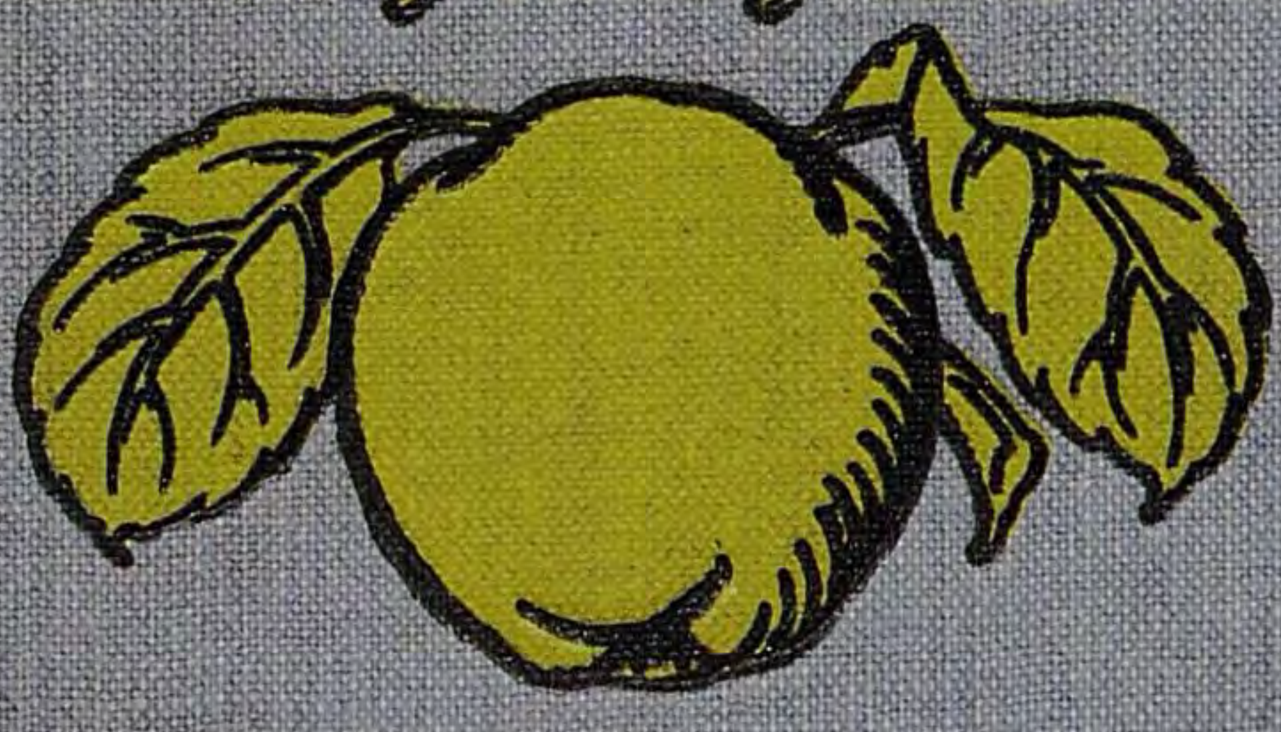
Der Apfel



Praktisches Handbuch

über

Anbau · Zucht · Pflege · Arten · Verwertung · Schädlinge etc des Apfel-Obstes

Mit naturgetreuen farbigen Abbildungen auf 25 Tafeln

Von

L. Hinterthür

Authorsche Verlagsbuchhandlung Leipzig

Af
274

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bibliothek
des Deutschen
Pomologen-Vereins

B. 172.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Amthors

Taschenbücher

für

Gartenfreunde

I.

Der Apfel

Die Sammlung von **Amthors**

Taschenbüchern f. Gartenfreunde

wird fortgesetzt und es gelangen (vgl. auch Vorwort) Einzelbände ähnlich dem vorliegenden über alle Gebiete des Obst- u. Gartenbaues zur Herausgabe. Prospekte versendet bereitwilligst der Verlag.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vorzugsausgabe.

Der Apfel

Praktisches Handbuch

über

Anbau, Zucht, Pflege, Arten, Verwertung, Schädlinge etc. des Apfelobstes

---

Mit 24 Tafeln in Dreifarbendruck
und 1 Tafel in Schwarzdruck

von

L. Hinterthür
Rektor

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins
B. 142.

Leipzig
Arnthor'sche Verlagsbuchhandlung

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Abt. Gartenbau

8 Af 4274

Alle Rechte vorbehalten.

Universitätsbibliothek · Techn. Univ. Berlin

Verein Bücherei

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vorwort.

Vorliegendes Bändchen eröffnet die Reihe der **„Taschenbücher für Gartenfreunde“**, die die Verlagsbuchhandlung in zwangloser Folge erscheinen lassen wird.

Die Schrebergärtenvereine und die Gartenstadtbewegung geben Zeugnis, daß der moderne Mensch die Beschäftigung und Erholung in der Natur, in frischer, freier Luft, als ein wichtiges Stück der Hygiene zu schätzen weiß. Was dem Landbewohner eine liebe Gewohnheit ist, wird so manchem Stadtbewohner ein angenehmes Bedürfnis. Die wohltuende Beschäftigung im Garten, die Freude am Wachsen und Blühen und die Erholung unter Blumen, Sträuchern und Bäumen wirkt gesund auf Körper und Geist.

Bei vielen Gartenfreunden sind Lust und Liebe leider größer als die notwendige Kenntnis. Ohne diese gibt es aber keine wahre Freude. Daher wollen diese Gartenbücher die Kenntnis erfolgreicher Gartenarbeit verbreiten helfen und innige Bekanntschaft mit den Bäumen, Sträuchern und Blumen anbahnen, damit diese traute Bekannte werden und die rechte sachgemäße Pflege des Besitzers erfahren. Dann wird auch der reale Lohn nicht ausbleiben; denn tausenfach sind die Gaben des Gartens, die uns teils zur Nahrung und Erfrischung, teils zur mehr geistigen Labung dienen. Deutet doch schon das Wort „Obst“ (Obest, lat. obesus) an, daß man das „oben“ an den Bäumen „Eßbare“ (d. i. „Obst“) nicht hängen ließ, sondern mit Genuß und zur Gesundheit geerntet und genützt hat.

Vorliegendes **„Apfelbuch“** will neben allgemeinen Ratschlägen über Gartenkultur und Obstbau insbesondere **die Kenntnis** und den Wert unserer wichtigsten Apfelsorten **vermitteln**;

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

aber auch zeigen, welchen Gefahren und Feinden der Apfelbaum ausgesetzt ist und wie diesen zu begegnen ist. (Vgl. Inhaltsübersicht!)

Jedes Bändchen bildet für sich ein abgeschlossenes Ganzes, doch greifen die „Taschenbücher“ derart ineinander, daß hie und da auf bereits Erwähntes verwiesen und Bezug genommen wird. Die gärtnerischen Ratschläge und Kulturanleitungen verteilen sich also auf alle Gartenbücher, während andererseits jedes Bändchen die Betrachtung bestimmter Arten zur Aufgabe hat. Der Verlag hat vorläufig noch Werke, ähnlich dem vorliegenden, über Birnen, Quitten, Steinobst, Beerenobst, Rosen und andere Garten-Blumen und Ziersträucher sowie Zimmerblumen usw. in Vorbereitung.

Die Abbildungen sind nach Naturobjekten dargestellt und in feinstem Dreifarbendruck vervielfältigt. Sie dürften den Beweis erbringen, daß keine Kosten gescheut wurden, um das Buch bei denkbar billigstem Preise in erstklassiger Ausstattung zur Herausgabe zu bringen. Weiter sei an dieser Stelle auf folgende Literaturquellen hingewiesen: Anbauwürdige Obstsorten, Krankheiten und Beschädigungen unserer landwirtschaftlichen Kulturpflanzen von Kirchner-Boltshauser, sowie Hampels, Böttners und Hüttigs Gartenbücher.

Möge dieses Bändchen in seinem handlichen Format bei dem großen Kreise der Gartenfreunde, dem es dienen will, freundliche Aufnahme finden und ein kurzer, praktischer Ratgeber sein zu Nutz und Frommen des Obst- und Gartenbaues!

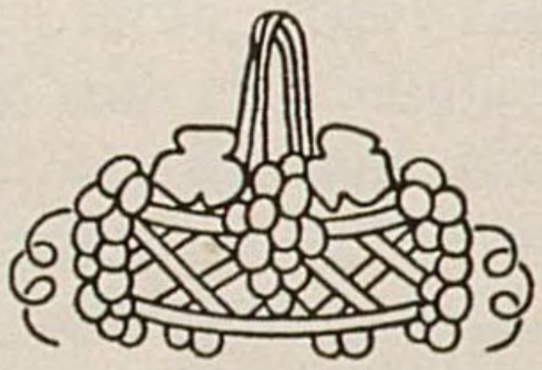
Der Verfasser.

Die Herstellung der Dreifarbenätzungen, sowie deren Druck und der Druck des Textes erfolgte in der Graphischen Kunstanstalt u. Kunstdruckerei Gebrüder Dietrich, Leipzig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Vorwort	
Allgemeines über Gartenkultur	1
Der Obstgarten	2
Bedeutung der Obstbaumzucht	5
Zur Lage des deutschen Obstbaus	7
Der Apfelbaum (Beschreibung)	11
Das Pflanzen des Baumes	14
Pflege des Baumes	17
Das Düngen des Baumes	20
Veredelung des Obstbaumes	22
Die wichtigsten Apfelsorten	27
Krankheiten und Beschädigungen des Apfelbaumes	63
Ernte, Aufbewahrung und Versand des Obstes	83
Verwertung des Obstes (Apfel)	87
Der Apfel in Sage und Mythe	90
Normal-Sortimente	94
Übersichtstabelle	98



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Allgemeines über Gartenkultur.

Der Garten sei deine erweiterte Wohnung! Dieses Wort will besagen, daß der Garten dem Besitzer ein Ort sein soll, an dem er gern und mit Wohlbehagen weilt, der ihn nach des Tages Last und Mühen zu einem trauten Familienstelldichein einladet und ihm Genuß und Bequemlichkeiten bietet. Selbst ein kleiner und einfacher Garten kann in dieser Hinsicht seinem Pfleger ein liebes Plätzchen werden.

Gewöhnlich befindet sich der Garten in unmittelbarer Nähe des Wohnhauses — **Hausgarten** — und kann sowohl als **Zier-** wie als **Nutzgarten** dienen. Die sogenannten „gemischten Gärten" sind von jeher in unserem Vaterlande als Hausgärten die beliebtesten gewesen, und werden diese sowohl zur Anzucht von Gemüsepflanzen, Blumen und Beerenfrüchten, wie auch zur Obstbaumzucht kultiviert. Bei größeren gärtnerischen Anlagen unterscheidet man **Obstgarten, Gemüsegarten** und **Blumengarten,** evtl. noch den **Park- oder Landschaftsgarten.** Während man den Obstgarten sehr wohl mit der Zieranlage verbinden kann, bildet der Gemüsegarten meist einen für sich abgeschlossenen Teil.

Bei der **Wahl des Gartenlandes** ist neben der Bodenfrage die Erledigung genügender Wasserversorgung ein wichtiger Punkt. Zur Ernährung der Pflanze dient vornehmlich solches Wasser, das neben organischen Substanzen kohlensauren Kalk in genügenden Mengen gelöst enthält. Was den Boden anbetrifft, so ist ein lehmhaltiger Sand mit wenig Kalk und etwa 2,5 bis 3 Meter tiefstehendem Grundwasser der beste, weil er sich verhältnismäßig leicht be-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

arbeiten läßt und nicht ohne Nahrungsmittel ist (von denen die fehlenden ihm leicht beigemischt werden können), weil er die nötige Festigkeit besitzt, um die Pflanzen festzuhalten, und weil er die Sonnenwärme leicht in sich aufnimmt. Sumpfiger Boden ist zu meiden. Ferner sei die Lage eine geschützte gegen rauhe Winde und möglichst der Morgen- und Mittagssonne zugekehrt. Sonne und Luft können bei einem sanft abhängigen Gelände besser auf Boden und Gewächse einwirken als bei einem ganz eben gelegenen Garten.

Den besten **Schutz** gegen Sturm und Wetter bietet der Wald. Eine gute Schutzhecke gibt auch die Hain- oder Weißbuche (Carpinus Betulus), die man bis 2 Meter hoch zieht, ferner der Hage- oder Weißdorn (Crataegus oxyacantha), sowie der Ligusterstrauch (Rainweide, Ligustrum vulgare). Für kleinere Gärten sind diese „lebenden Einfriedigungen“ aus mancherlei Gründen nicht sehr empfehlenswert; man greift da zu sog. „toten Umzäunungen“: Holz- und Drahtzäune. Als bester Schutz gegen unbefugte Eindringlinge (Hasen, Hunde usw.) muß die Mauer angesehen werden, nach ihr die Bretterwand. Bezüglich der „eisernen Gärten“ müssen wir gestehen, daß die eisernen Umfriedigungen trotz der verzierenden Ornamente oft recht trostlos und kalt wirken im Gegensatz zu einem trauten, weiß- oder hellgraugestrichenen Holzzaun. Ansprechend wirkt immer eine leichte Berankung der Gartenzäune mit Schlinggewächsen (Schlingrosen, wilder Wein, Winden u. dgl.).

* * *

Der Obstgarten.

Unter **Obstgarten** im engeren Sinne versteht man eine Fläche Landes, die mit Obstbäumen bepflanzt ist, wo jedes andere Gewächs als

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nebensache betrachtet wird. In den ersten Jahren der Kultur kann man das Land noch mit Garten- oder Feldfrüchten bebauen, und selbst späterhin läßt sich unter den ausgebreiteten Kronen der Bäume noch reichlich Viehfutter, wie Luzerne, Gras oder Viehkohl ziehen. Es erhellt daraus die Bedeutung des Obstgartens insbesondere für Landgüter.

Weniger wichtig ist es für den Obstbau, in welcher **Form** er betrieben wird, ob im geschlossenen Garten, an Wegen, Landstraßen oder auf dem Felde. Der umfriedigte Garten bietet den Bäumen allerdings mehr Schutz und ermöglicht eine bequemere Beaufsichtigung und Pflege. Die Hauptsache bleibt, daß wir dem Obstbaum eine Stätte bereiten, die seiner Entwickelung in jeder Hinsicht zusagt, und wir somit gutes Obst ernten.

Die Bäume an Berglehnen können dichter gepflanzt sein als die auf der Ebene, wobei zu bemerken ist, daß die Ostseite des Berges sich weniger gut zur Anpflanzung eignet, da sie leicht unter den Frühlingsfrösten leidet. Unbedingt zu vermeiden ist auch das Tal zwischen zwei Bergabhängen, da sich die schwereren, kalten Luftschichten nach dort ziehen und so recht niedrige Temperaturen oder schädliche jähe Temperaturwechsel herbeiführen können.

Im übrigen wähle man solche Obstsorten, die für die heimatliche Scholle und das **Klima** geeignet sind. Schwache, kranke oder unbestimmte Sorten sind durchaus zu verwerfen. Ein Hauptaugenmerk richte man auf die **Auswahl** der Bäume, die in einer gut renommierten Baumschule gezogen sein müssen. Der Stamm soll gerade gewachsen sein, er soll stets in der Mitte der Krone stehen und mit vier oder fünf Seitenzweigen, den späteren Haupt- oder Mutterästen, versehen sein. Für **Obstalleen** wähle man Sorten von möglichst gleicher Art und Reifezeit;

späte Sorten sind widerstandsfähiger gegen starke Winde und weniger verlockend für den naschhaften Wanderer. Eine richtig behandelte Obstallee gleicht einem Kapitale, das die höchsten Zinsen bringt. Sie ist also eine gute Einnahmequelle und gewährt zum andern den Passanten Schatten gegen die Sonnenhitze.

In den **gemischten Obstgärten** findet man neben allerlei Obstbäumen auch Gemüse und Blumen, nicht selten auch allerlei Sträucher. Wird hierbei nicht strenge Ordnung gehalten, so entsteht leicht ein Chaos, wobei weder das eine noch das andere recht gerät.

Wo man mit kleinen Raumverhältnissen zu rechnen hat, gleichwohl aber verschiedene Obstsorten anpflanzen und auch möglichst frühzeitig einen Ertrag erzielen will, empfiehlt sich ein sog. **Formobstgarten.** Die wichtigsten Erziehungsformen sind: die Pyramidenform, die Palmetten (Spaliere, U-Formen, Armleuchterpalmetten) und der Kordon oder Schnurbaum. Formobst erfordert vom Gärtner gewissenhafte Sachkenntnis und Pflege, besonders was die Lehre vom Baumschnitt anbetrifft.

In letzter Zeit ist das **Buschobst** zu allgemeinem Anbau empfohlen worden. Man läßt es sich frei entwickeln und beschneidet eigentlich nur nach dem Pflanzen. Dabei kommt der Buschbaum schneller und reichlicher in Ertrag und bildet zudem ziemlich gleichmäßige und schöne, wenn auch nicht immer gerade edle Früchte. Solche Anlagen bieten zwar vorzügliche Marktware, verlangen aber einen kräftigen kalkhaltigen und warmen Boden nebst reichlicher Düngung.

Auch zur **Topfobstkultur** hat man mit Erfolg gegriffen, besonders bei edlen Obstsorten. Eine sehr nahrhafte Erdmischung ist natürlich hier das Haupterfordernis; damit zusammen

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

hängt das gründliche Verpflanzen von Zeit zu Zeit.

In den Obstgärten finden wir neben den Formen der Hochstämme auch die **Halbhochstämme.** Sie bieten folgende Vorteile: billigerer Kaufpreis, leichtere Behandlung der Kronen, frühere Tragbarkeit, bequemeres Ernten, größere Widerstandsfähigkeit gegen Stürme, leichtere Bekämpfung der Insekten und Pilzschäden, edlere und bessere Früchte, zudem die Möglichkeit erfolgreicherer, intensiverer Unterkultur gegenüber dem Buschbaum.

* * *

Bedeutung der Obstbaumzucht.

Der große Nutzen, den ein ausgedehnter und richtig betriebener Obstbau gewährt, wird leider noch vielfach zu wenig gewürdigt. Gleich den Bäumen des Waldes greifen die vielen Obstbäume günstig in die Veränderung des Klimas ein. Mit den Tausenden von Blättern, welche eine große Oberfläche darbieten, hauchen sie eine bedeutende Menge Sauerstoff in die atmosphärische Luft aus und atmen dafür die für das Tier- und Menschenleben schädliche Kohlensäure ein. Die tiefverzweigten Wurzeln saugen das Wasser aus dem Boden, leiten es in den Baum, der durch die Blätter wiederum mittels Verdunstung der Luft die Feuchtigkeit verleiht. Größere Obstbaumpflanzungen brechen die Gewalt des Windes. Das jährlich abfallende Laub vermodert und trägt zur Bildung eines fruchtbaren Humusbodens bei; auch wird durch dasselbe eine zu große Wärmeausstrahlung aus dem Boden verhindert. Es wird also jene gleichmäßige Temperatur erzeugt, die für das Wachstum der Kulturgewächse so vorteilhaft ist. Die Obstbaumpflanzung ist in dieser Hinsicht um so

mehr zu bewerten, als der klimaregelnde Waldbaum vielfach dem Pfluge hat weichen müssen.

Der Obstbaum trägt auch wesentlich zur Verschönerung des Landschaftsbildes bei. Welch ein herrlicher Anblick, die Welt in der Baumblüte zu sehen! Wie viele Naturfreunde fahren hinaus in die Dörflein und Ortschaften, die in ihrem Blütenschnee versteckt liegen! Wie reizend und lieblich gestaltet sich solch eine Gegend — und wie trostlos und öde eine andere, in der es an Bäumen fehlt!

Zahllose Bienen werden durch den Blütenschmuck und Blumenduft angelockt; sie summen von Blüte zu Blüte und sammeln fleißig Blütenstaub und Honigseim, den sie in die Waben tragen.

In dem grünen Blätterdache finden unsere sangeslustigen, gefiederten Sänger eine schützende Wohnung. Ihre Hilfe im Kampfe gegen das zahllose Ungeziefer in Garten und Feld weiß der kundige Landmann längst zu schätzen.

Es ist bereits erwähnt, daß die Obstbaumalleen an den Landstraßen nicht nur das Landschaftsbild verschönern, sondern auch dem Wanderer Schutz und kühlen Schatten gewähren. Ja, sie können im Winter bei Schneeverwehungen selbst als Wegweiser gegen Verirrungen schützen.

Die größte Wohltat gewährt uns der Obstbaum ohne Frage durch den Ertrag an Früchten. Der angenehme, vielseitige und der Gesundheit zuträgliche Genuß erhebt das Obst auf eine hohe Wertstufe, die ihm kaum ein zweites Erzeugnis des Bodens streitig machen dürfte. Das Obst kann getrocknet (gedörrt) und in diesem Zustande oder eingekocht als Konserven in alle Länder versandt werden; man macht es ein und bereitet aus ihm Wein, Saft und Mus.

Endlich nützt der Obstbaum durch sein Holz. Die Baumkrone wirft alljährlich beim Ausputzen und Beschneiden Brennholz ab, und der Stamm

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

liefert dem Tischler und Drechsler ein geschätztes Werk- und Nutzholz.

Im Haushalte der Natur und der Menschheit nimmt der Obstbaum also eine bedeutende Stellung ein, die ihm größtmögliche Verbreitung und allseitige Pflege sichern sollte.

Im kleinsten Raum
pflanz' einen Baum
und pflege sein!
Er bringt dir's ein.

* *
*

Zur Lage des deutschen Obstbaues.

Trotz seines ausgedehnten Obstbaues bezieht Deutschland alljährlich für mehrere Millionen Mark Obst vom Ausland, außer den vielen Südfrüchten auch noch Äpfel, Birnen u. dgl. Wäre das nötig? Könnte das Vaterland nicht mehr Obst bauen? Wie manche Plätze und Flächen liegen noch nutzlos da! Kein Baum wächst darauf. Und wie traurig sieht es in vielen Obstgärten aus! Uralte Bäume stehen darin, ungepflegt. Der Ertrag ist auch danach. Ist das Obst einmal reichlich geraten, dann fressen Enten und Gänse ein gut Teil weg, böse Buben werfen mit Steinen und Knütteln danach oder reißen die kaum reifen Früchte mit der Harke von den Zweigen. Kommt dann die Ernte, dann schüttelt man nicht selten das Obst herunter, und halb zerschlagen und mit Fallstellen behaftet kommt es auf das Lager, woselbst es bald in Fäulnis übergeht. Da kann von einem Segen des Obstbaues nicht die Rede sein. Unkenntnis, Gleichgültigkeit und Bequemlichkeit der Leute sind schuld daran.

Dazu kommen noch allerhand Entschuldigungen. Der eine meint, Boden und Klima lohne nicht den Anbau; der andere glaubt, der Obst-

bau schmälere den guten Boden und beeinträchtige den Ertrag der Kulturpflanzen; einem Dritten nimmt er zuviel Zeit und Mühe in Anspruch. Was ist darauf zu sagen? Die höheren Lagen im Vogtlande und im böhmischen Erzgebirge beweisen vortrefflich, daß daselbst viele Gattungen der Obstbäume meist noch besser gedeihen als in der Ebene, sobald man nur den klimatischen Verhältnissen Rechnung trägt und späte und harte Sorten wählt. Weiter: Wie viele Plätze könnten durch den Obstbau noch ertragreich gemacht werden! Hierher gehören: Flurgrenzen, Kommunikations- und Feldwege, Eisenbahnböschungen, Triften, Grasgärten, Bergabhänge u. dgl. Endlich ist zu beachten, daß der Obstbaum unter allen Kulturgewächsen verhältnismäßig die geringste Mühe und Zeit für seine Pflege in Anspruch nimmt.

In gesegneten Jahren kommt es vor, daß ein **überfluß** an Obst zu herrschen scheint, so daß es kaum abgesetzt werden kann. Da kostet ein Zentner Zwetschen zuweilen 2 bis 3 Mark, und das ist dann oft das Todesurteil für einen Baum, der durch seine reichlichen Gaben zum Preisdrücker wurde. Auch Äpfel und Birnen gedeihen in manchen Jahren so zahlreich, daß der Gartenbesitzer sie kaum würdigt. Ware, wonach manches Großstadtkind mit Lust greifen würde, wird den Schweinen vorgeworfen, dann ist das Obst wenigstens „an den Mann gebracht“! Während wir, wie eingangs erwähnt, einerseits mehr Obst gebrauchen könnten, macht sich andererseits ein Überfluß bemerkbar. Wie erklärt sich dieser Widerspruch?

Gewiß nimmt der Absatz des Obstmarktes von Jahr zu Jahr zu. Das ist nicht nur durch die Zunahme der Bevölkerung an sich bedingt, sondern auch durch die aufklärenden Kulturfortschritte. Man weiß das Obst als gesundes Nahrungsmittel zu schätzen, das dem Körper

Universitäts-Bibl. Techn. Univ. Berlin

dienliche Stoffe zuführt. Nun liegt es aber am **Angebot,** um den Obstbedarf zu decken und die Ware anzubringen. Bald werden die Zeiten vorbei sein, wo der Markt wie heute noch ein Abnehmer für jene Mischung von allerlei Genießbarem und Minderwertigen sein wird, die er z. B. unter der Allgemeinbezeichnung „Obst" verarbeiten muß, dazu in Säcken und Körben! **Der Markt der Zukunft verlangt zunächst große Mengen gleichmäßigen Obstes in wenig Sorten!** Von gleichmäßig sortierten guten Dauerfrüchten einer einzigen Sorte finden selbst große Posten bei hohen Preisen willige Käufer, während die aus allen möglichen Sorten zusammengewürfelten Posten in Zukunft lohnenden Absatz nicht mehr finden werden! Die Landwirtschaftskammern und obstbaulichen Körperschaften haben daher für jede Gegend eine kleine Zahl der am besten bewährten Sorten, sog. „**Normalsortimente**", zusammengestellt *).

In dem Bestreben, ihren Haushalt während des ganzen Jahres mit einer möglichst abwechselungsreichen Obstauswahl zu versorgen, haben manche Gartenbesitzer so viel Sorten wie sie Bäume pflanzten. Auch sie möchten in reichen Jahren ihr Obst anbringen. Das ist nicht leicht. Und doch gibt es für denjenigen, der gern Obst in mehreren guten Sorten genießt, selbst aber nicht in der Lage ist, ernten zu können, wohl kaum etwas Vorteilhafteres, als daß er bei einem solchen Gartenbesitzer seinen Obstbedarf deckt. So würde auch der Obsthandel im kleinen gefördert. Leider fehlt es auch noch hier viel an der nötigen Aufklärung.

Um den Konsum des deutschen Volkes in der rechten Weise zu fördern, ist eine genügende **Sortenkenntnis** erforderlich, was bei der ge-

---

*) Vgl. die Normalsortimente der wichtigsten deutschen Landesteile, S. 94—97.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

ringen Auswahl der empfohlenen Lokalsortimente nicht schwer fallen kann. Mit den unbestimmten Bezeichnungen, wie „Tafeläpfel“, „Kochäpfel“, „Kuchenäpfel“ u. a., die das Lächeln des Kenners herausfordern, ist wenig anzufangen. Sortenkenntnis fehlt nicht nur dem Käufer, vielfach auch dem Verkäufer und dem Händler. Viele meinen zwar, Sortenkenntnis sei überflüssig; für sie ist Gras eben Gras und Apfel Apfel. Wie mancher hätte gern diese oder jene ihm recht zusagende Sorte wieder gekauft, wenn er nur ihren Namen gewußt hätte! Vorzügliche Gelegenheit, in dieser Beziehung Kenntnisse zu sammeln, bieten dem Laien richtig geleitete **Obstausstellungen,** wo ihm neben dem Betrachten der vielen Pracht- und Prunkstücke auch die **Möglichkeit der Obstprobe** geboten wird. Aussehen und Qualität der Frucht stehen oftmals im umgekehrten Verhältnis zueinander!

Bedauerlicherweise hat im deutschen Volke ausländische Ware von jeher einen besonderen Reiz und Zuspruch erwecken können. So ist's mit der Mode, so ist's mit dem Obst. Und doch kann deutsches Obst mit dem ausländischen (amerikanischen) in jeder Weise erfolgreich konkurrieren; ja, unsere Reinetten dürften in Qualität ziemlich unerreicht sein; knackend, saftig und würzig schmecken sie. Trocken, fade und zäh ist dagegen oft der Geschmack des fremden Obstes. Und dennoch wird dieses von Toren bevorzugt und meist viel teurer bezahlt als besseres einheimisches. Darum: **kauft Obst im Lande!** Es ist genug einheimisches Obst vorhanden, das für einen ganz annehmbaren Preis zu haben ist.

Soll der Konsum des deutschen Obstes in der rechten Weise gefördert werden, dann muß im Volke, in den Obst- und Gartenbauvereinen immer noch mehr für den Obstbau getan werden, indem man die Kenntnis guter Sorten fördert und lehrt, wie der Obstbaum recht gepflegt wird,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

wie das Obst sachgemäß zu ernten und zu verwahren und wie es dem Händler anzubieten ist; endlich muß man wissen, welche Sorten gut und wo sie zu kaufen sind. Nur auf solchen Grundlagen kann unser einheimisches Obst einer besseren Bewertung und Verwertung und damit einem allgemeineren Absatz entgegensehen.

* *
*

Der Apfelbaum, Pirus malus L.

Beschreibung.

Die edlen Apfelbäume stammen ab vom **wilden Apfelbaum** (Pirus malus silvestris), einem knorrigen Baum oder Strauch der Wälder, dessen Heimat Asien ist, seine kleinen, herbschmeckenden Früchte sind ungenießbar.

Ein blühender Apfelbaum ist so recht geeignet, unser Gemüt zu erheben. Gewöhnlich im Monat Mai, nachdem die Mehrzahl der übrigen Obstbäume verblüht ist, öffnen sich die großen, herrlichen, rot angehauchten weißen Blüten, die Pracht der Bäume in ihrer ganzen Größe zeigend. Solange die Blüten in den Knospen ruhen, sind sie von schuppenförmigen Hüllblättchen schützend umschlossen; sobald sich die Knospen öffnen, fallen die Schuppen als nutzlos ab. Auch Triebe und Blätter sind anfangs durch einen Filzüberzug gegen Kälte und zu starke Verdunstung geschützt.

Die Blüten stehen in Doldentrauben auf gestauchten Kurztrieben. Ihr herrlicher Duft und Honigreichtum locken viele Bienen an, so daß reichliche Fremdbestäubung zu starkem Fruchtansatz führt. Die sog. Apfelfrucht bildet sich nicht aus dem Fruchtknoten allein, sondern auch aus dem becherartigen Blütenboden, mit dem jener verwachsen ist. Die 5 Griffel (Fruchtblätter) ragen aus der Öffnung des „Bechers“

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

hervor, sind unten zu einer Säule verwachsen und von zahlreichen Staubgefäßen (12 bis 20) umgeben. Diese stehen ebenso wie die 5 Blumenkronblätter auf dem Rande des Blütenbodens. Der Kelch ist fünfzipfelig und meist von kurzen Härchen grau; er bleibt im vertrockneten Zustande auf der kugeligen Frucht als sog. „Blüte“ sitzen. Aus dem Fruchtknoten bildet sich ein fünffächeriges, lederartiges Kernhaus, in dem die Samenkörner liegen. Beim Querschnitt einer Frucht erblickt man daher einen fünfstrahligen Stern und in jedem Strahle 2 Samenknospen. Die Strahlen sind die Fruchtknoten der unten verwachsenen 5 Griffel. Die Apfelfrucht ist also eine **„Scheinfrucht“**.

Der Apfelbaum hat eine breite Krone mit ausgebreiteten Ästen, wodurch der Wuchs korbförmig wird. Die Knospen sind stumpf und weichhaarig; sie haben sich bereits im Vorjahre gebildet. Manche bergen nur Blätter („Blattknospen“), sind schlank; andere bringen Blüten und Blätter hervor („gemischte Knospen“, „Tragknospen“), sie sind dicker als die Blattknospen. (Vgl. Knospenbildung auf Taf. 24.)

Die eiförmigen, stumpf-gesägten Blätter sind oben kahl, unten weich behaart. Der Blattstiel beträgt etwa die Hälfte der Blattbreite (bei der Birne ist er so lang als das ganze Blatt breit ist). Nicht mit Unrecht hat man die Blätter als Lungen des Baumes bezeichnet. Sie sind den Pflanzen zum Atmen und zum Leben ebenso nötig wie die Lungen uns Menschen. Jedes Blatt ist in der Wachstumszeit von Wert und Nutzen. Nehmen wir den Pflanzen die Blätter, werden diese von Raupen zerfressen oder von dicken Staubschichten bedeckt, so bringt das alles der Pflanze großen Schaden, weil die Wachstumstätigkeit vermindert, unterbrochen oder gestört wird.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Neben den Blättern sind die Wurzeln die notwendigen Teile zur Erhaltung des Pflanzenlebens. Die stärkste Wurzel des Baumes geht ziemlich senkrecht in die Erde und heißt Hauptwurzel (Stammwurzel, Pfahlwurzel). Die feinen, fadenförmigen Wurzeln nennt man Wurzelfasern. Ihre Spitzen sind mit einer zarten Hülle, der sog. „Wurzelhaube", bekleidet. Diese schützt einmal die vordringende zarte Wurzelspitze vor Verletzungen, sodann sondert sie eine ätzende Flüssigkeit ab, wodurch die zur Nahrung dienenden Nährsalze im Boden aufgelöst werden, soweit dies nicht schon durch Wasser geschehen ist. Hinter der Wurzelhaube sitzen die äußerst feinen, kurzen Saughärchen, mit denen die Pflanze die im Erdboden aufgelöste Nahrung aufsaugt und in den Blättern weiter verarbeitet.

Die jungen Apfelbäume haben eine glatte Rinde; später wird dieselbe ziemlich dick, sie hat einen rötlich-grauen Farbenton und löst sich in „Schülfern" ab. Der Querschnitt des wenig schlanken Stammes zeigt innen eine rötliche, nach außen eine gelblich-weiße Farbe. Letztere Holzschicht heißt Splintholz (heller und weich), erstere Kernholz (fest und dunkler), es kann zu Drechslerarbeiten und Schnitzereien verwendet werden. Das Splintholz ist jünger als das Kernholz. Merkwürdig ist, daß für das Leben des Baumes das Kernholz keine große Bedeutung mehr hat. Es kann verfaulen, ohne daß deshalb der Baum gleich abstirbt, wie wir dies besonders deutlich an alten Weidenbäumen sehen. Die Nährstoffe steigen nämlich im Splinte aufwärts und im lebenden Rindenteile abwärts. Zwischen diesen „Saftbahnen" liegt die sogen. Kambium- oder Wachstumsschicht, wo der Baum jährlich eine neue Holzschicht ansetzt (Dickenwachstum). Aus der Zahl der sich auf dem Querschnitte zeigenden „Jahresringe" kann man also auf das Alter des Baumes schließen. Die

strahlenförmigen Schichten, die wir im Holze bemerken, heißen Markstrahlen oder Spiegelfasern.

In der Apfelfrucht ist Pflanzenschleim, Apfelsäure und Fruchtzucker enthalten. Sie wird roh, gekocht und getrocknet gegessen und bietet dem Menschen eine gesunde Speise. Der Apfel ist das wertvollste einheimische Obst, das einen bedeutenden Teil unseres Nationalvermögens ausmacht. Über seine Verwertung hören wir später mehr. Als Abschluß sei hier an das Uhlandsche Gedicht „**Einkehr**“ erinnert, in dem der Apfelbaum mit einem Wirt verglichen wird, der den Menschen Schatten, Ruhelager, Speise und Getränk spendet:

Bei einem Wirte wundermild,
Da war ich jünst zu Gaste;
Ein gold'ner Apfel war sein Schild
An einem langen Aste.

Es war der gute Apfelbaum,
Bei dem ich eingekehret;
Mit süßer Kost und frischem Schaum
Hat er mich wohl genähret.

Es kamen in sein grünes Haus
Viel' leichtbeschwingte Gäste;
Sie sprangen frei und hielten Schmaus
Und sangen auf das beste.

Ich fand ein Bett zur süßen Ruh'
Auf weichen, grünen Matten;
Der Wirt, der deckte selbst mich zu
Mit seinem kühlen Schatten.

Nun fragt' ich nach der Schuldigkeit,
Da schüttelt' er den Wipfel.
Gesegnet sei er allezeit,
Von der Wurzel bis zum Gipfel!

* * *

Das Pflanzen des Baumes.

Von dem Pflanzen der Bäume hängt zum großen Teil die Fruchtbarkeit und die Lebensdauer derselben ab; es ist daher von grund-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

legender Bedeutung, einen Baum richtig zu pflanzen. Wie jedes andere Lebewesen, so haben auch die Pflanzen neben Nahrung Luft und Licht nötig zum guten Gedeihen. Man wähle deshalb eine sonnige Lage, mit tiefgründigem, nicht zu feuchtem, etwas sandigem Boden. Kalkhaltiger Lehm- oder Tonboden, sandiger Lehmboden und Mergelboden sagen dem Apfelbaum am meisten zu, wenngleich er sonst auch noch in weniger guten Lagen seine Schuldigkeit tut. Denn da sein Wurzelwerk sich flach ausbreitet und nicht zu sehr in die Tiefe geht, so wächst er selbst an jenen Stellen noch freudig weiter, wo der gute Boden nicht allzu weit in die Tiefe geht.

Die erste Arbeit für den Baumsatz ist die Herstellung der Baumgrube. Hierfür genügt bei gutem Boden eine Breite von 1 Meter und eine Tiefe von 0,60 Meter. Bei Böden von geringer Güte ist es ratsam, die Grube etwas weiter und tiefer anzulegen. Sind die Baumgruben längere Zeit vor dem Pflanzen geöffnet, so wird die Erde von der Luft mürber, milder und wärmer gemacht. Schlechtem Erdreich hilft man durch Beimischung von gutem Boden oder Kompost nach.

Etwa 2 Wochen vor dem Pflanzen wird die Baumgrube wieder mit guter Erde gefüllt (etwa zu vier Fünftel), damit sich diese genügend „setzen“ kann. Der junge Baum wird vor dem Setzen an den Wurzeln frisch angeschnitten; besonders sind alle Rißwunden durch glattes Abschneiden zu entfernen, da sonst leicht Wundfäule eintritt. Ganz besonders ist darauf zu achten, daß die Wurzeln nicht „betrocknen“; man setze sie also nicht der Luft und Sonne aus! Man stellt daher zuvor den Pflänzling vorteilhaft ins Wasser oder in einen Brei von Lehm und Kuhdung. Die Wurzelkrone muß so zu stehen kommen, daß sie etwa 8 bis 10 Zentimeter mit Erde bedeckt ist, und ihr oberster Teil, der Wurzelhals

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

gleich der Oberfläche des Landes zu stehen kommt. Ja **nicht zu tief pflanzen!** Krankheiten und Unfruchtbarkeit sind die Folge. Die Wurzeln werden nach allen Seiten gleichmäßig ausgebreitet und mit lockerem Boden bedeckt, den man leicht antritt oder anschwemmt. Die muldenförmig hergerichtete Baumscheibe bedeckt man mit dem übrigen Boden, kurzem Mist oder auch Streu. Das Bäumchen wird darauf unten, oben und in der Mitte **locker** angebunden, doch so, daß der Baumpfahl bei Stürmen die Rinde nicht verletzen kann. Auch muß der Pfahl schon eingetrieben werden, solange die Baumgrube noch leer ist, später würde er viele Wurzeln verletzen und lockern. — Bei tieferen Löchern ist noch höher zu pflanzen, als wie oben angegeben ist, weil sich der Boden nach dem Verhältnis der Tiefe „setzt“ und mit ihm der Baum.

Nur ein gut gewachsener, gesunder, kräftiger Setzling sollte für das Pflanzen in Frage kommen. Die größte Verschwendung ist der Ankauf von billigen und deshalb meist schlechten Bäumchen mit schwacher Bewurzelung; das rächt sich später stets. Nur die in dem nahrhaften und tiefgründigen (rigolten) Boden einer gut geleiteten **Baumschule** gezogenen Setzlinge bilden einen schönen, ertragreichen Baum. Von den anbauwürdigen Sorten wähle man die heraus, welche auf dem für sie bestimmten Boden sicher gedeihen. Wie bereits erwähnt, wird der Absatz sehr erleichtert, wenn in einem abgegrenzten Bezirke nur wenig einträgliche Sorten gebaut werden.

Die Zuverlässigkeit der **Namengabe** versteht sich in einer renommierten Baumschule von selbst. Die Bezeichnungen müssen richtig erhalten bleiben. Man benutzt dazu Namenstafeln (Holz-Etiketten oder Zinktafeln), die man an dem Stamme befestigt; auch führt ein tüchtiger Obst-

gärtner ein „Buch seines Obstgartens“, in dem er sorgfältige Eintragungen vornimmt.

Was die **Entfernung** der Stämme voneinander anbetrifft, so gilt im allgemeinen, daß sie so weit gepflanzt werden müssen, daß ihre Kronen sich gehörig ausbilden können. Apfelbäume pflegen recht breit zu werden; man gibt ihnen 8 bis 10 Meter Abstand.

Noch ein Wort über die **Pflanzzeit!** Die Meinungen gehen da auseinander. In hartem Klima und auf kaltem, feuchtem Tonboden pflanze man stets im Frühjahr. Sandiger Boden ist trocken und auch im Herbste noch so warm, daß der Baum seine Wunden vernarben und neue Saugwurzeln bilden kann. Am besten ist es dann nach Abschluß der Vegetation, etwa September, zu welcher Zeit aber die Blätter entfernt werden müssen, damit sie dem Baume nicht unnütz Feuchtigkeit entziehen, ehe sich neue Saugwurzeln gebildet haben. Frühjahrspflänzlinge bewurzeln sich erst mit der Entwickelung der Blätter. Man pflanze daher im Herbste früh, im Frühjahr verhältnismäßig spät! Die Praxis bestätigt den Erfolg. Als Abschluß diene folgendes Verschen:

Die Grube weit, das Erdreich fatt!
Den Pfahl hinein zur Herbsteszeit!
Bedeck' die Wurzel, stell' sie glatt,
Bind', gieß den Stamm — der Baum gedeiht.

* *
*

Pflege des Baumes.

Die nächste Aufgabe nach dem Pflanzen des Baumes ist die Erziehung einer tragfähigen Krone. Das geschieht durch das **Beschneiden.** Früher schnitt man gewöhnlich beim Setzen sämtliche Zweige auf 3 bis 4 Augen zurück. Es hat sich jedoch als zweckmäßig erwiesen, daß nur

ein mäßiges Beschneiden der Kronenzweige weit bessere Erfolge gibt. Vor allem lasse man die sogen. Leitzweige vorerst unbeschnitten! Das eigentliche Beschneiden beginnt erst im nächsten Jahre. Die schlafenden Augen treiben dann aus und liefern kräftige Zweige und erregen lebhaftes Wachstum an rechter Stelle. Eine gute Krone soll aus dem gerade gewachsenen Stamme in der Mitte und aus 4 bis 5 Seitenzweigen (Mutter- oder Leitäste) bestehen. Alle andern schneide man fort. Bei stark wachsenden Sorten läßt man den Zweigen zwei Drittel, bei schwachwachsenden ein Drittel ihrer Länge. Immer sind die Seitenzweige auf nach **außen** gerichtete Augen zu beschneiden! Im Geäst entferne man alle Wasserschosse („Hexenbesen") und alle sich kreuzenden (und daher bei Wind leicht reibenden) Äste. So kann sich eine schöne gleichmäßige Krone bilden; die Zweige haben Licht und Luft. Man schneide auch ja nicht zu viel an den jungen Bäumen herum, hat man eine gute Form erzielt, dann kann das Messer ruhen.

Später wird das Zweiggeäst nur noch ausgeputzt, gelichtet, um gutes Fruchtholz zu erziehen. Auch abgestorbene Äste werden entfernt. Das **Ausputzen** kann im Sommer wie im Herbst, auch zeitig im Frühjahr stattfinden und muß vorsichtig geschehen, damit der Baum keinen Schaden leidet. Wunden werden mit dem Messer geglättet und mit Teer oder Baumwachs bestrichen.

Ältere gesunde Bäume, die nicht mehr recht tragen, kann man im Frühjahr durch „Abwerfen" der Äste **verjüngen.** Hierbei werden sämtliche Hauptäste möglichst dicht über einem Seitenzweige auf die Hälfte oder ein Drittel ihrer Länge verkürzt. (Um eine Schlitzung durch das Astgewicht zu vermeiden, säge man die Äste in zwei verschiedenen Abschnitten ab. Auch ist aus naheliegenden Gründen stets von unten

anzufangen und von oben zu vollenden!) Bei großen Bäumen ist diese Maßregel auf zwei bis drei Jahre zu verteilen. An den Stümpfen erscheinen zahlreiche Triebe, die man bis auf einen oder zwei der stärksten (an geeigneter Stelle) „ausbricht“ und so allmählich wieder eine schöne Krone erzielt. (Will man auf dem Baume bessere Sorten ernten, so kann er gleich nach dem Verjüngen mit einer anderen Sorte veredelt werden: Pfropfen in den Spalt. Davon später.)

Auch der **Stamm** bedarf einer regelmäßigen Pflege. Jährlich im Herbst wird er gründlich gereinigt (am besten mittels einer Stahlbürste); die abgekratzten Rindenschuppen (Borke), die oftmals noch mit Moos und Flechten überzogen sind und in denen Insektenlarven hausen, werden verbrannt. Natürlich darf dabei die Rinde nicht verletzt werden. Sehr vorteilhaft ist darauf der **Anstrich** mit **Kalkmilch** (gelöschter Kalk und Wasser mit etwas Kuhfladen und Blut gemischt). Er tötet die vielen Insekten (Apfelblütenstecher), die sich in den Ritzen versteckt halten, zerfrißt Moos und Flechten und regt zu lebhafter Tätigkeit an; auch macht die weiße Farbe die Sonnenstrahlen unschädlich, die im Winter daran schuldig sind, wenn der Baum erfriert. Wird der Kalkanstrich im Frühjahr vom Regen abgewaschen, dann hat's der Stamm im Sommerhalbjahr leicht und luftig, er kann frei „atmen“. Die am Baume emporkriechenden Schädlinge, die wir später betrachten, fängt man durch Teer- oder Leimringe.

Manchmal wird dem Stamm sein Rindenkleid zu eng, weil es sich verhärtet hat und nicht genügend „weitet“. Dabei kann es passieren, daß der Stamm oben dicker ist als unten. Man hilft hier (Ende März bis Mai) durch das sog. **Schröpfen** nach. An der Nordseite der Rinde macht man mit einem Messer 2 bis 3 Längsschnitte (etwa 40 Zentimeter); nun kann sich

der eingeengte Stamm ausdehnen. Natürlich darf man diese Operation nicht an ganz jungen Bäumchen vornehmen, auch darf das Messer nicht ins Holz eindringen.

Ferner darf man die **Wurzeln** nicht vernachlässigen; auch sie müssen atmen. Die Baumscheibe muß jährlich ein- bis zweimal gründlich **gelockert** werden. So kann Luft und Feuchtigkeit gut in den Erdboden eindringen. Auch wird dadurch das „kraftstehlende“ Unkraut vernichtet und manches schädliche Getier, das sich im Boden verkriecht, ans Licht gebracht.

Im Sommer, hauptsächlich im Juni, müssen die Bäume **begossen** werden. Dabei ist darauf zu achten, daß die Bewässerung die Wurzelspitzen erreichen muß. Diese befinden sich rings um den Baum etwa unter dem Umfang der Krone (Kronentraufe beim Regen!).

Vorkommende Wurzelschösse müssen dicht an ihrem Ausgangspunkt entfernt werden, ebenso die Wasserreiser (junge Triebe, gewöhnlich eine Folge hohen Grundwassers oder des Zutiefpflanzens) am Stamm und älteren Ästen. Das Beste ist in solchen Fällen, dem Grundübel abzuhelfen.

Ein besonders wichtiger Punkt der Baumpflege ist das Düngen. Wir widmen demselben ein besonderes Kapitel.

* * *

Das Düngen des Baumes.

Will man den Obstbaum dauernd fruchtbar erhalten, so muß man ihm immer reichlich Nahrung zuführen; es muß gedüngt werden, möglichst alle Jahre einmal. Die beste Zeit zum Düngen ist das zeitige Frühjahr, sobald die Erde frostfrei ist. Besonders schwächliche Bäume treiben dann gut ins Holz. Will man reichliche Früchte erzielen, so düngt man vorteilhaft noch

ein zweites Mal nach der Blüte. Es ist ganz verkehrt, dicht am Stamm zu düngen, dort sitzen keine Saugwurzeln. Wie wir bereits beim Begießen erwähnten, muß die flüssige Nahrung auf den Umkreis der Baumscheibe und daselbst zu den Wurzeln hinuntergebracht werden.

Man kann zu diesem Zwecke die Kloake, Jauche von Düngerstätten, Spülwasser aus der Küche und das Wasser von der Wäsche verwerten. Spül- und Waschwasser gieße lieber um die Obstbäume als in den Rinnstein. Vorzügliche Dienste leisten unter diesen **„natürlichen Düngemitteln“** Stallmist, Schlachthausabfälle (Blut), Hornspäne, Kompost und Holzasche (keine Kohlenasche!). Der Komposthaufen ist die Sparbüchse jedes Gartenbesitzers! Durch die sog. „Untergrundsdüngung“ (Graben um den Baum unter der Kronentraufe) bringt man die Dungstoffe unter die obere Erdschicht, jedoch nicht direkt auf die Wurzeln des Stammes! Übermäßige Jauchedüngung wirkt einseitig und nachteilig.

Von den **„künstlichen Düngemitteln“** verwendet man Chilisalpeter, Superphosphat, Thomasmehl und 40proz. Kalisalz oder auch schwefelsaures Ammoniak. In welchem Verhältnis und in welchem Quantum man diese Düngemittel dem aufgelockerten Boden zuführt, hängt ganz von der Beschaffenheit des Bodens und von der Größe des Baumes ab. Man spare nicht zu sehr, dünge aber auch nicht „mastig“; beides ist vom Übel. Kali festigt und entwickelt hauptsächlich den Holztrieb und macht ihn frosthart. Thomasmehl enthält vornehmlich Phosphorsäure, welche besonders fruchtbildend wirkt und auch in der schönen Fruchtfärbung der Äpfel augenfällig wird. Chilisalpeter ist ein energischer Stickstoffdünger; da er den Trieb (das Wachstum) hauptsächlich anregt, so verwendet man ihn bei Obstbäumen nur im Frühjahr. Eine Zugabe von schwefelsaurem Ammoniak tut gute Dienste bei

sandigem Lehmboden. Bei kalkarmem Boden nimmt man auch noch eine kräftige Kalkzugabe. Kalk wirkt namentlich bodenaufschließend; er ist mit den Magensäften zu vergleichen, ohne deren Wirkung die eingenommenen Nährstoffe unverdaulich bleiben. Ferner entsäuert er den Boden und ist in Obstplantagen als Universalmittel namentlich gegen Gummifluß und Krebs zu gebrauchen.

Alle angeführten Düngemittel werden grundsätzlich — wir wiederholen das — nach erfolgter Tiefenlockerung aufgetragen und flach untergearbeitet, damit sie an der Luft zersetzt und durch das Regenwasser an die Wurzeln geleitet werden können.

Dankbar wird der Baum dir sein,
Pflegst du sein!
Pfleger kann dem Baume sein
Groß und klein.

* * *

Veredelung des Obstbaumes.

Vergl. Tafel I.

Bekanntlich vermehren sich die meisten Pflanzen durch Samen. Das gilt auch vom Apfelbaum, doch „schlagen“ die Samen stets „zurück“, liefern also wieder den Wildling mit ganz geringen, ungenießbaren Früchten. Die zahllosen Apfelsorten werden daher sämtlich durch die **Veredelung** gezogen. Hierunter versteht man das Übertragen einer Knospe mit dem entsprechenden Rindenteil („Auge“) oder eines mit mehreren Knospen besetzten Zweigstückes („Edelreis“) auf einen anderen Baum (Wildling) zum Zwecke der Vermehrung.

Das Gedeihen des dem Wildling oder der „Unterlage“ anvertrauten Auges ist bei trüber, aber regenfreier Witterung mehr gesichert, als

bei heißem und trockenem Wetter (Grund?). Leicht austreibende Edelreiser (Kirschen und Pflaumen) umgibt man daher mit Moos oder Papier. Im allgemeinen geschieht das Veredeln zur Zeit der Saftperiode, meist im März bis Mai; doch kann es auch noch bei schwächerem Safttriebe im Juli und August geschehen. In jedem Falle müssen Edelreis und „Unterlage“ vollkommen gesund sein; desgleichen muß letztere immer von einer verwandten Art stammen. Der Apfelzweig nimmt also nicht den Zweig vom Birn- oder Pflaumenbaum an und umgekehrt.

Als wichtigste Materialien, deren man sich beim Veredeln bedient, nennen wir: ein gutes Garten- und Kopuliermesser, eine kleine Säge, Baumwachs (Fichtenharz und Weingeist) und Bast zum Binden (Raffiabast, die Haut der Blattstiele einer brasilianischen Palme). Nun zu den einzelnen Veredelungsarten!

Das Okulieren oder Äugeln

ist das Übertragen des Edelauges (Knospe) auf die Unterlage. Man okuliert im Frühjahr auf das „treibende Auge“, damit es im Sommer noch einen Trieb bildet, und im Sommer (August) auf das „schlafende Auge“, welches zwar noch anwächst, aber erst im kommenden Frühjahr austreibt. Die letztere Art ist am gebräuchlichsten, besonders in Gegenden mit frühem Winter. Die beste Tageszeit zum Okulieren ist der Morgen, besonders nach einem warmen Regen, weil dann der Saftstrom am lebhaftesten ist.

Das Okulieren beschädigt den Wildling wenig, ist einfach in der Ausführung und kann bei Mißerfolgen leicht wiederholt werden. Das edle Auge wird mit einem Stückchen Rinde (etwa noch 1 Zentimeter unter der Knospe) oder mit Rinde und einem dünnen Schnittchen

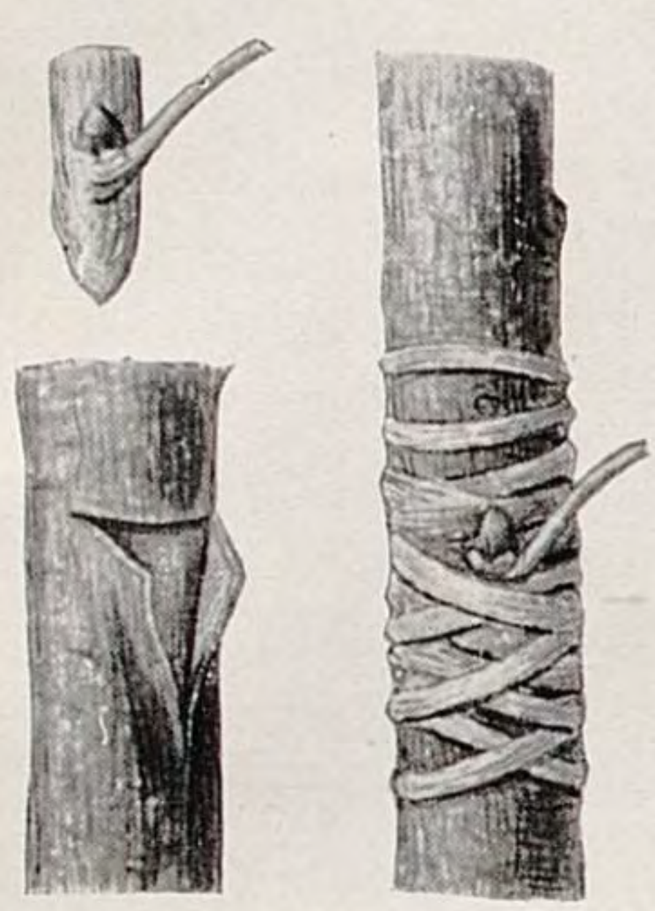
Holz vom Edelreise (am besten von der Mitte) losgelöst und unter die Rinde des Wildlings (Unterlage) geschoben. Das losgelöste Stück nennt man Schildchen (Form!). Zum Einsetzen wählt man am besten eine glatte Stelle unter einem seitlichen Triebe (weil mehr Saft) und lockert hier die Rinde vermittels eines T-Schnittes (Siehe Tafel I). Der obere Rand des Schildchens muß sich genau an den Querschnitt der Rinde anschließen. Dann wird der Verband angelegt und die Wunde mit Baumwachs bestrichen. Natürlich muß das Auge frei bleiben! Der Wildling wird erst im nächsten Jahr etwa 10 Zentimeter über der Veredelungsstelle fortgeschnitten. Nicht angewachsene Augen kann man nach etwa 3 Wochen nachveredeln. Bei einschlagenden Augen wird der Verband nach sechs Wochen gelöst. Das Okulieren wendet man hauptsächlich in den Baumschulen bei jungen Bäumchen an.

Das Pfropfen

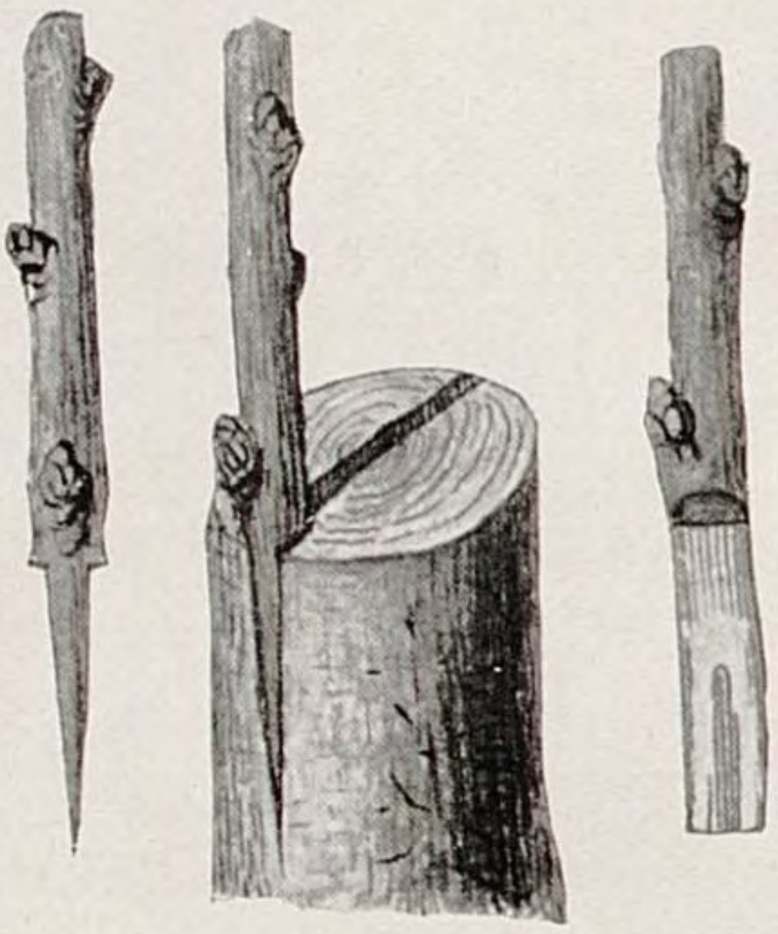
ist wohl die älteste und in nicht gärtnerischen Kreisen verbreitetste Veredelungsart, die namentlich für ältere Bäume in Frage kommt.

Das Edelreis kann vollständig reif und blattlos oder auch nur halbreif, mit Laub versehen sein. Im ersteren Falle schneidet man es zur Zeit der Saftruhe (von Ende Dezember bis Anfang Februar) und schlägt es im Erdboden oder Keller geschützt ein. Wird es zur Zeit der Saftbewegung geschnitten, dann muß es wenigstens 2 Wochen eingeschlagen liegen bleiben, ehe es verwendet wird.

Das **Pfropfen in den Spalt** ist zwar die gewaltsamste Methode; es wird daher von manchen Theoretikern verworfen. Doch früher hat man eine andere Veredelungsart kaum gekannt und mit ihr auch gute Erfolge erzielt, ohne daß



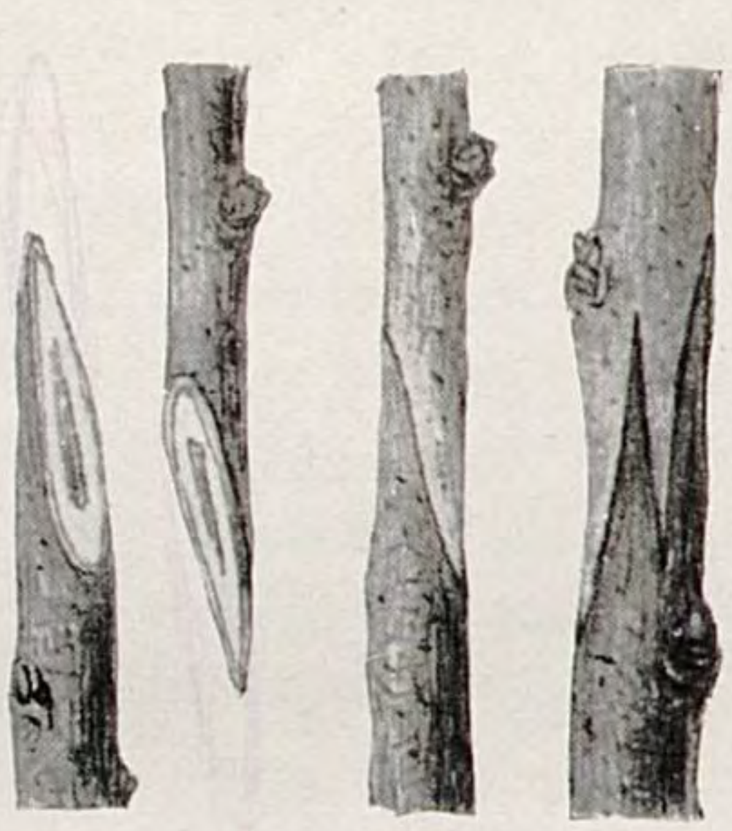
Okulieren



Pfropfen in den Spalt



Pfropfen in die Rinde

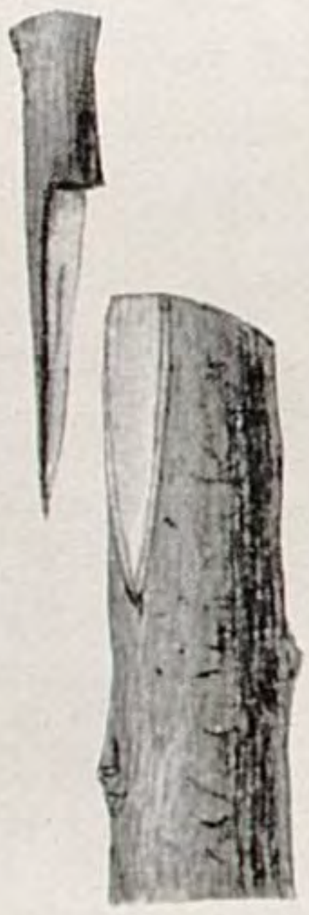


Kopulieren *a*

a Kopulieren mit Gegenzungen



a



b



b



c

Anschäften: *a* ohne Sattel, *b* mit Sattel, *c* mit Gegenzungen

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

gerade der verwundete Stamm krank werden mußte! Zudem glückt es fast immer, und die Edelreiser wachsen kräftig. Das gewöhnlich nahe dem Erdboden oder auch in Kronenhöhe glattgeschnittene Stammende wird bis zum Mark etwa 3 bis 4 Zentimeter tief gespalten (mit einem Gartenmesser, Pfropfkeil!), dann schneidet man das Reis schlank keilförmig zu und fügt es in den Spalt, so daß Rinde auf Rinde kommt. Die wunden Stellen werden sorgsam mit Baumwachs verstrichen (wozu man im Notfall auch ein Gemisch von Lehm und Kuhmist verwenden kann).

Ein anderes Verfahren, das dem vorigen ähnelt, ist das Pfropfen in den Kerb (vgl. Taf. I).

Das **Pfropfen in die Rinde** wendet man bei vollsaftiger und darum sich leicht lösender Rinde an. Die Unterlage wird glatt abgeschnitten und die Rinde von einer Seite (mittels Pfropfkeils) vom Holz gelöst. Man schneidet das Edelreis auf 3 Augen Länge zu, versieht es mit einem kleinen Sattel und führt es in die hergestellte Rindenöffnung. Man setzt oftmals zwei oder mehrere Edelreiser ein, da eine Probe leicht mißglücken könnte. Das sich am kräftigsten entwickelnde Reis läßt man stehen und entfernt die übrigen wieder. Die unter der Pfropfstelle hervorbrechenden Triebe sind zu entfernen und höchstens nur anfangs zum Saftziehen stehen zu lassen. — Ähnlich dieser Art ist das Pfropfen in die Seite, das man besonders da anwendet, wo der Wildling viel stärker ist als das Edelreis, oder um eine kahle Stelle auszufüllen.

Als dritte Art des Pfropfens nennt man das **Anschäften** oder Anpelzen. Man stutzt die Unterlage schräg ab und macht an der höheren Seite einen Anschnitt, der der Breite des schräg angeschnittenen Edelreises entspricht. Dann legt man dieses an, so daß genau Rinde auf Rinde

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

paßt. Die Schnittstelle wird mit Baſt verbunden und mit Baumwachs verſtrichen. Bisweilen geſchieht das Anſchäften mit Sattel. (Vgl. Taf. I.) Das Anſchäften führt uns zu der dritten Veredelungsmethode; es iſt

das Kopulieren

oder das „paarweiſe Verbinden“ von Edelreis und Unterlage (Wildling), wenn beide von gleicher Stärke ſind und alſo die Saftgänge genau aufeinander paſſen. Dieſe einfache Methode kommt bei ganz jungen Wildlingen (Baumſchule!) in Anwendung, wobei oftmals das Edelreis ſchon auf den Wurzelhals aufgeſetzt wird. Das Kopulieren wird meiſt im März oder April vorgenommen (Safttrieb!), läßt ſich aber auch ſchon im Februar ausführen. Man nimmt die Wildlinge im Herbſt aus der Erde, verſchneidet die Wurzeln („Pikieren“) und ſchlägt ſie gleich den Edelreiſern froſtfrei ein, ſo daß man ſie ſelbſt im Winter in der Stube veredeln kann und ſie wieder in „Einſchlag“ bringt, bis die Witterung ein Auspflanzen geſtattet.

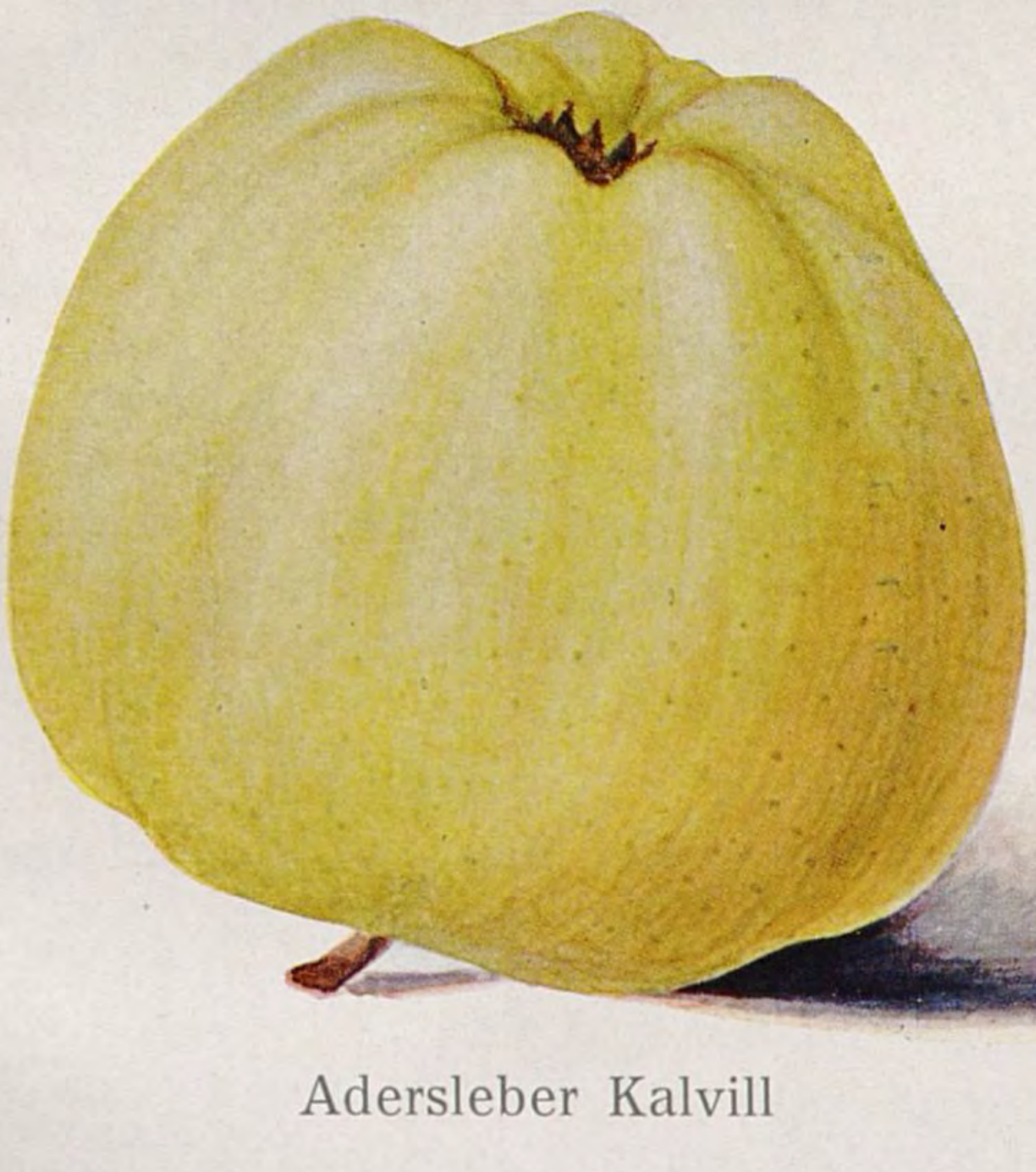
Außer den obigen Veredelungsmethoden erwähnen wir noch das Ringeln und das Ab- und Anſäugeln, die aber nur ſelten angewandt werden. — Wir wollen nicht verfehlen, an dieſer Stelle darauf hinzuweiſen, daß es empfehlenswert iſt, ſich das Veredeln von einem Praktikus in natura vorzeigen zu laſſen. Abſchließend ſei noch erinnert an das Gebot des Großen Kurfürſten, welches lautete: „Jeder junge Mann muß vor ſeiner Verheiratung zum wenigſten 6 Obſtbäume **gepfropft** und ebenſo viele an einem geeigneten Ort gepflanzt haben!“ —

* * *

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Apfelblüte



Adersleber Kalvill

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Die wichtigsten Apfelsorten.

Sortenkenntnis und Sortenerfahrung.

Die Sucht nach „Neuem“ ist bekanntlich auf allen Gebieten groß. Dasselbe gilt auch von der Zucht der Obstbäume, insbesondere was Apfelsorten anbetrifft. „Neuheiten“ schossen in den letzten 40—50 Jahren wie Pilze aus der Erde, dabei waren die Sorten oftmals von recht zweifelhaftem Werte. Dennoch ward das Neue begehrt, besonders wenn es noch dazu vom Auslande kam! **Heute gibt es allein 4000 pomologisch bekannte Apfelsorten,** wenn auch nur ein kleiner Teil wissenschaftlich pomologisch benannt und beschrieben worden ist. Dazu sind viele Arten nach Klima, Boden usw. so variierend, daß wohl kaum ein Pomologe (Obstkenner), dem es nicht mehr um den Schein vor dem Publikum, als um reelle Leistungen zu tun ist, behaupten wird, auch nur die sämtlichen besseren Sorten bestimmen bezw. über deren Wert ein umfassendes Urteil abgeben zu können. Man machte daher in den letzten Jahren den richtigen Rückschritt und wählte etwa 50 bewährte, gute Sorten aus, die vom **Deutschen Pomologenverein** als anbauwürdig empfohlen werden. Dabei ist sehr zu beachten, daß man für die verschiedenen Gegenden die passenden Sorten wählt. Man hat daher für einzelne Landesteile sog. „Normal-Sortimente“ (s. S. 94) aufgestellt.

Die **Kenntnis** vom Wesen und Wert einer Sorte läßt sich am besten durch praktische Beobachtung und Übung erwerben. Über den Wert einiger Sorten sind sich selbst die pomologischen Vereine nicht einig!

Das beste Studium bildet eine gute Obstausstellung! Man suche durch genaues Betrachten und Vergleichen (auch Kosten!) zunächst nur **einige** Sorten gründlich kennen zu lernen. Ge-

rade hier gilt das Wort: „Eile mit Weile“ und „Aller Anfang ist schwer“.

Unter Sorten**erfahrung** verstehen wir folgende Kenntnisse: Genaueres über das zusagende Klima und den passenden Boden; wie es mit dem Wachstum und der Fruchtbarkeit der Sorte steht; für welche Baumform sie sich zur Aufzucht am besten eignet; endlich Beurteilung der Güte und Beschaffenheit der Frucht. —

Die Anordnung der nun folgenden

Apfelsorten

geschah bis auf unbedeutende Umstellungen nach dem pomologischen System von **Diel-Lucas.** Wir geben dazu folgende Übersicht:

1. Gruppe: **Kalvillen.**

Abb. Tafel II: Aderslebener Kalvill.
„ „ III: Weißer Winter-Kalvill.
Gravensteiner.

2. Gruppe: **Gulderlinge.**

Abb. Tafel IV: London-Pepping.
Boikenapfel.
„ „ V: Gelber Bellefleur.
Champagner-Reinette.

3. Gruppe: **Schlotteräpfel.**

Abb. Tafel VI: Prinzenapfel.
Halberstädter Jungfernapfel.

4. Gruppe: **Rosenäpfel.**

Abb. Tafel VII: Morgenduftapfel.
Charlamowsky.

5. Gruppe: **Taubenäpfel.**

Abb. Tafel VIII: Alantapfel.

6. Gruppe: **Ramboure.**

Abb. Tafel VIII: Kaiser Alexander.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

7. Gruppe: **Rambour-Reinetten.**

Abb. Tafel IX: Burchardts Reinette.
Pariser Rambour-R.(Kanada-R.)

8. Gruppe: **Einfarbige Reinetten.**

Abb. Tafel X: Deutscher Goldpepping.
Ananas-Reinette.

9. Gruppe: **Borsdorfer Reinette.**

Abb. Tafel XI: Edel-Borsdorfer.

10. Gruppe: **Rote Reinetten.**

Abb. Tafel XI: Baumanns Reinette.
„ „ XII: Muskat-Reinette.
Karmeliter-Reinette.
„ „ XIII: Purpurroter Cousinot.
Landsberger Reinette.

11. Gruppe: **Goldreinetten.**

Abb. Tafel XIV: Winter-Goldparmäne.
Goldreinette von Blenheim.
„ „ XV: Cox' Orangen-Reinette.
Große Kasseler Reinette.
„ „ XVI: Ribston-Pepping.
Harberts Reinette.

12. Gruppe: **Graue Reinetten.**

Abb. Tafel XVII: Parkers Pepping.
Graue französische Reinette.
„ „ XVIII: Graue Herbst-Reinette.
Schöner von Boskoop.

13. Gruppe: **Streiflinge.**

Abb. Tafel XIX: Großer Bohnapfel.
Roter Eiserapfel.

14. Gruppe: **Plattäpfel.**

Abb. Tafel XX: Weißer Taffetapfel.
Roter Stettiner.

* *
*

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Weißer Winter-Kalvill.

(Abb. Taf. 3.)

Dieser vorzügliche Apfel („Calvill blanc") hat seine eigentliche Heimat in Frankreich und Tirol (Meran), wo er an Spalieranlagen zu seltener Größe und Schönheit gedeiht. Wenn wir auch hier und da in milden Lagen annehmbare Leistungen in der Kalvillzucht erzielen, so fehlt uns doch die anhaltende Wärme, die ihn zum König der Edeläpfel ausreifen läßt. Einen von Natur warmen Boden verlangt er neben der Wärme der Luft, daher eignet er sich auch wenig zur Hochstammkultur. Durch das strenge Beschneiden der Schnurbäume (Kordons) und das Ausbrechen minderwertiger Stücke gelangen die Früchte zu großer Üppigkeit. Mehr als auf die Menge gibt man auf die Vollkommenheit dieses Apfels, der nicht scheffelweise verkauft wird. Was Wunder, daß solche Prachtstücke in den Delikatessenhandlungen der Großstädte oft mit 2 bis 3 Mark bezahlt werden!

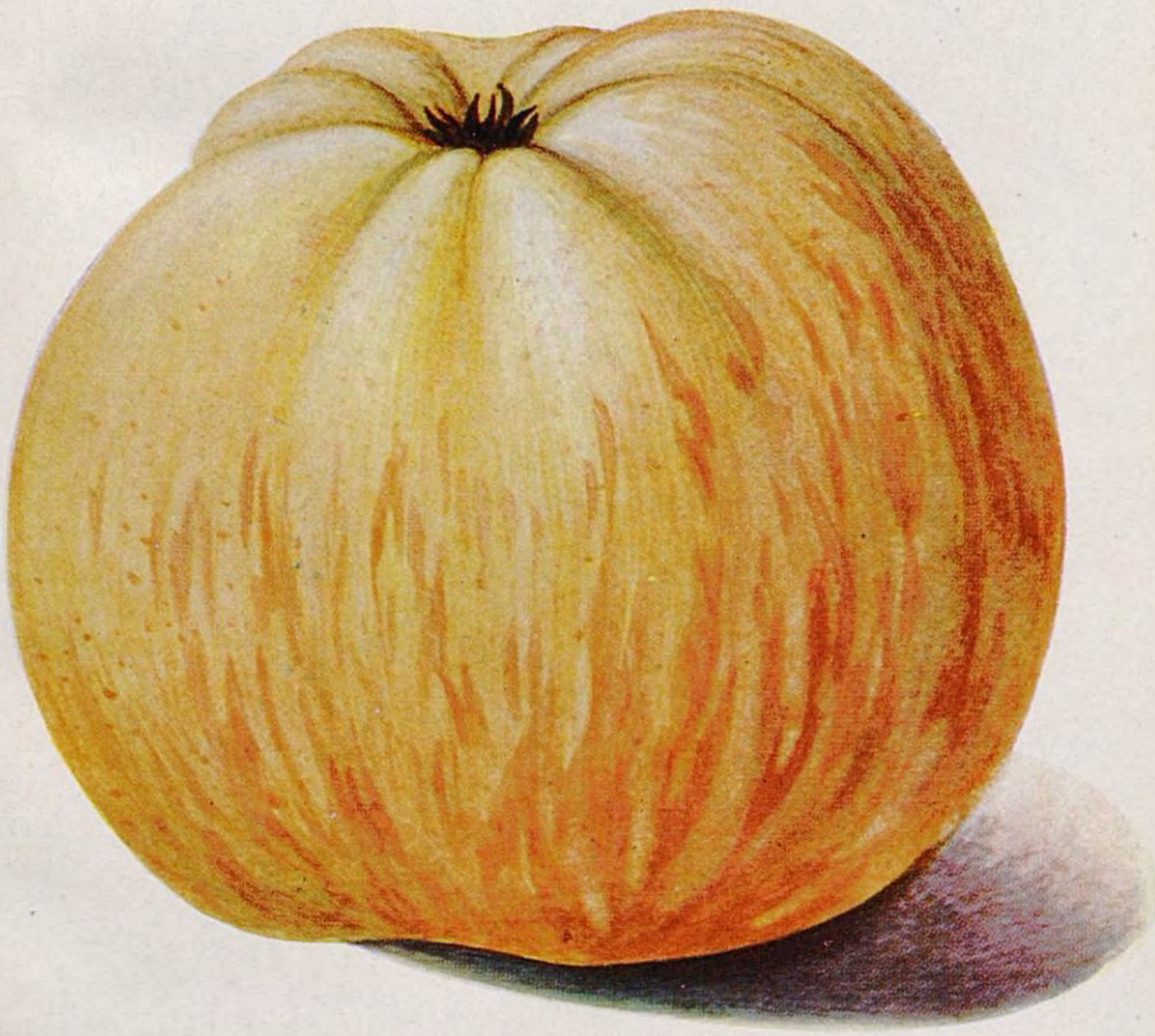
Die Frucht ist groß und hoch, sie charakterisiert sich durch 5 erhabene Rippen, die sich nach dem Kelche zu auf der Frucht erheben und eine sorgfältige Behandlung des Apfels verlangen. Ganz hervorragende Exemplare zeigen zwischen den Hauptrippen noch weitere flache Wölbungen, so daß man fast 10 Rippen zu erkennen vermeint. Die Schale ist gelblich-grün, am Baume weiß beduftet, fein, glatt und geschmeidig. Gut besonnte Früchte zeigen (wenn auch selten) einen rötlichen Hauch. Auf dem Lager bleicht die Farbe. Das weißlich-gelbe Fleisch ist sehr fein, locker, mürbe, sehr saftig und von schönem, erdbeerartigem Geruch und Geschmack.

Die Frucht reift im November und hält sich bis Februar und März. Der Baum wächst mäßig; verlangt erstklassigen Boden, wärmste Lage und sorgsamste Pflege. Bei nicht zusagen-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Weißer Winter-Kalvill



Gravensteiner

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

den Verhältnissen werden Früchte (und Blätter) leicht schwarzfleckig und rissig, deshalb ist dann wiederholte Kupferkalkbespritzung unerläßlich.

Vorzügliche Früchte liefern auch der **Rote Herbstkalvill** und der **Rote Winterkalvill,** die auch in rauheren Lagen gedeihen. Ersterer ist flacher, letzterer hoch gebaut. — Hoch geschätzt ist ferner der **Englische weiße Winterkalvill,** vorzüglich in Güte, gedeiht im nördlichen Klima und trägt reich. Frucht groß, stark, kantig, gelblich, sonnenwärts leicht rotgestreift. Fleisch weiß, saftig, abknackend, erfrischend, himbeerartig gewürzt. Zweige hängend. Dezember bis Januar. Auch der **Kalvill Madame Lesans** wird gelobt.

Gravensteiner.

(Abb. Taf. 3.)

Wie der weiße Winter-Kalvill für den Süden, so ist der Gravensteiner von den Pomologen für den Norden als vorzüglichste Sorte erklärt. In der Tat zeigt dieser edle Apfel in seiner kühleren Heimat (Schleswig-Holstein, Schloß Gravenstein) erst seine unvergleichliche Köstlichkeit, während er im Weinklima zum Sommerapfel mit geringem Aroma heranreift. Sehr gut wird er ferner in Mecklenburg, Pommern, Hannover, Sachsen, Brandenburg usw. Selbst das skandinavische Küstenklima sagt ihm noch zu.

Die ziemlich großen, herrlich duftenden Früchte sind von hohem Wert und von gelber Farbe. Besonnte Stücke sind mit karmesinroten Streifen besetzt und dazwischen rot punktiert. Die Schale ist glatt, geschmeidig und glänzend; das Fleisch locker, gelblich, saftreich und von vortrefflichem, süßweinigem, etwas ananasartigem Geschmack und sehr starkem, gewürzhaftem Geruch; ein sicheres Merkmal der Echtheit dieser Frucht. Der köstliche Geruch wird durch schwaches

Reiben an der Schale merklich verstärkt. Der Kelch zeigt tiefe Falten und die kalvillartigen Rippen. Am schmackhaftesten ist der Apfel im Oktober, später verliert er. Reifezeit bis Weihnachten.

Der starkwachsende, frühblühende Baum verlangt weite Pflanzung, feuchten Boden und verträgt selbst windige Lagen. Er gehört zwar zu den spät-fruchtbaren Sorten, trägt auch nicht jedes Jahr; trotzdem pflanzt man ihn gern, zumal er äußerst selten vom Krebs und ähnlichen Krankheiten befallen wird.

Im Handel sind mehrere Sorten „Gravensteiner“ (Roter G., Winter-G.) verbreitet, die mit der echten Art nur Aussehen und Namen gemein haben. In Schleswig-Holstein will man nur **einen** Gravensteiner anerkennen. — Der

Aderslebener Kalvill

(Abb. Taf. 2.)

entstammt einer Kreuzung des echten Kalvill mit dem Gravensteiner. Er vereinigt in sich Vorzüge von beiden Stammpflanzen, ist dem echten Kalvill ähnlich, aber nicht so anspruchsvoll wie dieser. Der Baum wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Reifezeit: November bis März. Frucht ziemlich groß, festhängend. Spät pflücken und gut aufbewahren! —

Als Ersatz für den weißen Winterkalvill wird

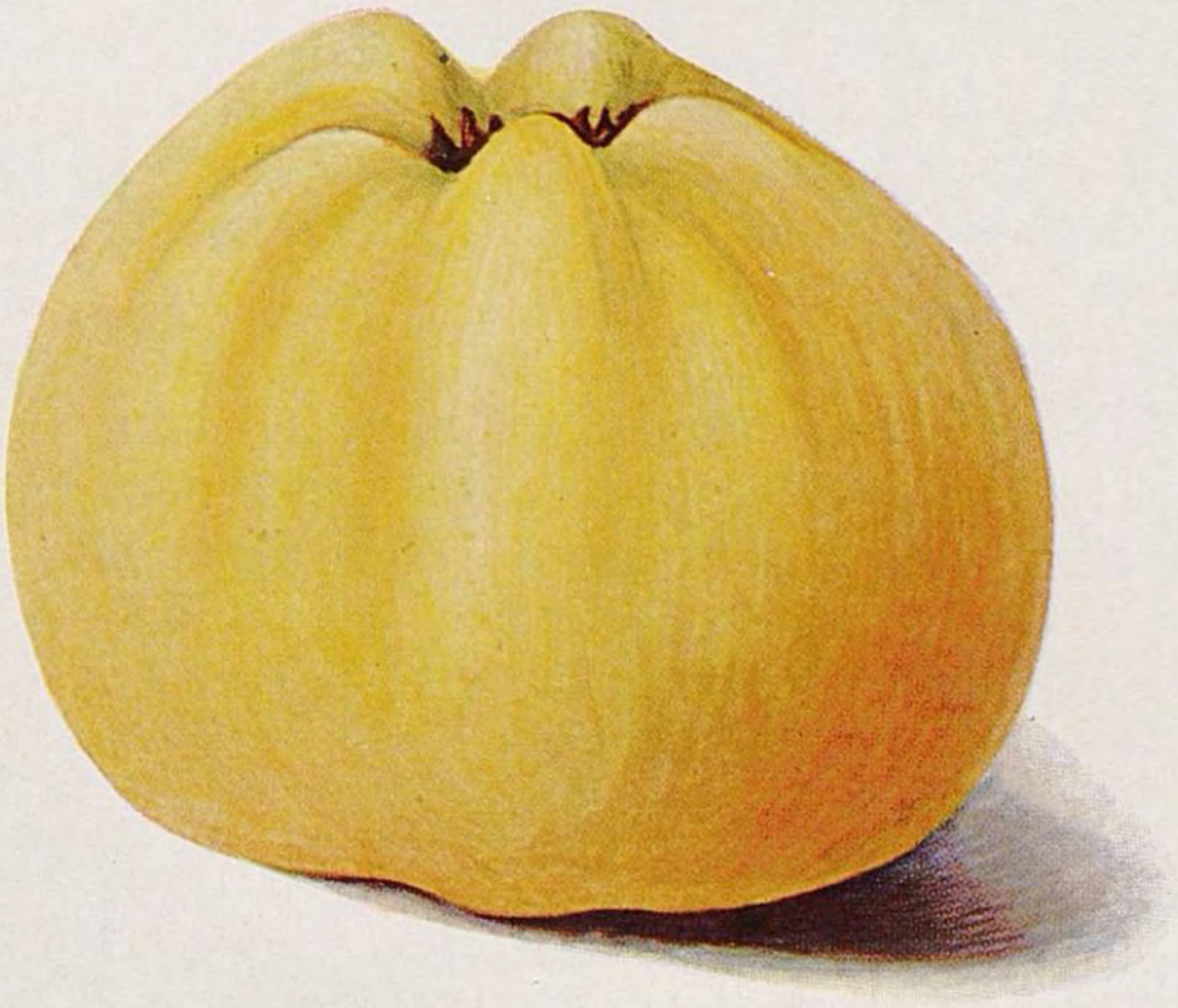
der

London-Pepping

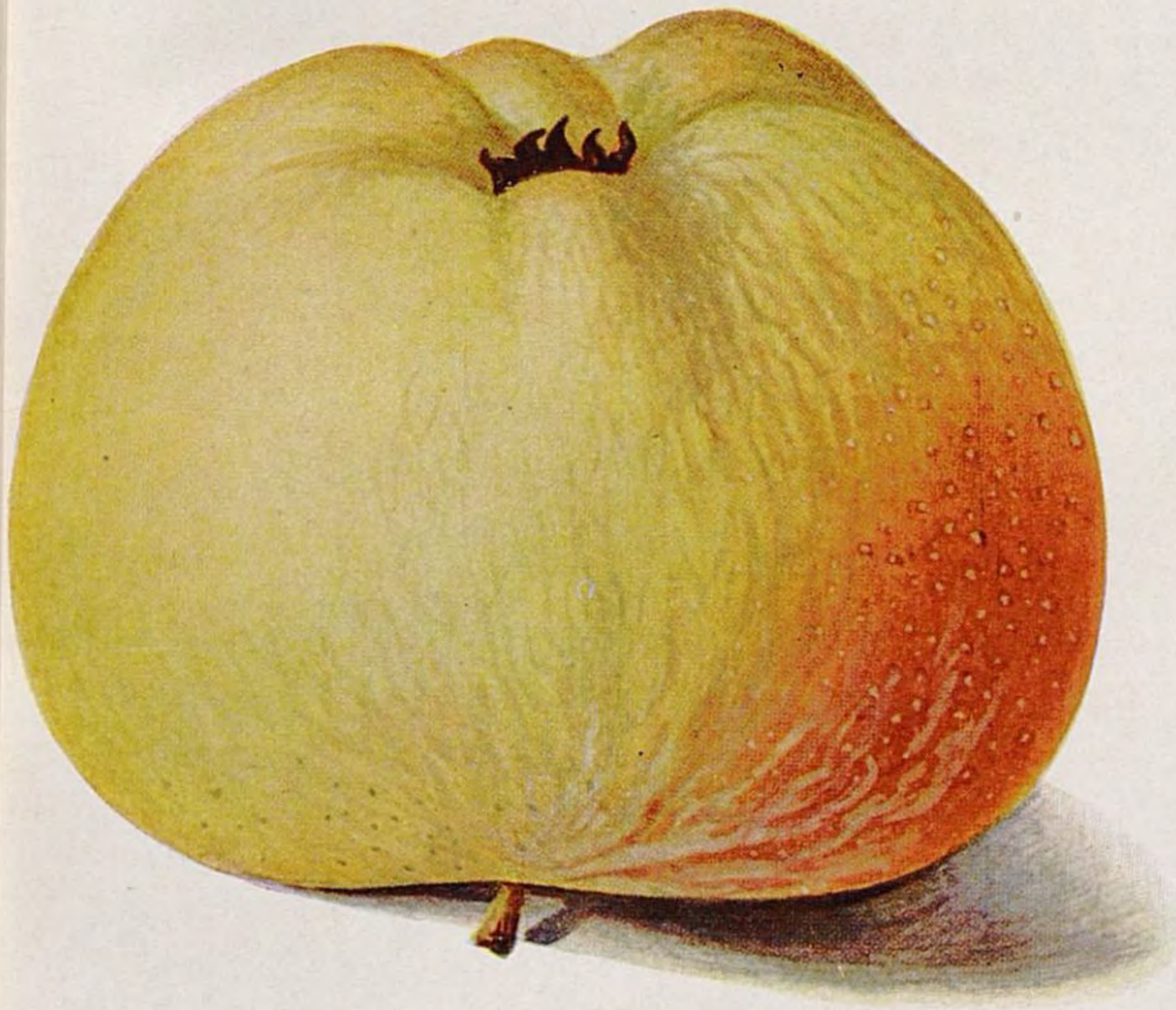
(Abb. Taf. 4.)

empfohlen, der besonders in Werder a. d. Havel viel gebaut und in Berlin oft als echter Kalvill verhandelt wird. Schale glatt und geschmeidig, gelbgrün, später gelb, sonnenwärts rotgelber Hauch (auch trübrot angelaufen). Baum früh und reichtragend, für alle Lagen. Reifezeit: Januar bis April. —

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



London-Pepping



Boikenapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Gelber Bellefleur



Champagner Reinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Boikenapfel.

(Abb. Taf. 4.)

Eine sehr dankbare, spätblühende und anspruchslose gute Tafel- und Wirtschaftssorte, die sich selbst für leichten Boden und rauhe Lagen eignet und auch als Straßenbaum noch viel mehr beachtet werden sollte. Teils behördlich empfohlen. Frucht fettig, hellgrün, später hellgelb, meist Anflug mit blutartigem Rot, zahlreiche weiße Punkte, die sich besonders in der roten „Backe“ deutlich abheben (charakteristisch). Fleisch: weiß, saftreich, erfrischend, säuerlich-süß, angenehm. Eine echt norddeutsche Sorte, die in der Bremer Gegend ihre Heimat hat und dort eine beliebte Marktfrucht ist. Januar bis Mai. (Anbauwürdig ist nur die großfrüchtige Sorte, starkwüchsig, mit großem, dunklem Blatt, gesund.) —

Gelber Bellefleur.

(Abb. Taf. 5.)

Eine große, edle Tafel- und Wirtschaftsfrucht, die als Ersatz für den weißen Winterkalvill vielfach empfohlen wird. Baum fruchtbar, für feuchten, guten Boden. Blüte mittelfrüh; Wuchs mäßig, etwas hängend, daher wenig für windige Lagen. Frucht hoch gebaut, am Kelch mit stumpfer Spitze (charakteristisch), glatt, geschmeidig, gelb, sonnenwärts oft rötlicher Anflug; Punkte zahlreich, stark. Fleisch mit gelblichgrünen Adern, mürbe, fein, gewürz-weinig, reinetteartig. Dezember bis März.

Champagner-Reinette.

(Abb. Taf. 5).

Besonders in Süddeutschland und am Rhein als Mostfrucht angebaute gute Sorte. Baum sehr tragbar, dabei wetterfest, für rauhe Lagen, Straßenbaum; in nassem Boden krebsempfind-

lich. Frucht mittelgroß, plattrund, glatt, glänzend, am Baum beduftet, grünlich-gelb, bei voller Reife blaß-zitronengelb; Punkte weißlich, mitunter zimtfarbene, verwaschene Anflüge. Fleisch sehr saftig, süßweinsäuerlich. Dauerobst zum Wein und zum Dämpfen ausgezeichnet. Reife: Januar bis Juni. —

Zu der Gruppe der **„Schlotteräpfel"** gehören die beiden folgenden Sorten.

Prinzenapfel.

(Abb. Taf. 6.)

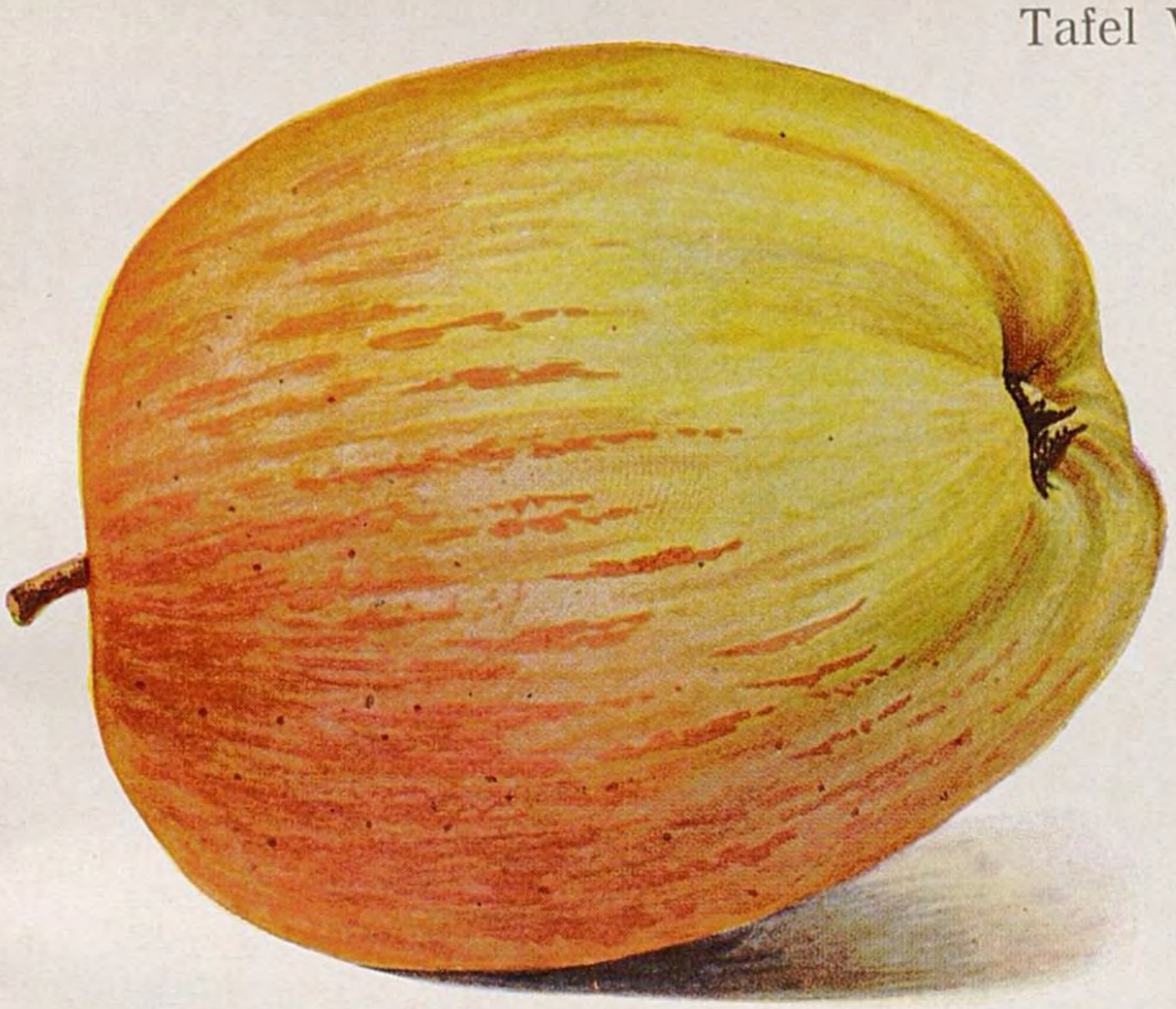
Ein vorzüglicher Wirtschafts- und Mostapfel, für Straßen, rauhe, doch nicht zu trockene Lagen. Baum trägt früh und reichlich, Krone hochkugelförmig. Blüte spät. Frucht oval bis walzenförmig, glatt, gelblich-grün, karmesinrot gestreift und marmoriert. Fleisch gelblichweiß, locker, fein, saftig und von weinsäuerlichem Zuckergeschmack. Reife: September bis Januar. Vielfach empfohlen, besonders im Norden. — Der **doppelte Prinzenapfel** ist eine verbesserte, großfrüchtige Sorte.

Halberstädter Jungfernapfel.

(Abb. Taf. 6.)

Große, schöne und vorzügliche Wirtschafts- und Marktfrucht, die vorwiegend in der Harzgegend (Halberstadt und Umgegend) sehr verbreitet ist, aber weitere Verbreitung verdient. Frucht eikegelförmig, geschmeidig, grünlich-gelb, später gelb, sonnenwärts schön blutrot, punktiert und gestreift. Fleisch locker, saftig, gröblich, mäßig süß-weinig. Reife: Dezember bis Mai. Baum ist oft recht groß und fruchtbar, für jede Lage. —

Eine in Schleswig-Holstein und Oldenburg geschätzte Lokalsorte ist der **Dithmarsche Paradiesapfel.** — Weiter gehört hierher: **Lord Suf-**



Prinzenapfel

Halberstädter Jungfernapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

field, eine früh und reich tragende englische Sorte von kräftigem Wuchs. Frucht groß, schön gelb. September bis Oktober.

Der **Pommersche Krummstiel** ist ein einträglicher Apfel Pommerns und Mecklenburgs; Tafel- und Wirtschaftsware. Frucht groß, hochgebaut (Schlotterapfel), grüngelb, rot gestreift, oft mehr Rot. Fleisch weißlich, süß, etwas aromatisch, zweiter Güte. Reife Januar bis April. Charakteristische Stielform mit einer den Stiel zur Seite drängenden Fleischwulst! Blüte spät, reichlich, unempfindlich. Baum wird spät fruchtbar, dann aber fast regelmäßig und dankbar tragend. Wuchs kräftig, breitkronig, hängend; widerstandsfähig. Liebt mehr feuchten als trokkenen, aber guten Boden und freie Lage. Hoch- und Halbstamm.

Die Gruppe der „**Rosenäpfel**“ charakterisieren der Charlamowsky und der

Morgenduft-Apfel.

(Abb. Taf. 7.)

Baum und Frucht in Wuchs gleichmäßig schön, für alle Lagen passend, liebt allerdings kräftigen Boden (dann auch große Frucht!). Schale glatt, geschmeidig, am Baum stark blau beduftet (schönes Aussehen!), Grundfarbe grüngelb, später gelblicher; breite karmesinrote Streifen, ziemlich ringsum und regelmäßig gestreift, dazwischen marmoriert getuscht. Fleisch anfangs fest, später zarter, ins Gelbliche scheinend, unter der Schale (am Kelch) rosenrot, von rosenähnlichem Geruch und weinigem Geschmack. Form plattrund, mitunter halbkugelig. Tafelapfel zweiten Ranges, gut für Küche. Reife: Dezember bis Mai.

Der Charlamowsky

(Abb. Taf. 7.)

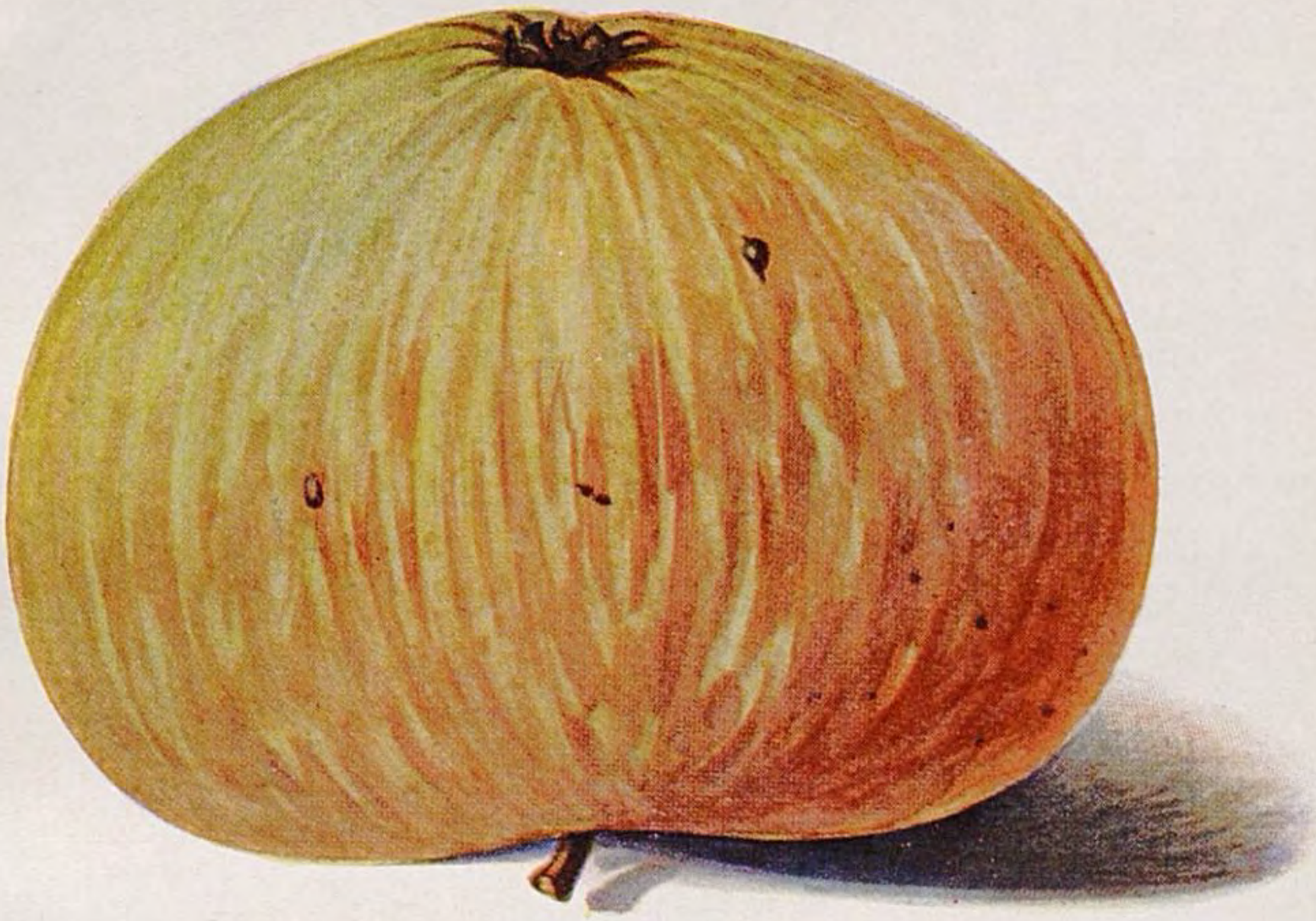
ist von den Frühäpfeln eine der besten Marktfrüchte für die Wirtschaft. Baum kräftig, recht

reich und früh tragend, für alle Lagen und jeden Boden, besonders in geschlossenen Gärten. Blüte früh, aber unempfindlich. Teils behördlich empfohlen. Auch für Topfkultur dankbar. Frucht mittelgroß, rundlich, glatt, fein, oft etwas duftig; grüngelb, dann strohgelb, mit hellern und dunklern roten Streifen, dazwischen rot verwaschen, zuweilen nur angelaufen. Punkte sparsam. Fleisch gelblich-weiß, mürbe, locker, saftig, süßsäuerlich (oft herzhaft sauer). Reifezeit: Ende August, etwa 4 Wochen. — Der Charlamowsky gehört nicht zu den feinsten Sorten im Geschmack; doch trägt er äußerst dankbar und füllt als Wirtschaftsobst in der Zeit von Ende August bis September eine Lücke aus, da es mit dem sommerlichen Klarapfel längst vorbei ist, von den hochfeinen Tafeläpfeln aber noch keiner Pflückreife hat. —

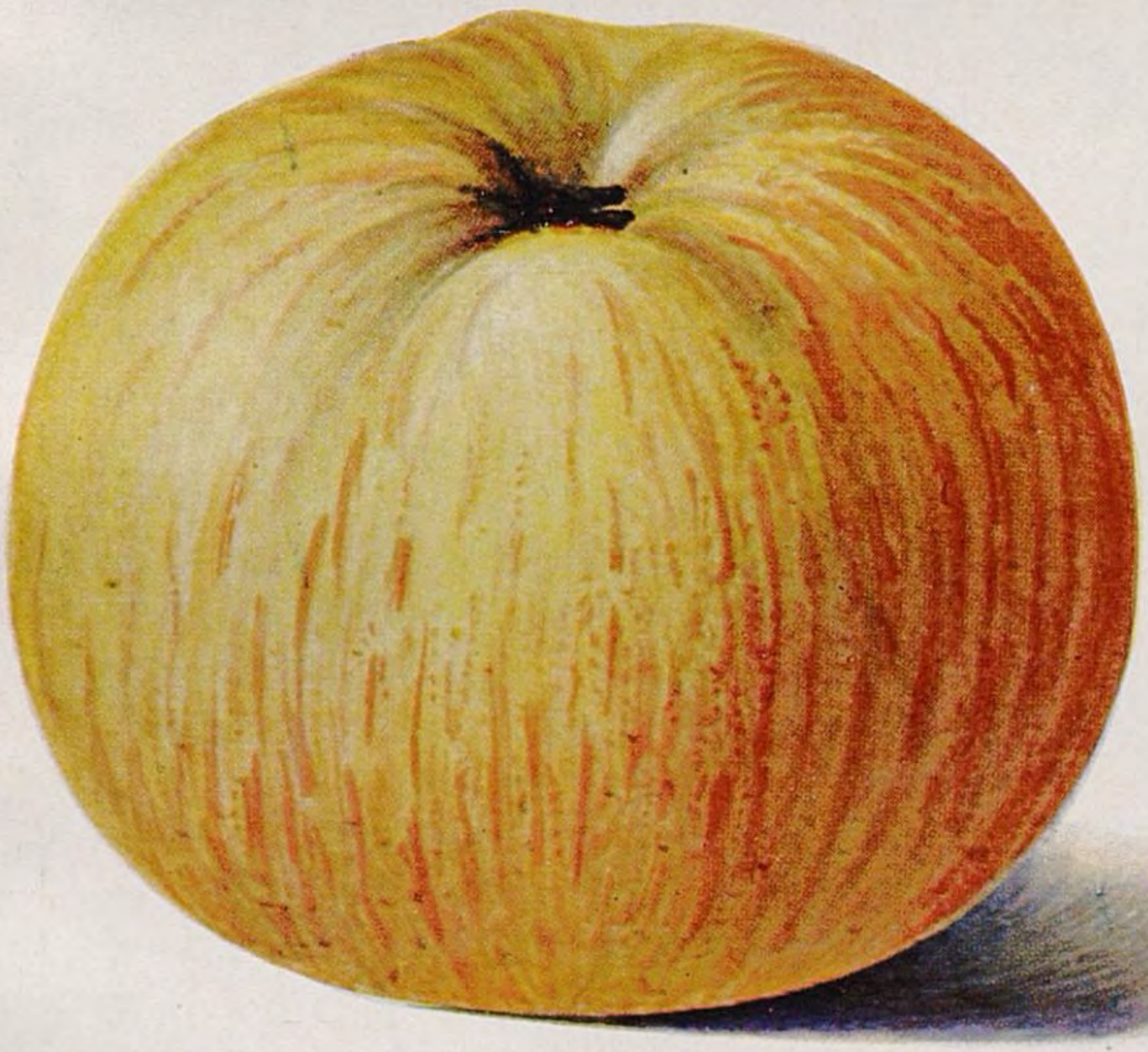
Die sog. „**Klaräpfel**“ sind Verwandte vom Charlamowsky und stammen wie dieser aus Rußland; sie sind also auch nicht verwöhnt, was Klima und Boden anbetrifft. Ein besonders geschätzter „Neuling“ ist der **Weiße Klarapfel** (Durchsichtiger Sommerapfel); er hat ziemlich festes, weißes Fleisch, wird nicht glasig, auch nicht so leicht mehlig. Er ist mittelgroß, oben zugespitzt. Reife: Mitte Juli, das Grasgrün färbt sich alsdann gelblich-weiß, Sonnenseite zuweilen schwach rötlich angehaucht. Vor voller Reife pflücken! Am besten als Buschbaum oder Halbstammform.

Der **Weiße Astrachan** (Eisapfel) ist recht frisch und fruchtbar, widerstandsfähig, spätblühend und reift im Juli. Schale fein, bläulich beduftet, geschmeidig, sonnenwärts selten blaßrot (auch kurze Streifen) angelaufen. Bei rechter Reife ist das Kernhaus ganz mit Saft gefüllt, dann Früchte oft durchscheinend-glasig („Klaräpfel“). Er kommt Ende Juli bis Mitte August auf den Markt als Wirtschaftsobst, wird aller-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Morgenduftapfel



Charlamowsky

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

dings durch den weißen Klarapfel übertroffen (mehlig), lohnt aber in Nähe der Städte ganz vorzüglich zum Massenanbau (schneller Absatz!).

Recht bunt und schön sind auch folgende Frühäpfel: **Roter Klarapfel, Sommerparmäne, Pfirsichroter Sommerapfel** und **Schöner von Bath.** Als Küchenäpfel eignen sich ferner noch **Rivers früher Pfirsichapfel** und **Früher Rivers,** neuere reichtragende englische Frühsorten. Ein schätzbarer schwedischer Frühapfel ist **Säfstaholm,** reift etwas später (Ende August).

Der **Virginische [Sommer-]Rosenapfel** ist ein schöner, rundlicher, angenehm duftender Apfel, für Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll. Frucht reift im August (August-Apfel) und hält sich gut, etwas länger als die übrigen Sommeräpfel. Schale grüngelb, dann hellgelb, sonnenwärts leicht punktiert gerötet und schwach gestreift. Wachstum stark, nicht wählerisch, fast alljährlich tragend.

Zu der Gruppe der Rosenäpfel rechnet der Pomologe noch den **Durchsichtigen von Croncels** (Transparente de Croncels), einen großen, gelben und recht brauchbaren Septemberapfel; den **Cludius-Herbstapfel,** einen dankbaren, angenehmen Oktoberapfel für leichten Boden und den **Danziger Kantapfel,** eine schöne, dunkelkarmesinrote, mittelgroße, fettglänzende Frucht, mit fadenartiger Rippe (charakteristisch!) und mürbem, saftigem, angenehm-gewürztem Fleisch. Durch Reiben bekommt der Apfel einen angenehmen Geruch. Reife: November bis Februar. Wuchs mäßig, schöne Krone; für jede Lage. —

Alantapfel.

(Abb. Taf. 8.)

Ein mittelgroßer, guter Apfel (Taubenäpfel, Pigeons) von zimtartigem oder alantartig-gewürztem Geschmack, für Tafel und Haushalt gleich schätzbar. Der Baum wächst mäßig, ge-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

deiht in allen Lagen und trägt reich; besonders für Gärten. Frucht abgestumpft kegelförmig bis walzenförmig, beduftet, gelbgrün, später gelb, rot gestreift, besonnte Exemplare reichlich karmesinrot. Reifezeit: November bis März.

Ein reich gewürzter und ziemlich großer Apfel ist der **Gelbe Richard,** der besonders in den Küstenländern (namentlich Mecklenburg) recht gelobt wird. Frucht hochgebaut, blaß zitrongelb, sonnenwärts zuweilen blaßrot angelaufen. Punkte fein, braun, im Rot gelb umflossen. Reife: Ende Oktober bis Januar. Baum fruchtbar; im nordischen Klima oft für den Gravensteiner angepflanzt, doch diesem nachstehend. — **Nathusius' Taubenapfel,** mit dem eigenartigen Pigeongeschmack (bittermandelartig gewürzt) macht sich besonders auffällig durch seine außergewöhnlich schöne Röte (Schaufrucht!). Reife: Dezember bis April. Baum wächst kräftig, noch nicht sehr verbreitet. — Weiter nennen wir noch den kleinen **Roten Winter-Taubenapfel,** mit ähnlichem Geschmack, besonders in Hannover und Holstein verbreitet, und **Schieblers Taubenapfel** (Heimat Celle) mit kalmusartig-gewürztem Weingeschmack. Auch die Rosmarinäpfel gehören hierher.

Kaiser Alexander.

(Abb. Taf. 8.)

Der „Riese unter den Äpfeln", eine südrussische, weit verbreitete Tafel-, Wirtschafts- und Dörrfrucht, die namentlich als Kuchenapfel geschätzt wird. Baum flachkronig, reichtragend, auch in rauhen, mageren Gegenden, doch vor Wind geschützten Lagen! Frucht breitstumpf, glatt und geschmeidig, grünlich-gelb, später blaßgelb, größtenteils karmesinrot gestreift, dazwischen marmoriert und punktiert, stark besonnte Exemplare zeigen zusammenfließende



„Kaiser
Alexander“



Alantapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Burchardts Reinette

Pariser Rambour-Reinette
(Kanada-Reinette)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Streifen (Schaufrucht!). Fleisch saftig, locker und markig, von angenehmem Geschmack (wenn auch nicht sehr fein). Reife: Oktober bis November; hält bis Januar.

Von fast gleicher Größe ist der mehr flachrunde, gute Wirtschaftsapfel **Hausmütterchen**, gelbgrün, später wachsartig, markig, saftig, mäßig weinig. — Weiter gehören zu dieser Gruppe (Ramboure, Rabau): **Gloria mundi** (Bella Josephine), große Wirtschafts- und Schaufrucht, Dezember bis März; **Jakob Lebel, Cox' Pomona** und der **Geflammte weiße Kardinal** (Geflammter K.), große Frucht, namentlich zum Dörren. Massenanbau. November bis Januar.

Wir kommen nunmehr zu der großen Gruppe der **Reinetten** (Rambour-R., Borsdorfer R. u. a.).

Burchardts Reinette.

(Abb. Taf. 9.)

Eine durch frühe und reiche Tragbarkeit ausgezeichnete, ziemlich große Tafel- und Wirtschaftsfrucht, die nach dem Pomologen Burchardt zu Landsberg a. W. benannt ist. Der Baum paßt für alle Lagen, treibt sehr lebhaft. Sommertriebe schlank, wollig-grau. Frucht plattrund, nach dem Kelch zu etwas abnehmend; Schale grünlichgelb, später gelb, geschmeidig, besonnte Seite gelblichrot verwaschen; zimtfarbiger Rost überzieht in netzartigen Figuren (nicht selten auch als Überzug) die Oberfläche der Frucht. Fleisch weiß, saftig, wenig gezuckert, angenehm. Reife: Oktober bis Dezember. Verträgt zeitiges Pflücken. Oft von Ohrwürmern angefressen.

Pariser Rambour-Reinette.

(Abb. Taf. 9.)

Auch **Kanada-Reinette**, Kaiser-Reinette und Rabau genannt, Tafelobst von höchstem Handels-

werte und erster Qualität (besonders in Weingegenden), vielfach dem Durchschnittskalvill vorgezogen. Frucht groß, oft sehr groß, plattrund, nach oben abnehmend, mit breiten Kanten; die Stielwölbung ist charakteristisch breit abgerundet. Schale grünlich, später gelb, rostig punktiert, oft mit Rost überzogen (besonders stielseitig meist stark berostet), braune Punkte. Fleisch gelblichweiß, fest, saftig und knackend, weinig-würzig. Frucht welkt gern, daher spät pflücken und gut (nicht zu trocken oder zu warm) aufbewahren! Reife: Dezember bis Mai. Baum reich und regelmäßig tragend, in gutem Boden und geschützter warmer Lage sehr fruchtbar; Krone flach, unregelmäßig; Blüte mittelfrüh bis spät, lange dauernd, hart. Ernte nicht vor Mitte Oktober. Widerstandskräftiger Baum, passend für Massenanbau, doch nicht im rauhen Seeklima. Frucht vom Baum wenig angenehm. Spielarten am Rhein: weiße und graue Kanada-Reinette.

Deutscher Goldpepping.

(Abb. Taf. 10.)

Kleine, gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht, besonders früh im Hannoverschen verbreitet (Herrenhausen). Form platter als der englische G.-P., ziemlich regelmäßig, rund. Schale grüngelb, später goldartiges Gelb, oft zimtfarbene Rostanflüge; Punkte zerstreut. Fleisch geblich, fein, saftreich, gewürzig, süßweinig. Reife: Dezember bis April. Vorzüglicher Schmorapfel (mit Ananas)! Baum reichtragend, oft mit hoher, reichverzweigter Krone und langem Fruchtholz.

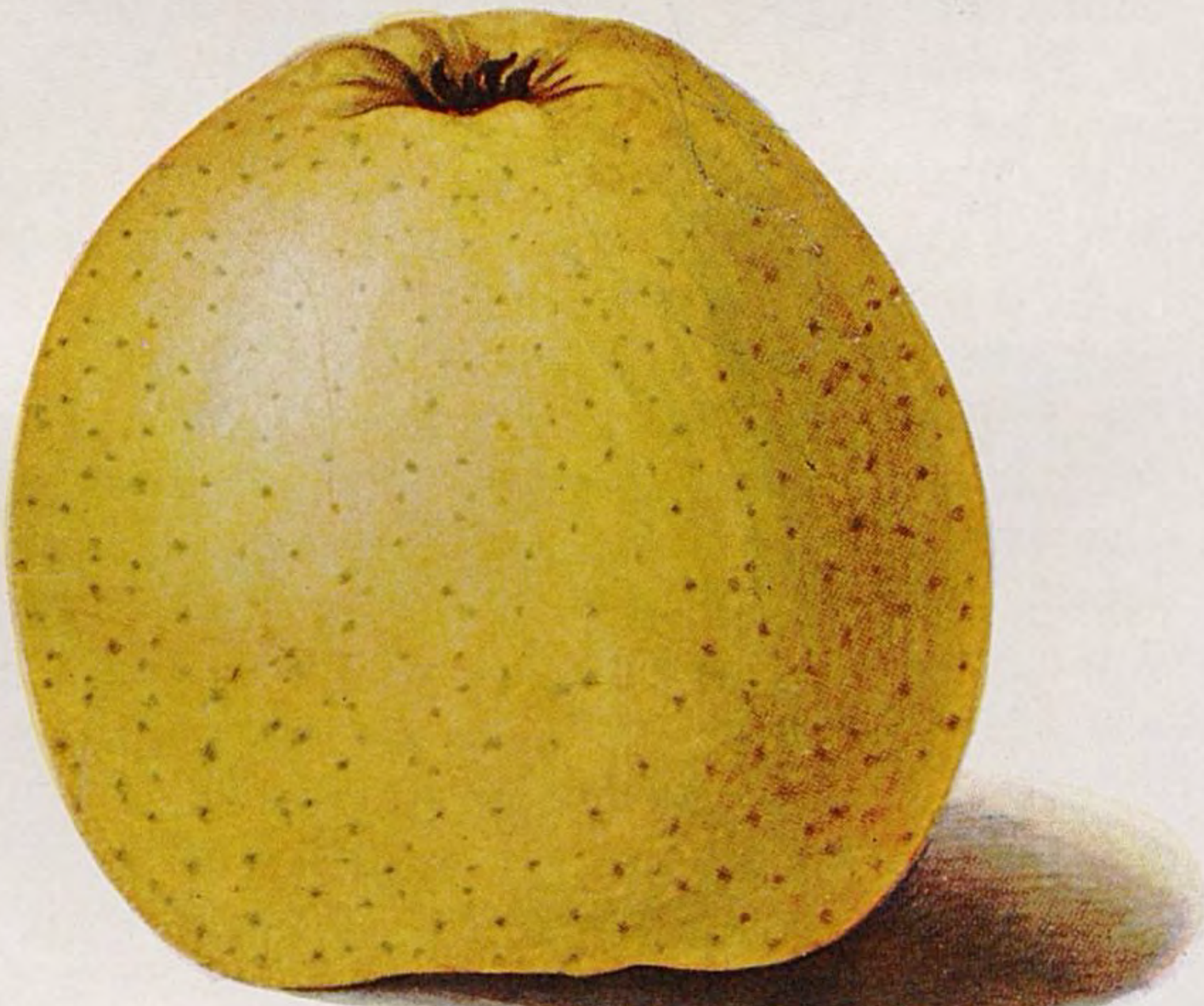
Ananas-Reinette.

(Abb. Taf. 10.)

Eine begehrte Wirtschafts- und Tafelfrucht, auch zur Weinbereitung vorzüglich. Frucht bis



Deutscher Gold-Pepping



Ananas-Reinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

mittelgroß, hochgebaut, regelmäßig; Schale grüngelb, später zitronengelb, dicht mit kleinen Rostpunkten besetzt (charakteristisch). Fleisch gelbweiß, fein peppingartig, saftig, von eigentümlichem, gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack. Reife: November bis März, welkt nicht. Lager luftig-kühl. Nicht zu früh pflücken! Baum trägt früh und reich (kleine Früchte ausbrechen!); Wuchs gedrungen, kugelig; am besten als Zwergstamm und im Weinklima; für kräftigen Boden und warme geschützte Lagen. —

Ein Abkömmling der Ananas-Reinette ist Dr. **Seeligs Orangen-Reinette.** Sie läßt sich von der Stammsorte kaum unterscheiden; ist etwas größer, mehr abgestumpft-rundlich und in der Reife früher (Oktober bis Januar und länger). Ist auch der Baum fast noch tragreicher, so bleibt doch die Qualität der Frucht hinter der der Ananas-Reinette zurück. In ihrem Wesen der Ananas-Reinette ähnlicher (gleichsam verbesserte und vergrößerte Art) und für den Anbau zu empfehlen ist **Zuccalmaglios Reinette.** Reife: Dezember bis März.

Die **Gaesdonker Reinette** (Kloster Gaesdonk bei Hoch a. Rh.) ist klein bis mittelgroß, plattrund, etwas glänzend, hellgrün, später weißgrün und mattgelb, sonnenwärts leicht trübrot; Punkte stark, braun, in der Röte grauweiß, am Kelch in Rostflecken übergehend. Reife: Dezember bis Mai. Delikater Wintertafelapfel, vorzüglich zur Weinbereitung. Ein prachtvoller Apfel von entzückend schöner Form ist die **Goldgelbe Sommer-Reinette,** mittelgroß, regelmäßig kugelförmig gebaut, glatt, geschmeidig, glänzend goldgelb (fällt durch die edle Form auf!); Punkte fein, braun, sonnenwärts rötlich, selten feine Rostfiguren. Fleisch weiß, milde, angenehm. Kernhaus klein, schmal und spitz. Blüte spät. Reife November bis Januar. — Hierher gehört endlich die ähnliche **Reinette von Breda** aus

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Holland. Schale glatt, gelb, sonnenwärts goldiger, mit starken, braunen Punkten, die nach dem Stiel zu größer sind, Sonnenseite oft hellkarmesinrote Flecken! Reife: Dezember bis Februar.

Edel-Borsdorfer.

(Abb. Taf. 11.)

Eine kleine, vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht, auch zur Weinbereitung vortrefflich. Frucht kugelförmig, meist mehr plattrund, oft auch höher; wachsartig glänzend, grüngelb, später goldgelb, sonnenwärts schön leuchtend-rot verwaschen und gestreift. Punkte vereinzelt, zimtfarbig; charakteristisch sind gelbgraue Warzen. Fleisch weiß, fein, abknackend, delikat, weinig-gezuckert, würzig. (In warmen südlichen Lagen [Tirol] ähnelt der Apfel der Goldreinette, verliert aber den edlen Geschmack.) Reife: Dezember bis Februar. „Borsdorf" bei Meißen. Baum blüht gewöhnlich erst spät, dann aber reich tragend und andauernd. Nicht auf trockenem Boden. In Thüringen vielfach angepflanzt (Gotha, Naumburg u. a.).

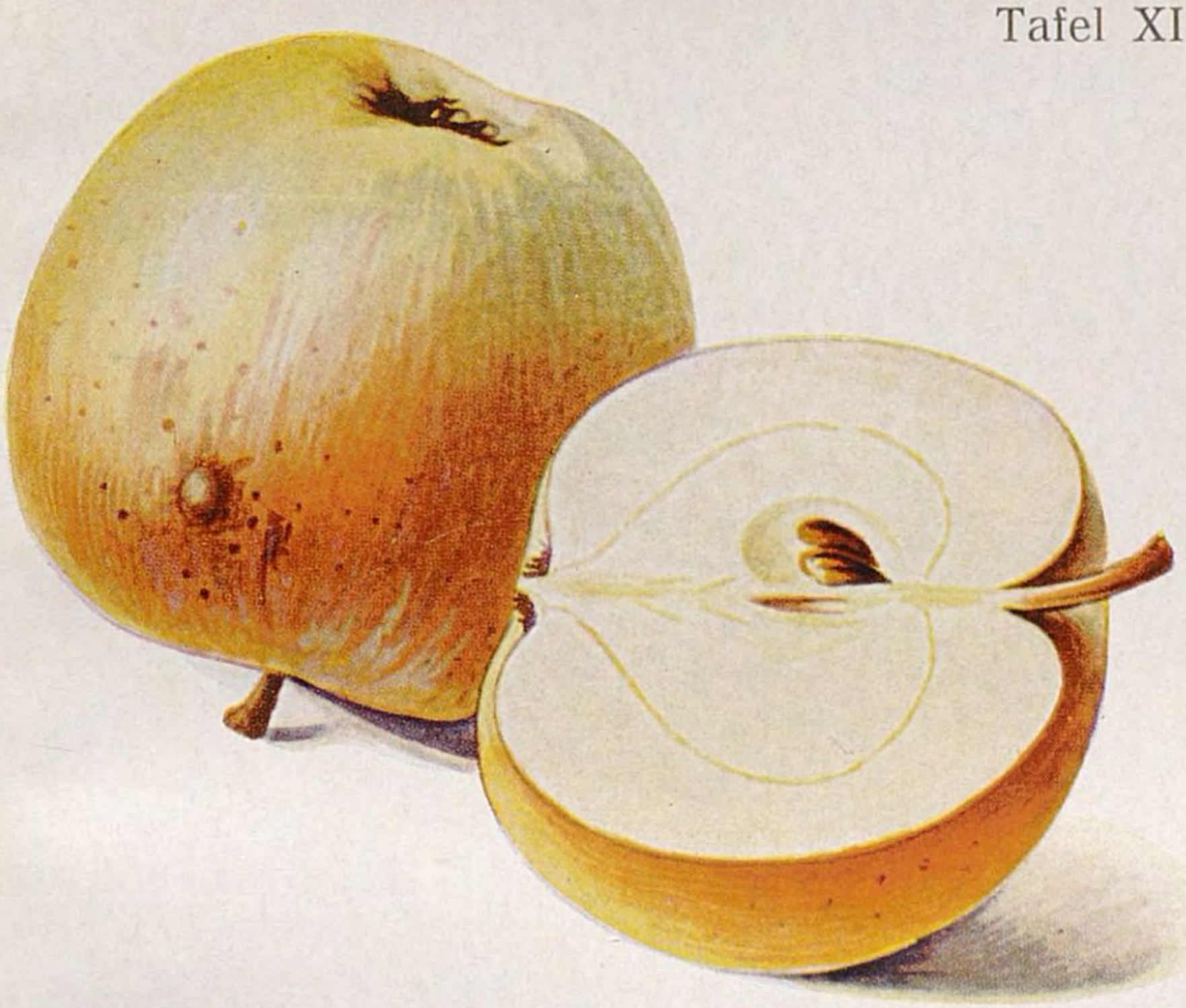
Die **Doberaner [Borsdorfer-] Reinette** ist eine kleine bis mittelgroße, etwas verlängerte kugelförmige Frucht, von glänzend gelber Grundfarbe, mehr oder weniger blutrot überzogen und stark punktiert. Fleisch grünlich-weiß, zart und saftig, angenehm süßweinig gewürzt. November bis Februar.

Baumanns Reinette.

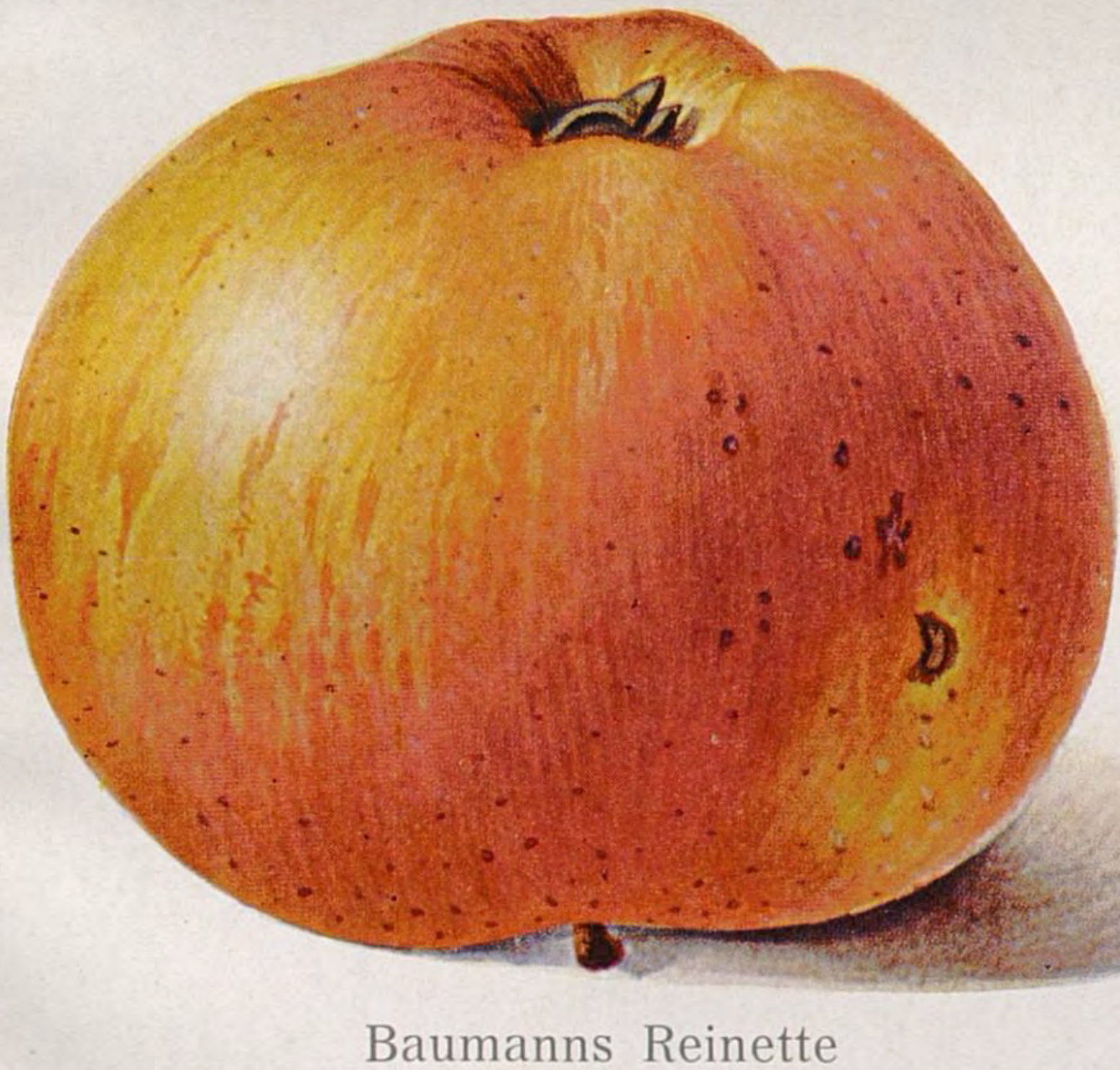
(Abb. Taf. 11.)

Ziemlich große, wertvolle Tafel- und Wirtschaftsfrucht, auch zum Dörren und zur Mostbereitung. Gestalt flachrund, Kelch umgeben von Fleischbeulen, Kelchhöhle tief, breitschüsselförmig. Schale glänzend, grüngelb, später gelb, mit in-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



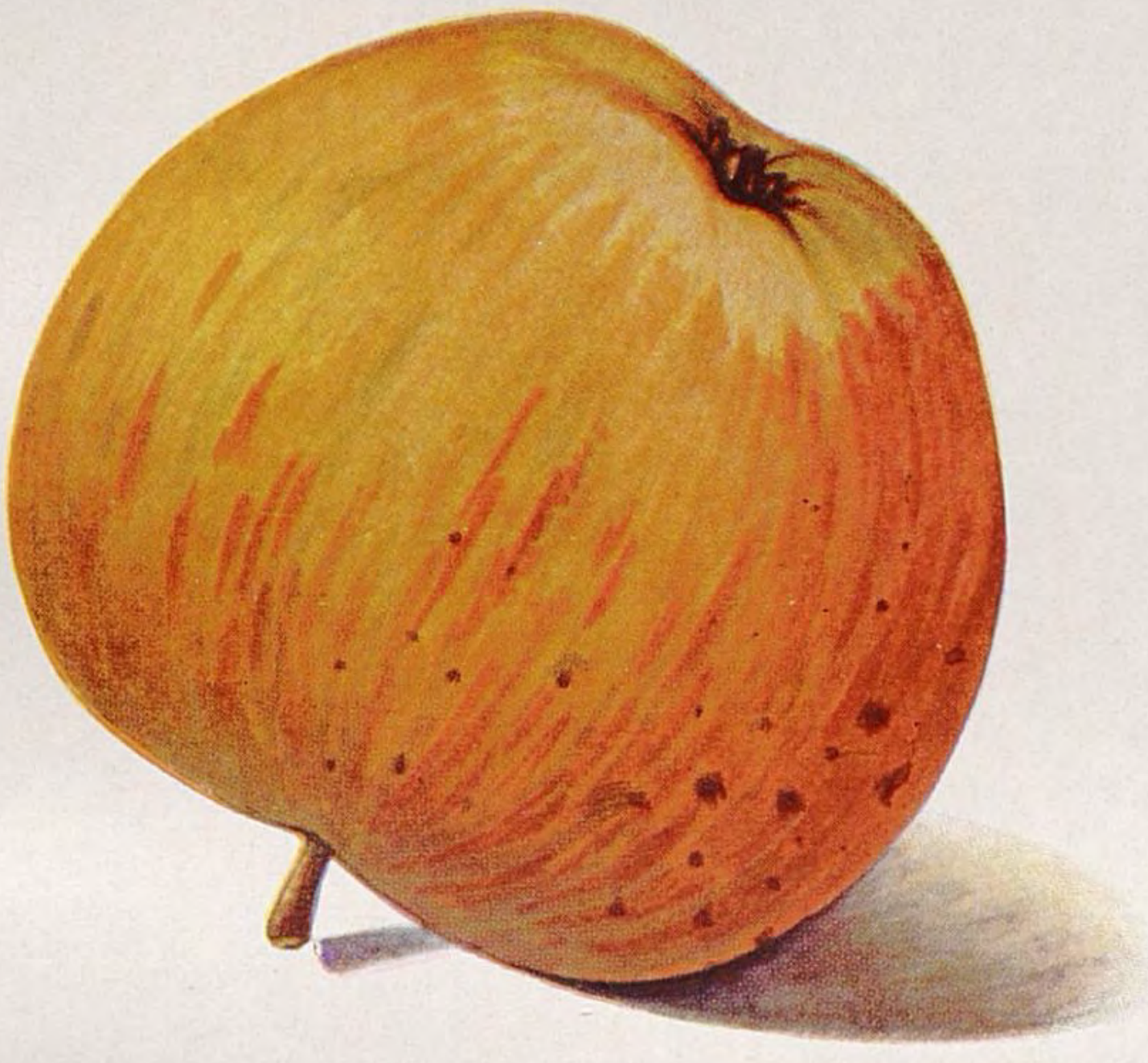
Edel-Borsdorfer



Baumanns Reinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Muskat-Reinette



Karmeliter Reinette
(Schäfer-R.)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

tensiver, blutartiger Röte, die oft (Besonnung!) die ganze Frucht überzieht. Punkte fein. Schaufrucht. Fleisch gelbweiß, angenehm, weinartig, mürbe. Reife: Dezember bis April. Baum früh und reich tragend, für jede Lage, doch guter Boden vorzuziehen. Einträglich, für Massenanbau, selten launisch; gesundes Wachstum.

Muskat-Reinette.

(Abb. Taf. 12.)

Kleine bis mittelgroße, vortreffliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht, auch Mostapfel. Frucht rundlich, hochgebaut, gegen den Kelch abnehmend, grünlichgelb, später trüb zitronengelb, zahlreiche Karmesinstreifen, in voller Sonne meist rot verwaschen. Rostflecken häufig, oft groß, besonders am Kelch. Fleisch zart, von charakteristisch muskatähnlichem Zuckergeschmack. Reife: Dezember (November) bis März. Baum gewöhnlich reichtragend, schwachwachsend, selbst für rauhe Lagen (Fruchtqualität hier besser als in warmen Lagen); spät pflücken.

Karmeliter-Reinette.

(Abb. Taf. 12.)

Syn.: Schäfer-R., Haken-R., auch Forellen-R. Frucht bis mittelgroß, länglich und kugelförmig, unregelmäßig, glatt, grüngelb, sonnenwärts bräunlichrot, gestreift und getuscht, in manchen Jahren ist das Rot glänzender. Punkte charakteristisch, hell umflossen, besonders im Rot bemerkbar, bei der reifern Frucht sind es graue Rostpunkte. Fleisch gelblichweiß, von säuerlichsüßem Zuckergeschmack. Reife: November (Dezember) bis März, welkt fast nicht. Gute Tafel- und Weinfrucht. Stiel in einer tiefen, durch einen schnabelartigen Fleischfortsatz charakteristisch verengter Höhle. Krone regelmäßig,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

kugelförmig (Garten- und Alleebaum); selbst in etwas rauhen Lagen. Wenigstens abwechselnd reiche Ernten.

Purpurroter Cousinot.

(Abb. Taf. 13.)

Alte deutsche Frucht, „Blutapfel“, „Weihnachtsapfel“, begehrte gute Wirtschaftsfrucht. Gestalt rundlich, nach dem Kelch abnehmend, zugespitzt. Schale glatt, zuerst grünlichgelb, mit vielen Karmesinstreifen, dazwischen rot punktiert, Sonnenseite rot überlaufen, auch ganz verwaschen. Selten gelbliche Rostfiguren. Fleisch weiß, nach der Schale hin rötlich, saftig, weinartig gezuckert. Reife: Dezember bis Mai, Juni. Baum kleinkronig, dichter und hoher Astbau, festhängende Früchte (rauhe Lagen), anspruchslos, Straßenbaum. Gute Dörrfrucht. —

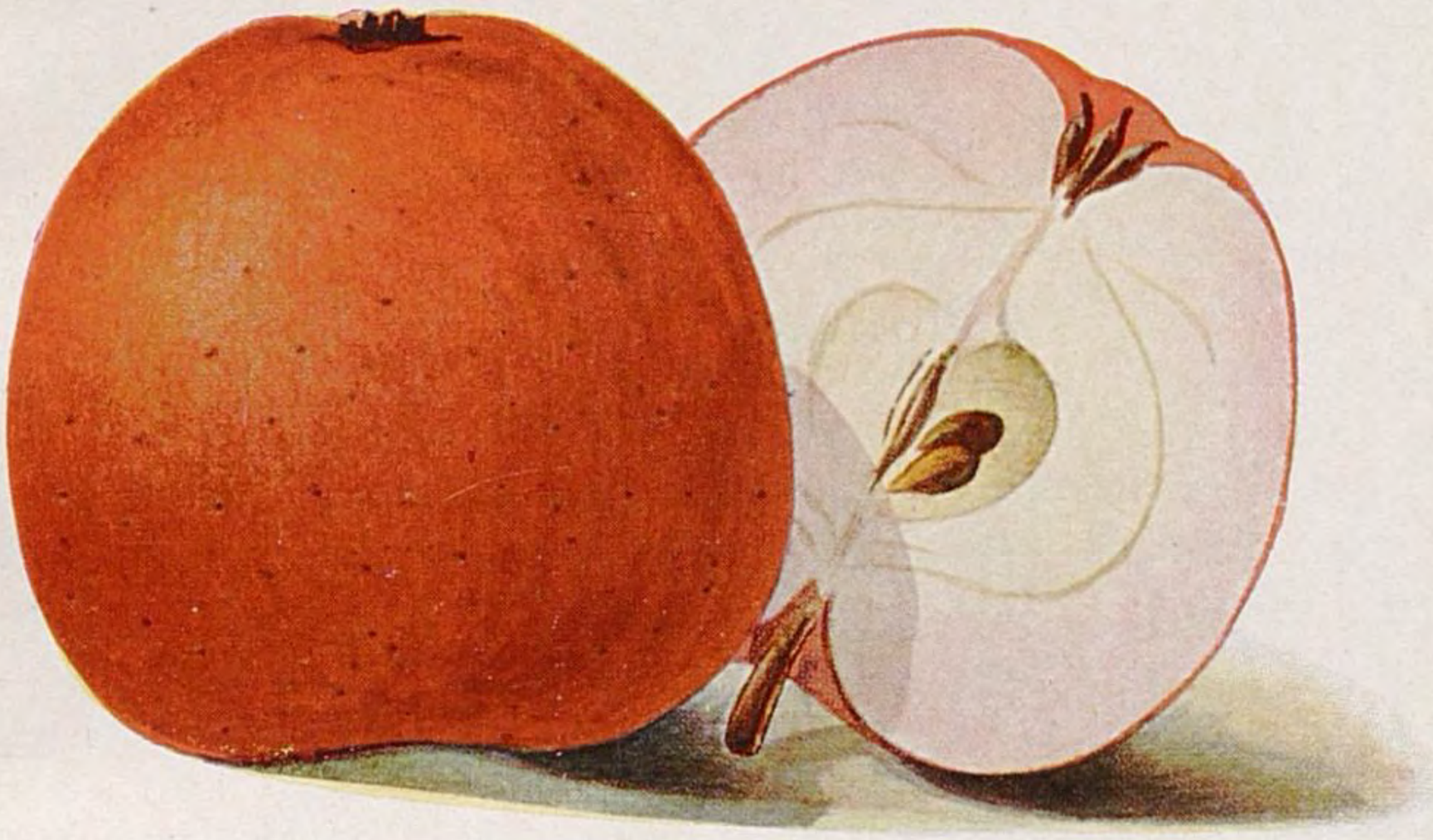
Zu den roten Reinetten gehören weiter: **Elise Rathke,** „Trauerapfel“ mit hängenden Zweigen, für Ziergärten, Plantagen; gute Frucht. **Adams Parmäne,** eine mittlere, gelbrote, oft rotüberlaufene, abgestumpft konisch und hochgebaute Frucht, von weinig-würzigem (Zimt) Geschmack, etwas nach Zitrone. Reife: Dezember bis März. Für Tafel und Haushalt. Baum trägt bald und ziemlich reich. Die **Scharlachrote Parmäne** ist besonders in der Sandgegend von Werder a. d. H. eine beliebte Frucht.

Landsberger-Reinette.

(Abb. Taf. 13.)

Schöne und große Tafel- und Wirtschaftsfrucht, auch zum Dörren; gern gekauft und gut bezahlt. (Von Justizrat Burhardt in Landsberg a. d. W. gezogen.) Frucht kugelförmig, wenig abgeplattet, regelmäßig. Schale fein, glatt, gelbgrün, später blaß- oder strohgelb mit feinen bräunlichen, weiß umringelten Punkten, sonnenwärts sanft verwaschene, jaspisartige Röte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Purpurroter Cousinot

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Fleisch saftig, ziemlich fest, im Kauen aber mürbe, süßweinig, angenehm, wenn auch nur 2. Ranges im Geschmack. Reife: November bis Februar. Baum bald und ziemlich reich tragend, stark wachsend, winterhart, breitgewölbte Krone, Frucht festhängend. Für Massenanbau empfohlen, ohne besondere Ansprüche auf Lage, leidet allerdings in trockenem Boden leicht an Mehltau. —

Wir lassen nunmehr Vertreter der geschätzten Gruppe der **Goldreinetten** folgen:

Winter-Gold-Parmäne.

(Abb. Taf. 14.)

Englische Wintergoldparmäne genannt, King of the Pippins (engl.), Reine des Renettes (frz.). Eine der beliebtesten und verbreitetsten Sorten, ersten Ranges. Frucht schön geformt, stumpfkegelförmig, regelmäßig, zuweilen rundlich und abgeplattet, mittelgroß. Schale grünlich, gelb glänzend, später goldgelb bis orangegelb, sonnenwärts goldartig gerötet, leicht verwaschen, mit kurzen karmesinroten Streifen. Mitunter auch rauhe, oft berostete Schale mit vereinzelten Warzen. Fleisch gelblichweiß, fein, fest, abknackend, saftig, süß, wohlschmeckend. Reife: November bis Januar. Nicht zu früh pflücken (Anfang Oktober), sonst leicht welk, auch nicht zu spät, sonst leicht mehlig. Bei starkem Ansatz mittelgroße Früchte. Vorzügliche Marktware, gut zum Verpacken. Baum von schlankem Wuchs, als Formobst geeignet; für guten und genügend feuchten Boden, selbst in etwas rauheren Lagen, doch gering im Wein- und Seeklima. Tafel- und Weinfrucht. Blüte mittelfrüh und hart. Kein allzu hohes tragkräftiges Alter; pfropfen auf andere Sorten. Leider ist der Baum leicht krebssüchtig und frostempfindlich, auch unter dem Ungeziefer hat er vielfach arg zu leiden (Obstmaden, Blatt- und Blutlaus, Raupen).

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Langlebiger, üppiger und gesünder ist die

Goldreinette von Blenheim.

(Abb. Taf. 14.)

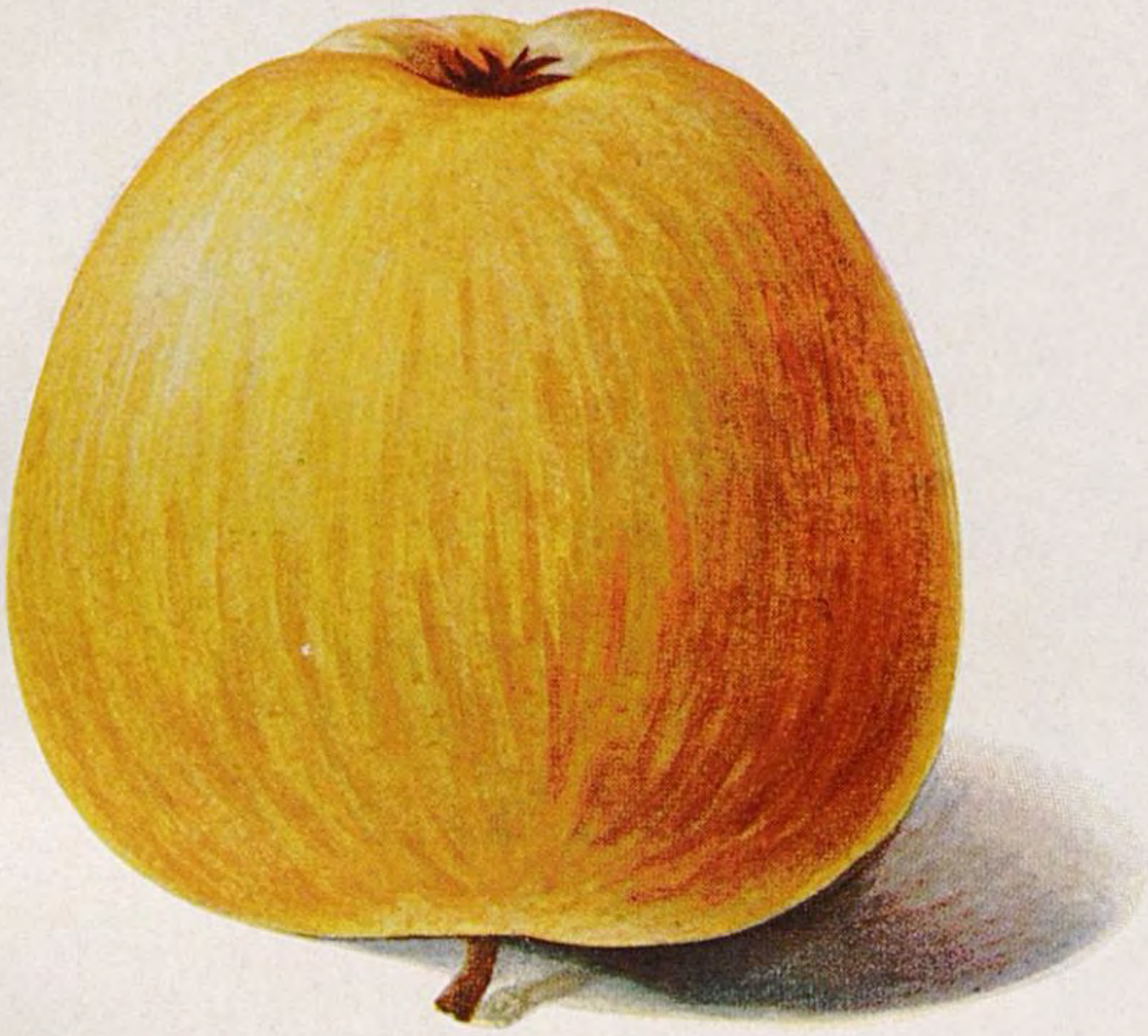
Ebenfalls aus England stammend. Die Frucht wird größer (regelmäßig glattrund), ist breiter geformt und edler, verlangt aber auch bessere Verhältnisse und guten warmen Boden. Schale glatt, gelblich, später goldgelb, sonnenwärts schön rot verwaschen und karmesinrot gestreift (oft der Goldparmäne gleich gefärbt), im allgemeinen etwas gedämpfter. Zimtfarbene Rostpunkte, zuweilen Flecken und Warzen. Charakteristisch ist auch die edle, weite, mäßig tiefe Kelchhöhle, von ganz leichten Falten vereinzelt umgeben. Fleisch gelblichweiß, saftig, süßweinig, fein gewürzt und mürbe. Reife: November bis März. Baum für etwas geschützte Lagen, reich tragend, selten launisch. Tafel-, Wirtschafts- und Dörrfrucht.

Krügers Dickstiel (Krügers Goldreinette). Eine in Nord-Hannover verbreitete und geschätzte Sorte, Tafel- und Marktware ersten Ranges. Frucht mittelgroß, rundlich, auf gelbem Grunde grau gestreift und gefleckt, sonnenwärts schön streifig gerötet; mit schwach bläulichem Hauch. Fleisch weißlich, milde, fein und mürbe, saftig, süßweinig, angenehm gewürzt. Reife: November bis März. Baum rundkronig, langsam, ausdauernd, zuverlässig, späte Blüte; anspruchslos an Boden (Lüneburger Heide, „Donnerhorster“, „Achimer Reinette“), gesund und widerstandsfähig.

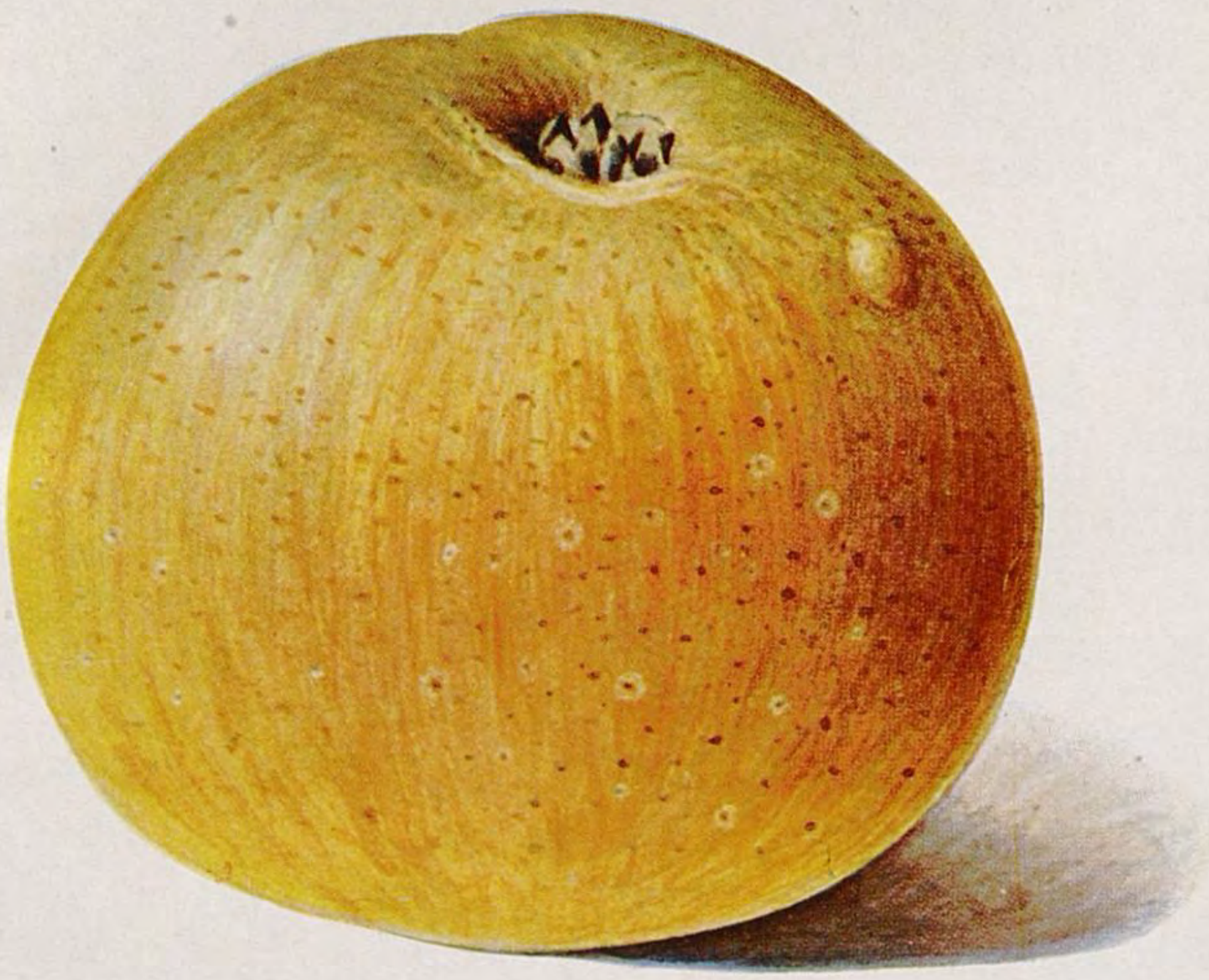
Cox' Orangen-Reinette.

(Abb. Taf. 15.)

Eine der allerfeinsten Tafel- und Marktfrüchte, mit vorzüglichem Aroma, für dessen Güte die große Nachfrage und der hohe Preis am besten sprechen. [Bei einer Abstimmung über



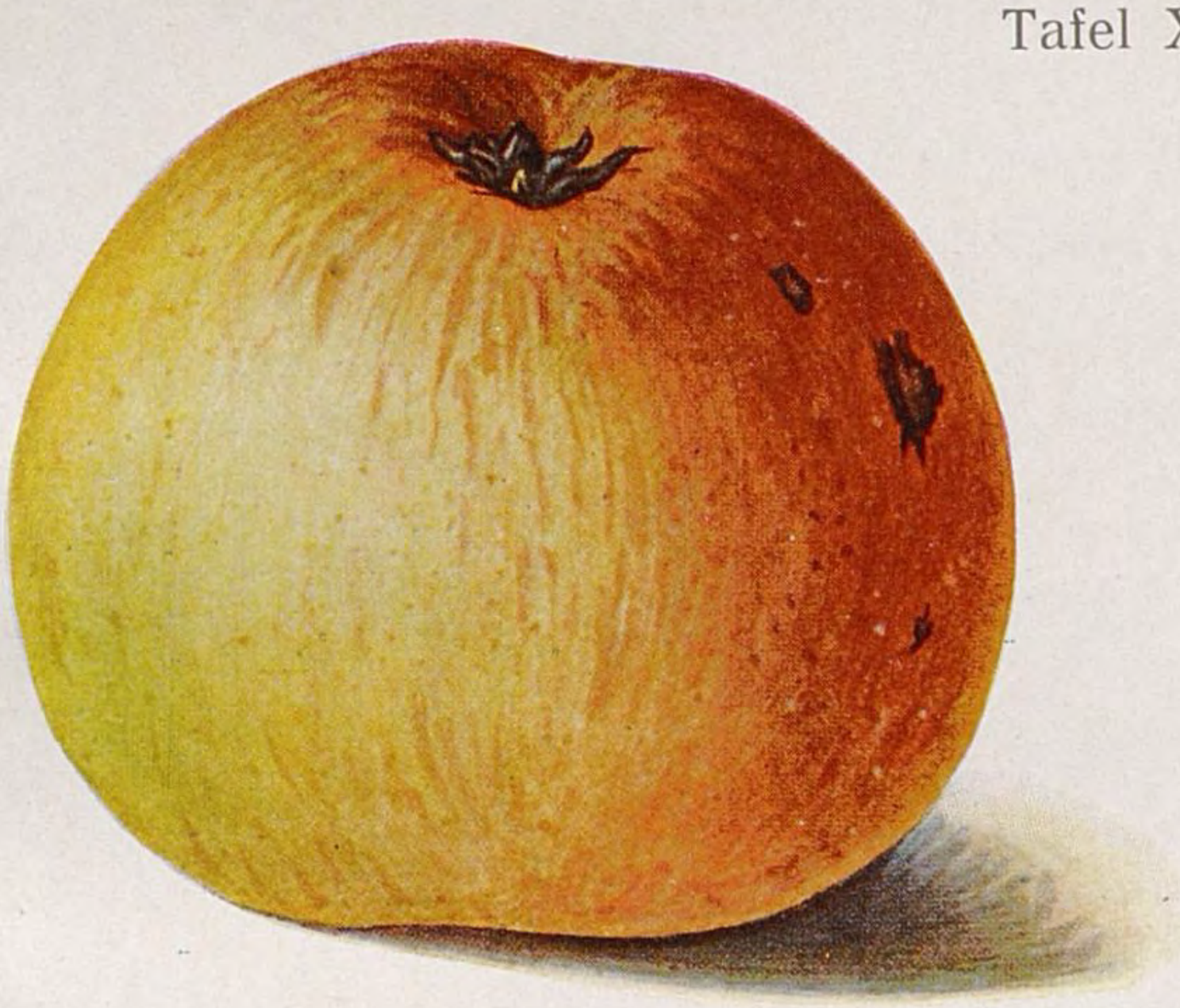
Winter-Goldparmäne



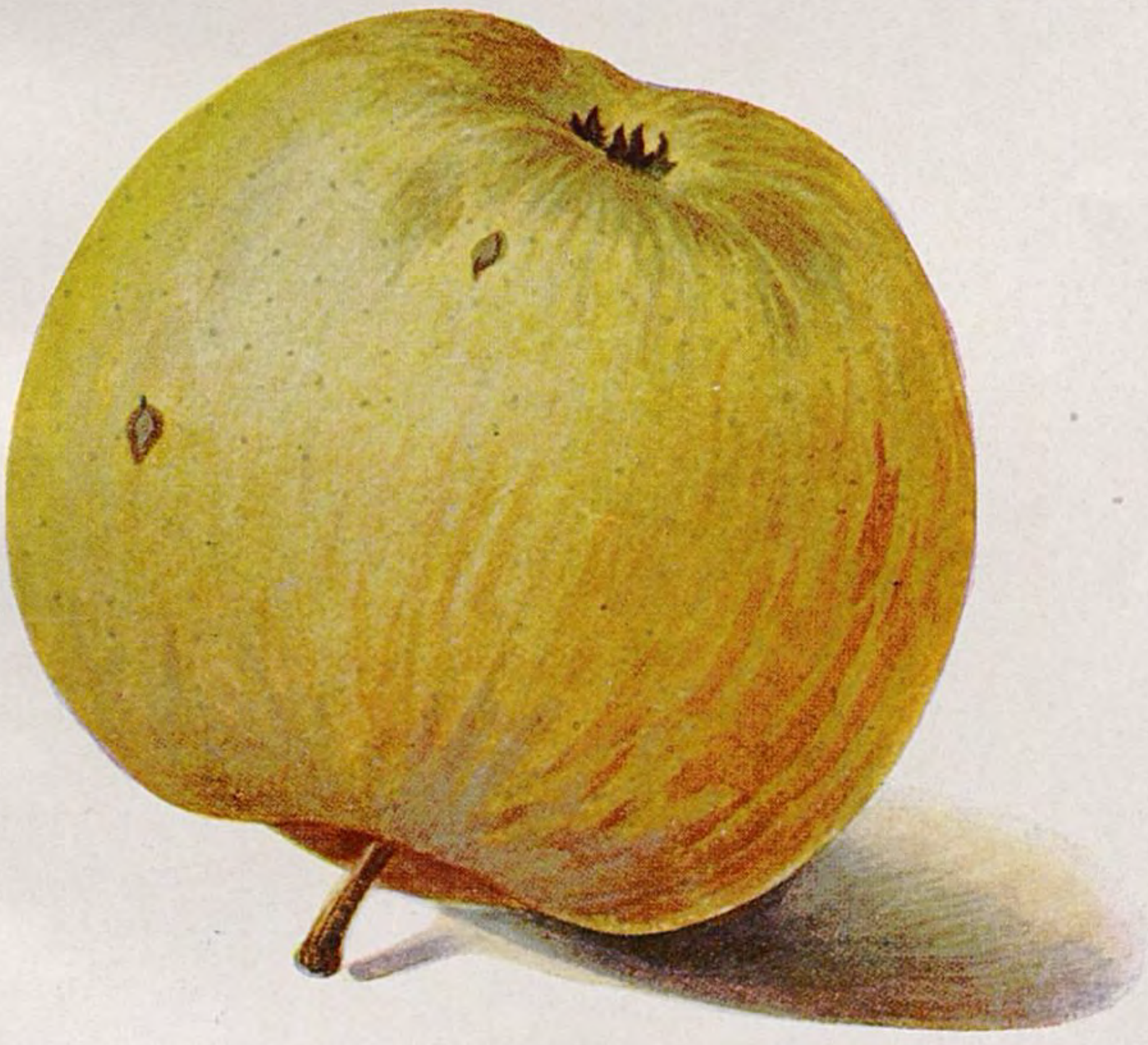
Goldreinette von Blenheim

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Cox' Orangen-Reinette



Große Kasseler Reinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

den edelsten Tafelapfel erhielt „Cox“ hinter dem Gravensteiner (465 Stimmen) mit 368 Stimmen den 2. Platz.] Frucht mittelgroß, rundlich bis kegelförmig abgestumpft; Schale grüngelb, später gelber, trübe Färbung mit verwaschenen karmesinroten Flecken und Streifen. Punkte fein, sparsam. Fleisch weißlich-grün, etwas gebräunt, locker, mürbe, süß, abknackend. Reife: November bis März; Tafelfrucht! Zu den muskatartig-gewürzten Äpfeln. Baum für sehr guten, nicht zu nassen Boden (Prov. Sachsen); als Formbaum, Zwergobstkultur am besten, geschützte Lage, regelmäßig düngen; Boden offen, rigolen, kein Grasland. Trieb mäßig. Leicht krebskrank. Verlangt an manchen Orten Kupferkalkbespritzung. Als Hochstammsorte wird „Cox“ durch die alte (bewährte kleinere) Muskatreinette (s. S. 43) ersetzt.

Große Kasseler Reinette.

(Abb. Taf. 15.)

Sehr gute Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht, auch zur Weinbereitung und zum Dörren; einer der besten Daueräpfel zum Massenanbau. Die schönen, saftreichen Früchte halten sich länger als ein Jahr. Frucht plattkugelförmig, wohlgebaut; Schale glatt, glänzend, nicht fettig, grüngelb, später schön goldgelb, sonnenwärts karmesinrot gestreift und marmoriert, Schalen- und Rostpunkte häufig, auch Rostfiguren. Beschattete Früchte blasser gestreift. Fleisch gelbweiß, zuerst hart, später mürbe, saftig, weinsäuerlich, gewürzhaft. Reife: Februar bis August; nicht vor voller Reife benutzen. Baum wächst ziemlich rasch, breitkronig, frosthart, geeignet für Zwergform und Hochstamm, früher und reichtragend. In trockenen Jahren und auf leichtem Sandboden bleiben die Früchte kleiner.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Ribston-Pepping.

(Abb. Taf. 16.)

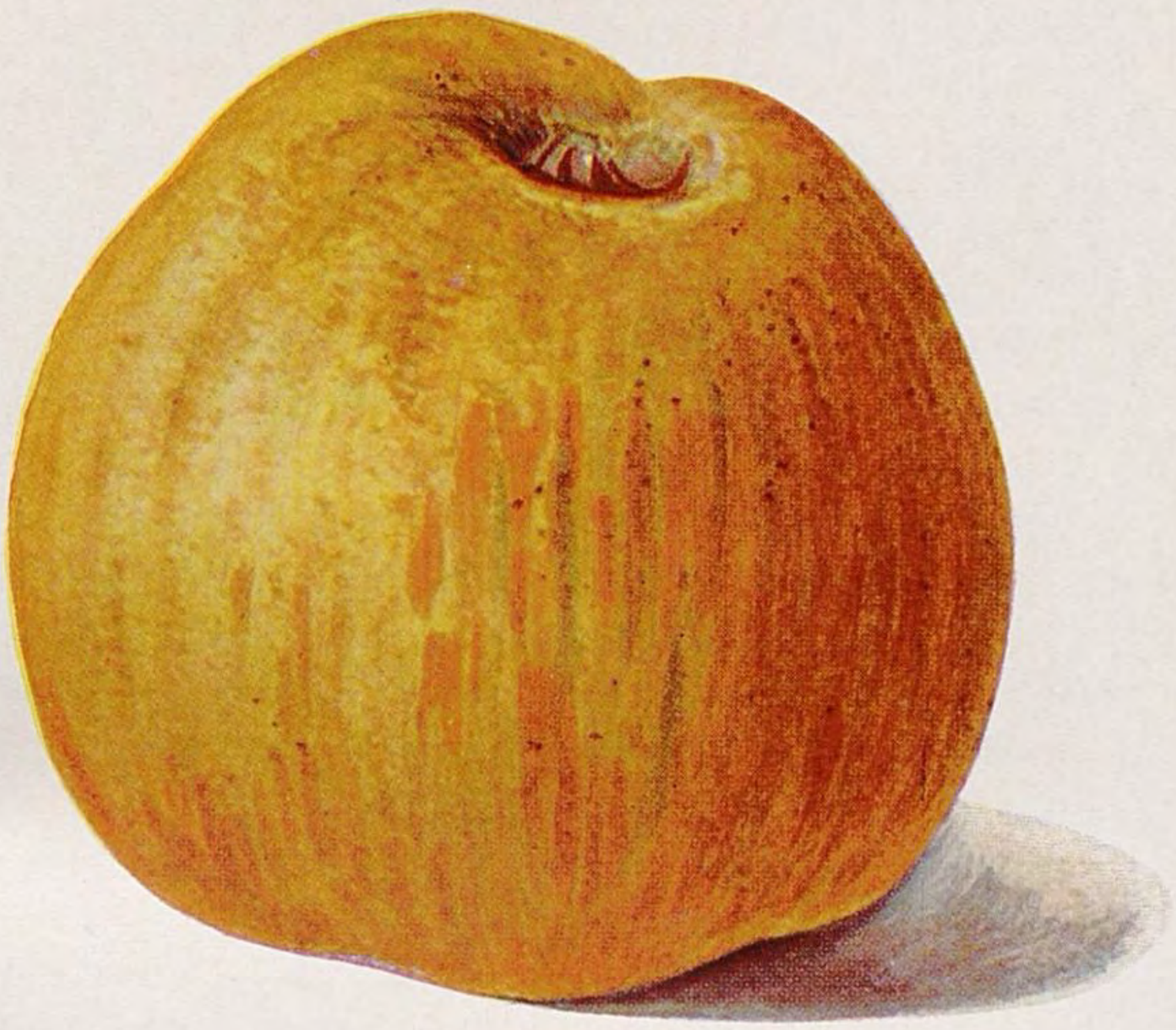
Richtiger: Ribston-Reinette (Pepping ist überhaupt eine veraltete und unklare pomologische Bezeichnung); englischer Herkunft, zu Ribston-Hall gezogen. Gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht, leider wenig in größeren Mengen angeboten. Frucht mittel bis groß, hochgebaut, abgestumpft, oft auch etwas kugelig. Schale glatt, gelbgrün, später goldgelb, karmesinrot verwaschen, düsterrot gestreift; Punkte graubraun verwaschen, in der Röte grau; häufig Rostflecken und Striche, Rostanflug, besonders um Stiel und Kelch. Fleisch gelblichweiß, fein, saftreich, abknackend, muskatwürzig, weinig-süße Säure. Reife: Dezember bis April. In England beliebtester Apfel. Baum stark wachsend, gesund, breitkronig, für rauhe Lagen; aber nur feuchten Boden. Trotz langer und guter Blüte oft geringer Ansatz; spät pflücken! (Früchte oft stippig.)

Eine sehr geschätzte Sorte für Straßen- und Alleeanpflanzungen ist die

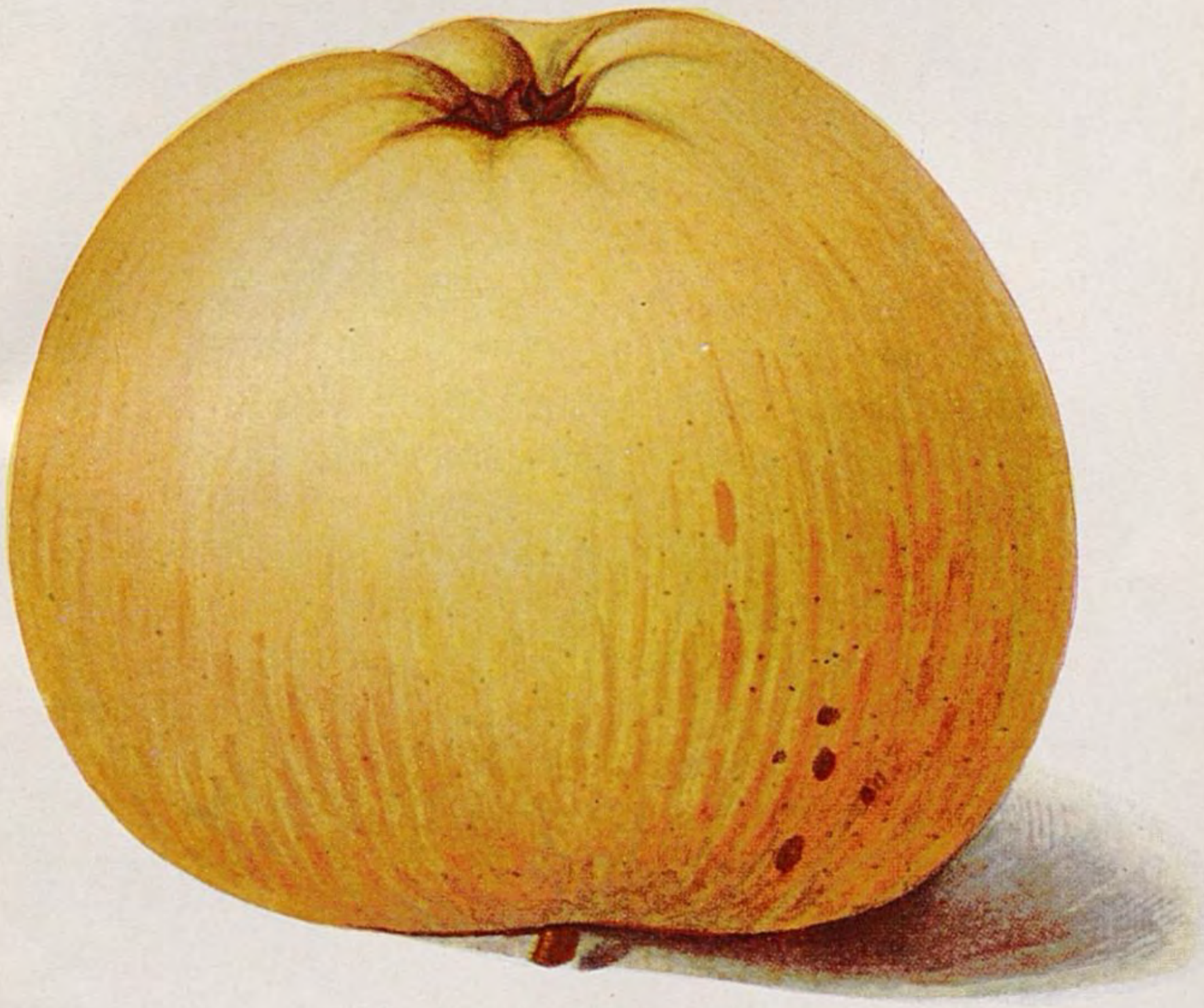
Harberts-Reinette.

(Abb. Taf. 16.)

Besonders verbreitet in Westfalen, Hannover und Sachsen. Große, schöne Wirtschafts-, Tafel- und Marktfrucht; ein guter Winterapfel. Frucht groß, breit abgestumpft zugespitzt, nicht selten hoch aussehend. Schale glatt, strohgelb, später mehr zitronengelb, sonnenwärts punktierte Röte mit karmesinroten Streifen, oft nur undeutlich. Punkte zahlreich, fein; Rostanflüge selten. Fleisch gelblichweiß, fein, locker, saftvoll, gewürzhaft und wenig gezuckert (ähnlich der Orleans-Reinette). Reife Dezember bis April. Baum kräftig, mit großer, breiter Krone, für jede Lage, liebt etwas feuchten Boden, reich tragend, windfest, als Straßenbaum in Durchschnittslagen



Ribston-Pepping



Harberts Reinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Für Zwergkultur untauglich, da die Früchte infolge der zu guten Ernährung leicht „stippig“ werden, was bei älteren Hochstämmen seltener vorkommt. Beste Dörrfrucht, auch guter Mostapfel. (Landpfennigmeister Harbert zu Arnsberg i. W.)

Weiter gehören hierher:

Orleans-Reinette. Ausgezeichnete Frucht, schön, mittelgroß, regelmäßig geformt, kugelförmig, etwas plattgedrückt. Schale glatt, gelblich, in rauhen Lagen trübgoldgelb, sonnenwärts gerötet; charakteristisch sind die eckigen Punkte und einzelnen Rostfiguren, oft über die ganze Frucht verteilt, im Rot mit gelbem Hof umgeben. Frucht vorzüglich für die Tafel, zu Kompott, zum Dörren, auch zu Most, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Zuckergeschmack. Erst im Oktober pflücken. Reife: Dezember bis April. Baum von mäßigem Wuchs, reich tragend, für guten, warmen, feuchten, tiefgründigen Boden und milde, geschützte Lage.

Goldreinette von Peasgood; eine Schaufrucht ersten Ranges inbezug auf Größe, Form und Schönheit (glänzend grünlichgelb, dann goldgelb, sonnenwärts lebhaft gerötet mit kurzen Karmesinstreifen), dabei von edlem Geschmack (gewürzig-weinig, recht saftig). Reife: November bis Anfang Januar. Baum kräftig, reich tragend, als Buschbaum für geschützte Lagen.

Weidners Goldreinette, aus einem Kerne der Orleans-Reinette gezogen, äußerlich der Goldreinette von Blenheim ähnlich, im Geschmack rangiert sie zwischen der Orleans-Reinette und der Winter-Goldparmäne. Flachrund, sonnenwärts sanft gerötet, um manche Punkte oder kleine schwärzliche Fleckchen dunkelrote Ringel oder Tupfen. Ende November bis März.

Kaiser Wilhelm. Eine ziemlich große, schön gerötete Tafel-, Wirtschafts- und Marktfrucht.

Baum fruchtbar, nicht gerade anspruchsvoll. Reife: Dezember bis März.

Königlicher Kurzstiel. Frucht wenig schön, aber vorzüglich im Geschmack, welkt leider leicht, sehr spät pflücken. Dezember bis Mai. Baum spät blühend, fruchtbar, für Straßen.

Von anderen ähnlichen Sorten seien noch genannt die **Dietzer Goldreinette** (eiförmig abgestumpft, goldgelb gerötet, nicht selten Rostanflüge und Warzen), die **Hildesheimer Gold-Reinette.** Viele von ihnen sind im Geschmack der Goldparmäne wohl reichlich gewachsen, haben indessen keine ähnliche Bedeutung erlangt. —

Die Gruppe der grauen Reinetten eröffnen wir mit

Parkers Pepping.

(Abb. Taf. 17.)

Eine bis mittelgroße, gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Schale meist glatt, zuweilen mehr oder weniger rauh anzufühlen, trocken; Grundfarbe strohgelb, sonnenwärts etwas goldener; meist ist die Frucht von einem leichten gelbbräunlichen oder bräunlich-grauen Rost überzogen, Grundfarbe nur hie und da durchschimmernd. Punkte groß, braun, weit. Fleisch gelblich, fein, saftig, reinettenartig. Reife: Dezember bis April. Nicht vor Mitte Oktober „brechen“! Baum fruchtbar, winterhart, hochkronig, von mäßigem Wuchs; liebt guten Boden, verträgt auch rauhe Lagen; Straßenbaum.

Ein ähnlicher Apfel ist die **Englische Spitalreinette,** eine mittelgroße, plattrunde Tafel- und Wirtschaftsfrucht ersten Ranges. Schale blaßzitronengelb, sonnenwärts selten trübrot, hellbraune Rostfiguren und Flecke (nach Jahreswitterung und Standort bald mehr, bald weniger). Fleisch gelblichgrün, saftig, angenehm, mild, weinähnlich, reinettenartig. Frucht reift im September, fällt leicht ab, beim Gelbwerden

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Parkers Pepping

Graue französische Reinette
(Winter-Rabau)

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

pflücken. Reife: November bis März, April. Baum stark, schön, für nahrhaften Boden und geschützte Lagen.

Graue französische Reinette.

(Abb. Taf. 17.)

Eine der älteren bewährten Sorten, auch Rabau, Lederapfel und Graue Winter-Reinette genannt. Frucht ziemlich groß, oft unregelmäßig (eine Hälfte meist größer als die andere), stets plattrund. Schale olivgrün mit leichter Rostbräunung oder braunrot, schmutzig, graubraun angelaufen, mit ziemlich starkem feinem Rost und kräftiger unterbrochener oder verwaschener Röte. Fleisch weich, ziemlich saftreich, stark gewürzt, gelblichweiß (läuft beim Schnitt bräunlich an), angenehm, reinettenartig. Reife: Dezember bis April und länger, wenn auch auf Lager etwas welk. Spät pflücken. Baum fruchtbar, für tiefgründigen, feuchtwarmen, guten Boden und geschützte Lage. In schwerem und zu nassem Boden empfindlich (Krebs).

Graue Herbst-Reinette.

(Abb. Taf. 18.)

Auch „Lederapfel“ und Sommer-Rabau genannt; gute Marktware und feine Tafelsorte; Ähnlichkeit mit der grauen französischen Reinette. Frucht mittelgroß, ist mehr breit als hoch, zeigt meist unregelmäßige Gestalt; Stiel kurz und stark, wollig. Schale stark, geschmeidig, grünlichgelb, sonnenwärts gelber, selten bräunlichroter, verwaschener oder gestreifter Anflug; jedenfalls ist die Grundfarbe durchweg ein ausgesprochenes Grün, das zwischen der mehr grauen als braunen Berostung überall durchkommt; jene ist also bei weitem mehr frei und der Rost nicht so stark als bei der grauen französischen Reinette. Die Frucht zeigt besonders an der Kelchhöhle oft Beulen und Rippen; besondere

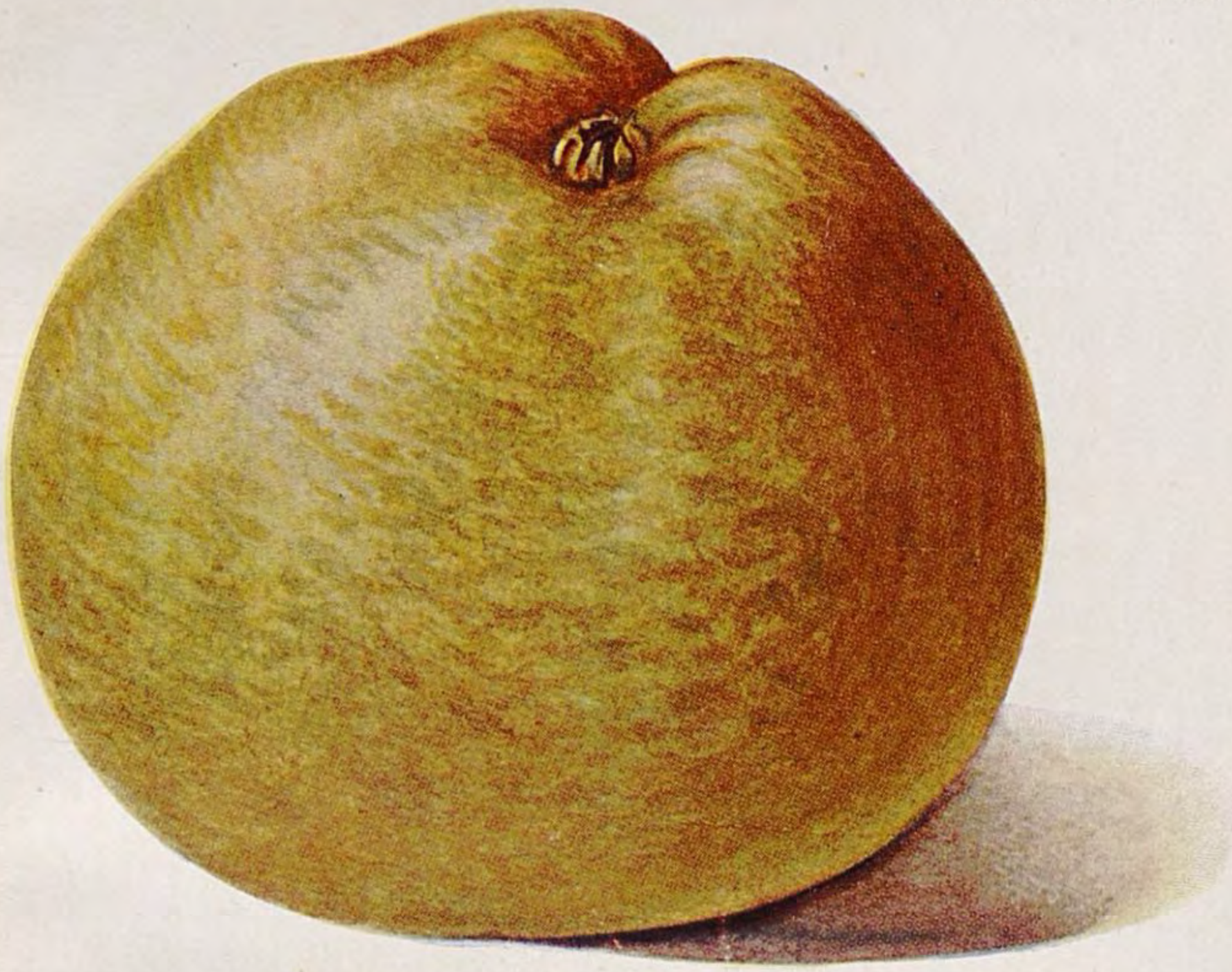
große Prachtexemplare erinnern dann stark an eine mäßige Kanada-Reinette (Pariser Rambour). Fleisch gelblichweiß, mit grünlichen Adern, fein und mürbe, mild, wenig-gewürzt, weniger scharf (Säure) als die französische Reinette. Reife: (bald) Oktober bis November; also beschränkte Genußzeit. Schrumpft leicht, besonders wenn nicht genügend Feuchtigkeit im Keller. Baum bald und ziemlich regelmäßig tragend, verlangt geschützte Lage (wenn Früchte auch windfest) und guten, warmen Boden; für geschlossene Gärten. Blüten empfindlich. Wenig Widerstandsfähigkeit gegen Krebs, Blutlaus und Fusikladium (s. Krankheiten!).

Schöner von Boskoop.

(Abb. Taf. 18.)

Vom holländischen Pomologen Ottolander in Boskoop. Ausgezeichnete Tafel- und Haushaltsfrucht, erstklassiger Versand- und Handelsapfel. Früchte von ansehnlicher Größe, abgestumpft-rundlich; meist hochgebaut; Kelchhöhle weit trichterförmig. Stiel kurz, dick mit fleischiger Stieleinsenkung. Schale schwach rauh, grünlich, später mattgelb bis goldgelb, sonnenwärts karmesinrot verwaschen und gestreift, Röte oft auch unbedeutend, stark berostet, Rostflecke und Streifen, welkt nicht oder doch nur wenig. Fleisch gelblich, auch gelblich-grün, fest, später schön mürbe und locker, von würzigem, weinsäuerlichem Reinettengeschmack. Reife: Dezember bis April. Baum starkwachsend, kugelkronig, gesund, von reicher und regelmäßiger Fruchtbarkeit; selbst für rauhe und Höhenlagen, verträgt auch (nicht zu große) Nässe; Seeklima in Holland. Blüte spät, lange, unempfindliche Frucht, windfest, spät pflücken. „Apfel der Zukunft“. Eignet sich gut zum Umpfropfen älterer Bäume; auch für kleinere Formen passend, am besten auf den Splittapfel (Doucin) veredelt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Graue Herbstreinette

Schöner von Boskoop

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Identisch mit dieser Sorte gilt die **Reinette von Montfort;** doch wollen neuere Pomologen zwei sich selbständig charakterisierende Sorten aus beiden feststellen. Wir stellen die angeführten Unterschiedsmerkmale nachfolgend gegenüber:

Schöner von Boskoop:	**Reinette von Montfort:** (Falscher Boskoop)
1. Gestalt: meist hochgebaut, selten flacher,	Gestalt: flach gebaut,
2. Größe: mittelgroß bis groß,	Größe: durchweg nur mittelgroß,
3. Kelch: tiefliegend,	Kelch: flachliegend,
4. Stiel: kurz u. dick, auch lang,	Stiel: durchweg lang u. dünn,
5. Schale: rauh, mattgelb, mit rotgestreiften und verwaschenen Backen, stark berostet (selten gelbgrün mit Rost und ohne jede rote Färbung — im Innern des Baumes hängend!),	Schale: meist glatt, selten rauh; grün, selbst in der Reife nur grüngelb; auch Rostanflüge (ähnelt oft der Kasseler Reinette),
6. Fleisch: gelblich-grün,	Fleisch: grünlich-weiß,
7. Geschmack: süßweinig, doch oft bis in den Februar hinein noch säuerlich,	Geschmack: weinsäuerlich (vielfach vorgezogen),
8. Kernhaus: geschlossen.	Kernhaus: offen.

Besonders im holländischen Klima tritt das Charakteristische (in Form und Färbung) deutlicher hervor; je größer die Früchte, um so typischer Gestalt und Berostung. Wenn oftmals zwei Exemplare der Sorten ähneln, so kann man beim Betrachten größerer Quantitäten kaum im Zweifel bleiben. Beide gleichen sich in Wuchs und Blüte, leiden gleichviel unter Krebs (in gutem Boden selten). Nicht für dürre, trockene Sandböden. Infolge Trockenheit platzt die Frucht des Boskoops zuweilen und wird dann (schon am Baum) leicht hohl und faul (Bodenlockerung, Kalkdüngung!). Späte Reife, möglichst lange im Freien lagern.

Damasons Reinette ähnelt der grauen französischen Reinette, ist mehr rund und hat schöne rote Backen. Der Baum liebt feuchten Boden und ist reichtragend. —

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Es folgt die Gruppe der **Streiflinge:**

Großer Bohnapfel.

(Abb. Taf. 19.)

Besonders am Rhein verbreitet: **Rheinischer Bohnapfel.** Ein ausgezeichneter Dauerapfel, mittelgroß, besonders als Most- und Dörrobst angebaut. Frucht rund-eiförmig bis walzenförmig, selten kugelförmig. Schale glatt, glänzend, grasgrün am Baume, dann gelblichgrün, sonnenwärts mattrot, gestreift und getuscht, Röte später mehr hervortretend. Punkte weißlich, mit einem hellen Mond. Fleisch anfangs sehr hart, herb, sauer, wenig angenehm, später (März bis Juni) süßsäuerlich, angenehmer, doch etwas grobfaserig. Reife: Dezember bis Sommer. Baum sehr fruchtbar, kräftiges Wachstum, schlanke Krone, gedeiht selbst in den rauhesten Lagen; an Straßen und auf Ackerland. Frucht windfest und wenig angriffich, welkt nicht.

„Viel fruchtbarer" ist der sonst ähnliche **Kleine rheinische Bohnapfel,** ebenfalls eine am Rhein heimische deutsche Sorte, besonders zu Obstmost sehr geschätzt. Dasselbe gilt vom **Roten Trierschen Weinapfel** (Dezember bis Sommer).

Roter Eiserapfel.

(Abb. Taf. 19.)

Syn.: Mohrenstettiner, Mohrenborsdorfer, Roter (3 Jahre dauernder) Streifling, Paradeis- oder Rotapfel. Ein sehr haltbarer Wirtschafts- und Mostapfel. Frucht mittelgroß, stumpf zugespitzt, auch hochgebaut, gegen den Kelch hin rasch abfallend und oftmals verkrüppelt. Schale fein, glatt, am Baum beduftet, grünlich, später dunkelkarmesinrot (düsterrot) gefärbt und gestreift, gelbgrüne Grundfarbe teilweise sichtbar. Punkte, zahlreiche helle Stippchen. Fleisch gelblich-weiß, auch grünlich-weiß, saftig, später mürbe, und weinig-gezuckert. Reife: Januar



Großer rheinischer Bohnapfel

Roter Eiserapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

bis Johanni. Hält sich in guten Kellern bedeutend länger, verliert nach 1 Jahr aber an Wert. Baum gesund, stark wachsend, breitkronig, reichtragend (oft noch im Alter von 100 Jahren), frosthart, für jeden nicht zu trockenen Boden, auch in rauhen Lagen. Blüte spät und Frucht windfest. Im Hannoverschen häufig als Chausseebaum.

In der Farbe dem vorigen ähnlich ist der am Rhein (Rheinhessen, Pfalz usw.) verbreitete **Braune Matapfel,** dessen trübes Rot einen Stich ins Braune zeigt. Frucht mittelgroß, plattrund; ein guter Markt- und Handelsapfel als Wirtschafts- und besonders Kelterapfel. (Kompott rosa gefärbt.) Reife: Dezember bis Mai.

Cellini ist der Name einer recht dankbaren Sorte, eine äußerst früh- und reichtragende Markt- und Wirtschaftsfrucht für jeden, nicht zu nassen Boden. Fleisch mürbe, saftreich und weinig, nicht merklich süß. Reife: Oktober bis Dezember. Fault leicht, doch in rauhen Gebirgslagen gesund und hier recht beliebt.

Endlich gehören hierher: **Langtons Sondergleichen,** eine bald und recht tragbare Sorte mit fast weißem Fleisch und kräftigem, weinig-gesüßtem Geschmack. Der **Luiken-Apfel** ist besonders in Süddeutschland recht verbreitet und geschätzt. Frucht mittelgroß, plattrund, glänzend weißlich-grün, dann blaßgelb, karmesin-gestreift und punktiert, selten Rostspritzen. Fleisch angenehm weinsäuerlich, locker. Most- und Dörrobst, Musapfel. Blüte sehr spät. Reife: Oktober bis Januar. —

Nunmehr folgt die letzte Gruppe, die **Plattäpfel.**

Weißer Taffetapfel.

(Abb. Taf. 20.)

Diel: Weißer Winter-Taffetafel; Taffetas blanc, „Wachsapfel“. Eine gute, alte Sorte,

klein bis mittelgroß, Wirtschaftsfrucht, zum Mosten und besonders zum Schmoren, auch Tafelapfel. Frucht plattrund, mit feiner, glänzender Schale, blaß-grüngelb, später ein wachsartiges Weißgelb; sonnenwärts schön rosa angehaucht. Punkte fein, als weißliche Tupfen, im Rot dunkel. Fleisch weiß, fein, markig, saftig, schwach an Kalmus erinnernd, wenig weinigsüß. Reife: Dezember bis April. Baum fruchtbar, anspruchslos an Klima und Lage, Krone oft groß, schön gewölbt, etwas hängendes Fruchtholz.

Roter Stettiner.

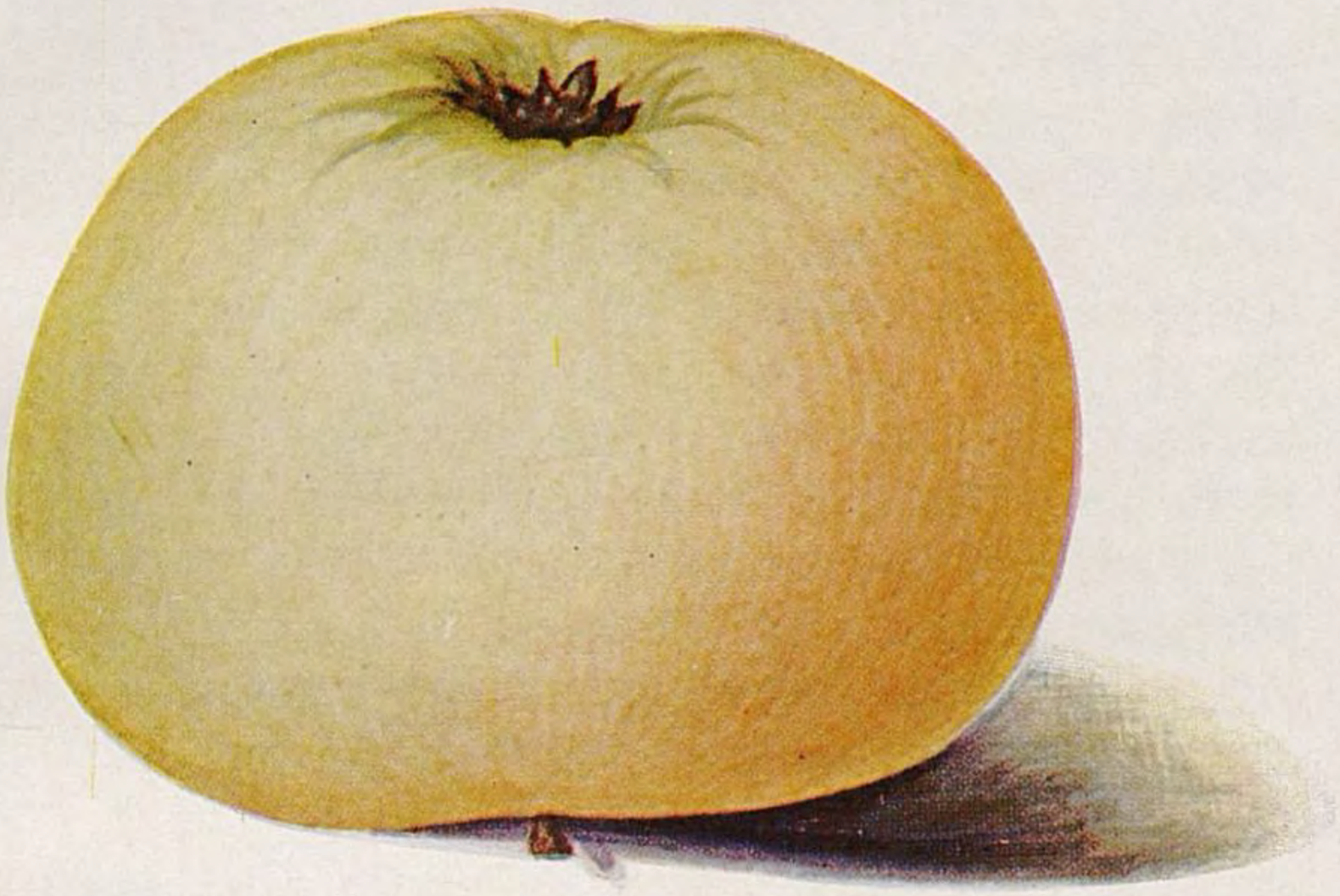
(Abb. Taf. 20.)

„Rostocker" genannt; eine allgemein bekannte Sorte. Eine mittel- bis ziemlichgroße Wirtschafts- und Marktfrucht, auch zum Dörren geeignet. Frucht plattrund, durch einige breite, flache Erhabenheiten etwas uneben; Grundfarbe blaßgrün, später gelblichgrün, sonnenwärts (gewöhnlich der größere Teil der Frucht) glänzend blutrot verwaschen. Punkte im Rot weißgrau, oft schwärzliche Flecken; Fleisch grünlichweiß, saftig, ziemlich fest, angenehm süßweinig. Reife: Dezember bis zum Sommer. Baum für alle Lagen, reich und regelmäßig tragend. Wachstum in der Jugend wenig schön, später umfangreiche Krone mit herabhängenden Ästen. — Vielfach geschätzt wird auch der **Gelbe Winter-Stettiner.**

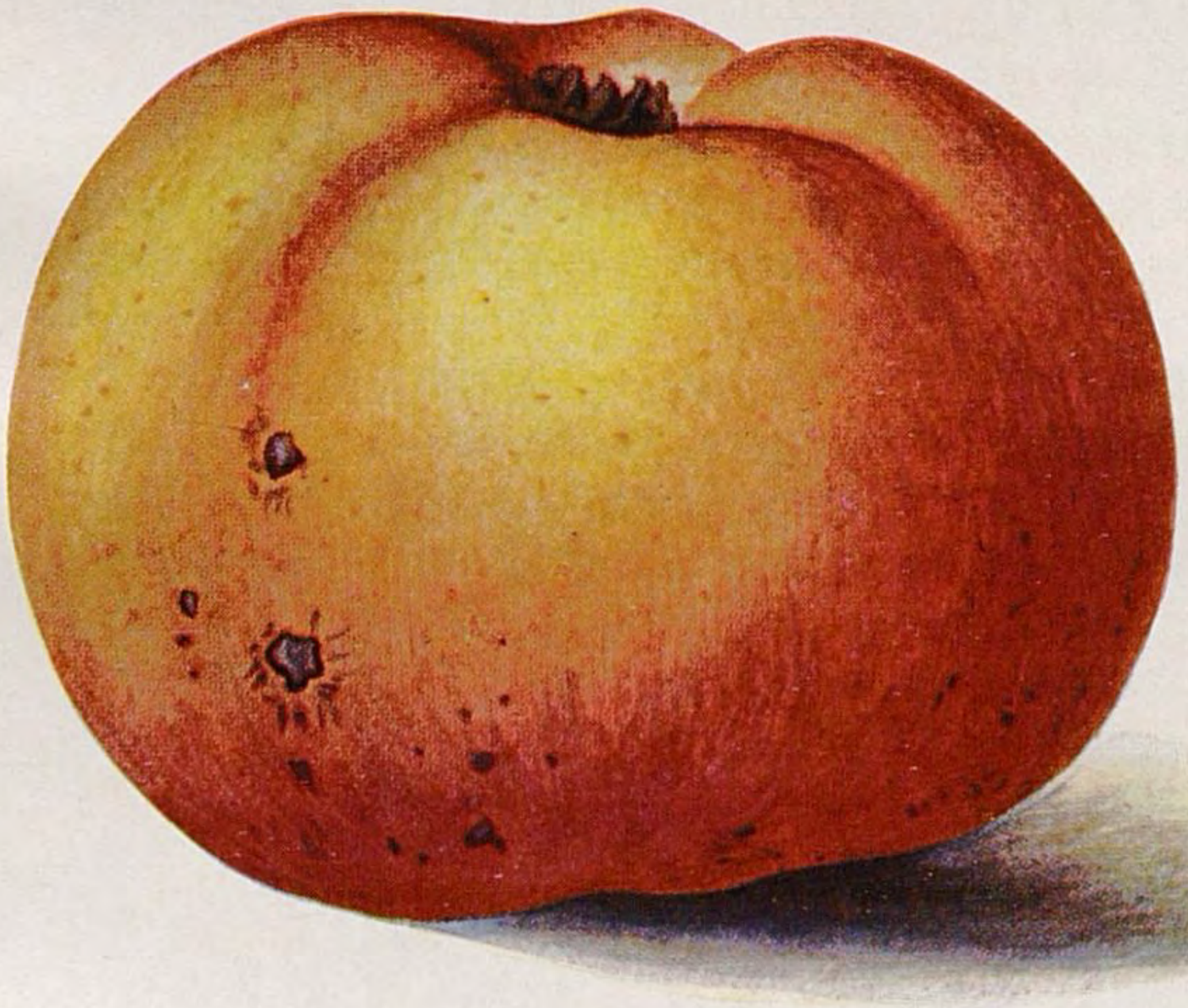
Der **Apfel von Hawthornden** (Hagedorn-Apfel), käseförmig, wachsartig, mit rosenfarbiger Röte verwaschen; Geschmack weinsäuerlich, mit ziemlich stark vorstechender Säure. Oktober bis November früh und recht reich und regelmäßig tragend, gesund in jeder Lage. Ziemlich große Wirtschaftsfrucht.

Batullenapfel. Frucht plattrund, mittelgroß, durchaus regelmäßig, blaßgrün, später hellgrünlichgelb, sonnenwärts leicht rötlich verwaschen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



Weißer Taffetapfel
(Taffetas blanc)



Roter Stettiner

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Punkte im Rot hell, sonst feine, grünumringelte Rostpunkte. Fleisch weiß, etwas grobfaserig, saftreich und ziemlich locker, weinsäuerlich, erfrischend. Reife: Dezember bis Juni. Wuchs etwas sperrig, gute Pyramiden. Gute Marktfrucht. —

Der **gelbe Edelapfel** (Golden noble) eine ziemlich große, gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht. November bis Januar. Baum fruchtbar, anspruchslos an Lage. Gleichfalls eine gute Wirtschaftsfrucht ist der **grüne Fürstenapfel,** groß und platt gebaut; Februar bis Juli. —

Wir lassen als Abschluß noch eine Reihe neuer und neuester guter Apfelsorten folgen:

Lord Grosvenor. Eine englische und wohl die fruchtbarste Apfelsorte, vorzüglich als Buschobst. Frucht groß, kalvillartig, im Geschmack zwar nicht besonders, aber guter Wirtschaftsapfel. September bis November. Neuheit, die gut bezahlt wird. — Englische Küchenäpfel, die sich weniger durch Feinheit, desto mehr durch Fruchtbarkeit auszeichnen, sind der **Keswicker Küchenapfel** und **Manks Küchenapfel** (Eva-Apfel), mittelgroße Wirtschafts- und Marktfrüchte. Reife: September bis November. Dem Eva-Apfel ähnlich (hellgelb, etwas gerötet), jedoch von kräftigerem Wuchse ist der **Kuhwicker.**

Grahams Königin-Jubiläumsapfel. Eine neuere, sehr große, englische Wirtschafts- und Schaufrucht, schön goldgelb, fest, angenehm schmeckend, wenn auch weniger Tafelobst. November bis März. Spät blühend, reich tragend. **Lanes Prince Albert** (Prinz Albert), ein großer, plattrunder, saftreicher Wirtschaftsapfel. November bis März. Baum gesund, kräftig, anspruchslos, reich tragend.

The Queen (Königinapfel); sehr große, schön gefärbte Wirtschafts- und Schaufrucht (auch noch als Tafelfrucht). Oktober bis Februar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Baum früh und reich tragend, verlangt guten, kräftigen Boden.

Bismarckapfel. Große, schöne Schau- und Wirtschaftsfrucht, bei voller Reife (Frühjahr) auch noch als Tafelfrucht brauchbar. November bis März. Wuchs kräftig, außerordentlich früh und reich tragend, für Töpfe passend. Verlangt guten Boden.

Schöner von Nordhausen. Eine mittelgroße, gute Tafel- und Wirtschaftssorte, die weite Verbreitung verdient. Züchter: Kaiser in Nordhausen. Frucht ähnelt der Pariser Rambour-Reinette, weißes, recht saftreiches Fleisch, weinsäuerlich-süß, mürbe, welkt nicht. November bis April. Baum früh und reich tragend, Wuchs mittelstark, nicht anspruchsvoll. Blüte spät.

Weigelts Zinszahler. Mittelgroße, vortreffliche Tafelfrucht, stark berostet, von süß-weinigem, reinettenartig-gewürztem Geschmack. November bis Januar. Baum dankbar, früh und reich, nicht empfindlich. Wuchs schwach, daher besser als Busch- und Pyramidenform.

Neuer roter Himbeerapfel, ein guter Tafel- und Wirtschaftsapfel. Frucht mittelgroß, gelblichgrün, fast purpurrot bedeckt und dunkel kirschrot gestreift. Fleisch weiß, saftig, mürbe, süß, himbeerartig. Baum früh, reich und regelmäßig tragend. Oktober bis Dezember.

Großherzog Friedrich von Baden. In Form und Farbe dem weißen Winterkalvill ähnlich, trägt verhältnismäßig früh und recht dankbar. Die große Frucht hat ein würziges, weinartiges Aroma. Baum früh und dankbar tragend.

Graf Luxburg-Parmäne. Ein prachtvoller, der Winter-Goldparmäne ähnlicher Apfel, der wegen seiner Güte und großen Fruchtbarkeit des Baums vorzügliche Beachtung verdient. Frucht groß, regelmäßig, sonnenwärts schön rot gefärbt. Fleisch fest, saftreich, angenehm, süßweinig-gewürzt. Baum von mäßigem Wuchs.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Fießers Erstling. Die schöne, große Frucht hat saftiges, erfrischendes, weinsäuerliches Fleisch. Baum schon als einjährige Veredelung tragend, von kräftigem Wuchse. November bis Februar.

Gustavs Dauerapfel. Ziemlich große, lachend schöne Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Fleisch gelblich, fest, saftig, angenehm süßweinig. Schaufrucht. Stammt aus der Schweiz, reich und regelmäßig tragend. Dezember bis Mai.

Deutscher Ruhm. Eine große, dem Boskoop ähnliche, ganz neue Handelsfrucht, die alle guten Eigenschaften einer empfehlenswerten Sorte in sich vereinigt. Dezember bis März. Baum widerstandsfähig und von kräftigem Wuchs.

Trotz' Liebling. Eine Kreuzung von Pirus spectabilis mit dem edlen Winter-Borsdorfer. Frucht schön tiefrot, vorzüglicher Geschmack, sehr dauerhaft. Als Tafel- und besonders als Einmacheobst. Ausgezeichnet auf der Stuttgarter Obstausstellung 1889.

Minister von Hammerstein. Ein neuer, von Landesökonomierat Göthe in Geisenheim aus einem Kern der Landsberger Reinette gezogener, vorzüglicher Tafel- und Wirtschaftsapfel. Frucht groß, glatt, glänzend blaßgrüngelb, in voller Reife wachsartig weißgelb, sonnenwärts goldig, oft zart rotbraun angehaucht, dicht punktiert. Fleisch gelblich, locker, mürbe, saftreich, wohlschmeckend gewürzt. Dezember bis April. Baum von starkem Wuchs, außerordentlich reich und früh tragend.

Ontario. Eine herrliche, große und gute Tafel- und Wirtschaftsfrucht (Schaufrucht), dauerhaft, Reife: Januar bis April. Empfehlenswerte amerikanische Sorte.

Quetier. Gleich dem Bismarckapfel sehr fruchtbar, dem weißen Winter-Kalvill ähnlich, jedoch an Güte geringer. Frucht sehr groß, schön hellgelb, glänzend, fünf hohe Rippen, mürbes Fleisch. Reife: Oktober. Baum recht dankbar,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

wenig wachsend; als Zierbäumchen für kleine Hausgärten zu empfehlen.

Schöner von Pontoise (Belle de Pontoise) Große, schöne Wirtschafts- und Schaufrucht, die in Form und Größe dem Kaiser Alexander gleicht, von dem sie abstammt; besitzt jedoch bessere Eigenschaften. Fleisch fester und feiner. Reife: bis April. Guter Tafelapfel. Baum sehr fruchtbar, früh tragend, nicht empfindlich, für Zwergform zu empfehlen.

Signe Tillisch. Eine vorzügliche, dänische, neue Apfelsorte, die Kalvill-Charakter und Qualität des Gravensteiner besitzt. Frucht sehr groß und schön, Grundfarbe gelblich, sonnenwärts herrlich gerötet, bald genießbar, vortrefflich im Geschmack. Reife: November bis Januar. Prachtexemplare bis 1 Pfund schwer; auf dem Lager wachsartig überzogen. Baum bald und reich tragend, sehr wüchsig und holzbildend; für Nordwestdeutschland passend als Ersatz für den Kalvill und Gravensteiner. Leider nicht widerstandsfähig gegen Stippe und Fusikladium (siehe Krankheiten!), doch selten und nicht überall befallen. Empfohlen!

Neue Goldparmäne. Eine Kreuzung von Parkers Pepping mit der Winter-Goldparmäne, oberschlesische Züchtung; dankbar und zuverlässig. Frucht mittelgroß, rundlich-eiförmig, hellgelb, sonnenwärts schön lebhaft gerötet, mit zimtfarbigem Rost mehr oder weniger besprengt. Fleisch gelblich-weiß, fein, markig, edel, süßweinig-gewürzt (Parmäne!). Wuchs gut, kräftig, selbst in rauhem Klima; widerstandsfähig und gesund. Sehr empfohlen!

Suislepper (Weißensteiner Rotstrahliger). In Deutschland noch wenig bekannt, gilt in den russischen Ostseeprovinzen neben dem Weißen Klarapfel als der beste Sommerapfel. Frucht groß, hochgebaut, schön rot gestreift. Fleisch locker, saftreich, oft rot gestreift, angenehm süß-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

weinig, himbeerartig, gewürzt. Reife: August bis September. Vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht. Baum von gedrungenem Wuchs, Krone breit, widerstandsfähig und fruchtbar.

* * *

Zusammenstellungen nach praktischen Gesichtspunkten.

Was den **Wert der Apfelsorten** anbetrifft, so ließ der „Praktische Ratgeber für Obst- und Gartenbau“ im Herbst 1906 eine Abstimmung veranstalten, die für die **wohlschmeckendsten** Sorten folgende Rangliste ergab:

1. Gravensteiner (465 Stimmen), 2. Cox' Orangen-Reinette (368), 3. Weißer Winter-Kalvill (305), 4. Ananas-Reinette (296), 5. Kanada-Reinette (Pariser Rambour) (130), 6. Gelber Richard (120), 7. Winter-Goldparmäne (118), 8. Schöner von Boskoop (108), 9. Ribston-Pepping (104), 10. Gelber Bellefleur (91), 11. Aderslebener Kalvill (49), 12. Prinzenapfel (48), 13. Goldreinette von Blenheim (47), 14. Orleans-Reinette (46), 15. Muskat-Reinette (44), 16. Gold-Reinette (40), 17. Graue französische Reinette (36), Roter Winter-Taubenapfel (36), 19. Edel-Borsdorfer (27), 20. Königlicher Kurzstiel (19), 21. London-Pepping (16), 22. Weißer Klarapfel (15) usw.

Natürlich muß bei richtiger Würdigung dieser Skala beachtet werden, daß die allgemein bekannten und weit verbreiteten Sorten mehr Stimmen erhalten mußten, als seltenere. Dabei können diese jene doch noch in Qualität übertreffen. Das obige Urteil hat also nur Durchschnittswert. —

Zu den **kleinen Apfelsorten** gehören u. a.: Deutscher Gold-Pepping, Roter Winter-Taubenapfel, Muskat-Reinette, Ananas-Reinette, Pur-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

purroter Cousinot, Scharlachrote Parmäne; zu den **großen**: Kaiser Alexander, Peasgoods Goldreinette, The Queen (Königinapfel), Lord Grosvenor, Schöner von Pontoise, Kanada-Reinette (Pariser Rambour), Bismarckapfel, Schöner von Boskoop, Geflammter weißer Kardinal, Harberts Reinette u. a. —

Eine Abstimmung über die Frage: Welches war der **dankbarste Apfel?** ergab folgende Rangliste: 1. Goldparmäne, 2. Landsberger Reinette, 3. Schöner von Boskoop, 4. Charlamowsky, 5. Cox' Orangen-Reinette, 6. Prinzenapfel, 7. Bismarckapfel, 8. Cellini, 9. Baumanns Reinette, 10. Ananas-Reinette, 11. Gravensteiner, 12. Gelber Bellefleur usw. —

* * *

Sorten, die **nahezu überall gedeihen,** sind: Charlamowsky, Landsberger Reinette, Roter Eiserapfel, Boikenapfel, Großer Bohnapfel, Langtons Sondergleichen.

Sorten für **feuchten Boden:** Gravensteiner, Graue französische Reinette (wie überhaupt alle grauen Reinetten), Schöner von Boskoop.

Sorten für **trockenen Boden:** Durchsichtiger Sommerapfel, Scharlachrote Parmäne, Ontarioapfel.

Sorten für **rauhe Lagen:** Langtons Sondergleichen, Champagner-Reinette, Danziger Kantapfel, Charlamowsky, Landsberger Reinette, Cellini, Jakob Lebel.

In **geschützten Gärten** und **gutem Boden:** Gravensteiner, Cox' Orangen-Reinette, Gold-Reinette von Blenheim, Schöner von Boskoop, Ananas-Reinette.

Für **Grasgarten** und **Wiesenland:** Geflammter Kardinal, Boikenapfel, Großer Bohnapfel, Roter Eiserapfel.

Als **Straßenbäume:** Großer Bohnapfel, Pur-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

purroter Couſinot, Winter-Goldparmäne, Baumanns Reinette.

Sorten zur **Weinbereitung**: Champagner-Reinette, Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Graue franzöſiſche Reinette, Orleans-Reinette, Reinette von Breda, Ribſton-Pepping.

Sorten zum **Dörren**: Geflammter Kardinal, Kaiſer Alexander, Harberts Reinette, Goldreinette von Blenheim, Baumanns Reinette und Boikenapfel.

Für **Kompott** und **Musbereitung**: Deutſcher Goldpepping, Taffetapfel, Bismarckapfel, Geflammter Kardinal, Manks Apfel, Landsberger Reinette, Miniſter von Hammerſtein.

* * *

Krankheiten und Beſchädigungen des Apfelbaumes.

1. Tieriſche Schädlinge.

Feinde der Knoſpen und Blüten.

„Viel Feind', viel Ehr'!“ Das paßt auch für den Apfelbaum, denn einen guten Obſtbaum ſchätzt man. Seinen Ertrag ſchädigen aber mancherlei Feinde, die vorzugsweiſe dem Heere der Inſekten angehören. Hören wir von ſolchen!

Im Frühling, wenn ſich die Knoſpen entfalten und uns ein roſenroter Schimmer von den erſten Apfelblüten entgegenlacht, dann erblicken wir bei genauerem Zuſehen hier und da auf den Blüten einen kleinen Rüſſelkäfer; es iſt der **Apfelblütenſtecher** (Anthonomus pomorum), Abb. Taf. 21. Er iſt dunkel gefärbt, ſchwarz geſtreift und trägt auf den Flügeldecken helle Querbinden. Dieſes winzige Käferchen bohrt in die zarten Knoſpen ein Loch und legt ein Ei hinein. Hieraus entwickelt ſich nach

einigen Tagen eine kleine gelbe madenähnliche Larve (Kaiwurm), die nun anfängt, die Staubfäden und Fruchtblätter der Knospe zu verspeisen. Die Blüte gelangt nicht zur Entfaltung, wird braun und verwelkt. Mitunter ist diese Plage so schlimm, daß nur wenige Blüten aufbrechen und die meisten Knospen aussehen, als wären sie verbrannt. Dies hat dem schädlichen Käfer den Namen „**Brenner**“ eingebracht. Bei klarem, warmem Wetter, wenn also die Blumenknospen schnell aufblühen, ist die Gefahr geringer. — Die befallenen Teile sind sorgfältig zu sammeln und zu verbrennen. Auch empfiehlt es sich, die Zweige der Apfelbäume vor dem Legegeschäft des Käfers am Morgen „abzuklopfen“, damit die Käfer abfallen und vernichtet werden. Das hat wiederholt zu geschehen, da oft neue Käfer zufliegen. Sehr zweckmäßig haben sich auch die sog. Wellpappringe und Heuseile bewährt, die man um die Stämme legt. Im Herbst und bei kaltem Frühjahrswetter suchen die Schädlinge hier Schutz, so daß man sie leicht fangen kann. Natürlich müssen die Bäume auch sauber gehalten werden von Moos, Flechten und alter, rissiger Borke; hier finden die Schädlinge Unterschlupf.

Schon im Herbst zuvor, wenn der Apfelbaum bereits fast entlaubt ist, hat ein kleiner Schmetterling seine vernichtende Arbeit an ihm vorgenommen; es ist der **kleine Frostspanner** (Cheimatobia brumata), Abb. Taf. 21. Noch in den kalten Herbsttagen, im November und Dezember, fliegt das Männchen um den Baum, indem das kurzflügelige, larvenähnliche Weibchen am Stamme emporkriecht und oben an den Winterknospen seine 200 bis 250 Eier anklebt, damit die im Frühling ausschlüpfenden, zehnfüßigen Spannerräupchen in nächster Nähe, nämlich in den aufspringenden Knospen, ihr Futter erhalten können. Sie bohren sich in die Blütenknospen,







1 Blühender Apfelzweig mit „verbrannten“ Blüten, befallen vom Apfelblütenstecher *a* nat. Gr., *b* 5fach vgr. — Ringelspinner: *c* Männchen, *d* Weibchen, *e* Eier. — Kl. Frostspanner: *f* Männchen, *g* Weibchen, *h* Raupe. — 2 Gespinst der Apfelbaumgespinstmotte *i* mit Räupchen. — *k* Apfelbaumglasflügler.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

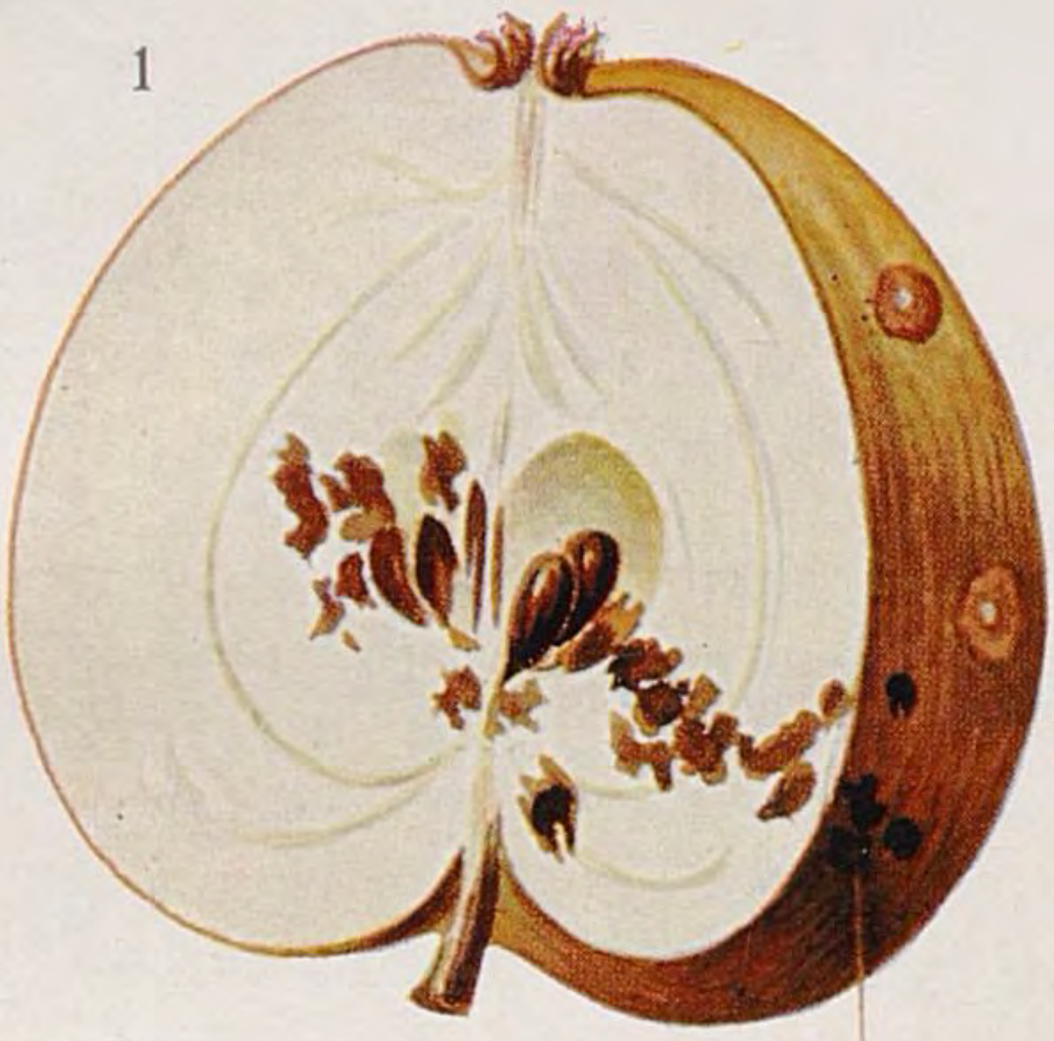
fressen diese aus und verschmähen auch weiter die jungen saftigen Blätter nicht. Diese kleinen Grünröcke gehören zu den häufigsten und gefährlichsten Raupen des Obstgartens, die manche Zweige ganz kahl fressen. Im Juni lassen sie sich an einem selbstgesponnenen Faden auf die Erde herab, um sich im Erdboden zu verpuppen. Noch im Spätherbste entschlüpft der kleinen braunen Puppe der Schmetterling, der auch die Namen Reifmotte, Spätling und Fresser führt. — Aus dem Gesagten erhellt, daß in erster Linie der weibliche Falter am Erklettern der Bäume (und somit die Eiablage an den Knospen) verhindert werden muß. Dies geschieht durch Leimgürtel, welche man um die Stämme legt. Sind junge Bäumchen an einem Pfahle befestigt, so muß auch dieser in gleicher Höhe einen Leimring tragen. In großen Mengen sieht man im Oktober und November die kleinen grauen Schmetterlinge, vor allem aber die dicken Weibchen auf dem Leime kleben. Solchen „Raupenleim“ kann man sich selbst herstellen aus einem Gemisch von 5 Teilen Rüböl, 1 Teil Schweinefett, 1 Teil Terpentinöl und 1 Teil Kolophonium. Unter tüchtigem Umrühren läßt man das Ganze einkochen und erkalten, dann streicht man es auf den um den Baum gebundenen Papiergürtel.

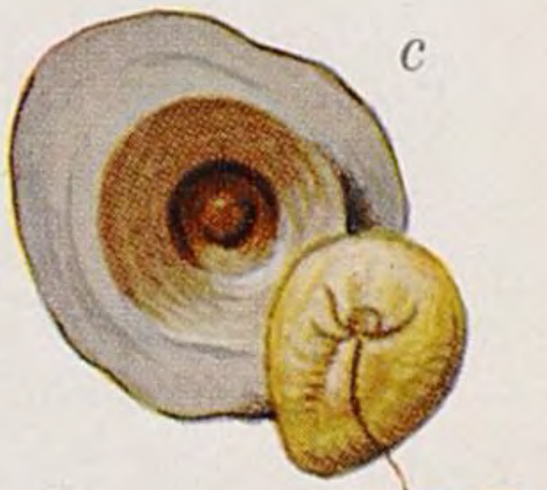
Nicht minder schädlich sind die gefräßigen Raupen des **Schwammspinners** oder **„Großkopfs“** (Ocneria dispar), Abb. Taf. 22. Der Schmetterling ist ein Verwandter der „Nonne“. Das erkennen wir besonders an den dunklen Zickzacklinien auf den Flügeln des großen, dickleibigen weiblichen Falters, während das Männchen etwa halb so groß und viel dunkler, oft fast braun gefärbt ist. Der Schwammspinner ist ein Dämmerungsfalter; das Männchen fliegt lebhaft und gewandt, das Weibchen fliegt selten, ist schwerfällig und träge. Es legt seine Eier (300 bis 500 Stück) in Klumpen, die einem

Stück Zunder oder Feuerschwamm ähneln, an Baumstämmen, Zäunen, Mauern u. dgl. ab. Die Eier sind gelb und mit einer breiigen Flüssigkeit und den gelblichgrauen Haaren vom Hinterleib des Weibchens beklebt. Die Raupen entschlüpfen den Eiern erst im nächsten Frühjahr, sie sind anfangs ziemlich dunkel gefärbt und beginnen sogleich mit der Vernichtung der Blüten- und Blätterknospen. Später tragen sie ein graubraunes Kleid, das vorn bläuliche, hinten rötliche Punkte hat. Die Puppe bewegt sich bei Berührung lebhaft und ist von gelbbraunen Fäden eingesponnen. Nach zwei Wochen entschlüpft der „Nymphe“ der ausgebildete Falter. — Die den ganzen Winter über lebensfähig bleibenden Eierhaufen sind in den entlaubten Stämmen nicht leicht zu übersehen und müssen im Herbst oder Frühjahr abgescharrt und vernichtet werden. Im Feuer knistern sie und springen auseinander, als wenn sie explodierten. Recht praktisch bewährt sich bei dieser Bekämpfung die sog. „Raupenfackel“, mit der man die Eiernester (auch Raupennester) auf dem Baume anzündet und abbrennt ohne die Rinde zu verletzen. Auch die Raupen sind empfindlich gegen Feuer, desgleichen gegen Nässe. Bei andauerndem Regenwetter gehen sie zugrunde.

Als weitere Schädlinge gehören hierher kleine Rüsselkäfer mit mehr dickem, stumpfem Rüssel. Am häufigsten tritt in Baumschulen der **„Blattnager“** (Phyllobius oblongus) auf, **Schmalbauch** genannt, oder **„Brauner Grünrüßler“**. Abbildg. Tafel 23. Der Käfer ist graubraun behaart, während sein Vetter Ph. argentatus bläulich metallisch schillert und etwas kleiner ist. Der **Dickmaul-** oder **rauhe Lappenrüßler** (Otiorrhynchus raucus) trägt einen ohrförmig erweiterten Rüssel. Diese Käfer zernagen und durchbohren selbst die Winterknospen der Obstbäume. In die Blütenknospen legen sie ihre Eier. Die aus-

1





c

2





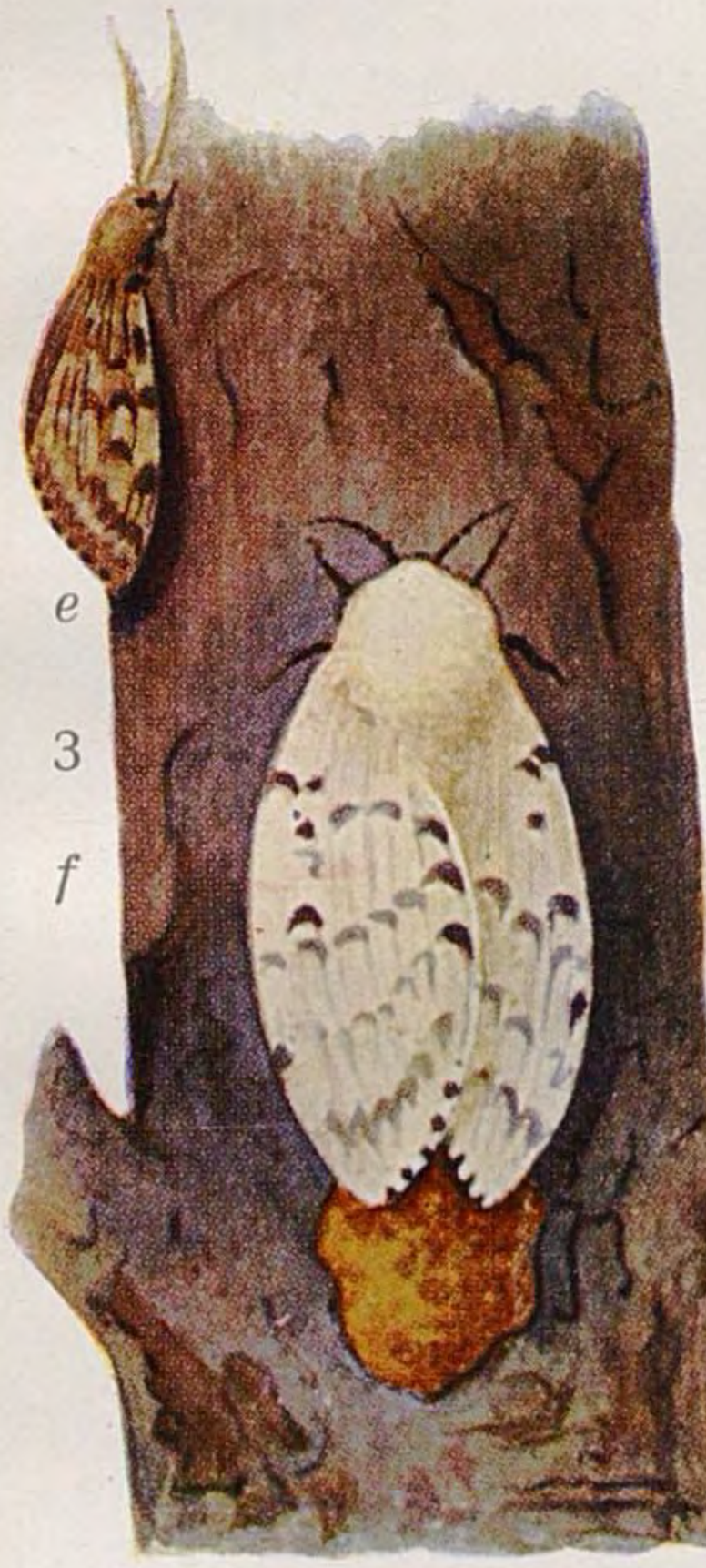
b



a



d



e

3

f



g

4



i

h

1 Apfel von der Raupe *a* des Apfelwicklers *b* zerfressen. — 2 San José-Schildlaus an Frucht und Stamm, *c* Weibchen mit Schild, *d* Männchen (vgr.). — 3 Schwammspinner, *e* Männchen, *f* Weibchen mit Eierschwamm. — 4 Zweig von der Blutlaus befallen, *g* ungeflügeltes, *h* geflügeltes Weibchen, *i* Männchen (vgr.).

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

kriechenden Larven naschen („Nascher") von den Blütenteilen und bohren sich in den Fruchtstiel. So entwickeln sich manche Blüten gar nicht oder junge Früchtchen fallen bald zur Erde, woselbst sich die Larve verpuppt. — Diese schädlichen Käferchen sind am besten frühmorgens oder bei trübem Wetter auf untergehaltene Tücher oder Schirme abzuklopfen und dann zu vernichten. Da sie die Nässe nicht vertragen, so kann man diesen Gesellen auch durch häufiges Bespritzen der Bäume mit frischem Wasser ihr Treiben arg verleiden.

Feinde der Blätter.

Ende Mai oder Anfang Juni bemerken wir an den frischen Trieben unserer Apfelbäume oft schleierähnliche Raupennester, Gespinste, in denen es von Hunderten kleiner Räupchen wimmelt. Dies sind die Nachkommen der **Apfelbaumgespinstmotte (Hyponomeuta malinella)**, Abb. Taf. 21. Dieser Kleinschmetterling hat weiße, schwarzpunktierte Vorder- und graubraune Hinterflügel; er legt seine winzigen Eierchen an die jungen Blatt-Triebe. Die im Herbst ausschlüpfenden Räupchen sind gelblich gefärbt, mit schwarzem Kopf und schwarzen Punkten am Leibe. Leicht umsponnen sitzen sie in Rindenspalten und anderen Verstecken in Gesellschaften und verbringen so den Winter. Im nächsten Frühjahr beginnt ihre schlimme Tätigkeit an dem jungen, saftigen Laub. Sie fressen nicht die Blätter mit Stumpf und Stiel, sondern nur die weichen Teile zwischen den Rippen, wodurch das Blatt wie skelettiert aussieht. Ist das alte Nest ausgefressen, wird ein neues hergerichtet. Solche „Verbrecherkolonien" überziehen oftmals ganze Zweige und hinterlassen abgestorbene Blattreste und die vielen kleinen Kotteilchen. Auch die Verpuppung geschieht in Kolonien, und zwar als kleine, weiße Kokons

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

an den Blättern. Nach 2 bis 3 Wochen schlüpfen die kleinen Schmetterlinge aus. — Die Gesellschaftsgespinste sind leicht zu sehen und werden am besten mit der Raupenfackel ausgebrannt; oder es werden die Triebe, an denen sie sitzen, abgeschnitten und ins Feuer geworfen. Desgleichen die weißen Puppenhüllen. Die sich an einem Faden herablassenden Raupen müssen natürlich auch abgefaßt und vernichtet werden; da gibt es kein Entrinnen!

Die winzigen Räupchen der **Obstblattminiermotte** (**Lyonetia Clerkella,** Abb. Taf. 23) minieren geschlängelte, beiderseits sichtbare Gänge in den Blättern und fressen das innere, weiche Blattgewebe aus. Dabei bilden sie oftmals minenartige Plätze. In den Gängen liegt ein Kotstreifen. Die Verpuppung erfolgt meist auf der Blattunterseite; die Puppe ist mit Gespinstfäden festgeheftet. In jedem Sommer treten 2 Generationen auf. Die kleinen grauen Falter haben schmale, gefranzte Flügel und gehören zur Familie der Motten.

Eine ähnliche Lebensweise führt die **Futteralmotte, Coleophora hemerobiella** (Abb. Taf. 23). Die Räupchen tragen verkümmerte Beinchen und leben in selbstgefertigten Futteralen. Doch ist ihr Schaden nicht allzu groß. Die Motte hat zugespitzte und langgefranzte graue Flügel. — Rindenpflege und Schutz der insektenfressenden Vögel ist bei all diesen Motten das beste zum Schutze der gefährdeten Pflanzen.

Daß auch die Maikäfer die Blätter der Obstbäume befressen, ist bekannt; sie werden frühmorgens abgeschüttelt und mit heißem Wasser getötet.

Kranke Triebe und eingerollte Blätter führen uns den häßlichen **Blattläusen** auf die Spur. Sie saugen den Saft aus den Pflanzenteilen, wodurch diese entleert und verkrüppelt werden. Es gibt kaum eine Obstart, die nicht von solchen

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

1



a



c
5 : 1



8 : 1



d
4 : 1

8 : 1



b

2



5 : 1
f

h
3
g
e

1 Fraßgänge im Holz vom Borkenkäfer, *a* Weibchen 8 : 1. — 2 Holzstück mit den Fraßgängen vom Obstbaumsplintkäfer *b* 8 : 1. — *c* Blattnager 5 : 1. — *d* Dickmaulrüßler 4 : 1. — 3 Blatt mit den Minengängen der Raupe *e* der Obstblattminiermotte *f* 5 : 1. — *g* Futteralmotte, *h* Räupchen im Futteral nat. Gr.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Schmarotzern befallen würde (Aphis mali, pruni, cerasi, ribis, persica usw.). Neben der grünen **Apfelblattlaus** (A. mali) sehen wir auch zuweilen die rötliche (A. srobi), die daneben auf der Eberesche schmarotzt. — Infolge der großen Vermehrung ist die Bekämpfung dieses Ungeziefers recht schwer. Man muß die befallenen Teile abschneiden und verbrennen oder die Tiere zerdrücken, auch das Bespritzen mit Seifenwasser ist zu empfehlen. Nützliche kleine **Hilfstruppen** bei der Bekämpfung sind die kleinen Marienkäferchen mit ihren Larven, die Schlupfwespen, Larven der Schweb- und Florfliegen.

Feinde der Früchte.

Wie oft klagt man über „wurmiges Obst"! Der schädliche „Wurm" ist die Raupe eines kleinen, graubraunen Schmetterlings, des **Apfelwicklers** (Carpocapsa pomonella, Abb. Taf. 22). Dieser Nachtfalter zeigt sich Mitte Juni und legt seine Eier an die jungen Früchte, besonders an jene, die dicht aneinander sitzen oder von Blättern umgeben sind. Die kleine, madenähnliche, fleischfarbige, nackte Raupe mit dunkelbraunem Kopf bohrt sich in das Innere der Frucht und verzehrt dort die Kerne. Mitunter frißt ein „Wurm" zwei Äpfel aus, auf dem Fraßgange seinen Unrat (kleine dunkle Körnchen) zurücklassend. Die befallenen Früchte fallen meist vorzeitig und frühreif vom Baum. Die Verpuppung der „Obstmade" geschieht außerhalb der Frucht, und zwar nach einem geschützten Winterlager erst im nächsten Frühjahr. Deshalb läßt sich die ausgewachsene Raupe an einem Gespinstfaden herab, um unter Flechten oder in Borkenrissen sich häuslich niederzulassen. Die „Maden" des Fallobstes verkriechen sich an Zäunen und Hecken. Die Puppe ist braungelb; ihr entschlüpfen im Juni die kleinen Falter. — Der Schädling ist am besten vor seinem Winter-

quartier zu bekämpfen. Das geschieht durch eine durchgeführte Rindenpflege (Abkratzen und Verbrennen der alten Borke, Kalkanstrich usw.). Alles „wurmstichige Obst“ ist bald zu sammeln und nur nach Vernichtung der Maden zu verwenden oder zu verfüttern. Das Abfallen kann man durch gelindes Schütteln der Bäume beschleunigen. In den Obstkammern ist sorgfältig Umschau zu halten nach den Gespinsten und den Faltern. Auch Raupenleimbänder an den Baumästen tun ihre Dienste; desgleichen kann man den Schmetterling zur Flugzeit durch Fanglaternen und Fanggläser leicht anlocken.

Gleich den Raupen des Apfelwicklers leben die Maden des **Apfelstechers** (Abb. Taf. 24) in den jungen Früchten des Apfelbaumes. Meist sind es zweierlei Arten: der purpurrote (Rhynchites bacchus), und der goldgrüne Apfelstecher (Rh. auratus). Im Juni bohren diese kleinen Rüsselkäfer Löcher in die Früchte und legen ihre Eier hinein. Die gelblichweißen, fußlosen Larven leben oft zu mehreren in einem Apfel und durchfressen diesen. Die junge Frucht fällt dann bald ab oder sie verkümmert. Die Käfer benagen auch die Fruchtstiele (wie der Reben- und Zweigabstecher, die zu derselben Sippe gehören). Die Verpuppung geschieht in der Erde, und erst im nächsten Frühjahr kommt der neue Käfer hervor. — Die abgefallenen Früchte sind sorgfältig zu sammeln und zu vernichten. Stark befallene Bäume sind im Juni und Juli auf untergebreitete Tücher nach Kräften abzuklopfen. Im übrigen vergleiche die Bekämpfung des Apfelblütenstechers!

Holz- und Rindenschädlinge.
(Sauger und Bohrer.)

Der gefürchtetste Schädling des Apfelbaumes ist die **Woll-** oder **Blutlaus** (**Schizoneura lanigera**

Abb. Taf. 22). Sie lebt an der Rinde junger Triebe, (nie an Blättern), an der Unter- oder Schattenseite des Zweiges, auch an schadhaften Stellen. Hier sehen wir oft einen bläulichweißen, flockigen Flaum; es sieht aus, als wäre ein Stück Wolle oder Watte angeklebt. Zerdrücken wir diese Masse, so entsteht ein blutroter Fleck (daher der Name Blutlaus!). Unter dem weißen Flaum sitzt nämlich Laus an Laus, die Saugrüssel ins Splintholz eingesenkt. Wo sie saugen, entstehen krebsartige Wunden; sie entziehen dem Baume alle Kraft, und oftmals sind ganze Zweige befallen. Das einzelne Tierchen sieht bräunlich aus, der Rücken ist mit weißen Wollfäden (wachsartigen Ausscheidungen) besetzt. Ganz junge Läuse tragen noch keinen Flaum. Die Überwinterung erfolgt nicht in Form von Eiern, sondern von Larven, welche im Frühjahr nach einigen Häutungen 30 bis 40 Junge zur Welt bringen, die sich ihrerseits in derselben Weise fortpflanzen. Erst im Spätherbst treten Geschlechtstiere auf, deren Weibchen zur Eiablage gelangen. Aus dem Ei schlüpft noch im Herbst das überwinternde Tierchen („Amme“). Außerdem überwintern auch noch Larven der Sommergenerationen unter Abschnittflächen und Borkenschuppen. Die Vermehrung der Läuse ist eine ungemein große. — Die Bekämpfung ist schwer; bei dem Massenauftreten ist das Leben des Baumes arg gefährdet, sofern nicht rechtzeitige Hilfe kommt. Sehr praktisch ist das Zerdrücken der Blutlauskolonien mit einer straffen Bürste (Pinsel), die man in stärkere Schmierseifenlösung oder Tabakwasser taucht. Vielfach wird auch Petroleumemulsion („Halali“) und Lysol zur Vertilgung empfohlen. Die befallenen Bäume müssen öfters nachgesehen werden; ein gemeinsames Vorgehen aller Obstzüchter ist dringend nötig und wird behördlicherseits ja auch gewünscht bezw. angeordnet. Nur ganz

ausnahmsweise (bei sog. Blutlausplage) ist das Ungeziefer auf Birnbäumen anzutreffen.

Eine besondere Gruppe von Läusen bilden die **Schildläuse.** Sie sitzen wie kleine Auswüchse warzenförmig an den Zweigen, wo sie sich festsaugen. Das Weibchen ist mit einem Schilde bedeckt, unter dem sich auch die winzigen Eier befinden, aus dem kleine Läuschen entstehen. Nach der Eiablage stirbt das Muttertier, bei dem Beine und Fühler verkümmert sind. Die Männchen sind klein, besitzen Fühler, Beine und Flügel. — Zuerst nennen wir die aus Amerika eingeschleppte **San José-Schildlaus (Aspidiotus perniciosus,** Abb. Taf. 22). Die rundlichen Schildchen dieser Tierchen sind oben grau, gewölbt, mit wenig hellem Buckelpunkte; unterseits (innen) mit einem zentralen orangegelben Teil. Diese Laus wirkt in einigen Teilen Nordamerikas sehr verheerend; sie geht auch auf die Früchte über. Um einer Ausbreitung derselben in Europa vorzubeugen, wird die amerikanische Obsteinfuhr seit dem Jahre 1898 streng überwacht. — Die ähnliche **europäische Pseudo-San-José-Schildlaus** (A. ostreaeformis) ist etwas größer, außen gelbbraun, in der Mitte gelb genabelt, innen bläulichgrau. Die darunter befindlichen Tiere sind hell- bis dunkelgelb. — Hin und wieder auf Apfelbäumen treffen wir die **rote austernförmige Schildlaus** (Diaspis fallax). Das unter dem Schilde sitzende Weibchen ist bis auf den letzten Leibesring kirschrot. — Die schmale, lange, kommaförmige **Kommaschildlaus (Mytilaspis pomorum** Abb. Taf. 24) wird etwa drei Millimeter lang, ist dunkelgrau und saugt an jüngeren Zweigen. Durch das Entziehen der Säfte werden die angestochenen Gewebe zum Absterben gebracht oder es entstehen krankhafte Wucherungen. — Da das Auftreten der Schildläuse meist eine Folge von Kulturfehlern ist (trockene Luft, mangelhafte Ernährung und

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Pflege), so ist gute Düngung und Pflege sowie häufiges Bespritzen der Bäume die erste Bekämpfungsmaßregel. (Gegen Feuchtigkeit sind alle Läuse sehr empfindlich.) Es empfiehlt sich auch, die Zweige im März mit einem Lehmbrei zu überstreichen, damit die Läuse ersticken. Auch der Bestrich mit (im Wasser verdünntem) Karbolineum und Kalkmilch hilft, desgleichen das Bespritzen mit Petrol-Wasser und das Abbürsten des Stammes (der Rinde) mit einer kräftigen Seifenlauge. Im Mai erscheinen die jungen Schildläuse, die ohne Schild noch wenig widerstandsfähig sind.

Während die „**Holzsauger**“ durch ihr Saugen meist den jüngeren Zweigen, aber auch älteren Ästen und den Stämmen den Saft entziehen, leben die „**Holzbohrer**“ (die Käfer meist im entwickelten Zustande, die Schmetterlinge nur als Raupen) in der Rinde und im Splint oder im Holzkörper selbst und können, wenn sie zahlreich auftreten, selbst starke Bäume vernichten.

Hierher gehören die schädlichen Borkenkäfer (Bostrychiden), von denen besonders der kleine **runzelige Obstbaum-Splintkäfer** (Scolytus rugulosus, Abb. Taf. 23) den Apfelbaum befällt und den Stamm zerstört. Die Käfer leben gesellig; sie bohren ein rundes Loch in die Rinde und nagen darunter einen oder mehrere Gänge, die sog. „Muttergänge“ (vgl. Abb. Tafel 23). An den Rändern der einfachen oder doppelarmigen Gänge legen sie in kleine Grübchen links und rechts je ein Ei. Die aus dem Ei kriechenden kleinen weißen Larven fressen seitwärts vom Muttergange an Größe zunehmende Gänge, in deren erweitertem Ende (Wiege) sie sich verpuppen. Von hier aus bohren sich die fertigen Käfer im Frühjahr ein Flugloch nach außen. Durch die vielen „Kanäle“ wird das Aufsteigen des Baumsaftes in die Baumkrone verhindert. Die Zweige erhalten keine Nah-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

rung mehr und sterben ab. — Befallene Rinde, an der man die kleinen runden Bohrlöcher bemerkt, löse man vorsichtig ab, vernichte Käfer und Larven und bestreiche die bloßgelegten Stellen mit Teer oder Lehm. Auch das Einträufeln von etwas Petroleum mittels Maschinenölers in die Bohrlöcher kann empfohlen werden. Ist der Schaden schon größer, so muß der Stamm gefällt und verbrannt werden. — Ein gleicher Übeltäter ist der etwas größere Obstbaum-Splintkäfer Bostrychus pruni (Scolytus pruni).

Ein weiterer Holzbohrer ist der **ungleiche Borkenkäfer** (**Bostrychus dispar**, Abb. Taf. 23). Er wird bis 3 Millimeter lang und ist walzig gebaut; seine Fraßgänge sind aus dem dargestellten Längsschnitt durch einen vom Käfer befallenen Apfelbaumstamm zu ersehen. — Zur Bekämpfung ist das alsbaldige Abräumen des geschlagenen oder gefallenen Holzes, besonders das Entfernen der Rinde und das Auslaugen von Fangbäumen sowie das Anstreichen der Rinde mit Kalkmilch aus frisch gelöschtem Kalk zu empfehlen. Die größten Feinde dieser Holzfresser sind die Spechte, die in dieser Hinsicht besonders dem Forstmann schätzbare Dienste leisten.

Zuweilen trifft man (vom Juni bis April) im Splintholze die 16füßigen Räupchen vom **Apfelbaum-Glasflügler** (**Sesia myopiformis**, Abbild. Taf. 21) an, die hier Gänge bohren und den Pflanzensaft verzehren und damit den Baum krank machen. Sie sind den Eiern entschlüpft, die der „Glasschmetterling“ in die Rindenspalten und an schadhafte Stellen dickerer Äste legte. Im Mai oder Juni sehen wir den kleinen Falter ruhig in den Rindenspalten sitzen; er trocknet und härtet seine durchsichtigen, glasartigen Flügel, denn er ist eben aus der Puppe gekommen. In heller Mittagssonne erhebt er sich

und tanzt im hüpfenden Fluge um die Baumkrone, als freue er sich auf seine Untaten, die er am Apfelbaume begehen will. — Einfangen der Schmetterlinge, Rindenpflege und Kalkanstrich sind die besten Mittel der Bekämpfung.

Die Raupe des **Apfelrindenwicklers** (**Grapholita Woeberiana**), auch Wöbers Fruchtmotte genannt, lebt unter der Rinde alter Bäume, überwintert wohl zweimal und gibt den Falter von Mitte Mai bis August. Als Bekämpfungsmittel nennen wir den Kalkanstrich (oder mit einer Mischung von 1 kg Alaun und 2 kg Soda in 15 Liter Wasser mit etwas aufgelöstem Leim, der den Anstrich dauerhaft macht) und das Aufsuchen der aus den Stämmen frisch ausgeschlüpften Falter von frühmorgens an den durch längliche Kotklümpchen kenntlich gemachten Stellen.

Wurzelfeinde.

In Gärten, die an Wassergräben liegen, ist besonders die **Wühl-** oder **Erdratte** zu Haus, wo sie durch Zerstörung von Sämlingen und Abnagen der Baumwurzeln recht viel Schaden anrichtet. Sie ist etwas kleiner als eine Ratte und wird wegen ihrer großen Wühlereien „Wühlmaus“ genannt. — Die Vertilgung geschieht mittels Strychnin-, Arsenik- oder Phosphorpillen, auch durch Sellerieknollen, die mit solchem Gift gefüllt sind und in die Wühlgänge gelegt werden. Man empfiehlt auch das Abräuchern der Gänge, das Stellen von Fallen. Ebenfalls kann man den Wühlern ihre Tätigkeit durch dornige Zweige arg verleiden. Am erfolgreichsten ist immer das Fortschießen dieser Feinde. Wird ein Gang geöffnet, so kommt das neugierige Tier bald ans Licht; dann kann man es leicht abschießen.

Daß auch die Engerlinge des Maikäfers und die **Maulwurfsgrillen** oder Werren manche zarte

Wurzeln zernagen, wollen wir nur beiläufig erwähnen. —

Junge Obstbäume leiden oft durch **Hasen-** und **Wildfraß,** namentlich im Winter. Solche Wunden vernarben schwer, sie sind sofort mit Baumsalbe oder Lehmmist zu überstreichen. Zum Schutz empfiehlt sich der Kalkanstrich sowie das Umlegen einer sog. „Drahthose" oder Dornenhecke.

* * *

2. Krankheiten des Apfelbaumes.

Vorweg wollen wir gleich bemerken, **daß man jeglichen Krankheiten zuvorkommen soll,** denn sie zu heilen ist schwer.

Eine gefährliche Krankheit des Apfelstammes ist der **Krebs** (Abb. Taf. 24). Er zeigt sich in Form von wulstartigen Anschwellungen oder Wunden, deren Ränder von Wucherungen umschlossen sind. Dabei ist die Rinde oft so zerstört, daß sich der bloße Holzkörper zeigt. Man unterscheidet den **„geschlossenen"** (seltener) und den **„offenen"** Krebs. Die ersten Ursachen des Krebses sind Frostbeschädigungen, Hagelschlag, Baumwunden von Säge und Messer, von Tierbeschädigungen (Rindenwicklerraupe, Blutlaus), auch Reibwunden. Durch solche Wundstellen dringen die winzigen Pilzsporen des Wundparasiten Nectria ditissima in das Rindengewebe, das die Pilzfäden (Mycel) durchwuchern (aussaugen) und zerstören. Die Fruchtkörper dieses Pilzes bilden kleine kugelige, rote Knoten (vgl. vergr. Abb.) und finden sich oft zahlreich auf den toten Rindenpartien. Selten wird ein vom Krebs befallener Apfelbaum alt. Da der „Krebspilz" ursprünglich auf der Buche vorkommt, so werden die in der Nähe eines Laubwaldes stehenden Bäume am leichtesten angegriffen. Als besonders **„krebssüchtige" Apfelsorten** gelten:

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK



d

4:1



a

20:1

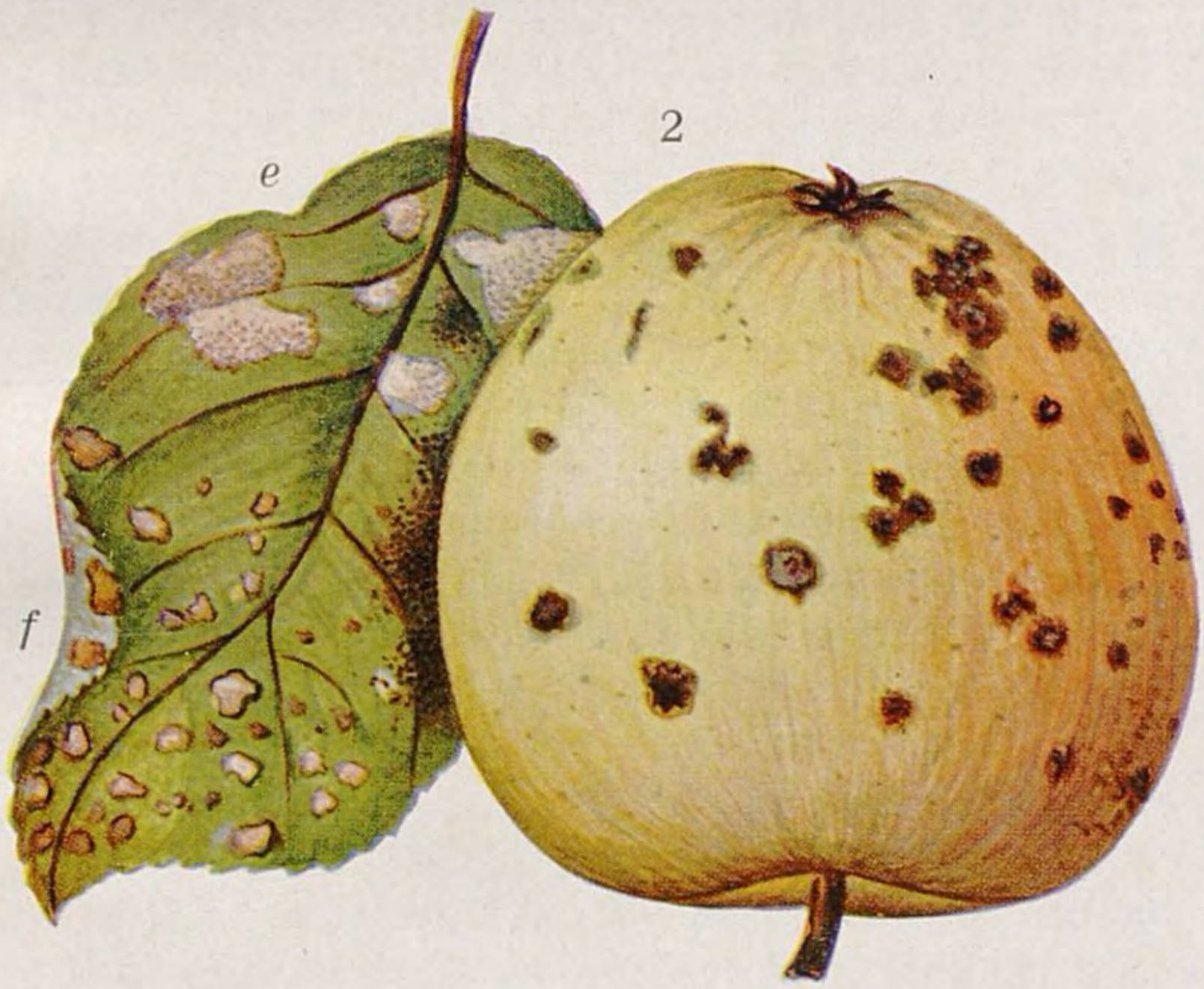


1

b

c

5:1



e

2

f

1 Zweig des Apfelbaums vom Krebs befallen, *a* Rindenstück mit Fruchtkörpern des Krebspilzes 20:1. — *b* Komma-Schildläuse, *c* vgr. 5:1. — *d* Apfelstecher 4:1. — 2 Frucht und Blatt (bei *e*) vom Schorf oder Rost befallen. — *f* Blattflecken-Krankheit.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Roter Herbst- und Weißer Winter-Kalvill, Geflammter Kardinal, Champagner-, Kanada-, Ananas- und Gaesdonker-Reinette, sowie der Rote Winter-Stettiner. Als fast **krebsfrei** gelten dagegen: Roter Eiserapfel, Gravensteiner, Boikenapfel, Fürstenapfel, Purpurroter Cousinot, Langtons Sondergleichen und der Durchsichtige (Transparente) von Croncels. —

Vorbeugungsmittel sind: Vermeidung von Wundstellen durch Beschneiden, Rindenschädlinge, Frost usw. Jede größere Wunde ist mit einem scharfen Messer nachzuschneiden (damit keine Quetschwunden bleiben) und gleich mit Baumsalbe zu bestreichen; das gilt auch bei jedem „Sägenschnitt". Alle dünnen Äste, die Spuren von Krebs zeigen, sind fortzuschneiden und zu verbrennen. Als Heilmittel empfiehlt sich (am besten in der Zeit der Saftruhe) das Ausschneiden der Krebswunde und das Bestreichen mit „Obstbaum-Karbolineum", Baumwachs, Ölfarbe oder Lehmbrei; auch mit Teer können große Wunden verstrichen werden. Schließlich wollen wir noch erwähnen, daß das Übel in fettem, überdüngtem, feuchtem Boden häufiger ist. Man dünge den Boden mit Kalk, Kainit, Holzasche; das gibt widerstandsfähiges, kerniges Holz.

Ein sehr verbreitetes Übel ist ferner die **Schwarzfleckigkeit** oder **Schorfkrankheit** der Äpfel (Abb. Taf. 24), hervorgerufen durch kleine Pilze(**Fusicladium dendriticum**). Zuerst werden die Blätter befallen, dann die Früchte und zuweilen auch junge Triebe. Die kranken Stellen sind anfangs schwärzlich-grün-wollig, wie mit graugrünem Rasen überzogen; später werden die Stellen auf den Blättern und Stengeln grau oder graubraun, dunkel umrandet.

Die befallenen Früchte zeigen schwarze, weißlich umrandete Flecken, die korkartig und nach einer trockenen und darauf folgenden nassen

Wetterperiode rissig werden, weil sich hier die Schale beim Wachstum der Frucht nicht dehnen kann. Die Äpfel entwickeln sich also dann nicht normal und sind an diesen Stellen ungenießbar.

Begünstigt wird die Krankheit durch neblig-feuchte Witterung und engen, dumpfen Stand. Einige Sorten (Goldgelbe Reinette, Kalvill, Karmeliter-Reinette) leiden unter diesem Pilze mehr, andere weniger (als fusicladiumfest gilt der Schöne von Boskoop), desgleichen findet man hier nur erkrankte Blätter, dort (vielfach bei ausländischen Sorten) mehr befallene Früchte. Die Pilzsporen überwintern und werden durch Wind und Insekten verbreitet. — Abgefallene kranke Blätter und Früchte sind zu vernichten. Desgleichen achte der Obstzüchter auf luftige, gut ausgelichtete Baumkronen und geräumige reingehaltene Pflanzungen, am besten ist Reihenpflanzung! Als zuverlässigstes Bekämpfungsmittel hat sich ein rechtzeitiges, wiederholtes Bespritzen mit Kupfersoda- oder Kupfer-Kalkbrühe („Bordelaiser Brühe") erwiesen. Die erste Bespritzung (vor Beginn des Triebes mit zweiprozentiger Brühe) hat spätestens gleich nach der Blüte (dann mit einprozentiger Lösung) zu geschehen.

Eine ähnliche Erscheinung wie die Schwarzfleckigkeit ist das **Stippigwerden** der Äpfel (Abb. Tafel 25). Es zeigt sich nicht bei allen Sorten und meist erst während der Nachreife (Lagerreife). Die Krankheit besteht im Auftreten brauner, trockener, bitterschmeckender Flecke dicht unter der Oberhaut der Frucht, ist also äußerlich wenig zu bemerken. Wir haben früher bereits (S. 49) erwähnt, daß die sonst prächtige Harberts-Reinette leider stark unter diesem Übel leidet. Früher hielt man die Entstehung dieser „Stippen" für die Wirkung eines Pilzes (Spilocaea Pomi). Es ist jedoch wahrscheinlich die Folge des durch die Verdunstung der Früchte

1

2

2*a*

400 : 1

3

3*a*

400 : 1

1 Stippigkeit der Äpfel. — 2 Schwarzfäule (Monilia), 2*a* Mycel, Conidienträger und Conidien von Monilia fructigena. — 3 Braune Fäule (Schimmelpilz Penicillium crustaceum), 3*a* Conidienträger und Conidien von P. cr.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

allmählich eintretenden Wassermangels bei einer überreichlichen Ernährung der Früchte und verliert sich meistens, wenn der Baum älter wird (Hochstamm) und voller trägt oder der Boden gut gekalkt wird. — Eine durchgreifende Verhütungsmaßregel ist nicht bekannt; es empfiehlt sich das Umpfropfen der unter diesem Übel leidenden Sorten.

Eine sehr verbreitete und üble Pilzkrankheit verursacht der **Frucht-** oder **Polsterschimmel** (**Monilia fructigena,** Abb. Taf. 25), **Grind-** oder **Schwarzfäule** genannt. Die befallenen Früchte zeigen zunächst große braune Flecke, schließlich wird das ganze Fleisch braun, die Schale fast schwarz. Das Mycelium des Pilzes hat dann das Innere des Apfels durchwuchert und zerstört. Auf der Außenseite bilden sich weißliche oder hellbräunliche Sporenrasen (Fruchtpolster), oft mehr oder weniger zahlreich, meist ringförmig angeordnet. Die abgestorbenen Früchte schrumpfen zusammen und bleiben gewöhnlich an den Zweigen hängen. Auf dem Lager wird die Apfelfrucht wohl schwarz, ohne daß man äußerlich die Schimmelpolster bemerkt. Gesunde Früchte werden von solchen dicht anliegenden erkrankten Exemplaren leicht angesteckt. Sicher dürfte sein, daß das Mycel nur durch Wunden oder sonstige Verletzungen (Insekten) in das Innere der Pflanzenorgane gelangen kann. Denn auch die Blätter und Triebe werden von der Moniliakrankheit befallen und zum Absterben gebracht. Solch starken Befall zeigten im Jahre 1900 die Frühäpfel (Weißer Astrachan, Charlamowsky, Virginischer Rosenapfel). Der Pilz dringt in die blühenden Zweige auf dem Wege durch die Fruchtblätter in das Holz ein, wo ihm schwer beizukommen ist. — Man entferne und vernichte alle von Monilia besetzten abgefallenen oder noch am Baum befindlichen Zweigstücke, Blütenreste und Früchte. Auch eine

Bespritzung (im Juni, Juli) mit Kupfersodabrühe hat geholfen.

Eine häufige Ursache der **Fäulnis** von Äpfeln, wobei Fleisch und Schale hellbräunlich werden, ist der **gemeine Schimmelpilz Penicillium glaucum** und crustaceum Abb. Taf. 25), dessen **bläuliche** Fruchtpolster auf den verfaulten Partien der Früchte zum Vorschein kommen. Zuckerreiche Früchte werden durchweg stärker befallen als saure, gerbstoffreiche und besonders dann, wenn ein trockener Sommer und ein sonnig-trockener Herbst den Reifungsprozeß des Obstes beschleunigen. — Auch die Fäulnispilze Botrytis cinerea (mit graubräunlichem Rasen) und Mucur racemosus **sowie** M. stolonifer (dunkelbraune Rasen) rufen ähnliche Krankheitserscheinungen hervor. — Es empfiehlt sich das wiederholte Auslesen und Vernichten schlechter Früchte, das Ausschwefeln der Kellerräume und reichliches Lüften bei kühler Temperatur.

Ein kleiner Schmarotzerpilz, der in den letzten Jahren in heißen Sommern viel auf Apfelbäumen, besonders an Spalierbäumen, beobachtet wurde, ist der **Apfelmeltau** (Sphaerotheca Castagnei.) Die befallenen Blätter und jungen Triebe sind in der Entwicklung gehindert und sehen aus, als ob sie mit Mehl bepudert wären. Die befallenen Teile sind abzuschneiden und zu vernichten. Als bestes Bekämpfungsmittel wird die Schwefelkalkbrühe (von G. Hinsberg, Nackenheim a. Rh.) empfohlen.

Als Abschluß nennen wir hier noch zwei das Holz zersetzende Pilze. Der **Hallimasch***) oder Honigpilz (Agaricus melleus) verursacht den sog. „**Erdkrebs**“. Das Mycel breitet sich als schwarzbraune, lederartige Stränge (Rhizomorphenstränge) aus, den Erdboden durch-

---

*) Vergl. „Praktische Pilzkunde“ des Verfassers im gleichen Verlage.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

wuchernd und sich in das Holz der Bäume einbohrend, so daß dieses abstirbt und morsch wird. — Der **falsche Feuerschwamm** (Polyporus igniarius) ist einer der verbreitetsten und schädlichsten Löcherpilze (Porlinge) an den Obstbäumen. Der graubraune Fruchtkörper wächst jährlich um eine Schicht zu und bedingt die sog. „Weißfäule". Das Holz wird vom Mycel durchwuchert und sieht zuletzt gelblichweiß bis weiß aus. Die Schwämme sind zu vernichten und entstandene Wundflächen mit Baumsalbe, Ölfarbe, Teer oder Lehmbrei zu verstreichen. Vorbeugungsmaßregeln beobachten!

* *
*

3. Frost und Wetterschäden.

Wie wir bereits bei der Beschreibung der einzelnen Apfelsorten dargetan haben, sind einige weniger, andere mehr emfindlich gegen **Frost**. Auch spielt die Reife des Holzes dabei eine wichtige Rolle; reifes, kerniges Holz erfriert nicht, dagegen weiches, feucht-schwammiges um so leichter. Endlich kommt auch der Standort (die Lage) in Frage. Dem **Frostschaden** sucht man bei besonders empfindlichen Bäumen vorzubeugen, bei Spalierbäumen durch Decken mit Tannenreisig oder Stroh und durch Bedecken der Wurzeln, nachdem der Boden gefroren ist. Am Spalier empfiehlt sich auch der Gebrauch von Schutzdecken. Bei jungen Bäumen hilft gegen den Frost das Warmhalten der Wurzeln durch auf die Baumscheibe gestreuten Dünger. Vor unzeitigen Sonnenstrahlen (Februar) schützt notdürftig schon der Baumpfahl, wenn man ihn auf die Sonnenseite stellt. Starke Kältegrade sind weniger gefährlich als Sonnenstrahlen im Februar, die einen gefrorenen Baum bescheinen!

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Auch der Kalkanstrich schützt die Rinde vor Frostschaden.

Vor **Sturm** und **Wetter** ist der Baum gefeit, wenn Pflanzung, Anpfählung und Schnitt in Ordnung sind. Ein Ersatzbaum ist nicht genau auf den Platz seines zerschellten oder abgestorbenen Vorgängers zu pflanzen. Hier ist der Boden ausgesogen und weniger fruchtbar. Bei arger **Sonnenhitze** werden die Blätter schlaff oder auch vorzeitig gelb. Hier ist der Schaden durch Bespritzen des Baumes und Begießen der Wurzeln wieder auszubessern. Die „Gelbsucht“ kann auch die Folge eines ungünstigen, nahrungsarmen Bodens sein. Hier hilft eine gute Bodenbearbeitung und Düngung. Ebenso ist zu beachten, daß jeder Obstbaum durch richtige Düngung widerstandsfähiger gegen den Frost gemacht werden kann. Wunden vom **Hagelwetter** sind möglichst bald zum Heilen zu bringen (Baumsalbe, Lehmbrei usw.). Das Ausschneiden solcher Wunden ist nicht verständig, da unnützerweise der Rinde viele gesunde Lebensfasern genommen werden. Bricht ein Zweig unter „**Schneedruck**“, so ist der Stumpf glatt fortzuschneiden und die Wunde mit Baumwachs zu verstreichen.

Nicht unerwähnt wollen wir zuguterletzt **den Schaden** lassen, den böse **Menschenhände** anrichten. Immer wieder muß man es sehen, wie viel Baumfrevel von gewissenlosen Buben begangen wird. Da sind z. B. an einer Landstraße junge Obstbäume der Reihe nach umgeknickt und gebrochen, dort ist die Rinde zerschnitten u. dgl. m. Nicht nur durch Bosheit, auch durch Dummheit kann in dieser Hinsicht viel Schaden angerichtet werden. Es sei nur erinnert an das falsche, widersinnige Beschneiden der Bäume, an das achtlose Verwunden der Rinde und Wurzeln beim Pflügen, Graben, endlich an das Herabwerfen und -reißen des Obstes von den Zweigen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Zum Nachteil unseres heimischen Obstbaues ist es ferner, wenn böse Buben die Nester unserer **Singvögel** ausnehmen. Was würde das zahlreiche Heer der Obstbaumschädlinge uns hinterlassen, wenn nicht täglich Tausende dieser Feinde von unsern nützlichen gefiederten **Gartenfreunden** verzehrt würden! Hege darum die Singvögel durch zahlreich und gut aufgehängte Nistkästen, die ihr Flugloch nach Osten oder Südosten haben müssen. Solche fröhlichen Sänger sind: Buchfink, Meise, Star, Rotschwänzchen, Rotkehlchen, Grasmücke, Bachstelze und Schwalbe. Man hat ausgerechnet, daß beispielsweise der Wert eines Starnestes 27 000 Äpfeln gleichkommt!

Damit genug von den Feinden und Beschädigungen des Afelbaumes!

Von Wind und Wetter weiß er zu sagen,
Ueber Pflanzen und Tiere und Menschen zu klagen.

* *
*

Ernte, Aufbewahrung und Versand des Obstes.

1. Von gleicher Wichtigkeit wie die Anpflanzung und Pflege des Apfelbaumes ist die richtige **Ernte** des Obstes. Eine bestimmte Antwort auf die Frage: Wann ist die Frucht reif zum Pflücken? läßt sich nicht geben; Sorte, Lage und Witterung sind dabei von bestimmendem Einfluß. Die geeignetste Zeit zum Abernten muß daher jeder selbst herauszufinden suchen, und das ist für einen eifrigen Obstzüchter nicht schwer. Im allgemeinen ist der Apfel reif zu nennen, wenn die Kerne schwarz werden und wenn der Fruchtstiel sich leicht vom Zweige löst, auch dann, wenn bei ruhigem Wetter einzelne Früchte herabfallen. Sommeräpfel sind 8 bis 14 Tage vor der vollen Reife zu ernten, dann

bleiben sie saftiger und schmackhafter. Herbst- und Winteräpfel müssen erst wirkliche Baumreife erlangt haben, sie bleiben dann haltbarer, saftiger und schmackhafter; ein bißchen Frost schadet nichts. Die Früchte einer Sorte werden nicht alle zur selben Zeit pflückreif. Aus diesem Grunde und mit Rücksicht auf den Baum empfehlen wir ein **Nach- und Nachpflücken.**

Das Pflücken darf nur bei trockener Witterung geschehen, und nachdem Tau- und Regenwasser von den Früchten abgetrocknet sind; sonst erweist sich das Obst wenig haltbar und fault leicht. Gutes Obst sollte nur mit der Hand und einzeln gepflückt werden. Darum sind Spalierbäume so praktisch. Durch das Abschlagen und Abschütteln wird die Frucht beschädigt, sie erhält „Dallen", welche bald zur Fäulnis führen. Aus diesem Grunde muß auch das Umschütteln des Obstes mit größter Sorgfalt ausgeführt werden. Für größere Bäume benutzt man zum Pflücken eine **Leiter** (am wenigsten schädigt die Krone eine einbaumige Leiter) und einen **Obstpflücker,** zumal manche Früchte nicht mit der Hand zu erreichen sind. Man erntet zunächst die Früchte am Gipfel und an der Sonnenseite, nach einigen Tagen diejenigen im Innern und an der Schattenseite. Fallobst und geschütteltes Obst ist gesondert aufzuschütten und möglichst bald in der Wirtschaft zu verbrauchen. Abgeschüttelt wird nur geringwertiges Obst und solches, das alsbald zur Mostbereitung, zum Dörren usw. verwendet werden soll.

Anschließend wollen wir noch darauf hinweisen, daß man bei vollen Bäumen die kleinen, unvollkommenen Früchte ausbricht; durch dieses „Auslichten" entwickeln sich die übrigen Exemplare um so schöner und vollkommener, was bei geschätzten Tafelsorten eine gewichtige Rolle spielt. Solche Prachtstücke verlangen oftmals am

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Zweige eine besondere Stütze. Eine weitere Sorgfalt, die man auf einige besondere Schaufrüchte verwendet, besteht darin, daß sie einige Wochen vor der Ernte mit Papierhüllen bedeckt werden. Die Fruchtschale bleibt weicher, zarter und dehnungsfähiger, so daß die Frucht größer wird. Hierher gehört auch die „Sonnenmalerei“ auf Äpfeln. Sorten, die von Haus aus eine lebhafte Färbung zeigen, werden durch Papierhüllen bedeckt und gebleicht; ein bis zwei Wochen vor der Ernte werden die Früchte mit Papierschablonen beklebt und nun wieder der Sonne ausgesetzt. Die Schale färbt sich schön rot, während unter der Schablone eine helle Figur bleibt, die sich nachher prachtvoll in dem Rot abhebt. So genießen wir das billige Vergnügen, Äpfel mit Initialen, Wappen, Kronen und dergleichen Zeichnungen verspeisen zu können. —

2. Ehe das Obst in den **Aufbewahrungsraum** gebracht wird, ist es zu **sortieren** und etwa zwei bis drei Wochen auf einem luftigen, aber frostfreien Boden zu lagern. Dadurch verdunstet ein Teil der Feuchtigkeit („Schwitzen“), und die Frucht wird haltbarer. Nur die „Lederäpfel“ kommen bald ins Winterquartier. Natürlich muß das für den Winterbedarf aufzuspeichernde Obst ausgereift und fehlerfrei sein. Als passendster Aufbewahrungsort eignet sich ein kühler, trockner und dunkler Raum (Keller, Kammer), der möglichst wenig unter Temperaturwechsel zu leiden hat. Die geeignetste Temperatur ist 3 bis 6 Grad Celsius, die gelegentlich wohl einmal unter 0 Grad, aber nicht unter — 2 Grad herabsinken darf. Feuchte, dumpfe Luft fördert die Fäulnis, während gar zu trockene Luft ein Welken der Früchte hervorruft. Viel Licht ist gleichfalls schädlich, weil es jene chemischen Veränderungen befördert, welche die Reife und zuletzt die Auflösung jeder Frucht herbeiführt. Besteht doch gerade die Hauptaufgabe bei der

Aufbewahrung des Obstes darin, den Prozeß der Lagerreife soviel wie möglich zu verzögern. üble oder starke Gerüche werden von den Früchten eingesogen und beeinträchtigen den Wohlgeschmack; Kartoffeln, Rüben u. dgl. sind mithin vom Obstkeller fernzuhalten.

Man bringe das Obst auf übereinanderliegende Lattenstellagen, die man mit Papier, Stroh (trocken!) oder Sägespänen belegt. Solche Obsthorden sollten der Bequemlichkeit wegen nicht breiter als 1 Meter und evtl. zum Heraus- und Hineinschieben eingerichtet sein. Die Früchte sind mit dem Stiel nach oben und sortenweis hinzulegen, am besten in einer Schicht; nur in trockenen Räumen empfiehlt sich eine vier- bis fünffache Schicht, da sich die Äpfel so gegenseitig „frisch“ erhalten. Man versäume nicht, von Zeit zu Zeit die Früchte nachzusehen und angefaulte Exemplare sofort zu entfernen.

Bei dem eifrigen Obstfreund wird auch an den Horden ein Sortenzettel zu finden sein, der den Namen, die Reifezeit und den Rang der Frucht anzeigt. Von großem Vorteil ist es auch, die Kellerwände wiederholt zu kalken und zu schwefeln.

Winteräpfel halten sich auch recht lange frisch — bis zum Sommer —, wenn sie in trocknes Laub oder in trocknen Sand perpackt oder vergraben sind. Natürlich müssen sie gegen Kälte geschützt sein und zuvor das sog. Schwitzen durchgemacht haben. Bei bescheidenen Verhältnissen mag man die nur selten geheizte „gute Stube“ oder den Flur als Aufbewahrungsort benutzen. Es genügt selbst ein leeres Packfaß oder eine Kiste, in die man die Früchte schichtenweise zwischen Sägespäne oder Kleie vorteilhaft verpacken kann. Die fürsorgliche Hausfrau mag auch wohl den Sims des Schrankes mit einer Reihe stattlicher Früchte belegen, die gar lieblich von oben herabblinzeln und sich hier als ein

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

gutes erzieherisches Mittel für die liebe Jugend erweisen. Die allsonntägliche Verteilung einiger dieser Prachtstücke an die artigsten der Kinder wirkt oftmals besser als eine gehörige Tracht Prügel!

3. Wir haben bereits früher (Seite 9 ff.) erwähnt, daß sich ein Gemisch von allen möglichen Sorten in kleinen Quantitäten schwer verkaufen, überhaupt schlecht verwerten läßt. Selbst innerhalb der einzelnen Apfelsorten müssen die Früchte nach ihrer Güte gesondert werden, wenn man aus seinen Erträgen einen befriedigenden Erlös haben will. Beim **Versand** von Tafelobst ist es unbedingt erforderlich, jede einzelne Frucht in Seidenpapier zu wickeln und die Zwischenräume mit Holzwolle, Heu oder Papierschnitzel auszufüllen. Ein Muster bieten in dieser Hinsicht die amerikanischen und tiroler Verpackungsweisen. Passende Versandbehälter sind Kisten, Kartons, Fässer und Span- oder Weidenkörbe. Das schlechte Aussehen des Obstes vielfach auf den Märkten ist immer eine Folge leichtfertiger Behandlung beim Verpacken und Versenden. Bezeichnend ist, daß vielfach das Tafelobst aus weiten Entfernungen in offenen Waggons ankommt; natürlich ist von solcher Ware nicht viel zu halten.

* * *

Verwertung des Obstes.

Unter den Obstbäumen nimmt der Apfelbaum den ersten Rang ein; seine Frucht ist die einzige, die uns das ganze Jahr hindurch zum rohen Genuß zur Verfügung steht. Ende Juli reifen die Sommeräpfel, und im Juni haben wir bei guter Aufbewahrung noch leidlich schmackhafte Exemplare von Daueräpfeln der vorjährigen Ernte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Früchte, die sich vorwiegend zum Rohgenuß eignen, bezeichnet man als „**Tafelobst**“, während man zum „**Wirtschaftsobst**“ solche rechnet, die gekocht oder geschmort, als Mus oder Kompott, frisch oder gedörrt oder auch eingemacht in der Küche verwendet werden. Unter „**Mostobst**“ sind solche Früchte zu verstehen, die zur Bereitung von Obstwein dienen. Wir verweisen auf unsere Tabellen auf Seite 98 ff.

Die gewöhnliche Verwertung des Apfels ist der direkte (rohe) Genuß als **Eßobst.** Daß ein guter Apfel wohl bekommt und die Verdauung wesentlich befördert, ist allgemein bekannt; desgleichen ist aber auch zu beachten, daß übermäßiger Genuß rohen und nicht ganz reifen oder nicht fehlerfreien Obstes leicht schädlich wirken kann, namentlich bei Kindern. Besonders vor dem Schlafengehen ist der Apfel ein bewährtes Mittel zur Förderung der Gesundheit. Im einzelnen wirkt sein Genuß

1. vorteilhaft auf das Gehirn,
2. regt die Leber an,
3. bewirkt einen ruhigen, gesunden Schlaf,
4. desinfiziert die Gerüche der Mundhöhle,
5. bindet die überschüssigen Säuren des Magens,
6. paralysiert hämorrhoidale Störungen,
7. befördert die sekretierende Tätigkeit der Nieren,
9. schützt ferner gegen Verdauungsbeschwerden und
10. gegen Halskrankheiten.

Eine häufige Art der **Obstverwertung** (namentlich am Rhein und in Süddeutschland) ist die **Herstellung von Apfelwein** (Most, lateinisch: „mustum“ — Cider). Hierzu eignen sich besonders folgende Sorten: Großer rheinischer Bohnapfel, Champagner Reinette, graue französische Reinette, Karmeliter- und Muskat-Reinette, Pariser Rambour, Ribston-Pepping, Or-

leans-Reinette, Parkers Pepping, Baumanns Reinette und Winter-Goldparmäne. Die Früchte werden gereinigt, zerquetscht und dann ausgepreßt. Der Most wird meistens mit Wasser vermischt und zur Vergärung in Fässer getan. Eine eingehende Belehrung würde den Rahmen dieses Büchleins überschreiten; es gibt auch genug Spezialwerke über dieses Gebiet. Der Apfelwein hat als leichtes, gesundes und durstlöschendes Getränk noch eine Zukunft; und die Zeit liegt hoffentlich nahe, wo der Landmann statt des Schnapses den Obstwein trinken wird. Apfelweine, die überall billig zu haben sind, leisten auch bei mancherlei Speisenbereitung gute Dienste (Weinsuppen u. dgl.).

Auch als **Dörrobst** findet der Apfel weiteste Verwendung. Allerdings ist das Selbstdörren des Obstes heutzutage bei vielen ein überwundener Standpunkt, nur hie und da wird es bei den Landleuten noch geübt. Man begnügt sich meist damit, gelegentlich einen Apfel im Bratofen zu schmoren, und beschränkt sich im übrigen auf die Zubereitung des gekauften Dörrobstes. Besonders in Nordamerika (Kalifornien) ist das Dörrobst seit etwa dreißig Jahren zu einem bedeutenden Ausfuhrartikel geworden. Der Kalifornier Alden baute einen Dörrofen, dem das amerikanische Dörrobst auf der Pariser Weltausstellung den ersten Preis verdankte. Der Hauptzweck eines solchen Ofens besteht darin, den Stärkegehalt des Obstes durch möglichst schnelles Trocknen, bei dem aber das Kochen vermieden werden muß, in Zucker umzuwandeln. Das Kochen verändert den Geschmack des frischen Obstes, und das langsame Trocknen verleiht ihm einen beinahe fauligen Geschmack. Je schneller das Wasser aus dem Obste entfernt wird, desto reicher, angenehmer wird der Geschmack; je vollständiger das Obst während des Dörrens von der äußeren Luft abgeschlossen ist, desto voll-

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

kommener wird die Farbe, überhaupt das äußere Ansehen sein.

Unter „**Apfelkraut**“ versteht man namentlich am Niederrhein das Produkt aus eingekochtem Apfelsaft; wird dasselbe noch mit einem mehr oder weniger starken Zusatz gelierender Substanzen versehen, wodurch eine größere Klarheit erzielt wird, so haben wir es mit **Apfel-Gelee** zu tun. Beide Produkte sind ein willkommener Ersatz für Butter und ein ausgezeichnetes, dazu billiges Genußmittel von langer Haltbarkeit. Schließlich finden in der Küche selbst noch geringe Apfelsorten gute Verwertung zu **Apfelmus** und **Apfelkuchen**. Das gilt namentlich vom sogen. „Frühobst“, dessen reicherer Anbau sich jedoch nur für die Nähe einer Großstadt empfiehlt, wo man es leicht verkaufen kann.

* * *

Der Apfel in Sage und Mythe.

Der Apfel ist nicht nur die beliebteste, sondern auch die volkstümlichste Frucht, hiervon zeugt die bedeutsame Stellung, die er seit alten Zeiten in der Symbolik der Völker einnahm.

Vor allem galt der Apfel als Sinnbild der Liebe, so schon bei den Griechen und Römern. Die beständigen Attribute der griechischen Aphrodite wie der römischen Venus sind Myrte und Apfel, und die Poesie der Minne bedient sich vielfach bei ihrem Spiel der Äpfel. So galt die Darreichung eines Apfels als Liebeserklärung und seine Annahme als Erhörung. In dem sinnigen Liebesspiel beim Feste der Aphrodisien küßte ein Jüngling einen Apfel und warf ihn einer Jungfrau zu; diese fing ihn auf, küßte ihn wieder und warf ihn zurück. Diese ursprünglich religiösen Spiele arteten später in weltliche aus. Auch angebissene Äpfel galten als Liebes-

pfand. Erwähnt sei noch die weniger bekannte Sage von Acontius und Kydippe. Acontius, ein vornehmer Jüngling aus Keos, sah beim Artemisfeste auf Delos die schöne Kydippe, als sie die Opferweihe vollzog. Er warf ihr, von heißer Minne entbrannt, einen Apfel zu, auf dem die Worte standen: Ich schwöre bei der Artemis, mich dem Acontius zu vermählen. Kydippe las die Worte laut, ohne ihren Sinn weiter zu beachten. Als aber der Vater sie einem andern Freier vermählen wollte, erkrankte sie heftig. Das war die Rache der Artemis, die den Schwur aus dem Munde der Jungfrau gehört hatte. Erst als der Vater seine Einwilligung zu ihrer Vermählung mit Acontius gegeben hatte, schwand die Krankheit.

Eris, die Göttin der Zwietracht, erregte durch einen goldenen Apfel, den sie bei der Hochzeit des Peleus und der Thetis unter die Gäste warf und der die Aufschrift „Der Schönsten" trug, den Streit zwischen Hera, Athene und Aphrodite. Der Richterspruch des Paris entschied bekanntlich für Aphrodite, mit deren Hilfe er alsdann die Helena raubte und dadurch den Ausbruch des trojanischen Krieges veranlaßte. Noch heute gebraucht man für einen Gegenstand des Streites den Ausdruck „Erisapfel" oder „Zankapfel". Hier wird also der Apfel in Verbindung mit etwas üblem gebracht, ebenso in der Redensart „in den sauren Apfel beißen".

Wie der klassischen Aphrodite-Venus, so waren die Äpfel auch der germanischen Liebesgöttin Freia geheiligt. Das einst in Magdeburg stehende, später von Karl dem Großen zerstörte Bild dieser schönen Göttin soll in der linken Hand drei goldene Äpfel gehabt haben. Hierher gehört auch der tiefsinnige Frühlingsmythus Skirnisför, in welchem Freir (Sonne) durch den treuen Diener Skirner (Frühlingswind) um die liebreizende, aber spröde Gerda (Erde) werben

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

läßt. Skirner bot ihr elf goldene Äpfel an und sprach:

„Der Äpfel elf
Hab' ich, allgolden,
Die will ich, Gerda, dir geben,
Deine Liebe zu kaufen,
Daß du Freir'n bekennst,
Daß dir kein Lieberer lebe."

Desgleichen vernehmen wir aus der nordischen Dietrichsage, wie ein Held um die Liebe der schönen Königstochter Herburg wirbt und von dieser einen Apfel erhält „rot wie Blut, groß und schön".

Aus der hohen Bedeutung des Apfels als Liebessymbol erklärt sich auch seine häufige Verwendung bei Liebeszauber und Liebesorakeln. So begegnen wir schon frühzeitig der Ansicht, daß die Geliebte, wenn sie einmal den Apfel angenommen und von ihm gegessen, dessen Spender lieben müsse. Hierher gehört auch mancher Silvesterbrauch: Die Mädchen schälen einen Apfel, indem sie das Messer oben einsetzen und rundherum bis zum Stiele führen. Bleibt dabei die Schale unzerrissen, so steht ihnen im kommenden Jahre ein großes Glück bevor. Um den Namen des künftigen Geliebten zu erfahren, werfen sie die Apfelschale rückwärts über den Kopf und suchen aus den Verschlingungen dieser jenen herauszulesen. Will man den Geliebten im Traume erblicken, so muß man einen Apfel unter das Kopfkissen legen. Ebenso spielt der geworfene Apfel die Rolle des Orakels; denn

Wohin das Äpflein laufen wird,
Dahin wirst fahren du nach ihm.

Ein uralter und weitverbreiteter Glaube war auch der von der Leben spendenden und verjüngenden Kraft des Apfels, so daß der Apfel zu einem Symbol der Lebenskraft und Jugend-

schönheit wurde. Gedacht sei auch jener Sage von Herkules, der auszog, die goldenen Äpfel der Hesperiden zu holen, die einst Titäa, die Göttin der Erde, zur Vermählungsfeier Jupiters und Heras hatte wachsen lassen. Und der germanische Mythus berichtet, daß Iduna, die Gattin des sanges- und sagenkundigen Braga, den Göttern zum Mahle Äpfel von einem Baume reichte, der in einem unversieglichen Jungbrunnen wurzelte. Nur dem Genuß dieser köstlichen Früchte verdankten die Götter Schönheit und stete Jugend. In vielen Gegenden ist im Volke noch heute der Glaube lebendig, daß man am Weihnachtsabend Äpfel essen muß. Bei der Christbescherung darf daher der Apfel nicht fehlen!

Bei den Assyrern, Babyloniern und Persern mußte der Bräutigam vor dem Betreten des Brautgemachs einen Apfel essen, bei den Griechen genoß ihn die Braut, bevor sie dem Bräutigam folgte. Auf alten Gemälden spielt ein Korb voll Äpfeln neben oder über dem Hochzeitspaare eine Hauptrolle, und während des Mittelalters war es Sitte, dem jungen Paare auf dem Kirchgang eine Schale mit schönen Äpfeln vorauszutragen.

Die vortrefflichen Eigenschaften des Apfels machten ihn schon frühzeitig zu einem Liebling der Menschen und zu einem sprechenden Symbol von Lebensfülle, Schönheit und Liebe. Seine Kugelgestalt erinnerte an das Weltall und machte ihn zum Abzeichen der Erdenwelt. Kaiser und Könige tragen daher unter ihren Insignien den Reichsapfel, eine Goldkugel mit einem Kreuz darüber, als Zeichen der Weltherrschaft und Würde.

* * *

Normal-Sortimente

Wir haben bereits früher erwähnt, daß für den Obstzüchter die Sortenkunde zur Auswahl der für bestimmte Gegenden, Bodenverhältnisse, Lagen und Standorte geeigneten Sorten außerordentlich wichtig ist.

In den nachfolgenden **Landessortimenten** sind daher die Apfelsorten aufgeführt, die in erster Linie zu empfehlen und für den Anbau inbezug auf Lage, Boden etc. geeignet sind.

Provinz Ostpreußen.

Zum Massenanbau: Gravensteiner (für kräftigen, feuchten Boden), Wintergoldparmäne, Landsberger Reinette, Prinzenapfel, Schöner von Boskoop. Im übrigen: Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Apfel aus Croncels, Ostpr. Herbst-Kurzstiel, Signe Tillisch, Bohnapfel, Ribston-Pepping, Gr. Kasseler Reinette, Baumanns R., Cox' Orangen-R., Gelber Richard, Wohlfromms Reinette.

Provinz Westpreußen.

Virginischer Rosenapfel, Charlamowsky, Adamsapfel, Gravensteiner, Gelber Edelapfel, Danziger Kantapfel, Wintergoldparmäne, Ribston-Pepping, Landsberger R., Weißer Stettiner, Gr. Kasseler R., Schöner von Boskoop.

Provinz Pommern.

Weißer Astrachan, Virginischer Rosenapfel, Charlamowsky, Gravensteiner, Prinzenapfel, Pommerscher Krummstiel, Schöner von Boskoop, Wintergoldparmäne, Landsberger R., Ribston-Pepping, Baumanns R., Großer Bohnapfel, Roter Eiserapfel, Gr. Kasseler R., Drüfken.

Provinz Posen.

Für Hausgärten: Schöner von Boskoop, Danziger Kantapfel, Charlamowsky, Wintergoldparmäne, Prinzenapfel, Gefl. Kardinal, Gravensteiner, Ribston-Pepping, Roter Stettiner, Gelber Winter-Stettiner, Cox' Orangen-R.
Für freie Lage: Wintergoldparmäne, Gr. Bohnapfel, Baumanns R., Pupurroter Cousinot, Boikenapfel, Königlicher Kurzstiel.

Provinz Schlesien.

Baumanns R., Boikenapfel, Charlamowsky, Danziger Kantapfel, Gefl. Kardinal, Goldparmäne, Gr. Bohnapfel, Landsberger R., Roter Eiserapfel, Schlesischer Lehmapfel (Welschweinling).

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Provinz Brandenburg.

Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Gravensteiner (Lagel) Gefl. Kardinal, Prinzenapfel, Wtntergoldparmäne, Landsberger R., Baumanns R., Schöner von Boskoop. Dazu für Zwergstammkultur: Manks Apfel, Ananas R., Cox' Orangen-R., Gelber Bellefleur, Adersleber Kalvill. Zuccalmaglios R., Kanada R., London-Pepping, Ontario,

Provinz Sachsen.

Baumanns R., Kanada R., (Pariser Rambour-R.), Geflammter Kardinal, Graue französische R., Gravensteiner, Landsberger R., Prinzenapfel („Berliner"), Ribston-Pepping, Roter Eiserapfel, Schöner von Boskoop, Wintergoldparmäne.

Provinz Hannover.

Alantapfel, Boikenapfel, Geflammter Kardinal, Charlamowsky, Cellini, Gelber Edelapfel, Eiserapfel, Gravensteiner, Jakob Lebel, Weißer Klarapfel, Wintergoldparmäne, Ribston-Pepping, Prinzenapfel, Baumanns R., Coulon-R., Gr. Kasseler R., Goldr. v. Blenheim, Goldr. v. Hildesheim, Graue frz. R., Harberts R,, Gelber Richard, Schöner von Boskoop, Signe Tillisch, Weißer Taffetapfel, Transparente v. Croncels.

Provinz Westfalen.

Schöner von Boskoop, Landsberger R., Charlamowsky, Graue Herbst-R., Wintergoldparmäne, Prinzenapfel, Boikenapfel, Baumanns R., Ribston-Pepping, Kaiser Alexander, Cox' Orangen-Reinette, Harberts R., Weißer Klarapfel usw.

Provinz Rheinland.

Roter Bellefleur, Großer rheinischer Bohnapfel, Boikenapfel, Charlamowsky, Wintergoldparmäne, Winter-Rambour, Baumanns R., Große Kasseler R., Landsberger R., Schöner von Boskoop, Trier'scher roter Weinapfel.

Provinz Hessen-Nassau.

Rgbz. Kassel: Goldparmäne, Landsberger R., Baumanns R., Graue französ. Reinette, Gelber Richard, Gelber Edelapfel, Schöner von Boskoop, Prinzenapfel, Roter Eiserapfel. Rgbz. Wiesbaden: Gelber Edelapfel, Goldparmäne, Landsberger R., Baumanns R., Schöner von Boskoop, Schafsnase, (Grüner Matapfel), Boikenapfel.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Hohenzollern (Sigmaringen).

Goldparmäne, Großer Bohnapfel, Roter Trier'scher Weinapfel, Boikenapfel, Landsberger Reinette, Baumanns Reinette.

Königreich Württemberg.

Goldparmäne, Landsberger Reinette, Baumanns R., Schöner von Boskoop, Boikenapfel, Apfel aus Croncels, Jakob Lebel, Teuringer Winter-Rambour, Kleiner Langstiel, Roter Trier'scher Weinapfel, Großer Bohnapfel.

Königreich Sachsen.

Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Gefl. weißer Kardinal, Prinzenapfel, Winter-Goldparmäne, Gelber Edelapfel, Danziger Kantapfel, Landsberger R., Damason-R., Schöner von Boskoop, Ribston-Pepping, Boikenapfel, Baumanns R., Großer Bohnapfel, Roter Eiserapfel.

Großherzogtum Mecklenburg-Schwerin.

Boikenapfel, Charlamowsky, Cludius Herbstapfel, Roter Eiserapfel, Geflammter Kardinal, Winter-Goldparmäne, Pommerscher Krummstiel, Prinzenapfel, Landsberger Reinette, Schöner von Boskoop.

Großherzogtum Hessen-Darmstadt.

Kanada-R., Winter-Goldparmäne, Schöner von Boskoop, Graue franzöſ. R., Baumanns R., Ribston-Pepping, Champagner-R., Graue Herbst-R., Edelborsdorfer, Goldr. v. Blenheim, Roter Eiserapfel, Großer rheinischer Bohnapfel, Brauner Matapfel, Weißapfel, Herzapfel.

Herzogtum Sachsen-Altenburg.

Charlamowsky, Gravensteiner, Geflammter Kardinal, Gelber Edelapfel, Danziger Kantapfel, Goldparmäne, Harberts Reinette, Landsberger Reinette, Goldreinette, Kanada-Reinette, Baumanns Reinette, Kasseler Reinette, Roter Eiserapfel, Schöner von Boskoop.

Herzogtum Gotha.

Gravensteiner (feucht!), Gelber Richard, Goldparmäne, Adersleber Kalvill, Ribston-Pepping, Charlamowsky, Ananasapfel (für Waldorte!), Gefl. Kardinal, Landsberger R., Schöner von Boskoop, Roter Eiserapfel, Boikenapfel.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Fürstentum Lippe.

Siehe unter Provinz Westfalen.

Elsaß-Lothringen.

Weißer Klarapfel, Goldgelbe Reinette, Christkindler (Pomme de Noel), Roter Trier'scher Weinapfel, Apfel aus Croncels, Cox' Orangen-R., Danziger Kantapfel, Goldparmäne, Graue Herbst-R., Berggäßler, Boikenapfel, Champagner-R., Großer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Luxemburger-R., Maiapfel, Roter Eiserapfel, Weißer (Winter-)Taffetapfel, Wesserlinger, Winter-Rambour, Carpentin, Baumanns R., Große Kasseler Reinette, Kanada R., Minister v. Hammerstein, Schöner von Boskoop.

Anm.: Von einigen Bezirken (Bayern, Oldenburg, u. a.) ging auf unsere Anfragen um gefl. Mitteilung des Sortiments keine Antwort ein! Für solche Bezirke dürften die Normalsortimente der jeweiligen Nachbarländer einigen Anhalt bieten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Wert u. Reifezeit der Aepfel in alpha-

	Name der Sorten:	Bezeichnung im Handel*)
1.	Alantapfel	W
2.	Astrachan, weißer	S
3.	Batullenapfel	D
4.	Bellefleur, gelber	W
5.	Bismarckapfel	D
6.	Bohnapfel, großer rheinischer	D
7.	Boikenapfel	D
8.	Borsdorfer, Edel-	W
9.	Charlamowsky	S
10.	Cousinot, purpurroter	D
11.	Cox' Pomona	H
12.	Edelapfel, gelber (Golden noble) . .	W
13.	Eiserapfel, roter	D
14.	Elise Rathke	W
15.	Fießers Erstling	W
16.	Fürstenapfel, grüner	D
17.	Gloria mundi (Belle Josephine) . .	W
18.	Gravensteiner	H
19.	Hausmütterchen	H
20.	Hawthornden, Apfel von	H
21.	Herbstapfel, Cludius'	H
22.	Himbeerapfel, neuer roter	H
23.	Jakob Lebel	W
24.	Jungfernapfel, Halberstädter	W
25.	Kaiser Alexander	H
26.	Kaiser Wilhelm	W
27.	Kalvill, Aderslebener	W
28.	„ , roter Herbst-	H
29.	„ , roter Winter-	W
30.	„ , weißer Winter-	W
31	„ , engl. weißer Winter- . . .	W

*) S = Früh- oder Sommerapfel H = Herbstapfel. W = Winterapfel. D = Dauerapfel.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Universitätsbibliothek Techn. Univ. Berlin

betischer und tabellarischer Übersicht.

	Baumreife:	Lagerreife:	Wert der Früchte*)	Beschreibung Seite:
1.	September	Nov.—März	W. u. Tfl. 2.	37
2.	Juli	August	W. 1, Tfl. 2.	36
3.	Oktober	Dez.—Mai	W. 1, Tfl. 2.	56
4.	do.	Dez.—März	Tafel 1.	33
5.	do.	Nov.—März	W.1, Tfl. 2—3.	58
6.	do.	Jan.—Juli	W. 1.	54
7.	do.	Jan.—Mai	W.1, Tfl. 1—2.	33
8.	do.	Dez.—febr.	W. u. Tfl. 1.	42
9.	August	Aug —Sept.	W. 1, Tfl. 2.	35
10.	Oktober	Dez.—Juni	W. 1—2.	44
11.	September	Okt.—Dez.	W. u. Tfl. 2.	39
12.	do.	Nov.—Jan.	W. 1—2.	57
13.	Oktober	Jan.—Aug.	W. 1—2.	54
14.	do.	Dez.—April	W. 1—2.	44
15.	do.	Nov.—febr.	W.u.Tfl.1—2.	59
16.	do.	febr.—Juli	Wtsch. 1.	57
17.	do.	Dez.—März	W. 1—2.	39
18.	September	Okt.—Dez.	Tafel 1.	31
19.	Oktober	Okt.—Jan.	W. 1 Tfl. 2.	39
20.	September	Okt.—Nov.	W. 1, Tfl. 3.	56
21.	do.	Sept.—Okt.	W. 1, Tfl. 2.	37
22.	do.	Okt.—Dez.	W.u.Tfl.1—2.	58
23.	do.	Jan.—April	W. u. Tfl. 2.	39
24.	do.	Dez.—April	W. 1, Tfl. 2.	34
25	do.	Okt.—Dez.	W. 1, Tfl. 2.	38
26.	Oktober	Dez.—März	W.u.Tfl.1—2.	49
27.	do.	Nov.—März	Tafel 1.	32
28.	September	Okt.—Dez.	Tafel 1.	31
29.	Oktober	Nov.—Jan.	Tafel 1.	31
30.	do.	Nov.—März	Tafel 1a.	30
31.	do.	Dez.—Jan.	Tafel 1.	31

*) Wirtschafts- u. Tafelobst 1., 2. oder 3. Ranges.

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

	Name der Sorten:	Bezeichnung im Handel
32.	Kantapfel, Danziger	H
33.	Kardinal, geflammter weißer	H
34.	Klarapfel, weißer	S
35.	Küchenapfel, Manks	H
36.	Krummstiel, pommerscher	D
37.	Kurzstiel, königlicher	D
38.	Lanes Prinz Albert	W
39.	Lord Grosvenor	S
40.	„ Suffield	S
41.	Luikenapfel	H
42.	Matapfel, brauner	D
43.	Minister von Hammerstein	W
44.	Morgenduftapfel	D
45.	Ontarioapfel	D
46.	Paradies, Dithmarscher	H
47.	Parmäne, Adams	W
48.	„ , scharlachrote	H
49.	„ , Sommer=	S
50.	„ , Winter Gold=	W
51.	Pepping, Deutscher Gold=	W
52.	„ , London=	W
53.	„ , Parkers	W
54.	„ , Ribston=	W
55.	Prinzenapfel	H
56.	Reinette, Ananas	W
57.	„ , Baumanns	W
58.	„ , von Breda	W
59.	„ , Burchardts	W
60.	„ , Karmeliter(Hak=)	W
61.	„ , Champagner	D
62.	„ , Cox' Orangen	W
63.	„ , englische Spital=	W
64.	„ , Gaesdonker	D
65.	„ , Gold= von Blenheim . . .	W
66.	„ , „ Dietzer	W
67.	„ , „ Hildesheimer	W

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

	Baumreife:	Lagerreife:	Wert der Früchte	Beschreibung Seite:
32.	Oktober	Okt.—Febr.	W.u.Tf.1—2.	37
33.	September	Nov.—Jan.	W. 1, Tf. 2.	39
34.	Juli	Juli—Aug.	W. 1, Tf. 2.	36
35.	August	Sept.—Nov.	W. 1, Tf. 2.	57
36.	Oktober	Jan.—April	W. 1, Tf. 2.	35
37.	do.	Dez.—April	Tafel 1.	50
38.	do.	Nov.—März	W. 1, Tf. 2.	57
39.	September	Sept.—Nov.	W. 1. Tf. 2.	57
40.	August	Aug.—Sept.	W. 1, Tf. 2.	34
41.	Oktober	Okt.—Jan.	W. 1, Tf. 2.	55
42.	do.	Dez.—Mai	W. 1—2.	55
43.	do.	Dez.—April	W. u. Tf. 1.	59
44.	September	Dez.—Mai	W.u.Tf. 2—3.	35
45.	Oktober	Jan.—April	W.u.Tf.1—2.	59
46.	September	Okt.—Dez.	W. 1, Tf. 2.	34
47.	Oktober	Jan.—März	W.1,Tf.1—2.	44
48.	September	Okt.—Nov.	W. u. Tf. 1.	44
49.	do.	Sept.—Okt.	W. 1, Tf. 2.	37
50.	do.	Nov.—Jan.	W. u. Tf. 1.	45
51.	Oktober	Dez.—April	W. u. Tf. 1.	40
52.	do.	Jan.—April	W. 1,Tf.1—2.	32
53.	do.	Dez.—April	Tafel 1.	50
54.	September	do.	Tafel 1.	48
55.	do.	Okt.—Jan.	W. 1, Tf. 2.	34
56.	Oktober	Nov.—März	Tafel 1.	40
57.	do.	Dez.—April	W.u.Tf.1—2.	42
58.	do.	Dez.—Febr.	W. u. Tf. 1.	41
59.	do.	Okt.—Dez.	W.u.Tf.1—2.	39
60.	do.	Dez.—März	W.u.Tf.1—2.	43
61.	do.	Jan.—Juni	W. 1, Tf. 2.	33
62	September	Nov.—März	Tafel 1.	46
63.	Oktober	do.	Tafel 1.	50
64.	do.	Dez.—Juni	W.u.Tf.1—2.	41
65.	do.	Nov —März	W. u. Tf. 1.	46
66.	do.	Jan.—April	Tafel 1.	50
67.	do.	Dez.—März	Tafel 1—2.	50

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

	Name der Sorten:	Bezeichnung im Handel
68.	Reinette, Gold von Peasgood . . .	W
69.	„ „ Weidners	W
70.	„ , graue französische	W
71.	„ , graue Herbst-	H
72.	„ , Harberts	W
73.	„ , Kasseler (große)	D
74.	„ , Landsberger	W
75.	„ , Muskat-	W
76.	„ , Orleans-Reinette	W
77.	„ , Pariser Rambour (Kanada) .	W
78.	„ , Seeligs Orangen-	W
79.	„ , Sommer-, goldgelbe	H
80.	Richard, gelber	W
81.	Rosenapfel, virginischer (Sommer-) . .	S
82.	Säfstaholm	S
83.	Schöner von Booskop	D
84	„ „ Nordhausen	D
85.	„ „ Pontoise	W
86.	Signe Tillisch	W
87.	Sommerapfel, pfirsichroter	S
88.	Sondergleichen, Langtons	H
89.	Stettiner, gelber Winter-	D
90.	„ , roter	D
91.	Taffetäpfel, weißer Winter-	W
92.	Taubenapfel, Nathusius'	W
93.	„ , roter Winter-	W
94	The Queen. (Königinapfel)	W
95.	Transparente de Croncels	S
96.	Weinapfel, roter Trierscher	D

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

	Baumreife:	Lagerreife:	Wert der Früchte:	Beschreibung Seite:
68.	Oktober	Nov.—Jan.	W. u. Tfl. 1.	49
69.	September	Nov.—März	Tafel 1.	49
70.	Oktober	Dez.—April	Tafel 1.	51
71.	September	Okt.—Nov.	W. u. Tfl. 1.	51
72.	do.	Dez.—März	W.u.Tfl.1—2.	48
73.	November	Febr.—Aug.	W.u.Tfl.1—2.	47
74.	September	Nov.—Febr.	W. u. Tfl. 1.	44
75.	do.	Dez.—März	Tafel 1.	43
76.	Oktober	Dez.—April	Tafel 1.	49
77	do.	Dez.—Mai	Tafel 1.	39
78.	September	Nov.—März	Tafel 1.	41
79.	Oktober	Nov.—Jan.	W. 1, Tfl. 2.	41
80.	September	Okt.—Jan.	W. u. Tfl. 1.	38
81.	August	Aug.—Sept.	W. 1, Tfl. 2.	37
82.	do.	do.	W. 1, Tfl. 2.	37
83.	Oktober	Dez.—April	Tafel 1.	52
84.	do.	Nov.—April	W.u. Tfl.1—2.	58
85	do.	Dez.—März	W. 1, Tfl. 2.	60
86.	September	Nov.—Febr.	Tafel 1.	60
87.	August	August	Tafel 1—2.	37
88.	Ende Aug.	Sept.—Nov.	Wtsch. 1.	55
89.	Oktober	Jan.—Juni	Wtsch. 1—2.	56
90.	Ende Okt.	Dez.—Juni	Wtsch. 1—2.	56
91.	Oktober	Dez.—April	W. 1, Tfl. 2.	55
92.	do.	do.	Tafel 1—2.	38
93.	September	Dez.—März	W.1, Tfl.1—2.	38
94.	Oktober	Okt.—Nov.	W. 1, Tfl. 2.	57
95.	September	Sept.—Okt.	W. 1—2.	37
96.	Oktober	Dez.—Juni	Wtsch. 1.	54

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Amthor'sche Verlagsbuchhandlung, Leipzig

Taschenbücher für Naturfreunde.

„Amthors Taschenbücher für Naturfreunde" zeichnen sich sämtlich durch zahlreiche absolut naturgetreue farbige Abbildungen, klaren verständlichen Text, tadellose Ausstattung und billige Preise vorteilhaft aus. Bequemes Taschenformat wie vorliegender Band, so daß sie der Naturfreund stets bei sich führen kann, um sie an Ort und Stelle zu Rate zu ziehen.

In der Sammlung sind bis jetzt erschienen:

Praktische Pilzkunde von **L. Hinterthür,** Rektor, mit 67 naturgetreuen, farbigen Abbild. Preis geb. **Mk. 3.—**

Schlitzbergers illustriertes Pilzbuch mit 34 naturgetreuen, farbigen Abbild. Preis geb. **Mk. 1.80**

Illustriertes Taschenbuch der Gift- u. Heilpflanzen von **S. Schlitzberger,** Lehrer, mit 136 naturgetreuen, farbigen Abbild. Preis geb. **Mk. 3.—**

Illustr. Schmetterlingsbuch von **Dr. Wilh. Medicus,** mit 102 naturgetreuen, farbigen Abbildungen. Preis geb. **Mk. 2.40**

Illustr. Raupenkalender von **Dr. Wilh. Medicus,** mit 50 naturgetreuen, farbigen Abbildungen. Preis geb. **Mk. 2.—**

Illustr. Käferbuch von **Dr. Wilh. Medicus,** mit 170 naturgetreuen, farbigen Abbild. Preis geb. **Mk. 2.—**

Vögel u. Vogelstimmen von **Rudolf Hermann,** mit 32 naturgetreuen, farbigen Abbild. Preis geb. **Mk. 2.40**

Der deutsche Wald von **L. Hinterthür,** Rektor, mit zahlreichen naturgetreuen, farbigen Abbildungen auf 16 Tafeln. Preis geb. **Mk. 2.70**

Zu beziehen durch jede Buchhandlung oder direkt vom Verlag.

Ausführlicher Prospekt mit farbigen Probebildern gratis.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

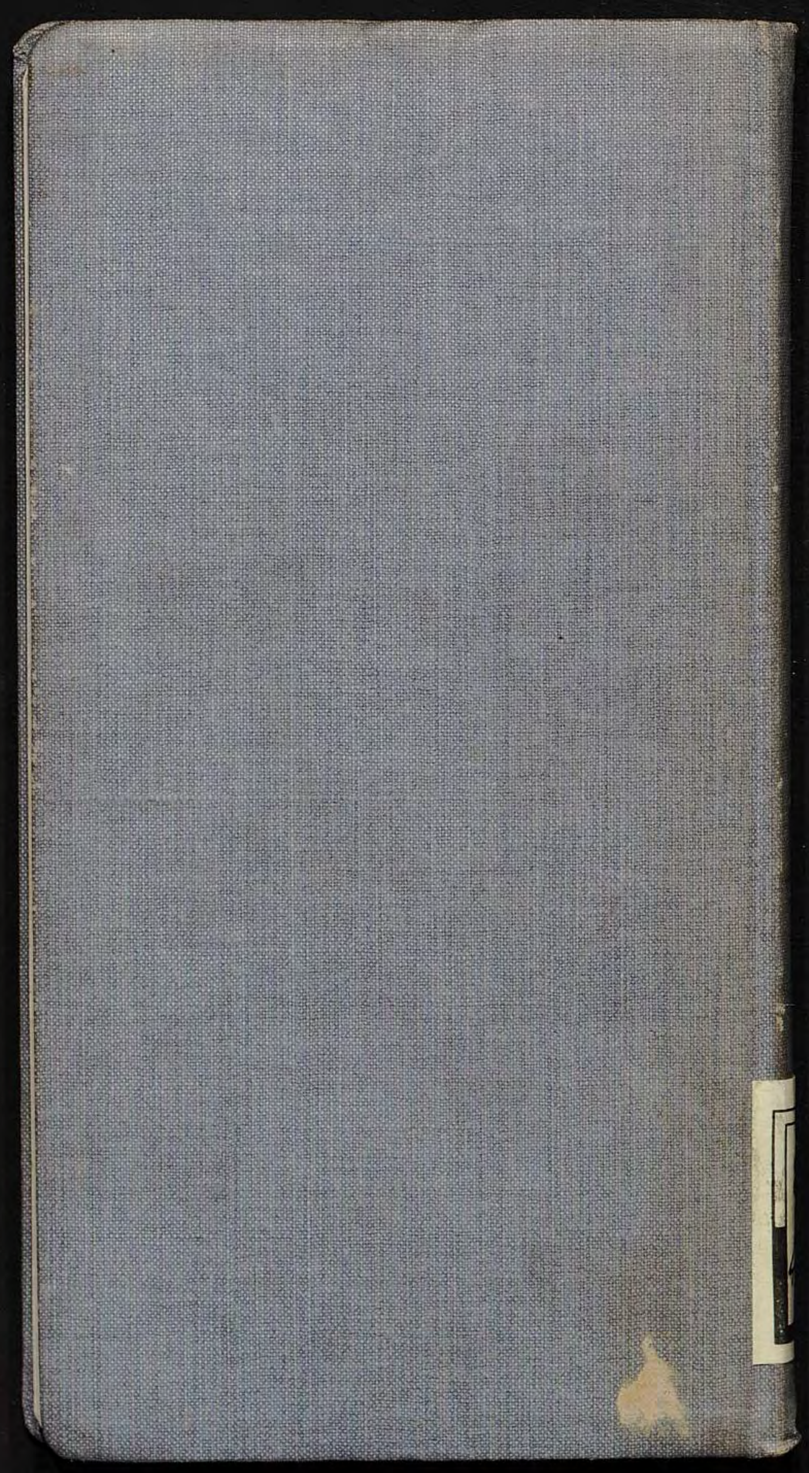
UB: Abt. Gartenbaubücherei
8 Af 4274

TU Berlin
10 208 308/83

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Technische Universität Berlin
Universitätsbibliothek im Volkswagen-Haus





TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK