Staatsbibliothek
zu Berlin
Preußischer Kulturbesitz

Pomologie des praktischen Obstbaumzüchters

Vollständiger Titel:	Pomologie des praktischen Obstbaumzüchters: 102 Chromotafeln der besten Tafelobstsorten mit Beschreibung und Kulturanweisung
PPN:	PPN1696069289
PURL:	http://resolver.staatsbibliothek-berlin.de/SBB0002C0AA00000000
Erscheinungsjahr:	1894
Signatur:	50 MB 242
Kategorie(n):	Historische Drucke, Landwirtschaft / Forstwirtschaft
Projekt:	Historische Drucke digital
Strukturtyp:	Monografie
Seiten (gesamt):	440
Seiten (ausgewählt):	1-440
Lizenz:	Public Domain Mark 1.0

POMOLOGIE

des

Praktischen Obstbaumzüchters.

102 Chromotafeln

der besten Tafelobstsorten mit Beschreibung und Kulturanweisung.

Herausgegeben

von

N. GAUCHER

Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule zu Stuttgart

Inhaber der Kgl. württ. silbernen landwirtschaftlichen Verdienstmedaille.

Ehrenmitglied des Württ. Obstbauvereins zu Stuttgart und der Société nationale d' Horticulture de France zu Paris.

Correspondierendes Mitglied des Riga'schen Gartenbauvereins zu Riga etc.

1894.

A. Jung's Verlag, Stuttgart

(Jung & Brecht.)

50 MB 242

Jung & Brecht, Buchdruckerei Stuttgart.

Sammlung deutscher Drucke
1450 bis 1912

Erworben mit Mitteln der
Volkswagen-Stiftung

Ökon. 4,375



k

Vorwort.

Getragen von dem Bewusstsein, dass der Obstbau nur dann voll und ganz ausgebeutet werden kann, wenn von den besten Sorten nur die allerbesten angebaut werden, habe ich bei der Gründung meiner Zeitschrift („Gaucher's Praktischer Obstbaumzüchter") das Hauptaugenmerk auf die Besprechung und natürliche Veranschaulichung der empfehlenswertesten Sorten gerichtet. Es fand dies den grössten Beifall und kaum waren einige Farbendrucktafeln erschienen, als der Wunsch: ich solle möglichst bald eine Pomologie mit solchen Tafeln herausgeben, allgemein ausgesprochen wurde.

Der Gewährung eines solchen Wunsches standen aber sehr grosse Schwierigkeiten entgegen, denn erstens kann nur eine kleine Anzahl von Sorten per Jahr gemalt und lithographiert werden, und zweitens sind die Herstellungskosten der Tafeln so kostspielig und zeitraubend, dass es dazu eine längere Reihe von Jahren erfordert.

Nachdem aber die ansehnliche Zahl von hundert und zwei Tafeln nunmehr vereinigt ist, wäre ein weiteres Zögern nicht mehr gerechtfertigt, und dies um so weniger, als die Vermehrung der Tafeln auch eine Verteuerung des Buches zur Folge haben müsste. Letzteres zu vermeiden war Pflicht, da es mir sehr wohl bekannt ist, dass, so wertvoll ein Werk auch sein mag, es sich dennoch nur der gewünschten Verbreitung erfreut, wenn es entsprechend billig ist. Letzteres trifft hier zu, denn trotz der vorzüglichen Ausstattung ist der Preis ein solch niederer, dass er zu dem Gebotenen in fast keinem Verhältnis steht.

Bei der Wahl der Sorten war ich bemüht, nur solche zu nehmen, über deren Wert kein Zweifel herrscht, und mit der Zeit habe ich die Ueberzeugung gewonnen, dass das Apfel- und Birnensortiment aus den wertvollsten Sorten zusammengesetzt ist, wodurch es nicht nur angeht, sondern sich auch sehr empfiehlt, die zu treffende engere Wahl auf diese Sorten zu beschränken.

Der Hauptfeind des einträglichen Obstbaues ist das Anbauen von vielen Sorten; je mehr Sorten vertreten sind, um so mehr Zeit nimmt die Ernte in Anspruch, um so mehr ist der Absatz erschwert, um so länger ist die Ernte dem Diebstahl ausgesetzt und um so geringer fallen die Preise und Reinerträge aus. Es muss deswegen jeder, welcher mit wenig Mühe und wenig Zeitaufwand sich die höchsten Einnahmen sichern will, zu allererst sich verpflichten, nur wenige bei ihm sehr gut gedeihende und reichlich tragende Sorten anzubauen; Sorten, deren Früchte gesund bleiben und neben ihrer Qualität auch noch die Schönheit in Form, Grösse und Färbung vereinigen.

Für die jetzt vielfach vorhandenen Obstbauvereine ist es eine sehr wichtige Aufgabe, die Sorten zu ermitteln und für deren Massenanbau zu wirken, welche für jede Gegend als die besten und lohnendsten anzusehen sind. Dazu dürfte dieses Buch um so grössere Dienste leisten, als ich bemüht war, die Haupteigenschaften einer Sorte zu erwähnen und anzugeben, wo, in welcher Form und für welche Zwecke sie vorzugsweise angebaut werden soll.

Einen nicht geringen Vorteil des Buches erblicke ich auch darin, dass es uns mit vielen ausgezeichneten, bisher zu wenig verbreiteten Sorten bekannt macht und dass, durch die sorgfältigst nach der Natur und unter meiner steten Aufsicht gemalten Früchte und Blätter, es ermöglicht wird, die gleichen Sorten mit Leichtigkeit zu erkennen und zu bestimmen.

Von nicht minderer Wichtigkeit sehe ich ferner die Anführung der verschiedenen Namen der einzelnen Sorten an; in meiner Eigenschaft als Baumschulbesitzer habe ich nur zu oft die Gelegenheit wahrzunehmen, dass man z. B. Gelber Bellefleur, Metzger's Calvill, Lineous Pippin u. s. w. in der Annahme bestellt, es wären verschiedene Sorten, während es doch nur ein und dieselbe Sorte ist. Um nun auch hierin behilflich zu sein, habe ich mich befleissigt, die üblichsten Synonymen jeder Sorte anzuführen. Kurz und gut: es ist eine wahre, praktische Pomologie, die ich habe schaffen wollen, möge sie auch so ausgefallen sein und zur Verbreitung der besten Sorten ihr Scherflein beitragen!

Stuttgart
Obst- und Gartenbauschule
den 1. Oktober 1884.

N. Gaucher.

Alphabetisch geordnetes Sortenverzeichnis.

I. Kernobstsorten.

A. Aepfel.

Nr. 1 Batullenapfel.
„ 2 Cellini.
„ 3 Charlamowsky.
„ 4 Dean's Codlin.
„ 5 Findling von Bedfordshire.
„ 6 Gelber Bellefleur.
„ 7 Gelber Edelapfel.
„ 8 Goldreinette von Blenheim.
„ 9 Goldzeugapfel.
„ 10 Gravensteiner.
„ 11 Gravensteiner, roter.
„ 12 Grosse Kasseler Reinette.
„ 13 Hawthornden.
Nr. 14 Kaiser Alexander.
„ 15 Kanada Reinette.
„ 16 Königlicher Kurzstiel.
„ 17 Landsberger Reinette.
„ 18 Lord Suffield.
„ 19 Ribston Pepping.
„ 20 Schöner von Boskoop.
„ 21 Transparente de Croncels.
„ 22 Weisser Transparentapfel.
„ 23 Weisser Astrachan.
„ 24 Weisser Winter Calvill.
„ 25 Winter Goldparmäne.

B. Birnen.

Nr. 26 Alençon's Dechantsbirne.
„ 27 Amanlis Butterbirne.
„ 28 Andenken an den Kongress.
„ 29 Auguste Jurie.
„ 30 Clairgeau's Butterbirne.
„ 31 Clapp's Liebling.
„ 32 Diel's Butterbirne.
„ 33 Doppelte Philippsbirne.
„ 34 Dumont's Butterbirne.
„ 35 Edel Crassane.
„ 36 Esperen's Bergamotte.
„ 37 Esperen's Herrenbirne.
„ 38 Gellert's Butterbirne.
„ 39 Giffard's Butterbirne.
Nr. 40 Grosser Katzenkopf.
„ 41 Grumkower Butterbirne.
„ 42 Gute Luise von Avranches.
„ 43 Hardenpont's Leckerbissen.
„ 44 Hardenpont's Winterbutterbirne.
„ 45 Herzogin Elsa.
„ 46 Herzogin von Angoulême.
„ 47 Hochfeine Butterbirne.
„ 48 Hofratsbirne.
„ 49 Holzfarbige Butterbirne.
„ 50 Josephine von Mecheln.
„ 51 Juli Dechantsbirne.
„ 52 Lebruns Butterbirne.
„ 53 Liegel's Winterbutterbirne.

Nr. 54 Madame Favre.
„ 55 Maria Himmelfahrtsbirne.
„ 56 Monchallard.
„ 57 Neue Poiteau.
„ 58 Olivier de Serres.
„ 59 Pastorenbirne.
„ 60 Président Mas.
„ 61 Regentin.
„ 62 Rousselet von Rheims.
„ 63 Saint Germain.
Nr. 64 Schöne von Abrés.
„ 65 Stuttgarter Gaishirtle.
„ 66 Triumph von Jodoigne.
„ 67 Triumph von Vienne.
„ 68 Vereins Dechantsbirne.
„ 69 Weisse Herbstbutterbirne.
„ 70 William's Christbirne.
„ 71 Winter Dechantsbirne.
„ 72 Zéphirin Grégoire.

II. Steinobstsorten.

A. Aprikosen.

No. 73 Mund's Pfirsich-Aprikose.

B. Kirschen.

Nr. 74 Chatenay's Schöne.
„ 75 Elsonkirsche.
„ 76 Esperen's Knorpelkirsche.
„ 77 Hedelfinger Riesenkirsche.
Nr. 78 Kaiserin Eugenie.
„ 79 Königin Hortensia.
„ 80 Nouvelle Royale.

C. Pfirsiche.

Nr. 81 Amsden.
„ 82 Conkling's Pfirsich.
„ 83 Frühe Rivers.
„ 84 Galande Pfirsich.
„ 85 Gaucher's Liebling.
Nr. 86 Jungfrau von Mecheln.
„ 87 Königin der Obstgärten.
„ 88 Prächtige von Choisy.
„ 89 Prinz von Wales.
„ 90 Spitze Galand Pfirsich.

D. Pflaumen.

Nr. 91 Angelina Burdett.
„ 92 Denbigh.
„ 93 Gelbe Mirabelle.
„ 94 Graf Althann's Reine-Claude.
Nr. 95 Jefferson.
„ 96 Kirkes.
„ 97 Mac Laughlin.
„ 98 Victoria Pflaume.

III. Beerenobstsorten.

A. Johannisbeeren.

Nr. 99 Rote Wunderschöne.
Nr. 100 Weisse Kaiserliche.

B. Stachelbeeren.

Nr. 101 Jolly Miner, Greenhalgh.
Nr. 102 Monstrueuse.

I.

Kernobstsorten.

A.

Aepfel.

Nr. 1.

Batullen-Apfel.

Synonymen:

Batullen, Narancsalma, Piros Batul, Pomme Batullen, Pomme de Transylvanie, Üvegalma.

Batullen-Apfel.

Eigenschaften des Baumes: er ist hart, erträgt unsern Winter gut, hat einen guten, gesunden Wuchs, ist sehr fruchtbar, weder auf Lage noch Boden anspruchsvoll, und was nicht zu unterschätzen ist: die Früchte werden durch die Obstmade (Tortrix pomonella) seltener heimgesucht, als die anderen Tafelsorten.

Geeignetste Formen: der Hochstamm und der Halbhochstamm, die Pyramide und die Buschform. Durch die starke Belaubung des Baumes erfordern diese Formen, genügend gelichtet zu werden.

Frucht: mittelgross bis gross, flachkugelich, manchmal etwas walzenförmig, aber fast stets charakteristisch symmetrisch.

Stiel: kurz, holzig und flaumig; erhebt sich selten über die schön geschwungene, gegen Ende enge, trichterförmige Höhlung, welche rostig gestreift ist und auffällig lange die grüne Farbe beibehält.

Kelch: klein, tief liegend, halb oder ganz geschlossen.

Schale: fein und glatt wie poliert, anfänglich gründlich-weiss, zur Zeit der Reife strohgelb; auf der Sonnenseite zeigt sich oft eine grelle, rote Färbung, zumeist aber blos ein zarter, roter Hauch, mit dunkleren roten Punkten und Flecken sporadisch bestreut.

Fleisch: gelblich-weiss, mürbe, saft- und zuckerreich, von erquickendem, säuerlich angenehmem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-März. Tafel-, Haushaltungs- und Marktfrucht ersten Ranges.

Anmerkung: Diese schöne und sehr wertvolle Apfelsorte stammt aus Siebenbürgen, wo sie sich schon lange einer grossen Verbreitung erfreut und als der beste Apfel gilt. Bevor die Früchte ihre Edelreife erlangt haben, ist das Fleisch fest; sie ertragen daher den Versand sehr gut, was deren Wert noch wesentlich erhöht.



BATULLENAPFEL.

ad. nat. Ebenhausen. Lith Anst A Eckstein, Stuttgart.

Nr. 2.

Apfel: Cellini.

Synonymen:

Centennial, Philip's Seedling, Pomme Cellini,
Selling Pippin.

Apfel: Cellini.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist ein pyramidaler und ganz vorzüglicher, er bildet in der Baumschule Prachthochstämme; den Winter 1879/80 hat er ohne Schaden ausgehalten und ist seine Tragbarkeit eine hervorragend gute. Die einjährigen Veredelungen auf Zwergunterlage sind zumeist mit Blütenknospen überzogen, der Anblick, welchen diese Ruten zur Blütezeit und nach dem Fruchtansatz gewähren, ist ein ganz überraschender. Alle Lagen und Böden sind dem Baum willkommen; selbst an nördlichen Mauern und Planken angebracht, geizt er nicht mit seinen Erträgen, doch ist es das Freie, wo er vorzugsweise anzupflanzen ist. Obwohl der Baum, wie soeben erwähnt, überall gedeiht, sind dennoch kalte, schwere und feuchte Böden zu vermeiden, weil in solchen Böden die Früchte vielfach auf dem Baum faulen.

Geeignetste Formen: alle, ob gross oder klein, ob hoch oder nieder, ob sie den natürlichen oder künstlichen Formen angehören, dem Cellini ist dies einerlei, auf allen zeigt er sich durch reichen Blüten- und Fruchtansatz sehr dankbar.

Frucht: gross bis sehr gross, von stumpf-kugelförmiger Gestalt.

Stiel: kurz, holzig, dünn, bräunlich, mündet in eine breite und ziemlich tiefe trichterförmige Einsenkung, welch letztere schwach bräunlich berostet ist.

Kelch: offen, breit, grünlich und wollig, er sitzt in einer breiten, mässig tiefen Einsenkung.

Schale: fein, glatt, glänzend und geschmeidig, der Grundton zuerst grünlich-gelb, rötlich gefärbt und gestreift, zur Reifezeit wird das Grüne durch eine hellgelbe Färbung ergänzt, das Rote wird auf der Sonnenseite intensiver und die Streifen dunkelrot. Die Früchte der Formobstbäume, welche den Sonnenstrahlen sehr ausgesetzt waren, sind oft ganz rot.

Fleisch: gelblich-weiss, mürbe, saftig, von gewürzhaftem, etwas süss-weinsäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September-November. Guter Tafel- und sehr guter Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Der Baum bildet viele seiner Blütenknospen an der Spitze der Zweige, weshalb zu empfehlen ist, die Fruchtruten nicht einzukürzen, bevor man sich überzeugt hat, dass deren Endknospe eine Holz- und nicht eine Blütenknospe ist. Aus diesem Grunde pflege ich — da wo es sich darum handelt möglichst viel Blütenknospen zu behalten — die Fruchtzweige dieser Sorte erst dann endgiltig zu schneiden, nachdem die Knospen sich entfaltet haben.



CELLINI.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Echsteen, Stuttgart.

Nr. 3.

Apfel: Charlamowsky.

Synonymen:

Borowitsky, Duchesse d'Oldenbourg, Duchess of Oldenburg, Queen Mary, Smith's Beauty of Newark.

Apfel: Charlamowsky.

Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs ist ein mässiger, wenn als Hochstamm oder Halbhochstamm gezogen, genügt eine Entfernung von sechs Metern vollkommen, der Baum ist hart und langlebig, durch den Winter 1879/80 haben weder jüngere noch ältere notgelitten. Er gedeiht überall, in allen Bodenarten und Lagen, wie er auch überall auf natürlichen und künstlichen Formen höchst fruchtbar ist und sehr reiche Ernten giebt.

Geeignetste Formen: alle sind ihm willkommen, es ist aber immerhin der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide und die Buschform, welche als die einträglichsten anzusehen sind. Als Zwergbaum soll er vorwiegend im Freien gesetzt werden, zur Bekleidung von nördlichen Mauern oder Planken ist er aber auch geeignet und während andere Sorten dort nur kümmerlich gedeihen und spärliche, in Ansehen und Qualität geringe Früchte liefern, wächst der Charlamowsky noch gut, ohne dass seine Erträge an Zahl, Grösse, Schönheit und Güte wesentlich einbüssen.

Frucht: mittelgross bis gross, von rundlich-gedrückter Gestalt.

Stiel: ziemlich lang, dünn, grünlich-braun, wollig, tritt weit hervor und mündet in eine tiefe, breite, zumeist regelmässige, etwas rostige, trichterförmige Einsenkung.

Kelch: gewöhnlich geschlossen, grün und etwas wollig.

Schale: fein, glatt, duftig und geschmeidig, zunächst grünlich-gelb, lagerreif: weisslich-gelb und auf der Sonnenseite schön rot gestreift und geflammt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, saftig und von süss-säuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Juli-September. Guter Tafel- und sehr guter Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Der Charlamowsky gehört unter den Früh-Aepfeln zu den lohnendsten, er wird überall sehr begehrt und erfreut sich auf dem Markte des besten Absatzes. Gerade weil er überall sehr gut gedeiht und selbst in rauhen Lagen und schlechten Böden noch gut fortkommt, verdient er alle Beachtung des Spekulanten, zumal seine Früchte zur Reifezeit höhere Preise erzielen, als dies später, selbst bei edleren Sorten, der Fall ist. Für den Liebhaber genügen einige Zwergformen insofern vollkommen, als die Früchte rasch verwertet werden müssen und kaum über vier Wochen vorteilhaft aufbewahrt werden können.



CHARLAMOWSKY.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 4.

Apfel: Dean's Codlin.

Synonymen:

Dean's Küchen-Apfel.

Apfel: Dean's Codlin.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in der Jugend ziemlich kräftig, bildet sehr schöne konische Stämme und prachtvolle Pyramiden. Später lässt das Wachstum infolge der ungeheuren Fruchtbarkeit nach und kann derselbe in dieser Hinsicht am besten mit der Goldparmäne verglichen werden. Auf Boden und Lage macht er keine besonderen Ansprüche und ist zudem gegen die Witterungseinflüsse durchaus nicht empfindlich. Wenn als Hochstamm gezogen, bedarf er nicht wie viele andere Sorten eines grossen Raumes, eine Entfernung von fünf Metern an ist für ihn vollkommen genügend und kann derselbe somit auch zur Zwischenpflanzung verwendet werden.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide und Buschform, alsdann folgen die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten; für die letzteren Formen ist der Dean's Codlin ganz vorzüglich geeignet und hat zudem noch den Vorteil, dass er mit nördlicher Lage vorlieb nimmt und Prachtsfrüchte erzeugt.

Frucht: gross, von länglich zugespitzter, aber auch von gedrungener, calvillenartiger Form.

Stiel: kurz und fleischig, sitzt in einer wenig vertieften, häufig mit grauen Flecken versehenen Einsenkung.

Kelch: geschlossen, gross, wollig, grün und braun.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, blassgelb, zuweilen spärlich mit kleinen, grauen Tüpfeln besprengt und manchmal auf der Sonnenseite schwach gerötet.

Fleisch: weiss, mürbe, saftig und von angenehmem, säuerlich-süssem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Oktober-Februar. Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht ersten Ranges.

Anmerkung: Diese Sorte ist weit nicht so bekannt und verbreitet, wie sie es verdient, sie gehört zu den schönsten, besten und dankbarsten Spätherbstsorten. Auf dem Markt stellt sie alle Kleinerarten in Schatten und nicht selten wird sie als Calvil verkauft und für solche bezahlt.



DEAN'S CODLIN.

nd. nat. Ebenhausen.

Lith. Anst. A. Eichstem, Stuttgart.

Nr. 5.

Apfel: Findling von Bedfordshire.

Synonymen:

Bedfordshire Forming, Bedfordshire Foundling, Cambridge Pippin, Findling aus Bedfordshire, Mignon de Bedford, Trouvée dans le comté de Bedford.

Apfel: Findling von Bedfordshire.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist ein kräftiger, er gedeiht überall, doch die strengen Winter thun ihm weh und er soll deswegen vorzugsweise in geschützter Lage angepflanzt werden. Aber auch in milderen Gegenden wird man gut thun — wenn der Baum als Hochstamm gezogen wird — ihn nicht in Lagen, welche starken Winden und Stürmen ausgesetzt sind, anzupflanzen, da die grossen Früchte sonst abgeworfen werden. Die Fruchtbarkeit ist recht gut.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten. Als Pyramide kann der Findling von Bedfordshire ebenfalls gezogen werden, doch will ich nicht verhehlen, dass derjenige, welcher schön gezogene Pyramiden haben will, mit ihm seinen Zweck nur mit Mühe und Not erreichen wird, da der Baum naturgemäss in die Breite wächst und nur mit Widerwillen die Gestalt eines Kegels annimmt.

Frucht: gross bis sehr gross, von flachkugelförmiger Gestalt.

Stiel: ziemlich lang, dünn, holzig, bräunlich und behaart, in einer breiten, tiefen, trichterförmigen, zart berosteten Einsenkung eingepflanzt.

Kelch: offen bis halb offen, gross, grün und wollig.

Schale: glatt und dünn, zuerst gelblich-grün, mit grauen Punkten und grauen Flecken, namentlich um den Stiel und Kelch herum, versehen, später zur Reifezeit, wird der Grundton strohgelb und die besonnten Teile orangegelb.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftreich, süss und von sehr angenehmem, gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Dezember-März. Ausgezeichnete Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Obwohl der Apfel Findling von Bedfordshire schon lange bei uns eingeführt ist und er sich überall bewährt hat, ist er dennoch wenig verbreitet und auch wenig bekannt, und doch gehört er zu den besten, schönsten, dankbarsten und gesuchtesten Tafelsorten. Er hat viel Aehnlichkeit mit der Kanada-Reinette (Pariser Rambour-Reinette) und wird vielfach mit dieser verwechselt und auf dem Markt für diese abgegeben, ohne dass der Käufer besondere Veranlassung hätte, sich darüber zu beklagen, denn er ist in der Qualität eher besser als geringer. Für den Produzenten hat der Findling von Bedfordshire vor der Kanada-Reinette noch den Vorzug, dass seine Früchte weniger von der Obstmade (Tortrix pomonella) heimgesucht werden.



FINDLING VON BEDFORDSHIRE

ad. nat. A. Rupp. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 6.

Apfel: Gelber Bellefleur.

Synonymen:

Belle Flavoise, Bellflower, Gelber Belle-Fleur, Gelber englischer Schönblühender, Lady Washington, Lincoln Pippin, Lineous Pippin, Metzgerapfel, Metzger's Calvill, Yellow Bellefleur, Yellow Bellflower, Warren Pippin, Weisser Metzgerapfel.

Apfel: Gelber Bellefleur.

Eigenschaften des Baumes: sehr stark wachsend, dauerhaft, nimmt mit allen Bodenarten und Standorten vorlieb, seine Fruchtbarkeit ist in der Jugend eine mässige, später dagegen eine sehr reiche. Wird er als Hochstamm oder als Halbhochstamm gezogen, so bleiben die Früchte etwas kleiner, ihre Färbung ist minder verlockend wie die von Zwergformen, allein schöne und vorzügliche Tafelfrüchte sind es dennoch. Trotzdem er sich als Feldbaum eignet, glaube ich doch seinen Anbau nur für geschlossene Anpflanzungen empfehlen zu können, denn die Schönheit seiner Früchte, welche, wenn auch nicht reif, gut schmecken, können leicht einen zu grossen Einfluss auf die Anexionsgelüste der Obstdiebe ausüben.

Geeignetste Formen: für geschützte Lage und geschlossene Anpflanzungen der Hoch-, Halbhochstamm und die Buschform, sodann im Garten die Pyramide, die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten. Für alle künstlichen Formen empfiehlt es sich des starken Wuchses wegen die Räume nicht zu klein zu nehmen und den Schnitt lang auszuführen.

Frucht: ziemlich gross bis gross, von hoher, gegen den Kelch zugespitzter und gerippter Gestalt.

Stiel: lang, dünn, braun und holzig, mündet in eine tiefe, etwas unregelmässige und häufig berostete Einsenkung.

Kelch: geschlossen oder halb offen, grünlich-gelb und kurzwollig.

Schale: zunächst grünlich-gelb, mit vielen kleinen, weissbräunlichen Punkten versehen und auf der Sonnenseite etwas gerötet. Zur Zeit der Lagerreife erhält sie ein schön glänzendes, zitronengelbes Kolorit und gewährt einen reizenden, verlockenden Anblick.

Fleisch: gelblich-weiss, mürbe, fein, saftig und von ausgezeichnetem, parfümiertem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-April. Ganz vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel, der nach dem Weissen Winter-Calvill die höchsten Preise erzielt und in der Schönheit und Qualität ihm auch gleich folgt. Der „Gelbe Bellefleur“ ist in der That der zweitschönste und zweitbeste Tafelapfel.

Anmerkung: Der Anbau dieser Sorte geschieht lange nicht in dem Masse, wie sie es verdient. Anstatt massenhaft vertreten zu sein, sind die Früchte dieses allerliebsten Apfels bei uns nur selten — auf dem Markt so gut wie gar nicht — anzutreffen. Anstatt die Masse ziemlich wertloser Sorten, von welchen die Obstanpflanzungen gewöhnlich wimmeln, mit einer wunderbaren Hartnäckigkeit weiter anzubauen, rate ich dringend in Zukunft dem „Gelben Bellefleur“ den Vorzug zu geben; dadurch wird sich der Liebhaber mit einem bisher vermissten Genuss bereichern und der Spekulant sich guten Absatz und sehr lohnende Preise sichern.



GELBER BELLEFLEUR.

ad nat. Eberhausen

Lith Anst A Eckstein, Stuttgart

Nr. 7.

Gelber Edelapfel.

Synonymen:

Glow of the West, Golden Noble, Golden Stanger, Gough's Seedling, Lord Clyde, Reper's Fall, Rutlandshire Foundling.

Gelber Edelapfel.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs sehr gut, nimmt mit allen Lagen und Böden vorlieb und ist zudem gegen Witterungs-Einflüsse nicht empfindlich. Als Hochstamm gezogen, bildet er schöne, hochkugelige Kronen, wodurch er sich auch als Strassenbaum vorzüglich eignet. Für rauhe Gegenden und Lagen, wo das feinere Tafelobst nicht mehr so recht gedeihen will, wird der Gelbe Edelapfel noch vorzügliche Dienste leisten und Ernten liefern, welche für solche Verhältnisse nichts zu wünschen übrig lassen. Für bessere oder wärmere Gegenden ist der Gelbe Edelapfel weniger als Tafel-, aber um so mehr als Wirtschaftsobst hoch geschätzt und dieserhalb auch vorwiegend als Hochstamm angebaut.

Geeignetste Formen: Der Baum nimmt mit allen Formen vorlieb, indessen ist es doch nur der Hochstamm, der Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide, welche ich empfehlen kann; für Palmetten und Kordons empfehle ich diese Sorte nur deswegen nicht, weil trotz ihres Namens es noch edlere und lohnendere Früchte giebt.

Frucht: gross, zuweilen auch sehr gross, von sehr schöner, regelmässiger und von rundlich-gedrungener Gestalt.

Stiel: kurz, holzig, manchmal etwas fleischig, wollig, bräunlich-grün und mündet in eine regelmässig-geformte, zuweilen ein wenig berostete Einsenkung von mittelmässiger Tiefe.

Kelch: geschlossen oder kaum ein wenig offen, klein, mattgrün und wollig.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig und ganz einfarbig, zuerst grünlich-gelb, später zur Reifezeit wird sie hoch zitronengelb und die besonnten Teile goldgelb.

Fleisch: weisslich-gelb, fein, markig bis mürbe, saftig, von angenehmem, süssweinsäuerlichem, gewürztem Geschmack.

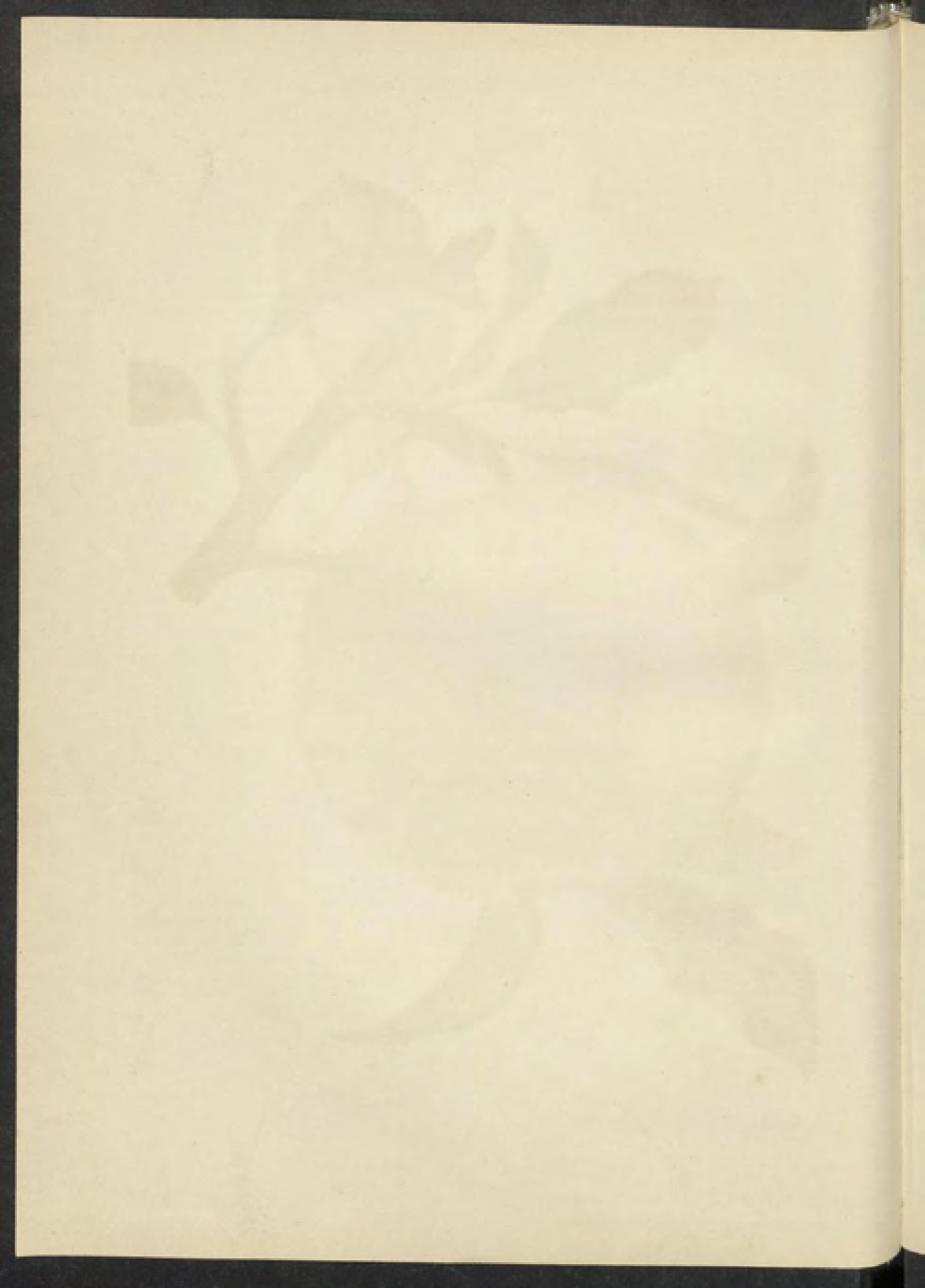
Reifezeit und Verwertung: Oktober-Januar. Gute Tafel- und sehr gute Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Wie bereits angegeben, gehört der Gelbe Edelapfel nicht gerade zu den Tafeläpfeln ersten Ranges, er ist aber dennoch als solcher durchaus nicht zu unterschätzen, im Gegenteil, er ist durch seine schöne Form und prachtvolle Färbung sehr beliebt und auf dem Markt stark begehrt, wo er auch gute Preise erzielt. Ich nehme daher keinen Anstand, dem Spekulanten zu raten, diese Sorte noch mehr als bisher anzubauen. Für die Liebhaber, welche nur ihren eigenen Bedarf an Früchten zu gewinnen wünschen, wird es dagegen genügen, wenn sie einige Bäume davon anpflanzen.



GELBER EDELAPFEL.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.



Nr. 8.

Apfel: Goldreinette von Blenheim.

Synonymen:

Belle d'Angers, Blenheim Orange, Blenheim Pippin, Blooming Orange, Dredge's Fame, Gloucester Pippin, Impératrice Eugénie, Kempster's Pippin, Lucius Apfel, Northampton, Northwick Pippin, Orange Blenheim, Orange Pippin, Perle d'Angleterre, Prince of Wales, Pomme de Blenheim, Reinette de Blenheim, Ward's Pippin, Woodstock Pippin.

Apfel: Goldreinette von Blenheim.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs sehr kräftig, blüht mittelfrüh. Die Aeste verzweigen sich gut, der Baum ist genügend tragbar und nicht empfindlich, trotzdem die Rinde selbst bei jüngeren Exemplaren leicht gründig wird; kommt in jedem Boden, selbst im Sandboden und hohen Norden, gut fort und bildet, als Hoch- oder Halbhochstamm gezogen, grosse breitgewölbte Kronen.

Geeignetste Formen: Hochstämme, Halbhochstämme, Buschform, Pyramiden, sowie die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten. Auf letzteren Formen gewinnen die Früchte an Grösse, Schönheit und Qualität und sind um so mehr vorzuziehen, je nördlicher man sich befindet.

Frucht: gross bis sehr gross, von hoher, kugelförmiger, regelmässiger Gestalt.

Stiel: kurz, holzig, dick, mündet in eine breite, nicht sehr tiefe, gewölnlich etwas berostete Höhle.

Kelch: offen, gross, grünlich und schwach wollig.

Schale: glatt und glänzend, zunächst grünlich-gelb, später zur Reifezeit orangegelb und auf der Sonnenseite karmoisinrot gestreift, verwaschen und punktiert.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, saftig, von angenehm-erfrischendem, gewürzhaftem, süss-säuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-März. Ein sehr guter Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Der Apfel Goldreinette von Blenheim ist lange nicht so bekannt und verbreitet, wie er es verdient, namentlich für nördliche Verhältnisse ist er besonders wertvoll und eine Sorte von ganz erstem Range; sie trägt willig und viel und ist würdig in den kleinsten Anpflanzungen Aufnahme zu finden, wie sie auch verdient, massenhaft angebaut zu werden. Mit ihr ist es nicht schwer, auf den in- und ausländischen Märkten Anklang zu finden. Dagegen ist man nicht berechtigt über zu nehmen, wenn man für die schlechten, unansehnlichen Sorten keinen Absatz findet oder diese spottbillig abgeben muss. Der Obstzüchter, welcher erfolgreich die Märkte beschicken will, muss eingedenk sein, dass dazu die allerschönsten und allerbesten Sorten unentbehrlich sind.



GOLD-REINETTE von BLENHEIM.

ad nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.

Nr. 9.

Goldzeug-Apfel.

Synonymen:

Ananas-Apfel, Bay-Apple, Berlichinger, Berlinger, Bonne de Mai, Champagner Weinapfel, Deutscher Gulderling, Drap d'Or, Drap d'Or de Bretagne, Donauer's Reinetten Rambour, Early Summer Pippin, Gelber Klosterapfel, Goldgestickter Apfel, Goldreinette, Milchapfel, Oberdieck's grosse gelbe Zucker-Reinette, Pomme d'Or, Reinette Joseph II., Vrai Drap d'or.

Goldzeug-Apfel.

Eigenschaften des Baumes: wächst kräftig, wird gross und bildet hochkugelförmige Kronen mit herabhängenden Zweigen, blüht ziemlich spät, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Seine schönen und wirklich guten Früchte werden jedoch nur in warmer Lage und gutem, warmem, kalk- oder sandhaltigem Boden geerntet; in kalten, schweren und nassen Böden gedeiht zwar der Baum auch noch gut, allein in solchen Böden werden die Früchte fleckig und büssen ihre einladende gelbe Färbung, und mithin ihren Wert als Tafelfrucht ein.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide. Als Palmette und Kordon rate ich nur diese Sorte zu ziehen, wenn man auf die anderen Formen verzichten muss, da sie auf denselben weniger einträglich ist, wie auf den übrigen. Im Garten ist es also die Pyramide, welche den Vorzug erhalten soll.

Frucht: ziemlich gross bis gross, von flachkugelförmiger Gestalt.

Stiel: kurz, oft etwas fleischig, wollig und wenig hervortretend, er sitzt in einer weiten, nicht sehr tiefen, glatten, grünbleibenden und zuweilen berosteten Höhle.

Kelch: geschlossen, klein, grün und wollig.

Schale: glatt, glänzend, zuerst hellgrün, zur Reifezeit blassgelb und oft goldgelb auf der Sonnenseite. Schalenpunkte häufig, oft grünlich eingefasst, Rostanflüge nicht selten, wie auch Regenflecken in der Umgebung des Kelches häufig angetroffen werden.

Fleisch: gelb, fein, markig bis mürbe, saftvoll und von ausgezeichnetem, säuerlich-gewürztem, weinigem Zuckergeschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-April. Ganz vorzügliche Frucht für die Tafel und alle ökonomischen Zwecke.

Anmerkung: Die Güte und Beliebtheit des Goldzeugapfels wird dadurch bestätigt, dass pomologische Schriftsteller aller Länder ihn in ihren Werken veranschaulichen und als einen der besten, verbreitungswürdigsten Tafel- und Wirtschaftsapfel empfehlen. Schade ist es nur, dass er nicht überall seine goldigen Ernten giebt!

Wenn als Formbaum gezogen, ist es sehr ratsam, den Schnitt der Leitzweige etwas kürzer auszuführen wie bei den anderen Apfelsorten, sonst kommen nicht alle seitlichen Augen zur Entwicklung. Letzteres versteht sich auch für die Fruchtzweige, welche sonst unten kahl bleiben und schliesslich eine zu grosse Länge annehmen würden.



GOLDZEUGAPPEL.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.



Nr. 10.

Apfel: Gravensteiner.

Synonymen:

Blumen-Calvill, Calville de Gravenstein, Calville Grafensteiner, Diel's Sommerkönig, Grafen-Apfel, Grafensteiner, Grave Slije, Gravenstein, Gravenstein Apple, Ohio Nonpareil, Paradies-Apfel, Pomme Graefenstein, Prinzessin-Apfel, Ripp Apfel, Sabine, Strömling, Strohmer, Tom Harryman.

Apfel: Gravensteiner.

Eigenschaften des Baumes: sehr stark wachsend mit abstehenden Aesten, wird gross, bildet eine umfangreiche, hochgewölbte Krone. In der Jugend trägt er spärlich, später aber um so reichlicher. Er erträgt ein rauheres Klima gut und gedeiht im hohen Norden noch ganz prächtig. Für feuchte Böden und feuchte Luft ist er der Baum par excellence. Die nördliche Seeküste ist seine Lieblingsheimat und nirgends habe ich so schöne, vollkommene, ausgezeichnete und duftige Früchte angetroffen, wie in Schleswig-Holstein. Für dort ist der Gravensteiner eine Goldgrube, welche viel zu wenig ausgebeutet wird.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide. Für Palmetten und Kordons kann ich den Gravensteiner nicht empfehlen, weil er auf denselben zu spät und viel zu spärlich trägt.

Frucht: gross, meist hochkugelförmig gebaut, gegen den Kelch ist sie verjüngt und calvillenartig gerippt.

Stiel: kurz, er überragt selten die weite, trichterförmige Einsenkung, in welche er eingepflanzt ist.

Kelch: halb offen, zumeist unvollkommen.

Schale: fein, glänzend, fett, hellgrünlich-gelb bis gelb, zur Zeit der Lagerreife goldgelb, auf der Sonnenseite karmoisinrot gestreift und verwaschen.

Fleisch: gelblich-weiss, locker, weich, sehr saftig, von vorzüglichem, stark gewürzhaftem, ananasartigem Geschmack und sehr aromatischem, eigentümlich anmutendem Geruch.

Reifezeit und Verwertung: September-Januar. Sehr delikate Tafelsorte, welche auch zu allen wirtschaftlichen Zwecken brauchbar ist.

Anmerkung: Der Gravensteiner ist eine Marktfrucht ersten Ranges, wo er gut gedeiht, sollte man ihn als Spezialität züchten, dadurch würde die Klage wegen Mangel an Absatz und gedrückten Preisen bald aufhören.



GRAVENSTEINER.

ad. nat. Ebenhusen

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 11.

Apfel: Roter Gravensteiner.

Synonymen:

Gravenstein rouge.

Apfel: Roter Gravensteiner.

Eigenschaften des Baumes: Der rote Gravensteiner ist nur eine Untervarietät des gewöhnlichen „Gravensteiner“, er unterscheidet sich von letzterem nur durch seine stärkere Rötung. Er wurde auf einem Zweige des „Gravensteiner“ gefunden, durch Veredlung vermehrt und fortgepflanzt. Der Baum hat somit die gleichen Eigenschaften des „Gravensteiner“ (siehe die letzte Beschreibung Nr. 10) und ich kann dieserhalb hier fast nur das wiederholen, was dort gesagt worden ist.

Der Baum wächst sehr gut, hat abstehende Aeste und bildet eine hochgewölbte, starkverzweigte Krone, er gedeiht überall, doch seine Ernte fällt nur schön und ergiebig aus, wenn der Boden gut und feucht, die Lage geschützt und die Luft ebenfalls feucht ist. Selbst vor der Reife sehen die Früchte wunderschön aus und munden auch gut, es ist daher ratsam, die Bäume dort zu setzen, wo der Diebstahl erschwert ist.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide. Für Palmetten und Kordons ist der Rote Gravensteiner gewiss auch geeignet, doch lässt seine Tragbarkeit zu sehr zu wünschen übrig, als dass ich ihn für diese Formen empfehlen kann.

Frucht: gross, meist hochgebaut, dem Kelch zu etwas verjüngt und calvillenartig gerippt.

Stiel: kurz, holzig oder etwas fleischig, dick, in einer weiten trichterförmigen, oft durch einen Fleischwulst verengten, zumeist bräunlich-grün berosteten Höhle eingepflanzt.

Kelch: geschlossen, meist grünlich und wollig.

Schale: fein, glänzend, fett, hellgrünlich-gelb, zur Reifezeit hellgelb, dick punktiert, lebhaft Karmoisin gerötet, blutrot gestreift und beduftet.

Fleisch: hellgelblich-weiss, fein, mürbe, sehr saftig und von ausgezeichnetem, süssweinig, reichgewürztem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September-Januar. Einen besseren und schöneren Herbstapfel dürfte es kaum geben, er ist für die Tafel- und alle Wirtschaftszwecke gleich wertvoll und auf dem Markte ist keine andere Sorte so beliebt wie diese.

Anmerkung: Es ist sehr wünschenswert, dass, wo der rote Gravensteiner gut gedeiht, er noch mehr als bisher angepflanzt wird, dort sollte man alle Bäume, welche geringere Sorten tragen, mit ihm umpfropfen.



ROTER GRAFENSTEINER

nâ. nat. Rhenhausen. Lith. Anst. A. Cloßmann, Stuttgart.

Nr. 12.

Grosse Kasseler Reinette.

Synonymen:

Casseler Reinette, Christ's Gold-Reinette, Contor, Copmanthorpe Crab, Copmanshorpe Russet, Croft Angry, Deutsche Gold-Reinette, Double Reinette de Cassel, Duitsch Mignonne, Dutch Mignonne, Grosse Reinette de Cassel, Grosse oder Doppelte Casseler Reinette, Holländische Goldreinette, Paternoster-Apfel, Pomme de Laak, Rawle's Reinette, Reinette de Caux, Reinette-dorée, Reinette Dorée de Hollande, Reinette Impératrice, Reinette Parmäne Rouge, White Dutch Mignonne.

Grosse Kasseler Reinette.

Eigenschaften des Baumes: starkwüchsig, bildet eine hochkugelförmige Krone, er blüht mittelfrüh, trägt sehr reichlich und gedeiht in allen Bodenarten. Zu diesen wichtigen Vorteilen gesellen sich noch die, dass der Baum nicht empfindlich ist, die strenge Kälte gut erträgt, überall leicht Früchte ansetzt, dass letztere gut am Baume halten und sich bis in den Juni hinein aufbewahren lassen. Vom Baume aus genossen, sind die Früchte nicht gut und darum ist diese Sorte zur Anpflanzung an öffentlichen Wegen höchst geeignet.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, die Pyramide, alle Palmetten- und Kordonarten. Auf allen diesen Formen trägt er bald und reichlich. Auf den Zwergformen werden die Früchte grösser, schöner und besser, weshalb ich sie für diese Sorte warm empfehle.

Frucht: ziemlich gross bis gross, von platt-kugelförmiger Gestalt.

Stiel: lang, dünn, holzig und bräunlich, er mündet in eine tiefe, berostete Einsenkung.

Kelch: geschlossen, spitzblätterig, klein und wollig.

Schale: glatt, manchmal rauh, nicht fettig, zunächst grünlich-gelb, auf der Sonnenseite braunrot gestreift und marmoriert. Rostpunkte und Rostflecken sind häufig vorhanden. Zur Reifezeit wird sie goldgelb, das Rote dunkler und lebhafter.

Fleisch: vor der Reifezeit hart, wodurch die Früchte sich zum Transport vorzüglich eignen. Wenn lagerreif, ist es gelblich-weiss, markig, saftig, süss und von eigenartigem, weinsäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Winter und Frühjahr. Ein kostbarer Tafel-, Wirtschafts-, Markt- und Mostapfel, der für nördliche Gegenden alle Empfehlung verdient.

Anmerkung: Die Grosse Kasseler Reinette gedeiht in einer Meereshöhe von 600 Meter noch gut und ist würdig, in hohen und rauhen Lagen häufiger angebaut zu werden, als es bisher der Fall war.

Die Echtheit dieser Sorte lässt sich leicht an der rötlichen mit zahlreichen weissen Punkten versehenen Rinde erkennen.



GROSSE KASSLER REINETTE.

G. nat. Ebenhausen Lith. Anst. Ebenhausen b. Eckstein, Stuttgart

Nr. 13.

Apfel: Hawthornden.

Synonymen:

Hawley, Hawthornden, Lincolnshire Pippin, Lord Kingston, Old Hawthorndean, Pomme de Hawthornden, Shoreditch White, Weisser Hawthornden, Wheeler's Kernel, White Apple, White Hawthorndean.

Apfel: Hawthornden.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist gut und was die grosse Tragbarkeit anbelangt, steht er einzig da, keine Sorte ist mir bekannt, welche mit ihm in dieser Hinsicht einen Vergleich aushalten kann. Er gedeiht überall, nirgends zeigt er sich anspruchsvoll und nirgends versäumt er, seinem Besitzer durch frühe und reiche Erträge eine grosse Freude zu bereiten. Es giebt eine ganze Menge von Apfelsorten, welche als 1jährige Veredelung blühen und Früchte ansetzen, allein bisher ist noch keine Sorte bekannt, die so reichlich blüht und so reichlich Früchte ansetzt und zur Reife bringt, wie diese. Wer nicht lange auf Ertrag warten und ohne Mühe ernten will, der greife ruhig und vertrauensvoll zu dem Hawthornden-Apfel!

Geeignetste Formen: Hochstamm, Halbhochstamm, die Buschform, die Pyramiden und die Spindeln. Sodann: die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten und für diejenigen, welche keinen Garten haben, die Anzucht in Töpfen oder Kübeln.

Vermöge seiner alljährlichen unerreichten Fruchtbarkeit wird der Baum nicht gross, ist aber indessen doch langlebig. Für Hochstämme ist eine Entfernung von 5 Metern genügend und für die künstlichen Baumformen ist ebenfalls einer minimalen Entfernung der Vorzug zu geben.

Frucht: mittelgross bis gross, von plattrunder Form.

Stiel: kurz, dick, holzig und grünlich-braun, er mündet in eine tiefe, mässig weite, bräunlich berostete Einsenkung.

Kelch: halb oder ganz geschlossen, mit breit zugespitzten Blättchen.

Schale: glatt, etwas beduftet, zuerst grünlich-weiss und auf der Sonnenseite blassrot, zur Reifezeit wird sie hellgelb; der rote Ton und die merklich gewordenen Streifen werden glänzender, was der Frucht ein schönes Aussehen verleiht.

Fleisch: weiss, sehr saftreich, von säuerlichem, sehr erfrischendem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September-Dezember. Ein ganz vorzüglicher Wirtschafts- und Küchenapfel, der auch für die Tafel verwendbar ist.

Anmerkung: Der Hawthornden-Apfel ist noch sehr wenig bekannt und verbreitet, es wird mich sehr freuen, wenn obige Zeilen zu seiner Verbreitung beitragen. Dort, wo der Most (Apfelwein) Volksgetränk ist, hat er eine besondere Bedeutung, weil er schon im September vermostet werden kann, zu einer Zeit, wo die Fässer zumeist leer sind und der Bauersmann auf sein Lieblingsgetränk verzichten muss.



HAWTHORNDEN.

Lith Anst A Eckstein, Stuttgart



Nr. 14.

Apfel: Kaiser Alexander.

Synonymen:

Albertin, Alexander, Alexandre, Aporta, Aporta Nalivia, Aubertin, Beauty of Queen, Belle de Bruxelles, Belle d'Orléans, Comte Woronzoff, Corail, Empereur Alexandre I, Empereur Alexandre de Russie, Empereur de Russie, Emperor Alexander, English King, Fin d'Automne, Grand Alexandre, Grand Alexander, Gros Alexandre, Jolly Gentleman, Korallen-Apfel, Phoenix, Pomona Britannica, Président Napoléon, Russian Emperor, Stoke Tulip, Wunderapfel.

Apfel: Kaiser Alexander.

Eigenschaften des Baumes: er nimmt mit allen Böden und klimatischen Verhältnissen vorlieb, ist sehr tragbar, dauerhaft, sein Wachstum ein genügendes und bildet eine schöne, breit gewölbte Krone. Zu Gunsten der Frucht, welche in exponierten Lagen leicht durch die Winde abgeworfen werden und in feuchten Böden auf dem Baume leicht faulen, soll man eine geschützte Lage und nicht feuchten Boden für seinen Standort wählen.

Geeignetste Formen: alle, die hohen wie die niederen, die grossen wie die kleinen, sind ihm gleich willkommen, überall und auf allen Bäumen, gleichgiltig auf welchen Unterlagen sie veredelt sind, liefert er Ernten, deren Schönheit von keiner anderen Sorte übertroffen wird.

Im Obstgarten ist es die Pyramide, die Palmette und von den Kordons insbesondere der wagrechte, welche warm empfohlen zu werden verdienen.

Frucht: zumeist sehr gross, von hoher, stumpf zugespitzter oder von kugelförmiger Gestalt.

Stiel: ziemlich stark, holzig und von mittelmässiger Länge, bräunlich gefärbt und mündet in eine tiefe, breite und strahlig mit Rost bedeckte Einsenkung.

Kelch: offen oder halboffen, mit grünen, wolligen, ziemlich breiten und hangen Blättchen.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, glänzend und beduftet; zunächst grünlich-gelb, rötlich gefärbt, marmoriert und gestreift, zur Reifezeit hellgelb, der rote Ton und die dunkleren Streifen werden dunkelrot und die Teile, welche den Sonnenstrahlen ausgesetzt waren, purpurrot. In diesem Zustand ist die Frucht von einer Schönheit, welche ihresgleichen sucht.

Fleisch: weiss, gelblich-, manchmal auch grünlich-weiss, locker, sehr mürbe und von sehr angenehm weinsäuerlichem Geschmack.

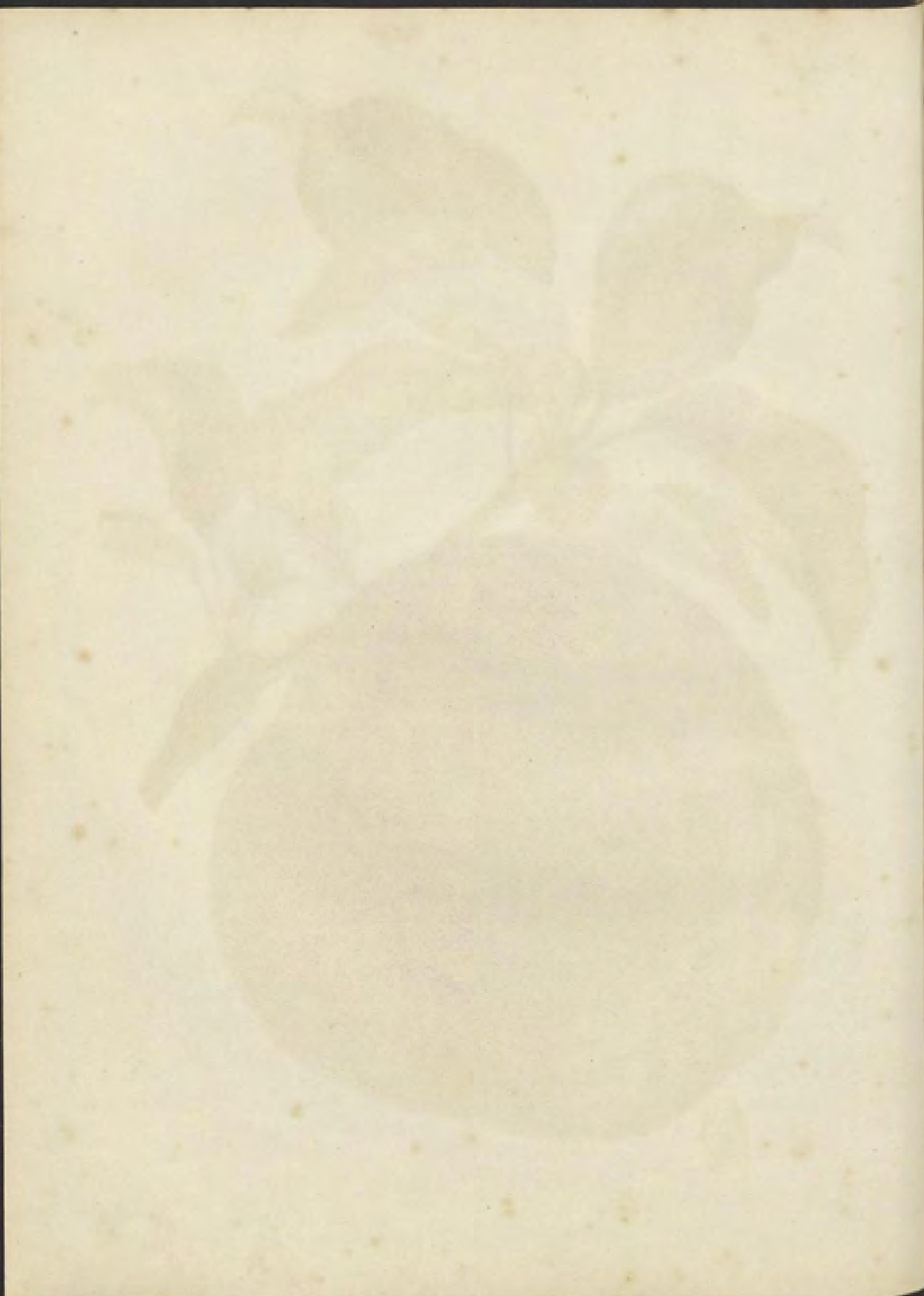
Reifezeit und Verwertung: Oktober-Dezember. Ein sehr geschätzter Wirtschaftsapfel, der als Zierfrucht sich der grössten Beliebtheit erfreut und auch als Tafelfrucht hoch geschätzt ist.

Anmerkung: Für solche Gartenbesitzer, welche diese Sorte gerne haben möchten, aber wegen Mangel an Raum keine weiteren Bäume zu pflanzen in der Lage sind, empfiehlt es sich, einen der vorrätigen Bäume damit — ganz oder auch nur teilweise — anzupropfen, in der Regel tragen die Veredelungen schon nach dem zweiten Jahr.



KAISER ALEXANDER

ad nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 15.

Apfel: Kanada Reinette.

Synonymen:

Amerikanischer Romanite, Canadian-Reinette, Dittrich's Pracht-Reinette, Harlemer Reinette, Grosse Reinette d'Angleterre, Januarea, Mela Janurea, Murner Reinette, Pariser Rambour-Reinette, Pomme de Bretagne, Pomme de Caen, Portugal Russet, Pracht-Reinette, Reinette d'Andilly, Reinette du Canada Blanche, Reinette du Canada à Côtes, Reinette grosse du Canada, Reinette von Canada, Reinette Incomparable, Rumelin's Reinette, Reinette Virginale, Weiber-Reinette, Weisse antillische Reinette, Windsor-Reinette, Saint-Helena Russet, Unvergleichliche Reinette.

Apfel: Kanada Reinette.

Eigenschaften des Baumes: wächst gut, bildet eine mittelgrosse, flachkugelförmige Krone mit abstehenden Aesten, blüht mittelfrüh, ist äusserst fruchtbar, leider ist er empfindlich gegen strengen Winter und wird gerne krebsig; er eignet sich daher nur für die guten, geschützten Lagen mit guten, nicht zu trockenen Böden. In den südlichen Ländern ist er ein Feldbaum ersten Ranges, während er für die nördlichen Länder zumeist nur noch als Gartenbaum anzusehen ist.

Geeignetste Formen: der Hochstamm, der Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide, letztere aber nur, wenn man auf deren Regelmässigkeit und Schönheit verzichten will, oder wenn man entschlossen ist, durch Pfähle und Stäbe den Stamm und die Aeste zu zwingen, die gewünschte Richtung anzunehmen und zu behalten. Für die verschiedenen Palmetten- und Kordonarten ist die Kanada Reinette dagegen vorzüglich geeignet, auf diesen Formen bekundet er seine volle Dankbarkeit durch die Schönheit, Grösse und Güte seiner Früchte.

Frucht: gross und sehr gross, gerippt und von hoher plattrunder Gestalt.

Stiel: kurz, dick, braun und holzig, mündet in eine tiefe, breite, strahlig berostete Einsenkung, die er kaum überschreitet.

Kelch: gross und offen, mit grünen, wolligen, ziemlich breiten, langen und fast aufrecht stehenden Blättchen.

Schale: grünlich-gelb, häufig berostet, mit vielen braunen Punkten versehen und auf der Sonnenseite, namentlich bei Spalier- und Kordonfrüchten, manchmal schwach gerötet; fein je nach dem Rostüberzug, aber auch etwas rauh. Nachdem die Frucht ihre Lagerreife erlangt hat, wird der grüne Ton heller und gelber.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, locker und mürbe, saftreich, erfrischend und von ganz angenehmem Geschmack.

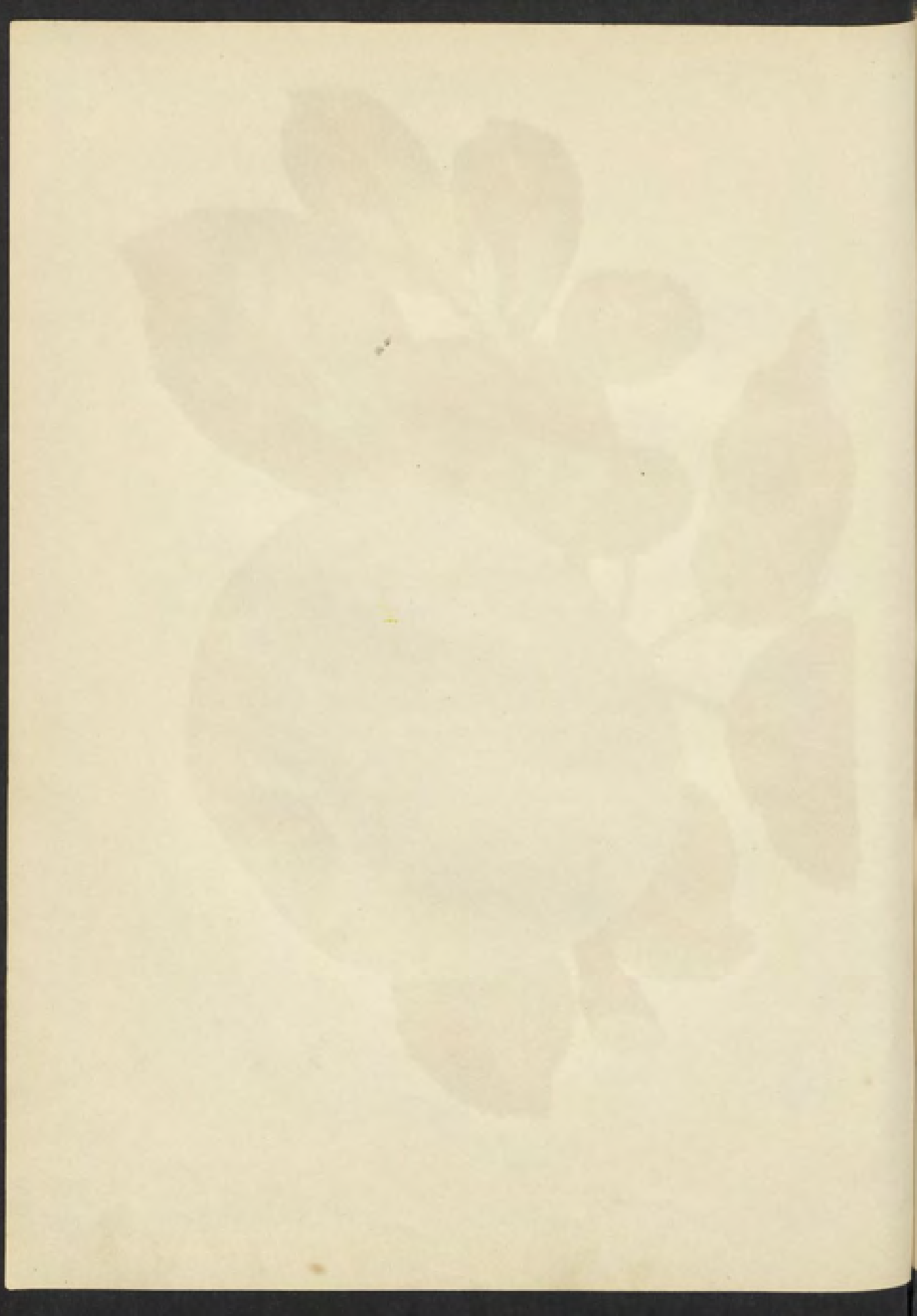
Reifezeit und Verwertung: November-April. Ein ganz vorzüglicher, viel begehrter Tafelapfel, der auch für alle Wirtschaftszwecke nicht minder wertvoll ist.

Anmerkung: Die Kanada Reinette ist auf allen Märkten eine der gesuchtesten und best bezahlten Apfelsorten. Wo der Baum gut gedeiht und reichlich trägt, sollte man ihn massenhaft anpflanzen.



KANADA REINETTE.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 16.

Apfel: Königlicher Kurzstiel.

Synonymen:

Belgischer Kurzstiel, Belle de Senart, Court-Pendu, Court-Pendu Dur, Court-Pendu Musqué, Court-Pendu Plat, Courte-Queue, Court-Pendu rouge Royal, Court-Pendu Royal, Court-Pendu Sanguin, Court-Pendu Vermeil, Königlicher Roter Kurzstiel, Kurzstiel, Princesse Noble Zoete, Pomme de Berlin, Pomme de Garnon, Reinette des Belges, Reinette de Hongrie, Reinette de Portugal, Russian, Wise Apple, Wollaton Pippin.

Apfel: Königlicher Kurzstiel.

Eigenschaften des Baumes: sein Wuchs ist mässig und gedrungen, er ist äusserst fruchtbar und blüht sehr spät, weshalb seine Blüten selten unter den Frühjahrsfrösten zu leiden haben. Er gedeiht in allen Lagen und ist, was den Boden anbelangt, nicht wählerisch, doch sind trockene Böden zu vermeiden, wie man sich auch hüten soll, die exponierten und rauhen Lagen anzupflanzen, bevor die geschützten und wärmeren ganz ausgenützt sind. Dies gilt für alle Sorten ohne Ausnahme.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide. Für Palmetten und Kordons kann er auch verwendet werden, allein ich rate, solche Formen für grössere und noch wertvollere Sorten zu behalten. Den Königlichen Kurzstiel sehe ich als eine solche Sorte an, welche vorwiegend für den Feldobstbau und für Strassenanpflanzungen verwendet werden soll.

Frucht: mittelgross, von regelmässiger, plattgedrückter Form.

Stiel: kurz, dick, ragt selten über die tiefe, trichterförmige, berostete Einsenkung, in welche er eingepflanzt ist, hervor.

Kelch: offen bis halboffen, Kelcheinsenkung flach und weit ausgeschweift.

Schale: je nach der Lage, Boden, auf welcher Form und Unterlage die Früchte gewachsen sind, ist sie sehr verschieden; sie wird grünlich, strohgelb, goldgelb, mit roten Streifen versehen, aber auch ganz rot mit blutroten Streifen angetroffen.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, fest, saftig und von eigenartigem, gewürztem, sehr angenehmem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Winter-Frühjahr. Schöner, sehr guter Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Die Ernte der für die Aufbewahrung bestimmten Früchte soll — um deren Welken im Obstkeller zu vermeiden — möglichst spät erfolgen. Die festen Früchte ertragen den Transport sehr gut, es sind Marktfrüchte im Sinne des Wortes und ist es wünschenswert, dass diese dankbare Sorte noch mehr als bisher angebaut wird.



KÖNIGLICHER KURZSTIEL.

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 17.

Landsberger Reinette.

Synonymen:

Reinette de Landsberg.

Landsberger Reinette.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs sehr schön und kräftig, bildet in der Baumschule prachtvolle, kerzengerade, konische Stämme; er ist nicht empfindlich, gedeiht überall, nimmt mit allen Bodenarten und Lagen vorlieb, trägt sehr reichlich, die Früchte halten fest am Baum, werden wenig von dem Winde abgeworfen und sind auch wenig dem Diebstahl ausgesetzt, er ist daher zum Massenanbau und zur Bepflanzung von Landstrassen höchst geeignet. Seine Krone ist eine breitgewölbte.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide. Sodann alle Palmetten- und Kordonarten, diese Sorte ist somit für alle erdenklichen Formen geeignet, auf allen trägt sie bald und ungeheuer reich.

Frucht: auf Hochstämme: mittelgross, auf Zwergformen: gross und sehr gross von regelmässiger, plattkugelförmiger Gestalt.

Stiel: lang, dünn, holzig, in einer tiefen, mässigbreiten, mit strahlenförmigem Rost besetzten Höhle eingepflanzt.

Kelch: halb offen oder geschlossen, klein und kurzblätterig.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, zuerst gelbgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite schwach gerötet und zuweilen bronziert.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, ziemlich fest, saftreich, von gutem süss-säuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Oktober-Januar. Ein guter Tafel- und ein ausgezeichneter Wirtschafts- und Marktapfel, der dort massenhaft angepflanzt zu werden verdient, wo die besseren Sorten nicht mehr recht gedeihen wollen.

Anmerkung: Im Formobstgarten ist es der wagrechte Kordon, wozu ich diese Sorte vorwiegend verwende, schon vom zweiten Jahr an tragen diese Bäumchen alljährlich und reichlich und sind auf dieser Form die Früchte stets schöner und besser. Trotz der grossen Fruchtbarkeit wachsen die Kordons sehr kräftig. Ich habe welche aufzuweisen, deren Länge 14 Meter beträgt und von einem dieser Kordons sind im Herbst 1893 nicht weniger als 230 Früchte geerntet worden.



LANDSBERGER REINETTE

ad. nat. Ebenhausen

Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 18.

Apfel: Lord Suffield.

Synonymen:

Lady Suffield, Lady Sutherland, Livesley's Imperial.

Apfel: Lord Suffield.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig, gedeiht in allen Bodenarten und ist in allen Lagen ausserordentlich fruchtbar. In der Baumschule blühen und tragen meist alle einjährigen Veredelungen, welche auf Paradies veredelt sind und von da an hört auf diesen Bäumchen die Fruchtbarkeit nicht mehr auf.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, die Pyramide und Spindel, sowie die verschiedenen Kordonarten. Für Palmetten empfehle ich diese Sorte nicht, weil diese Form vorzugsweise für die besseren und empfindlicheren Sorten reserviert werden soll. Wenn man aber über nördliche Mauern oder Planken verfügt, kann man sie zu ihrer Bekleidung verwenden, dort gedeiht sie noch gut und trägt auch sehr reich. Der beste Standort ist sonst im Freien.

Frucht: gross bis sehr gross, von rundlicher, kegelförmiger Gestalt.

Stiel: ziemlich lang und ziemlich dick, holzig, bräunlich grün und behaart. Die Stielhöhle ist gewöhnlich tief, aber auch beinahe flach, ziemlich weit, faltig, grün und etwas berostet.

Kelch: geschlossen, grün und flaumig.

Schale: geschmeidig, glänzend, hellgrün, später zur Reifezeit hellgelb mit weissen Adern durchzogen.

Fleisch: weiss, zart, locker, saftig und von süss-weinsäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: August-Oktober. Guter Tafel- und vorzüglicher Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Der Apfel: Lord Suffield gehört zu den besten Einführungen, welche in den letzten Jahrzehnten stattgefunden haben, er stammt aus England, wo er sehr verbreitet und seiner enormen Tragbarkeit und der Brauchbarkeit seiner Früchte wegen, sehr beliebt ist. Letztere finden ihre Verwendung vorzugsweise zu Küchen und Apfelkompott, für welche Zwecke sich diese Sorte vortrefflich eignet.

Für den Obstbaumzüchter im Grossen eignet sich die Sorte zur ausgedehnten Anpflanzung, da die Früchte raschen Absatz auf dem Markt finden. Für den Liebhaber dagegen genügen einige Bäume davon, weil die Früchte nicht über die Hälfte des Oktober halten.



LORD SUFFIELD.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 19.

Apfel: Ribston Pepping.

Synonymen:

Englische Granat-Reinette, Essex Pippin, Formosa Pippin, Glory of York, Granat-Reinette, Nonpareille, Pepin Ribston, Reinette Grenade Anglaise, Ribston's Pepping, Travers' Apple, Travers' Peppin, Travers' Reinette.

Apfel: Ribston Pepping.

Eigenschaften des Baumes: Wächst kräftig, ohne indessen über mittelgross zu werden, er ist bald tragbar und dort, wo sein Standort ihm zusagt, trägt er reichlich. Es wird zwar vielfach behauptet, dass er mit allen Böden und Lagen vorlieb nimmt, doch kann ich dies nicht bestätigen; bisher fand ich vielmehr, dass, sobald die Boden- und namentlich die klimatischen Verhältnisse ihm nicht günstig sind, er gerne krebsig wird und nur eine mässige Entwicklung und Lebensdauer aufweist; ferner, dass seine Früchte zumeist fleckig, klein, rissig und durch die fehlende lebhafte Färbung unansehnlich ausfallen, ich kann deswegen nur für guten, warmen Boden und für sonnige und geschützte Standorte diese Sorte empfehlen.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, Pyramide, Palmette und Kordon. Wenn man nur schönes Tafelobst ernten will, soll man den künstlichen Formen den Vorzug geben.

Frucht: mittelgross bis gross, von hoher kugelförmiger, gegen den Kelch zugespitzter Gestalt.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, tritt aus seiner mässig tiefen, nicht sehr breiten, häufig durch einen Fleischwulst verengten, berosteten Höhle kaum hervor.

Kelch: geschlossen, klein und sitzt auf einer flachen Einsenkung.

Schale: fein und glänzend, zunächst gelblich-grün, mit roten und braunen Flecken und Streifen auf der Sonnenseite versehen. Zur Reifezeit wird der Grundton goldgelb, das Rote lebhafter und die Streifen karmoisinrot.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, saftreich, von delikatem, zimmtartig gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-April. Ein wirklich ausgezeichneter Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Wo der Apfel: Ribston Pepping gut gedeiht, sollte man nicht blos einzelne, sondern tausende von Bäumen dieser Sorte antreffen. Das gleiche gilt von anderen guten Sorten, erst wenn dies der Fall, wird man von einem rationellen Obstbau reden können.



RIBSTON PIPPING.

ad. nat. Ebenhusen Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 20.

Schöner von Boskoop.

Synonymen:

Belle de Boskoop, Reinette Belle de Boskoop, Reinette Monstrueuse, Reinette von Montfort, Schoone van Boskoop.

Schöner von Boskoop.

Eigenschaften des Baumes: Wächst sehr kräftig, bildet eine hochkugelförmige, ähnlich einer Linde gewölbte Krone, mit dichter Belaubung und zahlreicher Verzweigung. Er blüht mittelfrüh, gedeiht überall, wenn nur der Boden nicht zu trocken ist; in trockenen Böden bleiben die Früchte klein, werden unregelmässig und zuweilen auch rissig. Seine Tragbarkeit lässt nichts zu wünschen übrig und zudem ist er nicht empfindlich.

Geeignetste Formen: Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, die Pyramide und alle übrigen künstlichen Baumformen.

Frucht: gross, rundlich oder flachkugelförmig.

Stiel: lang, holzig, ziemlich dick, mündet in eine tiefe, weite, strahlenförmig berostete Einsenkung.

Kelch: halboffen bis geschlossen, grünlich und wollig.

Schale: mattglänzend mit grün-gelber Grundfarbe, sonnenwärts gebräunt und dunkler gestreift, mehr oder weniger, besonders nach der Stielseite, figurenhaft berostet. In der Lagerreife wird die Grundfarbe goldig, das Rot tritt schärfer hervor und nimmt die Frucht alsdann, die bei guter Aufbewahrung nicht welkt, ein prächtiges Aussehen an.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, saftig, von angenehm gewürztem, süsssäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Dezember - April. Ausgezeichnete Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Der Apfel: Schöner von Boskoop ist lange nicht so bekannt und verbreitet, wie er es verdient, wir haben viele gute, bewährte Apfelsorten, aber bei wenigen vereinen sich die für den Massenanbau erforderlichen Eigenschaften so wie in dieser. Die Hauptbedingung, welche man an eine zum Massenanbau geeignete Sorte stellen muss: möglichst vielseitige Verwertung, erfüllt sich bei derselben in günstigster Weise, da sie sich für alle denkbaren Zwecke gleich gut eignet, den Transport vorzüglich erträgt und sich bis ins späte Frühjahr leicht und gut aufbewahren lässt.



SCHÖNER VON BOSKOOP

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.



Nr. 21.

Transparente de Croncels.

Synonymen:

Durchsichtiger von Croncels, Eisapfel von Croncels, Rosenapfel von Croncels, Transparent von Croncels.

Transparente de Croncels.

Eigenschaften des Baumes: er wächst prachtvoll, sehr kräftig, ist sehr dauerhaft, sehr fruchtbar, erträgt die strengsten Winter gut und nimmt mit allen Böden und Lagen vorlieb. Er ist ein Garten- und Feldbaum ersten Ranges.

Geeignetste Formen: alle, vom Hochstamm bis zum Kordon, sind dem Baum gleich willkommen, auf allen erfüllt er seine Schuldigkeit voll und ganz, auf allen lässt er nicht auf Ertrag warten und beschert seinen Besitzer mit prachtvollen und ausgezeichneten Früchten.

Frucht: gross und sehr gross, von breiter, flach nach oben etwas verjüngter — aber auch von hoher, kugelförmiger Gestalt.

Stiel: ziemlich lang und dick, holzig, bräunlich und behart, oft durch einen Fleischwulst zur Seite geschoben, eingepflanzt in eine tiefe und weite, strahlig berostete Einsenkung.

Kelch: tief und weit, geschlossen oder halboffen.

Schale: fein, geschmeidig, zunächst grünlich-weiss, auf der Sonnenseite schwach gerötet und bronziert, zur Reifezeit wird sie heller und nimmt eine weissgelbe Wachsfärbung an, wobei der rötliche Ton fast ganz verschwindet.

Fleisch: weisslich-gelb, fein, mürbe, saftig und von sehr angenehm gewürzigem, rosenapfelartigem, süssem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September-Oktober. Ganz ausgezeichnete und prachtvolle Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Wir verdanken den Apfel: Transparente de Croncels den rühmlich bekannten Pomologen Gebr. Baltet in Troyes (Frankreich), die ihn aus Samen gezogen und dem Handel im Jahre 1872 übergeben haben, er ist somit noch verhältnismässig neu und daher erklärlich, dass er auch wenig bekannt und verbreitet ist. Wer aber Gelegenheit hatte, die ausgezeichneten Eigenschaften dieser Sorte kennen zu lernen, giebt zu, dass es eine Errungenschaft ersten Ranges ist, die es verdient, in allen Anpflanzungen Aufnahme zu finden. Unter den im September und Oktober reifenden Apfelsorten ist mir keine bekannt, welche so ergiebig, eben so schön und eben so gut wäre wie diese.

Es sind jetzt genau 20 Jahre, dass ich diese Sorte mit Aufmerksamkeit verfolge, und die inzwischen in jeder Richtung gemachten Erfahrungen berechtigen mich, sie jedermann aufs Wärmste zu empfehlen.



TRANSPARENT DE CRONCELS

Ad. nat. Ebenhausen Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart

Nr. 22.

Weisser Transparentapfel.

Synonymen:

Grand-Sultan, Pomme de Reval, Transparente blanche, Transparente jaune, Transparente de Saint Léger.

Weisser Transparentapfel.

Eigenschaften des Baumes: er hat ein genügendes Wachstum, giebt nur Bäume von mittlerer Grösse, ist ausserordentlich fruchtbar, nicht empfindlich und für alle Lagen und Böden geeignet. Für die Anzucht von Hochstämmen in der Baumschule ist er weniger zu empfehlen, weil er den Pfahl kaum entbehren kann und zu lange braucht, bis er als marktfähige Ware angesehen werden kann. Ich rate deswegen, die Zwischenveredlung anzuwenden, mit deren Hilfe ist man schon nach dem zweiten Jahre in der Lage, die Bäume zu verkaufen.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform, die Pyramide und Spindel und die verschiedenen Kordons; ferner die Palmetten, wenn sie für die Bekleidung von nördlichen Mauern und Planken zu dienen haben. Als die besten und einträglichsten Formen sind in erster Linie die Hoch- und Halbhochstämme und in zweiter Linie die Buschformen und die Pyramide anzusehen. Die Frühreife der Frucht und ihr sehr einladendes Aussehen bedingt, dass der Baum nur in geschlossenen, also vor Diebstahl geschützten Anpflanzungen gesetzt wird.

Frucht: mittelgross bis gross, von runder nach oben zugespitzter Gestalt.

Stiel: mittellang, stark, holzig und in eine nicht tiefe, ziemlich breite, berostete Höhle eingepflanzt.

Kelch: halbgross bis gross und mässig vertieft.

Schale: sehr dünn, durchsichtig, einfärbig und stark punktiert; Grundton zunächst grünlich-weiss, später zur Reifezeit werden die besonnten Teile gelblich-weiss.

Fleisch: weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, von vorzüglichem, süss-säuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: August-September. Sehr schöner und vorzüglicher Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Den weissen Transparentapfel halte ich für den schönsten und wertvollsten unter den Frühäpfeln, er ist ausser in Russland, seinem Heimatland, wenig bekannt und verbreitet, was unbedingt zu bedauern ist.



WEISSER TRANSPARENTAPFEL.

ad. nat. Ebenhusen. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 23.

Weisser Astrachan.

Synonymen:

Astracan Blanche, Astracan d'été, Astrakanischer Sommerapfel, Beloborodowa, Blanche Gelée, Blanche Glacée d'été, Cicad Apfel, Eisapfel, Fanarika, Gelée, Gelée d'été, Glacée, Glacée d'été, Glace de Zélande, Grüner Liefländer Sommerapfel, Konstantinopel Apfel, Mela d'Astrakan, Moscovite Transparent Apple, Moscowiter Apfel, Nalivi-Jabloky, Pomme d'Astracan, Pomme de Glace, Pomme de Moscovie d'été, Pyrus Astracanica, Russischer Eisapfel, Russian Jce Apple, Taffitai, Transparent Apple, Transparente d'Astracan, Transparente d'été, Transparente de Moscovie, Transparente de Zurich, White Astrakan.

Weisser Astrachan.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet eine schöne, geschlossene und hochgebaute Krone, ist bald und sehr fruchtbar, gedeiht in allen Böden und noch in kalten, rauhen Gegenden, er erträgt selbst die strengsten Winter gut. Seine grossen, rosa-weissen Blüten entfalten sich früh, sind aber nicht empfindlich und halten daher die Frühjahrsfröste besser aus als viele andere Sorten.

Geeignetste Formen: alle sind dem Baum willkommen, auf den grössten wie auf den kleinsten ist seine Tragbarkeit eine ganz vorzügliche. Für die Spekulation ist es jedoch nur der Hoch- und Halbhochstamm, welchen man verwenden soll; als die nächst lohnendsten Formen nenne ich die Buschform und die Pyramide.

Frucht: mittelgross, von rundlicher Form, unten am Stiel plattrund und oben gegen den Kelch zugespitzt.

Stiel: mittellang, hervorragend, filzig und manchmal etwas fleischig; eingepflanzt in eine schmale, ziemlich tiefe, berostete Einsenkung.

Kelch: geschlossen, grün und wollig.

Schale: dünn, geschmeidig, beduftet, zuerst grünlich-weiss, zur Reifezeit fast weiss und durchsichtig; die den Sonnenstrahlen ausgesetzten Teile sind schwach gerötet oder rot gestreift. Der Geruch der Frucht erinnert an den Erdbeergeruch.

Fleisch: weisslich, fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig und von angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Bei voller Reife werden viele Früchte glasig und durchsichtig.

Reifezeit und Verwertung: Juli-August. Haushaltungs- und Marktapfel.

Anmerkung: Durch seine sehr frühe Reife ist der weisse Astrachan für die Tafel, Haushaltung und Markt sehr wertvoll, wird gut bezahlt und kann dessen Anbau in der Nähe von grösseren Städten empfohlen werden.

Für Privatzwecke genügt ein Hoch- oder Halbhochstamm, oder einige Zwergbäume davon vollkommen, da die Früchte sich für eine längere Aufbewahrung nicht eignen.



WEISSER ASTRACHAN.

Nr. 24.

Weisser Winter Calvill.

Synonymen:

Admirable Blanche, blanche des Wurtembergeois, Blanche de Zurich, Blandureau d'Auvergne, Bonnet carré, Calville blanc, Calville blanc à côtes, Calville blanc d'hiver, Cotogna, Eck-Apfel, Eggerling, Framboise d'hiver, Französischer Quittenapfel, Gelber Winter Calvill, Grosse-Pomme de Zurich, Gros-Rambour à Côtes, Melonne à côtes, Niger, Oster-Apfel, Paasch-Apfel, Paradies-Apfel, Pomme de Coing, Pomme de Fraise, Quitten-Apfel, Reinette à côtes, Taponne, Taponnelle, Weisser Himbeer, Weisser Zürich-Apfel, White Calville, White Winter Calville.

Weisser Winter Calvill.

Eigenschaften des Baumes: er ist höchst empfindlich und anspruchsvoll, keine andere Apfelsorte ist mir bekannt, welche so wählerisch auf Boden, Klima und Lage ist, wie diese. Passt der Standort dem Baume nicht, so wird er von allen erdenklichen Uebeln heimgesucht. Der Krebs bemächtigt sich des Stammes und der Aeste, die Gelbsucht vernichtet die Blätter, und Zweigspitzen, Blattpülse und Blattläuse lassen nicht lange auf sich warten und mit obigen Feinden vereint, verkrüppeln sie den Baum ganz und gar. Sagt der Boden dem Baum zu, so entwickelt er sich in befriedigender Weise und blüht überreich. Dies ist sehr erfreulich, aber noch nicht als Beweis anzusehen, dass man endlich einen geeigneten Platz für den weissen Winter Calvill entdeckt hat, denn wenn die Atmosphäre nicht entsprechend ist, setzen die Blüten nicht an, oder die Früchte fallen, nachdem sie die Haselnussgrösse erreicht haben, herunter und was übrig bleibt wird fleckig und rissig, also wertlos. Es soll sich deswegen jeder hüten, den weissen Winter Calvill dort in grossem Massstab anzubauen, wo man sich noch nicht überzeugen konnte, dass er auch gedeiht und gute Ernten abgiebt. Ist man so glücklich, ein Grundstück zu besitzen, wo der weisse Winter Calvill gut gedeiht, reichliche und gesunde Früchte trägt, so soll in einem solch günstigen Fall diese Sorte massenhaft angebaut werden, man wird dabei die höchst möglichste Rente erzielen und nie eine Ueberproduktion zu befürchten haben.

Geeignetste Formen: wo es angängig der Hoch- und Halbhochstamm, die Buschform und die Pyramide, sonst sind es die Palmetten und die Kordons, welche man verwenden soll. Wo der weisse Winter Calvill im Freien nicht gedeiht, hat die Erfahrung ermittelt, dass als Spalier, an einer gegen Ost, Süd-Ost und Süd-West gelegenen Mauer, gezogen, er noch befriedigende Ernten aufweist. Letzteres trifft, wenn als wagrechter Kordon gezogen, auch häufig zu.

Frucht: gross und sehr gross, stark gerippt, unten breit, oben zugespitzt und sind auch dort die Rippen am stärksten ausgebildet.

Stiel: kurz, dünn und holzig, sitzt in einer tiefen und breiten, zumeist berosteten Höhle.

Kelch: tief, eng und halboffen.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, weisslich beduftet, zuerst hellgrün und punktiert und auf der Sonnenseite schwach gerötet; später, zur Reifezeit, gelb und bei günstigen Verhältnissen sogar quittengelb.

Fleisch: fein, mürbe, saftig, von äusserst delikatem Geschmack, den man bei keinem andern Apfel mehr antrifft.

Reifezeit und Verwertung: Winter-Frühjahr. In jeder Hinsicht als der König der Aepfel anzusehen, kein anderer kann sich, was die Güte der Frucht anbelangt, mit ihm messen.



WEISSER WINTERCALVILL

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.



Nr. 25.

Winter-Goldparmäne.

Synonymen:

Englische Winter-Goldparmäne, English Winter Gold Pearmain, Gold Parmaene, Golden Winter Pearmain, Herzogs Reinette, Hampshire Yellow, Jone's Southampton Pippin, King of the Pippins, Pearmain dorée, Pearmain dorée d'hiver, Pike's Pearmain, Prince's Pippin, Queen of the Pippins, Reinette de Friesland hâtive, Reine des Reinettes, Reinette Siaveé, Seek-No-Further, Ventmuss Ellicott, Vermillon Rayé, Winter Gold Pearmain, Winter-Pearmain.

Winter-Goldparmäne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in der Jugend sehr kräftig, bildet in der Baumschule prachtvolle Hochstämme, ist äusserst tragbar, gedeiht in allen Böden und Lagen; als Hochstamm gezogen entwickelt er seine Krone aufrecht und wird nicht breit, weshalb eine Entfernung von fünf bis sechs Metern von Stamm zu Stamm ihm vollkommen genügt.

Geeignetste Formen: hierin ist der Baum auch nicht wählerisch, er schickt sich in alle Launen seines Pflegers und wenn letztere auch keine guten sind, ist er dennoch im Herbst mit Früchten beladen. Er ist ein wahres Muster von Folgsamkeit und aus lauter Dankbarkeit zusammengesetzt!

Für Wirtschaftszwecke ist es natürlich der Hoch- und der Halbhochstamm, welche den Vorzug verdienen und wenn man die schönsten Früchte heraussliest, bekommt man recht gutes und recht schönes Tafelobst. Reflektiert man aber nur auf Tafelobst, so sind es die Zwergformen, gleichgiltig wie sie heissen, die man wählen soll, auf denselben werden die Früchte noch wesentlich schöner, grösser und besser.

Frucht: mittelgross, von regelmässiger, kugelförmiger, hochgebauter Gestalt.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, bräunlich-grün und wollig, sitzt in einer tiefen, engen, zumeist fein berosteten Einsenkung.

Kelch: gross, ganz offen, mit grünen, wolligen, ziemlich breiten und langen Blättchen.

Schale: glatt, glänzend, zunächst grünlich-gelb, auf der Sonnenseite braunrot bis hochrot und carmoisin gestreift. Zur Reifezeit wird das Grüne goldgelb, die Streifen und der ganze rötliche Ton werden lebhafter, so dass die Frucht ein sehr schönes Aussehen gewinnt und ihre ausgezeichneten Eigenschaften leicht ahnen lässt.

Fleisch: gelblich-weiss, sehr fein, abknackend, fest, saftreich und von eigenartigem, ganz vorzüglichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-März; im Dezember und Januar ist er aber am edelsten. Ein ganz vorzüglicher, sehr geschätzter Tafel-, Wirtschafts- und Marktapfel.

Anmerkung: Die Anpflanzung von Winter-Goldparmänen kann nicht genug befürwortet werden, zumal der Baum, selbst als Hochstamm gezogen, schon nach wenigen Jahren durch seine Erträge den Besitzer erfreut. Es ist allerdings richtig, dass er infolge seiner ungeheuren Tragbarkeit weder das Alter noch die Grösse von anderen Apfelsorten erreicht, dessen ungeachtet gewährt er mehr Vorteile und höhere Renten, als viele seiner Geschwister; er zwingt nicht, wie diese es thun, zwanzig und noch mehr Jahre, auf namhafte Erträge zu verzichten.



WINTER GOLDPARMANE

B.

Birnen.

Nr. 26.

Alençon's Dechantsbirne.

Synonymen:

Booshoe Klandiboret, Champ de la Porte, Dechantsbirne von Alençon, Doyenné d'Alençon, Doyenné gris d'hiver nouveau, Doyenné d'hiver d'Alençon, Doyenné d'hiver nouveau, Doyenné marbré, Marmorierte Dechantsbirne, Marmorierte Schmalzbirne, Poire d'Alençon, Saint-Michel d'hiver.

Alençon's Dechantsbirne.

Eigenschaften des Baumes: sein Wachstum ist auf Quitte ein genügendes und auf Wildling ein gutes. Auf beiden Unterlagen ist er sehr tragbar und gedeiht in allen guten, warmen und geschützten Lagen. In den andern ist er für nördliche Gegenden nicht zu empfehlen, weil der Baum um so mehr durch die strengen Winter notleidet, je nasser und kälter der Boden und die Lage ist.

Geeignetste Formen: zuerst sind es die Palmetten und die verschiedenen Kordonarten, welche Anwendung finden sollen, hernach folgt die Spindel-Pyramide, die Pyramide und die Buschform. Alle grossen und dauerhaften Formen sollen auf Wildling veredelt sein.

Frucht: mittelgross bis gross, von stumpf- oder bauchig-kegelförmiger Gestalt; die häufigste Form ist die, welche unsere Tafel veranschaulicht.

Stiel: kurz, holzig und holzfarbig, in der Mitte etwas verjüngt, zumeist etwas schräg auf die Frucht und in einer schwachen Einsenkung eingepflanzt.

Kelch: klein, geschlossen oder fast geschlossen, er liegt in einer breiten aber wenig tiefen, regelmässigen Einsenkung.

Schale: dick, rauh, stark gräulich punktiert und bräunlich marmoriert. Der Grundton ist zunächst grünlich, später strohgelb und auf der Sonnenseite um so häufiger schwach gerötet, je wärmer die Lage ist.

Fleisch: weisslich, fein, schmelzend, sehr saftig und von ausgezeichnetem, gewürztem, weinsäuerlichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Winter und Frühjahr. Gehört zu den allerbesten Tafelsorten.

Anmerkung: Die Alençon's Dechantsbirne ist viel zu wenig bekannt und verbreitet, sie gehört zu den wenigen Wintersorten, welche im Norden noch gut gedeihen und ergiebige Ernten von guten, schön entwickeltem und gesund bleibenden Früchten liefern. In warmen Gegenden mit geschützter Lage kann der Baum noch als Hochstamm gezogen werden, sonst sind es nur die Zwergformen, welche Empfehlung verdienen und je kälter die Gegend ist, um so mehr muss man sich auf die Anzucht von Spalieren an Mauern mit östlicher bis westlicher Lage beschränken. Die allerbeste Lage ist die südöstliche, dann folgt die südliche und westliche.



ALENÇON'S DECHANTSBIRNE.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. M. Seeger, Stuttgart.

Nr. 27.

Amanlis Butterbirne.

Synonymen:

Albert, Amanlis, Beurré d'Amalis, Beurré d'Amanlis, Beurré d'Amaulis, Delbert, Delbret, Duchesse de Brabant, Grosse Englische Noisette's Butterbirne, Hubard, Kessoise, Poire d'Albert, Poire d'Amanlis, Poire de Bart, Poire de Thiessé, Plomgastelle, Thiessoise, Wilhelmine.

Amanlis Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in der Jugend auf Wildling sowohl wie auf Quitte veredelt, sehr kräftig, ist auf Boden und Lage nicht wählerisch und liefert überall köstliche und sehr geschätzte Ernten. Seine Tragbarkeit ist zunächst eine mässige, später aber eine ganz ausgezeichnete. Die Früchte haften nicht besonders stark am Baum, weshalb — wenn als Hochstamm gezogen — die den starken Winden ausgesetzten Lagen vermieden werden sollen. Für nördliche Bergabhänge und für die Bekleidung von nördlichen Mauern, eignet er sich ganz vorzüglich. Nur als Strassenbaum kann er wegen seines hängenden Wuchses nicht empfohlen werden.

Geeignetste Formen: vom Hochstamm bis zum Topfbaum, alle sind der Amanlis Butterbirne willkommen. Die einträglichsten sind der Hochstamm, der Halbhochstamm, die Pyramide, die Buschform, die Spindel-Pyramide und die Palmette. Wo aber für diese Formen der Raum mangelt, kann man ruhig die verschiedenen Kordonarten anwenden, auch auf diesen wird man, bei geeignetem Schnitt und Pflege, sehr erfreuliche Ernten bekommen.

Frucht: gross und auf Zwergformen gezogen, häufig sehr gross, von dickbauchig-birnförmiger Gestalt.

Stiel: ziemlich lang, etwas gebogen, dünn und holzig, nach unten verjüngt, oben bräunlich und unten grünlich gefärbt, er sitzt in einer kleinen Einsenkung, oder auf einem unregelmässigen kleinen Wulst.

Kelch: halb- oder ganz offen, schwach vertieft und mit kleinen Falten umgeben. Blättchen klein, grünlich und wollig.

Schale: etwas dick und rauh, stark grau punktiert und berostet. Der Grundton ist zuerst grünlich, später, zur Reifezeit, wird er grünlich-gelb und die besonnten Teile sind zuweilen rothraun angelaufen.

Fleisch: weiss, am Rande grünlich-weiss, fein, schmelzend, sehr saftreich, erfrischend und von leicht muskiertem, sehr angenehmem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September. Ausgezeichnete Tafel- und sehr begehrte Marktfrucht.

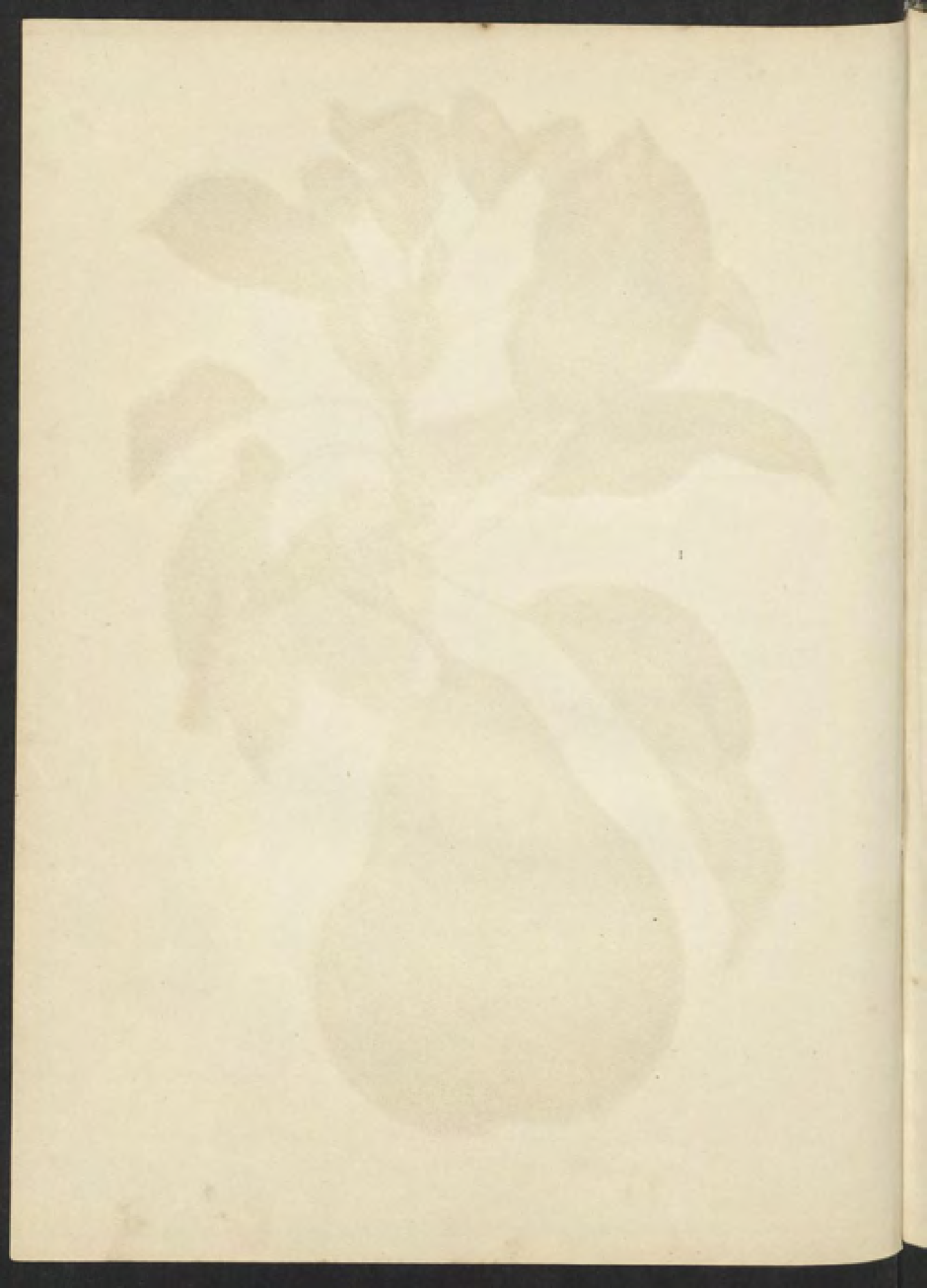
Anmerkung: Die Amanlis Butterbirne gehört zu den allerbesten und einträglichsten Septemberbirnen und verdient noch weit mehr angepflanzt zu werden, als bisher geschehen ist. Das rasche Teigwerden wird verhütet und die Qualität der Früchte wird wesentlich erhöht, wenn sie 8—14 Tage bevor sie ihre volle Reife erlangt haben, gepflückt werden.

Es giebt der guten Sommer- und Herbstbirnen so viele, dass man nur solche auf dem Markt und auf der Tafel antreffen sollte. Anstatt dessen sind es immer noch die unansehnlichen und schlechten Sorten, welche feilgeboten werden und die Tafel der Gasthäuser verunzieren und dafür sorgen, dass man nach dem Obstgenuss kein grosses Verlangen hat.



AMANLIS BUTTERBIRNE.

ad. nat. Ebenhusen. Lith. Anst. Ebenhusen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 28.

Andenken an den Kongress.

Synonymen:

Andenken an Kongress, Souvenir du Congrès.

Andenken an den Kongress.

Eigenschaften des Baumes: direkt auf Quitte veredelt wächst er ganz miserabel, hat nur eine sehr kurze Lebensdauer, die Früchte bleiben klein, unansehnlich und sind von geringer Qualität. Anders verhält sich die Sache, wenn man sich der Zwischenveredelung bedient, d. h. wenn man einen auf Quitte veredelten, älteren und starkwachsenden Baum mit dieser Sorte (Andenken an den Kongress) umpfropft. Besser ist es aber immerhin, dem Wildling den Vorzug zu geben, auf dieser Unterlage wächst der Baum gut, bildet schöne Pyramiden, ist fruchtbar, weniger gegen Kälte empfindlich und trägt Früchte, deren Schönheit und Grösse wenig zu wünschen übrig lassen, ja öfters prachtvoll ausfallen.

Geeignetste Formen: die Pyramide, die Spindel-Pyramide, die Buschform und Palmetten. Für Hochstämme kann ich diese Sorte nicht empfehlen, weil die Früchte leicht vom Wind und Sturm abgerissen werden, kleiner bleiben, minder schön und minder gut ausfallen.

Frucht: gross und sehr gross, von veränderlicher Gestalt, mit ungleicher, beuliger Oberfläche. Die üblichste Form ist die, welche unsere Tafel veranschaulicht.

Stiel: kurz oder ziemlich lang, stark und holzig, unten etwas fleischig und schräg in eine schwache Vertiefung auf die Frucht eingepflanzt.

Kelch: klein und halboffen; er sitzt in einer wenig tiefen, unregelmässig gerippten Einsenkung.

Schale: sehr dünn, zunächst grünlich-gelb, am Stiel und Kelch herum häufig mit gräulichen Flecken versehen, auf der Sonnenseite rötlich gefärbt. Zur Reifezeit wird sie hellgelb, das Rot lebhafter und sieht in diesem Zustand die Frucht wirklich sehr schön und sehr einladend aus.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, saftig, von süssem, angenehmem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September-Oktober. Gute Tafel- und sehr schöne Parade-Frucht, die auch 8—14 Tage vor ihrer Reife gepflückt werden soll, sonst wird sie mehlig und fast wertlos.

Anmerkung: Die Birne Andenken an den Kongress sehe ich nur als für den Garten geeignet an und es ist auch nur in der Nähe der Absatzplätze, wo ich deren Anbau in grösserem Massstab empfehlen kann, da die dünne Schale eine sehr sorgfältige Verpackung für den Versand erfordert und durch das rasche Reifwerden der Früchte sie sich für lange Transporte nicht eignet.



ANDENKEN AN DEN KONGRESS.

ad. nat. Ebenhausen

Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.

Nr. 29.

Auguste Jurie.

Synonymen:

August Jurie.

Auguste Jurie.

Eigenschaften des Baumes: er gedeiht auf Quitte und Wildling gut, sein Wachstum ist auf beiden Unterlagen jedoch nur ein mässiges. Ob auf Wildling oder Quitte veredelt, ob in natürlichen oder künstlichen Formen gezogen, ist der Baum von einer ungewöhnlichen, grossartigen Fruchtbarkeit, die Blüten setzen gut an und sind gegen die ungünstige Witterung weniger empfindlich, als die vieler anderer Sorten. Auf Lage und Boden macht er sehr geringe Ansprüche, ist winterhart und gedeiht überall, wo die Kultur des Birnbaumes noch möglich ist.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide, die Spindel-Pyramide und die Buschform. Die Palmetten und die Kordons sagen dem Baume wohl sehr gut zu, allein für solche Formen ist die Frucht zu klein und daher nicht einträglich genug.

Frucht: sie wächst in Büscheln, ist klein bis mittelgross, von runder, eiförmiger oder von gedrungener Birngestalt.

Stiel: kurz, ziemlich stark, gerade oder wenig gekrümmt, er sitzt auf der Spitze der Frucht, deren Verlängerung er bildet, oder höchstens durch eine kleine Falte von ihr getrennt ist.

Kelch: klein, wenig vertieft, halb bis ganz offen, mit kurzen, spitzigen, grauen und sternförmig verteilten Blättchen.

Schale: dünn, zuerst grünlich, stark punktiert, braun gerötet und grau befleckt; später strohgelb und schön hell- und dunkelrot gefärbt.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, nicht steinig, sehr saftig, säuerlich-süss und von angenehmem, etwas muskiertem Geschmack.

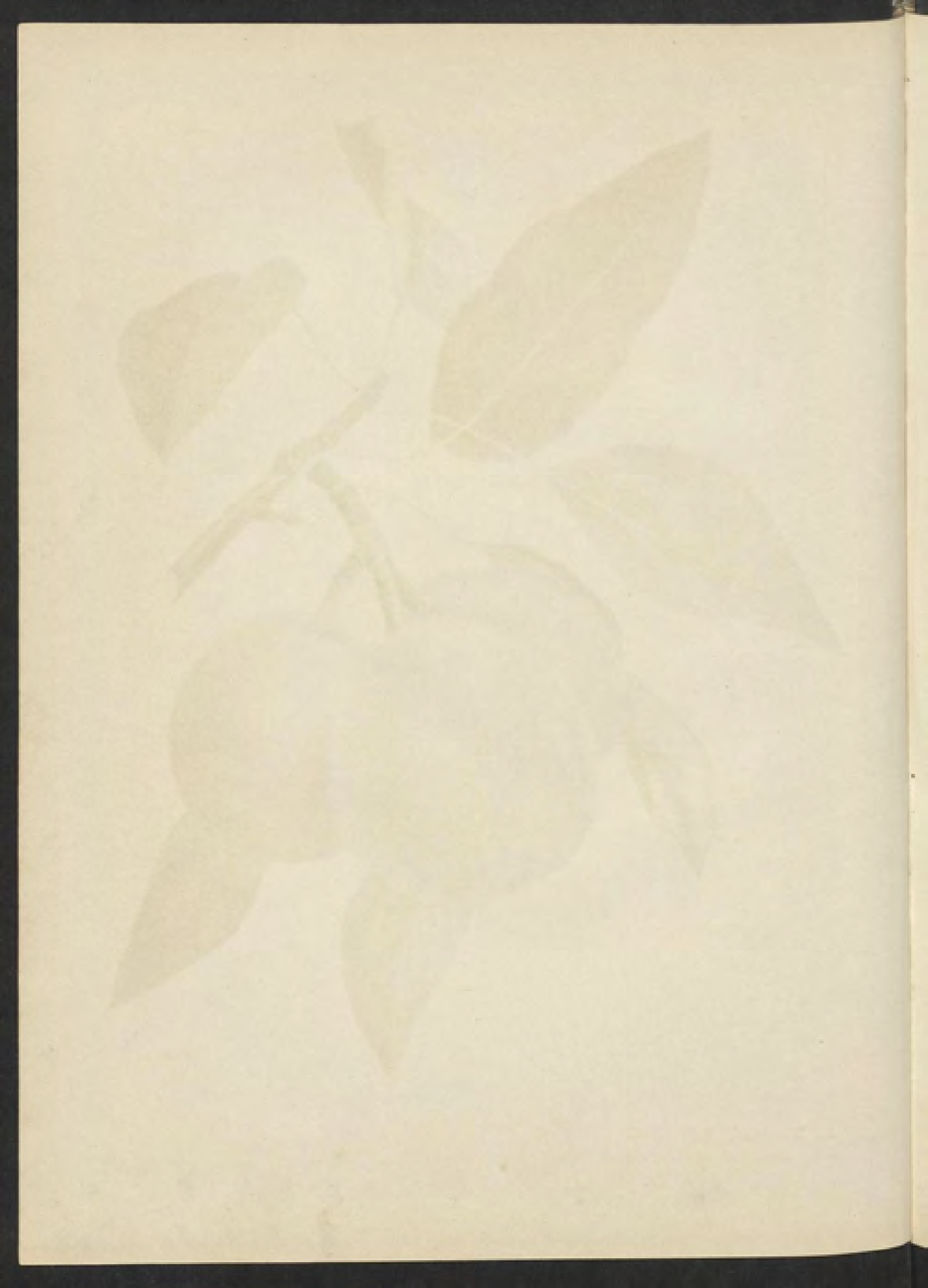
Reifezeit und Verwertung: Juli-August. Sehr gute Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Die Birne Auguste Jurie ist entschieden zu wenig bekannt und verbreitet, sie gehört zu den besten und einträglichsten Frühbirnen, reift sehr langsam, lässt sich leicht transportieren und durch ihre schöne Form und Färbung ist deren rascher und guter Absatz stets gesichert. Namentlich in die Nähe von Grossstädten kann ich ihren Anbau im grossen Massstabe aufs Wärmste empfehlen.



AUGUSTE JURIE.

ad. nat. A. Rupp. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.



Nr. 30.

Clairgeau's Butterbirne.

Synonymen:

Beurré Clairgeau, Clairgeau, Clairgeau de Nantes.

Clairgeau's Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: wenn auf Wildling veredelt, ist sein Wachstum ein genügendes und dauerhaftes, während er auf Quitte nur kümmerlich gedeiht und von sehr kurzer Lebensdauer ist. Einige Ausnahmen finden natürlich statt, sie sind aber so vereinzelt, dass sie nicht massgebend sein können und ich muss deswegen abraten, ihn direkt auf Quitte zu veredeln und dies um so mehr, als selbst die kleinen Formen, auf Wildling veredelt, eine Fruchtbarkeit aufweisen, welche nichts zu wünschen übrig lässt.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm (nur für geschützte Lage, weil sonst die Früchte leicht von dem Wind abgerissen werden), die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform, die Palmetten- und verschiedenen Kordonarten.

Frucht: gross und sehr gross, von hoher, kreiselbirnförmiger Gestalt.

Stiel: kurz, dick und braun, oben holzig, unten fleischig und in einen Auswuchs, der die Birne endigt, schräg eingepflanzt.

Kelch: klein, rund und offen, er sitzt in einer engen, mit Falten umgebenen Einsenkung.

Schale: zuerst grün, punktiert, am Kelch und Stiel zumeist berostet und auf der Sonnenseite schwach gerötet; später, zur Reifezeit strohgelb, das Rot wird dunkler und brillanter, was der Frucht ein sehr schönes Aussehen verleiht.

Fleisch: weisslich-gelb, halbfein, halbschmelzend, saftig, süss und von säuerlichem, nicht immer genügend parfümiertem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Oktober-Dezember. Gute Tafel- und sehr gute Wirtschafts- und Marktfrucht.

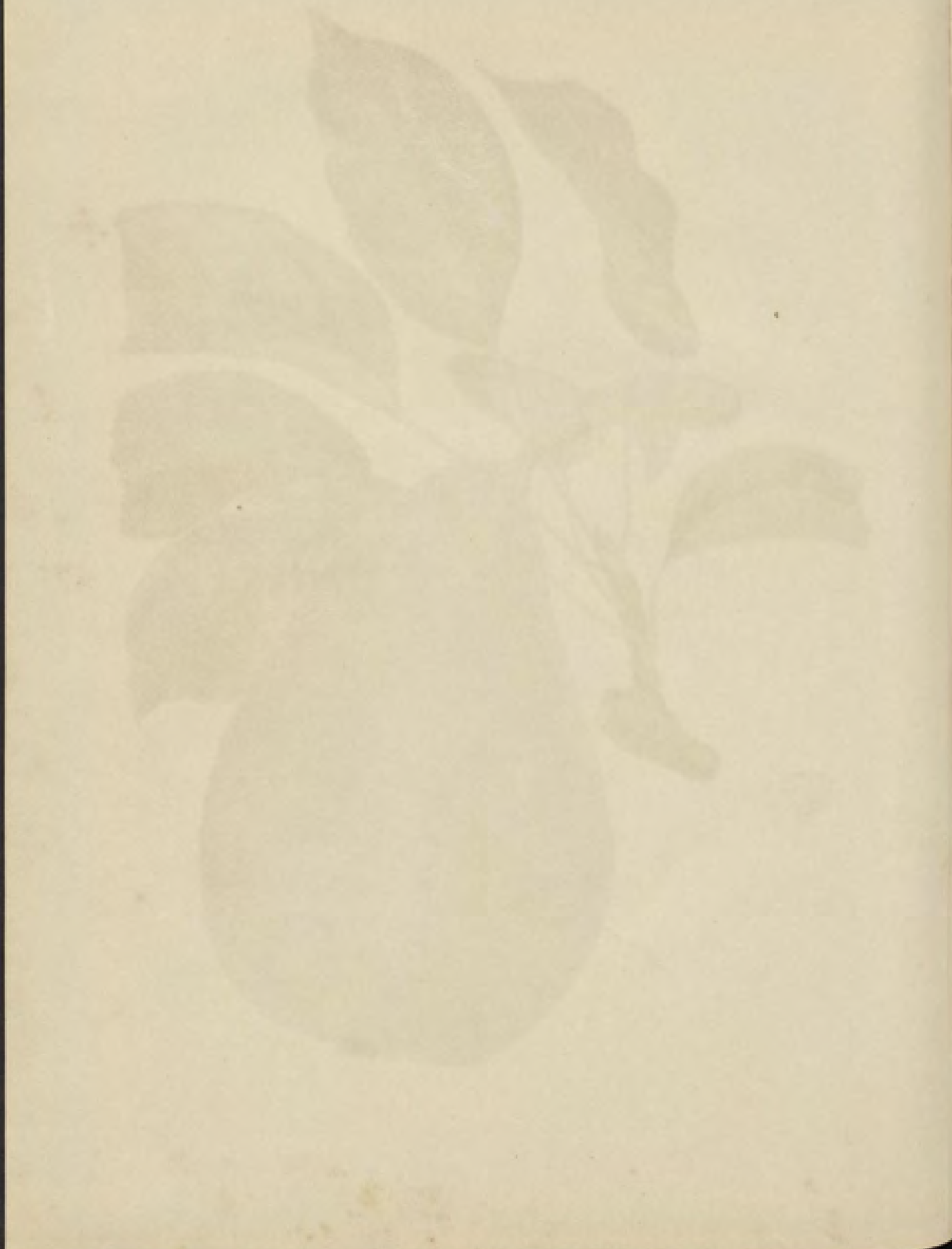
Anmerkung: Die Ansichten über die Qualität der Clairgeau's Butterbirne gehen sehr weit auseinander, viele behaupten, sie wäre ganz vorzüglich und andere dagegen, dass sie für die Tafel nur als zweite Qualität angesehen werden könne. Was ihre Schönheit anbelangt, ist alles einig, jedermann giebt zu, dass sie eine sehr schöne Schaufrucht sei. — Ich stelle mich auf die Seite derjenigen, welche die Früchte dieser Sorte als zweite Qualität ansehen, manchmal wird sie auch von erster Qualität, das sind jedoch Ausnahmen.

Also nicht wegen ihrer Qualität, sondern nur wegen ihrer Schönheit, ausserordentlichen Ertragsfähigkeit und weil sie auf dem Markt guten Anklang findet und hohe Preise erzielt, wurde sie hier aufgenommen.



CLAIRGEAU'S BUTTERBIRNE

ad. nat. Ebenhausen Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart



Nr. 31.

Clapp's Liebling.

Synonymen:

Clapp's Favorite, Clapp's Favourite, Favorite de Clapp.

Clapp's Liebling.

Eigenschaften des Baumes: er wächst auf Quitte gut und auf Wildling sehr gut, bildet schöne Hochstämme und Pyramiden, trägt auf beiden Unterlagen bald und reichlich, ist gegen die Kälte nicht empfindlich und nimmt mit allen Böden und Lagen vorlieb; selbst im hohen Norden gedeiht er noch sehr gut.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform, die Palmetten- und alle Kordonarten. Als Spalier gezogen sind alle Lagen, selbst die nördlichen, dieser Sorte willkommen.

Frucht: gross und sehr gross, von birn-bauchiger oder eiförmiger Gestalt.

Stiel: kurz, stark und fleischig, etwas schräg in einer runden Falte auf die Frucht eingepflanzt.

Kelch: halbgross und halboffen, mit kurzen aufrechten Blättern; er sitzt in einer schmalen, wenig tiefen, etwas gerippten Einsenkung.

Schale: anfangs grünlich, glänzend, zur Reifezeit citrongelb und auf der Sonnenseite hochrot verwaschen und rot punktiert.

Fleisch: weiss, fein, sehr schmelzend, von delikatem, erhabenem, süssweinigem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: August-September. Tafel- und Marktfrucht allerersten Ranges.

Anmerkung: Wer die Clapp's Liebling näher kennen zu lernen die Gelegenheit hatte, ist mit mir darüber einig, dass es eine ebenso schöne wie vorzügliche Sorte ist, welche im Garten und Baumgut eine hervorragende Stelle einzunehmen verdient; sie ist noch viel zu wenig bekannt und verbreitet. Zur Zeit, wo die Clapp's Liebling reift, kann sich keine andere Sorte mit ihr messen; sie ist die schönste, grösste und beste aller Frühbirnen. Zudem hat sie noch — wie oben angeführt — den grossen Vorteil, in nördlichen Lagen gut zu gedeihen und sich für die Bekleidung von nördlich gelegenen Mauern und Wandflächen vorzüglich zu eignen.

Die schönsten und grössten Früchte werden auf den Zwergformen gezogen und sind es diese Formen, welche, soweit als thunlich, bevorzugt werden sollen. Wie alle Frühbirnen, erfordert sie 8—14 Tage vor ihrer Reife vom Baume abgenommen zu werden.

Es geschieht jetzt, gottlob, genug zu Gunsten des Obstbaues, allein die Verbreitung von guten Sorten geht sehr langsam vor sich, sie werden wohl in Delikatesse-Läden dann und wann angetroffen, aber auf dem Markt glänzen sie durch Abwesenheit, während die schlechten Gesellen dort massenhaft vertreten sind. Es hat deswegen jeder, der den Obstbau liebt und zu fördern wünscht, die Pflicht, dafür zu sorgen, dass die Bäume mit unzeitgemässen Sorten mit zeitgemässen umgepfropft werden. Darin erblicke ich den Fortschritt und die wahre Hebung und Förderung des Obstbaues.



CLAPP'S LIEBLING.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 32.

Diel's Butterbirne.

Synonymen:

Beurré Diel, Beurré de Gelle, Beurré incomparable, Beurré magnifique, Beurré Oran, Beurré du Roi, Beurré-Royal, Beurré des Trois-Tours, Beurré d'Yelle, Céleste, Diel, Dillen, Dillen d'hiver, Dorothée, Dorothée royale, Dry-Toren, George de Podiebrad, Graciole d'hiver, Gros Dillen, Grosse Dorothée, Grosse Dorothée royale, Guillaume de Nassau, Mabille, Melon de Knops, Poire d'Horticulture, Poire-Melon, Saint-Auguste.

Diel's Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: er ist stark wachsend und sehr dauerhaft, wächst auf Wildling und Quitte gleich gut, ist sehr tragbar, er gedeiht überall; trockene und nasse Böden, sowie auch rauhe, kalte Lagen, sollen immerhin vermieden werden, weil unter solchen Verhältnissen die Früchte fleckig und rissig werden.

Geeignetste Formen: für warme und geschützte Lagen der Hoch- und Halbhochstamm, im Garten die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform, die Palmetten und Kordons, auf allen diesen Formen trägt der Baum willig und fleissig.

Frucht: gross und oft sehr gross, bald von bauchiger, bald von abgestumpfter Birngestalt.

Stiel: ziemlich lang, dick, holzig, gebogen, oben stärker wie unten, in einer wenig tiefen Höhle eingepflanzt.

Kelch: geschlossen bis halboffen, Blättchen schmal und aufrecht. Kelcheinsenkung wenig tief, aber breit und häufig mit Falten umgeben.

Schale: dick, hellgrün, stark punktiert, am Stiel und Kelch mit grossen, netzartig verlaufenden Flecken versehen. Zur Reifezeit schön gelb und auf der Sonnenseite manchmal schwach gerötet.

Fleisch: gelblich-weiss, halbschmelzend, am Kernhaus etwas steinig, sehr saftig, sehr süss und von vorzüglichem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-Januar. Ganz vorzügliche Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Die Diel's Butterbirne gehört zu den populärsten und verbreitetsten Sorten; verglichen mit ihren vorzüglichen Eigenschaften, ist sie dennoch viel zu wenig verbreitet, keine andere Sorte ist für den Massenanbau so geeignet und so einträglich wie diese. Anstatt etliche Körbchen sind es Eisenbahnwagen, die man von dieser Sorte zu den grossen in- und ausländischen Märkten schicken sollte, dadurch würde die noch sehr häufig anzutreffende Anschauung: dass es am Absatz fehlt und dass der Obstbau nicht sehr rentabel sei, bald verschwinden. Also, wo die Diel's Butterbirne sehr gut gedeiht, diese, wieder diese, und nochmals diese pflanzen.



DIEL'S BUTTERBIRNE.

ad nat. Ebenhusen. Lith Anst A Eckstein, Stuttgart

Nr. 33.

Doppelte Philippsbirne.

Synonymen:

Albertine, Beurré Boussoch, Beurré de Mérode, Beurré Mérode-Westerloo, Double-Philippe, Doyenné Boussoch, Doyenné de Mérode, Gros Monseigneur, Gros Seigneur, Nouvelle Boussoch, Philippe, Poire de Mérode.

Doppelte Philippsbirne.

Eigenschaften des Baumes: auf Wildling veredelt ist er stark wachsend und dauerhaft, nimmt mit allen Bodenarten und Lagen vorlieb und liefert, selbst als Hochstamm gezogen, reiche, schöne und sehr wertvolle Erträge. Auf Quitte ist dagegen sein Wachstum nur ein mittelmässiges und eignet sich auf dieser Unterlage nur für kleine und mittelgrosse Formen, deren Tragbarkeit aber eine grossartige ist. Wer auf die Ernte dieser ausgezeichneten Sorte nicht lange warten will, thut gut, die Quitte als Unterlage zu verwenden; denn abgesehen davon, dass die Ernte früher eintritt, hat man noch das Vergnügen, schönere und grössere Früchte zu ernten.

Geeignetste Formen: für warme, geschützte und dem Diebstahl nicht ausgesetzte Lagen, der Hoch- und Halbhochstamm; im Garten die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform, die Palmetten und Kordons. Ob gross oder klein, die Dankbarkeit ist stets — selbst bei ungünstigen Himmelsrichtungen — eine gute.

Frucht: gross und sehr gross, von rundlicher — oder stumpf-kegelförmiger Gestalt.

Stiel: kurz, dick, etwas fleischig, zumeist in einer trichterförmigen Einsenkung schräg auf die Frucht eingepflanzt.

Kelch: halboffen, bis offen, mit kurzen Blättchen; er sitzt in einer engen und flachen, gewöhnlich mit Falten umgebenen Höhle.

Schale: dick, vor der Reife hellgrün, mit grossen, grauen Punkten überzogen. Am Stiel und Kelch oft berostet und auf der Sonnenseite mitunter schwach gerötet. Zur Reifezeit hellgelb, die Punkte und Flecken treten mehr hervor und das Rote wird lebhafter.

Fleisch: weiss, halbfein und halbschmelzend, sehr saftreich, von weinartig gezuckertem, angenehm aromatischem und erfrischendem Geschmack.

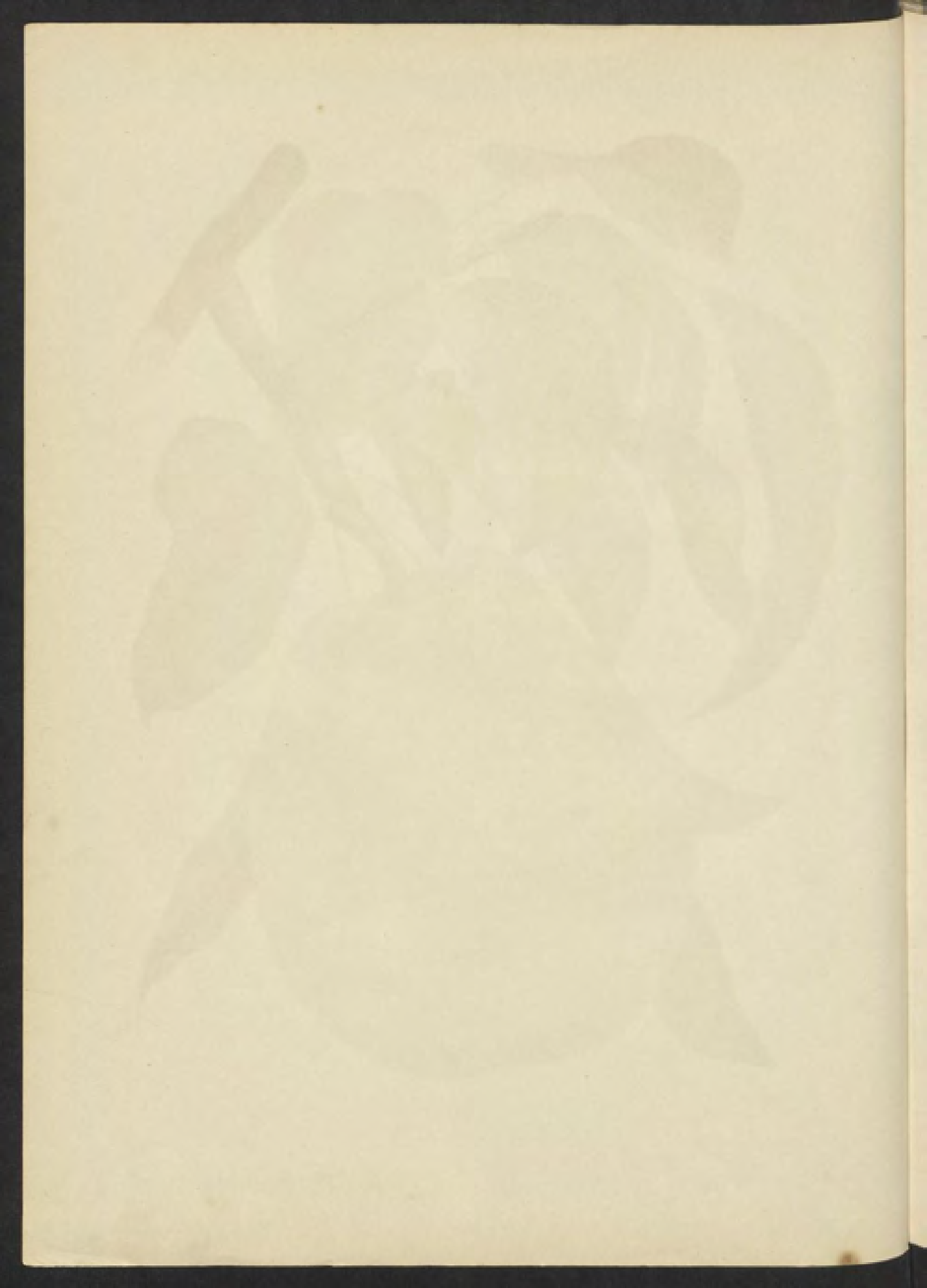
Reifezeit und Verwertung: September-Oktober. Sehr schöne und sehr gute Tafel- und Marktfrucht.

Anmerkung: Diese Sorte gehört entschieden zu den größten, schönsten, besten und dankbarsten Herbstsorten, sie erfreut sich überall der größten Nachfrage und verdient deswegen viel häufiger und in noch viel größerem Maßstabe angebaut zu werden, als bisher geschehen ist, dies um so mehr, als sie selbst die strengsten Winter gut aushält. Dem Liebhaber sowohl als dem Spekulanten, welche diese Sorte noch nicht besitzen, rate ich dringend, sie in ihre Anpflanzungen aufzunehmen.



DOPPELTE PHILIPPSBIRNE.

Lith Anst A.Eckstein, Stuttgart



Nr. 34.

Dumont's Butterbirne.

Synonymen:

Beurré Dumont, Beurré Dumon.

Dumont's Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst, selbst auf Quitte veredelt, sehr gut, bildet sehr schöne Pyramiden, ist genügend fruchtbar, hält unseren Winter gut aus, gedeiht aber nur in guten Böden und warmen, geschützten Lagen. In nördlichen Gegenden ist er nur als Gartenbaum anzusehen.

Geeignetste Formen: die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform und Palmetten. Für die kleineren Formen halte ich diese Sorte für nicht genug fruchtbar.

Frucht: gross bis sehr gross, von rundlicher, stumpfkegelförmiger Gestalt; oben beulig und oft auf einer Seite am Stiel höher gebaut, als auf der andern.

Stiel: kurz, unten etwas gekrümmt und fleischig, während er oben mit einem erhabenen Ring versehen ist.

Kelch: klein, offen, Einsenkung breit, wenig tief und manchmal gerippt.

Schale: fein, zuerst hellgrün, zahlreich punktiert, mit gräulichen Flecken marmoriert und auf der Sonnenseite schwach gerötet. Zur Reifezeit wird der Grundton hellgelb, die Punkte und Flecken sowie das Rote treten mehr hervor und das gesamte gute Aussehen lässt leicht erkennen, dass die kostbare Frucht ihre Edelreife erlangt hat.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, sehr süss, sehr erfrischend und von ganz vorzüglichem, eigenartigem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: November-Januar. Ganz ausgezeichnete, sehr gesuchte Tafel- und Marktfrucht.

Anmerkung: In wärmeren Gegenden gedeiht die Dumont's Butterbirne ganz vorzüglich und trägt reichlich, dort ist sie für den Massenanbau als Hoch- und Halbhochstamm sehr geeignet und sehr einträglich. Im Norden ist dies weniger der Fall; je kälter die Gegend ist, um so spärlicher fallen die Ernten aus, was jedoch nicht mehr zutrifft, wenn der Baum als Spalier an einer gegen Süd-Ost bis Süd-West gelegenen Mauer gezogen wird.



DUMONT'S BUTTERBIRNE.

gez. lith. Eisenhuber. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 35.

Edel Crassane.

Synonymen:

Neue Crassane, Passe Crassane.

Edel Crassane.

Eigenschaften des Baumes: in warmen, guten und leichten Böden wächst er auf Quitte gut, was in schweren Böden nicht mehr der Fall ist. Auf Wildling gedeiht er dagegen überall und ist sein Wachstum ein mittelmässiges; er ist dauerhaft und seine Fruchtbarkeit eine überaus grosse. Die Blüten sind jedoch gegen die ungünstige Witterung sehr empfindlich, setzen schwer Früchte an, weshalb der Baum im Freien nur in guten, geschützten und warmen Lagen gepflanzt werden soll.

Geeignetste Formen: für warme und sehr geschützte Lagen der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide, Spindel-Pyramide und Palmetten, welch letztere vorzugsweise an einer gegen Ost bis West gelegenen Mauer zu pflanzen sind. Dort, wo der Baum auf Quitte gut gedeiht, sind die Kordons ebenfalls sehr zu empfehlen und ist auf diesen die Fruchtbarkeit eine grossartige.

Frucht: ziemlich gross bis gross, von bergamottenartiger Gestalt, breiter wie hoch und häufig einseitig gebaut.

Stiel: ziemlich lang, holzig, braun, gebogen, in der Mitte etwas dünner als an beiden Enden und liegt in einer schmalen, ziemlich tiefen, trichterförmigen Einsenkung.

Kelch: offen oder halboffen, Kelchhöhle flach und weit, umgeben von kleinen Rippen.

Schale: dünn, zuerst grünlich-braun, am Spalier gezogen fast ganz gräulich-braun, später blassgelb, mit vielen dunklen Punkten und Flecken versehen.

Fleisch: weiss, manchmal gelblich-weiss, schmelzend, sehr saftig, süss, von erhabenem, vorzüglich weinsäuerlichem Geschmack.

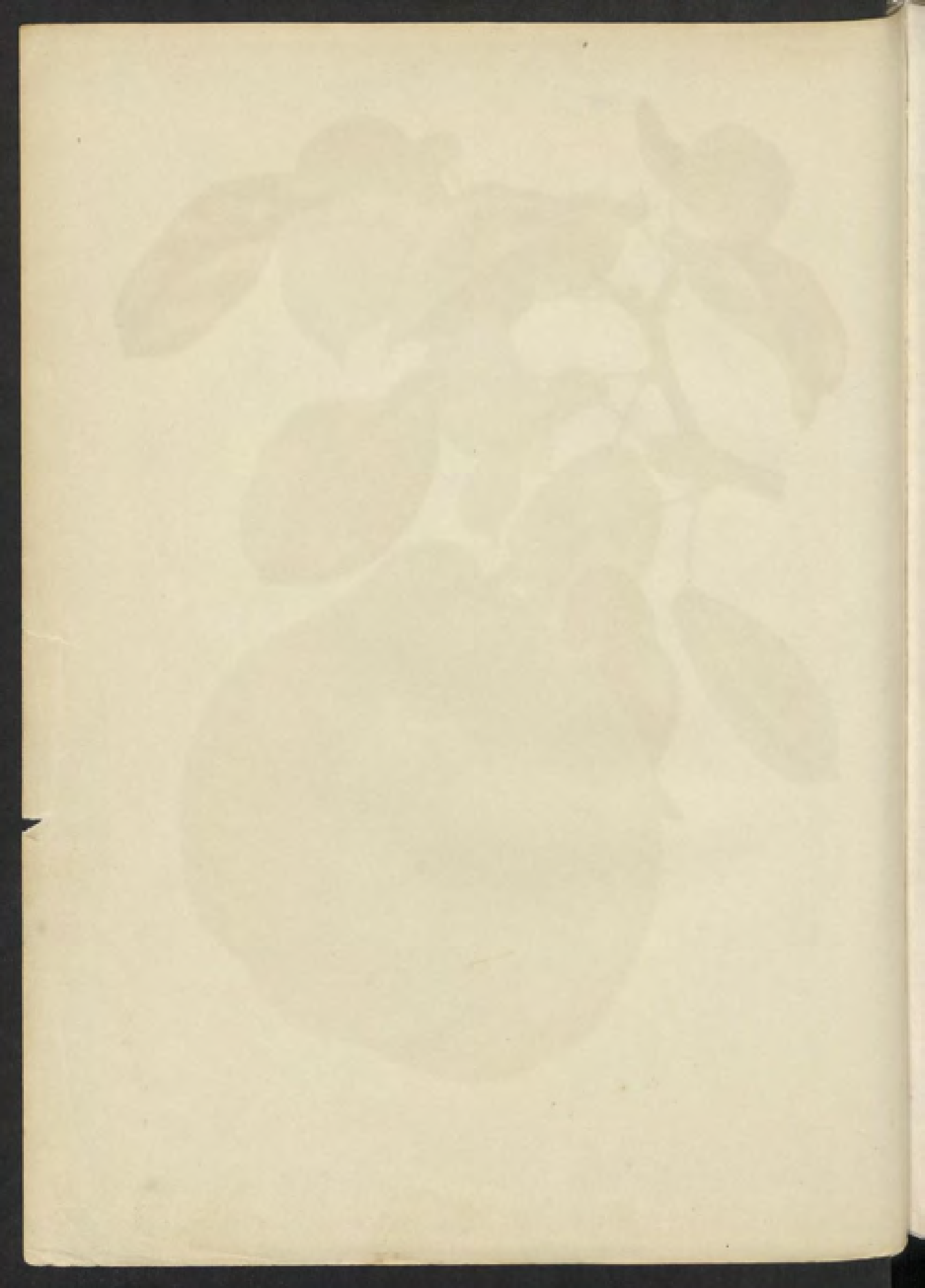
Reifezeit und Verwertung: Januar-März. Sehr delikate Tafel- und sehr begehrte Marktfrucht.

Anmerkung: Die Birne Edel Crassane ist eine der besten Winterbirnen, sie reift allmählich und kann ein Vierteljahr lang genossen werden. Es ist nur schade, dass sie nicht überall für den Massenanbau empfohlen werden kann. In gut situierten, geschützten Gärten soll sie unbedingt Aufnahme finden, und gerade zum Umpfropfen von älteren Bäumen mit nicht konvenierenden Sorten ist sie sehr geeignet und allen Liebhabern aufs Wärmste zu empfehlen.



EDEL CRASSANE.

ad. nat. Ebenhausen. Lith. Anst. Ebenhausen & Eckstein, Stuttgart.



Nr. 36.

Esperen's Bergamotte.

Synonymen:

Bergamotte Espéren, Bergamotte d'Espéren, Espéren, Poire d'Espéren.

Esperen's Bergamotte.

Eigenschaften des Baumes: ob auf Wildling oder auf Quitte veredelt, ist sein Wuchs ein ausgezeichneter, er bildet sehr schöne Pyramiden, verzweigt sich sehr gut, ist schon nach wenigen Jahren sehr tragbar, langlebig, nicht empfindlich und was den Boden anbelangt, auch nicht anspruchsvoll.

Geeignetste Formen: in den wärmeren Gegenden mit guten Böden, besserer und geschützter Lage, ist die Esperens Bergamotte für alle Formen, also auch für den Hochstamm, geeignet, sonst erheischt sie die Zwergformen und im Norden beansprucht sie sogar als Spalier an einer gegen Süd-Ost bis Süd-West gelegenen Mauer gezogen zu werden. Hier (in Stuttgart) gedeiht sie im Freien sehr gut und ihre Tragbarkeit ist selbst auf den Kordonformen eine wunderbare.

Frucht: zumeist nur mittelgross, von schöner, regelmässiger, runder, abgestumpfter Form; wächst in Büscheln.

Stiel: kurz, holzig, unten von grüner und oben von brauner, rötlicher Färbung, in einer sehr schwachen Einsenkung eingepflanzt.

Kelch: mittelgross, fast geschlossen, mit kurzen Blättchen; Kelcheinsenkung breit, ziemlich tief und unregelmässig.

Schale: dick, etwas rauh, zuerst grün, stark punktiert, am Stiel und Kelch berostet und auf der Sonnenseite manchmal etwas gerötet. Später wird die Schale strohgelb und die braunen Punkte und Flecken heller.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, sehr saftig, sehr süss, sehr erfrischend und von vorzüglich gewürztem Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Winter und Frühjahr. Sehr gute Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Anmerkung: Die Esperens Bergamotte ist noch wenig verbreitet, was ich als Fehler ansehe, weil sie, verglichen mit anderen Wintersorten, reichlichere Erträge liefert, weniger empfindlich ist und sich mit Leichtigkeit bis ins späte Frühjahr aufbewahren lässt; ausserdem fallen die Früchte, wenn an dem richtigen Standort angebracht, in Qualität ganz gut aus, während viele andere, zu gleicher Zeit reifende Sorten, diese Eigenschaft nur in den besseren Jahrgängen zu erlangen vermögen.

Die Anzucht der Spaliere an Häusern verbreitet sich endlich immer mehr; gerade für diesen Zweck ist die Esperen's Bergamotte sehr wertvoll und sollte häufig angewendet werden.



ESPEREN'S BERGAMOTTE.

ad. nat. Ebenhausen

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.

Nr. 37.

Esperen's Herrenbirne.

Synonymen:

Arbre-Superbe, Arbre superbe Urbaniste, Autumn Melting, Belle lucrative, Bergamotte Fiévée, Bergamotte lucrative, Beurré lucratif, Fondante d'automne, Fondante de Maubeuge, Grésilière, Herrenbergamotte, Lucrate, Oberdieck's Butterbirne, Schmelzende Herbstbirne, Poire du Seigneur, Seigneur Espéren.

Esperen's Herrenbirne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst auf Wildling gut und auf Quitte ziemlich gut, ist dauerhaft, weder auf Boden noch Lage wählerisch und in allen Formen äusserst fruchtbar. Sein Wuchs ist gedrungen und von schöner, kegelartiger Gestalt.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform und alle Palmetten- und Kordonarten. Für die grösseren Formen empfehle ich, sich des Wildlings als Unterlage zu bedienen; nur die kleinen und mittelgrossen Formen sollen auf Quitte veredelt sein.

Frucht: mittelgross, auf Zwergformen häufig gross, ihre Gestalt ist sehr verschieden, gewöhnlich kreisel- und birnförmig, ei- oder kugelrund.

Stiel: kurz, ziemlich dick, grünlich, unten oft etwas fleischig; er bildet die Fortsetzung der Frucht und ist manchmal durch einen kleinen Fleischwulst zur Seite geschoben.

Kelch: klein, offen und sitzt in einer breiten, flachen Einsenkung.

Schale: zuerst grünlich, am Stiel und Kelch herum häufig mit gräulichen Flecken überzogen; zur Reifezeit geht das Grün ins Gelbliche über, wodurch die Frucht erst ihr einladendes Aussehen erhält.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, ausserordentlich süss und von einem köstlichen Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: September. Eine ganz ausgezeichnete Tafel- und Marktfrucht.

Anmerkung: Die Esperen's Herrenbirne ist unter den mir bekannten August-Septemberbirnen entschieden die beste, zuckerhaltigste und aromatischste. Selbst auf Hochstämmen und in windigen Lagen halten die Früchte am Baum sehr gut und durch ihre grüne Färbung sind sie gewissermassen vor dem Diebstahl geschützt, weshalb diese Sorte sich ausser für den Garten auch für das Baumgut eignet. Trotz all dieser rühmlichen Eigenschaften, trotzdem der Baum überall dort gedeiht, wo die Birnen überhaupt noch fortkommen, trotzdem diese Sorte den ihr gegebenen und von vielen Pomologen beibehaltenen Namen: „Bergamotte lucrative" (einträgliche Bergamotte) sich ganz würdig gezeigt hat, ist sie dennoch bei uns wenig bekannt und sehr wenig verbreitet. Vielleicht wird man noch einsehen und zugeben, dass der Lärm, welcher — dem Geld zulieb — mit dem „Bismarckapfel" (aus Neu-Seeland) gemacht worden ist, zu Gunsten von Sorten, wie die obige, besser angebracht gewesen wäre. Ich wünsche es!



ESPERENS HERRENBIRNE.

nd. nat. Ebenhusen

Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart

Nr. 38.

Gellert's Butterbirne.

Synonymen:

Beurré Gellert, Beurré Hardy, Hardy.

Gellert's Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: er gedeiht auf Wildling sowohl wie auf Quitte ganz vorzüglich, ist weder empfindlich gegen die Winterkälte, noch anspruchsvoll auf Boden und Lage. Ich kenne keine Tafelsorte, welche so schöne, stramme, gerade und konische Stämme bildet, wie diese. So gut wie nie bedarf der in der Baumschule als Hochstamm gezogene Baum der Stütze eines Pfahles. Für die Zwischenveredelung, d. h. für die Aufnahme von Sorten auf die Kronenhöhe, eignet sich die Gellert's Butterbirne vortrefflich.

Geeignetste Formen: der Hoch- und Halbhochstamm, die Pyramide und Spindel-Pyramide, die Buschform und Palmetten. Für kleine Formen empfehle ich diese Sorte nicht, weil sie durch ihren starken Wuchs in der Jugend zu wenig fruchtbar ist.

Frucht: gross bis sehr gross, von bauchiger, stumpfer, kegel- oder kugelförmiger Gestalt; oben ist sie gewöhnlich auf einer Seite länger, wie auf der andern und endigt beulenartig.

Stiel: kurz, stark, etwas gebogen, gewöhnlich schräg auf die Frucht eingepflanzt, oder durch einen Wulst zur Seite geschoben.

Kelch: mittelgross und offen; er sitzt in einer weiten, wenig tiefen Einsenkung.

Schale: dick, rauh, stark punktiert, gräulich, mit grünlichem Untergrund und an der Sonnenseite etwas rötlich gefärbt; zur Reifezeit wird der Grundton hochgelb.

Fleisch: weiss, zuweilen grünlich- oder gelblich-weiss, sehr fein, sehr schmelzend, sehr saftig, sehr süss und von einem eigenen, erquickenden, ganz ausgezeichneten Geschmack.

Reifezeit und Verwertung: Ende September und Oktober. Tafelfrucht von nicht übertroffener Güte; feiner und ausgezeichneter kann man einfach nichts geniessen, sie ist eine Delikatesse im vollsten Sinne des Wortes.

Anmerkung: Ausser den bereits angeführten Vorteilen sei hier zu Gunsten dieser Sorte noch erwähnt, dass die Früchte fest am Baum halten, sich gut transportieren lassen, sehr langsam reifen und weder mehlig noch teigig werden. Alle diese rühmlichen, sehr selten vereinigten Eigenschaften haben es bisher dennoch nicht vermocht, der Gellert's Butterbirne die Verbreitung, welche sie schon lange inne haben sollte, zu verschaffen. In Privatgärten wird sie wohl angetroffen, dagegen auf dem Markte so gut wie nie und hat daher das grosse Publikum noch keine Ahnung von der Königin der Oktober-Birnen.



GELLERTS BUTTERBIRNE.

ad nat. A. Rupp. Lith. Anst. A. Eckstein, Stuttgart.