books2ebooks.eu

Langethal, L. E. [Hrsg.]

Deutsches Obstcabinet in naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

Neue Auflage, Section 2, Lieferung 1-12

Mauke
Jena
1859

eBooks von / from
eBooks on Demand

Digitalisiert von / Digitised by
Humboldt-Universität zu
Berlin

I Fd 98 II, Lfg. 1–12

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK Abt. Agrarwissenschaften 104 BERLIN

Neue Auflage.

II. Section. 1. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1855.

☞ Die Rückseite gefälligst zu beachten.

Lc 901



Aurate.

Aurate,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit Blättern.
B. Früchte vom Baume.
C. Früchte in der Zeitigung.
D. Frucht im Längsschnitte.
E. Querschnitt des Kernhauses.
F. Kerne.

Beschreibung.

Eine kleine Birn, deren Breite und Länge wenig unterschieden ist. Sie mißt gemeinlich 1¼ Zoll im Querdurchschnitte und wenig darüber im Längsdurchschnitte. Die Form ist abgestumpft-kreiselförmig, fast rundlich, die Farbe der Schale ist Anfangs ein blasses Hellgrün, welches in der Zeitigung ein helles Citronengelb wird. Darüber liegt streifenartig ein erdiges Roth, das aber sich vorzugsweise gegen die Kelchseite zeigt und das Stielende gar nicht berührt. Im Rothen bemerkt man auch feine gelbe und zahlreiche Pünktchen. Der Kelch ist im Bezug auf die Größe der Frucht sehr starkblättrig, weit offen, ziemlich sternförmig ausgebreitet, sitzt ohne oder nur in unbedeutender Einsenkung auf. Der Stiel ist ziemlich stark, zolllang, Anfangs hellgrün und dann gelblich. Das Fleisch ist gelblichweiß, abknackend, saftvoll, im

Kauen rauſchend und ſich nicht ganz in Saft auflöſend. Sowohl der Geſchmack als der Geruch iſt muscatellerartig, weßhalb man dieſe Birn auch die rothe Sommermuscateller nennt. Die Süßigkeit des Geſchmacks iſt ſehr angenehm. Das Kernhaus iſt klein, völlig geſchloſſen, die Kerne ſind meiſt taub.

Die Frucht reift ſchon Ende Juli, hält ſich 14 Tage, wenn man ſie am Baume nicht zur völligen Reiſe gelangen läßt.

Der Baum wächſt raſch und wird ſtark. Seine Krone iſt gut belaubt und beſteht aus emporgerichteten Aeſten. Die Tragbarkeit iſt reichlich. Als eine der früheſten und wohlſchmeckenden Birnen iſt ſie im Anbaue beliebt.



Sommer-Magdalene.

Sommer-Magdalene,

rundliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige.
B. Längsschnitt einer Frucht.
C. Kerne.

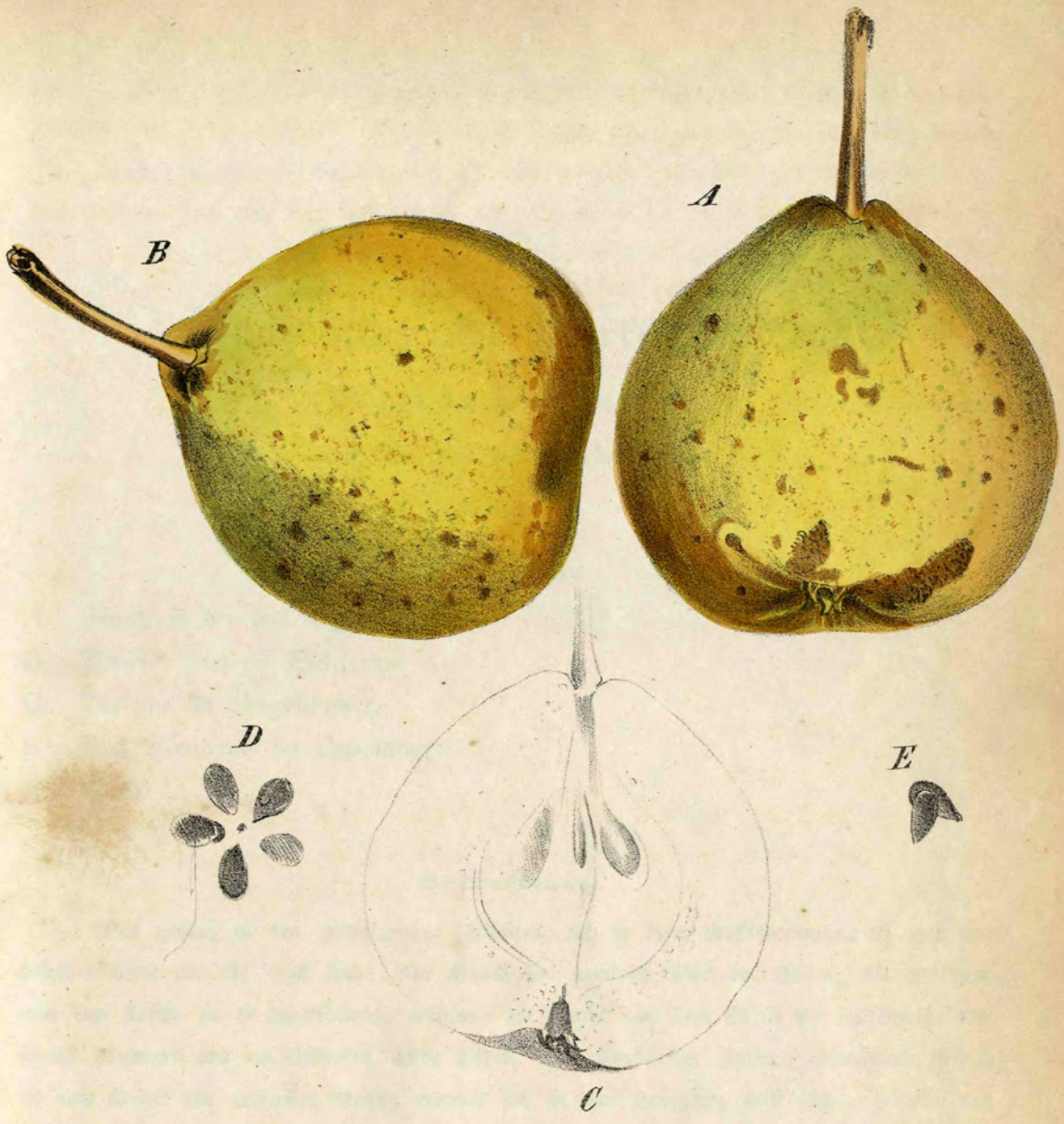
Beschreibung.

Eine Birn mittlerer Größe von 2 Zoll Breite und 2 bis 2½ Zoll Höhe. Die Hauptform ist rundlich-eiförmig, nach dem Stiele hin sich etwas verlängernd, der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, wölbt sich in den Kelch plattrund zu und geht nach dem Stiele in einen stumpfen Kegel aus. Doch weicht diese Gestalt in den verschiedenen Exemplaren etwas ab. Die Farbe der Schale ist ein Hellgrün, welches auch in der Zeitigung nur gelblichgrün wird und nur in der Ueberzeitigung das völlige Gelb erhält. Nur bei freihangenden Früchten zeigt sich zuweilen ein Roth, gemeinlich fehlt es aber ganz. Die feinen Punkte sind kaum bemerkbar, doch finden sich Rostflecken und um den Stiel herum nicht selten ein Rostanflug. Der Kelch ist langblättrig, aber geschlossen, der Stiel ziemlich stark, 1¾, bis 2 Zoll lang und sitzt, mit feinen Falten und Fleischwarzen umgeben, an der stumpfen Spitze. Das Fleisch ist matt- bis gelblichweiß, feinkörnig, höchst saftreich und hat einen erhabenen etwas säuerlichen Muskateller-Geschmack, löst sich beim Kauen ganz in Saft auf, ist daher in dieser Weise den But-

terbirnen ganz gleich, das Kernhaus ist klein und geschlossen, die Kammern sind eng und enthalten gewöhnlich nur unvollkommene schwarze Kerne.

Die Zeitigung fällt gegen oder am Ende des Julius und die Haltbarkeit dauert, wenn sie früh genug gepflückt wird, bis 14 Tage. Ihr höchster Wohlgeschmack tritt mit dem Gelblichwerden der feinen Schale ein; sobald sie sich völlig gelb färbt, ist sie schon teig. Als Sommerfrucht gehört sie zu den edelsten die wir besitzen, heißt gewöhnlich Magdalene, führt auch noch verschiedene andere Namen, die theils provinziell, theils nur örtlich sind.

Der Baum zeichnet sich durch gerad in die Höhe gehende Aeste und durch leicht bewegliche Blätter aus. Er wird bald tragbar und gehört zu den ergiebigen Sorten.



Französische süsse Muscatellerbirn.

Französische süße Muscatellerbirn,

rundliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht in der vollen Zeitigung.
B. Dieselbe von der Stielseite.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Das Kernhaus im Querschnitte.
E. Kerne.

Beschreibung.

Sie gehört zu den mittelgroßen Früchten, ist in ihrer Vollkommenheit $2\frac{1}{2}$ Zoll und darüber breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Ihr Bauch sitzt merklich über der Mitte, die Wölbung nach dem Kelche zu ist kugelförmig, während die Frucht nach dem Stiele hin keilförmig, doch schnell abnimmt und ein stumpfes Ende bildet. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, welches sich in der Zeitigung gelb färbt, indessen niemals den grünen Schimmer verliert; in der hohen Zeitigung malt sie sich goldgelb, wird dann aber bald teig. Der starke fleischige zolllange Stiel steht auf der Spitze wie eingedrückt und ist von Fleischbeulen umgeben; der Kelch ist großblättrig, gewöhnlich offen, sitzt in einer tiefen, am Rande mit beulenförmigen Erhabenheiten umgebenen Senkung.



Salisburÿ.

Salisbury,

längliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. und B. Zwei Früchte verschiedener Größe.

C. Eine Frucht im Längsschnitte.

D. Kern.

Beschreibung.

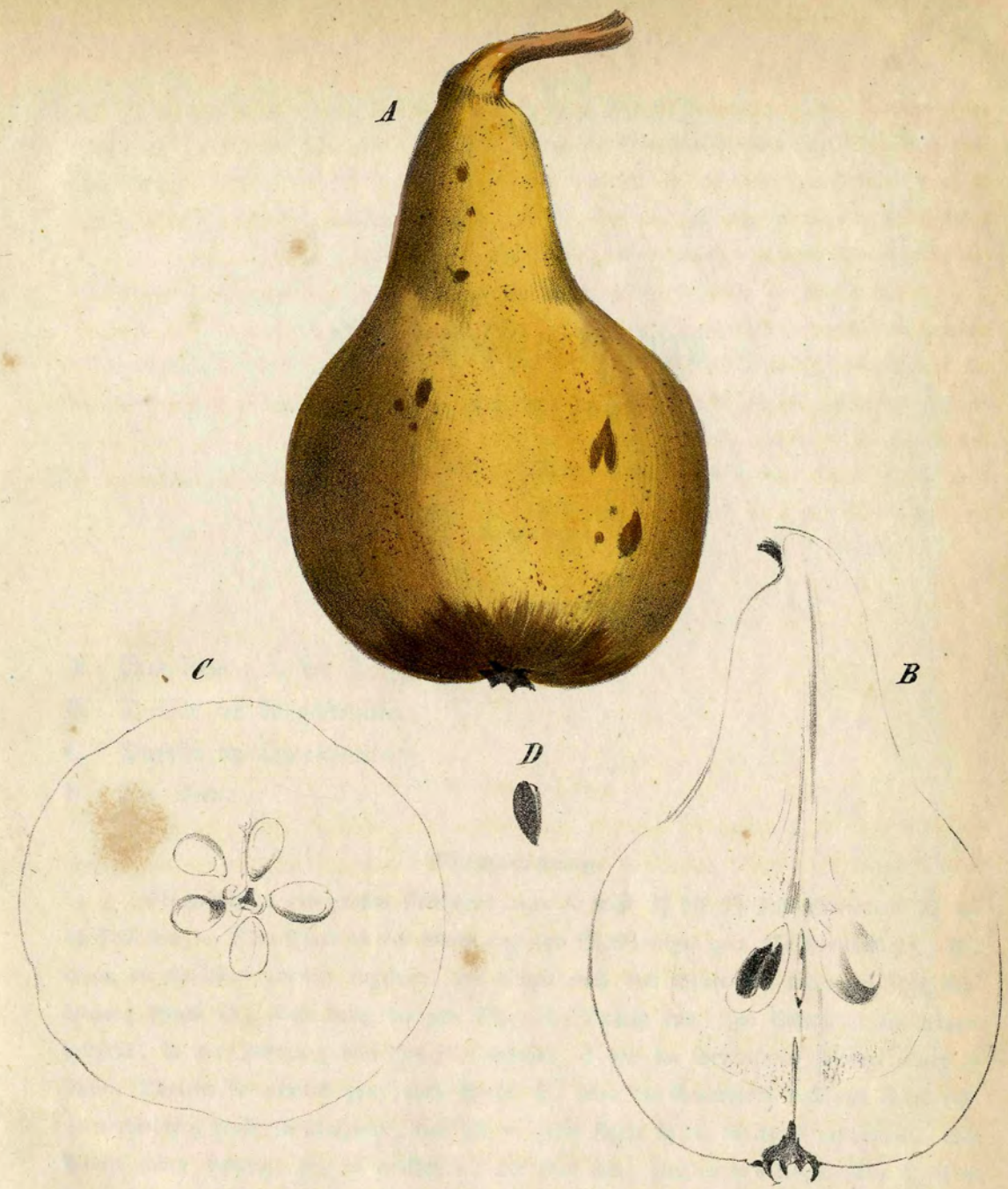
Es geht diese Birnart unter verschiedenen Namen, welche aus dem Sortiment des Professors van Mons stammen. Bei Vergleichungen wird man nämlich finden, daß dessen Princessin Mariane und Bosc's frühzeitige Flaschenbirn zu dieser Art gezählt werden müssen, indem sie keine wesentlichen Unterschiede darbieten. Nur darf man Bosc's frühzeitige Flaschenbirn nicht mit der später reifenden verwechseln; letztere ist eine von Salisbury sehr verschiedene Frucht.

Sie gehört zu den größeren Arten, denn sie mißt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll in Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll in Länge, besitzt die Form eines Flaschenkürbis, die Kelchhälfte derselben ist nämlich fast kugelförmig und die Stielhälfte läuft unter bedeutenden Einbiegungen kegelförmig zu. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baume grünlichgelb, malt sich aber in der Zeitigung schön citronengelb. Ohne irgend eine Spur von Röthe zu besitzen, hat die Schale einen hellen zimmtfarbigen Ueberzug, so daß die Grundfarbe nur stellenweise rein hervorbricht und das

ganze Colorit ein goldartiges Ansehen erhält. Der Stiel ist stark, holzig, ½ bis 1½ Zoll lang und wird durch einen Fleischwulst gemeinlich in seitlicher Richtung verschoben. Der Kelch ist zwar kleinblättrig, doch sind die Blätter vollkommen ausgebildet; er ist offen, sitzt in einer ansehnlichen mit mehr oder weniger aufgeworfenen Beulen umgebenen Senkung. Letztere laufen über die Wölbung der Frucht hinweg und machen sie mehr oder weniger uneben.

Das Fleisch ist weiß, löst sich im Kauen ganz in Saft auf und schmeckt der Beurré blanc etwas ähnlich. Das Kernhaus ist klein, die Achse ist solid, die Kammern sind kernreich, die Kerne klein, eiförmig und sehr spitz.

Die Zeitigung der Frucht fällt um das Ende des Septembers und man kann rechnen, daß sie sich bis zur ersten Woche des Octobers hält. Der schnell und schön in die Höhe wachsende Baum bildet eine gut belaubte kugelförmige Krone, trägt bald und reich und gehört zu den Arten, die mit Recht können empfohlen werden.



Boscs Flaschenbirn.

Bosc's Flaschenbirn,

längliche Herbstbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht in der Zeitigung.
B. Dieselbe im Längsschnitte.
C. Dieselbe im Querschnitte.
D. Ein Kern.

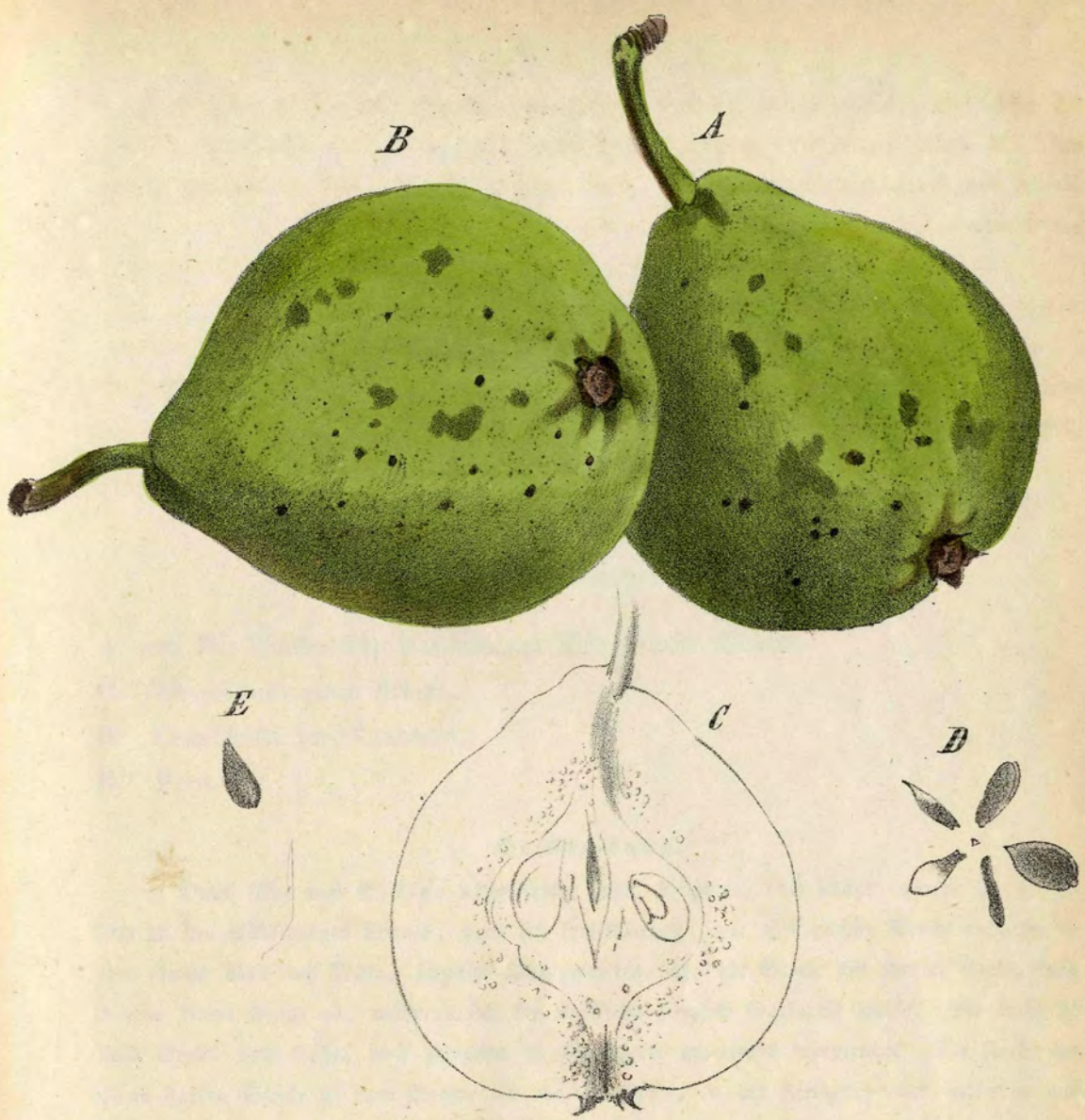
Beschreibung.

Sie gehört zu den großen Früchten, denn sie mißt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll Länge. Ihre Form ist ein Uebergang des Birnförmigen zum Flaschenförmigen. Sie ist an der Kelchseite ziemlich kugelrund und nimmt nach dem Stiele hin unter plötzlicher Einbiegung schnell ab, läuft dann bis zum Stiele kegelförmig aus. Ihr Colorit ist am Baume hellgrün, in der Zeitigung aber hellgelb; indessen ist von der Grundfarbe seltener etwas zu sehen. Obgleich sie nämlich ganz ohne Röthe ist, wird die Grundfarbe doch von einem hellzimmetfarbigen Roste so überzogen, daß sich die gelbe Farbe in ein Goldgelb verwandelt. Die Punkte fallen dadurch, daß sie dunkler als der Rost sind, ziemlich in's Auge. Der Stiel ist stark, fleischig, zolllang, wird aber durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Der Kelch ist sehr kurz und hartblätterig, offen und sitzt in einer nur kleinen Senkung, aus welcher sich zuweilen Beulen erheben, die über die Wölbung sichtlich verlaufen. Die Schale ist ziem-

lich ſtark, doch das ſtarkduftende weiße Fleiſch ungemein ſaftreich. Es löſt ſich völlig im Kauen auf, hat einen angenehmen, gewürzigen und weinartigen, doch ſüßen Muscatellergeſchmack, ähnlich den ſüßen franzöſiſchen Weinen. Das Kernhaus iſt klein, doch am Umfange grieſig, die Kammern ſind eng, enthalten aber viele Kerne.

Die Zeitigung fällt zu Anfange des November, iſt um Martini am vollkommenſten, dauert aber nur höchſtens 3 Wochen.

Der lebhaft wachſende Baum erreicht eine nur mäßige Höhe, richtet ſeine Aeſte empor, erhält durch die ſperrigen Nebenäſte eine etwas lockere Krone, trägt aber gut und wird mit Recht zum Anbaue ſehr empfohlen.



Grüne Herbstzuckerbirne.

Grüne Herbstzuckerbirn,

rundliche Herbstbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. und B. Früchte von verschiedenen Seiten vom Baume.

C. Längsschnitt einer Frucht.

D. Querschnitt der Kammern.

E. Kern.

Beschreibung.

Diese schon von Sickler abgebildete, alte, bekannte, doch schätzenswerthe Frucht gehört zu den mittelgroßen Birnen, baut sich kreiselförmig, hat ihre höchste Breite entweder in oder etwas über der Mitte, schweift aber zuweilen nahe am Stiele mit sanfter Einbuchtung in eine kleine Spitze ab, während sich die Kelchseite ziemlich kugelartig wölbt. Sie mißt $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und Höhe, doch zuweilen ist die letztere um etwas bedeutender. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume ein mattes Grün, in der Zeitigung aber gelbgrün und vollkommene Exemplare malen sich an der Sonnenseite ganz gelb. Die Röthe fehlt, aber grünliche und graue Punkte sind häufig, deßgleichen fehlen die kleinen Rostfiguren nicht, die sich vornehmlich am Kelche einzustellen pflegen. Der Stiel ist stark, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang; er steht häufig in einer kleinen Vertiefung und Fleischbeulen drücken ihn nicht selten etwas seitlich. Der großblättrige Kelch breitet sich sternförmig aus, liegt nur in unbedeutender Einsenkung, die zuweilen durch Beulen schief gedrückt wird.

Das Fleisch ist gelbweiß, an dem geschlossenen und mit hohler Axe versehenen Kernhause steinig, löst sich im Kauen so ziemlich in Saft auf, hat einen erhabenen, violenartigen Zuckergeschmack und zeitigt Ende des Octobers. Gut aufbewahrt hält sich diese Frucht bis zum December. Die Kammern enthalten viele lange und spitze Kerne.

Der Baum wächst lebhaft, erreicht aber nur eine mittlere Größe, bildet aufrecht in die Höhe gehende Aeste, starke Sommertriebe, große und schöne Blätter, verlangt aber einen warmen und guten Standort. Erhält er ihn nicht, so wird sein Wuchs schlecht, seine Früchte bleiben krüppelhaft und haben den guten Geschmack nicht. Im geeigneten Standort aber trägt er in guten Jahrgängen sehr reichlich und setzt die Früchte büschelweise an.





Holländische Butterbirn.

Holländische Butterbirn,

längliche Herbstbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

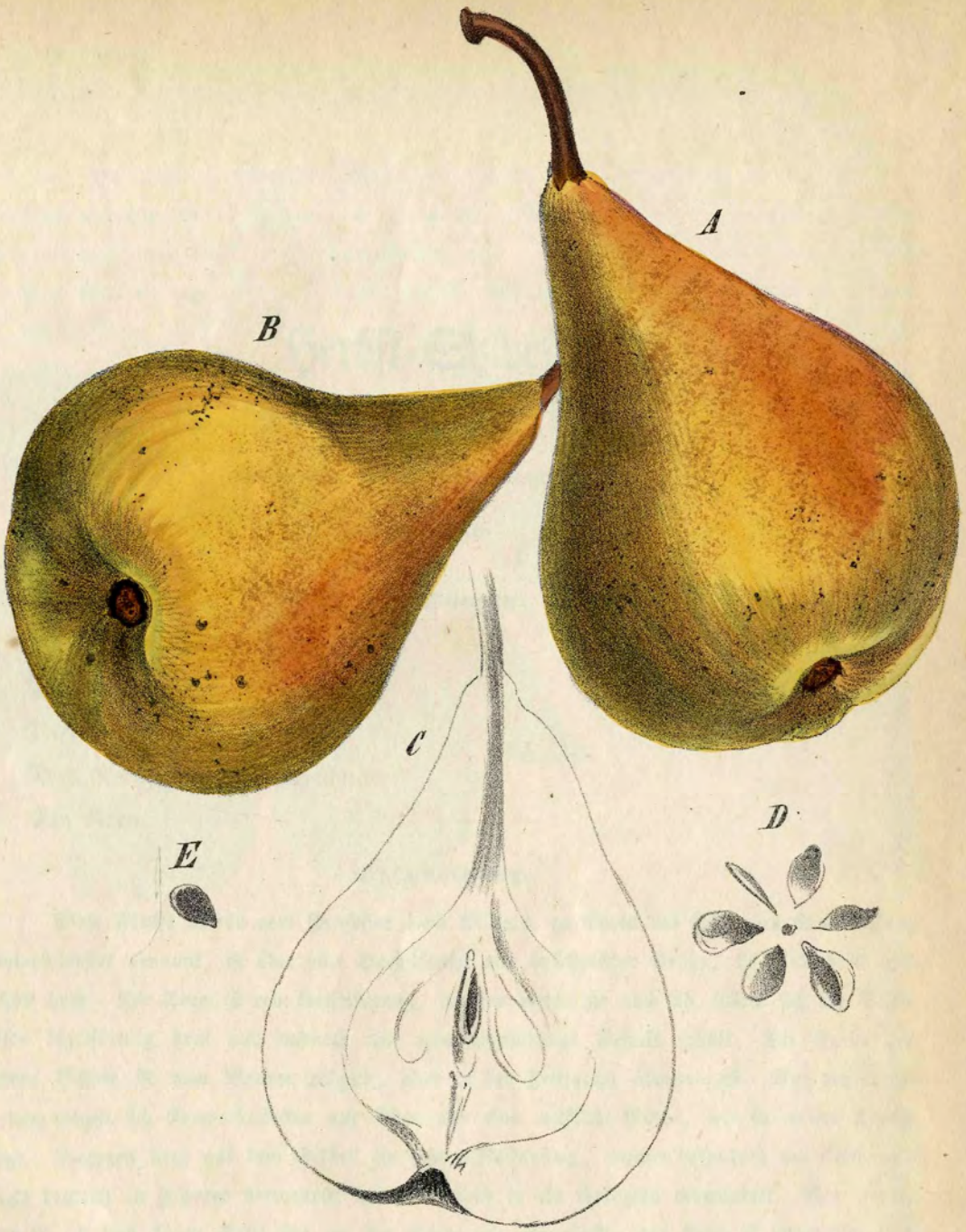
A. Eine Frucht in der Zeitigung.

B. Ein Längsschnitt derselben.

Beschreibung.

Die Frucht muß jedenfalls zu den großen gerechnet werden, denn obgleich es auch kleinere Exemplare giebt, wie Sickler ein solches abgebildet hat, so ist dagegen unser vorliegendes noch keins von den größten, sondern vielmehr nur von mittelerer Größe. Wie veränderlich aber immer die Größe ausfallen mag, so sind doch die Früchte immer noch einmal so lang als breit, bauen sich nach dem Kelche etwas kugelrund zu und laufen allmählig nach dem Stiele hin in einen Kegel aus. Das Colorit ist in der Zeitigung gelb und nach der Sommerseite goldgelb, aber es liegt darüber ein feiner hellzimmtartiger Ueberzug, welcher die Grundfarbe mehr oder weniger vollkommen verdeckt. Dazu gesellen sich noch schwärzliche Baumflecken, von welchen selten ein Exemplar befreit ist. Der Stiel ist durch den an einer Seite höheren Kegelausgang der Frucht immer schief gerichtet und der Kelch, zwar kleinblättrig, doch stark und vollkommen, sitzt entweder ganz flach auf oder findet sich nur in einer leichten Vertiefung. Selten aber ist die Wölbung der Frucht eben, gemeinlich zeigen sich Rücken und fast immer pflegt am Stiele die eine Seite höher als die andere zu sein.

Die Schale ist zwar stark und zähe, doch das Fleisch sehr zart; es löst sich beim Kauen völlig in Saft auf und sein Geschmack ist der Beurré blanc nahe verwandt. Der Baum wächst zwar kräftig, wird aber nur mäßig groß, die Aeste sind schwach, die Zweige biegen sich etwas herab, die Blätter sind dunkelgrün, glänzend und bilden ein volles Laubdach. Die Fruchtbarkeit ist ausgezeichnet, setzt seltener aus und darum gehört diese Art zu den besten Herbstbirnen, die wir besitzen.



Herbstsylvester.

Herbst-Sylveſter,

rundliche Herbſtbirn

zartfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht in der Zeitigung.

B. Dieſelbe von der Kelchſeite.

C. Dieſelbe im Längsſchnitte.

D. Das Kernhaus im Querſchnitte.

E. Ein Kern.

Beſchreibung.

Dieſe Frucht wurde vom Profeſſor van Mons, zu Ehren des Secretärs Sylveſter, Winterſylveſter genannt, iſt aber eine Herbſtfrucht von anſehnlicher Größe, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Form iſt rein kreiſelförmig, indeſſen weicht ſie auch ab, indem ſich die Stielhälfte kegelförmig baut und dadurch eine rein birnförmige Geſtalt erhält. Die Farbe der glatten Schale iſt vom Baume hellgelb, aber in der Zeitigung citronengelb. Auf der Sommerſeite zeigen ſich Carmoiſinflecken und ſelten nur eine wirkliche Röthe, wie ſie unſere Frucht beſitzt. Dagegen liegt auf dem Gelben ein feiner Roſtanflug, welcher beſonders am Kelch und Stiele deutlich in Figuren hervortritt und das Gelb in ein Goldgelb verwandelt. Der ſtarke, fleiſchige, $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel ſitzt an der Spitze wie eingeſteckt; der Kelch iſt undeutlich und befindet ſich in weitgeſchweifter, flacher Einſenkung. Obſchon der Bauch nicht völlig gleichmäßig nach beiden Seiten hin verläuft, ſo iſt dennoch die Wölbung ohne Erhöhungen.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen, die Kammern haben gewöhnlich nur taube Kerne.

Das weiße, feinkörnige Fleisch löst sich im Kauen vollkommen in Saft auf, hat einen erhaben gewürzigen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Die Zeitigung beginnt mit der Hälfte des Octobers und dauert bis gegen Martini. Der lebhaft wachsende, große Baum bildet eine durch seine aufrecht gerichteten Aeste gutgebildete Krone, trägt recht gut und verdient nach dem Zeugnisse vieler bewährten Pomologen in allen Gärten eine Stelle. Er wird sowohl von Oberdieck und Lucas, als auch von Schmidt in Blumberg, von Diel und Dittrich sehr empfohlen.



Kleine gelbe Strauls-Muscatellerbirn.

Kleine gelbe Strauß-Muskatellerbirn,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit Früchten.
B. Längsschnitt einer Frucht.
C. Kernhaus im Querschnitte.
D. Kerne.

Beschreibung.

Eine kleine Birn, welche nur $1\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch ist, sich nach dem Kelche hin kugelförmig wölbt, während sie nach dem Stiele zu gewöhnlich mehr kegelförmig verläuft und auf diese Weise rundlich erscheint. Die Farbe der dünnen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches sich in der Zeitigung hellgelb malt, doch dabei immer etwas Grünes durchschimmern läßt. Röthe ist nicht zu sehen, auch eigentliche Punkte fehlen, dagegen sind kleine bräunliche Rostfleckchen, die sich am Kelche zuweilen zu einem Rostanfluge vereinigen, nicht selten. Die Früchte hängen straußartig an den Zweigen, ihr Stiel ist mit der Frucht gleichlang, ihr Kelch besteht aus starken, langen Blättern, ist halbgeöffnet und in die Höhe gerichtet.

Das gelblichweiße, etwas körnige, saftreiche Fleisch rauscht im Kauen, löst sich nicht völlig in Saft auf, hat einen süßen, muskatellerartigen Geschmack, riecht auch muskateller-

artig. Das Kernhaus ist groß, hat eine hohle Achse, geräumige Kammern und viele vollkommene, doch kleine Kerne.

Die Zeitigung fällt in das erste Drittel des Augusts, die Haltbarkeit geht bald vorüber. Der Baum wächst rasch und üppig, wird groß, bildet starke, aufrecht gerichtete Aeste und eine gut belaubte Krone. Wegen des büschelweisen Ansatzes seiner Früchte fallen die Ernten sehr reichlich aus.



Sparbirn.

Sparbirn,

längliche Sommerbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Frucht im Längsschnitt.
C. Kerne.

Beschreibung.

Diese mehr unter dem Namen Franz Madam als Sparbirn verbreitete Birnart gehört zu den größeren Früchten, denn sie mißt 3½ bis 4 Zoll Länge und hat nur bis 2½ Zoll Breite. Nach dem Kelche hin bauchig und kugelförmig gewölbt, läuft sie nach dem Stiele unter sanfter Einbiegung kegelförmig zu. Das Colorit der starken Schale ist vom Baume ein gelbliches Grün und in der Zeitigung ein grünliches Hellgelb, auf welchem sich einerseits ein streifenartiges, etwas düsteres Roth zeigt, das sehr selten fast, aber niemals gänzlich fehlt. Im Rothen finden sich auch fleckenartige Punkte. Auf der Spitze des Kegels steht der starke, 1½ Zoll lange Stiel, welcher fleischig und bei seinem Ansatze häufig mit Fleischbeulen umgeben ist. Dagegen besteht der Kelch nur aus sehr kurzen Blättchen, sitzt entweder ganz flach auf der Frucht oder ist von einigen unregelmäßigen Beulen umgeben.

Die Zeitigung fällt in den Anfang oder in die Mitte des Augusts, hält sich etwa 14 Tage und bekundet sich schon durch den muskatellerartigen Geruch der Frucht. Das feine,

mattweiße Fleiſch löſt ſich beim Kauen völlig in Saft auf, der Geſchmack iſt muskatellerartig und erhaben. Der Baum bildet eine ſperrige Krone, welche nicht gut belaubt iſt. Er wird zwar frühzeitig tragbar, aber ſeine Fruchtbarkeit iſt in der Regel nur mittelmäßig. Dennoch gehört dieſe Birnart wegen ihrer zeitigen Reife, wegen der Größe und des Wohlgeſchmacks zu den beſten unſerer Sommerfrüchte. Das Kernhaus iſt eng und die Kerne ſind gewöhnlich taub.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Aurate	Bei Hrn. Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Sommer-Magdalene	" " Kunst-Gärtner Maurer in Jena.
Französische süße Muskatellerbirn . . .	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Salisbury	" " Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Bosc's Flaschenbirn	" " Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Grüne Herbstzuckerbirn	" " Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Holländische Butterbirn	" " Medicinal-Assessor Jahn in Meiningen.
Herbst-Sylvester	
Kleine, gelbe Strauß-Muskatellerbirn .	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Sparbirn	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.

Zur gefälligen Beachtung.

Wir erlauben uns, die Obstfreunde darauf aufmerksam zu machen, daß von einer großen Anzahl der edelsten Kernobstfrüchte, wovon schon über 500 geprüft sind, Edelreiser von Herrn Hörlin, Stadtpfarrer zu Sindringen bei Oehringen im Königreiche Würtemberg, richtig bezeichnet und gut verpackt, das Hundert, jenachdem es ältere oder neuste Sorten sind, von 3—5 Thlr., einzelne Stücke à 1—2 Sgr. bezogen werden können. Das Verzeichniß der von Herrn Hörlin cultivirten Obstsorten ist er auf portofreie Anfrage den Obstfreunden portofrei zur Einsicht mitzutheilen erbötig.

Jena, im October 1855.

Die Verlagsbuchhandlung von
Friedrich Mauke.

☞ Das nächste Heft wird **Aepfel** enthalten.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 2. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

Gr 9117.



Maÿer's königliche Muscatellerbirn.

Mayer's königliche Muscatellerbirn,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

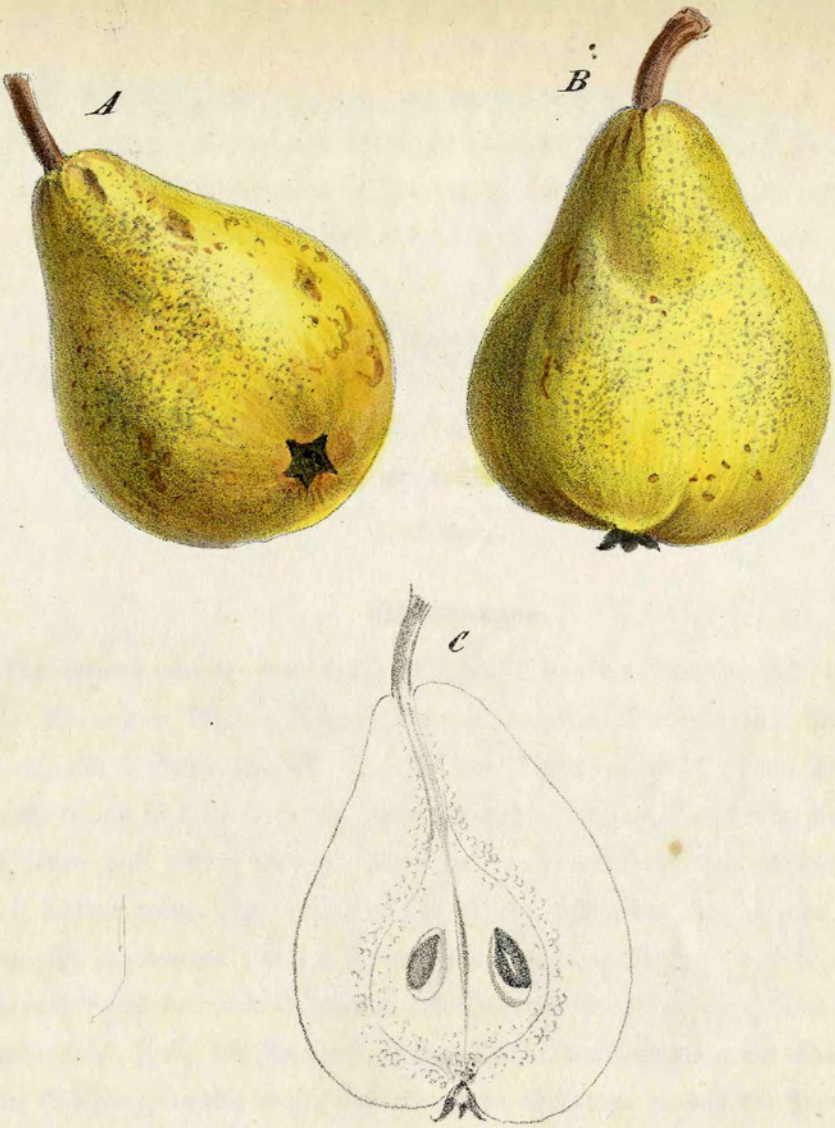
Abbildungen.

A. Früchte am Zweige mit Blättern.
B. Längsschnitt einer Frucht.
C. Querschnitt derselben.
D. Kern.

Beschreibung.

Sie gehört zu den kleinen Früchten, zeichnet sich schon durch ihre frühe Zeitigung aus, welche in die Mitte des Julius fällt, doch bald vorüber geht. Sie ist also eine der ersten unserer Birnen, hat eine Länge von $1^1/_2$ bis $1^3/_4$ Zoll und eine Breite von $1^1/_2$ Zoll. Sie baut sich nach dem Kelche hin breitkugelig, steht also gut auf, macht nach dem Stiele zu, bei keilförmiger Abnahme, eine kleine Einbucht, die wenigstens an einer Seite in's Auge fällt, und endigt mit stumpfer Spitze. Die Farbe der Schale ist vom Baume hellgrün, in der Zeitigung grüngelb und an der Sonnenseite citronengelb. Darüber findet man fast immer bedeutende Rostflecken gelegt, die nur bei schattigen Früchten als gesprengter Rostanflug sich zeigen. Dadurch wird die feine Schale etwas rauh. Punkte sind häufig und grünlich. Der Stiel ist stark, etwas gebogen, $1^1/_4$ Zoll lang; der Kelch breitet sich mit seinen ansehnlichen Blättern sternförmig aus, liegt flach oder doch nur in einer unbedeutenden Senkung. Das Kernhaus ist klein, sitzt hoch am Kelche, hat enge Kammern, die aber 2 vollkommene Körner haben. Das mattweiße, vollsaftige und grobkörnige, namentlich um das Kernhaus griesig-steinige Fleisch ist im Kauen abknackend und löst sich nicht in Saft auf.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark und groß, bildet aufrecht gerichtete Aeste, deren Sommertriebe eine helle, mit weißen Pünktchen belegte Rinde haben. Die Blätter sind auffallend klein, vorn kurz zugespitzt, unten filzig, am Rande sehr undeutlich gezahnt. Die Tragkraft ist gut und fällt reichlich aus. Wegen der Frühzeitigkeit dieser Frucht wird sie immer einen Werth behalten.



Theodore.

Theodore,

länglich e Herbstbirn

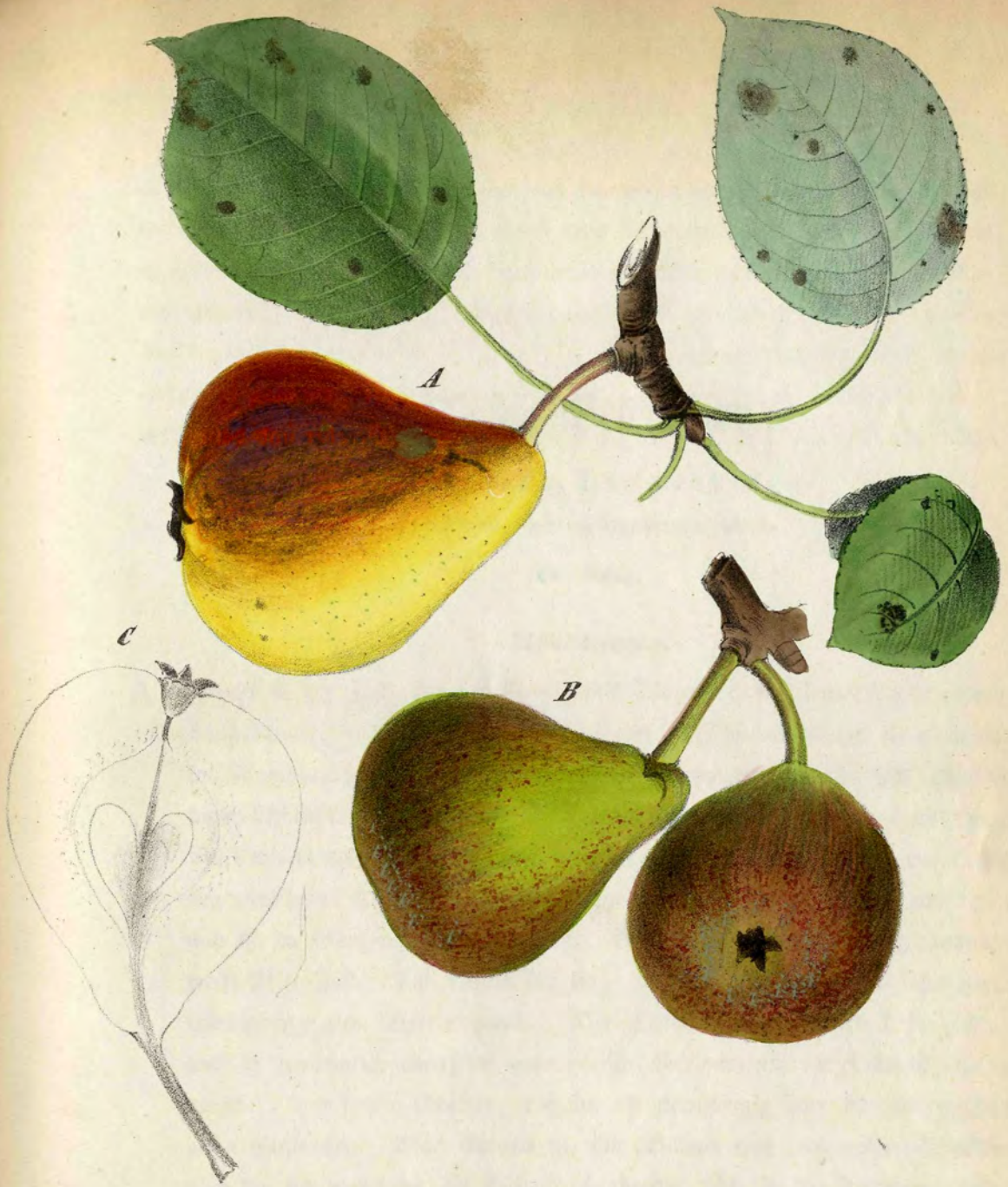
zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt. — Unter dem Namen Theodore gehen mehrere Birnenarten. Auch Dittrich beschreibt I. Band, N. 49, S. 565 eine Theodore, welche Ende Augusts reift; doch davon ist diese Art, die Jahn einsandte und aus Belgien bezog, sehr verschieden und dürfte eher mit der Theodore von Mons identisch sein. Obschon die letztere größer und umfangreicher ist, so treffen doch die übrigen Kennzeichen mit ihr zusammen. Dazu kommt, daß vorliegende Frucht vom Hochstamme herrührt und das erste Erzeugniß des Baumes ist. Die Länge der unsrigen beträgt $2^1/_2$ Zoll, die Breite 2 Zoll. Der Bauch sitzt nahe am Kelche, um den die Wölbung kugelig läuft, sich aber oben abplattet, so daß die Frucht aufstehen kann. Nach dem Stiele hin bildet sie, unter leichten Einbuchtungen, eine abgestumpfte Spitze, auf welcher der kurze und dicke Stiel sitzt. Das Colorit ist hellgelb mit grünlichem Schimmer, zwar ohne Röthe, doch mit Rost reichlich besprengt. Vorzüglich am Kelche bemerkt man den Rost sehr stark. Das Fleisch strotzt von Saft, schmilzt auf der Zunge in Saft, aber der Geschmack hat sich bis jetzt nicht als ganz vorzüglich herausgestellt. Da er indessen dennoch

gerühmt wird, so fand ich mich veranlaßt, diese Frucht in dem ersten Range zu lassen. Das Wässerige, was Jahn im Geschmacke tadelt, kann sich, wie er selbst bemerkt, bei späteren Früchten und in besseren Jahrgängen verlieren. Ausnahmsweise geschieht es auch nur, daß wir noch nicht fest erprobte Früchte hier abbilden; indessen möchte dennoch die Abbildung der Theodore deßhalb willkommen sein, weil sie gerade zu den belgischen Obstsorten gehört, die man in neuerer Zeit so häufig verschreibt. Die Zeitigung fällt in den October und dauert den Monat hindurch.



Kleine Petersbirne.

Kleine Petersbirn,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

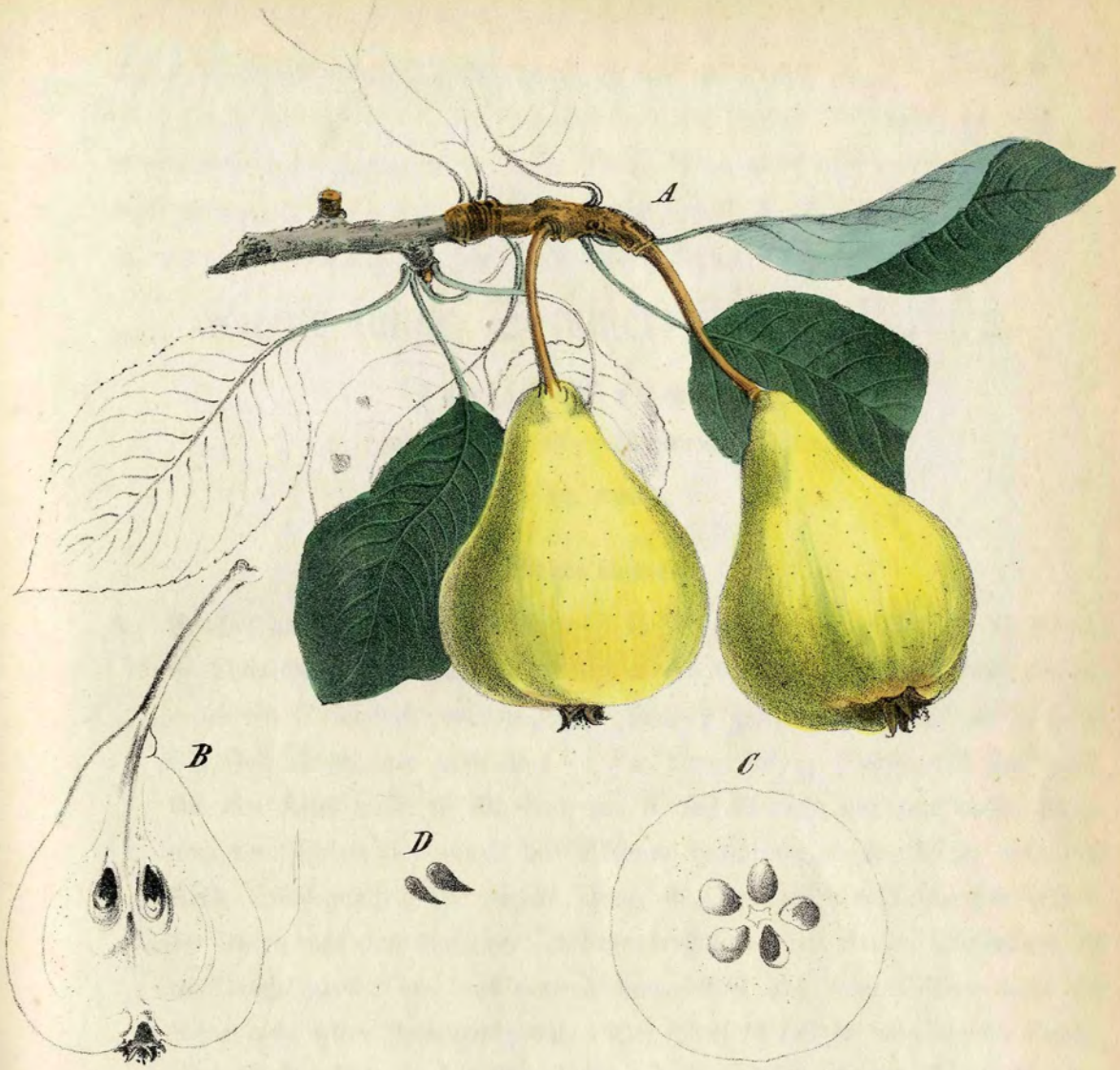
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung am Zweige mit Blättern; B. Frucht am Baume; C. Längsschnitt. — Die Petersbirn ist eine in Thüringen und ganz besonders im Altenburgischen mit Recht geschätzte Sommerfrucht, die sich ebensowohl durch Lieblichkeit in Färbung als durch Wohlgeschmack auszeichnet und auf der Tafel wie in der Wirthschaft gut verwendet werden kann. Sie gehört noch zu den rundlichen Birnen, denn ihre Länge übertrifft die Breite nur um $^1/_4$ Zoll und ist im Ganzen bloß mittelgroß. Gewöhnlich mißt sie 2 Zoll, ausnahmsweise $2^1/_4$ Zoll. Am Kelche kugelig, läuft die Wölbung mit sehr geringer Einbiegung zum Stiele herab. Der Stiel ist stark, wird $1^1/_2$ Zoll lang und ist gewöhnlich einerseits vom Fleisch überwachsen; der Kelch ist sehr ausgebildet, hat breite Blätter, die sich oft sternförmig über die leichte Einbiegung hinstrecken. Das Colorit ist vom Baume eine zeisiggrüne Grundfarbe, über die sich einerseits ein Lackroth ausbreitet, aber in der Zeitigung wird das Grün ein reines Gelb und das Lackroth Carmin. Dann sieht die Birn sehr lachend aus, zeigt auch im Gelben deutliche grüne Punkte, die sich mit dem Beginne der Röthe in rothe verwandeln. Kerne besitzt das Gehäuse nur

wenige. Die Frucht zeitigt ſchon in der zweiten Hälfte des Auguſt's, hält ſich 14 Tage recht gut und wenn man ſie in der Vorreife pflückt, ſogar bis 4 Wochen. Das weiße, mürbe Fleiſch iſt vollſaftig, ſehr ſüß und angenehm gewürzhaft, rauſcht aber im Verſpeiſen, zergeht auch nicht und hat am Gehäuſe kleine grieſige Steine.

Der mittelgroße, kräftig wachſende Baum trägt langſtielige, rundlich-eiförmige Blätter, welche kurz zugeſpitzt und faſt völlig ganzrandig ſind.



Kleine lange Sommer-Muscatellerbirn.

Kleine lange Sommer-Muscatellerbirn,

längliche Sommerbirn

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

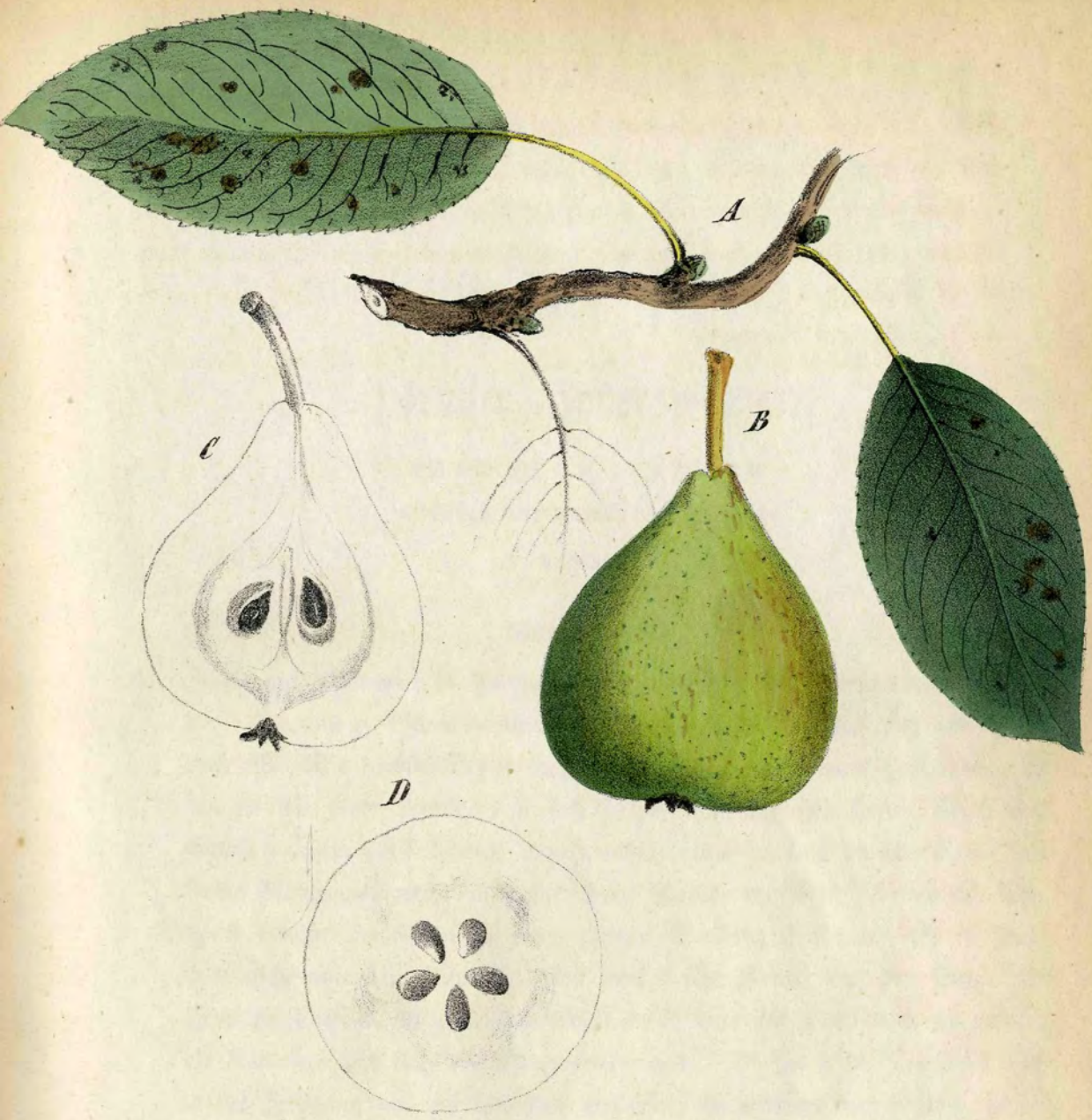
II. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte am Baume mit Blättern; B. Frucht im Längsschnitte; C. Frucht im Querschnitte. — Eine bekannte, wegen der frühen Zeitigung und des angenehmen Geschmacks beliebte, auch deßhalb gut verkäufliche Frucht, welche $^1/_2$ Zoll länger als breit und in der Länge $1^3/_4$, höchstens 2 Zoll mißt. Um den Kelch wölbt sie sich flach zu, so daß sie recht gut hier aufsitzt, aber nach dem Stiele hin nimmt die Wölbung keilförmig ab und bildet auch eine kleine Einbiegung. Die höchste Breite ist sehr nach dem Kelche hin gerückt, der letztere sitzt flach auf, oder er befindet sich in einer kleinen Einsenkung, ist zwar nicht groß, aber vollkommen ausgebildet und seine Blätter legen sich sogar nicht selten sternförmig auf. Der Stiel ist fast so lang als die Frucht, aber bloß mäßig stark. Die Farbe der feinen und glatten Schale ist schon vom Baume ein wachsartiges Gelb, welches sich später citronengelb färbt und das außer den zahlreichen grünlichen Punkten, welche in der Zeitigung schwinden, keine andere Abzeichnung hat. Das Fleisch ist weiß, zergeht im Kauen nicht, ist aber voll von Saft und hat den süßen, bekannten Muscatellergeschmack. Um das Kernhaus herum ist es ein wenig griesig. Um die

Mitte oder gegen das Ende des Auguſt's und ſpäteſtens um Bartholomäi fällt die Zeitigung, welche 14 Tage dauert.

Das Blatt des Baumes iſt ſo wie bei allen Muscatellerbirnen, klein und eiförmig; der mittelgroße Baum bildet mit ſeinen Aeſten eine Pyramide, doch die Nebenäſte und Zweige ſind ſperrig und obgleich gut belaubt, formen ſie ein durchſichtiges Laubdach.



Grüne Hoÿerswerder.

Grüner Hoyerswerder,

rundliche Herbstbirn

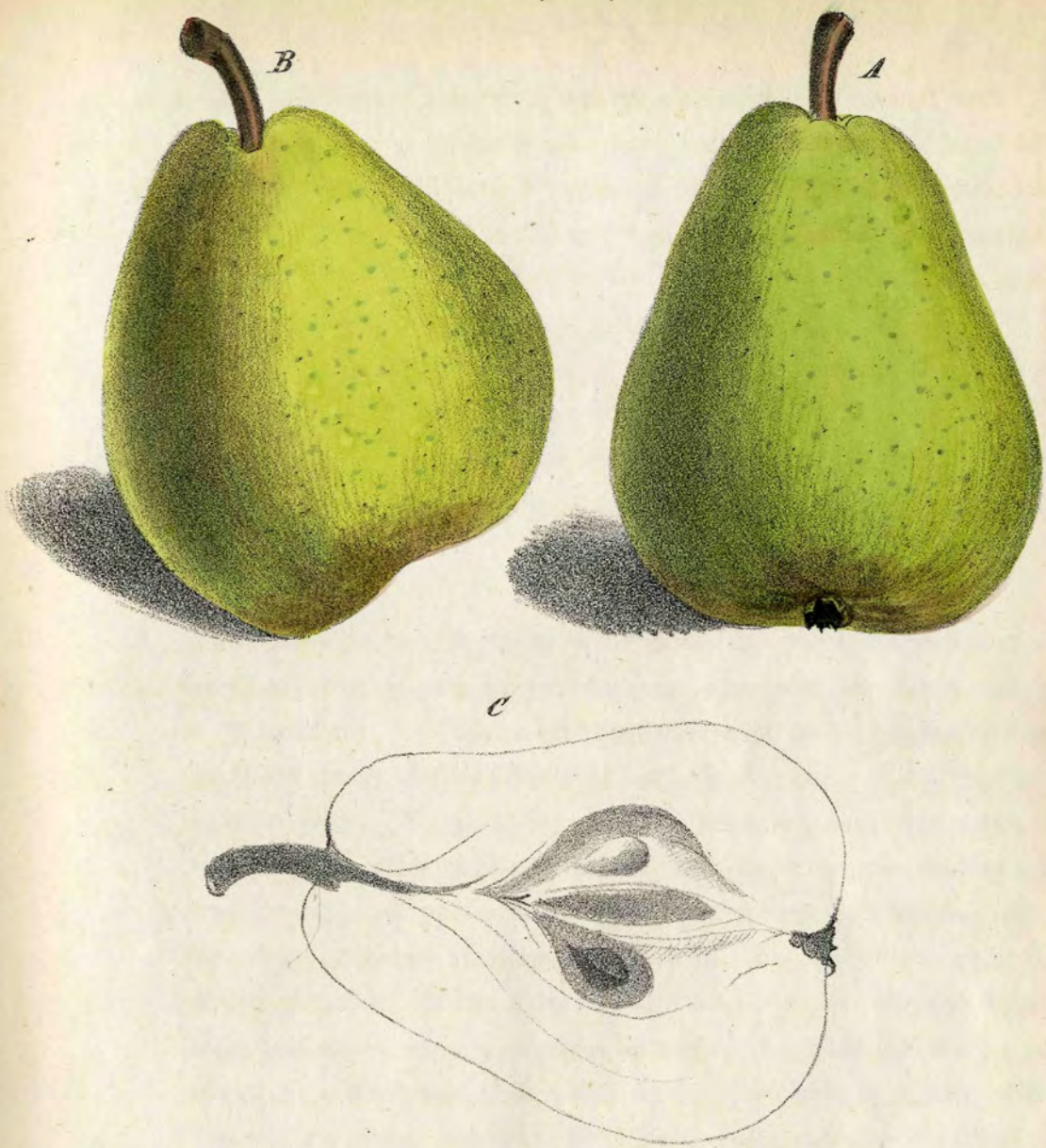
zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit Blättern; B. Frucht; C. Längsschnitt; D. Querschnitt. — Eine der besten unserer Sommerbirnen, welche $2^1/_4$ bis $2^1/_2$ Zoll lang und 2 Zoll breit ist. Die höchste Breite ist sehr nach dem Kelche hinauf geschoben, um den sie sich platt zurundet, so daß sie sehr gut aufstehen kann. Nach dem Stiele hin geht sie keilförmig abnehmend zu, doch so, daß die eine Seite eine kleine Einbiegung macht und mit ihrem Fleische den Stiel überwallt. Dadurch kommt der Stiel in einer kleinen Senkung zu stehen. Er ist stark, doch nicht oder kaum über $^1/_2$ Zoll lang. Der Kelch, auf der Ebene der Fruchtspitze sitzend, ist unvollkommen, seine Blätter sind gänzlich verschrumpft; die Kammern sind eng, die Kerne vollkommen. Die Farbe der Frucht ist auch in der Zeitigung nur ein lebhaftes Hellgrün, in welchem man braune, grünhöfige Punkte sieht. Rostanflüge finden sich sowohl um den Kelch, als um den Stiel. Das mattweiße, feinkörnige und um das Kernhaus griesige Fleisch zerfließt im Kauen in Saft, hat einen muskirten Bergamottengeschmack, zeitigt in der Hälfte des August's und hält sich 14 Tage recht gut.

Der Baum, von lebhaftem und ſtarkem Wuchſe, reckt ſeine Aeſte in die Luft, zeichnet ſich dadurch aus, daß ſeine Fruchtſpieße dornenartig ſind, hat langſtielige und längliche (nicht eiförmige) Blätter, die ein lebhaftes Grün beſitzen, am Rande feinſägig und vorn gewöhnlich nur ſpitz (nicht zugeſpitzt) ſind.



Fürstliche Tafelbirn.

Fürſtliche Tafelbirn,

länglich e Sommerbirn

zartfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

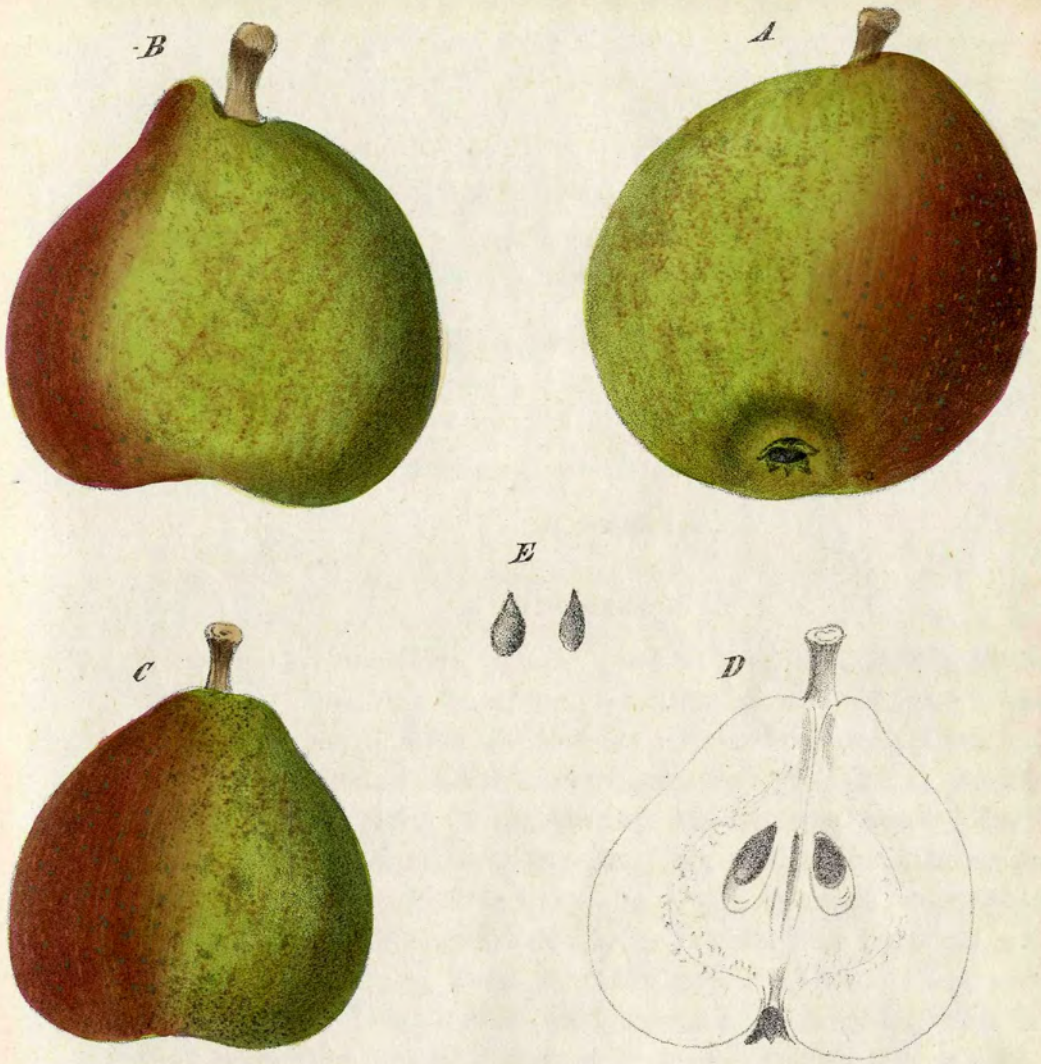
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Baume; B. Frucht in der Zeitigung, wahrſcheinlich von einem ungeſunden, oder ſchattig ſtehenden Baume eingeſandt und daher verkrüppelt; C. Längsſchnitt. — Man muß dieſe Frucht nicht mit der Fürſtentafelbirn verwechſeln, welche Sickler beſchrieben und abgebildet hat. Sie iſt eine recht anſehnliche Birn, $3^1/_4$ Zoll lang und $2^1/_4$ Zoll breit, beſitzt die größte Breite weit nach dem Kelche zu, rundet ſich um dieſen kugelig ab, verſchmälert ſich nach dem Stiele hin mit undeutlicher, oft einerſeits fehlenden Einbiegung und bildet am Stiele wiederum eine kleine Zurundung. Auf dieſe Weiſe erhält ſie eine unſerer Sparbirn ähnliche Form. Der Kelch ſitzt in einer kleinern Einbiegung und iſt gemeinlich nur unvollkommen entwickelt, der Stiel befindet ſich auf der Spitze der Abrundung, iſt kurz und ſtark. Die Farbe der glatten Schale iſt Anfangs zeiſiggrün, dann wird ſie hellgelb, bleibt aber ohne alle Röthe. Faſt immer finden ſich Roſtfiguren und Roſtanflüge, beſonders am Kelche, und Punkte erkennt man längs der ganzen Wölbung hin in großer Zahl. Das feine, ſaftvolle Fleiſch iſt ziemlich weich, löſt ſich auch beim Kauen ſo ziemlich in Saft auf und hat einen ſehr angenehmen, gewürzigen Zuckergeſchmack. Die Zeitigung

fällt im Anfange des Septembers, indeſſen bei minder guten Jahrgängen auch ein wenig ſpäter.

Es iſt dieſe Frucht ohne Zweifel eine der edelſten unſerer Sommerbirnen, nur muß der Baum einen durchaus fehlerfreien Untergrund und eine günſtige Lage beſitzen. Hat er ſie nicht, ſo kränkelt der Baum, ſeine Früchte werden ſparſam und verändern ihre gewöhnliche Form; auch der Wohlgeſchmack, namentlich die Zartheit des Fleiſches, verliert.



Rothe Herbst Butterbirn.

Rothe Herbstbutterbirn,

Beurré rouge.

rundliche Herbstbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

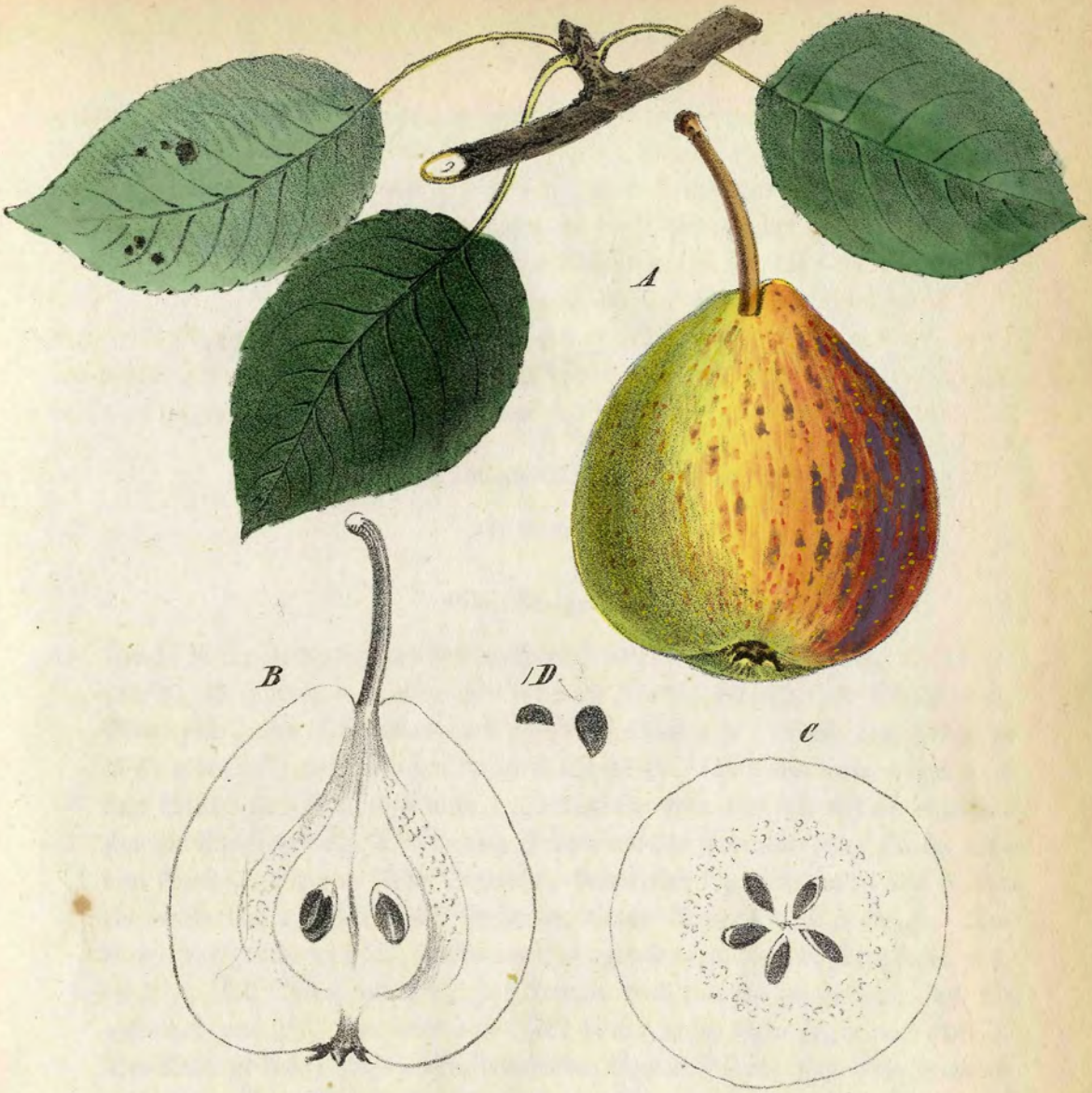
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. und C. von der Stielseite; D. Längsschnitt; E. Kerne. — Daß diese Frucht große Aehnlichkeit mit gerötheten Birnen der Beurré gris hat, ist in der Beschreibung derselben schon erwähnt worden; auch sind die unterscheidenden Merkmale dort angegeben. Sie ist $2^1/_4$ bis $2^3/_4$ Zoll breit und eben so hoch; seltener überwiegt die Höhe um etwas. Die höchste Breite ist immer dem Kelche nahe gerückt, um welchen die Wölbung flach zuläuft, oder eine vertiefte Ebene bildet, in welcher der unvollkommene Kelch sitzt. Nach dem Stiele hin läuft sie mit leichten Ausbuchtungen keilförmig zu, bildet dort eine stumpfe Spitze, woran der starke, kurze Stiel sitzt. Dieser wird nicht selten von einer Seite her durch das Fruchtfleisch so überwallt, daß er in einem Grübchen zu stehen kommt. Auch giebt es viele Früchte, die an einer Seite eine Ausbucht machen und den Wall um so höher am Stiele hin bilden. Anfangs ist die Schale hellgrün, später gelbgrün und die Sonnenseite ist hier regelmäßig mit einem Erdroth stark überzogen. Das Grün bedeckt jedoch ein Rost, so daß, je nach der Stärke desselben, mehr oder weniger die Grundfarbe durchschlagen kann. Wegen des Rostes werden auch keine Punkte gesehen, und weil sich der Rost auch über das Roth hinweg zieht, diesem dadurch das trübe An-

sehen verleiht, verschwinden die Punkte selbst hier, doch nicht bei allen Exemplaren. Das saftvolle Fleisch, welches um das Kernhaus körnig ist, hat sehr viel Saft, ist ebenso butterartig weich, wie bei der **Beurré gris**, zerschmilzt auch auf der Zunge, besitzt indessen einen der **Beurré blanc** ähnlichen Geschmack und zeitigt auch 14 Tage später als die **Beurré gris**. Die Zeitigung dauert von der Mitte des Octobers bis zum Anfange des Novembers.

Der Baum hat in Stärke viele Aehnlichkeit mit dem der **Beurré gris**, auch ist sein Laub dunkelgrün, doch der Aststand ist weniger sperrig, das Laubdach dichter. Die Fruchtbarkeit giebt der der **Beurré gris** nichts nach.



Grosse muscirte Pomeranzenbirn.

Große muscirte Pomeranzenbirn,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

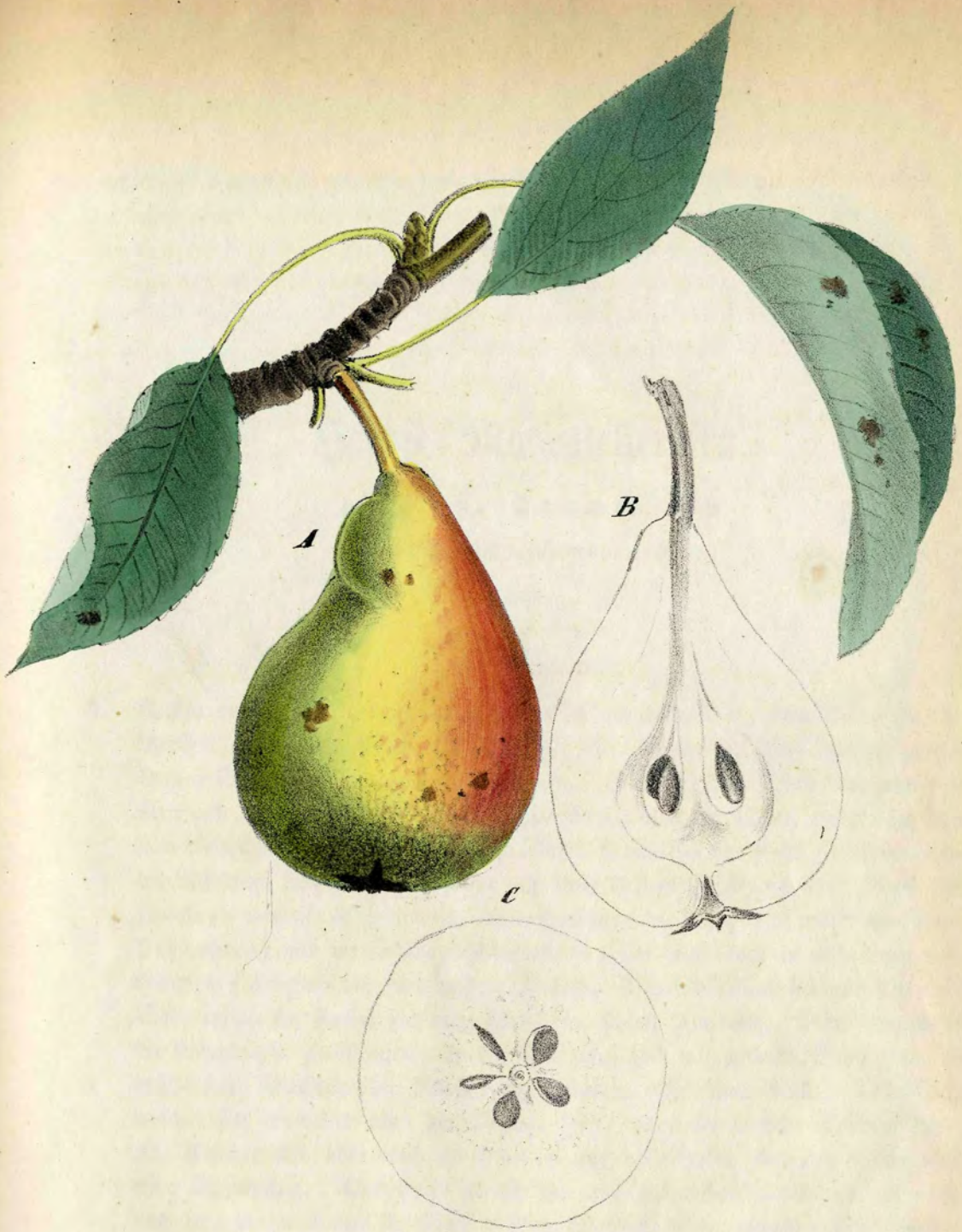
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung mit beiliegendem Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt; D. Kerne. — Eine wohlbekannte Frucht, deren höchste Breite in die Mitte fällt, oder sich etwas nach dem Kelche hin zieht. Nach dem Kelche zu ist sie plattrund, steht also gut an ihrer Spitze auf, läuft aber ausgebogen nach dem Stiele hin, so daß sie nicht keilförmig abnimmt und am Stiele eine sehr stumpfe Spitze bildet. Die meisten Früchte machen jedoch an einer Seite, nahe dem Stiele, noch eine kleine Einbucht, überwallen den Stiel mit ihrem Fleisch ein wenig und auf diese Weise kommt er in einer kleinen Grube zu liegen. Die Größe der Frucht wechselt, vollkommen ausgebildete und große Exemplare messen $2^3/_4$ Zoll Breite und $2^1/_4$ Zoll Länge; doch sind sie häufig auch, wie die unserige, nur $2^1/_4$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, nicht selten sogar noch kleiner. Der Kelch ist klein, seine aufrecht stehenden kleinen Blätter sind unvollkommen zu nennen. Der Stiel ist ziemlich stark, holzig, doch farbig. Die Grundfarbe der glatten, etwas duftigen Schale ist am Baume noch zeisiggrün, malt sich aber sehr bald in ein Lichtgelb um, auf welchem an der Sonnenseite ein schönes Orange liegt, und über demselben befindet sich ein in das Carmoisin spielendes Roth. Dadurch gewinnt die Birn ein sehr anmuthiges Ansehen, zumal das Gelb noch durch viele feine, grüne Punkte gehoben wird. Nur hin und wieder zeigen sich lichtbraune Rostflecken. Das Gehäuse ist eng, die Kerne sind braun, das stark

muscatellerartig riechende Fleisch ist weiß, um das Kernhaus steinig, im Kauen rauschend, sich nicht vollkommen im Safte lösend, doch besitzt es einen süßweinigen, recht erhabenen Geschmack. Die Frucht darf nicht zu früh gebrochen werden, sonst welkt sie und hält sich nicht gut. Gewöhnlich fällt die Zeitigung am Ende des August's und dauert kaum 14 Tage.

Der Baum wächst kräftig, wird stark, setzt seine Aeste quirlich an, aber ebenso auch die Nebenäste und dadurch stehen diese sehr ab. Die Blätter sind klein, eirund bis länglich, die Adern laufen von der Mittelrippe parallel und stehen nahe beisammen. Vorn sind die Blätter nur spitz, nicht zugespitzt und da der Baum sehr viele entwickelt, so ist sein Laubdach dicht.



Herbst-Muscatellerbirn.

Herbst-Muscatellerbirn,

längliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

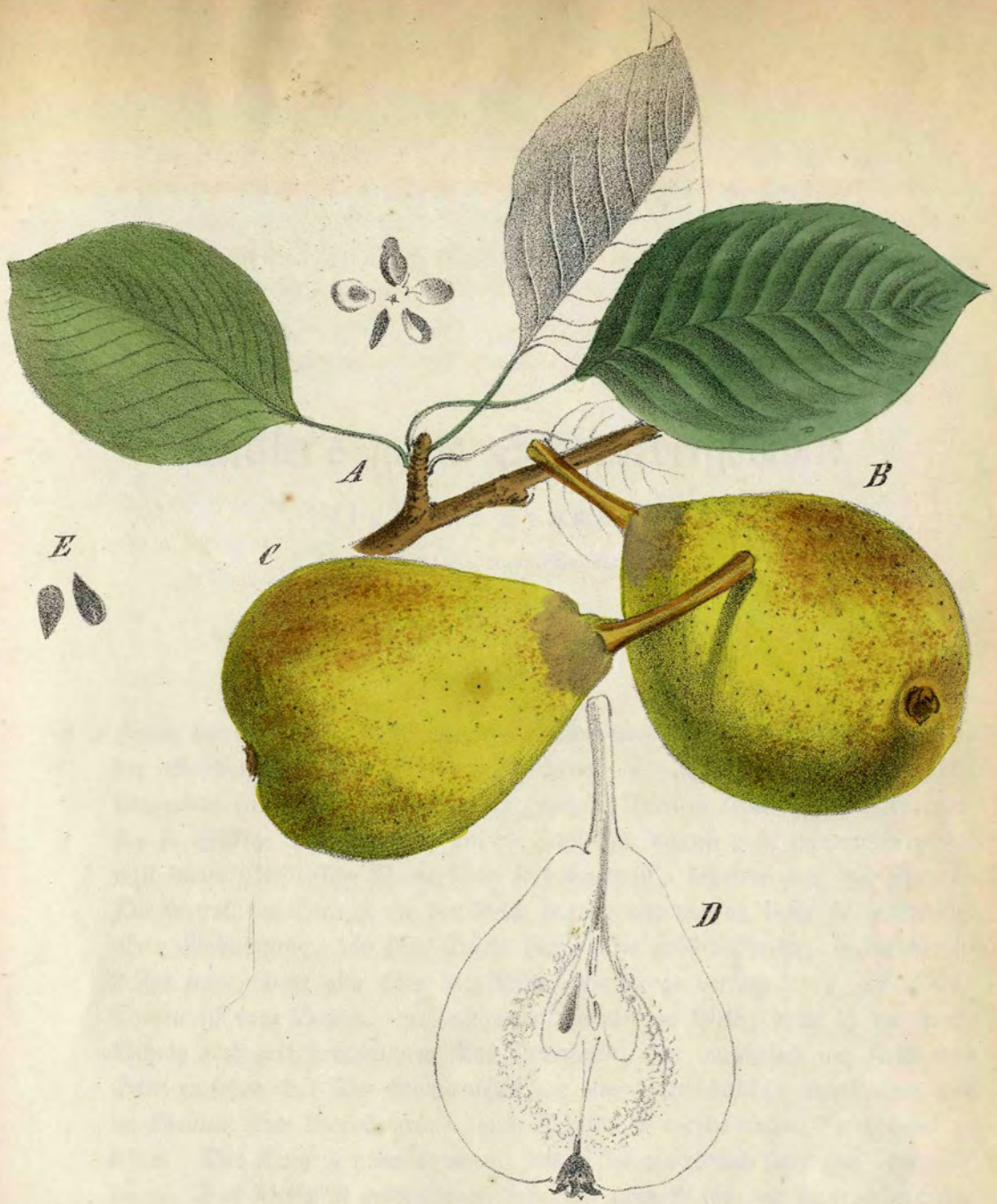
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht am Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt. — Mit Ausnahme der Reifzeit, welche um Michaelis fällt, hat diese Frucht fast Alles mit der großen langen Sommer-Muscatellerbirn gemein. Sie wird $2^1/_2$ Zoll lang und darüber und 2 Zoll breit, besitzt ihre höchste Breite über der Mitte, rundet sich nach dem Kelche zu ab, ohne eine Fläche zu bilden, so daß sich der Kelch sternförmig auf die Rundung legt, bisweilen sogar auf einer kleinen Erhöhung sitzt. Nach dem Stiele zu verläuft sie gemeinlich unregelmäßig: die eine Seite macht eine kleine Ausbuchtung und die andere geht gerade zu, hat auch wohl an nicht ganz vollkommenen Früchten eine und mehrere Falten. Durch die Ausbuchtung der einen Seite erhält der starke, zolllange Stiel eine schiefe Richtung. Vom Baume ist die Grundfarbe gelblichgrün, in der Zeitigung gelb mit grünem Schimmer, bei beschatteten Früchten ohne Röthe, bei sonnigen mit einem Anfluge von Roth, welcher sich entweder bloß bis Orange hebt, oder ein leichtes Carmin wird. Alle Früchte sind aber reich an Punkten und viele haben oben am Kelche noch einen Rostanflug. Das weiße Fleisch hat einen grünlichen Schimmer, ist weich und zergeht im Kauen in Saft. Sein Geschmack unterscheidet sich von den übrigen Muscatellerbirnen nicht. Es hält sich in seiner Zeitigung bloß 14 Tage lang und wird dann teig. Da diese Frucht um Michaelis, ja selbst erst Anfangs

October reift, kann ſie nicht, wie Dittrich meint, zu den Sommerfrüchten gezählt werden.

Der Baum geht zwar pyramidenartig in die Höhe, doch ſeine Aeſte ſtehen etwas ab, bilden ſonach eine zwar laubreiche, aber nicht dichtbelaubte Krone. Das Tragholz wechſelt nicht regelmäßig, die Blätter ſind länglich-eiförmig, an der Baſis ſpitz, vorn zugeſpitzt und am Rande feingeſägt.



Sickler's lange Sommer-Bergamotte.

Sickler's lange Sommerbergamotte,

länglich Sommerbirn

hartfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

III. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit Blättern; B. Frucht vom Baume von der Kelchſeite; C. Frucht von der Stielſeite; D. Längsſchnitt; E. Kerne. — Dieſe in Thüringen häufig und unter ſehr verſchiedenen Namen gezogene Birn iſt keine Bergamotte, wofür ſie Sickler ausgab; doch um die Zahl der Namen nicht zu vermehren und weil dieſer Sickler'ſche Name ſchon ſo bekannt iſt, behalten wir ihn hier bei. Die Geſtalt der Birn iſt um den Kelch kugelig und von da läuft ſie keilförmig, ohne Einbuchtung, bis zum Stiele hin. Die größte Breite, in welcher ſie 2 Zoll mißt, liegt alſo über der Mitte, die Länge beträgt $2^1/_2$ Zoll. Das Colorit iſt vom Baume ein Zeiſiggrün, ſpäter ein Gelb, doch iſt die grobe Schale noch mit bräunlichem Roſt überzogen, der vorzüglich um Kelch und Stiel zu ſehen iſt. Die Sonnenſeite hat eine braunröthliche Punktirung und im Grünen ſind überall grüne ſtarke Punkte in regelmäßiger Vertheilung zu ſehen. Der Kelch iſt unvollkommen, der Stiel gewöhnlich ſtark und über zollang. Das Fleiſch iſt gelblichweiß, ſaftreich, ſchmeckt ſüß und muscatellerartig, iſt aber hart, abknackend und um das Kernhaus ſteinig. In voller Zeitigung wird es jedoch mild und butterartig, verliert indeſſen an Wohlgeſchmack, denn es iſt etwas fader, geht auch ſehr bald in das Teige über. Je nach der Sommerwärme zeitigt die Birn Mitte oder Ende Auguſt's und hält ſich 14 Tage.

Man kann diese Art auch schon an ihrem Baume erkennen, welcher unter allen Birnenarten am höchsten wächst, am stärksten wird, das höchste Alter erreicht und mit dunkelgrünen Blättern sich schön belaubt. Von der Ferne gesehen, hält man solche Bäume ihrer Höhe wegen für Linden. Sie tragen auch spät, kommen erst nach dem 30sten oder 40sten Jahr in die volle Tragkraft, bringen aber dann sehr reichliche Ernten, welche fast niemals aussetzen, weil der Baum keinesweges zu den zärtlichen Birnenarten gehört. Noch nach dem 100sten Jahre seiner Vegetation steht er in voller Frische und erreicht ein Alter von 200 Jahren und mehr.

Solche treffliche Eigenschaften machen diese Sorte zu einer der besten unserer Sommerhausbirnen, die durch Masse reichlich ersetzt, was ihr an Güte gebricht, und als Feldbirn immer eine beliebte Birnenart bleiben wird.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Mayer's königliche Muscatellerbirn	Bei Herrn Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Theodore	" " Oberförster Schmidt in Blumberg.
Kleine Petersbirn	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Kleine lange Sommer-Muscatellerbirn	
Grüner Hoyerswerder	
Fürstliche Tafelbirn	
Rothe Herbst-Butterbirn	
Große muscirte Pomeranzenbirn	
Herbst-Muscatellerbirn	
Sickler's lange Sommerbergamotte	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

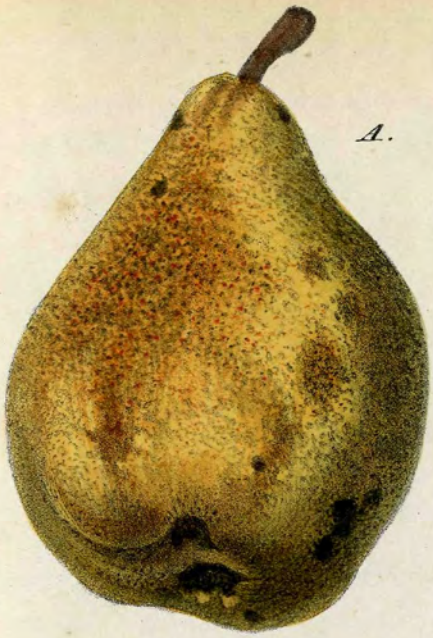
II. Section. 3. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

Lc 916



A.



B.



C.

Doyen Dillen.

Doyen Dillen,

längliche Herbstbirn,

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

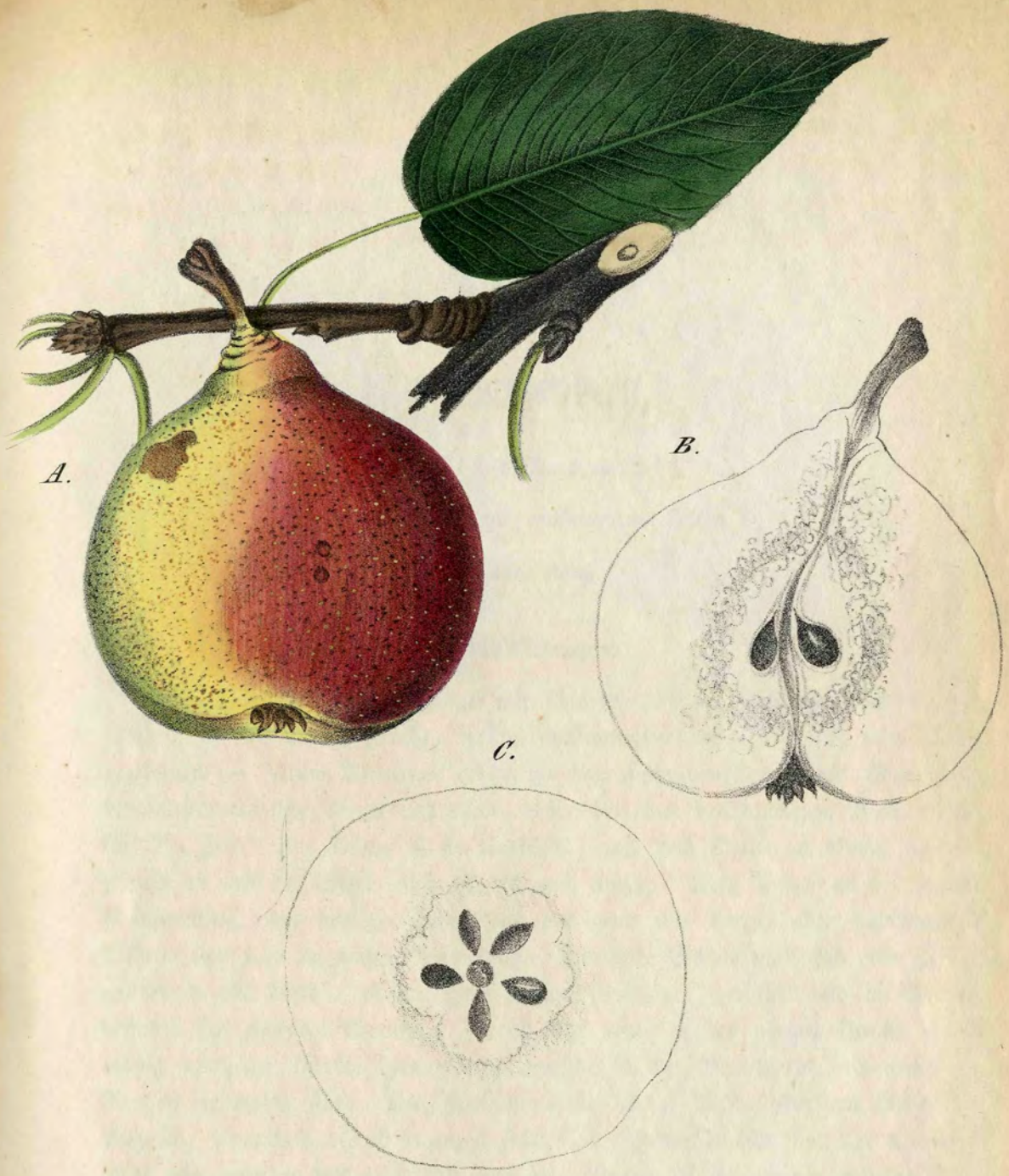
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt. —

Diese Birn ist nicht Dillen's Herbstbirn, sondern eine in Form, Farbe und Zeitigung sehr verschiedene, ebenfalls aus Belgien stammende Frucht, welche noch größer werden soll, als wie sie die Abbildung zeigt. Die Länge beträgt hier 3½ Zoll, die Breite 2½ Zoll. Der höchste Durchmesser der Breite befindet sich nahe am Kelche, an dem sie sich zurundet und den Kelch in einer Senkung zeigt. Die Fläche am Kelche ist so unbedeutend, daß sie schwer aufsteht. Nach dem Stiele hin setzt sie die kugelförmige Rundung fort, macht aber plötzlich, nahe dem Stiele, beiderseits merkliche Einbuchtungen und rundet sich dann sehr unregelmäßig am Stiele ab, indem eine der Seiten den kurzen dicken Stiel überwallt und ihm eine schiefe Richtung giebt. Die Farbe der Zeitigung geht allmählig aus dem Hellgrünen in's reine Gelb, hat aber an der Sonnenseite eine schöne Röthe, auf welcher sich, wie bei der Forellenbirn, schöne rothe Punkte befinden. Das Fleisch ist weiß, saftreich, doch rauschend und sich nicht völlig

in Saft auflösend. Dennoch hat es einen recht angenehmen, pikant säuerlich-süßen Geschmack, welcher freilich von vielen unserer bekannten edlen Sorten übertroffen, aber gleichwohl sehr eigenthümlich ist. Die Zeitigung fällt erst gegen das Ende des Octobers, ist also von Dillen's Herbstbirn sehr verschieden.



Damenbirn.

Damenbirn,

rundliche Sommerbirn,

hartfleischig mit vollkommenem Kelche.

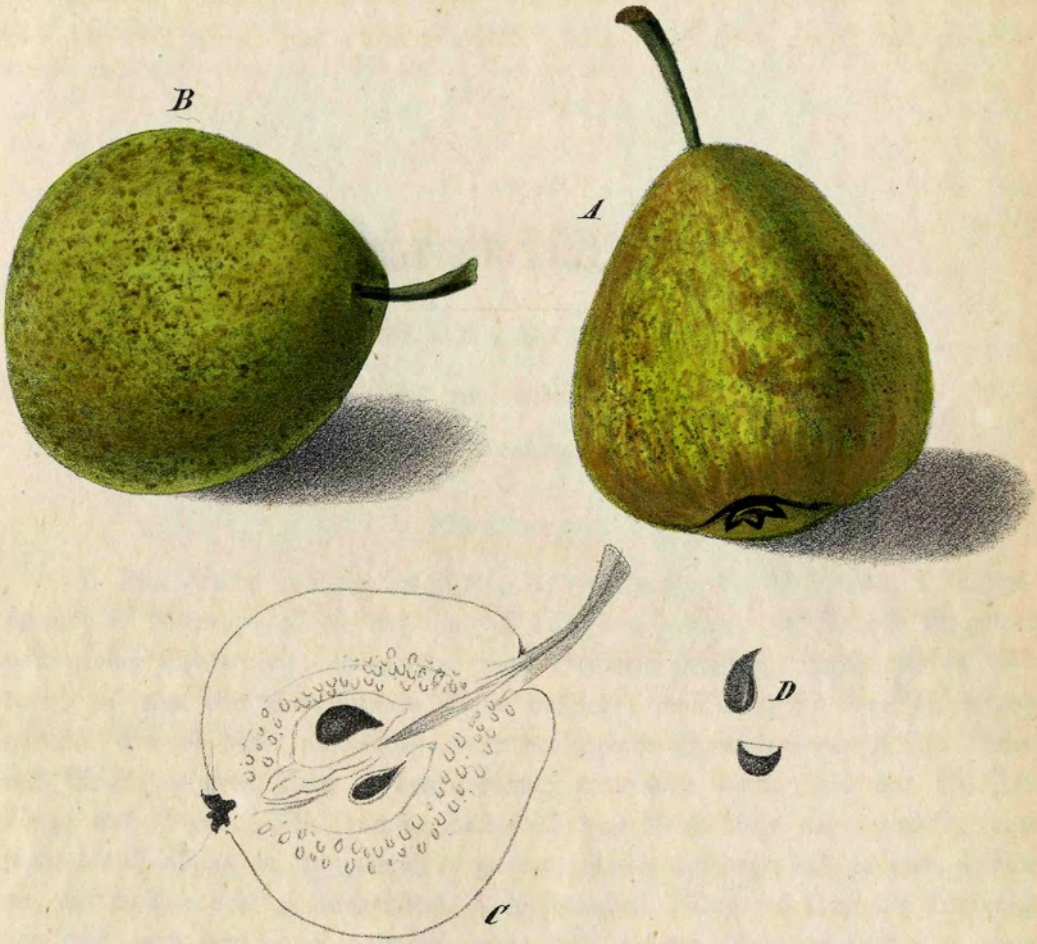
III. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht am Zweige mit Blättern in der Zeitigung; B. Längsschnitt; C. eine andere Frucht, welche vollkommener ausgebildet ist, vom Kelche gezeichnet. — Diese Birnenart gehört zu den rundlichen, denn ihre Höhe ist so beträchtlich als ihre Breite und beide messen bei einer vollkommenen Frucht reichlich 2½ Zoll. Am Kelche ist sie plattrund, nach dem Stiele zu nimmt sie keilförmig ab und der Stiel selbst ist dick und holzig. Sein Ansatz an der Frucht ist querfaltig oder beulig. Der Kelch hat zwar nur kurze, aber vollkommene Blätter und liegt in flacher Vertiefung. Die dicke Schale malt sich vom Zeisiggrünen in das Gelbe, ist an ihrer Sonnenseite stark geröthet und im Rothen befinden sich tiefrothe Striche. Zudem sieht man an der ganzen Frucht regelmäßig vertheilte Punkte hervortreten, welche in der Grundfarbe bräunlich, im Rothen grauweiß sind. Die Zeitigung fällt in der Mitte oder am Ende des Augusts, jenachdem die Blüthenzeit früher oder später eintritt und der Sommer mehr oder weniger heiß wird. Binnen vier Wochen ist sie vorüber und die Birn wird dann teig.

Der Baum macht sich leicht kenntlich, denn er wird nur mäßig groß, bildet

lange, öfters herabgebogene Aeste, hat eine flattrige durchsichtige Krone und seine Blätter sind ganz besonders schmal, also nicht eiförmig, sondern länglich und vorn an der Spitze merklich zugespitzt, dabei oberseits dunkelgrün und unterseits blaugrün.



Champagner Weinbirn.

Champagner-Weinbirn,

rundliche Herbstbirn,

herbfleischig mit vollkommenem Kelche.

Mostbirn.

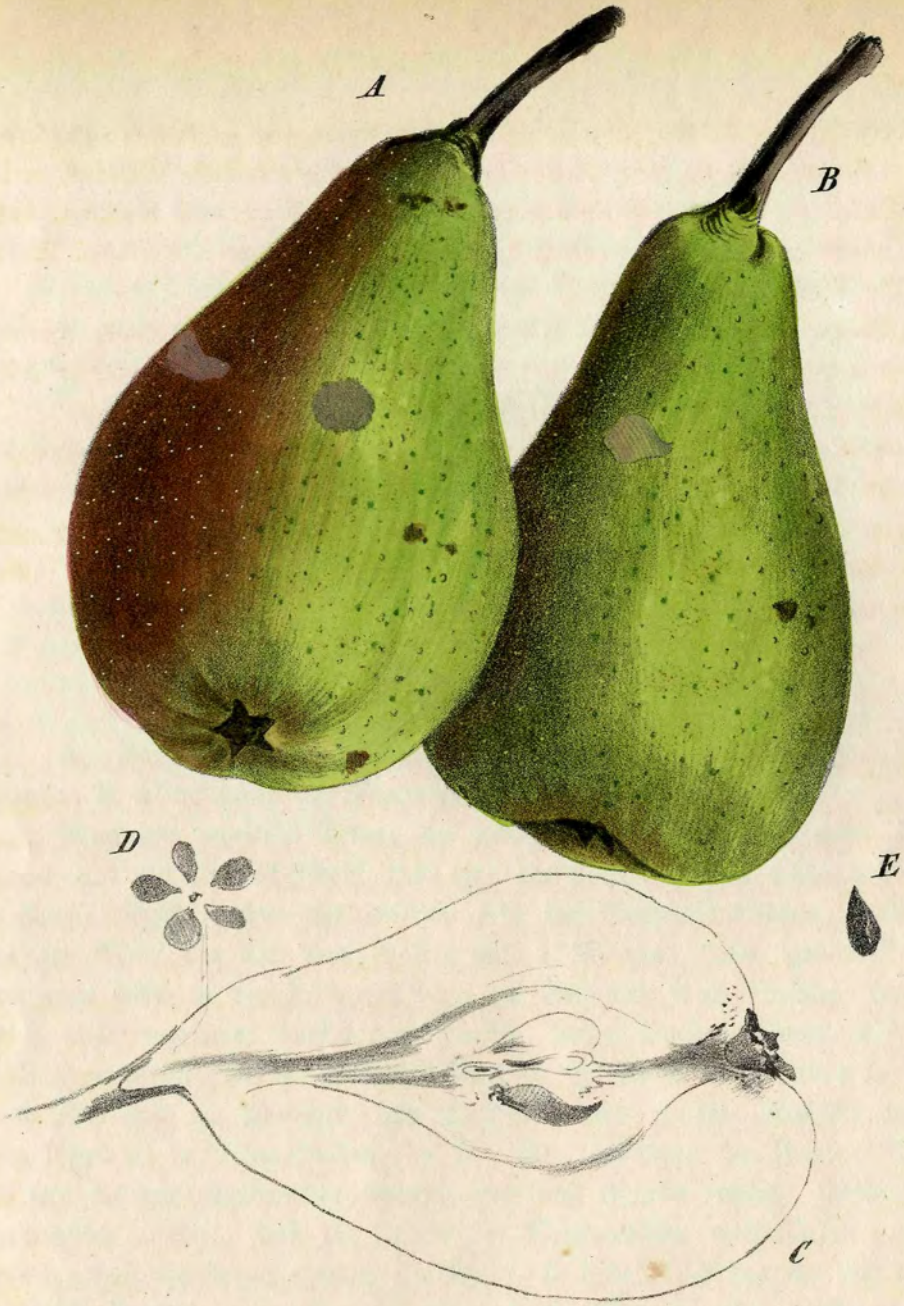
Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kerne. — Diese Art, auch Bratbirn genannt, ist für alle Gegenden von großer Wichtigkeit, in welchen man Obstwein bereitet, würde also in Ländern, wo man das Bier solchem Weine vorzieht, eine untergeordnete Bedeutung haben. Sie ist unter mittelgroß, denn vorliegende Exemplare von 2 Zoll Länge und Breite gehören schon zu den größten; gemeinlich erreicht sie nur 1½ Zoll Länge und Breite. Die höchste Breite ist dem Kelche sehr nahe gerückt, dort fängt die Wölbung an, kugelartig zu werden, plattet sich aber bald zu einer Fläche ab, auf welcher sich der ausgebildete Kelch befindet. Dagegen läuft die Wölbung von dort nach dem Stiel entweder in ziemlich gerader Richtung, oder in einer leichten Ausbuchtung, bildet eine stumpfe Spitze, worauf der mäßig lange und mäßig starke Stiel steht. Die Farbe der glatten Schale ist sehr unscheinbar: Anfangs ein helles Grün, in der Zeitigung ein grünliches Gelb, worauf keine Röthe liegt, aber Rostflecken und zahlreiche feine Punkte zu sehen sind. Das Fleisch ist mattweiß, herb, körnig und um das Gehäuse steinig, taugt nicht zum rohen Genuß und wird auch für den Most erst brauchbar, sobald sich die Vollreife einstellt. Dieses geschieht vom Anfange bis zum Ende des Octobers. Sie kündigt sich an durch das Gelbwerden der Schale und durch einzelne braune

Fleckchen derselben, welche die hohe Zeitigung, den Uebergang zu dem Teigwerden, verrathen. Dann giebt sie, wie Lucas bemerkt, jenes vortreffliche Getränk, welches von Vielen den mittleren Weinen vorgezogen wird. Dittrich berichtet, daß ⅓ Aepfel mit dieser Birn zusammengekeltert einen Champagner ähnlichen Wein liefern. Der Most laufe hell wie Wasser aus der Kelter.

Der Baum wächst nicht rasch, bildet eine schön in die Höhe gehende Krone, die sich aber durch ihre etwas herabhängenden Zweige zurundet. Obgleich er früh blüht, trägt er dennoch recht gut, besonders wenn er freie Lage empfängt.

Lucas erwähnt noch, daß man wohl thue, starke, hochstämmig aufgezogene Wildlinge in Kronenhöhe mit dieser Art zu veredeln, oder am besten sie in die Krone älterer Bäume zu pfropfen, weil sie in der Baumschule nur schwach und ungern in die Höhe wüchse. Sie sei in Würtemberg so gesucht, daß sie besser als alles andere Mostobst bezahlt werde.



Lange grüne Herbstbirn.

Lange grüne Herbstbirn,

lange Herbstbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

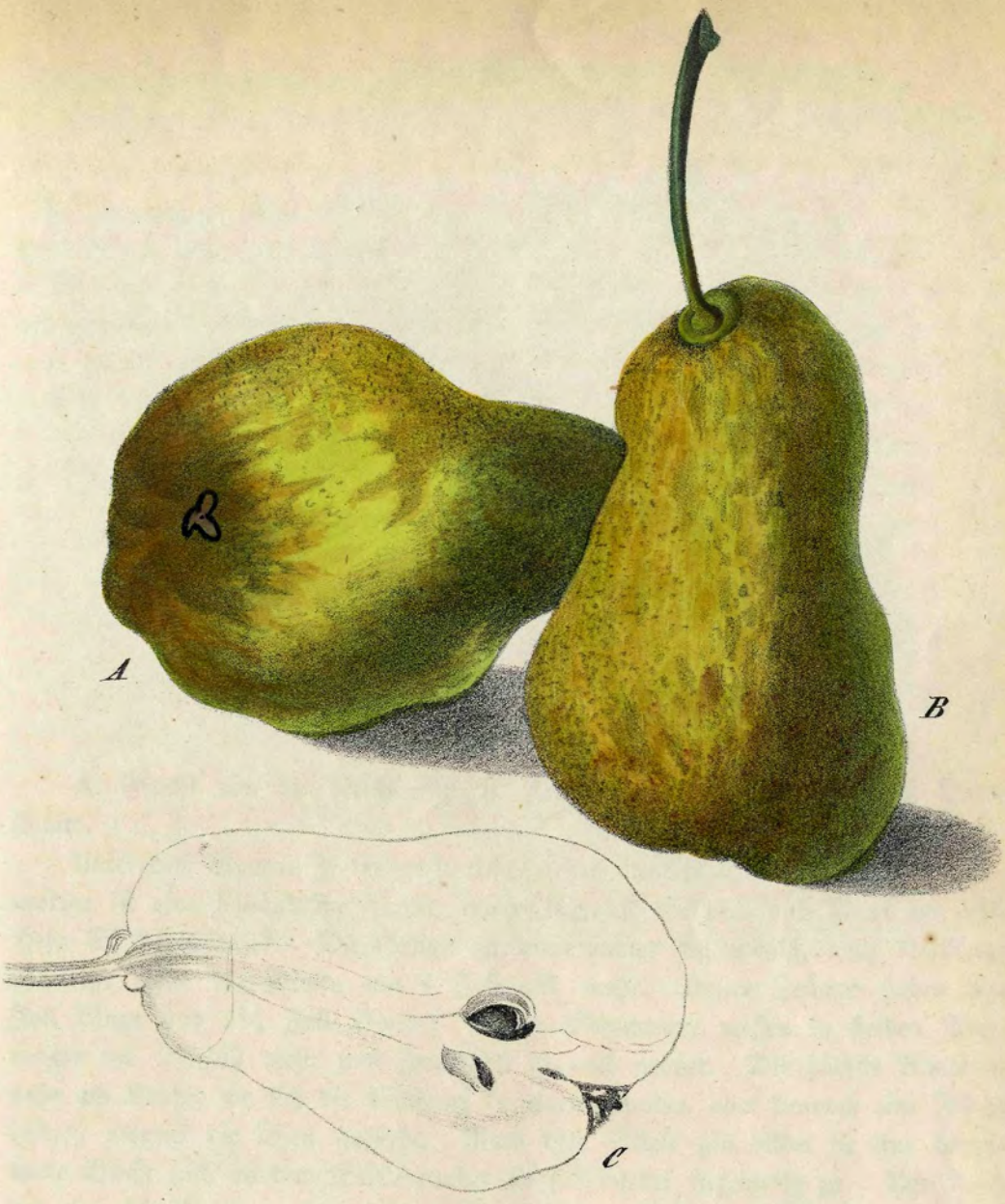
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Man hat zweierlei Arten, die unter dem Namen lange grüne Herbstbirn gehen und zur Unterscheidung gab man der 2. den Namen lange grüne Mundnetzbirn. Beide haben mit einander sehr viel Gemeinschaftliches, beide zeitigen in der Mitte des Octobers, halten sich 4 Wochen, haben grüne Grundfarbe, die auch selbst in der Zeitigung bloß ein Gelbgrün wird, besitzen darauf feine, aber scharf markirte, dunkelgrüne Punkte, haben längliche Form, vollkommenen blättrigen Kelch, welcher in einer Senkung der Spitze liegt, einen starken Stiel und selbst auch ein ähnliches, von Saft strotzendes, zartes, beim Kauen in Saft sich lösendes, wohlschmeckendes Fleisch. Der Unterschied der Früchte ist ungefähr so fein als der zwischen des Beurré gris und Beurré rouge. Wenn man auch gemeinlich angiebt, daß die Frucht der Mundnetzbirn weit stärker geröthet sei, als die der eigentlichen grünen Herbstbirn, so bezieht sich das nur auf die Mehrzahl der Früchte, namentlich auf die vom Hochstamme, aber nicht auf alle, wie man aus vorliegendem Exemplare bemerken wird. Ferner sagt man, daß die Mundnetzbirn dickbauchiger sei und das ist auch richtig, kann aber oft nur bei Vergleichung von zwei Früchten ähnlicher Größe als Kennzeichen dienen. Besser

iſt es, wenn man mit jenem Merkmale die Größe zu Hülfe nimmt, denn die lange grüne Herbſtbirn mißt in ihrer Vollkommenheit 3½ Zoll Länge und 1½ Zoll Breite, die Mundnetzbirn bloß 2½ Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Hat man nun kleinere Exemplare der langen grünen Herbſtbirn, ſo wird man finden, daß ſie ſich weit ſchlanker bauen als die Mundnetzbirn, noch bei 3¼ Zoll Länge kaum 2¼ Zoll breit ſind und von ihrer höchſten Breite am Kelche ganz allmälig in die ſtumpfe Spitze des Stieles verlaufen. Die lange grüne Herbſt-Mundnetzbirn iſt ſchon wegen der geringeren Differenz zwiſchen Länge und Breite gedrungener, rundet ſich an ihrer höchſten Breite mehr bauchig zu und beſitzt auch im Rothen noch kleine rothe gelbhöfige Punkte, während das Roth der Herbſtbirn nur graue Punkte hat.

Der Unterſchied zwiſchen beiden Birnen iſt nothwendig, weil 1) die Vegetation beider Bäume verſchieden iſt, die Herbſtbirn einen anſehnlichen ſehr fruchtreichen Baum mit pyramidenförmiger Krone und etwas hangenden Zweigen beſitzt, der Baum der Mundnetzbirn dagegen bloß mäßig groß wird; 2) iſt auch die Frucht unſerer Herbſtbirn edler als jene, hat ein mattweißes, reichſaftiges Fleiſch, welches einen eigenthümlichen blumenartig-gewürzigen Geſchmack beſitzt und deßhalb ſehr geſchätzt wird. Uebrigens iſt zu bemerken, daß geröthete Früchte und namentlich ſo ſtark wie hier geröthete immer zu den Ausnahmen gehören, denn gemeinlich kommt gar keine Röthe vor.



Je länger je lieber.

Je länger je lieber,

längliche Herbstbirn,

mit zartem Feisch und unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

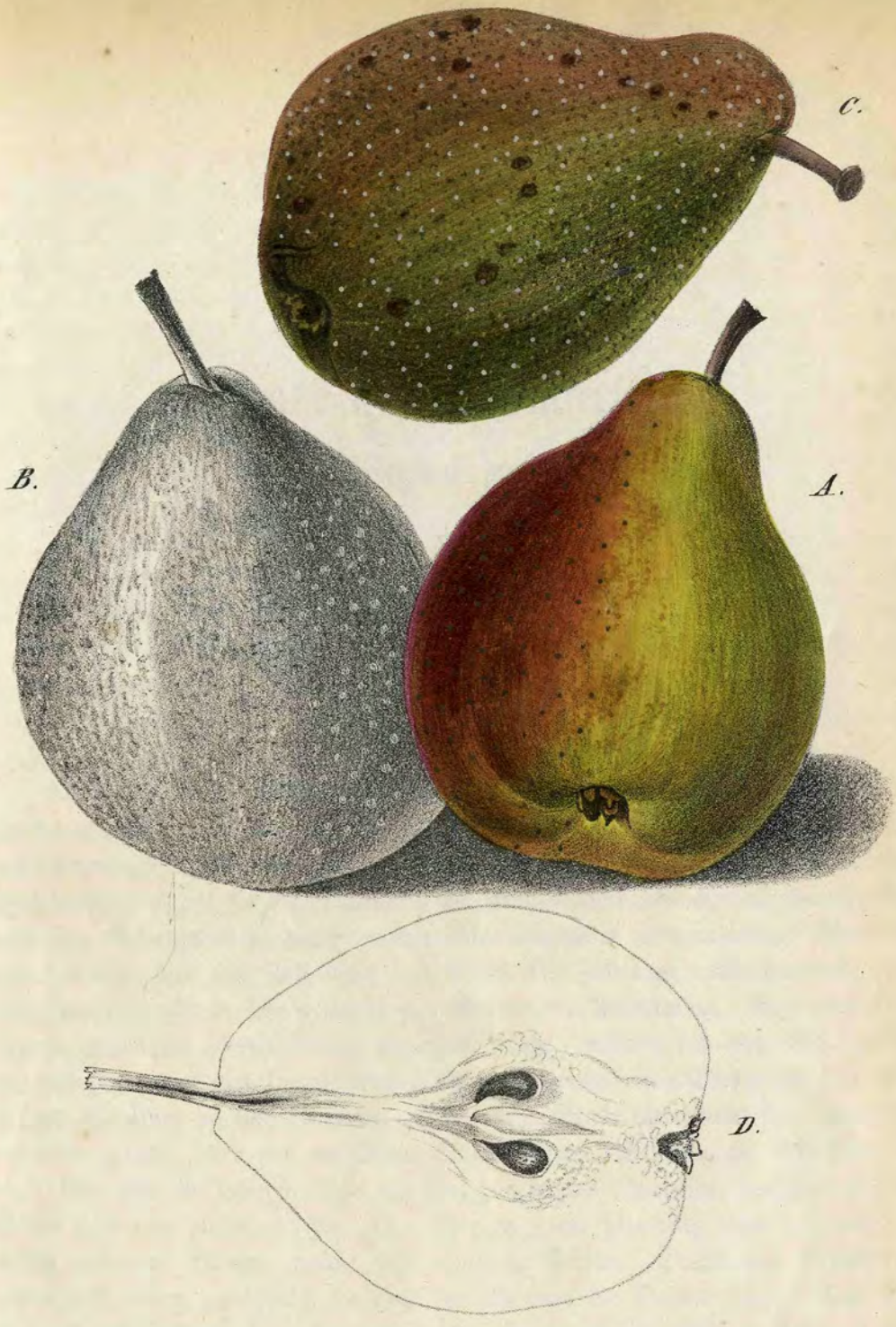
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Querschnitt.

Unter dem Namen Je länger je lieber gehen mehrere Birnensorten, doch die unsrige ist eine holländische Frucht, welche Christ S. 184 und Diel im VII. Hefte S. 31 beschrieb. Die Gestalt ist nicht immer regelmäßig, doch die Länge übertrifft stets die Breite um 1 Zoll und mehr. Unsere Früchte haben 3¼ Zoll Länge und 2¼ Zoll Breite; noch vollkommenere messen in beiden Richtungen um ¼ Zoll mehr und Zwergobst ist noch größer. Die höchste Breite ist nahe am Kelche, wo sich die Wölbung kugelartig rundet, aber dennoch eine Fläche bildet, worauf die Birn aufsteht. Nach dem Stiele hin bildet sie eine bedeutende Bucht und an dem Stiele rundet sie sich wieder kugelartig zu. Der Kelch hat nur sehr kleine, aufrechtstehende Blättchen, der Stiel ist 1—1¾ Zoll lang, wird aber zuweilen durch einseitige Ueberwallung des Fleisches in schiefe Lage gebracht. Die Schale ist derb, hellgrün und selbst in der Zeitigung nur gelblich; dagegen liegt auf derselben ein zimmtartiger Rost oft rund um die Frucht so dicht auf, daß er die Grundfarbe verbirgt. Indessen sind die meisten Früchte nur mehr oder weniger mit Rost überzogen, haben besonders am Kelche zusammenhangenden Rost, der sich selbst noch an solchen, die an der Wölbung davon

frei sind, zeigt. Die Punkte sind zahlreich, auch im Rose zu erkennen, da sie heller sind als er. Auch giebt es Früchte mit einem röthlichen Schimmer. Die Kammern sind eng, enthalten aber viele vollkommene Kerne. Die Frucht muß zu den Herbstfrüchten gezählt werden, denn ihre Zeitigung fällt in die erste Hälfte des Octobers, nämlich vom Anfange desselben bis in die Mitte, oder von der 2. Woche bis zum Anfange der 4. Das butterhafte, mattweiße Fleisch zerfließt auf der Zunge, besitzt gar keine Säure, aber der Zuckergeschmack ist sehr angenehm.

Der Baum wird groß, bildet eine hochgehende dichtbelaubte Krone, trägt bald und gut, kommt aber nur in gewählten Standorten gut fort.



Graue Herbstbutterbirn.

Graue Herbſt-Butterbirn,

Beurré gris,

länglich Herbſtbirn,

zartfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

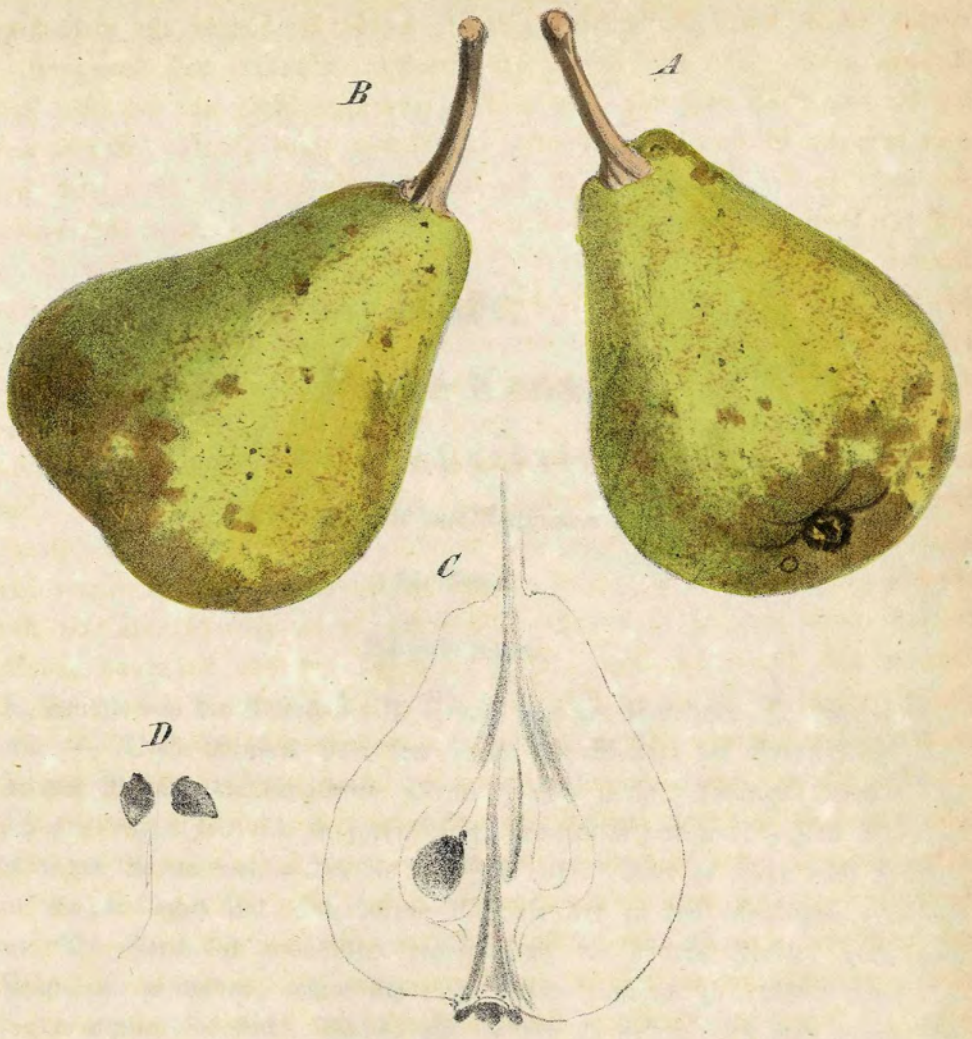
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht in der Reifzeit vom Spalier; B. Frucht von der Stielſeite; C. Frucht ungeröthet; D. Längsſchnitt. Die Beurré gris iſt eine alte, wohlbekannte und ſehr vortreffliche Frucht, behauptet im erſten Range den erſten Platz, iſt wenigſtens ebenſo gut wie die beſten neueren und neuſten Herbſtbirnen, hat aber dennoch auch ihre Schattenſeiten, welche weiter unten angegeben werden ſollen. Vollkommene Früchte ſind 2½ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll lang; indeſſen findet ſich dieſe Frucht gerade in ſehr verſchiedenen Graden der Ausbildung. Gut entwickelte Birnen zeigen die höchſte Breite nahe am Kelche, wölben ſich hier flach zu, ſo daß der hornartige und kurzblättrige Kelch entweder in einer Ebene, oder in einer leichten Senkung zu liegen kommt. Nach dem Stiele hin nimmt ſie regelmäßig, entweder gerade, oder mit merklichen Einbuchtungen, die nahe am Stiele liegen, ab, bildet alſo im letzteren Falle ein kurz zugeſpitztes Stielende, welches ſich am Stiele wiederum abrundet (Fig. A). Aber es giebt hier auch viele ſehr unregelmäßig geſtaltete Birnen, welche ſehr ungleiche Hälften, Buckel und Kelchbeulen haben und woran gewöhnlich die Lage des Baumes die Schuld trägt. Das Colorit iſt ein ſchönes Hellgrün und in der Zeitigung ein Gelb. Beide Farben

werden jedoch durch Rostanflüge getrübt, welche der Frucht ein röthlich-graues Ansehen geben. Bei sehr entwickelten Früchten (Spalier- und Zwergobst) färbt sich die eine Seite noch mit einem trüben, erdartigen Roth und bei allen Früchten sieht man im Grünen grüne Punkte, im Rothen graue Punkte. Erstere verlieren sich mehr in der Zeitigung. Ist die Beurré gris geröthet, dann wird sie leicht mit der Beurré rouge verwechselt und beide Arten gehen daher auch unter dem Namen Jsambert, Jsenbert, Jsenbart, Eisenbart. Wer sie unterscheidet, nennt die Beurré gris den grauen Jsambert, die Beurré rouge den rothen. Man kann die Beurré rouge aber von dieser unterscheiden: 1) durch die 14 Tage spätere Reife; 2) durch den etwas weniger erhabenen Geschmack, welcher der Beurré blanc ähnlicher ist; 3) durch die rundlichere Form, die nicht wie bei ausgebildeten Früchten der Beurré gris länger als breit, sondern ebenso lang als breit ist; 4) durch den starken Rostüberzug, der keine Punkte sehen läßt. Indessen giebt es bei der Beurré rouge auch weniger berostete Früchte, die Punkte im Rothen (nicht im Grünen) zeigen und bei der Beurré gris kümmerlichere Früchte, die fast ebenso hoch als breit sind. Die Zeitigung der Beurré gris fällt Anfangs October und dauert 14 Tage. Das mattweiße, um das Kernhaus grobkörnige Fleisch zergeht im Kauen in Saft, ist sehr vollsaftig und hat einen feinen, süßen, durch Muscatellersäure gehobenen, höchst angenehmen Geschmack.

Der Baum muß einen guten, warmen, gleichgrundigen Boden finden, gedeiht besonders in einem sandhaltigen und noch besser, wie mir scheint, in einem kalkmergeligen, guten und tiefen Gartenboden, wo er in sonniger Lage ähnliche Früchte bringt, wie man sie am Spalier erzieht. Daselbst trägt er auch jährlich und reichlich. Hat er aber naßkalten Boden (thonigen und lettigen), oder gar durch vorstehende höhere Bäume eine schattige Lage, so werden die Früchte krüppelhaft, bringen am Kernhause steiniges Fleisch und schmecken weit weniger gut. Die Beschränktheit ihres Anbaues und die kurze Dauer ihrer Zeitigung sind also Schattenseiten der Beurré gris. Der Baum wächst lebhaft, wird mittelgroß, bildet sperrige Aeste und hat dunkle, glänzende Blätter.



Knox.
Beurré Knox.

Knox,

Beurré Knox,

länglich e Herbſtbir n,

mürbfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

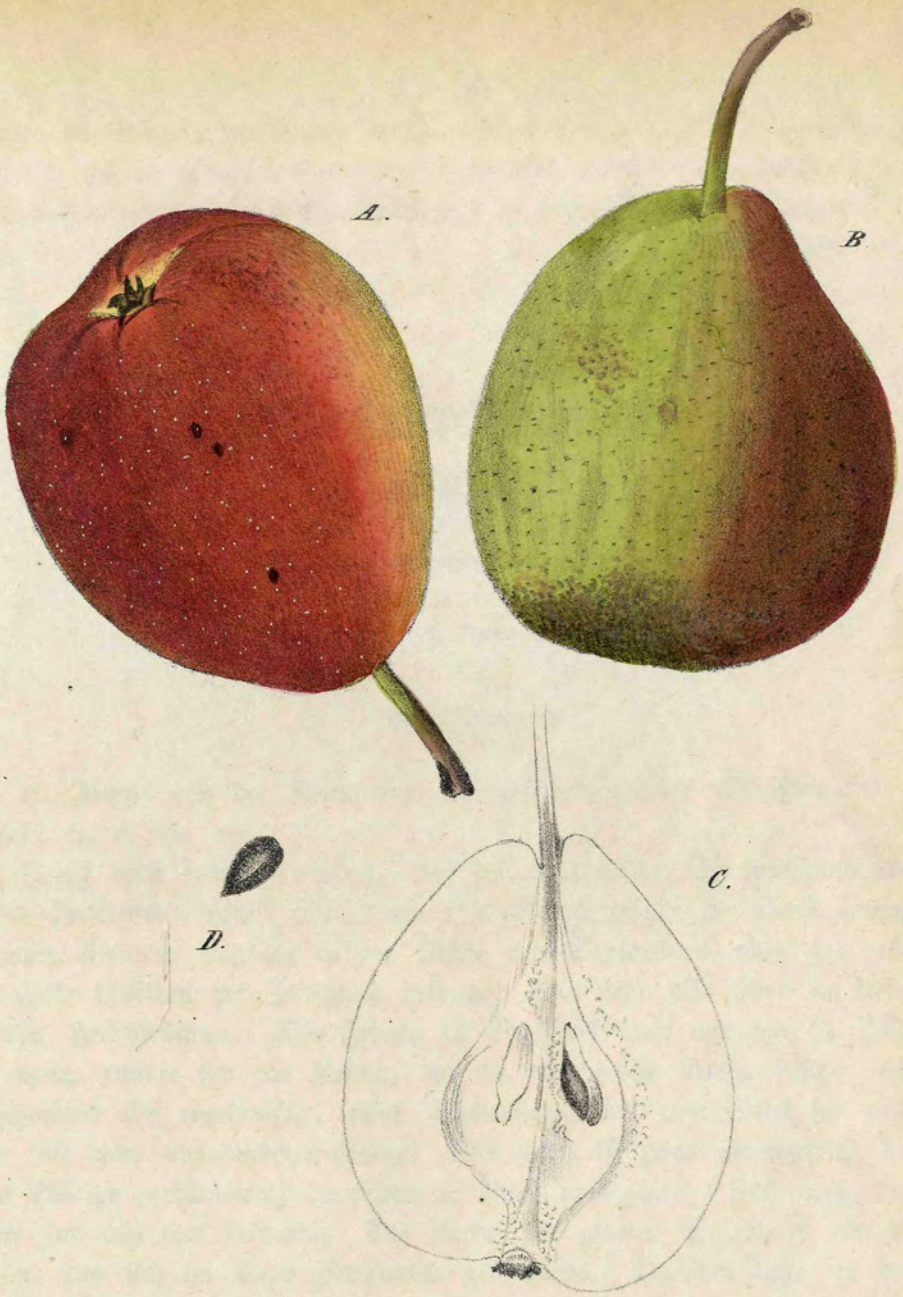
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchſeite; B. Frucht von der Stielſeite; C. Längsſchnitt; D. Kerne. — Dieſe Birnart ſteht ſowohl an der Gränze der Herbſtbirnen, als auch an der Gränze der länglichen Birnen. Sie zeitigt Anfangs October und hält ſich nur kurze Zeit, iſt in ihrer Länge gemeinlich nur um ½ Zoll bedeutender als in der Breite, welche 2¼ bis 2½ Zoll mißt. Aber es giebt auch Früchte, die um etwas länger ſind und darum iſt dieſe Art zu den länglichen gerechnet worden. Die Form iſt gewöhnlich regelmäßig: die höchſte Breite, vorn nach dem Kelche hin geſchoben, wölbt ſich nach dieſem rundlich zu, bildet dann eine ebene, oder wenig eingeſenkte Fläche, auf welcher ſie ſtehen kann und worauf der unvollkommene Kelch ſitzt. Nach dem Stiele hin nimmt ſie meiſt regelmäßig, indeſſen doch manchmal auch einerſeits mit ſanfter Einbuchtung ab, bildet eine ſtumpfe Spitze, die an mehreren Früchten durch das Fleiſch auf einer Seite überwallt wird und dann den ſtarken Stiel ſeitwärts drückt. Die Schale iſt glatt und glänzend, wird ſchon am Baume ein blaſſes, auch grünliches Gelb, das die Zeitigung verkündet. Röthe iſt nicht vorhanden, doch ſieht man regelmäßig vertheilte Punkte und an manchen Früchten auch Roſtanflug, der ſich am Kelch und am Stiele zeigt. Das ſchneeweiße Fleiſch iſt körnig, löſt ſich im Kauen nicht

ganz in Saft auf, iſt aber ſehr ſaftreich und hat einen ſehr angenehmen, zimmtartigen Zuckergeſchmack.

Der Baum wird ſtark und groß, doch ſeine Aeſte entwickeln ſich nicht in ähnlicher Richtung, ſondern einige ſtreben empor, andere biegen ſich herab und dadurch entſteht ein verworrenes Aſtwerk, welches ſich gleichwohl gut und dicht belaubt. Da dieſer Baum ſehr fruchtbar und ſeine Birn ganz vorzüglich iſt, gewährt er eine gute Rente und die Früchte finden ſchnellen Abſatz.



Sommer-Ambrette.

Sommer-Ambrette,

rundliche Sommerbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

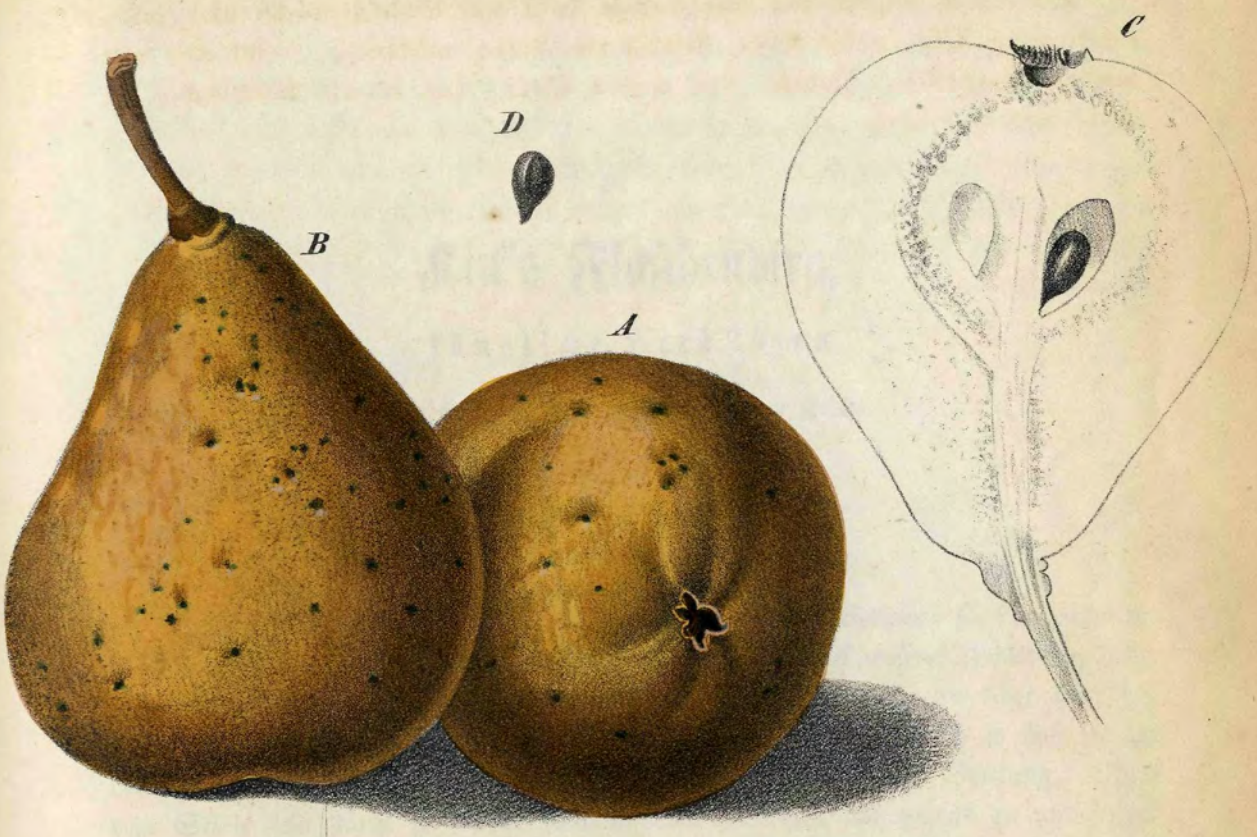
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite, C. Längsschnitt; D. Kerne. —

Zuerst muß bemerkt werden, daß die Sickler'sche Sommer-Ambrette nicht unsere Frucht sein kann, weil diese 1½ Monat früher zur Reife kommt, die Sommer-Ambrette dagegen in der Mitte des Septembers oder gar erst gegen das Ende desselben zur Zeitigung gelangt. Sie steht also schon im Uebergange zu den Herbstfrüchten. Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und um ¼ Zoll weniger breit, rundet sich am Kelche, wo sie die höchste Breite besitzt, schön zu, verschmälert sich regelmäßig, ohne Buchtungen, bis zum Stiel hin und endet dort mit einer abgerundeten Spitze. Der Kelch ist zwar umfangreich, doch sind seine Blätter verkümmert; der Stiel ist stark und gegen 1 Zoll lang, die Kammern sind eng und kernarm. Die Farbe der glatten Schale ist ein freudiges Grün, das sich im Lager stellenweise gelb färbt. Darüber liegt an besonnten Früchten eine feine Röthe, welche auch streifenartig auftritt und bei allen Früchten sind überall starke Punkte zu sehen. Das feine, mattweiße Fleisch strotzt vom Safte, löst sich im Kauen ganz in Saft auf, hat einen süßen Bergamotten Geschmack, welcher zu den vorzüglichen gezählt werden muß.

Der Baum erreicht nur eine mäßige Höhe und Stärke, wächst aber rasch, richtet seine Aeste in die Höhe, belaubt die Krone vollständig, besitzt aber nur mäßige Tragbarkeit. Indessen hat er das Gute, daß er mit Mittelboden im Felde vorlieb nimmt.



Kick's Flaschenbirn.

Kick's Flaſchenbirn,

länglich e Herbſtbirn,

mürbfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchſeite; B. Frucht von der Stielſeite; C. Längsſchnitt; D. Kerne. — Die vollkommenen Früchte, wie man ſie auf unſerer Abbildung ſieht, meſſen 3¼ Zoll Länge und 2½ Zoll Breite. Die höchſte Breite liegt über der Mitte dem Kelche nahe, um den ſich die Wölbung platt abrundet, ſo daß ſie auf der Kelchfläche ſtehen kann. Der Kelch liegt in einer kleinen Senkung. Nach dem Stiele hin läuft ſie unter ſanften Einbuchtungen abnehmend zu und bildet eine ſtumpfe Spitze, auf welcher der ſtarke, an der Frucht fleiſchige und von Fleiſchringeln umgebene Stiel ſteht. Manche Früchte ſind aber weit weniger lang, nähern ſich mehr den rundlichen Birnen, haben einen tiefliegenden von Beulen umgebenen Kelch und durch Erhöhungen geſtörte Wölbungen, laufen auch nach dem Stiele gerad zu und überwallen von einer Seite den Stiel. Indeſſen ſind ſolche nicht hier zum Muſter der Art zu nehmen, ſondern als unvollkommen ausgebildete zu betrachten, welche erſcheinen, wenn der Baum ſeinen paſſenden Platz nicht bekommt, oder überhaupt nicht in angemeſſener Gegend liegt. Die Farbe iſt vom Baume ein Gelbgrün, das aber auf dem Lager ein Citronengelb wird. Röthe iſt nicht vorhanden, wohl aber ein Roſt, welcher bei manchen Früchten rundum auf der Schale liegt und dem Colorit ein goldartiges Anſehen giebt. Bei anderen findet er ſich nur partieenweiſe und läßt an mehreren Stellen die Grund-

farbe frei. Der Kelch iſt zwar weit, doch zu kleinen Blättchen verkümmert; die Kammern fehlen öfters gänzlich und häufig ſieht man nur einige entwickelt. Das weiße, um das Kernhaus ſteinige, ſonſt grobkörnige Fleiſch iſt im Kauen rauſchend, löſt ſich nicht völlig in Saft auf, ſtrotzt aber von Saft und hat einen angenehmen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Es zeitigt mit dem October und hält ſich 14 Tage. Der Baum bildet eine etwas breite, nicht dicht belaubte Krone, hat längliche, zugeſpitzte, am Rande fein geſägte Blätter, verlangt ein fehlerfreies Land.



Punktirter Sommerdorn.

Punktirter Sommerdorn,

längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei Früchte, die eine stark geröthet, die andere nur mit einem röthlichen Anfluge in der Zeitigung am beblätterten Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt; D. Kerne. —

Auch diese Sommerfrucht ist zu unseren besten zu zählen. Vollkommene Birnen messen 3 Zoll Länge und nur 2¼ Zoll Breite. Die höchste Breite ist nahe dem Kelche gerückt, wo die Wölbung der Frucht kugelig ist und am Kelche so platt wird, daß sie hier aufsitzen kann. Nach dem Stiele hin nimmt sie sehr unregelmäßig ab, denn die eine Seite macht eine Ausbucht, die andere dagegen eine Einbucht, überwallt an der Spitze den Stiel mit Fleischfalten und giebt ihm eine schiefe Richtung. Der Kelch legt sich auf der Fläche, welche eben ist oder eine kleine Senkung hat, sternförmig auf, der Stiel ist stark, zolllang und gemeinlich auch, durch die Ueberwallung der einen Fruchtseite, am Fruchtende fleischig. Die Grundfarbe der glatten, aber derben Schale ist Anfangs gelbgrün, später gelb, aber so, daß das Grün theils durch die zahlreichen Punkte, theils auch stellenweise auf der Schale noch hindurchschimmert. Schattige Früchte haben gar keine Röthe, sonnige aber einen röthlichen Schimmer, welcher sich in warmen Jahrgängen oder in günstiger Lage zum förmlichen Roth erhöht. In diesem verwandeln sich die grünen Punkte in bleigraue. Die Kammern des weit hinaufgerückten, am Umfange griesigen Kernhauses sind groß und kernreich, die

Kerne braun. Die Zeitigung beginnt nach Diel in der Mitte des Septembers, und hält sich 14 Tage ganz gut, nach Jahn aber erst im October und dauert bis zum November, ist also wohl für Thüringen mehr eine Herbstbirn. Das schneeweiße, feine Fleisch ist strotzend von Saft, löst sich im Kauen in Saft auf, hat einen muskatellerartigen, süßen Geschmack. Der große, starke Baum richtet seine Aeste und Zweige aufrecht empor, bildet eine pyramidenartige Krone, hat starke Spieße, wird sehr alt, trägt aber erst spät. Hat er jedoch einmal die Zeit der Tragkraft erreicht, dann bringt er gute Ernten. Seine Blätter sind länglich, lichtgrün, haben am Rand eine feine Serratur und laufen vorn in eine lange Spitze aus.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Doyen Dillen.	Beim Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Damenbirn.	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Champagner Weinbirn.	" " Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Lange grüne Herbstbirn.	
Knox.	
Sommer-Ambrette.	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Jelängerjelieber.	
Graue Herbst-Butterbirn.	" " Garteninsp. Sinning in Ballenstädt.
Kick's Flaschenbirn.	" " Oberförster Schmidt in Blumberg.
Punktirter Sommerdorn.	" " Medicinalassessor Jahn in Meiningen.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

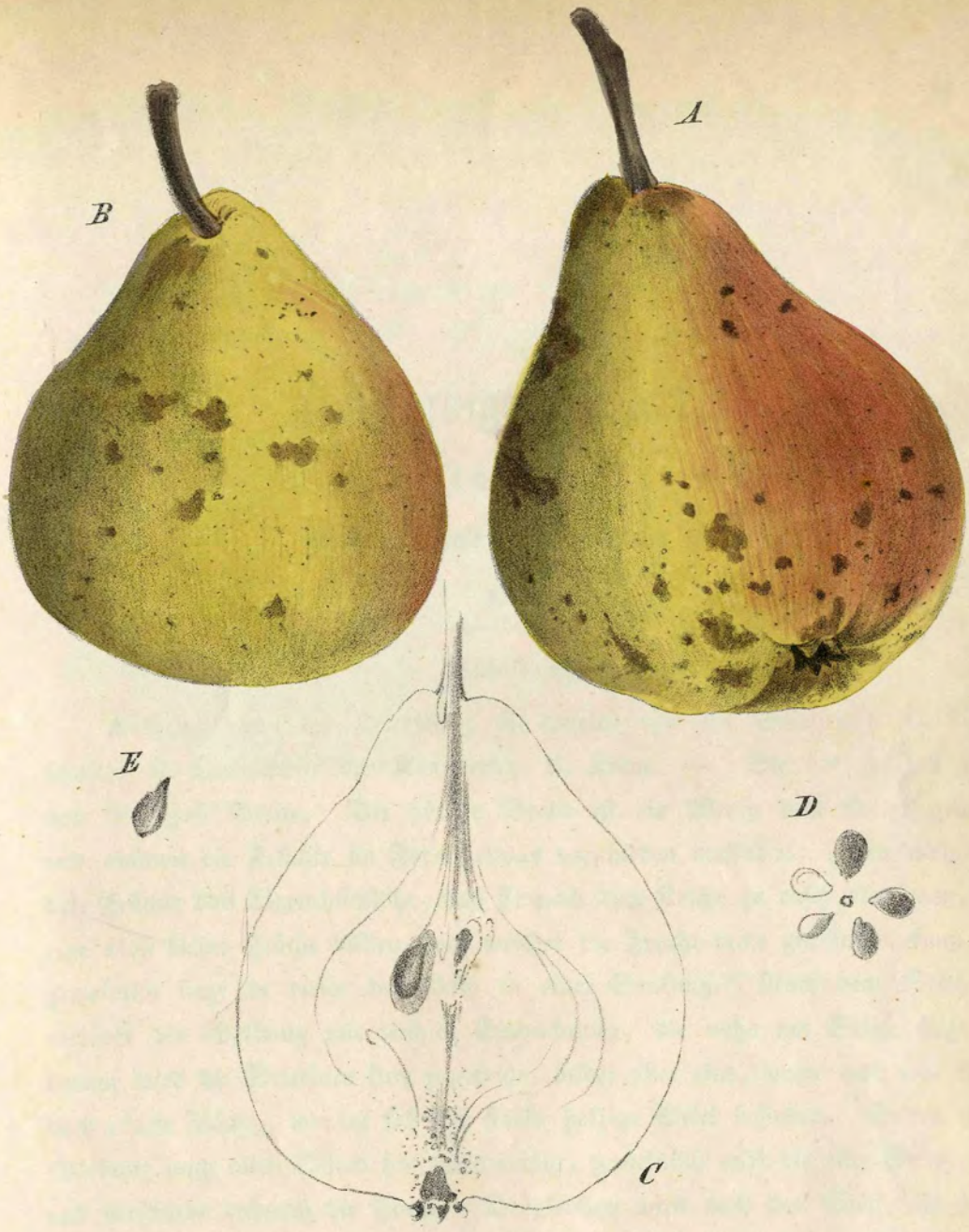
II. Section. 4. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

L 206



Holzfarbige Butterbirn.

Holzfarbige Butterbirn,

länglich Herbſtbirn,

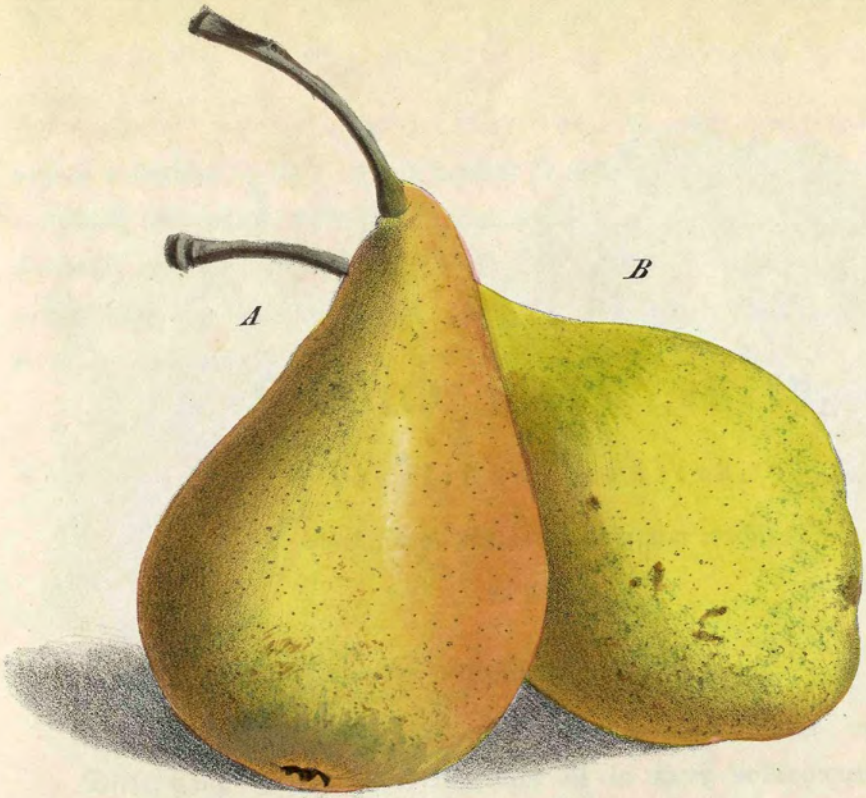
zartfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

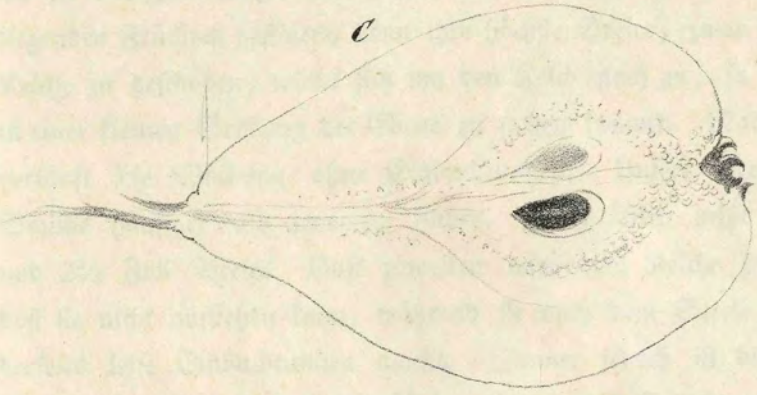
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchſeite; B. dieſelbe von der Stielſeite; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt der Kammern; E. Kerne. — Sie hat 3 Zoll Länge und 2½ Zoll Breite. Die höchſte Breite iſt ein Wenig dem Kelche genähert und obſchon die Früchte an Form etwas verſchieden ausfallen, haben wohlgebildete Früchte das Eigenthümliche, daß ſie nach dem Kelche zu raſch abnehmen, hier eine bloß kleine Fläche bilden, auf welcher die Frucht nicht gut ſtehen kann und gemeinlich liegt in dieſer der Kelch in einer Senkung. Nach dem Stiele hin verläuft die Wölbung mit leichter Einbuchtung, die nahe am Stiele liegt und darum wird die Stielſeite kurz zugeſpitzt, bildet aber eine, wenn auch nur kleine, doch platte Fläche, worauf ſich der ſtarke holzige Stiel befindet. Selten iſt die Wölbung nach allen Seiten hin gleichmäßig, gemeinlich wird die eine Seite höher, und verſchiebt dadurch die Form. Deßgleichen wird auch der Stiel ſehr häufig von einer Seite der Frucht überwallt; es bildet ſich dadurch ein Grübchen, in welches der Stiel zu ſitzen kommt. Die Grundfarbe, zuerſt hellgrün, dann grüngelb, iſt an der Sonnenſeite holzfarbig geröthet und an der Schattenſeite par-

tieenweise oder auch stärker mit Rost belegt. Punkte sind zahlreich vorhanden, doch fein. Das weiße, weiche, feinkörnige Fleisch ist sehr saftvoll, hat einen süßweinigen Bergamottengeschmack, welcher durch seine Erhabenheit allen guten Birnen gleich kommt. Sie zeitigt mit der Beurré gris (Anfang October) und hält sich auch ebenso lang (Mitte October). Der Baum hat mit der Beurré gris viel Aehnliches und trägt auch recht gut.





Köstliche von Charneu.

Köſtliche von Charneu,

längliche Herbſtbirn,

zartfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

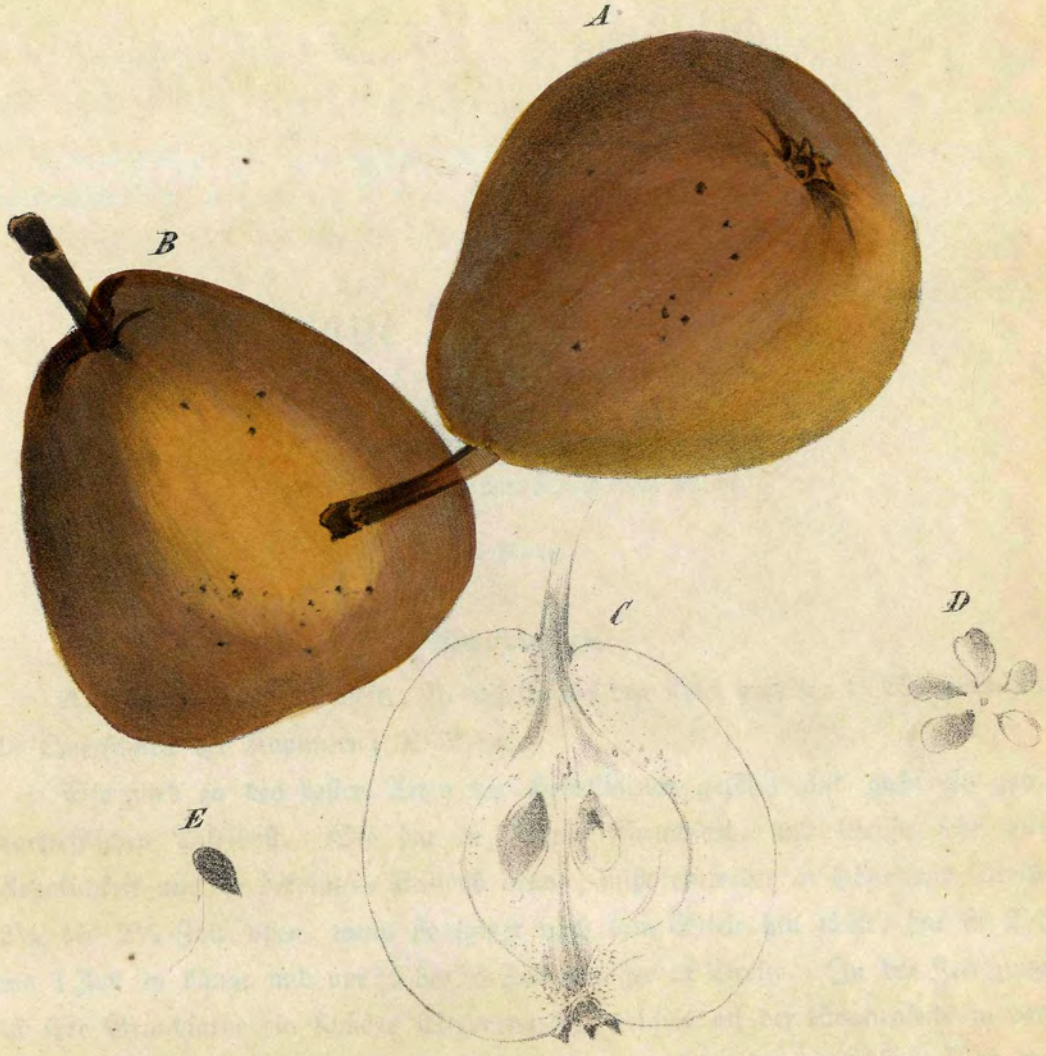
I. Rang.

Abbildungen.

A. B. Früchte von verſchiedenen Seiten; C. Längsſchnitt. —

Dieſe ganz vorzügliche Herbſtfrucht iſt in ihrer vollkommenen Ausbildung, wo ſie 4¼ Zoll Länge und 3 Zoll Breite mißt, etwas verſchieden von den vorliegenden Früchten geſtaltet, denn ihre höchſte Breite, zwar auch wie hier nach dem Kelche zu geſchoben, wölbt ſich um den Kelch flach zu, ſo daß der hornige Kelch in einer kleinen Senkung der Ebene zu ſtehen kommt. Nach dem Stiele hin aber verläuft die Wölbung ohne Einbuchtungen. Unſere Exemplare ſind aber am Baume häufiger als jene zu finden. Ihre Birn mißt nur 3½ Zoll Länge und 2⅜ Zoll Breite, läuft zuweilen nach dem Kelche hin etwas ſpitz zu, ſo daß ſie nicht aufſtehen kann, während ſie nach dem Stiele zu einerſeits oder beiderſeits leiſe Einbuchtungen macht. Immer jedoch iſt die eine Stielſeite vom Fleiſche überwallt, ſo daß dadurch der 1¼ bis 1½ Zoll lange, dünne, holzige Stiel eine ſehr ſchiefe Richtung erhält. Vom Baume ſieht die Birn hellgrün aus, in der Zeitigung wird ſie gelb und hat auch oft einen ſchönen rothen Anflug. Punkte ſind häufig vorhanden, doch ſind ſie fein.

Die Vorzüge dieser Birn bestehen erstens in einem höchst angenehmen, vortrefflichen süßweinigen und gewürzvollen Geschmack des in Saft zerfließenden weißen und weichen Fleisches; zweitens in einer langen Haltbarkeit, denn ihre Zeitigung dauert während des ganzen Octobers, ja, sorglich aufbewahrt, bis zu Martini. Der Baum ist auch recht fruchtbar und gesund, bildet eine schöne Pyramide und eignet sich für Obstgärten. Nach Oberdieck soll er am besten tragen, wenn er einen kühlen und nassen Mai zu bestehen hat.



Graue Dechantsbirn.

Graue Dechantsbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

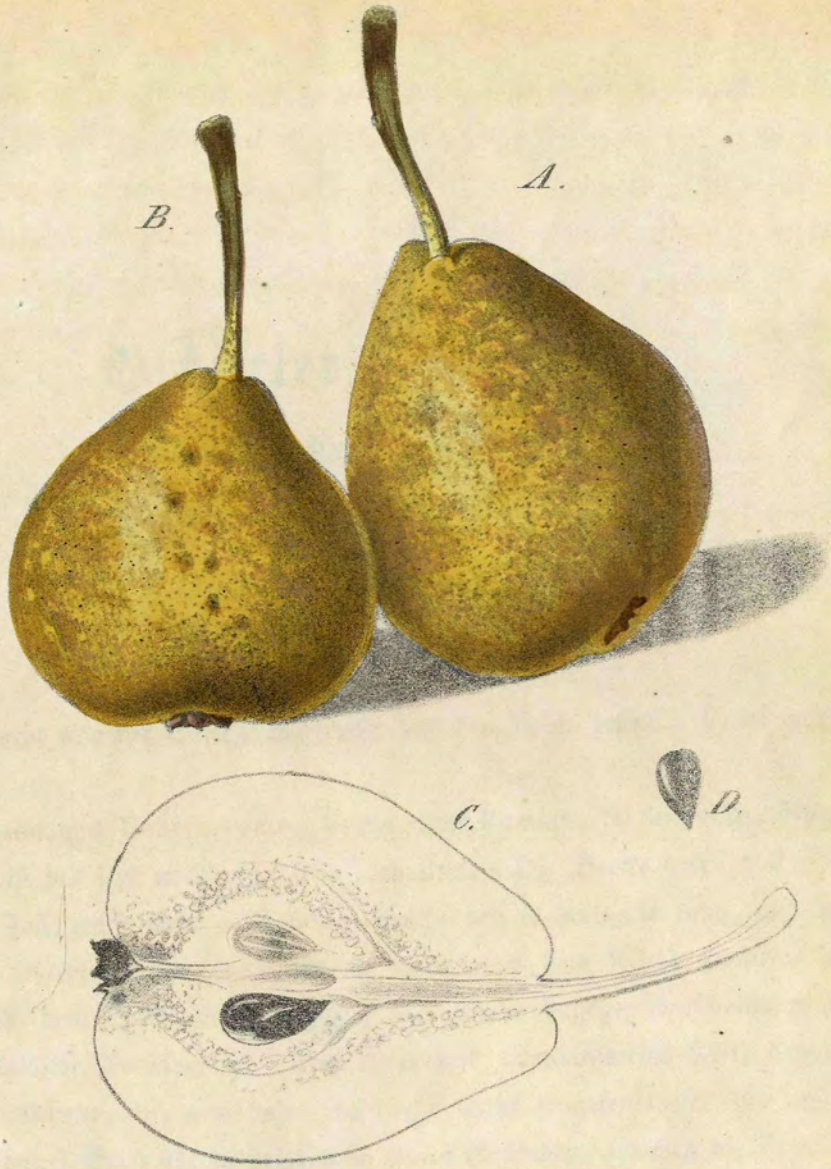
I. Rang.

Abbildungen.

A. Birn von der Kelchseite; B. dieselbe auf den Kelch gestellt; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Sie wird zu den besten Arten der Herbstbirnen gezählt und giebt ein ganz vortreffliches Tafelobst. Sie hat in Form, Grundfarbe und Größe sehr viel Aehnlichkeit mit der bekannten **Beurré blanc**, mißt entweder in Höhe und Breite 2¼ bis 2¾ Zoll oder, wenn sie spitzer nach dem Stiele hin läuft, hat sie 2¾ bis 3 Zoll in Länge und um ¼ bis ½ Zoll weniger in Breite. In der Zeitigung ist ihre Grundfarbe ein schönes Citronengelb, welches an der Sonnenseite in das Goldgelbe geht. Aber die Grundfarbe ist selten zu sehen, denn darüber liegt ein schöner zimmtartiger Rost. Wie die **Beurré blanc**, so ist auch diese Frucht nicht immer ganz regelmäßig gebaut, hat deßhalb ihren hornigen Kelch in einer bald ebeneren, bald mehr von Beulen umgränzten Vertiefung, besitzt aber immer einen sehr starken Stiel, dessen Ansatz in einem durch Ueberwallung des Fleisches gebildeten Grübchen steckt. Das weiße, weiche, voll mit Saft begabte Fleisch zer-

geht im Verſpeiſen, erinnert in ihrem ſchönen Geſchmacke ſehr an die Beurré blanc, zeitigt aber erſt gegen das Ende des October und hält ſich bis um Martini. Der Baum wächſt ſehr langſam, trägt aber dennoch frühzeitig und in voller Tragkraft ſehr reichlich, ſoll auch groß und alt werden, muß aber durchaus einen fehlerfreien Boden, namentlich hinſichtlich des Untergrundes, bekommen und einen ſonnigen Stand haben, wenn er die gerühmten Vortheile bringen ſoll.



Brüsseler Zuckerbirn.

Brüſſeler Zuckerbirn,

länglicheHerbſtbirn,

zartfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

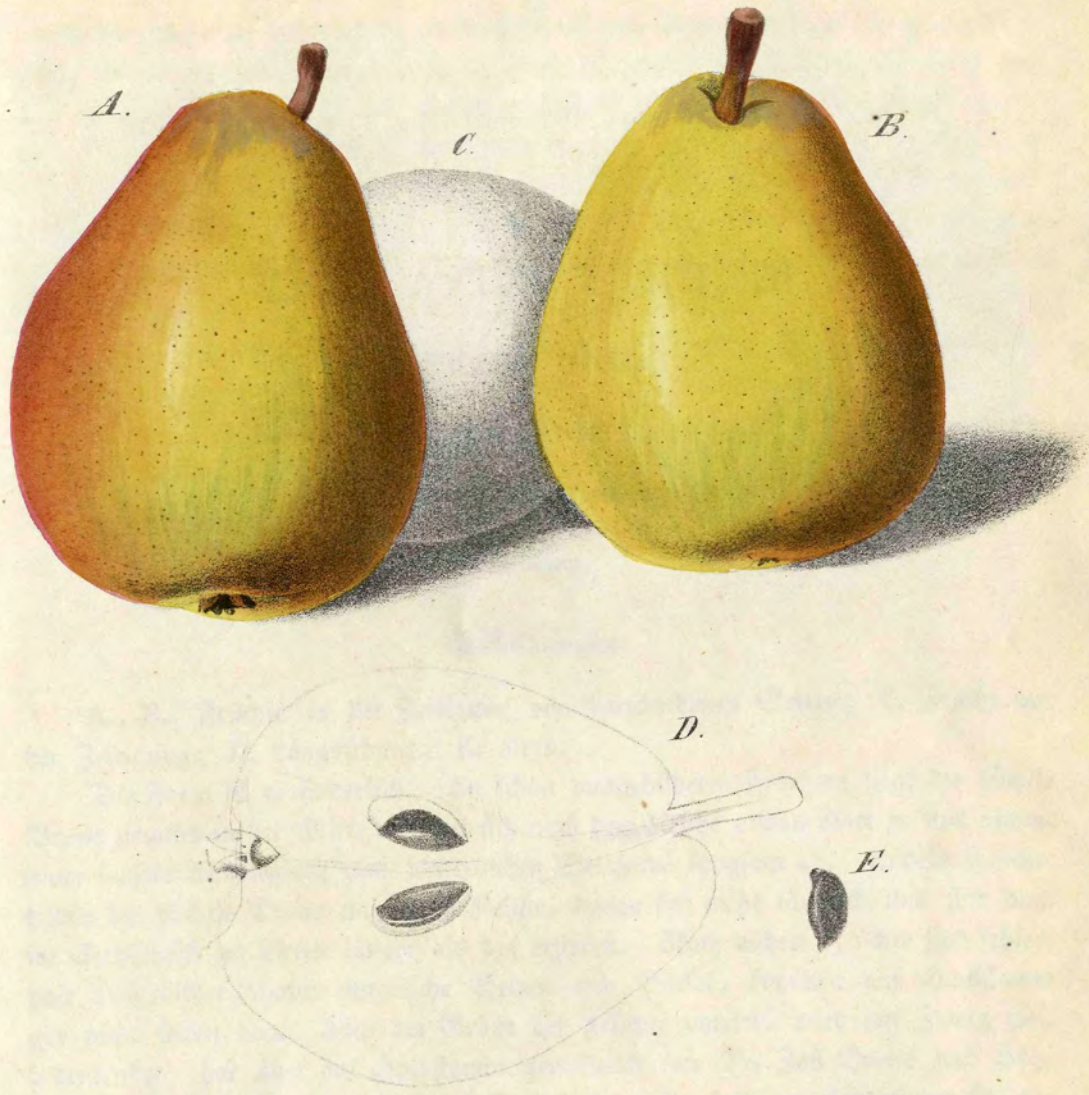
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Seite; B. Frucht auf den Kelch geſtellt; C. Längsſchnitt; D. Kern.

Sie heißt auch Beurré verte, Verte dans Pomme, Satin verte, Rousselet Satin und iſt bis jetzt noch nicht ſehr verbreitet. Die Breite beträgt 2 Zoll, die Länge 2⅝ Zoll, doch giebt es Früchte, welche faſt ſo breit als lang, alſo rundlich ſind. Die letzteren gehen, von der ein wenig nach dem Kelche gerückten höchſten Breite, nach dem Stiele keilförmig zu, die erſteren dagegen verſchmälern ſich mit einer ſehr leichten Ausbiegung. Der kurze und hornblätterige Kelch befindet ſich auf der Kelchebene, die gewöhnlich nur ſehr leicht eingeſenkt iſt; der anſehnliche (1½ Zoll lange) Stiel ſitzt gemeinlich in einem Grübchen, welches die Frucht durch ziemlich gleichmäßige Ueberwallung bildet. Das einfarbige Colorit iſt Anfangs grün, dann citronengelb; aber darüber liegt particenweiſe ein Zimmtroſt, welcher die Schale marmorirt. Puncte ſind zwar vorhanden, doch ſind ſie ebenſo wie der Roſt gefärbt und fallen daher ſehr wenig in's Auge.

Das Fleisch ist mattweiß, butterartig, sehr vollsaftig, zerfließt im Kauen und hat einen sehr angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack, besitzt aber den Fehler, daß es sich, ebenso wie viele dieser Butterbirnen, nicht lange hält. Man rechnet die Zeitigung vom halben October bis auf Martini. Diese Frucht hat indessen den Vorzug vor anderen ähnlichen, daß sie recht gut auf Hochstamm gedeiht. Der Baum hat in Größe und Form mit dem der **Beurré blanc** sehr viel Aehnlichkeit.



Weisse Herbst-Butterbirn.
Beurré blanc.

Weiße Herbst-Butterbirn,

Beurré blanc,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

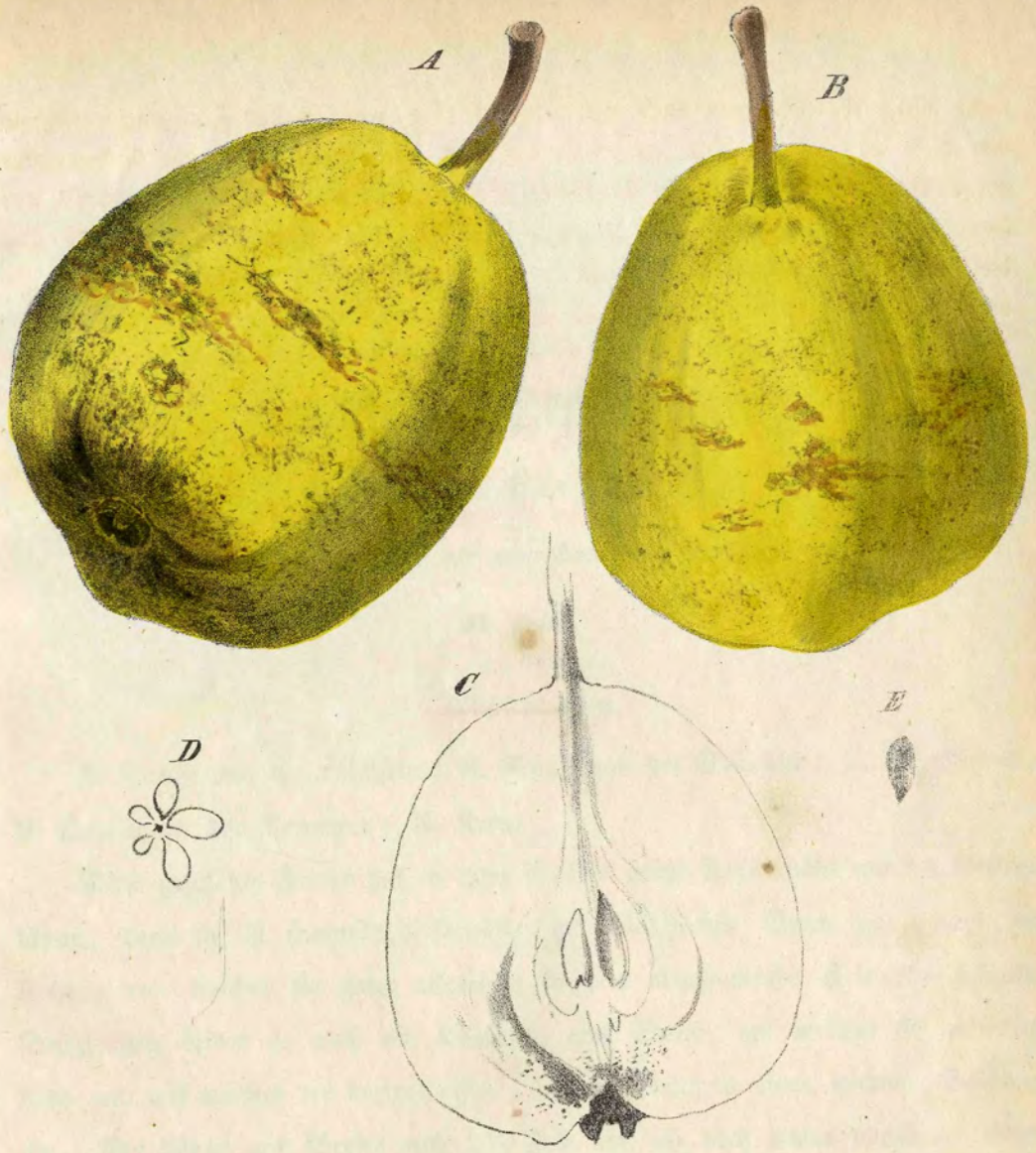
I. Rang.

Abbildungen.

A., B., Früchte in der Zeitigung von verschiedenen Seiten; C. Frucht vor der Zeitigung; D. Längsschnitt; E. Kern.

Die Form ist veränderlich. An schön ausgebildeten Früchten liegt die höchste Breite ziemlich in der Mitte, rundet sich nach dem Kelche etwas platt zu und nimmt unter sanfter Ausbiegung zum plattrunden Stielende langsam ab. Andere Früchte haben die höchste Breite nahe dem Kelche, bauen sich mehr länglich und sind auch im Verhältniß zur Breite länger als die ersteren. Noch andere Früchte sind fehlerhaft ausgebildet, haben ungleiche Seiten und Buckel, kommen auf Hochstamm gar nicht selten vor. Auch die Größe der Früchte variirt, wird auf Zwerg weit bedeutender, hat aber auf Hochstamm gemeinlich nur 2½ Zoll Breite und Höhe oder 2½ Zoll Breite und bis fast 3 Zoll Höhe. Je nach der Fruchtform sitzt der hornige Kelch bald in tiefer, bald nur in flacher Senkung. Der starke Stiel steht zwar fast immer in einer ansehnlichen Höhlung, aber er wird besonders bei unregelmäßigen Früchten durch die einseitige Ueberwallung des Fleisches nicht selten von Beulen begränzt. Die Schale ist glatt und fein, Anfangs grün, später citronengelb, öfters an einer Seite leicht, aber schön geröthet. So lange die Frucht noch

nicht zeitig ist, sieht man auch viele feine Punkte, aber in der Zeitigung verschwinden diese allmählig. Die Frucht ist bei uns so bekannt, daß der schöne zuckerartig-blumige Geschmack des in Safte strotzenden Fleisches nicht gerühmt zu werden braucht. Indessen hat er dennoch nicht das hohe Gewürz der Beurré gris. Um die Mitte des Octobers beginnt die Zeitigung und schon im Anfange des Novembers ist sie vorüber. Das ist ein großer Uebelstand dieser so vortrefflichen Birn, die für uns um so schätzbarer ist, weil sie auch auf Hochstamm recht gut gedeiht, eine breit-pyramidenartige Krone bildet, welche längliche und glänzende Blätter hat. Zudem besitzt sie noch das Gute, daß sie gerade keinen so ausgewählten Platz verlangt und selbst in rauheren Gegenden recht gut gedeiht, zumal an Stellen, wo ein Berg oder Hügel sie vor den kalten Nordostwinden schützt.



Lothringer Dechantsbirn.

Lothringer Dechantsbirn,

runbliche Herbſtbirn,

mürbfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

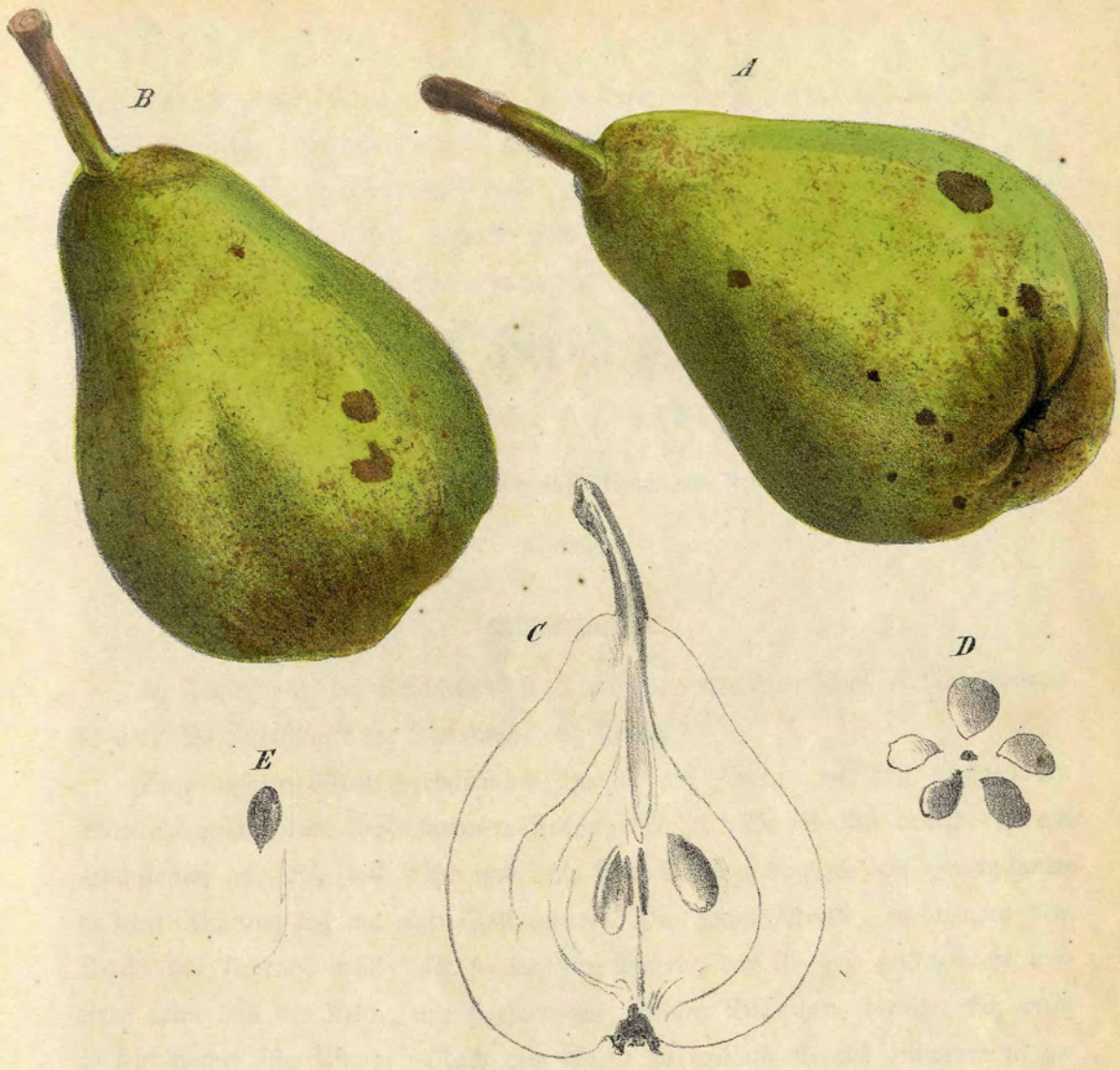
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchſeite; B. Frucht von der Stielſeite; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt der Kammern; E. Kern.

Dieſe geſchätzte Frucht hat in ihrer Geſtalt große Aehnlichkeit mit der **Beurré blanc**, denn ſie iſt ſtumpfkreiſelförmig, hat die höchſte Breite ganz nahe am Kelche, von welcher ſie ganz allmählig in das abgeſtumpfte Stielende zuläuft. Deßgleichen bildet ſie auch am Kelchende eine Ebene, auf welcher ſie aufſtehen kann und auf welcher der breite, offene, hornige Kelch in einer leichten Senkung ſitzt. Die Länge und Breite mißt 2½ Zoll und oft noch etwas darüber. Vom Baume iſt ſie grüngelb, in der Zeitigung gelb. Auf der etwas fettigen Schale ſieht man zahlreiche Punkte und Roſtanflüge und der ſtarke, zolllange Stiel befindet ſich in einer Grube. Nur in ſehr guter Lage giebt dieſe Birn ein gutes Tafelobſt ab, deren ſchneeweißes Fleiſch im Kauen rauſcht, indeſſen recht ſaftvoll iſt und einen der **Beurré blanc** ganz ähnlichen Geſchmack hat. Was uns aber

die Frucht weit werthvoller macht, ist, daß ihr Baum sowohl in der Baumschule, als auch angepflanzt, bald aufkommt, auch für das bessere Feld sich eignet, sehr tragbar ist, fast jährlich gute Ernten liefert und eine für Schnitzchen und zum Kochen vortreffliche Frucht bietet. Die Krone des Baumes ist der Krone der **Beurré blanc** sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt in der zweiten oder dritten Woche des Octobers, hält sich aber nicht länger als 14 Tage.



Coloma's Herbstbutterbirn.

Coloma's Herbst-Butterbirn,

länglich e Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

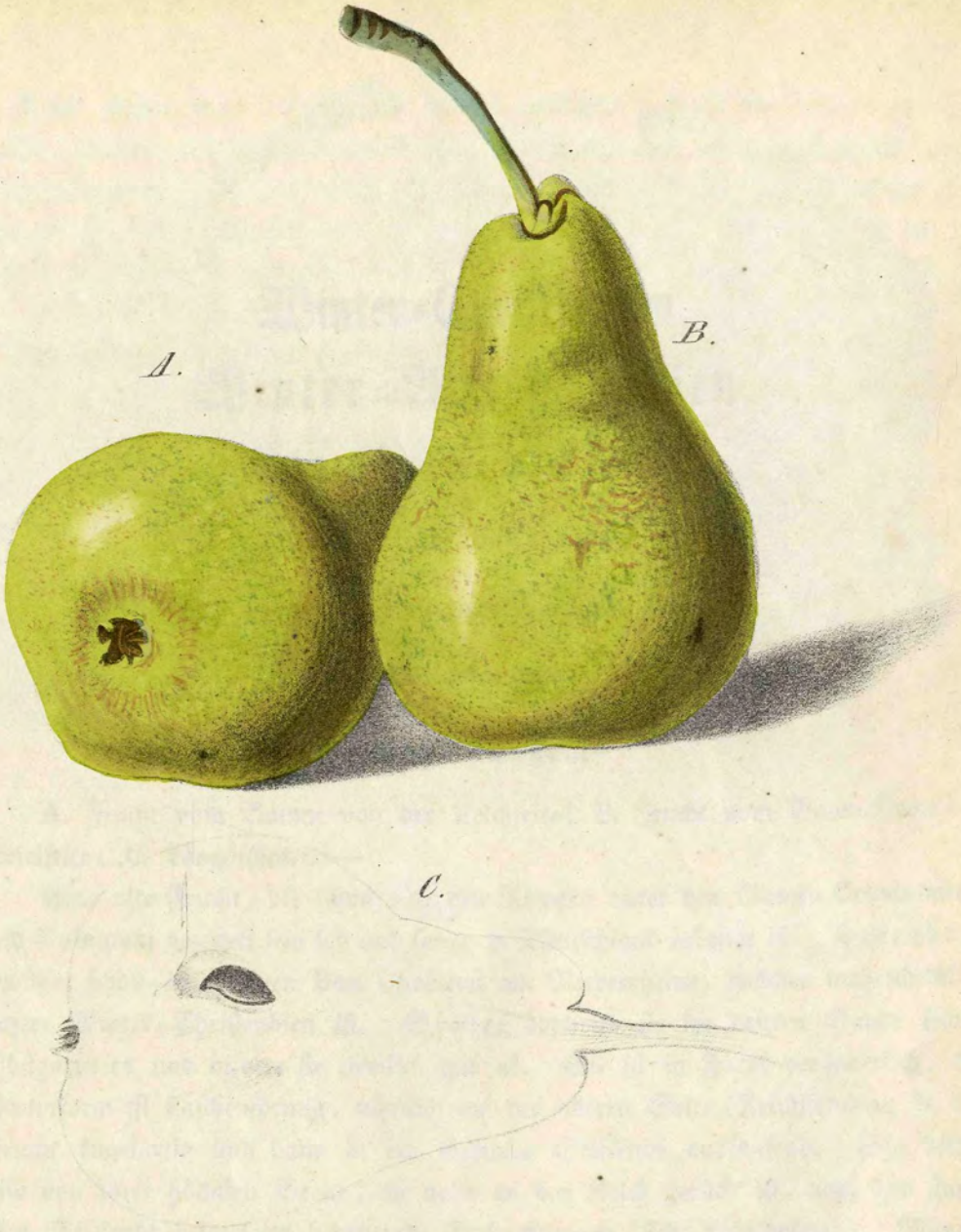
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsdurchschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Eine unserer besten Herbstfrüchte, welche auf Zwerg, wie fast alle feineren Birnen, größere und vollkommnere Früchte bringt. Gewöhnlich erreicht sie auf Hochstamm nur 2¾ Zoll Höhe und 2¼ Zoll Breite, dagegen auf Zwergstamm in jeder Richtung fast um einen Zoll mehr. Die höchste Breite, mehr nach dem Kelche hin liegend, wölbt sich so um den letztern, daß sie gewöhnlich nicht aufsitzen kann und der Kelch, mit hornartigen, kleinen Blättchen, befindet sich meist in sehr flacher Vertiefung. Nach dem Stiele zu verläuft sie sich entweder in gerader Richtung, oder mit sehr schwachen Einbiegungen, bildet aber ein stumpfes Ende und zeigt auch auf der Oberfläche leicht erhöhte Unebenheiten. Der Stiel ist stark, holzig und ¾ Zoll lang, das Colorit der zarten Schale Anfangs hellgrün, dann citronengelb, über welches Rostanflüge und Rostflecken liegen. Da die Punkte den Rost in Farbe gleichen und sehr fein sind, fallen sie wenig in's Auge.

Diese Birnart wird ihres butterhaften, reichsaftigen Fleisches wegen, dessen erhaben gewürziger süßweiniger Geschmack sehr angenehm ist, und ebenso auch ihrer hohen Tragbarkeit wegen so sehr berühmt. Der Baum wächst lebhaft, bleibt aber nur in mittlerer Größe, bildet eine breite Krone, die nicht dicht belaubt ist. Gleichwohl hat diese Art auch ihre Schattenseiten; denn die Birn, welche in der Hälfte des Octobers reift, hält sich höchstens nur bis um Martini und der Baum verlangt einen gut gewählten Platz.



Winter Christenbirn.
Winter-Apothekerbirn.
Bon Chrétien d'hiver.

Winter-Christenbirn,
Winter-Apothekerbirn,
Bon Chrétien d'hiver,

längliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

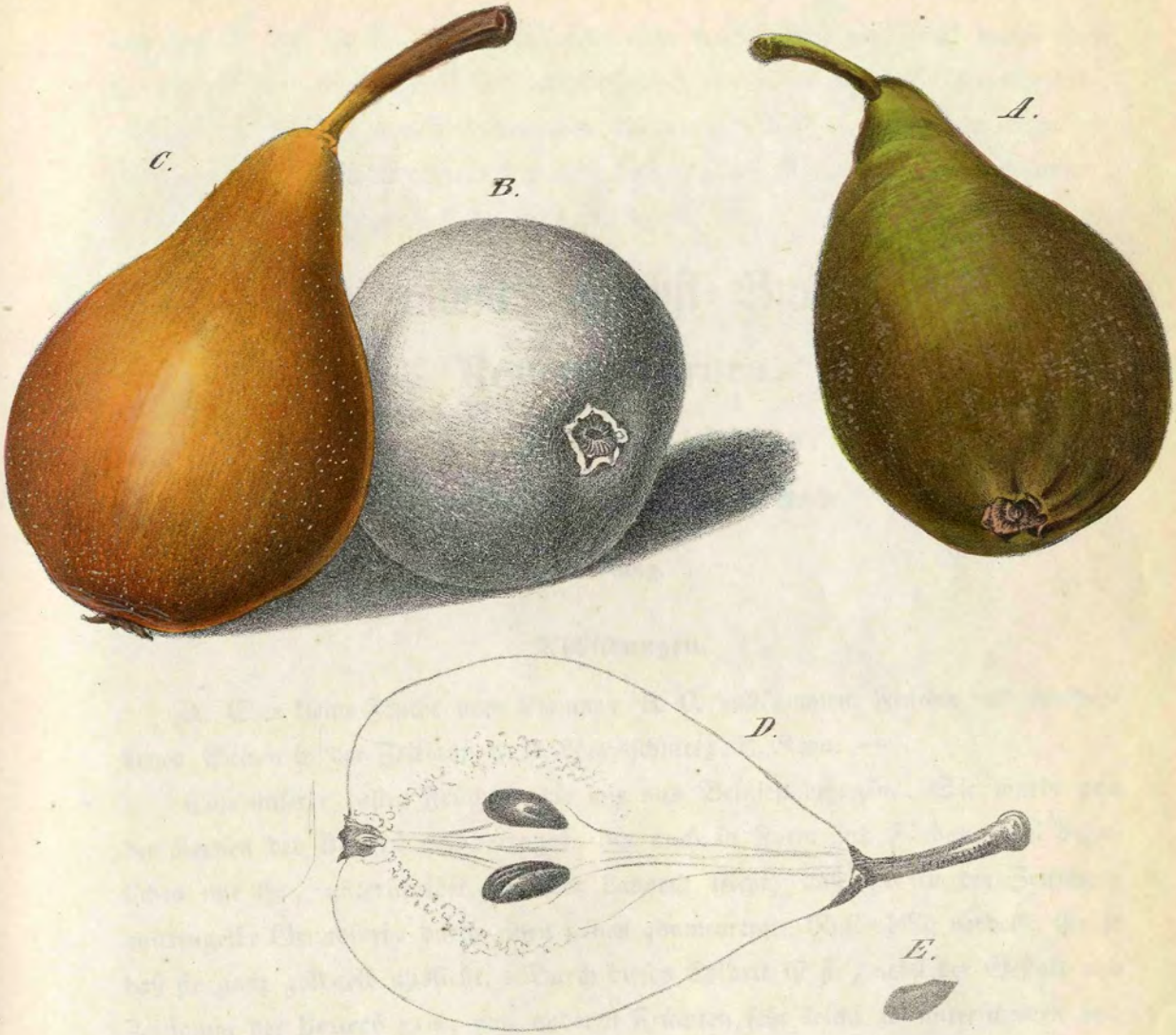
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht vom Baume von der Kelchseite; B. Frucht vom Baume von der Stielseite; C. Längsschnitt. —

Eine alte Frucht, die schon von den Römern unter den Namen **Crustumium** und **Volemum** gezogen sein soll und lange in Deutschland bekannt ist. Heresbach erwähnt schon 1571 einen **Bon Chrétien** am Niederrheine, welcher wahrscheinlich unsere Winter-Christenbirn ist. Sickler beschrieb sie im dritten Bande seines Obstgärtners und bildete sie ziemlich gut ab. Sie ist in Form veränderlich, die Hauptform ist flaschenförmig, nämlich an der oberen Seite (Kelchseite) zu $^3/_5$ der Frucht kugelartig und dann in ein stumpfes Stielende auslaufend. Sie bildet also von ihrer höchsten Breite, die nahe an den Kelch gerückt ist, nach dem stumpfen Stielende beiderseits bedeutende Einbuchtungen (siehe Abbildungen). Manchmal sind aber die Einbuchtungen nur unbedeutend, oder sie befinden sich nur an einer Seite und die Birn wird dann sehr unregelmäßig und buckelig. Regelmäßige Früchte zeigen den hornigen Kelch in einer kleinen Senkung, bei unregelmäßigen

Früchten ist er von Beulen umgeben, die sich über die Wölbung ziehen, der Frucht eine schiefe Lage geben und am Stiele hohe Ueberwallungen verursachen. Selbst an regelmäßigen Früchten ist der auffallend (1½ Zoll) lange, in einer Grube sitzende Stiel schief gedrückt. Das Colorit ist vom Baume gelbgrün, dann gelb; selten findet sich leise Röthung. Punkte und Rostbesprengung bemerkt man stark. Diese Birn hat nun das Gute, daß sie vom Januar bis März als Kochbirn benutzt werden kann, daß sie schon ungekocht einen recht süßen Saft hat, gekocht aber zu unseren besten Wirthschaftsbirnen gehört. Ferner besitzt sie auch eine ansehnliche Größe; denn vorliegende Exemplare sind noch zu den mäßig großen zu rechnen, indem die vollkommenen bis 4½ Zoll Länge und bis 3½ Zoll Breite messen. Endlich wächst auch der Baum recht kräftig, wird über mittelgroß und ist sehr fruchtbar.



Capiaumont's Herbstbutterbirn.
Beurré Aurora.

Capiaumont's Herbſt-Butterbirn,

Beurré Aurora,

länglichte Herbſtbirn,

zartfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

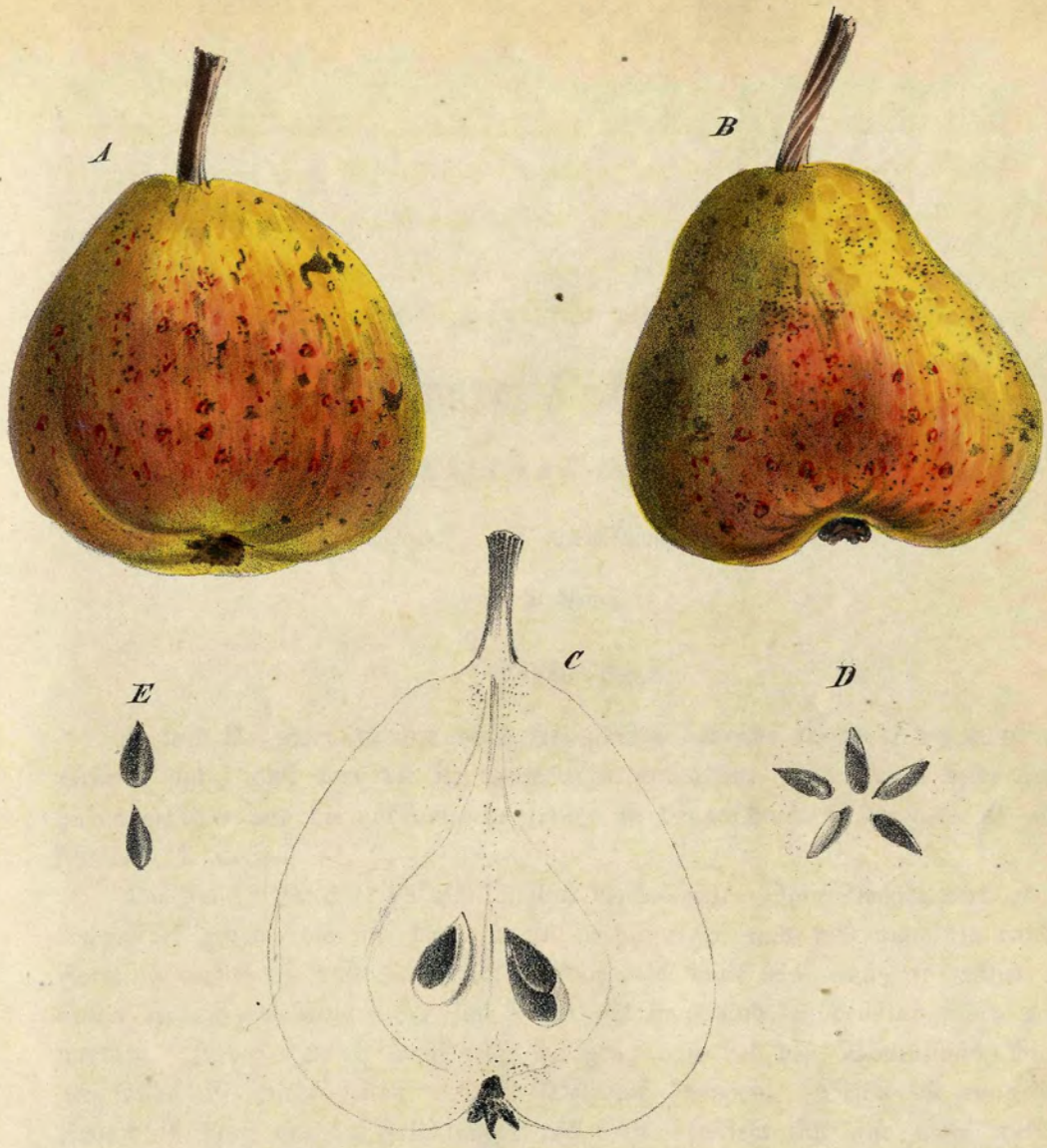
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine kleine Frucht vom Baume; B. C. vollkommene Früchte von verſchiedenen Seiten in der Zeitigung; D. Längsſchnitt; E. Kern. —

Eine unſerer beſten Früchte, die wir aus Belgien bezogen. Sie wurde von den Kernen der **Beurré gris** erzogen, hat auch in Form und Färbung viel Aehnliches mit ihr, unterſcheidet ſich aber dadurch leicht, daß ihre in der Zeitigung auittengelbe Grundfarbe durch einen feinen zimmtartigen Roſt völlig verdeckt iſt, ſo daß ſie ganz goldgelb ausſieht. Durch dieſes Colorit iſt ſie, nebſt der Geſtalt und Zeitigung der **Beurré gris**, von anderen Früchten ſehr leicht zu unterſcheiden und von der **Beurré gris** ſelbſt trennt ſie eben die Goldfarbe der Zeitigung, welche an der Sonnenſeite durch einen röthlichen Anflug nicht ſelten noch höher wird. Wie bei der **Beurré gris** wechſelt auch ihre Geſtalt mit der Ausbildung, doch vollkommene Früchte haben die Form von A und C, meſſen 3¼ Zoll Höhe und 2½ Zoll Länge. Der Kelch iſt hornig, ſitzt auf einer ſehr kleinen Ebene, worauf die Frucht

nicht ſtehen kann; der ſtarke Stiel mißt 1¼ Zoll Länge. Dieſe Art iſt ſehr empfehlenswerth, denn ſie beſitzt den Hochgeſchmack der Beurré gris und dennoch iſt ihr mittelgroßer, ſich in breiter Pyramide aufbauender Baum nicht ſo empfindlich, kommt auch in rauheren Lagen gut fort und trägt recht reichlich. Er wächſt in der Jugend raſch, trägt bald und zeitigt ſein Obſt im Anfange des Octobers. Die Birn hält ſich 3 Wochen.



Burchhardt's Butterbirn.

Burchardt's Butterbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. und B. Zwei Früchte vom Hochstamme, welche etwas klein, auch etwas geröthet sind, sonst aber die Kennzeichen gut enthalten. Wir haben beide Früchte hier abgebildet und die vollkommene Frucht im Längsschnitte C gezeigt. D. Querschnitt; E. Kerne.

Die Frucht hat Lucas als länglich beschrieben. Ohne Zweifel wird es auch Exemplare geben, die sich dem Länglichen hinneigen und will man die rundliche Form so verstehen, daß sie genau so lang als breit sein muß, so müssen selbst unsere Früchte, welche um $\frac{1}{8}$ Zoll länger als breit sind, zu den länglichen gezählt werden. Indessen wird wohl jeder billigen, daß bei den Dimensions-Messungen solche Verschiedenheiten nicht in Betracht kommen. Selbst die ausgebildete Frucht ist bloß um $\frac{1}{4}$ Zoll länger als breit, schließt sich also wohl mehr der rundlichen als der länglichen Form an. Natürlich bleibt es jedem anheim gestellt, diese Classification hier nach Willkühr zu ändern und ebenso ist hiermit kein Tadel anderer Classification ausgesprochen, weil wir allenthalben Uebergänge antreffen.

Die Birn ist in ihrer Ausbildung $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang; unsere hält nur $2\frac{3}{8}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite. Die höchste Breite ist dem Kelche nahe gerückt; nach diesem geht die Wölbung sehr häufig buckelig zu und der Kelch liegt mit seinen hornigen Blättchen dann in einer bedeutenden Vertie-

fung. Auch bei regelmäßiger verlaufender Wölbung iſt eine Kelchſenkung vorhanden. Die Abnahme der Breite nach dem Stiele hin iſt verſchieden; bei manchen Früchten, die ſich mehr der länglichen Form zuneigen, geſchieht das ziemlich gleichmäßig, bei einigen mit kleinen Einbiegungen, bei anderen aber mit wirklichen Ausbiegungen und letztere zeigen die rundliche Form am treueſten. Das Stielende iſt aber immer abgeſtumpft, der Stiel ſtark, die Farbe der Frucht in der Zeitigung hellgelb und gemeinlich ohne Röthe, aber mit Roſtflecken, wozu hin und wieder auch geröthete Flecken treten. Das Fleiſch zergeht beim Verſpeiſen in Saft, letzterer iſt ſehr reichlich vorhanden. Der Geſchmack dieſer Frucht wird ſehr gerühmt und iſt durch Alant-Gewürz ſehr eigenthümlich. Ebenſo lobt man auch die hohe Tragbarkeit der Bäume.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Holzfarbige Butterbirn	Beim Herrn Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Köſtliche von Charneu	= = Garteninſp. Sinning in Ballenſtädt.
Graue Dechantsbirn	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Brüſſeler Zuckerbirn	= = Garteninſp. Sinning in Ballenſtädt.
Weiße Herbſt-Butterbirn, Beurré blanc	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Lothringer Dechantsbirn	= = Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Coloma's Herbſt-Butterbirn	= = Garteninſp. Sinning in Ballenſtädt.
Winter-Chriſtenbirn, Winter-Apothekerbirn, Bon Chrétien d'hiver	= = Medicinalaſſeſſ. Jahn in Meiningen u. = = Garteninſp. Sinning in Ballenſtädt.
Capiaumont's Herbſt-Butterbirn, Beurré Aurora	= = Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Burchardt's Butterbirn	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

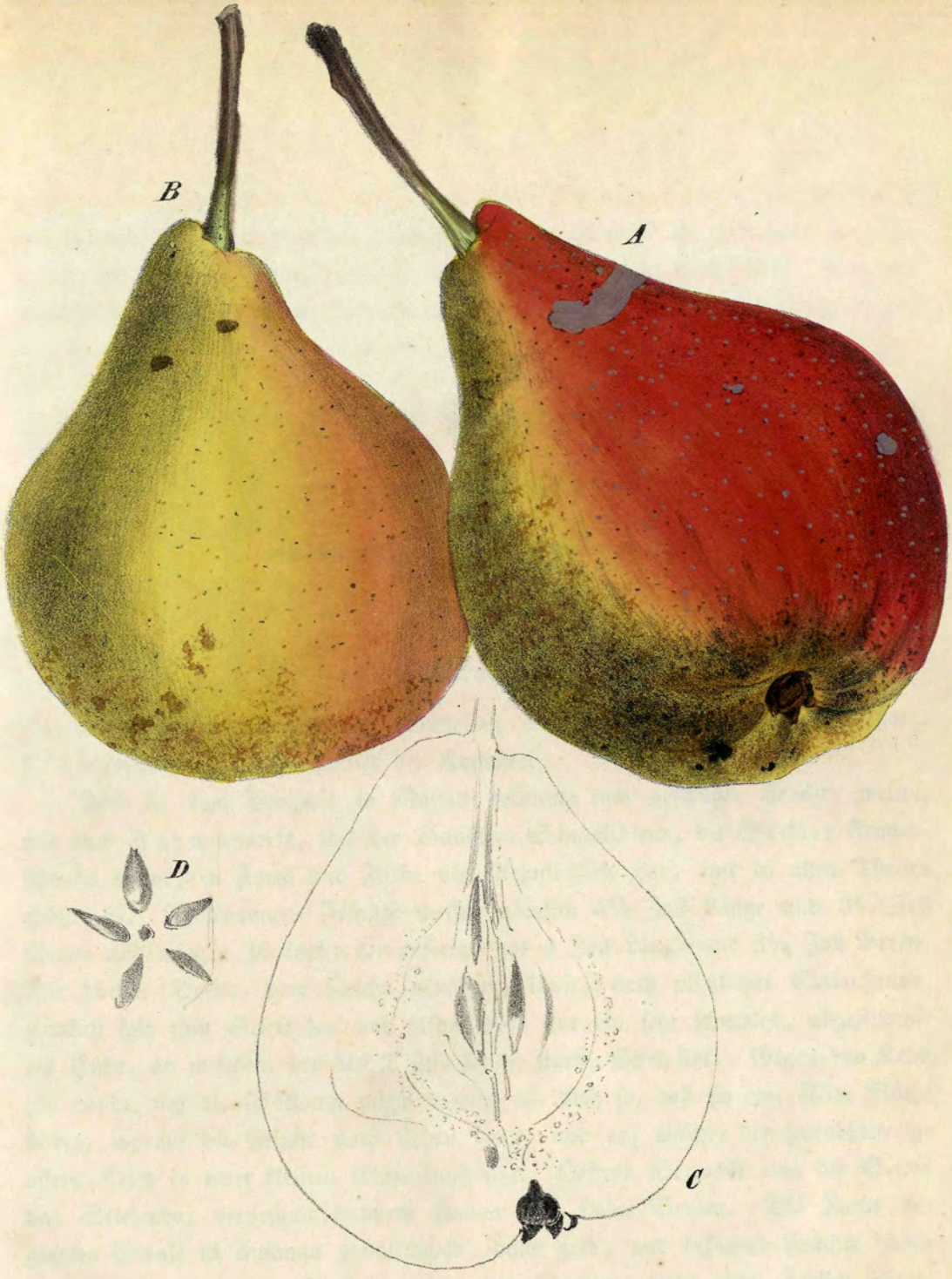
Neue Auflage.

II. Section. 5. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.



Aarer Pfundbirn.

Aarer Pfundbirn,

längliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern.

Eine in dem Aarthale in Nassau bekannte und geschätzte Frucht, welche, wie auch Jahn bemerkt, mit der römischen Schmalzbirne, die Sickler Frauenschenkel nennt, in Form und Farbe viel Aehnlichkeit hat, nur in allen Theilen größer ist. Vollkommene Früchte messen nämlich 4¼ Zoll Länge und 3½ Zoll Breite und wiegen 36 Loth; die unserige hat 4 Zoll Länge und 3¼ Zoll Breite. Die höchste Breite, dem Kelche genähert, läuft, nach plötzlicher Einbuchtung, ziemlich spitz zum Stiele hin und bildet dort nur ein sehr schmales, abgestumpftes Ende, an welchem der bis 2 Zoll lange, starke Stiel sitzt. Gegen den Kelch hin rundet sich die Wölbung mehr kugelig ab, doch so, daß sie eine kleine Fläche bildet, worauf die Frucht noch stehen kann, und auf welcher der hornblätterige offene Kelch in einer kleinen Einsenkung sitzt. Oefters überwallt eine der Seiten das Stielende, verursacht dadurch Falten und kleine Beulen. Die Farbe der glatten Schale ist Anfangs grünlichgelb, dann gelb, und besonnte Früchte haben umfangreiche, blutrothe Backen, welche den schattigen mehr oder gänzlich fehlen. Punkte sind viele zu sehen und treten besonders im Rothen hervor. Das Fleisch

ist saftvoll und weiß, rauscht aber im Kauen, löst sich auch nicht ganz in Saft auf, hat aber einen Muscatellergeruch und einen angenehmen süßen Muscatellergeschmack. Die Birn wird ebensowohl zum rohen Genuß, als für die Kelter und Küche benutzt, zeitigt am Ende des Octobers, hat auch einen schönen Baum, doch will die gerühmte Fruchtbarkeit sich in Thüringen nicht bestätigen, wie Jahn ausdrücklich bemerkt.



Napoleon's Butterbirn.

Napoleon's Butterbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine in gewöhnlicherer Form beulige Frucht vom Baume; B. eine wenig beulige Frucht, der Zeitigung nahend; C. eine beulige Frucht von der Stielseite; D. Längsschnitt; E. Kerne.

Die Napoleon's-Butterbirn, auch grüne Mailänderin, König von Rom und sonst noch mit verschiedenen Namen benannt, hat in ihrer Vollkommenheit 3¾ Zoll Länge und 2¾ Zoll Breite, doch ist sie gewöhnlich kleiner, hält, wie unsere Frucht, bloß 3¼ Zoll Länge. Immer jedoch liegt die höchste Breite dem Kelche sehr nahe, verläuft sich in kleinen Einbuchtungen nach dem abgestutzten Stielende und wölbt sich um den Kelch plattrund zu. Der hornige Kelch sitzt in einer Senkung, die bald seicht, bald tief ist, jenachdem die Wölbung durch Beulen wenig oder stark gestört wird. Im letzteren Falle umlagern die Beulen die Kelchhöhlung, stören die Fläche der Frucht bis zum Stiel hin durch Buckel und Falten, umgeben selbst noch das Fruchtende des dicken Stiels, der dann in einer von Falten und Beulen begränzten Grube zu sitzen kommt. Vom Baume hat die glatte Schale ein Grün, dann wird sie gelb, ohne Röthe zu zeigen, besitzt jedoch viele feine Punkte und häufig noch Rost, der gesprengt oder

als Flecken ſich zeigt, oder auch die Kelchhöhlung auskleidet. Das Fleiſch iſt mattweiß, zeichnet ſich ganz beſonders durch einen ſo großen Saftreichthum aus, wie ihn keine der guten anderen Herbſtbirnen hat; wie Jahn ſich ausdrückt, kann man ihn trinken, und man wird dieſes beim Verſpeiſen vollkommen richtig finden. Dabei iſt der Geſchmack erhaben gewürzreich, zuckerſüß und durch ein wenig weinartige Herbe pikant. Die Zeitigung fällt zu Ende des Octobers und hält ſich bei einiger Vorſicht der Aufbewahrung den ganzen November hindurch. Es iſt gar keine Frage, daß dieſe Sorte die beſte unſerer Novemberbirnen iſt, wenn man zuerſt den angenehmen Geſchmack, dann den großen Saftreichthum und endlich noch die ſchönen Eigenſchaften des lebhaft wachſenden Baumes berückſichtigt. Er iſt nämlich nicht allein ſehr fruchtbar, ſondern auch weniger empfindlich und kommt recht gut fort, wenn er nur einigen Schutz empfängt. Jahn bemerkt aber, daß er in harten Wintern Schaden leide.



Forellenbirn.

Forellenbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

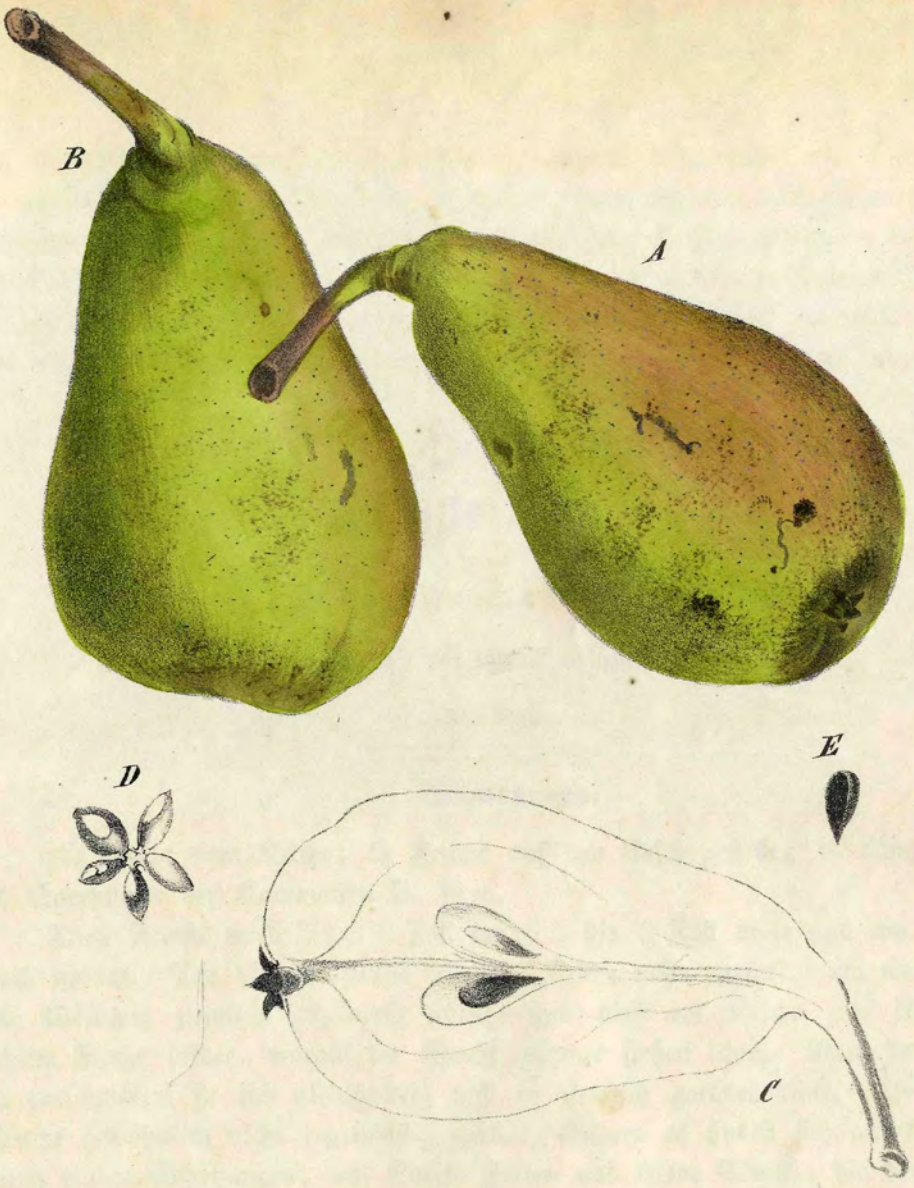
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Kern.

Die Größe und Form der Früchte ist verschieden. Gewöhnlich kommen sie bei vollhangenden Bäumen nur mit 2½ bis 2¾ Zoll Länge und 2 bis 2¼ Zoll Breite vor. Solche Früchte haben ihre höchste Breite etwas über der Mitte des Bauches, laufen kugelartig um den Kelch und keilförmig nach der kleinen, abgestutzten Stielspitze. Doch giebt es auch Birnen bis fast 4 Zoll Länge und 2½ Zoll Breite, welche nach dem Stiele hin theils mäßige, theils starke und plötzliche Einbuchtungen machen, so daß die Birn flaschenförmig wird. Auch sind die beiden Seiten nicht immer ganz gleich, sondern die eine, oft gerade oder ausgebogen nach dem Stiele zulaufend, überwallt den zolllangen Stiel etwas und bringt seinen Ansatz in ein Grübchen. Ebenso liegt der hornige Kelch bald flacher, bald tiefer und ist im letzteren Falle mit Falten umgeben. Bei aller Abweichung von Größe und Form ist aber das Colorit eigenthümlich, zuerst ein Grasgrün mit braunrothem Backen, dann ein Citronengelb mit hochrothem Backen und über dasselbe graue Punkte zerstreut, welche tiefrothe Einfassungen haben. Fehlt das Roth der Backen, so sind doch die rothumhoften Punkte vorhanden, die ihr den Namen gaben. Zudem giebt es auch Rostfiguren und

Roſtflecken, und letztere ſind ebenfalls roth berandet. Das weiße, in Saft zerſchmelzende Fleiſch hat einen eigenthümlich pikanten, faſt melonenartig-ſüßſäuerlichen, ſehr angenehmen Geſchmack und noch das Gute, daß es ſich vom November bis gegen Weihnachten in ſeiner Zeitigung hält. Ebenſo zeichnet ſich der lebhaft wachſende, ziemlich groß werdende Baum durch außerordentliche Fruchtbarkeit aus, woher es kommt, daß die meiſten Birnen durchſchnittlich nur eine mäßige Größe erreichen.



Frühe Hermannsbirne.
Gute Louise.

Frühe Hermannsbirn,
Gute Luise,

längliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

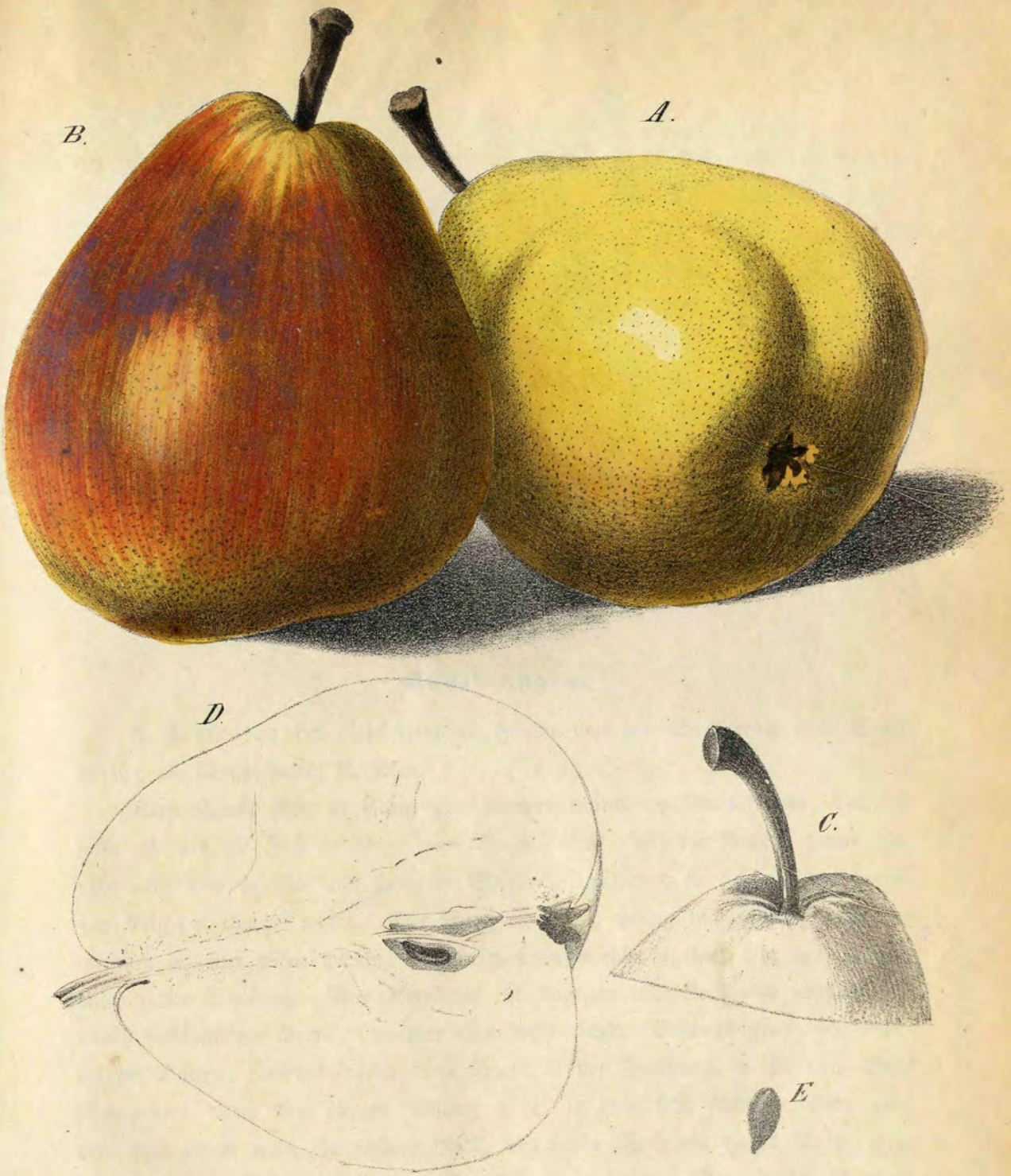
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht auf den Kelch gestellt; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese Frucht wird bis 3½ Zoll lang, 2 bis 3 Zoll breit und am Spalier noch größer. Die höchste Breite ist dem Kelche nahe gerückt, um welchen sich die Wölbung ziemlich kugelartig schlägt und bloß am Kelche eine kleine, oft schiefe Fläche bildet, worauf die Frucht seltener stehen kann. Nach dem Stiele zu verschmälert sie sich gleichmäßig und in ziemlich gerader Linie. Doch ist die Frucht gewöhnlich nicht regelmäßig gebaut, sondern es finden sich auf der Wölbung einige Erhöhungen, am Stiele Falten und kleine Wulste, die den ½ Zoll langen Stiel oft ganz wagrecht drücken. Der kleine und hornblätterige Kelch steht theils auf der Wölbung, theils liegt er in flacher Senkung. Die glatte Schale ist zuerst grün, dann wird sie weißlichgrün und hat auch an sonnig hangenden Früchten ein leichtes, erdartiges Roth. Feine Punkte sind überall auf der Frucht ausgestreut; auch giebt es Rostfiguren, schwarze Flecken, und die Kelchsenkung ist oft ganz mit Rost überzogen. Auffallend lang ist das Kernhaus, und jede Birn birgt mehrere vollkommene Kerne. Das weiße, saftreiche

Fleiſch iſt körnig, rauſcht im Kauen, löſt ſich nicht in Saft auf, riecht aber ſehr gut und beſitzt einen blumenartig-gewürzigen, ſüßen Geſchmack. Es zeitigt im November und hält ſich bis tief in den December hinein. Man kann dieſe Frucht ſchon zu den Winterbirnen zählen. Der Baum wird ſtark, wächſt lebhaft, geht ſchön in die Luft, trägt eirund-längliche, gezähnelte Blätter, die das Eigenthümliche haben, daß ſie ſich an Rändern und Spitze zurückſchlagen und drehen. Auch ſeine gewöhnlich nicht zahlreichen Aeſte ſpreizen ſich etwas aus. Soll der Baum als Hochſtamm gut gedeihen, ſo muß er einen gewählten Platz erhalten, auf welchem er gut und reichlich trägt.



Graciöse, Holde.

Graciöse,
Holde,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Sonnenseite; C. Stielansatz; D. Längsschnitt; E. Kern.

Diese Frucht stellt in Form eine Beurré blanc im Großen dar, denn sie mißt $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll in Länge und Breite, läuft, wie die Beurré blanc, gerade nach dem breiten und stumpfen Stielende, während sie sich um den hornigen Kelch plattrund wölbt. Der Stiel ist stark, holzig und zolllang, sitzt gemeinlich in einer tiefen Grube; der Kelch befindet sich in einer sehr geräumigen, ansehnlichen Senkung. Das Kernhaus ist dagegen sehr klein und enthält nur wenig vollkommene Kerne, hat aber eine hohle Achse. Anfangs grün, mit trübrothem Backen, verwandelt sich diese Frucht in der Zeitigung, welche vom Ende Novembers durch den ganzen Winter geht, in eine sehr lachende Birn um; denn das Grün wird ein schönes Gelb, das trübe Roth ein hohes Roth, welches nach dem Stiele hin etwas Streifenartiges besitzt. Das Fleisch ist zwar

ſaftvoll und muscatellerartig riechend, doch hart und mehr zur Wirthſchaft, namentlich zu feinen Compots, als zum Rohgenuſſe zu gebrauchen, obwohl der Geſchmack gewürzig und zuckerſüß iſt. Der Baum wächſt langſam, wird auch nicht groß, ſpreizt ſeine Aeſte aus, bildet eine flache, lichte Krone und trägt bald.



Grumkower Winterbirn.

Grumkower Winterbirn,

länglich e Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese Birn, aus Pommern stammend (Grumkow bei Rügenwalde), ist eine unserer besten Landsorten, welche 3¾ Zoll Länge und fast 3 Zoll Breite erreicht. Die höchste Breite fällt über die Mitte hinaus. Von ihr wölbt sich die Frucht halbkugelig über den Kelch hinweg und läuft unter Einbuchtungen nach dem schmalen, abgestumpften Stielende zu. Der Kelch sitzt in einer von Beulen und Falten umgebenen Vertiefung, breitet sich mit seinen schmalen Blättern sternartig aus. Die Beulen üben aber auch auf die Wölbung ihren Einfluß, machen sie buckelig und noch am Ansatze des 1 bis 1½ Zoll starken Stieles bemerkt man gemeinlich einige Falten. Die Grundfarbe ist grün, wird in der Zeitigung etwas gelblicher, aber an der Sonnenseite bedeckt sie eine schmutzig-blutartige Röthe. Punkte sind auf der ganzen Frucht verbreitet und treten grell hervor. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng und die Kerne oftmals taub.

Das Vorzügliche dieser Birn besteht nun erstens in einem sehr wohlschmekkenden Fleische, welches zwar um das Kernhaus etwas körnig, aber dennoch sehr saftreich und butterhaft schmelzend ist, und einen erhabenen, zimmtartigen

Zuckergeſchmack beſitzt. Zweitens wird der Baum zwar nur mittelgroß, aber er wächſt ſehr lebhaft, geht in pyramidaler Krone in die Luft, trägt bald und ſehr reich, gedeiht noch in ziemlich rauher Lage und eignet ſich daher für Landleute ganz vortrefflich. Die Zeitigung fällt in der Mitte des Octobers oder im Anfange des Novembers, und dauert 2 bis 4 Wochen.



Marie Louise.

Marie Louise,

längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

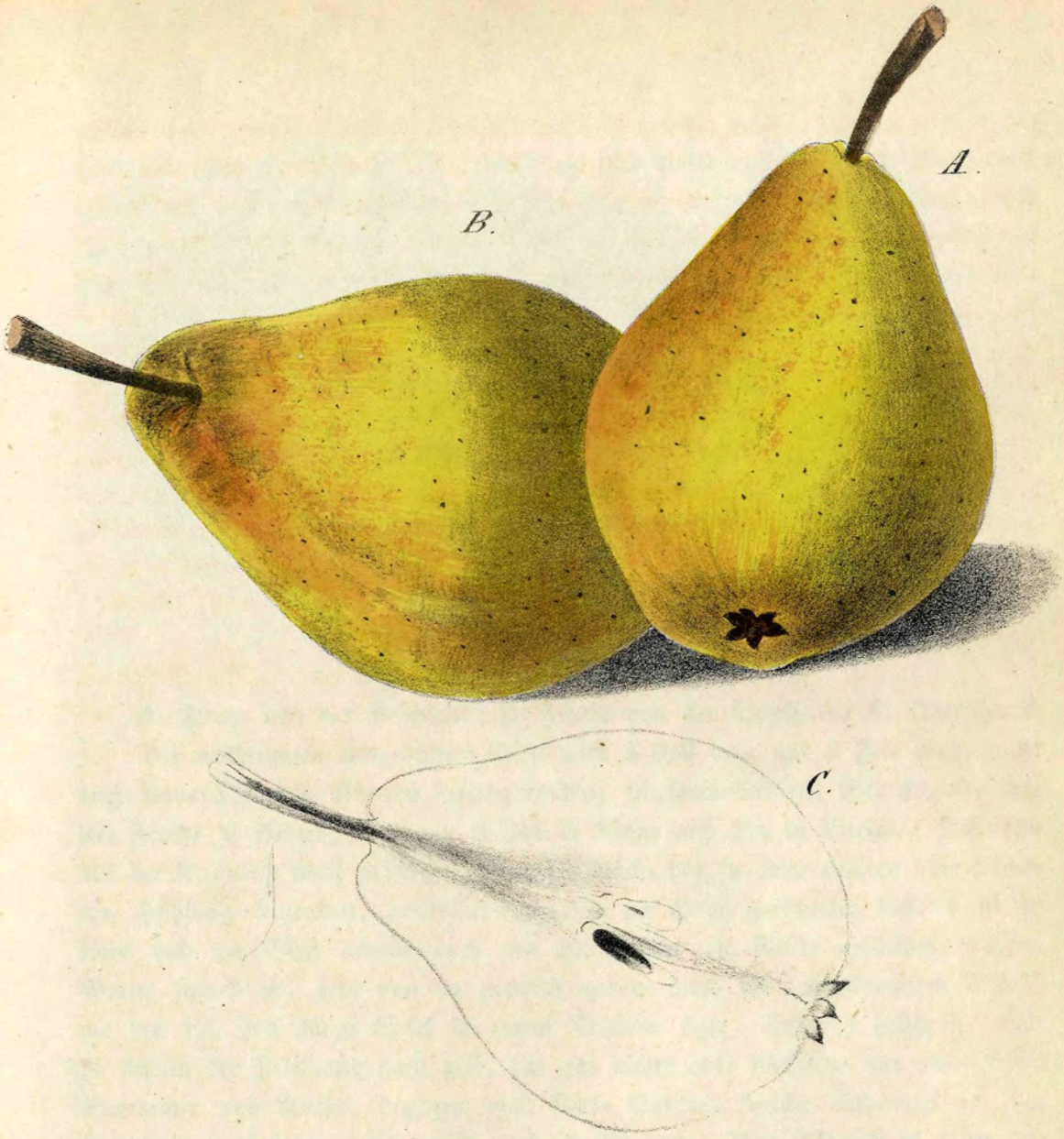
A. Frucht vom Baume, vom Kelche gezeichnet; B. Frucht in der Zeitigung, von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Es giebt zweierlei Früchte, die den Namen Marie Louise führen. Die erste zeitigt nicht früher als im December und hält sich dann 4 Wochen recht gut. Sie hat 2¾ Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Die zweite Art zeitigt am Ende des Octobers, hält sich dann wenigstens 3 bis 4 Wochen, also durch den November, hat 3¼ Zoll Länge und 2¼ bis 2½ Zoll Breite. — Schon nach diesen Angaben muß vorliegende Frucht der letzteren Art angehören, weil die Größe ihr gleicht und der Einsender derselben, Herr Jahn, ausdrücklich bemerkt: „Sie reift hier (in Meiningen) oft im October, meist aber im November." Was die übrigen Kennzeichen derselben betrifft, so werde ich die Beschreibung der zweiten Art der Marie Louise hier vorlegen, die Bemerkungen Jahn's beifügen, und glaube richtig gegangen zu sein, wenn ich sie als zweite Art anerkannt habe. Dittrich beschreibt Band III, Nr. 76 diese Frucht nach Graf Flotow in folgender Weise: „Die Form ist länglich-kugelförmig und ähnelt in dieser Hinsicht einer Verte longue. Gegen den Kelch hin rundet sich die Wölbung schön zu, gegen den Stiel verlängert sich die Birn ohne Einbiegung zu einer länglich-kegelförmigen Spitze. Nach vorliegender Abbildung ihres Umrisses ist sie 3¼ Zoll lang und 2¼ bis 2½ Zoll breit. Der ziemlich langblät-

terige, braungelbe, zurückgeschlagene Kelch ist offen, steht in einer sehr flachen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist 1¾ bis 2 Zoll lang, gelbbraun und steht, mit einigen Beulen umgeben, auf der Spitze obenauf. Die Farbe der sehr feinen und glatten Schale ist in der vollen Reife rein citronengelb, ohne Röthe, dagegen mit vielen braunen Punkten und braungelben Rostflecken und Figuren stark bedeckt. Das Fleisch ist weich, Anfangs brüchig, in voller Zeitigung aber sehr saftig, butterhaft schmelzend und von einem vortrefflichen süßweinigen Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng (siehe D) und deutlich mit einem tutenförmigen Anhängsel versehen (siehe C), welches um so größer ist, je weniger das Kernhaus und die Kerne ausgebildet sind, was häufig vorkommt. Die Axe des Kernhauses ist etwas hohl und die vollkommenen Kerne sind länglich, spitz und schwarz. Der Baum ist dauerhaft, treibt mittelmäßig und scheint auch in der Blüthe nicht empfindlich zu sein, daher er auch sehr reichlich trägt. Die Sommertriebe sind schlank, dünn und etwas hängend, lederartig braun und hellgrau punktirt.

Jahn fügt dieser Birn noch folgende Bemerkungen bei: „Der Geschmack ist vollsaftig, köstlich gewürzhaft. Der Baum wächst gemäßigt, macht sehr viel feines, sich an den Spitzen krümmendes Holz, an welchen sich die großen Früchte fast wunderlich ausnehmen. Er ist in manchen Jahren recht fruchtbar, will aber nur in Zwergform auf Wildling erzogen sein."

Herr Jahn hält vorliegende Marie Louise, wie ich aus seiner Bemerkung zu entnehmen glaube, für gleich mit **Calebasse Bosc** (nicht **Calebasse Passe Bosc**), mit welcher sie allerdings auch viel Aehnlichkeit hat (siehe Heft I). Die Gründe, warum ich ihm nicht beizupflichten wage, beziehen sich erstens auf die Form, die, wie Hr. Jahn selbst sagt, nur ausnahmsweise sich dem Flaschenförmigen nähert; zweitens auf den Kelch, der bei der Calebasse hornig und unvollkommen, an unseren Früchten wenigstens blattartig ist. Auch stimmen so viele ihrer Eigenschaften mit der zweiten Art der Marie Louise schlagend, und endlich hat sie Hr. Jahn von zwei Seiten her unter dem Namen Marie Louise erhalten. Indessen bescheide ich mich, Anderen die Entscheidung zu überlassen.



Diel's Butterbirn.
Beurré Diel.

Diel's Butterbirn,

längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

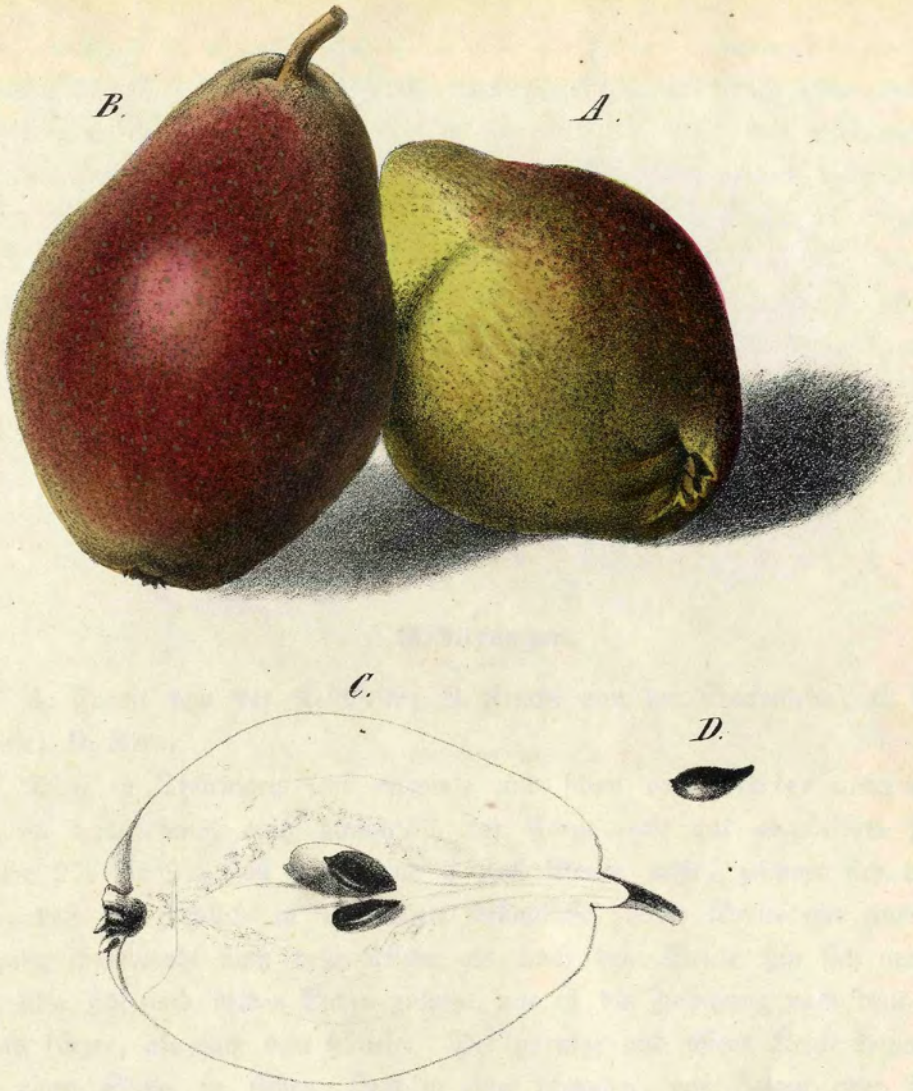
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Querschnitt.

Die vollkommen ausgebildete Birn wird 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, heißt auch **Beurré royal**, **Beurré incomparable**, Riesenbutterbirn, St. August; unsere Frucht ist kleiner, mißt nur 3 Zoll in Länge und 2½ in Breite. Sie kann auf der Kelchseite nicht aufstehen, denn die Fläche des in einer tieferen oder flächeren Höhlung liegenden, breitblätterigen, in die Höhe gerichteten Kelches ist zu klein und die Birn nimmt nach der wenig über die Mitte gerückten höchsten Breite schnell ab, geht von da ziemlich gerade nach der abgestumpften Spitze, wo der 1½ Zoll lange Stiel in einem Trichter sitzt. Anfangs hellgrün, malt sie sich in der Zeitigung ganz gelb, hat gar nichts oder höchstens nur einen leisen Schimmer von Röthe, dagegen viele starke Punkte, welche besonders vor der Zeitigung recht hervortreten, und auch Rostfiguren. Das Gehäuse ist klein, die Kammern enthalten höchstens nur unvollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus körnig, aber überfließend von Saft und es löst sich im Kauen in Saft. Dabei ist der Geschmack derselben ganz ohne Säure, erhaben und gewürzreich süß. Die Zeitigung beginnt erst Ende Novembers und dauert

bis in den Januar. Der Baum wächst lebhaft, wird groß, baut eine rundliche Krone und wird in Tragbarkeit sehr gerühmt. So empfehlenswerth, wie diese Frucht auch immer ist, bedarf sie doch eine sehr geschützte Lage, weil die Blüthe frühzeitig aufbricht und weil dadurch, wie Lucas bemerkt, der Baum leicht von Nachtfrösten leidet. Je wärmer das Klima des Ortes, um so mehr wird diese Erfahrung Bestätigung finden.



Rothe Confessselsbirn.

Rothe Confessselsbirn,

längliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

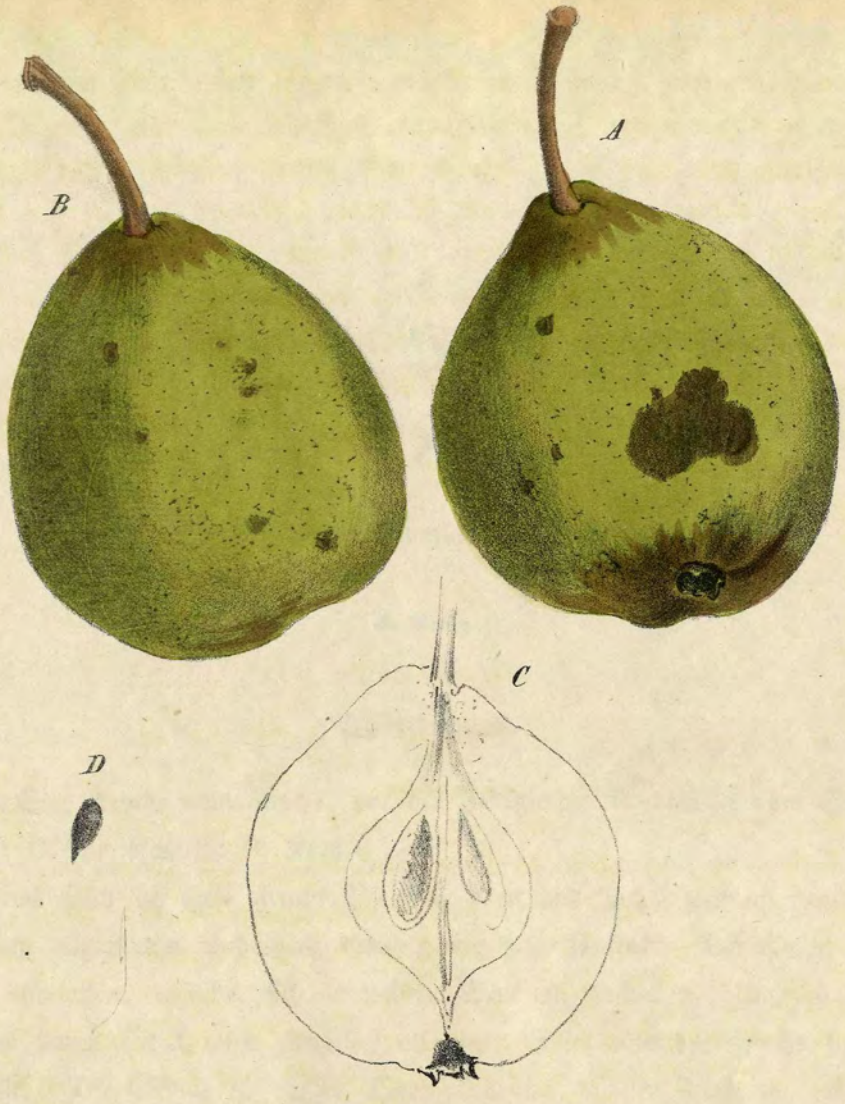
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Backenseite; C. Längsschnitt; D. Kern.

Diese in Thüringen sehr bekannte und schon von Sickler unter obigem Namen beschriebene, auch hinsichtlich der Form recht gut abgebildete Frucht, welche 2¼ bis 2½ Zoll Länge und 3 Zoll Breite mißt, zeichnet sich dadurch aus, daß die ziemlich in der Mitte befindliche höchste Breite mit einer Einbiegung ebensowohl nach dem Kelche als nach dem Stiele hin sich verschmälert, also sich nach beiden Enden zuspitzt, nur ist die Zuspitzung nach dem Kelche etwas kürzer, als nach dem Stiele. Der hornige und offene Kelch kommt also auf einer Spitze zu stehen, liegt in einer schmalen, von Falten oder Beulen begränzten Senkung, und letztere üben auch bisweilen noch über die Wölbung ihren Einfluß aus. Der starke, oft bis 1 Zoll lange Stiel befindet sich in einer Grube. Die Grundfarbe der etwas derben Schale ist ein grünliches Grau, das in der Zeitigung gelblich wird. Aber darüber liegt an der Sonnenseite ein Braunroth, welches weit um sich greift. Dazu kommen noch Rostfiguren und Punkte, die man vorzüglich im Rothen bemerkt. Das gelbliche Fleisch ist mäßig

saftig, etwas schmeerig, rauscht im Kauen, zergeht dabei nicht in Saft, hat aber einen recht gewürzigen Zuckergeschmack, hält sich auch vom Ende Octobers 6 Wochen lang und wird als Tafelobst noch immer geschätzt. Sie eignet sich auch für jeden anderen Gebrauch und ist daher besonders auf Dörfern beliebt. Der Baum ist gesund und stark, baut seine Krone pyramidenförmig und trägt recht gut. Da sie jede gute Lage im Felde verträgt, bleibt sie für uns stets eine recht empfehlenswerthe Sorte. Es scheint, daß Lucas sie in seiner Beschreibung der Würt. Kernobstsorten mit dem Wildling von Chaumontel vereinigen will, indem er als dessen Synonym die rothe Confesselsbirn nach Dittrich angiebt. Beide Sorten sind aber wohl verschieden, denn sie unterscheiden sich sowohl in Form als im Fleische.



Van Tertolen's Herbstzuckerbirn.

Van Tertolen's Herbst-Zuckerbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht vom Kelche, vor der Zeitigung; B. dieselbe vom Stiele gezeichnet; C. Längsschnitt; D. Kern.

Gewöhnlich ist diese Frucht 2¼ Zoll breit und hoch, ziemlich kugelig, nur am Kelche abgeplattet und nach dem Stiele spitz laufend. Der Kelch ist hartschalig und offen, befindet sich in sanfter Senkung und der holzige, starke, bis 1¼ Zoll lange Stiel wird zuweilen an einer Seite von der Frucht ein wenig überwallt. Die Schale ist rauh, Anfangs grün, in der Zeitigung gelb, ganz ohne Röthe, hat aber Rostflecke, Rostfiguren und zahlreiche, gleichvertheilte Punkte. Besonders findet man die Kelchsenkung und das Stielende mit Rost überzogen. Das mattweiße Fleisch ist zwar um das Kernhaus etwas steinig, demungeachtet höchst saftreich, zerfließt im Kauen in Saft und hat einen erhaben süßen, muskatellerartigen, sehr angenehmen Geschmack. Am Ende des Octobers kommt diese Birn zur Zeitigung, indessen ist sie schon binnen einer Woche passirt.

Zu dieser Schattenseite kommt nun noch die unangenehme Eigenschaft, daß, wie Lucas bemerkt, in nassen Jahrgängen die Früchte aufspringen. Indessen verdient sie ihres schönen Geschmacks wegen doch zur Anpflanzung in Gärten Empfehlung, zumal ihr Baum, welcher lebhaft wächst, eine ziemlich umfangreiche, breit-pyramidale Krone bildet, welche sehr reichlich trägt. Die Blätter sind länglich.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Aarer Pfundbirn.	Beim Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Napoleon's Butterbirn.	
Forellenbirn.	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Frühe Hermannsbirn, Gute Luise.	
Graciöse, Holde.	= = Garteninsp. Sinning in Ballenstädt.
Grumkower Winterbirn.	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Marie Louise.	= = Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Diel's Butterbirn.	= = Garteninsp. Sinning in Ballenstädt.
Rothe Confesselsbirn.	
Van Tertolen's Herbst-Zuckerbirn.	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.

Verlag von **C. G. Kunze** in Mainz und in allen Buchchhandlungen zu haben:

Müller, A. (Landwirth in Gerhardsbrunn), Die Drainage, oder Bodenentwässerung durch Röhren. Mit 10 Holzschnitten. 8. geh. 12 kr. oder 4 Ngr.

Bei Bezug in größern Partieen werden besondere Vortheile eingeräumt.

Müller, A., ꝛc. Lehrbuch der praktischen Landwirthschaft. Mit Holzschnitten und 4 lithographirten Tafeln. Zweite Auflage, vermehrt mit einem Anhange über Drainage. 8. geh. 1 fl. 36 kr. oder 28 Ngr.

Die erste Auflage dieses Buches wurde von der königl. bayer. Regierung der Pfalz bei ihrem Erscheinen auf eine wahrhaft rühmliche Weise anempfohlen; auch in anderen deutschen Staaten wurde ihm diese Auszeichnung zu Theil, und das landwirthschaftl. Comité der Pfalz hat dem Verfasser für seine Verdienste um die Landwirthschaft die große goldene Medaille zuerkannt.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

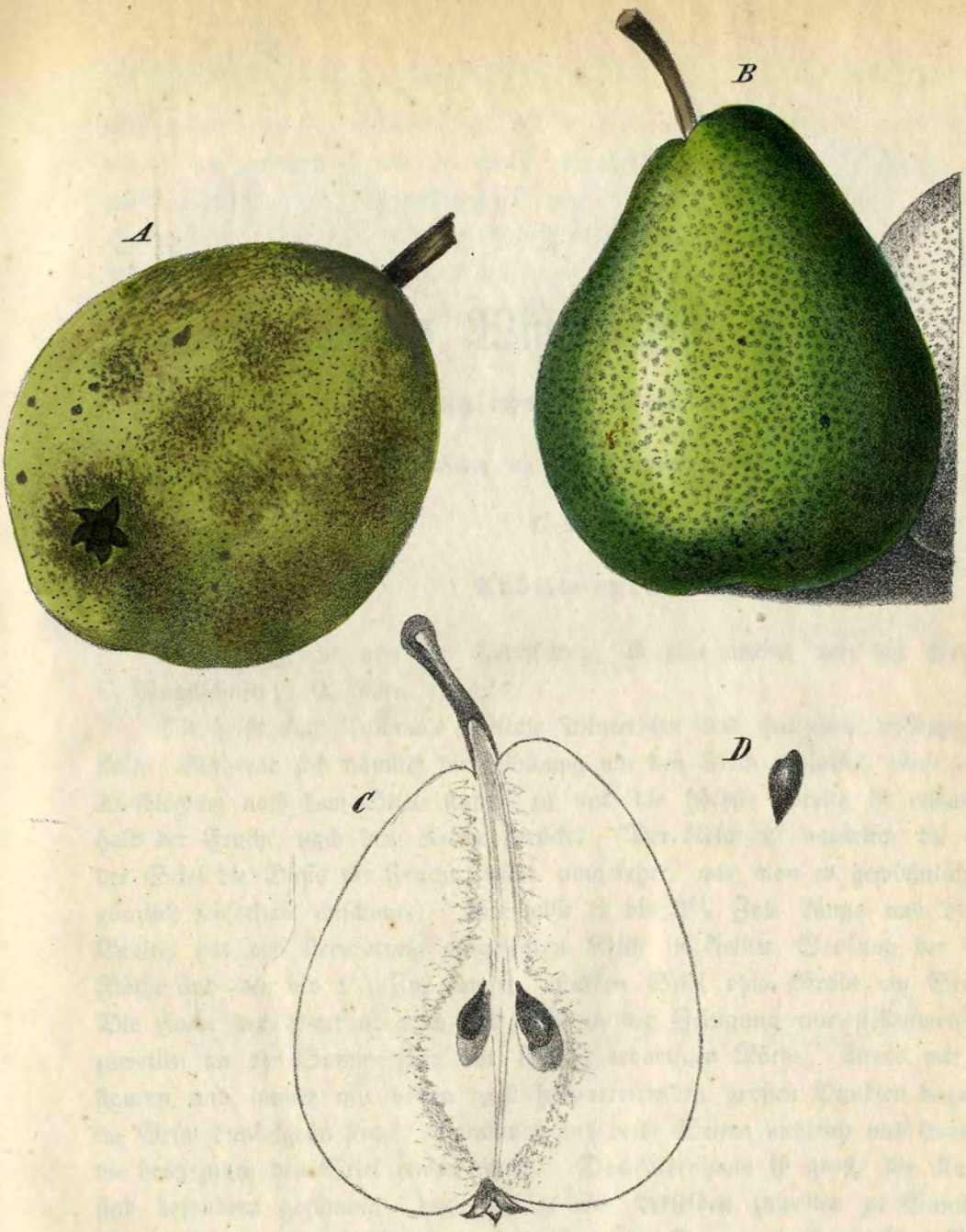
II. Section. 6. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1857.

Lc 2071



Liegel's Winter-Butterbirn.

Liegel's Winter-Butterbirn,

längliche Winterbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kern.

Sie heißt auch Coloma's köstliche Winterbirn und hat eine eiförmige Gestalt. Während sich nämlich die Wölbung um den Kelch abplattet, läuft sie unter Ausbiegung nach dem Stiele stumpf zu und die höchste Breite ist etwas oberhalb der Frucht, nach dem Kelche gerückt. (Der Kelch ist natürlich die Spitze, der Stiel die Basis der Frucht, nicht umgekehrt, wie man es gewöhnlich, aber gänzlich fehlerhaft anschaut.) Sie mißt 3 bis 3¼ Zoll Länge und 2½ Zoll Breite, hat den sternförmig aufgelegten Kelch in kleiner Senkung der breiten Fläche und den bis 1¼ Zoll langen, starken Stiel ohne Grube am Stielende. Die Farbe der Haut ist grün und selbst in der Zeitigung nur stellenweise gelb, zuweilen an der Sommerseite mit leichter erdartigen Röthe, öfters mit Rostfiguren und immer mit vielen grell hervortretenden großen Punkten begabt, die im Grün dunkelgrün sind. Manchmal sind beide Seiten ungleich und dann biegt die bevorzugte den Stiel etwas schief. Das Kernhaus ist groß, die Kammern sind besonders geräumig, doch schlägt eine derselben zuweilen zu Gunsten der übrigen fehl, welche ansehnliche und vollkommene Kerne enthalten. Das Anfangs grünlich-weiße, dann gelblich-weiße Fleisch ist feinkörnig, schmilzt im Kauen in Saft und hat einen vortrefflichen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Der lebhaft

wachsende Baum bildet pyramidenförmige Kronen, belaubt sich gut, trägt bald und reichlich. Seine Früchte kommen im December zur Zeitigung und halten sich 1 Monat. Sie kommt übrigens, wie Jahn bemerkt, in geschützten Gärten mit gutem Erdreiche, recht gut als Hochstamm fort und ist für solche Lage eine der empfehlenswerthesten, was auch schon die mancherlei anderen Namen, die sie führt, wie z. B. Graf Sternberg's Wunderbutterbirn, Koperz'sche fürstliche Tafelbirn u. s. w., andeuten, indem dadurch bezeugt wird, daß man sie an verschiedenen Orten kennt und baut.



Schönste Winterbirn.

Schönste Winterbirn,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

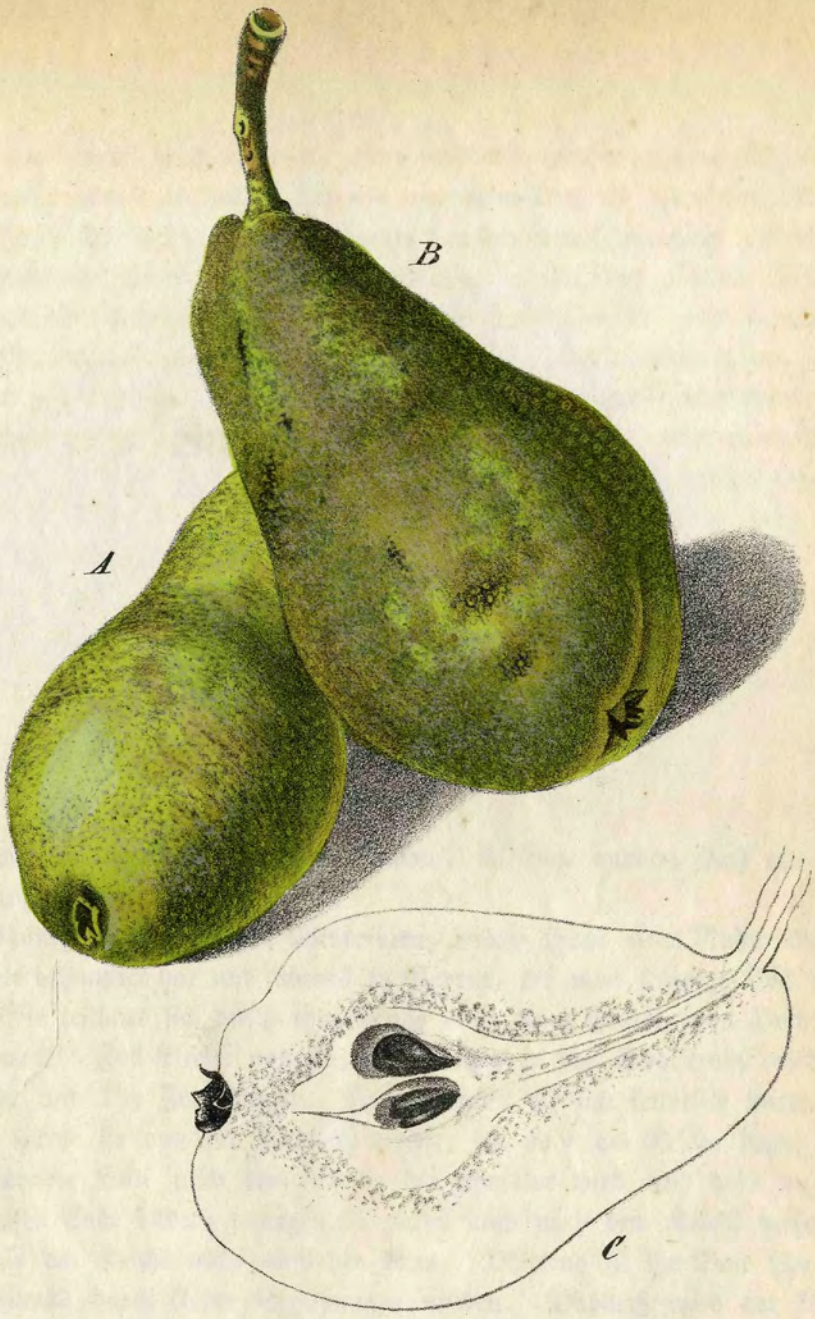
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite vom Baume; B. Frucht von der Backenseite nahe der Zeitigung; C. Längsschnitt.

Eine unserer größten Birnen, welche in ihrer Vollkommenheit 4 ¼ bis 4½ Zoll breit, aber nur 3½ Zoll hoch wird. Unsere Frucht mißt 3½ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe. Bei Weitem der größte Theil der Frucht bildet eine Kugel, die unter Einbuchtungen sich nach dem Stiele hin kreiselförmig verlängert, also kurz und mit stumpfem Stielende zuspitzt; dabei ist die höchste Breite etwas nach dem Kelche gerückt. Der hornartige Kelch liegt bald eben, bald in kleiner von Beulen umgebenen Senkung und letztere üben dann ihren Einfluß noch auf den Verlauf der Wölbung aus, die hier und dort als flacher Buckel hervortritt. Selbst das Kelchende bekommt dann einseitige Ueberwallungen und der starke, zolllange Stiel, sonst nur in kleiner Grube befindlich, sitzt dann in tiefer Höhle. Vom Baume hat ihre Farbe wenig Ansehn; die Grundfarbe ist grasgrün, der Backen erdfarbig-roth und allenthalben sieht man braune starke Punkte gleichmäßig vertheilt. Kommt aber die Zeitigung, so wird das Grün ein reines Citronengelb und das Erdroth ein brennendes Carmin. Rost sieht man bloß in der Kelchsenkung, selten nur anderswo. In der Zeitigung verbreitet sie auch einen ange-

nehmen Muscatellergeruch, aber das mattweiße Fleisch ist hart, zwar süß, doch der Nachgeschmack ist herb zusammenziehend. Desto empfehlenswerther wird sie für die Küche, wofür sie eine der besten Birnen abgiebt. Nach Maaßgabe der Größe ist das Kernhaus klein, dabei hohlachsig, engkammerig und hat selten vollkommene Kerne. Der Baum wächst rasch, wird stark und bildet eine dunkelgrüne, gut belaubte Krone. Das Blatt ist länglich, beiderseits spitz auslaufend und nach dem Stiele zu oft noch länger gezogen als nach der Spitze hin. Die Früchte zeitigen vor oder nach Weihnachten und dauern den Winter hindurch.



Saint Germain.
Hermannsbirn.

Saint Germain
Hermannsbirn.

längliche Winterbirn,

zartfleiſchig, mit unvollkommenem Kelche.

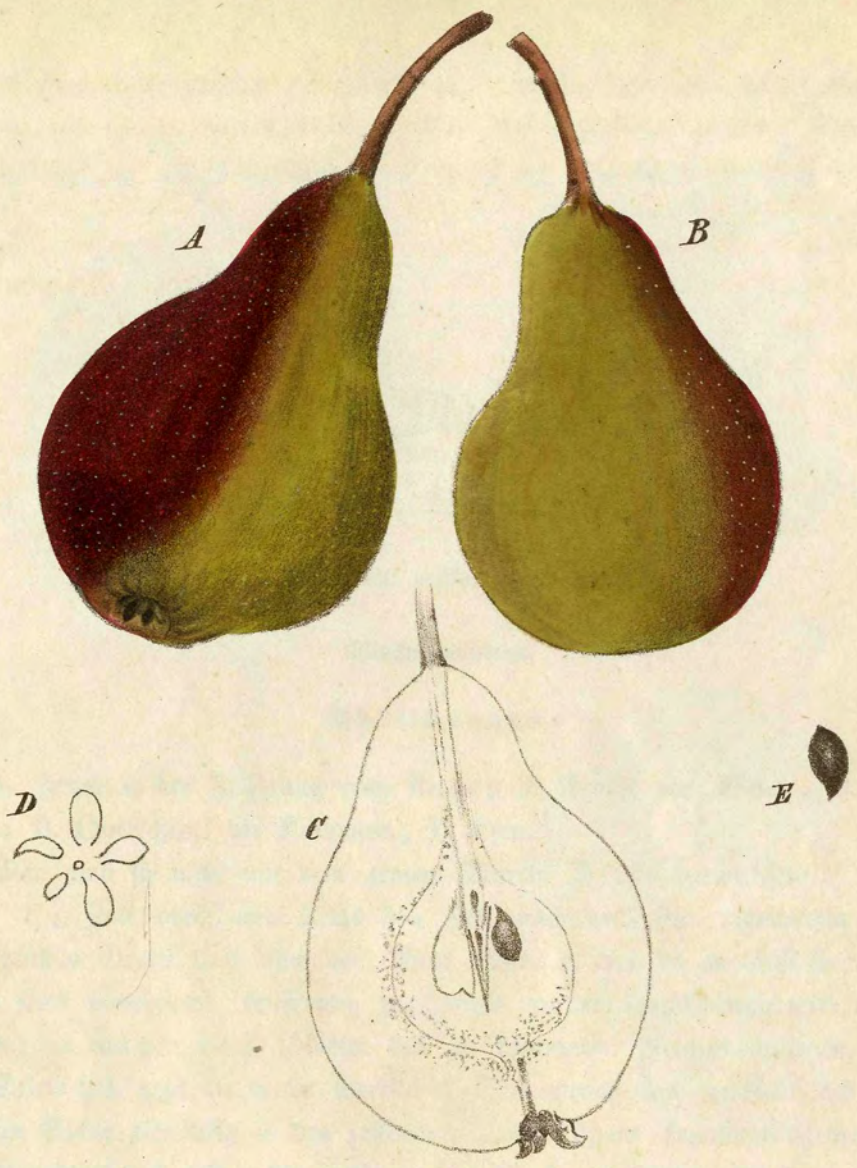
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchſeite vom Baume; B. Eine andere, ſtark mit Roſt belegt; C. Längsſchnitt.

Eine bekannte und vorzügliche Winterbirn, welche ihren alten Ruhm bis auf die neueſte Zeit behauptet hat und überall in Gärten, wo man feineres Obſt baut, vorkommt. Sie zeichnet ſich durch ihre Länge aus; denn Früchte von Hochſtämmen meſſen nur 2½ Zoll Breite und 3½ Zoll Länge; ja das Spalierobſt wird nur ½ Zoll breiter und 1½ Zoll länger. Ferner macht ſie ſich kenntlich durch ihre Schlankheit; indem ſie von der höchſten Breite, die nahe am Kelche liegt, ganz allmälig in gerader Linie nach dem Stiele hin ſchmäler wird und dort nur ein ſchmales ſtumpfes Ende bildet; dagegen ſich ſelbſt auch nach dem Kelche verſchmälert, ſo daß ſie am Kelche nicht aufſtehen kann. Drittens iſt ihr Bau ſehr unregelmäßig, überall durch kleine Erhöhungen uneben. Dadurch wird der kleine, hornige Kelch faſt immer mit kleinen Beulen umlagert und der ſtarke, zolllange Stiel einerſeits vom Fleiſch überwallt und ſchief gedrückt. Die Farbe iſt vom Baume grün, dann grüngeb und ohne Röthe. Dagegen fehlen Roſtanflüge faſt nie und ſind oftmals recht ſtark, in welchem Falle ſie die ſonſt ſtarken Punkte

unscheinbar machen. Das hohlachsige Kernhaus ist lang, die Kammern sind geräumig und reich an vollkommenen Kernen. Das mattweiße Fleisch ist zwar grobkörnig, auch um das Kernhaus etwas steinig, indessen voll von Saft, schmelzend im Kauen, und mit der besseren Lage hebt sich ihr Wohlgeschmack. Wo der Boden gut und warm und die Lage sonnig ist, bekommt sie einen süßgewürzigen, durch citronenartige Säure gehoben, ganz vortrefflichen Geschmack und besitzt noch das Gute, daß sie im November und December zeitigt und sich durch den Januar hält. Wie schon angedeutet, ist es bloß eine Gartenbirn, paßt bei uns wenigstens nur auf besonders gelegene Plätze im Felde. Aber der Baum wird hoch, „eichengroß," wie Lucas bemerkt, geht mit schöner Pyramide in die Luft und wird auch sehr alt. Da, wo er seine Stelle nicht findet, bleibt er kleiner und die Birnen werden unschmackhafter. Er trägt sehr reich und scheint am besten in reichem, tiefgründigem Mergelboden zu gedeihen, welcher Frische mit leichter Erwärmbarkeit vereint.



Trockne Martinsbirn.

Trockne Martinsbirn,

längliche Winterbirn,

hartfleischig mit vollkommenem Kelche.

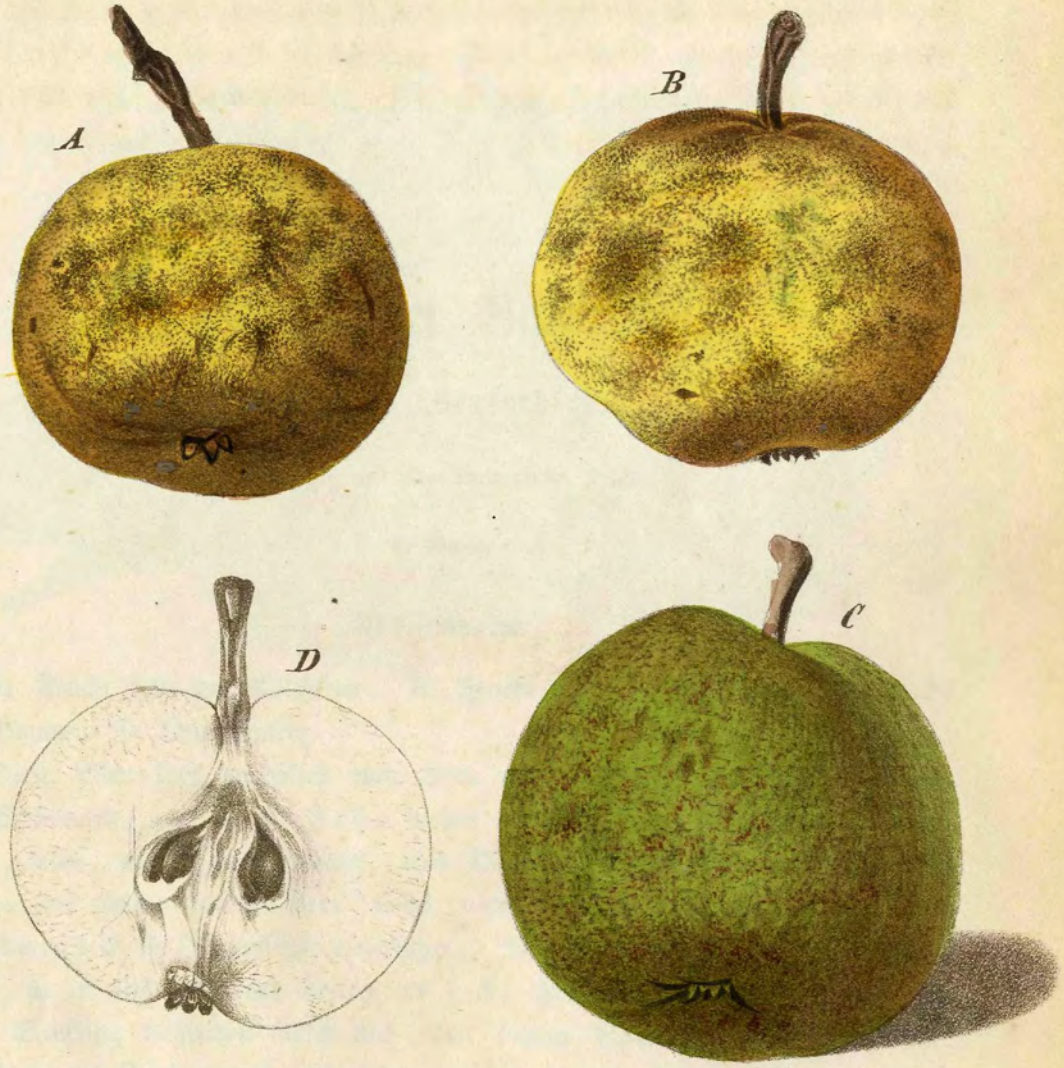
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Man muß sie nicht mit dem grauen Martin Diel's verwechseln. Sie ist 2 bis 2¼ Zoll breit und 3 bis 3¼ Zoll hoch und sehr regelmäßig gebaut. Ihre höchste Breite liegt über der Mitte hinaus. Von da an läuft sie nach dem Kelche stark abnehmend, keilförmig zu, endet an der Kelchsenkung mit 5 kleinen Beulen, an welchen die 5 Blätter des vollkommenen Kelches anliegen. Nach dem Stiele hin geht sie unter merklicher Einbuchtung und verläuft sich an der stumpfen Spitze allmählig in den zolllangen, oben öfters krummgebogenen Stiel. Die Grundfarbe ist gelb, der umfangreiche Backen tiefroth; da aber ein feiner Rost die ganze Frucht überzieht, wird das Gelb isabell und das Roth etwas trüb. Auf dem letzteren sieht man viele graue Punkte. Die Birn ist sehr schätzbar zur Wirthschaft, denn obgleich ihr weißes, ziemlich feines Fleisch am hohlaxigen Gehäuse etwas steinig, sonst saftarm, fest und brüchig ist, hat es doch einen süß-muscatellerartigen Geschmack, hält sich vom December bis März und eignet sich

für Küchengebrauch ganz vortrefflich. Zudem trägt der mittelgroß werdende Baum sehr reichlich, gedeiht im Felde und eignet sich selbst noch für rauhere Lagen. Das hellgrüne Blatt läuft nach der Basis spitz, nach der Spitze zugespitzt zu und ist vorn (an der Spitze) gezähnelt.



Darmstädter Butterbirn.

Darmstädter Butterbirn,

rundliche Winterbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

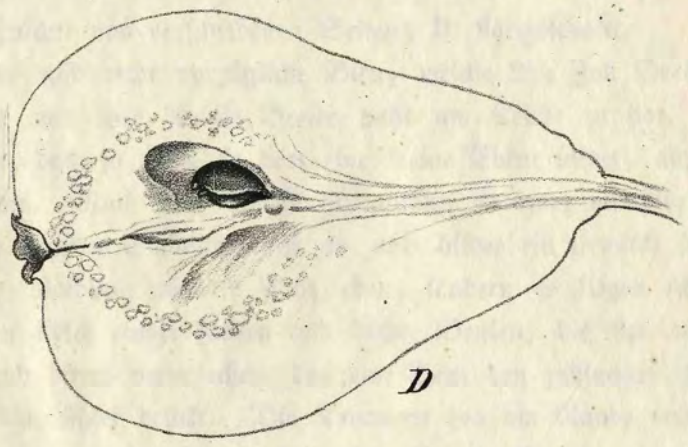
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Frucht vom Baume; D. Querschnitt.

Diese Birn kam angeblich vom Hrn. von Günderode aus Darmstadt nach Meiningen, von wo sie Jahn weiter verbreitet hat. Sie ist platt-kugelförmig, sollte, wie Jahn bemerkt, eher Darmstädter Bergamotte heißen, doch behalten wir obigen Namen bei, damit nicht mehrere entstehen; er ist einmal durch Lucas in die Pomologie eingeführt. Ihre Breite ist 2½ Zoll, ihre Höhe 2 Zoll, sie ist also bedeutend breiter als hoch, hat einen nur hornblättrigen, in flacher Senkung liegenden Kelch und einen kurzen, dicken ½ Zoll langen Stiel. Die Farbe der Zeitigung ist gelb, doch darüber liegt ein brauner Rost in Figuren und Partien, welcher die ganze Frucht umzieht und besonders am Kelche sehr dicht ist. Das Kernhaus ist klein und etwas hohlachsig, die Kammern sind voll von großen und spitzen Kernen, das butterhaft schmelzende Fleisch ist gelblich, sehr saftreich, vollkommen in Saft beim Kauen zerfließend und der Geschmack ist erhaben gewürzreich. Nach Jahn's Erfahrungen ist der Baum zwar

recht tragbar, aber etwas zärtlich und thut hochstämmig nicht ganz gut. In Würtemberg (vielleicht in besserer Lage) wächst der Baum nach Lucas schön und kräftig und die reichliche Tragbarkeit wird auch von ihm bestätigt. Die Frucht zeitigt im November und hält sich 3 Wochen, verdient also immer für mildere Gegenden eine Beachtung.





Graf Canal von Malabaia.

Graf Canal von Malabaia.

längliche Winterbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

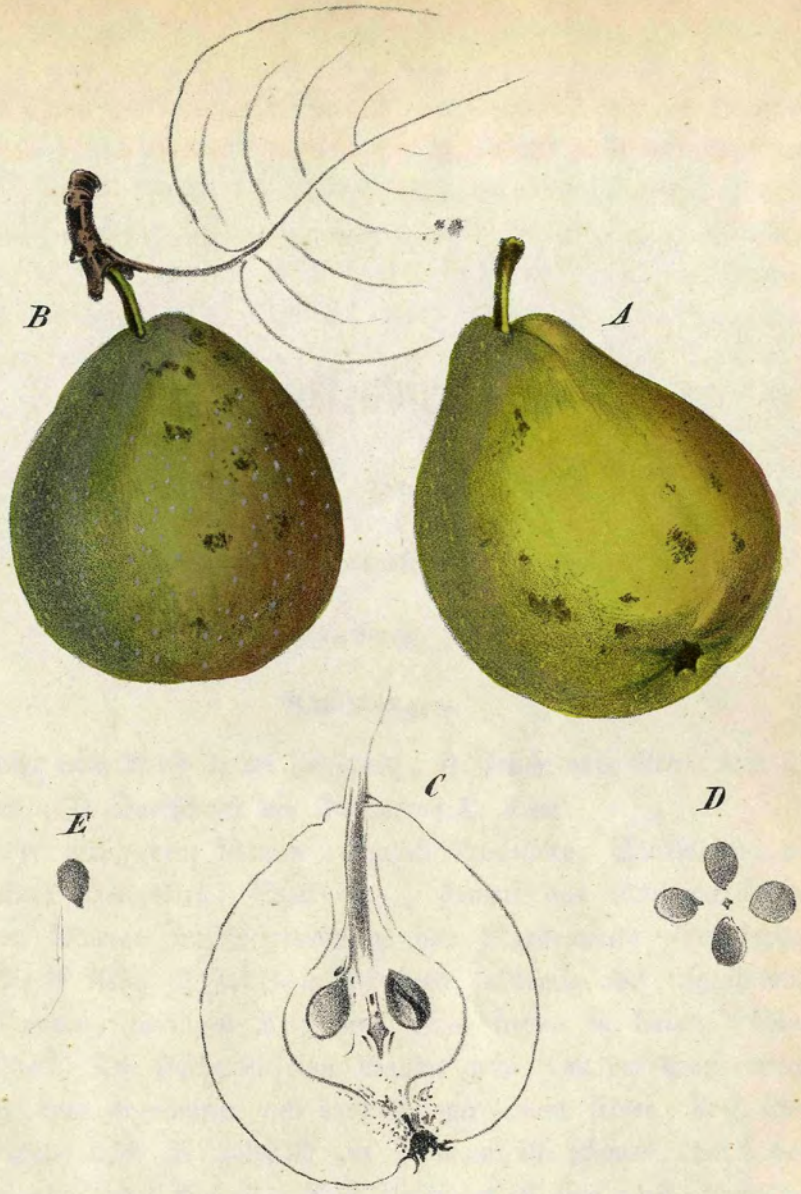
I. Rang.

Abbildungen.

A. B. C. Früchte von verschiedenen Seiten; D. Längsschnitt.

Eine neuere und recht vorzügliche Birn, welche 2½ Zoll Breite und 3½ Zoll Länge mißt und ihre höchste Breite nahe am Kelche zu hat. Um diesen wölbt sie sich zu, doch so, daß sie dort eine kleine Ebene bildet, auf welcher sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele hin nimmt sie ganz allmälig, in grader Linie, oder mit leichten Einbuchtungen ab und bildet ein ziemlich spitzes Ende. Indessen ist die Wölbung niemals ganz eben, sondern es liegen schon um den kleinen, hornigen Kelch einige Falten und leichte Beulen, die sich auch über die Frucht ziehen und öfters verursachen, daß eine Seite den zolllangen, starken Stiel überwallt und ihn schief drückt. Die Kammern des am Rande etwas steinigen Kernhauses sind recht geräumig, die Farbe der Schale ist grün, in der Zeitigung gelbgrün und hin und wieder findet sich auch ein schwacher Anflug von Röthe. Rostflecke und Rostfiguren sieht man häufig, hellbraune, feine Punkte sind zahlreich vorhanden. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Februar.

Ihr Fleiſch iſt weißgelb, ſaftreich, im Kauen ſchmelzend und hat einen ſüßweinſäuerlichen, gewürzreichen Geſchmack. Auch dieſe Frucht gehört vorzüglich nur den Gärten an, denn ſie will guten Boden und guten Stand. In ſolchem wächſt der Baum freudig, baut eine hoch anſtrebende Pyramidenkrone, trägt bald und reichlich.



Seeklesbirn.

Seckesbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

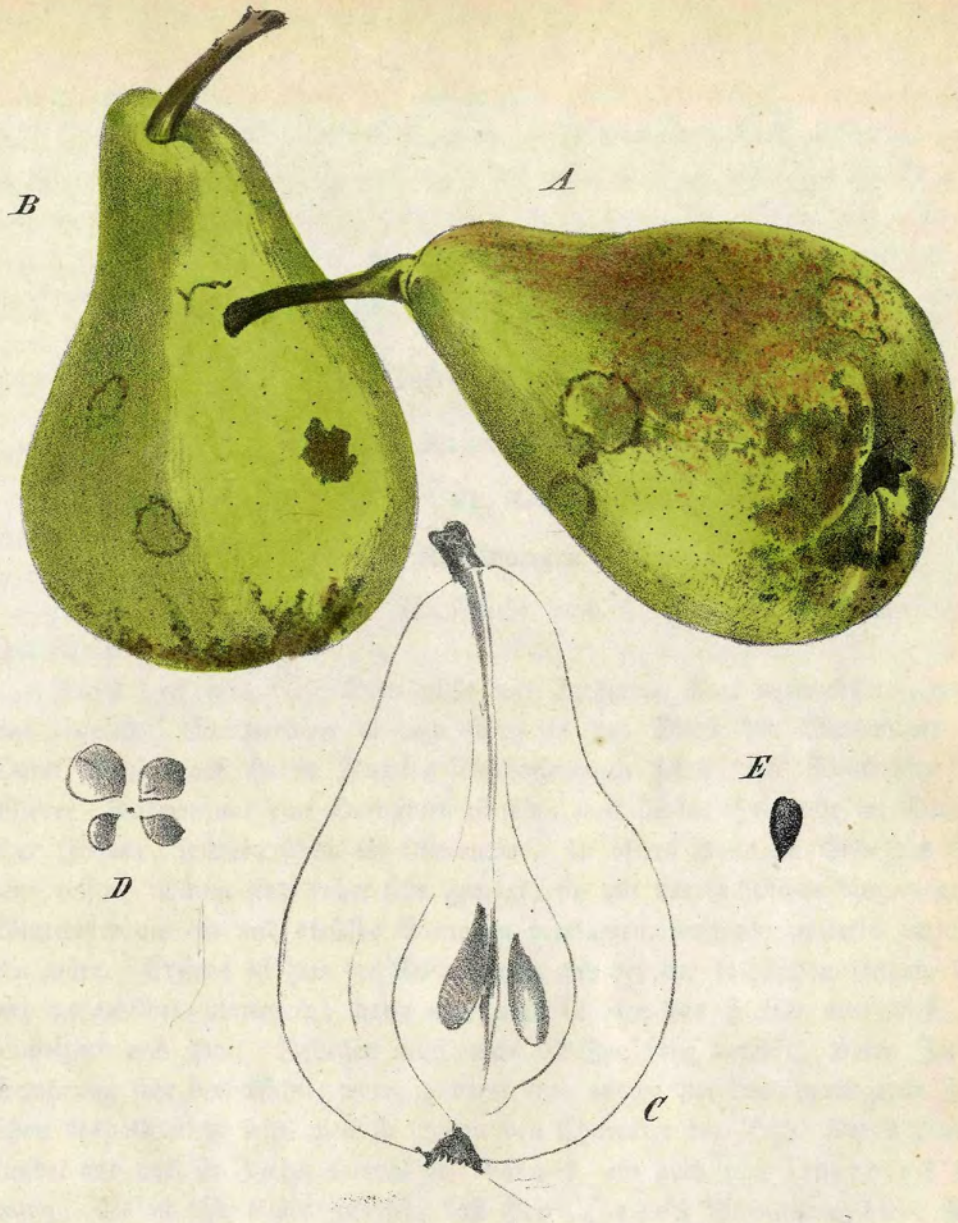
Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche in der Zeitigung; B. Frucht vom Stiele vom Baume; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Sie führt verschiedene Namen, nämlich Seckelbirn, Sickelsbirn, Neuyorker Rothbacken, Lamasbirn, Shakspeare, stammt aus Nordamerika und ist angeblich von Moreau im Freiheitskriege von Nordamerika sehr hochgeschätzt worden. Sie ist klein, 2 Zoll lang und breit, eiförmig oder feigenförmig, hat einen flachliegenden, hornigen Kelch und einen kurzen in kleiner Höhlung befindlichen Stiel. Die Farbe ist vom Baume grün, an der Sonnenseite mehr oder weniger roth angelaufen und rundum mit einem feinen Rost überzogen. In der Zeitigung wird sie goldgelb und bekommt ein schönes, durch den Rost fast metallisch glänzendes Colorit. Das Kernhaus ist sehr groß, etwas hohlachsig, die weite Kelchröhre zieht sich als enger Faden bis zum Kernhaus herab und die Kerne sind klein, dick und spitz.

Diese Birn ist in Amerika sehr berühmt, denn ihr gelbweißes Fleisch quillt über von Saft, ist ganz ohne Steine, zerfließt auf der Zunge und hat einen vortrefflichen zimmtartigen Zuckergeschmack. Sie zeitigt Mitte oder Ende des

Octobers und hält sich 8 Tage. Der Baum wächst in Amerika lebhaft und trägt reichlich. Bei uns aber sind die Erfahrungen nicht ganz nach Erwartung ausgefallen, denn Graf Flotow berichtet, daß der Baum nur schwach treibe, klein bleibe, aber sonst gesund und tragbar auch gegen rauhes Wetter in der Blüthe wenig empfindlich sei. Lucas bemerkt: Der Baum wächst äußerst langsam und eignet sich nur zur Anpflanzung als Pyramide oder Zwergbaum und ist recht tragbar. Jahn sagt: Im Allgemeinen scheint diese Sorte entbehrlich zu sein, doch wächst der Baum gut und trägt auch voll.



Erzherzog Karl's Winterbirn.

Erzherzog Karl's Winterbirn,

längliche Winterbirn,

mürbfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

III. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt; E. Kern.

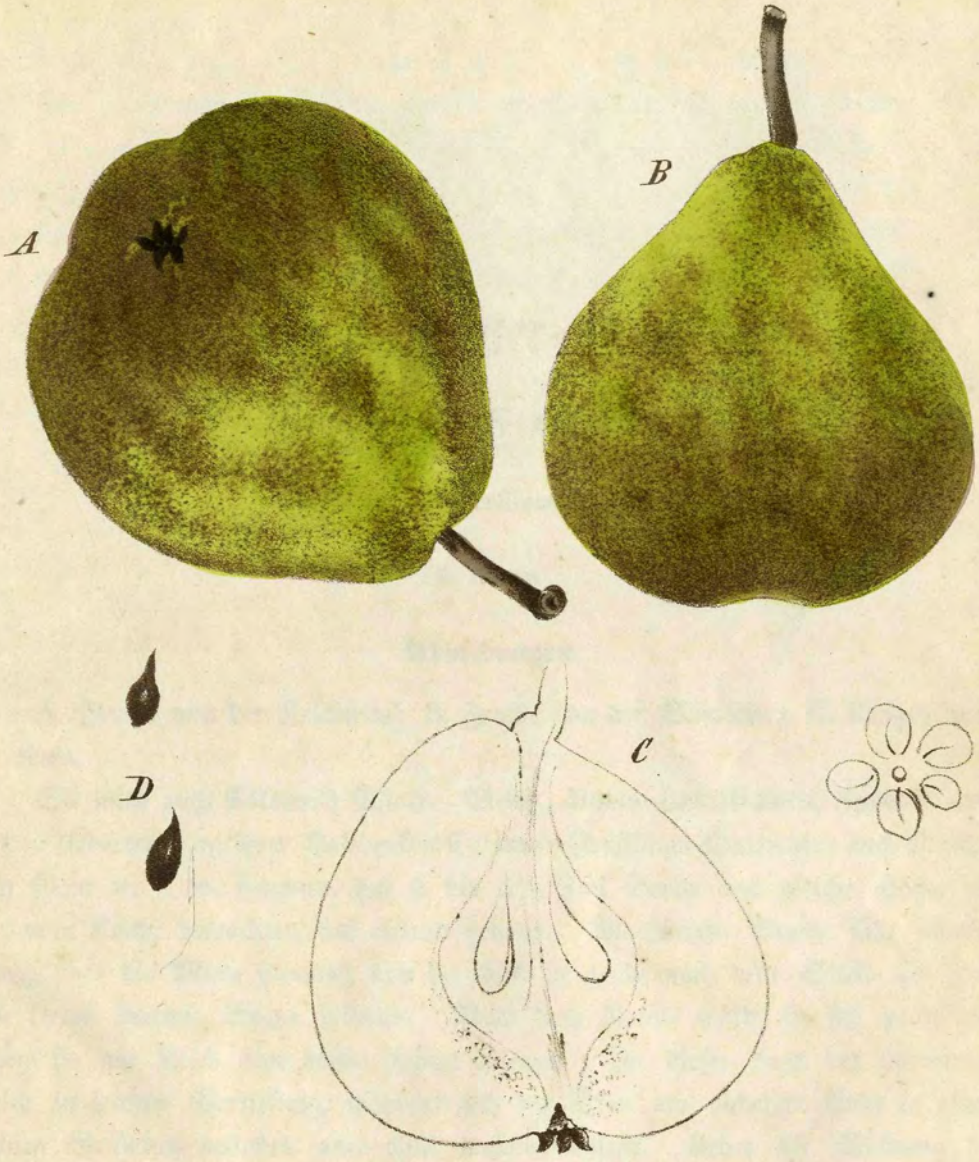
Zuerſt darf man dieſe Birn nicht mit Erzherzog Karl verwechſeln, welches eine längliche Sommerbirn iſt und ſchon in der Mitte des Septembers reift. Dann ſcheint nach Herrn Jahn's Beobachtungen ſelbſt dieſe Winterbirn keine Winter- ſondern nur eine Herbſtbirn zu ſein, weil ſie bei ihm nicht im December oder Januar, ſondern ſchon im November, ja öfters ſogar am Ende des Octobers reifte. Einige ſind daher ſehr geneigt, ſie mit der ſächſiſchen langen, grünen Winterbirn als ein und dieſelbe Sorte zu vereinigen, wogegen zweierlei einzuwenden wäre. Erſtens iſt hier der Kelch hornig und bei der ſächſiſchen langen, Grünen ausgebildet-blattartig; dann aber auch iſt hier das Fleiſch nur mürb, dort ſchmelzend und zart. Indeſſen muß, was die Zeitigung betrifft, Herrn Jahn's Erfahrung ſehr berückſichtig werden, denn eine andere Art kann vorliegende Frucht ſchon deshalb nicht ſein, weil ſie genau den Charakter der Erzh. Karl's Birn bekundet und weil ſie Jahn ſowohl von Liegel, als auch von Oberdieck direct bezog. Es iſt alſo außer Zweifel, daß Herrn Jahn's Beſtimmung dieſer Frucht ganz richtig iſt.

Erzherzog Karl's Winterbirn iſt 2½ Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch. Die höchſte Breite iſt dem Kelche nahe geſchoben und von dort an wölbt ſie ſich gegen den mit hornigen Blättern aufrecht ſtehenden Kelch halbkugelig zu, doch ſo, daß ſie nicht aufſtehen kann, bildet aber am Kelch eine kleine, öfters von Fleiſch-

falten umgebene Einsenkung. Nach dem Stiele hin läuft die eine Seite ziemlich gerad, die andere aber macht eine Einbuchtung und überwallt den ½ bis ¾ Zoll langen Stiel, der wie in der Frucht eingesteckt steht. Vom Baume ist die Schale hellgrün, dann hellgelb, oder nur gelblich-grün, wobei zugleich an der Sonnenseite eine erdartige Röthe bemerklich wird. Die Punkte sind sehr zahlreich über die Frucht verbreitet, indessen fein. Das hohlachsige Kernhaus ist klein und hat enge kernarme Kammern, die Kerne sind lang gespitzt.

Man vergleiche nun diese Beschreibung mit unserer Frucht und man wird nicht bezweifeln, daß sie die richtige ist. Folglich wäre hinzuzufügen, daß sie zu verschiedenartigen Zeiten, vom Ende Octobers bis zum Januar, vielleicht je nach Gegend und Standort, zur Zeitigung kommt und sich dann 4 Wochen lang hält.

Das Fleisch ist zwar sehr saftreich, löst sich aber, trotz seiner Zartheit, beim Kauen nicht vollkommen in Saft auf, was Dittrich vielleicht mit seinem II. Range bezeichnen wollte. Der Geschmack ist übrigens ganz vortrefflich und da der Baum lebhaft wächst, groß wird, eine schöne Pyramidenkrone bilden und selbst in ungünstigen Jahren gut tragen soll, wäre sie gewiß mit Recht zur Anzucht empfehlbar.



Coloma's Winter-Butterbirn.

Coloma's Winter-Butterbirn,

rundliche Winterbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kern.

Sie wird auch Coloma's Winter-Melis, Bonne des Malines, Spreew ovée und in Uebertreibung ihrer Haltbarkeit Coloma's Frühlings-Butterbirn auch Minchen von Gent u. s. w. benannt, hat 2 bis 2½ Zoll Breite und gleiche Höhe, und ist, vom Kelche betrachtet, fast eirund gebaut. Die höchste Breite fällt nämlich wenig über die Mitte hinaus; von da läuft sie grade nach dem Stiele zu, dort eine kleine stumpfe Spitze bildend. Nach dem Kelche wölbt sie sich plattrund, indem sie am Kelch eine breite Fläche erzeugt. In dieser liegt der hornartige Kelch in leichter Vertiefung, während sich der Stiel am anderen Ende in einem kleinen Grübchen befindet, oder ohne dasselbe ansetzt. Ueber die Wölbung hin laufen oft flache Rippen, oder es ziehen sich auch einige unbedeutende Buckel fort und wiederum ist bei vielen Früchten die Wölbung gar nicht gestört. Wo sie gestört wird, da sind die Hälften ungleich und der Stiel wird von der vorherrschenden etwas mit Fleisch überwallt. Vor der Zeitigung ist die Grundfarbe grün, in der Zeitigung gelblich, zu beiden Zeiten aber sieht man von ihr wenig,

weil ein feiner, brauner Rost fast die ganze Frucht umzieht, und auch die feinen Punkte verdeckt. Das Fleisch zergeht im Kauen, fließt über von Saft, und hat einen vortrefflichen zimmtartigen, süßen Geschmack. Jahn sagt von ihr: Es ist eine der besten Winterbirnen, doch will der klein bleibende Baum im Schnitte gehalten sein, damit er sich nicht vor der Zeit erschöpft, bevor die Frucht bei uns ihre Vollkommenheit erlangt. Sie zeitigt im December und dauert bis in den Januar.



Wildling von Motte.

Wildling von Motte,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. B. Kleine Früchte vom Kelch und von der Seite gezeichnet, welche, ungeachtet sie nur die Hälfte der am Spalier erzogenen größten Früchte dieser Art messen, dennoch den Charakter derselben gut ausdrücken, daher zur Abbildung brauchbar befunden worden sind; C. Längsschnitt; D. Kern.

Die Form der Frucht ist zwar veränderlich, bald ziemlich kugelförmig, bald der **Beurré blanc** ähnlich, bald auch nach dem Stiele zu noch etwas länger gezogen und mit einem mehr kreiselartigen Stielende begabt; doch ist die kugelartige Gestalt die herrschende. Am Kelche bildet sie eine Fläche, die sich nach dem fast ganz verkümmerten Kelche schüsselartig senkt und oft eine ansehnliche Vertiefung bildet. Die Fläche der Wölbung ist nicht selten durch flache Erhabenheiten gestört und in diesem Falle sitzt auch der starke, bald lange, bald kurze Stiel in einer Vertiefung; sonst aber ist diese entweder sehr seicht oder gar nicht vorhanden. Das Colorit ist ganz einfarbig, vor der Zeitigung ein Hellgrün, in der Zeitigung ein Grüngelb, das aber durch zahlreiche Punkte, die sich stark hervorheben, ganz überset ist. Häufig fließen sie zusammen und bilden Rostflecke; wenigstens geschieht das gemeinlich in der Höhlung des Kelches. Das Gehäuse hat besonders weite Kammern, die jedoch zwar große, indessen nicht immer vollkommene Kerne bergen. Das weiße Fleisch riecht angenehm, ist sehr saftreich, schmilzt

gänzlich in Saft beim Kauen und hat einen sehr süßen, fast zu zuckerartigen, aber doch erhabenen und sehr angenehmen Geschmack. Sie hat ihren Namen vom Baume, der das Ansehn eines wilden Birnbaums hat. Anfangs wächst er sehr schnell, doch schon im achten Jahre langsam, wird nur mittelgroß, macht viel feines Holz, und entläßt aufrecht-abstehende Aeste. Die zahlreichen Fruchtspieße sind steif und stachelartig und die Früchte sitzen meistens an den Spitzen der Fruchtruthen. Sie zeitigen in der zweiten Hälfte des Octobers oder auch erst im November und halten sich bei Sorgfalt oft bis zum December. Obschon sie in Frankreich bloß einen Namen (Bezi de la Motte) besitzen, so tragen sie in Deutschland desto mehr. Man nennt sie grüne, graue Bergamotte, gerüffelte Crasanne, grüne Herbstbergamotte, Winterbergamotte u. s. w.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Liegel's Winter-Butterbirn.	Bei Herrn Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Schönſte Winterbirn.	" " Oberförſter Schmidt in Blumberg.
Saint Germain, Hermannsbirn.	" " Garteninſp. Sinning in Ballenſtedt.
Trockne Martinsbirn.	" " Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Darmſtädter Butterbirn.	" " Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Graf Canal von Malabaia.	" " Oberförſter Schmidt in Blumberg.
Seckesbirn.	" " Medicinalaſſeſſor Jahn in Meiningen.
Erzherzog Karl's Winterbirn.	
Coloma's Winter-Butterbirn.	
Wildling von Motte.	" " Schloßgärtn. Reinhard in Meiſeberg.

Bei Herren Firmin Didot, Frères, Fils et Co. in Paris ist erschienen und durch jede solide Buchhandlung Deutschlands zu beziehen:

LE

JARDIN FRUITIER DU MUSÉUM

OU

ICONOGRAPHIE DE TOUTES LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS

D'ARBRES FRUITIERS

CULTIVÉS DANS CET ÉTABLISSEMENT

AVEC LEUR DESCRIPTION, LEUR HISTOIRE, LEUR SYNONYMIE, ETC.

PAR J. DECAISNE

Membre de l'Institut, Professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle.

PUBLIÉ SOUS LES AUSPICES DE

S. E. M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE.

Preis jeder Lieferung 1 Thlr. 20 Sgr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

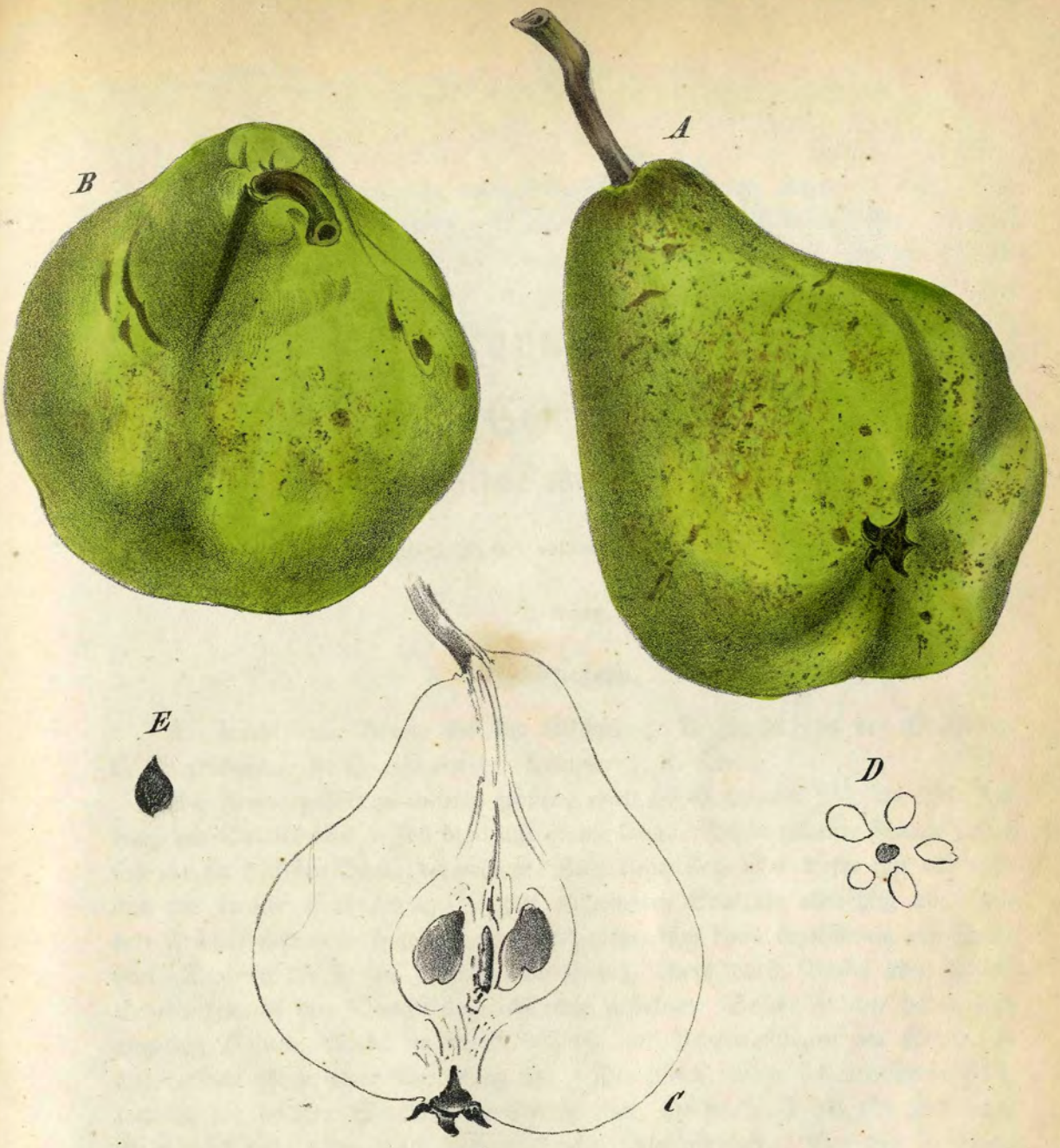
II. Section. 7. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1857.

Lt. 206



Mannabirn.
Le Colmar.

Mannabirn,

Colmar,

längliche Winterbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Baume von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Die Frucht gehört zu unseren großen, wird auf Hochstamm 2½ bis 2¾ Zoll lang, am Spalier aber 3 Zoll breit und ebenso lang. Schön gebaute Früchte ziehen sich von der höchsten Breite, die nahe am Kelch liegt, flach über diesen hin und nehmen mit sanfter Einbuchtung bis zum abgestutzten Stielende allmählig ab. Andere Früchte sind mehr kugelig gebaut und ziehen sich dann kegelförmig zur Spitze hin. Doch ist die Frucht seltener gleichförmig, öfters durch Buckel oder kleinere Erhebungen auf dem Bauche ungleichförmig gestaltet. Solche Früchte haben auch ungleiche Hälften, Buckel an der Kelchhöhle und Ueberwallungen am Stiele, so daß derselbe oft in einer Vertiefung sitzt. Der Kelch breitet sich mit seinen Blättern in der seichten Senkung sternförmig aus, der starke, 1 bis 1¼ Zoll lange Stiel wird nicht selten durch Ueberwallungen schief gedrückt. Vor der Zeitigung ist die Frucht grün, in der Zeitigung hellgelb, oft mit einem Anflug von Röthe, oft ohne dieselbe. Die Punkte sind fein und zahlreich, dazu finden sich Rostanflüge und viele Früchte haben noch das Eigenthümliche, daß sie, gleich den Pflaumen, vom Kelche zum Stiele eine nahtartige Vertiefung zeigen. Das ge-

ſchloſſene Kernhaus hat enge Kammern und die Kelchröhre zieht ſich als enger Faden zum Kernhauſe herab. Das Fleiſch fließt über von Saft, zergeht vollkommen, beſitzt einen ſüßen, pikanten, den Bergemotten verwandten Geſchmack. Die Frucht muß lange hangen bleiben; man bricht ſie am beſten erſt im November, denn dann hält ſie ſich länger, welkt nicht, kommt nach und nach zur Zeitigung, ſo daß man im März noch gute Früchte beſitzt; dadurch iſt ſie als Tafelobſt ſo ſchätzbar. Indeſſen gehört ſie nur in eine geſchützte und gute Lage des Gartens, welche ganz fehlerfreien Untergrund und ſonnigen Stand hat. Auch muß ſie vor Stürmen geſchützt ſein, weil ſonſt die großen Früchte leicht fallen. Die Blüthe gehört zu den ſehr empfindlichen, der Baum trägt auch erſt ſpät, dann aber erſetzt er durch reichliche Ernten.



Oken.

Ofen,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

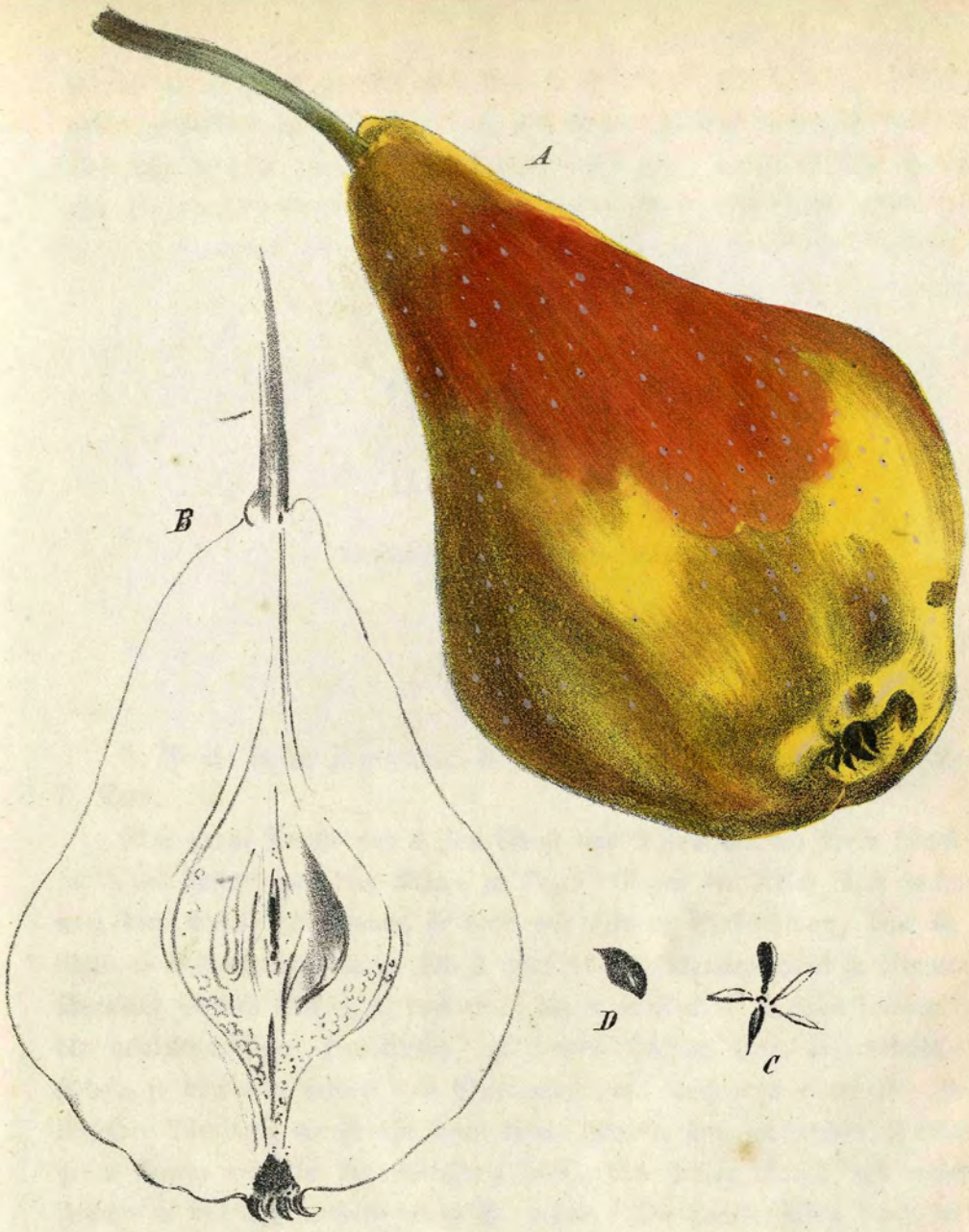
I. Rang.

Abbildungen.

A. Birn von der Kelchseite; B. vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Kern.

Eine kleine Frucht, welche kugelig ist und sich in kreiselartiger Spitze zuspitzt. Sie mißt 2¼ bis 2½ Zoll in Länge und Breite, aber öfters ist auch die Länge um ¼ Zoll kürzer als die Breite. Die höchste Breite liegt ziemlich in der Mitte, von wo sie nach der stumpfen Spitze in merklichen Einbuchtungen zuläuft, während sie sich nach dem Kelche hin halbkugelig wölbt und am Kelche so abplattet, daß sie aufstehen kann. Der offene, hornartige Kelch liegt in weiter, fast ebener Senkung, der starke zolllange Stiel sitzt wie eingesteckt. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng, doch die Kerne sind öfters vollkommen. Die Farbe der glatten, doch starken Schale ist Anfangs gelbgrün, dann gelb. Wenn sie vom Baume einen Anflug von Röthe besitzt, so wird dieser in der Zeitigung goldig. Punkte treten nicht merklich hervor, doch sieht man feine Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, frei von Steinen und Körnern, überquellend von Saft, zerschmelzend im Kauen und durch seinen aromatischen

Zuckergeschmack, der durch Beimischung von Weinsäure gehoben wird, der Beurré gris nicht unähnlich, die Zeitigung fällt im Anfange des Novembers und dauert 3 Wochen lang. Der Baum wächst zwar langsamer, setzt aber bald Fruchtspieße an und liefert im passenden Standorte, der immer gewählt sein muß, alljährlich Früchte.



Groſser Roland.

Großer Roland.

längliche Herbstbirn,

hartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

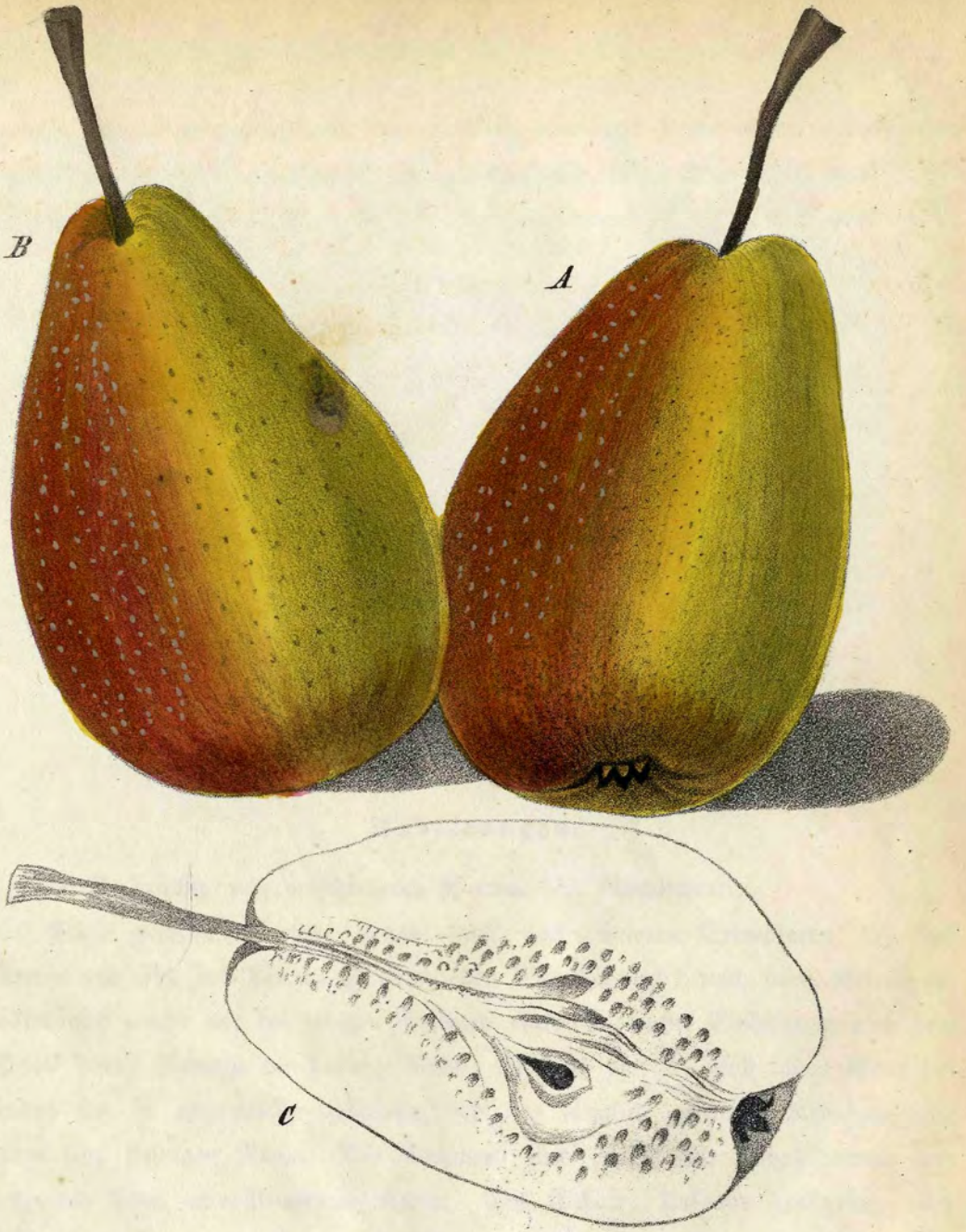
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung; B. Längsschnitt; C. Querschnitt der Kammern; D. Kern.

Eine große Frucht von 4 Zoll Länge und 3 Zoll Breite, deren höchste Breite in $^2/_3$ der Frucht nach dem Kelche zu liegt. Gegen den Kelch läuft sie keilförmig, nach dem Stiele hin nimmt sie bald mit leichter Einbuchtung, bald in gerader Linie ab und verläuft sich in den 1 oder $1^1/_2$ Zoll langen Stiel in Ringeln. Auch überwallt sie den Stiel, so daß er in einem Grübchen zu sitzen kommt. Wegen der ungleichmäßigen Ausbildung der beiden Hälften steht die Kelchseite öfters schief, so daß man sowohl den Stielansatz, als auch den Kelch bei einer und derselben Wendung der Frucht sehen kann. Punkte sind zahlreich vorhanden. Die grüne Farbe wird in der Zeitigung gelb, das erdige Roth, mit welchem die Frucht an der Sonnenseite belegt ist, höher. Die Punkte fallen dann im Gelben nicht sehr in's Auge, wohl aber im Rothen. Zur Größe der Frucht ist das Kernhaus klein und die Kammern sind auffallend eng, haben auch nur taube Kerne. Die Frucht zeitigt um Michaelis und hält sich fast den ganzen October

hindurch, wo ſie dann endlich fault. Das mattweiße Fleiſch iſt grob, im Kauen ſchmierig, vom Geſchmack herbſüß, eignet ſich aber vortrefflich zum Welken. Der Baum erreicht eine beſondere Höhe und einen großen Umfang, kommt aber ſpät zur Tracht, bringt aber dafür, wenn er in voller Tragkraft ſteht und einen guten, kräftigen Boden hat, außerordentlich reiche Ernten. Lucas berichtet, daß er oft 50 Simri, alſo über 20 Scheffel preußiſch brächte.



Bogenäckerin.

Bogenäckerin.

längliche Herbstbirn,

herbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

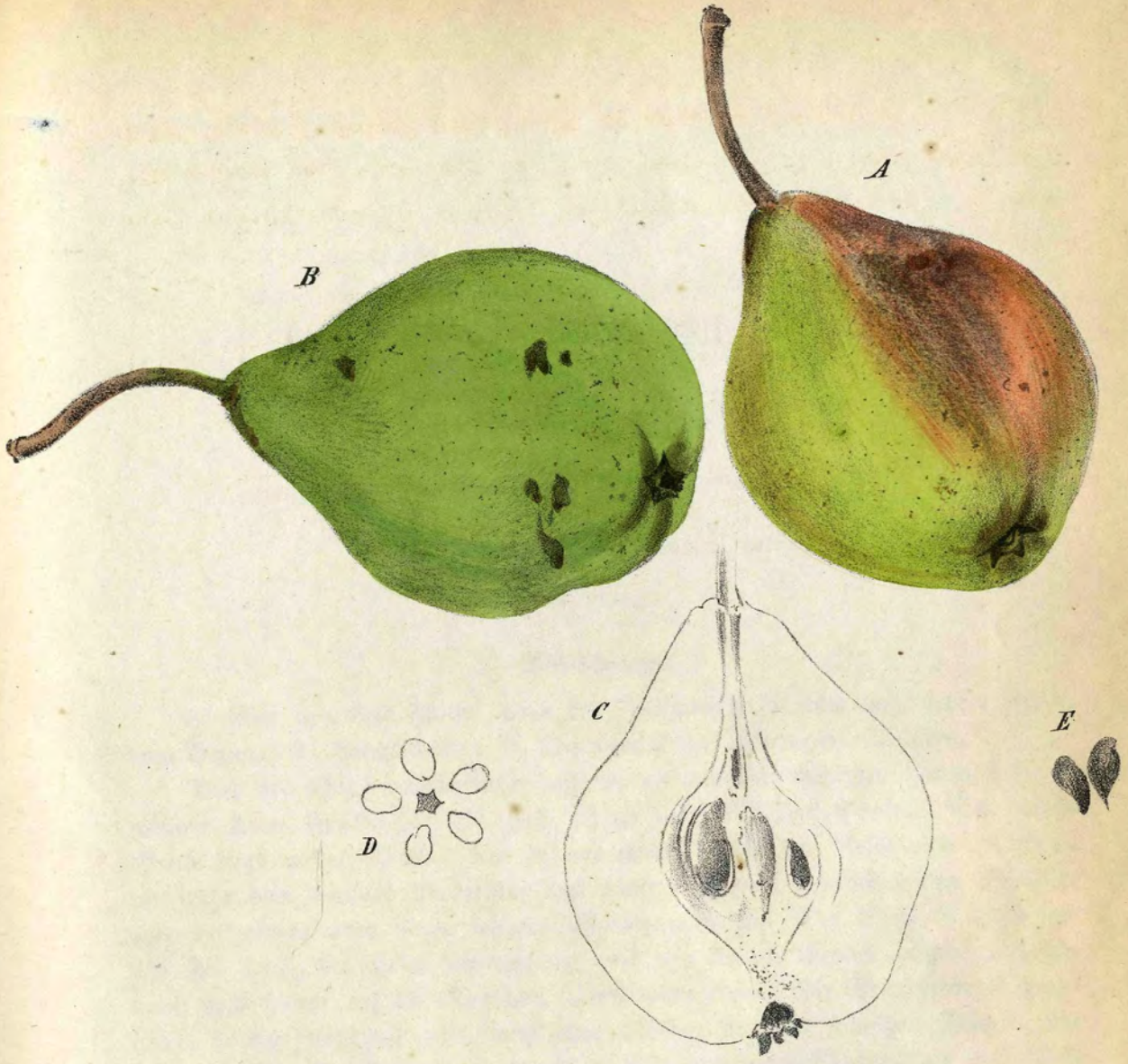
Mostbirn.

Abbildungen.

A. B. Früchte von verschiedenen Seiten. C. Längsschnitt.

Diese ziemlich eiförmige Frucht mißt nach unseren Exemplaren 2½ Zoll Breite und 3½ Zoll Länge, ist aber, den Eiern ähnlich, nach allen Seiten gewölbt und macht nur bei einigen Früchten einerseits leichte Einbiegung nach dem Stiele hin. Sowohl der hornige Kelch, als auch der 1½ Zoll lange Stiel befinden sich in ansehnlicher Höhlung und das länglich gestreckte Kernhaus hat einen sehr steinigen Rand. Die Kammern sind häufig nur unvollkommen und enthalten dann unvollkommene Kerne. Die Schale, Anfangs grasgrün, wird später hellgelb und die Sonnenseite ist mit trübem Roth überzogen. Rings um die Frucht befinden sich Punkte, die in der Grundfarbe grün und im Rothen gelb sind. Die Bogenäckerin wird als eine der besten Mostbirnen sehr geschätzt

und wie Lucas berichtet, besonders um Tübingen und Herrenberg häufig gebaut. Der Baum bildet nach seiner Beschreibung eine hochgehende, fast pyramidenförmige Krone und trägt ungemein reichlich. Er ist an seinen dunkelrothen Sommertrieben gut kenntlich.



Diel's Wildling von Hery.
Kümmelbirn.

Diel's Wildling von Hery, Kümmelbirn.

rundliche Herbstbirn,

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

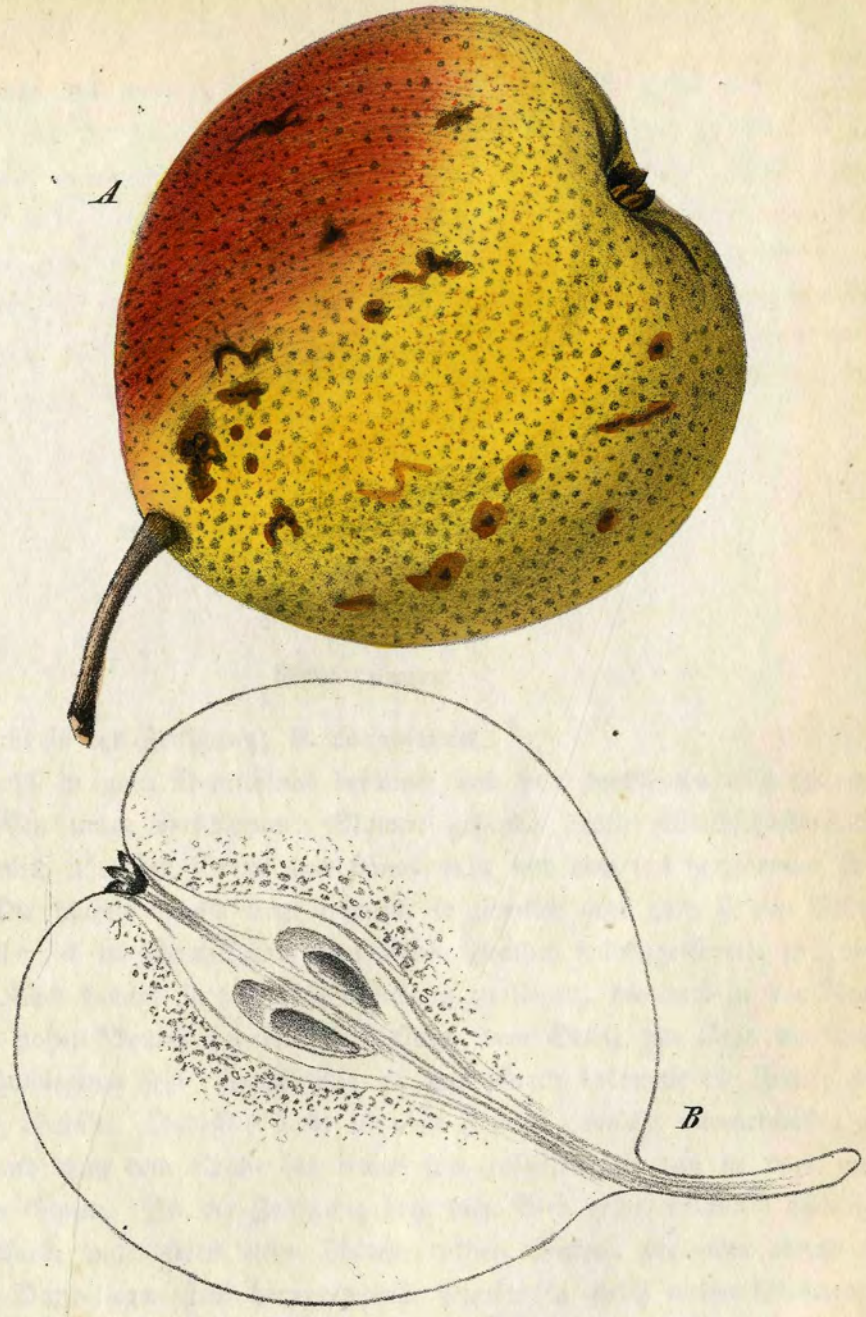
II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine geröthete Frucht nahe der Zeitigung; B. eine ungeröthete Frucht vom Baume; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese von Diel ausführlicher beschriebene und von mehreren Pomologen erwähnte ältere Frucht hat 2½ Zoll Länge und 2¾ Zoll Breite. Die höchste Breite liegt in der Mitte, von da aus macht sie um den Kelch eine Halbkugel mit mehr oder weniger Abplattung und läuft nach dem ziemlich spitzen Stielende entweder gerade oder unter leichten Einbiegungen zu. Der Stiel ist dünn und 1½ Zoll lang, der Kelch hornblättrig, oft von kleinen Beulen umgeben, welche dann auch weiter auf die Rundung störend einwirken. Die Grundfarbe ist grasgrün, in der Zeitigung gelb, meist ohne Röthe, doch bei sonnigen Früchten mit einem Anfluge derselben oder mit einem licht geröthteten Backen, der die Hälfte der Frucht einnimmt. Braune, sehr zahlreiche Punkte sieht man um die ganze Frucht zerstreut. Die Schale ist glatt, die Kammern sind eng und vollkommene Kerne giebt es wenig. Hat der Baum eine gute Lage und bekommt einen guten Jahrgang, so wird das feine, etwas feste, saftreiche Fleisch, welches einen fenchelartigen Geschmack besitzt, weit weicher, rauscht zwar im Kauen, löst sich aber beinahe in Saft auf. Besitzt der Baum einen schlechten Stand oder wird der

Jahrgang ungünſtig, ſo bleibt die Frucht hart und brüchig und eignet ſich nur, wiewohl noch immer vortrefflich, zur Kochbirn. Dieſe beſonderen Eigenſchaften und auch noch das Unangenehme, daß ſie im Keller ſich nicht gut aufbewahren läßt, ſondern in einer Obſtkammer flach aufgeſchüttet werden muß, haben dieſe Art ziemlich in Vergeſſenheit gebracht. Dennoch iſt ſie an ihrem Orte ſehr gut zu gebrauchen, und da der Baum lebhaft wächſt, groß und ſtark wird, ſich reich belaubt und ſehr gut trägt, wohl immer noch beſſer als manche der neuſten vom Auslande bezogene Sorten. Sie kommt am Ende des Octobers zur Zeitigung und hat wiederum das Gute, daß ſie ſich bis in den December hinein hält.



Pfundbirn.

Pfundbirn,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

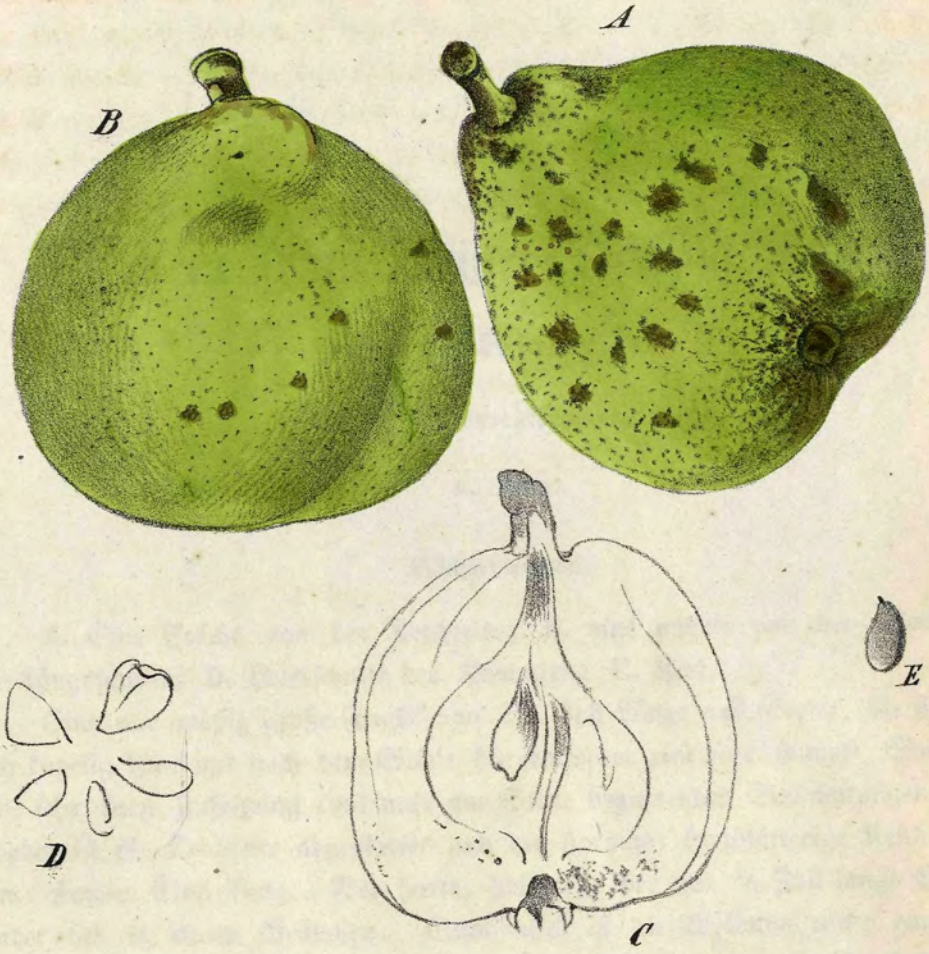
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung; B. Längsschnitt.

Eine wohl in ganz Deutschland bekannte und von Landleuten noch jetzt gezogene, indessen unter verschiedenen Namen gehende große Wirthschaftsfrucht, welche gemeinlich 3^1_2 Zoll Breite und Länge mißt und eine fast herzförmige Gestalt hat. Die höchste Breite liegt nämlich so ziemlich oder ganz in der Mitte. Von da wölbt sich die Frucht nach dem Kelche ziemlich halbkugelförmig zu, aber der hornige Kelch kommt in eine tiefe Senkung zu liegen, die auch in der Regel von ungleich hohen Beulen begränzt ist. Nach dem Stiele hin läuft die Wölbung mit Ausbiegung sehr stumpfspitzig zu und sonach bekommt die Frucht eine kugelähnliche Gestalt. Indessen giebt es viele Früchte, welche unregelmäßig gebildet sind und nach dem Kelche hin etwas spitz zulaufen, so daß sie dort nicht gut aufstehen können. In der Zeitigung sieht diese Birn recht einladend aus, hat gelbe Grundfarbe und öfters einen schönen rothen Backen, der aber ebenso oft auch fehlt. Dazu liegen stark hervortretende Punkte in gleich weiter Entfernung rund um die Frucht auf der etwas derben Schale und der starke, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel befindet sich unmittelbar auf der Spitze. Aber das Fleisch ist grob,

zwar ziemlich saftig, doch herbsüß, nicht zur Tafel, sondern nur zum Kochen und als Schnitzobst oder zum Welken gut. Obschon wir auch zu dem letzteren Gebrauche bessere Sorten besitzen, wird sie dennoch vom Landmanne wegen ihrer ansehnlichen Größe geschätzt und fortwährend noch angebaut. Der Baum bildet eine umfangreiche Krone, wird in gutem Boden stark, hält auch rauhere Lagen gut aus und trägt ziemlich gut. Man kann sie vom December bis in den Februar in der Küche benutzen. Vom Baume genommen ist ihre Farbe grasgrün und das Roth des Backens minder hoch.



Neue späte Winter-Dechantsbirn.

Neue ſpäte Winter-Dechantsbirn,

rundliche Winterbirn,

zartfleiſchig mit unvollkommenem Kelche.

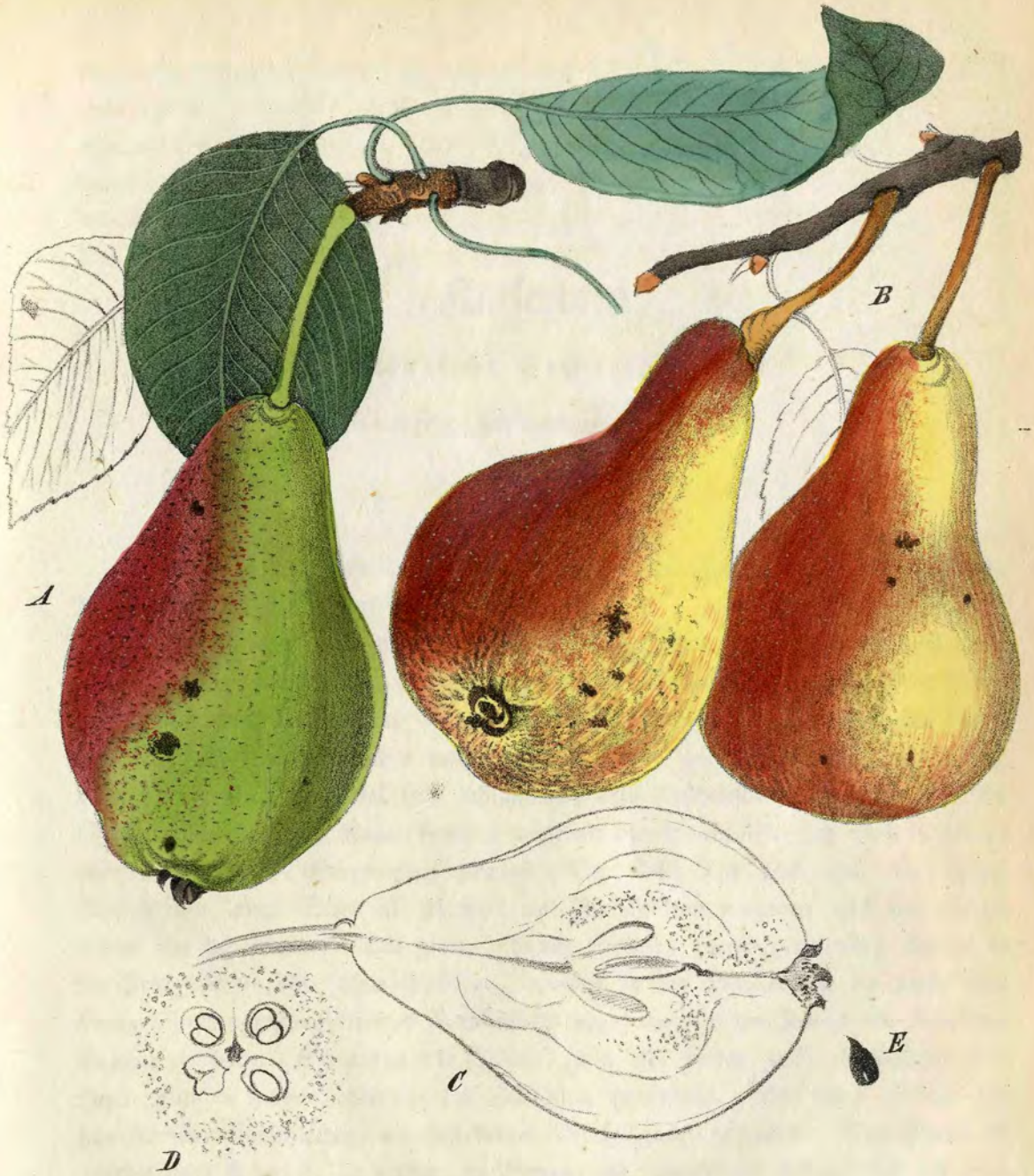
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchſeite; B. eine andere von der Backenſeite; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt der Kammern; E. Kern.

Eine nur mäßig große Frucht von 2¼ Zoll Länge und Breite, die ſich ziemlich kugelig baut und nach dem Stiele hin entweder eine ſehr ſtumpfe Spitze oder eine ſehr kurze Zuſpitzung (mit nahe am Stiele beginnenden Einbuchtungen) bildet. Dabei iſt die Kelchſeite abgeplattet und der hornige, kurzblätterige Kelch liegt in einer flachen Einſenkung. Der harte, holzige, aber nur ½ Zoll lange Stiel befindet ſich in einem Grübchen. Gewöhnlich iſt die Wölbung nicht ganz regelmäßig geſtaltet, denn ſchon an der Kelchſenkung bemerkt man meiſtentheils einige kleine Beulen, deren weiterer Verlauf ſich als flache Erhöhungen und leichte Furchen längs der Wölbung hin kund giebt. Da dieſe Birn ſehr ſpät zur Zeitigung kommt, iſt ſie durch den ganzen Winter grasgrün und ſelten nur an der Sonnenſeite leicht erdartig geröthet. Braune Punkte ſind zahlreich und gleichmäßig vertheilt, doch fein. Auch ſchwarze Baumflecken kommen in manchen Jahrgängen hier häufig vor. Die großen Vorzüge dieſer Sorte beſtehen nun zuerſt in der

ſpäten Zeitigung, die am Ende des März beginnt, wo ſich das Grün der Schale allmählig in Citronengelb verwandelt hat. Sie dauert dann volle 3 Wochen. Zweitens gehört ſie zu den feinen Sorten und bietet zu einer Zeit, wo man gewöhnlich keine Birnen mehr hat, durch ihr mattweißes, feines und vollſaftiges Fleiſch ein ſehr gutes Obſt dar, welches einen gewürzreichen Zuckergeſchmack beſitzt. Wie bei allen Spätbirnen gilt natürlich auch hier die Regel, daß die Früchte lange am Baume hangen müſſen, am beſten erſt im Anfange des Novembers zu ernten ſind. Geſchieht das nicht, ſo welken ſie vor der Zeitigung und halten ſich nicht. Es ſcheint, daß dieſe Birn in rauheren Gegenden nicht ihre völlige Güte erhält. Der Baum bildet eine pyramidenförmige Krone, trägt bald und gut.



Kaiserbirn.

Kaiserbirn,

längliche Sommerbirn,

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

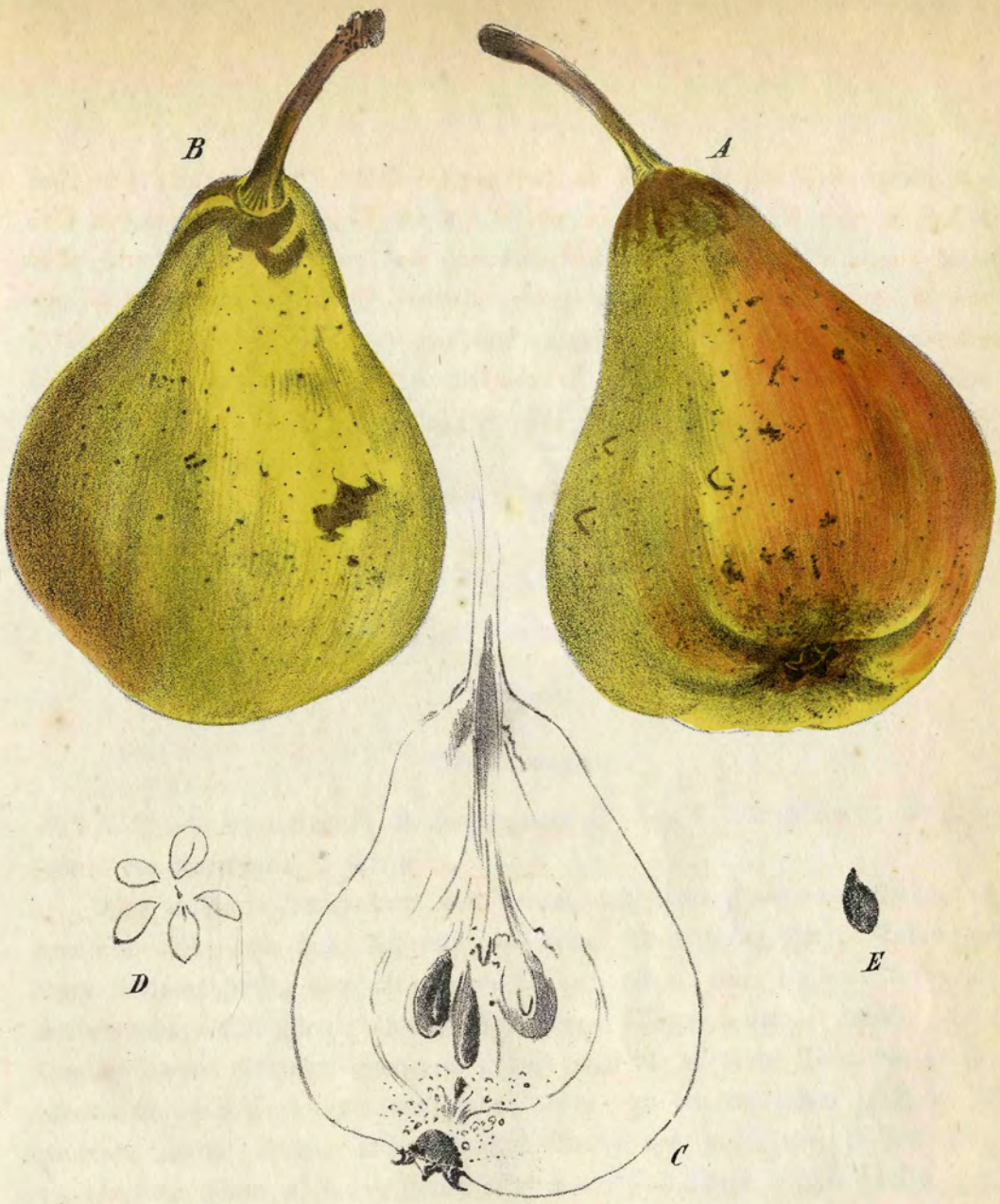
II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht vom Baume; B. Früchte in der Zeitigung; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese schon von Christ beschriebene Frucht geht auch unter dem Namen Prinzenbirn, darf nicht mit der eichblättrigen Kaiserbirn, noch mit der Prinzessinbirn verwechselt werden. Sie hat eine Stärke von 1¾ Zoll und eine Länge von 2¾ Zoll (unsere Früchte messen 2 Zoll Breite und 3 Zoll Länge), ist oben platt und gegen den Stiel hohl ablaufend, also flaschenförmig und so, daß die obere Hälfte fast eine Kugel formt, während die Stielhälfte sich (mit stärkeren oder schwächeren Einbiegungen) zuspitzt. Der Kelch sitzt flach auf, der starke, über 1 Zoll lange Stiel ist häufiger mit Fleischfalten umgeben und sitzt unmittelbar auf der Spitze. Die glatte, dünne Schale, zuerst grasgrün, ändert in der Zeitigung in ein hohes Gelb ab, worauf an der Sonnenseite ein mehr oder weniger umfangreiches, lichtes Carminroth liegt, welches der Frucht ein liebliches Ansehen verleiht. So lange die Schale grün ist, treten auch regelmäßig vertheilte Punkte hervor, die bei der Zeitigung schwinden. Die feine Schale hat sehr häufige Baumflecken, die fast keiner Frucht gänzlich fehlen. Das Fleisch ist „derb" nach Christ, es rauscht im Kauen, ist hinreichend saftig, löst sich aber nicht in Saft auf, besitzt jedoch einen recht angenehmen, süßen Geschmack. Nach

Koch zeitigt dieſe Birn in Jena in der zweiten Hälfte des Auguſt's (im Juli und Auguſt nach Chriſt) und hält nur 8 bis 14 Tage. Koch giebt den Geſchmack angenehm-zuckerig und gewürzreich an, was auch ganz richtig iſt. Der Baum iſt nach Koch's Beſchreibung von mittlerer Stärke, ſein Wuchs iſt pyramidenförmig, die Belaubung zwar gut, doch weil die Zweige ſperrig ſtehen, bildet er nur ein lichtes Laubdach. Die Tragbarkeit iſt ſehr befriedigend, indeſſen ſetzt er in manchen Jahren aus.



Argenson's Butterbirn.
Colmar epineuse.

Argenson's Butterbirn,

Colmar épineuse,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

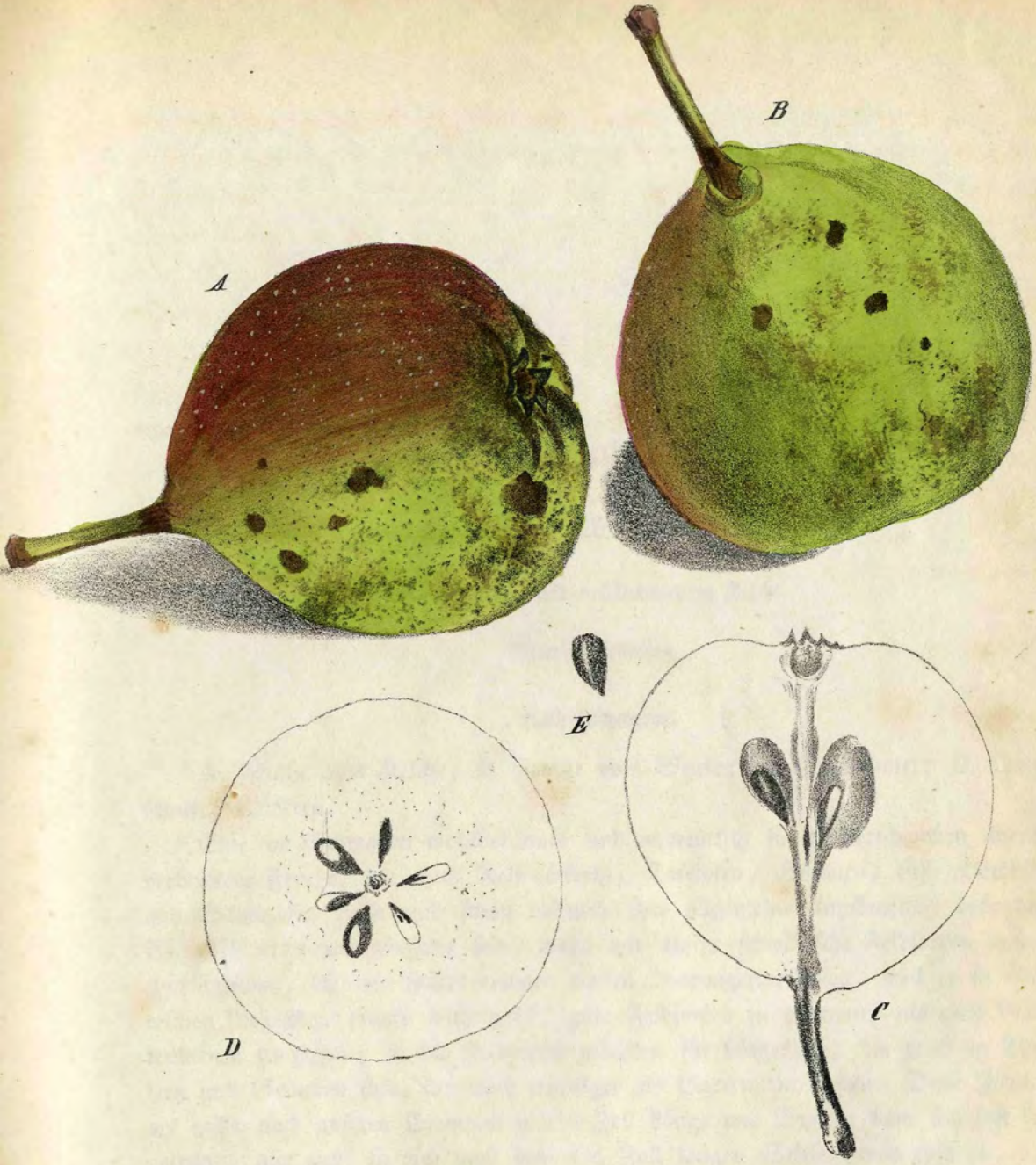
Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Eine in Form verschiedene und darum auch unter mehreren Namen vorkommende Birn, die noch Regentin, rostfarbige Butterbirn, Preul's Colmar und Passe Colmar heißt, was Alles nach Oberdieck zu einer einzigen Art gezählt werden muß. Sie könnte auch zu den langen Birnen gerechnet werden, da sie länglich sowohl als rundlich erscheint; doch weil die rundliche Form die vorherrschende ist, hat sie Lucas wohl ganz passend zu den rundlichen gezählt. Die rundliche unserer Früchte mißt 2¾ Zoll Breite und nicht ganz 3 Zoll Länge, die längliche Form (C.) 2½ Zoll Breite und 3 Zoll Länge. Ihre höchste Breite liegt immer bedeutend über der Mitte, aber die rundliche Form ist dickbauchig, nimmt nämlich nach dem Stiele hin plötzlich mit Einbuchtungen ab; die längliche Form flachbauchig; sie geht von dort gerade oder gar mit leichter Ausbiegung zum Stiele hin. Am Kelche ist sie immer platt zugerundet, aber der hornschalige Kelch sitzt von Beulen umgeben in der Vertiefung, welche die Kelchfläche

oft ganz schief legen, sich auch weiter noch über die Wölbung erstrecken und kleine Erhabenheiten verursachen. Das Fruchtfleisch setzt sich gewöhnlich noch in den zolllangen, starken Stiel fort, bildet dort manchmal Ringel. Am Ende ist der Stiel nicht selten gebogen. Das Kernhaus ändert, hat aber immer wenigstens einige geräumige Kammern mit vollkommenen Kernen. Die Schale ist grün, dann gelb, bald ohne Röthe, bald auch mit leicht gerötheten, umfangreichem Backen. Ebenso ist auch der Rost in verschiedenem Grade vorhanden. Das Fleisch ist weiß, überquellend von Saft, in Saft zergehend und im Geschmacke der Beurré gris sehr ähnlich, aber durch einen kleinen Beisatz von Herbheit verschieden. Es zeitigt Ende Octobers und hält sich drei Wochen.

Ebenso wie die Beurré gris verlangt diese Art einen gut gewählten Platz, trägt bald und reichlich und ist an ihren ledergelben Sommertrieben kenntlich, deren schmale Blätter sich etwas anlegen.



Reichenäckerin.

Reichenäckerin,

rundliche Winterbirn,

hartfleiſchig, mit vollkommenem Kelche.

Wirthſchaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt; E. Kern.

Eine in Schwaben wohlbekannte und namentlich in Niederſchwaben überall verbreitete Frucht, die auch Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, ſüße Kirchbirn und Schnitzbirn heißt und ſchon dadurch ihre allgemeine Anpflanzung bekundet. Es wird nicht unintereſſant ſein, wenn wir einige ſchwäbiſche Feldſorten unſern thüringiſchen, die wir ſpäter bringen wollen, vorangehen laſſen, weil es in obſtreichen Gegenden ebenſo wichtig iſt, gute Feldſorten zu pflanzen, als gute Gartenbirnen zu ziehen; ja die Feldſorten möchten für Gegenden, die reich an Thälern und Gründen ſind, faſt noch wichtiger als Gartenfrüchte ſein. Dieſe Fruchtart mißt nach unſeren Exemplaren 2½ Zoll Länge und Breite, baut ſich faſt kugelrund, nur zieht ſie ſich nach dem 1¼ Zoll langen Stiele etwas ſpitz zu, bildet dort eine ſtumpfliche Spitze, während die Kelchſeite abgeplattet iſt. Der Kelch legt ſeinen Stern in der kleinen Höhlung auf, welche niedrige Beulen und Falten umgeben. Das Grün der Frucht wird in der Zeitigung gelblich, doch

iſt die Sonnenſeite mit einem großen, rothbraunen Backen begabt, in welchem man die Punkte recht deutlich ſieht, die zahlreich ſich über die ganze Frucht hin verbreiten. Die Kelchröhre iſt weit, doch kurz, die Kammern ſind geräumig und haben lange und ſpitze Kerne. Dieſe Frucht kann man, ungeachtet ihres etwas harten und brüchigen Fleiſches, noch für die Tafel gebrauchen, denn ſie hat einen recht angenehmen ſüßen Geſchmack. Geſchätzt wird ſie aber beſonders als Kochbirn und man kann ſie als ſolche ſehr lange benutzen (November, December, Januar). Lucas beſchreibt uns den Baum als ſchön und kräftig, der ſehr ſtarke, gerade, in ſpitzen Winkeln abſtehende Aeſte treibt, die reich mit Fruchtholz beſetzt ſind und eine hohe, rundliche Krone bilden. Er trägt ſehr gut und kommt überall fort.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Mannabirn, Colmar.	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Oken.	= = Schloßgärtn. Reinhard in Meiseberg.
Großer Roland.	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Bogenäckerin.	
Diel's Wildling von Hery, Kümmelbirn. . . .	
Pfundbirn.	= = Amtscommissär Koch in Jena.
Neue späte Winter-Dechantsbirn.	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Kaiserbirn.	= = Amtscommissär Koch in Jena.
Argenson's Butterbirn, Colmar épineuse. . . .	= = Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Reichenäckerin.	

In demselben Verlage ist erschienen und durch jede Buchhandlung zu beziehen:

Lehrbuch

der

forstlichen Naturkunde

von

Dr. Ferdinand Senft,

Professor am Großherzoglichen Realgymnasium und an der Großherzoglichen Forstlehranstalt zu Eisenach, Mitglied der Kaiserlichen Leopoldinisch-Caroliniſchen Akademie der Naturforscher u. s. w.

3 Bände. kl. 8. brosch. Preis 4 Thlr. 3½ Ngr. ord.

Jeder Band wird auch einzeln verkauft, gebundene Exemplare kosten 4 Ngr. mehr.

Inhalt.

I. Band: Lehrbuch der forstlichen Zoologie. à 1 Thlr. ord.
II. „ Lehrbuch der forstlichen Botanik. à 1 Thlr. 18½ Ngr. ord.
III. „ Lehrbuch der forstlichen Chemie, Gebirgs- und Bodenkunde. à 1 Thlr. 15 Ngr. ord.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

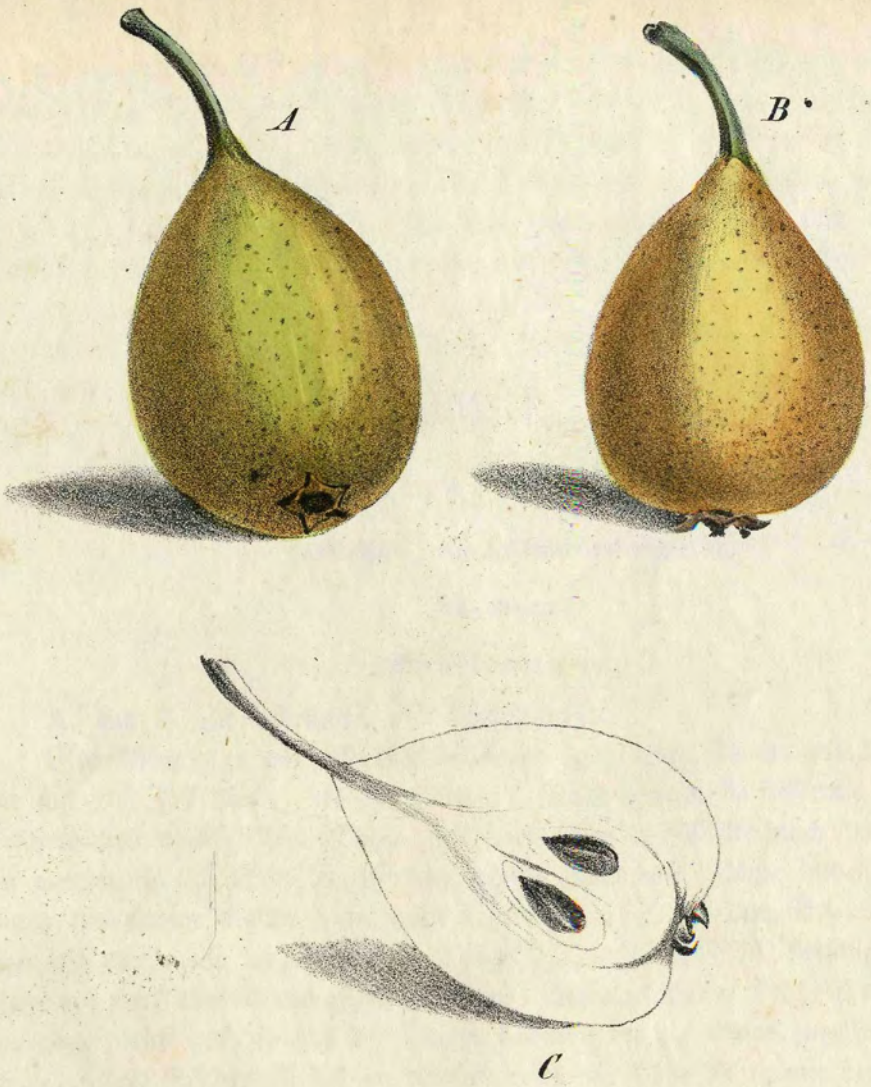
II. Section. 8. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1859.

Lc 206



Volkmarser Birn.

Volkmarſer Birn,

Sommerbirn,

grobfleiſchig, mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

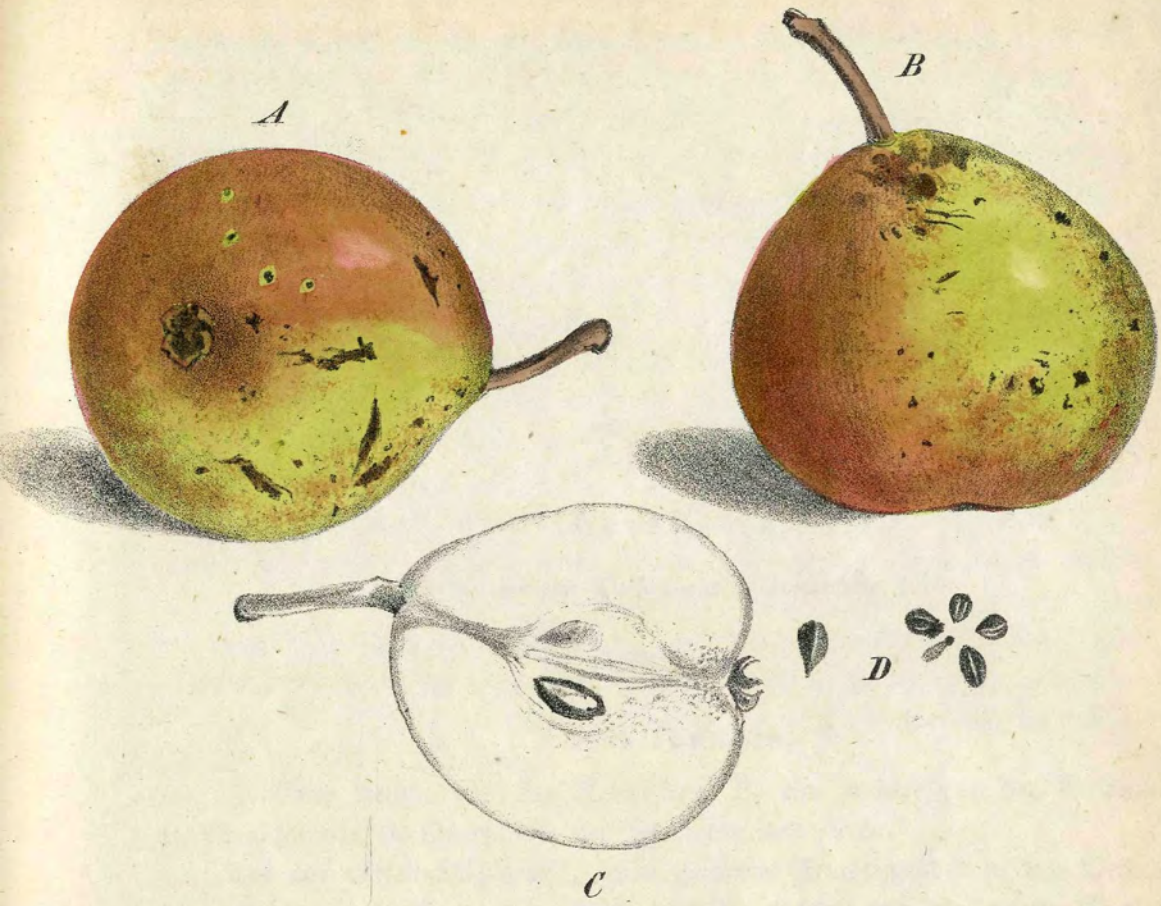
Abbildungen.

A. und B. Zwei Früchte. C. Längsſchnitt.

Eine kleine, zu den Muskatellerbirnen gehörende Frucht von 2 Zoll Breite und faſt 2½ Zoll Länge, welche eiförmig, ſelten etwas kreiſelförmig und um den Kelch plattrund iſt. Der Bauch ſitzt ſtark über der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen ſie ſich ſchön kugelförmig rundet und eine Fläche bildet, auf der ſie wegen des ſtarken Kelchs nicht wohl ſtehen kann. Nach dem Stiel endigt ſie mit einer oft nur wenig abgeſtumpften Spitze. Der harte, faſt fleiſchig ausſehende, ſelten mit wirklichen Ausſchnitten verſehene, aufrechtſtehende Kelch iſt weit offen und ſitzt ganz gleich auf, ſo daß die Frucht dadurch oft ein etwas zugeſpitztes Anſehen erhält, indem ſich das Fleiſch an demſelben in die Höhe zieht; nur bei kreiſelförmigen Früchten ſitzt der Kelch bisweilen in einer ſtarken, weitgeſchweiften Einſenkung. Der Bauch ſelbſt iſt ſchön zugerundet. Der ſehr ſtarke, weiche, faſt wie die Birn fleiſchige Stiel iſt häufig mit vielen Furchen verſehen, leicht zerbrechlich, ſelten über ¾ Zoll lang und ſitzt auf der kleinen Spitze wie aufgedrückt oder ſcheint aus derſelben hervorzukommen. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale iſt ein grünliches Gelb, welches ſpäter ſich in ein ſchönes Gelb verwandelt, ſelten aber rein zu ſehen iſt, indem ein feiner, zimmtfarbiger Roſt die ganze Schale überzieht, durch den

die Grundfarbe nur durchſcheint. Die Sonnenſeite hat nie Röthe, dagegen ſind die Punkte ſehr zahlreich, bald fein, bald ſtark, unregelmäßig und gelblicher oder weißgrauer als der Roſtüberzug. Das Fleiſch iſt mattweiß, grobkörnig, vollſaftig, im Kauen rauſchend, doch löſt es ſich ganz auf und hat einen zuckerartigen, gewürzhaften, feinen Muskateller-Geſchmack und -Geruch. Das große Kernhaus iſt geſchloſſen, die Kammern ſind ſehr geräumig und enthalten viele kaffeebraune, vollkommene Kerne. Die Frucht reift im letzten Drittheil des September und hält ſich 14 Tage. Der Baum wächſt ſtark, wird ſehr groß, macht zuweilen Hängeäſte, belaubt ſich ſtark, aber etwas düſter und iſt ſehr fruchtbar. Er verdient, häufig angepflanzt zu werden, da die Frucht nicht nur zum Rohgenuß, ſondern auch für die Wirthſchaft ſehr wohl zu benutzen iſt.

Die Frucht, namentlich in Norddeutſchland ſehr bekannt, führt ihren Namen wahrſcheinlich von dem Dorfe Volkmarſen in Weſtphalen.



Truchſeſs.

Truchseß,

Herbstbirn,

mit feinkörnigem Fleische und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

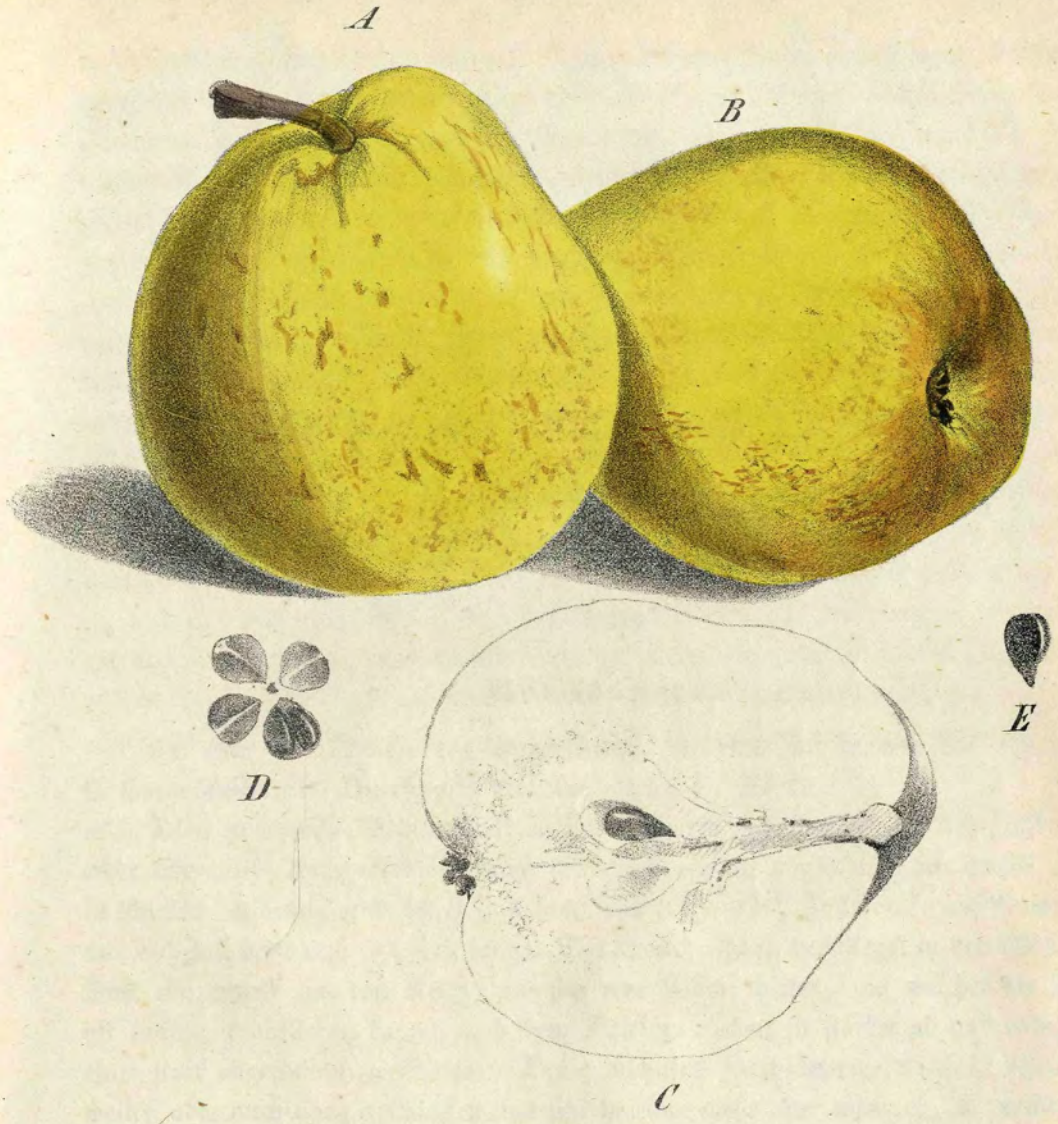
A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Backenseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern und Kern.

Die nur mittelmäßig große, schön geformte Frucht gehört zu den Dechantsbirnen und hat in Form und Größe viel Aehnlichkeit mit der grauen Dechantsbirne. Auf Hochstamm erwachsen ist sie $2\frac{3}{4}$—3 Zoll breit und gewöhnlich eben so hoch oder $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger*). Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich etwas flach und rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel zu nimmt sie bogenförmig gewölbt ab und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Fläche. Der starke Kelch ist meist offen und sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch auch häufig fehlen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll, bisweilen auch etwas mehr

*) Die gewöhnliche Breite und Höhe beträgt, da der Baum gewöhnlich sehr reichlich Früchte bringt, nur $2\frac{1}{4}$ Zoll.

lang und sitzt auf der kleinen Fläche in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird aber später etwas gelblich; die Sonnenseite ist in warmen Jahren mit einem hellen, erdartigen Roth verwaschen, das jedoch häufig auch fehlt, dagegen hat die Frucht oft starke Rostüberzüge. Die sehr zahlreichen Punkte sind nur in der Grundfarbe sichtbar. Das weiße, feinkörnige, von Saft überfließende, butterhaft schmelzende Fleisch besitzt einen erfrischenden, gewürzhaften, angenehmen, feinen Muskatellergeschmack, welcher viel Aehnlichkeit mit dem der Crasanne oder St. Germain hat. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen Kammern enthalten viele kleine, zugespitzte Kerne. Die Frucht reift in der Mitte oder zu Ende des November und hält sich 3 Wochen. Der sehr lebhaft wachsende Baum wird groß und geht mit seinen Aesten gut in die Luft, die Aeste hängen sich aber von Früchten überladen, indem sich diese büschelweise zu 2 und 3 zusammen ansetzen, so daß man die Blätter kaum vor ihnen sieht. Er verdient wegen seiner großen Fruchtbarkeit als Hochstamm gezogen zu werden, verlangt aber einen trockenen Boden.

Diel gab diesem neuen Kernwildling, von einem Baumzüchter in Diez an der Lahn gewonnen, den Namen seines verstorbenen Freundes, des durch sein Kirschenwerk bekannten Freiherrn v. Truchseß.



Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.

Kronprinz Ferdinand von Oesterreich,

Winterbirn,

mit saftvollem Fleische und vollkommenem Kelche.

I. Rang.

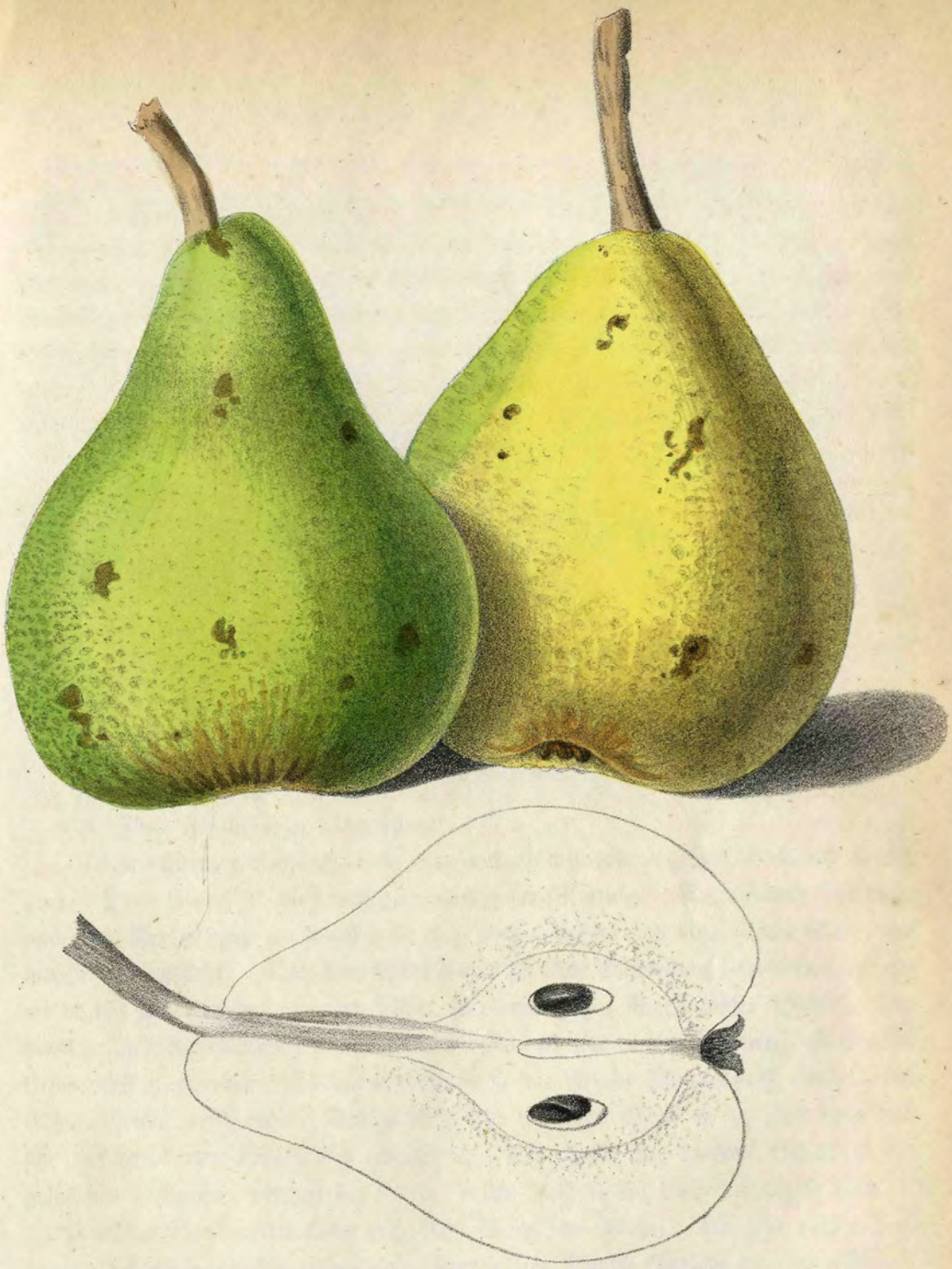
Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Backenseite; B. eine andere von der Kelchseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese prachtvolle Wintertafelbirn hat in Form und Größe viel Aehnlichkeit mit einer Sommer-Apothekerbirn, auch mit einer etwas länglichen Chaumontel. Sie ist länglich-eiförmig und oft 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$—$3\frac{3}{4}$ Zoll lang (auf Hochstamm nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang). Der Bauch sitzt in der Regel in der Mitte und läuft abnehmend um den Kelch, wo sich eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht oft nicht gut aufstehen kann; nach dem Stiel zu nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Der gewöhnlich kurzblätterige Kelch ist offen, zuweilen aber auch ganz geschlossen und sitzt in einer mehr oder weniger, oft recht tiefen Einsenkung, die mit mehreren beulenartigen Erhabenheiten versehen ist, welche auch, besonders bei großen Früchten, in starken Erhöhungen über die Frucht laufen und ihre Rundung verschieben. Der sehr starke, fleischig aussehende, jedoch holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$—1 Zoll lang und steht in einer oft mit mehreren starken Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken, nicht fettigen Schale ist vom Baume ein Hellgrün, das in der Reife gelblichgrün und zuletzt hellgelb wird, wobei aber auf der

Sonnenseite keine wahre Röthe bemerkbar ist. Die sehr zahlreichen Punkte sind fein und nur wenig in's Auge fallend, doch findet man an vielen Früchten, besonders um die Kelch- und Stielwölbung, bald kleine, bald etwas stärkere Anflüge von einem zimmtfarbigen Rost. Das schön weiße, sehr saftvolle, markige, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, süßen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, welcher eine Mischung des der Herbstbergamotte und einer platten Crasanne zu sein scheint. Das nicht große Kernhaus hat gewöhnlich eine hohle Achse; die lang-muschelförmigen Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten nur wenige, aber sehr lange, auffallend starke, zugespitzte, schwarze Kerne. Die Frucht reift im December nach und nach, dauert bis in den März, welkt nur, wenn sie zu früh abgenommen worden, und ist eine der delicatesten Winterbirnen. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht groß, weshalb sich auch seine Aeste etwas abwärts neigen. Er setzt bereits im zweiten Jahre nach der Pfropfung auf großen Bäumen Fruchtholz an und trägt oft schon im zweiten, gewiß aber im dritten Jahre Früchte. Deshalb und weil er auch in dem härtesten Winter recht gut aushält, besonders aber wegen der späten Reife seiner ausgesucht guten Früchte verdient er die allgemeinste Anpflanzung.

Die Birne soll aus der Normandie stammen, woher sie der Präfect Graf Lezay Marmsia ohne Namen nach Coblenz brachte und sie in der dortigen großen Baumschule anpflanzen ließ. Bei einem Besuche, welchen der Erzherzog Ferdinand von Oesterreich der Baumschule des Freiherrn v. Mascon abstattete, legte ihr Diel dessen Namen bei.



Die Enghien.

Enghien,

Beurré d'Enghien,

Sommerbirn,

mit körnigem Fleiſch und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

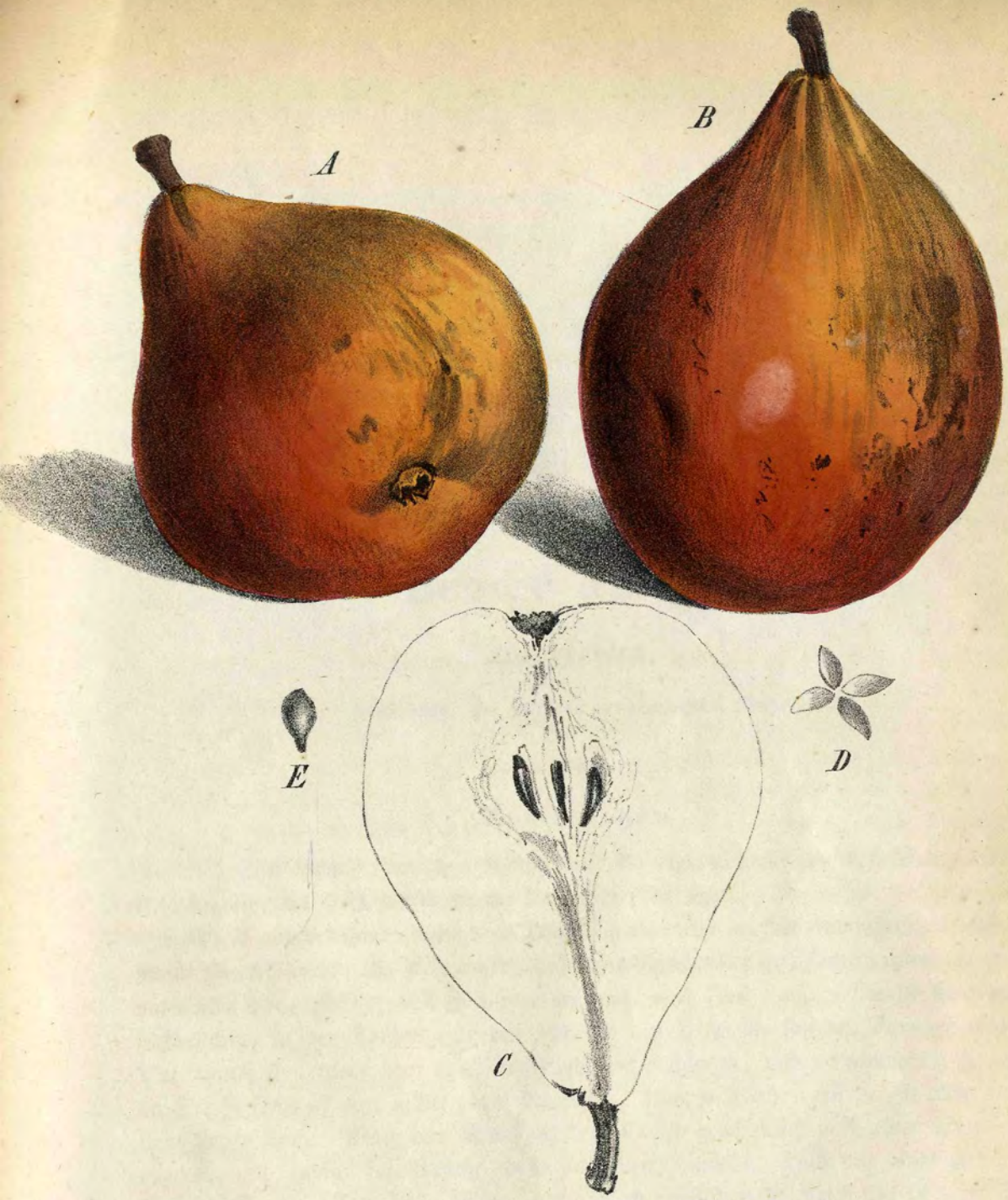
Abbildungen.

A. Zwei Früchte; B. Längsſchnitt.

Dieſe ſchöne, einfarbige Birn wird auf Hochſtamm 2¼ Zoll breit und ebenſo hoch. Ihre Form iſt dickbauchig, ſtumpf-kreiſelförmig. Der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen ſie ſich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf der ſie gut aufſteht. Nach dem Stiel macht ſie keine Einbiegung, ſondern läuft gewölbt bis zu demſelben hin und bildet hier eine kurze, abgeſtumpfte Spitze. Der hartſchalige, kurzblätterige Kelch iſt weit offen und ſitzt in einer ſchönen, oft ziemlich tiefen, faſt ganz ebenen Einſenkung, doch iſt die Frucht häufig durch einige breite Erhabenheiten verſchoben. Der ſtarke, ſehr fleiſchige Stiel iſt ¾ Zoll lang und ſitzt auf der kurzen Spitze wie eingeſteckt. Die Farbe der glatten Schale iſt ein gelbliches Hellgrün, welches ſich bei der vollen Reife in ein blaſſes Hellgelb verwandelt; auf der Sonnenſeite findet ſich keine Spur von Röthe. Die ſehr zahlreichen, feinen, hellbraunen und meiſtens grün umringelten Punkte überſäen die ganze Schale

gleichmäßig. Das ſehr weiße, körnige, um das Kernhaus etwas ſteinige, von Saft überfließende, ganz ſchmelzende Fleiſch iſt von angenehmem, gewürzhaftem, etwas zimmtartigem Zuckergeſchmack, welcher etwas Bergamottenähnliches hat. Das Kernhaus iſt ſehr klein, die engen Kammern enthalten eiförmige, etwas zimmtfarbige, oft noch faſt weiße Kerne. Die Frucht zeitigt zu Ende des Auguſt, wird aber bald teig. Der lebhaft wachſende Baum geht gut in die Luft, belaubt ſich nicht ſtark und liefert bald reichliche Früchte.

Dieſe neue Kernfrucht wurde von van Mons erzogen und nach dem unter Napoleon I. hingerichteten Herzog von Enghien benannt.



Der Wildling von Chaumontel.

Wildling von Chaumontel, Winterbutterbirn, Bezi de Chaumontel, Beurré d'hiver,

Winterbirn,

feinfleiſchig, mit meiſtens verſtümmeltem Kelche.

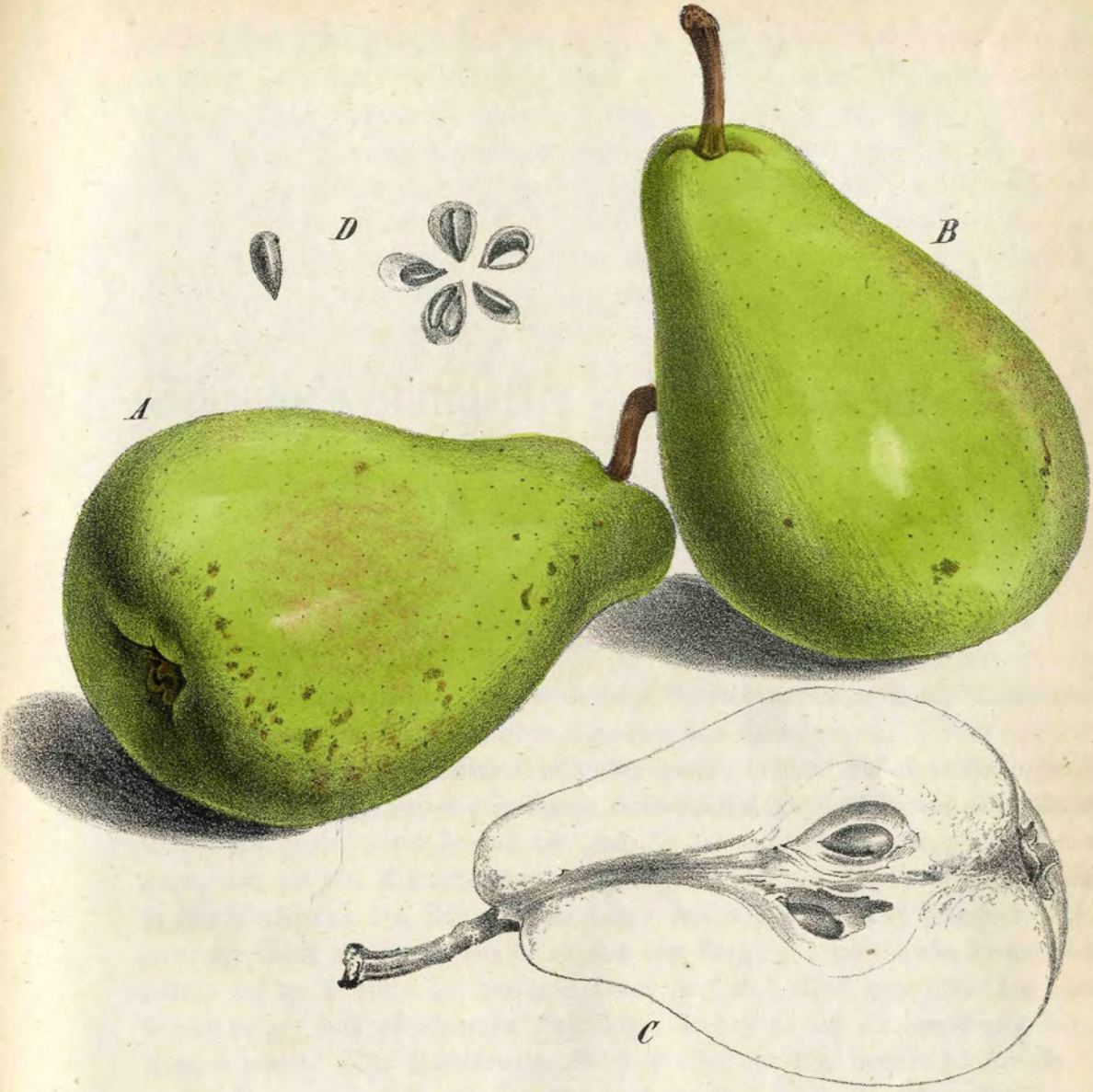
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchſeite, B. eine andere von der Backenſeite; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt der Kammern; E. Kern.

Dieſe alte berühmte, aus dem Dorfe Chaumontel im Montmorencythale ſtammende Frucht, welche viel Aehnlichkeit mit einer am Spalier gezogenen grauen Herbſtbutterbirn hat, iſt 2¾—3 Zoll breit und 3½—4 Zoll lang. Sie iſt lang und dickbauchig, in der Rundung uneben und um den Kelch oft faſt calvillartig gerippt. Der Bauch ſitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche zu, von da nimmt die Frucht an Stärke ſanft ab und bildet oben eine kleine, ſtumpfe Fläche, auf der ſie aber meiſtens ſtehen kann. Nach dem Stiel zu biegt ſie ſich gewöhnlich nach einer Seite etwas ein und endigt kegelförmig, bald mit einer ſtumpfen, bald mit einer ziemlich ſcharfen Spitze. Der halb offene, gewöhnlich verſtümmelte Kelch ſitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen Einſenkung, die meiſtens ſchief oder länglich und oft mit 4—5, zuweilen recht ſtarken, calvillartigen Rippen beſetzt iſt, welche auch

deutlich, aber nur flach über den Bauch hinlaufen und die Rundung sehr entstellen, wobei die meisten Früchte in der Mitte etwas plattgedrückt aussehen. Der ansehnlich starke Stiel ist ½—1 Zoll lang, steht oben auf der Spitze, mit Falten umgeben, auf und wird häufig durch einen Fleischhöcker etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas fein-rauhen Schale ist vom Baume ein gelbliches Grün, welches in der vollen Zeitigung ein schönes Goldgelb wird, wovon jedoch nur selten etwas rein zu sehen ist, indem die Schale, wie bei der Beurré gris, mit einem ganz feinen, röthlichen oder zimmtfarbigen, rostigen Ueberzug bekleidet ist, der aber in guten, warmen Jahren und an warmer Lage oft gänzlich fehlt. Auf der Sonnenseite ist sie oft mit einem starken, dunkelen, etwas erdartigen Roth verwaschen, welches bisweilen wie geflammt oder streifenförmig, bisweilen nur in einem ganz schwachen Anflug besteht, oft gänzlich fehlt. Glatte Früchte sind mit einer großen Anzahl zimmtfarbiger Punkte wie übersäet; sie besitzen die Farbe des Rostes, sind daher im Rostüberzug nicht wohl zu bemerken. Das etwas gelblichweiße, sehr feine, um das Kernhaus etwas steinige, vollsaftige, sehr butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, zuckerartigen, dem der grauen Herbstbutterbirne sehr ähnlichen Geschmack. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen Kammern enthalten ziemlich viele, schöne, hellbraune Kerne. Die Frucht reift in guten Jahren bereits im December, meistens im Januar und oft erst im Februar und läßt sich volle 14 Tage in ihrer Reife erhalten. Sie muß sehr spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden; geschieht dieß, dann welkt sie nicht und ist eine unserer allerbeßten Winterbirnen. Der Baum wächst nicht stark, wird auch nicht groß, belaubt sich nicht dicht und seine Aeste bilden eine etwas sperrige Krone. Man muß sie, auf Wildling veredelt, an's Spalier in eine warme, vor Winden geschützte und sonnenreiche Lage bringen und in einen trockenen, nicht schweren Boden setzen, wenn sie bei uns ihre vollkommene Güte erreichen soll. Sie kommt zwar auch auf der Quitte fort, wächst aber nur langsam.



Schönleins Stuttgardter späte Winterbutterbirn.

Schönlin's stuttgarter späte Winterbutterbirn*),

Winterbirn,

überfließend saftig und mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite, B. eine andere von der Backenseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern und Kern.

Diese selbst auf Hochstamm ansehnlich große, in ihrer vollen Reife ungemein schöne, an Güte zur Zeit der Zeitigung wol schwerlich zu übertreffende wahre Tafel-Butterbirn gehört zu der Familie der langen, grünen Butterbirnen, Vertes longues, und hat viel Aehnlichkeit mit einer St. Germain. Auf Hochstamm erreicht sie eine Breite von 2½ Zoll und eine Länge von 3½ Zoll. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte und nimmt von da an nach dem Kelche zu, wo sich eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht gut aufstehen kann, stark ab. Nach dem Stiel hin bildet sie eine lange, stark abgestumpfte Kegelspitze, so daß sie fast ein lang-kegelförmiges Ansehen erhält. Der spitzblätterige Kelch ist offen und liegt gewöhnlich sternförmig in einer kleinen, ziemlich engen, meist mit etwas flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch breite, flache Erhöhungen wie bei der St. Germain hinlaufen, welche jedoch die Form nur wenig verschie-

*) Auf der Kupfertafel steht fälschlich Schönlein's Stuttgardter späte Winterbutterbirn.

ben. Der ſtarke, oft fleiſchige Stiel iſt 1 Zoll lang und ſitzt auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt, iſt aber in der Regel durch einen Fleiſchwulſt auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, aber ziemlich ſtarken Schale iſt vom Baume hellgrün, wird aber auf dem Lager nach und nach ungemein ſchön hochcitronengelb; beſonnte Früchte zeigen auf der Sonnenſeite eine feine, goldartige Röthe, die aber eigentlich nur aus röthlichen Puncten beſteht. Dabei zeigen ſich hie und da kleine Roſtflecken. Die ſehr zahlreich über die ganze Schale verbreiteten ſehr feinen Puncte fallen nicht ſtark in's Auge, ſind hellbraun, auf der Sonnenſeite oft röthlich. Das ſchön weiße, von Saft überfließende, körnige, butterhaft ſchmelzende Fleiſch hat einen höchſt angenehmen, erfriſchenden, fein muskatellerartigen Geſchmack. Das nicht große Kernhaus hat keine hohle Achſe, die muſchelförmigen Kammern enthalten lange, ſtark geſpitzte, am Kopf etwas ſtumpfſpitzige, braune Kerne. Die Frucht reift im Februar und März und hält ſich bis in den April, wo ſie erſt in der Ueberzeitigung etwas welkt und nicht leicht fault. Der Baum wächſt lebhaft und trägt bald und reichlich; ſeine Aeſte ſtehen in einer runden Krone etwas hängend wie die weiße Herbſtbutterbirn. Er verdient die häufigſte Anpflanzung, da er als Wildling ſehr gut fortkommt, die härtſten Winter überſteht und als ſpäte Winterfrucht vorzüglich ſchätzbar iſt.

Die Birne führt ihren Namen nach dem Oberſtlieutenant v. Schönlin zu Gaisburg bei Stuttgart, welcher ſie bei einem Landmann auf dem Ameiſenberg bei Stuttgart als Wildling fand und ſie Diel mittheilte. In den dortigen Baumſchulen heißt ſie fälſchlich Schönlin's ſtuttgarter Bergamotte.



Beurré royal.

Beurre royal,

Königliche Butterbirne,

Sommerbirn,

mit halbſchmelzendem Fleiſche und kleinem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Exemplar von der Kelchſeite, B. ein anderes von der Backenſeite; C. Längsſchnitt; D. Querſchnitt der Kammern.

Dieſe ſchöne, dickbauchige Frucht mißt, obwohl gegen den Stiel hin abgeſtumpft, dennoch 4 Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite. Der kleine Kelch ſitzt in einer geringen, flachen, ebenen Einſenkung. Der Stiel iſt kurz und dick. Die Farbe der Schale iſt in der Reife gelb; die Sonnenſeite iſt geröthet und beſteht aus einem großen, rothen Fleck, welcher gegen den Stiel hin ſtreifenartig erſcheint; einen ähnlichen Fleck findet man gegen den Kelch hin; die übrige Schale

iſt mit rothen Puncten und ſelbſt kleineren Flecken wie überſäet. Das weiße, halbſchmelzende, wohlriechende und vollſaftige Fleiſch hat einen ausgezeichneten Zuckergeſchmack. Die kleinen Kernkammern enthalten wenig gefärbte Kerne. Die Frucht reift von der Mitte des September bis zur Mitte des October, oft noch länger.



Aehrenthals grüne Herbstbutterbirn.

Aehrenthal's grüne Herbſtbutterbirne,

Sommerbirn,

mit ſaftreichem Fleiſche und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchſeite, B. eine andere von der Backenſeite; C. Längsſchnitt.

Dieſe vortreffliche Tafelbirne mißt 2—2¼ Zoll in der Breite und 2¾ Zoll in der Höhe. Die Farbe der feinrauh anzufühlenden Schale iſt hellgrün, mit zerſprengtem Roſt überdeckt. Die Punkte im Roſte ſind zahlreich. Das Fleiſch iſt ſaftreich, butterhaft ſchmelzend und hat einen ſehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeſchmack. Die Reifzeit der Frucht fällt in die Hälfte des September.

Den Namen erhielt die Frucht nach dem Vicepräſidenten des allgemeinen Appellations- und Criminalobergerichts im Königreiche Böhmen zu Prag, Freiherrn v. Aehrenthal, einem ebenſo eifrigen Pomologen als ſtrebſamen Beförderer der Obſtbaumzucht in Böhmen.



Hildesheimer Bergamotte.

Hildesheimer Bergamotte,

Sommerbirn,

mit etwas körnigem Fleiſche und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

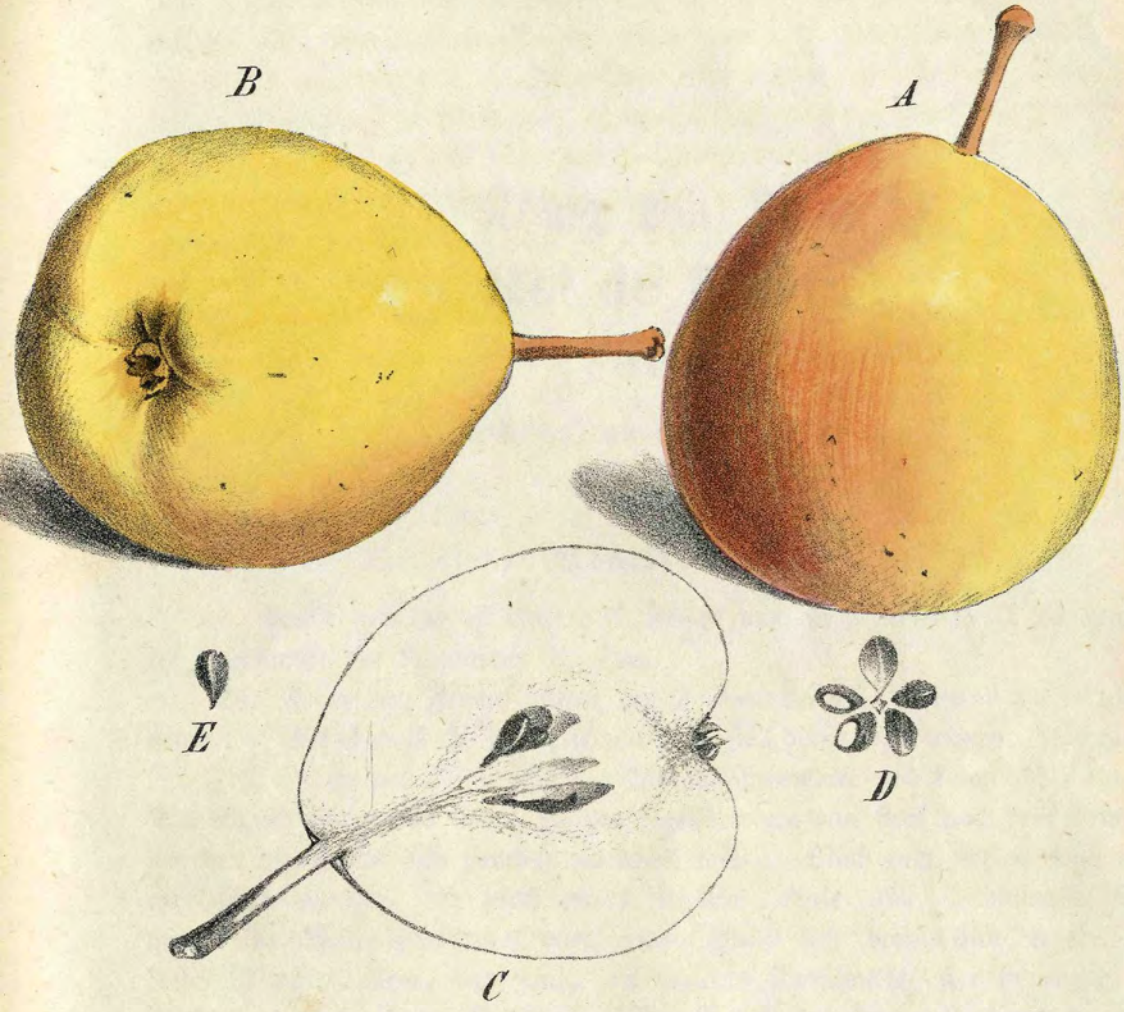
Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchſeite, B. eine andere von der Backenſeite; C. Längsſchnitt.

Dieſe September- oder frühe Oktoberfrucht iſt auf Hochſtamm gewachſen 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch. In ihrer Form iſt ſie vollkommen bergamottartig, nicht ſelten käſeförmig platt, dabei etwas veränderlich, doch ſtets breiter als hoch, ſelbſt wenn manche Früchte ein etwas kugelförmiges Anſehen haben. Der Bauch ſitzt in der Mitte und wölbt ſich flachrund um den Kelch, ſo daß die Frucht breit aufſitzt. Nach dem Stiel zu wölbt ſie ſich bald eben ſo breit und flach wie um den Kelch zu, doch häufig bedeutender abnehmend. Der zugeſpitzte Kelch iſt bald offen, bald ziemlich geſchloſſen und ſitzt in einer bald tiefen, bald auch etwas flachen, mit beulenartigen Erhabenheiten beſetzten Einſenkung, die auch über den Bauch der Frucht hin zu bemerken iſt. Der ſtarke Stiel iſt ¾ — 1 Zoll lang und ſitzt in einer kleinen Grube oder iſt in die Stielwölbung wie eingeſteckt. Die Farbe der gewöhnlich etwas rauhen Schale iſt ein ſchönes Hell-

grün oder Gelblichgrün, welches ſpäter ein helles Citronengelb wird. Die Schale iſt oft mit ſehr vielem, häufig zerſprengtem, braunem Roſt überzogen, welcher dieſelbe oft ganz einnimmt. Röthe findet man an der Sonnenſeite nicht. Die Punkte ſind ſehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe ſichtbar. Das ſchöne weiße, feine, etwas körnige, von Saft überfließende, ganz ſchmelzende Fleiſch hat einen vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Das kleine Kernhaus hat eine hohle Achſe, die engen Kammern enthalten ſpitzeiförmige, braune Kerne. Die Frucht, welche etwas früh gebrochen werden muß, reift gegen Ende des September, hält ſich 14 Tage und zeitigt nach und nach. Der Baum, welcher lebhaft wächſt, ſchön in die Luft geht, ſich gut belaubt und bald recht fruchtbar wird, verdient angepflanzt zu werden.

Dieſe neue Kernfrucht ſtammt von dem Superintendenten Cludius in Hildesheim.



König von Rom.

König von Rom,
Roi de Rome,

Herbstbirn,

feinfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Stielseite; B. Frucht von der Kelchseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Die Form der Frucht scheint etwas veränderlich, meistens zur Kegelform neigend. Sie ist meist 2 Zoll breit und 2½ Zoll hoch; vollkommene Früchte haben 2¾ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe. Manche Exemplare sind kaum höher als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr, bei den kegelförmigen aber stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich ziemlich plattrund wölbt. Nach dem Stiele keine merklichen Einbiegungen, oft selbst etwas erhabene Linie und abgestumpfte Spitze, deren eine Seite gewöhnlich durch einen Wulst sich beträchtlich erhebt. Der Kelch ist offen, klein, hat feine, oft fehlende Ausschnitte, sitzt in enger, meist flacher, ziemlich ebener Senkung. Der Bauch der Frucht ist durch breite Erhabenheiten in der Rundung oft verschoben und häufig die eine Seite der Birne höher als die andere. Die Schale ist fein, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb. Röthe fehlt. Zimmtfarbiger Rost findet sich bald nur wenig und zersprengt, bald wieder als größere Stellen deckender Ueberzug, in dem die zahlreichen Punkte als helle, rostfarbige Sternchen oder Fleckchen erscheinen. Das Fleisch

ist mattweiß, etwas gelblich, fein, nur um das Kernhaus ein Geringes körnig, saftreich, schmelzend, von schwach weinigem, leicht kalmusartigem Zuckergeschmack, ähnlich wie bei Coloma's Herbst-Butterbirn. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind eng und flach, die Kerne meist taub. Die Kelchröhre zieht sich als fette Linie bis zum Kernhause hin. (Oberdieck.)

Diese sehr schmackhafte, doch noch nicht hinreichend tragbare Frucht hat Hr. Oberdieck aus Enghien und vom Justizrath Burchardt überein, weshalb er vermuthet, daß sie wohl die vom Abbé Duquesne in Belgien erzogene sein werde. Die Frucht will, um gern anzusetzen, freien, sehr kühlen Stand haben; in Hrn. Oberdieck's Garten in der Stadt warf, bei Wärme im Mai und Junius, der große Probezweig mehrmals alle Früchte ab und setzte am besten in dem so lange kalten Mai 1851 an, während wieder Alles abfiel, sobald nur einige sonnige Tage kamen; auf dem Schäferhofe setzt ein 5 Jahre stehender junger Hochstamm in freier Lage seit 3 Jahren immer ziemlich an. Der Baum schickt sich vielleicht als Spalier an Wände in nördlicher Exposition. Die Pflückzeit tritt in warmen Jahren schon am 24. September, meist Michaelis ein. Vom Pfarrer Urbanek erhielt Hr. Oberdieck eine Bonchretien fondante und Mönchsbirn (jene weiter herstammend von der londoner Gartenbaugesellschaft, diese von Hrn. Dr. Liegel), welche ihm mit dem König von Rom identisch scheinen. Vgl. J. G. C. Oberdieck, Anleitung z. Kenntn. u. Anpflanz. des besten Obstes für das nördliche Deutschland. Regensburg, 1852. gr. 8. S. 363.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Volkmarser Birn	Bei Herrn Oberförster Schmidt in Blumberg.
Truchseß	
Kronprinz Ferdinand von Oesterreich	
Enghien, Beurré d'Enghien	
Wildling von Chaumontel, Winterbutterbirn, Bezi de Chaumontel, Beurré d'hiver	
Schönlin's stuttgarter späte Winterbutterbirn . .	
Beurré royal, Königliche Butterbirne	
Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne	
Hildesheimer Bergamotte	
König von Rom, Roi de Rome	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 9. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Grofse muskirte Zwiebelbirn.

Große muskirte Zwiebelbirn,

Gros Oignonnet musqué.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

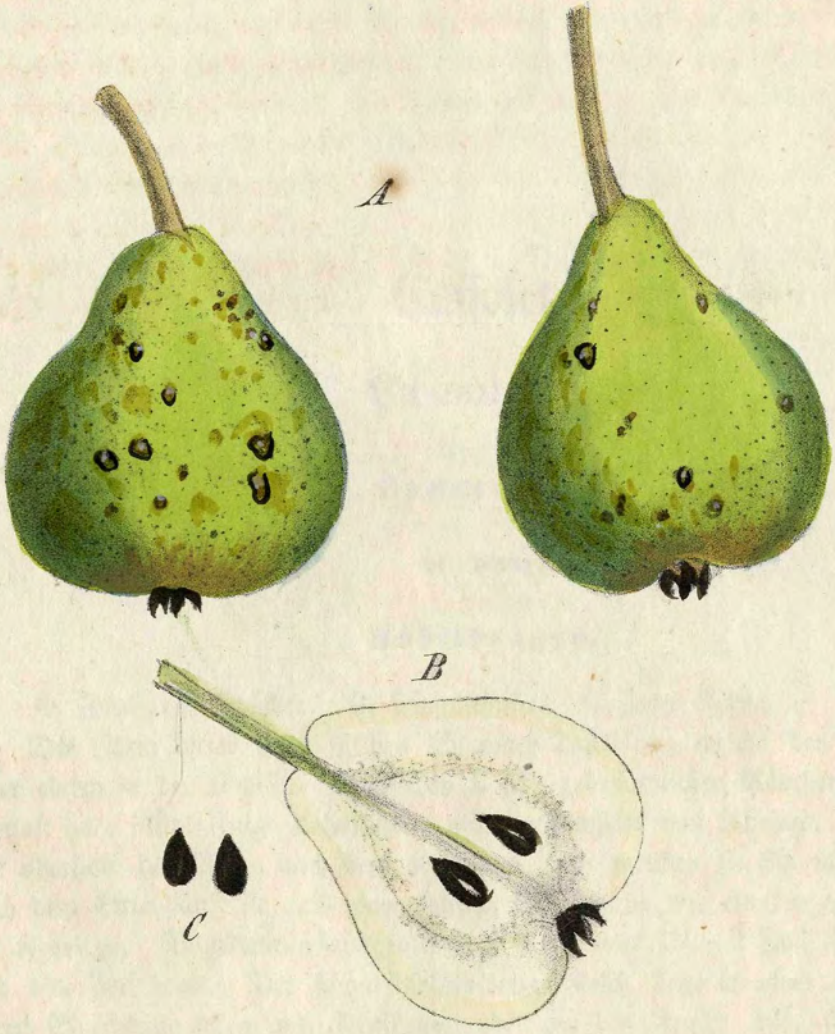
A. Zweig mit zwei reifen Früchten. B. Längsschnitt.

Die große muskirte Zwiebelbirn ist eine gute Augustbirn, gehört der Familie der Muskatellerbirnen an und ist den Pomeranzenbirnen nahe verwandt. Ihre Form ist vollkommen rund, meist etwas kreiselförmig; der Bauch sitzt in der Mitte; von da wölbt sie sich um den Kelch flachrund zu, so daß sie gut aufsteht; nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung, läuft eher etwas erhaben und schnell abnehmend nach dem Stiele zu und endigt mit einer kurzen Kreiselspitze wie die Zwiebeln. Gewöhnlich ist sie 2 Zoll breit und hoch oder nur etwas niedriger. Der harte, hornartige, weit offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten rückwärtsgebogen, sternförmig in einer ganz seichten Einsenkung oder ganz flach auf und ist oft mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben. Der ansehnliche, starke, hellgrüne Stiel sitzt bald oben auf der kleinen Kreiselspitze auf, bald in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Höhle, wodurch er oft auf die Seite gedrückt wird, und ist bald kaum ½, bald 1 Zoll lang. Die Farbe

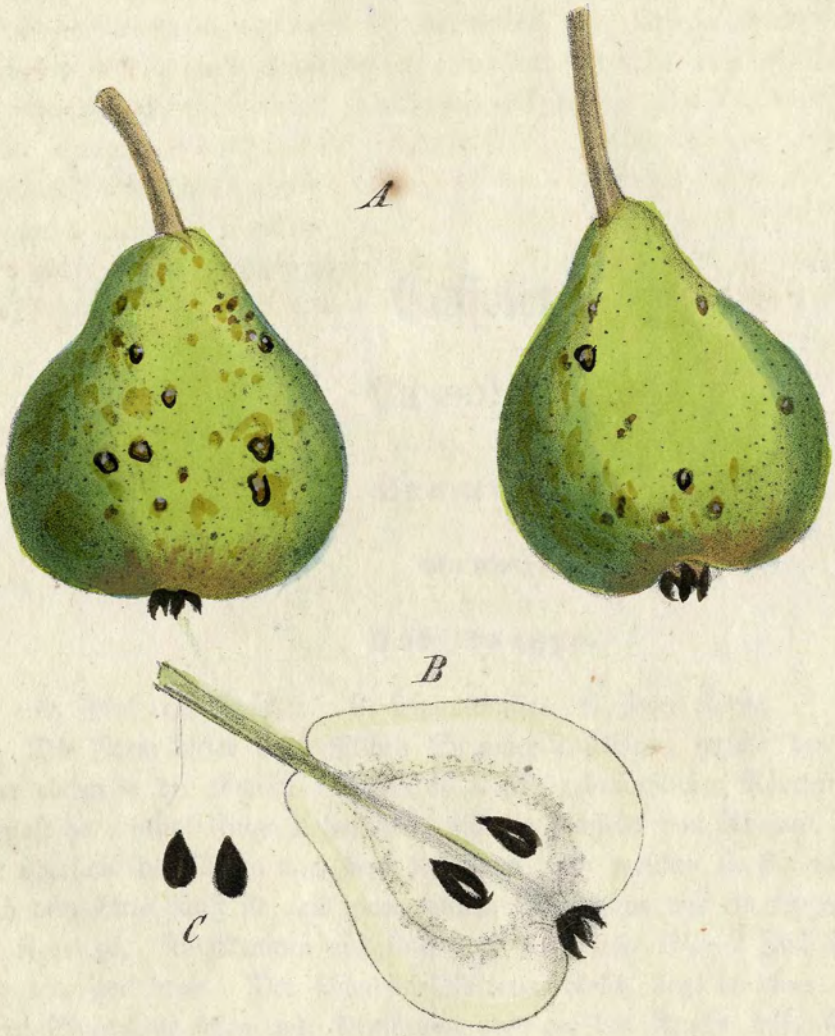
der etwas ſtarken, abgerieben ſchön glänzenden Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches ſpäter ein grünliches Hellgelb oder wirkliches Gelb wird; dabei iſt bei ſtark beſonnten Früchten oft mehr als die Hälfte der Frucht mit einem erdartigen Blutroth verwaſchen, welches bei beſchatteten Früchten nur in einem leichten Anflug beſteht. Die ſehr zahlreichen, feinen, graubraunen Punkte ſind vorzüglich im Roth ſichtbar und dazu geſellen ſich noch kleine Roſtanflüge oder Figuren von derſelben Farbe, die aber nicht ſtark in's Auge fallen. Das mattweiße, etwas grobkörnige, vollſaftige, faſt ſchmelzende und ſich im Munde auflöſende Fleiſch hat einen angenehmen, gewürzhaften, fein roſenartigen Geſchmack, welcher durch eine feine Säure noch gehoben wird. Das kleine Kernhaus iſt geſchloſſen; die engen Kammern enthalten kleine, ſchwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht als ſchwarzer Streif bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht reift im Anfang des Auguſt, hält ſich, vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage und hat dann einen etwas muskirten Geruch.

Der Baum, welcher nur mittelmäßig groß wird, aber ſehr fruchtbar iſt, wächſt zwar ſchön und gerade in die Luft, doch hängen ſich die Aeſte gern etwas herab.



Die Caſsolet.



Die Caſsolet.

Caſſolet,

Cassolette.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

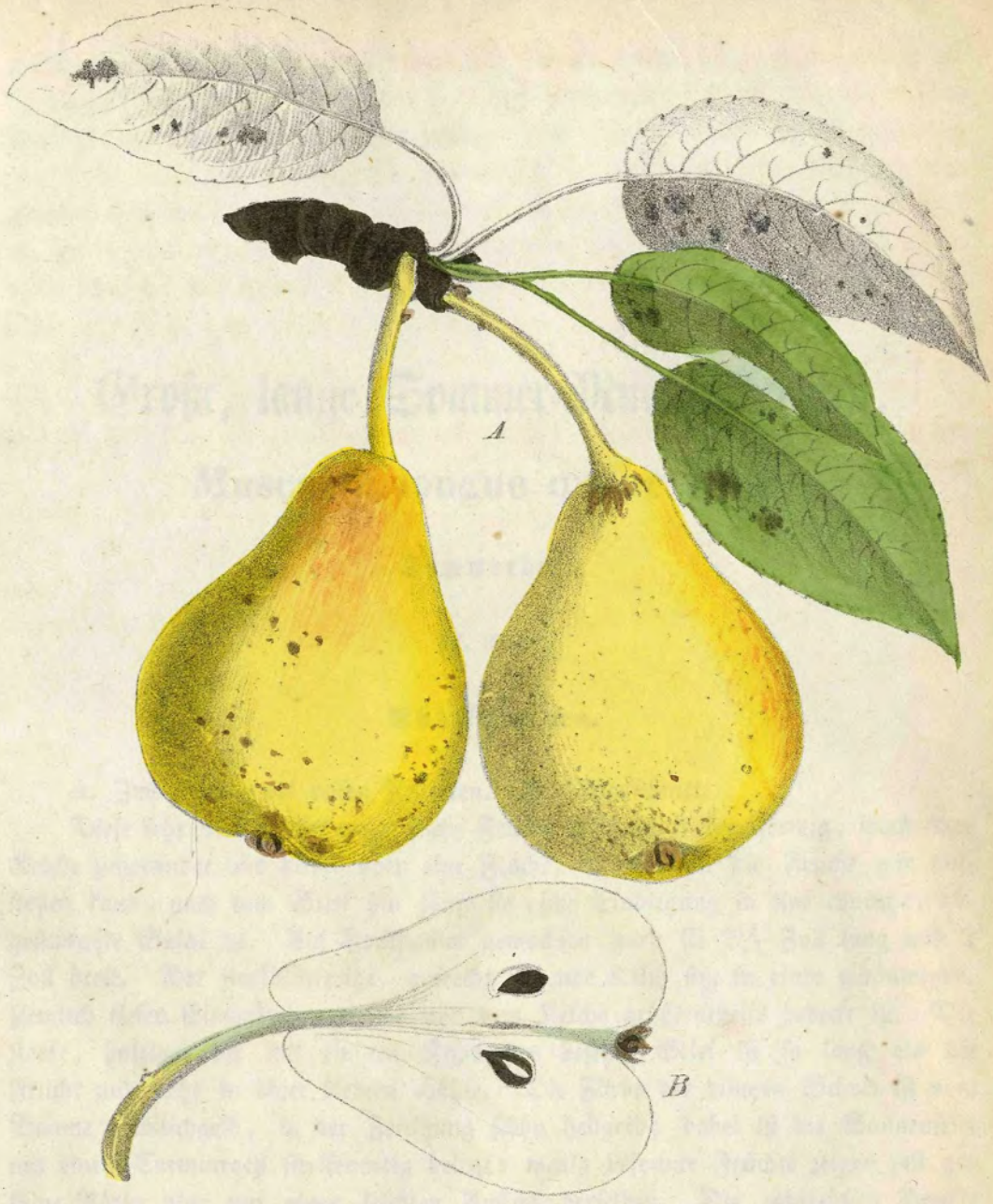
A. Zwei reife Früchte. B. Längsſchnitt. C. Zwei Kerne.

Die Form dieſer vortrefflichen Sommer-Tafelbirn, welche den Namen von ihrer einem in der römiſch-katholiſchen Kirche gebräuchlichen Räucherfaß ähnlichen Geſtalt hat, beſitzt einige Aehnlichkeit mit der Ruſſelet von Rheims. Der Bauch ſitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen ſie ſich ſchön abrundet, nach dem Stiel läuft ſie nach einer ſanften Einbiegung wie ein kurzer abgeſtumpfter Kegel zu. Vollkommen ausgebildet iſt die Frucht 1¾—2 Zoll lang und ſtark und 1½ Zoll breit. Der ſchön ſtarkblätterige Kelch liegt in einer kaum bemerkbaren Einſenkung offen und ſternförmig oben auf der Frucht auf, ſelten in einer geringen Vertiefung. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt ¾—1 Zoll lang und ſteht in einer kleinen, mit feinen Falten und Fleiſchbeulen umgebenen Höhle; häufig legt ſich eine Fleiſchwulſt dergeſtalt an den Stiel an, daß man nichts von der Stielhöhle ſieht. Die Farbe der etwas rauhen Schale iſt in der Reife gelblichgrün,

bei voller Zeitigung wird sie um den Stiel herum noch etwas hellgelber; die Sonnenseite ist nur bei frei hängenden Früchten etwas hellbräunlich angeflogen, dagegen die ganze Schale mit sehr vielen feinen, theils weißgrauen, theils grünlichen Punkten besetzt, zu denen sich häufig feine Rostanflüge und wahre Rostflecken gesellen, welche der Frucht ein grauliches Ansehen geben. Das grünlichweiße, wässerig aussehende, körnige, sehr vollsaftige, brüchige, fein abknackende Fleisch hat einen besonders stark muskirten, zuckersüßen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten schöne, aber meist zur Hälfte taube Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte oder zu Ende des August, in der Regel aber erst zu Anfang des September und muß, da sie bald teig wird, schnell verspeist werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich herrlich mit dem sanftesten Grün, setzt bald Fruchtspieße an und trägt fast alljährlich. Auf der Quitte kommt er sehr gut fort, verlangt aber einen warmen, trocknen Boden und guten Stand, weil außerdem die Früchte bei Weitem nicht das ihnen eigenthümliche Parfüm erhalten.



Die grofse lange Sommer-Muscatellerbirn.

Große, lange Sommer-Muskatellerbirn,

Muscat à longue queue d'été.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

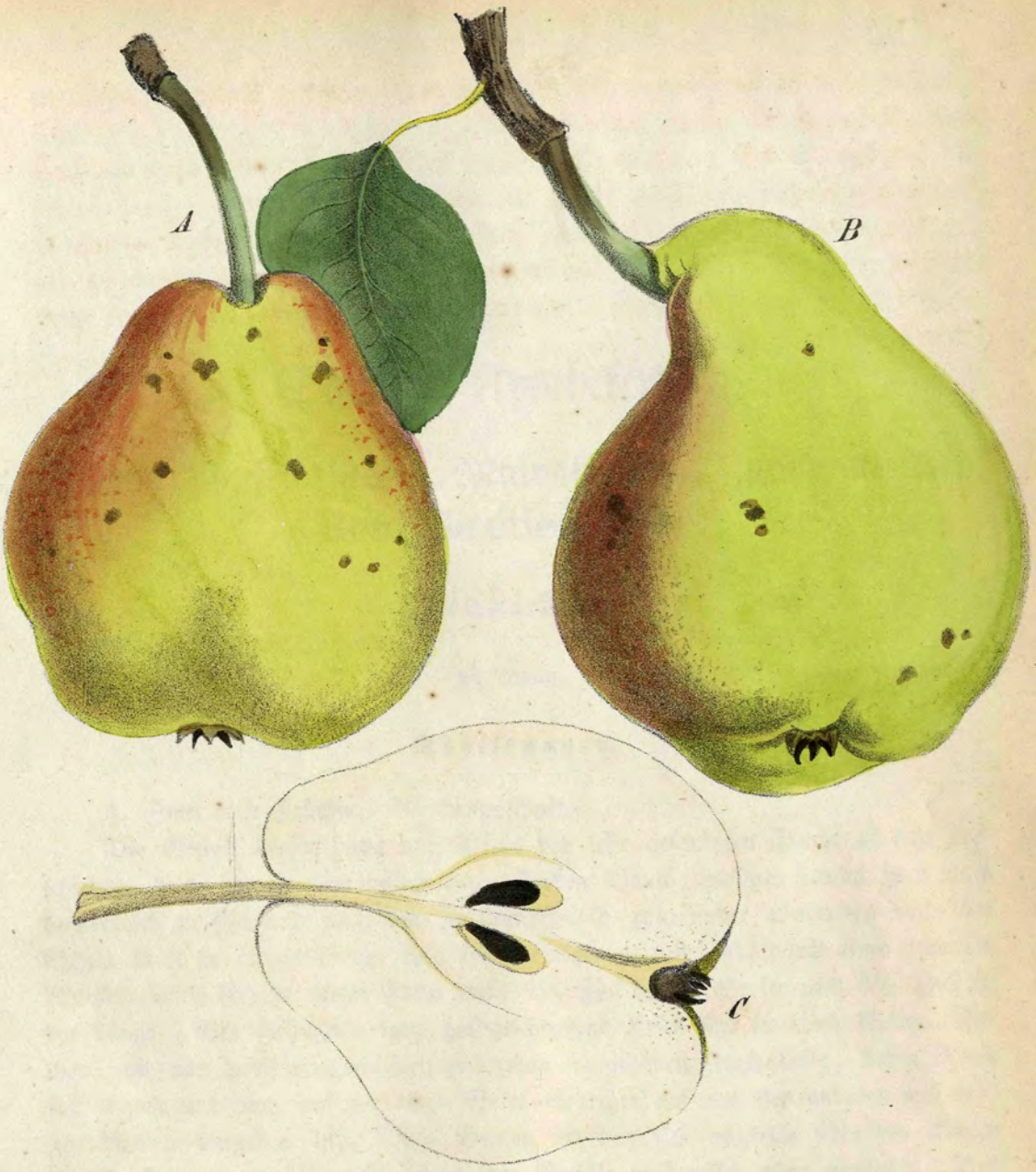
A. Zweig mit zwei reifen Früchten. B. Längsschnitt.

Diese sehr verbreitete vortreffliche Frucht ist länglich-kegelförmig, nach dem Kelche zugerundet und bildet oben eine Fläche, auf welcher die Frucht gut aufstehen kann, nach dem Stiel hin läuft sie ohne Einbiegung in eine conische, abgestumpfte Spitze zu. Auf Hochstamm gewachsen wird sie $2^1/_2$ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starkblätterige, aufrecht stehende Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche von dem Kelche größtentheils bedeckt ist. Der starke, holzige, oft mit einigen Knöspchen besetzte Stiel ist so lang als die Frucht und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baume grünlichgelb, in der Zeitigung schön hellgelb; dabei ist die Sonnenseite mit einem Carminroth streifenartig belegt; wenig besonnte Früchte zeigen fast gar keine Röthe oder nur einen leichten Anflug derselben. Die zahlreichen Punkte sind im Roth gelblich, in der Grundfarbe grün. Das zarte, halbschmelzende, vollsaftige Fleisch hat einen süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Das läng-

liche Kernhaus ist nach beiden Enden zugespitzt; die engen Kammern enthalten länglich-spitze, in der Regel taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang des August und hält sich, einige Tage vor ihrer Zeitigung gebrochen, 14 Tage bis 3 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wird nicht übermäßig stark, trägt seine Zweige etwas abstehend, bildet aber dennoch eine hohe, pyramidenförmige, lichte Krone und bringt in manchen Jahren reichliche Ernten. Er kommt auf der Quitte gut fort und giebt schöne Pyramiden.



Sommer-Apothekerbirn.

Sommer-Apothekerbirn,

Sommer-Gutechriſtbirn, Malvaſierbirn, Zuckerratenbirn, **Bon Chrétien d'été.**

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

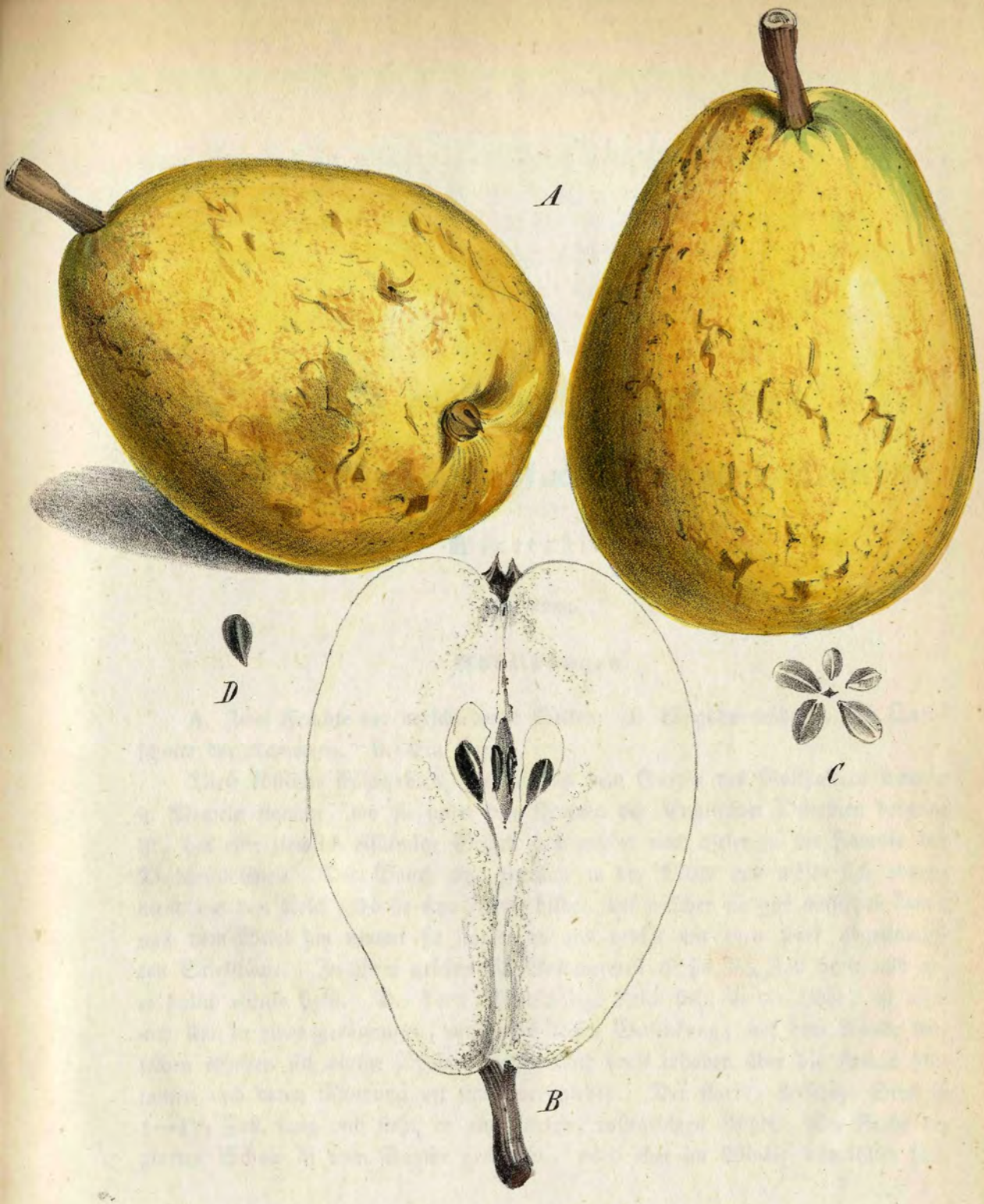
A. Zwei reife Früchte. B. Längsſchnitt.

Die Geſtalt dieſer ſchon von Alters her ſehr geſchätzten Frucht iſt ſehr verſchieden, doch hat ſie gewöhnlich einen ſtarken Bauch, welcher etwas hoch nach dem Kelch zu ſitzt und nach dem ſie ſtumpfſpitzig-zugerundet abnimmt; nach dem Stiele läuft ſie etwas länger und kegelförmiger zu und endigt mit einer ſtumpfen Spitze. Eine Frucht dieſer Form mißt 2½ Zoll in der Breite und 3½ Zoll in der Länge. Der kleinblätterige, halbgeſchloſſene Kelch ſitzt in einer kleinen, flachen, oft von perlförmigen Fleiſchwärzchen umgebenen Einſenkung, deren Rand faſt immer und zwar auf der einen Seite niedriger als auf der anderen mit großen Beulen umgeben iſt. Dieſe Beulen erheben ſich ungleich über den Bauch der Frucht und machen nicht ſelten ihre Geſtalt unförmlich oder ungleich. Der ſtarke, 1¾ Zoll lange Stiel ſteht auf der mit feinen Beulen oder wirklichen Fleiſchauswüchſen umgebenen ſtumpfen Spitze auf und wird häufig von dieſen Beulen und Auswüchſen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der geſchmeidigen

Schale iſt ein blaſſes Hellgrün, welches ſpäter ein ſchönes Goldgelb wird; die Sonnenſeite frei hängender Früchte iſt oft ſchön hellroth verwaſchen, meiſtens aber nur mit einem anſehnlichen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, in welchem man deutlich feine, ziemlich zahlreiche Punkte wahrnimmt. Faſt an jeder Frucht findet man kleine ſchwärzliche Roſtflecke, oft auch große graue Roſtanflüge. Das weiße, grobkörnige, abknackende, im Kauen rauſchende, um das Kernhaus ſteinige, doch vollſaftige Fleiſch hat einen ſehr angenehmen zuckerſüßen Muskatellergeſchmack, welchem jedoch zuweilen etwas Herbes beigemiſcht iſt. Das Kernhaus iſt klein; die engen Kammern enthalten meiſtens nur taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang des September oder etwas ſpäter und hält ſich gegen 3 Wochen.

Der Baum iſt ſehr geſund, wird groß und alt und trägt ſeine Hauptäſte ziemlich in die Luft, doch hängt ſein Fruchtholz abwärts; da, wo er Platz hat und freiſteht, bildet er eine ungeheuere breitgewölbte Krone, welche reichliche Früchte trägt. Auf der Quitte kommt er zwar fort, doch verlangt er einen etwas feuchten und beſchatteten Boden. An Gebäuden, in einem mäßig feuchten, tiefgehenden Boden, auch auf Wildling veredelt, gerathen ſeine Früchte am beſten.



Lauer's englische Osterbutterbirn.

Lauer's englische Osterbutterbirn,

Beurré de Pâques de Lauer, Englische Osterbirn.

Winterbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

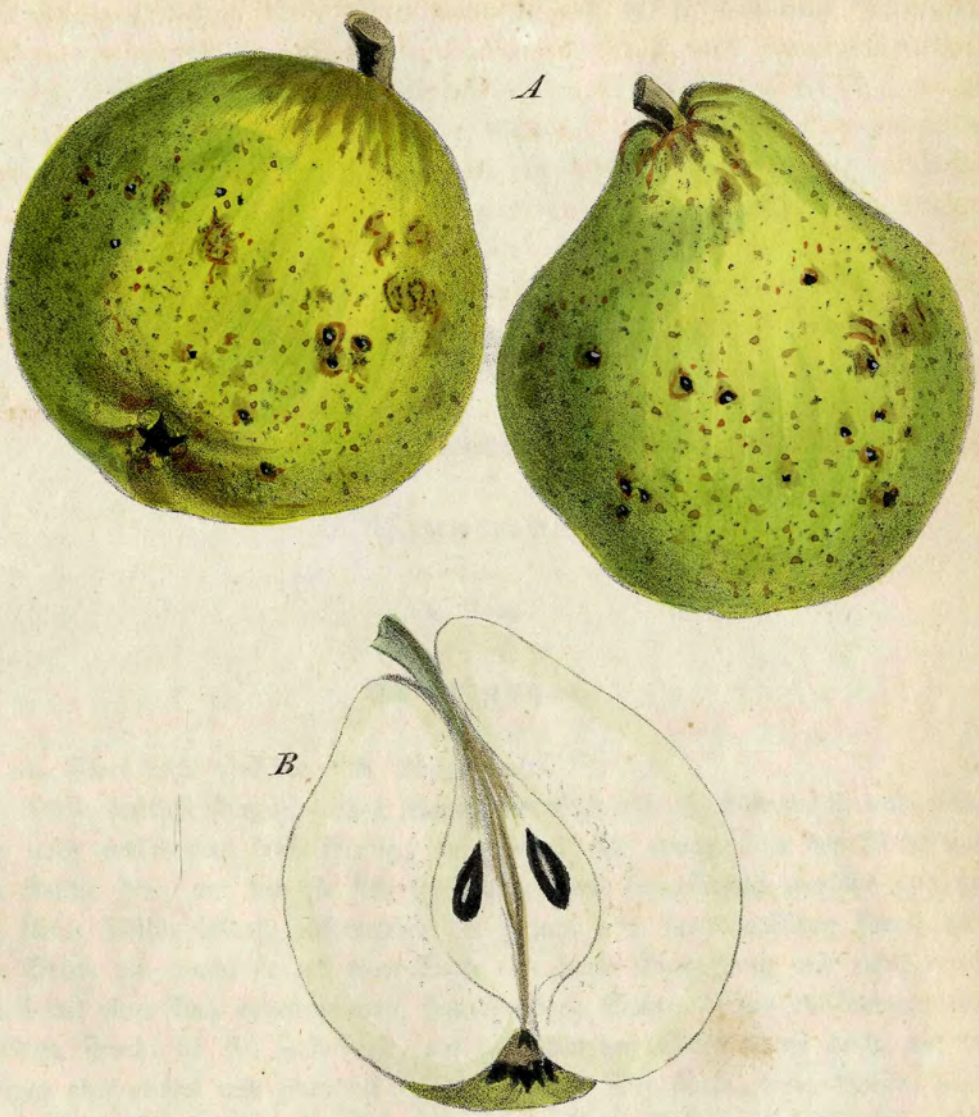
A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsdurchschnitt. C. Querschnitt der Kammern. D. Ein Kern.

Diese köstliche Winterbirn, welche aus dem Garten des Gasthalters Lauer in Mecheln stammt, wo sie unter dem Namen der Englischen Osterbirn bekannt ist, hat eine ziemlich eiförmige Gestalt und gehört nach dieser in die Familie der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf welcher sie gut aufstehen kann; nach dem Stiel hin nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Stielfläche. In ihrer größten Vollkommenheit ist sie 3¼ Zoll breit und gewöhnlich ebenso hoch. Der kurze, hartschalige Kelch steht in die Höhe, ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung; auf dem Rande derselben erheben sich einige Beulen, welche auch breit erhaben über die Frucht hinlaufen und deren Rundung oft stark verschieben. Der starke, fleischige Stiel ist 1—1¼ Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume grasgrün, wird aber im Winter allmählich hell-

gelb, wobei ſelbſt noch in der Reifzeit immer etwas Grün vorſticht; auf der Sonnenſeite findet man keine Röthe, dagegen einzelne hellbraune Roſtflecken oder Roſtfiguren. Die ſehr zahlreich über die Schale verbreiteten Punkte ſind fein und fallen nur wenig in's Auge. Das ſchön weiße, von Anſehen etwas körnige, ſehr ſaftreiche, ganz ſchmelzende Fleiſch hat einen ſehr angenehmen, feinen, bergamottartigen Zuckergeſchmack, welcher mit dem der grauen Dechantsbirne viel Aehnlichkeit hat. Das große Kernhaus hat eine hohle Achſe; die ſehr geräumigen Kammern enthalten viele ſtarke, an beiden Enden zugeſpitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich, kühl aufbewahrt, oft bis in den März.

Der Baum wächſt mäßig, ſcheint nicht groß zu werden, ſetzt bald Fruchtholz an und iſt ſehr tragbar. Auf der Quitte kommt er gar nicht fort.



Sommer-Dechantsbirn.

Sommer-Dechantsbirn,

Doyenné d'été, Beurré blanc d'été.

Sommerbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei reife Früchte. B. Längsschnitt.

Dieſe köſtliche Auguſt- oder Septembertafelfrucht iſt dickbauchig und etwas oder auch vollkommen kreiſelförmig; der Bauch ſitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche hin, um den ſie ſich ſanft abnehmend kugelförmig zuwölbt und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht noch kaum aufſitzen kann; nach dem Stiele hin macht ſie auf einer Seite eine ſanfte Einbiegung und endet etwas ſchnell mit einer kurz abgeſtumpften, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommen ausgebildete Frucht iſt 2½ Zoll breit, auf der niedrigen Seite ebenſo hoch, auf der anderen aber etwas und zwar oft ¼ Zoll höher. Der ſtarke, langgeſpitzte, halboffene Kelch ſitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Beulen umgebenen Einſenkung; auch über die Frucht ſelbſt ſieht man ſehr deutlich mehrere, oft ſtarke beulenartige Erhabenheiten laufen, welche die Rundung häufig ſehr ungleich machen. Der ſtarke, dickfleiſchige, grünliche, mit einem lederfarbigen Oberhäutchen bedeckte Stiel ſitzt auf der ſtumpfen Spitze bald in einer kleinen, engen

Vertiefung, bald mit Fleischbeulen umgeben gerade auf. Die Farbe der dünnen, oft etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein blasses Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Zeitigung gelblichgrün wird, wobei auf der Sonnenseite gar keine Röthe sichtbar ist. Selbst auf Hochstamm nimmt die Frucht in sonnenreichen Jahren eine wie gefleckte, bräunliche Röthe an, welche jedoch bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Schattenseite bleibt selbst bei völliger Reife der Frucht meist noch hellgrün. Die Punkte, mit welchen die ganze Schale besetzt ist, sind stark und bräunlich; zu ihnen gesellen sich je nach der Witterung noch häufig bald Rostfiguren oder Rostflecken, bald große Rostüberzüge. Das schön weiße, wohlriechende, feine, saftvolle, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, süßsäuerlichen Muskatellergeschmack. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen, platten Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

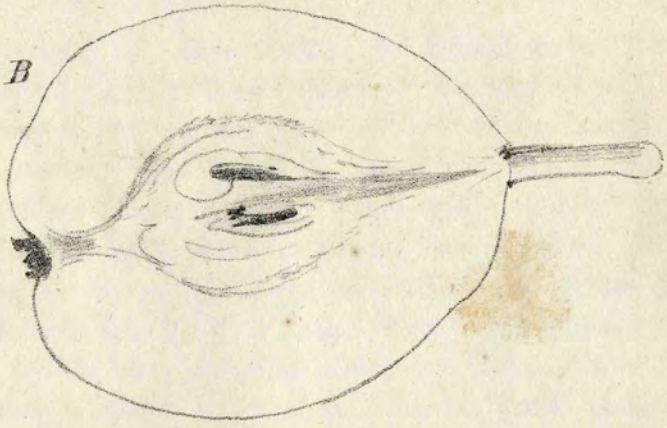
Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August, hält sich, einige Tage vor der Reife gebrochen, über 14 Tage und reift auch auf dem Baume nicht auf einmal.

Der Baum wächst stark, wird aber nur mittelmäßig groß, ist sehr fruchtbar und bringt gern, wenn der Frost die ersten Blüthen verdorben hat, Nachblüthen auf langen Stengeln hervor, welche jedoch nur kleine, unvollkommene Früchte tragen. Er verdient häufige Anpflanzung zu Zwerg, nicht auf Quitte, giebt auf Wildling schöne Pyramiden und Spalierbäume, welche aber etwas kurz geschnitten werden müssen.

Dittrich hält die Sommer-Dechantsbirne mit der Runden Mundnetzbirne im T. O.-G. für identisch. Er sagt: „Bei der Zeichnung im Obstgärtner ist die Röthe auf der Sonnenseite zu grell angegeben worden, sie besteht meistens nur aus einem kleinen Anflug davon, in punctirter Manier, und ist mehr braun, als ziegelroth, und häufig findet man nur Spuren davon". Vgl. Dittrich, Systemat. Handb. der Obstk. I. S. 552.







Winter-Dechantsbirn.

Winter-Dechantsbirn,

Doyenné de printemps.

Winterbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

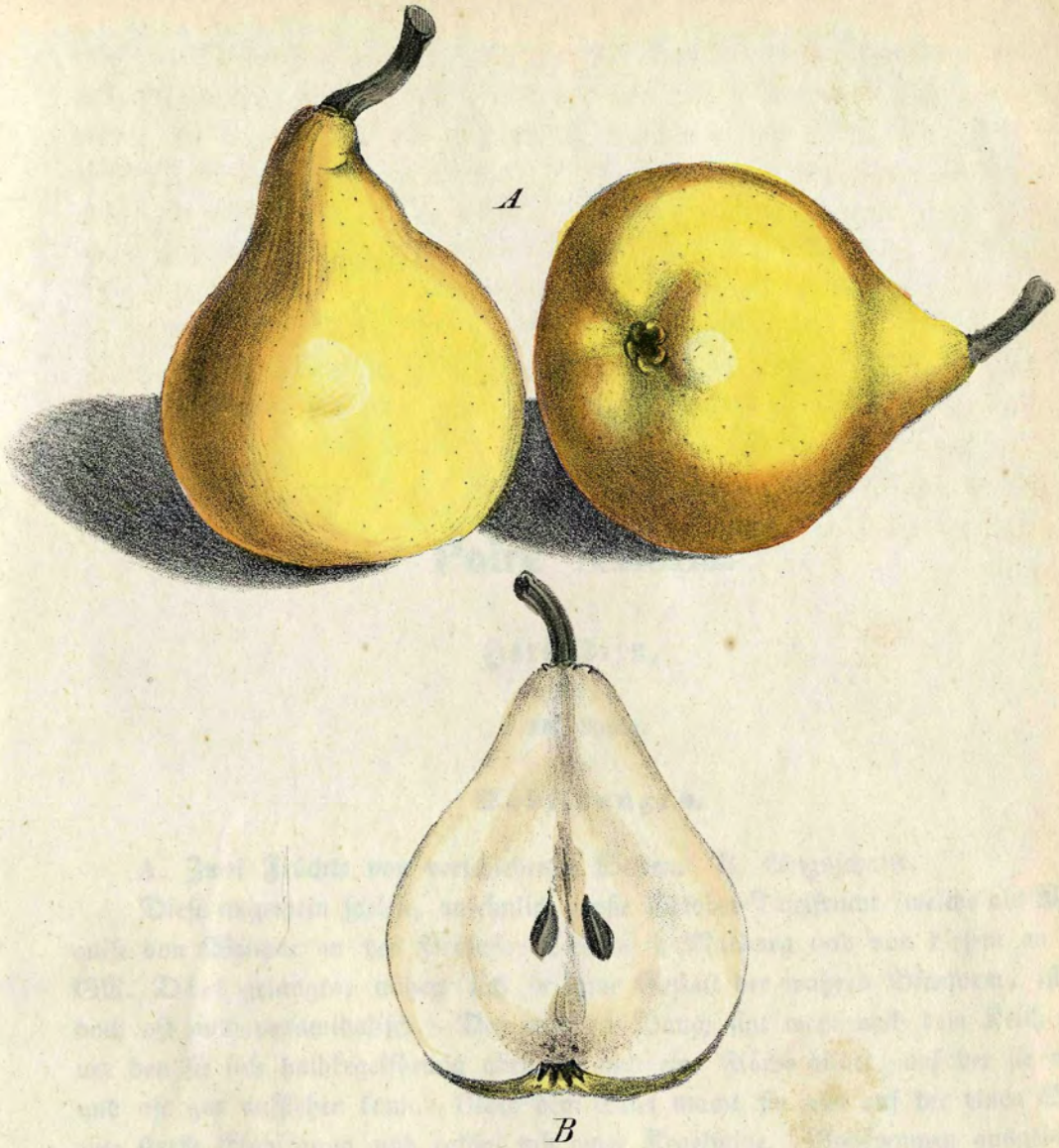
A. Eine reife Frucht. B. Längsschnitt. C. Querschnitt der Kammern.

Diese von dem Professor van Mons stammende köstliche Winter-Tafelbirn ist stark-breitbauchig, pyramidalisch und fast etwas eiförmig, seltener hat sie die Form der wahren Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie fast kugelförmig abnehmend eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, ziemlich abgestumpften Kegelspitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie 2¾ Zoll breit und fast 3½ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist nicht ganz geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sichtbar in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, steht in einer flachen, zuweilen auch etwas tiefen Grube wie eingesteckt und ist gewöhnlich mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün und wird in der wahren Zeitigung nur grünlichgelb, ohne eigentliche Röthe zu zeigen,

doch haben bisweilen ſtark beſonnte Spalierfrüchte, zumal auf der Quitte, eine ſtreifenartige oder punctirte, leichte erdartige Röthe und zahlreiche braune Punkte. Manche Früchte haben nur unbedeutende Anflüge von Roſt, während andere mehr und figurenähnlich damit belegt ſind. Das ſchön weiße, von Saft überfließende, ganz butterhaft ſchmelzende Fleiſch hat einen in der That köſtlichen gewürzhaften, erhabenen Geſchmack, welcher etwas Aehnlichkeit von dem einer recht vollkommenen Verte longue hat. Das kleine Kernhaus iſt geſchloſſen: die engen Kammern enthalten wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht reift in warmen Jahren ſchon um die Hälfte des November, gewöhnlich erſt im December, und hält ſich meiſtens, kühl aufbewahrt, bis zum Ende des Februar. Sie iſt am delicateſten, ehe die grüne Schale gelb wird.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft, iſt geſund, belaubt ſich ſchön, ſetzt bald Fruchtholz an und wird frühzeitig und ſehr fruchtbar. Er kommt ſehr gut auf der Quitte fort.



Amalia.

Amalia,

Poire Amalia.

Herbſtbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei Früchte von verſchiedenen Seiten. B. Längsſchnitt.

Dieſe ungemein ſchöne, anſehnlich große October-Tafelfrucht, welche als Marquiſe von Weimar an den Profeſſor Crede in Marburg und von dieſem an den GR. Diel gelangte, nähert ſich in ihrer Geſtalt der wahren Birnform, iſt jedoch oft auch pyramidaliſch. Der erhabene Bauch ſitzt mehr nach dem Kelch hin, um den ſie ſich halbkegelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie meiſt und oft gut aufſtehen kann. Nach dem Stiel macht ſie nur auf der einen Seite eine ſtarke Einbiegung und endigt mit einer Kegelſpitze. Vollkommen ausgebildet beträgt ihre Breite 2½, ihre Länge 3¼ Zoll. Der ſtarkblätterige, hartſchalige, offene Kelch ſitzt in einer bald anſehnlich tiefen, bald ganz ſeichten, meiſtens ebenen Einſenkung; auch bemerkt man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der dicke, fleiſchige Stiel iſt ½—¾ Zoll lang, in ſeinem Anfang ſtark fleiſchig und oft mit Fleiſch umringelt, welches zum Erkennungszeichen der Frucht dient. Die

Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches später ein hohes Citronengelb wird, ohne daß man auf der Sonnenseite eine Spur von Röthe wahrnimmt; dagegen zeigen sich, besonders auf der Sonnenseite, sehr zahlreiche feine, hellbraune Punkte. Das schön weiße, feine, saftvolle, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen sehr starken, süßen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die muschelförmigen Kammern enthalten nur wenig vollkommene, sehr große, lange, braune Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des November, hält sich aber nicht länger als die **Beurré blanc** und muß genossen werden, ehe sie ganz gelb wird.

Der Baum wächst so lebhaft wie die Marquise, geht mit seinen starken Aesten schön in die Luft, belaubt sich prachtvoll und liefert ziemlich bald und reichlich Früchte. Er kömmt auf der Quitte gut fort.



Die zartschalige Sommerbirn.

Zartschalige Sommerbirn,

Sommerbirn ohne Schale, **Poire sans peau, Fleur de Guignes.**

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

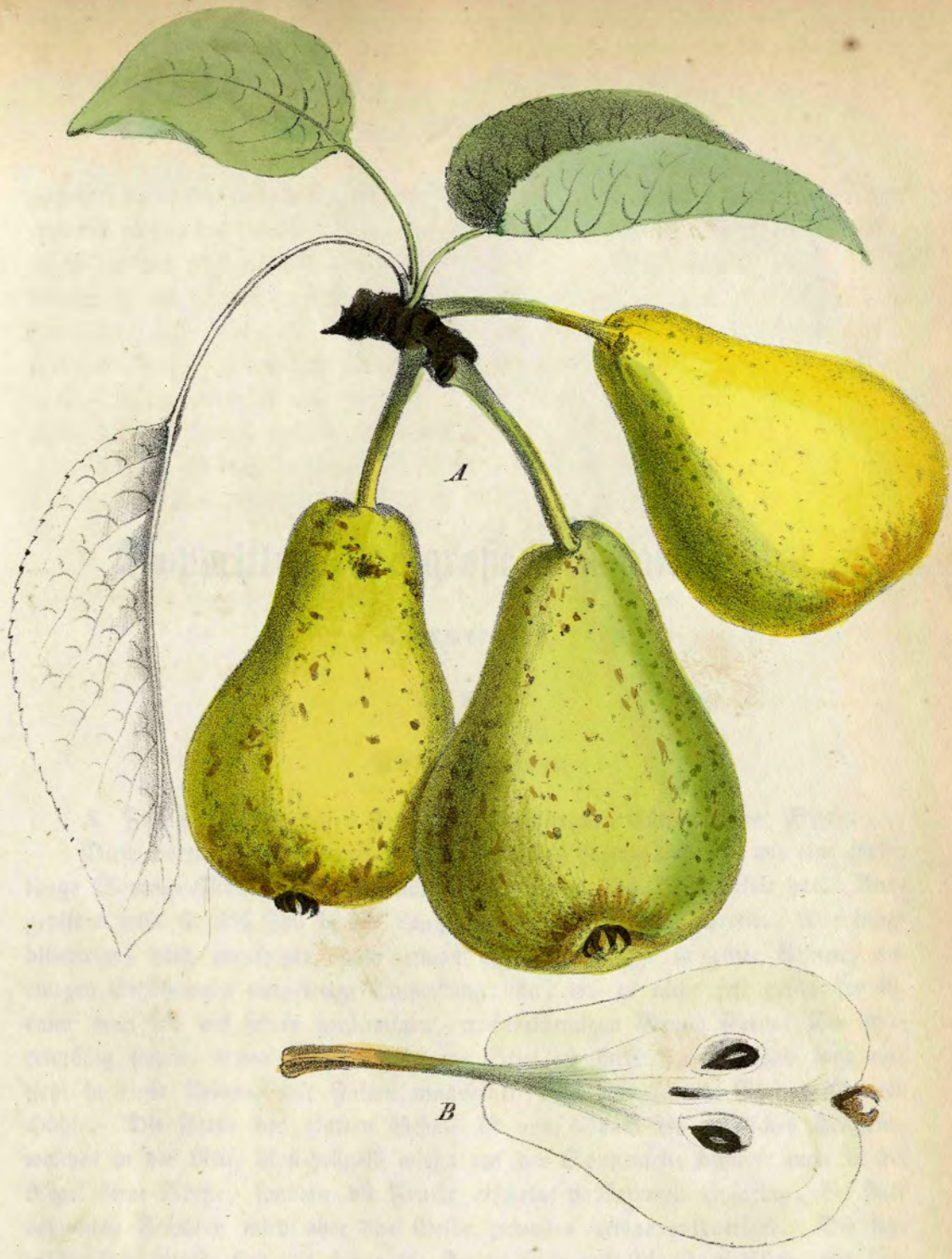
A. Ein Zweig mit Früchten. B. Längsdurchschnitt einer Frucht.

Die zartschalige Sommerbirn, schön, wie aus Wachs geformt, gehört unter das Geschlecht der Russeletten, daher auch im T. O.-G. und von Christ die Frühe Russelett mit ihr verwechselt wird. Die Form ist abgestumpft-kegelförmig. Der flach-erhabene Bauch sitzt mehr über der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich schön flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel hin macht sie eine kleine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Vollkommen ausgebildet ist die Frucht 1½ Zoll breit und 1¾ Zoll lang. Der meist lange und scharfzugespitzte Kelch ist offen und sitzt der Frucht gleich oder in einer kaum merklichen Einsenkung; auch ist die Frucht rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der kurzen Spitze oft nur wie eingesteckt oder in einer

kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Grube. Die Farbe der sehr zarten, geschmeidigen Schale ist vom Baume ein hellgrünliches Gelb, welches in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird; freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit dem leichten Anflug einer rosenartigen Röthe belegt, die oft nur in kleinen röthlichen Kreisen besteht, welche die Punkte umgeben, bei beschatteten Früchten aber gänzlich fehlen. Die hellgrauen Punkte sind nur auf der Sonnenseite ziemlich häufig, in der gelben Farbe nur wenig oder gar nicht bemerkbar. Das schneeweiße, lockere, sehr saftvolle, in der wahren Zeitigung butterhaft schmelzende und sich in Saft auflösende Fleisch hat einen sehr gewürzhaften süßen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die ziemlich geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht, in der Reifzeit eine der beßten Sommerbirnen, welche einen sehr stark muskirten Geruch hat, zeitigt in der Hälfte des Auguſt, oft etwas später, und hält sich kaum 8 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, treibt viel Holz, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und wird sehr fruchtbar.



Die doppelttragende grofse Muscatellerbirn.

Doppeltragende große Muskatellerbirn,

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit drei reifen Früchten. B. Längsdurchschnitt einer Frucht.

Diese vortreffliche Sommerfrucht ist schön kegelförmig und fast wie eine große, lange Sommer-Muskatellerbirn gestaltet, mit der sie viel Aehnlichkeit hat. Ausgebildet mißt sie 2¾ Zoll in der Länge und 1¾ Zoll in der Breite. Der langblätterige, bald zugespitzte, bald etwas offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen Erhöhungen umgebenen Einsenkung; da, wo er nicht fest geschlossen ist, kann man bis auf seinen geräumigen, trichterförmigen Grund sehen. Der mittelmäßig starke, etwas krumm gebogene Stiel ist meist 1—1¼ Zoll lang und steht in einer kleinen, mit Falten umgebenen, oft mit feinem Rost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Reife blaß-hellgelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man in der Regel keine Röthe, sondern die Frucht erscheint vollkommen einfarbig, bei stark besonnten Früchten wird aber das Gelbe zuweilen etwas goldartiger. Die sehr zahlreichen Punkte sind, so lange die Frucht noch grünlich ist, weißlich, mit kleinen grünen Kreisen umgeben; sobald die Schale gelblich wird, werden sie bräun-

lich, die grünen Kreischen aber bleiben sichtbar. Manche Früchte haben um den Kelch oder Stiel feine Rostanflüge, zuweilen hie und da auch bräunliche Baumflecken. Das weiße, etwas grobkörnige, abknackende, hinreichend saftige Fleisch hat einen angenehm süßen, muskatellerartigen Geschmack. Das schmale Kernhaus enthält längliche, stumpfgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfang des August und hält sich 8—14 Tage, worauf sie mehlig wird. Die zweite Frucht, welche stets an den Spitzen der Sommersprossen hervorkommt, ist länglich, wird nicht groß, reift in der Mitte des September und hat nicht den süßen Geschmack wie die vorige.

Der Baum hat den gewöhnlichen Wuchs der Muskatellerbirnbäume, bildet eine hohe Pyramide, an welcher aber die unteren Zweige etwas herabhängen, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Auf Quitte giebt er schöne Zwergbäume.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Große muskirte Zwiebelbirn, Gros Oignonnet musqué	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Cassoler, Cassolette	
Große, lange Sommer-Muskatellerbirn, Muscat à longue queue d'été	Bei Herrn Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Sommer-Apothekerbirn, Sommer-Gutechristbirn, Malvaserbirn, Zuckerratenbirn, Bon Chrétien d'été	
Lauer's englische Osterbutterbirn, Beurré de Pâques de Lauer, Englische Osterbirn	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Sommer-Dechantsbirn, Doyenné d'été, Beurré blanc d'été	Bei Herrn Rothhardt in Gotha.
Winter-Dechantsbirn, Doyenné de printemps	
Amalia, Poire Amalia	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Zartschalige Sommerbirn, Sommerbirn ohne Schale, Poire sans peau, Fleur de Guignes	Bei Herrn Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Doppelttragende große Muskatellerbirn	

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

herausgegeben

von

Dr. **J. Günther.**

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

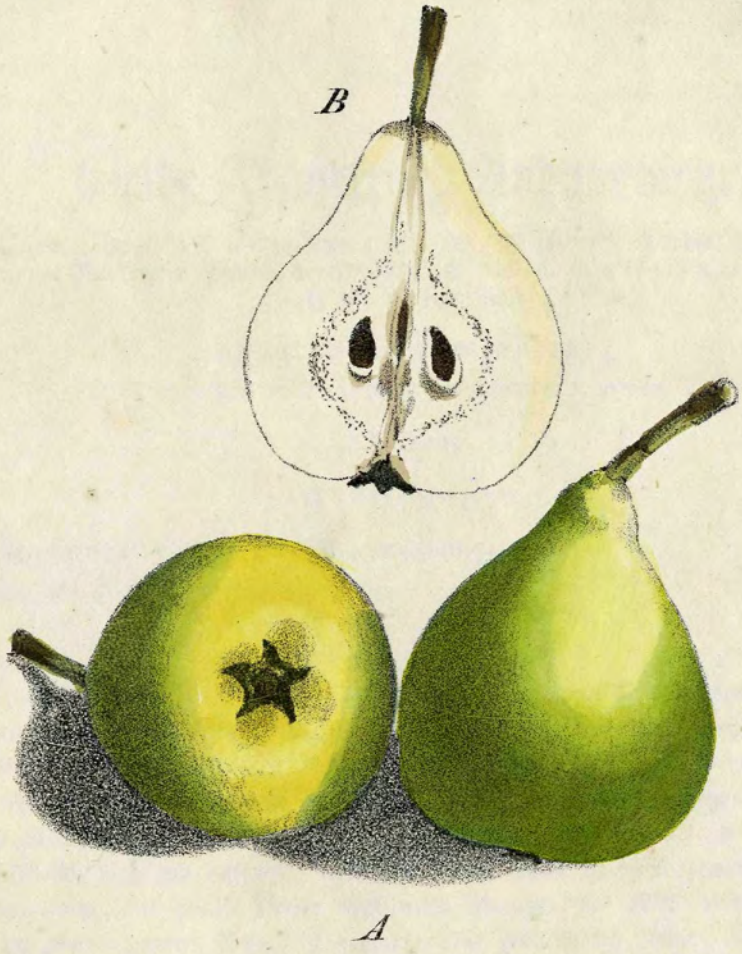
unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 10. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Gelbe Frühbirne, Abdonsbirne.

Gelbe Frühbirne, Adonisbirne.

Diel's systemat. Verzeichniß II Fortsetzung S. 108 (Ist vielleicht mit der Hannoverischen Jakobsbirne im Illustrirten Handb. der Obstk. I. S. 190 u. in Liegel's neuen Obstsorten II S. 82 identisch.)

Längliche Sommerbirne,

mürbfleischig mit vollkommenem oder unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

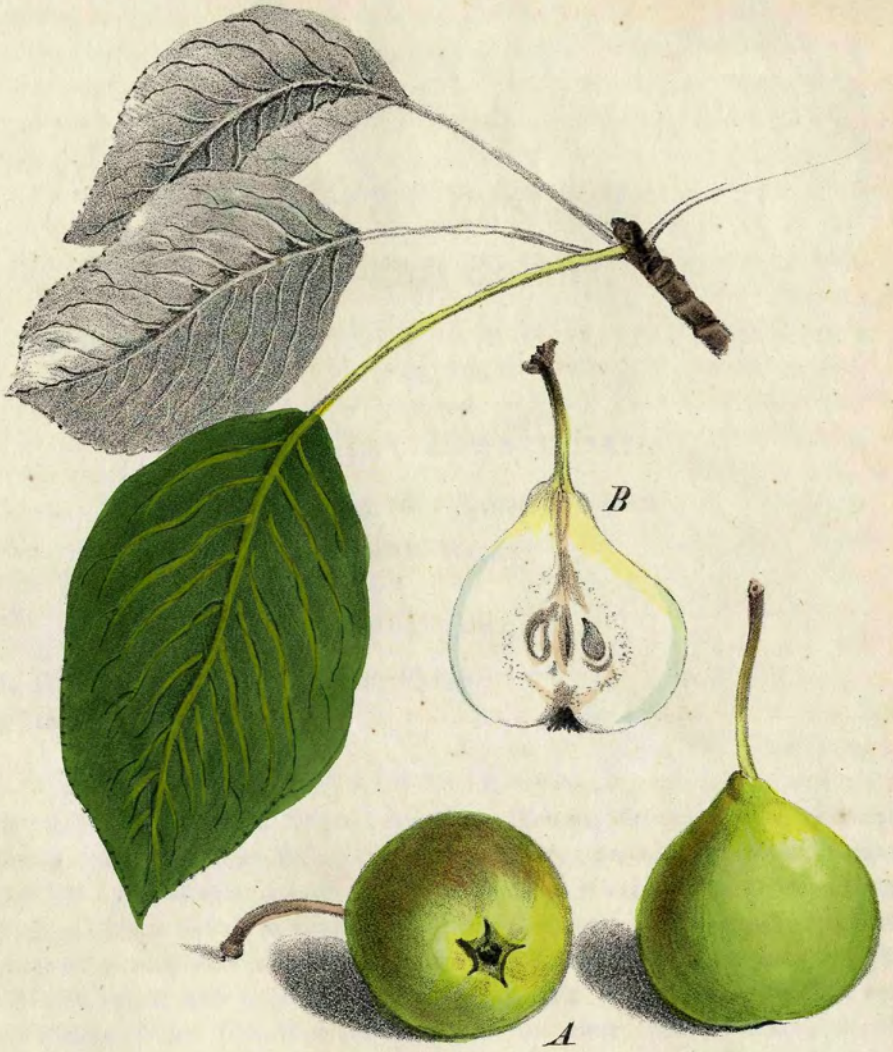
A. Die Frucht nach Stiel- und Kelchwölbung.
B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diel hat sie nur kurz beschrieben. Den Namen hat sie vom Calendertage — 30. Juli und sie ist wegen dieser frühen Reife, obgleich sie noch zu den kleineren Früchten gehört, doch immerhin sehr schätzbar. Wir legen Diel's Beschreibung zu Grunde und ergänzen diese nach dem Verhalten der vor uns liegenden Birne und einigen uns mit ihr zugegangenen Notizen. — Die Gestalt ist bauchig-kegelförmig, um den Kelch schön, etwas breit und flach abgerundet, so daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu ist sie meist etwas eingebogen und endigt kurzzugespitzt; die größte Breite liegt meist oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist gelbgrün oder grünlichgelb, später wird sie auch mehr gelb, doch ist die Birne dann schon teig oder mehlig. Es finden sich auf der Schale undeutliche grüne Punkte, die später schwinden, hie und da auch etwas zersprengter Rost, doch an den vor uns liegenden Früchten nichts von Röthe, welche sanft und leicht verwaschen an freihängenden Früchten nach Diel vorkommen soll. Der Kelch ist meist ziemlich großblättrig, schwärzlich, aufliegend, offen, bisweilen ist er auch hartschalig und nur halbgeöffnet und steht fast flach oder in sehr seichter weiter schüsselförmiger Einsenkung. Der Stiel ist grünlichgelb, ziemlich von der Farbe der Birne, mit Rostpunkten, nach der Birne zu ist er fleischig und an der reifen Frucht ganz gelb, er steht in Fleischringeln obenauf, oft schief, oft ist er auch etwas krumm.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, nicht sehr saftreich, Anfangs abknackend, später rauschend, gehörig reif recht mürbe, und von angenehmem süßen, schwachgewürzten Geschmack, auch verbreitet die Birne, wo sie mit mehreren zusammenliegt, einen ziemlich starken müskirten Geruch. Diel beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, etwas zimmtartig gezuckert, wie es wohl auf günstigerem Standorte des Baumes und in manchen Jahren schon werden kann. Das Kernhaus ist nur mit wenigen feinen Körnchen umgeben, hat kleine Kammern und kleine weiße oder braungeränderte oft unvollkommene Kerne. Die Reife tritt meist zu Ende des Juli ein, oft schon am 24. des Monats und die sich immer in der Form recht regelmäßig und schön ausbildende, reinlich und gefällig aussehende Frucht findet auf den Obstmärkten gern ihre Abnehmer, ist auch als Tafelfrucht schon recht gut brauchbar.

Der Baum scheint nach dem Verhalten der Probezweige, wie uns der Einsender Jahn mittheilt, starkwüchsig und recht fruchtbar zu sein. Die Blätter seien längliche eirund mit mehr oder weniger langer meist auslaufender Spitze, unterhalb hie und da etwas wollig, nur nach vorn hin noch deutlich fein- und stumpfgesägt, schwach schifförmig und schwach wellenförmig, wobei die Blattspitze oft etwas seitwärts stehe, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Wie derselbe noch bemerkt, haben Liegel und Oberdieck die Hannoverische Jakobsbirne ziemlich ähnlich beschrieben, indessen schilderte sie der Letztere im Illustr. Handbuche als ziemlich birnförmig, 2 Zoll breit, $2^3/_4$ und selbst bis 3 Zoll hoch, bildete sie auch in solcher Form und Größe ab. Obgleich nun gesagt ist, daß sie auf weniger günstigem Stande sich merklich kleiner, besonders niedriger baue, so hielten wir doch für angemessen, sie unter dem vom Sender ihr beigegebenen Namen aufzuzählen, besonders auch, weil dieser angiebt, daß die Vegetation der Hannoverischen Jakobsbirn eine andere zu sein scheine. Uebrigens fügt J. hinzu, daß sie bei ihm gewöhnlich die frühste von allen Birnen sei und als eine schon etwas größere wohlschmeckende Frucht der einige Tage nach ihr reifenden Kleinen Muskateller (7 ein Maul voll), auch der auf diese folgenden Roberts und ebenso der Kleinen rothen Sommer-Muskateller, Aurate, die sämmtlich kleiner und hartfleischiger seien, bei Weitem vorgezogen werden müsse und sie biete einstweilen Ersatz, bis die mit den letztgenannten nach und nach zeitigende Grüne Magdalene herbeikomme, die er als die schätzbarste und größte unter allen hier genannten Birnen bezeichnen wolle. Im Obstcabinet sei diese, II. Sect. 1. Lieferung, als Sommer-Magdalene doch in nicht sehr vollkommenen Exemplaren und von Farbe allzu grün abgebildet.



Roberts Muskateller.

Robert's Muskateller,
Muscat Robert.

Illustr. Handb. der Obstk. II S. 376; Diel III S. 89. Dittrich, Handb. d. Obstk. I S. 526.

Rundliche Sommerbirne,

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Sie gehört zu den kleinsten Birnen, wie sie der Sommer liefert, wird jedoch öfters größer beschrieben und auch über ihre Zeitigung sind die Angaben verschieden, indem sie schon Mitte Juli reifen soll, was indessen auch in warmen Sommern, wenigstens in unserer Gegend, nicht der Fall ist. — Ihre Gestalt ist rundbauchig kreiselförmig oder bauchig-kegelförmig; die größte Breite liegt oft ziemlich stark oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich flachrund wölbt, so daß sie doch meist noch aufsteht, nach dem Stiele hin endigt sich der Bauch mit einer kleinen kurzen kreiselförmigen oder auch mit einer etwas längeren, kegelförmigen Spitze. Auf Hochstamm oder wie sie hier von einem freistehenden Pyramidbaume vorliegt, mißt sie $1\frac{1}{4}$ Zoll in der Breite und ebensoviel in der Höhe, bisweilen baut sie sich etwas höher. Nur am Spaliere wird sie vollkommener, wird dann auch lang, birnförmig, am Stiele spitz. Die Farbe der dünnen glatten Schale ist gelblichgrün oder grünlichgelb mit grünlichen Punkten, am Stiele gelb, überreif ist sie auch hellgelb, noch vermischt mit etwas Grün, meist ohne Röthe, doch waren einzelne Früchte im Sommer 1859 an der Sonnenseite etwas streifig geröthet, wie es auf der Abbildung bemerklich gemacht ist. Der Kelch ist scharf- und langge-

spitzt, halb oder auch ganz offen und sitzt flach obenauf, bisweilen mit Fleischwärzchen umgeben. Der Stiel ist dünn, am Ende grünlichbraun, nach der Birne zu gelb und steht auf der Spitze der Birne mit Fleisch umringelt oder neben einigen Höckern.

Das Fleisch ist gelblichweiß, feinkörnig, nicht sehr saftreich, rauschend, aber auflöslich, von einem zwar sehr süßen, aber wegen schwachen Gewürzes etwas faden Geschmack. In Menge zusammenliegend riecht jedoch die Birne ziemlich stark muskirt. Das Kernhaus ist schwach hohlachsig, die Kammern sind mäßig weit und enthalten meist vollkommene, nicht allzu große Kerne, die erst in der Ueberreife noch schwarz werden. Die Reife erfolgt im Anfang des August, in kühleren Sommern auch später. 1860 verzögerte sie sich, wie Jahn uns nachträglich noch mittheilt, selbst bis Mitte des August und die Birne wurde in diesem kühleren und regnerischen Sommer zwar auch nicht größer, aber ungleich saftiger, auch gewürzhafter als in den früheren Jahren, so daß man sie schon wohlschmeckend würde nennen können, wenn ihr nicht alle Beimischung von Säure fehle. Sie wird indessen von Kindern immer gern gegessen und findet als frühe Frucht auf den Märkten stets guten Abgang. — Der Baum wächst stark, wird groß und liefert sehr reichliche Erndten. Er ist an seinem ganz gelben Holze sehr kenntlich. Die Blätter sind zum Theil von der auf der Abbildung gezeichneten Form, die größten und schönsten jedoch sind, wie Jahn meint, von dem Maler unberücksichtigt geblieben, diese sind nach dem Stiele zu mehr abgerundet und eiförmig (oval), glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt und am Rande etwas wellenförmig gekräuselt. Die Sommerzweige zeichnen sich durch ihre sehr gelbe, an der Sonnenseite hellrothe Farbe aus.



Misk Armudi.

Türkische müskirte Sommerbirne,
Misk Armudi.

Diel, Neue Kernobstsorten VI S. 155; Dittrich, Handb. der Obstk. I S. 578.

Rundliche Sommerbirne,

zartfleischig mit vollkommenem Kelch.

I. Rang.

Abbildungen.

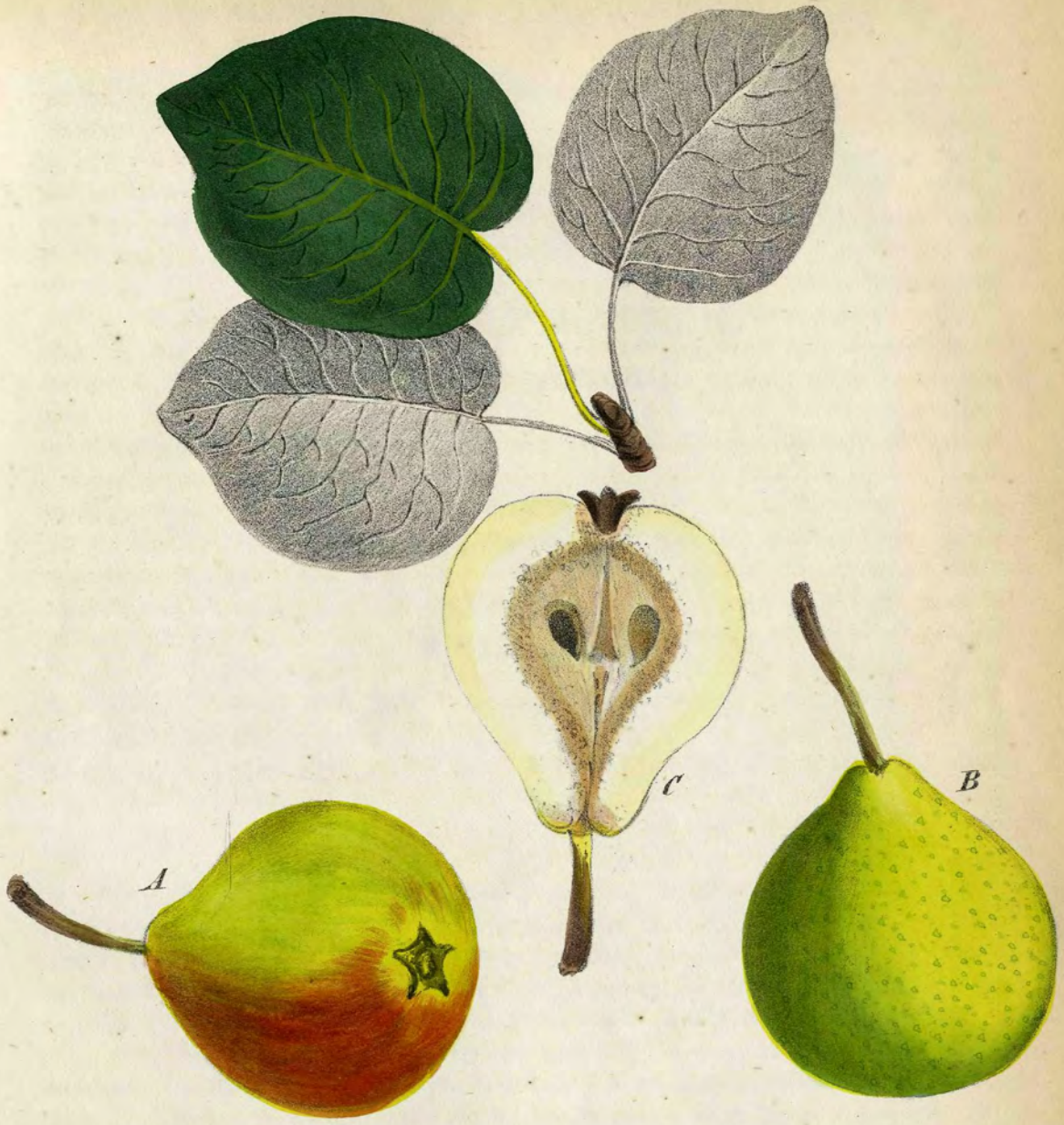
A. u. B. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Diese Birne, welche Diel von Dietzler in Wien erhielt, stammt aus der Türkei, wie es der Name Misk (müskirt) und Armudi (Birne) schon zu erkennen giebt. Wie die Abbildung zeigt, wird sie bei uns in guten Sommern ziemlich groß und schön, ihr Fleisch wird butterhaft und recht wohlschmeckend, weshalb sie weitere Verbreitung verdient, besonders da sie noch zu den früheren Sorten gehört. Die Frucht ist in ihrer Form den Dechantsbirnen am nächsten stehend und Diel beschreibt sie als dickbauchig, nach dem Stiele zu kegelförmig, mehr oder weniger abgestumpft. Der Bauch sitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich halbkugelig abrundet und abflacht, meist so, daß sie nicht wohl aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbringung, sondern endigt mehr oder weniger stumpfspitz. Sie ist gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}$ Zoll breit und auch ebenso hoch oder $\frac{1}{4}$ Zoll höher Die Farbe der am Baume schwach blaulich bedufteten, durch körnige Unterlagerung wie etwas unebenen, sonst glatten Schale ist gelblichgrün, in voller Reife noch etwas gelber, nach Diel ohne Spur von Röthe, doch waren einzelne der im Jahre 1859 erzogenen Früchte auf der Sonnenseite auch

mattgeröthet, jedoch meist nur in röthlichen Punkten bestehend. Auch finden sich sonst auf der Schale sehr feine hellbraune und undeutliche dunkelgrüne Punkte, auch etwas Rost, doch besonders nur um den Kelch. Dieser ist großblättrig und stark, graugrün, halboffen und steht in einer regelmäßigen, nur selten tiefen, meist ebenen Einsenkung. Der Stiel ist charakteristisch lang, bis 2 Zoll und sitzt in einer engen, oft mit Fleischwülsten umgebenen Höhle. Vom Kelche aus geht hie und da bei mancher Frucht eine Furche wie bei den Pflaumen bis zum Stiele herab, wie wir dieses auf der Abbildung bemerklich gemacht haben.

Das Fleisch ist weiß, recht saftreich, butterhaft schmelzend, von recht gutem und wirklich müskirtem durch feine Säure erhabenem Zuckergeschmck; Diel hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muskatellergeschmack bezeichnet. Es muß jedoch noch weiter beobachtet werden, ob die Frucht auch in weniger warmen Sommern denselben Wohlgeschmack erlangt. Das Kernhaus ist geschlossen, von Form wie von uns gezeichnet, in seinem Umkreise finden sich ziemlich viele, zum Theil starke Körnchen, die Kammern sind muschelförmig und enthalten meist vollkommene schwarzbraune Kerne. Die Reife der Birne ist zu Anfang des September, in warmen Sommern wie 1859 war sie zu Ende des August. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb, ist sie meist schon innen teig und überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber doch als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar. — Der Baum wächst nach Diel lebhaft, hoch und ist recht fruchtbar, welches Letztere Jahn nach dem Verhalten der seit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweige bestätigt. Die Blätter schildert er uns als ziemlich groß, meist eirund, öfters auch eiförmig, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch oft auch oberhalb noch etwas wollig, sehr verloren gezahnt, meist ganzrandig und flach, nur die Spitze ist oft etwas spiralförmig gebogen und die Blätter hängen an den dünnen langen Blattstielen meist über. Die Sommerzweige seien etwas wollig, stark und dick (besonders nach der oft gelblich wolligen Endknospe hin), olivengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzig-weiß punktirt.



Hulsein Armudi.

Hussein's Butterbirne,
Hussein Armudi.

Diel, Neue Kernobstsorten VI S. 151; Dittrich, Handb. d. Obstk. I S. 574.

Längliche Sommerbirne,

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

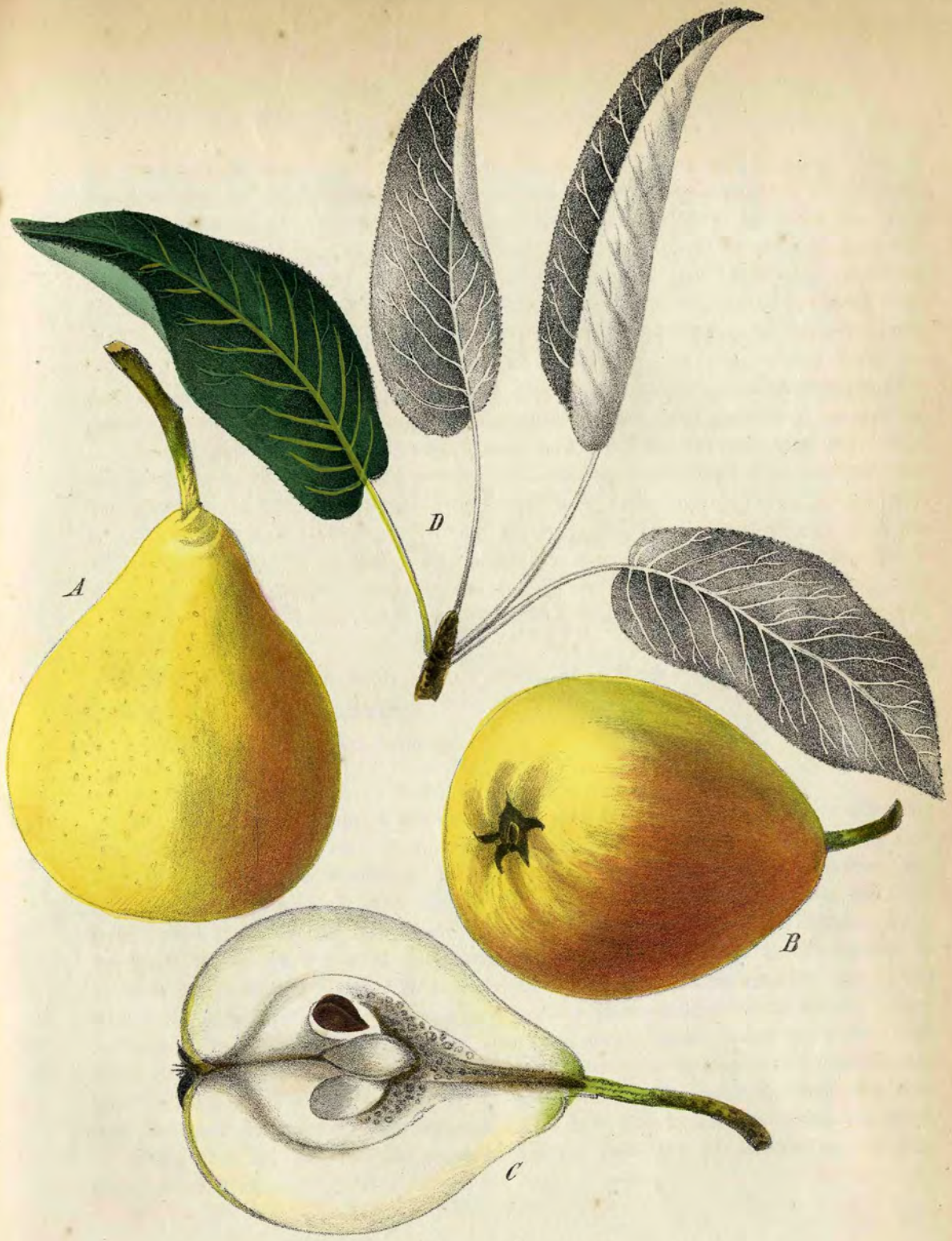
Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht nach ihrer Kelch- und Stielseite.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Auch diese Sorte ist orientalischen Ursprungs und kam über Wien an Diel. Sie ist zwar ebenfalls, auch wohl als Tafelfrucht noch brauchbar, doch steht sie in der Güte gegen Misk Armudi schon bedeutend zurück. — Die Gestalt bezeichnet Diel als spitzeiförmig; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Auf Hochstamm ist sie gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, oft aber baut sie sich, wie unsere Abbildung zeigt, auch niedriger. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in der Reife grüngelb, nach Diel ohne Röthe, doch hatten im Sommer 1859 einzelne Früchte einen ziemlich starken Anflug von mehr verwaschener als streifiger Röthe. Die Punkte sind zahlreich und fein, braun, nebenbei erblickt man aber auch noch grünliche punktartige Fleckchen auf dem mehr gelbgefärbten Theile der Frucht, hie und da ein Rostfleckchen. Der Kelch ist groß, meist sternförmig und steht flach oder auch mehr vertieft. Der starke holzige Stiel ist bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht auf der Spitze der Frucht, wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulste.

Das Fleisch ist mattweiß, fein und saftreich, nach Diel ist es ganz schmelzend und von gewürzhaftem, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der Beurré gris, doch wurde die Frucht bei Jahn in mehrfachen Trachten nie ganz-, sondern höchstens halbschmelzend und den Geschmack schildert derselbe zwar als süß und angenehm, doch nichts Besonderes vorstellend, auch tadelt er, daß sie zu schnell, oft schon am Baume teig werde. Das Kernhaus ist mit ziemlich starken Körnchen umgeben, die Achse ist meist voll, die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, eiförmige, kaffeebraune Kerne. Die Reife tritt Anfangs September ein, in manchen Jahren auch früher, so wurde z. B. die zur Abbildung hier benutzte Birne 1859 schon den 26. August völlig reif gefunden. Auch Diel sagt, daß die Frucht wenig haltbar sei und noch vor dem eigentlichen Gelbwerden verspeist werden müsse, denn gelb sei sie bereits schon teig. Den ihr von ihm beigelegten I. Rang möchte sie nicht verdienen und hauptsächlich nur dem Sortensammler zu empfehlen sein. — Der Baum wächst lebhaft, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar. Die Blätter sind mittelgroß, von Form ziemlich rundlich, meist kurzzugespitzt, bisweilen auch etwas mehr länglichrund, am Stiele meist herzförmig (breitherzförmig, fast rundartig bezeichnet sie Diel). Sie sind ferner glatt, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und stumpfgezahnt, meist flach, dunkelgrün und glänzend. Die Farbe der Sommerzweige ist röthlich-gelbbraun, auf der Schattenseite olivengrün und schmutzigweiß punktirt.



Gelbe Sommerherrnbirn.

Gelbe Sommerherrnbirne.

Diel III S. 71; Dittrich, Handb. d. Obſtk. I S. 578. (Iſt von der von Diel früher, im Heft I S. 199, beſchriebenen Erzherzogsbirne, Archiduc d'eté, nicht verſchieden, weshalb ſie unter letzterem Namen im Illuſtr. Handb. d. Obſtk. I S. 205 aufgezählt iſt.)

Längliche Sommerbirne,

zartfleiſchig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht in vollkommener Reife nach Kelch- und Stielſeite.
C. Die Frucht im Längsſchnitte.
D. Blätter von einem Fruchtzweige.

Beſchreibung.

Die Frucht iſt zwar nur mittelgroß, gehört aber doch ſchon zu den größeren Sommerbirnen, iſt 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang. Oft baut ſie ſich etwas kürzer, oft auch ½ Zoll länger und erſcheint dann birnförmig, während ihre Hauptform doch wohl die Kegelform iſt. Nach dem Stiele zu macht ſie meiſt nur auf einer Seite eine Einbiegung, und um den Kelch herum wölbt ſie ſich kugelförmig, ſelten flachrund, ſo daß ſie meiſt nicht gut aufſtehen kann. Die Farbe der glatten Schale iſt gelblichgrün, ſpäter hellcitronengelb, an der Sonnenſeite iſt die Mehrzahl der Früchte oft ſtark bräunlich, etwas ſtreifig oder flammig geröthet, was in der Reife mehr carminroth wird und worin man gelbliche rothumringelte Punkte bemerkt. Auch auf dem übrigen Theile der Schale findet man feine grüne, ſpäter bräunliche Punkte und etwas Roſtſtreifchen, letztere beſonders um den Kelch. Der Kelch iſt lang-, aber ſchmalblättrig, bisweilen auch unvollkommen und hornartig, offen oder halboffen und ſteht meiſt flach oder ſeicht, mitunter mit etwas Beulchen umgeben. Der Stiel iſt grün oder gelb, nach der Birne zu fleiſchig oder mit Fleiſchringeln umgeben, bis 1½ Zoll lang und verliert ſich oft ohne Abſatz in die Frucht.

Das Fleisch ist gelblich- oder grünlichweiß, fein, saftig, halbschmelzend oder rauschend, von recht gutem Zuckergeschmack, der aber nicht zu süß ist, und welchen Diel (in der Beschreibung der Gelben Sommerherrnbirne) als feinen süßen Rosengeschmack bezeichnet. Das Kernhaus ist nur durch feine Körnchen angedeutet, die Kammern sind nicht groß und enthalten meist noch weiße, zum Theil auch unvollkommene Kerne. Die Reife erfolgt in Mitte, doch sehr oft auch erst gegen Ende des August, je nach der Witterung. Die Birne sieht der Sparbirne einigermaßen ähnlich, doch reift diese etwas früher, schmeckt noch besser und der Baum hat eine andere Vegetation. Die Anpflanzung dieser schönen, immerhin recht guten, als Tafelfrucht und zu jedem anderen Gebrauche sehr schätzbaren Birne, die nur den Fehler hat (den aber viele anderen Sommerbirnen mit ihr theilen), im Regenwetter aufzuspringen und so zum Theil durch Fäulniß verloren zu gehen, ist sehr zu empfehlen.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß und ist sehr fruchtbar; er gedeiht auch auf Quitte. Die Blätter an seinem Fruchtholze haben die hier abgebildete Form, bei besserer Wüchsigkeit des Baumes sind sie jedoch größer und breiter, der Mehrzahl nach immer länglich-eiförmig (länglich-oval), die breiteren auch eirund, am Stiele etwas herzförmig, mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt. Die Sommerzweige sind grünbraun, an der Sonnenseite röthlich-braun, fein weißlich-gelb punktirt.



Grofse schöne Jungfernbirne.

Große schöne Jungfernbirne,
La Belle Demoiselle.

Diel, IV S. 111; Dittrich, Handb. d. Obstk. I S. 556.

Längliche Sommerbirne,
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
C. Dieselbe im Längsschnitte.
D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Sie gehört in die Familie der Zuckerbirnen und ist eine sehr brauchbare Augustbirne, selbst für die Tafel, von einem sehr angenehmen erquickenden Geschmack. Ihre Form ist bauchig-birnförmig, oft etwas eiförmig, und nach dem Stiele zu kegelförmig. Der Bauch sitzt wenig unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich stumpfspitz abrundet, deshalb auf der kleinen Fläche nicht aufstehen kann, nach dem Stiele hin macht sie öfters eine Einbiegung, oder endigt kegelförmig abgestumpft. Die Birne soll selbst auf Hochstamm $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{3}{4}$ Zoll lang werden, doch möchte sie diese Größe nur unter ganz besonders günstigen Verhältnissen erlangen. Die Schale ist glatt und glänzend, wenn sie abgerieben wird, von Farbe hellgelblich-grün, später nur etwas gelblicher und nur in der Ueberreife hellgelb. An der Sonnenseite findet sich oft ein Anflug von Röthe, die aber nur in röthlichen oder auch in graubraunen Punkten besteht, welche mit einem röthlichen Kreise umgeben sind, dagegen gewahrt man viele charakteristische hellbraune feine und stärkere Punkte, die in dem helleren Grün größer sind und als dunkelgrüne Tüpfchen erscheinen. Auch hat die Frucht um den Kelch herum meist einen Anflug von Rost, und hie und da Rostfiguren auf der

übrigen Schale. Der Kelch ist ziemlich groß, hartschalig, weit offen und steht meist flach oder schwach eingesenkt, oft mit etwas flachen, unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben. Der Stiel ist stark, grün oder braun, 1 Zoll lang, nach der Birne zu fleischig und sitzt obenauf wie eingesteckt in Fleischringeln oder durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Das Fleisch ist sehr weiß, feinkörnig, voll Saft, im Kauen rauschend, doch auflöslich, von sehr erquickendem feinen süßweinsäuerlichen Muskatellergeschmack, der Aehnlichkeit mit dem der Sommer-Eierbirne hat. Das Kernhaus hat etwas starke Körnchen im Umkreise, ist geschlossen und hat ziemlich große muschelförmige Kammern, die Kerne sind klein, länglich, schwarz, oft unvollkommen. Die Frucht reift in guten Sommern zu Ende des August und muß gebrochen werden, ehe sie gelblichgrün wird. Sie hält sich dann wohl 14 Tage und kann als Tafelfrucht und zu allen anderen Zwecken verwendet werden. — Der Baum wird groß und stark, macht feines hängendes Holz, belaubt sich schön und liefert ergiebige Erndten. Die Blätter sind, wie sie Diel beschreibt, am Sommerzweige etwas länglich-herzförmig, ziemlich lang- und scharfgespitzt, am Fruchtholze sind sie ebenso oft auch rundlich, kurzzugespitzt, glatt, meist nur nach vorn zu deutlich fein-, etwas bogenförmig stumpfgezahnt, schwach schiffförmig, und meist auch etwas wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Die Sommerzweige sind grünlich-gelbbraun, an der Sonnenseite schwach geröthet, fein gelblich punktirt.



Goubaults Birne. (Beurré Goubault.)

Goubault's Birne,
Beurré Goubault.

(Sie findet sich nur kurz charakterisirt in Catalogen, z. B. von Gebr. Simon Louis in Metz, von Jamin und Durand in Paris, auch von Papeleu in Wetteren, und scheint belgischen Ursprungs zu sein.)

Rundliche Sommerbirne,

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

AA. Die Frucht nach Kelch- und Stielwölbung.
B. Dieselbe im Längsschnitte.
C. Blätter des Tragholzes.

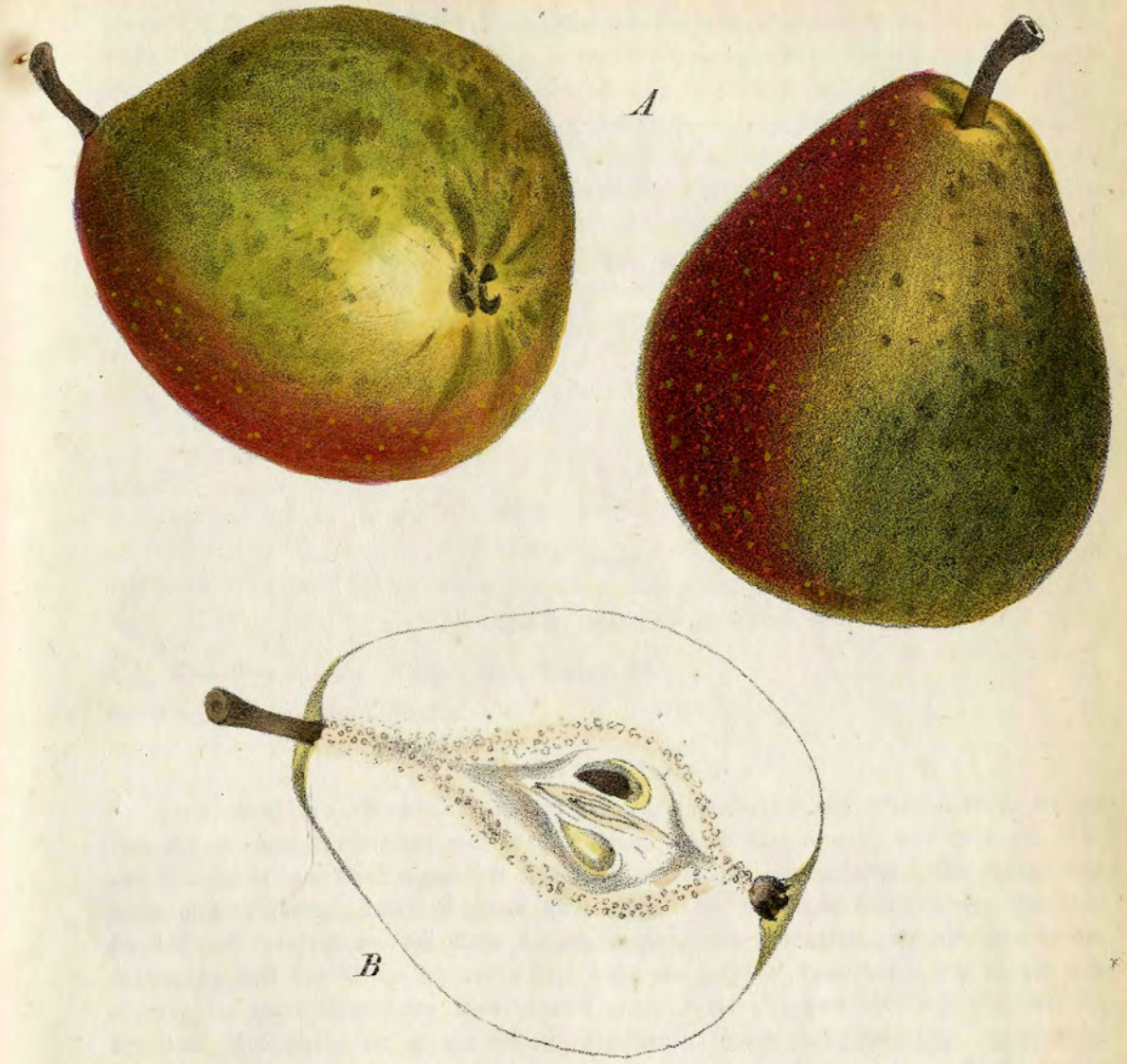
Beschreibung.

Die aus Papeleu's Zweigen erzogenen Früchte entsprachen in dieser ersten Tracht allerdings nicht völlig ihrem schönen Aeußeren, denn das Fleisch blieb rauschend und wir wagten deshalb auch nicht, die Frucht in der Ueberschrift Butterbirne zu nennen. Sie verhielten sich folgendermaßen: Die Gestalt ist, wie die Abbildung zeigt, rundlich, nach dem Kelche zu breit und platt abgerundet, nach dem Stiele hin ziemlich halbkugelförmig oder sanftabnehmend und kurzkegelförmig zugespitzt. Die Farbe der glatten Schale ist grüngelb, auch später nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Rost oder von letzterem nur eine Spur um den Kelch herum, doch finden sich viele feinen grünen Punkte ringsherum aufgestreut. Der Kelch ist kurzblättrig, hornartig, grünlich-gelbbraun, offen und sitzt in schöner regelmäßiger weiter, aber seichter schüsselförmiger Einsenkung. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Zoll lang, nach der Birne zu grün oder gelb und steht in kleiner seichter Höhle.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, rauschend, doch saftreich und von zimmtartigem Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist klein, hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Kammern sind

enge und enthalten meist vollkommene schwärzlichbraune Kerne, die einen kleinen Höcker am dicken Ende haben. Die Reifzeit war im September, wenigstens wurde die von selbst abgefallene Birne bis dahin für reif gehalten. Die Reife wird aber verschieden in den erwähnten Verzeichnissen angegeben, von Papeleu im August, von Jamin u. s. w. zu Ende Aug. bis Anf. September, von S. Louis im September und Papeleu fügt hinzu, daß sie wegen der Unveränderlichkeit der Frucht in der Farbe überhaupt schwer zu finden sei. Auch das Fleisch wird von Einigen als schmelzend, von dem Anderen als halbschmelzend bezeichnet und man dürfte hiernach schon, und aus ihrem Verhalten in dem warmen Sommer 1859 schließen, daß sie wohl bei uns schwerlich eine rechte Butterbirne abgeben wird. Doch ist die Frucht schön, auch außerdem gut und verdient immer beibehalten zu werden. Auch wird sie hinsichtlich ihres Fleisches noch weiter zu prüfen sein, denn vielleicht war der richtige Zeitigungspunkt doch noch nicht eingetreten. Der Baum wird als starkwüchsig und sowohl zur Erziehung auf Wildling als auf Quitte geeignet, auch als sehr fruchtbar geschildert. Die Blätter sind, wie die Abbildung zeigt und der Sender der Frucht noch hinzufügt, eiförmig (oval), glatt, fein- und scharfgesägt, hie und da etwas schiffförmig, sonst flach, sehr dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Die Blüthenknospen sind ziemlich groß und an ihrer Spitze gelbbraunwollig.

Zu bemerken ist, daß es auch noch eine Doyenné Goubault, vom November bis April zeitigend, gibt, und ebenso eine Bezi Goubault, im März reifend, welche also beide von der ebenbeschriebenen verschieden sind.



Delices de Jodoigner,
Leckerbissen.

Jodoigner Leckerbissen,
Delices de Jodoigne.

Illustrirtes Handbuch der Obstkunde I S. 415; Bivort's Album der Pomol. I Taf. 34.

Rundliche Sommerbirne,

zartfleischig mit vollkommenem Kelch.

I. Rang.

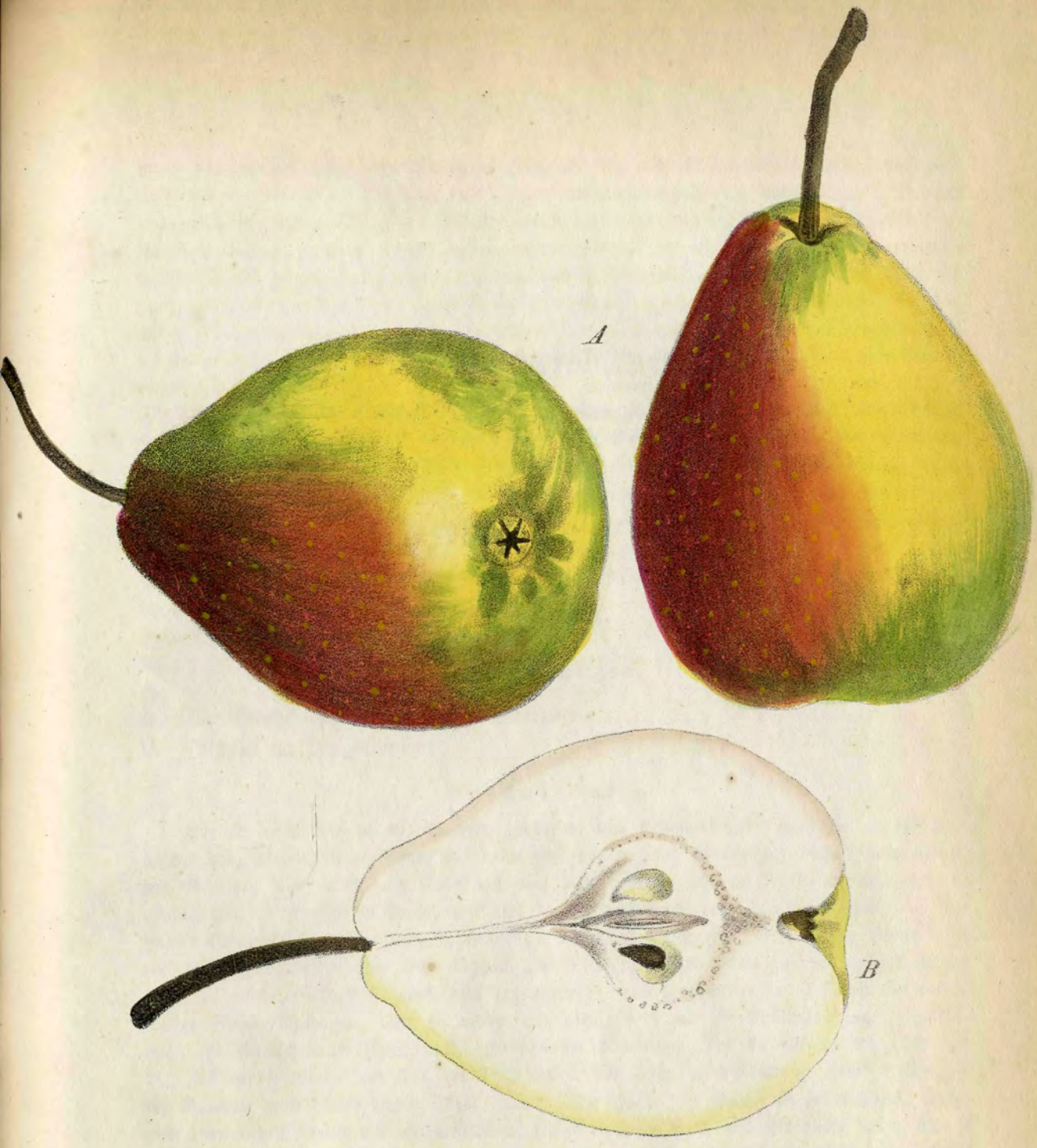
Abbildungen.

AA. Die Frucht nach Kelch- und Stielseite.
B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diese von Simon Bouvier 1826 in Jodoigne aufgefundene und benannte Birne erlangt nach mehrmaligem Fruchttragen auch in Deutschland ihre Vollkommenheit, wird groß und schön und ist deshalb zur Anpflanzung als Tafelfrucht recht wohl zu empfehlen. Die Gestalt derselben ist kreiselförmig, dabei oft etwas birnförmig, also birnförmig-kreiselförmig. Sie baut sich dick und rundlich um den Kelch herum, verjüngt sich pyramidal, oft mit einer kleinen Einbiegung nach dem Stiele hin und endigt mehr oder weniger stumpfspitz. Sie ist gut mittelgroß, bei guter Ausbildung schon ziemlich groß, 3 bis 3¾ Zoll hoch und 2½ bis 2¾ Zoll dick. Die Farbe der glatten Schale ist gelbgrün, später blaßgrünlichgelb, die Sonnenseite ist meist nur matt geröthet, in warmen Jahren tritt die Röthe aber auch stärker hervor. Nebenbei sind feine, in dem Roth auch stärkere bräunliche, dunkeler roth umkreiste Punkte bemerklich, sowie etwas Rost um Kelch und Stiel und auch sonst noch auf den übrigen Theilen der Frucht. Der Kelch ist ziemlich regelmäßig, doch klein, spitzblättrig, halboffen und steht aufrecht, ziemlich flach oder in schwacher schüsselförmiger Einsenkung. Der Stiel ist etwas stark, zwar oft sehr kurz, doch mitunter auch ¾ bis 1¼ Zoll lang, er ist braun, holzig, und steht obenauf wie eingedrückt oder etwas schief neben Fleischhöckern.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein und saftreich, butterhaft, von süßem angenehmen, ziemlich stark, fast bittermandelartig gewürzten Geschmack. Das Kernhaus hat etwas feine Steinchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl, die Kammern sind muschelförmig und enthalten meist vollkommene, große, kurzzugespitzte, hellbraune, mit einem kleinen Höcker ausgestattete Kerne. Die Reife erfolgt gegen Ende September, in kühleren Sommern auch später und die Frucht hält sich etwa 14 Tage, kühl verwahrt auch wohl etwas länger, und verdient als feine, schon ziemlich große, auch äußerlich recht schöne Tafelfrucht von eigenthümlicher Form bei uns weiter verbreitet zu werden. Jahn mochte sie, wie er im Illustr. Handbuch mittheilte, für identisch mit der ebenfalls von ihm im Handb. S. 321 beschriebenen Bürgermeister Bouvier halten, doch zeigte diese noch einige Verschiedenheit in der Vegetation des Baumes. Er fügt aber jetzt bei Uebersendung der Abbildung die Notiz hinzu, daß die Blätter seines inzwischen mehr zur Ruhe gekommenen Baumes bereits ziemlich die gleiche elliptische, fast lanzettförmige Gestalt wie die der Bürgermeister Bouvier angenommen haben, und daß nur noch die untersten Blätter der Sommerzweige zum Theil eiförmig sind, gleichwie er auch ebensoviele feingesägte wie ganzrandige Blätter darunter finde, so daß er sich also immer mehr von der Uebereinstimmung beider Früchte überzeuge. Auch in der Farbe der Sommerzweige, welche grünlichgelbbraun, auf der Sonnenseite röthlichbraun, mit feineren und gröberen gelblichen oder röthlichweißen Punkten sei, könne er keinen Unterschied wahrnehmen. Der Baum wird mittelstark, giebt schöne Pyramiden und beweist sich als recht fruchtbar.



Hammelsbirn.

Hammelsbirne.

Illustrirtes Handb. der Obstk. I. S. 285. Teutscher Obstg. II S. 295 Taf. 12; Christ, Handwb. S. 180. (Zink Taf. VI Nr. 53 nennt sie Hammelsack und unter diesem Namen ist sie auch jetzt noch in der Umgegend von Meiningen allgemein bekannt.)

Längliche Sommerbirne,

fast mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

III. Rang.

Abbildungen.

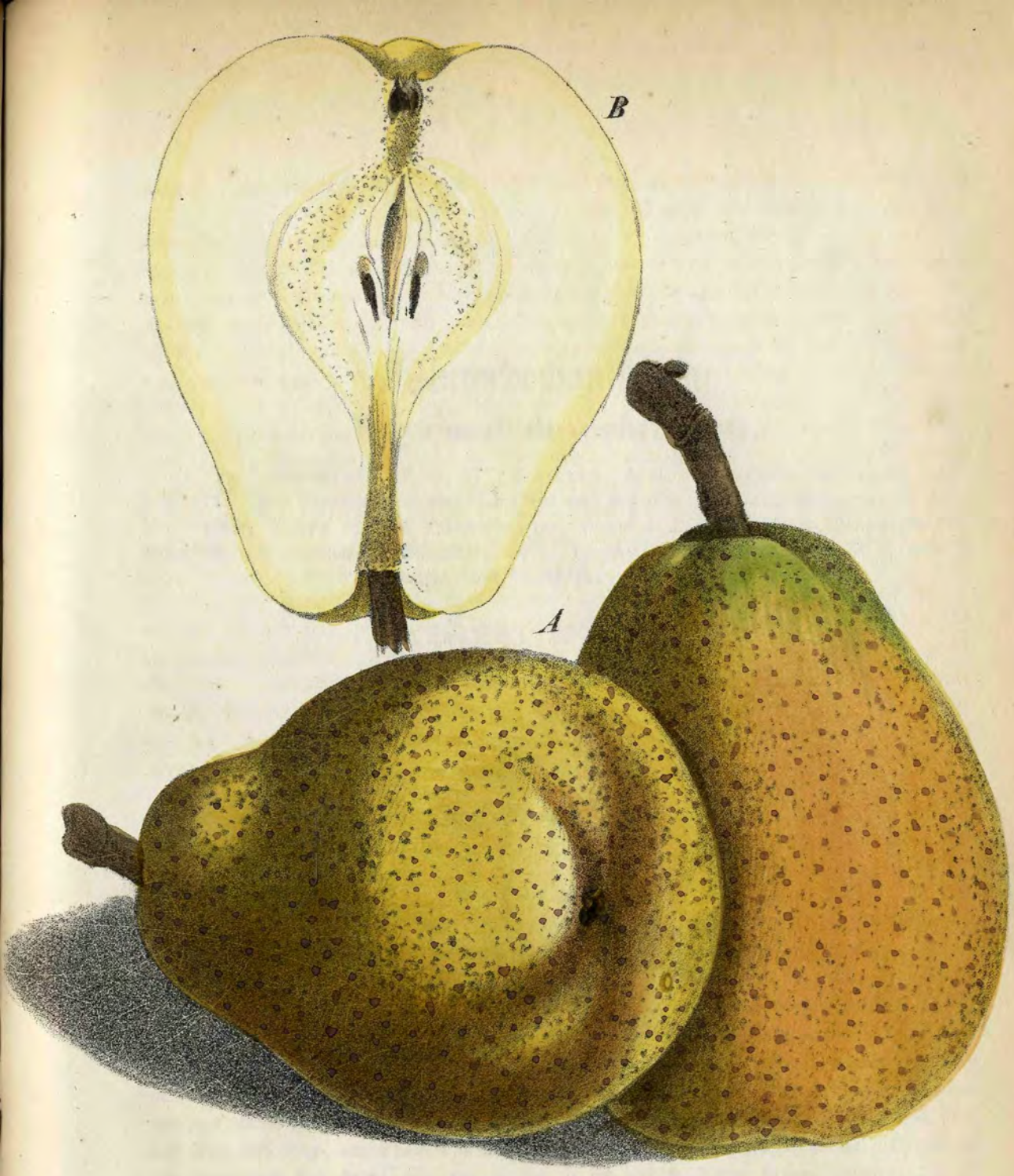
A. Die Frucht nach Kelch- und Stielseite.
B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Sie ist in Thüringen und Sachsen verbreitet und besonders gern wird sie in der Umgegend von Meiningen gepflanzt. Als eine sehr hübsche und in der Wirthschaft zum Kochen und Schnitzen und selbst zum Rohgenuß noch recht gut brauchbare Frucht mit sehr volltragendem Baume verdient sie überall hin als Haushaltungsfrucht empfohlen zu werden. — Die Gestalt ist birnförmig, oder auch kegelförmig, oft etwas dickbauchig. Die größte Breite liegt meist im letzten Drittel oder doch oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich flachrund wölbt, so daß sie meist noch gut aufsteht; nach dem Stiele zu ist sie oft auf beiden Seiten etwas eingebogen, aber sie endigt auch ebenso oft, wie die Abbildung zeigt, kegelförmig, oft ziemlich stark abgestumpft. In schönster Ausbildung hat die Frucht $2\frac{1}{2}$ bis fast $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll in der Höhe, doch bleibt sie beim Volltragen des Baumes meist hinter diesem Maße zurück. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, später auch citronengelb, meist mit vielem schönen, etwas streifigen Roth und mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die später schwinden, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel. Der Kelch ist vollkommen, kurzblättrig, halboffen und steht in einer nicht tiefen, schüsselförmigen Einsenk-

ung. Der Stiel ist holzig, braun, bis $1^1/_2$ Zoll lang und steht schwachvertieft, oft durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grobkörnig, Anfangs fest und brüchig und zusammenziehend-süß, es wird aber im Beginn des Teigwerdens der Birne merklich weicher und ziemlich auflöslich, und der Geschmack ist dann weinig-süß mit etwas zimmtartigem Gewürz. Das Kernhaus ist schwach-hohlachsig, verhältnißmäßig klein, mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, die Kammern sind klein und enthalten länglichrunde gelblich- oder schwärzlichbraune, oft unvollkommene Kerne, die am Kopfe einen kleinen Höcker haben. Die Reife erfolgt in der Mitte des October, bei günstiger Witterung auch etwas früher, aber die Frucht hält sich bei kühler Aufbewahrung durch den November, wird von Vielen gern gespeist, dient aber besonders zum Kochen und Schnitzen; sie wird zwar als Kochbirne in der Güte vom Kleinen Katzenkopf übertroffen, färbt sich auch beim Kochen weniger braun, doch liefert der Baum viel reichere Erndten und die Frucht ist deshalb in der ganzen Gegend beliebt. — Der Baum wächst in der Jugend sehr rasch und schön pyramidal, weshalb er sich besonders zu Straßenpflanzungen eignet, wird auch hoch und ziemlich alt, doch verliert er durch sein Volltragen oft den Gipfel, so daß die Krone im Alter mehr rundlich aussieht. Die Blätter sind ziemlich groß, länglich-eiförmig (oval), mit meist auslaufender Spitze, am Stiele oft etwas herzförmig, glatt, weitläufig und meist nur nach ihrer Spitze hin deutlich gezahnt, etwas schifförmig, auch oft schwach spiralförmig gebogen, so daß die Spitze des Blattes ein wenig nach oben steht, ziemlich dunkelgrün und glänzend, doch etwas stark geadert. — Die Sommerzweige sind meist dick und stark, oft stufig und an der Spitze verdickt, dunkelolivengrün, an der Sonnenseite schwach geröthet und gelblichweiß punktirt.



Winter-Dechantsbirne.

Winterdechantsbirne,
Doyenné de printemps.

Diel, Neue Kernobstsorten V. S. 177; Dittrich, I. S. 728; Illustr. Handb. der Obstk. I S. 177. Ihre hauptsächlichen Synonyme sind nach Letzterem: Grüne Winterherrnbirne, Seigneur d'hiver, Lauer's englische Osterbutterbirne, Beurré de Pâques de Lauer, Frühlingsbutterbirne, Beurré de printemps, Pfingstbergamotte, Bergamotte de Pentecôte (so heißt sie meist in Frankreich) und Beurré Easter (in England.)

Längliche Winterbirne,

zartfleischig mit vollkommenem und unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Die Frucht in schönster Ausbildung am Spalier erzogen.
B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diese schöne und gute Winter-Tafelfrucht wurde nach Bivort's Album der Pomologie I Taf. 26 wahrscheinlich in einem Klostergarten in Löwen aufgefunden, weshalb sie auch noch als Pastorale, Pastorale de Louvain bekannt ist. Sie wurde jedoch durch van Mons und Andere unter ganz verschiedenen Namen verbreitet und findet sich unter diesen bereits mehrfach in deutschen Gärten, wo sie auch meist gut gedeiht, so daß ihre vermehrte Anpflanzung von der Versammlung in Gotha empfohlen wurde. — Die Gestalt ist eirund oder eiförmig, bisweilen nach dem Stiele zu etwas birnförmig (d. h. eingebogen), oft baut sie sich auch mehr kegelförmig und mitunter selbst etwas walzenförmig. In gewöhnlicher Größe ist sie $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, am Spaliere wird sie, wie die Abbildung zeigt, auch größer. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie sich doch meist noch so weit abflacht, daß sie aufstehen kann, nach dem Stiele zu endigt sie mit mehr oder weniger langer abgestumpfter

Spitze. Die Farbe der glatten, etwas starken Schale ist Anfangs hellgrün, später grünlichgelb, die Sonnenseite ist oft etwas streifig erdartig geröthet, doch besteht die Röthe häufig nur in gedrängt stehenden braunen Punkten, die mit einem rothen Kreise umgeben sind. Auch sonst finden sich auf der Frucht noch viele feine und stärkere, fast fühlbare braune Punkte und etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel. Der Kelch ist hartschalig, doch oft auch lang- und spitzblättrig, etwas wollig, halboffen und sitzt in ziemlich tiefer mit etwas Beulen umgebener Einsenkung, welche als flache Erhabenheiten auch öfters noch über den Bauch hin zu bemerken sind. Der Stiel ist stark, wie fleischig, doch holzig, braun, bis 1 Zoll lang und steht meist etwas vertieft, oft neben einem Wulste.

Das Fleisch ist gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, butterhaftschmelzend und von erhabenem muskatellerartigen Zuckergeschmack, welchen Diel mit dem der Verte longue vergleicht. Das Kernhaus ist mit etwas, oft selbst vielen und starken Körnchen umgeben, doch verhältnißmäßig klein, nicht hohlachsig, die Kammern sind eng und enthalten oft nur kleine unvollkommene Kerne. Die Reife erfolgt nach warmen Sommern oft schon zu Ende des November, sie verzögert sich aber auch öfters bis Januar und März, aber es gehören gute Jahre dazu, wenn das Fleisch recht saftreich und wohlschmeckend werden und die Birne bis zum endlichen Eintritt der Reife nicht welken soll und, um Letzteres zu verhüten, muß sie auch möglichst lange hängen. Sie muß ferner an einem kühlen, doch trocknen Orte aufbewahrt werden, indem sie im feuchten Keller leicht Faulflecken bekömmt.

Der Baum wächst gut und wird stark, ist gesund und trägt bald und reichlich, gedeiht auch auf Quitte, möchte aber in den vom Klima weniger begünstigten Gegenden bei uns nur niederstämmig zu pflanzen sein. Die Blätter sind länglich-eiförmig, die kleineren oft auch elliptisch und lanzettförmig, glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, schiffförmig und etwas sichelförmig. Die Sommerzweige sind grünlich-gelb, an der Sonnenseite erdartig geröthet, weißlich punktirt.

Nach des Einsenders, Hrn. Jahn, hinzugegebenen Bemerkungen wird die Frucht auf freien Standbäumen meist nur $^2/_3$ oder $^3/_4$ so groß, als sie hier abgebildet ist, doch habe er sich es nicht versagen können, diese ihm von auswärts zugegangenen sehr hübsch ausgebildeten Exemplare zur Abbildung zu bringen.

Inhaltsverzeichniß	Standort des Baumes.
Gelbe Frühbirne, Adonisbirne	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Robert's Muskateller, Muscat Robert. . . .	
Türkische müskirte Sommerbirne, Misk Armudi.	
Hussein's Butterbirne, Hussein Armudi . . .	
Gelbe Sommerherrnbirne.	
Große schön Jungfernbirne, La Belle Demoiselle.	
Goubault's Birne, Beurré Goubault.	
Jodoigner Leckerbissen, Delices de Jodoigne. .	
Hammelsbirne.	
Winterdechantsbirne, Doyenné de printemps. .	

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch
für
Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art
von
Dr. J. Günther.
gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beßte Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adreßbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämmtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühewaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Oktavseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advokaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen."

Beobachter an der Saale, Schwarza und Ilm 1860 Nr. 22: „**Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Unter diesem Titel ist soeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen."

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes **Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus."

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 11. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Beurre's d' Aremberg.

Aremberg,
Beurré d'Aremberg, Colmar Deschamps.

Herbstbirne.

I. Rang.

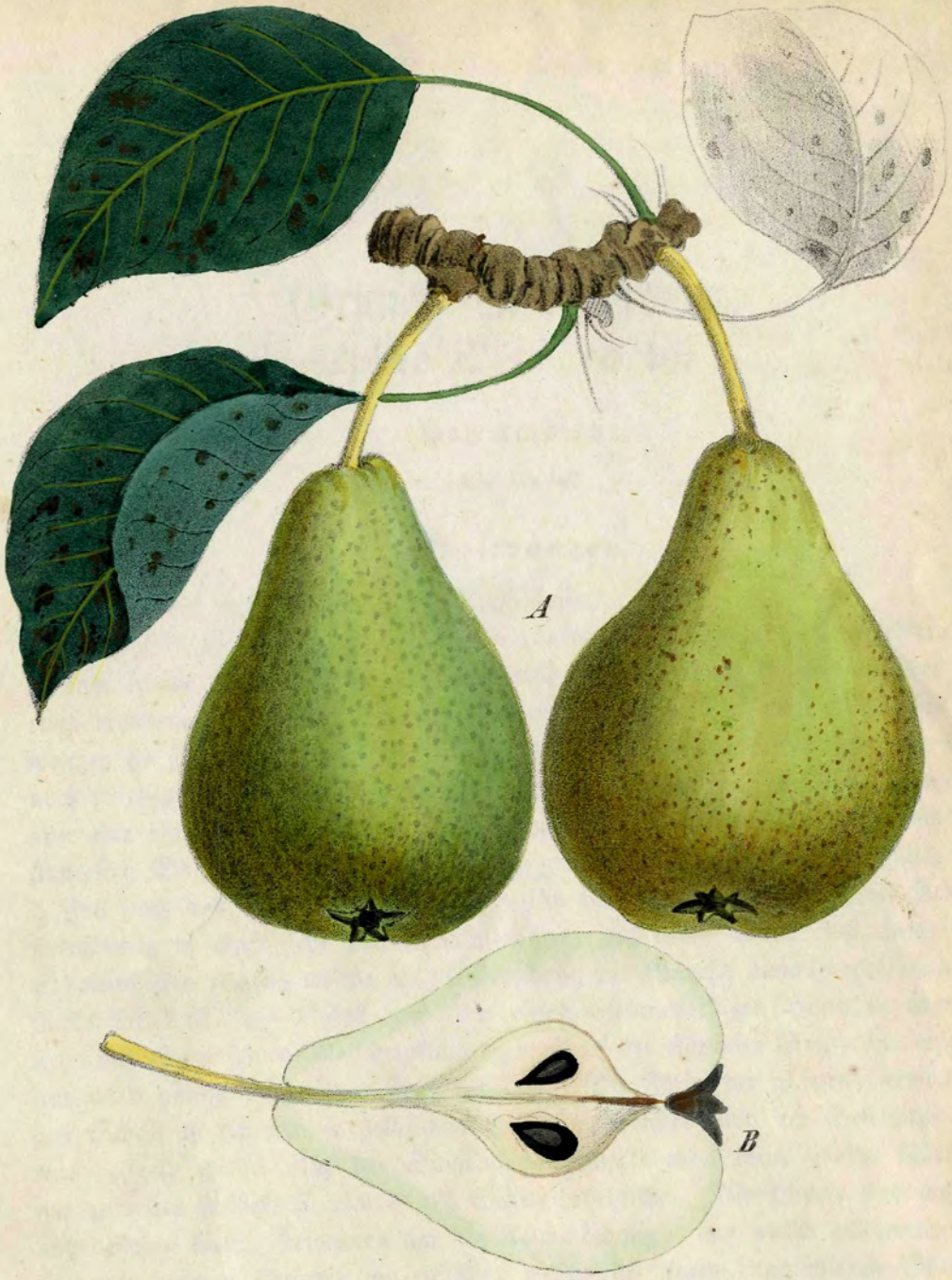
Abbildungen.

A. Frucht von der Stielseite. B. Frucht von der Kelchseite. C. Längsschnitt. D. Querschnitt der Kammern. E. Kern.

Diese dem Herzoge von Aremberg gewidmete köstliche October-Tafelbirne ist dickbauchig-pyramidalisch, oft fast etwas kegelförmig und hat im Aeußeren große Aehnlichkeit mit der Beurré gris, während die Bäume in ihrem Wuchse sehr verschieden sind. Der stark erhabene Bauch sitzt ⅔ der Länge nach dem Kelche hin, um welchen sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsitzt. Nach dem Stiele zu nimmt sie oft schnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgekürzten Kegelspitze, die nur wenig abgestumpft ist. Sie ist gewöhnlich 2¾ Zoll breit und 3½ Zoll lang. Der kurzblätterige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch deutlich, aber flach über den Bauch hinlaufen. Der starke, fleischige, ½—¾ Zoll lange Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt oder ist mit einem Fleischwulst umgeben. Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber in der wahren Reife gelblichgrün; dabei ist die Frucht meist mit einem bräunlichen Rost nur wie angesprengt überzogen, während zwischen den Rostflecken die Grundfarbe durchscheint. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten deutlich erdartig roth angelaufen und in dem Roth sind mehr oder weniger kurze Streifen kaum bemerk-

bar. Die häufigen Puncte sind wegen des Rostes schwer zu unterscheiden. Das mattweiße, feinkörnige, von Saft überfließende, butterhaft und ganz zerschmelzende Fleisch hat einen kraftvollen, gewürzhaften, herrlichen Muskatellergeschmack, welcher mit der Beurré rouge de la Normandie viel Aehnlichkeit hat. Das kleine Kernhaus ist geschlossen; die engen Kammern enthalten ziemlich viele starke, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich so lange wie die Graue Herbstbutterbirne. Der die häufigste Anpflanzung verdienende Baum wächst selbst auf kräftigen Wildlingen langsam, belaubt sich nicht stark und düster, geht mit seinen kurzen Sommertrieben gerade in die Höhe, setzt aber Fruchtholz an und wird frühzeitig tragbar. Auf der Quitte stirbt er nach einigen Jahren.



Der grüne Sommerdorn.

Grüner Sommerdorn,
Epine d'été verte.

Sommerbirne.

II. Rang.

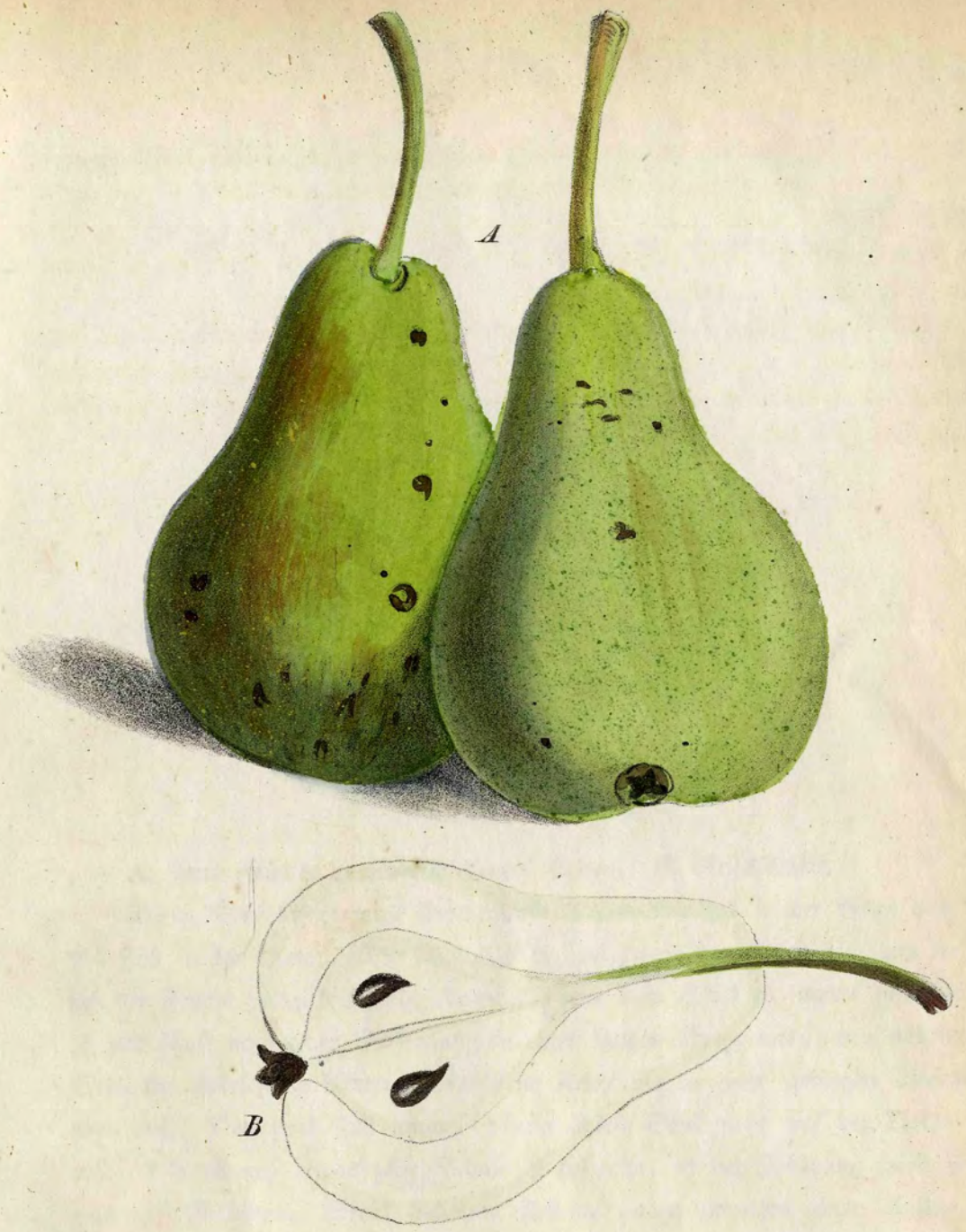
Abbildungen.

A. Zweig mit Früchten. B. Längsschnitt.

Dieſe in die Familie der langen Grünbirnen, Abtheilung Butterbirnen gehörende ſchöne Tafelbirn ſtammt aus Paris. Sie iſt lang, kegelförmig, der flachrund erhabene Bauch ſitzt oft über ⅔ der Fruchtlänge nach dem Kelche hin, um welchen ſie ſich ſchön kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der ſie nur noch ſo eben aufgeſtellt werden kann; nach dem Stiele läuft ſie ohne Einbiegung oder nur ein wenig eingebogen in einer langen, kegelförmigen, unten etwas abgeſtumpften Spitze aus wie bei der langen grünen Herbſtbirne. Gewöhnlich iſt ſie 3 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der ziemlich langſpitzige, oft fehlerhafte Kelch ſitzt ſternförmig in einer ſehr ſeichten Einſenkung, auf deren Rand ſich einige flache Erhabenheiten zeigen, welche oft die Rundung des Bauchs etwas verderben. Der ſtarke Stiel iſt ¾—1 Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, ſteht mit einem feinen Fleiſchwulſt umgeben auf der ſtumpfen Spitze wie eingeſteckt und wird häufig von dieſem ſchief gedrückt. Die Farbe der glatten, etwas fettigen Schale iſt ein ſchönes gelbliches Hellgrün, welches nach der Stielſpitze zu etwas hellgelb wird. Auf der Sonnenſeite bemerkt man keine wahre Röthe und nur zuweilen ſchillert ſie etwas in's Schwachröthliche. Die Puncte ſind auffallend und beſtehen mehr, beſonders um die Kelchwölbung, aus vielen hellgrauen Fleckchen mit feineren Puncten untermiſcht, welche bei einem ungünſtigen Stand des

Baumes oft zuſammenfließen und einen kleinen Roſtüberzug bilden. Das mattweiße, körnige, von Saft überfließende, butterhaft ſchmelzende und ſich ganz auflöſende Fleiſch hat einen etwas flüchtigen, muskirten Geſchmack, welcher ſich aber im Kauen verliert. Das Kernhaus iſt klein, geſchloſſen, die etwas engen Kammern enthalten ſelten vollkommene Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des September, hält ſich aber nur 8 Tage und wird dann mehlig; ſie muß daher volle 8 Tage vor ihrer Zeitigung gebrochen werden. Der Baum wächſt lebhaft, belaubt ſich ſtark, iſt ſehr fruchtbar und giebt ſchöne Zwergbäume.



Grüne fürstliche Tafelbirn.

Grüne fürſtliche Tafelbirne.

Sommerbirne.

II. Rang.

Abbildungen.

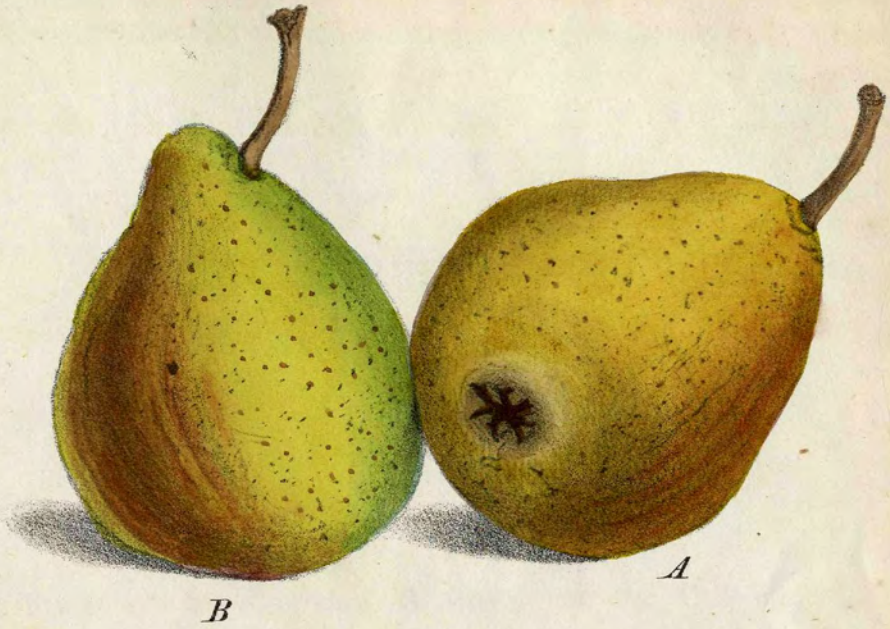
A. Zwei Früchte von verſchiedenen Seiten. B. Längsſchnitt.

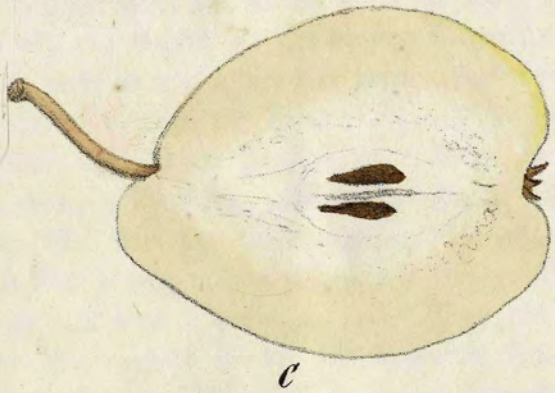
Dieſe ſchöne birnförmige Frucht mißt 3½—3¾ Zoll in der Länge und 2—2½ Zoll in der Breite. Der Bauch ſteht hoch gegen den Kelch hin, um welchen ſich die Frucht halbzirkelförmig abrundet, nach dem Stiel zu nimmt ſie allmählig ab und läuft nach einer Einbiegung in einer langen Spitze aus, von welcher der Stiel die Fortſetzung bildet. Der offene Kelch ſitzt in einer geringen Einſenkung oben auf. Der zwei Zoll lange, häufig ſchiefe Stiel ſteht auf der Spitze oben auf. Die dünne, etwas zähe Schale iſt hellgrün, in der Zeitigung ſpielt ſie etwas in's Gelbliche. Stark beſonnte Früchte haben zuweilen einen Anflug von etwas bräunlicher Röthe. Die ſehr zarten Puncte ſind kaum ſichtbar. Das mattweiße, ſchmelzende, vollſaftige Fleiſch hat einen angenehm ſüßen und muskirten

Geſchmack. Das lange, enge Kernhaus umſchließt vollkommene, länglichſpitze, ſchwarze Kerne.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Auguſt, hält ſich aber nur kurze Zeit.

Der Baum wächſt ſtark, aber ſperrhaft und wird ſehr fruchtbar.





Wahre bronzirte Herbstbirn.

Wahre bronzirte Herbstbirne,
Vrai Beurré bronzé.

Herbstbirne.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite. B. Frucht von der Stielseite. C. Längsschnitt.

Diese vortreffliche November-Tafelfrucht ist breitabgestumpft, kegelförmig, manchmal fast walzenförmig; der Bauch sitzt stark unter der Mitte und rundet sich zu einer Fläche ab, auf welcher sie gut aufstehen kann; nach dem Stiel nimmt sie häufig nur wenig mehr ab und bildet eine breite, stark abgestumpfte, meist unebene Spitze. Gewöhnlich beträgt die Breite 2¼—2½, die Länge 2¾—3 Zoll. Der kurzblättrige, nicht selten ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung, obgleich die Frucht fast stets in ihrer Rundung etwas verschoben ist. Der sehr starke, holzige, ½—¾ Zoll lange Stiel sitzt auf der breiten, mit Fleisch umringelten Fläche wie eingedrückt. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist vom Baume ein helles Grasgrün, welches später gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen. Ein feiner, bräunlicher Rost überzieht mehr oder weniger zusammenhängend die ganze Schale, welcher der Sonnenseite gleichsam das Ansehen von Bronze giebt. Auf der Schattenseite findet man in manchen Jahren viele schwärzliche Rostflecken, dagegen sind die Puncte nur undeutlich. Das weiße, in's Grünliche spielende, von Saft überfließende, butterhaft schmel-

zende Fleiſch hat einen recht angenehmen, erfriſchenden, gewürzhaften, etwas bergamottartigen, weinhaften Zuckergeſchmack. Das Kernhaus hat eine ſchmale, hohle Achſe, die langen Kammern enthalten ſpitze, ſchwarzbraune Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des November, nach der Beurré gris, und hält ſich, kühl aufbewahrt, in manchen Jahren bis tief in den December, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, weil ſie ſonſt etwas welkt. Der Baum wächſt ſehr lebhaft, geht mit den Hauptäſten gut in die Luft, belaubt ſich ſchön, ſetzt bald Fruchtholz an und iſt recht tragbar.



Braunrothe Frühlingsbirn.

Braunrothe Frühlingsbirne,
Beurré fauve de printemps.

Winterbirne.

III. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite. B. Frucht von der Stielseite. C. Längsschnitt. D. Querschnitt der Kammern. E. Kern.

Die Gestalt der braunrothen Frühlingsbirne ist eiförmig mit einer langen Kegelspitze; der stark erhabene Bauch sitzt $^2/_3$ über der Mitte nach dem Kelche hin, nach welchem sie abnehmend oben nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen kann; nach dem Stiele läuft sie ohne Einbiegung in einer starken, kegelförmigen Spitze aus. Auf Hochstamm gewachsen ist sie gewöhnlich $2^1/_2$ Zoll breit und $3^1/_2$ Zoll lang. Der kurze, hartschalige, offene Kelch sitzt in einer kleinen oder seichten, gewöhnlich ebenen Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten. Der starke, holzige, $1^1/_4$ Zoll lange Stiel kommt aus der Kegelspitze nur wie eine Fortsetzung derselben heraus. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung gelb, erscheint aber nur auf der Schattenseite manchmal rein, indem die ganze Schale mit einem feinen, nicht rauh anzufühlenden, braunen Rost überzogen ist, aus welchem die Grundfarbe auf der Schattenseite goldfarbig durchscheint. Undeutliche, sehr feine, braune Puncte sind nur auf der Schattenseite bemerkbar. Das weiße, feine, feste, abknackende, vollsaftige Fleisch hat einen angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Das kleine Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse, die engen, flachen Kammern enthalten oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den März, welkt aber gegen das Frühjahr hin etwas und eignet sich mehr zu Compots als zum rohen Genuß. Sie stammt von dem Professor van Mons, entspricht aber der Benennung Beurré durchaus nicht, indem sie nicht einmal am Spalier und in recht warmer Lage butterhaft wird. Diesem Umstand ist ihre lange Haltbarkeit zuzuschreiben. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, setzt aber zu viel Fruchtholz an, weshalb er nur mittelmäßig groß wird, aber ungemein reichlich trägt.



Damenbirn.

Damenbirne,
Chair à Dame.

Sommerbirne.

III. Rang.

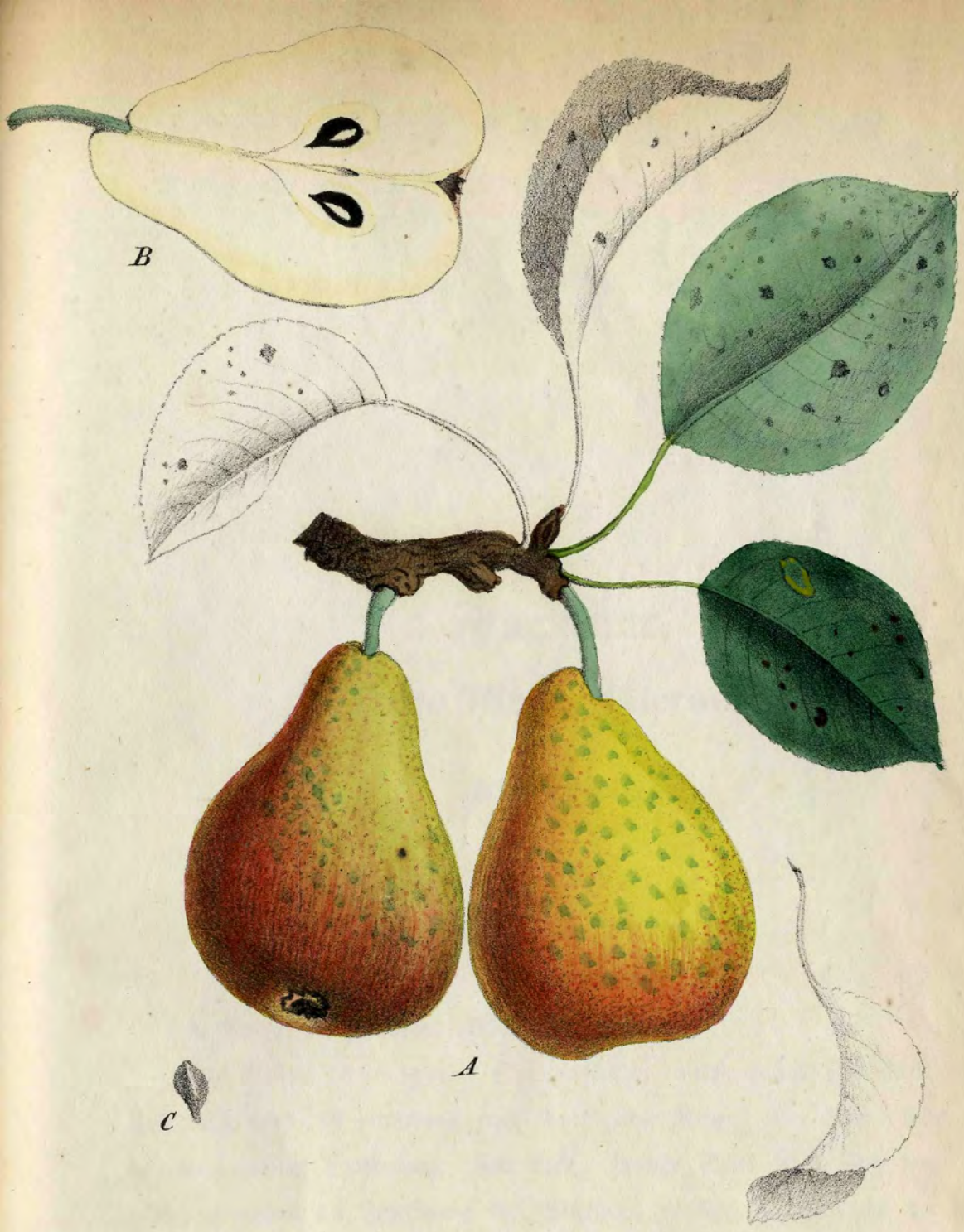
Abbildungen.

A. Zweig. B. Frucht. C. Längsschnitt.

Dieſe alte franzöſiſche Frucht iſt mehr rund als lang, obgleich ſie bisweilen etwas länglich erſcheint; der Bauch ſitzt mehr nach dem Kelche zu, um welchen ſie ſich platt abrundet, nach dem Stiele läuft ſie in einer ſtumpfen Kreiſelſpitze aus. Vollkommen ausgebildet iſt ſie 2¼ Zoll lang und breit. Der kurze, offene Kelch ſitzt in einer geräumigen, ziemlich flachen Einſenkung, der Bauch der Frucht iſt rund. Der kurze, dicke, holzige Stiel iſt ſelten 1 Zoll lang, ſteht auf der warzenähnlichen Stielſpitze wie angedreht und bildet gleichſam die Fortſetzung derſelben. Die Farbe der etwas dicken Schale iſt grünlichgelb, ſpäter gelb; die Sonnenſeite zeigt ein ſtarkes Roth, in welchem man deutlich dunklere Streifen, zumal nach dem Stiele zu bemerkt. Die zahlreichen ſtarken Puncte ſind in der Grundfarbe grün, im Rothen graugelb und geben der Schale ein etwas graues Anſehen. Das weiße, brüchige, ſpäter faſt ſchmelzende, ſaftige Fleiſch hat einen recht angenehmen, zuckerſüßen, etwas kalmusähnlichen Geſchmack.

Das Kernhaus ist schmal, etwas steinig; die engen und schmalen Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des Augusts; nach 4 Wochen wird sie teig. Der Baum wird mittelmäßig stark, die Aeste sind lang, hängen sich gern und bilden eine lichtbelaubte, stumpfpyramidenförmige Krone.



Feigenbirn.

Feigenbirne,

Poire Figue, Cheronne.

Sommerbirne.

III. Rang.

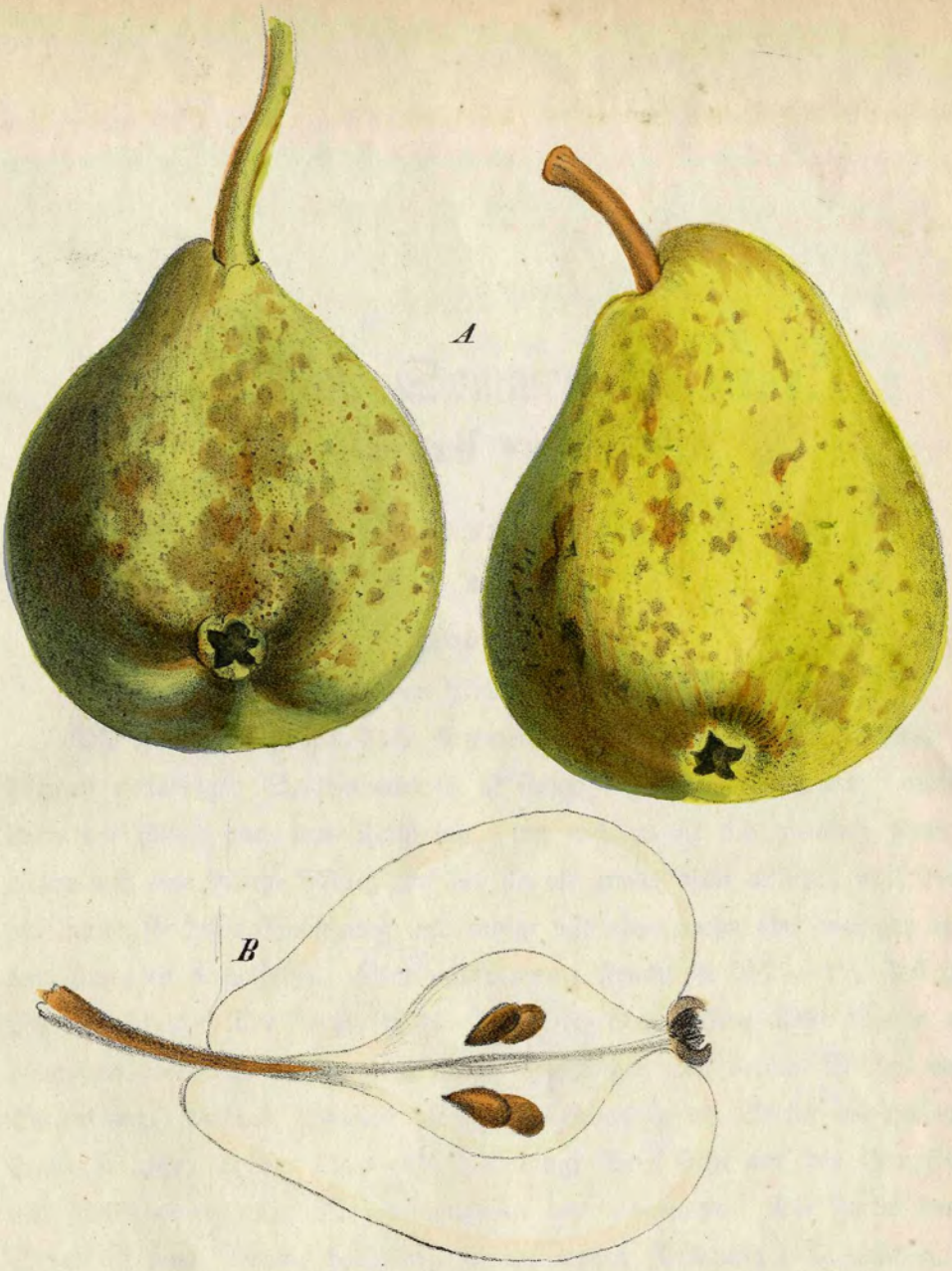
Abbildungen.

A. Zweig mit Früchten. B. Längsschnitt.

Die Gestalt dieser schönen Sommerfrucht, welche fast 2 Zoll stark und 3 Zoll lang wird, ist birnförmig und ähnelt einer Feige. Der kleine Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der dicke, knotige Stiel ist 1 Zoll lang und scheint gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist, selbst in der Zeitigung, grünlichbraun. Das weiße, ziemlich

feine und zerfließende Fleiſch hat einen zuckerſüßen, angenehmen Geſchmack, ähnlich dem der Sparbirne.

Die Frucht reift Anfangs Septembers.



Die grüne Sommerbutterbirn.

Grüne Sommerbutterbirne,
Beurré vert d'été.

Sommerbirne.

II. Rang.

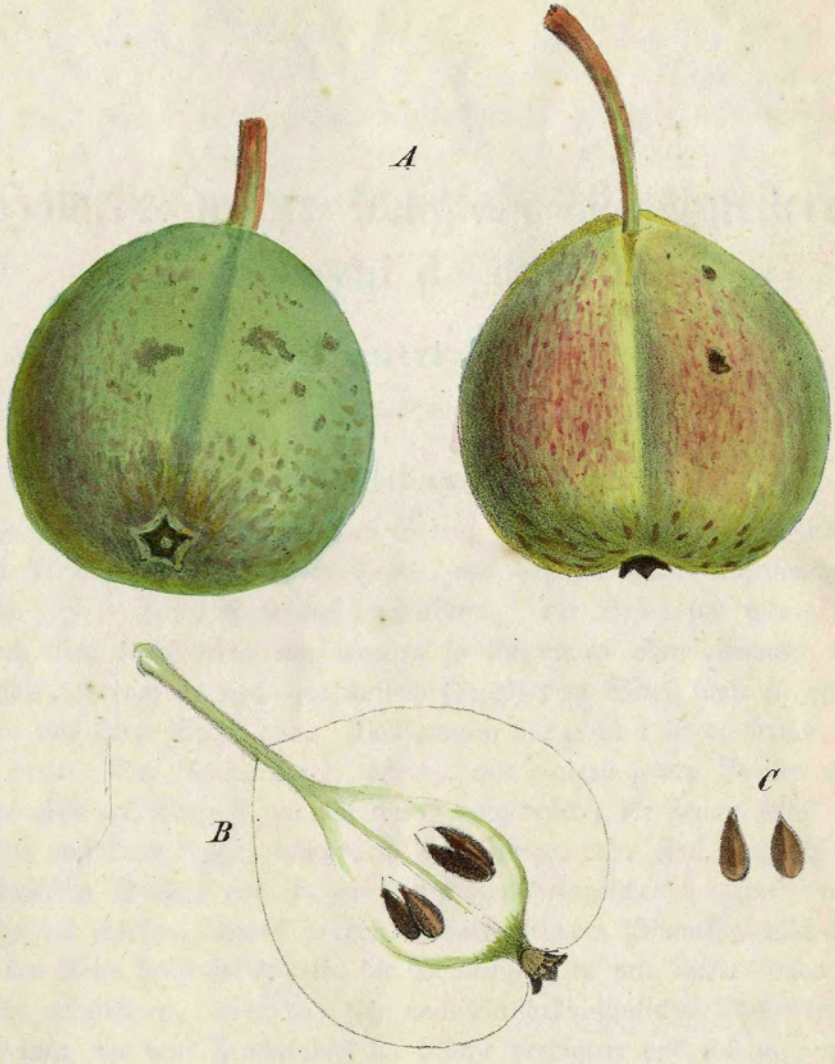
Abbildungen.

A. Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt.

Die Form dieser aus Cöln stammenden, zur Familie der Dechantsbirnen gehörigen einfarbigen Septemberbirne ist stumpf-kegelförmig und der Bauch sitzt ⅔ unter der Mitte nach dem Kelch hin, um welchen sie sich ziemlich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie oft etwas breit aufsitzt; nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten, stumpfen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist 2½—2¾ Zoll hoch und 2½ Zoll breit. Der kurze, in die Höhe stehende, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, gewöhnlich mit flachen und breiten Beulen umgebenen Einsenkung, die nur zuweilen die Frucht etwas in die Breite verschieben. Der starke, holzige, grüne, 1¼—1½ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen oder Ringen umgeben wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, in der vollen Zeitigung hellgelblich-grün; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, aber mehr oder weniger kleine Anflüge eines braunen Rostes. Die sehr häufigen, gleichmäßig über die ganze Schale verbreiteten Puncte sind fein und stark, braun und in der Regel mit

Grün umringelt. Das weiße, grobkörnige, vollsaftige, schmelzende Fleisch hat einen angenehmen gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die tiefen, rundeiförmigen Kammern enthalten viele schöne, spitzeiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des September und hält sich, da sie nicht auf ein Mal zeitigt, gegen 4 Wochen. Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Aeste, welche mit vielen kürzeren und längeren Fruchtspießen besetzt sind, belaubt sich ungemein schön und kenntlich und wird bald sehr fruchtbar.



Du Hamel's wahre Königliche Muskatellerbirn.

Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne,
Muscat royal de du Hamel.

Sommerbirne.

II. Rang.

Abbildungen.

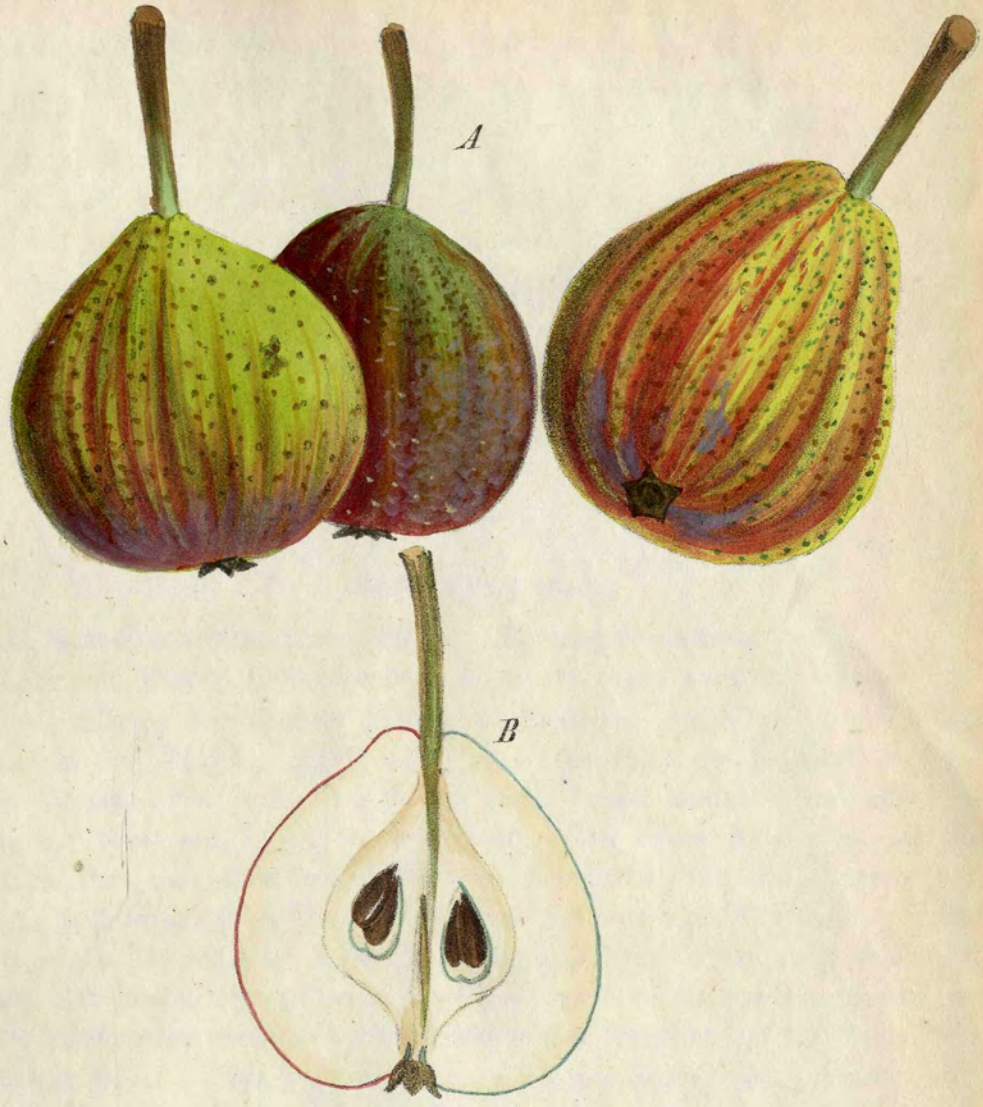
A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt. C. Zwei Kerne.

Diese kleine, etwas düster aussehende, oft ganz schmelzende Tafelfrucht stammt aus Paris. Ihre Form ist stumpf-kreiselförmig, der Bauch sitzt wenig über der Mitte nach dem Kelch hin, um welchen sie sich etwas platt zurundet und eine Fläche bildet, worauf sie noch gut aufsteht; nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in eine kurze Spitze aus. Vollkommen ausgebildet ist die Frucht 1¾ Zoll hoch und breit. Der kleine, harte, offene, mit einigen feinen Beulen umgebene Kelch steht oben auf oder ist nur ein wenig eingedrückt; die Frucht selbst ist schön rund. Der auffallend lange, dünne, orleansfarbige, 1¼ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze, von einigen feinen Fleischringelchen umgeben, oben auf. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baume gelblich-hellgrün, in der vollen Reife hellgrünlich-gelb; die Sonnenseite ist mit einem etwas düsteren Roth leicht verwaschen, über das sich noch ein hellbräunlicher Rostüberzug verbreitet, welcher wie beim Fenchelapfel die Röthe verdüstert und sich in zersprengter Manier über die Schattenseite hin ausdehnt, wodurch auch diese ein trübes und etwas rauhes Ansehen erhält. Die Puncte sind sehr zahlreich, hellbraun und vorzüglich stark im Rothen. Das schön weiße, stark riechende, sich ganz in Saft auflösende, etwas körnige Fleisch hat einen stark muskatellerartigen, erfrischenden

Geschmack, welcher mit dem der Grauen Herbstbutterbirne Aehnlichkeit hat. Das kleine, enge Kernhaus enthält schöne schwarze, oft taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang oder in der Mitte des September und hält sich, kurz vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage. Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich mit seinen etwas weit abstehenden Blättern licht und trägt bald und reichlich.

Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirn darf nicht mit der Königlichen Muskatellerbirne verwechselt werden, welche zum Unterschiede Mayer's königliche Muskatellerbirne genannt werden muß.



Die gestreifte Russelet.

Gestreifte Russelet,
Rousselet panaché.

Herbstbirne.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsdurchschnitt.

Diese von Bollweiler stammende neue, vortreffliche, durch die lebhafte streifenartige Zeichnung ausgezeichnet schöne Herbsttafelbirne, wahrscheinlich eine Abart der Russelet von Rheims, ist eiförmig, gegen den Stiel etwas stumpfspitzer zulaufend als gegen den Kelch, wo sie sich etwas breiter abrundet, und mißt 2¼ Zoll in der Länge und 2 Zoll in der Breite. Der offene Kelch steht auf der Kelchfläche oben auf; seine kurzen, braunen Kelchblätter sind häufig vertrocknet. Der 1½ Zoll lange, starke Stiel ist grün und hellbraun und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die glatte, feine Schale ist grünlichgelb; die ganze Frucht ist mit hell- und dunkelrothen Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Grundfarbe ebenfalls streifenartig durchscheint; die Streifen sind besonders auf der Sonnenseite deutlich und lebhaft. Die Puncte, hellbräunlich von Farbe, sind zahlreich; auch finden sich bräunliche Rostanflüge und Figuren an der Schale, welche besonders stark um den Kelch und etwas rauh anzufühlen sind. Das weiße, ziemlich feine, schmelzende, sehr saftige Fleisch hat einen angenehm süßen, muskatellerartigen Geschmack. Das verhältnißmäßig große Kernhaus besitzt eine sehr starke hohle Achse und birgt ziemlich große, länglichspitze Kerne. Die Kelchhöhle ist lebhaft roth gefärbt, die Kelchröhre geht nicht tief zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt zu Ende des September oder zu Anfang des October, muß aber, ehe die Schale gelblich zu werden anfängt, abgenommen werden, weil sie sonst sehr rasch teig wird und sich wol nicht viel über 14 Tage hinaus hält. Der Baum treibt stark, geht schön in die Luft, ist sehr fruchtbar und trägt seine Früchte büschelweise.

Die gestreifte Russelet verdient sowohl wegen ihres vortrefflichen Geschmacks, als auch wegen der Schönheit ihrer Zeichnung, indem sich die Streifen selbst in der völligen Reife deutlich erhalten, allgemeinste Verbreitung.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Aremberg, Beurré d'Aremberg, Colmar Deschamps.	Bei Herrn Kunst- u. Handelsg. Topf in Erfurt.
Grüner Sommerdorn, Epine d'été verte. . . .	" " Postmeister Rothhard in Gotha.
Grüne fürstliche Tafelbirn.	" " Kunst- u. Handelsg. Topf in Erfurt.
Wahre bronzirte Herbstbirne, Vrai Beurré bronzé.	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Braunrothe Frühlingsbirne, Beurré fauve de printemps.	" " Postmeister Rothhard in Gotha.
Damenbirne, Chair à Dame.	" " Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Feigenbirne, Poire Figue Cheronne.	
Grüne Sommerbutterbirne, Beurré vert d'été. .	" " Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne, Muscat royal de du Hamel.	
Gestreifte Russelet, Rousselet panaché.	" " Kaufmann Timmler in Jena.

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch
für
Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art
von
Dr. J. Günther.
gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beßte Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adreßbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämmtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühewaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Oktavseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advokaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen."

Beobachter an der Saale, Schwarza und Ilm 1860 Nr. 22: „**Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Unter diesem Titel ist soeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen."

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes **Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus."

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

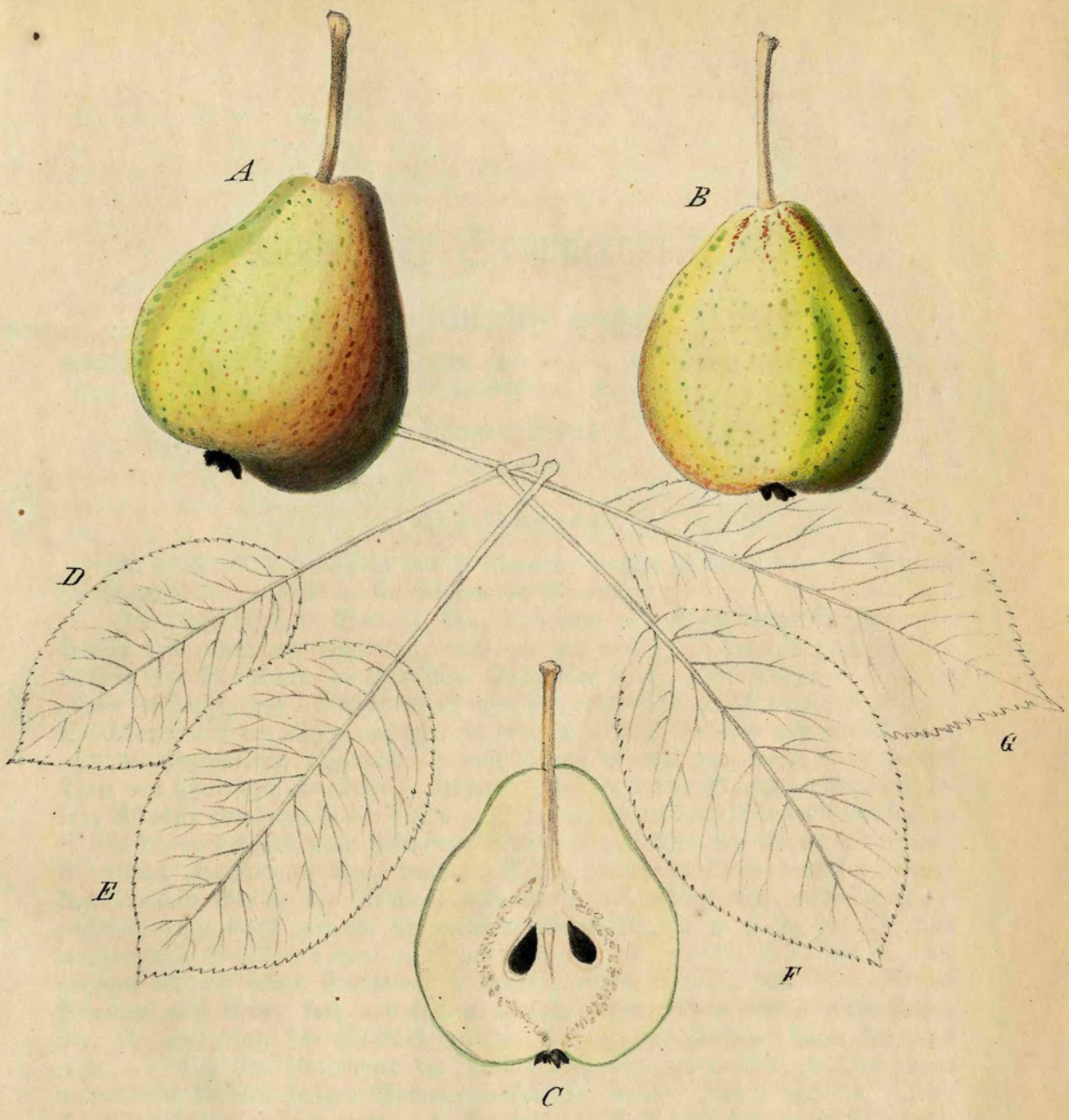
unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 14. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Grofse lange Sommer-Muskateller.

Große lange Sommermuskateller

(Muscat à longue queue d'été).

Sickler's Teutscher Obstg. IX. S. 409. Taf. 17. — Dittrich's Handb. I. S. 539. — Christ's Handwörterb. S. 198.

Sommerbirne

II. Ranges.

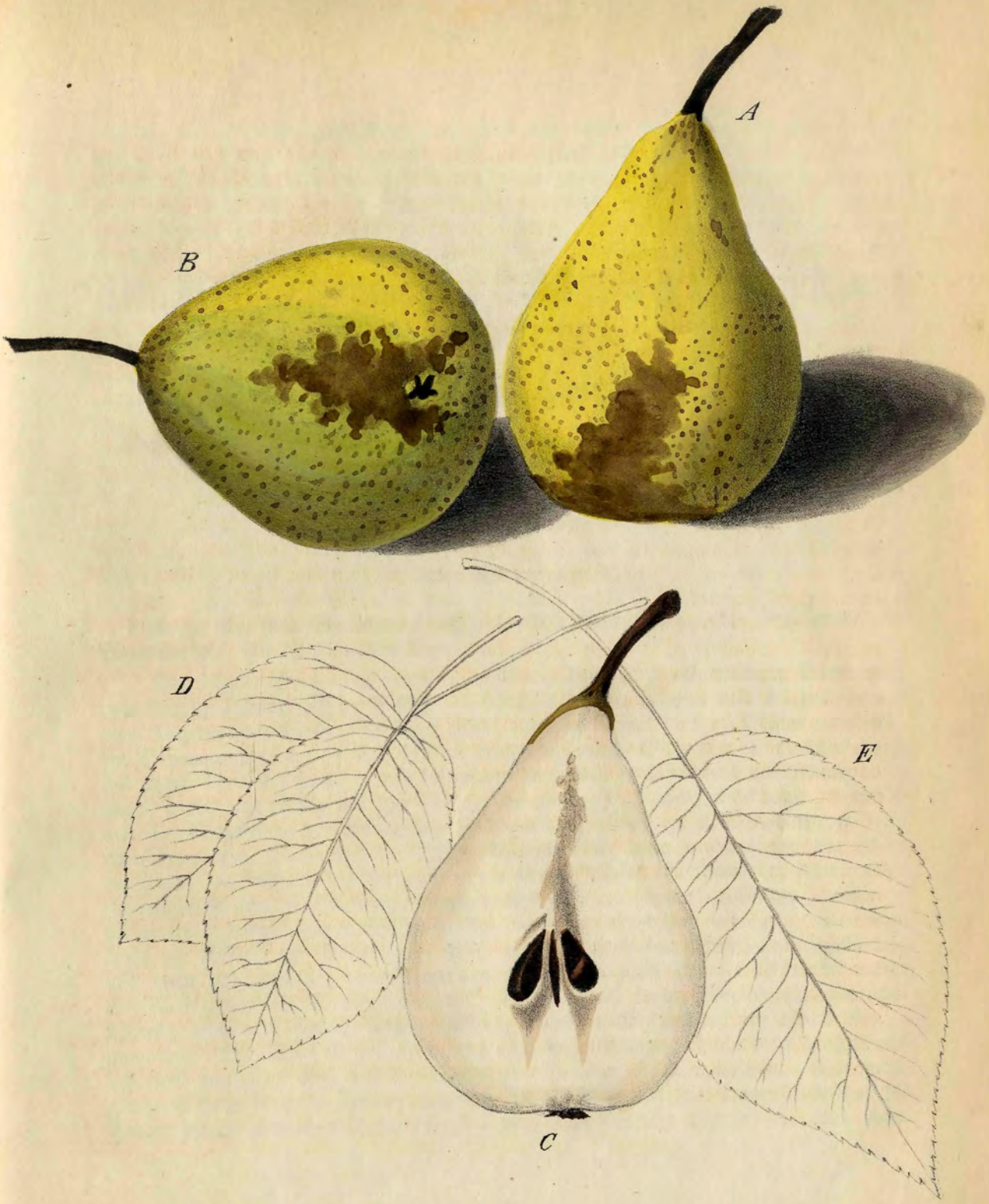
Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht in den 2 Formen, welche sie annimmt. C. Dieselbe im Längsschnitte. DEF u. G. Blätter des Baums.

Im Obstcabinet II. Sect. 2. Lief. ist bereits eine Kleine lange Sommermuskateller beschrieben und abgebildet, doch will sie, wie Jahn bemerkt, mit der Abbildung der Genannten im Teutschen Obstgärtner nicht recht stimmen. Derselbe glaubt vielmehr, daß zwischen der Großen und Kleinen langen Sommermuskateller Sickler's und des diesem gefolgten Dittrich kein Unterschied und beides, auch nach der angegebenen Vegetation dieselbe Frucht ist, die man durch einen großen Theil von Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommermuskateller, Kleine oder auch Große lange Sommermuskateller trifft und wovon er uns die vorliegende neue Zeichnung gesendet hat. Der von Sickler gemachte Unterschied einer um 14 Tage früheren Reife, vermehrten Größe und einer mehr kegelförmigen Gestalt der Großen, während er die Kleine als perlenförmig bezeichnet, möge wohl nur auf der verschiedenen Kräftigkeit u. s. w. des Baumes beruhen und Sickler räume selbst die Befugniß ein, sich die Höhe der Großen geringer als auf seiner Zeichnung zu denken, indem er sagt, daß sie an älteren Bäumen auch klein, kurz und kulpig ausfalle; langgestielt wie Zink's Frucht Nr. 11, auf welche sich Sickler beziehe, sei auch des Letzteren Birne durchaus nicht. — Um den Unterschied der vorliegenden von der bereits im Obstcabinet vorhandnen Kleinen langen Sommermuskateller, welche Jahn für die Kleine Blankette halten möchte, und nebenbei von den sonst noch bekannten Muskatellerbirnen, z. B. von der Kleinen Muskateller (7 ein Maul voll) und von der Roberts Muskateller (welche unpassend oft Gros Muscat genannt wird) auszudrücken, zählen wir dieselbe als Große lange Sommermuskateller auf und schildern die Frucht nach den uns vom Einsender zugegangenen Notizen.

Die Form der Birne ist kreiselförmig oder auch eirund, um den Kelch oft so wenig abgeflacht, daß sie nicht mehr gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie mit kurzer kegelförmiger, bisweilen birnförmiger, oft nur wenig abgestumpfter Spitze. Sie ist klein oder kaum mittelgroß, $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$″ breit und $1\frac{3}{4}$—2″ lang. Der Kelch ist klein, braun, hart- und spitzblättrig, er steht aufrecht, offen, flach, oder in etwas vertiefter und weiter schüsselförmiger Einsenkung, bisweilen mit kleinen Beulchen umgeben. Der Stiel ist stark, selten über 1″ lang, braungelb, holzig, nach der Birne zu bisweilen fleischig oder mit Fleisch umringelt und sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief. Die Schale ist glatt, gelbgrün, später gelb, mit grünlichen Stellen, mit vielen feinen grünen Punkten, die in der Reife bräunlich und sehr undeutlich werden. An der Sonnenseite hat die Frucht meist etwas bräunliche, später mehr orangefarbige, streifige Röthe, die oft nur in rothumkreisten Punkten besteht und an beschatteten Früchten ganz fehlt, um den Kelch auch etwas gelbbraunen Rost. Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, fein, saftreich, rauschend, von angenehmem stark müskirtem Zuckergeschmack; auch riecht die Birne in Haufen zusammenliegend stark müskirt. Das Kernhaus ist nur mit feinen Körnchen umgeben, seine Achse ist voll, die Kammern sind klein und enthalten kleine, meist erst in der Ueberreife völlig schwarze, oben mit einem kleinen Höcker ausgestattete Kerne.

Die Birne reift von der Mitte bis Ende August und hält sich etwas früher abgethan 14 Tage. Sie ist eine gute Tafel- und Marktfrucht, doch behagt Manchem der müskirte Geschmack nicht ganz und etwas Beimischung von Säure, wovon sie nur wenig besitzt, würde sie noch besser machen. — Der Baum wird mittelstark, wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber einzeln stehende, dicht mit Quirlholz besetzte, deshalb dichtbelaubte Zweige und ist hieran, wie an seinen aufrechtstehenden Blättern leicht kenntlich. Er hält die Winter gut ab und ist sehr fruchtbar und gehört zu den vom Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen empfohlenen 12 Birnensorten. In dessen Verzeichniß ist die Frucht als Kleine lange Sommermuskateller aufgezählt. — Die Blätter des Baumes sind der Mehrzahl nach eiförmig wie E und G, einzelne, besonders an den Sommerzweigen, sind eirund (größte Breite in der unteren Hälfte nach dem Stiele zu), am Tragholz finden sich aber auch viele Blätter lanzettförmig wie D und F, und an älteren nicht triebigen Bäumen werden dieselben klein und schmal wie D. Sie sind glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, meist schiffförmig und am Rande wellenförmig gebogen, in gleicher Richtung mit den geradeaus stehenden Stielen stehend, nur die Spitze ist etwas zurückgekrümmt. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenseite röthlichbraun, fein weißgelb punktirt; die Knospen an denselben stehen oft stark vom Zweige ab. — Blüthenknospen länglich-kegelförmig, sanft gespitzt, heller oder dunkler braun, oft etwas silberhäutig.



Van Assche. (Vannassche.)

Van Assche (Vannasche, Van Asche, Vannach, auch? Van Asteche)

(Poire Van Assche).

Illustr. Handb. der Obstk. I. S. 489. — Album de Pomologie par Bivort I. Tafel 44.

Späte Herbstbirne

II., bisweilen I. Ranges.

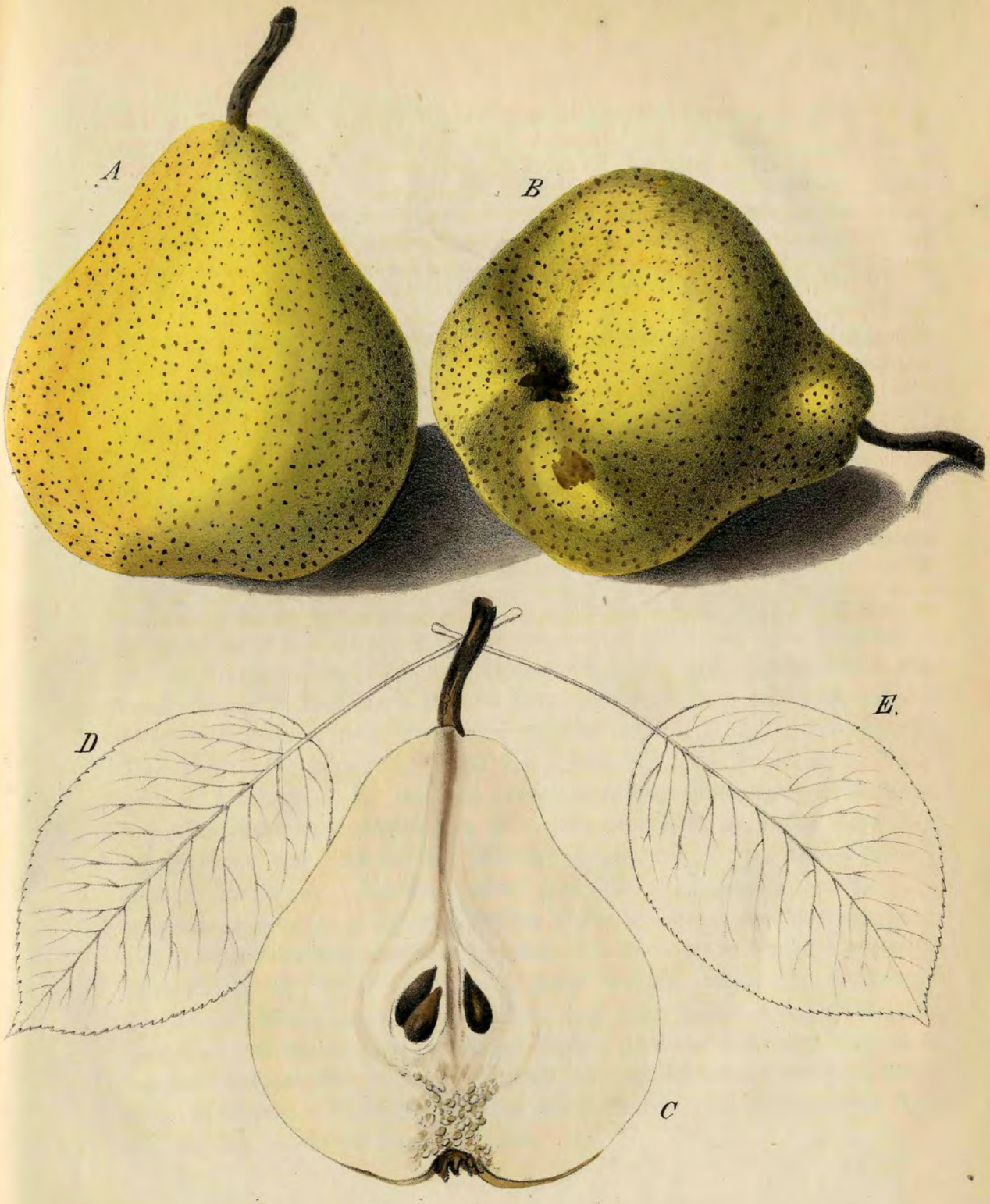
Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht nach Kelch- und Stielwölbung. C. Die Frucht im Längsschnitt. DD. Blätter des Baums.

Der Notar Bouvier benannte diese von ihm 1825 aufgefundene Birne nach dem Landschaftsmaler Van Assche in Brüssel, dessen Namen bald so, bald in der oben angedeuteten Weise geschrieben wird, oder es kommt doch die Frucht unter diesen Benennungen vor. — Die Gestalt derselben, welche Bivort als rundlich-oval, fast ebenso breit wie hoch, in der Mitte am breitesten, nach beiden Enden abnehmend, etwas beulig und rippig um den Kelch, sehr groß, 3¾" hoch, 3½" breit, beschrieb und ebenso, dabei an der Sonnenseite stark geröthet, abbildete, ist veränderlich je nach dem Standorte, Clima und der Jahresbeschaffenheit, denn es baute sich die Birne bei Jahn an freistehender Pyramide, wie sie im Illustr. Handbuch erscheint, ziemlich rundlich oder rundbauchig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, während sie in einem darauf folgenden Jahre sich wie hier abgebildet verhielt, aber man kann die Gestalt im Allgemeinen doch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig und mehr oder weniger abgestumpft, nennen. So groß als bei Bivort wurde die Birne jedoch in Meiningen nicht. Der Kelch ist klein, kurzblättrig, aufrechtstehend, offen und sitzt in seichter, aber geräumiger Einsenkung, mit etwas Beulen umgeben. Der Stiel ist graugrün oder auch grünlichbraun, 1 bis 1½" lang, ziemlich stark und steht oben auf der Spitze oder zwischen Höckern vertieft. Die feine, glatte Schale ist grün, später gelb mit etwas Rost, an der Sonnenseite hat die Frucht öfters ziemlich lebhafte carmin- oder purpurfarbige Röthe, die aber eben-

so oft ganz fehlt, und es finden sich auch viele rostfarbige Punkte und größere Rostflecken, besonders in der Umgebung des Kelchs. Das Fleisch war in den warmen, aber trocknen Jahren 1858 und 1859 gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, pikant säuerlich-süß, recht wohlschmeckend. Butterhaft, wie bei Bivort, wird es bei uns wahrscheinlich nur am Spaliere oder in einem mehr zusagenden feuchten, dabei leichten und warmen Boden. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind ziemlich groß, die Kerne länglich, etwas breitgedrückt, schwarzbraun.

Die Frucht reift im October und November, bisweilen nach Bouvier erst im December, wie es nach kühleren Sommern wahrscheinlich auch bei uns der Fall sein wird. Es ist eine schöne und gute Tafelfrucht, doch mag sie bei uns wie die meisten feinen späten Birnen einen guten und geschützten Stand verlangen, um butterhaft und I. Ranges zu werden und die von Bivort angegebene Größe zu erreichen. — Der Baum wächst als freistehender Pyramidbaum ziemlich kräftig mit nicht stark nach aufwärts strebenden Zweigen und bringt bald und alljährlich Früchte. Seine Blätter sind eirund mit oft langer auslaufender Spitze, oft sind sie auch kürzer zugespitzt und dann oft etwas herzförmig oder rundlich, bei nicht kräftigem Triebe sind sie mehr eiförmig und an den Sommerzweigen auch öfters breitelliptisch, wie sie Bivort abbildete. Sie sind glatt, mehr oder weniger fein- und scharfgesägt, schifförmig und etwas sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend. Die Sommerzweige sind dunkelolivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-violettroth mit feinen gelblichen oder weißlichen Punkten.



Landsberger Malvaſier.

Landsberger Malvasier.

Liegel's neue Obstsorten II. S. 63. — Illustr. Handb. der Obstkunde I. S. 311.

Herbstbirne

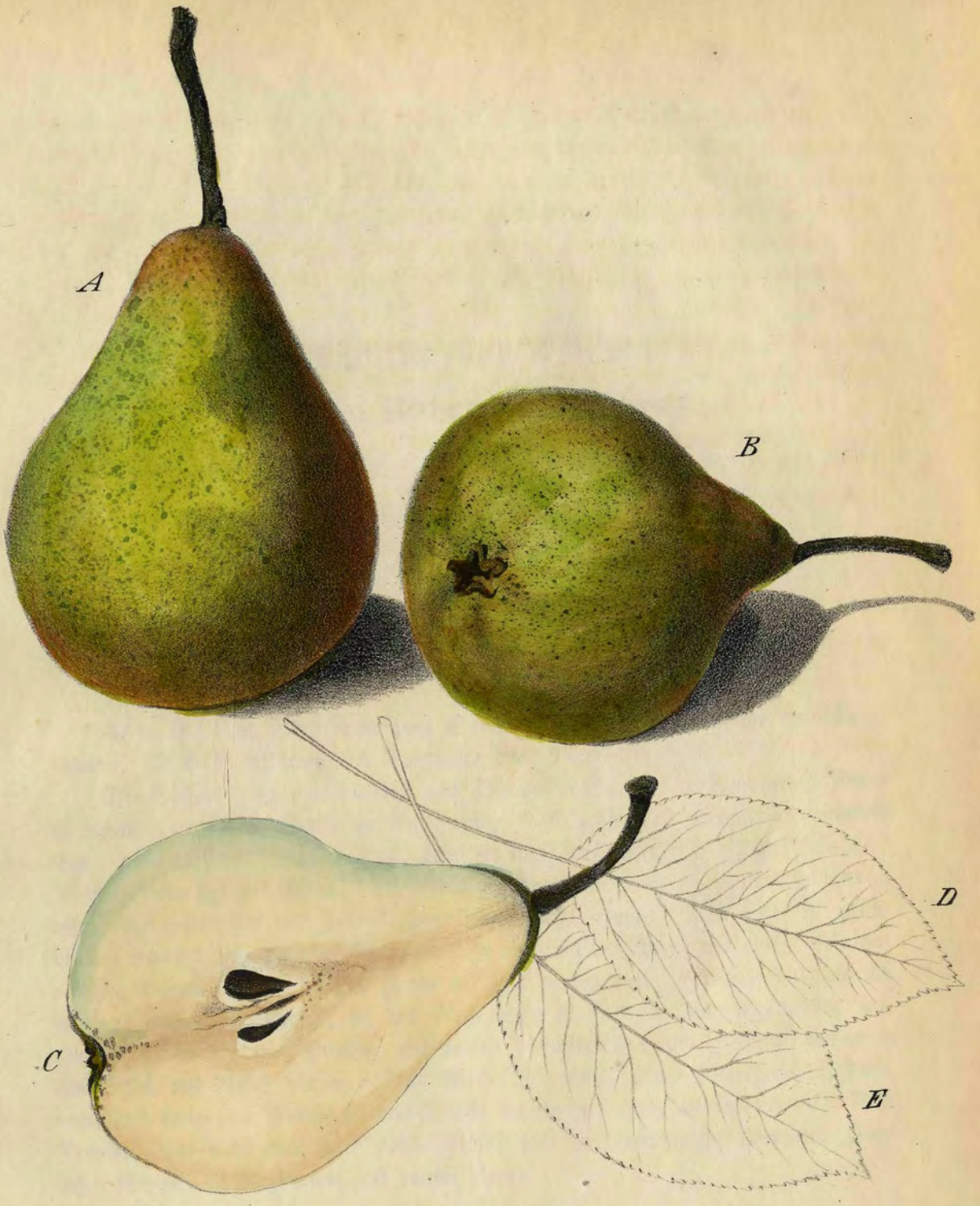
II. Ranges.

Abbildungen.

A. und B. Die Birne von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. DE. Blätter vom Tragholze.

Die Gestalt dieser vom verstorbenen Justizrath und Syndicus Burchardt in Landsberg an der Warthe erzogenen und wahrscheinlich nach ihrer Aehnlichkeit mit der Sommer-Apothekerbirne, welche auch Malvasierbirne heißt, benannten schönen Frucht ist kegelförmig oder auch etwas birnförmig, oft beulig und ungleich in ihrer Abrundung, nach dem Stiele zu bald mehr bald weniger abgestumpft. Das von Liegel angegebene Maaß ihrer Größe von 2½" Höhe und 2" Breite wird oft überschritten, wie unsere an einem jungen Pyramidbaume erzogene Frucht zeigt. Der Kelch ist verhältnißmäßig klein, offen oder etwas geschlossen, mit kurzen Kelchblättern, flach oben auf der Wölbung stehend oder in einer kleinen schüsselförmigen Einsenkung. Der Stiel ist oft lang, bis 1½", braun, bisweilen nach der Birne zu fleischig, er sitzt oben auf der Spitze in einer kleinen Vertiefung, oft wird er durch einen Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der etwas dicken ungenießbaren Schale ist grünlich-citronengelb, später hochgelb mit vielen rostfarbigen Punkten und Flecken, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend berostet. Das Fleisch ist mattweiß, auf günstigem Stande vielleicht butterhaft, sonst meist nur habschmelzend oder rauschend, doch süß und wohlschmeckend, steinfrei, jedoch ohne viel Gewürz. Das Kernhaus hat eine hohle Achse, die Kammern sind klein und enthalten braune vollkommene Kerne.

Die Frucht reift im October, in manchen Jahren aber auch später, so daß sie bisweilen noch im December vorhanden ist, und ist immer eine recht schätzenswerthe, große, schöne Birne, die auch noch als Tafelfrucht dienen kann. — Der Baum ist sehr kräftig und starkwüchsig und trägt reichlich, doch scheint er weniger für Quittenunterlage geeignet, er bekommt darauf abgestorbene Spitzen an den Sommerzweigen, und wächst langsam. Die Blätter sind mittelgroß, 1¾" breit, 2½" lang, eiförmig, mit meist auslaufender, nicht zu langer Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu keilförmig, bisweilen auch herzförmig, glatt, meistens stumpf und nur nach vorn zu gesägt, öfters auch ganzrandig, am Rande etwas wellenförmig, die Spitze zurückgebogen, die Blattadern sehr sichtbar. Die Blüthenknospen sind ziemlich dick, kurzkegelförmig, sanft zugespitzt, kastanienbraun. — Die Sommertriebe sind etwas stufig und an der Spitze verdickt, gelblichgrün, gegenüber oft stark geröthet, fein ockergelb punktirt.



Goldbirne von Bilboa.

Goldbirne von Bilboa
(Golden Beurré of Bilboa).

Illustr. Handb. der Obstk. I. S. 447. — Downing, The fruits and fruit trees of America. 14. Ausg. S. 362.

Herbstbirne

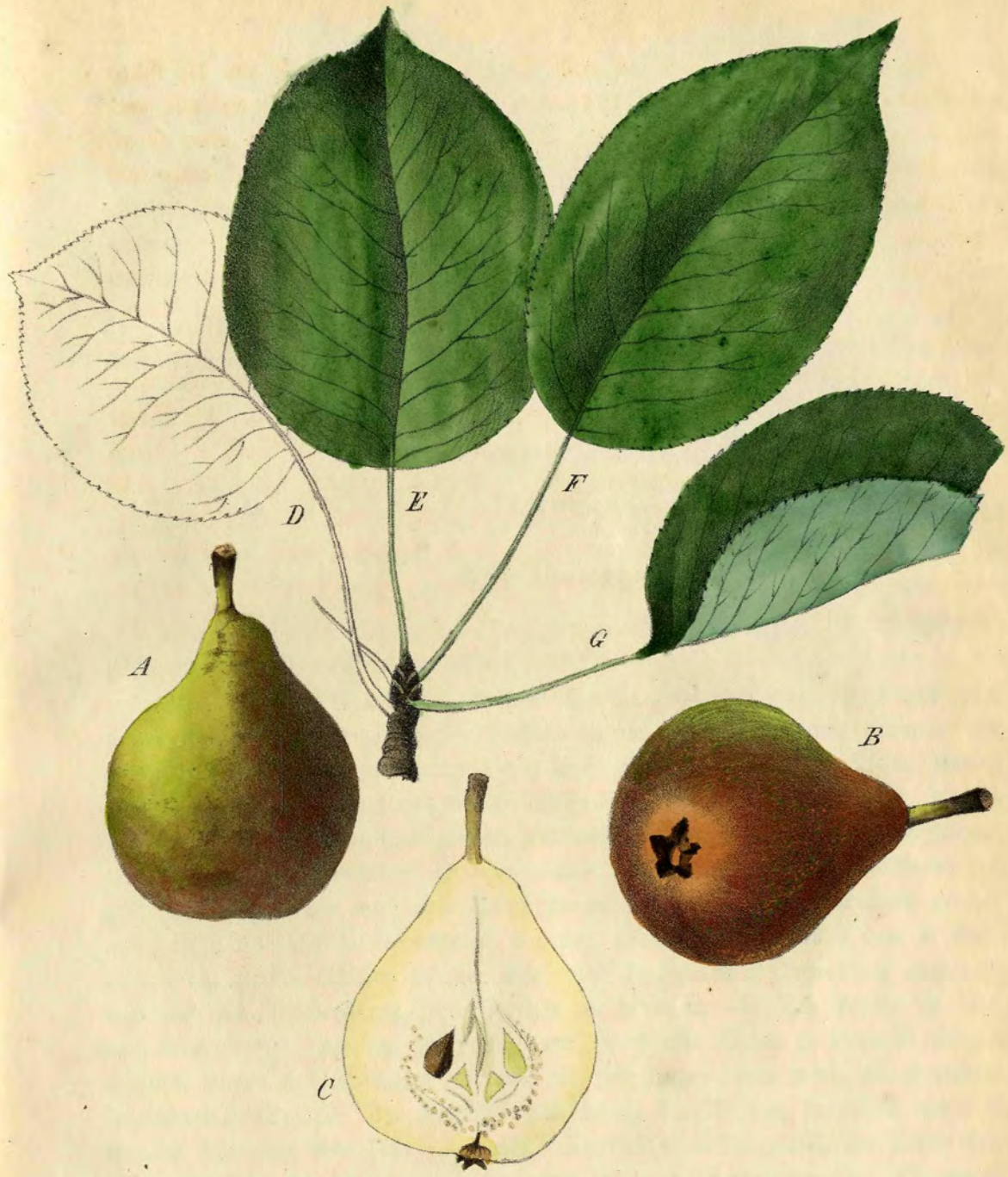
I. Ranges.

Abbildungen.

A. u. B. Die Birne von zwei Seiten betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. E. F. Blätter vom Tragholze des Baumes.

Die Gestalt dieser muthmaßlich aus Bilboa in Spanien abstammenden Birne ist eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, bald mehr bald weniger abgestumpft spitz. Sie ist schon ziemlich groß, denn sie mißt auf unserer Abbildung fast 2½″ in der Breite bei 3″ Höhe. Der Kelch ist graubraun, groß- oder kleinblättrig, offen oder geschlossen und sitzt in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist grünbraun, etwas dünn, bis 1½″ lang und steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, mit einigen Beulen umgeben. Die Farbe der glatten und dünnen Schale ist gelbgrün wie auf unserer Abbildung, in der Reife wird sie goldgelb, mit regelmäßig vertheilten feinen braunen Punkten und etwas Roststreifchen und Flecken, besonders um Stiel und Kelch herum. Das Fleisch ist weiß, fein, butterhaftschmelzend, von stark weinigem Zuckergeschmack, recht angenehm, auch ist es steinfrei. Das Kernhaus hat meist eine stark hohle Achse, und in seinen engen Kammern länglichе, schmale, schwarzbraune, oft taube Kerne.

Die Zeitigung der Birne ist nach Downing in Amerika um die Mitte des September, bei Hn. von Flotow in Dresden reifte sie jedoch wie auch bei Jahn in der Mitte des October. Sie bildet sich, wie es von einer spanischen Frucht kaum zu vermuthen war, auch am freistehenden Standbaume gut aus und ist eine Herbsttafelfrucht I. Ranges. — Der Baum kommt in verschiedener Bodenart fort, wächst auch auf Quitte, trägt regelmäßig und meistens reich, und soll sich durch Absenker wurzelächt erziehen lassen. Die bestausgebildeten Blätter des Tragholzes sind länglich-eirund mit auslaufender, oft scharfer Spitze, einzelne länger gestielte und dann auch die schmaleren Blätter sind elliptisch, 1½—1¾″ breit, bis 3″ lang, glatt, regelmäßig fein- und besonders nach ihrer Spitze hin scharfgesägt, schwach schifförmig und etwas wellenförmig, die Spitze steht gerade aus, ihre Farbe ist schön grasgrün und glänzend. Stiel oft dünn, bis 2¼″ lang. Die Blüthenknospen sind kegelförmig, ziemlich spitz, doch nicht stechend, an der Spitze etwas gelblichwollig, sonst dunkelbraun. — Sommerzweige hellgelbbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich, schmutzig weiß, etwas warzig punktirt. — Blüthenknospen kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun, an der Spitze etwas gelbwollig.



Kleine Pfalzgräfin.

Kleine Pfalzgräfin.

(Ist vielleicht Sickler's Kleine Pfalzgräfin T. O.-G. II. S. 17 Taf. 2 oder Zink's Rothe Pfalzgrafenbirne Taf. IV Nr. 41. Doch sind beide länger gestielt und Zink's Frucht ist auch größer.)

Sommerbirne

II. Ranges.

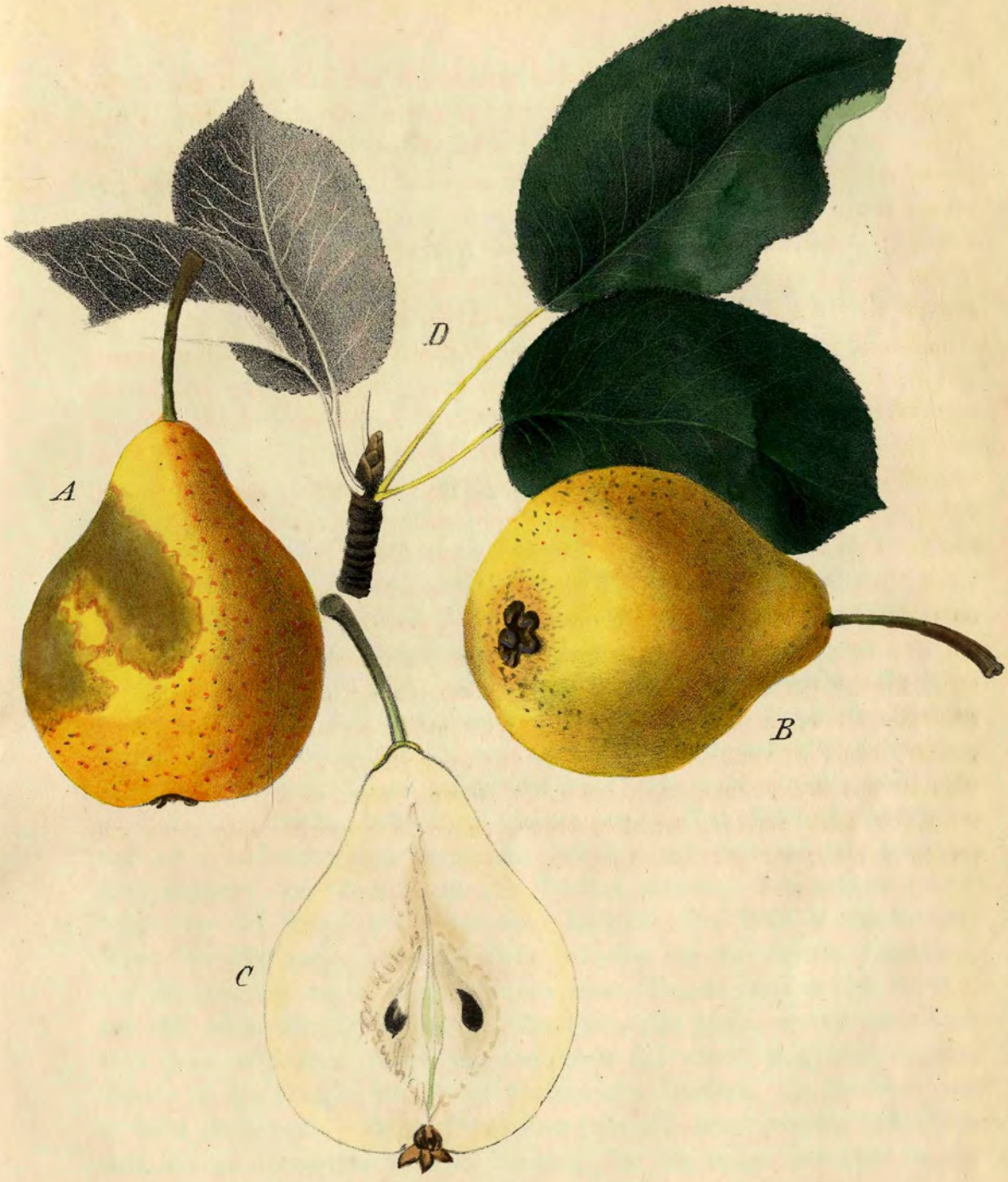
Abbildungen.

A. und B. Die Birne von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Blätter des Tragholzes.

Sie findet sich in der Gegend um Meiningen vielfach angepflanzt und wird wegen ihres zimmtartigen guten Geschmacks nebenbei Zimmtbirne genannt und sehr geschätzt. Jahn schreibt uns, daß er sie längere Zeit für die Kleine Zimmtrusselet Diel's gehalten habe, welche dieser für identisch mit Sickler's Kleinen Pfalzgräfin zu betrachten geneigt war, und welche in der Wetterau ebenfalls Zimmtbirne, Sommer-Zimmtbirne genannt wird. Jahn hat indessen von Oberdieck eine Zeichnung seiner noch von Diel stammenden kleinen Zimmtrusselet gesehen und hält sie hiernach für verschieden, bat uns auch, die Frucht unter dem in Meiningen am meisten üblichen Namen Kleine Pfalzgräfin in's Obstcabinet aufzunehmen und zur Beschreibung seine Notizen zu benutzen. — Die Frucht ist hiernach kreiselförmig, um den Kelch flachrund, nach dem Stiele zu biegt sie sich gewöhnlich etwas ein und endigt mit einer oft sehr kurzen, doch wenig abgestumpften kegelförmigen Spitze. Der Kelch ist hartschalig, kurzblättrig, hornartig und steht ziemlich flach oder nur seicht eingesenkt. Der Stiel ist kurz, dick, am Ansatz fleischig oder steht mit Fleischringeln umgeben auf der Spitze obenauf. Die etwas

fein rauhe Schale ist gelblichgrün, später grünlichgelb mit viel bräunlicher Röthe, welche später fast carminroth wird und mit sehr feinen gelblichen Punkten in dem Roth, auch mit ziemlich viel Rost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und zimmtfarbig macht, so daß man die Birne auch aus diesem Grunde Zimmtbirne nennen mag. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, voll Saft, von zimmtartigem Zuckergeschmack, recht angenehm. Das Kernhaus ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, hat eine etwas hohle Achse, die Kerne sind in der reifen Frucht schwärzlich-braun und haben einen kleinen Höcker.

Die Birne reift Mitte Septembers, in kühlen Sommern auch etwas später, hält sich 8—14 Tage und ist als Tafelfrucht, auch zum Kochen und Welken und zum Birnsaft sehr schätzbar und wird gern gekauft, so daß man für einen Baum voll dieser Birnen bei Obstverstrichen mehr als für andere bezahlt. — Der Baum wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal, hält die harten Winter gut ab und trägt abwechselnd reichlich, und wurde deshalb die Anpflanzung dieser Sorte vom Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, in dessen Verzeichniß sie noch als Kleine Zimmtrusselet aufgezählt ist, gleichfalls empfohlen. — Die Blätter sind eiförmig wie F. und G., auch öfters eirund E., und einzelne rundlich D. mit aufgesetzter oder auch mehr auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}''$ breit, 2—3″ lang, glatt, regelmäßig fein-, doch etwas seicht- und stumpfgesägt, etwas schiffförmig und wellenförmig, die Spitze zurückgebogen und meist seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. — Blüthenknospen groß, etwas kurz kegelförmig, ziemlich stechend spitz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. — Sommerzweige an der Spitze meist verdickt, dunkelgraubraun, an der Sonnenseite violettbraun mit ziemlich vielen feinen gelblichen Punkten.



Rothbackige Sommerzuckerbirne.

Rothbackige Sommerzuckerbirne,

Diel I. S. 194. — Dittrich I. S. 584. — Oberdieck's Anl. S. 437.

Sommerbirne

II. Ranges.

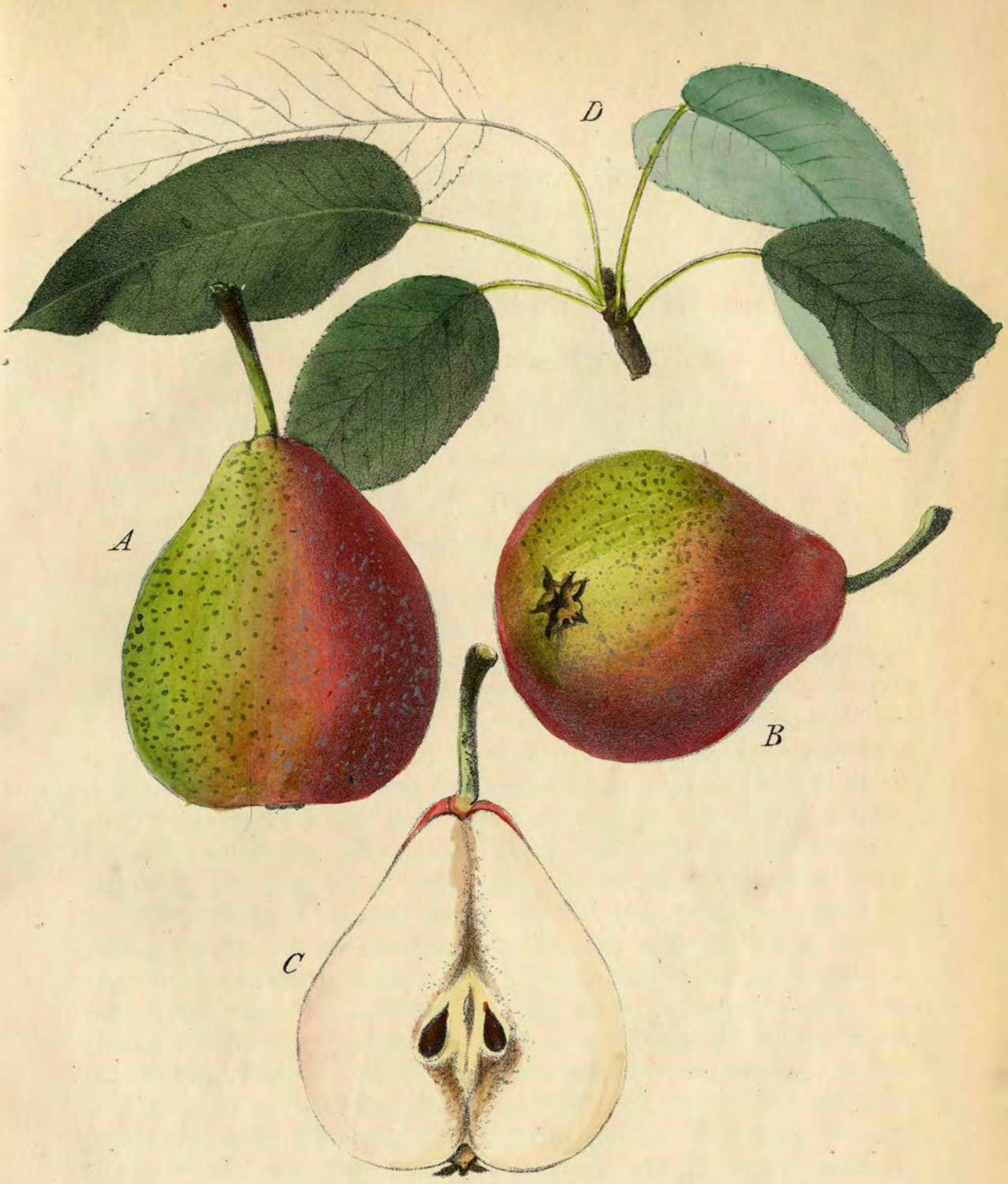
Abbildungen.

A. und B. Die Frucht in verschiedener Stellung. C. Dieselbe der Länge nach durchschnitten. D. Die Blätter einer Tragknospe des Baumes.

Die Form dieser von Diel in seinem elterlichen Garten vorgefundenen jedenfalls deutschen Birne ist rein birnförmig mit etwas starkem und hoch nach dem Kelche hin erhobenem Bauche, um welchen sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele zu macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer langen kegelförmigen Spitze. Diel giebt ihre Größe auf 2⅛" in der Breite und 2¾" in der Höhe an, welchen Umfang sie auf unserer Abbildung zwar nicht erreicht, aber unter günstigen Verhältnissen wohl schon erlangen mag. Der Kelch ist spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder verschoben, halboffen und steht aufrecht, flach oder seicht eingesenkt, mit feinen Falten oder Beulchen umgeben, von welchen man indessen über den Bauch hin nichts mehr bemerkt. Der Stiel ist charakteristisch dünn, ¼—1¾" lang, auf einer Seite hellgrün, auf der anderen olivenfarben und sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Ringeln umgeben oder neben einem sich anlehnenden Höcker schief. Die feine, sehr glatte, an der am Baume nicht ganz ausgereiften Birne auf dem Lager fast etwas geschmeidig werdende Schale ist blaßhellgrün mit feinen dunkelgrünen Punkten. In der Reife wird sie schön citronengelb. An der Sonnenseite findet sich etwas erdartige helle Röthe, meist nur in grauweißen Punkten bestehend, die mit rothen Kreischen umgeben

sind, doch fehlt das Roth an beschattet gewachsenen Früchten, und es sind deshalb die meisten bloß blaßgrün, hie und da mit Rostanflügen, auch stärkeren Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftreich, rauschend oder halbschmelzend, von angenehmem rein süßen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist von etwas stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern sehr klein, nicht größer, als daß die wie sie geformten mit einem kleinen Höcker ausgestatteten schwarzen Kerne Platz darin haben.

Die Frucht reift im Anfang des September und hält sich etwas früher gebrochen 2 bis 3 Wochen. Sie ist sowohl zum rohen Genuß, als für die Oekonomie sehr schätzbar, giebt sehr süßen Birnensaft und wird als schöne goldgelbe Sommerfrucht auf den Märkten gern gekauft. — Der Baum wächst lebhaft und wird alt, war einer der stärksten Birnbäume im Diel'schen Garten. Er gleicht im Wuchse einer Linde, mit breiter Krone und herabhängenden Fruchtästen, und ist sehr fruchtbar, aber meist nur ein Jahr um's andere. — Die Blätter sind ziemlich groß, eiförmig mit einer kurzen halbaufgesetzten Spitze, 2″ breit, bis 3″ lang, manche elliptisch und andere auch rundlich, glatt, fein und seicht gesägt, hie und da etwas schiffförmig oder einigemal wellenförmig am Rande gebogen, glänzend dunkelgrün. Die Blüthenknospen sind länglich-kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Die Sommerzweige grünlichgelb, an der Sonnenseite hellröthlich, fein weißgrau punktirt.



Schmalzbirne von Brest.

Schmalzbirne von Brest
(Fondante de Brest).

Diel I. S. 183. Dittrich I. S. 541.

Sommerbirne

II. Ranges.

Abbildungen.

A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitt. D. Blätter des Baums.

Die Form dieser bei allen früheren Autoren zu findenden, doch oft unrichtigen, nebenbei auch unter den Namen Brester Saftbirne, Brester Schmalzbirne, Cassante de Brest, Jnconnu Chêneau vorkommenden Birne ist mehrentheils kreiselförmig, stark hochbauchig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu mit stumpfer kegelförmiger Spitze endigend. Sie ist mittelgroß, 2″ breit und bis 2½″ lang. (Dühamel hat sie mehr rundlich und mittelbauchig, wie sie sich wohl ebenfalls baut, gezeichnet.) Der Kelch ist offen, spitzblättrig und steht etwas eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben. Der Stiel ist ziemlich stark, 1—1½″ lang, nach der Birne zu fleischig und sitzt auf der stumpfen Spitze obenauf, meist mit einigen Höckern umgeben, von welchen er mitunter schief gedrückt wird. Die Schale ist hellgrün, später gelblichgrün, aber es ist oft die halbe Frucht auf der Sonnenseite schön blutroth verwaschen und es wechselt dies nach den Seiten hin mit der Grundfarbe in solcher Weise ab, daß die Frucht dort wie marmorirt erscheint. In dem Roth finden sich viele auffallend starke graue Punkte, die charakteristisch und etwas fühlbar sind; in der Grundfarbe sind die Punkte grünlich. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftvoll, nicht schmelzend, sondern markig und im Munde rauschend,

von zuckerartigem, sehr angenehmem rosenhaften Geschmack. Das Kernhaus ist eng, die Kammern enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt nach Diel im halben August, doch kam sie 1859 in Meiningen erst Anfangs September zur Reife und es möchte die letztere deshalb in weniger warmen Sommern immer noch etwas später erfolgen. Die Birne hält sich, nicht zu spät abgethan, 2 bis 3 Wochen und ist zu allen Zwecken brauchbar, findet wegen ihrer schönen Färbung auf dem Obstmarkte gewiß auch immer guten Abgang.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelgroß, trägt seine Aeste ziemlich abstehend, wodurch die Krone weitläufig wird. Er gedeiht auf Quitte und ist in allen Formen sehr fruchtbar, verlangt aber guten warmen Boden, wenn die Früchte auf Hochstamm nicht steinig werden sollen. Die Sommerzweige sind lang und ziemlich stark, ohne Wolle, auf der Schattenseite graubraun, auf der Sonnenseite trübrothbraun, mit vielen weißgrauen Punkten. Die Blätter sind ziemlich groß, 3½″ lang, 2″ breit, länglich-eiförmig, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, etwas weitläufig fein- und seicht gesägt, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig, die oft langauslaufende Spitze etwas spiralförmig gedreht. Blattstiel dünn, bis 1½″ lang.



Troppauer Muskateller.

Troppauer Muskateller.

(Troppauer goldgelbe Sommermuskateller, Liegel's neue Obstsorten II. S. 84. Troppauer Muskateller, Illustr. Handb. d. Obstk. I. S. 385.)

Sommerbirne

II. Ranges.

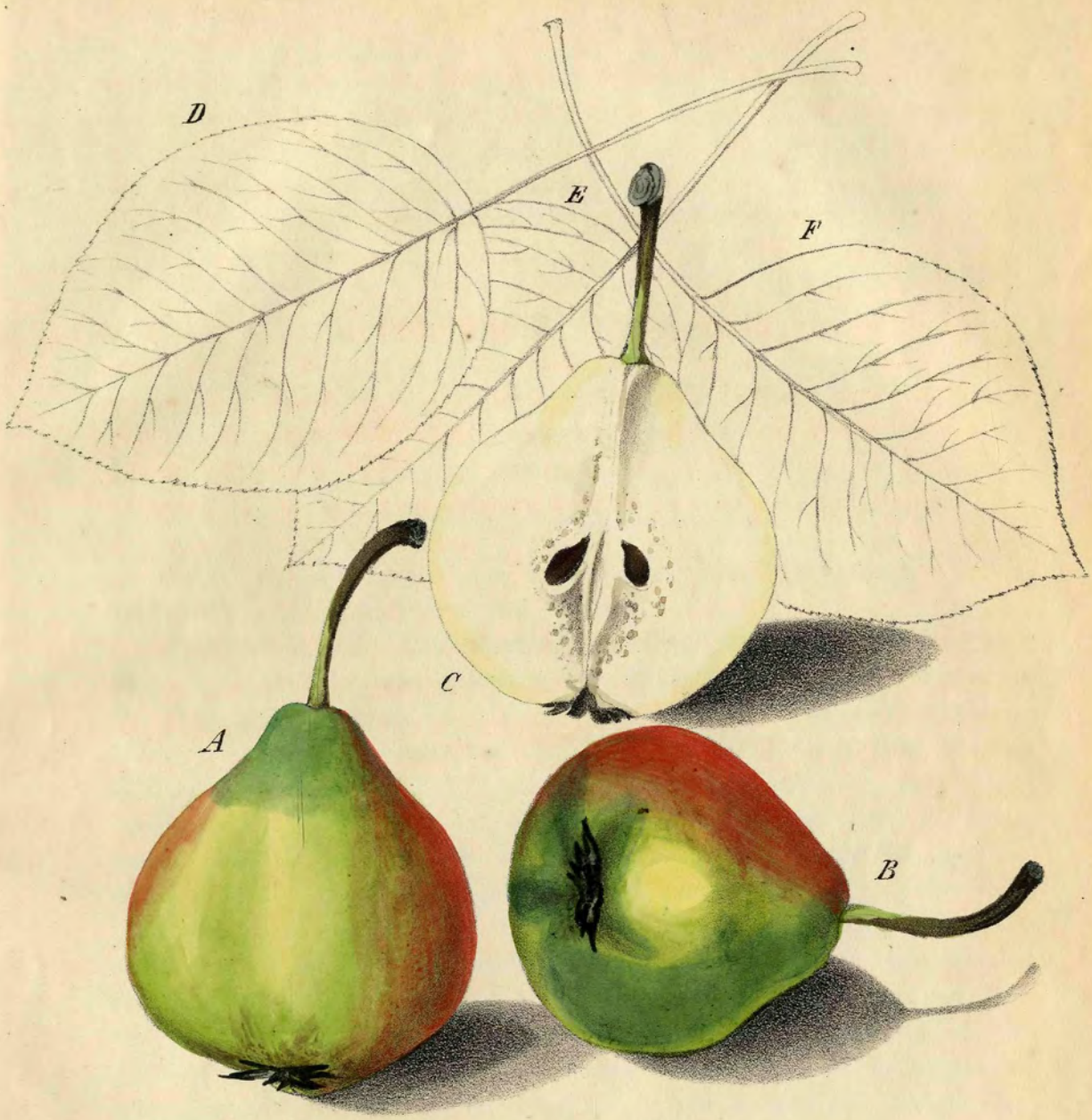
Abbildungen.

A. und B. Die Birne nach ihrer Stiel- und Kelchseite. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Eine Fruchtknospe mit Blättern.

Liegel bezeichnet die Gestalt dieser vom Bürgermeister Rossy in Troppau 1835 an ihn gelangten Frucht als kegelförmig, stark hochbauchig, am Kelche platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark eingebogen und mit kegelförmiger Spitze endigend, die Birne ferner als mittelgroß, 2¼" hoch und 1¾" dick. — Jahn hat die von ihm im Illustr. Handbuch abgebildete Frucht, welche dort um den Kelch mehr rundlich erscheint, seiner Formentafel entsprechend kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig-stumpfspitz genannt. Es geht hieraus hervor, daß die Birne zweierlei Form annimmt und man wird ihre Gestalt also als kegelförmig oder kreiselförmig bezeichnen müssen. Der Kelch ist großblättrig, graugelb, offen, sternförmig aufliegend und steht in schöner schüsselförmiger, jedoch oft seichter Senkung. Der Stiel ist 1¼" lang, dünn, aber stark und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt mit Fleischringeln umgeben oder wird durch einen Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der Schale, welche wie die der Pomeranzenbirnen etwas uneben ist, erscheint hellgelb, wird in voller Reife aber goldgelb mit

grünlichem Schimmer, dabei bräunlich punktirt und gefleckt, um den Kelch herum auch etwas bräunlich beroſtet. Der Roſt wird ſtellenweiſe zuſammenhängend und überzieht oft die ganze Schale. Das Fleiſch iſt weiß, gröblich, nicht zu ſaftreich, rauſchend, faſt halbſchmelzend, von zuckerſüßem, recht angenehmen, aber kaum merklich muskatellerndem oder etwas zimmtartigen Geſchmack. Das Kernhaus iſt nur mit feinen Körnchen umgeben, hat kleine Kammern und viele vollkommene, längliche eirunde, ſchwarzbraune, zuletzt ſchwarze Kerne.

Die Birne reift Ende Auguſts bis Mitte Septembers, hält ſich etwa 14 Tage und wird dann langſam teig. Wegen ihrer ſchönen gelben Farbe, regulären Form und ziemlich langen Dauer iſt ſie für den Obſtmarkt ſehr geeignet und verdient weiter verbreitet zu werden. — Der in der Jugend ſtarkwüchſige Baum wird nur mittelgroß, iſt aber recht tragbar. Seine Blätter ſind ziemlich groß, eiförmig, mit längerer oder kürzerer auslaufender Spitze, die kürzer geſtielten Blätter ſind auch eirund, bisweilen etwas herzförmig, meiſt etwas wollig, ganzrandig, etwas ſchifförmig und ſichelförmig, dunkelgrün, ſtarkgeadert, deshalb und wegen des wolligen Ueberzugs nur mattglänzend. Die Stiele ſind bleichgrün, wollig, bis 2¼″ lang, geradeausſtehend, die Blätter aber daran hängend. Die Blüthenknospen ſind eirund, ſtumpfſpitz, dunkelbraun, an der Spitze hellbraun, etwas wollig. Sommerzweige grünlich-gelbbraun, nach der Spitze hin wollig und röthlich, mit erhabenen gelblichen Punkten.



Die Zweibutzenbirne.

Die Zweibutzenbirne (Zwibotzenbirne)

(Poire à deux têtes, Poire à deux yeux, Double calice).

Liegel's neue Obstsorten II. Heft S. 86. Dittrich III. S. 209.

Sommerbirne

II. Ranges.

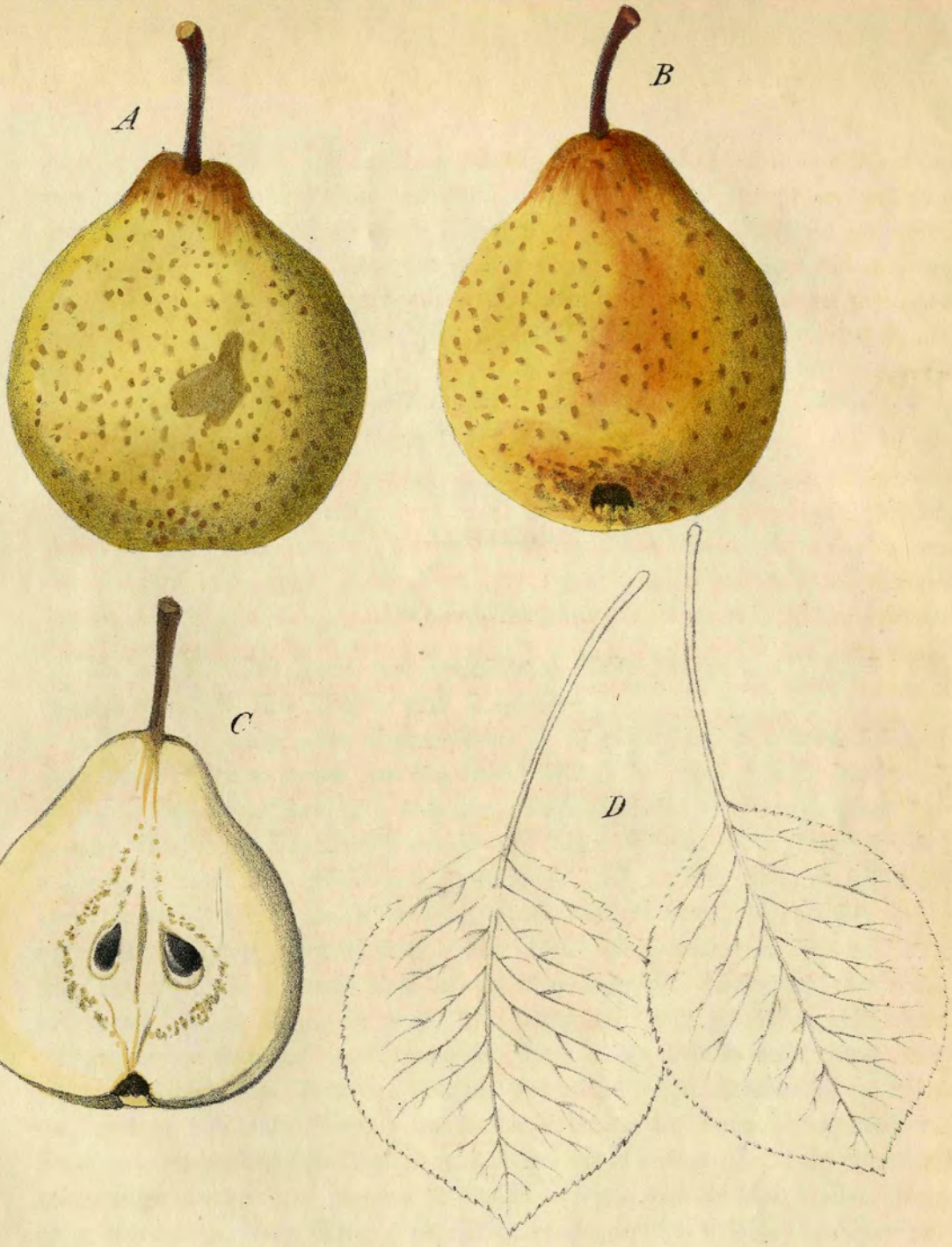
Abbildungen.

A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe durchschnitten. D. E. F. Blätter des Baumes.

Sie wird in Ober- und Unterösterreich vielfach gepflanzt und findet sich auch schon in Kraft's Pomona austriaca oder Abhandlung von den Obstbäumen I. S. 35 Taf. 79 als Zweiköpfige Birne, Zwiebutzenbirne, Heilige Katharinabirne beschrieben und abgebildet, auch war sie wohl schon Merlet und Duhamel bekannt. Ihre Gestalt ist kreiselförmig oder rundlich, nach Liegel kurzkegelförmig, Bauch mehr nach oben sitzend, um den Kelch rundet sich dieselbe uneben und flach ab und läuft mit oder ohne Einbiegung stumpfspitz nach dem Stiele zu aus. Die Frucht ist mittelgroß, 2″ breit und ebenso hoch oder etwas höher, nach Liegel ist sie nur 1″ 7‴ dick. Der Kelch ist charakteristisch und erscheint an der Mehrzahl der Früchte wie doppelt, er ist aber nur durch Beulen, die sich um ihn erheben und ihn drücken, aus einander gerückt und in zwei Hälften zerspalten. Die letzteren sind oft noch mit einander zusammenhängend, aber die Form erscheint hierdurch länglich, die Kelchblätter stehen aufrecht, sind bald offen, bald geschlossen und sitzen flach auf der Wölbung auf oder auch in einer kleinen länglichen Vertiefung. Der Stiel ist sehr lang, oft länger als 1½ Zoll, gebogen und steht bald auf der kurzen Spitze obenauf oder in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dicken, nicht wohl genießbaren Schale ist grüngelb, später mehr weißlichgelb,

an der Sonnenseite findet sich oft ziemlich viel bräunliche Röthe; auch große grauliche weitläufig stehende Punkte, Rostflecken und Rostfiguren gewahrt man öfters auf der Frucht. Das Fleisch ist weiß, in guten Jahren butterhaft schmelzend, in den meisten Fällen bleibt es aber rauschend, besitzt jedoch einen süßen, angenehm gewürzten Geschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse und enthält in kleinen Kammern kleine schwarzbraune, oft jedoch taube und unvollkommene Kerne.

Die Reife der Birne fällt in das letzte Drittel des Augusts, und sie hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. Es ist unter den Sommerbirnen eine der besseren, für die Tafel gut geeignet, und sie macht sich kenntlich durch ihren wie zweifach erscheinenden Kelch und durch ihren langen Stiel. — Der Baum wird nach Liegel sehr groß und ist äußerst fruchtbar, auch gedeiht er hochstämmig und auf der Quitte sehr gut, doch werden in manchen Jahren die Früchte steinig und krüppelhaft, worüber indessen Jahn nicht klagt, der die Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes ebenfalls sehr lobt und die Frucht auch in dem kühlen Sommer 1860 noch vollkommen ausgebildet und wohlschmeckend erzogen hat. Die Blätter haben die Gestalt, wie sie die Abbildung nachweist, sind am jungen kräftigen Baume groß, etwa 2″ breit und 2½″ lang, meist sind sie eiförmig wie D und E, doch öfters auch eirund, und an den Sommerzweigen breitelliptisch wie F, sie sind glatt, feingesägt, am Rande etwas wellenförmig und an der Spitze rückwärts gebogen, dunkelgrün und glänzend. Die Afterblätter sind nach Liegel bisweilen sehr groß, bis 1½″ lang, lanzettförmig. Die Sommerzweige sind an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun mit gelblichweißen Punkten. — Blüthenknospen groß, kurzkegelförmig, etwas stechendspitz mit borstigen Deckblättern, schwarzbraun.



Deutsche Augustbirne.

Deutsche Augustbirne.

Zink S. 27. Taf. I. Nr. 10. — Sickler im T. O.-G. XII. S. 208. — Illustr. Handb. der Obstkunde I. S. 201.

Sommerbirne

II. Ranges.

Abbildungen.

A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Die Blätter vom Tragholze.

Die Form dieser guten Sommerbirne ist kreiselförmig, oft ziemlich breitbauchig, bisweilen etwas eirund, um den Kelch wölbt sie sich meist ziemlich stark plattrund, so daß sie gut aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie bisweilen eine Einbiegung oder endigt kegelförmig mit oft nur kurzer Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2″ breit und ebenso hoch, oder etwas höher. Der Kelch ist geschlossen oder etwas offen und hat feine oft unvollständige Blätter, die Einsenkung ist schön, schüsselförmig, etwas seicht. Der Stiel ist gelbbraun, 1—1½″ lang, steht auf der Birne obenauf, meist jedoch etwas schief oder gekrümmt. Die Farbe der etwas starken Schale ist mattgrün, später gelb mit grünlichem Schimmer, selten gewahrt man auf der Sonnenseite starke Röthe und sie besteht auch meist nur in gelbröthlichen Punkten, aber es finden sich viele charakteristische feinere und gröbere bräunliche Punkte, welche die Schale rauh machen, um Kelch und Stiel auch etwas Rost, aber besonders um den Stiel herum ist die Frucht immer glatt gelbbraun berostet, hie und da hat sie auch ein Lederfleckchen. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas körnig, um's Kernhaus ziemlich steinig, halbschmelzend oder rauschend, saftvoll, von fast honigsüßem, aber angenehm, obgleich schwachgewürztem Geschmack. Das Kernhaus ist mehrentheils etwas hohlachsig, die Kam-

mern ſind klein, muſchelförmig, mit länglichen ſchwarzen meiſt unvollkommenen Kernen.

Die Frucht reift in der Mitte des Auguſts oder 8 Tage ſpäter und hält ſich je nach der Abnahme und Aufbewahrung 8—14 Tage. Sie iſt ſowohl als Tafelfrucht wie zu häuslichen Zwecken gut zu brauchen, wird auch auf den Märkten gern gekauft. — Der Baum wächſt kräftig und ſchön, doch bildet er keine rechte Pyramide, ſondern breitet ſeine etwas abſtehenden, aber nicht hängenden Zweige einer Eiche ähnlich aus, deren Höhe und Alter er auch zu erreichen ſtrebt, denn er wird in der Gegend von Meiningen einer der ſtärkſten und älteſten Birnbäume, iſt auch, wenn er bereits etwas ausgewachſen iſt, abwechſelnd wenigſtens ſehr fruchtbar. Weil er die in dieſer Gegend des Werrathales öfters vorkommenden hohen Kältegrade gut überſteht, ſo hat der Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen dieſe Birne unter den 12 Sorten mitgenannt, welche er zur vermehrten Anpflanzung vorzugsweiſe empfiehlt und es wird deshalb der Baum auch anderwärts mit gutem Erfolge gepflanzt werden. Derſelbe macht ſich außer durch ſeinen Wuchs auch durch ſeine eigenthümlich geformten rundlichen, glatten, meiſt feingeſägten dunkelgrünen Blätter kenntlich, welche nach dem Stiele zu etwas keilförmig verſchmälert ſind und weshalb Jahn die Sorte zu der Abtheilung mit breitelliptiſchen Blättern gezählt hat. Die Blüthenknospen ſind dick, kurzkegelförmig, ſanftgeſpitzt, ſchwarzbraun, glatt. Die Sommerzweige ſind etwas ſtufig, und an der Spitze verdickt, grünlich graubraun, auf der Sonnenſeite röthlich grünbraun, fein ſchmutzigweiß, warzig punktirt.

Inhaltsverzeichniß.	Standort des Baumes.
Große lange Sommermuskateller (Muscat à longue queue d'été).	Bei dem Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Van Assche (Vannasche, Van Asche, Vannach, auch? Van Asteche) Poire Van Assche). .	
Landsberger Malvasier.	
Goldbirne von Bilboa (Golden Beurré of Bilboa)	
Kleine Pfalzgräfin.	
Rothbackige Sommerzuckerbirne.	
Schmalzbirne von Brest (Fondante de Brest). .	
Troppauer Muskateller.	
Die Zweibutzenbirne (Zwibotzenbirne Poire à deux têtes, Poire à deux yeux, Doable calice). . .	
Deutsche Augustbirne.	

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

von

Dr. **J. Günther.**

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beßte Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adreßbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämmtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühewaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Oktavseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advokaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen."

Beobachter an der Saale, Schwarza und Ilm 1860 Nr. 22: „**Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Unter diesem Titel ist soeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen."

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes **Adreßbuch der deutschen Advocaten.** Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus."

books2ebooks.eu

www.books2ebooks.eu

eBooks von / from

eBooks on Demand

Digitalisiert von / Digitised by

Humboldt-Universität zu Berlin