwas von carmoisinrothen Flecken, oder der Rost färbt sich daselbst etwas goldartiger. Wahre Punkte findet man nur in der Grundfarbe, aber nur undeutlich angegeben. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr angenehmen, süßen, gewürzhaften, vortrefflichen Weingeschmack, der etwas Bergamottartiges, oder von einer Beurré rouge de la Normandie an sich hat. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber viele, schöne, eiförmige, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, oft später, und hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst nicht frech, trägt seine Äste etwas abstehend und bildet eine gewölbte Krone; dabei setzt er bald Fruchtholz an und

Digitized by Google

liefert bald Früchte, welche büschelweise an dem Fruchtholz sitzen. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 211. Die Oken. Beurré Oken. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. IV. B. N. A. S. 162.

Eine Abbildung von dieser Birne befindet sich im A. T. G. M. 1825. Auch diese neue Kernfrucht hat wahrscheinlich der Hr. Prof. van Mons erzogen und dem großen Naturforscher, Hrn. Hofrath und Professor Oken, gewidmet.

Eine etwas kleine, schön geformte, etwas bergamottähnliche, vortreffliche November-Tafelbirne. Ihre Form ist plattrund, mit einer kurzen Kreiselspitze. Der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelch wölbt sie sich flachrund zu und bildet eine Fläche, auf der sie gut stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und gewölbt ab und bildet eine kleine kreiselförmige Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2⅜ bis 2½ Zoll breit und bald eben so hoch, oft aber auch ¼ Zoll niedriger. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist ziemlich offen und sitzt in einer geräumigen, fast ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht hin keine Erhabenheiten, wodurch ihre Rundung entstellt wäre. Der starke, 1 Zoll lange Stiel sitzt auf der kleinen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, etwas starken Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird in der vollen Zeitigung hellgelb, und hat auf der Sonnenseite bei ganz freihängenden Früchten einen ganz leichten Anflug von einer erdartigen Röthe, die aber in der vollen Reife die gelbe Farbe nur goldartiger macht. Auch findet man an jeder Frucht mehr oder weniger nur Anflüge von einem rauh anzufühlenden braunen Rost. Die wahren Punkte sind oft sehr undeutlich, hellbraun und fein. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, überfließend von Saft, ganz zerschmelzend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Zuckergeschmack, der viel Ähnliches mit der grauen Herbstzuckerbirne hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten kleine, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfange des Novembers und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst nicht stark, setzt aber bald viel Fruchtholz an und liefert jährlich Früchte. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 212. Die Schweizerbergamotte. La Bergamotte Suisse. I. Cl. 2. (1.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 45. Chr. H. Wb. S. 157.

Die im T. O. G. III. B. S. 99. vorkommende lange Schweizerbergamotte ist, wie schon erwähnt, die eigentliche Schweizerhose, und die im T. O. G. VII. B. S. 15. beschriebene Birne ist die

Digitized by Google

frühe Schweizerbergamotte; die wahre Schweizerbergamotte hat demnach der Hr. Pfarrer Sickler gar nicht gekannt.

Eine schon längst bekannte, mittelmäßig große, sehr schön in's Auge fallende, köstliche Tafelfrucht, welche der Nr. 126. beschriebenen Herbstbergamotte vollkommen an Güte gleich kommt. Ihre Form ist veränderlich, bald ist sie käseartig-plattrund und merklich breiter, als hoch, doch hat sie mehrentheils die Form der platten Crasanne und läuft, wie diese, etwas stumpf zugespitzt nach dem Stiel hin, indem die Wölbung nach dem Stiel nicht wahrhaft platt, sondern etwas stumpf zugespitzt ist, wodurch die Frucht ein rundliches Ansehen bekommt und etwas unsicher auf dem Kelch steht. In dieser Form ist sie 2½ Zoll hoch und auch eben so breit; plattere Früchte hingegen sind nach erstererer Form 2¾ Zoll breit und nur 2⅜ Zoll hoch. Der offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten, die aber oft fehlen, flach auf und sitzt bei regelmäßigen Früchten in einer unbedeutenden Einsenkung, die aber bei platten Formen etwas tiefer und geräumiger wird. Gewöhnlich ist der Rand der Einsenkung mit einigen flachen Beulen umgeben, die auch, zumal bei der platten Form, in Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und ihre Rundung ungleich machen. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer flachen, oft mit Fleischwärzchen umgebenen Höhle. Bei platten Früchten ist die Stielhöhle ansehnlich und meistens eben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist ein schönes Saatgrün, welches nur in der vollen Zeitigung etwas gelblichgrün wird. Auf diesem Grün ist die Schale mit vielen, bald schmalen, bald breiten, bändartigen, blaßgelben Streifen bezeichnet, die nur leicht und nicht regelmäßig aufgetragen sind, und nur auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten in's Röthliche schillern, meistens aber nur goldgelb sind. Die Punkte sind häufig, fein und grau; auch findet man in manchen Jahren schwärzliche Rostflecken an den Früchten. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind platt, geräumig und enthalten ziemlich viele vollkommene, sehr lang gespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, selten Ende Octobers, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December; in ihrer Zeitigung bekommt sie einen angenehmen muskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und zeichnet sich durch seinen pyramidenförmigen Wuchs besonders aus. Seine wenig abstehenden Äste gehen gerade in die Luft und bilden als Pyramide eine unansehnliche Krone, doch setzen sie bald Fruchtspieße an, wodurch der Baum sehr frühzeitig und recht tragbar wird. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt einen guten, trockenen Boden und warmen Stand, geräth alsdann als Hochstamm recht gut; zu Zwerg gibt er, auf Wildlinge veredelt, frühzeitig tragbare Pyramiden, auf der Quitte aber stirbt er bald wieder ab.

Digitized by Google

Nr. 213. Die grüne Herbstzuckerbirne. Le Sucré vert. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. I. H. S. 87. Chr. H. Wb. S. 223. A. O. S. VII. B. S. 11. Taf. 1.

Diese alte, bekannte, aus Frankreich abstammende, beliebte Herbst-Tafelfrucht ist von mittelmäßiger Größe, und hat auch in unserer Gegend das Verdienst, daß der Baum ungemein fruchtbar ist, zumal in gutem Boden, verlangt aber durchaus einen sehr warmen Stand. In ihrer Form ist sie fast wie der Winterdorn gestaltet, nur nicht so groß, breitkegelförmig. Der Bauch sitzt manchmal ziemlich in der Mitte, größtentheils aber doch mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel macht sie oft eine kurze, stumpfe Spitze, oder verlängert sich etwas und endigt mit einer bald stark, bald ziemlich dünnen conischen, doch immer stark abgestumpften Spitze. In ihrer eigentlichen Form ist sie 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur ein wenig höher; die etwas länglichen, kreiselförmigen oder eiförmigen Früchte hingegen sind oft 3 Zoll lang und nur 2½ Zoll breit. Der offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten flach und sternförmig in einer geräumigen, seichten, oder wenigstens nicht tiefen Einsenkung, die bald schön eben, bald durch einige flache Erhabenheiten oder feine Beulen schief gedrückt und worin immer etwas Rost sichtbar ist. Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und steht häufig obenauf, oder in einer kleinen, mit Falten umgebenen Vertiefung, wodurch er oft auf die Seite gedrückt wird. Die Farbe der etwas starken Schale ist Anfangs ein mattes oder trübes Hellgrün, welches später etwas gelblicher, bei Spalierfrüchten aber auf der Sonnenseite etwas hellgelb wird. Röthe bemerkt man niemals auf der Sonnenseite; dagegen ist die ganze Frucht mit sehr vielen, äußerst feinen, grünen und graulichen Punkten besetzt, wobei auch kleine Rostfiguren, besonders um den Kelch herum, bemerkbar sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas steinicht um das Kernhaus, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckersüßen, etwas violenartigen Geschmack und angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse; die Kammern sind nur für 2 Kerne geräumig und enthalten viele braune, langgespitzte Kerne. Von der Kelchröhre läuft der Blüthenstempel als ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, zuweilen schon Ende Octobers, hält sich aber nur in kühlen Gewölben bis in den December.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste gehen schön in die Luft und liefern sehr bald und fast jährlich viele Früchte. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen, trockenen Boden und den wärmsten Sonnenstand; in schlechtem Boden

Digitized by Google

kommt er gar nicht fort, erfriert leicht und liefert nur schlechte Früchte. Geräth sehr gut auf der Quitte.

Nr. 214. Tolsduyn's grüne Herbstzuckerbirne. Suyker Peer van Tolsduyn. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 18. Eine holländische Nationalfrucht.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, schöner Form und eine vortreffliche, butterhafte Herbst-Tafelbirne, welche noch wenig in Deutschland bekannt ist, und vorzüglich wegen ihrer Haltbarkeit in ihrer Reifzeit, indem sie sich 6 Wochen, ohne teig zu werden, gut erhält, verbreitet zu werden verdient. Sie gehört in die Familie der Dechantsbirnen und nimmt gern zweierlei Formen an; bald ist sie schön rundbauchig und fast kreiselförmig, bald, wie eine Beurré blanc, abgestumpft kegelförmig gestaltet, und kommt dann der grünen Herbstzuckerbirne an Form und Größe ziemlich nahe. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie ohne merkliche Einbiegung schnell ab, oder verlängert sich in eine abgestumpfte, etwas kegelförmige Spitze. Früchte der ersten Form sind $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, die kegelförmigen hingegen sind fast $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der kleingespitzte, hartschalige Kelch ist weit offen und sitzt gewöhnlich nur in einer etwas engen, nicht tiefen Einsenkung; bei manchen Früchten aber findet gerade das Gegentheil Statt. In der Einsenkung findet man keine Erhabenheiten; auch ist der Bauch der Frucht schön rund. Der Stiel steht auf der abgestumpften Spitze bald nur wie aufgedrückt und ist mit Fleisch umringelt, bald aber auch in einer ziemlich tiefen, engen Höhle, welche auf einer Seite höher, als auf der andern ist. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes helles Grasgrün, welches in der Zeitigung schön gelb wird, wobei aber immer etwas Grünes untermischt bleibt, wodurch sie mit dem Gelben marmorirt erscheint. Röthe bemerkt man nicht auf der Sonnenseite, hingegen sind die Punkte sehr zahlreich, stark, röthlichbraun, häufig dunkelgrün eingefaßt, dabei ist die Schale noch mit einem gleichfarbigen Rost mehr oder weniger angesprengt, der besonders um die Kelchwölbung große Stellen einnimmt. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, doch überfließend von Saft, butterhaftschmelzend in der vollen Zeitigung, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der grauen Herbstbutterbirne sehr ähnlich. Das Kernhaus ist auffallend klein; die Kammern sind sehr enge und enthalten nur sehr wenige eiförmige und hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich 6 Wochen gut.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, seine Äste stehen schön in die Höhe, er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt reichlich,

Digitized by Google

oft mehre Früchte beisammen. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 215. Die Markgräfin. La Marquise. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. Ph. S. 182. Chr. Ph. Wb. S. 198. T. O. G. VII. B. S. 314. Taf. 17.

Eine ansehnlich große, köstliche, schmelzende, späte Herbst-Tafelfrucht, die auch häufig mit andern verwechselt und nicht immer ächt verbreitet wird. Sie ist eine der ältesten französischen Birnen, und der Hr. GR. Diel erhielt solche aus der berühmten Carthause zu Paris. Sie hat zweierlei Formen, welches wohl vom Boden herrühren mag; in einem ihr gehörigen warmen und etwas trockenen Boden nimmt sie ein etwas längliches, geschmeidiges Ansehen an und gleicht alsdann einer mittelmäßigen, schön geformten guten Winter-Christbirne, **Bon Chrétien d'hiver.** In fettem, feuchtem Boden, als Buschbaum oder Pyramide erzogen, soll sie unförmlich und groß werden. In ihrer regelmäßigen Form hat sie aber stets ein längliches Ansehen. Der gewöhnlich starke Bauch sitzt ziemlich hoch oben nach dem Kelche hin, um welchen sich die Frucht bald stark plattrund, bald sanft abnehmend zurundet. Nach dem Stiele zu biegt sich der Bauch etwas stark ein und endigt sich schnell in einer kurzen, stumpfen Spitze. Manche Früchte laufen ohne Einbiegung in einer stumpfen, kegelförmigen Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll breit. Der kleine Kelch ist offen und steht in einer seichten, etwas geräumigen, ziemlich ebenen Einsenkung; über dem Bauch sieht man sehr merkliche breite Erhabenheiten, die an manchen Früchten etwas beulenartig hervorstehen. Der Stiel ist bald 1 Zoll, bald 1¼ Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze, mit einigen Fleischfalten umgeben, obenauf. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung etwas gelblich wird. Die Sonnenseite hat nur selten etwas Röthe, hingegen ist die Schale überall mit sehr vielen feinen, dunkelgrünen, auf der Sonnenseite aber grauen oder bräunlichen Punkten besetzt, welche schön vertheilt sind. Auch findet man besonders um die Kelchwölbung fast an jeder Frucht noch feine, kleine Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, körnig um das Kernhaus, voll Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der etwas Ähnliches von der Beurré gris hat. Das Kernhaus ist geschlossen, hat aber eine lange, hohle Achse; die Kammern sind schön geräumig und enthalten braune, stark zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers und hält sich oft den ganzen December hindurch, wird aber dann gern teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark und bildet eine etwas breite Krone, er wird groß und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat

Digitized by Google

lange, schmale Afterblättchen. Verlangt einen leichten, sehr warmen Boden und kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 216. Die Truchseß. I. Cl. 2. (1.) Ordn. II. R.

D. IV. B. R. A. S. 166. D. O. C. Nr. 18.

Dieser neue Kernwildling wurde in Diez an der Lahn von einem Baumerzieher gewonnen und dem Hrn. GR. Diel in seine Sammlung verehret, und dieser widmete die vortreffliche Frucht dem Andenken seines verstorbenen Freundes, des durch sein Kirschenwerk so berühmten Herrn Freiherrn von Truchseß.

Eine nur mittelmäßig große, schön geformte November-Tafelbirne von einem sehr kraftvollen Geschmack und großer Fruchtbarkeit des Baumes. Sie gehört in die Familie der Dechantsbirnen und hat in Form und Größe viel Ähnliches von der Herbstbergamotte, noch mehr aber von der so schätzbaren grauen Dechantsbirne. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich etwas flach und rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie bogenförmig gewölbt ab und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Fläche. Eine auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch, doch öfters ¼ Zoll niedriger. Da der Baum aber oft sehr voll hängt, so ist ihre gewöhnlichere Größe nur 2¾ Zoll breit und hoch. Der starke Kelch ist meistens offen und sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche bei manchen Früchten sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch auch häufig fehlen. Der holzige Stiel ist ¾ Zoll, zuweilen auch etwas länger und sitzt auf der kleinen Fläche in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird später etwas gelblich; die Sonnenseite ist in warmen Jahren mit einer hellen, erdartigen Röthe verwaschen, die auch häufig gänzlich fehlt; dagegen hat die Frucht oft starke Rostüberzüge. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erfrischenden, gewürzhaften, angenehmen, feinen Muskatellergeschmack, der viel Ähnliches von einer Crassanne oder St. Germain hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber doch viele, kleine, zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Novembers und hält sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen gut in die Luft, die Äste hängen sich aber, von Früchten überladen, indem sich diese büschelweise zu 2 bis 3 Stück zusammen ansetzen, so daß man kaum die Blätter vor den Früchten sieht. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Der Baum verdient wegen seiner großen Fruchtbarkeit, häufig als Hochstamm erzogen zu werden,

Digitized by Google

verlangt aber einen trockenen Boden, in welchem er sehr gut fortkommt, gesund bleibt und ungemein reichlich trägt.

Nr. 217. Die Lansac des Quintinye. Lansac de Quintinye. Dauphine. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. 15. Chr. H. Wb. S. 170. T. O. G. VIII. B. S. 381. Taf. 20.

Eine zwar alte, aber doch häufig noch unächt verbreitete, französische Tafelfrucht, welche ihren Namen von einer Frau von Lansac erhalten hat, die sie zuerst dem Dauphin, nachherigem König Ludwig XIV. überreichte, weßhalb sie auch häufig die Dauphine genannt wird. Die im T. O. G. befindliche Lansac ist nicht die ächte, sondern wahrscheinlich die im XVI. B. S. 100. vorkommende **Franchipane**, mit welcher sie mehr Ähnlichkeit in Gestalt und Reife hat; überhaupt wird sie noch in vielen deutschen Baumschulen unächt erzogen. In Christ's Handwörterbuch ist sie ebenfalls falsch beschrieben, hingegen treffen die Beschreibungen der **Franchipane** im T. O. G. und die Diel'sche Beschreibung der Lansac überein.

Die ächte Lansac ist eine mittelmäßig große, einfarbige, vortreffliche, zuckersüße Herbst-Tafelfrucht, und gehört in die Familie der köstlichen runden Butterbirnen. Ihre wahre Form ist rundbauchig-kreiselförmig, und nur selten verlängert sich die Kreiselspitze zu einem etwas länglichen Ansehen. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie sich platt zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und endigt, wie die wahre Herbstbergamotte, mit einer kleinen Kreiselspitze. In ihrer wahren Größe ist sie 2 Zoll breit und auch eben so hoch, oder nur etwas höher, die länglichaussehenden sind aber oft ¼ Zoll höher; doch giebt es auch zuweilen Früchte, die oft 2½ Zoll breit und auch eben so hoch sind. Der schmal und langgespitzte Kelch, welcher nicht selten ganz fehlt, ist offen und sitzt in einer seichten, selten ansehnlichen Vertiefung; öfters liegt er auf der Frucht ganz gleich auf, an deren Rande man einige Unebenheiten bemerkt, welche auch mehrentheils in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen und deren Rundung etwas verderben. Der starke Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, steht auf der Kegelspitze wie eingesteckt und ist mit einigen feinen Fleischbeulen umgeben, wovon er häufig auf eine Seite gedrückt wird. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches später blaßgelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches untermischt ist. Auf der Sonnenseite hat sie niemals auch nur einen Schein von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, besonders auf der Sonnenseite, sie sind stark, von Farbe rostbraun, dazu gesellen sich auch noch besonders um den Kelch dergleichen Rostanflüge und hier und da schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, etwas in's Gelbliche spielend, fein, oft fast ohne alle Steine, speckartig, butter-

Digitized by Google

haftschmelzend, sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckersüßen, etwas muskirten Geschmack; auch riecht es sehr angenehm. Das Kernhaus ist geschlossen und läuft herzförmig in die Breite. Die Kammern sind geräumig und enthalten oft nur wenig vollkommene, starke, eiförmige, spitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs oder in der Mitte Novembers und hält sich, spät gebrochen und in kühlen Obstgewölben aufbewahrt, bis gegen Weihnachten, welches aber doch nur selten der Fall ist.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, belaubt sich nicht stark und bildet eine hohe kugelförmige Krone. Er hat in seinem Wuchs viel Ähnliches von der St. Germain, setzt bald Fruchtspieße an und ist dabei sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Der Baum erfordert zu seinem Gedeihen einen durchaus warmen, fruchtbaren, tiefgehenden Boden, verträgt keine Nässe, sonst werden seine Früchte fade und bald welk; auch dürfen diese nicht eher gebrochen werden, bis sich die Blätter färben und bald abfallen. Kommt auf der Quitte sehr gut fort und bildet schöne, lebhaft wachsende Pyramiden.

Nr. 218. Die Brüsseler Herbstmuskateller. Grosse de Pepins. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. III. B. R. A. S. 92.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Sie ist nur mittelmäßig groß, aber eine schöne, wohlgeformte November-Tafelfrucht. In ihrer wahren Gestalt ist sie schön kreiselförmig und ähnelt an Form und Größe einer Herbstbergamotte. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie ohne Einbiegung schnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Birne ist 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kleine, kurzblättrige Kelch ist geschlossen und sitzt in einer schönen, oft tiefen, mit feinen Falten oder Rippen umgebenen Einsenkung; auch laufen über den Bauch hin bemerkbare Erhabenheiten. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ Zoll lang und sitzt auf der abgestumpften Spitze in einer kleinen Grube, die oft noch durch einen Fleischwulst beengt ist. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum gelblichgrün, wird aber in der Zeitigung citronengelb, wobei man keine Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Dagegen ist die Frucht mit bald zusammenhängendem, bald zersprengtem, zimmtfarbigem Rost überzogen, so daß von der Grundfarbe fast nichts zu sehen ist. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, von Farbe wie der Rost, und nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, körnig, überfließend von Saft, ganz schmelzend, und von einem angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, weinartigen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist herzförmig und hat keine hohle

Digitized by Google

Achse; die Kammern sind enge und enthalten viele, kleine, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen die Mitte des Novembers mit der Beurré blanc zugleich, und hält sich, wie diese, nur 14 Tage.

Der Baum wächst stark, geht hoch in die Luft, die untersten Äste hängen sich gern und bilden unten eine etwas breite Krone; er belaubt sich leicht, setzt aber bald Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 219. Van Tertolen's Herbstzuckerbirne. Suyker Peere van Tertolen. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. Heft, Seite 18. Eine holländische Frucht.

In ihrer gewöhnlichen Gestalt ist sie etwas klein, aber wohlgebaut und eine vortreffliche, butterhaftschmelzende November-Tafelfrucht. Sie hat in ihrer Form viel Ähnliches von einer Winterambrette, oder von einer kleinen, platten Crasanne, und man könnte sie, ohne die kleine Stielspitze, fast rund nennen. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsitzt. Nach dem Stiel zu macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, abgestumpften Spitze, die ungefähr so lang ist, als der Bauch über der Mitte. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch. Der kleine, sehr hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich weiten, aber seichten Einsenkung, in der man mehre feine Falten bemerkt; der Bauch selbst ist ziemlich rund, aber zuweilen doch etwas in die Breite verschoben. Der holzige Stiel ist stark 1¼ Zoll lang, oft in seinem Anfange etwas fleischig, ist auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und meistens noch mit einigen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches aber in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird, wobei man zuweilen eine Art von einem leichten Anflug von Röthe bemerkt, die aber die Schale auf der Sonnenseite nur goldartiger zu machen scheint und selten als Röthe erkannt wird, bei den mehrsten Früchten aber gänzlich fehlt. Die Punkte sind bei dieser Frucht charakteristisch, sie sind stark, bräunlich, haselnußfarbig, und über die ganze Schale verbreitet, dabei bemerkt man noch kleine Flecken und Figuren, so daß man oft kaum die Hälfte der reinen Grundfarbe sieht. Häufig bedecken noch rauhe Rostüberzüge die wenig reinen Stellen der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, etwas steinicht um das Kernhaus, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, von einem erhabenen, süßen Zuckergeschmack und einem starken muskatellerartigen Geruch. Das Kernhaus ist sehr klein, öfters etwas unregelmäßig; die Kammern sind sehr enge und enthalten meistens unvollkommene, weißliche Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen den halben November, nach der

Digitized by Google

Bergamotte Crasanne, mit der Leschasserie zugleich, und hält sich nicht lange.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt sehr reichlich und büschelweise, und hat in seiner Belaubung etwas Ähnliches von der St. Germain. Der Blattstiel hat sehr lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Nr. 220. Kaiser Alexander. Beurré Alexandre. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. R. A. S. 204. D. O. C. Nr. 40. Eine Abbildung von dieser Frucht ist als Titelkupfer in D. II. B. R. A.

Diese köstliche neue Kernfrucht ist vom Hrn. Bouvier zu Jodogne erzogen, und Ihrer Majestät dem Kaiser Alexander von Rußland gewidmet worden.

Eine große, schöne, wahrhaft köstliche Tafelbirne von vortrefflichem Geschmacke. Ihre wahre Gestalt ist eiförmig, fast so abnehmend nach dem Kelch, als nach dem Stiel. Der breit erhabene Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt allmählich nach dem Kelche ab, wo sie eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht kaum, oder auch nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, läuft in einer stark abgestumpften Spitze aus, und endigt sich zuweilen um den Stiel mit Fleisch umringelt. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der starkblättrige, meistens langgespitzte Kelch steht in die Höhe, ist ziemlich oder ganz offen, und sitzt in einer schönen, ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man über den Bauch hin unregelmäßige, flache Erhabenheiten, wie bei der St. Germain. Der sehr starke, fleischige Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Höhle, oder scheint aus dem Fleische hervorzukommen, und ist gewöhnlich ¾ Zoll lang. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, und wird in der Zeitigung gelbgrün; nur stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite eine etwas bräunliche Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein und braun, besonders auf der Sonnenseite sichtbar, dazu findet man noch häufig einen feinen, braunen Rost, bald in großen Strecken, bald aber auch nur wie angesprengt an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, überfließend von Saft, fein, marklicht, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, fein gewürzhaften Zuckergeschmack, der mit der Herbstbergamotte viel Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig und muschelförmig, enthalten aber nicht viele an beiden Enden kurz zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, hält sich 14 Tage, und ist am schmackhaftesten, wenn die grüne Farbe gelblich wird.

Der Baum wird groß, wächst sehr lebhaft, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich stark, und setzt bald, selbst

Digitized by Google

an den starken Sommertrieben, viele Fruchtspieße an, wodurch er frühzeitig und recht fruchtbar wird. Der Baum hat das Eigene, daß er häufig zweimal blühet, und zwar im Sommer an den 1 Schuh langen Fruchtruthen nochmals in der Spitze Blüthen hervorbringt, welche kleine bergamottförmige Früchte liefern, mithin unter die zweimal blühenden Birnbäume gerechnet werden kann. Der Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen. Zu Zwerg auf Wildling, ja nicht auf Quitte, worauf er mir selbst, nachdem ich vorher die **Beurré blanc** darauf gesetzt, dennoch abstarb. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 221. Die Brugmans. I. Cl. 3. Ordn. II. R.
D. I. B. N. A. S. 200.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, und dem zu Leyden verstorbenen berühmten Naturforscher Hrn. Brugmans gewidmet. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, aber eine vortreffliche November-Tafelbirne von ausgesucht gutem Geschmack. Sie hat in Form und Größe viel Ähnliches von einer Beurré gris; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich meistens plattrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie allmählich ab, und bildet oft eine wahre Kegelspitze, aus welcher der Stiel hervorkommt. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 Zoll breit und 2½ Zoll lang. Der kurzblättrige, meistens verkrüppelte Kelch sitzt in einer etwas engen, ansehnlich tiefen, ebenen Einsenkung, auch bemerkt man an der Frucht keine wahren Erhabenheiten hinlaufen, obgleich dieselbe nicht ganz rund ist. Der starke, dicke, fleischig aussehende Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, kommt aus der Kegelspitze hervor, und ist häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der vollen Reife hellgelb, wovon aber oft wenig zu sehen ist, indem ein feiner, zimmtfarbiger Rost die ganze Schale überzieht, so daß nur auf der Schattenseite die Grundfarbe stellenweise sichtbar ist. Stark besonnte Früchte haben zuweilen etwas von Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist weiß, spielt etwas ins Gelbliche, dabei ist es fein, saftvoll, ganz butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse und ist groß; die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele, schwarzbraune, starke, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte oder gegen Ende des Novembers, hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, und zeitigt gewöhnlich nach der Beurré gris.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön und stark, setzt bald viel kurzes Fruchtholz an, und ist sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Digitized by Google

Nr. 222. Die Metzer dickstielige Wintermuskatellerbirne. Muscat d'hiver à grosse queue. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 191.

Eine etwas kleine, wohlgeformte November- oder December-Tafelbirne von einem eigenthümlichen, angenehmen Muskatellergeschmack. Ihre Form ist rund und etwas kreiselförmig, sie ähnelt in dieser Hinsicht der Winterambrette. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, woselbst sich die Frucht kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie selten etwas breit aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer kurzen, starken, breitabgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¼ Zoll lang und eben so hoch. Der harte Kelch ist weit offen, und liegt sternförmig obenauf, oder in einer ganz seichten, ebenen Einsenkung, auch über der Frucht bemerkt man keine Erhabenheiten, obgleich selbige oft nicht ganz rund erscheint. Der charakteristisch dicke, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und steht auf der Spitze ohne Vertiefung obenauf. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, in der Zeitigung hellgelb, hier und da mit etwas Grün vermischt, die halbe Sonnenseite ist mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen, das in der vollen Reife hellroth wird. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind sehr fein, braun und fallen nicht deutlich ins Auge. Häufig findet man um die Stiel- und Kelchwölbung starke Anflüge von braunem Rost. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, körnig, saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem kraftvollen, recht angenehmen, weinsäuerlichen Muskatellergeschmack, der überreif zuckerartig wird. Das Kernhaus ist klein, geschlossen; die Kammern sind enge, enthalten aber viele sehr lange und starke, schwarze Kerne, wovon oft die mehrsten taub sind.

Die Frucht zeitigt Mitte Novembers, und hält sich volle 4 Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird groß, und belaubt sich licht, die wenigen starken Äste gehen schön in die Luft, setzen eine Menge Fruchtspieße an, und tragen reichlich. Der Blattstiel hat nur zuweilen Afterspitzen.

Nr. 223. Die Argusbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. S. 83. Nr. 342.

Die Birne hat ihren Namen von den vielen Augen, welche an den Spitzen der Zweige, besonders der Herbsttriebe, sich ansetzen, welches man bei andern Birnen nur selten oder gar nicht findet. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, 2½ Zoll breit und etwas über 2 Zoll hoch. Der Bauch ist öfters durch Erhabenheiten in seiner Rundung verschoben. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung schönes Gelb, stark besonnte Früchte sind mit einem leichten Anflug von Röthe

Digitized by Google

belegt. Das Fleisch ist überfließend von Saft, und von einem fein zimmtartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November.

Nr. 224. Bose's Flaschenbirne. Calebasse Bose. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. T. S. 194. D. O. C. Nr. 88.

Ebenfalls eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons. Eine schöne Abbildung von dieser großen Birne befindet sich im Allg. T. G. Magazin Jahrgang 1811. Taf. 44. Darf nicht mit Bose's früher Flaschenbirne Nr. 88. verwechselt werden, welche viel früher reift.

Eine ansehnliche, oft wirklich große, vortreffliche Herbst-Tafelfrucht von einem ganz zimmtfarbigen Ansehen. Ihre wahre Gestalt ist mehr birn-, als wirklich flaschenförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig abrundet, aber nur eine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung, wodurch der Bauch ziemlich kugelförmig wird, aus dem eine schöne, lange Kegelspitze hervorkommt, die zuweilen schief steht, und gleichsam in den Stiel überzugehen scheint. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2½ Zoll breit und 3¼ bis 3½ Zoll lang, doch gibt es auch Früchte von 2¾ Zoll Breite und 4½ Zoll Länge. Der hartschalige, kurzgespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer kleinen, seichten Einsenkung, aus der sich oft einige kleine, flache Beulen erheben, die auch deutlich, wie bei der Beurré gris, in mehr oder weniger starken Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der kleinen, stumpfen Spitze wie eingedrückt, und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Bei etwas kleinern Früchten ist der Stiel nur eine wahre Fortsetzung der Kegelspitze. Die Grundfarbe der ziemlich starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber in der vollen Reife schönes Hellgelb, wovon aber nur sehr wenig rein zu sehen ist, indem ein glatter, feiner, hellzimmtfarbiger Rostüberzug fast die ganze Schale bedeckt, der nur durch die Grundfarbe in der Reife goldfarbig wird. Von einer eigentlichen Röthe ist nichts zu sehen. Die Punkte sind sehr zahlreich, und brauner von Farbe, als der Rostüberzug, wodurch sie deutlich ins Auge fallen. Das Fleisch ist weiß, riecht stark, ist von Ansehen etwas körnig, überfließend von Saft, zerfließend und ganz schmelzend im Munde, und von einem angenehmen, stark gewürzhaften, süßweinichten Muskatellergeschmack, der Beurré gris sehr ähnlich. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber schöne, schwarze, vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, und hält sich selten 3 Wochen, fault alsdann oder wird teig.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nicht

Digitized by Google

bedeutend groß, er treibt viele stark abstehende, schlanke Nebenzweige, ist dadurch leicht belaubt, macht meistens nur zarte Fruchtruthen, die nicht bald und keine reichlichen Erndten liefern. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort. Hat bei mir als Hochstamm bald und jährlich ziemlich reichlich getragen.

Nr. 225. Die muskirte Schmeerbirne. Le Petit Oin. I. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 25. Chr. H. Wb. S. 221. Winterwunder, kleine Schmeerbirne.

Eine nur mittelmäßig große, sehr alte, berühmte, französische Frucht, die wegen ihres butterhaftschmelzenden Fleisches mit Recht unter die Familie der wahren Butterbirnen gehört. In ihrer Form ist sie veränderlich, doch ist sie gewöhnlich rundbauchig kegelförmig, zuweilen aber auch mehr rund, und nähert sich der Bergamottform. Bei ihrer regelmäßigen Gestalt sitzt der Bauch stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht halbkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur so eben noch aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie auf der einen Seite eine Einbiegung, und läuft in einer stark abgestumpften Spitze aus. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ bis 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der ziemlich starke Kelch liegt sternförmig obenauf, oder in einer sehr schönen, häufig mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, auch sieht man über den Bauch hin deutlich einige beulenartige Erhabenheiten, die aber die Form der Frucht nur wenig entstellen. Der holzige Stiel ist ¾ Zoll lang, und steht in einer etwas engen, ziemlich tiefen Höhle, deren Rand auf der einen Seite häufig höher ist, als auf der andern. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, zeitig hellgelb, und in heißen Jahren oder am Spalier wirkliches Citronengelb. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten Früchten mit einer leichten, erdartigen Röthe angeflogen, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In feuchtem Boden, oder in nassen Jahren bleibt die Frucht grünlichgelb, und ist alsdann etwas rauh anzufühlen. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale regelmäßig vertheilt, sie sind fein, zimmtfarbig, auch zeigt sich um den Kelch ein gleichfarbiger Anflug von Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, markicht, butterhaftschmelzend, ganz zergehend und von einem sehr erhabenen, gewürzhaft süßen, etwas bergamottartigen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November, riecht alsdann sehr stark und angenehm, und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst zwar in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, auf der Quitte wächst er gemäßigt, er belaubt sich stark, doch etwas trübe von Ansehen, und trägt bald auch sehr reichlich. Der kurze, dünne Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Nr. 226. Die Wurzer. Wurzer d'automne. I. Cl. 3. Ordn. II R.

D. I. B. R. A. Seite 208.

Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen, und dem Hrn. Prof. Wurzer in Marburg gewidmet.

Eine ansehnlich große, lange, spindelförmige, braungefärbte, vortreffliche November-Tafelbirne. In ihrer Form gleicht sie sehr einer vollkommenen, starken Sparbirne. Der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelch hin, nach welchem sie abnehmend eine Spitze bildet, auf der sie nur selten aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht der starke Bauch eine schnelle Einbiegung, und endigt mit einer stark abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der kleine, kurze Kelch ist weit offen, und sitzt auf der kleinen Spitze seicht eingesenkt, und mit feinen Beulen umgeben obenauf, auch sieht man über die Frucht hin breite, flache Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Vertiefung wie eingedrückt. Die Grundfarbe der feinrauhen Schale ist vom Baum hellgrün, die ganze Sonnenseite ist mit einem etwas düstern, feinen, bräunlichen Rost ganz überzogen, der sich nach der Schattenseite zu in zersprengter Manier mehr oder weniger stark verbreitet. Von einer wahren Röthe bemerkt man aber nichts. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und am deutlichsten im Rost zu sehen, wo sie stark und von röthlichbrauner Farbe sind. Das Fleisch ist mattweiß, fein, saftvoll, butterhaftschmelzend, markicht und von einem feinen, süßen Weingeschmack. Das Kernhaus ist groß, geschlossen; die Kammern sind lang, spitzmuschelförmig, und enthalten viele schöne, langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, hat etwas Wildes von Ansehen, treibt viele feine, dornenähnliche Fruchtspieße, belaubt sich stark, und ist recht fruchtbar. Der dünne Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen.

Nr. 227. Die Wilhelmine. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. B. R. A. S. 143.

Neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine kleine, wegen der Zeit ihrer Reife schätzbare Butterbirne für die Tafel, welche aber dem Wuchse des Baumes nach zu der Familie der Russeletten gehört. In ihrer Form ist sie häufiger hochaussehend, abgestumpft, kegelförmig-bauchig, als kreiselförmig. Der starke Bauch sitzt mehr unter der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt der Bauch mit einer starken, stumpfen Kegelspitze, welche zuweilen auch kreiselförmig ist. Eine gewöhnliche

Digitized by Google

Frucht ist 2 Zoll breit und 2¼ bis 2⅜ Zoll hoch, und hat in der Form viel Ähnliches von der Russelet von Rheims. Der hartschalige, starke Kelch ist weit offen, liegt etwas sternförmig auf, und sitzt in einer seichten, meistens unebenen Einsenkung; auch laufen über die Frucht deutlich breite Erhabenheiten hin. Der holzige Stiel ist fast 1 Zoll lang, und sitzt in einer kleinen, mit Fleischbeulen umgebenen Grube wie eingesteckt. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der Reife oft schon am Baum hellgelb, wobei man auf der Sonnenseite zuweilen eine leichte Röthe bemerkt. Häufig findet man auch noch mehr oder weniger starke Anflüge, oft auch wirkliche Überzüge von Rost an den Früchten. Die Punkte sind äußerst zahlreich, wie übersäet und deutlich ins Auge fallend, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem angenehmen, etwas muskatellerartigen Geschmack, der von der Beurré gris etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten ziemlich viele, kleine, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Ästen schön in die Höhe, setzt recht viel Fruchtholz an, und ist bald und recht fruchtbar, weßhalb er häufig angepflanzt zu werden verdient. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 228. Die Grumkower Winterbirne. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 58.

Diese köstliche, butterhaftschmelzende, späte Herbstbirne entdeckte der Hr. Cantor Koberstein zu Rügenwalde in Hinterpommern, in einem Bauerngarten zu Grumkow bei Rügenwalde, woselbst sie aus dem Kern irgend einer Birne entstanden ist. Die Frucht ist ansehnlich groß, hält sich aber in ihrer Reifzeit eben nicht länger, als die graue Herbstbutterbirne. Ihre Gestalt ist ganz birnförmig, mit einem stark erhabenen Bauch, so daß sie in ihrer Bildung und Größe viel Ähnliches von einer St. Germain hat. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht langsam abnehmend, fast halbkugelförmig zurundet, und eine Fläche bildet, auf der sie nur noch eben stehen kann. Doch gibt es auch Früchte, welche oben eine größere Fläche haben. Nach dem Stiel macht der starke und breit erhabene Bauch eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, kegelförmigen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Birne ist 2½ Zoll breit und 3¾ Zoll lang. Der gewöhnlich fehlerhafte Kelch liegt mit seinen kurzen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer etwas engen, oft ziemlich tiefen, mehrentheils aber seichten Einsenkung, die mit mehren feinen, oft etwas rippenartigen Beulen besetzt ist, die auch oft beulenartig erhaben über den Bauch hinlaufen, und dessen Rundung sehr uneben machen.

Digitized by Google

Der starke, 1 bis 1½ Zoll lange Stiel steht auf der Spitze gleich auf, und ist in seinem Anfange fleischig, oder doch mit starken Fleischringeln umgeben. Die Farbe der etwas starken, doch glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Blaßgrün (Celadon), welches in der vollen Reife nur ein grünliches Hellgelb wird. Die ganze Sonnenseite ist mit einem etwas düsteren, blutartigen Erdroth leicht verwaschen, welches in der Zeitigung ein helles Ziegelroth wird, das aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind stark und grell in die Augen fallend, die ganze Schale ist damit wie übersäet, auch kommen noch hier und da kleine Rostfiguren hinzu. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus herum etwas steinicht, saftvoll, butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, gewürzhaften, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten häufig nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich nur 14 Tage, und wird alsdann schnell teig, weßhalb man sie, um solche länger genießen zu können, zu zwei verschiedenen Zeiten abnehmen muß.

Der Baum wächst anfangs zwar lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, setzt frühzeitig viele und meistens nur kurze Fruchtspieße an, und trägt bald und außerordentlich reichlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Diese vortreffliche Nationalfrucht verdient auch in unserer Gegend häufig angepflanzt zu werden, zumal da sie schöne und gesunde Hochstämme, und auch eben so vortreffliche Zwergbäume giebt; und ist für den Landmann zu empfehlen.

Nr. 229. Die bunte Herrmannsbirne. Le Saint-Germain panaché. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Hohenheimer Catalog Nr. 160. S. 39. Nachtrag.

Eine sehr schöne, köstliche, mittelmäßig große, frühe Winter-Tafelfrucht, von einem der Herrmannsbirne ähnlichen Geschmack. Die Frucht ist in der Form einer gewöhnlichen Herrmannsbirne ähnlich, nur etwas kleiner und regelmäßiger gebaut. Die Farbe der Schale besteht in abwechselnd hellgrünen und gelben Bandstreifen, welche auf der Sonnenseite goldgelb, und bei recht besonnten Früchten ins Röthliche übergehen. Rostflecken und andere Abzeichen findet man nur selten an den Früchten.

Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst etwas langsam, und trägt nur in günstigen Jahren reichlich, verdient aber besonders in Zwergform überall eine Stelle in einem Garten.

Nr. 230. Die wahre bronzirte Herbstbirne. Le vrai Beurré bronzé. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 190. D. O. C. Nr. 44.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons.

Eine oft ziemlich große, vortreffliche November-Tafelbirne, von

Digitized by Google

gewürzhaftem Bergamottengeschmack. Ihre Form ist breitabgestumpft kegelförmig, manche Früchte haben fast etwas Walzenförmiges. Der Bauch sitzt stark unter der Mitte, und rundet sich zu einer Fläche ab, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie häufig nur etwas Weniges mehr ab und bildet eine breite, stark abgestumpfte, meistens unebene Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¾ bis 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, nicht selten ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung, obgleich die Frucht fast immer in ihrer Rundung etwas verschoben ist. Der sehr starke, holzige Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang und sitzt auf der breiten, mit Fleisch umringelten Fläche wie eingedrückt. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, welches später nur gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen. Ein feiner, bräunlicher Rost überzieht mehr oder weniger zusammenhängend die ganze Schale, welcher der Sonnenseite ein Ansehen von Bronze gibt, welches aber doch dem eigentlichen Sinne des Wortes nicht ganz entspricht, indem, was man unter Bronze versteht, nicht wohl auf diese Birne paßt. In manchen Jahren findet man auf der Schattenseite viele schwärzliche Rostflecken, hingegen sind die Punkte nur undeutlich. Das Fleisch ist weiß, in's Grünliche spielend, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem recht angenehmen, erfrischenden, gewürzhaften, etwas bergamottartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse; die Kammern sind lang und enthalten spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben November, nach der **Beurré gris**, und hält sich, kühl aufbewahrt, in manchen Jahren bis tief in den December, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst welkt sie etwas.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Hauptästen steil in die Luft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und ist sehr bald tragbar. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 231. Die Forellenbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

V. H. S. 51. Chr. H. Wb. S. 174. G. O. G. XX. B. S. 167. Taf. 16. D. O. C. Nr. 12.

Diese deutsche Nationalfrucht ist wahrscheinlich im nördlichen Sachsen entstanden und eine wahre Bereicherung unserer vortrefflichen Herbstbirnen, unter welchen sie wegen ihrer vorzüglichen Schönheit und Güte den besten französischen Sorten an die Seite gestellt werden kann, viele wegen ihrer Dauer in der Reifzeit wirklich noch übertrifft.

Eine ungemein schöne, mittelmäßig große, auf Zwerg oft ansehnlich große, köstliche Tafelbirne, von butterhaftschmelzendem Fleisch, für November und December. Sie gehört ihrem Wuchse nach zu den

Digitized by Google

Russeletten, und ist in ihrer Form etwas veränderlich, selbst wenn mehre Früchte zusammen auf einem Fruchtkuchen sitzen, welches häufig der Fall ist. Ihre eigentliche Form ist abgestumpft kegelförmig, doch gibt es auch Früchte mit einem erhabenen Bauch, die kreiselförmig sind, bald sich auch wieder mit einer ziemlich verlängerten Stielspitze fast birnförmig gestalten. Bei den kegelförmigen Früchten sitzt der Bauch stark unten, und die Stielspitze ist alsdann mehr oder weniger abgestumpft; eine solche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und fast 4 Zoll lang, doch gibt es mehr kleinere Früchte, zumal wenn der Baum voll hängt. Der kleine, hartschalige Kelch sitzt in einer bald etwas engen, seichten, bald ziemlich tiefen Einsenkung, auf deren oberem Rande sich oft 3 flache Erhabenheiten bilden, welche die Rundung der obern Wölbung etwas verderben. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer langen, kegelförmigen Spitze, wie die lange grüne Herbstbirne (Verte longue), oder sie endigt sich fast etwas birnförmig. Der Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube, die auch oft fehlt, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Saatgrün, welches in der vollen Reife ein sehr schönes Citronengelb wird. Die halbe Sonnenseite ist mit einem schönen, glänzenden Braunroth, welches in der vollen Zeitigung zinnoberroth wird, leicht verwaschen oder punctirt, welches aber bei beschatteten Früchten unbedeutend ist und oft gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, gelbgrau und öfters mit rothen Kreischen umgeben; dabei finden sich oft schwarzbraune Rostflecken, welche oft eben so eingefaßt sind, wovon sie den Namen Forellenbirne erhalten hat. Noch findet man zimmtfarbige, feine Rostanflüge, besonders um die Kelchwölbung an den Früchten. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem gewürzhaften, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Melonenartiges hat. Das Kernhaus ist klein, hat eine hohle Achse und sitzt hoch oben; die Kammern sind klein, eiförmig und enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Januar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, wird aber nur mittelmäßig stark. Seine frühe und außerordentliche Fruchtbarkeit, indem sich mehre Früchte an einem Fruchtkuchen ansetzen, empfiehlt besonders seine Anpflanzung. Der Blattstiel hat nie Afterblätter. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

Nr. 232. Die Amboise. Die Herbstbutterbirne von Amboise. La Poire d'Amboise. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 81.

Die Frucht stammt aus Frankreich; ob sie aber eine Kernfrucht neuerer Zeit, oder eine alte, unter einem andern Namen vorkommende

Digitized by Google

Frucht sey, ist bis jetzt noch nicht bestimmt. Hr. GR. Diel erhielt sie von Metz unter dem Namen L'Anglolse; doch waren schon zu Quinquinyes Zeiten mehre Birnen unter dem Namen Ambolse bekannt.

Eine schöne, wohlgebildete, auf Hochstamm nur mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne von ausgesuchter Güte. Sie gehört zur Familie der grauen Herbstbutterbirnen, und hat etwas Ähnliches von der langen, grünen Herbstbirne, Verte longue. Ihre Gestalt ist mehr eiförmig, als wahrhaft birnförmig, nicht selten hat sie fast ein kegelförmiges Ansehen wie die Verte longue. Der erhabene Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sanft abnehmend sich mehr stumpf zugespitzt verläuft, als sich halbkugelförmig rundet. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle, sanfte Einbiegung und endigt mit einer kurzen, stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2½ Zoll breit und stark 3 Zoll hoch. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen und sitzt in einer flachen, wenen, nur zuweilen mit einigen flachen Beulen besetzten Einsenkung. Auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich schön regelmäßig abgerundet. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht oben auf der stumpfen Spitze, mit einigen Fleischbeulen umgeben, auf. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber später ein schönes, helles Citronengelb; ganz freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth nur leicht verwaschen, welches in der Zeitigung hellroth wird und großentheils verschwindet. Die dürftigen Früchte aber haben fast gar nichts von dieser Röthe, hingegen aber zahlreiche, oft ziemlich starke, doch häufig auch feine Punkte und nicht selten kleine Rostfiguren. Das Fleisch ist mattweiß, etwas körnig von Ansehen, überfließend von Saft, sich ganz auflösend im Munde, butterhaftschmelzend, und von einem sehr süßen, gewürzhaften, angenehmen Geschmack, der mit der Colmar etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen und nicht groß; die Kammern sind muschelförmig und enthalten viele vollkommene, lange, spitze, dunkelbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Novembers und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, seine Äste gehen gut in die Luft und bilden eine schöne, eiförmigrunde Krone, die etwas stark belaubt ist; dabei setzt er viel Fruchtholz an und liefert reichliche Erndten. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 233. Beurré Beauchamp. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. Seite XVII.

Die Frucht sieht einer Beurré blanc sehr ähnlich. Auf der Sonnenseite ist sie röthlich, dabei stark punctirt. Das Fleisch ist zerfließend von Saft und von einem erhabenen, köstlichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im November oder December.

Herr von Reichenbach in seinen Obstkörben S. 29. hält die

Beurré Beauchamp für die Bergamotte rouge, und es muß dieses also eine andere Birne seyn.

Nr. 234. Die Vicekönigin. Proche le Roi. III. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. III. B. N. X. S. 309.

Eine neue Kernfrucht vom Hrn. Prof. van Mons.

Eine schöne, oft etwas kleine, oder nur mittelmäßig große, wohlschmeckende Herbstbirne zum rohen Genuß, so wie zu Compots. Ihre Gestalt ist länglich kreiselförmig, der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab, biegt sich gewöhnlich nur auf einer Seite etwas stark ein und endigt mit einer mehr oder weniger langen Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, oft auch etwas kürzer. Der kurzblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, doch laufen über den Bauch deutlich breite und starke Erhabenheiten hin. Der dünne, holzige Stiel ist 1¼ Zoll lang und sitzt auf der kleinen Kegelspitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum strohgelb, zeitig hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen, welches aber oft nur aus rothen Punkten zusammengesetzt besteht. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und hellbraun. Das Fleisch ist weiß, vollsaftig, körnig, abknackend, und von einem ungemein süßen, zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein; die Kammern sind enge, enthalten aber viele kleine, dickeiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält sich keine 14 Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft und bildet eine schlanke, nicht stark belaubte Krone, er trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 235. Hardenpont's Goldbirne. Beurré d'oré d'Hardenpont. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. Verz. Nr. 369. S. 95.

Eine ziemlich große, recht schätzbare, von dem Hrn. Rath Hardenpont in Mons aus Kern erzogene Tafelfrucht. Ihre Form ist die einer kleinen Bon-Chrétien, 3 Zoll lang und 2½ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung hellgelb, die Sonnenseite nur selten etwas geröthet, nur goldartig. Die Punkte sind zahlreich über die Schale verbreitet, aber sehr fein. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft, und von einem recht angenehmen, etwas rosenartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers.

Digitized by Google

Drittes Geschlecht.

Winterbirnen.

Die Winterbirnen fangen Ende Novembers an zu zeitigen, ja manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur völligen Reife, und halten sich in ihrer Zeitigung länger, als die Herbstbirnen. Sie dürfen aber durchgehends nicht zu früh abgenommen werden: man läßt sie so lange am Baume, bis die Blätter desselben anfangen zu fallen, welches das sicherste Kennzeichen ist, wenn der Baum seiner Früchte entladen werden muß. Zu früh abgenommene Winterbirnen werden welk und unschmackhaft, und die köstlichste späte Winterfrucht wird alsdann nicht butterhaftschmelzend, sondern bleibt eine roh ungenießbare, gewöhnliche Kochbirne.

Nr. 236. Die grüne Winterherrnbirne. Le Seigneur d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. I. R. D. I. B. N. A. S. 174.

Diese in den Niederlanden unter verschiedenen Namen vorkommende, vortreffliche Birne scheint ihrem wahren Ursprunge nach unbekannt zu seyn. Hr. GR. Diel erhielt sie von dem Hrn. Gartendirector Lenné in Coblenz als Silvange d'hiver. In Brüssel soll sie als Bergamotte Pentecote, in Löwen als Pastorelle, zu Termonde als Canning, und zu Malines als Doyenne de Printemps, in Antwerpen aber als Angleterre d'hiver bekannt seyn.

Eine große, vortreffliche, sehr schätzbare, am Rhein und in unserer Gegend nur späte Herbst- oder frühe Winterbirne, von ausgesuchter Güte für die Tafel. Ihre Form ist veränderlich, doch mehr rund, als stumpfkreiselförmig. Der Bauch sitzt bald etwas in der Mitte, bald mehr nach dem Kelch zu, um welchen sie sich halbrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut und oft etwas breit aufsitzt. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm wird sie 3 Zoll breit und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Der steife, spitze Kelch ist offen, und sitzt bald in einer ansehnlich tiefen, bald etwas flachen, mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch öfters breit über die Frucht hinziehen, und diese uneben oder unregelmäßig machen. Der sehr starke, fleischige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und sitzt in einer ziemlich tiefen, mit Beulen und Höckern umgebenen Höhle. Die Farbe der etwas starken und rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grasgrün, das in der Reife gelblichgrün wird, welches der eigentliche Reifpunkt der Frucht ist; dabei findet man gar keine Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fallen stark ins Auge, und sind braun von Farbe, dazu gesellen sich noch Rostanflüge und viele Rostflecken von gleicher Farbe. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und in Saft sich auflösend, und von einem erha-

Digitized by Google

denen, fein muskatellerartigen, weinichten Zuckergeschmack, der köstlichen Beurré rouge de la Normandie ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen, mittelmäßig groß, und mit einigen Steinchen umgeben. Die Kammern sind muschelförmig, recht geräumig, und enthalten viele, schöne, spitze, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, manche aber erst im Januar, und hält sich in ihrer Zeitigung wohl 14 Tage.

Der Baum wächst langsam, hat ein etwas wildes Ansehen, macht feines Holz, er hat etwas Ähnliches von der weißen Herbst-Butterbirne, ist aber ungemein fruchtbar. Es ist zu bewundern, daß ein so feiner Wuchs so große und vortreffliche Früchte hervorbringt. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg auf Wildling; auf der Quitte kommt er nicht gut fort, und kümmert, bis er nach und nach abstirbt.

Nr. 237. Der Winterdorn. L'Epine d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 147. Chr. H. Wb. S. 221. T. O. G. V. B. S. 317. Taf. 14.

Auch diese alte bekannte, französische Birne wird noch häufig unächt verbreitet; die im T. O. G. vorkommende Birne scheint ebenfalls die ächte nicht zu seyn, indem ihre Reifzeit viel später hinausgeschoben wird, und ihre Farbe und andere Abzeichen mit der Diel'schen Beschreibung nicht übereinstimmen.

Eine eigentlich nur mittelmäßig große, vortreffliche, frühe Winter-Tafelfrucht, die, wenn sie ihre wahre Vollkommenheit erreicht hat, köstlich und butterhaftschmelzend wird, zumal wenn der Baum seinen Boden findet. In ihrer wahren Gestalt ist sie etwas breit kegelförmig, doch zuweilen auch mehr kegelförmig, als breit. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, nach welchem sie sich platt abrundet. Nach dem Stiel biegt sie sich zuweilen etwas ein, oft aber auch nicht, und endigt mit einer kurzen, dicken, conischen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¾, fast 3 Zoll hoch. Der kleine, offene Kelch ist in einer bald seichten und geräumigen, bald etwas engen und ziemlich tiefen, mit einigen feinen und flachen Beulen umgebenen Einsenkung, von denen man aber über die Frucht selber nur wenig bemerkt. Der Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, und steht entweder oben auf der stumpfen Spitze auf, oder ist nur etwas eingesenkt. Die Farbe der glatten, etwas geschmeidigen Schale ist vom Baum ein sehr schönes Grün, welches in der vollen Reife nur etwas gelblich wird, wobei man auf der Sonnenseite nie etwas von Röthe bemerkt. Die Punkte sind zwar häufig, aber nicht auffallend, und sehr fein, zuweilen nur findet man, besonders um die Kelchwölbung, feine, graue Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, sehr butterhaft und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack und starken, angenehmen Geruch. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind

Digitized by Google

äumig, umgekehrt herzförmig, und enthalten oft 10 hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht reift im November und December, hat alsdann einen etwas muskirten Geruch, und welkt gern etwas.

Der Baum wird nicht stark, wächst etwas langsam, belaubt sich sehr schön, dabei ist er ungemein fruchtbar, so daß oft 3 Birnen einem Fruchtkuchen sitzen. Auf seinen Stand ist er eigensinnig, verlangt durchaus einen warmen, etwas feuchten Boden, hauptsächlich auf der Quitte; auf Wildling geräth er am besten in einem kenen Erdreich, doch behauptet man, daß seine Früchte besser auf Quitte würden. Die Frucht geräth nicht jedes Jahr gleich gut, shalb man nicht gleich auf den Unwerth der Frucht schließen darf; gutem, warmem Boden wird sie auch bei uns vortrefflich. Kommt auf der Quitte fort.

Nr. 238. Hardenpont's Winterbutterbirne. Hardenpont d'hiver. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. VIII. Heft, Seite 40. D. O. C. Nr. 19.

Diese köstliche Frucht wurde von dem verstorbenen Rath Hardenpont zu Mons nebst mehren andern unter seinem Namen vorkommenden Birnen aus Kernen erzogen; sie zeichnen sich alle durch vorzügliche Güte aus.

Eine ansehnliche oder doch nur mittelmäßig große, äußerst köstliche Winterfrucht, von ausgesuchter Güte und herrlichem Geschmack.

Die Form ist bald stumpfzugespitzt, kreiselförmig, bald hat sie die Gestalt und Größe einer Beurré gris, mit einem stark erhabenen Bauch, welcher in der Mitte befindlich, und von wo sie sich halbkugelförmig nach dem Kelch zuwölbt, so daß die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell und ohne Einbiegung stark ab, und endigt mit einer abgestumpften Spitze, die nur den Stiel umfaßt. In ihrer Vollkommenheit ist die Frucht 2¾ bis 3 Zoll breit und eben so hoch, oder fast ½ Zoll höher. Der harte, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten Einsenkung, die bald mit feinen, bald auch mit etwas starken Beulen umgeben ist, welche in breiten Erhabenheiten sich beulenartig hervordrängen, und die Rundung des Bauches verderben. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist kurz, selten ½ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, oder in einer kleinen Vertiefung, welche gewöhnlich eine starke Fleischbeule auf der einen, und eine schwulstige Erhöhung auf der andern Seite hat. Die Farbe der starken Schale ist vom Baume ein schönes, helles Seladon (Bleichgrün), welches mit der vollen Reife helles Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, dagegen sind die Punkte äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind fein und braun; auch finden sich oft kleine Anflüge von Rost, oder ähnliche Figuren davon an den Früchten. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, nicht steinicht um das Kernhaus, überfließend von Saft,

Digitized by Google

butterhaftschmelzend und zerfließend, von einem erhabenen, wahrhaft köstlichen, fein weinartigen, starken Zuckergeschmack, der den der Colmar noch übertrifft. Das Kernhaus hat eine hohle Achse, es ist nicht groß; die Kammern sind muschelförmig, geräumig, und enthalten nicht viele, schöne, langgespitzte, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im halben oder Ende Novembers, hält sich 4 Wochen, welkt gern etwas in der Zeitigung, weßhalb sie nicht zu bald abgenommen werden darf, fault aber in der Überreife.

Der Baum scheint nicht groß zu werden, geht mit seinen Ästen schön in die Luft, breitet sich aber gern etwas aus, belaubt sich nicht stark, und wird bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nur hier und da pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 239. Christ's Schmalzbirne. Beurré Christ. II. Cl. 3. (2.) Ordn. II. R.

D. I. Band. N. A. Seite 234.

Ist wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen und dem Oberpfarrer Christ gewidmet.

Eine große, späte Herbst- oder Winterbirne von einem angenehmen Zimmtgeschmack. Ihre Form ist dickbauchig und etwas conisch, doch öfters auch mehr kreiselförmig. Der Bauch sitzt tief unten, und wölbt sich nach dem Kelch hin plattrund zu, so daß sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer starken, etwas abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 3½ bis 3¾ Zoll hoch und 3¼ Zoll breit. Der kleine, meistens fehlerhafte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer etwas engen, schönen, ziemlich tiefen, aber ebenen Einsenkung, obgleich über die Frucht einzelne flache, beulenartige Erhabenheiten deutlich hinlaufen. Der starke Stiel ist ½ Zoll lang, und steht oft mit Fleisch umringelt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der Zeitigung hellgelb, ohne daß man auf der Sonnenseite eine wahre Röthe bemerkt; hier und da und besonders um den Kelch und Bauch sieht man breite, zimmtfarbige Rostflecken. Die Punkte sind zwar zahlreich, aber sehr fein, braun, und fallen nicht deutlich in die Augen. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr vollsaftig, halbschmelzend und von einem angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, und hat eine schmale, hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten viele, große, lange, hellzimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, ist gesund, und wird bald tragbar. Der Blattstiel hat nur hier und da Afterspitzen. Die Frucht möchte wohl nur in heißen Sommern butterhaft, in kälteren Gegenden aber nur eine Birne der dritten Classe mit abknackendem Fleische seyn.

Digitized by Google

Nr. 240. Die große Winter-Muskatellerbirne. Le gros Muscat d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. H. H. S. 25. Chr. H. Wb. S. 190.

Eine ansehnliche, gewöhnlich aber nur mittelmäßig große, sehr gute Winterbirne, sowohl zum Genuß, als auch für die Küche. Ihre Form ist fast etwas rund, nach dem Kelch wölbt sie sich platt zu, nach dem Stiel aber nimmt sie schnell ohne Einbiegung ab, und bildet eine kurze, stumpfe, fast etwas kreiselförmige Spitze. Der Bauch sitzt in der Mitte, öfters aber auch mehr nach dem Kelch zu. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und eben so hoch, oder nur etwas höher. Der starke Kelch ist offen, und steht sternförmig in einer geringen, mit flachen und kleinen Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht bemerkt man etwas sanft Beulenartiges, wodurch ihre Rundung oft ziemlich höckerig wird. Der starke Stiel steht auf der stumpfen Spitze etwas eingesenkt, häufig schief, und ist immer mit Falten oder kleinen Fleischbeulen umgeben. Die Farbe der ziemlich starken, etwas zähen Schale ist vom Baum ein starkes Grün, welches später nur grünlichgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer bräunlichen Röthe, der aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind häufig, aber sehr fein, bräunlich, theils auch noch grün, und dazu kommen noch oft sehr viele, kleine Rostfiguren, ohne daß dadurch die Frucht rauh anzufühlen wäre; um den Kelch sind aber wahre, feine Rostüberzüge nicht selten. Das Fleisch ist weiß, fein, körnig um das Kernhaus herum, hinreichend saftvoll, schmelzendbutterhaft und von einem recht angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack, der etwas Muskatellerartiges hat. Das Kernhaus ist lang und hat eine hohle Achse, die zur Hälfte über das Kernhaus hinläuft. Die Kammern sind geräumig, und enthalten schöne, sehr große, lange Kerne. Die kurze Kelchröhre geht bis auf die Spitze des Kernhauses.

Die Frucht zeitigt im November und December, und hält sich 4 Wochen, muß aber einige Tage vor der Zeitigung genossen werden, sonst verliert sie den Saft und das Fleisch wird schmierig; sie hat einen angenehmen Geruch, und welkt, wenn sie übereif oder zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, kommt aber als Hochstamm nicht gut fort, sondern paßt besser ans Spalier, wo er bald und reichlich trägt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter.

Nr. 241. Arendt's Dechantsbirne. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 370. S. 96.

Die Frucht stammt von dem Hrn. Prof. van Mons, und wurde von dem Herrn GR. Diel dem Plantagenmeister Herrn Edmund Arendt zu Aachen gewidmet.

Eine nur mittelmäßig große, schätzbare Tafelfrucht, 2½ Zoll

Digitized by Google

hoch und eben so breit. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Frucht verbreitet. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, recht angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers.

Nr. 242. Die graue, runde Winterbergamotte. La Bergamotte grise d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 24.

Eine nur mittelmäßig große, fast kugelförmig gestaltete, nur nach dem Stiel etwas stumpf zugespitzte, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von butterhaftschmelzendem Fleisch; sie stammt aus Weilburg, und ist wahrscheinlich holländischer Abkunft. Ihre wahre Form ist fast kugelförmig, der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch schön rund zu, wo sich eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht gut aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie etwas stärker ab, und endigt sich stumpfzugespitzt; kleinere Früchte verlängern sich etwas mehr nach dem Stiele zu, wodurch sie eine fast kreiselförmige Spitze bekommen. Eine gewöhnliche Frucht auf Hochstamm ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und fast eben so hoch, selten einige Linien höher, als breit. Der ziemlich starke, hartschalige Kelch ist offen, liegt oft sternförmig obenauf, oder sitzt in einer kleinen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man an der Frucht deutlich beulenartige Unebenheiten, welche die Rundung verderben und ungleich machen. Der ansehnlich starke Stiel ist 1 Zoll lang, und steht bald in einer kleinen Höhle, geht aber auch häufig mit Falten und kleinen Fleischbeulen umgeben aus der Spitze hervor. Die Farbe der öfters etwas rauhen Schale ist ein helles oder blasses Grün (Seladon), das in der vollen Reife gelblichgrün, oder öfters fast hellgelblich wird, wobei die Sonnenseite auf einer kleinen Fläche einige Spuren von einer erdartigen oder bräunlichen Röthe annimmt. Charakteristisch sind an dieser Frucht die vielen, sehr starken, braunen Punkte, womit die ganze Schale wie übersäet ist; dazu gesellen sich noch viele flechtenartige, zersprengte Rostanflüge von gleicher Farbe wie die Punkte, wodurch die Schale etwas rauh anzufühlen ist. Das Fleisch ist gelblichweiß, riecht angenehm, ist saftreich, fein, butterhaftschmelzend, etwas markicht und von einem süßen, zuckerartigen, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist groß, und läuft spitz bis unter den Kelch; die Kammern sind sehr weit, geräumig, und enthalten sehr schöne, schwarzbraune, lange, vollkommene Kerne, welche charakteristisch sind.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder Anfangs Decembers, hält sich, kühl aufbewahrt, gegen 4 Wochen, wird aber dann schnell teig.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, ist gesund und bildet eine hohe, schön belaubte, kegelförmige Krone; dabei ist er recht fruchtbar. Der Blattstiel hat nicht immer pfriemenförmige Afterblätter. Verlangt einen warmen, tiefgehenden, guten Boden;

Digitized by Google

in nassem Erdreich kommt er nicht fort, verdient aber häufige Anpflanzung, doch nur an eine warme Lage, als Spalierbaum, wo seine Früchte alsdann schmelzend werden; auf Hochstamm wird die Frucht nur halbschmelzend, bleibt aber doch immer noch eine gute Frucht zum Dämpfen.

Nr. 243. Coloma's Carmeliterbirne. La Carmelite. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. R. A. S. 200. D. O. C. Nr. 8.

Auch diese schöne, späte Herbst- oder frühe Winterbirne erzog der Herr Graf von Coloma, und sie ist also eine neue Kernfrucht. Der Hr. Prof. van Mons beschreibt zwar in seinem Catalogue descr. S. 26. eine Carmelite, welches aber diese nicht seyn kann, dagegen S. 20. eine Carmelite de Mons, welche wohl die unsrige seyn könnte.

Eine regelmäßige, schön geformte, recht schätzbare, späte Herbst- oder frühe Winter-Tafelbirne, von ganz schmelzendem Fleische und einem zimmtartigen Zuckergeschmack. Sie hat ihren Namen von dem dunkelbraunen Rost, womit sie überzogen ist, und hat viel Ähnliches von dem trockenen Martin (Martin sec). Ihre Gestalt ist kegelförmig, der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meistens noch sehr gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine wahre Einbiegung, und endigt mit einer schönen Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen Einsenkung, auf der man keine wahren Erhabenheiten bemerkt; auch über die Frucht laufen deren keine, obgleich die Rundung meistens etwas verschoben ist. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der Stielspitze häufig mit einem Fleischwulst begleitet, wie eingedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist hellgrün, in der Reife hellgelb, wovon aber häufig gar nichts zu sehen ist, indem ein dunkelbrauner Rost fast die ganze Schale überzieht, wobei die Sonnenseite noch mit einem trüben, erdbraunen Roth belegt ist, wodurch die Frucht ein düsteres Ansehen bekommt. Die Punkte sind äußerst zahlreich, aber nur in der braunen Röthe sichtbar, und oft so stark, daß sie kleine Rostflecken bilden. Das Fleisch ist weiß, ganz schmelzend, saftvoll, recht gewürzhaft, und von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten kleine, spitzeiförmige, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers und hält sich 3 Wochen gut*).

Der Baum wächst sehr lebhaft, und hat etwas Kenntliches an seinem Wuchs und seinem Holz: er geht zwar mit seinen Hauptästen

*) Im Jahr 1835 zeitigte sie schon im November, und hielt sich nur 4 Wochen.

Digitized by Google

noch ziemlich in die Luft, treibt aber seine schlanken Nebenäste horizontal, und bildet dadurch eine breite, sperrhaftige, flache Krone, ist aber ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Geräth sehr gut auf der Quitte, und verdient als Hochstamm, wegen der Zeit der Reife, angepflanzt zu werden.

Nr. 244. Preul's Colmar. Colmar Preul. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. R. A, S. 187. D. O, C. Nr. 5.

Diese wahrhaft köstliche Birne erhielt der Hr. GR. Diel von dem Hrn. Prof. van Mons, und wahrscheinlich ist sie nach deren Erzieher benannt, indem sie eine Kernfrucht neuerer Zeit ist.

Eine nur mittelmäßig, zuweilen aber auch ansehnlich große, köstliche, späte Herbst- oder frühe Winterbirne von dem erhabensten Zuckergeschmack. In ihrer Form hat sie oft etwas Ähnliches von der eigentlichen Colmar, ist aber nach dem Stiel etwas länger zugespitzt. Ihre eigentliche Gestalt ist schön länglich kreiselförmig. Der Bauch sitzt oft mehr nach dem Stiel hin, und wölbt sich nach dem Kelch platt-rund zu, wo sie eine Fläche bildet, auf welcher sie mehrentheils breit aufsitzt. Nach dem Kelch nimmt sie schnell ab, und endigt mit einer starken, kegelförmigen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch; am Spalier oder auf Pyramiden wird sie noch etwas größer, und oft sehr groß. Der hartschalige, zugespitzte Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten, geräumigen, jedoch nicht tiefen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten bilden, die am Bauche sichtbar sind, und dessen Rundung etwas verschieben. Der sehr starke aber holzige Stiel ist 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist häufig von einem Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas starken, zuweilen etwas rauhen Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb; ganz freihängende Früchte haben auf der Sonnenseite ein etwas verwaschenes, erdartiges Roth, welches aber bei den mehrsten gänzlich fehlt. Die Punkte sind ungemein zahlreich, und über die ganze Schale gleichmäßig vertheilt, sie sind braun, und lange mit Grün umringelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend und von einem erhabenen, etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine lange, schmale, hohle Achse. Die Kammern sind enge, und enthalten wenig vollkommene, starke, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, manche halten sich auch wohl bis in den Januar, und welkt nur etwas Weniges. Am schmackhaftesten ist sie, wenn die grüne Farbe anfängt gelblich zu werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen schlanken Ästen schön in die Luft, und wird bald und recht tragbar, so

Digitized by Google

daß sich seine schlanken Äste von Früchten beladen niederbeugen, und dadurch etwas hängend werden. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort. Der Baum verdient die häufigste Anpflanzung, zumal da er selbst den harten Winter von 1829 bis 1830 sehr gut überstand; seine Früchte können den allerbesten bekannten alten Sorten gleichgestellt, und mit Recht öfters vorgezogen werden.

Nr. 245. Die muskirte Winteramadot. L'Amadot musqué d'hiver. III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. IV. H. S. 166. Chr. H. Wb. S. 149.

Eine sehr schöne, goldgelbe, mittelmäßig große, auf Zwergbaum aber oft ansehnlich große, sehr schätzbare Winterbirne, sowohl für die Tafel, als auch für die Küche. Ihre Form ist stark rundbauchig, und hält die Mitte zwischen einem kreisel- und einem abgestumpft kegelförmigen Ansehen. Der Bauch sitzt stets stark nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abnehmend fast kugelförmig zurundet und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher sie doch noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht der Bauch eine starke Einbiegung, wodurch er sehr erhaben wird, und endigt mit einer dicken, stark abgestumpften, 1 Zoll langen Spitze. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm ist sie 2¾ Zoll breit und auch eben so hoch; zuweilen wird sie durch einen Fleischwulst auf einer Seite etwas höher. Der langgespitzte Kelch ist gelblich, meistens verschoben, halb offen und sitzt in einer kleinen, oft auch ziemlich tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der Bauch ist mit vielen feinen, beulenartigen Erhabenheiten besetzt, die bis zum Anfang der Stielspitze hinlaufen. Der starke, schwarzbraune Stiel ist 1¼ Zoll lang, sitzt, mit Fleischbeulen umgeben, schief auf der abgestumpften Spitze, gewöhnlich in einer Grube und wird häufig durch einen schnabelförmigen Wulst auf die Seite gedrückt, welches charakteristisch an dieser Frucht ist. Die Farbe der dünnen, geschmeidigen Schale ist vom Baum ein helles Weißgrün, welches im Winter schönes Citronengelb wird, wobei die Sonnenseite goldartig wird oder zuweilen mit einem leichten Anflug von einer dünnen Röthe belegt ist. Die Punkte sind sehr zahlreich und auf der Sonnenseite recht deutlich braun von Farbe und stark in's Auge fallend; auch findet man besonders um die Kelchwölbung feine Rostfiguren. Das Fleisch ist sehr schön weiß, saftreich, riecht angenehm, ist im Kauen rauschend, abknackend, löst sich aber im Munde auf, und hat einen ungemein zuckersüßen, stark muskirten Geschmack, wie man an wenig Birnen findet. Das Kernhaus ist breit und geschlossen; die Kammern sind groß, aber flach, und enthalten mehr taube als vollkommene, braune und langgespitzte Kerne. Vom Kelch geht eine feine, schwarze Röhre mit den Staubwegen bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt im November, hält sich 6 Wochen und riecht stark muskirt.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen Ästen schön in die Luft und belaubt sich stark. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt einen warmen Boden, und kommt nicht wohl auf der Quitte fort.

Nr. 246. Die frühe Herrmannsbirne. Gute Louise. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 215. Chr. H. Wb. S. 191. T. O. G. V. B. S. 108. Taf. 5. ist wahrscheinlich dieselbe Frucht.

Hr. GR. Diel beschrieb diese Birne unter ihrem falschen Namen, bis er die ächte Louise aus Paris erhielt, welche mit der Du Hamel'schen Beschreibung in Hinsicht der Frucht sowohl, wie auch in der Vegetation des Baumes vollkommen übereinstimmte. Er hielt nun diese Birne für Merlet's St. Germain, welche früher zeitigen sollte, als die wahre gute Louise; wahrscheinlich mochte aber nun diese bei ihm noch nicht getragen haben, um eine Vergleichung beider Früchte anstellen zu können, sonst würde er den großen Unterschied beider leicht gefunden haben. Merlet's St. Germain ist eine frühe Octoberbirne, wie ihre Beschreibung im Handbuche ergibt, während diese eine Winterfrucht ist; da sie aber früher als die Herrmannsbirne zeitiget, so habe ich ihr den Namen zum Unterschied der wahren Louise frühe Herrmannsbirne gegeben, und hoffe, dadurch die Namenverwechslung dreier Früchte beseitiget zu haben.

Eine große, sehr schöne, vortreffliche Winterbirne, von einem saftvollen, halbschmelzenden, angenehm schmeckenden Fleisch. In ihrer wahren Gestalt ist sie lang-flachbauchig kegelförmig gestaltet, und sieht einer wohlgebildeten Herrmannsbirne sehr ähnlich, nur ist sie regelmäßiger geformt und hat eine glattere Schale, als diese. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie selten aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer oft stark abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht ist, selbst auf Hochstamm erwachsen, 3½ Zoll lang und fast 3 Zoll breit, am Spalier wird sie größer. Der kleine, oft fehlerhafte Kelch ist offen und sitzt bald der Wölbung gleich obenauf, oder in einer geräumigen, jedoch nur seichten, ziemlich ebenen Einsenkung. Der Bauch hingegen ist nicht selten durch breite Erhabenheiten in seiner Rundung entstellt. Der Stiel ist charakteristisch ¾ bis 1 Zoll lang, etwas krumm gebogen, häufig schief stehend, in seinem Anfange fleischig, oder mit einem Fleischwulst umgeben, aber oft auch blos holzig. Die Farbe der sehr glatten Schale ist vom Baum schönes Hellgrün, welches in der Zeitigung hellgelblichgrün oder weißlichgelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man nie eine Spur von Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun oder dunklergrün; dabei findet man noch häufig kleine Rostanflüge oder Rostfiguren; auch bekommt die Schale zuweilen dunkelgrüne, wie etwas schmutzig aussehen-

Digitized by Google

de Flecken. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend, und von einem fein parfümirten, etwas rosenartigen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und lang; die Kammern sind muschelförmig, die Spitze nach unten gekehrt, geräumig, und enthalten nicht viele, aber schöne, langspitze, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, welkt nicht, wird nicht teig, fault aber alsdann.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft, belaubt sich gut und trägt reichlich. Die Fruchtspieße stehen dornenartig gerade aus, so wie überhaupt die Äste etwas sperrhaft stehen; die Blätter sind schifförmig aufwärts gebogen, vorn scharfgespitzt und auf die Seite gebrecht, glänzend grasgrün, der Rand sehr seicht und zart gezahnt. Der dünne Blattstiel hat keine Afterblätter. Ein Stamm der frühen St. Germain, welchen ich aus einer berühmten Baumschule erhielt, hat noch nicht getragen, und könnte wohl der Vegetation des Baumes nach dieselbe Frucht bringen.

Nr. 247. Die Soutman. De Zoutmann. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 212.

Wahrscheinlich eine in Holland erzogene neue Kernfrucht, welche dem durch die Schlacht bei Doggersbank berühmt gewordenen Admiral Soutman zu Ehren so benannt wurde. Der Erzieher ist nicht bekannt.

Eine mittelmäßig große, längliche, köstliche Novemberbirne von butterhaftem Fleisch und sehr erhabenem, gewürzhaftem Geschmack. Ihre Gestalt ist lang kegelförmig und hat viel Ähnliches von der Bergamotte von Soulers; sie gehört zur Familie der langen, grünen Herbstbirnen, Vertes longues. Der flache Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht kaum und öfters gar nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbiegung, sondern verläuft sich kegelförmig abnehmend in den Stiel; dabei haben manche Früchte auf der einen etwas flacheren Seite eine Rinne, wie die Mannabirne, die vom Kelch bis zum Stiel hinläuft. Eine gewöhnliche Frucht ist 2 bis 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der kleine, meistens fehlende Kelch sitzt in einer kleinen, oft etwas seichten, auch zuweilen engen Einsenkung, welche eben ist, obgleich man über die Frucht selber flache Erhabenheiten bemerkt. Der sehr starke Stiel ist in seinem Anfang fleischig, scheint eine Fortsetzung der Fruchtspitze zu seyn, ist 1 Zoll lang und oft stark auf die Seite gebogen. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der Reife nur gelblichgrün und hat auf der Sonnenseite gar keine Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, zum Theil sehr fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, butterhaft, ganz zerfließend, und von einem ungemein angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Das

Digitized by Google

Kernhaus ist klein und hat keine hohle Achse; die Kammern sind enge und enthalten wenige, aber starke, langgespitzte, auch oben mit einer stumpfen Spitze versehene Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder Anfangs Decembers, und manche halten sich bis in den Januar.

Der Baum wächst ungemein stark, macht viel Holz und bildet eine etwas breitgewölbte, schön und dicht belaubte Krone; er setzt sehr viele Fruchtspieße an und wird, wenn er etwas ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Der Blattstiel hat ganz feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung und kommt auch gut auf der Quitte fort.

Nr. 248. Die Regentin. König von Baiern. Colmar Souverain. La Souveraine. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 192. D. O. C. Nr. 21.

Auch diese köstliche Tafelfrucht ist aus Kernen erzogen und soll zu Thulen bei St. Ghislain im Departement von Jemappe entstanden seyn. H. A. Liegel gibt ihr noch den Namen König von Baiern.

Eine nur mittelmäßig große, aber wahrhaft köstliche Tafelfrucht von dem kraftvollsten Geschmack. In ihrer Form hat sie die größte Ähnlichkeit mit der Preul's-Colmar, von welcher sie nur schwer zu unterscheiden ist; manche Früchte haben aber auch viel Ähnliches von der Colmar oder Mannabirne. Ihre Gestalt ist länglichkreiselförmig mit einer abgestumpften Stielspitze. Der Bauch sitzt gewöhnlich mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie plattrund aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte Einbiegung und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll lang, doch öfters noch etwas länger. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer weiten, aber nicht tiefen Einsenkung, die mit flachen, oft aber auch ziemlich starken Erhabenheiten umgeben ist, die sich auch über die Frucht hinziehen und häufig deren Rundung verschieben. Der sehr dicke, holzige Stiel ist meistens ½ Zoll lang, oft auch 1 Zoll, und sitzt auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen, etwas starken Schale ist vom Baum ein helles Grün und später hohes Citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem leichten Anflug einer erdartigen Röthe belegt, die aber in der Reife fast verschwindet oder die Schale nur röthlichgelb macht. Die Punkte sind sehr häufig, fein und braun; auch finden sich gleichfarbige Rostanflüge, besonders um den Kelch und Stiel herum. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, fein, butterhaftschmelzend, sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften, sehr angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist sehr klein und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge und enthalten selten einige vollkommene Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im November, manche erst im December, und welkt nur sehr wenig.

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund, ohne grindige Schale und wird bald recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte. Verdient häufige Anpflanzung, und ist eine ganz vorzügliche Frucht.

Nr. 249. Die große Wintercitronenbirne. Le gros Citron d'hiver. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 104. Stammt aus Paris, woselbst sie unter dem falschen Namen Orange d'hiver vorkommt.

Eine wohl noch wenig bekannte, sehr schöne, ansehnlich große, auf Zwergbaum erzogen, wirklich große, vortreffliche Winterbirne, sowohl zum rohen Genuß, als auch zum Gebrauch in der Küche. In Form, Farbe, Größe und Wuchs des Baumes hat sie mit der weißen Herbstbutterbirne die größte Ähnlichkeit, und könnte mit Recht auch die weiße Winterbutterbirne heißen; doch steht sie dieser an Güte nach, indem ihr Geschmack nicht so fein, das Fleisch auch nicht so weiß und butterhaftschmelzend wie bei jener, sondern etwas grobkörnig ist; auch reift sie um 6 Wochen später, als die Beurré blanc. Die Birne nimmt ebenfalls gern zweierlei Formen an: bald ist sie schön rundbauchig und nach dem Stiel zugespitzt, fast etwas kreiselförmig, bald verlängert sie sich nach dem Stiel und gewinnt ein etwas breit abgestumpft-kegelförmiges Ansehen. In ersterer Form ist die Frucht 3 Zoll breit und gerade eben so hoch; die stumpfkegelförmigen hingegen sind öfters 3¼ Zoll breit und 3½ Zoll hoch. Der kleine, sehr kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, meistens in die Höhe stehend, und sitzt in einer bald seichten, bald geräumigen und ansehnlich tiefen Einsenkung, auf deren Rand zuweilen sich flache Erhabenheiten bilden; auch ist der Bauch selten ohne Erhöhungen. Der starke, dicke und fleischige Stiel ist ¼ bis ½ Zoll lang und steht in einer engen, schönen Höhle wie eingedrückt. Die Farbe der sehr zarten und dünnen Schale ist vom Baum ein schönes blasses Hellgrün, welches in der Reife ein hohes schönes Citronengelb wird; auf der Sonnenseite sieht man einen ganz leichten Anflug einer erdartigen Röthe, welcher aber bei der vollen Zeitigung der Frucht wieder verschwindet. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, sehr saftvoll, löst sich im Kauen fast ganz auf, und hat einen süßen, gewürzhaften, starken Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist nicht groß und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind geräumig und enthalten viele spitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, hält sich 4 Wochen in der Zeitigung und fault dann gern. Wegen der zarten Schale muß man vorsichtig mit der Frucht umgehen, sonst bekommt sie Rost- oder Faulflecken.

Der Baum wächst sehr frech, geht mit seinen Ästen schön in die

Digitized by Google

Luft, macht sehr viel schlankes Holz, belaubt sich sehr stark und ist recht fruchtbar, so daß oft mehre Früchte zusammen auf einem Fruchtkuchen sitzen, und wächst stärker, als der von der Beurré blanc. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, und kommt gut auf der Quitte fort, bedarf aber eines langen oder flüchtigen Schnittes, damit er nicht verwildert, und gibt sehr schöne Pyramiden.

Nr. 250. Diel's Butterbirne. Beurré Diel. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 70. D. O. C. Nr. 2.

Diese vortreffliche, neue Kernfrucht erzog der Hr. Prof. van Mons aus Kernen, und widmete sie dem Hrn. GR. Diel als Beweis seiner Hochachtung für dessen unsterbliche Verdienste um die Pomologie.

Eine auf Spalierbaum sehr große und selbst auf Hochstamm noch ansehnlich große, sehr schöne und vortreffliche späte Herbst- oder frühe Winter-Tafelfrucht von dem vortrefflichsten Geschmack. In ihrer Form ist sie oft ziemlich eiförmig, häufig aber auch einer Sommer-Apothekerbirne, wenn diese nicht stark gerippt ist, ähnlich. Der breit erhabene Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, nimmt bald allmählich, bald ziemlich schnell ab, und kann im ersten Falle selten, im letzten noch ziemlich gut aufstehen. Nach dem Stiel macht sie keine wahre Einbiegung, nimmt aber stärker, als nach oben ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie 3 Zoll breit und 4 Zoll lang; auf einer Seite ist sie oft etwas höher, als auf der andern. Der ziemlich starke Kelch ist geschlossen, steht mit seinen Ausschnitten in die Höhe, bleibt lange gelb und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen, bald mit feinen, bald mit einigen starken, flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht sieht man mehre fast rippenartige Erhabenheiten hinlaufen, welche gewöhnlich aber die Form nicht verderben. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang und sitzt in einer zuweilen trichterförmigen, tiefen Höhle. Die Farbe der zarten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches in der vollen Zeitigung schönes Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von Röthe bemerkt. Die Punkte sind charakteristisch zahlreich und vor der Zeitigung bei freihängenden Früchten oft röthlich eingefaßt; dazu finden sich noch öfters kleine Rostfiguren, oder kleine Anflüge von Rost an der Schale. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas körnig, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, im Munde sich ganz auflösend, und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge und enthalten keine, oder nur selten einige vollkommene Kerne.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December und Januar, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und bildet eine kugelförmige Krone; er setzt bald Fruchtholz an und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat lange und pfriemenförmige Afterblätter. Gewiß verdient diese schöne Birne, schon um des berühmten Namens willen von jedem Gartenbesitzer einen Platz in seinem Garten zu erhalten, zumal da der Baum sehr gut als Hochstamm fortkommt; auch zu Zwerg auf Quitte gibt er schöne Pyramiden, darf aber nicht zu kurz geschnitten werden. Eine schöne Abbildung von der Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin, Jahrg. 1811. Taf. 39.

Nr. 251. Die Jaminette. La Jaminette. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 86. D. O. C. Nr. 8.

Der eigentliche Erzieher dieser wahrscheinlich neuen Kernfrucht ist nicht bekannt; Hr. GR. Diel erhielt sie aus Metz, unter dem Namen Jamisette; sie kommt aber in dem pomologischen Werke des Hrn. Prof. von Mons als Jaminette vor.

Eine ansehnlich große, frühe, köstliche Winter-Tafelbirne von dem vortrefflichsten Geschmack. In ihrer Form ist sie gewöhnlich ziemlich kreiselförmig, der Bauch sitzt zuweilen in der Mitte, doch mehrentheils mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab und bildet meistens eine wahre kreiselförmige, abgestumpfte Spitze. Die Frucht ist oft sehr stark in die Breite verschoben und hat in dieser Gestalt wohl 3 Zoll in der Breite und 3 Zoll in der Höhe, doch ist sie gewöhnlicher nur 2½ Zoll breit und fast eben so hoch, oder etwas Weniges höher. Der lang und feingespitzte Kelch liegt sternförmig auf und sitzt in einer etwas engen, bald seichten, bald auch etwas tiefen, mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, wovon auch einige sich ziemlich stark in breiten Erhabenheiten über den Bauch hervorthun und häufig die Rundung der Frucht etwas verschieben. Der starke, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der kreiselförmigen Spitze wie eingesteckt und ist häufig mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches in der Reife gelblich wird, wobei man nur selten und nur in warmen Jahren, oder auf der Quitte, etwas von Röthe bemerkt. Dagegen findet man häufiger mehr oder weniger starken, zimmtfarbigen Rost stellenweise oder in größern Flächen über die Schale verbreitet, welcher oft netzförmig fast die ganze Frucht überzieht. Öfters ist der Rost, zumal in warmen Jahren, unbedeutend und blos um die Kelchwölbung sichtbar. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, sie sind braun und fühlen sich etwas rauh an. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack, ganz ohne Wein-

Digitized by Google

säure, wie bei der Colmar. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten nur wenig vollkommene, eiförmige, zimmtbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich 3 Wochen, oft auch länger, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas und ist am besten, wenn die gelbe Farbe noch grünlich schillert.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, ist gesund, seine Äste trägt er ziemlich abstehend in die Luft und bildet eine sehr schön belaubte, kugelförmige Krone; dabei ist er bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 252. Die Leschasserie. Jagdbirne. La Poire de Leschasserie. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 36. Chr. H. Wb. S. 183. T. O. G. V. B. S. 229. Taf. 11. D. O. C. Nr. 36.

Dieser unter dem Namen der Jagdbirne bekannte Wildling stammt aus Frankreich und wurde in der Gegend von Landry, wahrscheinlich auf der Jagd, im Walde gefunden; in manchen Gegenden wird sie auch die Wintereierbirne genannt.

Eine gewöhnlich etwas kleine, selten mittelmäßig große, köstliche Winterbirne, welche noch häufig mit andern Birnen verwechselt wird, und in ihrer Ächtheit von dem erhabensten Geschmack und butterhaftschmelzendem Fleische, eine unserer vorzüglichsten Birnen ist. In ihrer regelmäßigen Gestalt ist sie wahrhaft eiförmig. Der flachrunde, erhabene Bauch sitzt gewöhnlich in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche hin, von wo sie sich allmählich halbkugelförmig zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nur selten stehen kann. Nach dem Stiel macht sie niemals eine Einbiegung, sondern endigt mit einer etwas erhabenen Bogenlinie mit einer kurzen, kegelförmigen, bald mehr, bald weniger stark abgestumpften Spitze, so daß die Eiform bei jeder Frucht vorherrschend bleibt. Eine vollkommene Frucht auf Hochstamm ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2¾ Zoll hoch. Der ziemlich kleine, hartschalige, oft fehlerhafte Kelch ist offen, sitzt mehrentheils oben ganz gleich auf, häufig aber auch in einer ganz seichten, zuweilen mit einigen kleinen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung. Der starke, gerade Stiel ist fleischig, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, ¾ bis 1¼ Zoll lang, und hat ein flaches Kántchen oder Häkchen an sich, welches grün ist, woran man die Birne vor allen andern erkennen kann, und welches ein charakteristisches Kennzeichen abgibt. Er sitzt auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, häufig aber auch in einer kleinen, mit Beulen umgebenen Vertiefung. Die Farbe der etwas rauhen Schale, welche später etwas geschmeidiger wird, ist vom Baume ein schönes Hellgrün, welches bis zur vollen Reife ein grünliches Hellgelb und bei manchen Früchten we-

Digitized by Google

nigstens stellenweise ein wahres Hellgelb wird, ohne die mindeste wahre Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind gleichmäßig über die ganze Schale vertheilt, wie übersäet, etwas röthlichbraun; auch finden sich noch an jeder Frucht feine, öfters auch starke Rostanflüge oder Figuren, welche die nämliche Farbe wie die Punkte haben. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack und Geruch. Das Kernhaus ist groß, herzförmig, mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind langspitz-eiförmig, geräumig und enthalten schöne, dunkelbraune, gespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December und hält sich oft bis in den Januar, wo sie aber etwas welkt, zumal wenn sie zu früh abgenommen worden ist.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und hat etwas Ähnliches von einem Wildling; er macht viel feines Holz, wird aber bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat kleine, fadenförmige Afterblätter. Geräth als Hochstamm sehr gut, verlangt aber einen guten, tiefgehenden und warmen Boden, wo er alsdann vortreffliche und schmackhafte Früchte liefert. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling.

Nr. 253. Die englische lange, grüne Winterbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 70. Stammt aus London.

Diese gute Birne darf nicht mit der später vorkommenden sächsischen langen, grünen Winterbirne verwechselt werden, welche sich viel länger hält, und wahrscheinlich eine deutsche Nationalfrucht ist. Ihre eigentliche Herkunft ist noch nicht bestimmt; doch erhielt sie der Hr. GR. Diel aus London als Green buree, und da sie unter die Verte longue gehört, so gab er ihr obigen Namen.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, einfachige, butterhaftschmelzende, köstliche Winter-Tafelbirne. In ihrer wahren Form ist sie lang, jedoch mehr etwas kegelförmig, als wahrhaft birnförmig, und hat mit der langen, grünen Herbstbirne, Verte longue, sehr viel Ähnlichkeit, übertrifft diese aber an Güte und ist gegen den Stiel gewöhnlich zugespitzter. Zuweilen ist sie aber nach dem Stiel zu abgestumpfter und alsdann fast eiförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch kaum stehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie mit einer kaum merklichen Einbiegung kegelförmig ab und endigt mit einer sehr wenig oder gar nicht abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Form und Größe ist sie 2¼ Zoll breit und 3 Zoll lang. Der ziemlich langgespitzte, hartschalige Kelch ist weit offen, liegt sternförmig auf, sitzt oft der Frucht gleich oder in einer seichten, unbedeutenden, glatten und ebenen Einsenkung. Der Bauch ist gewöhnlich eben, doch zuweilen durch eine oft stark hervortretende, breite Erhabenheit etwas entstellt.

Digitized by Google

Der starke Stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen bedeckt, in seinem Anfang fleischig, scheint oft nur die Fortsetzung der Kegelspitze zu seyn und sitzt auf der abgestumpften Spitze mit Falten umgeben, welche bei der Reife zuerst welk werden. Die Farbe der glatten, geschmeidigen Schale ist vom Baum ein ganz helles Grün (blasses Seladon), welches in der vollen Reife ein grünliches Hellgelb wird, wobei nur nach der Stielspitze zu die Schale etwas Citronengelb annimmt; dagegen bemerkt man keine Spur von Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind sehr zahlreich, hellbräunlich, dazu gesellen sich noch kleine Rostflecken von derselben Farbe, welche bei manchen Früchten nur wenig sichtbar sind. Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, sich ganz im Munde auflösend, wobei die Schale wie Leder zurückbleibt, und von einem sehr vortrefflichen, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, muschelförmig, und enthalten nicht viele vollkommene, große, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, und manche halten sich bis in den Januar; sie hat einen feinen muskirten Geruch, welchen sie aber verliert, sobald sie welk wird.

Der Baum wächst stark, belaubt sich gut, geht mit seinen Hauptästen fast pyramidalisch in die Luft, wie die lange grüne Herbstbirne, und wird bald und fast jährlich tragbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung, zumal da er vollkommene und vortreffliche Früchte darauf liefert; zu Zwerg aber besser auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 254. Die Virguleuse. La Virgouleuse. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 71. Chr. H. Wb. S. 217. T. O. G. IX. B. S. 271. Taf. 12. D. O. C. Nr. 35.

Diese vortreffliche alte, bekannte Winterbirne stammt aus Virgoulé, einem Dorfe bei St. Leonard in Limousin, wo sie lange verborgen blieb, bis sie ein Marquis de Chambert bekannt machte, von welchem sie auch den Namen Chambrette führt. Unstreitig eine der köstlichsten Tafelbirnen unter allen bisher bekannten vorzüglichen alten und neuen Kernobstsorten, die sich immer in ihrem Range erhalten wird. In ihrer Gestalt ist sie lang kegelförmig, einer gut gestalteten St. Germain ziemlich ähnlich. Der Bauch sitzt gewöhnlich stark nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend abrundet, doch so, daß sie nicht wohl aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie allmählich ab, schwillt manchmal, nach einer sanften, kaum merklichen Einbiegung nach dem Stiel hin, wieder etwas an und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Auf Zwergbaum erwachsen, wird sie gern etwas bauchiger und fast etwas eiförmig. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll hoch, am Spalier wird sie oft 2¾ Zoll breit und 4 Zoll lang. Der offene, oft fehlerhafte Kelch sitzt oben auf der

Digitized by Google

Frucht auf, oder in einer kleinen, seichten, oft mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung; auch bemerkt man zuweilen einige flache Unebenheiten an der Frucht selber. Der ansehnlich starke Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, in seinem Anfange etwas fleischig und mit Falten umgeben, und steht etwas schief auf der Spitze obenauf. Die Farbe der etwas feinrauhen Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, wird aber in der vollen Reife ein schönes, blasses Citronengelb mit etwas Grün untermischt. Auf der Sonnenseite ist, zumal bei Spalierfrüchten, ein leichter Anflug einer etwas bräunlichen Röthe zuweilen sichtbar, außerdem ist noch die Schale mit vielen grauen und feinen Punkten besetzt. Um die Kelchwölbung findet man immer einen feinen, zimmtfarbigen Rostüberzug, so wie auch feine Rostfiguren an den Früchten; in nassen, kalten Sommern, zumal in feuchtem Boden, bekommen die Früchte auch noch schwarzbraune Rostflecken, wie die St. Germain, von welcher sie auch wahrscheinlich abstammt. Das Fleisch ist weiß oder weißlichgelb, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr erhabenen, zuckerartigen, mit einer feinen Muskatellersäure vermischten Geschmack, wodurch sie eine der beliebtesten Birnen wird. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, halbherzförmig, oben breit und unten sehr spitz, und enthalten viele, lange, sehr zugespitzte, schwarzbraune Kerne. Das Pistill in der Kelchröhre geht schwarz herab.

Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar, darf aber nicht vor Anfangs Novembers abgenommen werden, sonst welkt sie zu stark.

Der Baum wächst vortrefflich und schnell, seine Äste gehen pyramidenförmig in die Luft, seine Rinde bleibt stets schön glatt; auch belaubt er sich prachtvoll, ist gesund und eignet sich vorzüglich zu Pyramiden, oder an das Spalier, woselbst seine Früchte besser, als auf dem Hochstamm werden. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Der Baum kommt in allem Erdreich sowohl auf der Quitte, als auf dem Wildling gleich gut fort, nimmt jede Form an, und ist auch auf seinen Stand nicht eigensinnig; daher verdient er, selbst vom Landmann häufig erzogen zu werden, indem seine Frucht vor vielen andern vorzüglich gesucht wird. Schade, daß dieser übrigens gesunde Baum nicht so reichlich trägt; als freistehende Pyramide liefert er die schönsten Früchte.

Nr. 255. Die Calbas. Le Calbas musqué. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. L. H. S. 222. Chr. H. Wb. S. 164. A. T. G. M. III. Jahrg. S. 495. Taf. 80. Die Calbasbirne.

Eine große, vortreffliche, fast ganz schmelzende Tafelbirne für den Vorwinter. Ihre Form ist lang, etwas unregelmäßig und fast gurkenartig, von der Kelchwölbung läuft sie oft sehr wenig abnehmend nach dem Stiel hin und endigt mit einer stumpfen Spitze; sie gehört

Digitized by Google

zur Familie der Butterbirnen. Eine vollkommene Birne ist 2¾ Zoll breit und 4½ Zoll lang. Der starke, offene Kelch liegt flach auf, meistens in einer sehr seichten, schief stehenden Einsenkung, die mit seichten oder flachbeulenartigen Unebenheiten umgeben ist, die auch deutlich über die Frucht hin zu bemerken sind. Der sehr starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, steht oben flach auf der stumpfen Spitze auf und wird oft durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe der etwas rauhanzufühlenden Schale ist grünlichgelb und schimmert durch den gelblichgrauen Rostüberzug hindurch, womit die Frucht, so wie die graue Herbstbutterbirne überzogen ist. Die Sonnenseite ist weniger mit Rost belegt, dagegen mit einem leichten, goldartigen Roth angelaufen, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In diesem Roth findet man eine große Menge starke, graue Punkte, die fast wie kleine Fleckchen aussehen, die aber nach der Schattenseite zu verschwinden oder undeutlicher werden. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr saftvoll, etwas rauschend, doch ganz im Munde zergehend, mit ziemlich vielen Steinchen versehen, und von einem recht angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus sitzt sehr hoch oben und ist klein; die Kammern enthalten nur wenige und meistens taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum wird sehr groß, trägt seine Äste gerade in die Höhe, belaubt sich aber nur licht. Der Blattstiel hat zwei lange, pfriemenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt einen gutgebauten Boden und kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 256. Die Winterdechantsbirne. Le Doyenné de printemps. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. B. R. A. S. 177. D. O. G. Nr. 8.

Auch diese ganz vorzügliche Winterfrucht stammt von dem Hrn. Prof. van Mons; der Hr. GR. Diel kann aber nicht angeben, ob Derselbe der Erzieher ist, oder ob sie schon unter einem andern Namen in dessen Catalogue descriptif vorkommt.

Eine schön geformte, ansehnlich große, köstliche Winter-Tafelbirne und eine wahre Bereicherung der Pomologie. In ihrer Form ist sie starkbreitbauchig, pyramidalisch und fast etwas eiförmig, seltener aber von der wahren Form der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie fast kugelförmig abnehmend eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, ziemlich abgestumpften Kegelspitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie 2¾ Zoll breit und fast 3½ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist nicht ganz geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sichtbar in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang und steht in einer flachen, zuweilen auch etwas tiefen Grube

Digitized by Google

wie eingesteckt und ist gewöhnlich mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün und wird in der wahren Zeitigung nur grünlichgelb, ohne eigentliche Röthe; doch haben zuweilen stark besonnte Spalierfrüchte, zumal auf der Quitte, eine streifenartige oder punctirte, leichte erdartige Röthe, wie ich an den meinigen bemerkt habe. Manche Früchte haben nur unbedeutende Anflüge von Rost, wohingegen andere wieder mehr und figurenähnlich damit belegt sind. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, ganz butterhaftschmelzend, und von einem wahrhaft köstlichen, gewürzhaften, erhabenen Geschmack, der etwas Ähnliches von einer recht vollkommenen Verte longue hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in warmen Jahren schon im halben November, gewöhnlich aber erst im December, und manche halten sich, kühl aufbewahrt, bis zum Ende Februars. Sie muß genossen werden, bevor die grüne Schale gelb wird, wo sie am delicatesten ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an, und ist bald und recht fruchtbar. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt sehr gut auf der Quitte fort, trägt bald und nimmt etwas Röthe an. Diese schätzbare Frucht kann nicht genug empfohlen werden.

Nr. 257. Die wahre, gute Louise. La bonne Louise de du Hamel. II. Cl. 3. Ordn. II R.

D. V. H. S. 130.

Der Hr. GR. Diel beschrieb in seinem I. H. Birnen S. 215. die gute Louise; überzeugte sich aber später, daß diese nicht die ächte des Du Hamel, sondern eine andere Birne, und wahrscheinlich eine frühe St. Germain sey. Später trugen seine aus Paris und Nancy erhaltenen Bäume der guten Louise, in welchen er die wahre des Du Hamel erkannte, indem diese Bäume hauptsächlich mit der Du Hamel'schen Beschreibung derselben übereinkamen. Da ich nun auch Gelegenheit hatte, die von Sicklern in Kleinfahnern angezogene, und im T. O. G. V. B. S. 108. beschriebene gute Louise kennen zu lernen, so erhielt ich die Überzeugung, daß diese wirklich eine St. Germain sey, welche früher als die gewöhnliche zeitigte, weßhalb ich sie auch unter dem Namen der frühen St. Germain oder Herrmannsbirne im Handbuche aufgeführt habe.

Eine große, sehr schöne, alte, berühmte und noch selten in Deutschland ächt verbreitete, vortreffliche Winterbirne, welche in einem warmen und fruchtbaren Boden erzogen, von saftvollem, halbschmelzendem, sehr angenehmem Fleisch ist. Ihre Gestalt ist lang-flachbauchig-kegelförmig, und hat in ihrem Ansehen sehr viel Ähnliches von einer regelmäßigen Herrmannsbirne, nur ist ihre Schale glatter, als wie bei dieser. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem

Digitized by Google

Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur selten aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer starkabgestumpften Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 3 Zoll breit, am Spalier wird sie oft noch größer. Der kleine, hartschalige, oft fehlerhafte Kelch ist offen, sitzt obenauf, zuweilen aber auch in einer geräumigen, jedoch nur seichten und ziemlich ebenen Einsenkung. Über dem Bauch der Frucht finden sich oft breite Erhabenheiten, die häufig dessen Rundung verderben. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, in seinem Anfange häufig fleischig, oder mit einem Fleischwulst umgeben, oft aber auch bloß holzig und stets etwas krumm gebogen, und mehrentheils schiefstehend auf der abgestumpften Spitze. Die Farbe der sehr glatten, etwas glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches in der vollen Zeitigung hellgelblichgrün oder wohl gar weißgelblich wird, wobei auf der Sonnenseite nicht die mindeste Spur von Röthe sichtbar ist, es sey denn, daß die Frucht, vielleicht auf Quitte erwachsen, einige Röthe annimmt. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun oder dunkelgrün, dabei finden sich häufig noch kleine Anflüge von Rost oder Rostfiguren, zuweilen auch noch kleine, dunkelgrüne, etwas schmutzig aussehende Flecken über die Schale verbreitet. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend und von einem feinen, parfümirten, etwas rosenähnlichen, süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und lang; die Kammern sind muschelförmig, geräumig, nach dem Stiel spitzzulaufend, und enthalten nicht viele vollkommene, länglichspitze, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im November und December, welkt nicht und wird nicht teig, sondern fault überzeitig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft und belaubt sich sehr gut. Die Fruchtruthen stehen steif und etwas dornenartig geradeaus, setzen bald Früchte an, und liefern reichliche Erndten. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen und guten Boden, wenn die Früchte halbschmelzend werden sollen, auch kommt er auf der Quitte gut fort.

Nr. 258. Die wahre Winterambrette. L'Ambrette d'hiver.

I. Cl. 1. Ordn. I. R.

D. IV. H. S. 8. Chr. H. Wb. S. 149. T. O. G. V. B. S. 310. Taf. 13.

Auch diese Birne wird noch häufig mit andern ihr ähnlichen verwechselt, und häufig unächt in deutschen Baumschulen verbreitet. Der Baum der wahren Winterambrette muß dornenähnliche Fruchtspieße und ein etwas wildes Ansehen haben; wahrscheinlich ist die im T. O. G. V. B. S. 310. beschriebene Birne die Winterambrette ohne Dornen, oder vielmehr der eigentliche Winterdorn, welcher ebenfalls im T. O. G. nicht ächt vorkommt, wie bei Nr. 165. schon erwähnt ist.

Eine zwar etwas kleine, aber wahrhaft köstliche Winter-Tafel-

Digitized by Google

frucht, von butterhaftschmelzendem Fleisch und dem erhabensten Geschmack, wenn der Baum in warmem, gutem Boden steht. Ihre wahre Form ist rund, jedoch nach dem Stiel etwas mehr abnehmend, als nach dem Kelche, welches aber bei manchen Früchten fast gar nicht zu bemerken ist. Der Bauch sitzt bei allen Früchten in der Mitte. In ihrer schönsten Vollkommenheit ist sie 2⅜ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch; manche Früchte, die sich aber etwas nach dem Stiel verlängern, sind oft so hoch, als breit, selten aber etwas höher, als breit. Der kleine, hartschalige, offene Kelch liegt meistens mit seinen kleinen Ausschnitten sternförmig auf, und sitzt in einer flachen oder seichten, ebenen Einsenkung; doch bemerkt man fast immer etwas von breiten Erhabenheiten über dem Bauch, welche die Rundung mehr oder weniger verderben. Der starke Stiel ist ¾ bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer kleinen, mehrentheils mit einigen feinen Beulen umgebenen Vertiefung. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom Baum ein helles Grün, welches in der Zeitigung ein grünliches Gelb wird, wovon aber nach Stand und Witterung nur wenig zu sehen ist, indem ein bald grauer, bald bräunlichgrauer Rost fast die ganze Schale überzieht, öfters aber auch gänzlich fehlt, so daß man an demselben Baum zweierlei Früchte zu sehen glaubt. Die Sonnenseite ist nie geröthet, nur schillert der Rost daselbst zuweilen etwas röthlichbraun. Die Punkte sind nur an denjenigen Früchten sichtbar, welche nicht mit Rost überzogen sind, alsdann sehr häufig; im Rost bemerkt man sie nicht. Das Fleisch ist grünlichweiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend und von einem äußerst angenehmen, erhabenen Zuckergeschmack, und riecht stark parfümirt. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind geräumig, und enthalten oft wenige vollkommene, große, länglichdicke Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers, viele erst im Januar und Februar, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas, und ist in ihrer wahren Güte eine vortreffliche Birne.

Der Baum wächst sehr lebhaft und macht viel feines Holz, die Fruchtspieße sind dornenartig und steif, woran man die Ächtheit des Baumes erkennen kann; dabei hat er ein wildes Ansehen, wird aber nicht groß. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verlangt durchaus einen warmen Stand, und guten, tiefgehenden Boden, sonst erreichen seine Früchte nicht ihre vollkommene Güte. Auf der Quitte kommt er zwar fort, bleibt aber klein; daher zu Zwerg besser auf Wildling, und nur mäßig beschnitten, sonst gibt er zu viel Holz.

Nr. 259. Die Graziöse. Die Holde. La Gracieuse. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. VIII. Heft, Seite 167.

Stammt aus der Herrenhäuser Baumschule bei Hannover, und ist wohl ursprünglich eine holländische Frucht.

Eine, selbst auf Hochstamm, wirklich große, sehr regelmäßige,

Digitized by Google

und in ihrer Reife sehr schöne Winterbirne, weniger zum rohen Genuß anlockend, desto besser aber zu Compots. Ihre Gestalt ist etwas eiförmig, und ähnelt einer am Spalier erzogenen, recht großen, weißen Herbstbutterbirne. Der stark erhabene Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet, und eine Fläche bildet, auf der sie ziemlich breit aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung, sanft abnehmend, in eine stark abgestumpfte Spitze aus. Eine vollkommene, auf Hochstamm erwachsene Frucht ist häufig 3¼ Zoll breit, und mehrentheils genau eben so hoch. Der kurzblättrige, oft nur einen Rand darstellende Kelch ist weit offen, und sitzt in einer schönen, geräumigen, tiefen und ebenen Einsenkung; auch sieht man über die Frucht nichts von Erhabenheiten hinlaufen, so daß der Bauch seine regelmäßige Rundung behält. Der starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, und steht in einer etwas engen, öfters ziemlich tiefen Höhle, die zuweilen mit einigen kleinen Beulen besetzt ist. Die Farbe der zarten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grün, das in der Reife ein hohes Citronengelb wird; die Sonnenseite und fast die halbe Frucht ist mit einem trüben, erdartigen Roth überzogen, welches sich ebenfalls in der Reife in eine hellere, gefälligere Röthe verwandelt, die nach dem Stiel hin etwas Streifenartiges an sich hat. Die Punkte sind zahlreich, fallen aber nur wenig ins Auge; im Roth sind sie gelb, im Gelben aber braun; andere Abzeichen sind selten. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, fest, abknackend und von einem gewürzhaften, angenehmen, wahren Zuckergeschmack; auch hat das Fleisch und die Frucht einen feinen, muskatellerartigen Geruch. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind enge, flach, und enthalten nicht viele, große, eiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst nicht stark, wird auch nicht groß; seine Äste trägt er stark abstehend, etwas hängend und sperrhaft in die Luft, und sie wölben sich zu einer lichtbelaubten, flachen Krone. Auf dem zweijährigen Holze bilden sich eine Menge Fruchtspieße, die sehr bald und reichlich tragen. Der Blattstiel hat keine Afterblätter.

Nr. 260. Die Herrmannsbirne. Le Saint-Germain. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 160. Chr. H. Wb. S. 177. T. O. G. III. B. S. 275. Taf. 15. D. O. C. Nr. 19.

Diese allgemein bekannte, alte, berühmte, französische Tafelfrucht stammt aus der Abtei St. Germain oder Des-Près, (weil diese nahe bei Paris lag), und wird auch noch zuweilen l'Inconnue de la Fare, nach dem Flüßchen Fare, welches in der Nähe der Abtei fließt, genannt.

Eine der vorzüglichsten, vortrefflichsten Winter-Tafelbirnen, von einem herrlichen, mit einer feinen Citronensäure gemischten Geschmack. Häufig wird sie noch immer mit der guten Louise und mit der Virgou-

Digitized by Google

leuse verwechselt, welche viel Ähnliches von ihr haben. Ihre Form ist lang, breitbauchig, in ihrer Rundung unregelmäßig, oft unansehnlich, und nähert sich der Kegelform. Der Bauch sitzt meistens stark nach dem Kelche hin, zuweilen auch mehr in der Mitte, nimmt nach dem Kelche zu allmählich ab, und endigt mit einer stumpfen, häufig schiefstehenden Fläche, auf der die Frucht nur selten stehen kann. Nach dem Stiel zu endigt sie mit einer kegelförmigen, oft nicht stark abgestumpften Spitze. In ihrer Form ist sie stets unregelmäßig, und in ihrer Rundung uneben. Eine vollkommene Frucht ist 2½ bis 2¾ Zoll breit und 3½ bis 3¾ Zoll lang; am Spalier wird sie wohl zuweilen 4 Zoll breit und fast 5 Zoll lang. Der offene, oft unbedeutende Kelch steht in einer etwas seichten, mit beulenartigen Erhöhungen besetzten Einsenkung, die sich auch unregelmäßig und oft beulenartig über die Frucht hinziehen. Der starke, 1 Zoll lange Stiel steht fast immer schief auf der stumpfen Spitze auf, und ist mit bald kleinen, bald ziemlich starken Beulen umgeben. Die etwas rauhe Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, welches in der vollen Zeitigung blaßgelb, oder ein sehr helles Grünlichgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie etwas von einer Röthe; dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen, feinen und starken, graubräunlichen Punkten besetzt, auch findet man an jeder Frucht hier und da bräunliche Anflüge von Rost, welche besonders um die Kelchwölbung fast niemals fehlen. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, um das Kernhaus etwas steinicht, voller Saft, butterhaftschmelzend und von einem erquickenden, sehr angenehmen Geschmack, der in recht gutem, warmem Boden durch die feinste muskatellerartige Citronensäure erhoben wird. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind lang, geräumig, und enthalten ziemlich viele, lange, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt in manchen Jahren schon im November, meistens aber erst im December, und hält sich, spät gebrochen und kühl aufbewahrt, zuweilen bis in den Februar, wo sie zwar etwas welkt, aber nicht leicht faul wird.

Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, seine Äste treibt er schön pyramidenförmig in die Höhe, macht vieles Holz, welches man auslichten muß, um den Früchten gehörig Luft und Sonne zu geben, und ist ungemein fruchtbar. Verlangt einen etwas schweren, feuchten, aber dabei warmen Boden, in sandigem, seichtem oder zu feuchtem, kaltem Erdreich sprinnen die Früchte auf und verkrüppeln. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Nr. 261. Die Hofbergamotte. Bergamotte de la Cour. I. Cl. 1. (2.) Ordn. II. R.

D. V. Band. A. A. Seite 127.

Ihre eigentliche Herkunft ist nicht bekannt; Hr. GR. Diel erhielt sie von dem Hrn. Prof. van Mons.

Digitized by Google

Eine ansehnlich große, schöne, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von einem gewürzhaften Muskatellergeschmack. Ihre wahre Form ist plattrund, der Bauch sitzt bald mehr, bald weniger oberhalb der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Kelch hingegen nimmt sie schnell ab, und oft so stark, daß die kleinern Früchte ein oft etwas kreiselförmiges Ansehen bekommen. Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll breit und oft ¼ Zoll niedriger, doch auch nicht selten so hoch, als breit. Der kleinblättrige Kelch ist bald ziemlich offen, bald geschlossen, und sitzt in einer ansehnlichen, zuweilen wirklich tiefen, häufig mit 3 Beulen besetzten Einsenkung, die auch über die Frucht hinlaufen und deren Rundung entstellen. Der starke, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen, mit flachen, oft auch starken Fleischwülsten umgebenen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird später hellcitronengelb; auf der Sonnenseite bekommt sie in heißen und trocknen Sommern bald einen hellen, bald einen dunkeln Anflug von Röthe, fast wie die vortreffliche rothe Bergamotte, welcher aber in manchen Jahren ganz fehlt. Häufig findet man noch an den Früchten mehr oder weniger starke Rostanflüge, und öfters schwarzbraune Rostflecken. Die Punkte sind sehr zahlreich, oft wie übersäet, aber im Roth nur wenig bemerkbar. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele vollkommene, spitzeiförmige, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Decembers, hält sich 3 Wochen, wird aber dann teig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen starken Ästen gut in die Luft, belaubt sich schön, und ist recht fruchtbar. Der Blattstiel hat pfriemenförmige, oft langettförmige Afterblätter. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

Nr. 262. La Princesse d'Orange. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. XVII. Liegel. S. 106.

Die Grundfarbe ist gelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit vielem bräunlichen Rost überzogen. Das Fleisch ist sehr saftvoll, schmelzend, säuerlich.

Die Frucht ist von mittler Größe, und zeitigt im December und Januar.

Eine neue, noch nicht vollständig beschriebene Kernfrucht, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogen.

Nr. 263. Die gestreifte, schönste Winterbirne. La Bellissime d'hiver. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Obstkörbe, S. 59.

Eine der größesten Birnen, aber nicht zum rohen Genuß, desto

Digitized by Google

besser für die Wirthschaft. In der Zeitigung wird die Schale gelb und carmoisinroth, mit braunen Punkten.

Die Frucht zeitigt im December und Januar, und ist eine der besten Wirthschaftsbirnen.

Nr. 264. Die Bolarmud. Bolarmud. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. syst. Verz. Nr. 872. S. 97. Stammt von Hartwiß.

Eine ansehnlich große, dickbauchig-kreiselförmige Winterbirne für die Tafel. Die Frucht ist 3 Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der Kelch mit Rippen umgeben. Die Farbe der Schale ist hellgrün, die Sonnenseite ohne Röthe, mit zersprengtem, oft zusammenhängendem Rost überzogen. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, saftreich, überfließend von Saft, von einem angenehmen, zimmtartigen, wahren Zuckergeschmack; in schlechten Jahren ist das Fleisch nur halbschmelzend.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 265. Coloma de Printemps. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. XVIII. Obstkörbe, S. 27.

Nach dem Hrn. GR. Diel hat die Frucht die Gestalt einer Bessire Jean, weißes, nicht saftvolles Fleisch, und ist von Geschmack wie die Petit Oin. Zeitigt im December.

Nach Hrn. von Reichenbach ist sie eine mittelmäßig große, schmelzende, feinkörnige Frucht. Die Schale ist in der Zeitigung gelbgrün und marmorirt.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich 4 Wochen.

Der Baum wird frühzeitig tragbar. Vom allerersten Rang.

Nr. 266. Coloma's Winterbutterbirne. Vrai Coloma de Printemps. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. syst. Verz. S. 95. Nr. 368.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons bekannt gemachte Kernfrucht.

Die Frucht ist kaum von mittelmäßiger Größe, gehört zur Familie der Dechantsbirnen, und ist eine schätzbare Tafelfrucht, von 2 Zoll Breite und meistens von derselben Höhe. Die Grundfarbe der fein rauhanzufühlenden Schale ist in der Zeitigung gelblich, wovon aber selten etwas sichtbar wird, indem öfters die ganze Frucht mit einem feinen Rost überzogen ist. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, überfließend voll Saft und von einem vortrefflichen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im December.

Nr. 267. Coloma's köstliche Winterbirne. Suprême Coloma. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 131. D. O. C. Nr. 15.

Diese ausgesucht gute Birne erzog der Hr. Graf von Coloma aus Samen, so wie mehre andere, wovon schon die eben so vortreff-

Digitized by Google

liche Coloma's Herbstbutterbirne Nr. 109. im Handbuche beschrieben worden ist. Sie ist eine unserer besten Winterbirnen, und gibt auf der Quitte die schönsten Pyramiden.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßige, doch oft auch ansehnlich große, köstliche Winter-Tafelbirne von zimmtartigem, vortrefflichem Zuckergeschmack. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von der guten Louise, oder noch mehr von einer etwas länglichen Soulers. In ihrer wahren Bildung ist sie eiförmig. Der Bauch sitzt stark unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie in einem gewölbten Bogen ohne alle Einbiegung ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Ihre gewöhnliche Größe ist 2½ Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll lang. Der feingespitzte Kelch liegt sternförmig auf, und sitzt in einer kleinen, ziemlich ebenen Einsenkung, aber über die Frucht hin bemerkt man doch breite, flache Erhabenheiten. Der starke, fleischig aussehende Stiel ist 1½ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, das in der Reife nur gelblichgrün wird, wobei aber noch immer grün marmorirte Stellen sichtbar bleiben. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die ganze Schale verbreitet, sie sind sehr deutlich und braun von Farbe. Rostanflüge sind selten, und zuweilen nur um den Kelch bemerkbar. In dem heißen Sommer von 1835 nahmen die Früchte auf der Sonnenseite eine leichte erdartige Röthe an, welche aber wohl in weniger warmen Sommern fehlen mag, so wie auch Diel nichts davon erwähnt. Zu dem Obstcabinet habe ich eine Frucht mit dieser Röthe abbilden lassen, da dem nach der Mangel an Röthe kein charakteristisches Kennzeichen derselben abgibt. Das Fleisch ist mattweiß, ins Gelbliche spielend, feinkörnig, markicht, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, etwas zimmtartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack, der Herbstbergamotte ähnlich. Das Kernhaus ist ansehnlich groß, hat oft nur 4 Kammern, welche sehr geräumig sind, und sehr lange, spitze, zimmtfarbige Kerne enthalten.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich wohl 4 Wochen.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich recht schön, seine starken Äste trägt er pyramidenförmig in die Höhe, fast wie die St. Germain, setzt bald Fruchtholz an, und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Der starke Blattstiel hat recht lange, pfriemenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte recht gut fort, und gibt auf Wildling schöne und bald tragende Pyramiden. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 268. Die graue Muskatellerbirne. I. Cl. 1. Ordn. II. R. D. IV. B. R. A. S. 149.

Ihre wahre Herkunft ist nicht bekannt; sie stammt aber aus Frankreich, wo sie vielleicht unter einem andern Namen bekannt ist. In

Digitized by Google

rer Form ist sie vollkommen bergamottartig-plattrund, und hat et-
as Ähnliches von dem Wildling de la Motte; in der Vegetation ist
aber sehr von diesem unterschieden. Der Bauch sitzt in der Mitte,
d wölbt sich abgerundet um den Kelch, wodurch sie gut aufsteht;
ch dem Stiel nimmt sie schnell ab, und bekommt dadurch am Stiel
etwas zugespitztes Ansehen. Eine vollkommene Frucht auf Hoch-
min ist 2¾ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Der hartschalige, klein-
ittrige Kelch ist weit offen, und sitzt in einer oft etwas seichten,
t flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die oft als starke, beulen-
ige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, und die Rundung et-
s verschieben. Der dünne, holzige Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang,
sitzt in einer kleinen, meistens mit Fleischbeulen umgebenen Höhle
eingesteckt. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist vom
um grasgrün, und wird später nur etwas gelbgrün, selten gelb;
der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe; dagegen ist
Schale mit einem meistens zusammenhängenden Rost dergestalt
erzogen, daß man die Grundfarbe nur stellenweise durchscheinen sieht,
durch sie der de la Motte ähnlich wird. Eigentliche Punkte be-
kt man weder in der Grundfarbe, noch im Rost. Das Fleisch
nattweiß, fein, körnig, überfließend von Saft, ganz im Munde
hmelzend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, eignen,
n Muskatellergeschmack. Das Kernhaus hat eine große, hohle
e; die Kammern sind sehr geräumig, spitzmuschelförmig, charakte-
ch, und enthalten sehr lange, spitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber in der Reife
lange, und darf vor Ende Octobers nicht gebrochen werden, wenn
icht welken soll.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit seinen starken Ästen
in die Luft, belaubt sich stark, und bildet eine geschlossene Ku-
one, er wird, sobald er etwas ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Der
attstiel hat keine Afterblätter. Die Frucht hat am Baum nichts
ockendes, aber ihre späte Reife gibt ihr ihren Werth, zumal da sie
hochstämmig gut fortkommt.

269. Hardenpont's späte Winterbutterbirne. Hardenpont de Printemps. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VIII. H. S. 87. D. O. C. Nr. 45.

Ebenfalls eine sehr schätzbare und köstliche Winter-Tafelfrucht,
dem verstorbenen Hrn. Rath Hardenpont aus Samen erzogen;
eift später, als die Nr. ~~171.~~ beschriebene Hardenpont's Win-
utterbirne, weßhalb sie der Hr. GR. Diel zum Unterschied die
te genannt hat. Eine Abbildung von dieser schönen Frucht ist im
T. G. Magazin vom Jahrgang 1811, Taf. 35.

Eine ansehnlich große, köstliche, ausnehmend saftvolle Winter-
elfrucht, welche selbst der so vortrefflichen Normännischen rothen
bstbutterbirne gleichkommt. In ihrer Form ist sie stark abge-

stumpft kegelförmig, und hat, so wie auch in der Farbe, viel Ähnliches von einer wohlgebildeten Marquise. Der flach erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich flachrund zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine kaum merkliche Einbiegung, und endigt mit einer breit abgestumpften Spitze. In ihrer vollkommenen Größe ist sie 3 Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist offen, und sitzt bald in einer etwas seichten, bald in einer tiefen, zuweilen mit etwas beulenartigen Erhöhungen umgebenen Einsenkung; doch bemerkt man an der Frucht selber keine eigentlichen Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist über 1½ Zoll lang, und steht in einer oft tiefen, mit 2 Fleischbeulen umgebenen Höhle. Die Grundfarbe der starken, etwas feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baum hellgrün, welches in der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, wobei man bei ganz frei hängenden Früchten einen Anflug einer erdartigen Röthe bemerkt, die aber in der vollen Reife fast verschwindet. Ein bräunlicher Rost überzieht dabei fast die ganze Schale, und wird besonders auf der Sonnenseite stärker. Die Punkte sind zwar häufig, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, etwas körnig, ganz in Saft zerfließend und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, der dem der Normännischen rothen Herbstbutterbirne sehr nahe kommt. Das Kernhaus ist sehr klein; die Kammern sind enge, und enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich, kühl aufbewahrt und spät gepflückt, den Januar hindurch.

Der Baum wächst zwar lebhaft, macht aber nicht viele Äste, die gut in die Luft gehen, sich leicht belauben, aber viel Fruchtholz ansetzen, wodurch er bald und reichlich trägt. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf Wildling. Verdient die häufigste Anpflanzung.

Nr. 270. Die Markbirne. La Savoureuse. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. H. S. 155. Chr. H. Wb. S. 212. D. O. C. Nr. 11.

Die Schmackhafte darf nicht mit der Marksbirne im T. O. G. XII. B. S. 264. verwechselt werden. Die Birne stammt von dem Hrn. Stiftsamtmann Bütner in Halle, welcher sich um die Kirschen-Nomenclatur verdient gemacht hat.

Eine schöne, ziemlich große, köstliche Winterfrucht für die Tafel, von dem reinsten Bergamottgeschmack. Ihre Gestalt ist etwas kegelförmig, fast eiförmig, aber dabei etwas stark bauchig, häufig neigt sie sich auch zu einer etwas kreiselförmigen Form. Der Bauch sitzt stets etwas stark über der Mitte, und die Frucht wölbt sich sanft abnehmend und etwas hoch zugerundet nach dem Kelch hin, so daß sie noch kaum auf demselben stehen kann. Kreiselförmige Früchte hingegen sind platt abgerundet; nach dem Stiel endigen sich aber beide Formen

Digitized by Google

hne Einbiegung, mit einer bald etwas kurzen, bald etwas langen, umpfen, kegelförmigen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2½ Zoll breit nd 3 bis 3¼ Zoll hoch. Kreiselförmige hingegen sind nur etwas über Zoll höher. Der kleine, sehr offene Kelch liegt mit seinen kurzen usschnitten in einer kleinen, engen und ebenen Einsenkung. Der anhnlich starke Stiel ist 1½ bis 1¾ Zoll lang, bräunlichgelb von Farbe, ird aber später ganz schwarz, und steht auf der stumpfen Spitze, mit alten umgeben, gerade auf, wovon sich manchmal eine an die Seite ffelben anlegt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein önes, mattes Hellgrün, welches in der Reife nur etwas blaßgrün er ein wenig gelblichgrün wird; recht stark besonnte Früchte bekomn zuweilen auf der Sonnenseite einen kaum bemerklichen, rothen chimmer. Die Punkte sind häufig und grüngrau, fallen aber nicht ins Auge; dabei sind kleine Rostanflüge oder Figuren nicht selten, findet man immer etwas Rost um die Kelchwölbung. Das eisch riecht sehr angenehm bergamottartig, ist gelblichweiß von rbe, ziemlich grobkörnig um das Kernhaus, saftvoll, butterhaftmelzend und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit Herbstbergamotte, oder der Bezi de la Motte viel Ähnliches hat. s Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr geräumig, enthalten 5 bis 6 starke, dicke, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, ist im Januar am besten, und t nur etwas Weniges.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, sobald er aber anit zu tragen, nur langsam; seine Äste trägt er schön in die Luftbildet eine pyramidenförmige Krone; er setzt frühzeitig Fruchtspieße und trägt gewöhnlich schon im vierten Jahr. Der Blattstiel feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gut fort, verdient, als Hochstamm häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 271. Die Marie Louise. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Allg. T. G. Magazin I. B. IIIes Stück 1825.

Diese neue Kernfrucht erzog der Hr. Abt Duquesne zu Mons, widmete sie der Gemahlin Napoleon's, Marie Louise von eich.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Winter-Tafelfrucht, von m köstlichen, äußerst gewürzhaften Geschmack. In ihrer Form elt sie sehr einer St. Germain oder Calebasse, und gehört zur nachen Familie der St. Germains. Ihre Gestalt ist länglichbauchig, dem Stiel stumpfspitz zulaufend, ohne merkliche Einbiegung. Eine ommene Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der offene, blättrige Kelch sitzt in einer ziemlichen, mit Erhabenheiten umnen Einsenkung, welche auch über dem Bauch der Frucht sichtbar Der dicke, ½ Zoll lange Stiel steht in einer bald flachen, etwas tiefen Höhle, und ist mit Falten und Fleischbeulen umgevon welchen er schiefstehend gedrückt wird. Die Farbe der glat-

Digitized by Google

ten Schale ist ein schönes Blaßgrün, welches in der Reife gelb wird. Die Sonnenseite ist nicht geröthet, dagegen bemerkt man auf dieser Seite etwas dunkelgelbe Streifen. Punkte findet man gar nicht an dieser Frucht. Das Fleisch ist weiß und zart, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem köstlichen, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich 4 Wochen lang gut, wird nicht von Würmern oder anderen Insecten angestochen, und springt auch nicht, wie viele der alten französischen Birnensorten, bei nasser Witterung auf.

Der Baum wächst nicht gut in die Luft, und bedarf als Hochstamm mehre Jahre den Pfahl; seine Zweige hängen herabwärts, und verrathen durch ihre dornenähnlichen Fruchtspieße den Wildling. Selten bekommt der Stamm eine schöne Rinde, sie springt gern auf und wird schuppig, weßhalb man ihr mit einem Kalkanstrich zu Hülfe kommen muß. Als Franzbaum erzogen, muß er nur in den ersten Jahren, um seine Form herzustellen, vorsichtig geschnitten werden, indem er seine Früchte gern an den Spitzen der Zweige büschelweise ansetzt, weßhalb auch die Pyramidenform die schicklichste für ihn ist. Der Baum ähnelt in Allem der Rousselet von Rheims, und ist sehr fruchtbar. Ob er auf der Quitte fortkommt, dafür sind noch keine Versuche bekannt; doch möchten solche, wie bei vielen anderen neuen Kernobstsorten, leicht fehlschlagen.

Nr. 272. Die Fourcroy. Fourcroy. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 202. D. O. C. Nr. 42.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene, und dem berühmten Chemiker Fourcroy gewidmete Birne.

Diese kleine, vortreffliche, butterhaftschmelzende Winterbirne hat einen wahren Zimmtgeschmack, und ist bald länglich, bald rund von Form. Der Bauch sitzt bald unter der Mitte nach dem Kelch hin, bald gerade in der Mitte, von wo sich die Frucht nach dem Kelch zu schön abrundet, und eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung am häufigsten mit einer abgestumpften Kegelspitze, oder kurz und etwas abgerundet. In ihrer gewöhnlichen Größe ist die Birne 2 Zoll breit und 2¼ Zoll lang, öfters aber auch so hoch, als breit, zuweilen auch fast ½ Zoll länger, als breit. Der kurzblättrige, meist etwas fehlerhafte Kelch ist weit offen, und sitzt in einer seichten, oft kaum bemerklichen Einsenkung, auf deren Rand man nur zuweilen einige Erhabenheiten bemerkt, welche auch nicht besonders über die Frucht hinlaufend bemerkbar sind, obgleich diese öfters nicht rund ist. Der sehr starke, holzige Stiel ist bald kurz, bald ½ bis 1 Zoll lang, und steht in einer kleinen, flachen Grube, oft nur wie eingesteckt. Die Farbe der ziemlich starken Schale ist vom Baum ein helles Grün, das auf dem Lager schönes Citronengelb wird, wovon aber oft nur wenig rein zu sehen ist, denn ein dünner, zersprengter, zimmtfarbiger Rost verbreitet sich

Digitized by Google

der die ganze Schale, wozwischen die gelbe Grundfarbe durchscheint. starkbesonnte Früchte haben einen ganz leichten Anflug von heller Rö-, welcher die gelbe Farbe nur goldartig macht. Wahre Punkte cht man gar nicht, auch hat die Frucht keinen Geruch, und welkt im Winter etwas. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas nicht, sonst fein, recht saftreich, butterhaftschmelzend und von einem genehmen, süßen, recht starken Zimmtgeschmack. Das Kernhaus geschlossen und hat keine hohle Achse. Die Kammern sind sehr enge, enthalten wenige, kleine, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Decembers, Anfangs Januars, und lt sich 3 Wochen lang.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Ästen fast pyramisch in die Luft, setzt vieles Fruchtholz an, und wird frühzeitig trag- In der Belaubung hat er viel Ähnliches von der St. Germain.

Nr. 273. Die lange, gelbe Winterbirne. Jaune longue d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VI. H. S. 69.

Nach Diel ist die französische Benennung Verte longue d'hi-, auch Monillebouche d'hiver, wie sie Merlet anführt; da aber schon eine Verte longue d'hiver als die sächsische lange, ne Winterbirne haben, so habe ich die französische Benennung, um Verwirrung zu vermeiden, der Deutschen gleichgestellt. Die Frucht hielt Hr. GR. Diel von Hrn. Overmann aus Brüssel, als uillebouche d'hiver, als eine noch seltene, vortreffliche Frucht.

Eine recht schöne, wohlgebildete, ansehnlich große, vortreffliche nter-Tafelbirne, von butterhaftschmelzendem Fleisch. Sie gehört die Familie der Vertes longues, der langen Grünbirnen. Von rm hat sie mit der Virgouleuse, oder der wahren guten Louise viel nliches. Ihre Gestalt ist langkegelförmig. Der Bauch sitzt hoch n nach dem Kelch hin, um den sich dieselbe halb kugelförmig, oft h etwas stumpfzugespitzt, zuwölbt, und eine Fläche bildet, auf der nur kaum oder gar nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft ohne Einbiegung in einer langen, ziemlich abgestumpften Kegelspitze s. In ihrer wahren Vollkommenheit ist sie 2¼ bis 2½ Zoll breit d 3¼ Zoll lang. Der langgespitzte, oft ganz fehlende Kelch liegt oas sternförmig obenauf, und sitzt in einer engen, bald seichten, bald oas tiefen Einsenkung, welche mehrentheils eben, oder nur mit kaum merklichen Erhabenheiten umgeben ist. Der Bauch der Frucht ist ön rund und eben, bei manchen aber läuft eine Rinne, wie bei der almar, auf der einen Seite herunter, wodurch die Frucht etwas breit drückt erscheint. Der starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, steht f der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und wird durch einen starken eischwulst schief gedrückt. Die Farbe der sehr zarten Schale ist ein önes Hellgrün, welches in der vollen Reife ein schönes, blasses Ei- nengelb wird, und wobei man auf der Sonnenseite keine Spur von

irgend einer Röthe bemerkt. Die zahlreichen, gleichmäßig vertheilten Punkte sind fein und hellbraun, auch findet man um die Stiel- und Kelchwölbung etwas feinen Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, ganz schmelzend im Munde und von einem rosenartigen, angenehmen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse; die Kammern sind lang und geräumig, enthalten aber nicht viele vollkommene, starke, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich, ohne teig oder saftlos zu werden, 3 bis 4 Wochen.

Der Baum, welcher im Wuchs viel Ähnliches von der Virgouleuse hat, belaubt sich schön, setzt am zweijährigen Holze viele kurze und lange, spitze, etwas dornähnliche Fruchtspieße an, die sehr bald und reichliche Erndten liefern. Der Blattstiel hat selten oder gar keine Afterblätter. Gibt schöne Zwergbäume und auch gute Hochstämme; kommt auch auf der Quitte gut fort.

Nr. 274. Erzherzog Carl's Winterbirne. Charles d'Autriche. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. B. R. A. S. 202. Eine Abbildung von dieser neuen Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin, Jahrgang 1811. Taf. 37.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, von welchem sie der Hr. GR. Diel erhielt.

Eine ansehnlich große, schätzbare Winterbirne für den rohen Genuß, von einem angenehmen, rosenartigen Geschmack. In ihrer Form ist sie stark abgestumpft kegelförmig, und hat mit einer St. Germain ohne Beulen viel Ähnliches, noch mehr aber mit der guten Louise. Der Bauch sitzt stark oben nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie öfters nicht aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie häufig auf der einen Seite eine starke Einbiegung, und endigt mit einer dicken, abgestumpften Spitze, die sich nicht selten nach der Einbiegung hinkrümmt. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll lang. Der gespitzte, hartschalige Kelch ist ziemlich offen, und sitzt in einer kleinen, meistens ebenen, oder nur mit einigen Fleischfalten umgebenen Einsenkung, liegt aber auch nicht selten ganz gleich auf. Der Bauch ist gewöhnlich eben, und nur zuweilen sieht man einige flache Erhabenheiten darüber hinlaufen. Der starke, oft fleischige Stiel ist ½, selten ¾ Zoll lang, oft auch kürzer, und sitzt auf der abgestumpften Spitze, häufig mit einem Fleischwulst umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, nicht fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber mit der Zeitigung hellgelb oder nur gelblichgrün, wobei zuweilen auf der Sonnenseite eine erdartige Röthe bemerklich ist. Die Punkte sind ganz ungemein zahlreich, die ganze Schale ist gleichmäßig damit besetzt, und nicht selten gesellen sich noch feine Rostanflüge hinzu. Das Fleisch ist fein, weiß, saftreich, butterhaftschmelzend und von einem fein rosenartigen Geschmack, der mit der guten

Digitized by Google

Louise Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist klein, und hat eine hohle Achse; die Kammern sind sehr enge, und enthalten nur wenig vollkommene, länglichspitze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, oft erst im Januar, und hält sich 4 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht fast pyramidalisch hoch in die Luft, setzt sehr vieles Fruchtholz an, und trägt selbst in ungünstigen Jahren reichlich. In seiner Belaubung und seinem ganzen Ansehen hat er etwas Ähnliches von einem Wildling. Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Der Baum erfordert eine warme Lage und guten Boden, sonst schmecken seine Früchte nur fade. Zu Zwerg sicherer auf Wildling, als auf Quitte.

Nr. 275. Die Dagobertusbirne. Le Dagobert. I. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. I. H. S. 167. Chr. H. Wb. S. 169.

Wahrscheinlich eine schon bekannte, aber unter einem andern Namen vorkommende französische Birne; der Hr. GR. Diel erhielt sie unter obigem Namen aus Verdun; in manchen Gegenden soll sie unter dem Namen der großen Winterambrette vorkommen.

Eine meistens nur mittelmäßige, zuweilen aber auch ansehnlich große, sehr gute, aber unansehnliche Winter-Tafelfrucht, deren Baum ein besonders schönes Ansehen hat, und dabei ungemein fruchtbar ist. In ihrer Form ist sie unregelmäßig, bald etwas kreiselförmig, bald wieder etwas conisch und selten von einer reinen, schönen Gestalt. Der Bauch sitzt stets mehr nach dem Kelche hin, und bei etwas kegelförmigen Früchten stark nach oben. Nach dem Kelch wölbt sie sich platt zu, selten gleich, sondern schief und uneben. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer bald ganz kurzen, bald ziemlich langen, stark abgestumpften, conischen Spitze. Regelmäßige und etwas hochaussehende Früchte sind 2½ bis 2¾ Zoll breit und oft 3½ Zoll hoch. Etwas kreiselförmige Früchte hingegen sind nur stark ¼ Zoll höher, als breit. Der unbedeutende, oft ganz fehlende Kelch sitzt in einer engen, ziemlich tiefen Einsenkung, die oft mit einigen ganz flachen Beulen umgeben ist; auch ist die Frucht von etwas beulenförmigen Erhabenheiten in ihrer Rundung oft sehr verschoben. Der sehr starke Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, und steht in einer engen, oft ziemlich tiefen, mit Beulen umgebenen Grube. Die Grundfarbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baume ein dunkles Grün, welches in der vollen Reife grünlichgelb, oder hier und da wirklich gelb wird, wobei auf der Sonnenseite nie eine Spur von Röthe zu bemerken ist. Dagegen ist die ganze Schale wie bei der Beurré gris mit einem zimmtfarbigen oder röthlichbraunen Rost dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe nur wenig und nur stellenweise rein erscheint, wodurch sie viel Ähnliches von der Beurré gris erhält. Das Fleisch ist schön gelblich, angenehm riechend, körnig, sehr saftvoll, schmel-

Digitized by Google

zend und von einem angenehmen, zuckerartigen, fein muskirten Geschmack, der Colmar ähnlich. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind enge, und enthalten meistens nur taube, längliche Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, muß aber sehr spät abgenommen werden, sonst welkt sie zu stark, und kann recht gut bis Anfangs Novembers hängen bleiben.

Der Baum wächst schön und stark, wie wenig Birnbäume, seine Äste stehen schön ab, und da sie sehr häufig sind, so bilden sie eine prachtvolle, schön gewölbte Krone; dabei ist er frühzeitig und ungemein fruchtbar. Zum Gebrauch in der Küche ist sie, bevor sie ihre volle Reife hat, eine vorzügliche Frucht.

Nr. 276. Die Venusbrust. Teton de Vénus. III. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. VII. H. S. 161. Chr. H. Wb. S. 217. T. O. G. V. B. S. 25. Taf. 2.

Eine ansehnlich große, zum Gebrauche in der Küche und Wirthschaft vorzüglich gute Winterbirne. Ihre Form ist verschieden, bald ist sie länglich oder etwas kegelförmig, bald aber auch ziemlich kreiselförmig. Der Bauch sitzt bei beiden Formen über der Mitte nach dem Kelch hin, nach welchem sie sich ziemlich kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie stark ab, und endigt mit einer stumpfen, mehr oder weniger verlängerten Spitze. In ihrer wahren Größe ist sie 2½ Zoll breit und nur 2¼ Zoll lang; doch gibt es auch Früchte, die 3 Zoll breit und 3½ Zoll hoch sind, und manchmal ist sie nur so hoch, als breit. Der kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer etwas seichten, bald aber auch ziemlich tiefen, mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch deutlich über die Frucht hinlaufen. Der holzige Stiel ist bald kurz, bald 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Stielspitze mit Fleischwarzen umgeben wie eingesteckt, oder auch in einer mit Fleischbeulen umgebenen schönen Grube. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, und wird erst spät auf dem Lager ein schönes Hellgelb, wobei die ganze Sonnenseite Anfangs mit einem erdartigen Roth, in der Reife aber mit einem schönen Hellroth verwaschen ist, worin man zuweilen etwas Streifenartiges bemerkt. Die Punkte sind äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, fein und braun von Farbe, dazu gesellen sich noch besonders um die Kelch- und Stielwölbung feine Anflüge von gleichfarbigem Roste. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, um das Kernhaus steinicht, bei der Reife saftvoll, abknackend und von einem süßen, etwas gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen, es besteht meistens nur aus 4 Kammern, selten aus 5, in welchen nur wenige vollkommene Kerne enthalten sind.

Digitized by Google

Häufig findet man in einer starken Kammer einen vollkommenen und 3 taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis tief in den Winter, wo sie aber gern welkt oder teig wird.

Der Baum wächst sehr schön, geht mit seinen Hauptästen pyramidalisch in die Luft, belaubt sich schön und dicht, und liefert bald und reichliche Erndten. Kommt auf der Quitte gut fort. Eine gute ökonomische Frucht für den Landmann.

Nr. 277. Die Winterkönigsbirne. La Royale d'hiver. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. I. H. S. 287. Chr. H. Wb. S. 189. T. O. G. X. B. S. 214. Taf. 2.

Eine ansehnlich große, sehr schöne Frucht, die bei uns aber nur als Küchenfrucht Werth hat, indem sie in unserer Gegend nie ihre Güte wie in Frankreich erreicht. Ihre Form ist bald spitz, bald etwas stumpfkreiselförmig. Der Bauch sitzt demnach hoch oben nach dem Kelch zu, nach welchem sie sich abrundet, so daß sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie eine Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, bald etwas abgestumpften, bald ziemlich schönen Spitze. Eine vollkommene Birne ist 3 Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Der ziemlich langblättrige, halboffene Kelch sitzt in einer meistens schönen, oft mit einigen feinen Falten umgebenen Einsenkung, auch sieht man häufig über die Frucht hin einige flache, beulenartige Erhabenheiten sich hinziehen. Der ansehnlich starke Stiel ist 1¼ bis 2 Zoll lang, und steht oben auf der Spitze mit Falten oder kleinen Fleischwärzchen umgeben wie eingesteckt. Die Farbe der feinen, glatten Schale ist ein schönes Hellgrün, welches in der Reife ein schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist von der Kelchwölbung bis zum Stiel mit einem anfänglich etwas trüben, später aber schönen carmoisinartigen Roth rein verwaschen, worin man nichts Streifenartiges bemerkt. Die Röthe nimmt die halbe Fläche der Frucht ein, besteht aber bei beschatteten Früchten nur in einem trüben Anflug. Die Punkte sind stark und häufig, bräunlich von Farbe; auch findet man fast immer feine, zimmtartige Rostanflüge, die bei der Zeitigung erst recht sichtbar werden. Das Fleisch ist weiß, wohlriechend, sehr fein, abknackend, ohne Steine, voll Saft und von einem zuckerartigen Muskatellergeschmack. An einem sehr heißen Spalier möchte sie wohl auch bei uns schmelzend werden. Das Kernhaus ist geschlossen, und sitzt hoch oben nach dem Kelch zu; die Kammern sind enge, und enthalten nicht viele vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht oft etwas spitz herab.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, muß aber sehr spät gepflückt und kühl aufbewahrt werden, sonst welkt sie zu sehr; zu Compots ist sie vortrefflich.

Der Baum wächst nur schwach und bleibt fast klein und schmächtig, belaubt sich auch nicht stark, erfordert aber einen sehr warmen

Digitized by Google

Boden, und den besten Sonnenstand, wo eine bessere Frucht wohl eher eine Stelle verdient. Macht gewöhnlich keine schönen Pyramiden.

Nr. 278. Die Winterbutterbirne. Der Wildling von Chaumontel. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. II. H. S. 62. Chr. H. Wb. S. 165.

Diese alte, berühmte, französische Winterbirne stammt von einem Wildling aus dem Dorfe Chaumontel, in dem Thale von Montmorency, nahe bei Paris, und ist vielleicht eine Kernfrucht von der Beurré gris, mit welcher sie viel Ähnlichkeit hat.

Eine große, schöne, köstliche, butterhaftschmelzende, späte Winter-Tafelfrucht, die mit einer am Spalier erzogenen grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. In ihrer Form ist sie gern etwas unregelmäßig, sie ist lang und dickbauchig, in der Rundung uneben, und um den Kelch oft fast calvillartig gerippt. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelch hin, von wo sie sanft abnimmt und oben eine kleine, stumpfe Fläche bildet, auf der die Frucht doch meistens stehen kann. Nach dem Stiel zu biegt sie sich gewöhnlich nach einer Seite etwas ein und endigt sich kegelförmig, bald mit einer stumpfen, bald mit einer ziemlich scharfen Spitze. Eine regelmäßige Frucht ist 2½ bis 3 Zoll breit und 3½ bis 4 Zoll lang. Der halboffene, meistens verstümmelte Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen Einsenkung, die meistens schief oder länglich und oft mit 4 bis 5, zuweilen recht starken, calvillartigen Rippen besetzt ist, die auch deutlich, aber nur flach, über den Bauch hinlaufen und die Rundung sehr entstellen, wobei die mehrsten Früchte in der Mitte etwas plattgedrückt aussehen. Der ansehnlich starke Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang, steht oben auf der Spitze, mit Falten umgeben, auf, und wird häufig durch einen Fleischhöcker etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas feinrauhen Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, welches in der vollen Reife ein schönes Goldgelb wird, wovon aber selten nur etwas rein zu sehen ist, indem die Schale, wie bei der Beurré gris, mit einem ganz feinen, röthlichen oder zimmtfarbigen, rostigen Überzug bekleidet ist, der aber in guten warmen Jahren und in einer warmen Lage oft gänzlich fehlt, wie bei mehren ihr ähnlichen Birnen der Fall ist. Auf der Sonnenseite ist sie öfters mit einem starken, dunkeln, etwas erdartigen Roth verwaschen, welches zuweilen wie geflammt oder streifenförmig aussieht, zuweilen aber auch nur in einem ganz schwachen Anflug besteht und öfters gänzlich fehlt. Glatte Früchte sind mit einer großen Anzahl zimmtfarbiger Punkte wie überstäet, sie sind von Farbe wie der Rost, daher im Rostüberzug nicht wohl zu bemerken. Das Fleisch ist etwas gelblichweiß, sehr fein, etwas steinicht um das Kernhaus, voll Saft, sehr butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit dem der grauen Herbstbutterbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist klein und geschlossen;

Digitized by Google

die Kammern sind enge und enthalten ziemlich viele, schöne, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt auch bei uns sehr verschieden; in guten Jahren wird sie schon im December, mehrentheils aber im Januar und öfters erst im Februar zeitig, und hat mit der Colmar das Gute, daß sie sich volle 14 Tage in ihrer Reife erhalten läßt. Sie muß vor allen andern Winterbirnen sehr spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, wenn sie nicht welken soll, und ist alsdann eine unserer allerbesten Winterbirnen.

Der Baum wächst nicht stark, wird auch nicht groß, belaubt sich nicht dicht und seine Äste bilden eine etwas sperrhafte Krone. Seine Fruchtaugen entwickeln sich sehr langsam, wodurch er seine wilde Abkunft verräth, und er trägt, wie die Colmar, erst spät. Um diese gute Birne in ihrer vollkommenen Güte zu erziehen, setze man sie, auf Wildling veredelt, an's Spalier in einer warmen, vor Winden geschützten und sonnenreichen Lage, und in einen trockenen, nicht schweren Boden, so wie alle die spätreifenden Sorten, als die Colmar, Virgouleuse, Winterambrette, Bergamotte de Bugi und Souleur, nur in ähnlicher Lage bei uns gut werden. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Kommt zwar auf der Quitte fort, wächst aber nur langsam.

Nr. 279. Die muskirte Winter-Eierbirne. De musqueerende Eyer-Peer. III. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. I. H. S. 262. Chr. H. Wb. S. 173. Stammt aus Holland.

Eine kleine, zuckersüße und starkmuskirte Winter-Tafelbirne, welche gedämpft, ein vorzügliches Compot gibt. Ihre Form ist wahrhaft eiförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, von welcher er sich nach dem Kelch hin sanft abnehmend stumpf abrundet. Nach dem Stiel endigt sich die Frucht ohne Einbiegung mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und auch eben so hoch, zuweilen ¼ Zoll höher. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein helles, blasses Strohgelb, das manchmal noch etwas Grünliches hat, welches aber in der Zeitigung in ein schönes, wachsartiges Citronengelb übergeht. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einer goldartigen Röthe leicht angelaufen, beschattete Früchte hingegen nicht. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, bräunlich oder zimmtfarbig, dazu gesellen sich noch häufig feine, kleine Rostanflüge und Rostfiguren, welche von den zusammengeflossenen Punkten entstanden zu seyn scheinen. Das Fleisch ist schön weiß, riecht stark parfümirt, es ist vollsaftig, fein, leicht abknackend, etwas überzeitig halbschmelzend, und von einem sehr erhabenen, süßen, sehr starken Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist klein und geschlossen; die Kammern sind enge und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, Januar und Februar, und muß ihre Reifzeit richtig abgewartet werden.

Digitized by Google

Der Baum ist sehr fruchtbar, in der Jugend wächst er stark, nachher aber langsam; er macht feines Holz und hängende Äste, und wird nicht groß. Auf der Quitte bleibt er wegen seiner großen Fruchtbarkeit klein, weßhalb man ihn kurz, ja oft selbst seine 4 Zoll langen Fruchtruthen zurückschneiden muß; übrigens erfordert er einen warmen Stand.

Nr. 280. Die westphälische Melonenbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

T. O. G. XX. B. S. 120. Taf. 13.

Ist wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht und von der in Chr. H. Wb. S. 194. vorkommenden Knoopschen Melonenbirne schon durch ihre späte Zeitigung hinlänglich unterschieden.

Eine vorzüglich gute, butterhaftschmelzende, späte Winterbirne, die selbst die köstliche graue Butterbirne an Geschmack übertreffen soll, und demnach zur Familie der Butterbirnen gehört. Ihre Form ist conisch oder kreiselförmig, der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich, nach dem Kelch etwas eiförmig abnehmend, rund zu. Nach dem Stiel nimmt sie nach und nach ab und endigt mit einer länglich stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 3¾ Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Der ziemlich große Kelch ist offen und sitzt sternförmig auf der Wölbung obenauf. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Vertiefung, deren Rand auf der einen Seite etwas höher, als auf der andern ist. Die Farbe der glatten, dicken Schale ist vom Baum blaßgrün, in der Zeitigung blaßgelb. Die Sonnenseite bekommt in heißen Jahren einen leichten Anflug von einer gelblichen Röthe. Die Punkte sind sehr häufig über die ganze Frucht verbreitet, sie sind grau und fließen häufig figurenähnlich zusammen, wodurch die Frucht ein graues Ansehen erhält, fast wie die graue Butterbirne. Das Fleisch ist gelblich, zusammenhängend, milde, butterhaftschmelzend, vollsaftig, und von einem köstlichen, melonenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die 5 Kammern sind geräumig und enthalten viele vollkommene, große, platte, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar, muß aber spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden, sonst schrumpft sie zusammen.

Der Baum wird ansehnlich groß, ist schön belaubt und bildet eine pyramidenförmige Krone.

Nr. 281. Die sächsische lange, grüne Winterbirne. Die Meißner lange, grüne Winterbirne. Die grüne Winterbergamotte. Verte longue d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. VII. H. S. 53. Chr. H. Wb. S. 220. T. O. G. III. B. S. 53. Taf. 5.

Diese in Thüringen gewöhnlich unter dem Namen der langen, grünen Winterbergamotte allgemein geschätzte und häufig verbreitete, vortreffliche Winterbirne scheint ebenfalls eine deutsche Nationalfrucht zu seyn, indem sie in Frankreich unter den alten Birnen nicht angeführt

Digitized by Google

rd; sie gehört zur Familie der **Vertes longues** und hat mit der gu- Louise, der **St. Germain**, vor Allem aber mit der langen, grünen erbstbirne die mehrste Ähnlichkeit. Sie ist bei dem großen Mangel guten Winter-Tafelbirnen diejenige, welche den ganzen Winter hin- rch den Nachtisch besetzt, und hält sich, spät gepflückt und kühl auf- vahrt, bis in den März, wodurch sie in unserer Gegend, wo es noch guten Winterfrüchten fehlt, von großem Werth ist.

Eine ansehnlich große, vortreffliche, butterhaftschmelzende, wegen er Haltbarkeit in der Reife schätzbare Winter-Tafelbirne. In ihrer rm ist sie langaussehend, abgestumpftkegelförmig, der breiterhabene uch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet, doch r meistens eine schiefe Fläche bildet, auf welcher die Frucht nicht ste- kann. Nach dem Stiel macht sie nicht immer eine Einbiegung d endigt mit einer kegelförmigen, stark abgestumpften Spitze. In er wahren Größe ist sie 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der klei- oft fehlende **Kelch** ist offen und sitzt in einer flachen, oft unbe- tenden Einsenkung, auf deren schiefem Rande man öfters einige he, wenig ins Auge fallende Erhabenheiten bemerkt, die aber am uch oft die Rundung verderben. Der ansehnlich starke Stiel ist in em Anfang fleischig, nicht ganz 1 Zoll lang und steht mit seinem schigen Ende bald auf der abgestumpften Fläche gerade auf, oder h zuweilen in einer geräumigen, schönen Grube. Die **Farbe** der as starken Schale ist ein schönes Grasgrün, welches in der vollen ife etwas blaß oder weißgrün wird, wobei stark besonnte Früchte zu- len eine erdartige Röthe auf der Sonnenseite annehmen. Die **nkte** sind sehr häufig, fein und dunkelbraun, dazu kommen noch flüge von einem braunen Rost, welcher bald nur wie angesprengt, rs aber auch in wahren Überzügen sich verbreitet; außerdem finden noch häufig schwarzbraune Rostflecken, zumal in kalten, nassen hren, an den Früchten. Das **Fleisch** ist mattweiß, ins Grünliche lend, sehr voll Saft, butterhaftschmelzend, und von einem sehr henehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Das **Kern- us** ist klein; die Kammern sind sehr enge und enthalten länglich- ze, schwarze, oft aber auch gar keine vollkommenen Kerne.

Die **Frucht** zeitigt im November und December, und hält sich in den März, darf aber nicht zu früh abgepflückt werden, sonst er- cht sie nicht ihre wahre Güte.

Der **Baum** wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber nur ttelmäßig groß, er belaubt sich nicht stark, geht aber mit seinen ten fast pyramidalisch in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Der **Blattstiel** hat nur feine, bald welkende fadenförmige Afterblätter. o vortrefflich diese Birne in ihrer Ächtheit ist, so gibt es doch viele, lche gar nicht schmelzend und butterhaft werden; wahrscheinlich mmt dieses von einem schlechten Stand oder zu nassem Erdreich. r Baum verlangt einen guten Boden und eine warme Lage, sonst ingen seine Früchte leicht auf und bekommen schwärzliche Flecken,

Digitized by Google

welche der Birne einen bittern Geschmack geben. Kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 282. Die Tresor. Die Schatz- oder Liebesbirne. Le Tresor. La Poire d'Amour. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. V. H. S. 187.

Eine der allergrößesten Winterbirnen, aus der Familie der Pfundbirnen, vorzüglich für die Küche geeignet. Ihre Form ist lang und rundbauchig, oft wirklich fast birnförmig und hat sehr viel Ähnlichkeit von dem Königsgeschenk von Neapel. Der Bauch sitzt ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abrundet und eine kleine, häufig schiefstehende Fläche bildet, auf der sie kaum noch aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt die Birne stark ab und endigt mit einer abgestumpften Kegelspitze. Auf Hochstamm wird die Frucht 3¾ bis 4 Zoll breit und 5 bis 5½ Zoll lang. Der kleine Kelch ist offen und steht in einer ansehnlich tiefen, schüsselförmigen, ebenen Einsenkung; auch ist der Bauch der Frucht gewöhnlich schön regelmäßig rund. Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang und sitzt bald in einer kleinen, bald in einer ansehnlich engen Höhle, die häufig durch einen Fleischwulst verschoben wird. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist vom Baume schönes Blaßgrün, wird auf dem Lager bald schönes Citronengelb; die Sonnenseite ist ohne wahre Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, stark, zimmtbraun, gleichmäßig verbreitet; um den Kelch und Stiel findet man noch gleichfarbige Anflüge von Rost, Rostflecken und feine Figuren, welche oft viel von der Grundfarbe verdecken. Das Fleisch ist weiß, fein, nicht saftvoll, doch weich, um das Kernhaus herum körnig, von einem rosenartig süßen, doch gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist nicht groß und sitzt etwas nach dem Kelch zu; die Kammern sind enge und enthalten sehr lange, schwarze, doch häufig taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Frühjahr. Vom Druck bekommt sie bräunlichschwarze Flecken und fault alsdann.

Der Baum wächst sehr stark und erfordert einige Zeit, bevor er trägt, und kommt auf der Quitte gut fort.

Nr. 283. Kronprinz Ferdinand von Östreich. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. I. B. N. A. S. 217. D. O. G. Nr. 4.

Eine Abbildung dieser Frucht befindet sich als Titelkupfer in D. III. B. N. A.

Diese köstliche Winterbirne soll aus der Normandie stammen, woher sie der für die Obstbaumzucht äußerst thätige und allgemein hochgeschätzte Präfect, Graf Lezay Marnesia, nach Coblenz ohne Namen mitbrachte, woselbst sie in der dortigen großen Baumschule angepflanzt wurde. Bei einem Besuch Ihrer kaiserlichen Hoheit des Erzherzogs

Digitized by Google

Ferdinand, Kronprinzen von Östreich, in der Baumschule des Herrn Freiherrn von Mascon, widmete der Hr. GR. Diel diese vortreffliche Frucht Ihrer kaiserlichen Hoheit, dem Kronprinzen Ferdinand. Sie gehört in die wahre Familie der **Bons Chrétiens**, und ist eine wahre schmelzende, gelbe Winter-Apothekerbirne.

Eine schöne, recht große und wahrhaft ausgesuchte, köstliche, markichte, butterhaftschmelzende Winter-Tafelbirne, die mit jeder bis jetzt bekannten Frucht in ihrer Reifzeit wetteifern kann. In ihrer Form und Größe hat sie viel Ähnliches von einer Sommer-Apothekerbirne, oft auch von einer etwas länglichen Chaumontel. Ihre Gestalt ist länglich-eiförmig. Der Bauch sitzt gewöhnlich in der Mitte und läuft abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf der die Frucht oft nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel zu nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. In ihrer wahren Größe ist sie oft 3 Zoll breit und 3½ bis 3¾ Zoll lang; auf Hochstamm wird sie aber nur 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der meistens kurzblättrige Kelch ist offen, zuweilen aber auch ganz geschlossen und sitzt in einer mehr oder weniger, oft recht tiefen Einsenkung, die mit mehren beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist, die auch, besonders bei großen Früchten, in starken Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Rundung verschieben. Der sehr starke, fleischig aussehende, jedoch holzige Stiel ist ½ bis 1 Zoll lang und steht in einer oft mit mehren starken Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken, nicht fettigen Schale ist vom Baum ein helles Grün, das in der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt hellgelb wird, wobei aber auf der Sonnenseite gar keine wahre Röthe bemerkbar ist. Die Punkte sind zwar sehr zahlreich, aber fein und nur wenig ins Auge fallend; doch findet man an vielen Früchten, besonders um die Kelch- und Stielwölbung, bald kleine, bald etwas stärkere Anflüge von einem zimmtfarbigen Rost, die auch öfters ganz unbedeutend sind. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, markicht, butterhaftschmelzend, und von einem erhabenen, süßen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der eine Mischung von einer Herbstbergamotte und einer platten Erasanne zu seyn scheint. Das Kernhaus ist nicht groß und hat meistens eine hohle Achse; die Kammern sind lang muschelförmig, ziemlich geräumig, und enthalten nur wenige, aber sehr lange, auffallend starke, zugespitzte, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im December nach und nach und dauert bis in den März, welkt nur, wenn sie zu früh abgenommen worden, und ist eine der delicatesten Winterbirnen.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht groß, weßhalb sich auch seine Äste etwas herabwärts neigen. Er setzt schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung auf großen Bäumen Fruchtholz an und trägt oft schon im zweiten, gewiß aber im dritten Jahre Früchte. Der Blattstiel hat lange, fadenförmige Afterblätter.

Digitized by Google

Da ich nun schon mehre Jahre Gelegenheit gehabt habe, diese kostbare Birne zu untersuchen und ihre frühzeitige Fruchtbarkeit kennen zu lernen, so kann ich solche mit Recht zur allgemeinen Anpflanzung empfehlen, zumal da der Baum gesund ist und selbst in dem härtesten Winter recht gut aushielt. Was ihren Werth noch besonders erhöhet, ist ihre späte Reife, welche zu einer Zeit fällt, wo es nur wenig gute Tafelfrüchte mehr gibt. Auf Wildling veredelt, macht der Baum schöne und baldtragende Pyramiden; auch kommt er auf der Quitte recht gut fort.

Nr. 284. Die Mannabirne. Le Colmar. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. I. H. S. 94. Chr. H. Wb. S. 168. T. O. G. XX. B. S. 94. Taf. 20. D. O. C. Nr. 20.

Diese bekannte und so sehr geschätzte vortreffliche Winter-Tafelbirne stammt nicht aus Colmar in Elsaß, wie man gewöhnlich glaubt, sondern aus Guyenne in Frankreich, von woher sie unter dem Namen Colmar oder **Poire Manne** verbreitet worden ist, und wird noch immer häufig in vielen Baumschulen unächt erzogen.

Eine ansehnlich große, auf Zwergbaum öfters wirklich sehr große, ganz vorzügliche Winter-Tafelfrucht von butterhaftschmelzendem Fleisch und dem angenehmsten Zuckergeschmack. Sie nimmt zweierlei Formen an; in ihrer Hauptform hat sie ein längliches, stumpfabgespitztes Ansehen und kommt alsdann einer mittelmäßigen Winter-guten Christbirne sehr nahe; nach der zweiten Form ist sie rundbauchig und nach dem Stiel stumpf zugespitzt, so daß manche Früchte mit der wahren Herbstbergamotte viel Ähnlichkeit haben. Bei regelmäßigen Früchten sitzt der Bauch stark nach dem Kelch hin, um welchen sie sich schön abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel hin endigt sie sich mit einer unmerklichen, oft gänzlich fehlenden Einbiegung, in einer kurzen, oder etwas längern conischen Spitze, welche aber stark und platt abgestumpft ist. Eine schöne Frucht auf Hochstamm wird 2½ bis 2¾ Zoll breit und 3¼ Zoll lang, am Spalier wird sie 3 Zoll breit und eben so lang, die rundbauchigen Früchte hingegen sind eben so hoch, als breit; die Wölbung um den Kelch steht fast immer etwas schief an der Frucht. Der sehr schöne, langgespitzte Kelch ist offen und liegt mit seinen Ausschnitten schön sternförmig in einer bald ziemlich seichten, bald ansehnlich tiefen Einsenkung auf. Die Einsenkung ist häufig mit flachen Erhabenheiten umgeben, die sich auch als beulenartige Erhöhungen über die Frucht hinziehen und deren Rundung sehr häufig und merklich uneben machen. Wodurch sich die Birne noch besonders auszeichnet, das ist die feine Rinne, welche sich bei vielen Früchten vom Kelch bis zum Stiel hinzieht, wie man sie an den Pflaumen häufig bemerkt. Der ziemlich starke Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, krumm gebogen und steht bald gerade auf der Spitze auf, bald sitzt er in einer ziemlich tiefen, mit vie-

Digitized by Google

ten Falten umgebenen Höhle, so daß die stumpfe Spitze wie etwas eingeschrumpft aussieht. Die Farbe der etwas starken und feinrauhen Schale ist ein mattes Hellgrün, welches in der Zeitigung gelblichgrün und zuletzt fast ganz hellgelb wird, wobei stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite einen kleinen röthlichen Anflug bekommen, welcher aber sehr häufig, zumal in einem kältern Clima, oder auf Hochstamm erzogen, gänzlich fehlt. Dagegen ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen, grauen und dunkelgrünen Punkten wie übersäet. Das Fleisch wird bei voller Reife gelblichweiß, sonst ist es grünlich mattweiß, butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, und von einem sehr angenehmen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der mit der Herbstbergamotte etwas Ähnliches hat. Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse; die Kammern sind etwas enge und enthalten spitze, braune Kerne. Die Kelchröhre zieht sich als ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt vom December an, nach und nach, so daß man noch im März reife Früchte haben kann; sie muß niemals vor Anfangs Novembers gepflückt werden, sonst welkt sie zu sehr und wird nicht so schmackhaft; am besten ist sie, wenn sie das Grün verloren hat und die Frucht ganz blaßgelb geworden ist, wobei sie sich leicht eindrücken lassen muß.

Der Baum wächst sehr lebhaft, setzt vieles Holz an, seine Äste sind meistens schlank, gehen aber doch schön in die Luft, wie bei der Beurré blanc; er ist etwas empfindlich in der Blüthe und trägt etwas spät, aber dann desto reichlicher. Der Blattstiel hat nicht immer fadenförmige Afterblätter. Der Baum verlangt durchaus einen trockenen und guten Boden und einen sehr warmen Stand, welcher vor dem Winde geschützt ist, indem seine Früchte leicht abgeworfen, aber dennoch ohne Nachtheil aufbewahrt werden können. Auf der Quitte kommt er zwar fort und trägt auch eher, als auf Wildling, wächst aber nur schwach und langsam; am besten auf Wildling und zur Pyramide gezogen. Verdient, häufiger angepflanzt zu werden, und paßt besser ans Spalier, als zu Hochstamm.

Nr. 285. Die braunrothe Frühlingsbirne. Beurré fauve de printemps. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. VI. B. N. A. S. 215. D. O. C. Nr. 22.

Stammt von dem Hrn. Prof. van Mons, und entspricht nichts weniger, als der Benennung Beurré, indem sie selbst nicht einmal am Spalier und in einer recht warmen Lage butterhaft wird; sich aber dann auch wohl nicht so lange halten würde.

Eine schöne, oft wirklich große, haltbare Winterbirne, doch mehr für die Küche zu Compots, als zum rohen Genuß geeignet. Ihre Gestalt ist eiförmig mit einer langen Kegelspitze. Der stark erhabene Bauch sitzt ⅔ über der Mitte nach dem Kelche hin, nach dem sie abnehmend oben nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen

Digitized by Google

kann. Nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in einer starken, kegelförmigen Spitze aus. Eine gewöhnliche Frucht, auf Hochstamm erwachsen, ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kurze, hartschalige Kelch ist offen und sitzt in einer kleinen oder seichten, gewöhnlich ebenen Einsenkung; doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten hin. Der starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang und kommt aus der Kegelspitze nur wie eine Fortsetzung derselben heraus. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung gelb, erscheint aber nur auf der Schattenseite manchmal rein, indem die ganze Schale mit einem feinen, nicht rauh anzufühlenden, braunen Rost überzogen ist, aus welchem die Grundfarbe auf der Schattenseite goldfarbig durchscheint. Die Punkte sind undeutlich, sehr fein und braun, und nur auf der Schattenseite bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, abknackend, voll Saft, und von einem angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine schmale, hohle Achse; die Kammern sind enge, flach, und enthalten öfters nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den März, welkt aber etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, setzt aber zu vieles Fruchtholz an, weßhalb er nur mittelmäßig groß wird, dabei ungemein reichlich trägt. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Eine vortreffliche Küchenfrucht.

Nr. 286. Die Chaptal. La Chaptal. III. Cl. 3. Ordn. III. R. D. III. B. S. 322.

Diese Birne ist im Jardin des Plantes in Paris aus Samen entstanden, und wurde als eine vortreffliche neue Kernfrucht angepriesen und als solche dem berühmten Grafen und Culturminister Chaptal gewidmet. Nur der Vorliebe der Franzosen für die Auffindung dieser neuen Kernfrucht kann man das übertriebene Lob beimessen, welches man ihr beilegte, indem sie in Allem der bei uns verrufenen Bon Chrétien d'hiver ähnelt, welche unter der großen Anzahl von bekannten Birnen in Deutschland nur den dritten Rang einnimmt.

Eine ansehnlich große, etwas düster aussehende, späte Winterbirne von abknackendem Fleisch, welche nur am Spalier erzogen, zum rohen Genuß brauchbar wird. In ihrer Form ähnelt sie bald einer Colmar, bald einer Chaumontel. Der Bauch sitzt über und oft ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich ziemlich gut abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht der starke Bauch eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der langgespitzte, halboffene Kelch sitzt in einer schönen, ansehnlich tiefen, mit breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche auch über den Bauch der Frucht hin sichtbar werden, und wovon einige besonders hervortreten. Der starke, fleischige und dicke

Digitized by Google

Stiel ist meistens 1 Zoll lang und kommt, mit Fleisch umgeben, aus der Kegelspitze hervor. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist hellgrün, im Winter hellgelb, wovon aber nur auf der Schattenseite etwas rein zu sehen ist, denn die ganze Schale ist mit einem feinen, braunen Rost überzogen, der auf der Schattenseite in zersprengter Manier erscheint und daselbst die Grundfarbe durchscheinen läßt. Nur bei stark der Sonne ausgesetzten Früchten findet man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Die eigentlichen Punkte sieht man wegen des Rostüberzugs nur wenig; da, wo dieser aber nicht die Schale überzieht, sind sie häufig, jedoch fein. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, fest, abknackend, im Kauen etwas hülsig, und von einem süßen, zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß; die Kammern sind sehr lang, und enthalten schwarzbraune, an beiden Enden zugespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Winter, hält sich bis zum April und welkt erst etwas überzeitig.

Der Baum wächst äußerst lebhaft, treibt vieles Holz, belaubt sich stark und wird bald und recht tragbar. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter. Die Birne ist bei uns, so wie die in Frankreich so berühmte Winterapothekerbirne, nur eine gute Kochbirne.

Nr. 287. Die volltragende italienische Winterbirne. Champ riche d'Italie. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. IV. H. S. 206. Von Filassier bei Paris.

Eine nur mittelmäßig große Winterbirne, vorzüglich für die Wirthschaft geeignet, und wegen großer Fruchtbarkeit des Baumes empfehlenswerth. In ihrer Form ist sie spitzkreiselförmig, der Bauch sitzt nur wenig über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich sanft abnehmend zurundet, oder eine kleine Fläche bildet, auf der sie noch ziemlich aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine schnelle Einbiegung und endigt mit einer kurzen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und auch eben so hoch, oder zuweilen etwas höher. Der kleine, scharfspitze Kelch ist offen und sitzt in einer etwas weiten, nicht tiefen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, aber über den Bauch hin sieht man deutlich flache Erhabenheiten hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht oben auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes, helles Grün, das erst spät im Winter hellgelblich und im Frühjahr gelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Röthe, sondern die Frucht ist rundherum einfarbig. Die Punkte sind auffallend häufig über die ganze Schale verbreitet, sie sind stark und braun; auch findet man feine Rostfiguren und um den Kelch und Stiel wahre Rostüberzüge an der Frucht. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, fein, nur um das Kernhaus steinicht, halbbrüchig, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist charakteristisch und besteht nur aus 4 Kammern, wovon zwei

Digitized by Google

groß und geräumig, zwei aber kleiner sind. In den ersteren findet man starke, schwarze Kerne, in den letzteren aber nur taube.

Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie aber welkt.

Der Baum wächst stark, wird aber wegen großer Tragbarkeit nur mittelmäßig groß, trägt bald und jährlich sehr reichlich. Der Blattstiel hat lange, pfriemenförmige Afterblätter.

Nr. 288. Die Winterrobine. Robine d'hiver. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R.

Chr. H. Wb. S. 206. T. O. S. XI. B. S. 17. Taf. 1.

Diese vortreffliche Birne, welche in dem Diel'schen Werke nicht vorkommt, erhielt ich von Kleinfahnern zur Prüfung, und fand in solcher eine köstliche, fast ganz schmelzende, butterhafte, muskatellerartig schmeckende Frucht, wovon manche schon Ende Decembers zeitigten.

Eine ansehnlich große, mehrentheils etwas schief gewachsene, in ihrer Rundung etwas ungleiche, vortreffliche Winter-Tafelbirne, welche unter den ersten Rang gesetzt zu werden verdient. Ihre Form ist rund und hochbauchig, stumpf zugespitzt; der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich etwas uneben nach dem Kelche abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel nimmt sie mehr ab, macht nach einer Seite zu eine kleine Einbiegung, wodurch die Frucht etwas schief erscheint, und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und fast 2¾ Zoll hoch. Der spitzblättrige Kelch ist offen, breitet seine Ausschnitte schön sternförmig aus und sitzt in einer geräumigen, nicht sehr tiefen, mit oft starken, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch ziemlich bemerkbar an manchen Früchten über den Bauch verbreiten und dessen Obertheil etwas uneben machen. Der ziemlich starke Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf einer stumpfen, oft mit einem Fleischwulst umgebenen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der etwas dicken, griesichten Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün, wird aber auf dem Lager nach und nach etwas gelblich. Auf der Sonnenseite hat sie, zumal auf der Quitte, einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe, welche aber auch öfters gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig, im Grünen erscheinen sie dunkelgrün, werden aber später etwas bräunlich. Das Fleisch ist weißlichgelb, um das Kernhaus etwas steinicht, Anfangs etwas brüchig, in der vollen Reife aber butterhaft-schmelzend, vollsaftig, und von einem sehr angenehmen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, so daß sie eine der köstlichsten Birnen in ihrer wahren Reife wird. Das Kernhaus ist mit Steinchen umgeben; die Kammern sind enge, kurz und enthalten nur wenige, lang und breit zugespitzte, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen Ende Decembers und im Januar, und hält sich bisweilen spät bis in den März, darf aber nicht zu früh abgenommen werden, sonst welkt sie etwas.

Digitized by Google

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, seine Zweige sind kurz und steif, stehen etwas dicht nebeneinander und bilden eine pyramidenförmige Krone, die stark und dicht belaubt ist; im Ganzen hat der Baum viel Ähnliches von der sächsischen langen, grünen Winterbirne. Kommt auf der Quitte fort und gibt auf Wildling schöne Pyramiden, verlangt aber einen guten, warmen Stand, und sollte eigentlich nur am Spalier oder als freistehende Pyramide erzogen werden.

Nr. 289. Johann Dewitte. Jean Dewitte. I. (II.) Cl. 2. Ordn. II. R.

D. VI. B. R. A. S. 190. D. O. C. Nr. 24.

Eine neue, von dem Hrn. Prof. van Mons erzogene Kernfrucht, welche er in seinem Catalogue descriptif unter obigem Namen aufführet. Wahrscheinlich ist die Birne dem berühmten Großpensionär von Holland, Jean de Witte, gewidmet und nach diesem benannt.

Die Frucht ist zwar etwas klein, aber übrigens eine vortreffliche, sehr gewürzhafte, späte Winter-Tafelbirne. In ihrer Form ist sie sowohl auf Quitte, als auch auf Wildling, etwas veränderlich; gewöhnlich ist sie abgestumpft kreiselförmig, nicht selten verlängert sich aber die Kreiselspitze zu einer etwas längern Form. Um den Kelch ist sie schön abgerundet und bildet eine Fläche, auf der sie noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel läuft sie, ohne wahre Einbiegung, meistens in eine kurze oder etwas verlängerte Spitze aus. Eine gewöhnliche Birne ist 2 bis 2¼ Zoll breit und eben so hoch, selten bedeutend länger. Der schmal und langgespitzte Kelch ist geschlossen und sitzt in einer etwas engen, ziemlich tiefen, auf dem Rande mit einigen flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die auch flach über die Frucht hinlaufen. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1 Zoll lang, oft länger, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, oder nur in einer kleinen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, wird in der Reife hellgelb, ohne die geringste Röthe auf der Sonnenseite; öfters überzieht ein feiner, zimmtfarbiger Rost zum Theil die ganze Schale, oder verbreitet sich nur stellenweise über dieselbe. Die Punkte sind weißgrau, aber undeutlich zu sehen. Das sehr feine Fleisch ist gelblich, saftreich, in warmen Jahren schmelzend, öfters aber nur halbschmelzend, und von einem sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmack, der etwas Zimmtartiges hat. Das Kernhaus ist klein; die muschelförmigen Kammern enthalten auffallend große, langgespitzte, schwarzbraune Kerne, die auch oben mit einer kleinen Spitze versehen sind.

Die Frucht zeitigt im Januar und Februar, und dauert in der Reife gegen 3 Wochen, doch muß sie spät gepflückt und kühl aufbewahret werden, sonst welkt sie.

Der Baum wächst lebhaft, geht hoch in die Luft, treibt vieles Holz und bildet eine eiförmige Krone, welche bald und reichlich Früchte liefert. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Verdient wegen

Digitized by Google

später Reife und Fruchtbarkeit Anpflanzung, verlangt aber einen etwas kühlen Stand, sonst welkt die Frucht zu sehr.

Nr. 290. Die Osterbergamotte. Die Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques. Bergamotte d'hiver. II. Cl. 2. (3.) Ordn. II. R.

D. VII. H. S. 119. Chr. H. Wb. S. 155.

Eine recht schöne, ansehnlich große, sehr schätzbare, späte Winter-Tafelbirne von sehr saftvollem, halbschmelzendem Fleisch und einem zuckerartigen Geschmack. In ihrer Form ist sie veränderlich, am Spalier wird sie meistens schön bergamottförmig, auf freistehenden Pyramiden hingegen wird sie etwas länglich, und hat alsdann mit der Bergamotte von Soulers viel Ähnlichkeit. Der Bauch sitzt bei allen etwas in der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich schön und flachkugelförmig zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie oft breit aufsitzt. Nach dem Stiel ist sie weniger platt, sondern verlängert sich etwas mit einer stumpfen Spitze. Am Spalier ist die Frucht 3 Zoll breit und oft 3½ Zoll lang, auf freistehenden Bäumen wird sie aber 3 Zoll breit und auch eben so hoch. Nach Diel ist die Angabe umgekehrt und wahrscheinlich ein Versehen, indem Spalierfrüchte immer größer werden, als die auf dem Hochstamm erwachsenen. Der kleinblättrige, häufig fehlerhafte Kelch ist offen und sitzt in einer ausgeschweiften, bald seichten, bald etwas tiefen, manchmal ganz flachen Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Unebenheiten befinden, welche sich aber nicht in sichtbaren Erhabenheiten über den Bauch hin bemerkbar machen, obgleich dieser häufig nicht ganz rund ist. Der ansehnlich starke, holzige Stiel ist kaum ¾, manchmal aber auch 1¼ Zoll lang, meistens krumm gebogen, und sitzt bei den bergamottförmigen Früchten in einer schönen Grube, bei den länglichen aber wie eingesteckt, und wird häufig durch einen starken Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der ziemlich dünnen und glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Blaßgrün (Seladon), welches in der vollen Reife fast hell citronengelb wird, wobei aber immer noch etwas Grünliches sichtbar bleibt; in schlechten Jahren oder in feuchtem Boden bleibt die Frucht ganz grün. Starkbesonnte Früchte bekommen auf der Sonnenseite einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe, die aber in der Reife verschwindet und das Gelbliche nur röthlich goldartig macht, wovon man aber bei beschatteten Früchten gar nichts bemerkt. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus etwas grobkörnig, sehr saftvoll, marklicht, halbschmelzend, und von einem recht angenehmen, zuckerartigen, erfrischenden weinhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß und hat eine lange, schmale, hohle Achse; die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig, und enthalten oft viele sehr starke, lange, dunkelbraune, doch häufig auch nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, Februar und März, und hält sich oft noch länger, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Digitized by Google

Der Baum wächst sehr stark, macht viel Holz, geht fast gerade, amidalisch in die Höhe, belaubt sich stark und trägt sehr reichlich. Spalier müssen seine etwas längeren Fruchtruthen mit dem Schnitt schont werden, indem er gern in den Spitzen derselben Früchte ansetzt. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Wächst auf Quitte recht lebhaft, und gibt auch schöne Pyramiden auf Wildling.

291. Herzogin Caroline Amalia. I. Cl. 2. (3.) Ordn. I. R. D. O. C. Nr. 28.

Diese köstliche, späte Winter-Tafelbirne fand ich an einem Franzosen in dem Hausgarten des Herrn Musikdirectors Walch in Gotha. Ihre Jahre schon zog diese schöne und vortreffliche Frucht meine Aufsamkeit auf sich; und alle Mühe, welche ich mir gegeben, ihren ren Namen ausfindig zu machen, oder die Gewißheit ihrer Herkommung zu erlangen, indem der Pflanzer derselben schon längst verstorben ist, war bis jetzt vergebens; ich vermuthe daher, daß solche ein Sämmling von der sächsischen langen, grünen Winterbirne (Verte longue d'hiver) ist, mit welcher sie Vieles gemein hat.

Der Hr. GR. Diel, dem ich Früchte davon zur Untersuchung sendete, kennt sie nicht, wodurch meine Vermuthung, daß sie wahrscheinlich eine Kernfrucht hiesiger Gegend sey, noch mehr Gewißheit erlangt. Der Baum soll von dem verstorbenen Hofgärtner Bechstein in Altenburg herstammen, und ist vielleicht ein Sämling aus seiner Baumschule.

Der Beifall, welchen Ihre Hoheit, die verwittwete Frau Herzogin von Sachsen-Gotha und Altenburg, dieser schönen Dessertfrucht seit mehreren Jahren angedeihen ließ, machte mich so kühn, solche zum Beweis meiner unterthänigsten Ehrerbietung und Ergebenheit gegen meine Gönnerin, dieser erhabenen Fürstin zu widmen, mit Ihrem hohen Namen zu zieren, und unter der Benennung Herzogin Caroline Amalia aus meiner Baumschule weiter zu verbreiten.

Eine sehr schöne, glänzendgrüne, mittelmäßig große, vorzüglich gute, späte Winter-Tafelbirne von butterhaftschmelzendem Fleische und ambrosiamottähnlichem Geschmack. In ihrer Form ist sie sehr verschieden, und an demselben Baume findet man Früchte von dreierlei Gestalt; doch ist der größere Theil derselben länglicheiförmig gestaltet, fast wie eine Leschasserie (Jagdbirne). Bei dieser Form sitzt der Bauch in der Mitte und wölbt sich nach beiden Enden stumpfspitzig zu, so daß die Frucht nicht auf ihrer Kelchfläche stehen kann; nach dem Stiel fällt sie etwas mehr ab und endigt ohne Einbiegung mit einer länglichen Einsenkung, aus welcher der Stiel hervorkommt. Nach der zweiten Form kommen die Früchte von der Mitte des Bauches nach dem Kelch hin mehr zu und wölben sich oben zu einer kleinen Fläche, auf welcher die Frucht noch aufgestellt werden kann; nach dem Stiel hin endigen sie sich nach und nach abnehmend in eine conische, schöne Spitze. Viele

Früchte dagegen sind fast bergamottförmig rund oder nur wenig stumpfspitzig, haben oben eine geräumige Fläche, auf welcher die Frucht breit aufsitzt, und bei manchen Früchten dieser letztern Form läuft eine deutliche Rinne vom Kelch bis zur Stielspitze hin, wie sie bei der eigentlichen Colmar oder Mannabirne häufig angetroffen wird. Eine vollkommene Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 2¼ bis 2½ Zoll lang, doch gibt es auch Früchte von gleicher Breite und Höhe. Der offene Kelch liegt mit seinen 5 regelmäßigen Ausschnitten schön sternförmig oben auf der abgestumpften Spitze auf, oder sitzt in einer seichten, flachen, mit nur wenig bemerkbaren Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche zwar sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch ohne die Rundung der Frucht zu entstellen. Der charakteristischlange, krummgebogene Stiel ist mittelmäßig stark, von 1 bis 2 Zoll lang, steht auf der abgestumpften Spitze obenauf, oder in einer unbedeutenden Vertiefung und ist häufig an seinem Anfange mit Fleisch umringelt oder durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. In der Zeitigung der Frucht welkt das Fleisch um den Stiel etwas Weniges, schrumpft zusammen und zeigt die Genießbarkeit der Frucht dadurch an. Die Farbe der schönglatten, glänzenden Schale ist vom Baum ein schönes Grasgrün (Seladon), welches in der Zeitigung nur ein wenig gelblichgrün wird, wobei auf der Sonnenseite ein nur ganz leichter Anflug von einer hellbräunlichen Röthe sichtbar ist, welche fast streifenartig oder punctirt erscheint, bei den mehresten Früchten aber gänzlich fehlt oder in der Zeitigung sich gänzlich verliert. Die Punkte sind häufig über die ganze Schale verbreitet, bald fein, bald ziemlich stark, in der Grundfarbe dunkelgrün, auf der Sonnenseite hellbräunlich; auch findet man um den Kelch und Stiel zuweilen einen feinen Rostanflug, welcher aber an dem Bauch der Frucht seltener ist. Das Fleisch ist grünlichgelb, unter der Schale ein wenig körnig, um das Kernhaus nur wenig steinicht, vollsaftig, dabei butterhaftschmelzend, und von einem süßen, gewürzhaften, wahren Bergamottengeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, dagegen die Kammern geräumig und muschelförmig. Die Kerne sind groß, schwarzbraun, langgespitzt und in jeder Frucht findet man gewöhnlich nur 2 vollkommen ausgebildete.

Die Frucht zeitigt in manchen Jahren schon im Januar, hält sich aber, kühl aufbewahrt, bis in die Mitte des März, behält bis zu ihrer vollen Zeitigung ihre glänzendgrüne Farbe und schönes Ansehen, und welkt nur wenig um den Stiel. Die sächsische lange, grüne Winterbirne, mit welcher sie so Vieles gemein hat, bleibt zwar auch grün, verändert aber doch in der Zeitigung ihre Farbe, und bekommt alsdann eine bleichgrüne Farbe, welches bei der Caroline Amalia nicht der Fall ist.

Der Baum, worauf diese gute Frucht wächst, ist eine schöne, auf Wildling veredelte, in die Höhe gegangene Pyramide, hat viel Ähnliches von der sächsischen langen, grünen Winterbirne, belaubt sich dicht und schön und trägt jährlich reichliche Früchte. Diese vortreffliche Birne

Digitized by Google

verdient die häufigste Anpflanzung; sie kommt recht gut auf der Quitte und macht auch, auf Wildlinge veredelt, schöne Pyramiden, verlangt aber wahrscheinlich, wie die sächsische lange, grüne Winterbirne, einen guten, warmen Boden und eine sonnenreiche Lage.

Nr. 292. Lauer's englische Osterbutterbirne. Beurré de Pâques de Lauer. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

VI. B. R. X. S. 165, mit einer Abbildung von dieser Birne als Titelkupfer.

Diese, wegen ihrer späten Reife höchst schätzbare, köstliche Winterbirne stammt aus dem Garten des Gasthalters Lauer in Mecheln, selbst sie unter dem Namen der englischen Osterbirne bekannt ist. GR. Diel bezweifelt, daß sie aus England herstammt; vielleicht ist sie eine deutsche Kernfrucht, die aber in ihrer Reifzeit im Frühjahr keiner andern Birne an Güte übertroffen wird.

Eine ungemein schöne, große, vortreffliche, späte Winter-, und wahre, im März reifende Frühlingsbirne. Ihre Form ist ziemlich eiförmig, und sie gehört nach dieser in die Familie der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, und wölbt sich abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiel nimmt sie stärker ab, und endigt mit einer stark abgestumpften Stielfläche. In ihrer schönsten Größe ist sie 3 Zoll breit und gewöhnlich auch eben so hoch. Der kurze, hartfilzige Kelch steht in die Höhe, ist offen, und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung; auf dem Rande derselben erheben sich einige Beulen, die auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen, und deren Rundung öfters stark verschieben. Der starke, fleischige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume grasgrün, im Winter allmählich hellgelb, wobei selbst noch in der Reifzeit einer etwas grüne Farbe vorsticht. Auf der Sonnenseite findet man eine Röthe, dagegen einzelne hellbraune Rostflecken oder Rostfiguren. Punkte sind sehr zahlreich über die Schale verbreitet, fein, und man nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist schön weiß, etwas körnig von Ansehen, sehr saftreich, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, vortrefflichen, feinen, bergamottartigen Zuckergeschmack, mit dem der grauen Dechantsbirne viel Ähnliches hat. Das Kernhaus ist groß und hat eine hohle Achse; die sehr geräumigen Kammern enthalten viele, starke, an beiden Enden zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, gut und kühl aufbewahrt, oft bis in den März.

Der Baum wächst gemäßigt, scheint nicht groß zu werden, setzt viel Fruchtholz an, und ist sehr tragbar. Der Blattstiel hat nicht selten fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte gar nicht fort. Verdient als späte Winterbirne die häufigste Anpflanzung.

Digitized by Google

Nr. 293. Die Baronsbirne. Winter Baron Peer. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. XXI. H. S. 259. Stammt aus Gröningen in Holland.

Eine schöne, oft wirklich große, späte Winterbirne, die wegen ihrer Güte zu Compots vorzüglich, auch selbst zum rohen Genuß nicht unangenehm ist. Ihre Gestalt ist kegelförmig, fast wie eine recht starke St. Germain, und sie gehört unter die Familie der sogenannten Spindelbirnen (Fusées). Der ziemlich stark erhabene Bauch sitzt fast ⅔ der ganzen Fruchtlänge nach dem Kelch hin, um den sie sich stark abnehmend zurundet und eine oft fast zugespitzte oder so kleine Kelchfläche bildet, auf der die Frucht nicht aufgestellt werden kann. Nach dem Stiel macht sie bald eine starke, bald nur eine sanfte Einbiegung, und endigt mit einer langen, starken, kegelförmigen, oft gar nicht abgestumpften Spitze, wodurch sie dann oft rein birnförmig erscheint. In ihrer Vollkommenheit wird die Frucht 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kleine, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer seichten Einsenkung, aus welcher sich oft ungleiche Erhabenheiten über den Bauch hinziehen und die Rundung der Frucht verschieben. Der holzige, charakteristisch lange Stiel ist sehr stark, 1¼ bis 2¼ Zoll lang, kommt aus der Kegelspitze mit Fleisch umgeben heraus, und steht immer schief. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum hellgrün, und wird in der Zeitigung nach und nach ein schönes Hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen oder nur marmorirt, das zuweilen auch streifenartig erscheint, welches aber in der Zeitigung verschwindet und die gelbe Grundfarbe nur goldartiger färbt. Die Punkte sind fein, und fallen nur wenig ins Auge. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, fest, im Kauen abknackend, ohne Steine, halbschmelzend, riecht angenehm und ist von einem stark gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist auffallend klein; die Kammern sind zusammengeschrumpft, und enthalten oft gar keine Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar, hält sich bis in den April, und welkt erst etwas gegen das Frühjahr zu.

Der Baum wächst lebhaft, macht wenig Holz, und bildet eine etwas zerstreute Krone, dabei ist er aber sehr fruchtbar, so daß oft 3 große Früchte zugleich auf einem Fruchtkuchen sitzen. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Eine recht gute Birne für den Landmann.

Nr. 294. Die gestreifte, gefüllt blühende Birne. Double Fleur panachée. III. Cl. 2. (1.) Ordn. III. R.

D. III. B. N. A. S. 291. Chr. H. Wb. S. 177.

Eine alte, wegen ihrer vorzüglichen Güte zu Compots berühmte Frucht von mittler Größe, und wegen ihrer langen Dauer schätzbar. In ihrer Form, Größe und Zeichnung hat sie viel Ähnliches von der langen Schweizerbergamotte. Der Bauch sitzt über der Mitte nach

Digitized by Google

dem Kelch zu, um den sie sich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kurzen, kreiselförmigen Spitze. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll hoch und eben so breit, aber auch oft ¼ Zoll niedriger. Der ziemlich starke Kelch ist etwas offen oder geschlossen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, aus der sich einige flache Erhabenheiten deutlich über die Frucht hinziehen, jedoch ohne deren Rundung zu entstellen. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist 1½ Zoll lang, und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in welchem man mehre bandartige, gelbe Streifen sieht, die im Winter, wo die Schale gelb wird, allmählich hellgelb sich färben, und fast verschwinden. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, braun, auch finden sich hier und da, besonders aber um den Kelch feine Rostanflüge. Das Fleisch ist körnig, jedoch ohne Steine, sehr saftig, abknackend, hülfig im Munde und von einem süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, hat eine hohle Achse, enthält oft nur 3 Kammern, in denen sich starke, braune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark, belaubt sich sehr schön, und trägt reichlich. Der Blattstiel hat spitze Afterblätter, die aber bald abfallen. Die Blüthe ist, wenn der Baum in gutem Boden steht, nur halbgefüllt, so wie dieses auch bei mehren andern, z. B. der frühen Schweizerbergamotte, der Fall ist.

Nr. 295. Mascon's Colmar. Colmar Mascon. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 126.

Eine Abbildung dieser schönen Frucht befindet sich in D. IV. B. N. A. als Titelkupfer. Eine neue Kernfrucht von dem Hrn. GR. Diel etzogen, und dem Andenken des um die Pomologie so sehr verdienten, nunmehr verstorbenen Hrn. von Mascon gewidmet.

Eine ansehnlich große, späte Winter-Tafelbirne von einem köstlichen Geschmack. In ihrer Form hat sie viel Ähnliches von einer Winter-Apothekerbirne, aber noch mehr von einer Chaumontel, und ist länglich dickbauchig. Der starke, erhabene, oft etwas kugelförmig aussehende Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich abnehmend zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie kaum oder noch ziemlich gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie oft eine schnelle Einbiegung, und endigt mit einer starken, abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit auf Hochstamm ist sie 2½ Zoll breit und 3¼ Zoll lang. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist offen, und sitzt in einer ansehnlich tiefen, oft mit deutlichen, starken und breiten Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich auch über den Bauch hinziehen, und dessen Rundung verschieben. Der starke Stiel ist meistens 1½ Zoll lang, zuweilen aber auch kürzer, holzig, sitzt mehrentheils et-

Digitized by Google

was schief auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und ist fast immer von einer Fleischbeule auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, starken, nicht fettigen Schale ist vom Baum hellgrün, wird in der vollen Zeitigung nur gelblich, wobei aber noch immer ein grünlicher Schimmer sichtbar bleibt. Auf der Sonnenseite sieht man keine Spur von einer Röthe, dagegen ist die Schale oft mit einem zersprengten, braunen Rost wie überzogen. Die Punkte hingegen sind äußerst zahlreich über die ganze Schale verbreitet, und haben die Farbe des Rostes. Das Fleisch ist mattweiß, körnig von Ansehen, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, süßen, stark muskatellerartigen Weingeschmack, der mit der Erasanne oder der Beurré gris Ähnlichkeit hat. Das Kernhaus ist charakteristisch sehr klein; die Kammern sind sehr enge, und enthalten selten einige vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar, hält sich mehre Wochen, und ist in der Zeit ihrer späten Reife eine Frucht vom allerersten Range.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und geht mit seinen starken Ästen gerade in die Luft; er belaubt sich schön, und liefert frühzeitig reichliche Erndten. Der Blattstiel hat fadenförmige Afterblätter. Kommt auf der Quitte nicht gut fort. Verdient ebenfalls, als späte Tafelfrucht, häufig angepflanzt zu werden.

Nr. 296. Die Calvillbirne. Parfum Calville. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 135.

Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht von dem Hrn. Prof. van Mons, von welchem sie der Hr. GR. Diel unter obigem Namen erhielt, obgleich die Frucht keinen eigentlichen Parfum, und das Fleisch eben so wenig Ähnlichkeit im Geschmack mit den himbeerartigen Calvillen hat, weßhalb der Name nicht wohl auf die Frucht anzuwenden ist.

Eine mittelmäßig große, meistens einfarbige, vortreffliche, späte Winter-Tafelbirne, von einem herrlichen, kraftvollen Geschmack. In ihrer wahren Form ist sie dickbauchig, hochaussehend. Der starke Bauch sitzt stark unter der Mitte, und wölbt sich nach dem Kelch halbkugelförmig zu, wo sie eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie nur auf einer Seite eine Einbiegung, selten auf beiden, und endigt mit einer kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll breit und 2½ bis 2¾ Zoll, nicht selten auch 3 Zoll lang. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer nicht tiefen, oft etwas seichten, zuweilen mit einigen flachen, unebenen Beulen umgebenen Einsenkung, die auch, aber nur flach und seicht, über die Frucht hinlaufen. Der starke, holzige Stiel ist 1¼ Zoll lang, und sitzt auf der Kegelspitze, öfters durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt, wie eingesteckt. Die Farbe

Digitized by Google

der wie etwas rauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, wird im Winter schönes Citronengelb, wobei bei manchen Früchten die Sonnenseite eine erdartige Röthe annimmt, die aber bei den mehrsten fehlt. Sowohl um den Kelch, als auch an der Frucht finden sich kleine und starke Anflüge von einem bräunlichen Rost. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein, und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, markicht, schmelzend und von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerähnlichen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß und geschlossen; die Kammern sind lang, sehr geräumig, und enthalten lange, spitze, caffeebraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, hält sich 4 Wochen, fault aber dann.

Der Baum wächst lebhaft, geht fast pyramidenförmig in die Luft, und hat mit der Beurré gris etwas Ähnliches in seiner Belaubung, er setzt frühzeitig Fruchtholz an, und liefert bald und reichliche Erndten. Der Blattstiel hat spitze, fadenförmige Afterblätter. Wegen ihrer späten Zeitigung ist sie eine sehr zu empfehlende Birne.

Nr. 297. Die englische Winterbutterbirne. Beurré d'Angleterre d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. systemat. Verz. S. 70. Chr. H. Wb. S. 161.

Die Frucht ist noch nicht beschrieben; nach Diel soll sie mittelmäßig groß, lang, fast wie eine St. Germain gestaltet seyn, und eine feine, zimmtfarbige Schale haben. Ihre Zeitigung ist im December angegeben, scheint aber noch nicht gewiß bestimmt zu seyn. Nach Christ, welcher seine Beschreibung aus Du Hamel's Handbuch genommen, soll sie eine vortreffliche, ansehnlich große Frucht seyn. Ihre Gestalt ist fast birnförmig; der Kelch sitzt oben flach auf; die Farbe der Schale ist grünlichgelb; das Fleisch schmelzend und von einem süßen, vortrefflichen Geschmack.

Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den März, auch wohl länger, nachdem die Witterung gewesen.

Nr. 298. Schönlin's Stuttgarder späte Winterbutterbirne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

D. III. B. N. A. S. 140. D. O. C. Nr. 29.

Eine Abbildung von dieser Frucht befindet sich als Titelkupfer in demselben Band. Diese wahrhaft köstliche, späte Winterfrucht entdeckte der Hr. Oberst-Lieutenant von Schönlin zu Gaisburg bei Stuttgard, bei einem Landmanne auf dem Ameisenberg, in der Nähe von Stuttgard, als Wildling, und theilte sie dem Hrn. GR. Diel mit. Sie wird in den dortigen Baumschulen als Schönlin's Stuttgarder Bergamotte verbreitet, ist aber keine Bergamotte, sondern eine wirkliche Butterbirne.

Digitized by Google

Eine selbst auf Hochstamm ansehnlich große, in ihrer völligen Reife ungemein schöne, köstliche, wahre Butterbirne für die Tafel, die zur Zeit ihrer Reife an Güte wohl schwerlich übertroffen wird. Sie gehört zur Familie der langen, grünen Butterbirnen, Vertes longues, und hat viel Ähnliches von einer St. Germain. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte, und nimmt von da aus nach dem Kelch zu stark ab, wo sie eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht gut aufstehen kann. Nach dem Stiel bildet sie eine lange, stark abgestumpfte Kegelspitze, so daß sie fast ein lang kegelförmiges Ansehen erhält. In ihrer gewöhnlichen Größe auf Hochstamm wird sie 2½ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der spitzblättrige Kelch ist offen, und liegt gewöhnlich sternförmig in einer kleinen, ziemlich engen, meistens mit etwas flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch breite, flache Erhöhungen, wie bei der St. Germain, hinlaufen, welche jedoch die Form nur wenig verschieben. Der starke, oft fleischige Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, ist aber meistens durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, aber ziemlich starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird auf dem Lager nach und nach ein ungemein schönes, hohes Citronengelb, wobei besonnte Früchte auf der Sonnenseite eine feine, goldartige Röthe bekommen, welche aber eigentlich nur aus röthlichen Punkten besteht. Dabei finden sich an der Schale hier und da kleine Rostfiguren. Die Punkte sind sehr zahlreich über die ganze Schale verbreitet, aber sehr fein, fallen nicht stark ins Auge, sind hellbraun, und auf der Sonnenseite oft röthlich. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, körnig, butterhaftschmelzend und von einem höchst angenehmen, erfrischenden, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist nicht groß, und hat keine hohle Achse; die Kammern sind muschelförmig, und enthalten lange, starkgespitzte, an dem Kopf etwas stumpfspitze, braune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, und hält sich bis in den April, wo sie erst in der Überzeitigung etwas welkt, und nicht leicht fault.

Der Baum wächst lebhaft, seine Äste stehen in einer runden Krone etwas hängend, wie die weiße Herbstbutterbirne, und er trägt bald und reichlich. Der sehr dünne Blattstiel hat ganz feine, fadenförmige Afterblätter. Zu Zwerg nur auf Wildling, stirbt auf der Quitte ab. Verdient die häufigste Anpflanzung, indem der Baum als Wildling sehr gut fortkommt und die härtesten Winter übersteht; auch ist die Birne als späte Winterfrucht vorzüglich schätzbar.

Nr. 299. Die Compotbirne. Sans Pair. Poire Nonpareille. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

D. II. H. S. 226.

Eine schöne, mittelmäßig große, sehr haltbare Winterfrucht, nicht

Digitized by Google

sowohl zum rohen Genuß, als zum Gebrauch in der Küche, zu Compots vortrefflich. Sie gehört zum Geschlecht der Rousseletten; ihre Form ist ziemlich birnförmig und schön rundbauchig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht sanft abnehmend und etwas stumpfspitzig zuwölbt, so daß sie noch mehrentheils auf der obern Fläche aufstehen kann. Nach dem Stiel zu macht sie eine kleine Einbiegung, und endigt mit einer ziemlich langen, kegelförmigen, etwas abgestumpften Spitze. Kürzere Früchte sind etwas breitbauchig, und kommen einer Kreiselform nahe. Eine vollkommene Frucht ist 3½ Zoll lang und 2½ Zoll breit. Der meistens unvollkommene, halboffene Kelch sitzt in einer bald kleinen, bald fast flachen Einsenkung, die oft stark mit feinen Rippen besetzt, und fast verdrängt ist, auch bemerkt man über dem Bauch der Frucht etwas flach Beulenartiges, welches aber nur wenig ins Auge fällt. Der ansehnlich starke, 1¼ bis 1½ Zoll lange Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze, mit feinen Falten, öfters auch mit kleinen Beulen umgeben, obenauf. Die Grundfarbe der etwas rauh anzufühlenden Schale ist in der Reife ein blasses Gelb, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, indem ein feiner zimmt- oder haselnußfarbiger Rostüberzug die Schale bedeckt, welcher auf der Sonnenseite oft etwas ins Röthliche schillert, was bei der vollen Reife der Frucht wieder verschwindet. Die Punkte sind unzählbar, die ganze Schale ist damit wie übersäet, sie sind fein und gelblichgrau von Farbe. Das Fleisch ist fest, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, stark abknackend, voll Saft und von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist fest geschlossen und sehr enge; die Kammern sind klein, und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt im Februar oder März und hält sich, kühl aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft und kommt auf der Quitte, wie auf dem Wildling gleich gut fort, belaubt sich sehr schön, und bildet eine etwas breite Krone. Der Blattstiel hat nur selten Afterblätter. Als Hochstamm geräth der Baum sehr gut, und da er auch in der Blüthe nicht zärtlich, und dabei sehr frühzeitig und ungemein fruchtbar ist, so verdient er, häufig, zumal auf dem Lande, angepflanzt zu werden.

Nr. 300. Colmar van Mons. Colmar de Mons. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

D. fyst. Verz. S. 99. Nr. 377.

Eine mittelmäßig große, späte Winterbirne für die Tafel. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist in der Zeitigung gelblich, wovon ein großer Theil mit Rost bedeckt ist. Die Punkte sind undeutlich. Das

Digitized by Google

Fleisch ist saftvoll, abknackend und von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Die Frucht zeitigt im Frühjahr.

Nr. 301. Das Königsgeschenk von Neapel. Le Présent royal de Naples. III. Cl. 3. (2.) Ordn. III. R.

D. I. H. S. 277. Chr. H. Wb. S. 188. T. O. G. XIV. B. S. 230. Taf. 12. D. O. C. Nr. 37.

Diese schöne Birne ist in Deutschland wegen ihrer Größe und Schönheit, weniger aber wegen ihrer Güte der Erziehung werth, indem sie bei uns nur eine Kochbirne ist, und dabei leicht teig oder faul wird, bevor sie ihre völlige Reife erlangt. Als Pyramide, und mehr zur Zierde, als zum Nutzen, verdient sie aber immer einen Platz in einer großen Obstanlage, zumal da sie gern auf freistehenden Pyramiden trägt.

Eine der allergrößesten, späten Winterbirnen von abknackendem, etwas steinichtem Fleisch, und einem süßen, aber gewürzlosen Geschmack, dabei aber eine vortreffliche Küchenfrucht. In ihrer Form ist sie veränderlich, bald ist sie kreiselförmig, und ähnelt alsdann einer Pfundbirne, bald läuft sie etwas länger nach dem Stiel zu, und hat dann ein mehr birnförmiges Ansehen, wie die Abbildung im T. O. G. zeigt. Der Bauch sitzt beträchtlich höher nach dem Kelch zu, um den sich die Frucht schön und platt abrundet. Nach dem Stiel biegt sich der Bauch sanft ein, und endigt sich mit einer bald kurzen, bald etwas längern, stark abgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 4 Zoll breit, bei der kreiselförmigen Form wird sie 4½ Zoll hoch, wo hingegen die birnförmig gestalteten Früchte öfters 4½ Zoll breit und 5½ Zoll hoch sind, und ein Gewicht von 38 bis 40 Loth erhalten. Der ziemlich starke, in die Höhe stehende, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald ansehnlich tiefen, mehrentheils ebenen, oder nur mit unmerklichen Rippchen besetzten Einsenkung, wovon man aber über die Frucht hin nichts Erhabenes bemerkt. Der nur mäßig starke Stiel ist 1½ bis fast 2 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze in einer kleinen Grube, aus der sich oft eine kleine Fleischbeule erhebt. Die Farbe der schönen, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Seladon), welches erst spät und nach und nach hellgelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem erst hellbraun röthlichen, später aber mit einem carminartigen Roth besetzt ist, welches aber in manchen Jahren oder bei nur wenig besonnten Früchten gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig bald fein, bald stark von bräunlicher Farbe; auch findet man häufig kleine Rostanflüge an der Schale, welche aber auch bei manchen Früchten fehlen. Das Fleisch ist mattweiß, ins Grünliche spielend, körnig, etwas fein steinicht um das Kernhaus, saftvoll, abknackend und von einem süßen, der Beurré blanc etwas ähnlichen, aber gewürzlosen Geschmack. Das Kernhaus ist für diese Frucht enge und geschlos-

Digitized by Google

sen; die Kammern sind ebenfalls enge, enthalten aber ziemlich viele, lange, schmale, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt im März, darf aber vor Anfang des Novembers nicht abgenommen werden, und fault häufig vor der Zeitigung.

Der Baum wächst lebhaft, macht aber viel sperrhaftes, unregelmäßig stehendes Holz, und hat in seiner Belaubung ein etwas trübes und düsteres Ansehen, wird jedoch bald tragbar. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Besser zu Zwerg, als freistehende Pyramide, als auf Hochstamm, und kommt recht gut auf der Quitte fort, worauf seine Früchte auch mehr Röthe annehmen.

Nr. 302. Die holländische Bergamotte. La Bergamotte d'Alençon. II. Cl. 2. Ordn. III. R.

Chr. H. Wb. S. 155., aber sehr unvollständig beschrieben.

Der Hr. GR. Diel hat sie bis jetzt noch nicht; in Noisette's Gartenbuch fand ich folgende kurze Beschreibung dieser Frucht.

Eine große, kreiselförmige, grüne, höckerige und braungefleckte Frucht, von halbbrüchigem, sehr gutem Fleisch, dessen Geschmack der Winter-guten Christbirne gleichkommt.

Die Frucht zeitigt Ende März und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst kräftig, und paßt nur an das Spalier. Bloß späte Reife gibt ihr einigen Werth.

Nr. 303. Die Bergamotte von Soulers. Die grüne Osterzuckerbirne. Bergamotte de Soulers. Bonne de Soulers. Sucre verd de Pâques. I. Cl. 3. (2.) Ordn. I. R.

D. V. H. S. 30. Chr. H. Wb. S. 157. T. O. G. XIII. B. S. 285. Taf. 14. D. O. C. Nr. 30.

Der Hr. GR. Diel fand nach genauerer Prüfung dieser, häufig unter falschem Namen verbreiteten, vortrefflichen, französischen Frucht, daß die im V. H. S. 30. beschriebene grüne Osterzuckerbirne die wahre Bergamotte von Soulers, D. VII. H. S. 43. sey, wie er in der Vorrede des VIII. H. S. XX. anführt, mithin die Beschreibung dieser auf die eigentliche Soulers angewendet werden müsse. Ich habe demnach die Beschreibung der grünen Osterzuckerbirne, als der wahren Soulers, untergelegt, und werde sie auch künftighin nur unter diesem Namen aus meiner Baumschule weiter verbreiten, und die grüne Osterzuckerbirne als Synonyme weglassen. Die in Chr. H. Wb. und im T. O. G. beschriebene Soulers ist, wie schon bemerkt worden, der Wildling von Motte, und eine wahre Herbstbirne.

Eine gewöhnlich nur mittelmäßig große, am Spalier aber oft ziemlich große, schöne, wohlgebildete, einfarbige, köstliche, butterhaftschmelzende, wegen ihrer späten Reife äußerst schätzbare Tafelbirne für den Frühling. In ihrer Form ist sie etwas rundelförmig, hat etwas Ähnliches von der grünen Herbstzuckerbirne, noch mehr aber von dem Winterdorn. Der Bauch ist flachrund erhaben, und sitzt mehr nach

Digitized by Google

dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der die Frucht nur noch so eben aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie ohne Einbiegung mit einer mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. In ihrer Vollkommenheit ist sie 2¼ Zoll breit und 2½ Zoll hoch, am Spalier wird sie etwas größer. Der hartschalige, öfters zum Theil fehlerhafte Kelch sitzt in einer bald unmerklichen, bald aber auch ansehnlichen, auf ihrem Rande unebenen Einsenkung, doch ist die Frucht selber in ihrer Rundung ziemlich regelmäßig, und hat eine angenehme Form. Der ansehnlich starke Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze, mit feinen Falten umgeben, wie eingesteckt. Die Farbe der glatten, gar nicht fettigen Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün (Grasgrün), und wird erst im Frühjahr bei der vollen Reife ein helles, gelbliches Grün. Auf der Sonnenseite bemerkt man nie etwas von Röthe, sondern die Frucht ist überall entweder grün, oder im Frühjahr gelblichgrün. Die Punkte sind sehr zahlreich, die ganze Schale ist damit wie übersäet, sie sind fein und graubraun von Farbe; auch sieht man hier und da kleine Rostflecken von gleicher Farbe, die gewöhnlich um die Kelchwölbung einen leichten Anflug von einem ähnlichen Rost bilden. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, saftvoll, im Munde ganz zergehend und von einem süßen, erhabenen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist groß, und hat zuweilen eine hohle Achse; die langen und geräumigen Kammern enthalten nicht viele, sehr lang und starkgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im März und April, hält sich, kühl aufbewahrt und spät gebrochen, bis in den Mai, wo sie aber fault.

Der Baum wächst lebhaft, macht vieles Holz, und bildet eine etwas sperrhafte Krone, er setzt schon im zweiten Jahre viele Fruchtruthen und kleine Fruchtspieße an, woran er frühzeitig und reichlich, oft mehre Früchte zugleich an einer Fruchtruthe, trägt. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Gibt vortreffliche, gesunde Hochstämme, und kommt recht gut auf der Quitte fort, verlangt aber einen guten, trockenen Boden und einen warmen Stand.

Nr. 304. Die deutsche Muskatellerbirne. Le Muscat Allemand. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. II. H. S. 80. Chr. H. Wb. S. 199. A. O. G. XVIII. B. S. 25. Taf. 1.; scheint aber nicht die ächte zu seyn, indem ihre Reifzeit schon in den December fällt, und nur bis Februar dauert, die Frucht auch mehr Röthe hat. Stammt aus Verdün, aus einem dortigen bischöflichen Garten.

Eine große, am Spalier recht große und wahrhaft köstliche, späte Winterfrucht für die Tafel, aber noch besser für die Küche, wo sie ganz vortreffliche Compots gibt. Ihre Form ist abgestumpft kegelförmig, und stark hochaussehend. Der ansehnlich starke Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schnell und plattrund abwölbt

und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel läuft sie häufig ohne Einbiegung in eine stark abgestumpfte, kegelförmige, dicke Spitze aus, die aber selten eben, sondern fast immer durch einen starken Fleischwulst auf der einen Seite höher ist, und den Stiel schief drückt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis 3½ Zoll breit, und ohne den Fleischwulst auch eben so hoch. Der kleine Kelch liegt sternartig in einer kleinen, engen Einsenkung, so daß er mit seinen Ausschnitten beinahe der Kelchwölbung gleichsteht, welche schön eben ist. Der starke Stiel ist 1¼ Zoll lang, und steht in einer kleinen, häufig durch einen Fleischwulst verengten Grube, etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten Schale ist ein schönes Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Reife nur ein blasses, gelbliches Grün wird, wobei die Sonnenseite nur etwas röthlich schillert, aber doch nie eine wahre Röthe annimmt, welches bei der im T. O. G. vorkommenden doch der Fall ist. Sehr kenntlich wird die Frucht durch die unzählig vielen, schönen, theils feinen, theils starken, recht ins Auge fallenden Punkte, welche zwar grün zu seyn scheinen, aber, genau besehen, doch nur feine, graue Punkte sind, die nur etwas Dunkelgrünes um sich haben. Feine Rostanflüge findet man immer um den Kelch und um den Stiel herum, auch sieht man zuweilen kleine Figuren davon an der Schale. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, saftig, butterhaftschmelzend und von einem zuckerartigen, feinen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die Kammern sind sehr weit, enthalten aber nur wenige, sehr lange und starke Kerne.

Die Frucht zeitigt im März, hält sich oft bis in den Mai, wo sie aber den Geschmack verliert, und hat in der Zeit ihrer Reife einen sehr starken, angenehmen Geruch, der oft von einer einzigen Birne ein ganzes Zimmer parfumirt, und welkt nicht.

Der Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen sehr warmen Stand und trocknen Boden, und ist besser ans Spalier, als zu Hochstamm, worauf das Fleisch zu grobkörnig wird. Der Blattstiel hat nicht immer ganz feine, fadenförmige Afterblätter.

Nr. 305. Die neue, späte Winterdechantsbirne. La nouvelle Pentecôte. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

D. V. B. N. A. S. 151. Eine Abbildung von dieser Frucht befindet sich im A. T. G. Magazin vom Jahrgang 1825. D. O. C. Nr. 48.

Diese neue, vortreffliche Kernfrucht erzog der Herr Prof. van Mons, und gab ihr den Namen Pfingstbirne; da sie aber schon im März zeitigt, und den April nicht ausdauert, mithin keine eigentliche Pfingstbirne ist, so gab ihr der Hr. GR. Diel obigen Namen.

Eine nur mittelmäßig große, späte Winter- oder Frühlingsbirne für die Tafel, welche um diese Jahreszeit, wo es nur wenig gute Birnen gibt, sehr schätzbar ist. Sie gehört in die wahre Familie der Dechantsbirnen, und ist in Form und Größe der Beurré blanc sehr

Digitized by Google

ähnlich *). Der Bauch sitzt in der Mitte, und bildet abnehmend nach dem Kelch eine kleine Fläche, auf der sie aber noch gut aufstehen kann. Nach dem Stiel endigt sie gewölbt ohne Einbiegung, in eine stark abgestumpfte, flache Kreiselspitze. Auf Hochstamm wird sie 2½ bis 2¾ Zoll breit, und auch eben so hoch. Der kurzblättrige, hartschalige Kelch ist offen, und sitzt in einer geräumigen, nicht tiefen, oft mit einigen flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sich auch breit über die Frucht hin verlaufen. Der harte, holzige Stiel ist ½ Zoll lang, und sitzt auf der Kreiselspitze, in einer kleinen Grube, wie eingesteckt. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, wird aber allmählich auf dem Lager schön citronengelb, wobei recht freihängende Früchte auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen sind, das aber bei vielen gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr häufig und gleichmäßig über die Schale verbreitet, sie sind fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, fein, voll Saft, butterhaftschmelzend, ganz im Munde zerfließend und von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse, und ist mit feinem Fleisch umgeben. Die Kammern sind sehr geräumig, muschelförmig, und enthalten viele, starke, dicke, spitzeiförmige, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende März, Anfangs Aprils, und hält sich 3 Wochen in ihrer Zeitigung, welkt aber etwas gegen das Frühjahr, und darf nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön pyramidenförmig in die Höhe, belaubt sich stark, setzt bald Fruchtholz an, und liefert bald und reichlich Früchte. Der Blattstiel hat schöne, pfriemenförmige Afterblätter. Verdient, häufig angepflanzt zu werden, und kommt gut auf der Quitte fort.

Nr. 306. Die Bollweiler Butterbirne. Beurré de Bollwiler. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Obstkörbe S. 42. Hohenheimer Catalog. Anhang S. 203.

Eine große, wohlschmeckende Winterbirne, welche erst im April zeitigt, und sich bis in den Mai hält. Der Baum soll sehr fruchtbar seyn.

Nach dem Hohenheimer Catalog soll sie nur an einer warmen Spalierwand butterhaftschmelzend werden.

Stammt von den Hrn. Gebrüdern Baumann in Bollweiler, welche sie aus Kernen erzogen. Einige Früchte, welche ein auf Hoch-

*) Die Früchte, welche ich zeither von meinem Baum geerndtet habe, hatten eher die Gestalt einer nur wenig gedrückten runden Bergamotte, so wie die Frucht im deutschen Obstcabinet vorgestellt ist; einer Beurré triane kamen nur einige nahe, es möchte daher eher die runde Gestalt als Hauptform anzunehmen seyn. Die Frucht könnte wohl eher am Spalier butterhaftschmelzend werden, auf Hochstamm war sie bei mir einige Jahre hintereinander nur Kochbirne.

Digitized by Google

stamm aufgesetztes Pfropfreis trug, waren nur von mittler Größe, wie die sächsische lange, grüne Winterbirne gestaltet, und von Farbe hellglänzend grün. Die genauere Beschreibung dieser, so wie mehrer anderen neuen Früchte soll für die Folge in einem Anhange des Handbuchs vorkommen.

Nr. 307. Die Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. Impériale à feuille de Chêne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. V. H. S. 76. Chr. H. Bib. S. 187. T. O. S. III. B. S. 271. Taf. 14.

Eine nur mittelmäßig große, schöne, einfarbige, sehr späte Frühlingsbirne, zum rohen Genuß noch angenehm, aber vorzüglich schätzbar wegen ihrer späten Reife. In ihrer Form ist sie schön bauchig kegelförmig; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich schön zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie eine sanfte, zuweilen kaum bemerkbare Einbiegung, und endigt mit einer stark abgestumpften, kegelförmigen Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 3⅛ bis 3¼ Zoll lang, am Spalier aber wird sie größer. Der kleine Kelch ist offen, und sitzt in einer flachen, meistens ebenen Einsenkung, auch ist der Bauch gewöhnlich gut geformt. Der holzige, in seinem Anfange starke, übrigens nur mittelmäßig starke Stiel sitzt auf der abgestumpften Spitze häufig in einer kleinen Vertiefung. Die Farbe der etwas starken, glatten Schale ist vom Baum ein schönes, helles Grasgrün, welches erst spät im Winter gelblich, und zuletzt hellgelb wird, ohne daß man die geringste Spur von Röthe auf der Sonnenseite bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, von Farbe bräunlich, und über die ganze Schale verbreitet, auch sieht man noch häufig hier und da feine Anflüge oder Figuren von Rost. Das Fleisch ist fest, feinkörnig, saftig, am Spalier halbschmelzend, im Munde rauschend, aber sich ganz auflösend, abknackend und von einem gewürzhaften, sehr süßen, ganz eigenen, der Virgouleuse etwas ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, und hat nur 4, ja zuweilen nur 3 Kammern, in welchen sich schöne, langgespitzte, caffeebraune Kerne befinden.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, und hält sich noch länger.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich sehr schön, geht fast pyramidenförmig in die Luft, setzt viel kurze Fruchtspieße an, wird aber erst in mittlern Jahren recht tragbar. Das Blatt, wovon die Birne ihren Namen hat, ist groß, etwas gebogen, und ist am Rande wellenförmig gekrempt, und dabei mit stumpfspitzigen und bogenförmigen Zähnen besetzt, wodurch es einige Ähnlichkeit mit einem Eichenblatt erhält; doch fehlen dessen Einschnitte gänzlich. Der Blattstiel hat keine Afterblätter. Für die Wirthschaft ist sie eine vortreffliche Frucht, und für den Landmann, ins Freie zu pflanzen, zu empfehlen.

Digitized by Google

Nr. 308. Die Bergamotte von Bugi. La Bergamotte de Bugi. I. Cl. 1. Ordn. I. R.

D. V. H. S. 3. Chr. H. Wb. S. 161., doch nicht hinlänglich bestimmt.

Auch diese späte Winterbirne wird häufig mit ihr ähnlichen, spätreifenden Früchten verwechselt, und häufig noch unächt in manchen Baumschulen erzogen. Sie soll aus der Provinz Bugi an der Grenze von Savoyen abstammen, und wird nur in unserer Gegend an einem sehr warmen Spalier schmelzend.

Eine ansehnliche, öfters aber nur mittelmäßig große, äußerst schätzbare, sehr späte Winter- oder wahre Frühlingsbirne, von einem sehr süßen, zuckerartigen, oft butterhaften Fleisch, und zu ihrer Reifzeit eine köstliche Tafelfrucht. In ihrer Form ist sie plattrund kreiselförmig, der erhabene Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der die Frucht gut und breit aufsitzt. Nach dem Stiel macht sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine oft kaum bemerkliche Einbiegung, und endigt mit einer starkabgestumpften Spitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 2½ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch, seltener so hoch, als breit, am Spalier kann sie aber wohl 3 Zoll breit und eben so hoch werden. Der kleine, öfters fehlende Kelch steht in einer tiefen, trichterförmigen, gewöhnlich ebenen Einsenkung, auch laufen über den Bauch hin nur unbedeutende Erhabenheiten, welche die Form der Frucht nicht verderben. Der holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht in einer ziemlich weiten, etwas flachen Grube, die oft auf einer Seite höher, als auf der andern ist. Die Farbe der etwas feinrauhen und etwas starken Schale ist vom Baum hellgrün, und wird bei ihrer Reife im Frühjahr blaßhellgelb, ohne daß in gewöhnlichen Jahren irgend etwas von Röthe auf der Sonnenseite zu bemerken ist. Die Punkte dagegen sind äußerst zahlreich, aber sehr fein, und über die ganze Schale gewöhnlich so reichlich verbreitet, daß die Grundfarbe oft nur wenig durchscheint, sie sind bräunlich von Farbe; auch fehlen kleine Rostanflüge besonders um die Kelchwölbung fast nie. Das Fleisch ist mattweiß, körnig von Ansehen, etwas steinicht, in schlechten Jahren halbschmelzend und von einem sehr angenehmen, zuckerhaften, gewürzvollen Geschmack. Das Kernhaus hat eine sehr große, hohle Achse, die bis unter den Kelch stößt; die Kammern sind klein, platt und enge, und enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt Ende Aprils, Anfangs Mais, und dauert bis in den Sommer, muß aber spät gebrochen, und in einem kühlen Obstgewölbe aufbewahrt werden, und welkt alsdann nur wenig; in einem dumpfigen Keller nimmt sie leicht einen Modergeschmack an.

Der Baum wächst sehr stark, und macht einen schönen und fruchtbaren Stamm; der Blattstiel hat nicht immer feine und fadenförmige Afterblätter. Verdient bei uns bloß am Spalier in einer recht warmen Lage eine Stelle.

Digitized by Google

Nr. 309. Die italienische Winterbergamotte. Pera-Spina. I. Cl. 2. Ordn. II. R.

D. XXI. H. S. 196. Von Filassier bei Paris.

Eine oft wirklich große, recht schätzbare, sehr späte Winterbirne, die aber nur an einer warmen Spalierwand erzogen werden muß. Ihre Gestalt ist kreiselförmig, der Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelch hin, um den sie sich plattrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie breit aufsitzt. Nach dem Stiel nimmt sie schnell ab, und endigt in einer abgestumpften Kegelspitze. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll breit und auch eben so hoch, nur selten etwas niedriger. Der kurze, oft verstümmelte Kelch sitzt in einer weiten, ziemlich, oft aber auch wahrhaft tiefen, mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, auch über die Frucht hin laufen beulenartige Erhabenheiten, welche die Form derselben unegal machen. Der sehr starke, holzige Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht mit Fleischbeulen umgeben auf der Kreiselspitze wie eingesteckt. Die Farbe der starken Schale ist vom Baum helles Grasgrün, das erst im Frühjahr nach und nach gelblich wird; stark besonnte Früchte sind auf der halben Seite mit einem trüben, bräunlich-erdartigen Roth leicht verwaschen. Die Punkte sind sehr zahlreich und gleichmäßig über die Schale verbreitet, sie sind fein, braun, und in der grünen Farbe am deutlichsten, auch findet man häufig fast an jeder Frucht viele schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich, grobkörnig, sehr saftvoll, ganz schmelzend und von einem fast erhabenen, zuckerfüßen Geschmack. Das Kernhaus ist klein und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind enge, flach, und enthalten nur wenig breit und langgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, ist vor der Zeitigung eine vortreffliche Compotbirne, welkt aber etwas im Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, treibt viele Äste, und bildet ein schönes, stark belaubtes Spalier, er ist ungemein fruchtbar. Der Blattstiel hat selten Afterblätter.

Nr. 310. Die Sarasin. La Poire Sarasin. I. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. VIII. H. S. 92. Chr. H. Wb. S. 210. T. O. G. XIV. B. S. 278. Taf. 14.

Ebenfalls eine alte französische Frucht, welche noch häufig unächt vorkommt, und mit andern verwechselt wird, deren lange Haltbarkeit ihren eigentlichen Werth bestimmt. Die in Chr. H. Wb. und im T. O. G. beschriebene Birne scheint nicht die ächte zu seyn.

Eine kleine, nur in vorzüglich gutem Boden mittelmäßig große, in ihrer vollen Reife ganz schmelzende Frühlingsbirne. In ihrer Form ist sie oft einer Sommereierbirne (Beste Birne) ziemlich ähnlich, doch auch häufig um den Kelch mehr abgerundet. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht allmählich abnehmend zuspitzt und dann eine Fläche bildet, auf der sie nicht stehen kann; oft

Digitized by Google

wölbt sie sich aber auch halbkugelförmig zu, und kann alsdann gut aufstehen. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, und endigt mit einer kegelförmigen, etwas abgestumpften Spitze. Auf Hochstamm wird sie gewöhnlich 1¾ bis 2 Zoll breit und oft 2¼ bis fast 2½ Zoll lang. Der meistens fehlerhafte, oft ganz fehlende Kelch sitzt in einer bald ganz seichten, bald ziemlich tiefen, engen Einsenkung, welche mit einigen flachen Erhabenheiten umgeben ist, die auch die Frucht meistens etwas in die Breite verschieben. Der ziemlich starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, und oft legt sich ein kleiner Fleischwulst an denselben an. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baum ein blasses Hellgrün, das im Winter citronengelb wird, wobei die Sonnenseite mit einem leicht aufgetragenen, erdartigen Roth belegt ist, welches aber bei vielen Früchten fehlt, oder in der Reifzeit wieder verschwindet. Die Punkte sind sehr zahlreich, fein, in der grünen Farbe braun, mit Grün umringelt, auf der Sonnenseite aber gelblich. Dabei findet man fast immer um die Kelchwölbung Anflüge von Rost, und schwärzliche Rostflecken an der Schale. Das Fleisch ist weiß, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, in der Reife ganz schmelzend und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist groß, herzförmig und hat eine kleine hohle Achse. Die Kammern sind eiförmig, und enthalten viele vollkommene, länglichspitze, schwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt im April und Mai, und hält sich in kalten Obstgewölben den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, belaubt sich etwas licht, geht mit seinen Ästen pyramidenförmig in die Höhe, und wird sehr fruchtbar. Der sehr dünne Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient nur als eine der spätesten Winterbirnen für die Küche Anpflanzung.

Noch nicht festbestimmte und classificirte Birnensorten.

Nr. 311. La Brute Bonne. I. Cl. 3. Ordn. I. R.

Von dem Hrn. Hofgärtner Fuchs zu Wilhelmshöhe bei Cassel eingesendete französische Frucht. Chr. H. Wb. S. 200. Brute bonne, Pabstbirne kann diese nicht seyn, indem solche Ende Augusts schon zeitigt.

Eine vortreffliche Herbst-Tafelbirne. Von Form wie die lange, grüne Herbstbirne, 3 Zoll lang, 2 Zoll breit. Der Kelch ist klein, halb offen, und sitzt in einer geringen, mit einigen Beulen umgebenen Einsenkung. Der dünne, krumm gebogene Stiel ist 2 Zoll lang. Die Farbe der dünnen Schale ist grasgrün, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind undeutlich, dunkelgrün, dazu feine Rostüberzüge und hier und da große schwarze Rostflecken. Das Fleisch

Digitized by Google

tterhaftschmelzend, von süßsäuerlichem, etwas muskirtem Ge-
ack.

Zeitigt Ende Octobers und hält sich gegen 14 Tage.

312. Die graue Winterbutterbirne. Beurré gris d'hiver. I. Cl. 3. Ordn. I. R. = Beurré de Lanson adopté
Ill. Hdb. B. N 512

dem Hrn. Hofgärtner Fuchs, stammt ebenfalls aus Frankreich.

Eine der grauen Herbstbutterbirne ähnlich gestaltete frühe Winter- Abbildg; Som. de la France N 15
3 Zoll lang, 2 bis 2¼ Zoll breit. Der kleine, offene Kelch
einer flachen, schiefstehenden Einsenkung, um welche sich flache
n erheben, die in der Mitte des Bauches stark hervortreten; ge- Duhamel Tom. II. Part. I. Liv. 16.
n Kelch hin läuft die Frucht etwas abnehmend zu und endet mit Bivol. Alman. II Tay
stumpfen, unegalen Fläche, auf welcher die Frucht nicht aufge- Von d. Pom. Lief. XII S. 7.
verden kann. Nach dem Stiel zu nimmt sie ebenfalls ab und
mit einer häufig schiefstehenden Kegelspitze. Der dicke Stiel ist
l lang und wird auf der Spitze durch einen Fleischwulst auf die
gedrückt. Die Farbe der Haut ist Anfangs grün, zeitig grün-
b, die Sonnenseite leicht braunroth gestreift oder geflammt. Die
kte sind zahlreich und hellbraun, über die ganze Frucht ist ein
unzusammenhängender, hellzimmtfarbiger Rostüberzug verbreitet.
Fleisch ist grünlichgelb, sehr saftig, butterhaftschmelzend, und
nem feinen, gewürzhaften Zuckergeschmack.
Die Frucht zeitigt im November und December.

313. Sickler's Goldbirne. Fin or de Sickler. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Ebenfalls von Wilhelmshöhe erhalten.

Eine mittelmäßig große, einfarbige Herbstbirne. Form kreisel-
g, 2 Zoll lang, 2 Zoll breit. Der große, offene Kelch liegt
örmig obenauf. Der dicke, ½ Zoll lange Stiel steht in einer
n Höhle. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, ohne Röthe,
goldgelb. Das nicht ganz feine, doch saftige Fleisch ist von
angenehm süßen Geschmack.
Die Frucht zeitigt Mitte Octobers und hält sich nicht über
age.

314. Die Seckles-Birne. Seakel Pear, Lamas. I. R.

Diese vortreffliche, zu der Familie der Russelets gehörige Som-
irne stammt aus Nordamerika. Herr Doctor David Hosack
te sie aus Philadelphia an den Secret. der Horticultural-Societät
London, Herrn Sabine, von welchem sie der Hr. GR. Diel er-
, und in seinem IV. B. N. A. S. XXVI., wie nachfolget, er-
ret.
Die Frucht sieht der Russelet von Rheims sehr ähnlich, und soll
n ihres köstlichen, gewürzhaften Geschmackes keiner andern zu ver-
eren seyn. Der Baum wächst sehr langsam und schmächtig, und

Digitized by Google

macht feines, von der Russelet von Rheims ganz verschiedenes Holz, obgleich er nach den Nachrichten von Amerika daselbst sehr kräftig wachsen soll.

Der berühmte General Moreau soll, als er noch in Amerika lebte, mehrmals geäußert haben, daß er nie eine solche Frucht in Frankreich gekostet hätte.

Hat bei mir einigemal geblühr, aber noch nicht getragen.

Nr. 315. Angelikabirne von Bordeaux. Angélique de Bordeaux. III. Cl. 2. Ordn. III. R.

Noisette II. B. S. 309. Nr. 126.

Eine sehr große, länglichstumpfe, bauchige Birne, 3 bis 4 Zoll lang. Grundfarbe hellgelb, Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch ist milde, brüchig, von zwar ziemlich süßem, doch nicht besonders vorzüglichem Geschmack, zum Kochen desto besser.

Die Frucht zeitigt Anfangs Januars, zuweilen schon im November und December. Nach dem Bollweiler Catalog im Februar und März.

Der Baum ist etwas zärtlich.

Nr. 316. Die rosenfarbige Butterbirne. Beurré Aurore. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Noisette S. 302. Nr. 91. Ist sicher die unter obigem französischen Namen verbreitete Frucht.

Form einer Dechantsbirne, mittelmäßig groß, gelblich, mit Rosenroth schillernd. Das Fleisch weiß, halbschmelzend, von süßem Geschmack. Zeitigt Ende Octobers. Baum ziemlich kräftig.

Nr. 317. Schöne Brüsseler Birne. Schöne Augustbirne. Belle de Bruxelles. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Noisette S. 292. Nr. 30.

Eine große, sehr längliche, oben aufgeschwollene Sommerfrucht. Die Grundfarbe ist gelb, die Sonnenseite schön roth gefärbt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, und von einem guten, gewürzhaften Geschmack.

Die Frucht zeitigt Mitte Augusts. Baum zärtlich; kommt nicht auf der Quitte fort.

Nr. 318. Große englische Butterbirne des Noisette. Beurré d'Angleterre de Noisette. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Noisette II. B. S. 297. Nr. 62. Diese Birne erzog Hr. Noisette aus Samen.

Sie ist wie die englische Sommerbutterbirne Nr. 91. gestaltet, nämlich längliceiförmig, und größer, als diese. Ihre Farbe ist mehr graulich, als gelb. Zeitigt Ende Septembers.

Der Baum wächst kräftig und ist gesund.

Digitized by Google

r. 319. **Winterbutterbirne. Beurré d'hiver. I. Cl. 2. Ordn. I. R.**

Noiſette II. B. S. 310. Nr. 131.

nt aus Brabant, und kann die Chaumontel, welche gewöhnlich auch terbutterbirne genannt wird, nicht seyn, indem er solche S. 305. Nr. 106. beschreibt.

Die Form wie die Beurré blanc. Die Farbe der Haut bis itigung grün. Das Fleiſch butterhaftschmelzend, süß, gewürz- Zeitigt im Laufe des Januars.

Hr. Calvel beschreibt ebenfalls eine Winterbutterbirne, deren es Fleisch aber nur gekocht genossen werden kann, von dieser ist verschieden.

. 320. **Die hochfeine Colmar. Passe Colmar. I. Cl. 3. Ordn. I. R.**

Noiſette II. B. S. 308. Nr. 119.

Pfropfreiser von dieser Frucht erhielt ich dieses Frühjahr von dem Pastor Fuhrmann zu Hamm in Westphalen, welcher sie vom Commans aus Cöln bezogen hatte, und zwar unter obigem n. Die Frucht ist groß, länglich, der gemeinen Colmar oder nabirne ähnlich, nur gegen den Stiel zu etwas stärker zulaufend. Farbe der feinen Haut ist gelb, auf der Sonnenseite goldartiger. zelbe Fleisch ist sehr schmelzend, und von einem süßen, vorzüglich ten Geschmack.

Die Frucht zeitigt von der Mitte Decembers bis in den Februar. Baum trägt sehr reichlich und büschelweise.

. 321. **Die goldgelbe Colmar. Colmar doré. I. Cl. 3. Ordn. I. R.**

Noiſette II. B. S. 312. Nr. 145.

Eine sehr große Frucht von längerer Form, als die gewöhnliche ar. Die Farbe der Schale ist grünlich, auf der Sonnenseite rtig geröthet. Das Fleisch saftig, von sehr gutem Geschmack. Zeitigt im März. Baum ziemlich kräftig.

322. **Die gestreifte Winter-Gutechristbirne von Auch. on Chrétien d'hiver panaché. Bon Chrétien d'Auch. II. Cl. 3. Ordn. II. R.**

Chr. H. Wb. S. 167. Noiſette II. B. S. 310. Nr. 130.

Eine noch nicht sehr bekannte, schöne Winterfrucht. Ihre Form e der Sommer-Gutechristbirne, doch wird sie nicht so groß wie Die Grundfarbe ist grünlich, mit gelben Streifen der Länge gezeichnet, welche auf der Sonnenseite zuweilen mit röthlichen rmischt sind, wie bei der Schweizerbergamotte. Das halbbrüchige isch ist süß und sehr wohlschmeckend, und gibt dem der Som- Apothekerbirne nichts nach.

Digitized by Google

Die Frucht zeitigt im Januar, Februar bis April. Der Baum wächst sperrig mit hängenden Ästen und macht keine schöne Figur. Die Sommerlatten sind Anfangs roth und gelb gestreift, wollig, später schmutzigbraun und schwarzbraun gefleckt. Die Blätter sind gelblichgrün und mit vielen kleinen, oder einem größern gelben, gezackten Flecken besetzt. Der Blattstiel hat zwei lange, schmale Afterblätter.

Nr. 323. Brüsseler Gute-Christbirne. Bon Chrétien de Bruxelle. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Rolfette S. 312. Nr. 144.

Eine späte Winterkochbirne. Form länglich, unten aufgeschwollen (wahrscheinlich gegen den Kelch hin). Schale gelblichgrün mit braunen Flecken. Das Fleisch grob, etwas gewürzhaft, gekocht sehr gut.

Zeitigt Anfangs März. Baum wächst kräftig.

Nr. 324. Williams Gute-Christbirne. Bon Chrétien Williams. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

Garten-Encyclopädie von London. Tabelle Birnen Nr. 89.

In Berkshire aus Samen erzogen.

Sehr große, gute Frucht, 3 bis 4 Zoll lang, 2 bis 3 Zoll breit. Pyramidenförmig gestaltet. Grundfarbe blaßgrün, auf der Sonnenseite röthlichbraun. Fleisch sehr saftig.

Zeitigt im September und hält sich bis in den October. Der Baum trägt reichlich.

Nr. 325. Die Windsor-Birne. Windsor Pear. III. R.

Garten-Encyclopädie Nr. 14. Chr. H. Wb. S. 220.

Eine englische Frucht; groß, die glatte Schale gelblichgrün, Fleisch brüchig und süß. Zeitigt Mitte Augusts und hält sich 14 Tage, wird bald mehlig. Der Baum trägt nicht sehr reichlich. Nach Christ zeitigt sie Ende Julis.

Nr. 326. Die rheinische Herbst-Apothekerbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.

D. IV. H. Birnen S. 133.

Eine sehr große, selbst die spanische gute Christbirne an Größe übertreffende Apothekerbirne, welcher sie auch an Form ähnlich ist, nämlich fast wahrhaft birnförmig, noch häufiger aber kegelförmig; manche sind regelmäßig gebaut, viele hingegen durch starke Beulen fast unförmlich entstellt. Der Bauch sitzt hoch oben und wölbt sich etwas plattrund zu, oder läuft mehr abnehmend in eine Fläche aus, auf welche die Frucht nicht gestellt werden kann. Nach dem Stiel nimmt sie kegelförmig ab und verliert sich oft in einem Fleischwulst, welcher sich an den sehr starken fleischigen Stiel anlegt und diesen oft auf die

Digitized by Google

Seite drückt. Der schmalblättrige, langgespitzte Kelch ist halb offen, und sitzt bald in einer engen, bald weiten, tiefen, oft recht tiefen, mit beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, die sich bald flach, bald stark über den Bauch hinziehen und diesen oft sehr höckericht machen. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist gelblich-hellgrün, zeitig blasses Hellgelb; die Sonnenseite ist mehr oder weniger stark mit einem Anfangs dunklen, später hellblutartigen Roth vom Kelch bis zum Stiel überzogen, bei beschatteten Früchten fehlt dieses oft gänzlich. Die Punkte sind sehr zahlreich, sehr fein und nicht stark in's Auge fallend, dagegen findet man viele bräunliche Rostflecken und Rostfiguren an der Schale, die oft wie schmutziggrün aussehen. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, am Spalier fast butterhaftschmelzend, und von einem gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmack. Das Kernhaus ist fast klein und hat eine hohle Achse; die Kammern sind geräumig, lang, halbherzförmig, und enthalten ziemlich viele, lange, zimmtfarbige Kerne.

Die Frucht zeitigt Anfangs Novembers, hält sich nicht über 4 Wochen und fault gern. Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit feinen Ästen schön in die Luft und trägt bald und reichlich. Der Blattstiel hat feine, fadenförmige Afterblätter. Verdient Anpflanzung.

Nr. 327. Die Herzogin von Angouleme. La Duchesse d'Angoulême. I. Cl. 2. Ordn. I. R.

Roisette S. 303. Nr. 97. Stammt von Angers in Frankreich.

Ihre Form ist die einer Dechantsbirne, aber größer. Die Farbe der Haut ist gelblich, auf der Sonnenseite braunroth mit grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist schmelzend und von einem weinigen Geschmack, der Crasanne ähnlich, aber noch besser.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Decembers.

Nr. 328. Die italienische Blutbirne. Sanguinole d'Italie. III. Cl. 3. Ordn. III. R.

Roisette Seite 292. Nr. 34.

Eine kleine, längliche, graue Sommerbirne, mit rothem, brüchigem, sehr mittelmäßigem Fleische.

Zeitigt Ende Augusts. Baum wächst sehr kräftig.

Nr. 329. Silvange. Sylvange. II. Cl. 2. Ordn. II. R.

Roisette Seite 302. Nr. 92.

Herbst-Silvangbirne. Am Kelch aufgeschwollen, 3 Zoll lang, Herbstbirne. Grundfarbe gelblichgrün, auf der Sonnenseite graulich. Fleisch halbbrüchig, wenig gewürzhaft, von mittler Güte. Baum wächst sehr kräftig.

Digitized by Google

Nr. 330. Tarquin. Tarquinsbirne. II. Cl. 3. Ordn. II. R.
Noiſette Seite 313. Nr. 151.

Von Form wie die Sparbirne, lang, oben etwas breit abgerundet, gegen den Stiel ſpitz zulaufend, grünlichgelb mit fahl marmorirt. Fleiſch ziemlich fein, brüchig. Zeitigt im April und Mai. Baum ziemlich kräftig.

Noch nicht beſchriebene und claſſificirte Birnenſorten.

331. **Ashton Town Pear.** London.
332. Bayreuther Weinbirne.
333. **Bergamotte d'automne commune.** Aus London iſt Nr. 201.
334. **Bergamotte Early.** Die frühe Bergamotte aus London.
335. **Bergamotte de Cassel.**
336. **Bergamotte de Coloma.**
337. **Bergamotte de Metz.**
338. **Bergamotte d'Orange.**
339. Bergamotte, graue, kurzſtielige Bergamotte.
340. Bergamotte, ſpäte Winterbergamotte.
341. **Beurré d'Angleterre de Deröllе.** Deröll's engliſche Butterbirne.
342. **Beurré de Bordeaux.**
343. **Beurré Bose,** eine vortreffliche Herbſtbutterbirne.
344. **Beurré de Darmstadt.**
345. **Beurré Marée.**
346. **Beurré Rance.**
347. **Bezi de la Brousse.**
348. **Bezi de Vindré.**
349. Birne ohne Schale und Kernhaus. Vielleicht Nr. 129. **La Belle et Bonne.**
350. **Bonne Louise au avanchie.**
351. **Bon-Chrétien sans pepins.** Wahrſcheinlich die Bon Chrétien doré. Chr. H. Wb. S. 167.
352. Bratbirne mit glänzendem Laube. Cydr.
353. Rothe Winterbutterbirne.
354. **Vrai Canning.**
355. **La Carenne.**
356. **La Caraveille.** Vielleicht La Caraville d'Italie, Mayer's Winterbergamotte.
357. **Chaumontel panaché.** Geſtreifte Chaumontel.
358. **Citron de Carmes panaché.** Geſtreifte Carmeliter Citronenbirne.
359. **Colmar d'Hardenpont.** Hardenpont's Colmar.
360. **Colmar musqué.** Muskirte Colmar.
361. **Colmar épineux.** Dornichte Colmar.
362. **Coloma d'hiver.** Coloma's Winterbirne.
363. **Cuisse Madame la Grosse.** Großer Frauenſchenkel. Noiſette S. 209. Nr. 19. die Sparbirne.
364. Rothe Dechantsbirne? — Nr. 150.
365. Deröll's Iſabelle.
366. Deröll's große Zimmtbirne.
367. **Doyenne panachée.** Geſtreifte Dechantsbirne.
368. **Dulchs Anglemann.** London.
369. **Flémmish Beauty Pear.** London.
370. **Fin or d'Orleans.** Orleaner Goldbirne.
371. **Fortuneuse.** Soll vorzüglich gut ſeyn.

Digitized by Google

372. Fondante Batave. Batavier Schmalzbirne.
373. Gallusbirne. Cydr.
374. St. Germain tardive. Spåte Herrmannsbirne.
375. Glout morceau. — Glut marceau.
376. Grande Hirle. Cydr.
377. Graf Canal von Malabaia.
378. Graf Michna.
379. Hennenbirne. Cydr.
380. Hildesheimer Winterbirne.
381. Lange, grüne Honigbirne.
382. Josephine de France.
383. Isambert nouveau?
384. Klevenow'sche Birne.
385. König von Rom. Roi de Rom. Sehr gut.
386. Kerner d'hiver. Kerner's Winterbirne.
387. Ladysen Windsor Pear? Franzmadam.
388. Muscat blanc.
389. Poire Alberty.
390. Poire excellentissime.
391. Poire Luquet.
392. Poire d'Orleans.
393. Poire Spina.
394. Poire unique musqué.
395. Poire Vernois.
396. Reine Caroline. Königin Caroline.
397. Rodante.
398. Rouselette de Bretagne.
399. Rouselette de Constance.
400. Rouselette panachée.
401. Röthelsbirne. Cydr.
402. Frühe, runde Schmalzbirne.
403. Schwarzburgerbirne.
404. Schweitzer's unbekannte Sommerbirne.
405. Seilebirne. Cydr.
406. Spignola.
407. Spina di Carpi. Nr. 277. Winterkönigsbirne.
408. Super Fondante.
409. Wasserbirne. Cydr.
410. Weidenberger Weinbirne. Cydr.
411. Wildling von Ostrau.
412. Wisbourg.
413. Große Winter-Pomeranzenbirne.
414. Winter-Quittenbirne.

Digitized by Google

Alphabetisches Register.

I. Äpfel.

A.

Aagt-Appel, soete Kaneel. 168.
Abrahamsapfel. 151.
Adam und Eva. 541.
Admirable-Kews. 292.
Adventsapfel. 459.
Agatapfel, Enkhuiser. 132.
Ala Sinap. 263.
Alantapfel. 62.
Alapio bianco, Pomme. 625.
Alexander-Apple, the. 179.
Alexander von Rußland, Kaiser. 179.
American Summer Sweet Pearmain. 615.
American Pippin. 616.
Amerikanischer Frühapfel. 143.
Amerikanischer gestreifter Süßapfel. 8.
Amerikanischer Gewürzapfel. 578.
Amerikanischer Kaiserapfel. 261.
Amerikanischer Romanite. 262.
Amerikanischer Staatenparmäne. 340.
Amtmannsapfel. 51.
Amtmannsapfel, neue Sorte. 17.
Ananasapfel. 49. 542.
Ananasapfel, Ritters. 320.
Ananasapfel, rother. 76.
Ananascalville, Lütticher. 35.
Ananasreinette. 241.
Ananas rouge, Pomme d'. 76.
Ange, Pomme de l'. 218.
Anisapfel, rother gestreifter. 89.
Aniscalville, rother Herbst- 12.
Anis rouge, Pomme d'. 89.
Antilische weiße Winterreinette. 275.
Apfel, gelber von Sinope. 277.
Apfel, wahrer birnförmiger. 360.
Apfel, virginischer wilder mit wohlriechender Blüthe. 506.
Apfel, walzenförmiger von Portland. 479.
Apfel, Ritter's Ananas- 320.
Api. 489.
Api, Pomme d'. 489.
Api, schwarzer. 490.
Api, noir. 490.
Apollo, rother. 166.
Aporta. 543.
Aporta Nalivia. 179.
Apple, The Alexander. 179.
Apple, red Astracan- 544.
Apple, Emperore- 261.
Apple, honig soete. 259.
Apple, engelsh Orange. 511.
Apple, large Nonpareil. 285.
Apple, rather ripe. 208.
Apple, Scotts. 291.
Apple, Sickhouse. 408.
Apple, Strawberry. 167.
Apple, Travers. 483.
Apple, Wellington. 307.
Astracanischer Sommerapfel. 134.
Astracanischer rother Sommerapfel. 544.
Astracan, Pomme d'. 134.
Astracan, red. 544.
Atlasapfel, grüner Winter- 482.
Atlasreinette, grüne. 303.
Audacker, gelber. 565.
Audacker, grüner. 493.
Augustapfel, Christ's gelber. 144.
Augustapfel, siberischer. 139.
Augustapfel, weißer. 495.
Augustcalville, weißer. 3.
August van Mons. 218.
Auguste, Geigers Prinzessin. 279.
Aurore, Reinette. 243.
Auvergne, Reinette d'. 411.

B.

Bal-Alma. 545.
Bandapfel. 60.
Barcelona Pearmain. 365. a.
Barceloner Parmäne. 365. a.
Baumanns rothe Winterreinette. 368.
Beauty of the West. 546.
Bellefleur, langer. 345.
Bellefleur, rother holländischer. 336.
Bellefleur ronde. 270.
Bellefleur, Reinette. 345.
Bellefleur, roode hollensche. 336.
Belle flower Monstroug. 547.
Belle flower yellow. 548.
Bellevedere. 549.
Belle verte. 91.

Digitized by Google

…ber Rosenapfel. 125.
…r aus dem Sundgau. 550.
…er Apfel. 551.
…er Reinette. 310.
…er Schafsnase. 68.
…'s Reinette. 376.
…pfel, Revalischer. 135.
…pfel, Rigaer gelber. 106.
…rmiger Apfel, wahrer. 360.
…einette, englische. 318.
…fs-Reinette. 284.
…e Babauw. 444.
…rim, Pepping. 618.
… soete Calville. 5.
… soete of Winter, gestreep- … 133.
…ncalville. 5.
…nsauer. 444.
…nsüßer, gestreifter Winter- 133.
…pfel. 476.
…inette, Schwarze's. 326.
…pfel, großer rheinischer. 463.
…pfel, kleiner rheinischer. 464.
…. 527.
…rt's großer, weißer Sommer- …ille. 11.
…le fine early. 143.
…orfer, bunter, grüner. 352.
…orfer, doppelter. 552.
…orfer, edler Winter- 351.
…orfer, fränkischer. 553.
…orfer, französischer, weißer. 554.
…orfer, gestreifter, böhmischer.
…orfer, rother. 332.
…orfer, Sommer- oder Herbst-
…orfer, Römhilder gestreifter 555.
…orfer, schwarzer. 486.
…orfer, Zwiebel- 330.
…orferreinette. 333.
…r Rosmarinapfel. 162.
…nter graue Reinette. 397.
…dick's Sondergleichen. 267.
…dicks Nonpareil. 267.
…oenburger. 158.
…oenburgs Cousinot. 158.
…ienapfel, großer. 185.
…nschweiger Milchapfel. 141.
…, Reinette von. 252.
…, doppelte Reinette von. 290.
…ou's Pepping. 255.
…gne, Reinette von. 399.
…gne, Reinette de. 399.
…ler grüner Kurzstiel. 422.
…eler gefleckte Reinette. 358.
Brüsseler neuer Kurzstiel. 359.
Buchholzer Calville. 558.
Bullok-Pippin. 525.
Butterapfel, geflammter. 557.
Bürgerherrnapfel. 69.
Burksfelder. 518.
Buslu Sudak. 556.
Büttner's schwärzlichschillernde Goldreinette. 443.

C.

Caillot rosat. 119.
Calville, ächter rother Winter- 89.
Calville, Lütticher Ananas- 85.
Calville d'Anis rouge d'Automne. 12.
Calville aromatique. 21.
Calville blanche d'automne. 26.
Calville blanche d'Eté. 4. 149.
Calville blanche d'hiver. 45.
Calville, de Bloem zoete. 5.
Calville, Blumen- 5.
Calville, Buchholzer- 558.
Calville, Carmin- 25.
Calville, Corten's gelber, süßer Winter- 34.
Calville, Eggermont's. 36.
Calville, englischer oder grüner. 41.
Calville étoilée. 66.
Calville van der Flees. 50.
Calville, gelber. 37.
Calville, gestreifter Herbst- 38.
Calville, gestreifter gelber Herbst- 16.
Calville, gestreifter Muscaten- 18.
Calville, gestreifter rother Oster- 46.
Calville, gestreifter Sommer- 6.
Calville, Gewürz- 21.
Calville glace. 517.
Calville, holländ. rother Winter- 47.
Calville of Horset. 73.
Calville jaune. 37.
Calville jaune rayée d'automne. 16.
Calville Impériale. 559.
Calville, Kaiser- 559.
Calville, Königs- 33.
Calville, Klinger's gestreifter. 560.
Calville, Lütticher Ananas- 85.
Calville, Mensfelder Winter- 100.
Calville, gelber Muskateller- 561.
Calville musquée, la. 13.
Calville, normännischer rother Winter- 528.
Calville Parfum. 239.
Calville précoce. 8.
Calville rayée d'automne. 38.
Calville rayée d'été. 6.

Calville de Rochelle. 31.
Calville von Rochelle. 31.
Calville de Rose. 83.
Calville, früher Rosen- 22.
Calville, rother Herbst- 19.
Calville, rother Herbstanis- 12.
Calville, Bongart's großer, weißer Sommer- 11.
Calville, rother Sommer- 2.
Calville, ächter, rother Winter- 39.
Calville rouge d'automne. 19.
Calville rouge d'été. 2.
Calville rouge longue d'hiver. 39.
Calville royale. 33.
Calville, Rouvrois weißer Sommer- 562.
Calville, Schönebeck's rother Winter- 40.
Calville, Schnee- 568.
Calville, schwarzrother, platter Winter- 43.
Calville, Stern- 66.
Calville, Thumsenreuther. 564.
Calville, Tulpen- 42.
Calville, Türken- 65.
Calville, früher Wachs- 7.
Calville, weißer August- 3.
Calville, wahrer, weißer Sommer- 4.
Calville, weißer Sommer- 149.
Calville, weißer Herbst- 26.
Calville, weißer Winter- 45.
Calville, weißer italienischer Winter- 95.
Calvillartige Reinette. 248.
Calvillartiger Winterrosenapfel. 159.
Calvillambour, gelber. 180.
Canelle, la. 138.
Canfield, Pomme. 627.
Capucinerapfel von Tournay. 183.
Capucine, Pomme de. 183.
Cardinal blanc flambant, le. 196.
Cardinal, blutrother Winter- 204.
Cardinal françois. 198.
Cardinal, französischer. 198.
Cardinal, geflammter, weißer. 196.
Cardinal, gestreifter. 187.
Cardinal rayé. 187.
Cardinalsapfel, rother. 178.
Cardinal rouge. 178.
Cardinal, Tulpen- 195.
Cardinal, violetter. 199.
Cardinal violet. 199.
Carmeliterreinette. 356.
Carmincalville. 25.
Carminreinette Multhaupt's. 325.
Carolin, gelber englischer. 52.
Carolin, weißer englischer. 152.
Carolin, rother englischer. 315.
Caroline Auguste. 565.
Caroline d'Angleterre. 52.
Caroline, red. 315.
Caroline, de white. 152.
Carpentin. 396.
Carpentine. 396.
Carthäuser, gelber Winter- 93.
Casselerreinette, große oder doppelte. 425.
Casselerreinette, kleine. 424.
Champagnerreinette. 247.
Champagnerreinette, graue. 650.
Champagner Weinapfel. 447.
Character of drap d'or. 214.
Charakterapfel. 214.
Charakterreinette. 214.
Charlamowski. 147.
Chataignier de Leman. 577.
Chester-Parmäne, englische. 150.
Chester-Pearmain. 150.
Chotek, Graf. 585.
Christ's gelber Augustapfel. 141.
Christ's edle Nordreinette. 312.
Christ's bunter Pepping. 353.
Citrinchen. 91.
Citronapfel. 566.
Citronapfel, Winter- 509.
Citron d'hiver. 509.
Citronatapfel. 28.
Citronenreinette. 272.
Clareval, Reinette de. 301.
Cludius weißer, früher Spitzapfel. 75.
Colloßapfel. 567.
Constantinopelapfel. 568.
Cornell's neuer Veilchenapfel. 154.
Corten's gelber, süßer Wintercalville. 34.
Cotogna. 628.
Courtpendu le gros. 569.
Courtpendu gris. 407.
Courtpendu nouveau. 359.
Courtpendu rosé. 355.
Courtpendu rosat. 428.
Courtpendu rouge royal. 427.
Cousinot, Brandenburgs. 158.
Cousinot rouge d'été. 104.
Coynga red streak. 629.
Crede's Quittenreinette. 282.
Crede's blutrother Wintertäubling. 124.
Crede's großer Wilhelmsapfel. 56.
Czreziner Prachtwalze. 573.

D.

Damason, Reinette von. 413.
Damason, Reinette double de. 413.

Digitized by Google

Dame Jeanet. 269.
Daniel's rothe Winterreinette. 337.
Danziger Kantapfel. 20.
Decanatsapfel. 469.
Degeer's Reinette. 245.
Delicateſſe von Monbijou. 384.
Delicatesse de Monbijou. 384.
Deröll's große Goldreinette. 652.
Diel's Reinette. 278.
Dietzer weiße Winterreinette. 236.
Dietzer Mandelreinette. 364.
Dietzer Wintergoldreinette. 442.
Dittrich's Winterroſenapfel. 164.
Dominiska. 202.
Donauer's weißer Wintertaubenapfel. 131.
Downton's Pepping. 296.
Downton-Pippin. 296.
Drap d'or, Character of. 214.
Drap d'or vrai, de Duhamel. 228.
Drue Pearmain. 151.
Drue Summer Pearmain. 314.
Duke of York. 309.

E.

Eckapfel, rother. 189.
Edelapfel, franzöſiſcher königl. 97.
Edelkönig. 10.
Edelpepping. 380.
Edelreinette, franzöſiſche. 253.
Eggermont's Calville. 36.
Elſaſſer rothe Winterreinette. 381.
Emperor Apple. 261.
Engelsapfel. 218.
Enkhuiſer Agatapfel. 132.
Erdbeerapfel, engliſcher. 167.
Erdbeerapfel, holländiſcher. 570.
Erdbeerapfel, Schleswiger. 111.
Erdbeerapfel, weißer Sommer- 571.
Erfurter gelbe Sommerreinette. 216.
Erzherzog Anton. 712.
Erzherzog Johann. 334.
Erzherzog Ludwig. 713.
Esopus Venderwerre. 572.
Eßeſtiner Prachtwalze. 578.
Eydelken. 574.

F.

Fairs-Nonpareil. 264.
Fair's Vortrefflicher. 264.
Faros, großer rother Herbſt- 175.
Faros rouge d'automne, le gros. 175.
Federal Pearmain. 340.
Feigenapfel ohne Blüthe. 257.
Fenchelapfel, gelber. 398.
Fenchelapfel, geſtreifter. 379.
Fenchelapfel, goldartiger. 395.
Fenchelapfel, grauer. 401.
Fenchelapfel, rother. 402.
Fenouillet drap d'or. 395.
Fenouillet gris. 401.
Fenouillet jaune. 398.
Fenouillet rayé. 379.
Fenouillet rouge. 402.
Flammänder Röthling. 501.
Flees Schlotterapfel, von der. 50.
Fleiner, großer Winter- 475.
Fleiner, Sommer- 109.
Florianer Pepping. 714.
Florentiner. 119.
Flusbush Sweeting. 575.
Flusching Spitzenberg. 576.
Forellenreinette. 390.
Fox-Reinette. 338.
Framboise rayée d'hiver. 28.
Framboise rouge d'été. 14.
Framboise rouge rayée. 29.
Framboise rouge longuette. 28.
Franc-réal. 97.
Frankenapfel. 456.
Franklin's Goldpepping. 254.
Franzapfel, italieniſcher. 266.
Frauenrothacher. 577.
Fromm's Himbeerſtreifling. 160.
Fromm's Goldreinette. 426.
Frühapfel, amerikaniſcher. 143.
Fürſtenapfel. 474.
Fürſtenapfel, grüner. 494.
Fürſtenapfel, geſtreifter. 94.

G.

Gaesbonker Goldreinette. 276.
Gardi, Pomme de. 523.
Gay's Herbſtreinette. 230.
Geiger's Prinzeſſin Auguſte. 279.
Gelato, Pomme. 633.
Genovese, Pomme. 634.
Gewürzapfel, amerikaniſcher. 578.
Gewürzcalville. 21.
Gewürzpepping. 385.
Gewürzpepping, früher engl. 391.
Glanzreinette, Tyroler. 271.
Glasapfel, deutſcher. 513.
Glasapfel, ruſſiſcher. 514.
Glasreinette, Mascon's harte, gelbe. 283.
Glory of York. 536.
Glory of the West. 174.
Goldapfel, gefleckter. 222.
Goldapfel von Kew. 242.
Golden Lady. 579.

Digitized by Google

Golden Noble. 580.
Golden Russeting. 581.
Goldgulderling. 80.
Goldmohr. 430.
Goldparmäne, engl. Winter- 434.
Goldparmäne, frühe. 611.
Goldpepping, englischer. 231.
Goldpepping, großer. 232.
Goldpepping, Franklin's. 254.
Goldpepping, Hughes neuer. 237.
Goldreinette von Bordeaux. 414.
Goldreinette, Büttner's schwärzlich-schillernde. 443.
Goldreinette, Dietzer Winter- 442.
Goldreinette, Deröll's große. 652.
Goldreinette, Fromm's. 426.
Goldreinette, französische. 429.
Goldreinette, Gaesdonker. 276.
Goldreinette, holländische. 425. 430.
Goldreinette, van der Laans. 419.
Goldreinette, van Mons. 437.
Goldreinette, Nellner's. 665.
Goldreinette, sächsische. 439.
Goldreinette, Ullners. 435.
Goldstettiner. 582.
Goldstreifling, kleiner Winter- 468.
Goldzeugapfel. 228.
Götterapfel. 202.
Gowal Spitzenburg. 584.
Graf Choteck. 585.
Grafenreinette. 220.
Gräfensteiner. 24.
Granatreinette, englische. 438.
Granatreinette, platte. 362.
Green North-Renet. 238.
Greening Yorkshire. 101.
Gros Schwarz. 326.
Grumkower Wachspepping. 388.
Grünling von Yorkshire. 101.
Guckenberger Krachapfel. 386.
Gulderling, gelber. 96.
Gulderling, gelber englischer. 80.
Gulderling, gestreifter spanischer. 92.
Gulderling, Lothringer bunter. 83.
Gulderling, quittenförmiger. 98.
Gulderling, rother. 99.
Gulderling, weißer italienischer. 95.
Gulderling, doppelter. 583.

H.

Hainbuttenapfel, früher. 18.
Haisor Wine Apple. 586.
Harbert's reinettenartiger Rambour. 184.
Harlemer rother Himbeerapfel. 29.
Harlemer Reinette. 226.
Hausmütterchen. 176.
Heerweg's weiße Reinette. 265.
Heiva Alma. 77.
Herbst-Aniscalville, rother. 12.
Herbstapfel, rother. 587.
Herbstborsdorfer. 316.
Herbstcalville, gestreifter. 38.
Herbstcalville, gestreifter gelber. 16.
Herbstcalville, rother. 19.
Herbstcalville, weißer. 26.
Herbstfaros, großer rother. 175.
Herbstparmäne, neue englische. 610.
Herbstreinette, Gay's. 230.
Herbstreinette, gelbe. 394.
Herbstreinette, Meußer's rothe. 664.
Herbstreinette, gestrickte. 221.
Herbstreinette, graue. 392.
Herbstreinette, wahre weiße. 224.
Herbstreinette, spanische. 215.
Herbststettiner, gelber. 482.
Herbststrichapfel, rother. 148.
Herbststrichapfel, weißer. 161.
Herbstsüßapfel, gestreifter. 465.
Herbsttaffentapfel, weißer. 496.
Herbsttraubenapfel, rother. 115.
Herbsttäubling, weißer gerippter. 120.
Herbstveilchenapfel. 155.
Herrnapfel. 202.
Herrnapfel, großer weißer. 58.
Herzog Bernhard. 44.
Herzog von York. 309.
Hieroglyphenreinette. 223.
Hildesheimer Saftreinette. 211.
Hildesheimer gelber Winterpepping. 294.
Himbeerapfel, braunrother. 9.
Himbeerapfel, gestreifter Winter- 28.
Himbeerapfel, großer rother Sommer- 14.
Himbeerapfel, langer rother. 23.
Himbeerapfel, liefländischer weißer. 156.
Himbeerapfel, Meißner leberrother. 27.
Himbeerapfel, Multhaupt's gestreifter. 15.
Himbeerapfel, rother. 19.
Himbeerapfel, rother Harlemer. 29.
Himbeerstreifling, Fromm's. 160.
Hoffnungsapfel. 530.
Hoheitsapfel. 452.
Holaart, süßer. 84.
Holländer, doppelter. 87.
Honigapfel. 497.
Honigreinette. 259.
Horset's Schlotterapfel. 72.

Digitized by Google

Horset, Calville of. 73.
Horticultural President. 229.
Hughe's neuer Goldpepping. 237.
Hughes new golden Pippin. 237.
Hughes red Virginiana. 588.

J.

Jacob, König. 300.
Jacobsapfel. 480.
Jansen van Welten. 130.
Jean Hure. 589.
Jerusalemsapfel. 117.
Impériale blanche. 177
Impériale panachée. 74.
Impériale verte. 203.
Imperial, gestreifter. 74.
Inauguration. 530.
Incomparable des Antilles. 275.
Incomparable Kirkes. 193.
Ingestrie Pippin, the yellow. 210.
Johann, Erzherzog. 334.
Johannes Schlotterapfel. 61.
Johannesberger Purpurstreifling. 590.
Johannettens Reinette. 269.
Josee Moore Sweeting. 591.
June eating, red. 529.
Jungfernapfel, großer. 470.
Jungfernapfel, kleiner. 471.
Junkerapfel. 472.

K.

Kabay - Alma. 592.
Kaiser Alexander von Rußland. 179.
Kaiserapfel, amerikanischer. 261.
Kaiserapfel, grüner. 203.
Kaiserapfel, großer gestreifter. 74.
Kaiserapfel, rother. 593.
Kaiserapfel, weißer. 177.
Kaisercalville. 559.
Kaiserlicher Tafelapfel. 594.
Kaneel - Renet. 409.
Kaneel, soete Aagt Appel. 168.
Kantapfel, Danziger. 20.
Kantapfel, englischer. 1.
Kapuzinerapfel von Tournay. 183.
Kapuzinerreinette. 416.
Kara Sinap. 440.
Kennedy of London, Rambour. 595.
Kentischer rother Pepping. 354.
Kentischer weißer Pepping. 293.
Kentish Pippin, the white. 293.
Kerry Pippin. 418.
Kews admirable. 292.
Kew's Goldapfel. 242.
Kew's Köstlicher. 292.
Kews - Pippin. 442.
King of the Pippins. 434.
King Sweeting. 520.
Kirke's Sondergleichen. 193.
Kirke's gelber Pepping. 251.
Kirke's schöner Rambour. 197.
Kirkes incomparable. 193.
Kirkes Pippin. 251.
Kirkes Scarlet admirable. 197.
Kirschapfel. 499.
Klebapfel, rheinischer. 596.
Klinger's gestreifter Calville. 560.
Knackreinette. 347.
Knight's Pepping. 621.
König Ferdinand von Ungarn. 597.
König Jacob. 300.
König der Peppings. 434.
Königin Louisensapfel. 478.
Königliche Reinette. 297.
Königsapfel, englischer. 70.
Königsapfel, süßer. 71.
Königsapfel von Jersey. 79.
Königscalville. 33.
Königshandapfel. 423.
Königsparmäne, englische. 324.
Königsreinette. 441.
Köstlicher von Kew. 292.
Kohlapfel, schwarzschillernder. 467.
Krachapfel, Guckenberger. 386.
Kräuterreinette. 367.
Kronapfel, Muckenheim's Winter- 165.
Kronapfel, Multhaupt's Winter- 170.
Kronapfel, zimmtartiger Winter- 168.
Kronenreinette. 421.
Kroon - Renet. 421.
Krummstiel, rheinischer. 58.
Kürbisapfel. 186.
Kurzstiel, Brühler grüner. 422.
Kurzstiel, Brüsseler neuer. 359.
Kurzstiel, grauer. 407.
Kurzstiel, großer. 569.
Kurzstiel, königlicher rother. 427.
Kurzstiel, rosenfarbiger. 428.
Kurzstiel, röthlicher gestreifter. 355.

L.

van der Laan's Goldreinette. 419.
Laan, Renet van der. 419.
Lady's Finger. 526.
Lamb Abbey Pearmain. 383.
Landapfel, Schick's rheinischer. 63.
Large early Harvet Apple. 598.
Large red and green Sweeting. 8.
Laurentienapfel. 599.

Digitized by Google

Lavendelreinette. 660.
Leckerbiſſen. 328.
Lederapfel, rother. 194.
Lekkerbeetje. 328.
Lemon Pippin, welsh. 288.
Liebling, Wick's. 244.
Liefländiſcher weißer Himbeerapfel. 156.
Limonello, Pomme. 519.
Limonenapfel, Zucker- 524.
Limonenpepping, Walliſer. 288.
Limonenreinette, engliſche rothe. 370.
Loans Parmäne. 327.
Long-Stem. 600.
Lothringer bunter Gulderling. 83.
Lothringer Sommerrambour. 191.
Lothringer grüne Reinette. 249.
Louiſenapfel, Königin. 473.
Lüneville, Reinette von. 313.
Lütticher Ananascalville. 35.
Lütticher Rambour. 201.
Lupkenapfel. 448.

M.

Mäucher, rother aus dem Sundgau. 602.
Mandelreinette, Dietzer. 364.
Mariageapfel. 507.
Markreinette, frühe rothgefleckte. 212.
Marzipanreinette. 217.
Mascon's harte gelbe Glasreinette. 283.
Matapfel, brauner. 450.
Matapfel, weißer. 452.
Matapfel, ſpät blühender. 601.
Matchiss. 603.
Maybensblush. 531.
Mayer's weißer Wintertaubenapfel. 128.
Mecklenburger, gelber. 508.
Meißner Würzapfel. 449.
Meißner leberrother Himbeerapfel. 27.
Mela Franceska. 266.
Mela Rosa. 377.
Mela di Romarino. 121.
Melo Alapio. 635.
Melonenapfel. 477.
Menagère, la. 176.
Menisten-Reinet, Grauwe. 404.
Mennoniſten-Reinette. 404.
Mensfelder Wintercalville. 100.
Merveille de Portland. 153. 479.
Michel Henry, Pippin. 604.
Middelburg, Reinette von. 250.
Milchapfel, Braunſchweiger. 141.
Minnas bunter Streifling. 461.
Mohrenkopf. 102.
Mohrenkopf, großer. 606.
Molette, la. 212.
Monbijou, Delicatesse de. 384.
van Mons Goldreinette. 437.
Monſtröſer amerikaniſcher Apfel. 532.
Monstrueuse. 532.
Montbron, Reinette von. 410.
Montfort, graue Reinette von. 400.
Montmorency, Reinette von. 387.
Morgans Favorite. 605.
Muckenheim's Winterkronapfel. 165.
Multhaupt's Winterkronapfel. 170.
Multhaupt's Carminreinette. 325.
Multhaupt's geſtreifter Himbeerapfel. 15.
Muskatellerapfel. 504.
Muskatellercalville, gelber. 561.
Muskatencalville, geſtreifter. 13.
Muskatenreinette. 323. 711.

N.

Nalivia. Nalivi. 30.
Nalivi, Charlamowskiſcher. 147.
Nalivia, Aporta. 179.
Nalivia, Poſſart's Moscauer. 30.
Nalivic. 147.
Nanzhäuſer, ſüßer. 305.
Nellner's Goldreinette. 665.
Neujorker Reinette, wahre. 260.
Neureutlinger. 448.
Neuſtadts großer Pepping. 268.
Newton Pippin. 268.
Niederländiſche weiße Reinette. 361.
Niemann's rothe Reinette. 346.
Nonpareil, amerikaniſcher. 607.
Nonpareil, Braddick's. 267.
Nonpareil, Fair's. 264.
Nonpareil, neuer, großer, engliſcher. 285.
Nonpareil, Pitmaston's. 227.
Nonpareil, Topfnonpareil. 703.
Nonpareil, Vermont's. 608.
Nonpareil american. 607.
Nonpareil, Large. 285.
Nonpareil, the new. 285.
Nonpareil, Reinette. 286.
Nonpareil, Vermont. 608.
Nordreinette, engliſche grüne. 238.
Nordreinette, Chriſt's edle. 312.
Norfolk, Schöner von. 374.
Norfolk Beaufin. 374.
Normandie, Reinette de la. 218.
Normänniſche Reinette. 218.
Nottingham, Pepping. 235.

Digitized by Google

D.

...kerkvoogd, Appel de. 319.
...e Apple. 219.
...e Apple, engelsh. 511.
...enapfel. 511.
...en- oder Oranienpepping. 295.
...s, Reinette von. 431.
...s, Rambour von. 194.
...rücker Reinette, graue. 403.
...pfel. 37.
...alville, gestreifter rother. 46.

P.

...h Appel. 37.
...h Appel, de rode. 46.
...tiner. 3.
...sapfel, gelber. 613.
...geiapfel. 60.
...rapfel, polnischer süßer. 491.
...rki. 491.
...diesapfel, doppelter. 510.
diesapfel, früher violetter. 32.
diesapfel, großer rother Win- 510.
...diesapfel, weißer. 609.
...um Calville. 239.
...ümirte Reinette. 239.
...ümirter Winterrosenapfel. 123.
...ser Rambour. 614.
...ser Rambourreinette. 274.
...er's grauer Pepping. 412.
...mäne, Amerik. Staaten- 340.
...mäne, Barceloner. 365. a.
...mäne, englische Chester. 150.
...mäne, frühe Gold- 611.
...mäne, holländische. 612.
...mäne, neue englische Herbst- 610.
...mäne, gestreifte Sommer- 314.
...rmäne, englische Königs- 324.
...rmäne, Loan's- 327.
...rmäne, englische scharlachrothe. 205.
...rmäne, Winter- 350.
...rmäne, englische rothe Winter- 148.
...rmäne, englische Wintergold- 434.
...ase Pomme blanche d'automne. 161.
...ase Pomme blanche d'été. 105.
...ase Pomme rouge d'automne. 148.
...armain, American Sommer Sweet. 615.
...earmain Barcelona. 365.
...armain, Chester- 150.
Pearmain, Drue- 151.
Pearmain, Drue Summer- 314.
Pearmain, Federal- 340.
Pearmain, golden Winter- 434.
Pearmain, Lamb Abbey- 383.
Pearmain, Loans. 327.
Pearmain Royal. 324.
Pearmain Scarlet. 205.
Pearmain, Winter- 350.
Pearmain, red Winter- 348.
Pear Renet. 318.
Peppin d'Angleterre. 231.
Peppin blanke. 344.
Peppin witte. 344.
Peppin d'or. 231.
Peppin le grand. 232.
Peppin vermeil. 357.
Pepping, Amerikanischer. 616.
Pepping, Balduin's rother. 617.
Pepping Blenheim. 618.
Pepping Bullok. 525.
Pepping, Breedou's. 255.
Pepping, canadischer. 533.
Pepping, Christ's bunter. 358.
Pepping, Downtons. 296.
Pepping, englischer Gold- 231.
Pepping, großer Gold- 232.
Pepping, englischer großer Silber- 233.
Pepping, Edel- 380.
Pepping, Franklin's Gold- 254.
Pepping, Florianer- 714.
Pepping, früher englischer Gewürz- 391.
Pepping, gelber, von Ingestrie. 210.
Pepping, Gewürz- 385.
Pepping, Grumkower Wachs- 388.
Pepping, großer holländischer. 620.
Pepping, Hampshirer gelber. 619.
Pepping, Hildesheimer gelber Winter- 294.
Pepping, Hughes neuer Gold- 237.
Pepping, rother Kentischer. 354.
Pepping, weißer Kentischer. 293.
Pepping, Kerry- 418.
Pepping, Königlicher. 535.
Pepping, Knight's. 621.
Pepping, Kirke's gelber. 251.
Peppin Michel Henry. 604.
Pepping von Norfolk. 622.
Pepping von Nottingham. 235.
Pepping, Neustadts großer. 268.
Pepping, Orangen-, Oranien- 295. 537.
Pepping, Parker's grauer. 412.
Pepping, Ribston's. 321.

Digitized by Google

Pepping, Silber- 867.
Pepping, großer engliſcher Silber- 233.
Pepping, Sommer- 624.
Pepping, marmorirter Sommer- 817.
Pepping, Spencer's. 289.
Pepping Spottet. 623.
Pepping, Stein's rother Winter- 335.
Pepping, Tyroler. 363.
Pepping, Walliſer Limonen- 288.
Pepping, weißer. 344.
Pepping, rothbackiger Winter- 349.
Pepping, Wyker. 270.
Pfingſtapfel. 113.
Pfingſtreinette, Üllners graue. 393.
Pfirſchenapfel, weißer Sommer- 142.
Pfullinger. 448.
Pfundapfel. 200.
Pigeon blanc d'hiver, 127.
Pigeon blanc d'été. 107.
Pigeon rouge, 126.
Pigeon rouge d'automne. 115.
Pigeon panaché. 117.
Pigeon vermeil. 129.
Pigeonet. 117.
Pigeonet blanc à côtes. 120.
Pigeonette royal. 118.
Pippin American. 616.
Pippin aromatique. 385. 391.
Pippin red Balduin. 617.
Pippin blanke. 344.
Pippin Blenheim. 618.
Pippin Breedou's. 255.
Pippin Bullok. 525.
Pippin Canadian. 533.
Pippin Downton. 296.
Pippin Early red. 418.
Pippin, Five crowned. 589.
Pippin Frenche. 534.
Pippin, Franklins golden. 254.
Pippin Glory of York. 536.
Pippin le grand. 232.
Pippin the Hampshire yellow. 619.
Pippin the Hollande. 270.
Pippin, Hughes new golden. 237.
Pippin, the yellow Ingestrie. 210.
Pippin, red Kentish. 354.
Pippin, the white Kentish. 293.
Pippin, Kerry- 418.
Pippin Kew. 242.
Pippin, King of the. 434.
Pippin Knight. 621.
Pippin Kirk. 251.
Pippin red Lemon. 370.
Pippin welsh Lemon. 288.
Pippin Monstrous. 536.
Pippin Monstrows Gloria mundi. 536.
Pippin, Newton. 268.
Pippin noble. 380.
Pippin of Norfolk. 622.
Pippin of Nottingham. 285.
Pippin Orange. 295. 537.
Pippin d'or. 231.
Pippin rayée. 358.
Pippin Ribstone. 321.
Pippin Royal. 535.
Pippin, soete. 270.
Pippin Spencer. 289.
Pippin Spottet. 623.
Pippin Stein. 335.
Pippin Summer. 624.
Pippin vermeil. 357.
Pippin Welsh Lemon. 288.
Pippin Wyker. 270.
Pitmaston's Ronpareil. 227.
Pleißner Sommerrambour. 173.
Pomeranzenapfel, engliſcher. 219.
Pomme Alapio Bianco. 625.
Pomme d'Ananas rouge. 76.
Pomme d'Anis. 401.
Pomme d'Anis rouge. 89.
Pomme d'Angers. 626.
Pomme de l'Ange. 218.
Pomme d'Api. 489.
Pomme d'Api noir. 490.
Pomme d'Astracan. 184.
Pomme d'Astrucan red. 544.
Pomme de Berlin. 68.
Pomme brodée. 223.
Pomme Canfield. 627.
Pomme de Capucine. 188.
Pomme Cerise. 499.
Pomme de Coing. 281.
Pomme Cotogna. 628.
Pomme de Chataigne de Leman. 577.
Pomme de la Cour. 94.
Pomme Damas rouge. 630.
Pomme de dixhuit ponces. 181.
Pomme d'Evêque. 631.
Pomme de St. Florent. 119.
Pomme figue sans fleurir. 257.
Pomme de Gardi. 523. 632.
Pomme Gelato. 633.
Pomme Genovese. 634.
Pomme granate. 438.
Pomme de Jerusalem. 117.
Pomme Impériale blanche. 177.
Pomme Impériale verte. 263.
Pomme de Limomello. 519.
Pomme Madame-Reinette. 256.

Digitized by Google

Pomme Melo Allapio. 635.
Pomme negro. 636.
Pomme de Newjork. 260.
Pomme noble. 53.
Pomme d'Orange. 511.
Pomme de Parfum. 123.
Pomme de Perroquet. 60.
Pomme perenante. 637.
Pomme de Prince. 474.
Pomme de Prince verte. 494.
Pomme de Princesse. 458.
Pomme prussienne. 68.
Pomme de Reine. 473.
Pomme Rose rouge d'été. 110.
Pomme Rose françoise. 112.
Pomme Rose panachée. 140.
Pomme rouge rayée dourable trois ans. 460.
Pomme royale d'angleterre. 70.
Pomme tulipée. 145.
Pomme de Vénus. 81.
Pomme de Vienne. 114.
Pomme violette d'été. 103.
Pomme violette d'automne. 155.
Pomme violette d'hiver. 512.
Pomme violette rayée. 673.
Pomme violette noire. 486.
Pomme violette glacée. 467.
Pomme de Zicarello. 708.
Pomphelia. 343.
Poous fine Rut Apple. 638.
Poronas Spitzenborough. 639.
Portland, Schöner von. 153.
Portland, walzenförmiger Apfel von. 479.
Possart's Moscauer Nalivia. 80.
Postoph, Sommer- 48.
Postoph, Winter- 72.
Postophe d'été. 48.
Postophe d'hiver. 72.
Prachtreinette. 311.
Prachtvollblühender Wildling. 498.
Prachtwalze, Etzestiner. 573.
Prahlrambour, englischer. 174.
Praiseworthy. 88.
Preiswürdiger. 88.
Prince, Pomme de. 474.
Princesse noble. 86. 116.
Princesse noble de Chartreux. 454.
Princesse de Würtemberg. 640.
Prinzessinapfel. 458.
Prinzessinapfel, edler. 116.
Prinzessinapfel, französischer edler. 454.
Prinzessinapfel, großer, edler. 86.
Prinzessin Auguste, Geiger's. 279.
Prinzessin von Würtemberg. 640.
Purpurapfel. 500.
Purpurstreifling, Johannisberger. 590.
Pyrus baccata. 499.
Pyrus coronaria. 506.
Pyrus spectabilis. 498.

Q.

Quince Apple. 85.
Quittenapfel, böhmischer. 641.
Quittenapfel, gelber. 642.
Quittenapfel, rother. 643.
Quittenapfel, englischer Winter- 85.
Quittenförmiger Gulderling. 98.
Quittenreinette, Crede's. 282.
Quittenreinette, französische. 281.
Quittenreinette, große englische. 669.

R.

Rabau, grauer. 417. b.
Rabau, weißer Sommer- 444.
Rabauw, blanke. 444.
Rambouillet, le. 502.
Rambour, Bamberger. 645.
Rambour, gelber Calvill- 180.
Rambour, großer. 200.
Rambour, großer holländischer. 644.
Rambour, großer flandrischer. 181.
Rambour, Harbert's reinettenartiger. 184.
Rambour, Kirke's schöner. 197.
Rambour, Lothringer Sommer- 191.
Rambour, Lütticher. 201.
Rambour von Orleans. 194.
Rambour, Pariser. 614.
Rambour, Pleisner Sommer- 178.
Rambour, englischer Prahl- 174.
Rambour, rother Sommer- 192.
Rambour, rother Winter- 190.
Rambour, rheinischer gestreifter Winter- 188.
Rambour, Sommer- 515.
Rambour, weißer Sommer- 191.
Rambour, Winter- 182.
Rambour, Würz- 172.
Rambourreinette, Pariser. 274.
Rambour blanc. 191.
Rambour françois. 515.
Rambour franc. 515.
Rambour le gros. 200.
Rambour d'hiver. 182.
Rambour d'Orleans. 194.
Rambour rouge d'été. 192.
Rambour rouge d'hiver. 190.
Red Caroline. 315.
Red June eating. 529.

Digitized by Google

Reinette d'Allemagne. 351.
Reinette Allemande. 249.
Reinette, Ananas- 241.
Reinette d'Angleterre blanche. 287.
Reinette grosse d'Angleterre. 306.
Reinette petite d'Angleterre. 373.
Reinette d'Anjou. 646.
Reinette, Antilliſche weiße Winter- 275.
Reinette, gûne Atlas- 393.
Reinette von Anjou. 646.
Reinette Aurore. 243.
Reinette d'Auvergne. 411.
Reinette von Auvergne. 411.
Reinette d'Aizerna. 368.
Reinette, Aizerna, Renet van. 368.
Reinette, Baumann's rothe Winter- 368.
Reinette blanche. 246.
Reinette blanche d'Angleterre. 287.
Reinette blanche d'été. 207.
Reinette blanche de Portugal. 284.
Reinette batarde. 351.
Reinette Bellefleur. 345. 647.
Reinette Bellefleur ronde. 270.
Reinette, Berliner. 310.
Reinette, blutrothe Rheiniſche. 436.
Reinette, Bieber's. 376.
Reinette, engliſche Birn- 318.
Reinette, Biſchofs- 234.
Reinette, Schwarze's Blut- 326.
Reinette, Borsdorfer- 333.
Reinette, Brabänter graue. 397.
Reinette, Brabänter grüne. 648.
Reinette de Brabant verte. 648.
Reinette von Breda. 252.
Reinette, doppelte, von Breda. 290.
Reinette double rouge de Breda. 290.
Reinette von Bretagne. 399.
Reinette de Bretagne. 399.
Reinette de Brives rouge. 649.
Reinette brodée ou filée. 221.
Reinette, Brüſſeler gefleckte. 358.
Reinette, Büttner's ſchwärzlichſchillernde Gold- 443.
Reinette, calvillartige. 248.
Reinette calvillée. 248.
Reinette von Canada, wahre. 249.
Reinette de Capucines. 416.
Reinette, Carmeliter- 356.
Reinette de Carmes. 356.
Reinette, Multhaupt's Carmin- 325.
Reinette Carpentine. 396.
Reinette, große, oder doppelte Caſſeler. 425.
Reinette, kleine Caſſeler. 424.
Reinette, Champagner- 247.
Reinette, graue Champagner- 650.
Reinette platte de Champagne. 242.
Reinette grise de Champagne. 405. 650.
Reinette, Charakter- 214.
Reinette, Chriſt's edle Nordreinette. 312.
Reinette de la Chine. 415.
Reinette de Citron. 272.
Reinette, Citronen- 272.
Reinette von Clarwall. 301.
Reinette courtpendu gris, la. 461.
Reinette, Crede's Quitten- 282.
Reinette Dalberg. 651.
Reinette von Damaſon. 413.
Reinette double. 710.
Reinette double de Damasson. 413.
Reinette, Daniel's rothe Winter- 337.
Reinette, Degner's. 245.
Reinette, Derôll's Gold- 652.
Reinette, Diel's. 278.
Reinette, Dietzer Mandel- 364.
Reinette, Dietzer weiße Winter- 236.
Reinette, Dietzer Wintergold- 442.
Reinette, doppelte. 710.
Reinette, franzöſiſche Edel- 253.
Reinette, Elſaſſer rothe Winter- 381.
Reinette, große engliſche. 306.
Reinette, kleine engliſche. 373. 516.
Reinette, weiße engl. Winter- 287.
Reinette, Erfurter gelbe Sommer- 216.
Reinette d'Espagne. 273.
Reinette d'Eté blanche. 207.
Reinette d'Eté dorée. 209.
Reinette d'Eté jaune. 206.
Reinette, Forellen- 390.
Reinette, Fox. 338.
Reinette filée ou brodée. 221.
Reinette franche. 253.
Reinette, ächte graue franzöſiſche. 417. b.
Reinette, ächte weiße franzöſiſche. 246.
Reinette, franzöſiſche Edel- 253.
Reinette, franzöſiſche Gold- 429.
Reinette, franzöſiſche Quitten- 281.
Reinette, Fromm's Gold- 426.
Reinette, Gaesdonker Gold- 276.
Reinette, Gay's Herbſt- 230.
Reinette Gay. 230.
Reinette, gelbe Sommer- 206.
Reinette, gelbe Herbſt- 394.
Reinette, gelbe ſpaniſche. 273.
Reinette, gelbe Zucker- 225.

Digitized by Google

Reinette, goldgelbe. 209.
Reinette, große gelbe. 657.
Reinette, glatte gelbe. 304.
Reinette, ſpäte gelbe. 406.
Reinette, geſtreifte. 322.
Reinette, geſtreifte, grüne, platte. 341.
Reinette, geſtreifte Winter- 658.
Reinette, geſtrickte Herbſt- 221.
Reinette, getüpfelte. 356.
Reinette, getigerte. 382.
Reinette, Glanz- 271.
Reinette, Mascon's harte, gelbe Glas- 283.
Reinette, Bordeaux Gold- 414.
Reinette, Büttner's ſchwärzlichſchillernde Gold- 443.
Reinette, Derôll's große Gold- 652.
Reinette, Dietzer Winter-Gold- 412.
Reinette, Fette Gold- 653.
Reinette, franzöſiſche Gold- 429.
Reinette, große holländiſche Gold- 654.
Reinette, holländiſche Gold- 425. 430.
Reinette, van Mons Gold- 437.
Reinette, König's Gold- 441.
Reinette, ſächſiſche Gold- 439.
Reinette, Sickler's Gold- 432.
Reinette, Traver's Gold- 438.
Reinette, Üllner's Gold- 435.
Reinette, Nellner's Gold- 665.
Reinette, Grafenreinette. 220.
Reinette, Grafen-, Canals fünffarbige. 655.
Reinette, engliſche Granat- 438.
Reinette, platte Granat- 362.
Reinette grande rouge. 656.
Reinette de Granville. 538.
Reinstte, Green North Renet. 238.
Reinette grise d'automne. 392.
Reinette grise de Champagne. 405.
Reinette grise françoise. 417. b.
Reinette, graue Herbſt- 392.
Reinette, große engliſche. 306.
Reinette, große gelbe. 657.
Reinette, grüne. 299.
Reinette, Harlemer. 226.
Reinette de haute bonté. 220. 417. a.
Reinette, Heerweg's weiße. 265.
Reinette, gelbe Herbſt- 394.
Reinette, geſtrickte Herbſt- 221.
Reinette, graue Herbſt- 392.
Reinette, ſpaniſche Herbſt- 215.
Reinette, wahre weiße Herbſt- 224.
Reinette, Hieroglyphen- 223.
Reinette, Hildesheimer Saft- 211.
Reinette d'hiver. 659.
Reinette von hoher Güte. 417. a.
Reinette, Honigreinette. 259.
Reinette jaune. 304.
Reinette jaune d'automne. 394.
Reinette jaune d'été. 206.
Reinette jaune sucrée. 225.
Reinette jaune tardive. 406.
Reinette, Johannettens- 269.
Reinette, italieniſche roſenfarbige Winter- 377.
Reinette, Kaneel-Renet. 409.
Reinette, Kapuziner- 416.
Reinette, kleine engliſche. 373. 516.
Reinette, kleine frühe. 661.
Reinette, kleine graue. 396.
Reinette, kleine zartſchalige. 280.
Reinette, Knackreinette. 347.
Reinette, König Jacob's- 380.
Reinette, Königs- 441.
Reinette, königliche. 297.
Reinette, Kräuter- 367.
Reinette, Kronen- 421.
Reinette, lange, rothgeſtreifte, grüne. 356.
Reinette, van der Laan's Gold- 419.
Reinette, Lavendel- 660.
Reinette, engliſche rothe Limonen- 370.
Reinette, Londoner große. 539.
Reinette, Lothringer grüne. 249.
Reinette von Lüneville. 313.
Reinette de Luneville. 313.
Reinette Pomme Madame. 256.
Reinette, Dietzer Mandel- 364.
Reinette, frühe, rothgefleckte Mark- 212.
Reinette, marmorirte. 662.
Reinette marmorée. 662.
Reinette, Marzipan- 217.
Reinette, Mascon's harte, gelbe Glas- 283.
Reinette, Mauer's ſpäte Winter- 663.
Reinette, Mennoniſten- 404.
Renette, grauwe Menisten Renet. 404.
Reinette, Meußer's rothe Herbſt- 664.
Reinette von Middelburg. 250.
Reinette Molette, la. 212.
Reinette von Montbron. 410.
Reinette von Montfort, graue. 400.
Reinette, van Mons, Renet. 437.
Reinette monstreuse. 302.
Reinette von Montmorency. 387.
Reinette, Multhaupt's Carmin- 325.
Reinette, Muscat- 323.
Reinette musquée. 323.

Digitized by Google

Reinette, neue Muskateller- 711.
Reinette, Nellner's Gold- 665.
Reinette, wahre Neuyorker. 260.
Reinette de Newyork. 260.
Reinette, niederländische weiße. 861.
Reinette, Niemann's rothe. 346.
Reinette nonpareille. 286.
Reinette, englische grüne Nord- 288.
Reinette, Christ's edle Nord- 812.
Reinette, normännische. 213.
Reinette de la Normandie. 213.
Reinette noire. 522.
Reinette, östreichische gelbe Natio- nal- 666.
Reinette dorée. 429.
Reinette d'or de Bordeaux. 414.
Reinette von Orleans. 431.
Reinette, graue Osnabrücker. 403.
Reinette de Paris. 274.
Reinette, Pariser Rambour- 274.
Reinette, parfümirte. 239.
Reinette petite d'Angleterre. 373. 516.
Reinette petite hâtive. 661.
Reinette picotée, la. 356.
Reinette, platte gestreifte Winter- 342.
Reinette platte. 330.
Reinette platte double. 331.
Reinette platte rayée. 342.
Reinette, Pomeranzen- 667.
Reinette pompeuse. 311.
Reinette, Pomphelia's rothe. 343.
Reinette blanche de Portugal. 284.
Reinette, weiße portugiesische. 284.
Reinette, Prachtreinette. 311.
Reinette printanière supérieure. 668.
Reinette, punctirte. 258.
Reinette ponctée, ponctuée. 258.
Reinette, Crede's Quitten- 282.
Reinette, französische Quitten- 281.
Reinette, große engl. Quitten- 669.
Reinette rayée. 322.
Reinette du Roi. 441.
Reinette, rothe. 389.
Reinette, röthliche. 366.
Reinette, röthlichschillernde. 243.
Reinette, Rosmarin- 339.
Reinette rouge. 389.
Reinette grande rouge. 656.
Reinette rousse. 366.
Reinette royale. 297.
Reinette, russische langbauernde. 670.
Reinette, sächsische Gold- 439.
Reinette, Safranreinette. 329.
Reinette, Hildesheimer Saft- 211.
Reinette satinée. 303.
Reinette, Scott's gelbe Winter- 291.
Reinette, schwarze. 522.
Reinette, Schwarze's Blut- 326.
Reinette, Sickler's. 432.
Reinette, gelbe Sommer- 206.
Reinette, gelbe Erfurter Sommer- 216.
Reinette, goldgelbe Sommer- 209.
Reinette, weiße Sommer- 207.
Reinette von Sorgvliet. 298.
Reinette, späte gelbe. 406.
Reinette, spanische gelbe. 273.
Reinette, spanische Herbst- 215.
Reinette, englische Spitals- 408.
Reinette tachetée. 358. 390.
Reinette-Tafelei. 671.
Reinette tigrée. 382.
Reinette, Traver's. 433.
Reinette triomphante. 420.
Reinette, Triumph- 420.
Reinette tulipée. 521. 672.
Reinette, Tyroler Glanz- 271.
Reinette, Üllner's Gold- 435.
Reinette, Üllner's graue Pfingst- 393.
Reinette, unvergleichliche. 286.
Reinette von Versailles. 378.
Reinette verte. 299.
Reinette verte bonne. 280.
Reinette verte longue panachée. 356.
Reinette violette rayée. 672.
Reinette, violette Winter- 369.
Reinette, weiße Wachs- 207.
Reinette, Weiber- 256.
Reinette, Wellington's. 307.
Reinette, Willy's gelbe. 240.
Reinette von Windsor. 302.
Reinette, Winter- 659.
Reinette, Antillische weiße Winter- 275.
Reinette, Baumann's rothe Win- ter- 368.
Reinette, Daniel's rothe Winter- 337.
Reinette, Dietzer weiße Winter- 236.
Reinette, Dietzer Wintergold- 442.
Reinette, Elsasser rothe Winter- 381.
Reinette, gestreifte Winter- 658.
Reinette, gestreifte platte Winter- 342.
Reinette, italienische rosenfarbige Winter- 377.
Reinette, Mauer's späte Winter- 663.
Reinette, violette Winter- 369.

Digitized by Google

Reinette, violette gestreifte Winter- 673.
Reinette, weiße engl. Winter- 287.
Reinette, kleine, zartschalige. 280.
Reinette, Zimmt- 409.
Reinette, gelbe Zucker- 225.
Reinette, Zitzen- 414.
Reinette, zwei Jahr dauernde. 318.
Renet green North. 238.
Renet Pear. 318.
Retel, weinsäuerlicher. 405.
Revalischer Birnapfel. 135.
Ribston's Pepping. 321.
Riesenapfel. 567.
Rigaer gelber Birnapfel. 106.
Ripe-Apple, rather. 208.
Ritter's Ananasapfel. 320.
Roane white Virginia crab. 674.
Roat Rinoble. 675.
Rode Island. 676.
Rode Island green. 677.
Rodiston. 678.
Roi d'été. 146.
Roi très-noble. 10.
Romanite, amerikanischer. 262.
Romanstem. 679.
Romarino, Mela di. 121.
Römerapfel, rother. 683.
Römerapfel, gestreifter. 682.
Rosenapfel, Bentleber. 125.
Rosenapfel, calvillartiger Winter- 159.
Rosenapfel, Dittrich's Winter- 164.
Rosenapfel, französischer. 112.
Rosenapfel, gestreifter Sommer- 140.
Rosenapfel, großer böhmischer Sommer- 136.
Rosenapfel, rother Sommer- 110.
Rosenapfel, parfümirter Winter- 123.
Rosenapfel, pfirschenrother Sommer- 137.
Rosenapfel, platter. 445.
Rosenapfel, Sophiens süßer. 163.
Rosenapfel, Tyroler. 171.
Rosencalville, früher. 22.
Rosenhäger, großer. 684.
Rosenstreifling, edler. 108.
Rosmarinapfel, Bozner. 162.
Rosmarinapfel, rother. 681.
Rosmarinapfel, rother italienischer. 122.
Rosmarinapfel, weißer italienischer. 121.
Rosmarinapfel, großer gelber. 680.
Rosmarin-Reinette. 339.
Rostocker, rother. 488.
Röthling, geflammter. 501.
Rouvroir weißer Sommercalville. 562.
Royal-Jersey. 79.
Royal Russet, Leather coat. 540.
Russet of Norfolk. 685.
Russet Wheelers. 365. b.

S.

Saffranapfel, gelber. 687.
Saffranapfel, rother. 688.
Saffranreinette. 329.
Saftreinette, Hildesheimer. 211.
Sagan Alma. 686.
Sapson. 689.
Saru Sinap. 277.
Sary Alma. 690.
Satin, le. 492.
Scarlet admirable, Kirke's. 197.
Scarlet Crofton. 691.
Scarlet Pearmain. 205.
Scott's Apple. 291.
Scott's gelbe Winterreinette. 291.
Schafsnase, Berliner. 68.
Schafsnase, gelbe. 67.
Schafsnase, rothe. 57.
Schaltrauch-Alma. 82.
Schaltrauchsapfel. 82.
Scheuernapfel. 457.
Schewinkoy. 693.
Schick's rheinischer Landapfel. 63.
Schleswiger Erdbeerapfel. 111.
Schlosserapfel, großer. 64.
Schlotterapfel van der Flees. 50.
Schlotterapfel, Horsel's. 73.
Schlotterapfel, Johannes- 61.
Schlotterapfel, rothgestreifter. 49.
Schlotterapfel, walzenförmiger gestreifter. 55.
Schmakwel. 692.
Schneeapfel, großer. 694.
Schneecalville. 563.
Schönebeck's rother Wintercalville. 40.
Schöner von Portland. 153.
Schöner von Norfolk. 374.
Schwarze's Blutreinette. 326.
Schwarz, gros. 326.
Schweizerapfel. 60.
Seidenapfel. 104.
Seidenhembchen, ächtes von Knoop. 90.
Seidenhembchen, rothes. 169.
Septemberapfel, englischer. 268.
Siberischer Augustapfel. 189.

Digitized by Google

Sickler's Reinette. 432.
Siebenschläfer, grüner. 54.
Sik-House Apple. 408.
Silberfelder. 372.
Silberpepping. 357.
Silberpepping, großer englischer. 283.
Sinop, saru. 277.
Sinope, gelber Apfel von. 277.
Sinope, Zimmtapfel von. 263.
Societätsapfel. 229.
Soete Aaagt Appel. 168.
Soete Kaneel. 168.
Soete Pepping. 270.
Sommerapfel, Astracanischer. 134.
Sommerapfel, rother. 110.
Sommerapfel, rother Wiener. 114.
Sommerborsdorfer. 316.
Sommercalville, Bongart's großer, weißer. 11.
Sommercalville, gestreifter. 6.
Sommercalville, rother. 2.
Sommercalville, weißer. 149.
Sommercalville, wahrer weißer. 4.
Sommercalville, Rouwroi's weißer. 562.
Sommererdbeerapfel, weißer. 571.
Sommerfleiner. 109.
Sommerhimbeerapfel, großer rother. 14.
Sommerkönig. 146.
Sommerparmäne, gestreifte. 314.
Sommerpepping, marmorirter. 317.
Sommerpfirschenapfel, weißer. 142.
Sommerpostoph. 48.
Sommerrabau, weißer. 444.
Sommerrambour, weißer. 191.
Sommerrambour, Pleisner. 173.
Sommerrambour, Lothringer. 191.
Sommerrambour, rother. 192.
Sommerreinette, gelbe. 206.
Sommerreinette, gelbe Erfurter. 216.
Sommerreinette, goldgelbe. 209.
Sommerreinette, weiße. 207.
Sommerrosenapfel, gestreifter. 140.
Sommerrosenapfel, großer böhmischer. 136.
Sommerrosenapfel, rother. 110.
Sommerrosenapfel, pfirschenrother. 137.
Sommerstrichapfel, weißer. 105.
Sommertaubenapfel, weißer. 107.
Sommerveilchenapfel. 103.
Sommerzimmtapfel, gestreifter. 138.
Sondergleichen, Braddick's. 267.
Sondergleichen, Kirke's. 193.
Sophiens süßer Rosenapfel. 163.
Sorgvliet, Reinette von. 298.
Spencer's Pepping. 289.
Spitalsreinette, englische. 408.
Spitzapfel, Cludius weißer, früher. 75.
Spitzenburg. 695.
Staatenparmäne, amerikanische. 340.
Stein's rother Winterpepping. 335.
Sterncalville. 66.
Stettiner, gelber Herbst- 482.
Stettiner, gelber Winter- 484.
Stettiner, wahrer gelber Winter- 485.
Stettiner, rother. 483.
Stettiner, weißer. 503.
Stettiner, Goldstettiner. 582.
Strawberry-Apple. 167.
Streifling, Fromm's Himbeer- 160.
Streifling, Johannisberger Purpur- 590.
Streifling, königlicher. 455.
Streifling, Minna's bunter. 461.
Streifling, rother, 3 Jahr dauernder. 460.
Streifling, edler Rosen- 108.
Streifling von Ternate. 462.
Streifling, Thiel's edler. 466.
Streifling, ächter Winter- 451.
Streifling, kleiner Wintergold- 468.
Strichapfel, weißer Sommer- 105.
Strichapfel, weißer Herbst- 161.
Strichapfel, rother Herbst- 148.
Sudak Alma. 696.
Summer Calville witte. 149.
Summer-Pearmain, Drue. 314.
Superintendenten-Apfel. 319.
Süßapfel, Amerikanischer gestreifter. 8.
Süßapfel, gestreifter Herbst- 465.
Syden Hemdje. 90.
Swaar Apple. 697.
Sweet god Apple. 698.

T.

Täubling, königlicher. 118.
Täubling, weißer gerippter Herbst- 120.
Täubling, Crede's blutrother Winter- 124.
Tafelapfel, kaiserlicher. 594.
Taffentapfel, weißer Herbst- 496.
Taffentapfel, weißer Winter- 486.
Taffentapfel, rother. 699.
Taffentapfel, schwarzrother. 157.
Taffetas blanc d'automne. 496.
Taffetas noir. 157.
Taffetas rouge. 699.
Talkaron Alma. 700.

Digitized by Google

Taubenapfel, weißer Sommer- 107.
Taubenapfel, rother Herbst- 115.
Taubenapfel, rosenfarbiger. 129.
Taubenapfel, rother Winter- 126.
Taubenapfel, weißer Winter- 127.
Taubenapfel, Donauer's weißer Winter- 131.
Taubenapfel, Mayer's weißer Winter- 128.
Taubenartiger Apfel. 117.
Ternate, Streifling von. 462.
Tewkesbarry Winterblush. 701.
Thiel's edler Streifling. 466.
Thumsenreuther-Calville. 564.
Tiefenbutzapfel, gelber. 478.
Tiffs Sweeting. 702.
Topf-Nonpareil. 703.
Tournay, Capuzinerapfel von. 183.
Transparent, Züricher. 709.
Traver's-Reinette. 433.
Travers Apple. 433.
Triumphreinette. 420.
Türkencalville. 65.
Tulpenapfel. 145.
Tulpencalville. 42.
Tulpencardinal. 195.
Tyroler Glanzreinette. 271.
Tyroler Pepping. 363.
Tyroler Rosenapfel. 171.
Tyrolese Rosa. 171.

U.

Üllner's Goldreinette. 435.
Üllner's graue Pfingstreinette. 393.
Uncertain. 704.
Unvergleichliche Reinette. 286.

V.

Vanderwerre Apple. 705.
Veilchenapfel, Corneli's neuer. 154.
Veilchenapfel, Sommer- 103.
Veilchenapfel, Herbst- 155.
Veilchenapfel, Winter- 512.
Venusapfel. 81.
Versailles, Reinette von. 378.
Verte bonne. 280.
Vicariatsapfel. 375.
Vienne, Pomme de. 114.
Violette, schwarzschillernde. 486.
Violette d'automne. 155.
Violette d'été. 103.
Violette d'hiver. 512.
Violette noire. 486.
Violette noire glacée. 467.

W.

Wachsapfel. 487.
Wachscalville, früher. 7.
Wachspepping, Grumkower. 388.
Wachsreinette, weiße. 207.
Walliser Limonenpepping. 288.
Walzenförmiger Apfel von Portland. 479.
Weiberreinette. 256.
Weinapfel, Champagner. 447.
Wellington's Reinette. 307.
Wellington's Apple. 307.
van Welten, Jansen. 130.
Wetterauer. 53.
Wheeler's Russet. 365. b.
Wick's Liebling. 244.
Wicks Fancy. 244.
Wiener Sommerapfel, rother. 114.
Wilbling, prachtvollblühender. 498.
Wilhelmsapfel, Crede's großer. 56.
Willy's gelbe Reinette. 240.
Willy. 240.
Windsorreinette. 302.
Wingens Sweeting. 705.
Winteratlasapfel, grüner. 492.
Winterblumensüßer, gestreifter. 132.
Winterborsdorfer, edler. 351.
Wintercalville, ächter rother. 39.
Wintercalville, Corten's gelber, süßer. 34.
Wintercalville, holländischer rother. 47.
Wintercalville, Mensfelder. 100.
Wintercalville, Normännischer rother. 528.
Wintercalville, schwarzrother platter. 43.
Wintercalville, Schönebeck's rother. 40.
Wintercalville, weißer. 45.
Wintercalville, weißer italien. 95.
Wintercardinal, blutrother. 204.
Wintercarthäuser, gelber. 93.
Wintercitronenapfel. 509.
Wintersleiner, großer. 475.
Wintergoldparmäne, englische. 434.
Wintergoldreinette, Dietzer. 442.
Wintergoldstreifling, kleiner. 468.
Winterhimbeerapfel, gestreifter. 28.
Winterkronapfel, Muckenheim's. 165.
Winterkronapfel, Multhaupt's. 170.
Winterkronapfel, zimmtartiger. 168.
Winterparadiesapfel, großer rother. 510.
Winterparmäne. 350.

Digitized by Google

Winterparmäne, englische rothe. 348.
Winterpepping, Hildesheimer gelber. 294.
Winterpepping, Stein's rother. 335.
Winterpepping, rothbackiger. 349.
Winterpostoph. 72.
Winterquittenapfel, englischer. 85.
Winterrambour. 182.
Winterrambour, rheinischer gestreifter. 188.
Winterrambour, rother. 190.
Winterreinette. 659.
Winterreinette, Antillische weiße. 275.
Winterreinette, Baumann's rothe. 368.
Winterreinette, Daniel's rothe. 337.
Winterreinette, Dietzer weiße. 236.
Winterreinette, Elsasser rothe. 381.
Winterreinette, italienische rosenfarbige. 377.
Winterreinette, gestreifte. 658.
Winterreinette, platte gestreifte. 342.
Winterreinette, Scott's gelbe. 291.
Winterreinette, violette. 369.
Winterreinette, Mauer's späte. 662.
Winterreinette, weiße englische. 287.
Winterrosenapfel, calvillartiger. 159.
Winterrosenapfel, Dittrich's. 164.
Winterrosenapfel, parfümirter. 123.
Winterstettiner, gelber. 484.
Winterstettiner, wahrer gelber. 485.
Winterstreifling, ächter. 451.
Wintertäubling, Crede's blutrother. 124.
Winter-Taffentapfel, weißer. 488.
Wintertaubenapfel, weißer. 127.
Wintertaubenapfel, Donauer's weißer. 131.
Wintertaubenapfel, Mayer's weißer. 128.
Wintertaubenapfel, rother. 126.
Winterveilchenapfel. 512.
Wirthschaftsapfel, französischer. 446.
Würzapfel. 172.
Würzapfel, gelber. 481.
Würzapfel, Meißner. 449.
Würzrambour. 172.
Wyker-Pepping. 270.

Y.

York, Herzog von. 309.
York, Duke of. 309.
Yorkshire Greening. 101.

Z.

Zicarello, Pomme de. 708.
Zimmtapfel. 84.
Zimmtapfel von Sinope. 263.
Zimmtapfel, gestreifter Sommer- 138.
Zimmtreinette. 409.
Zitzenreinette. 415.
Zucker-Limonenapfel. 524.
Zuckerreinette, gelbe. 225.
Züricher Transparent. 709.
Zwell-Alma. 707.
Zwiebelapfel, doppelter. 831.
Zwiebelborsdorfer. 330.

II. Birnen.

A.

Aarer Pfundbirne. 188.
Ahrenthal's grüne Herbstbutterbirne. 93.
Ah mon Dieu. 89.
Alberty-Poire. 389.
Alençon, Bergamotte d'. 302.
Alexander, Kaiser. 220.
Amadot, muskirte Winter- 245.
Amadot musquée d'hiver. 245.
Amalia. 206.
Amande, Poire. 113.
Amboise. 252.
Amboise, Poire. 232.
Ambrette, wahre Winter- 258.
Ambrette, Sommer- 122.
Ambrette d'été. 122.
Ambrette d'hiver. 258.
Amour, Poire d'. 89.
Ananasbirne, Knoop's. 51.
Ananas Peer. 51.
Angelicabirne von Bordeaux. 315.
Angélique de Bordeaux. 315.
Angleterre, Beurré d'. 91.
Angleterre, Bergamotte d'. 46.
Anjou, Beurré rouge d'. 167.
Apothekerbirne, grüne Herbst- 191.
Apothekerbirne, rheinische Herbst- 326.
Apothekerbirne, Sommer- 75.
Archiduc Charles. 274.
Archiducheese d'Autriche. 70.
Aremberg. 155.
Aremberg, Beurré d'. 155.
Arend's Dechantsbirne. 241.
Argenson. 176.

Digitized by Google

Argenson, Beurré d'. 176.
Argusbirne. 223.
Armudi Hussein. 60.
Armudi, misk. 66.
Ashton Town Pear. 331.
Auguſtbirne, Schöne. 317.
Aurate. 4.
Aurore, Beurré. 316.
Azerolbirne. 87.
Azerolier. 87.

B.

Baronsbirne. 293.
Baron-Peer, Winter. 293.
Bataver Schmalzbirne. 372.
Bayreuther Weinbirne. 332.
Beauchamp, Beurré. 233.
Belle et Bonne. 129.
Belle d'août de Bruxelles. 317.
Belle de Bruxelles. 317.
Belle Demoiselle. 37.
Belle Gabriele. 48.
Bellegarde, la. 107.
Bellissime d'été rayée. 15.
Bellissime d'hiver rayée. 263.
Benadine. 77.
Bergamotte d'Alençon. 302.
Bergamotte d'Angleterre. 46.
Bergamotte d'automne. 201.
Bergamotte d'automne commune. 333.
Bergamotte von Bugi. 308.
Bergamotte von Caſſel. 335.
Bergamotte, Coloma's. 336.
Bergamotte de la Cour. 261.
Bergamotte Crasanne. 198.
Bergamotte, deutſche National- 127.
Bergamotte, engliſche. 46.
Bergamotte early. 334.
Bergamotte d'été. 39.
Bergamotte d'été longue de Sickler. 14.
Bergamotte d'été ronde. 40.
Bergamotte d'été de Strasbourg. 50.
Bergamotte d'été jaune. 83.
Bergamotte fertile. 111.
Bergamotte, frühe. 334.
Bergamotte, graue kurzſtielige. 339.
Bergamotte grise. 242.
Bergamotte, Heem's. 118.
Bergamotte, Herbſt- 201.
Bergamotte, große lange Herbſt- 146.
Bergamotte, Hildesheimer. 121.
Bergamotte d'hiver. 290.
Bergamotte, Hof- 261.
Bergamotte, holländiſche. 302.
Bergamotte, Honig- 114.
Bergamotte, Klinkhard's. 143.
Bergamotte von Metz. 337.
Bergamotte, Muskateller- 154.
Bergamotte, deutſche National- 127.
Bergamotte Nonpareille. 177.
Bergamotte d'Orange. 338.
Bergamotte, Oſter- 290.
Bergamotte de Pâques. 290.
Bergamotte rouge. 133.
Bergamotte, rothe. 133.
Bergamotte, Schweizer. 212.
Bergamotte, frühe Schweizer- 44.
Bergamotte, große wahre Sommer- 39.
Bergamotte, lange Sommer-, von Sickler. 14.
Bergamotte, kleine gelbe Sommer- 83.
Bergamotte, runde Sommer- 40.
Bergamotte, Straßburger Sommer. 50.
Bergamotte, volltragende Sommer- 111.
Bergamotte von Soulers. 303.
Bergamotte de Soulers. 303.
Bergamotte Suisse. 212.
Bergamotte Suisse hâtive. 44.
Bergamotte Thouin. 163.
Bergamotte trouvée. 154.
Bergamotte, Unvergleichliche. 177.
Bergamotte, Winter- 290.
Bergamotte, grüne Winter- 281.
Bergamotte, ſpäte Winter- 340.
Bergamotte, graue runde Winter- 242.
Bergamotte, italieniſche Winter- 309.
Berlaimont. 88.
Beſte Birne. 41.
Beurré Alexander. 220.
Beurré d'Amboise. 232.
Beurré d'Angleterre. 91.
Beurré d'Angleterre de Derölle. 341.
Beurré d'Angleterre de Noissette. 318.
Beurré d'Angleterre d'hiver. 297.
Beurré d'Anjou. 167.
Beurré Aremberg. 155.
Beurré Argenson. 176.
Beurré Aurore. 316.
Beurré Beauchamp. 233.
Beurré blanc. 33. 149.
Beurré blanc d'été. 33.
Beurré Bose. 343.
Beurré de Bollweiler. 306.
Beurré de Bordeaux. 342.

Digitized by Google

Beurré bronzé. 210.
Beurré vrai bronzé. 260.
Beurré Burchardt. 183.
Beurré Capiaumont. 141.
Beurré Christ. 239.
Beurré de Damstadt. 344.
Beurré Diel. 250.
Beurré Duquesne. 117.
Beurré Enghien. 29.
Beurré d'été jaune. 53.
Beurré d'été vert. 85.
Beurré fauve de printemps. 285.
Beurré Georg. 153.
Beurré gris. 136.
Beurré gris rouge. 167.
Beurré gris petit. 125.
Beurré gris d'hiver. 312.
Beurré d'Hardenpont. 238.
Beurré Hardenpont d'hiver. 289.
Beurré d'Hollande. 124.
Beurré d'hiver. 278. 319.
Beurré jaune d'Eté. 53.
Beurré Knox. 128.
Beurré Liegel. 182.
Beurré Liebart. 128.
Beurré Louis. 100.
Beurré van Marum. 179.
Beurré Marée. 345.
Beurré Napoleon. 199.
Beurré Oken. 211.
Beurré doré. 162.
Beurré doré d'Hardenpont. 235.
Beurré de Paque de Lauer. 292.
Beurré Passe Colmar. 320.
Beurré plat. 198.
Beurré Rance. 346.
Beurré Romain. 81.
Beurré rouge. 150.
Beurré rouge d'Anjou. 167.
Beurré rouge de la Normandie. 167.
Beurré Rouppe. 189.
Beurré Royal. 108.
Beuvrière, la. 39.
Bezy de la Brousse. 347.
Bezy de Chaumontel. 278.
Bezy de Chaumontel panaché. 357.
Bezy de la Motte. 202.
Bezy de Montigny. 165.
Bezy Vaat. 148.
Bezy de Vindré. 348.
Birne, Alberty. 389.
Birne, die Beste. 41.
Birne, Brüsseler Schöne. 317.
Birne, gestreifte, gefülltblühende. 294.
Birne ohne Schale und Kernhaus. 129. 349.
Birne von Fousalu. 159.
Birne St. Lezain. 178.
Birne, Londoner. 206.
Birne Luquet. 391.
Birne, müskirte einzige. 394.
Birne von Orleans. 392.
Birne, persische. 69.
Birne von Bernois. 395.
Birne, wälsche. 61.
Blanquet à longue queue. 31.
Blanquet hâtif à longue queue. 6.
Blutbirne, italienische. 328.
Bolarmud. 264.
Bollweiler Winterbutterbirne. 396.
Bon Chrétien d'Auch. 322.
Bon Chrétien de Bruxelle. 323.
Bon Chrétien d'été. 75.
Bon Chrétien d'hiver panaché. 322.
Bon Chrétien sans pepins. 351.
Bon Chrétien vert. 191.
Bon Chrétien Williams. 324.
Bonne, la grise. 58.
Bonne Louise ou avanchie. 350.
Bonne Louise de Duhamel. 257.
Bonne de Soulers. 303.
Bose's Butterbirne. 343.
Bose's Flaschenbirne. 224.
Bose's frühzeitige Flaschenbirne. 132.
Bratbirne mit glänzendem Laube. 352.
Brester Schmalzbirne. 20.
Brüsseler Herbstmuskateller. 218.
Brüsseler grüne Madam. 24.
Brüsseler Gutechristbirne. 323.
Brüsseler, Schöne. 317.
Brüsseler Zuckerbirne. 160.
Brugman's. 221.
Brute Bonne, la. 311.
Büttner's sächsische Ritterbirne. 43.
Burchardt's Butterbirne. 183.
Butterbirne, Ahrenthal's grüne Herbst- 93.
Butterbirne von Amboise, Herbst- 232.
Butterbirne von Anjou, rothe Herbst- 167.
Butterbirne Aurora. 316.
Butterbirne, Beauchamp's. 238.
Butterbirne von Bordeaux. 342.
Butterbirne, Burchardt's. 183.
Butterbirne, Bollweiler Winter- 396.
Butterbirne, Bose's. 343.
Butterbirne, Capiaumont's Herbst- 141.
Butterbirne, Coloma's Herbst- 166.

Digitized by Google

Butterbirne, Coloma's Winter- 266.
Butterbirne von Darmstadt. 344.
Butterbirne, Deröll's englische. 341.
Butterbirne, Diel's. 250.
Butterbirne, englische Sommer- 91.
Butterbirne, englische Winter- 297.
Butterbirne, große englische des Noisette. 318.
Butterbirne, gelbe Sommer- 53.
Butterbirne, grüne Sommer- 58. 85.
Butterbirne, Georg's frühe Herbst- 153.
Butterbirne, Gerdessen's Weigsdorfer. 77.
Butterbirne, Graf Marcolini's Herbst- 209.
Butterbirne, graue Herbst- 136.
Butterbirne, graue Winter- 312.
Butterbirne, kleine graue. 125.
Butterbirne, rothgraue Herbst- 167.
Butterbirne, rothe Herbst- 150.
Butterbirne, normännische rothe Herbst- 167.
Butterbirne, weiße Herbst- 149.
Butterbirne, Hardenpont's Winter- 238.
Butterbirne, Hardenpont's späte Winter- 269.
Butterbirne, holländische. 124.
Butterbirne, holzfarbige. 137.
Butterbirne, Hussein's. 60.
Butterbirne, königliche. 108.
Butterbirne, Lauer's englische Oster- 292.
Butterbirne, Liebart's. 123.
Butterbirne, Ludwig's. 100.
Butterbirne, Mayer's frühzeitige. 145.
Butterbirne, Maree's. 345.
Butterbirne, muskatellerartige. 140.
Butterbirne, Napoleon's. 199.
Butterbirne, ranzige. 346.
Butterbirne, römische. 81.
Butterbirne, rosenfarbige. 316.
Butterbirne, rostfarbige. 210.
Butterbirne, Rouppe's. 189.
Butterbirne, Schönlin's Stuttgarter späte Winter- 298.
Butterbirne, vergoldete weiße. 162.
Butterbirne, Winter- 278. 319.
Butterbirne, rothe Winter- 353.

C.

Calbas. 255.
Calbas musqué. 255.
Calebasse Bosc. 224.
Calebasse Leroy. 73.
Calebasse Orange. 98.
Calebasse Passe Rose. 132.
Calvillbirne. 296.
Canning, die. 354.
vrai Canning. 354.
Capiaumont's Herbstbutterbirne. 141.
Caraveille, la. 356.
Carenne, la. 355.
Carl, Erzherzog. 274.
Carmelite, la. 243.
Carmeliterbirne, Coloma's. 243.
Carmeliter-Citronenbirne. 13.
Carmeliter-Citronenbirne, gestreifte. 358.
Casseler Bergamotte. 335.
Cassolet, die. 26.
Cassolette, la. 26.
Chair à Dame. 16.
Champagner Weinbirne. 105.
Chaptal, die. 286.
Champ riche d'Italie. 287.
Charles d'Autriche. 274.
Charles VI. 144.
Charneu, Köstliche von. 147.
Chassery. Leschasserie. 252.
Chaumontel. 278.
Chaumontel, gestreifte. 357.
Chaumontel, Bezi de. 278.
Chaumontel panaché. 357.
Cheronne. 68.
Chevalier. 185.
Chevalier d'hiver. 185.
Christbirne, Gute Sommer- 75.
Christbirne, Brüsseler Gute. 323.
Christbirne, gestreifte Winter-Gute-, von Auch. 322.
Christbirne, William's Gute- 324.
Christ's Schmalzbirne. 239.
Citron de Carmes. 13.
Citron de Carmes panaché. 358.
Citron d'hiver le gros. 249.
Citronenbirne, Carmeliter. 13.
Citronenbirne, grüne Sommer- 23.
Citronenbirne, große Sommer- 30.
Citronenbirne, Herbst- 104.
Citronenbirne, große Winter- 249.
Citronenbirne, gestreifte Carmeliter. 358.
Coldizer Rettigbirne. 47.
Colmar, le. 284.
Colmar d'été. 41. 170.
Colmar épineux. 361.
Colmar Deschamps. 155. die Kremberg.
Colmar d'Hardenpont. 359.

Digitized by Google

Colmar musqué. 360.
Colmar Neil. 152.
Colmar doré. 321.
Colmar Mascon. 295.
Colmar de Mons. 300.
Colmar, Passe Colmar d'Hardenpont. 112.
Colmar, Passe- 320.
Colmar Preul. 244.
Colmar Souverain. 248.
Colmar, Mannabirn. 284.
Colmar, dornige, épineux. 361.
Colmar, hochfeine. 320.
Colmar, goldgelbe. 321.
Colmar, Hardenpont's. 359.
Colmar, Hardenpont's frühzeitige. 112.
Colmar, Mascon's. 295.
Colmar, van Mons. 300.
Colmar, müskirte. 360.
Colmar Neil. 152.
Colmar, Preul's. 244.
Colmar, Sommer- 170.
Colmar, vergoldete. 321.
Coloma's Bergamotte. 336.
Coloma's Herbstbutterbirne. 166.
Coloma's Carmeliter. 243.
Coloma's Winterbirne. 362.
Coloma's köstliche Winterbirne. 267.
Coloma's Winterbutterbirne. 266.
Coloma's Frühlingsbirne. 265.
Coloma d'automne. 168.
Coloma d'hiver. 362.
Coloma de printems. 265.
Coloma, vrai, de printems. 266.
Coloma, suprême. 267.
Comperette, die. 186.
Comperette, la. 186.
Compotbirne. 299.
Confesselsbirne, rothe. 200.
Coulsoif. 36.
Crasanne. 198.
Crasanne, Sommer- 32.
Crasanne d'été. 32.
Cuisse Madame la grosse. 363.

D.

Dagobert, le. 275.
Dagobertusbirne. 275.
Damenbirne. 16.
Darmstädter Butterbirne. 344.
Dauphine. 217.
Dechantsbirne, Arendt's. 241.
Dechantsbirne, gestreifte. 367.
Dechantsbirne, graue. 161.
Dechantsbirne, holländische Sommer- 99.
Dechantsbirne, kreiselförmige. 94.
Dechantsbirne, Liegel's. 182.
Dechantsbirne, Lothringer. 139.
Dechantsbirne, lange weiße. 175.
Dechantsbirne, November- 297.
Dechantsbirne, rothe. 150. 364.
Dechantsbirne, Sommer- 33.
Dechantsbirne, Winter- 256.
Dechantsbirne, neue späte Winter- 365.
Delices d'Hardenpont. 190.
Demoiselle, la Belle. 37.
Derôll's englische Butterbirne. 341.
Derôll's Isabelle. 365.
Derôll's große Zimmtbirne. 366.
Dewitte, Johann. 289.
Diel's Butterbirne. 250.
Dillen. 115.
Dillen d'automne. 115.
Doctorbirne. 169.
Dojenne d'hiver. 207.
Dojenne Pomier. 94.
Dojenne de printemps. 256.
Doyenné, le. 149.
Doyenné d'Austrasie. 139.
Doyenné blanc longue. 175.
Doyenné d'été. 33.
Doyenné gris. 161.
Doyenné rouge. 150.
Doyenné panaché. 367.
Double fleur panachée. 294.
Duchesse d'Angoulême. 327.
Duhamels wahre königliche Muskatellerbirne. 57.
Dulche Anglemann. 368.
Duquesne's Sommermundnetzbirne. 117.

E.

Eierbirne, Sommer- 41.
Eierbirne, müskirte Winter- 279.
Eifersüchtige. 195.
Einsiedlerin, rothe. 63.
Empereur d'Autriche. 110.
Enghien. 29.
Epargne, l'. 7.
Epine d'été pointée. 99.
Epine d'été rouge. 67.
Epine d'été verte. 55.
Epine d'hiver. 287.
Epine rose grise. 92.

Digitized by Google

Erzherzog Carl's Winterbirne. 274.
Erzherzogin von Östreich. 70.
Excellentissime, Poire. 390.
Eyer Peer, de muscaterende. 279.

F.

Fauve de printemps, Beurré. 285.
Ferdinand van Östreich, Kronprinz. 283.
Feigenbirne. 68.
Fin or d'Orleans. 370.
Fin or de Sickler. 313.
Flammänder schönste Birne. 369.
Flaschenbirne, Bose's. 224.
Flaschenbirne, Bose's frühzeitige. 132.
Flaschenbirne, Frensdorf's rothe. 103.
Flaschenbirne, Leroy's. 73.
Flaschenbirne, Oranische. 98.
Flemmisch Beauty Pear. 369.
Fleur double panachée. 294.
Fondante Batave. 372.
Fondante de Brest. 20.
Fondante de Bois. 137.
Fondante Sickler. 109.
Forellenbirne. 231.
Fortuneuse. 371.
Fourcroy. 272.
Fousalou. 159.
Franchipane, die. 194.
Franchipane d'été. 78.
Franchipane, Sommer- 78.
François II. 181.
Franse soete Belle. 84.
Franz II. 181.
Frauenschenkel, großer. 363.
Frédéric de Prusse. 134.
Frédéric de Würtemberg. 168.
Fremion. 151.
Frensdorf's rothe Flaschenbirne. 103.
Friedrich von Würtemberg. 168.
Friedrich von Preußen. 134.
Friesländische Birne. 184.
Frühlingsbirne, braunrothe. 285.
Fürsten-Tafelbirne. 82.
Fürstliche Tafelbirne. 72.
Fusalu, Birne von. 159.

G.

Gabriele, la Belle. 48.
Gabriele, wahre schöne. 48.
Gallusbirne. 373.
Geißhirtenbirne, wahre Stuttgarter. 28.
Gesundene. 131.
Georg's frühe Herbstbutterbirne. 153.
Gerdessen's Weigsdorfer Butterbirne. 77.
Saint Germain. 260.
Saint Germain de Merlet. 135.
Saint Germain panaché. 229.
Saint Germain tardif. 374.
Gewürzbirne, Poire's. 156.
Glockenbirne, sächsische. 157.
Glout-morceau. Glut-marceau. 375.
Goldbirne. 4.
Goldbirne, Hardenpont's. 235.
Goldbirne von Orleans. 370.
Goldbirne, Sickler's. 313.
Gracieuse. 259.
Graf Canal von Malabaila. 377.
Graf Marcolini's Herbstbutterbirne. 209.
Graf Michna. 378.
Grande Bretagne. 95.
Grande Hirle. 376.
Grave, die gute. 58.
Grazibse. 259.
Greffe morte, la. 131.
Grise bonne, la. 58.
Gros Oignonet musqué. 12.
Grosse de Pepins. 218.
Grote Milan. 193.
Grumkower Winterbirne. 228.
Gute Grave. 58.
Gute Louise. 246.
Gute Louise, wahre. 257.
Gutechristbirne. 75.
Gutechristbirne von Auch, gestreifte. 322.
Gutechristbirne von Brüssel. 323.
Gutechristbirne ohne Kern. 351.
Gutechristbirne, gestreifte Winter- 322.
Gutechristbirne, William's. 324.

H.

Hainbuttenbirne. 87.
Hallemine bonne. 184.
du Hamel, la bonne Louise de. 257.

Digitized by Google

du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne. 57.
Hardenpont's Colmar. 359.
Hardenpont's frühzeitige Colmar. 112.
Hardenpont's Leckerbissen. 190.
Hardenpont's Goldbirne. 235.
Hardenpont's Winterbutterbirne. 238.
Hardenpont's späte Winterbutterbirne. 269.
Heem's Bergamotte. 118.
Heinrich IV. 205.
Hennenbirne. 379.
Henry IV. 205.
Herbstapothekerbirne, grüne. 191.
Herbstapothekerbirne, rheinische. 326.
Herbstbergamotte. 201.
Herbstbergamotte, große lange. 146.
Herbstbirne, lange grüne. 172.
Herbstbirne, gestreifte lange grüne. 171.
Herbstbirne ohne Schale. 142.
Herbstbirne, parfümirte. 158.
Herbstbirne, wahre bronzirte. 230.
Herbstbutterbirne, Ahrenthal's grüne. 93.
Herbstbutterbirne von Amboise. 232.
Herbstbutterbirne von Anjou, rothe. 167.
Herbstbutterbirne, Capiaumont's. 141.
Herbstbutterbirne, Coloma's. 166.
Herbstbutterbirne, Georg's frühe. 153.
Herbstbutterbirne, graue. 136.
Herbstbutterbirne, normännische rothe. 167.
Herbstbutterbirne, rothe. 150.
Herbstbutterbirne, rothgraue. 167.
Herbstbutterbirne, weiße. 149.
Herbstbutterbirne, Graf Marcolini's. 209.
Herbstcitronenbirne. 104.
Herbstmundnetzbirne, lange Nr. 2. 173.
Herbstmuskateller. 119.
Herbstmuskateller, Brüsseler. 218.
Herbst- oder Wintersylvester. 164.
Herbstzuckerbirne, grüne. 213.
Herbstzuckerbirne, van Tertolen's. 219.
Herbstzuckerbirne, Tolsduyn's grüne. 214.
Herrmannsbirne. 268.
Herrmannsbirne, bunte. 229.
Herrmannsbirne, frühe. 246.
Herrmannsbirne, späte. 374.
Herrmannsbirne, Merlet's. 135.
Herrnbirne, gelbe Sommer- 65.
Herrnbirne, grüne Winter- 236.
Herzogin von Angouleme. 327.
Herzogin Caroline Amalia. 291.
Hildesheimer Bergamotte. 121.
Hildesheimer Winterbirne. 380.
Hirle, Grande. 376.
Hoe langer hoe liever. 130.
Hoere Peer. 130.
Hofbergamotte. 261.
Holde, die. 259.
Honigbergamotte. 114.
Honigbirne, lange grüne. 381.
Hoyerswerder, grüne. 19.
Hussein's Butterbirne. 69.
Hussein Armudi. 69.

J.

Jagdbirne. 252.
Jalousie, la. 195.
Jaminette, die. 251.
Jaminette, la. 251.
Jargonelle. 61.
Jargonelle d'été, la. 61.
Jaune longue d'hiver. 273.
Jean Dewitte. 289.
Je länger je lieber. 130.
Impériale à feuille de Chêne. 307.
Incomparable. 90.
Johann Dewitte. 289.
Josephine de France. 382.
Isabelle, Deröll's. 365.
Isambert petit. 196.
Isambert, neuer. 383.
Isambert, kleiner grüner. 196.
Isambert, rother Normännischer. 167.
Jungfernbirne, große schöne. 87.
Jutjesbirne. 101.
Jutjes-Peer. 101.

K.

Kaiser Alexander. 220.
Kaiser von Östreich. 110.
Kaiserbirne mit dem Eichenblatt. 307.

Digitized by Google

Kanzel Peer Franse. 45.
Carl VI. 144.
Kerner's Winterbirne. 386.
Kerner d'hiver. 386.
Klevenowsche Birne. 384.
Klinkhardt's Bergamotte. 143.
Knoop's Ananasbirne. 51.
Knoop's franzöſiſche Zimmtbirne. 45.
Knox, die. 128.
König von Bayern. 248.
König von Rom. 385.
Königin Caroline. 396.
Königsbirne, Winter- 277.
Königsgeſchenk von Neapel. 301.
Köſtliche von Charneu. 147.
Kronprinz Ferdinand von Öſtreich. 283.

L.

Ladysen Windsor Pear. 387.
Langſtiel. 32.
Lanſac des Quintinye. 217.
Lauer's engliſche Oſterbutterbirne. 292.
Leckerbiſſen, Hardenpont's. 190.
Leipziger Rettigbirne, wahre. 47.
Leroy's Flaſchenbirne. 73.
Leſchaſſerie. 252.
St. Lezain-Birne. 178.
Liebart's Butterbirne. 123.
Liebchensbirne, Meißner. 79.
Liebesbirne. 282.
Liebesbirne, rothpunctirte. 89.
Liegel's Dechantsbirne. 182.
Loire's Gewürzbirne. 156.
Loire de Mons. 156.
Londoner Birne. 208.
Longue d'hiver jnune. 273.
Louis, Beurré. 100.
Louis XII. 71.
Louise bonne en avanchie. 350.
Louise bonne de du Hamel. 257.
Louiſe, gute. 246.
Louiſe, wahre gute, des Du Hamel. 257.
Ludwig XII. 71.
Ludwig's Butterbirne. 100.
Luquet, Poire. 391.

M.

Madam, Brüſſeler grüne. 24.
Madame verte. 24.
Madeleine, Poire. 5. 18.
Magdalene, grüne Sommer- 5.
Magdalenenbirne. 5. 13.
Mailänderin, große grüne. 193.
Malvaſierbirne. 75.
Mandelbirne. 113.
Mannabirne. 284.
Mansuette rouge. 63.
Marcolini's Herbſtbutterbirne, Graf. 209.
Marianne, Prinzeſſin. 203.
Marie Louiſe. 271.
Markbirne. 270.
Markgräfin. 215.
Marquise. 215.
van Marum's Schmalzbirne. 179.
Mascon's Colmar. 295.
Mayer's frühzeitige Butterbirne. 145.
Meißner Liebchensbirne. 79.
Melonenbirne, weſtphäliſche. 280.
Merlet's Herrmannsbirne. 135.
Merveille de Charneu. 147.
Metzer dickſtielige Wintermuskatellerbirne. 222.
Metzer Bergamotte. 387.
Milan de la Benvrière. 40.
Milan, Grote. 193.
Misk Armudi. 66.
Montigny, Wildling von. 165.
Motte, Wildling von. 202.
Mouille bouche d'automne. 172.
Mouille bouche d'automne longue. 173.
Mouille bouche longue d'été. 36.
Mundnetzbirne, lange, grüne Herbſt- 173.
Mundnetzbirne, lange, grüne Sommer- 36.
Mundnetzbirne, Duquesne's Sommer- 117.
Muscat Allemand. 304.
Muscat blanc. 388.
Muscat de Chio. 3.
Muscat d'hiver, le gros. 240.
Muscat d'hiver à grosse queue. 222.
Muscat d'été à longue queue. 10.
Muscat petit. 18.
Muscat Robert. 2.
Muscat royal de du Hamel. 57.
Muscat petit à Trochet. 8.
Muskatellerbergamotte. 154.

Digitized by Google

Muskatellerartige Butterbirne. 140.
Muskateller, Brüsseler Herbst- 218.
Muskateller, kleine, rothe Sommer- 4.
Muskatellerbirne, kleinste. 1.
Muskatellerbirne, kleine, lange Sommer- 18.
Muskatellerbirne, kleine, rothe Sommer- 4.
Muskatellerbirne, englische, von Chio. 3.
Muskatellerbirne, Sickler's Robert's. 3.
Muskatellerbirne, deutsche. 304.
Muskatellerbirne, doppelttragende große. 9.
Muskatellerbirne, Du Hamels wahre königliche. 57.
Muskatellerbirne, große, lange Sommer- 10.
Muskatellerbirne, graue. 268.
Muskatellerbirne, große Winter- 240.
Muskatellerbirne, französische süße. 84.
Muskatellerbirne, Herbst- 119.
Muskatellerbirne, kleine, gelbe Strauß- 8.
Muskatellerbirne, Metzer dickstielige Winter- 222.
Muskatellerbirne, Robert's. 2.
Muskatellerbirne, weiße. 388.

N.

Napoleon's Butterbirne. 199.
Nationalbergamotte, deutsche. 127.
Neil, die. 152.
Noarschain. 180.
Noirchain. 180.
Nonpareille, Poire. 299.
Nonpareille, Bergamotte. 177.
Normännische rothe Herbstbutterbirne. 167.
Normännischer Isambert, rother. 167.
Nouvelle Pentecôte. 305.
November Dechantsbirne. 207.

O.

Oignonet musqué, le gros. 12.
Oin, le petit. 225.
Oken, die. 211.
Omsewitzer Schmalzbirne, Schönert's. 106.
Oncle, Pierre. 187.
Onkel Petersbirne. 187.
Orange, Calebasse. 98.
Orange musquée. 27.
Orange verte. 52.
Oranische Flaschenbirne. 98.
Ordensbirne. 25.
Orleansbirne. 392.
Osterbergamotte. 290.
Osterbutterbirne, Lauer's englische. 292.
Osterzuckerbirne, grüne. 303.

P.

Parabenbirne. 107.
Parfum d'automne. 158.
Parfum Calville. 296.
Passa Tutti. 204.
Passe-Bose, Calebasse. 132.
Passe Colmar, Beurré. 320.
Passe Colmar par Hardenpont. 112.
Pentecôte, nouvelle. 305.
Pera Spina. 309.
Persik Peer. 69.
Persische Birne. 69.
Petersbirne, kleine. 17.
Petersbirne, große. 62.
Petersbirne, Onkel. 187.
Petit Oin, le. 225.
Pfalzgrafenbirne, Zink's weiße. 59.
Pfundbirne, Aarer. 188.
Plutzerbirne. 75.
Poire Alberty. 389.
Poire Amande. 113.
Poire d'Amboise. 232.
Poire Amalia. 206.
Poire d'Amour. 89. 282.
Poire excellentissime. 390.
Poire Figue. 68.
Poire de Fousalou. 159.
Poire de Leschasserie. 252.
Poire St. Lezain. 178.
Poire de Londre. 208.
Poire à longue queue. 32.
Poire Luquet. 391.
Poire Madeleine. 5.
Poire Nonpareille. 299.
Poire d'Orleans. 392.

Digitized by Google

Poire sans peau. 22.
Poire sans peau d'automne. 142.
Poire Sarasin. 310.
Poire Spina. 393.
Poire unique musqué. 394.
Poire Vernois. 395.
Pomeranzenbirne, große muskirte. 27.
Pomeranzenbirne, grüne. 52.
Pomeranzenbirne, große Winter- 413.
Présent royal de Naples. 301.
Preul's Colmar. 244.
Princesse Marianne. 203.
Princesse d'Orange. 42. 262.
Prinzessin Marianne. 203.
Prinzessin von Oranien. 42. 262.
Prinzessinbirne, gelbe Sommer- 38.
Proche le Roi. 234.
Pyrus Bollweria. 87.

Q.

Quittenbirne, Winter- 414.

R.

Regentin. 248.
Reine Caroline. 396.
Reine d'été. 96.
Rettigbirne, Colditzer. 47.
Rettigbirne, wahre Leipziger. 47.
Rietbirne, große. 102.
Riet-Peer, dubbelde. 102.
Ritterbirne, Büttner's sächsische. 43.
Robert's Muskatellerbirne, wahre. 2.
Robert's Muskatellerbirne von Sicklern. 3.
Robine, Sommer- 21.
Robine, Winter- 288.
Robine d'été. 21.
Robine d'hiver. 288.
Rodante. 397.
Röthelsbirne. 401.
Roi d'été. 54.
Roi de Rom. 385.
Rosenbirne, gelbgraue. 56.
Rongemont. 80.
Rouppe's Butterbirne. 189.
Rousselet de Constance. 399.
Rousselet d'été. 11.
Rousselet petit musqué. 64.
Rousselet panaché. 400.
Rousselet de Rheims. 97.
Rousselet Theuss. 126.
Rousselet St. Vincent. 192.
Rousseline, la. 197.
Roussette de Bretagne. 398.
Royale d'hiver. 277.
Russelet von Canstanz. 399.
Russelet, gestreifte. 400.
Russelet, Sommer- 11.
Russelet, große Sommer- 54.
Russelet, braunrothe Sommer- 35.
Russelet, von Rheims. 97.
Russelet Theuß. 126.
Russelet St. Vincent. 192.
Russelet, kleine Zimmt- 64.
Russeline. 197.
Russette von Bretagne. 398.

S.

Sabine. 138.
Sächsische lange grüne Winterbirne. 281.
Saint-Germain. 260.
Saint-Germain de Merlet. 135.
Saint-Germain panaché. 229.
Saint-Germain tardif. 374.
Saliabury. 116.
Salzburger von Aditz. 74.
Salviati. 92.
Sanguinole d'Italie. 328.
Sans Pair. 299.
Sans peau, Poire. 22.
Sarasin. 310.
Satin. 211.
Savoureuse, la. 270.
Schatz- oder Liebesbirne. 282.
Schmalzbirne von Brest. 20.
Schmalzbirne, Christ's. 239.
Schmalzbirne, Bataver. 372.
Schmalzbirne, holländische. 369.
Schmalzbirne, frühe runde. 402.
Schmalzbirne, van Marum's. 179.
Schmalzbirne, römische. 84.
Schmalzbirne, Schönert's Omsewitzer. 106.
Schmalzbirne, Sickler's. 109.
Schmeerbirne, muskirte. 225.
Schone Vrouw. 130.
Schöne und Gute. 129.
Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. 106.
Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne. 298.

Digitized by Google

Schwanenhalsbirne. 61.
Schwarzburgerbirne. 403.
Schweizer's unbekannte Sommerbirne. 404.
Schweizerbergamotte. 212.
Schweizerbergamotte, frühe. 44.
Schweizerhose. 171.
Seakel Pear-Lamas. 314.
Seckles-Birne. 314.
Seigneur d'hiver. 236.
Seilebirne. 405.
Sept en Gueule. 1.
Septemberbirne, große. 86.
Sickler's Schmalzbirne. 109.
Sickler's Goldbirne. 313.
Sieben ins Maul. 1.
Silvange. 329.
Solitaire rouge. 63.
Sommerambrette. 122.
Sommerapothekerbirne. 75.
Sommerbergamotte, große, wahre. 39.
Sommerbergamotte, große lange von Sicklern. 14.
Sommerbergamotte, runde. 40.
Sommerbergamotte, kleine, gelbe. 83.
Sommerbergamotte, frühe Schweizer. 44.
Sommerbergamotte, Strasburger. 50.
Sommerbergamotte, volltragende. 111.
Sommerbirne, gestreifte schönste. 15.
Sommerbirne, große britannische. 95.
Sommerbirne, gute graue. 58.
Sommerbirne ohne Schale. 22.
Sommerbirne, zartschalige. 22.
Sommerbirne, türkische muskirte. 66.
Sommerbutterbirne, englische. 91.
Sommerbutterbirne, gelbe. 53.
Sommerbutterbirne, grüne. 56. 85.
Sommercitronenbirne, grüne. 23.
Sommercitronenbirne, große. 30.
Sommer-Colmar. 170.
Sommer-Crasanne. 32.
Sommer-Dechantsbirne. 33.
Sommer-Dechantsbirne, holländische. 90.
Sommerdorn, grüner. 55.
Sommerdorn, punctirter. 99.
Sommerdorn, rother. 67.
Sommereierbirne. 41.
Sommer-Franchipane. 78.
Sommer-Gutechristbirne. 75.
Sommerherrnbirne, gelbe. 65.
Sommerkönig. 54.
Sommerkönigin. 96.
Sommermagdalene, grüne. 5.
Sommermundnetzbirne, lange grüne. 36.
Sommermundnetzbirne, Duquesne's. 117.
Sommermuskateller, kleine lange. 18.
Sommermuskateller, große lange. 10.
Sommermuskateller, kleine rothe. 4.
Sommerprinzessinbirne, gelbe. 38.
Sommerrobine. 21.
Sommerrusselet. 11.
Sommerrusselet, braunrothe. 35.
Sommerrusselet, große. 54.
Sommerzuckerbirne, rothbackige. 76.
Soulers, Bergamotte von. 303.
Soutmann. 247.
Souveraine, la. 248.
Sparbirne. 7.
Spignola. 406.
Spina, Poire. 293.
Spina di Carpi. 407.
Strasburger Sommerbergamotte. 50.
Strauß-Muskatellerbirne, kleine gelbe. 8.
Stuttgarter Geißhirtenbirne, wahre. 28.
Sucré Romain. 84.
Sucré vert. 213.
Sucré vert de Pâques. 306.
Suiker Peer van Tertolen. 219.
Suiker Peer van Tolsduin. 214.
Super Fondante. 408.
Suprême Coloma. 267.
Sylvange. 329.
Sylvestre d'automne. 164.
Sylvestre d'hiver. 164.
Sylvester, Herbst- oder Winter- 164.

T.

Tafelbirne, Fürsten- 82.
Tafelbirne, fürstliche. 72.
Tarquin's Birne. 330.
Tarquin. 330.
van Tertolen's Herbstzuckerbirne. 219.
Teton de Vénus. 276.
Theilbirne. 62.
Theodore. 49.

Digitized by Google

Theuß, Russelet. 126.
Thouin, die. 163.
Thouin, Bergamotte. 163.
Tolsduin's grüne Herbstzuckerbirne. 214.
Tresor, die. 282.
Truchseß, die. 216.
Tyejes Peer. 130.

U.

Unique musqué, Poire. 494.
Unvergleichliche Bergamotte. 177.

V.

Vaat, die. 148.
Venusbrust. 276.
Vernois, Poire. 395.
Verte au Coin. 140.
Verte longue. 172.
Verte longue Suisse. 171.
Verte longue d'hiver. 281.
Verte dans Pomme. 160.
Verte longue panachée. 171.
Vicekönigin. 234.
Vindré, Wildling von. 348.
St. Vincent, Rousselet. 192.
Virgouleuse, la. 254.
Virguleuse. 254.
Volkmarserbirne. 120.
Vrouw, schone. 130.

W.

Wälsche Birne. 61.
Wasserbirne. 409.
Weigsdorfer Butterbirne, Gerdessen's. 77.
Weinbirne, Bayreuther. 332.
Weinbirne, Champagner. 105.
Weinbirne, Weidenberger. 410.
Weißbirne, deutsche langstielige. 6.
Weißbirne, französische langstielige. 31.
Westrumb. 174.
Wildling de la Brousse. 347.
Wildling von Chaumontel. 278.
Wildling von Montigny. 165.
Wildling von Motte. 202.
Wildling von Ostrau. 411.
Wildling van Vaat. 148.
Wildling de Vindré. 348.
Wilhelmine. 227.
Windsor Birne. 325.
Windsor-Pear. 325.
Windsor-Pear, Ladysens. 387.
Winteramadot, muskirte. 245.
Winterambrette, wahre. 258.
Winterbergamotte. 290.
Winterbergamotte, graue runde. 242.
Winterbergamotte, grüne. 281.
Winterbergamotte, italienische. 309.
Winterbergamotte, späte. 340.
Winterbirne, Coloma's köstliche. 267.
Winterbirne, englische lange grüne. 253.
Winterbirne, Erzherzog Carl's. 274.
Winterbirne, Grumkower. 228.
Winterbirne, lange gelbe. 273.
Winterbirne, Kerner's. 386.
Winterbirne, Hildesheimer. 380.
Winterbirne, gestreifte schönste. 263.
Winterbirne, sächsische lange grüne. 281.
Winterbirne, volltragende italienische. 287.
Winterbutterbirne. 278. 319.
Winterbutterbirne, Bollweiler. 306.
Winterbutterbirne, Coloma's. 266.
Winterbutterbirne, englische. 297.
Winterbutterbirne, graue. 312.
Winterbutterbirne, Hardenpont's. 238.
Winterbutterbirne, Hardenpont's späte. 269.
Winterbutterbirne, rothe. 358.
Winterbutterbirne, Schönlin's Stuttgarter späte. 298.
Wintercitronenbirne, große. 249.
Winterdechantsbirne. 256.
Winterdechantsbirne, neue späte. 305.
Winterdorn. 287.
Wintereierbirne, muskirte. 279.
Wintergutechristbirne, gestreifte. 322.
Winterherrnbirne, grüne. 236.
Winterkönigsbirne. 277.
Wintermuskatellerbirne, große. 240.
Wintermuskatellerbirne, Metzer dickstielige. 222.
Winterpomeranzenbirne, große. 413.

Digitized by Google

Winterquittenbirne. 414.
Winterrobine. 288.
Wintersylvester. 164.
Wisbourg. 412.
Wisburg. 412.
Wurzer, die. 226.
Wurzer d'antomne. 226.

Z.

Zimmtbirne, Deröll's große. 366.
Zimmtbirne, Knoop's französische. 45.
Zimmtruffelet, Kleine. 64.
Zink's weiße Pfalzgrafenbirne. 59.
Zoutman, de. 247.
Zuckerbirne, Brüsseler. 160.
Zuckerbirne, grüne Herbst- 213.
Zuckerbirne, grüne Oster- 363.
Zuckerbirne, rothbackige Sommer- 76.
Zuckerbirne, van Mertolen's Herbst- 219.
Zuckerbirne, Tolsduin's. 214.
Zuckerratenbirne. 75.
Zwiebelbirne, große muskirte. 12.

Digitized by Google

Preis-Bestimmung.

Da der Vorrath von versetzbaren Hochstämmen in meiner Baumschule, wegen starken Abgangs derselben, selten so beträchtlich ist, um große Bestellungen befriedigen zu können, so kann nur auf die zuerst eingegangenen Rücksicht genommen werden; diese werden zuerst besorgt.

Von Pyramiden und Fächerbäumen, Busch- oder Kesselbäumen hingegen ist immer ein großer Vorrath vorhanden, und es können davon zu jeder Zeit die edelsten Obstarten abgegeben werden.

Für entfernte Gegenden werden wegen leichtern Transports auch 1 bis 2jährige Copulanten zu einem billigen Preis abgelassen.

Pfropfreiser werden im Frühjahr, so wie die Bestellungen darauf eingehen, so bald als möglich abgesendet; nur bitte ich, die Verzeichnisse der gewünschten Sorten noch vor dem Monat Februar einzusenden. Auch hierbei wird auf die zuerst eingegangenen Bestellungen besonders Rücksicht genommen, und da, wo eine verlangte Sorte nicht abgegeben werden kann, wird ohne ausdrückliches Verlangen keine andere als Ersatz dafür geliefert.

Die Zahlung ist für das Ausland durchaus in Preußischem Courrant, im Inlande in hiesiger gangbarer Münze. Zur Erleichterung der Zahlung wird, nach Übereinkunft mit dem hiesigen herzoglichen Postamte, der Betrag für auswärtige Sendungen sogleich von demselben bezogen. Man bittet um portofreie Briefe. Die Emballage wird besonders vergütet und nach Verhältniß billig berechnet; hingegen wird nach Ablieferung der gut verpackten Bäume für dieselben nicht weiter gebürgt, und der etwa verursachte Schaden fällt auf den Überbringer.

Hochstämmige, zur Krone eingeschnittene Birnbäume das Stück 6 Gr.
Pyramiden- und Fächerbäume auf Wildling oder Quitte veredelt 5 bis 6 Gr.
Hochstämmige Äpfelbäume 5 Gr.
Pyramiden und Espalier-Äpfelbäume 4 bis 5 Gr.
Hochstämmige Kirschen- und Pflaumenbäume 5 bis 6 Gr.
Halbstämmige Kirschen- und Pflaumenstämme 4 Gr.
Kirschstämme zu Zwerg- oder Topforangerie auf Mahalepp veredelt 5 Gr.
Obstorangeriestämmchen auf Quitte oder Johannisstamm veredelt aus dem Lande 4 Gr.
Desgleichen tragbare im Asche 10 Gr.
Pfirschenstämme 10 Gr.
Apricosenbäume 8 Gr.
50 Sorten Pfropfreiser, jede Sorte aus 2 bis 3 guten Reisern bestehend 2 Thlr.
Ein und zweijährige Copulanten das Stück 3 Gr.
Oculierreiser werden nicht abgegeben.

Digitized by Google

Um auf dem Lande die Verbreitung der vorzüglicheren Obstarten zu befördern, werden auch ferner den Gemeinde-Baumschulen des Gothaischen Landes 25 Sorten Äpfel und eben so viele Birnensorten in Pfropfreisern unentgeltlich abgegeben, welche nach der Beschaffenheit der Gegend, wohin solche bestimmt sind, besonders auserwählt werden. Um aber den beabsichtigten Zweck hierbei zu erreichen, so muß eine Bescheinigung des Pfarrers oder Ortsvorstehers beigebracht werden, worin dargethan ist, daß die Pfropfreiser wirklich zur Verwendung für eine Gemeinde-Baumschule bestimmt sind.

Von dem von mir seit 1831 herausgegebenen Deutschen Obstcabinet, in welchem die vorzüglichsten Kern- und Steinobstfrüchte der Natur getreu, früher aus Wachs, jetzt einzig aus Papiermaché gefertiget, zur Kenntniß der Obstkunde dargestellt werden, und welches sich bisher den Beifall des pomologischen Publikums zu erfreuen Ursache gehabt hat, sind bis jetzt 10 Lieferungen erschienen, welche nachstehende Obstsorten enthalten.

I. Lieferung.

I. Äpfel.

1. Große englische Reinette.
2. Reinette von Orleans.
3. Reinette von Breda.
4. Englische Wintergold-Parmäne.
5. Rother Cardinalsapfel.
6. Orangen-Pepping.

II. Birnen.

1. Napoleon's Butterbirne.
2. Diel's Butterbirne.
3. Coloma's Carmeliterbirne.
4. Kronprinz Ferdinand von Östreich.
5. Preul's Colmar.
6. Capiaumont's Herbstbutterbirne.

II. Lieferung.

I. Äpfel.

7. Muskatenreinette.
8. Große Casseler Reinette.
9. Mohrenkopf.
10. Walliser Limonen-Pepping.
11. Wachsapfel.
12. Königlicher Täubling.

Digitized by Google

II. Birnen.

7. Van Marum's Schmalzbirne.
8. Winter-Dechantsbirne.
9. Jaminette.
10. Herrmannsbirne.
11. Markbirne. Savoureuse.
12. Forellenbirne.

III. Lieferung.

III. Kirschen.

1. Süße Maiherzkirsche.
2. Bettenburger schwarze Herzkirsche.
3. Frühe schwarze Herzkirsche.
4. Purpurrothe Knorpelkirsche.
5. Große schwarze Knorpelkirsche.
6. Flamentiner.
7. Frühe bunte Herzkirsche.
8. Englische weiße frühe Herzkirsche.
9. Lauermannskirsche.
10. Weiße Spanische.
11. Holländische große Prinzessinkirsche.
12. Gelbe Herzkirsche.
13. Rothe Maikirsche.
14. Pragische Muskateller.
15. Rothe Oranienkirsche.
16. Große Glaskirsche von Montmorency.
17. Amerikanische Gewürzkirsche.
18. Süße Frühweichsel.
19. Spanische Frühweichsel.
20. Ostheimer Weichsel.
21. Große lange Lothkirsche.
22. Deutsche Griotte.
23. Frühe königliche Amarelle.
24. Cerisier Juinal.

IV. Lieferung.

III. Kirschen.

25. Große, glänzende schwarze Herzkirsche.
26. Moßler schwarze Herzkirsche.
27. Joel Keil's kleine schwarze Herzkirsche.
28. Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleisch.
29. Kleine weiße Frühkirsche.

Digitized by Google

30. Große weiße Frühkirsche.
31. Türkine.
32. Perlknorpelkirsche.
33. Gemeine Marmorkirsche.
34. Späte Herzogenkirsche.
35. Große schwarze Himbeerkirsche.
36. Doppelte Glaskirsche.
37. Schöne von Choisy.
38. Pomeranzenkirsche.
39. Lothkirsche.
40. Schwarze Soodkirsche.
41. Schwarze ungarische Kirsche.
42. Wohltragende holländische Kirsche.
43. Neue englische Weichsel.
44. Prinzenkirsche.
45. Jerusalemskirsche.
46. Kirsche von der Natte.
47. Bettenburger Weichsel. Großer Gobet.
48. Späte Amarelle.

V. Lieferung.

I. Äpfel.

13. Goldreinette von Bordeaux.
14. Possart's Moskauer Nalivia.
15. Wellington's Reinette.
16. Jansen van Welten's Rosenapfel.
17. Leckerbissen.
18. Goldapfel von Kew. Pippin Kew.

II. Birnen.

13. Prinzessin Mariane.
14. Wildling von Motte.
15. Coloma's köstliche Winterbirne.
16. Normännische rothe Herbstbutterbirne.
17. Graue Dechantsbirne.
18. Truchseß.

VI. Lieferung.

I. Äpfel.

19. Diel's Reinette.
20. Neuer großer englischer Nonpareil.
21. Französischer königlicher Edelapfel.

Digitized by Google

22. Spanische Herbstreinette.
23. Scott's gelbe Winterreinette.
24. Grede's blutrother Wintertäubling.

II. Birnen.

19. Hardenpont's Winterbutterbirne.
20. Mannabirne. Colmar.
21. Regentin (Colmar Souverain).
22. Braunrothe Frühlingsbirne.
23. Merlet's Herrmannsbirne.
24. Johann Dewitte (Jean Dewitte).

VII. Lieferung.

IV. Pflaumen.

1. Rothe Kaiserpflaume. Impériale rouge.
2. Große englische Pflaumenzwetsche.
3. Lange violette Dattelpflaume. Prune d'Autriche.
4. Große blaue Eierpflaume. Dame Aubert rouge.
5. Rothe Eierpflaume. Prune de Cypro.
6. Italienische grüne Zwetsche. Verdage d'Italie.
7. Damascenerpflaume von Maugerou. Damas de Maugerou.
8. Frühe schwarze Pflaume. Grosse noire hâtive.
9. Große Reneclode. Grosse Reine-Claude.
10. Gelbe Reneclode. Reine-Claude jaune.
11. von Wangenheimspflaume. Neue Sorte.
12. Rothe Apricosenpflaume. Prune d'Abricot rouge.
13. Violetter Perdrigon. Perdrigon violet.
14. Weiße Diapree. Diaprée blanche.
15. Catharinenpflaume. St. Catherine.
16. Goldpflaume. Drap d'or. Mirabelle double.
17. Kleine Damascenerpflaume. Petit Damas.
18. Blauer Spilling.

VIII. Lieferung.

IV. Pflaumen.

19. Violette Kaiserpflaume. Impériale violette.
20. Italienische blaue Zwetsche.
21. Dattelzwetsche. Späte Dattelpflaume. Prune Figue.
22. Große gelbe Eierpflaume. Grosse Luisante. Dame Aubert.
23. Glühende Kohle von Sicklern. Charbon rouge.
24. Weiße indische Pflaume. Prune d'Inde blanche.

Digitized by Google

25. Herrnpflaume. **Prune Monsieur.**
26. Frühe gemeine Zwetsche. Auguſtzwetsche.
27. Gelbe Apricoſenpflaume. **Apricotée de Tours.**
28. Reneclode mit gefüllter Blüthe. **Reine-Claude à fleur double.**
29. Kirſchpflaume. **Prune Cerise.**
30. Rother Perdrigon. **Perdrigon rouge.**
31. Weißer Perdrigon. **Perdrigon blanc.**
32. Rothe Diapree. **Diaprée rouge. Roche Courbon.**
33. Späte gelbe Zwetsche.
34. Gelbe Mirabelle. **Mirabelle jaune.**
35. **Sultaneh Erik.**
36. Gelber Spilling.

IX. Lieferung.

I. Äpfel.

25. Calville von Rochelle.
26. Bürger-Herrnapfel.
27. Braddick's Sondergleichen (**Braddicks Nonpareil**).
28. Ananasreinette.
29. Ruſſiſche langdauernde Reinette.
30. Köſtlicher von Kew (**Kews Admirable**).

II. Birnen.

25. Noarſchain (**Noirchain**).
26. Salisbury.
27. Köſtliche von Charneu (**Merveille de Charneu**).
28. Herzogin Caroline Amalie.
29. Schönlin's Stuttgarter ſpäte Winterbutterbirne.
30. Grüne Oſterzuckerbirne.

X. Lieferung.

I. Äpfel.

31. Hoheitsapfel.
32. Baumann's rothe Winterreinette.
33. **Lamb Abbey Pearmain.**
34. Gelbe ſpaniſche Reinette.
35. Downton's Pepping.
36. Dittrich's Winterroſenapfel.

Digitized by Google

II. Birnen.

31. Enghien (Beurré d'Enghien).
32. Bose's frühzeitige Flaschenbirne (Calebasse-Passe Bose).
33. Wintersylvester.
34. Lange weiße Dechantsbirne.
35. Virguleuse.
36. Leschasserie. Jagdbirne.

XI. Lieferung.

I. Äpfel.

37. Sterncalville.
38. Herzog Bernhard.
39. Pfirschenrother Sommerrosenapfel.
40. Weiße Sommer- oder Wachsreinette.
41. Citronenreinette.
42. Reinette von Auvergne.

II. Birnen.

37. Königsgeschenk von Neapel.
38. Bose's Flaschenkürbisbirne.
39. Coloma's Herbstbutterbirne.
40. Beurré Alexander.
41. Franz II.
42. Fourcroy.

XII. Lieferung.

I. Äpfel.

43. Türken-Calville.
44. Calville-Eggermont.
45. Kaiser Alexander Rambour.
46. Grüne Reinette.
47. Geiger's Prinzessin Auguste.
48. Parker's grauer Pepping.

II. Birnen.

43. Poire St. Lezain.
44. Wahre bronzirte Herbstbirne.
45. Hardenpont's späte Winterbutterbirne.
46. Dillen d'automne.
47. Chevalier d'hiver.
48. Neue späte Winter-Dechantsbirne.

Digitized by Google

Einen großen Theil der in den Lieferungen enthaltenen Obstsorten verdanke ich der freundschaftlichen Güte des Herrn Geheimenraths Diel, welcher auch ferner die Güte haben wird, das Cabinet mit den vorzüglichsten und neuern Obstsorten zu bereichern und dadurch für die Abnehmer desselben stets interessant zu machen.

Der Preis für eine Lieferung des Kernobstes beträgt 2 Thaler 12 Groschen preußisch Courrant, eben so für das Steinobst. Jedes Jahr kommen abwechselnd, bald Kern-, bald Steinobst, 2 Lieferungen davon heraus, und wird deren Erscheinen jedesmal im Allgemeinen Deutschen Anzeiger bekannt gemacht. Die Lieferungen werden in kleinen Kästchen sorgfältig eingepackt, mit den dazu gehörigen gedruckten Lieferungszetteln unter ihrer Adresse abgesendet und die Bestellungen darauf sobald als thunlich besorgt.

Gotha, im October 1836.

Johann Georg Dittrich,
Küchenmeister bei Ihrer Hoheit der verwittweten Frau Herzogin von Sachsen-Gotha und Altenburg.

Digitized by Google

Druckfehlerverzeichniß.

Seite 11	Zeile 2	nicht wird ſtatt wurde.
Seite 12	Zeile 6	Bullweiler ſtatt Bollweiler.
Seite 21	Zeile 13	Nompareil ſtatt Nonpareil.
Seite 21	Zeile 22	am Ende ſtatt am untern Ende.
Seite 29	Zeile 16	Birnen Sorten ſtatt manche Sorten.
Seite 31	Zeile 44	Waat ſtatt Vaat.
Seite 37	Zeile 17	Auſt. ſtatt Augſt.
Seite 40	Zeile 8	Jersy ſtatt Jersey.
Seite 56	Zeile 19	Loathercoat ſtatt Leathercoat.
Seite 57	Nr. 603	Matchiss ſtatt Matschliſs.
Seite 57	Nr. 639	Poronas ſtatt Pownas.
Seite 58	Zeile 7	Roſenhager ſtatt Roſenhäger.
Seite 118	Zeile 25	Streiben ſtatt Streifen.
Seite 130	Zeile 18	ſchon beſchriebenen ſtatt Nr. 145. beſchriebenen.
Seite 139	Zeile 39	Lolchapfel ſtatt Bolchapfel.
Seite 240	Zeile 30	Cladius ſtatt Cludius.
Seite 387	Zeile 9	auf dieſe ſtatt Nr. 389. folgt.
Seite 396	Zeile 9	Rochal ſtatt Rochol.
Seite 518	Zeile 32	Pugi ſtatt Bugi.
Seite 527	Zeile 15	Stein ſtatt Stern.
Seite 529	Zeile 5	kugel- ſtatt kegelförmig.
Seite 529	Zeile 35	Geſchmack ſtatt Geruch.
Seite 580	Zeile 40	Stielſpitze ſtatt Fruchtſpitze.
Seite 611	Zeile 3	ſeiner ſtatt ihrer.
Seite 650	Zeile 22	verſchmelzend ſtatt zerſchmelzend.
Seite 655	Zeile 2	Nr. 143. ſtatt Nr. 212.
Seite 684	Zeile 12	halbkegel- ſtatt halbkugelförmig.
Seite 687	Zeile 13	Nr. 160 ſtatt Nr. 260.

Digitized by Google

Seite 689	Zeile 4	Nr. 126 ſtatt Nr. 201.
Seite 697	Zeile 12	Ihrer ſtatt Sr. Majeſtät.
Seite 700	Zeile 10	Nr. 88 ſtatt Nr. 132.
Seite 730	Zeile 44	Nr. 165 ſtatt Nr. 257.
Seite 736	Zeile 1	Nr. 109 ſtatt Nr. 166.
Seite 737	Zeile 39	Nr. 171 ſtatt Nr. 268.
Seite 738	Zeile 36	Büttner ſtatt Büttner.
Seite 783	Zeile 9	Malabaia ſtatt Malabaila.

Digitized by Google

Digitized by Google

RETURN TO ➡ **CIRCULATION DEPARTMENT**
202 Main Library 642-3403

LOAN PERIOD 1 **HOME USE**	2	3
4	5	6

ALL BOOKS MAY BE RECALLED AFTER 7 DAYS
1-month loans may be renewed by calling 642-3405
6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk
Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date

DUE AS STAMPED BELOW

DEC 3 1976
REC. CIR. NOV 3 '76

FORM NO. DD 6, 40m, 6'76 UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY
BERKELEY, CA 94720

Digitized by Google

YB 47087





Digitized by Google

Digitized by Google