

Über dieses Buch

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

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

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

Nutzungsrichtlinien

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

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

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

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

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

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

Über Google Buchsuche

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

UC-NRLF
B 2 908 699

Digitized by Google

Gruin
LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
Received Oct 1886
Accessions No. 32173 Shelf No. 514
L345

Digitized by Google

Digitized by Google

32173

Digitized by Google

DEUTSCHE

POMOLOGIE.

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Kulturanweisung

der

empfehlenswerthesten Sorten

Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Pfirsiche und Weintrauben.



LIBRARY OF THE UNIVERSITY CALIFORNIA

Nach den Ermittelungen des

Deutschen Pomologen-Vereins

herausgegeben von

W. LAUCHE,

K. Garten-Inspector, Lehrer des Gartenbaues an der K. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam.
Inhaber der grossen gold. Medaille für Leistungen im Gartenbau etc.

AEPFEL.

BERLIN.
VERLAG VON PAUL PAREY.
Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen.
1882.

Digitized by Google

SB361
L3
v.1:1

Digitized by Google

Aepfel.

1. Alantapfel.
2. Weisser Astracan.
3. Gelber Bellefleur.
4. Grosser Bohnapfel.
5. Boiken-Apfel.
6. Rother Herbst-Calvill.
7. Geflammter weisser Cardinal.
8. Charlamowski.
9. Purpurrother Cousinot.
10. Rother Eiserapfel.
11. Gelber Edelapfel.
12. Grüner Fürstenapfel.
13. Goldzeugapfel.
14. Gravensteiner.
15. Cludius Herbstapfel.
16. Kaiser Alexander.
17. Danziger Kantapfel.
18. Königlicher Kurzstiel.
19. Scharlachrothe Parmaene.
20. Sommer-Parmaene.
21. Winter-Goldparmaene.
22. Deutscher Goldpepping.
23. London-Pepping.
24. Parker's Pepping.
25. Ribston-Pepping.
26. Prinzen-Apfel.
27. Ananas-Reinette.
28. Baumann's Reinette.
29. Carmeliter-Reinette.
30. Champagner-Reinette.
31. Coulon's Reinette.
32. Englische Spital-Reinette.
33. Grosse Casseler Reinette.
34. Graue französische Reinette.
35. Gaesdonker Reinette.
36. Goldreinette von Blenheim.
37. Harbert's Reinette.
38. Landsberger Reinette.
39. Muscat-Reinette.
40. Orléans-Reinette.
41. Pariser Rambour-Reinette.
42. Röthliche Reinette.
43. Scott's Reinette.
44. Schmidtberger's rothe Reinette.
45. Gelber Richard.
46. Virginischer Rosenapfel.
47. Pfirsichrother Sommerapfel.
48. Langton's Sondersgleichen.
49. Rother Winter-Taubenapfel.
50. Sommer-Zimmtapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google

IHRER KAISERLICH KÖNIGLICHEN HOHEIT

DER

KRONPRINZESSIN

DES DEUTSCHEN REICHES UND VON PREUSSEN

PRINCESS ROYAL VON GROSSBRITANNIEN UND IRLAND

DER HOHEN BESCHÜTZERIN DES

DEUTSCHEN GARTENBAUES

IN TIEFSTER EHRFURCHT

UNTERTHÄNIGST GEWIDMET.

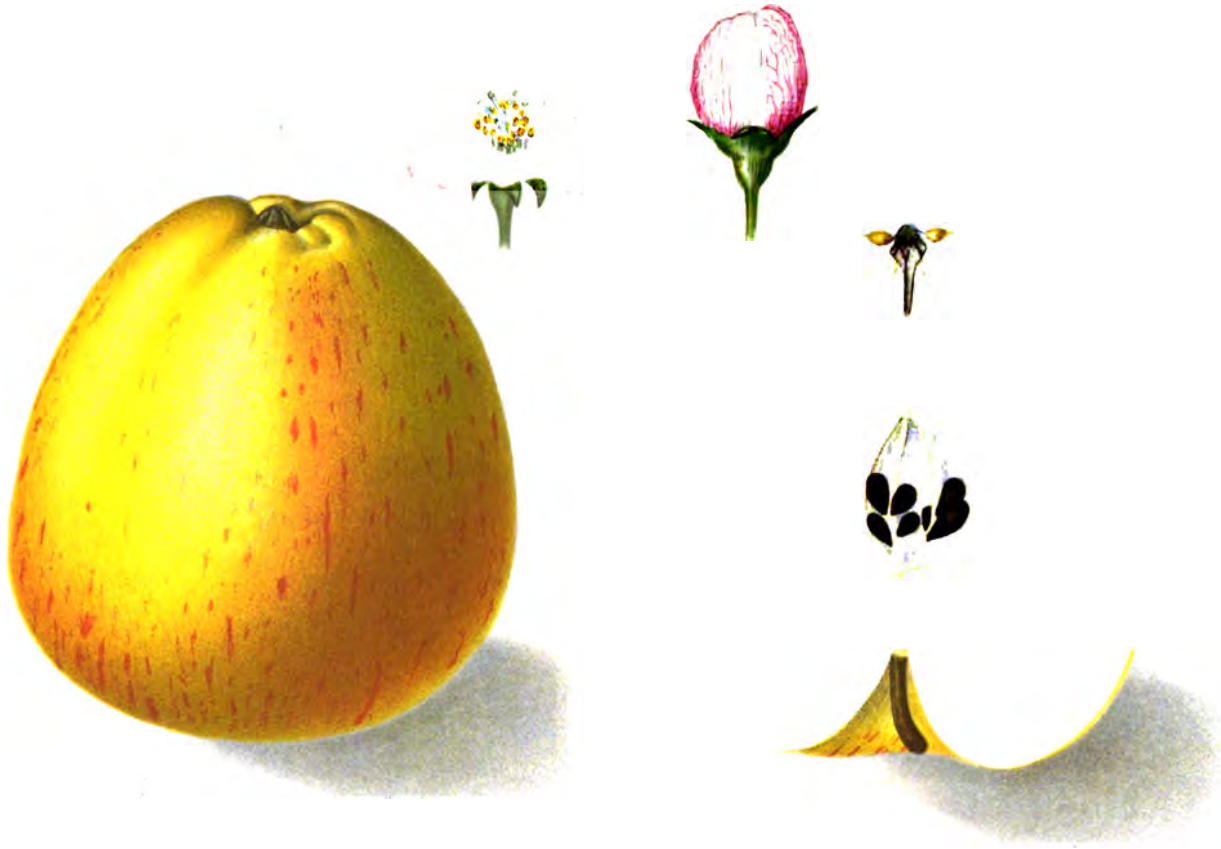
Digitized by Google

Digitized by Google

ALANTAPFEL.

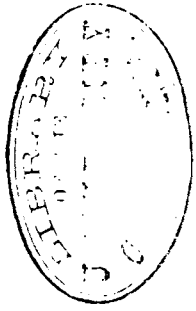
Digitized by Google

Digitized by Google



ALANTAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

LIBRARY

Alantapfel.

Diel I. 2; Luc. V. 3. b; Hogg. III. 2. B.

Heimath und Vorkommen: Ueber seine Herkunft weiss man nichts sicheres; er stammt wahrscheinlich aus der Pfalz und wurde schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts angebaut. In Deutschland, Holland und Frankreich ist er sehr verbreitet; in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde er unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Princesse noble (Knoop I, Taf. 6). 2. Grosser edler Prinzessinapfel (Diel XI. 24). 3. Alantapfel (Diel III. 39). 4. Gestreifter Kaiserapfel (Diel A—B. I. 1). 5. Alantapfel (Niederländischer Obstgarten. 1864. Taf. 34. Fig. 65). 6. Alantapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 109). 7. d'Aunée (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 21).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 75 mm. hoher, 65 mm. breiter, abgestumpft kegelförmiger, oft fast walzenförmiger Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flachrund wölbt, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, wollig, aufrecht mit nach oben zusammenneigenden Spitzen; Kelcheinsenkung mässig tief, mit kleinen Fleischperlen und Falten umgeben, die sich flach über die Frucht bis zur Stielwölbung hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, selten fleischig, nicht oder nur wenig hervorragend; Stieleinsenkung sehr tief, geräumig, fast glatt, nur in der Tiefe schwach rostfarbig.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, beduftet, vom Baume gelblich grün, in der Lagerreife citronengelb, auf der Sonnenseite lebhaft kurz abgesetzt carmoisinroth gestreift und dazwischen punktirt; Punkte fein, wenig bemerkbar; Geruch angenehm, etwas citronenartig.

Fleisch: gelblich, feinzellig, mürbe, hinreichend saftig, von angenehm gewürztem, zimmt- oder alantartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer geöffnet, ziemlich gross, zerrissen, kleine, braune, rundlich ovale, kurz zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend; Kelchhöhle trichterförmig, eng, tief hinabgehend, Staubfäden sehr hoch entspringend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der im November seine Lagerreife erhält und den Winter hindurch dauert.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, bildet eine hochgehende, kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden gut fort. Er eignet sich zur Bepflanzung der Wege und Landstrassen.

Die Sommertriebe sind schlank, braunroth, fein punktirt, wollig; Fruchtaugen gross, rundlich, stark wollig; Holzaugen spitz, kegelförmig, anliegend; Blätter ziemlich gross, oval oder eilanzettlich, scharf zugespitzt, auf der Oberfläche hellgrün, auf der Unterfläche etwas wollig, stark gezähnt; Blattstiel dünn, mittellang, röthlich angelaufen; Nebenblätter kurz, linienförmig.

Es ist eine bekannte Thatsache, dass die meisten Obstbäume verhungern d. h. durch Nahrungsmangel zu Grunde gehen; es fehlen dem Boden die entsprechenden Nährstoffe und weder sachgemässer Schnitt noch günstige Lage sind im Stande, eine kräftige Vegetation und andauernde Fruchtbarkeit hervorzubringen. Zur Erlangung fortdauernder reicher Ernten ist eine rationelle Düngung von der allergrössesten Wichtigkeit; sie übt eine sicher zu constatirende Wirkung auf die Erzeugung von Holz, von Blättern und Früchten aus. Der Obstzüchter muss daher die wichtigsten Nährstoffe kennen, welche dem Boden durch die Ernten entzogen werden und die durch den Dünger wiederum in den Boden zurückkehren müssen. Nur bei Berücksichtigung dieser landwirthschaftlichen Grundregel kann der Obstbau bei entsprechender Sortenauswahl die relativ höchsten Erträge gewähren und den höchsten Reinertrag liefern.

Der Dünger muss den Obstbäumen — am besten in flüssiger Form — je nach dem Zweck, den man verfolgt, zu bestimmten Zeiten gegeben werden: zur Erzeugung kräftigen Holzes im Frühjahr und Sommer, zum Ansatz der Blüthen und zur Ablagerung der Reservestoffe im August und September. Auch die Wahl der Düngemittel ist von höchster Wichtigkeit.

Seit etwa 20 Jahren habe ich mich vielfach mit Düngungsversuchen beschäftigt und die letzten im Jahre 1878 an 84 Obstbäumen — mit den entsprechenden Controlstämmen — ausgeführt. Es wurden folgende 7 Düngemittel in nachstehenden Gaben und Zusammensetzungen an 3 Hochstämmen, 3 Pyramiden, 3 Palmetten und 3 Cordons angewendet: 1. Kuhmist, 30 Kilogr.; 2. Asche aus Laubholz, 2 Kg.; 3. Superphosphat, 3 Kg.; 4. Schwefelsaures Kali, 2 Kg.; 5. Kuhmist und Asche, wie 1. und 2.; 6. Asche und Superphosphat, wie 2. und 3.; 7. Superphosphat und schwefelsaures Kali, wie 3. und 4. Die Düngemittel wurden in einer entsprechenden Menge Wasser aufgelöst und die Bäume dreimal, am 1. und 20. August und am 10. September, damit begossen. Es ergab sich auch diesmal, entsprechend meinen früheren Versuchen, als Resultat, dass eine Verbindung von Kali mit Phosphorsäure (No. 7) am günstigsten auf die Blüthenbildung wirkt. Am wenigsten wirkte Kuhmist; Asche etwas mehr; die Wirkungen des Superphosphats waren gleich denen der Asche; die des schwefelsauren Kalis bemerkenswerther; die von Kuhmist und Asche noch nachhaltiger, als diese Stoffe einzeln gegeben; Asche und Superphosphat wirkte ähnlich; am günstigsten schliesslich waren die Erfolge von Superphosphat (20 pCt. Phosphorsäure) und schwefelsaurem Kali (50 pCt. Kali).

Ohne Kenntniss der Düngelehre kann kein Obstzüchter den Obstbau rationell betreiben; leider wird diese Wahrheit noch wenig erkannt: die Resultate der Chemie sind für den Obstbau scheinbar noch nicht vorhanden, nur der Landmann weiss ihren Werth zu schätzen.

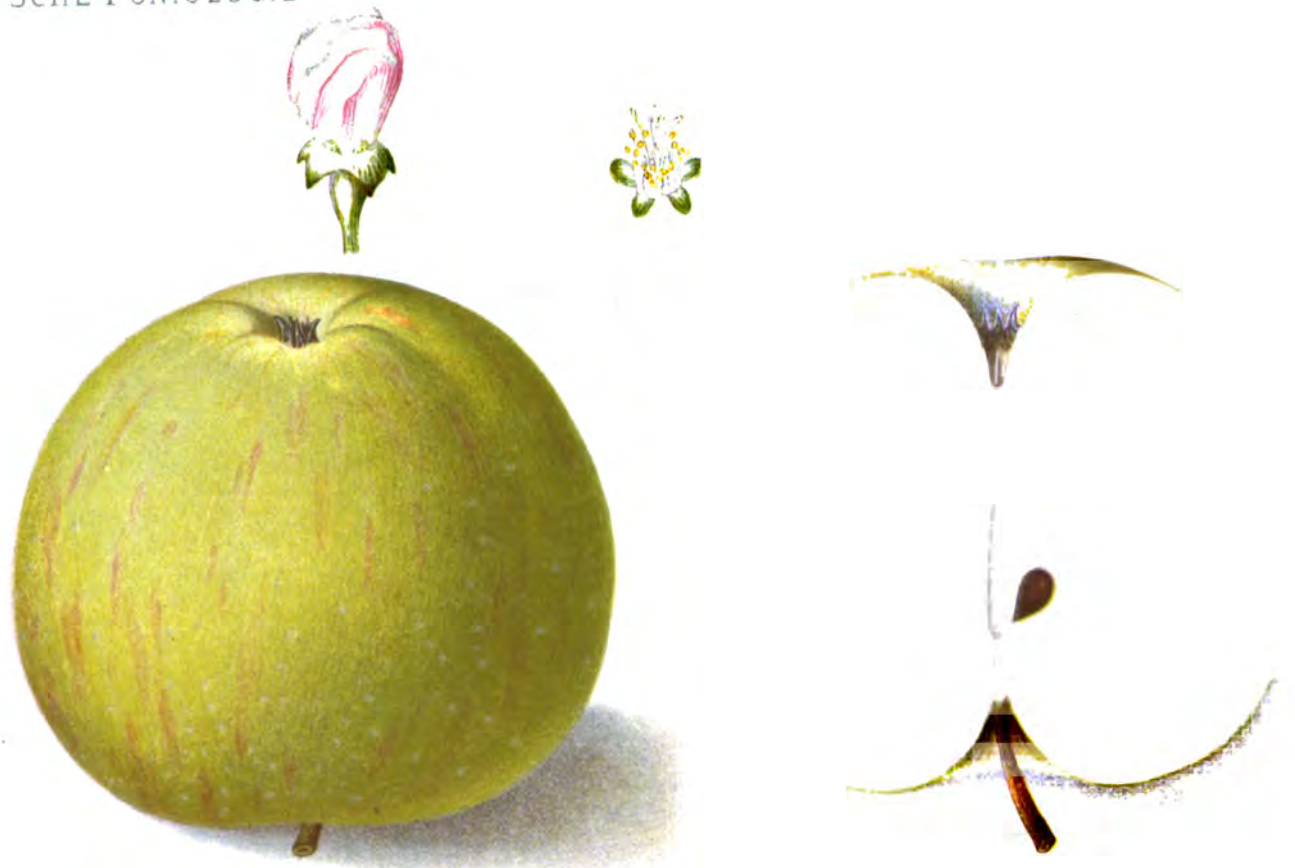
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

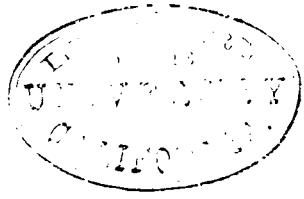
Weisser Astracan.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Weisser Astracan.

Diel I. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg. I. 1. A.

* † **August.**

Heimath und Vorkommen: im vorigen Jahrhundert aus dem südlichen Russland nach Deutschland gekommen, ist er jetzt in Liefland, Schweden und auch in einigen Gegenden Deutschlands sehr verbreitet. In der siebenten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter zu Trier im Jahre 1874 wurde er zum Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Glacée d'Été (Nicolas de Bonnefond, le Jardin français, 1653, Seite 107). 2. Astrakanischer Sommerapfel (Diel VII. 77). 3. Glace de Zèlande (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, No. 11). 4. Transparent de Zürich (Congrès pomologique, session de 1859). 5. Astracan blanche (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 19). 6. Weisser Astracan (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 28).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm. breite, 55 mm. hohe, rundlich gebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen weisswollig, langgespitzt; Kelcheinsenkung sehr flach und nicht breit, mit einigen Falten umgeben, welche sich gleichfalls flach über die Frucht ausbreiten.

Stiel: mittellang, hervorragend, oft fleischig, filzig; Stieleinsenkung flach, breit und mit Rost bekleidet.

Schale: sehr fein, beduftet, strohgelb, oft weisslich, auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten schwach geröthet oder röthlich gestreift. Zikadirende Stellen erscheinen aussen gelblich grün, durchscheinend; Punkte zahlreich, fein, weisslich; Geruch schwach erdbeerartig.

Fleisch: schneeweiss, sehr fein, weich, saftig, von weinsäuerlichem Geschmacke. Bei rechter Reife beginnen einige Früchte zu zikadiren und das Fleisch wird glasartig durchscheinend.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer gross, geräumig, ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel um-

Digitized by Google

grenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfaden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: sie reift Ende Juli und dauert bis Ende August; als früheste Sorte für den Markt, so wie für die Tafel recht schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, bildet eine breite, kugelförmige Krone, ist früh und sehr tragbar, gedeihet in jedem Boden und noch in rauhen Gegenden. Die grosse weisse Blüthe erscheint früh, ist aber nicht empfindlich.

Die Sommertriebe sind schlank, braunroth, wenig punktirt, schwach wollig; Fruchtaugen abgerundet kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf kegelförmig, anliegend; Blätter sehr gross, oval, kurz zugespitzt, stark gezähnt, auf der Unterseite etwas wollig; Blattstiel mittellang, schwach, röthlich angelaufen; Afterblätter kurz, linienförmig.

Da nur eine genaue Kenntniss des Lebens der Insekten uns die Möglichkeit gewährt, ihrer Vermehrung und den dadurch bedingten Verwüstungen unserer Obstanlagen wirksam entgegen zu treten, so werde ich jeden freien Raum benutzen, die Ergebnisse eigener und fremder Beobachtungen des Insektenlebens meinen Lesern zu unterbreiten; ich werde auch nicht versäumen, bei den einzelnen Obstsorten die hauptsächlichsten schädlichen Pilze und ihre Existenzbedingungen, wie ihre Zerstörung anzugeben.

Die gefrässigen Raupen des Schwammspinners, Stammmotte, (Bombyx [Liparis] dispar.) richten oft grossen Schaden an. Das plumpe Weibchen des Schmetterlings ist schmutzig weiss, am Hinterleib mit braungrauer Wolle bekleidet. Die Fransen der Flügel sind schwarz und weiss gefleckt und jeder Flügel mit einem winkelartigen schwarzen Mittelflecken versehen. Länge 43, Flügelspannung 80 mm. Das bedeutend kleinere Männchen (24 und 45 mm.) fällt durch seine schwarzbraunen, in Folge der durch die 2 Reihen langer Kammzähne wie Hasenohren geformten Fühler auf; Kopf, Mittelleib und Vorderflügel sind graubraun. Die sechszehnfüssige Raupe wird gekennzeichnet durch drei gelbliche Längslinien, durch je zwei stark behaarte blaue Warzen auf den fünf ersten und je 2 rothe auf den sechs folgenden Körperringen. Länge bis 50 mm. Die Puppe ist mit einzelnen gelben Haarbüscheln versehen und hängt hinter wenigen Fäden in einer Rindenspalte oder zwischen einigen Blättern.

Das Weibchen ist ausserordentlich träge. Etwa 8 Tage nach der Paarung legt es seine Eier, 300—500, an Baumstämme und Mauern, eingebettet in Häufchen von braunen Haaren, die das Ansehen von einem Stück Feuerschwamm haben. Im nächsten Frühling schlüpfen die Raupen aus, bleiben eine kurze Zeit auf ihrem Schwammlager, zerstreuen sich bald und verzehren die Knospen und Blätter der Obstbäume. Ende Juni verpuppen sie sich.

Die braunen Eierschwämme muss man sorgfältig aufsuchen, abkratzen und verbrennen.

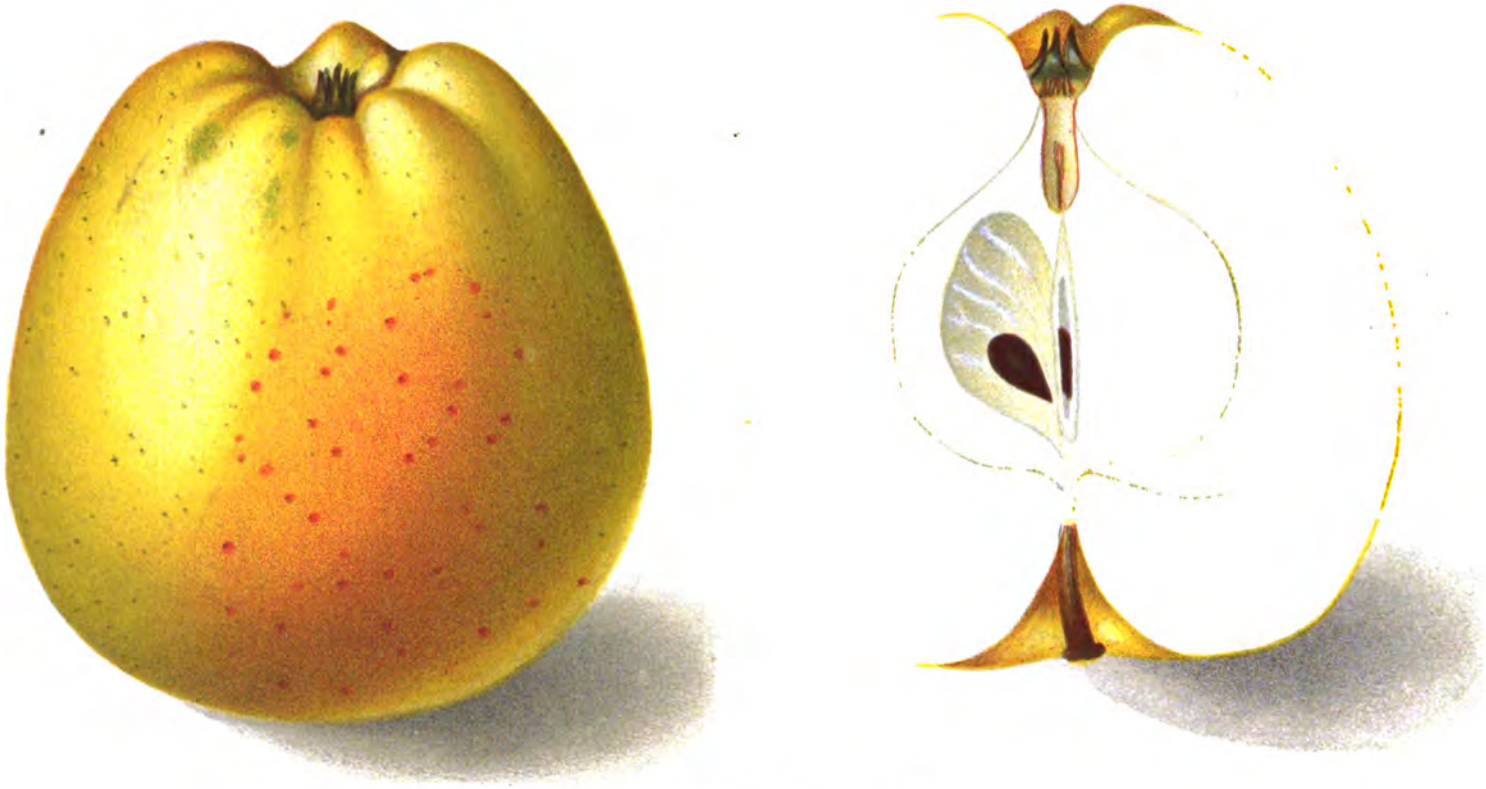
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gelber Bellefleur.

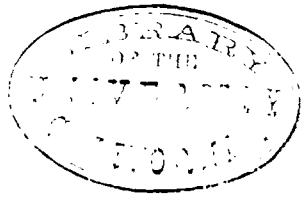
Digitized by Google

Digitized by Google



GELBER BELLEFLEUR

Digitized by Google



Digitized by Google

UNIVERSITY CALIFORNIA

Gelber Bellefleur.

Diel I. 3; Luc. III. 1; Hogg. III. 2. A.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Amerika und hat seinen Ursprung im Staate New-Jersey; in den Vereinigten Staaten ist er sehr geschätzt. In Deutschland ist er noch nicht so verbreitet, als er es wegen seiner Tragbarkeit, Schönheit und Güte verdient. Auf meine Empfehlung wurde er in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen. v. Flotow beschrieb ihn im Illustrirten Handbuche als Gelber Bellefleur und stellte ihn unter die Gulderlinge, Jahn bezeichnete ihn als Metzger's Calvill und zählte ihn unter die Calvillen. Gebrüder Baumann in Bollweiler erhielten ihn im Jahre 1834 direct aus Amerika und theilten ihn dem Garten-Director Metzger in Schwetzingen bei Heidelberg mit.

Literatur und Synonyme: 1. Westfield Seek-no-Further (A. J. Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1849, S. 26.) 2. Yellow Bellefleur (London Cat. No. 46). 3. Linoeus Pippin (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 252). 4. Gelber Bellefleur (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 19). 5. Metzger's Calvill (Jahn, Illustrirtes Handbuch No. 360).

Gestalt: ziemlich grosser, etwa 60 mm. breiter, 80 mm. hoher, meistens hochgebauter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und nimmt nach dem Kelche zu etwas stärker ab. Die eine Seite ist oft stärker entwickelt als die andere.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen lang, ziemlich breit, grün, wollig; Kelcheinsenkung flach oder etwas vertieft, mit feinen Falten und stärkeren über den Rand gehenden und über die ganze Frucht laufenden Rippen.

Stiel: fleischig, stark, 15–20 mm. lang, bräunlich; Stielein-

Digitized by Google

senkung ziemlich tief, meist grün gefärbt, oft durch einen Fleischauswuchs verengt.

Schale: glatt, vom Baume grünlichgelb, zur Lagerreife citronengelb, nicht selten auf der Sonnenseite schwach geröthet, mit zahlreichen bräunlichen Punkten, die im Roth gelblich umflossen sind. Rostfiguren finden sich nur selten.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftig, mürbe, von sehr gutem, quittenartig gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hochlachsig; Fächer sehr gross, calvillartig, geöffnet, aufgerissen, gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts stark zugespitzt. Kelchröhre charakterisch tief, trichterförmig, fast bis an das Kernhaus gehend; Staubfäden da, wo sich die Röhre verengt, entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, dessen Lagerreife im November beginnt und der sich bis März hält. Er darf nicht zu früh abgenommen werden.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr kräftig und zeichnet sich durch etwas überhängende Aeste aus. Er trägt ungemein reichlich und fast jährlich, blüht spät und gedeiht in jedem Boden, selbst in dem hiesigen leichten Sandboden. An Zwergstämmen, Pyramiden und Palmetten werden die Früchte ganz besonders schön und gross.

Die Sommertriebe sind schwach, lang, braun, an der oberen Seite silbergrau schimmernd, stark zerstreut punktirt. Fruchtaugen eirund, wollig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter gross, eilanzettlich, stumpf gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend, auf der Unterfläche grau, wollig; Stiel stark, kurz, röthlich; Nebenblätter abstehend, linienförmig.

Der gelbe Bellefleur gehört zu den besseren Sorten; ich kann ihn wegen seiner Schönheit, Güte und Tragbarkeit auch da noch zur Anpflanzung empfehlen, wo der Boden nur leicht oder mittelmässig ist.

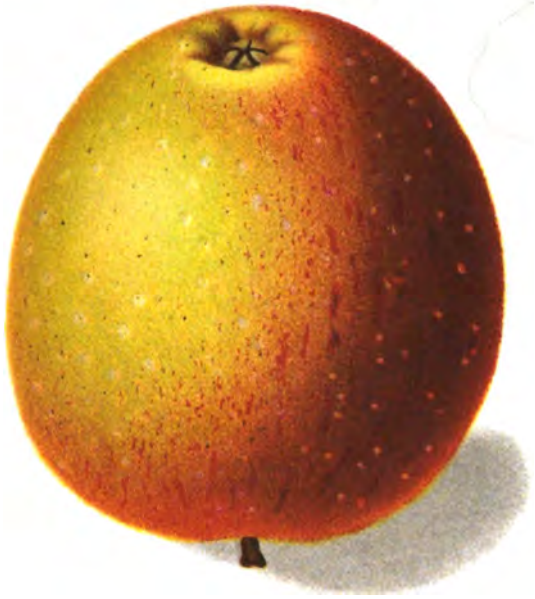
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosser Bohnapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google





Digitized by Google


LIBRARY
OF THE

Digitized by Google

Grosser Bohnapfel.

Diel V. 3; Luc. XIII. 2. a; Hogg III. 2 B.

†† ! **Winter bis Sommer.**

Heimath und Vorkommen: er ist wahrscheinlich schon vor langer Zeit am Rhein gezüchtet und wird daselbst, aber auch im Würtembergischen, sehr viel angebaut, besonders vom Landmanne. Auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde er unter die anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Der grosse Bohnapfel (Sickler, 1797, No. XXX b Taf. 11). 2. Grosser rheinischer Bohnapfel (Diel I. S. 220). 3. Gross-Bohn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 195). 4. Grosser Bohnapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 164.

Gestalt: mittelgrosser, etwa 60 mm breiter, 56 mm hoher, meistens rundeiförmiger, oft auch kugelförmiger, sehr veränderlicher Apfel; der Bauch sitzt nur wenig unter der Mitte und wölbt sich nach Stiel und Kelch gleichförmig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen grün, wollig, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, wenig breit, mit einigen meist ungleichen Falten versehen, die über die Höhlung hinaus gehen und sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, dick, zuweilen auch dünn, braun, wollig, oft zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung flach, schmal, selten mit Rost besetzt.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und gefleckt; Punkte zahlreich, besonders am Kelch, gelblich umflossen; Rostfiguren selten bemerkbar.

Fleisch: grünlich weiss, selbst lagerreif noch ziemlich fest, anfangs herb und sauer, später saftig, etwas süsser, aber ohne alles Gewürz; seine lange Dauer berechtigt ihn einzig und allein zur Anpflanzung. Geruch fehlt.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geschlossen, kleine, gut entwickelte, rundlich ovale, lang zugespizte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-

Digitized by Google

zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, Staubfaden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: ein Wirthschaftsapfel von grossem Werthe, der sich bis spät in das Jahr hinein hält und zum Dörren, Backen und zu Most gleich gut benutzt werden kann. Zur rechten Zeit abgenommen, welkt er nicht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr gesund, bildet eine hohe, pyramidale Krone, soll im Süden dankbarer tragen, als im Norden und kommt in jedem Boden und in jeder Lage gut fort. Die Früchte sitzen fest am Baume, weshalb er sich zur Bepflanzung der Wege und Strassen eignet. Sommertriebe kräftig, röthlich braun, schwach wollig, fein punctirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz kegelförmig, wollig, anliegend; Blatt gross, eilanzettlich oder lang oval, glänzend, unterseits sehr wollig, stark, gezähnt; Blattstiel kurz, schwach wollig; Nebenblätter schmal linienförmig.

Er muss möglichst lange am Baume sitzen bleiben, weil er zu früh abgenommen, leicht auf dem Lager welkt.

Bei der Anpflanzung des Kernobstes sollte man weniger auf die Güte der Sorten, als vielmehr auf ihren Nutzwerth sehen; Niemand hat dies energischer befürwortet, als mein verehrter Freund, Professor Dr. K. Koch. Das edelste Tafelobst erfordert meistens einen guten Boden und eine warme geschützte Lage; auch sind die Bäume häufig nicht recht tragbar. Das Wirthschaftsobst liefert dagegen gesunde und fruchtbare Bäume, die oft einen grösseren Gewinn abwerfen. Die Sucht, vorzugsweise das feinste und edelste Tafelobst anzupflanzen, hat dem vaterländischen Obstbau eben so grossen Nachtheil gebracht, als die Empfehlung und Verbreitung ungeprüfter Neuheiten, oder solcher Varietäten, deren Wachsthums- und Tragbarkeits-Bedingungen völlig unbekannt oder noch nicht in ausreichender Weise beobachtet worden sind. Leider sind viele Obstbaumhändler so gewissenlos, Neuheiten und nur für Frankreich und Belgien passende Sorten mit fettgedruckten Lettern in ihren Catalogen zu empfehlen. Möge sich jeder vor Ankauf hüten.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Boiken-Apfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



BOIKEN-APFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Boiken-Apfel.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Hogg 1. A.

** †† **Januar — Sommer.**

Heimath und Vorkommen: dieser Apfel kommt in der Umgegend von Bremen häufig vor; er wird dort seit langer Zeit angebaut und sehr geschätzt; er soll nach einem früheren Deichvoigt Boike benannt worden sein. Oberdieck machte in Berlin 1860 darauf aufmerksam, aber erst in Trier wurde er unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet, verdient aber häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Boiken-Apfel (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch No. 90). 2. Boiken (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 61).

Gestalt: ziemlich grosser, etwa 85 mm breiter, 70 mm hoher, flachgebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, ist um den Stiel flachrund gewölbt; nach dem Kelche nimmt die Frucht mehr oder weniger stärker ab und ist mässig abgestumpft.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht, mit nach aussen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung ziemlich tief und breit, mit schönen Kanten umgeben, von denen 5 über den Rand gehen und sich flach bis zur Stielhöhle hinziehen.

Stiel: holzig, braun, etwas hervorragend; Stieleinsenkung tief und breit, strahlig berostet.

Schale: glatt, geschmeidig, vom Baume hellgrün, lagerreif hellgelb, bald ohne Röthe, bald auf der Sonnenseite mit einem Anflug von bräunlichem Roth; Punkte häufig, weisslich oder braun, um Kelch und Stiel oft helle Rostflecken.

Fleisch: schneeweiss, anfangs fest, fein, saftreich, später weicher, von angenehm gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, gut entwickelte, eiförmige, kurz-zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Ge-

Digitized by Google

fässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts flach abgerundet und kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz, kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: er wird im Januar lagerreif und hält sich bis in den Sommer; ausgezeichneter Wirthschaftsapfel, im Sommer aber auch eine schmackhafte Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, bildet eine sehr hohe, flach gewölbte Krone, ist sehr gesund und tragbar, blüht spät, und gedeiht in allen Bodenarten und in jeder Lage. Zur Bepflanzung von Strassen und Wegen ist er besonders zu empfehlen. — Sommertriebe mittelstark, bräunlich, wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen oval, wollig; Holzaugen spitz-kegelförmig, abstehend; Blätter länglich-oval, scharf zugespitzt, dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, scharf gezähnt; Blattstiel mittellang, dünn; Afterblätter kurz, linienförmig.

Wenn wir einen Baum beschneiden wollen, so haben wir zunächst zu überlegen, ob kurz — auf Holz —, oder lang — auf Frucht — zu schneiden ist. Um darüber zu entscheiden, haben wir folgende Punkte in's Auge zu fassen. 1. Das Klima und die Lage: in einem warmen Klima und in einer warmen, geschützten Lage ist die Neigung zur Fruchtbarkeit grösser, als in mittelwarmen und kühlen Lagen, wo der Holztrieb vorherrschend ist; im ersteren Fall schneiden wir kurz, in letzterem lang. 2. Den Boden: ein kräftiger Boden wird unter gleichen Verhältnissen einen stärkeren Holzbetrieb verursachen, als ein mittelmässiger; ein leichter und trockener Boden wird mehr die Fruchtbildung begünstigen, als ein schwerer. 3. Die Unterlagen: Veredelungen auf schwachwüchsige Unterlagen, Johannisstämme, Quitten u. s. w. haben eine vorherrschende Neigung zur Fruchtbarkeit; solche auf Wildlinge treiben mehr ins Holz. Erstere müssen daher kurz, letztere länger geschnitten werden. 4. Das Alter: bei jungen Bäumen ist der Holztrieb, bei älteren der Fruchttrieb vorherrschend; ältere Bäume werden daher kürzer, jüngere länger geschnitten. 5. Die Stellung der Zweige: die oberen, senkrecht stehenden Zweige treiben kräftiger, die unteren und wagerecht abstehenden schwächer; man schneidet daher die oberen und aufrechten Triebe länger, die unteren und wagerecht stehenden kürzer. 6. Der natürliche Wuchs: manche Obstsorten wachsen von Natur stark, andere machen einen schwachen Trieb; erstere schneidet man lang, letztere kurz.

Diese Regeln gelten aber nur da, wo die Bäume vollständig formirt und ausgebildet sind; zu formirende Bäume müssen nach anderen Prinzipien geschnitten werden.

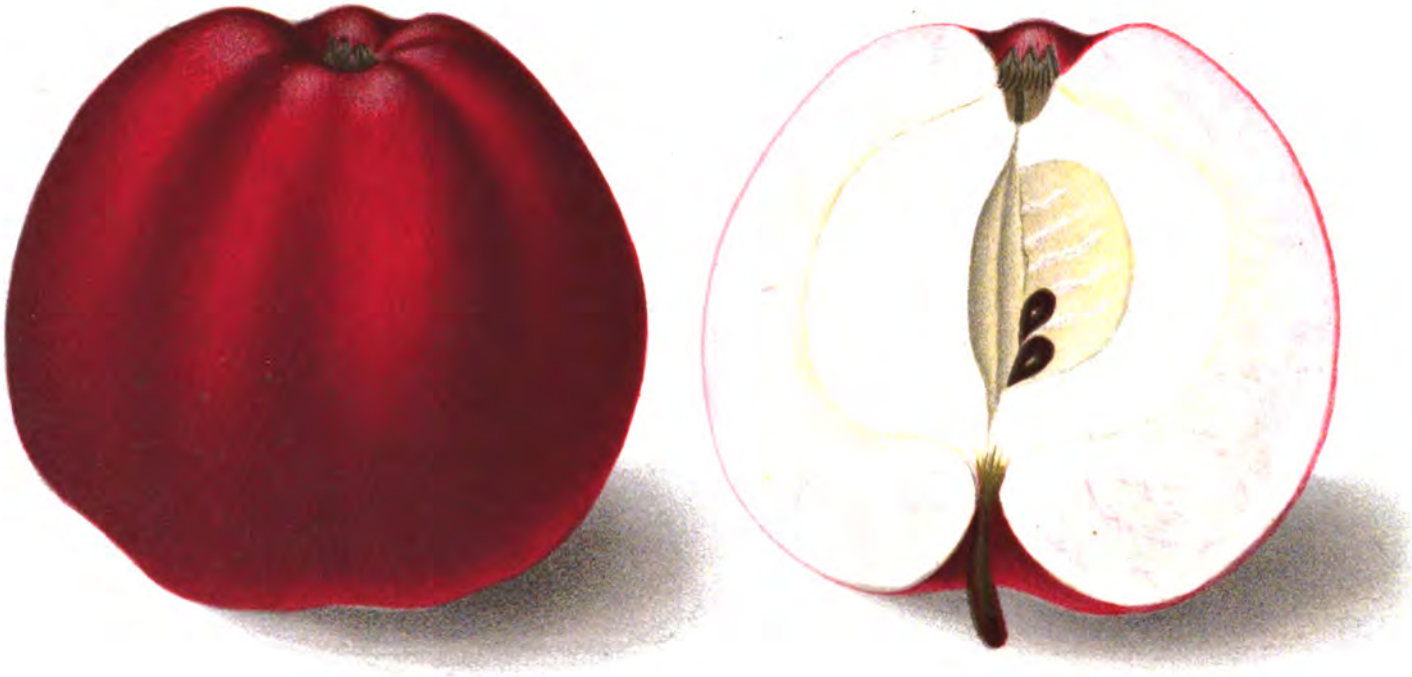
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rother Herbst-Calvill.

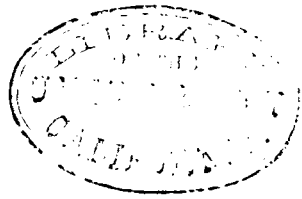
Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHER HERBST-CALVILL

Digitized by Google



Digitized by Google

Rother Herbst-Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Hogg. II. 1. C.

* †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: nach André Leroy stammt er aus der Auvergne; 1670 wurde er von Claude St. Etienne zuerst beschrieben. In Deutschland und Frankreich ist er allgemein verbreitet und wurde im Jahre 1857 in Gotha von der Versammlung deutscher Pomologen zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Calville d'automne (Claude St. Etienne, Nouvelle instruction pour connaitre les bons fruits, 1670, p. 208). 2. Edelkönig (Diel II. 1). 3. Himbeerapfel (Diel II. 6). 4. Rother Herbst-Calvill (Illustrirtes Handbuch No. 5). 5. Calleville rouge d'automne (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 92).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 75 mm. breite, 70 mm. hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele zu. Die Frucht flacht sich platt nach unten ab und ist nach dem Kelche zu etwas mehr zugespitzt

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen grün, lang, wollig; Kelcheinsenkung flach, geräumig, mit meist 5 grösseren und auch kleineren Falten umgeben, welche über den Rand treten und sich deutlich über die Frucht verbreiten.

Stiel: grün, dünn, 15 mm. lang, etwas über die tiefe, sternartig berostete Höhle hinausgehend.

Schale: glatt, sehr fein, im Liegen sehr fettig werdend, dunkelblutroth, auf der Sonnenseite schwarzpurpurroth überzogen; Punkte fein, hellbräunlich; zeigt zuweilen auch schwärzliche Flecken.

Fleisch: bis zu den Gefässbündeln mehr oder weniger rosenroth marmorirt, innerhalb derselben weiss, ziemlich fein, locker, mürbe, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, etwas weinsäuerlichem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, geöffnet, zerrissen, wenig ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel, der sogar für die Tafel noch Werth hat. Er wird anfangs October lagerreif und hält sich bis Neujahr.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich lebhaft und bildet eine rundliche Krone mit aufwärts strebenden Aesten; ist früh und reich tragbar. Wenngleich er auch noch in ungünstigen Lagen fortkommt, so gedeiht er doch am besten in geschützten Lagen, namentlich in Hausgärten. In Bezug auf den Boden ist er nicht wählerisch, wenn derselbe nur nicht zu trocken ist.

Zur Topfcultur kann ich ihn sehr empfehlen; er bildet eine schöne Pyramide und trägt reich. — Sommertriebe zahlreich, stark und lang, bräunlich roth, wollig, zerstreut punktirt; Blüthenaugen eirund, wollig; Holzaugen kurz, stumpf, anliegend; Blätter gross, breit oval, zugespitzt, stark gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterseite mattgrün; Blattstiel stark, wollig; Afterblätter abstehend, schmal lanzettlich.

An den Zweigen finden sich häufig die Eier des Ringelspinners Bombyx (Gastropacha) neustria abgesetzt. Der lichtgelbe oder röthlich ochergelbe Schmetterling ist etwa 18 mm. lang und hat 38 mm. Flügelspannung. Die sechzehnfüssige Raupe hat lange weiche Haare über dem Körper zerstreut und einen graublauen Kopf mit zwei Punkten. Sie ist blaugrau und wird von sechs rothgelben, bunt eingefassten und etwas geschlängelten Längslinien durchzogen. Die Puppe ist bräunlich und ruht in einem eirunden, dichten weissen Gespinnst, welches die Raupe an Baumstämme heftet. Der Schmetterling entschlüpft im Juli der Puppe und legt nach der Paarung etwa 200—300 Eier in breiter Ringform um die federkielstarken Zweige, dicht zusammengedrängt und eng verbunden, so dass sie kaum loszutrennen sind. Es gehört ein geübtes Auge dazu, die Eier zu entdecken, die man dann durch einen Längsschnitt mit einem scharfen Messer entfernt. Die Raupen leben bis kurz vor der Verpuppung gesellig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Geflammter Weisser Cardinal.

Digitized by Google

Digitized by Google



GEFLAMMTER CARDINAL

Digitized by Google



Digitized by Google

Geflammter weisser Cardinal.

Diel III. 2; Luc. VI. 2. a; Hogg. III. 1. B.

* †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: Er ist deutschen Ursprungs; kommt in Nord- und Süddeutschland unter den verschiedensten Namen vor. Diel lernte ihn zu Anfang dieses Jahrhunderts kennen. In der dritten Versammlung deutscher Pomologen zu Berlin im Jahre 1860 wurde er zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und ist seitdem noch mehr bekannt und verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: 1. Geflammter weisser Cardinal (Diel, 1801, IV. 92). 2. Bürgerherrnapfel (Diel, 1833, 512). 3. Pleissner Sommer-Rambour (Diel VII. 109). 4. Grosser Schlosserapfel (Diel, 2. Forts. 10). 5. Ulmerapfel (Diel IV. 87). 6. Meissner Gerstenapfel (Diel VII. 99). 7. Comtoirapfel, in der Umgegend von Hamburg; 8. Bürgerherrnapfel (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 181). 9. Geflammter weisser Cardinal (Schmidt, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 209).

Gestalt: grosser, etwa 90 mm. breiter, 80 mm. hoher, sehr veränderlicher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit, kurz, aufrecht mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung wenig tief, weit, mit flachen Rippen umgeben, die sich calvillartig über die ganze Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, dick, kaum etwas hervorragend; Stieleinsenkung mässig tief, nicht breit, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, wenig fettig, vom Baume grünlich, lagerreif schön gelb, auf der Sonnenseite röthlich geflammt und punktirt; Punkte und Rostfiguren wenig bemerklich.

Fleisch: grünlich weiss, locker, saftig, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig, Fächer sehr geräumig, geöffnet, aufgerissen, rundlich ovale, langzugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre breit kegelförmig; Staubfäden ziemlich hoch entspringend.

Reife und Nutzung: recht guter Tafelapfel, aber von besonderem Werthe für die Wirthschaft. Die Reifzeit beginnt Ende October; die Frucht hält sich bis zum Frühjahre.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet grosse, rundliche Kronen mit unten horizontal abstehenden Aesten; ist früh und sehr tragbar, gedeiht in allen Lagen und in jedem Boden.

Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen oval, gross und wollig; Holzaugen stumpf, wollig, anliegend; Blätter gross, eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche graugrün, wollig, stark gezähnt; Stiele kurz, stark, röthlich angelaufen; Nebenblätter linienförmig.

Der geflammte Cardinal wird nicht selten mit dem Gravensteiner verwechselt, mit dem einzelne Früchte im Aeussern grosse Aehnlichkeit haben.

Der Blatträuber, Entblätterer oder grosser Frostspanner (Geometra defoliaria L.) kommt bei uns nicht so häufig vor, als der kleine Frostspanner. Das Männchen hat grosse, dünnbeschuppte Flügel, die in der Zeichnung mannigfach abändern. Länge 14, Flügelspannung 41 mm. Das plumpe Weibchen hat kaum bemerkbare Flügel, borstenförmige Fühler und lange Beine. Länge 11, Dicke 4 mm. Die zehnfüssige Raupe ist schlank, lichtgelb, über den Rücken zieht sich ein mehr oder weniger lebhaft gefärbter rothbrauner, breiter Streifen. Kopf rothbraun. Die rothbraune Puppe hat am Kopfende neben den Augendecken ein paar Knotenspitzchen, eine kurze Spitze am Hinterende; sie ruht in einer Erdhöhle, welche durch wenige Seidenfädchen gehalten wird. Das sehr träge Männchen sitzt bei Tage an den Stämmen und im Laube der Bäume. In der Dunkelheit wird es lebhafter und sucht die an den Baumstämmen emporkriechenden Weibchen auf. Das befruchtete Weibchen steigt am Baume in die Höhe und legt seine gelblich weissen Eier, etwa bis 400, einzeln oder in kleinen Partien an die Knospen oder in deren nächste Nähe. Mitte April kriechen die Räupchen aus und verbergen sich zwischen den sich entfaltenden Knospen, fressen dieselben an und thun den Obstbäumen beträchtlichen Schaden. Im Juni suchen sie zur Verpuppung im Umkreis der Baumkrone die Erde auf und liegen in der Puppenruhe bis in den October hinein.

Sie werden wie der kleine Frostspanner mit einem passenden Klebstoffe gefangen.

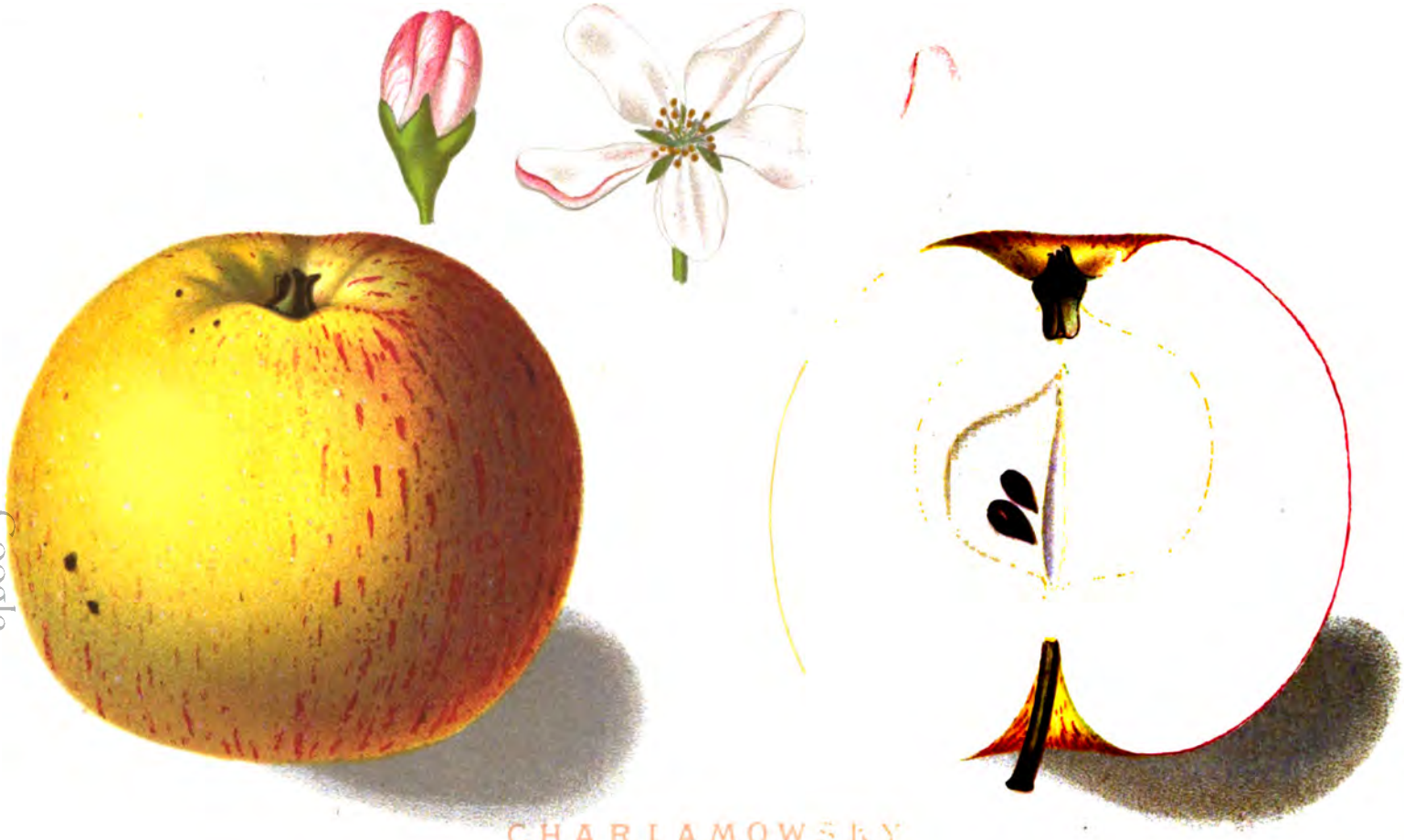
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

CHARLAMOWSKY.

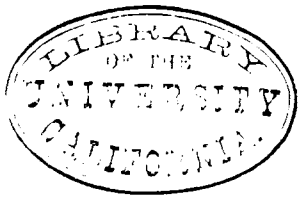
Digitized by Google

Digitized by Google



CHARLAMOWSKY

Digitized by Google



Digitized by Google

Charlamowsky.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b. Hogg I. 1.B.

* †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Russland und ist im Norden Deutschlands ziemlich verbreitet. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde er unter die 50 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten und in Potsdam im Jahre 1877 unter die 10 zur Erziehung von Horizontal-Cordons geeigneten Varietäten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Charlamowskyscher Nalivia (van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, S. 59 No. 456). 2. Charlamowsky (Diel, 23, S. 45). 3. Borovitzky (Georg Lindley,) Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 3 No. 1). 4. Duchess of Oldenburg (Pomologie de la France, 1867, IV. No. 41). 5. Borowizki (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 65). 6. Charlamowsky (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 32).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 75 mm breiter, 60 mm hoher, flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel gleich rund ab; nur sehr grosse Früchte sind an dem Kelche mehr als an der Basis zugespitzt.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, duftig; vom Baume grünlich gelb, lagerreif fast goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und geflammt; die wenig bemerklichen Punkte fein, weisslich.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen grün, etwas wollig, ziemlich lang und zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, breit, von feinen Falten umgeben, die aber nicht über die Wölbung hinaustreten.

Stiel: lang, weit heraustretend, grün, wollig; Stieleinsenkung tief, breit, oft etwas berostet.

Fleisch: gelblich weiss, fein, locker, mürbe, saftig, um die

Digitized by Google

Gefässbündel mitunter etwas geröthet, von süsssäuerlichem, gewürzhaftem Geschmacke. Geruch angenehm, jedoch nur schwach.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, wenig geöffnet, meistens gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts flach zugespitzt. Kelchröhre gross, kegelförmig; Staubfäden ziemlich hoch entspringend.

Reifzeit und Nutzung: vorzügliche Sommerfrucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch recht brauchbar; sie reift Ende August und hält sich bis Anfang October.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, gedeiht in jedem Boden, auch in Sandboden, sehr gut, ist gar nicht empfindlich und trägt alljährlich ungemein reich. Für rauhe Lagen kann ich ihm sehr das Wort reden; auch auf Johannisstamm veredelt zur Anpflanzung als Horizontal-Cordon ist er zu empfehlen.

Sommerzweige stark, glänzend rothbraun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, gross, braunroth, glatt; Holzaugen kurz zugespitzt, anliegend; Blätter sehr gross, dunkelgrün, oval, etwas zugespitzt, stumpf gezähnt, auf der Unterseite wollig; Blattstiele lang, stark, an der Basis röthlich; Nebenblätter breit linienförmig.

Der Baumweissling, Pieris crataegi, gehört zu den schlimmsten Obstbaumbeschädigern. Die Flügel sind dünn weiss beschuppt, nur die Rippen sind schwarz. Alle sechs Beine sind gleichmässig entwickelt; Länge 22, Flügelweite 66 mm. Er erscheint im Juni und Juli; ist aber jetzt seltener geworden, als in früheren Jahren.

Die sechszehnfüssige Raupe ist dicht mit weisslichem Borstenhaar bedeckt, am Kopfe schwarz, am Bauche bleigrau; der Rücken wird von drei schwarzen und zwei rothbraunen Streifen durchzogen. Länge 46 mm. Lebensdauer von Ende August bis Mai des nächsten Jahres.

Die Puppe hängt, durch einen Gürtel am Leib festgehalten, an Zäunen, Wänden und Baumstämmen. Sie ist gelb und unregelmässig schwarz punktirt. Anfangs Juni verlässt der Schmetterling die Puppenhülle und klebt auf die Oberfläche der Blätter der Aepfel, Birnen, Pflaumen u. s. w. in kleinen Kuchen die goldgelben Eier bis zu 150 an der Zahl. Nach etwa 14 Tagen schlüpfen die Räupchen aus; Mitte August fangen sie an, sich einzuspinnen; die dazu benutzten Blätter werden zwar im Herbst trocken, fallen aber nicht herab; ein jedes Räupchen befindet sich in einem besonderen Gehäuse. Das gemeinsame Nest fällt wegen der eingewebten, sitzenbleibenden Blätter leicht in die Augen, wenn das Laub von den Bäumen ist. Im Frühjahr verlassen die schmutzig braunrothen Räupchen ihr Nest, halten sich aber noch einige Zeit zusammen.

Ein aufmerksamer Obstzüchter wird im Herbste die Raupennester mittelst der Raupenscheere entfernen und verbrennen, auch im Frühjahre die Bäume nochmals sorgfältig nachsehen und die leicht aufzufindenden Gespinnste vernichten.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Purpurrother Cousinot.

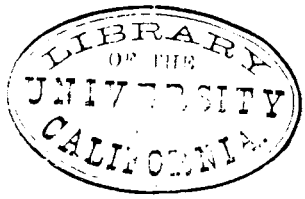
Digitized by Google

Digitized by Google



PURPURROTHER COUSINOT

Digitized by Google



Digitized by Google

Purpurrother Cousinot.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg III. 1. B.

†† **November, Juni.**

Heimath und Vorkommen: er ist wohl deutschen Ursprungs und unter den verschiedensten Namen ziemlich verbreitet; am meisten ist dies in der Provinz Brandenburg und Hannover der Fall. Oberdieck machte schon in Görlitz auf diese ausserordentlich tragbare Wirthschaftsfrucht aufmerksam; aber erst in Trier wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1 Purpurrother Winter-Cousinot (H. Knoop, 1766, VII. S. 16) 2. Cousinotte rouge d'hiver (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 126). 3. Purpurrother Winter-Cousinot (Diel A—B. V. S. 30.) 4. Englische Büschel-Reinette (Diel XI. S. 103). 5. Purpurrother Cousinot (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 383). 6. Grosser rother Pilgrim (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 427).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 65 mm. breiter, 70 mm. hoher, hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Stiele zu rund ab und verjüngt sich nach dem Kelche zu allmählig.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen grün bleibend, wollig, zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, schmal, von Falten umgeben, die mitunter als flache Erhabenheiten über die Frucht gehen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, grünlich-braun, wollig; Stieleinsenkung tief, entsprechend weit, grün und oft berostet.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume hellgelblich-grün, lagerreif gelb, aber so dicht mit rothen Streifen und dazwischen liegenden rothen Punkten besetzt, dass sie fast ganz roth erscheint, auf der Sonnenseite fast blutroth. Punkte sieht man wenig, dagegen findet man viele Früchte mit gelblichem, netzartigem Rost stellenweis überzogen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, unter der Schale mitunter röthlich, fein, saftvoll, von weinsäuerlichem, schwach zimmetartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer etwas geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Wirthschaftsfrucht, doch auch zum Rohgenusse beliebt; ihre Lagerreife beginnt im December; sie hält sich bis in den Sommer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft und bildet eine schöne, kugelförmige Krone, ist ausserordentlich fruchtbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und ist selbst in rauhen Gegenden zur Bepflanzung der Landstrassen zu empfehlen. Sommertriebe stark, braunroth, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, wollig; Blatt gross, eiförmig, stark gezähnt, unterseits wollig; Blattstiele lang, stark, geröthet, wollig; Afterblätter lang, linienförmig. Blüthen schön geröthet.

Die Fäulniss der Aepfel wird hervorgebracht durch Einwanderung des bekannten blaugrünen Pinselschimmels (Penicillum glaucum Lk.) in die Frucht. Das Mycel des Pilzes verbreitet sich sehr schnell im Fruchtfleisch und leitet die bekannten Zersetzungserscheinungen ein. Einige Tage nach der Ausbreitung des Mycels brechen neue Fortpflanzungsorgane hervor und liefern weiteres Ansteckungsmaterial. Die Einwanderung findet zunächst an den Bruchstellen des Stieles, an den Schorf- und Rostflecken der Schale, an Stossflecken, an Wundstellen, am Kelch, kurz, an allen rauhen Stellen statt. An der unverletzten Wachshülle der Apfelschale dringt das Mycel nicht ein und eine sorgfältige Auswahl und unverletzte Früchte sind die Hauptschutzmittel zur Verhütung und Beschränkung der Fäulniss.

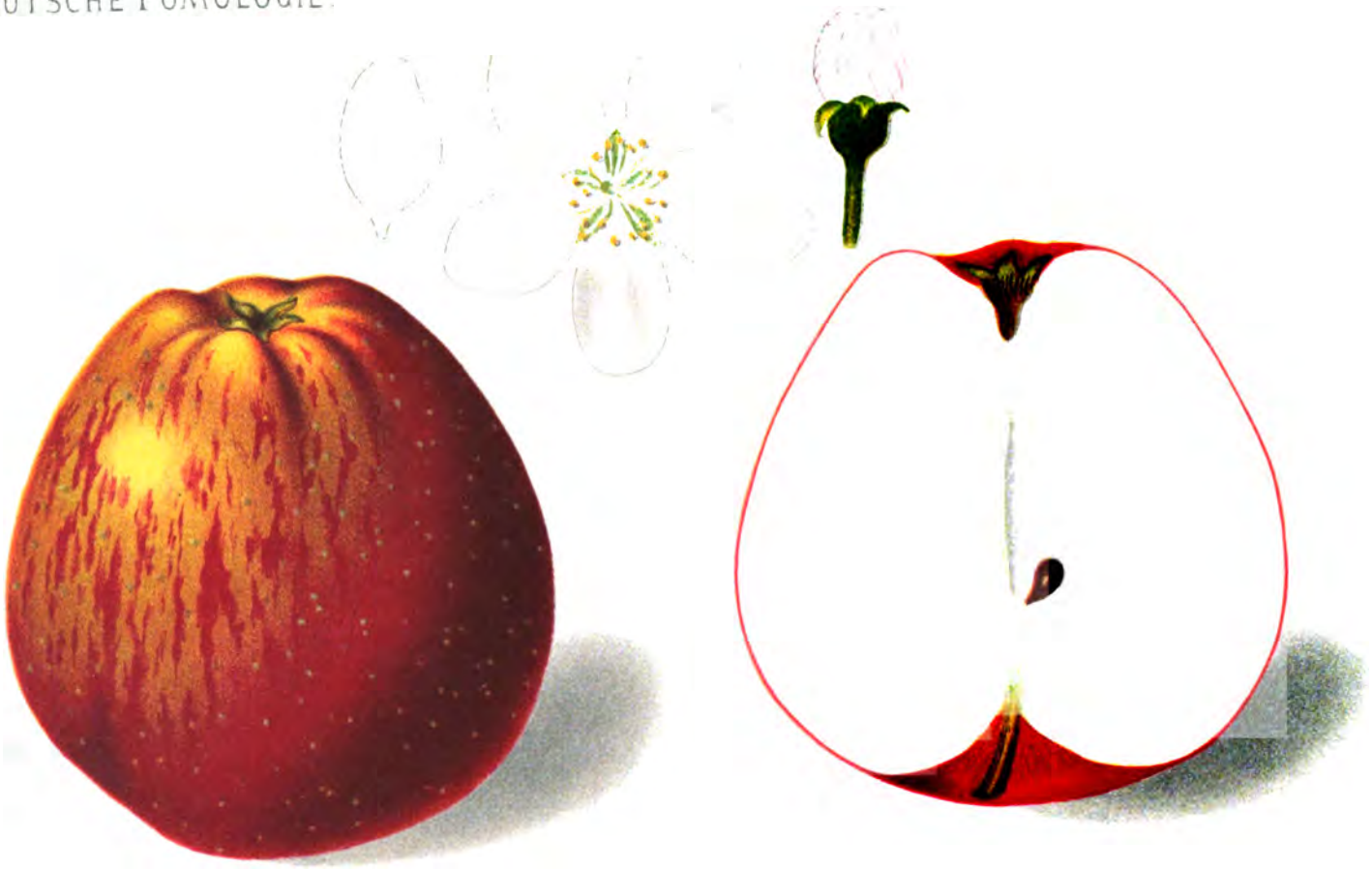
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rother Eiserapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHER EISERAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Rother Eiserapfel.

Diel V. 2.; Luc. XIII. 2. b; Hogg III. 1. B.

†† **Januar Sommer.**

Heimath und Vorkommen: diese durch Haltbarkeit und reiche Tragbarkeit schätzbare Frucht ist deutschen Ursprungs; sie wurde bereits im 16. Jahrhundert um Bamberg und Nürnberg häufig angebaut und ist in Deutschland sehr verbreitet. Von der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Rother, drei Jahre dauernder Streifling (Diel, V. S. 175). 2. Rother Eiserapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 438). 3. Rother Eiserapfel (Niederländischer Obstgarten No. 6). In Werder wird er viel unter dem Namen Rahmapfel, in der Priegnitz ganz allgemein als Schornsteinfeger angebaut.

Gestalt: mittelgrosser, etwa 80 mm breiter, 70 mm hoher, hochaussehender, etwas kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Kelche aber stärker abnimmt und mit flacher Spitze endigt.

Kelch: geschlossen; Blättchen grünbleibend, lang zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, meist mit mehr oder weniger starken Falten, die herausgehen und sich flach über die ganze Frucht ausbreiten.

Stiel: kurz, gewöhnlich nicht herausragend, bräunlich grün; Stieleinsenkung tief, trichterförmig, mit strahligem Roste besetzt.

Schale: glatt, leicht beduftet, abgerieben glänzend, schmutzig-grünlich, lagerreif gelblich, karmoisinroth verwaschen und gestreift; gelbliche und braunrothe Punkte sind über die ganze Frucht zerstreut.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich-weiss, später gelblich-weiss, fein, saftreich, in voller Reife mürbe, von etwas süss-weinsäuerlichem Geschmacke; ohne alles Gewürz.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, geöffnet, meistens wenig entwickelte, rundlich-ovale, kurz zugespitzte braune Samen enthaltend; der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts aufsteigend abgerundet, kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: recht guter Wirthschaftsapfel, im Sommer auch zum Rohgenusse angenehm; zeitigt im Januar, hält sich bei guter Aufbewahrung den ganzen Sommer hindurch und fault fast nie.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine flache, grosse Krone mit abstehenden Aesten, trägt sehr voll, gedeiht in jedem, nicht zu trockenen Boden, selbst in rauhen Lagen; er ist deshalb zur Bepflanzung der Landstrassen zu empfehlen. Sommertriebe lang, ziemlich stark, schwärzlich-violett, etwas wollig, fein punktirt; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt gross, spitz-eiförmig, scharf gezähnt; Afterblätter linienförmig.

Um von den Vorgängen bei der Nährstoffaufnahme durch die Wurzeln eine klare Vorstellung zu erhalten, ist es vor allem nothwendig zu wissen, an welchen Stellen die Wurzeln die Nährstoffe aufnehmen. Genaue Beobachtungen belehren uns, dass es die jungen hinter der Wurzelspitze liegenden Theile der Wurzeln sind, die der Nahrungsaufnahme dienen. Die Wurzelspitze selbst und das wachsende Stück haben nur wenig Berührungspunkte; dagegen wachsen aus der Oberhaut der jungen, eben ausgewachsenen Wurzeltheile lange, dünne Schläuche hervor, Wurzelhaare, die zwischen den benachbarten Erdtheilchen hindurchwachsend, sich denselben innig anlegen und auf diese Weise die funktionirende Fläche der Wurzeln bedeutend vergrössern. An den älteren Wurzeltheilen sterben die Wurzelhaare ab und an Stelle der Oberhaut tritt nun eine schützende Korkschicht, die für das Wasser undurchdringlich ist. Es sind demnach nur die jüngsten 5 bis 10 und mehr Centim. von der Spitze aus nach hinten sich erstreckenden Wurzelstücke, welche der Wasser- und Nahrungsaufnahme dienen. Da nur junge Theile funktionsfähig sind, so ist es einleuchtend, dass ein Wurzelsystem nur so lange den Baum ernähren kann, als sich an demselben noch wachsende Wurzeln befinden, dass alte Bäume jährlich eine grosse Anzahl junger Wurzeln bilden müssen und dass eine Pflanze mit zahlreichen Verästelungen an den Wurzeln die oberen Theile besser ernähren kann, als eine ohne dieselben. S. I. 22.

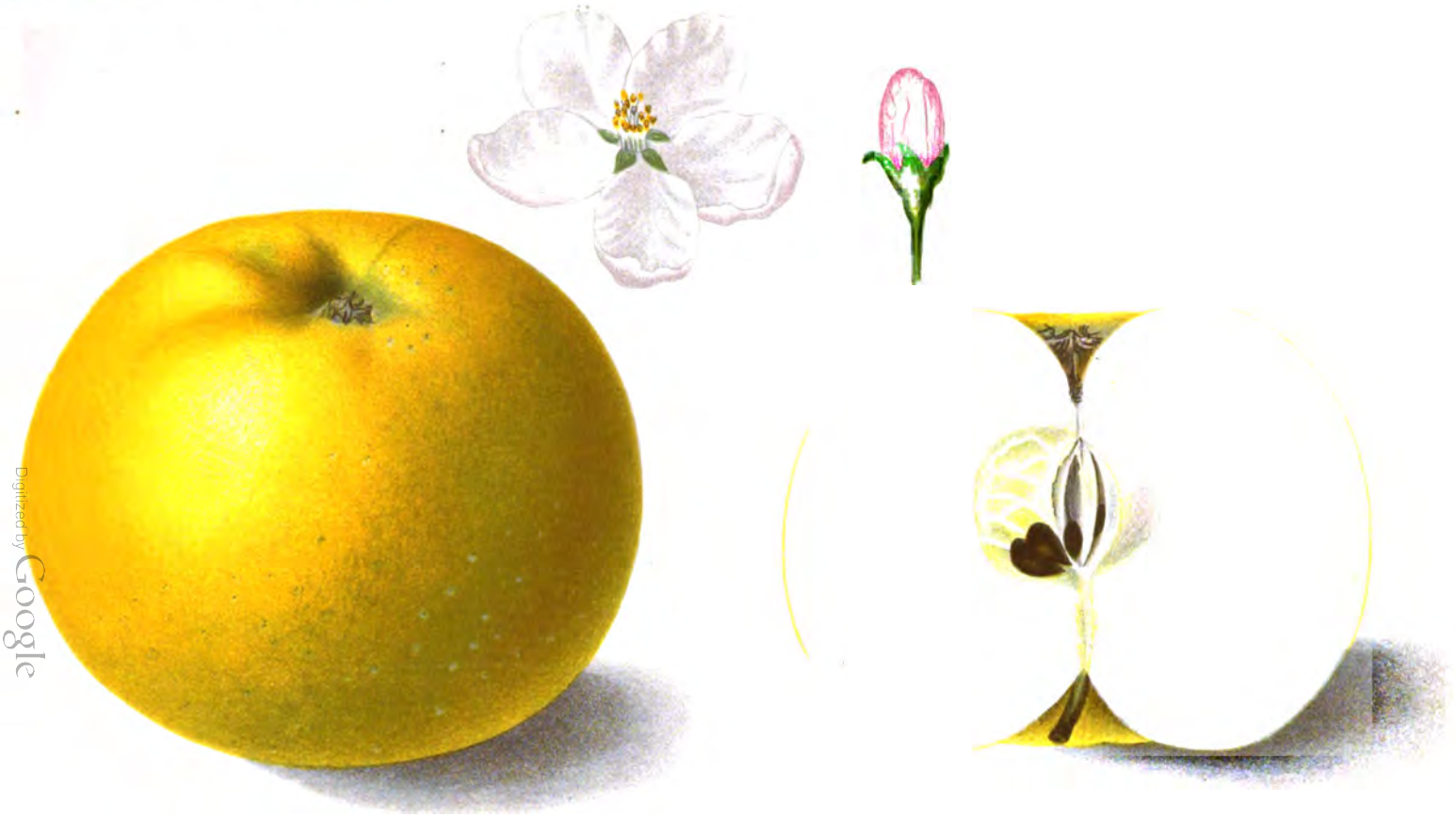
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gelber Edelapfel.

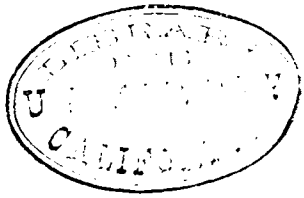
Digitized by Google

Digitized by Google



GELBER EDELAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Gelber Edelapfel.

Diel VII. 2; Luc. XV. 1. b; Hogg. II. 1. A.

** †† **Herbst, Winter.**

Heimath und Vorkommen: Er entstand in England aus Samen und wurde in einem alten Obstgarten zu Downham in der Grafschaft Norfolk zufällig aufgefunden. Die Gartenbaugesellschaft in London lernte den Apfel im Jahre 1820 kennen und empfahl ihn; kurze Zeit darauf wurde er auch in Deutschland bekannt. In Trier wurde er in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung und in der 8. Versammlung zu Potsdam zur Erziehung als Pyramide empfohlen; er ist vielfach verbreitet; auf der Potsdamer Ausstellung kam er in den meisten Sammlungen vor.

Literatur und Synonyme: 1. Golden Noble (Transactions of the Hort. Society, IV. S. 524). 2. Golden Noble (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 173). 3. Golden Noble (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 180).

Gestalt: grosser, etwa 85 mm. breiter, 60 mm. hoher, schön und regelmässig, flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich gleichmässig nach Kelch unb Stiel ab.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, abgerieben glänzend, vom Baume grüngelb, in der Lagerreife hoch citronengelb, ganz einfarbig, mit wenigen rothbraunen, weisslich umflossenen Schalenpunkten, selten mit Rost.

Kelch: geschlossen; Blättchen wollig, ziemlich kurz; Kelcheinsenkung sehr flach und breit, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, wollig, bräunlich grün; Stieleinsenkung mitteltief, meistens berostet.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer geöffnet, geräumig, aufgerissen, rundlich ovale, kurzzugespitzte hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel-

Digitized by Google

förmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz, trichterförmig; Staubfäden über der Mitte entspringend.

Fleisch: weisslich gelb, feinzellig, saftig, mürbe, von angenehmem, süss weinsäuerlichem, gewürztem Geschmacke.

Reifzeit und Nutzung: in England als Wirthschaftsfrucht sehr beliebt, ist er aber auch für die Tafel gut zu gebrauchen und als schöne Marktfrucht zu empfehlen. Er zeitigt im October und dauert bis Januar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst bei uns sehr kräftig, bildet eine schöne hochkugelige Krone, ist nicht empfindlich und kommt in jedem Boden und selbst in rauheren Lagen noch recht gut fort; an Strassen und in offenen Obstanlagen ist er besonders zu empfehlen.

Sommertriebe schlank, olivenbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgross, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend, auf der Unterfläche mattgrün, etwas wollig; länglich oval oder eilanzettlich, stark gezähnt; Stiel kurz, wollig; Nebenblätter linienförmig, abstehend.

Die Blutlaus, wolltragende Rindenlaus (Aphis lanigera Hsm., Schizoneura l. Hrtg.), die sich leider schon in vielen Baumschulen heimisch gemacht hat, ist der Baumzucht sehr gefährlich und kann ganze Anpflanzungen in wenigen Jahren zu Grunde richten. Ungeflügelte sind gelblich bis braunröthlich, oben mit langer weisser Wolle bekleidet; Fühler sehr kurz, Augen klein, Beine gelblich; Länge 2 mm. Geflügelte glänzend schwarz, gleichfalls stark wollig, Augen gross, Flügel kurz. Sie lebt nur an der Rinde der Apfelbäume, lässt beim Zerdrücken einen blutrothen Fleck zurück und macht sich leicht durch ihre weissen flockigen Ausschwitzungen bemerkbar. Im Spätherbst erscheinen geflügelte Weibchen, welche nach der Begattung ihre Eier an den Wurzelkopf der behafteten Bäume legen. Von hier aus kriechen im nächsten Frühlinge die ausgeschlüpften Jungen in die Krone und besitzen die Eigenschaft, dass sie sowohl wie ihre Nachkommen bis zum Herbst hin lebende Junge zur Welt bringen.

Zur Vertilgung sind viele Mittel empfohlen. Am besten hat sich das Bestreichen der damit behafteten Zweige und Bäume mit Kalkmilch, schwarzer Schmierseife, Petroleum oder Spiritus bewährt. Am meisten wurde sie in Norddeutschland durch aus Frankreich, Holland und Süddeutschland bezogene mit der Blutlaus behaftete Bäume eingeführt und sollte man solche Stämme gar nicht anpflanzen und einzelne gleich verbrennen.

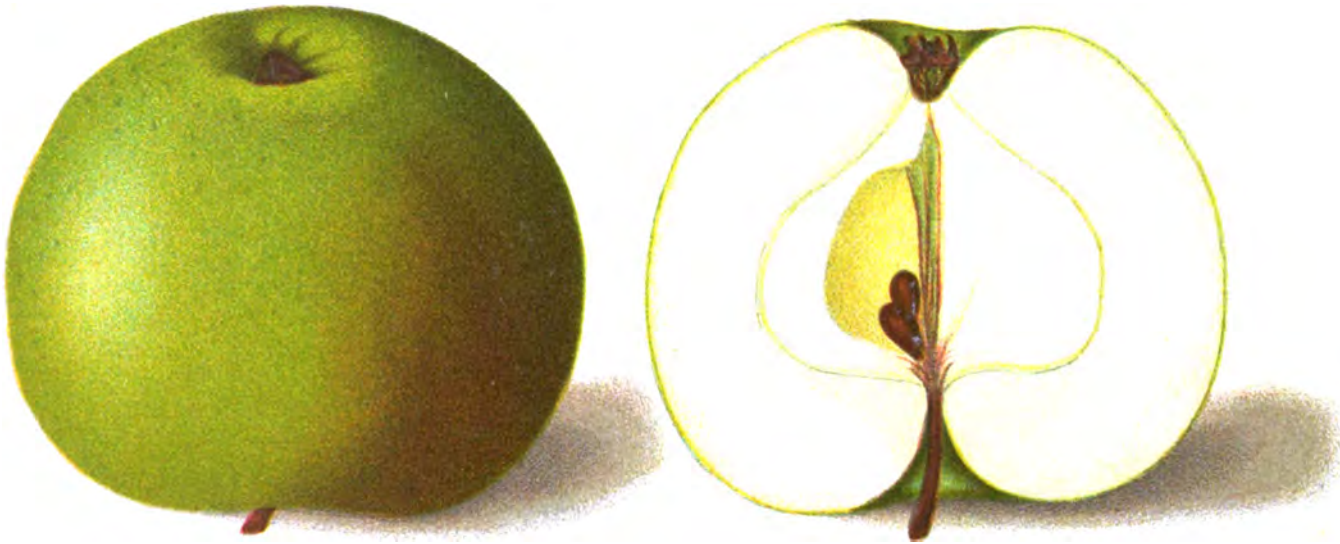
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GRÜNER FÜRSTENAPFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRÜNER FÜRSTENAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

LIBRARY
CALIFORNIA

Grüner Fürstenapfel.

Diel VII. 1; Luc. XV. 1. b; Hogg. III. 1. A.

†† **April, Sommer.**

Heimath und Vorkommen: er wurde bereits zu Ende des vorigen Jahrhunderts im kurfürstlichen Garten zu Coblenz kultivirt. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde er unter die Zahl der 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Aepfel aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Grüner Fürstenapfel (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 232). 2. Kempes Pauliner (Diel A—B IV. S. 131). 3. Prince Verte (André Leroy, Dictionaire de pomologie No. 352). 4. Grüner Fürstenapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 456).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 70 mm. breiter, 60 mm. hoher, flachrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt nach dem Kelche zu etwas mehr ab; die eine Seite ist mitunter mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, spitz, wollig, in die Höhe stehend und zusammen neigend; Kelcheinsenkung breit, geräumig, mit schwachen Falten umgeben, welche sich wenig bemerklich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch länger, holzig, braun, etwas wollig; Stieleinsenkung tief, eng, fein und wenig strahlenförmig berostet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume blass grün, später gelblich grün, sehr besonnte Früchte auf der Sonnenseite mit rothbraunem Anflug; Schalenpunkte fein, zerstreut, grünlich, im Roth bräunlich; Geruch schwach.

Fleisch: grünlich weiss, fein, fest, saftreich, von erfrischendem, sehr mild weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, geöffnet, aufgesprungen, gut ausgebildete, länglich eiförmige, lang zugespitzte, hellbraune

Digitized by Google

Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: sehr schätzbarer und lange dauernder Apfel für die Wirthschaft; er zeitigt im Januar und hält sich bis tief in den Sommer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr stark, ist gesund, nicht empfindlich, kommt in jedem Boden gleich gut fort, bildet schöne hochkuglige Kronen und ist sehr fruchtbar. Für rauhe Lagen und nördliche Gegenden zur Bepflanzung der Wege und Landstrassen sehr zu empfehlen. Sommertriebe stark, wollig, braun, silberhäutig, zahlreich und stark punktirt; Blüthenaugen eirund, abgestumpft, wollig; Blattaugen zugespitzt, anliegend; Blätter gross, breit eilanzettlich, an der Basis und der Spitze auslaufend, tief und stumpf gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der unteren schwach grauwollig; Afterblätter linienförmig.

Die Frucht zeichnet sich, wie auch schon Oberdieck ganz richtig bemerkt, durch eigenthümliche Schwere aus.

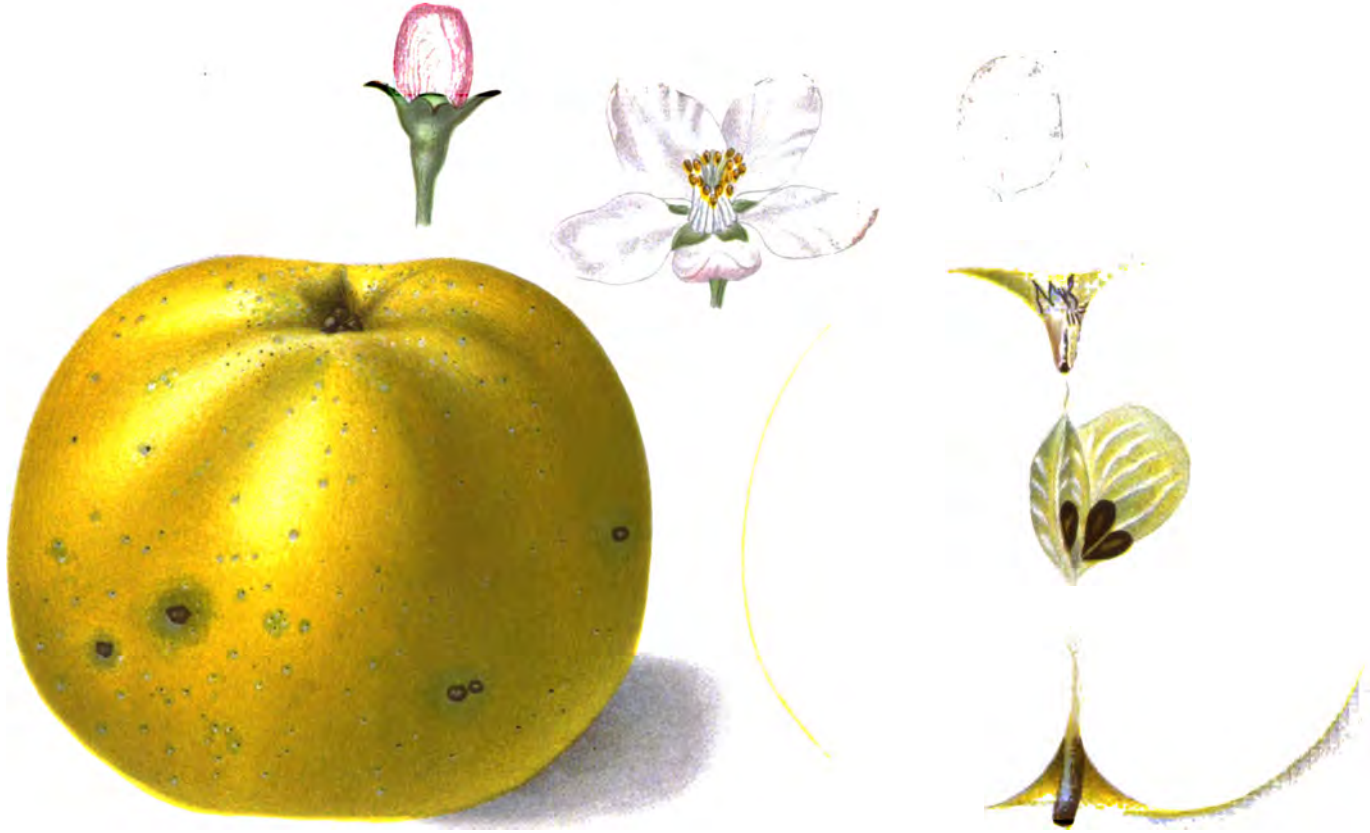
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GOLDZEUGAPFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



GOLDZEUGAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Goldzeugapfel.

Diel IV. 1; Luc. VII. 1. (2.) 6; Hogg III. 1. A.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: über seinen Ursprung ist nichts sicheres zu ermitteln; er soll aus der Bretagne stammen und le Lectier erwähnt ihn schon im Jahre 1628. In Belgien, Frankreich und in Deutschland kommt er unter den verschiedensten Namen häufig vor und in Werder bei Potsdam ist er als Milchapfel sehr verbreitet. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er von der zweiten Versammlung deutscher Pomologen in Gotha im Jahre 1857 empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Drap d'or de Brétagne (le Lectieur, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 24); 2. d'Or (dom Claude Saint-Etienne, Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, 1670, S. 214); 3. Goldzeugapfel, Diel, 1800, III. S. 115); 4. Bay (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, No. 219); 5. Goldzeugapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 116); 6. Drap d'or (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 146); 7. Oberdieck's grosse gelbe Zuckerreinette (Liegel); 8. Vrai drap d'or (Mas, le verger, No. 23).

Gestalt: grosser, 85 mm. breiter, 70 mm. hoher, flach kugelförmig gebauter Apfel; der Bauch befindet sich ziemlich in der Mitte und flacht sich fast gleichmässig nach Kelch und Stiel ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, oft auch kürzer, grün, wollig; Kelcheinsenkung schwach, mit Fleischperlen und feinen Falten umgeben, welche heraustreten und sich über die ganze Frucht erstrecken.

Stiel: kurz, oft fleischig, wollig, wenig hervortretend; Stieleinsenkung tief, wenig breit, lange grün bleibend, gewöhnlich ohne Rost.

Schale: glatt, fein, glänzend, vom Baume gelblich grün, mit flammenartigen grünen Streifen an der Stielwölbung, lagerreif blassgelb, auf der Sonnenseite oft goldgelb gefärbt. Schalenpunkte häufig, oft grünlich umflossen. Rostanflüge selten, in nassen Jahren oft schwärzliche Schorfflecke.

Digitized by Google

Fleisch: gelb, feinzellig, mürbe, saftig, von citronenartig gewürztem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern meist geöffnet, gross calvillartig, zerrissen, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, oft tief hinabgehend; Staubfäden sehr hoch entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht für die Tafel und Wirthschaft, die im November lagerreif wird und sich den ganzen Winter hindurch hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet hochkugelförmige Krone, deren Zweige etwas hängen, blüht ziemlich spät, ist sehr fruchtbar, liebt aber etwas warme, geschützte Lage und milden, nicht zu trockenen, sandigen Lehmboden. In günstigen Lagen ist er auch zur Bepflanzung der Landstrassen und Wege zu empfehlen. Sommertriebe schlank, dünn, braunroth, wollig, zerstreut punktirt; Fruchtaugen verhältnissmässig klein, stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, wollig, anliegend; Blätter eiförmig, zugespitzt, oft eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche graugrün, filzig, schwach gezähnt; Stiele mittellang, schwach, etwas röthlich; Nebenblätter kurz, linienförmig, abstehend.

In feuchten Sommern erscheinen auf der Frucht häufig schwärzliche, schorfige Flecken, Regenflecken, Schorfflecken, kreisrunde Stellen, von rauher, korkartiger Beschaffenheit, die den Werth und den Preis der Frucht verringern. Sie werden von einem Pilze, Fusicladium dendriticum Wallr., erzeugt, der auch häufig auf den Blättern des Apfels vegetirt. Seine Hyphen (Pilzfäden, Mycel) wuchern zwischen und unter den Epidermiszellen, sowie in denselben, und sprengen sie durch ihre Ausbreitung. Die Hyphen sind anfangs farblos, weshalb der peripherische jüngste Theil des Fleckens immer als weisser Rand erscheint; bald bräunen sie sich aber. Der Pilz schreitet im Umkreise des Fleckens immer weiter vor, die Epidermis an dessen Umkreise dadurch abstossend. In der Mitte verflechten sich die tief gebräunten Hyphen zu einem nach Abstossung der oberen Wände der Epidermiszellen nunmehr oberflächlich liegenden dichten dunkelen Lager, von dem sich aufrechte kurze Fadenenden erheben, die an ihrem Scheitel die Sporen abschnüren. Die Sporen selbst sind einzellig, verkehrt birnförmig, im reifen Zustande dunkelbraun. Sie keimen leicht und bringen, wenn sie auf andere Stellen des Apfels gelangen, durch ihre in die Oberhautzellen eindringenden Hyphen neue Flecken hervor. Drei bis vier Lagen von Parenchymzellen sterben unter dem Fusicladium; unter diesen letzteren bildet das Parenchym eine Korkschicht aus, die das todte Parenchym mitsammt dem Pilze ausscheidet. Tritt hierauf noch eine starke Anschwellung der Frucht ein, wie namentlich bei nassem Wetter, so platzt diese Korkschicht wiederum mit unregelmässigen Rissen auf und bilden die Wandflächen der Risse neue Korklagen, was die ungeniessbaren Flecken noch vergrössert. Es ist bis jetzt unbekannt, wo der Pilz, ausser auf der Schale des Apfels, noch überwintert; vielleicht geschieht dies durch andere Entwickelungsformen. Das Entfernen und Verbrennen der abgefallenen Blätter wird noch am sichersten die Verbreitung desselben verhindern.

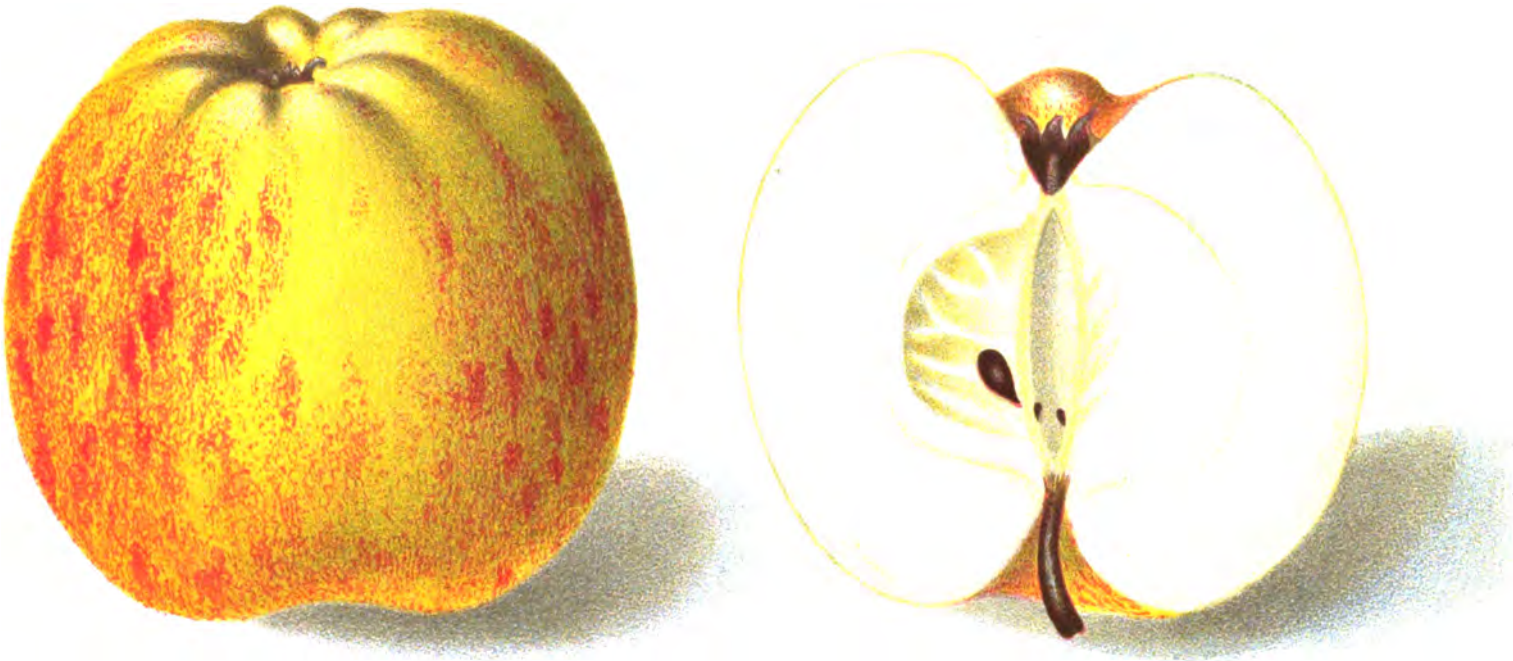
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GRAVENSTEINER.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAVENSTEINER

Digitized by Google



Digitized by Google

Gravensteiner.

Diel I. 1; Luc. I. 3 a; Hogg. II. 2. A.

* * ! †† **Herbst, Winter.**

Heimath und Vorkommen: Er stammt aus Schleswig und ist von Gravenstein über ganz Norddeutschland verbreitet, kommt aber auch in Norwegen, Schweden und Süddeutschland vor. Schon auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter zu Naumburg im Jahre 1853 wurden seine Vorzüge hervorgehoben und er zum allgemeinen Anbau empfohlen, er zählt zu den verbreitetsten und beliebtesten Aepfeln Deutschlands.

Literatur und Synonyme: 1. Gravensteiner (Diel, Kernobstsorten, 1806, VIII. S. 8). 2. Grave Stige (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, No. 297). 3. Calville Gravenstein (Henneau, Annales de pomologie belge et étrangère, 1854, II. S. 109). 4. Pomme de Gravenstein (André Leroy, Dictionaire de pomologie No. 189). 5. Gravensteiner (Illustrirtes Handbuch No. 8).

Gestalt: grosser, etwa 75 mm. breiter, 75 mm. hoher, meist hoch- oft auch flach kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu und nimmt nach dem Kelche zu stärker ab. Schöne Rippen gehen calvillenartig, flach über die Frucht hin.

Kelch: gross, offen, selten halbgeschlossen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht mit nach aussen gebogenen Spitzen. Kelcheinsenkung tief und weit, mit ungleichen, oft auch regelmässigen Falten, die sich über die Frucht hinziehen und flache Rippen bilden.

Stiel: kurz, holzig, stark, nicht oder nur wenig über die weite, trichterförmige, oft etwas berostete Stieleinsenkung hinausragend.

Schale: fein, glänzend, fettig sich anfühlend, lagerreif fast goldgelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger karmoisinroth gestreift, niarmorirt, gefleckt und punktirt, Schalenpunkte kaum sichtbar; Rost findet sich nur selten um Stiel und Kelch.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, locker, weich, saftig, von stark gewürzhaftem, ananasartigem, ausgezeichnetem Geschmack. Geruch stark gewürzhaft.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer verhältnissmässig sehr gross, geöffnet, aufgerissen, rundlich ovale, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts spitz abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend, allmälich sich verschmälernd, Staubfäden ziemlich tief entspringend.

Reife und Nutzung: eine ganz ausgezeichnete Frucht für die Tafel und zu allen wirthschaftlichen Zwecken brauchbar; zur Bereitung von Apfelmus kenne ich keine bessere Frucht. Sie reift Ende September und hält sich bei guter Aufbewahrung, in Papier gewickelt und in Tonnen verpackt, bis Neujahr. Auf dem Obstmarkt wird sie am besten bezahlt; das meiste Aroma haben die Früchte in Norddeutschland; im Süden, in Frankreich und Belgien fand ich sie meistens ohne Gewürz.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ungemein kräftig, wird gross, bildet umfangreiche Kronen, trägt bei seinem starken Wuchse zwar erst spät, dann aber reichlich. Er ist gegen rauhes Klima nicht empfindlich und gedeiht noch im hohen Norden, ist auch bezüglich des Bodens nicht wählerisch, wenn er nur feucht genug ist. Im Sommer verlangt er viel Wasser, in trockenem Boden fallen die Früchte leicht ab.

Die Sommertriebe sind stark, braunroth, wollig, stark punktirt; Blüthenaugen sehr gross, wollig, abgestumpft kegelförmig; Holzaugen kurz, spitz, etwas wollig, anliegend; Blätter gross, eilanzettlich, stumpf gesägt, auf der Oberfläche glänzend grün, auf der Unterfläche weissfilzig. Die röthlichen Blumen sind sehr gross und nicht empfindlich. Blattstiele kurz, kräftig, röthlich angelaufen; Afterblätter linienförmig, lang.

Zur Bepflanzung der Strassen eignet er sich wegen seiner flachen Kronenbildung und der verlockenden Früchte nicht; ebensowenig eignet er sich bei seinem kräftigen Wuchse zu Cordons; Pyramiden und Palmetten tragen zwar erst im 5. bis 6. Jahre, bringen dann aber prachtvolle, grosse Früchte, wenn man es im Sommer nicht an einem kräftigen Düngerguss fehlen lässt.

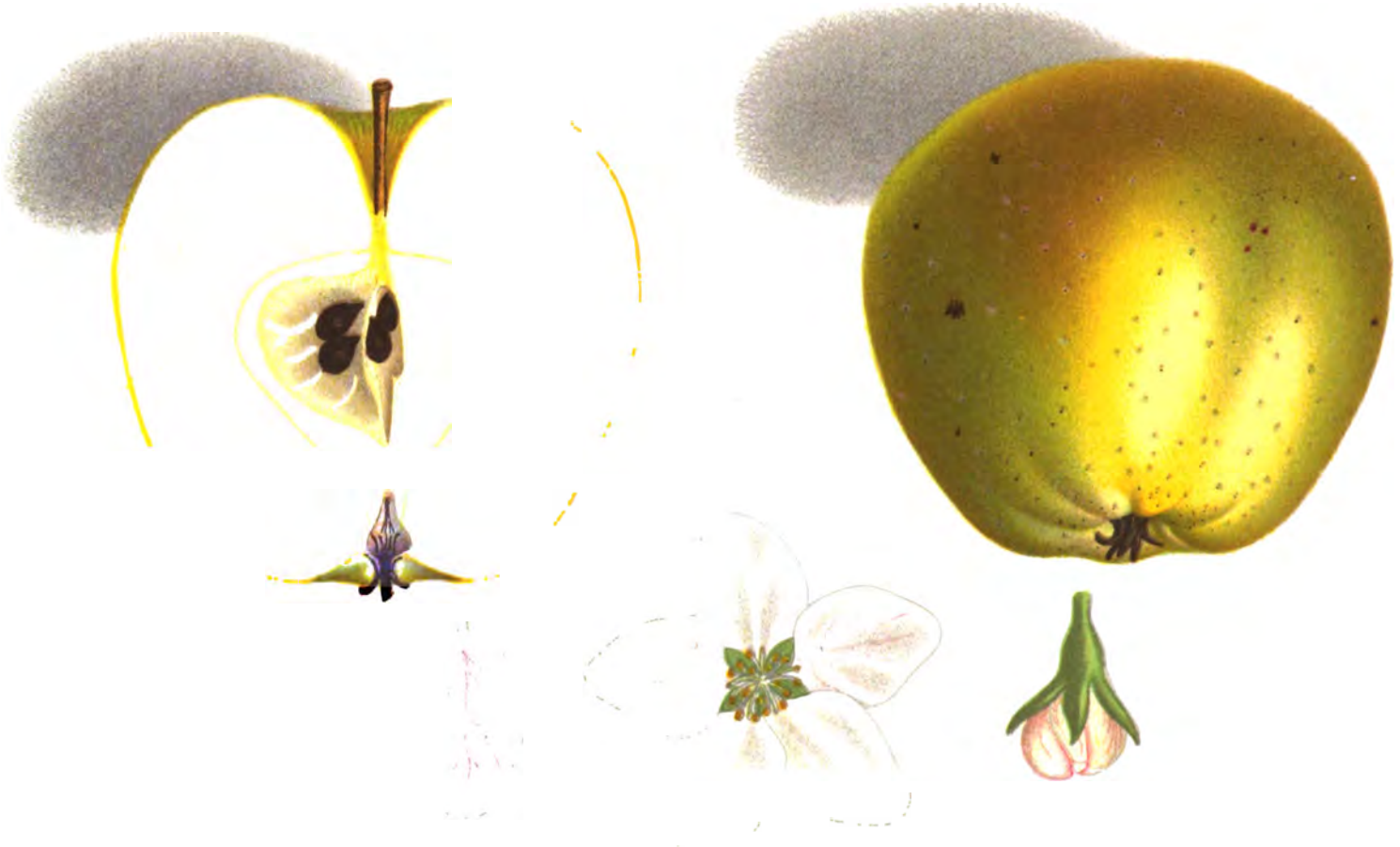
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Cludius Herbstapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Cludius Herbstapfel.

Diel II. 1; Luc. 1. b; Hogg II. 2.A.

** ! **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Superintendenten Cludius zu Hildesheim erzogen und von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 seiner Güte, seiner reichen Tragbarkeit und seines guten Gedeihens wegen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Cludius' weisser, früher Spitzapfel (Diel, 1833, S. 13). 2. Cludius' Herbstapfel (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 94). 3. Pomme-d'automne de Cludius (Mas, le Verger, V. No. 32).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 65 mm. breiter, 60 mm. hoher, meistens hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, wölbt sich flachrund nach dem Stiele und nimmt nach dem Kelche zu merklich ab; die eine Seite ist oft höher gebaut, als die andere.

Kelch: geschlossen oder halb geschlossen; Blättchen grün, ziemlich breit, zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, breit, mit schwachen Falten und Rippen, welche ziemlich breit und flach über die ganze Frucht laufen und diese oft unregelmässig und eckig machen, umgeben.

Stiel: holzig, etwas herausragend, bräunlich, schwach wollig; Stieleinsenkung tief und entsprechend breit, meistens grünlich braun berostet.

Schale: fein, glatt, vom Baume gelblich grün, lagerreif grünlich gelb oder hellgelb mit grünlich bleibenden Stellen; auf der Sonnenseite selten schwach geröthet, gewöhnlich ohne alle Röthe; Punkte fein, grünlich, auf der Sonnenseite weisslich umflossen; Rostfiguren finden sich hin und wieder. Der Geruch ist nur schwach.

Digitized by Google

Fleisch: fein, zart, milchweiss, sehr mürbe, saftig, von weinartigem, schwach gewürztem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, gross; vollkommene, eirunde, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Fruchtblätter aufgerissen. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts zugespitzt, sich wenig erhebend, kelchwärts lang zugespitzt. Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: recht guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar; er zeitigt Ende September und hält sich, nach und nach gepflückt, 3—4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet hochgehende Kronen, kommt in jedem Boden gut fort, ist recht fruchtbar und nicht empfindlich.

Sommertriebe violettbraun, stark, wollig, schwach punktirt, oft mit Silberhäutchen bedeckt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf, anliegend, wollig; Blätter eiförmig oder eilanzettlich, stark gezähnt, unterseits wenig wollig; Blattstiele lang, wollig, etwas geröthet; Afterblätter kurz, linienförmig.

Der Zweigabstecher (Rhynchites conicus F.) richtet oft grossen Schaden an. Der Käfer ist dunkelbraun, an den Beinen schwarz, mässig behaart. Die Flügeldecken sind tief punktstreifig. Länge bis zur Rüsselwurzel 3, Breite 1,5 mm. Die Larve ist weiss, hat einen schwarzen Kopf und ist ohne Beine; sie lebt im Juni und Juli im Marke abgeschnittener Triebspitzen der verschiedensten Obstbäume.

Die mit dem Brutgeschäft in Verbindung stehenden Zerstörungen sind oft bedeutend. Das Weibchen nagt in den weichen Stengel, oft der kräftigsten Leittriebe, ein Loch bis zum Marke, legt ein Ei in die Höhlung und schiebt es mit dem Rüssel bis auf den Grund des Loches. Hierauf wird der Trieb unterhalb dieser Stelle entweder vollständig abgebissen oder er bleibt noch an einigen Fasern hängen.

Nach 8 Tagen zeigen die Eier Leben; die Larve ernährt sich vom Marke der abgeschnittenen Zweige, ist nach etwa 4 Wochen erwachsen und gelangt dann in die Erde, wo sie ihre Verwandlung übersteht. Das einzige Mittel, der Verbreitung entgegen zu treten, besteht darin, dass man die Käfer von Zeit zu Zeit in untergehaltene Schirme abklopfen und die welkenden oder abgefallenen Zweigspitzen sammeln und verbrennen lässt.

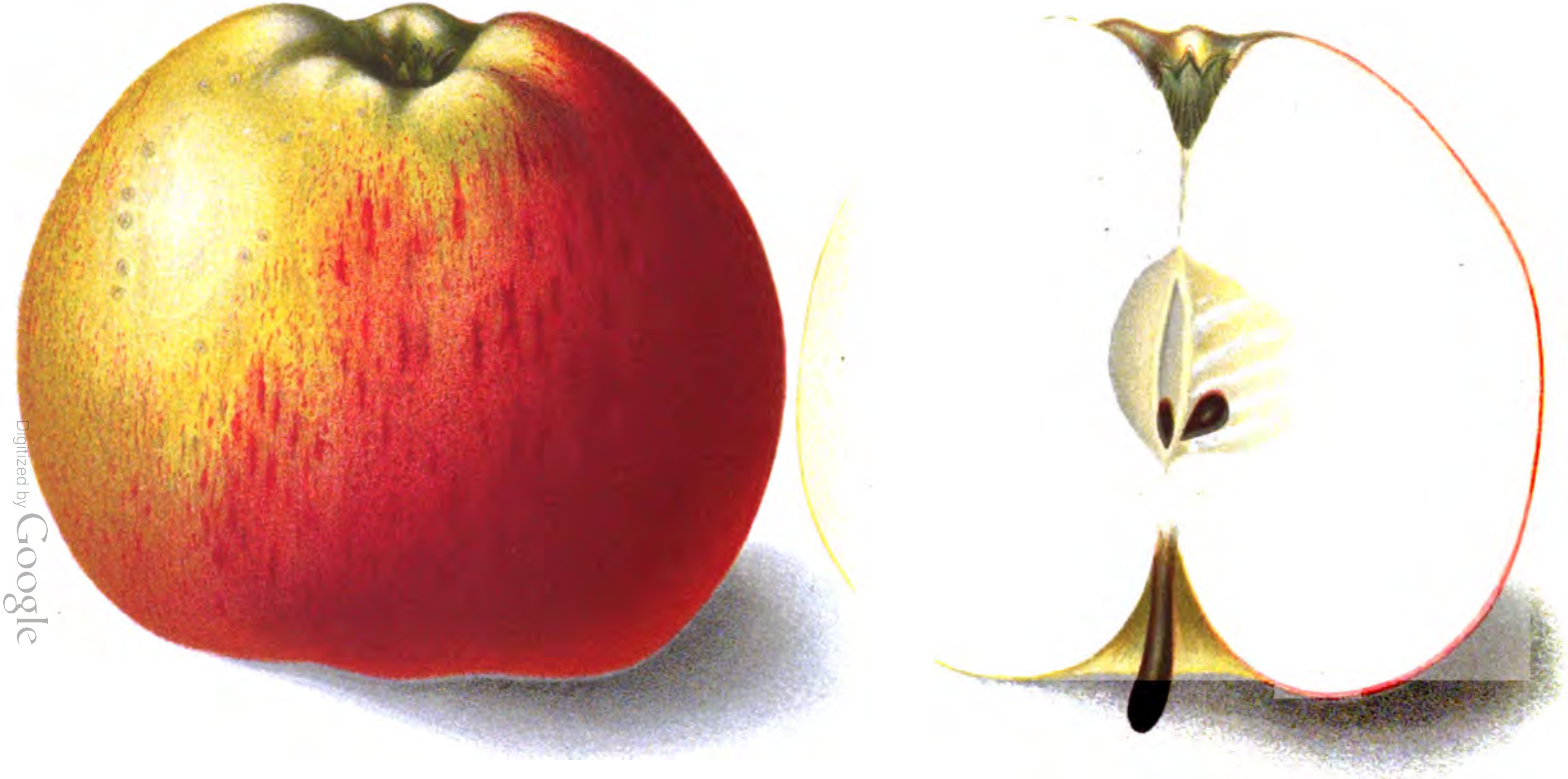
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KAISER ALEXANDER.

Digitized by Google

Digitized by Google



KAISER ALEXANDER

Digitized by Google



Digitized by Google

Kaiser Alexander.

Diel III. 1; Luc. VI. 3. a; Hogg. II. 1. B.

* † **October, November.**

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Russland, von wo aus er in den zwanziger Jahren nach England, Belgien, Frankreich und Deutschland verbreitet wurde. Auf meine Empfehlung wurde er in Trier im Jahre 1874 von der Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 anzupflanzenden Aepfel und von der achten Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 unter die 10 zur Erziehung von Horizontalcordons geeigneten Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Kaiser Alexander von Russland (Diel, Kernobstsorten, Nachtrag, Heft II. S. 65). 2. Aporta (van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, S. 56 No. 165). 3. Comte Woronzoff (John Turner, Transactions of the horticultural Society of London, 1819, III. S. 328). 4. Beauty of Queen, Belle d'Orléans, Président Napoléon (Galopin, de Liége, Catalogue d'arbres fruitiers, 1866, S. 28). 5. Grand-Alexandre (André Leroy, Dictionaire de pomologie, No. 185). 6. Kaiser Alexander (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 39).

Gestalt: sehr grosser, etwa 100 mm. breiter, 80 mm. hoher, kugelförmiger, hoch gebauter, stumpf zugespitzter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, rundet sich nach unten flach ab und verschmälert sich nach oben.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung breit, flach, mit schwachen Falten, welche heraustreten und flache, breite Rippen bilden, die über die Frucht verlaufen.

Stiel: stark, holzig, etwa 20 mm. lang, bräunlich; Stieleinsenkung tief, weit, mit strahligem Roste bedeckt.

Digitized by Google

Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume grünlich gelb, lagerreif fast hellgelb, durchweg schön carmoisinroth gestreift, marmorirt und punktirt; Schalenpunkte fein, wenig bemerkbar.

Fleisch: weiss, auch grünlich weiss, locker, saftig, von angenehm gewürztem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr gross, etwas geöffnet, aufgerissen, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, braune, meist gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefassbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelcheinsenkung breit kreiselförmig, Staubfäden tief unten entspringend.

Reife und Nutzung: ein durch seine Grösse und Schönheit sich auszeichnender Wirthschaftsapfel, der aber auch auf der Tafel noch einen Platz verdient. Er zeitigt Ende October und hält sich bis Ende November.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet sehr schöne, breit gewölbte Kronen, ist ungemein tragbar, gedeiht in jedem Boden und fast in allen Lagen, wenn sie nur gegen starke Stürme etwas geschützt sind.

Zur Anpflanzung als Horizontal-Cordon kann ich ihn nicht genug empfehlen; er ist sehr tragbar; die Früchte, welche prachtvoll gefärbt sind, erreichen meistens einen Umfang von etwa 30 cm. und werden am besten durch kleine mit einem Brettchen versehene Stäbchen, auf denen sie ruhen, gestützt.

Sommertriebe stark, an der Spitze etwas wollig, bräunlich roth, stark punktirt; Fruchtaugen röthlich braun, stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf, braun, anliegend, etwas wollig; Blatt sehr gross, eiförmig oder oval, auf der Oberfläche lebhaft grün, auf der Unterfläche matter, etwas wollig, stark doppelt gezähnt; Blattstiel lang, sowie die Blattrippen der Unterseite röthlich; Nebenblätter kurz, linienförmig.

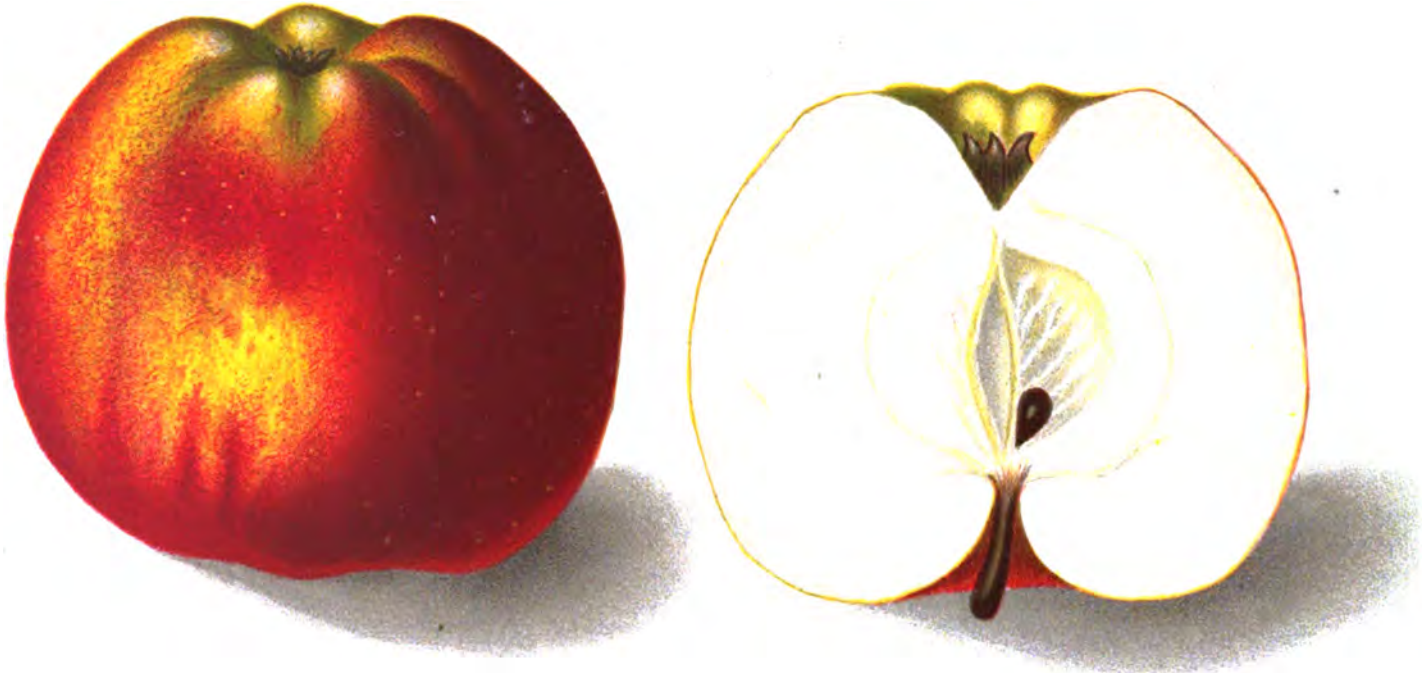
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Danziger Kantapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



DANZIGER KANTAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Danziger Kantapfel.

Diel I. 1; Luc. IV. 2. b; Hogg. 1. C.

** †† **Herbst, Winter.**

Heimath und Vorkommen: Ueber den Ursprung dieses Apfels ist nichts Genaues bekannt; er ist seit langer Zeit unter den verschiedensten Namen in Holland und Deutschland verbreitet. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Roode Kant (H. Knoop, pomologie, 1760). 2. Danziger Kantapfel (Diel, Kernobstsorten, XIV. 3). 3. Calvillartiger Winter-Rosenapfel (Diel, XX. 67). 4. Bentlebener Rosenapfel (Diel, XIII. 49). Ausserdem bei Diel noch als Lorenzapfel, Florentiner, Rother Liebesapfel u. s. w. 5. Calleville de Dantzick (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 85). 6. Danziger Kantapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 25).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 70 mm. breiter, 65 mm. hoher, oft unregelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab.

Kelch: meist geschlossen; Blättchen lang gespitzt, grün, wollig; Kelcheinsenkung ziemlich flach, mit vielen Falten, und zum Theil flach über die ganze Frucht verlaufenden Rippen.

Schale: fein, glatt, fettig sich anfühlend, Grundfarbe grünlich gelb, auf der Sonnenseite, oft auch auf der ganzen Frucht karmoisinroth verwaschen, geflammt und gefleckt. In feuchten Jahren sieht man bei besonnten Früchten fast gar nichts von der Grundfarbe.

Fleisch: weisslich gelb, fein, weich, saftig, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, gross, aufgerissen, gut ausgebildete, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre stumpf kegelförmig; Staubfäden tief unten entspringend.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: Tafel- und Wirthschaftsfrucht ersten Ranges; sie zeitigt Ende October und hält sich bei guter Aufbewahrung bis Januar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich rasch, wird früh tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden, am besten jedoch in sandigem Lehmboden. Die Aeste stehen wagerecht ab und bilden eine ausgebreitete Krone. Die Sommertriebe sind lang, dunkelbraun und punktirt; Fruchtaugen abgestumpft kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, braun, anliegend; Blätter gross, eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend, auf der Unterfläche grau, wollig; stark gezähnt; Blattstiele stark, wollig; Afterblätter schmal lanzettlich, lang.

Der Frostschmetterling, Blüthenwickler oder Frostspanner, Acidalia (Geometra) brumata L. ist durch seine Raupe ein gefährlicher Feind unserer Obstbäume. Das Männchen hat schwach bestäubte, schmutzig graue Flügel, welche von mehreren dunkelen Querbinden durchzogen sind; Länge 10, Flügelspannung 31 mm. Das staubgraue Weibchen hat zum Fliegen untaugliche kurze Flügelstumpfe, weissgefleckte lange Beine und einen ziemlich dicken Hinterleib. Die zehnfüssige Raupe kriecht grau aus dem Ei, ist aber nach der ersten Häutung gelblich grün, 26 mm lang. Die Puppe ist gelbbraun, hat am Endgriffel zwei auswärts gerichtete Dörnchen und ruht in einem losen Cocon flach unter der Erdoberfläche. In den Monaten October, November und December fliegen die Männchen, besonders des Abends, in grosser Anzahl umher, um die Weibchen aufzusuchen. Das Weibchen kann nicht fliegen und kriecht nach erfolgter Begattung am Stamm hinauf, um die Eier, etwa 3—400 an der Zahl, meist einzeln an die Knospen zu legen. Die gelblich grüne Raupe erscheint zur Zeit der Entwicklung der Knospen, umspinnt dieselben, bohrt sich hinein und frisst die Blüthentheile aus. Anfang Juni lässt sich dieselbe an Fäden vom Baum nieder und verpuppt sich in der Erde. Der Schmetterling schlüpft meist im October aus.

Zur Vertilgung umwickelt man Anfang October die Baumstämme ein m. über der Erde mit $^1/_3$ m. breiten Papierstreifen und befestigt sie durch zwei Bindfaden. Diese Streifen werden mit einem passenden Klebstoff bestrichen und dieses etwa alle vierzehn Tage wiederholt. Man findet die hinaufkriechenden Weibchen oft in grosser Anzahl an solchen Klebbändern sitzend, die dann später verbrannt werden.

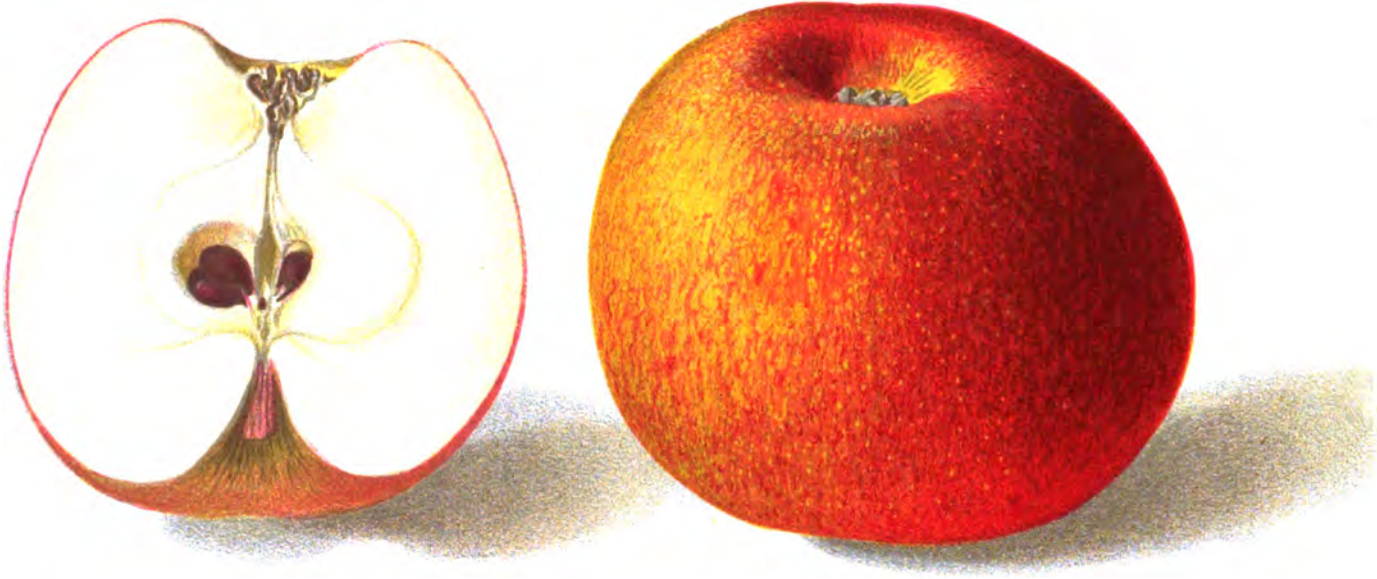
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Königlicher Kurzstiel.

Digitized by Google

Digitized by Google



KOENIGL KURZSTIEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Königlicher Kurzstiel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg. III. 1. B.

** ! †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: eine alte, sehr verbreitete Frucht, die schon Bauhin im Jahre 1613 erwähnt, über deren Ursprung aber nichts Genaueres bekannt ist. Diel erhielt sie aus Holland und ist sie in Deutschland, Belgien, Frankreich und Amerika sehr verbreitet. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zur Anpflanzung empfohlen, ebenso in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Cordon.

Literatur und Synonyme: 1. Court-Queue (J. Bauhin, avant 1613, Historia plantarum universalis, edition posthume de 1651 I. S. 21). 2. Court-pendu dur (le Lectier d'Orleans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 24). 3. Court-pendu plat (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 43, No. 80). 4. Königlicher rother Kurzstiel (Diel, Kernobstsorten, 1804, VI. S. 146). 5. Court-pendu rouge (André Leroy, Dictionaire de pomologie, No. 123). 6. Königlicher Kurzstiel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 68).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 75 mm. breiter, 50 mm. hoher, meistens plattgedrückter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab.

Kelch: offen, selten halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, weit ausgeschweift, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dick, selten über die tiefe, trichterförmige, fein berostete Stieleinsenkung hervorragend.

Schale: etwas rauh, vom Baume blassgrün, in der Lagerreife goldgelb, auf der Sonnenseite, oft aber auch über die ganze Frucht carmoisinroth gestreift, marmorirt und verwaschen. Gelbgraue, feine Rostpunkte zeigen sich auf der ganzen Frucht und

Digitized by Google

treten namentlich auf der Röthe hervor; feiner Rost erscheint häufig um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiss, fein, von edlem, eigenthümlichem, gewürzhaftem Reinettengeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer klein, rundlich, gut entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig kelchwärts scharf zugespitzt. Kelchröhre kurz trichterförmig, durch Fleischbeulen verengt, Staubfäden beinahe am Grunde entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel; zum Dörren, in der Küche und zu Cider zu gebrauchen. In trockenen Jahren welkt der Apfel leicht; seine Lagerreife beginnt im Dezember und dauert die Frucht bis zum März.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst mässig, bildet eine rundliche Krone, blüht von allen Aepfeln mit am spätesten, weshalb die Blüthen selten von Frühjahrsfrösten leiden.

Sommertriebe mittelstark, kurz, grünlichbraun, etwas wollig, zerstreut punktirt. Fruchtaugen rundlich, wollig; Holzaugen kurz, stumpf, anliegend. Blätter klein, oval, die stark gezähnten Ränder aufwärts gebogen, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche grasgrün, wollig; Blattstiel stark, nicht lang, röthlich; Afterblätter lang, linienförmig.

Der Baum gedeiht in allen Lagen, ist bezüglich des Bodens nicht wählerisch, wenn er nur nicht zu trocken ist und giebt auf Johannisstamm veredelt, schöne, fruchtbare Pyramiden und Palmetten. Da sich die Krone schön kugelförmig baut, der Baum spät blüht, die Früchte festsitzen und am Baum kein lachendes Aeussere haben, so verdient er recht häufig an Landstrassen, selbst in rauhen Lagen angepflanzt zu werden. Palmetten und Pyramiden trugen in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt jährlich; die Früchte waren besonders schön ausgebildet. Ich entspitzte im Mai die seitlichen Triebe, goss im August einige Male mit kalihaltigem Dünger, schnitt die Triebe im September auf vier Augen zurück, und bei günstiger Witterung bildeten sich diese mit wenigen Ausnahmen schon im ersten Jahre zu Fruchtaugen aus.

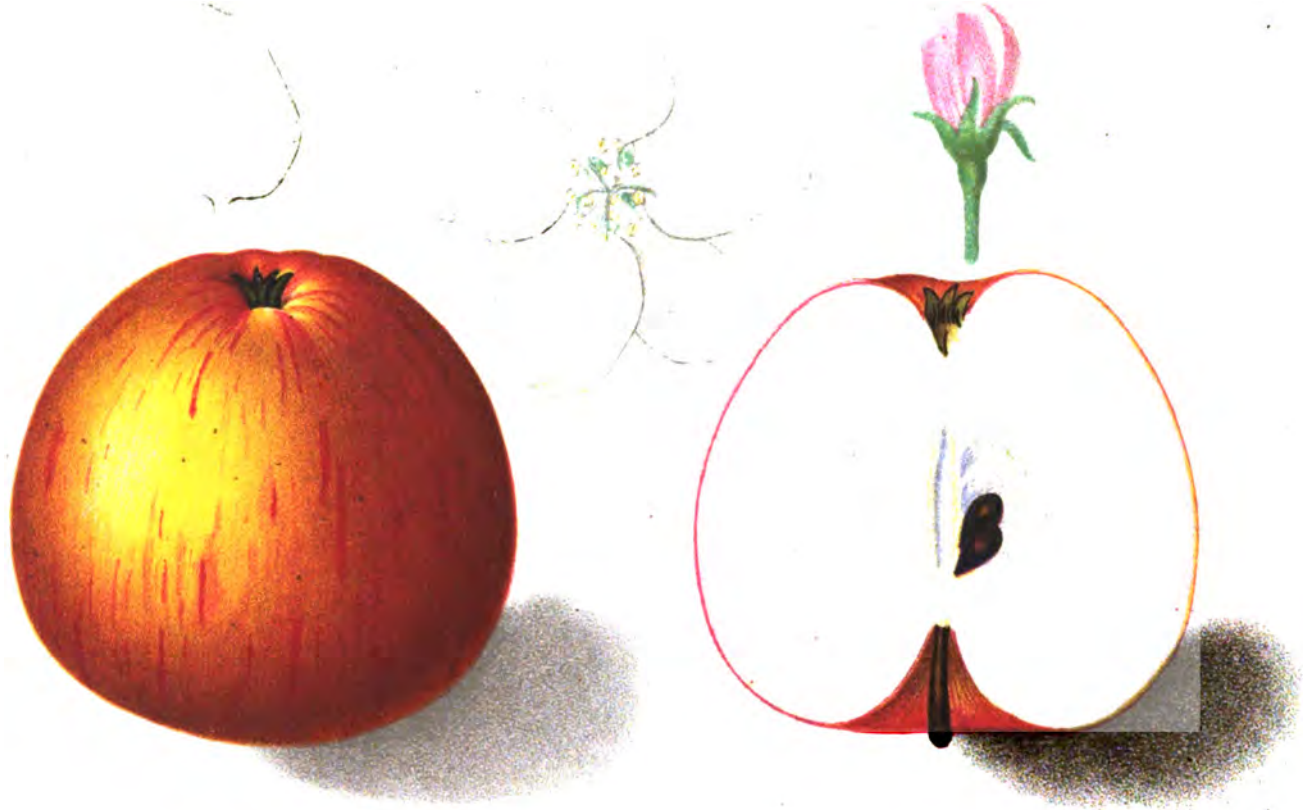
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Scharlachrothe Parmaene.

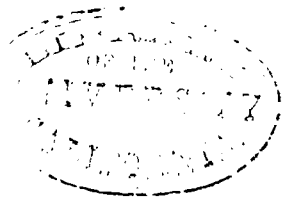
Digitized by Google

Digitized by Google



SCHARLACHROTHE PARMAENE

Digitized by Google



Digitized by Google

Scharlachrothe Parmaene.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 2. B.

** †† **Ende September bis November.**

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs und scheint vor den zwanziger Jahren in Deutschland nicht eingeführt worden zu sein. Oberdieck empfahl sie in der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Berlin, 1860; doch erst in Trier wurde sie unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Englische Scharlach-Parmaene (Diel XVI. S. 111). 2. Scarlet Pearmain (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, p. 33. No. 62). 3. Oxford's Peach (Elliott, Fruit book, 1854, p. 157). 4. Écarlate d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 151). 5. Scarlet Pearmain, Bell's Scarlet Pearmain, Hood's Seedling (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 132). 6. Scharlachrothe Parmaene (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 142).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 60 mm hohe, abgestumpft kegelförmige Frucht; der Bauch sitzt stark nach dem Stiele, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen grün, ziemlich lang, spitz, aufrecht mit nach aussen gebogenen Spitzen, schwachwollig; Kelcheinsenkung weit und tief, am Rande mit schwachen Falten, welche, oft kaum bemerkbar, über die Frucht hinaustreten und flach über dieselbe verlaufen.

Stiel: holzig, wollig, braun, etwas hervorragend; Stieleinsenkung ziemlich tief und weit, wenig, oft auch gar nicht berostet.

Schale: fein, glatt, beduftet, im Liegen oft geschmeidig, hellgelb; von der Grundfarbe ist jedoch auf der Sonnenseite nichts zu sehen, da die Frucht hier fast durchweg karmoisinroth gestreift und dazwischen hellroth getuscht ist. Punkte sehr fein, im Roth oft gelblich umringelt. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiss, unter der Schale bisweilen röthlich, fein, zart, weich und mürbe, von delikatem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, fast geschlossen, zerrissen, viele, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stark zugespitzt; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend, gut erhalten.

Reife und Nutzung: ausgezeichneter Tafel- und Wirthschaftsapfel, der Mitte oder Ende September reift und sich einige Wochen hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine breitgewölbte Krone, ist sehr fruchtbar, kommt in leichtem und schwerem Boden gut fort, ist nicht empfindlich und gedeiht noch in trockenem Boden und unter wenig günstigen Verhältnissen. Die schön gefärbten Früchte reifen Ende September, weshalb der Baum mehr für Hausgärten, als für unbeschützte Lagen zu empfehlen ist. Sommertriebe fein, violett braunroth, schwach und fein punktirt, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Blatt mittelgross, lang-eiförmig, stark gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.

Für Hochstämme ist die beste Form die Pyramide, die eine ebenso sorgfältige Behandlung verlangt, wie die Formen der Zwergobststämme. Zu einer Pyramide gehört ein kräftiger Mittelast und eine Anzahl ziemlich gleichmässig um denselben in pyramidaler Abstufung stehender Aeste. Dieselben dürfen sich nicht zu oft, am besten garnicht theilen und müssen ihrer ganzen Länge nach mit Fruchtzweigen bedeckt sein. Die Birnbäume sind im Allgemeinen leichter in dieser Form zu ziehen, wie die Aepfel, welche sich bei einiger Aufmerksamkeit aber auch recht gut als Pyramide ziehen lassen.

Wesentlich für die Bildung solcher Pyramidenhochstämme ist, dass man die seitlichen Zweige immer nur über ein nach aussen stehendes Auge schneidet, dass man keine Nebenleitzweige duldet, sondern statt derselben die kräftigeren Triebe durch Schnitt auf Astringe zu Fruchtzweigen umzubilden sucht. Beim Schnitt im Frühjahre muss man auf gute Fortbildung des Mittelastes und auf regelmässige Entwickelung der Seitenäste hinzuwirken suchen. Bei sorgfältiger Kultur, günstigen Bodenverhältnissen, zweckentsprechendem, langem Schnitt tragen solche Pyramiden gewöhnlich frühzeitig und reichlich; sie sind eine grosse Zierde unserer pomologischen Anlagen. Besonders ist darauf zu achten, dass die Entwickelung der unteren Aeste begünstigt wird, so dass die untersten die stärksten bleiben und die oberen allmählich schwächer und kürzer werden.

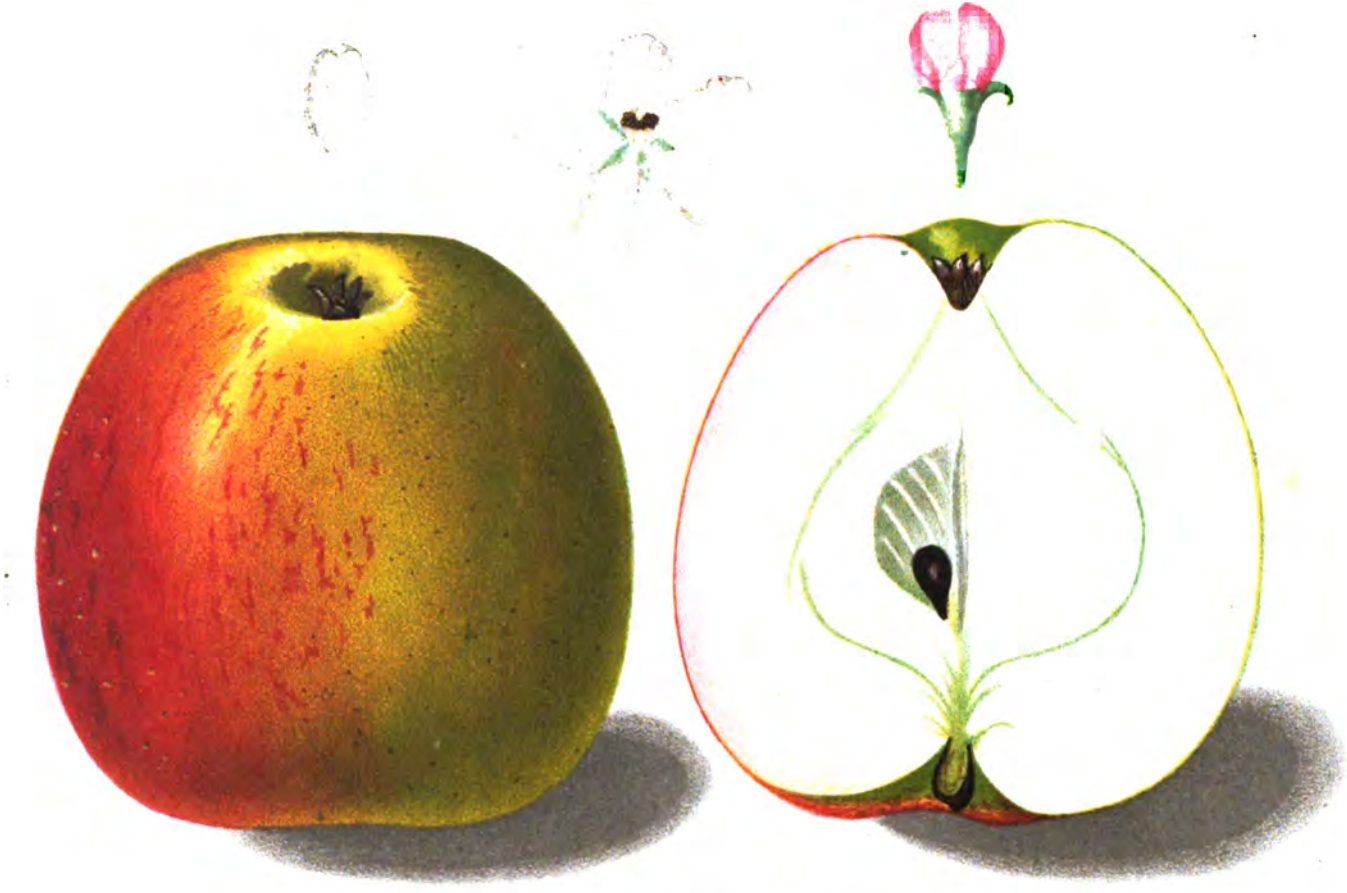
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Sommer-Parmaene.

Digitized by Google

Digitized by Google



SOMMER-PARMAENE

Digitized by Google

Digitized by Google

Sommer-Parmaene.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a (b); Hogg II. 2. B.

** † September, October.

Heimath und Vorkommen: einer der ältesten Aepfel Englands, war er schon in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bekannt In Deutschland findet er sich nur vereinzelt vor. In der allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen zu Trier wurde er unter die zu empfehlenden 50 Sorten aufgenommen; in der 8. Versammlung zu Potsdam 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Platomelum (Tabernaemontanus, Kraeuterbuch, 1588, p. 2004. No. 15). 2. Drué-Permein (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I. 389). 3. Peppin-Parmaine d'Été (Knoop, Pomologie, 1760, 4. 59). 4. Pearmain d'Automne (Mayer, Pomona franconica, 1776, III. 111). 5. Gestreifte Sommer Pearmaine (Diel, 1804, VI. 129). 6. Englische Birn-Reinette (Diel, III. S. 152). 7. Schleswiger Erdbeerapfel (Diel, XII. S. 45). 8. Royal Pearmain d'Été (G. Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 34. No. 64). 9. Sommer-Parmaine (Oberdieck, Illustr. Handbuch der Obstkunde, No. 140).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 65 mm hohe, hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht plattrund, nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist mässig abgestumpft.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit, aufrecht, lang zugespitzt, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, breit, schön schüsselförmig, bisweilen etwas faltig.

Stiel: kurz, gewöhnlich fleischig, kaum herausragend; Stieleinsenkung flach, entsprechend breit, wenig berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, gelblich-grün, später citronengelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt und gestreift; Punkte zahlreich, hellbraun, in der Röthe bräunlich; an einzelnen Früchten finden sich schwache Rostanflüge, auch Warzen.

Fleisch: weisslich, auch gelblich-weiss, zart, weich, saftig, von weinsäuerlichem, rosenartigem Geschmacke. Geruch sehr angenehm.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, wenig geöffnet, zerrissen, eirunde, langzugespitzte, gut ausgebildete, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre flach, kurz kegelförmig; Staubfäden unter der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: wegen ihres zarten Fleiches vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt und die Wirthschaft sehr brauchbar. Die Frucht reift Ende September und hält sich bis Ende October.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden, selbst in Sandboden, wenn er nicht zu trocken ist, trägt gut und ist nicht empfindlich; er eignet sich daher auch zur Anpflanzung in rauhen Lagen.

Sommertriebe lang, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter klein, elliptisch, kurz zugespitzt, gezähnt, unterseits wollig; Afterblätter linienförmig.

Von den zahlreichen Formen, welche man für die Spalierbäume erfunden hat und welche oft keinen andern Zweck haben, als die Werke über Baumschnitt zu illustriren, sind nur die zu empfehlen, welche einfach zu erziehen und leicht zu erhalten sind, dem natürlichen Wuchse des Baumes keinen zu grossen Zwang anthun, bei deren Anwendung man schöne, gesunde und tragbare Bäume erhält und welche dabei auch eine dem Auge wohlthuende und das Interesse für künstliche Formen erhöhende Abwechslung gestatten. Man unterscheidet drei Hauptformen: 1. Die Palmettenform, bei welcher von einem einfachen oder zweiarmigen, senkrecht in die Höhe gezogenen Hauptaste aus sich die Nebenäste in wagerechter oder schräger Richtung ausbreiten. 2. Die Gabel- oder Fächerform, bei der vom Stamme zwei oder mehrere Hauptäste in schräger Richtung ausgehen, an denen ebenfalls in schräger Richtung die Nebenäste gebildet werden. 3. Die Candelaber- oder Armleuchterform (Palmette Verrier).

Zur Heranbildung aller Spalierformen pflanzt man am besten ein- oder zweijährige Veredlungen an Ort und Stelle und zieht dieselben selbst. Dabei müssen die einzelnen Etagen immer so weit von einander entfernt gehalten werden, dass sich die an den Zweigen befindlichen Fruchttriebe gehörig ausbilden und ohne einander zu decken, angeheftet werden können. Beim Kernobst genügt 30—45 cm, beim Steinobst 45 cm, bei den Pfirsichen 50 cm. Man muss besonders darauf sehen, dass die gegenüberstehenden Aeste möglichst auf derselben Höhe sich befinden.

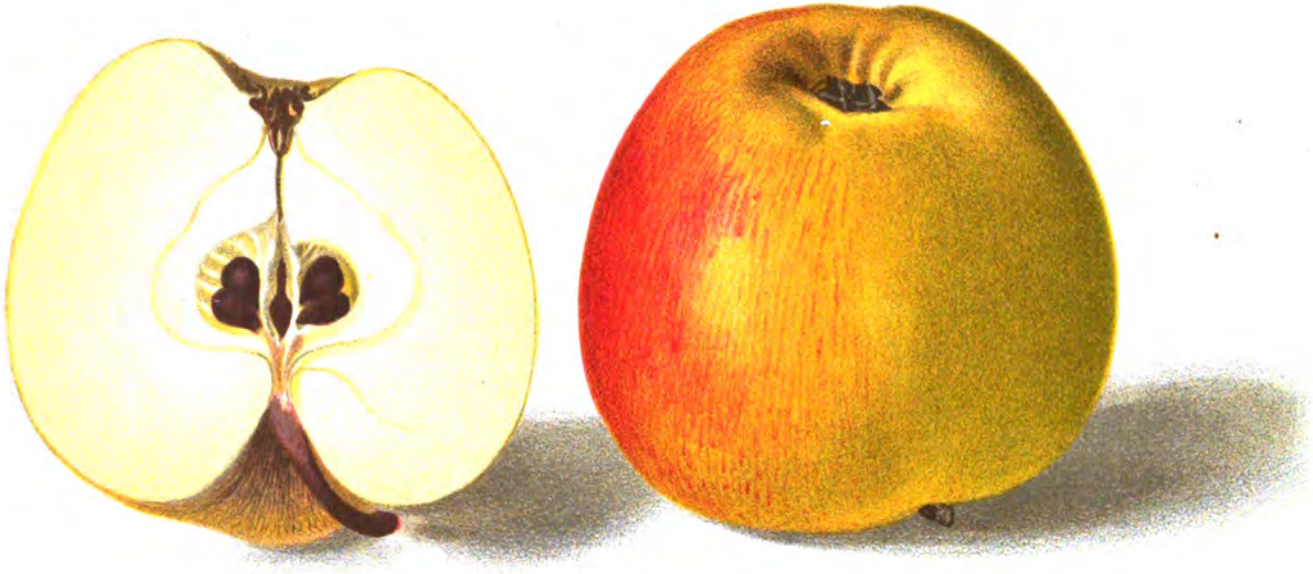
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

WINTER-GOLDPARMÄNE.

Digitized by Google

Digitized by Google



WINTER-GOLDPARMÄNE

Digitized by Google



Digitized by Google

Winter-Goldparmäne.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg. III. 1. B.

** ! ++ **October — März.**

Heimath und Vorkommen: Dieser in Deutschland wohl am meisten verbreitete Apfel stammt aus England, wo er durch den Baumschulenbesitzer Kirke in Brompton bei London zu Ende des vorigen Jahrhunderts verbreitet wurde. Diel erhielt ihn 1800 von Loddiges in London. Auf der ersten durch den Verein zur Beförderung des Gartenbaues zu Berlin einberufenen Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Naumburg im Jahre 1853 wurde er zum allgemeinen Anbau empfohlen und ist seitdem noch mehr verbreitet und angepflanzt worden. Die achte Allgemeine Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 empfahl ihn zur Erziehung von Pyramiden und auch zu Horizontal-Cordons.

Der Baum gedeiht in allen Lagen und zeichnet sich durch schönen Wuchs und reiche Tragbarkeit aus; daher kann seine Anpflanzung nicht genug empfohlen werden; wer nur einen Baum anpflanzen kann, wähle diesen aus!

Literatur und Synonyme: 1. Winter-Goldparmäne (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 67 S. 165). 2. Englische Winter-Goldparmäne (Diel, Kernobstsorten, 1809, X. S. 174). 3. Hampshire yellow (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, p. 31 No. 57). 4. Jones Southampton Pippin (Alexander Bivort, Annales de pomologie belge et étrangère, 1858, t. VI. p. 11). 5. Reine des Reinettes (dito). 6. King of the Pippins (Downing, the fruits and the fruit trees of America, 1860 p. 216). 7. Pearmain dorée d'hiver (M. Mas, le Verger No. 10 S. 23). 8. Winter-Goldparmäne (Niederländischer Obstgarten, Fig. 1, Taf. I.).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 75 mm. breite, 65 mm. hohe, meist kugelförmig hochgebaute, oft auch flache Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Digitized by Google

Kelch: gross, ganz offen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht mit nach aussen gebogener Spitze; Kelcheinsenkung breit, mitteltief, mit einigen Falten umgeben, die sich bei einzelnen Früchten über den Rand hinziehen.

Stiel: holzig, mässig dick, 10—20 mm, lang, bräunlich grün, wollig; Stieleinsenkung ziemlich tief, eng, meistens fein berostet.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grünlich-gelb, in der Lagerreife gold-gelb, oft orange, an der Sonnenseite geröthet und carmoisin gestreift, selten fein berostet; Punkte fein, zerstreut. Anflüge von Rost selten. Die Frucht welkt nicht und hat sehr wenig Geruch.

Fleisch: gelblich weiss, sehr fein, abknackend, saftreich, von eigenthümlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: Achse hohl, Fächer klein, gut entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts breit herzförmig abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre weit, offen, kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: er wird Ende October lagerreif und hält sich gut aufbewahrt bis März. Ein ganz vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der auch zum Mosten und Dörren brauchbar ist.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst lebhaft, bildet sehr schöne hochgebaute Kronen und gute Pyramiden, ist früh und ausserordentlich tragbar, blüht spät und ist gegen rauhe Witterung nicht empfindlich. Er gedeiht in dem schweren Lehmboden der Altmark ebenso gut, wie in dem leichten Sandboden der Mark und ist zur Bepflanzung der Chausseen und Landstrassen in milden Gegenden zu empfehlen.

Die Holztriebe sind stark, wollig, punktirt, rothbraun, zahlreich; Fruchtaugen gross, wollig; Holzaugen kurz, wollig, anliegend; Blätter mittelgross, eilanzettförmig, oben glänzend, unten etwas filzig, tiefgezähnt, Blattstiel kurz, stark; Afterblätter linienförmig, lang.

Bei auf Johannisstämme veredelten Zwergstämmen bilden sich an den seitlichen Trieben die Fruchtaugen gewöhnlich im zweiten Jahre aus; bei warmer, trockener Witterung und namentlich wenn im August kalireicher Dünger, am besten Asche und Kuhdünger in Wasser aufgelöst, angewendet wird, oft schon im ersten Jahre. Die seitlichen krautartigen Triebe werden im Mai entspitzt und Ende September der Zweig auf 3 4 Augen zurückgeschnitten.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Deutscher Goldpepping.

Digitized by Google

Digitized by Google



DEUTSCHER GOLDPEPPING

Digitized by Google

Digitized by Google

Deutscher Goldpepping.

Diel IV. 1.; Luc. VIII. 2. b; Hogg III. 1. A.

** ++ **Winter.**

Heimath und Vorkommen: über seine Heimath ist nichts Sicheres bekannt; seit langer Zeit wird er in Herrenhausen bei Hannover als Pepping allemand kultivirt und ist von dort aus vielfach verbreitet worden. Oberdieck machte schon im Jahre 1860 zu Berlin darauf aufmerksam; aber erst im Jahre 1874 wurde er in Trier von der deutschen Pomologen-Versammlung zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Herrenhäuser deutscher Pepping (Diel, Verzeichniss der Obstsorten, 1833, II. S. 43). 2. Allemande (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 74). 3. d'or d'Allemagne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 303). 4. Hoya'scher Goldpepping (Oberdieck, Anleitung etc. S. 157). 5. Deutscher Goldpepping (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 51).

Gestalt: kleine, etwa 55 mm breite, 45 mm hohe, plattrunde, oft auch hochaussehende Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, lang zugespitzt, wollig, mit zurückgeschlagenen Spitzen, Kelcheinsenkung weit, tief, schüsselförmig, bisweilen von einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, oft sehr kurz und fleischig, braun; Stieleinsenkung flach, mässig breit, bisweilen vom kurzen, an der Basis fleischig gewordenen Stiel fast ganz ausgefüllt, fein hellbraun berostet.

Schale: oft von zimmetartigem Roste etwas rauh, vom Baume grüngelb, lagerreif-goldgelb; Röthe findet sich nur selten; Punkte rostfarbig, sternförmig; Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich, fein, saftig, von eigenthümlichem, gewürzhaftem, ausgezeichnetem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: wenig hohlachsig; Fächer geschlossen, klein, gut entwickelte, eirund-ovale, kurz zugespitzte, braune, verhältnissmässig grosse Samen enthaltend; der durch Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelfrucht, doch auch für die Wirthschaft geschätzt; sie wird im December lagerreif, hält sich bis in den Mai und muss möglichst lange am Baume hängen bleiben.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine schöne, hochgebaute Krone, ist ungemein tragbar, kommt in jedem guten Boden fort und ist nicht empfindlich.

Die Sommertriebe sind lang, gerade, bräunlich, stark punktirt; Blüthenaugen gross, stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen spitzkegelförmig, anliegend; Blatt oval, zugespitzt, glänzend-grün, scharf gezähnt; Blattstiel kurz, grün, oft, wie auch die Mittelrippe röthlich angelaufen; Afterblätter kurz, breit-linienförmig. Die Blüthe tritt ziemlich spät ein.

Schon durch das Verpflanzen der Sämlinge im krautartigen Zustande und das Beschneiden der Wurzeln erzeugen wir zahlreiche Verästelungen und durch einen kurzen Wurzelschnitt wird die ganze Wurzelkrone neu gebildet und eine Menge kräftiger Neben- und Faserwurzeln hervorgerufen. Es ist verständlich, dass die aufnehmenden Stellen eines Wurzelsystems allmählig andere werden, fortwährend ihren Platz in der Erde ändern und vom Stamme aus nach allen Richtungen sich ausbreiten. Auf diese Weise ist es aber auch ermöglicht, dass die funktionsfähigen Wurzelstellen einer Pflanze immer wieder in neue, bis dahin noch nicht ausgenutzte Stellen des Bodens gelangen und denselben in ausgiebigster Weise ausnutzen können. Das Wurzelsystem eines Baumes, das sich weit in der Erde ausbreitet, kann eine mindestens ebenso grosse Fläche einnehmen, als die Baumkrone deckt. Die funktionsfähigen Wurzeltheile befinden sich gleichsam in der Peripherie des gesammten Wurzelsystems und die aufnehmenden Flächen vertheilen sich hauptsächlich auf die Peripherie des vom Wurzelsystem aufgenommenen Terrains. Dem entsprechend düngt man bekanntlich grössere und ältere Bäume nicht in der Nähe des Stammes, wo sich nur wenig aufnehmende Wurzeln befinden, man pflegt vielmehr den Dünger auf eine grössere um den Baum herumliegende Fläche zu vertheilen.

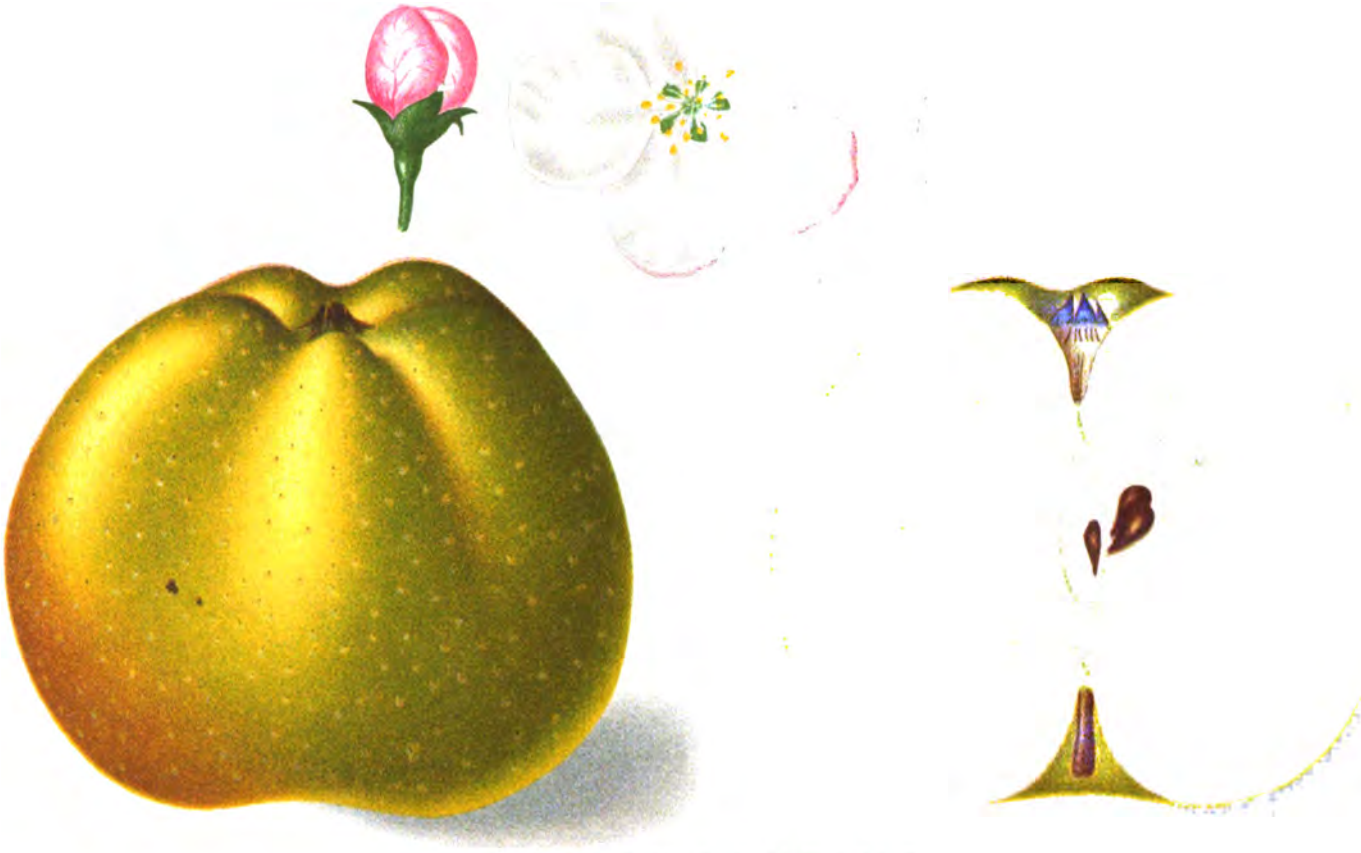
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LONDON-PEPPING.

Digitized by Google

Digitized by Google



LONDON PIPPING

Digitized by Google



Digitized by Google

London-Pepping.

Diel IV. 1; Luc. III. 1. b; Hogg III. 1. A.

(von Flotow VIII, Wachs-Reinette; Lucas VII. Rambour-Reinette.)

Winter.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Grafschaft Norfolk in England; er soll einer der ältesten Aepfel sein, dessen Entstehung bis zum Jahre 1580 zurückgeführt werden kann. Wann er in Deutschland eingeführt wurde, ist nicht bekannt; beschrieben wurde er zuerst durch Dittrich im Jahre 1837. In Werder bei Potsdam ist er als Bastard-Calville sehr verbreitet; in den dortigen Obstanlagen finden sich häufig sehr starke Bäume vor. Auf meine Empfehlung wurde er in Trier im Jahre 1874 in der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Five-Crown Pippin (John Turner, Transactions of the Horticultural Society of London, 1819, III., S. 310). 2. London Pippin (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, No 410). 3. Pomme de Londres (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 256). 4. London-Pepping (von Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 324).

Gestalt und Grösse: grosser, etwa 75 mm breiter, 60 mm hoher, schöngerippter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Schale: fein, glatt, sehr geschmeidig, später etwas fettig, vom Baume grasgrün, später in der Regel einfarbig grünlichgelb, auf der Sonnenseite citronengelb, besonnte Früchte oft trübroth verwaschen. Schalenpunkte zahlreich, namentlich um den Kelch; auch finden sich einige feine rothbraune, grünliche und weissliche Punkte.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen an der Basis breit, lang, grün, wollig, mit den Spitzen in der Regel zusammen-

Digitized by Google

geneigt; Kelcheinsenkung flach, eng, mit 5 hervorragend starken Falten, die sich calvillenartig über die Frucht hinziehen und nach dem Stiele zu verlieren; der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief bis auf die Fruchtblätter hinabgehend; Staubfäden hoch oben entspringend.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief, breit, strahlig-hellbraun berostet.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, aufgerissen, gut ausgebildete, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Fleisch: gelblich-weiss, fest, feinkörnig, reinettenartig, saftig, von angenehmem, süss-säuerlichem, gewürzigem Geschmacke.

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht für die Tafel und Wirthschaft; sie wird im December lagerreif und hält sich gut aufbewahrt bis in den März, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet flachrunde Kronen, ist fruchtbar und gedeiht in jedem Erdreich, selbst in leichtem Sandboden. Hier hat er sich nie empfindlich gezeigt; er kann daher auch zur Bepflanzung der Wege und Strassen benutzt werden.

Die Sommertriebe sind lang, violett-braun, stark wollig, zerstreut punktirt; Fruchtaugen gross, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgross, eiförmig, kurz zugespitzt, am Rande stark gezähnt, auf der Oberfläche glänzend, unterseits filzig; Stiel kurz, stark, wollig; Nebenblätter schmallanzettlich.

Der purpurrothe Apfelstecher (Rhynchites Bacchus L.) und der goldgrüne Apfelstecher (R. auratus Scop.) leben auf verschiedenen Obstbäumen. Der ganze Körper ist behaart, bei ersterem purpurroth, bei letzterem goldglänzend, der Rüssel und die Fühler mehr oder weniger blau. Länge bis zur Rüsselwurzel 7, Schulterbreite 3,75 mm. Die Käfer beobachtet man in den Märztagen. Das befruchtete Weibchen bohrt um Johannis junge Aepfel und Birnen an und legt ein, bisweilen auch mehrere Eier hinein, ohne den Stiel zu durchnagen. Die Larven ernähren sich vorzugsweise vom Kernhause, verhindern das Reifen der Frucht, die vor der Zeit abfällt. Die nach 3 bis 4 Wochen ausgewachsene Larve geht zur Verpuppung in die Erde, welche sie als Käfer erst im nächsten Frühjahre verlässt.

Im ersten Frühjahre ist das wiederholte Abklopfen der Käfer und später das Sammeln und Vernichten der abgefallenen Früchte zu empfehlen.

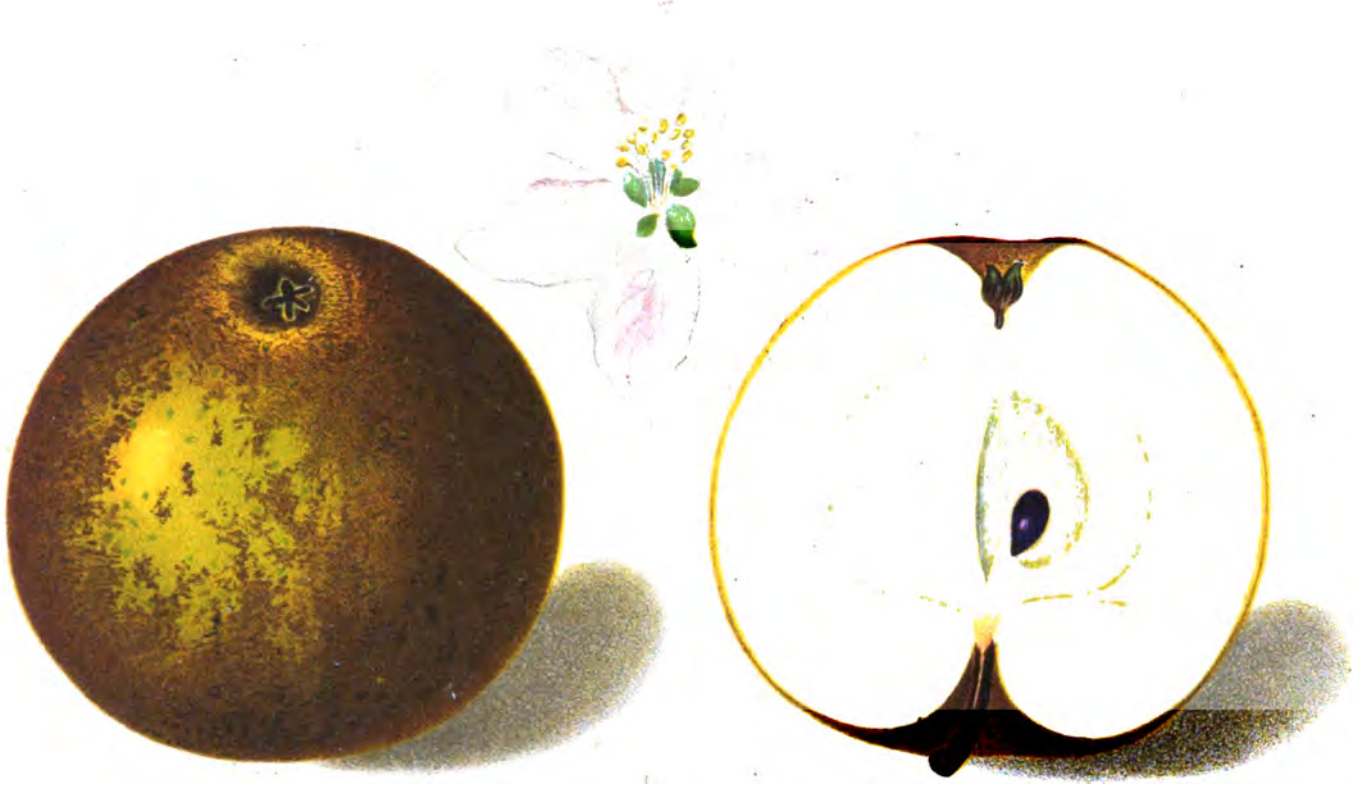
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

PARKER'S PEPPING.

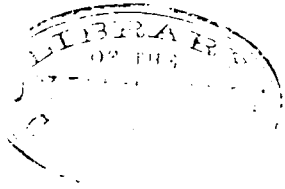
Digitized by Google

Digitized by Google



PARKER'S PEPPING

Digitized by Google



Digitized by Google

Parker's Pepping.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. D.

** †† **December, April.**

Heimath und Vorkommen: er soll zu Anfang dieses Jahrhunderts aus dem Garten der Londoner Gartenbaugesellschaft hervorgegangen sein und seinen Namen nach einem Kapitain Parker erhalten haben. Diel bezog ihn aus England; seine Verbreitung in Deutschland ist noch sehr gering. Er wurde von der Versammlung deutscher Pomologen zu Trier zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Parkers grauer Pepping (van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, p. 36. No. 496). 2. Parker's Pippin (Diel, Kernobstsorten, 1809, X. S. 149). 3. Pomme Parke (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 315). 4. Parker's Pepping (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 154).

Gestalt: flachgebauter, etwa 70 mm breiter, 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; um den Stiel ist die Frucht abgerundet, nach dem Kelche etwas mehr verjüngt.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen grün, wollig, breit, lang zugespitzt; Kelcheinsenkung tief, weit, bisweilen mit einigen schwachen Falten umgeben, die bei einigen Früchten deutlich über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, kaum herausragend, bräunlich, etwas wollig; Stieleinsenkung tief, eng, meistens stark berostet.

Schale: fein, rauh in Folge des über der ganzen Frucht sich ausbreitenden grau-bräunlichen Rostes; Grundfarbe hellgrün, später gelb, fast ganz mit Rost bedeckt, selten schwach geröthet, dagegen oft mit grünlichen Flecken versehen; Schalenpunkte zahlreich, gross, graubraun; Warzen finden sich selten.

Fleisch: gelblich weiss, fein, mürbe, saftig, von weinigem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, etwas geöffnet, eiförmige, lang zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Digitized by Google

Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchhöhle trichterförmig, tief hinabgehend; Staubfäden an der Spitze entspringend.

Reife und Nutzung: für Tafel und Wirthschaft gleich zu empfehlen; er darf nicht zu früh abgenommen werden, weil er sonst welkt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet schöne Kronen, trägt sehr gut und gedeiht in jedem Boden; er ist nicht empfindlich und kann daher auch zur Anpflanzung an Landstrassen in rauhen Lagen empfohlen werden. Sommertriebe schlank, braun, fein silberhäutig, punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter lanzettlich-elliptisch, schwach gezähnt; Afterblätter lanzettlich.

Eine der besten Formen für Spalierbäume ist die Candelaber- oder Armleuchter-Palmette (Palmette Verrier). Um dieselbe zu bilden, sucht man die erste Etage 35—45 cm über dem Boden zu erzielen. Zwei dort befindliche gleichstehende Triebe werden sobald als möglich in horizontale Lage gebracht und die Spitzen derselben aufwärts gerichtet, um den Wuchs dieser Zweige zu beleben. Im folgenden Jahre wird zur Bildung der zweiten Etage geschritten. Jede Etage muss beim Kernobst 25—30 cm, beim Steinobst 30—40 cm von der anderen entfernt stehen. Durch langen Schnitt erhält man sehr viel kurzes Fruchtholz und bereits nach 3—4 Jahren reichliche Früchte. Es eignet sich diese Form für das Kern- und Steinobst. Die doppelte Candelaber-Palmette hat zwei senkrecht in die Höhe gehende Mitteläste, von denen aus sich die Seitenäste entwickeln. Für hohe Wände sind die einfachen Formen, die einfache U-Form und die doppelte U-Form sehr zu empfehlen. Bei der einfachen U-Form wird die einjährige Veredlung auf 2 gegenüberstehende Augen geschnitten und die beiden daraus entstehenden Triebe aufrecht gebunden; die Entfernung der Stämme beträgt 70 cm. Bei der doppelten U-Form werden die zwei Triebe wieder auf zwei Augen geschnitten, so dass vier aufrechte Triebe entstehen; die Entfernung beträgt hier 1 m. Bei allen Formen ist es unerlässlich, dass man die zu bildende Form ganz vollendet an die Wand zeichnet oder auf die Spalierlatten aufträgt, damit ohne weiteres Nachmessen jederzeit zu sehen ist, wo man die Aeste und Zweige zu schneiden, zu ziehen und anzuheften hat.

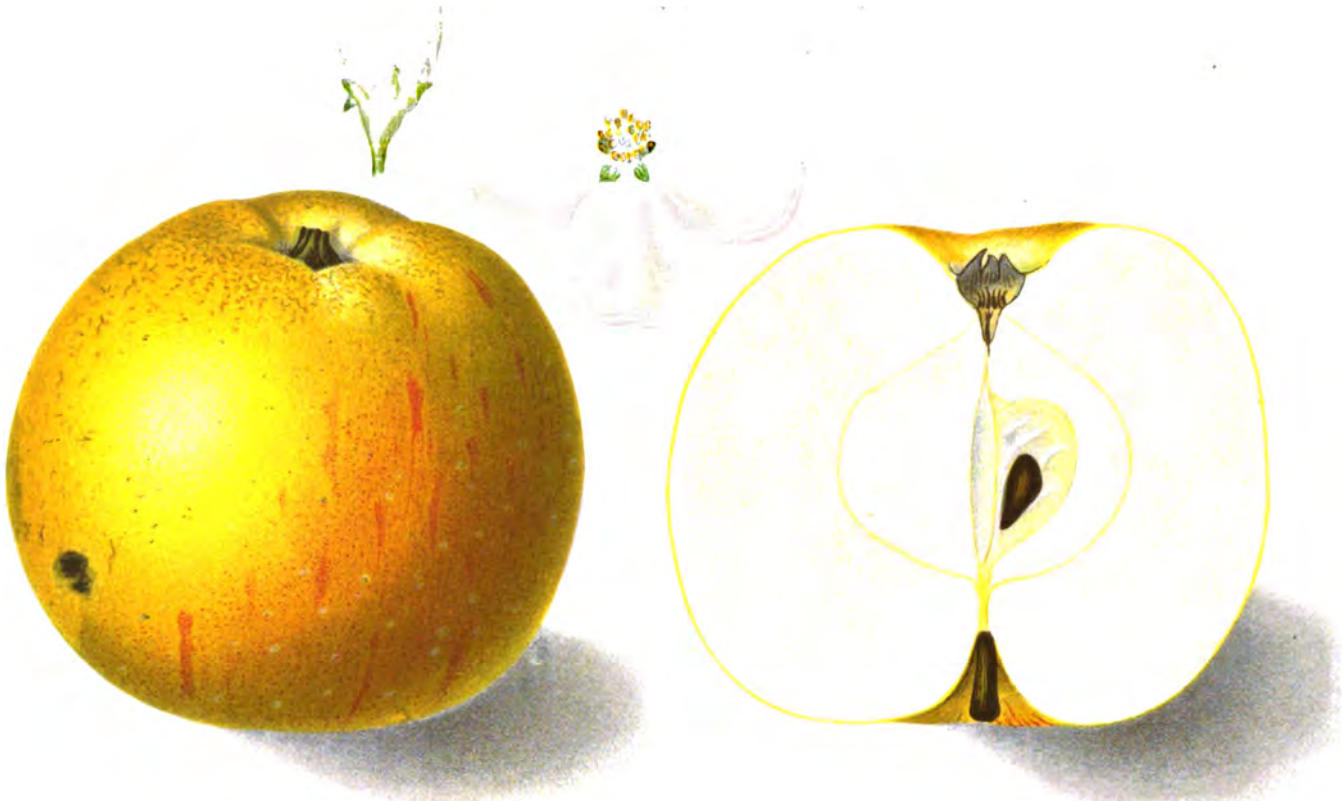
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Ribston Pepping.

Digitized by Google

Digitized by Google



RIBSTON PEPPING

Digitized by Google



Digitized by Google

Ribston Pepping.

Diel VI. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. 6.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs und besitzt die weiteste Verbreitung; vor fast 200 Jahren soll er auf dem Schlosse Ribston in der Grafschaft York entstanden sein. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er in Trier im Jahre 1874 von der 7. Versammlung deutscher Pomologen und von der 8. in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung von Horizontal-Cordons empfohlen. In Deutschland, Frankreich, Holland und Amerika ist er sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Ribston's Pepping (Diel, Kernobstsorten, 1813, XI. S. 93); 2. Englische Granat-Reinette (Diel XI. S. 134); 3. Traver's Reinette (Diel A—B. 1832, VI. S. 108); 4. Pepin Ribston (Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees traduction française de Pietet-Maltet, 1805, No. 33); 5. Formosa Pippin, (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 80. No. 55); 6. Reinette de Traves (Mas, le verger, 1868, No. 9); 7. Ribston Pepping (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 161).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 70 mm. breiter, 70 mm. hoher, meist kugelförmig gebauter Apfel; der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas zugespitzt nach dem Kelche zu ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, breit, zugespitzt, wollig, aufrecht mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, entsprechend weit, oft berostet, mit einigen flachen Falten, die heraustreten und wenig bemerklich über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, wenig heraustretend; Stieleinsenkung mitteltief, nicht weit, wenig berostet.

Schale: glatt, vom Baume gelblich grün, lagerreif fast goldgelb, auf der Sonnenseite trübroth oder carmoisinroth verwaschen und gestreift, in der Röthe oft grau punktirt; Punkte zerstreut,

Digitized by Google

wenig bemerklich. Rostanflüge finden sich besonders um Kelch und Stiel; Geruch merklich gewürzt.

Fleisch: gelblich weiss, fein, fest, später mürbe, von eigenthümlichem, gewürztem, weinartigem Reinettengeschmacke.

Kernhaus: offen; Fächer mittelgross, zum Theil unvollkommen entwickelte, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden etwas unter der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: vorzüglicher Apfel für die Tafel und Wirthschaft, sowie auch zu Cider; er wird Ende November reif und hält sich bis zum Frühjahr.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet schöne breite Kronen, trägt zwar etwas spät, aber dann recht willig, und liefert selbst in ungünstigen Jahren Früchte; in jedem Boden kommt er gut fort, gedeihet noch in rauhen Lagen, liebt aber mässig feuchten Boden. Sommertriebe schlank, braunroth, wollig, stark punktirt; Blüthenaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, wollig, anliegend; Blätter mittelgross, elliptisch-eiförmig, zugespitzt, auf der Unterfläche wollig, am Rande scharf gezähnt; Blattstiele kurz, stark wollig; Nebenblätter lang, breit linienförmig, abstehend.

Die ansehnlichen Früchte halten sich im Winter sehr gut und sollte diese Sorte bei allen Anpflanzungen sehr berücksichtigt werden. Zur Anpflanzung als Pyramide und Cordons kann ich ihn ebenfalls sehr empfehlen; er trägt sehr früh und dankbar und werden die Früchte gross und schön. Er blüht zwar früh, ist aber nicht empfindlich.

Die Raupe der Kupferglucke (Gastropacha quercifolia L.) richtet weniger durch ihr massenhaftes Auftreten, als durch ihre bedeutende Grösse durch das Abfressen der Blätter und Gipfeltriebe grossen Schaden an. Dieselbe wird 80—90 mm. gross, schlüpft im September aus dem Ei, häutet sich einmal und überwintert dann, lang ausgestreckt, an einem Zweige. Im nächsten Mai ist sie erwachsen, aschgrau oder erdbraun gefärbt, seitlich über den Füssen mit langbehaarten Warzen und einem kurzen Fleischzapfen auf dem Rücken des vorletzten Gliedes versehen. Sie verpuppt sich in einem graubraunen, lockeren Gespinnst, welches sich zwischen Rindenritzen oder an Planken anheftet. Nach einigen Wochen der Puppenruhe, im Juli oder August, erscheint der Schmetterling. Die Flügel desselben sind kupferroth und am Saume gekerbt. Man bemerkt die Raupe leicht an den Fressstellen und kann sie dann bei einiger Uebung auffinden und vernichten.

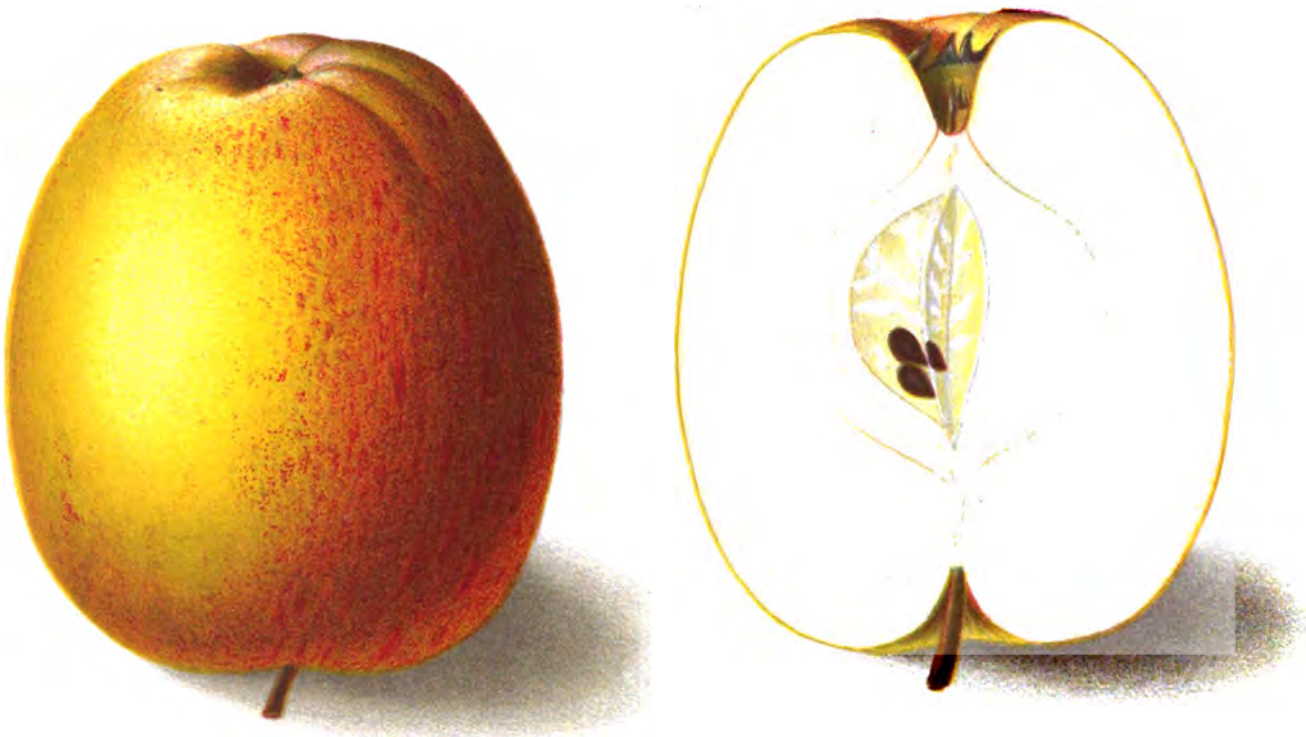
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

PRINZEN-APFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



PRINZENAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Prinzen-Apfel.

Diel I. 2; Luc. II. 3. b; Hogg. II. B. 2.

** †† **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: Ueber die Entstehung dieses jedenfalls deutschen Apfels weiss man nichts; er kommt schon im vorigen Jahrhundert in starken alten Exemplaren vor und ist besonders in Nord- und Mitteldeutschland vielfach verbreitet. Auch in Norwegen, Schweden und England kommt er vor. In der zweiten allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde er unter die Zahl der zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Prinzen-Apfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 13.). 2. Pomme Melon (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 270.). Unter folgenden Namen kommt er in verschiedenen Gegenden noch vor: Nonnenapfel, Melonenapfel, rothgestreifter Schlotterapfel, Ananasapfel, Haferapfel, fränkischer Nonnenapfel, Hasenkopf und Berliner.

Gestalt: grosser, etwa 75 mm. breiter, 80 mm. hoher, walzenförmiger, veränderlicher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab. Die eine Fruchthälfte ist oft höher gebaut, als die andere.

Kelch: klein, geschlossen oder halboffen; Blättchen grün, wollig; Kelcheinsenkung schmal, flach, mit kleinen Falten umgeben, welche wenig heraustreten und nur in einzelnen Fällen bei gut ausgebildeten Exemplaren sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: sehr dünn, holzig, weit heraustretend; Stieleinsenkung mehr oder weniger tief, strahlenförmig berostet.

Schale: glatt, glänzend, grünlich gelb, lagerreif hell-citronengelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth kurz gestreift, geflammt und marmorirt; hellbraune Rostpunkte wenig bemerkbar.

Digitized by Google

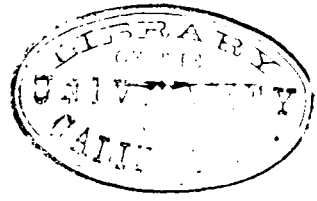
Fleisch: gelblich weiss, locker und mürbe, saftreich, von weinartigem, bisweilen etwas ananasartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr gross, geöffnet, zerrissen, meist schlecht entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre tief und breit, Staubfäden tief unten entspringend.

Reife und Nutzung: sehr guter Tafel- und Wirthschafts-Apfel, auch für den Markt sehr gesucht; er zeitigt Ende September und hält sich gut aufbewahrt bis Ende Februar. Nicht zu früh abgenommen, welkt er nur wenig und dann nur bei höchster Reife. Es ist eine sehr werthvolle Frucht, für Tafel, Wirthschaft und Markt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, aber nicht besonders kräftig, bildet eine hochkugelförmige Krone, deren Aeste etwas ausgebreitet sind, ist früh und reich tragbar. Der Baum blüht spät, gedeiht in jedem Boden, selbst in leichtem Sandboden recht gut und ist gegen Witterungseinflüsse nicht empfindlich, weshalb er sich auch für rauhere Gegenden noch eignet. Die Früchte werden leicht vom Winde abgeworfen und muss daher die Lage eine geschützte sein. Sommertriebe sind schlank, wollig, dunkelbraun, stark punktirt; Fruchtaugen eirund, wollig; Holzaugen kurz zugespitzt, wollig, anliegend; Blätter länglich eirund, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt, stark gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, die Rippen stark hervortretend; Blattstiele kurz, stark, wollig, roth angelaufen; Nebenblätter linienförmig.

An Zwergstämmen, Palmetten und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders gross und schön; die Fruchtaugen bilden sich erst im zweiten Jahre aus.



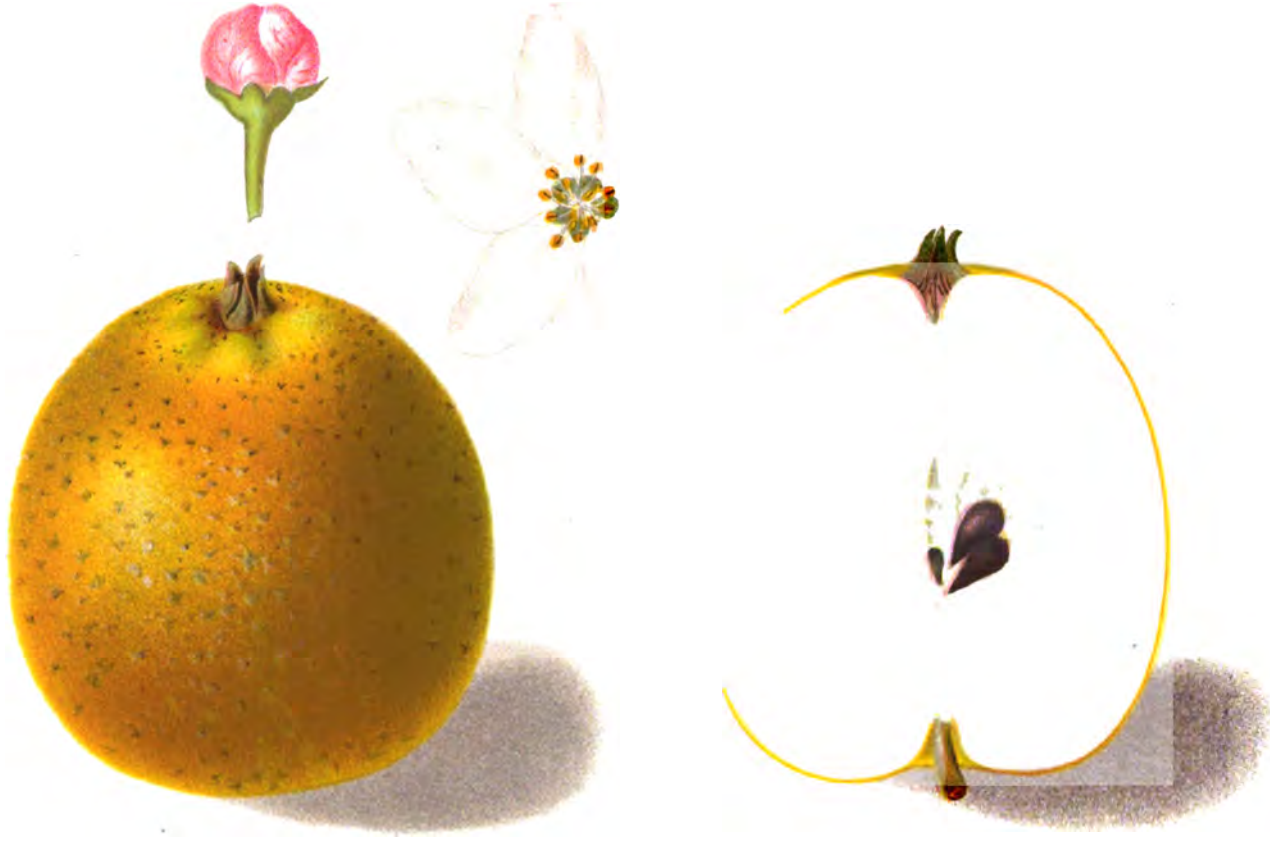
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Ananas-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



ANANAS REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Ananas-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 2. a; Hogg III. 1. A.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wohl deutschen Ursprungs, doch ist darüber nichts Genaueres bekannt; sie wurde zuerst in einem Garten bei Zülpich kultivirt und von da dem bekannten Pomologen Commans in Deutz zugesandt. Bekannt wurde sie in den zwanziger Jahren; die zweite Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung; sie erhielt eine grosse Verbreitung und kommt jetzt sehr häufig vor.

Literatur und Synonyme: Ananas-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1826, IV. S. 55). 2. Ananas-Reinette, (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 50). 3. Reinette Ananas (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 366).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 65 mm breiter, 60 mm hoher, regelmässig gebauter, hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, flacht sich um den Stiel platt und nach dem Kelch zu sich etwas verjüngend ab.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen grün, wollig, lang zugespitzt, aufrecht mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung nicht breit, flach, mit feinen, aber nicht heraustretenden Falten umgeben.

Stiel: kurz, ziemlich dünn, wollig, nicht oder wenig herausragend, Stieleinsenkung schwach, oft ganz flach, lange grün bleibend, selten strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume citronen-, in der Lagerreife goldgelb, ohne alle Röthe; Schalenpunkte häufig, meistens weisslich oder grünlich umflossen, eckige Rostpunkte und Roststernchen zahlreich, regelmässig vertheilt.

Fleisch; gelblich weiss, feinzellig, saftreich, von eigenthümlichem, dem des Goldpeppings nicht unähnlichem, ausgezeichnetem, gewürzhaftem etwas alantartigem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer offen, gross, zerrissen, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte, hellbraune Samen

Digitized by Google

enthaltend; der durch die Gefässbündel umgegrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts wenig erhebend, kelchwärts stark zugespitzt. Kelcheinsenkung trichterförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzen: einer der vorzüglichsten Tafel- und Wirthschaftsäpfel, der auch auf dem Markt sehr gesucht ist und allgemeine Anpflanzung verdient; er wird im November lagerreif und hält sich bis zum Februar. Er welkt nicht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, bildet rundliche Krone, ist früh und ungemein fruchtbar, gegen rauhe Witterung nicht empfindlich und in Betreff des Bodens nicht wählerisch. Auf Wildling und Johannisstamm wächst er schwach, bildet schöne und frühtragende Pyramiden, zu deren Anzucht ich ihn ganz besonders empfehlen kann.

Sommertriebe sehr stark, kurz, bräunlich olivengrün, feinpunktirt; Blüthenaugen gross, eirund, wollig; Holzaugen stumpfkegelförmig, wollig, anliegend; Blätter ziemlich gross, rund oval oder eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche mattgrün, sehr wollig, am Rande stark gezähnt; Blattstiele kurz, stark, wollig; Nebenblätter kurz, linienförmig.

Die grüne Apfelblattlaus (Aphis mali F.) lebt oft in sehr zahlreichen Kolonien an den jungen Trieben des Apfelbaumes, namentlich unter den zurückgerollten Blättern und tritt zeitweilig in verderblicher Weise auf. Die eiförmigen, beim Legen gelben, später schwarzen Eier, kleben an den jungen Zweigen, überwintern daselbst; nach dem Ausschlagen der Bäume schlüpfen die grasgrünen, mit dunkelrothen Augen versehenen Blattläuse aus. Einige Tage darauf erfolgt die erste Häutung. Werden die Larven nicht gestört, so bleiben sie an den jungen Trieben dicht beisammen sitzen und häuten sich noch ein zweites, drittes und viertes Mal. Nach dieser letzten Häutung sind sie reif und bringen gewöhnlich noch an demselben Tage lebendige Junge zur Welt. Das Gebären dauert durchschnittlich vom neunten bis zwölften Tage ihres Lebens und dann sterben sie. In dieser Zeit werden je nach Umständen von einer Amme etwa 20 Junge geboren. Die Ammen der zweiten Generation vermehren sich genau in der bisherigen Weise, aber es kommen auch Larven zur Welt, welche nach der zweiten Häutung geflügelt erscheinen. Kurz vor der vierten Häutung suchen sie sich ein einsames Plätzchen auf und treten nun als geflügelte Individuen in solcher Mächtigkeit auf, dass sie mehr als die Hälfte der ganzen Kolonie ausmachen. Von ihnen pflegen der Regel nach die beiden ersten Generationen wieder ungeflügelt zu sein. Ende September und October paaren sich ungeflügelte Männchen mit ungeflügelte Weibchen und diese legen dann 3—4 Eier.

Als Gegenmittel werden die jungen Triebe der Zwergstämme mit Kalkmilch oder Lehm bestrichen und die Eier dadurch erstickt. Im Sommer werden die behafteten Triebe mit in Wasser aufgelöster, schwarzer Seife bespritzt.

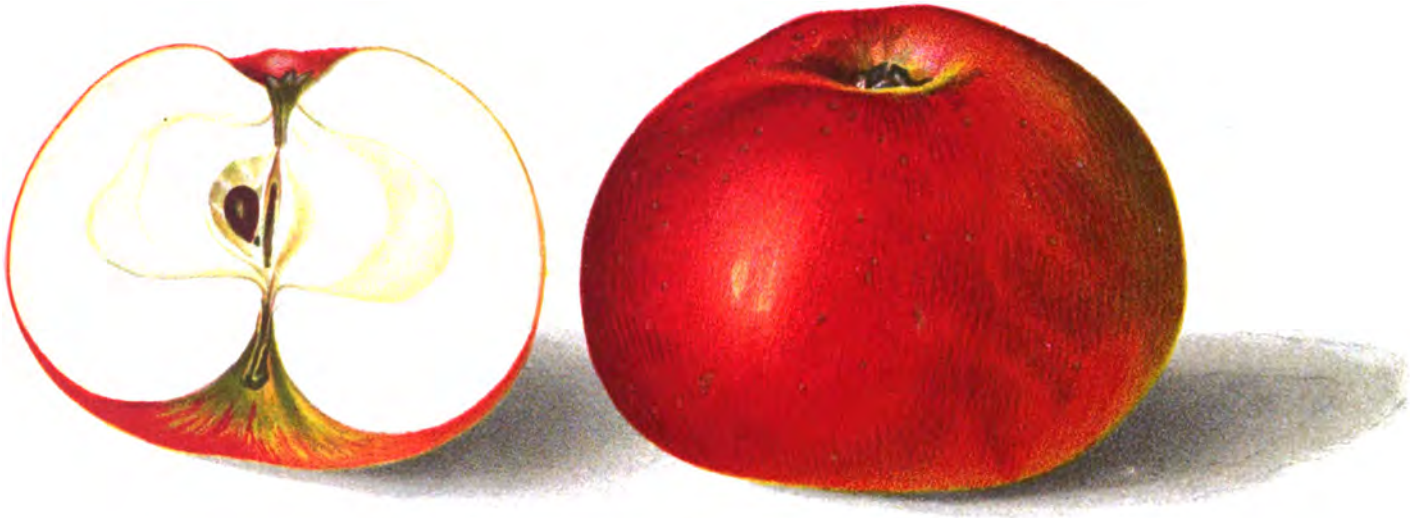
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Baumann's Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



BAUMANN'S REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Baumann's Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg. III. 1. B.

* * †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons gezogen und zu Ehren Napoleon Baumann's, Baumschulen-Besitzer in Bollweiler im Elsass, benannt. Von der 7. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde sie unter die 50 zu empfehlenden Sorten und in Potsdam, 1877, unter die zur Erziehung von Horizontal-Cordons empfohlenen zehn Sorten aufgenommen. Sie verdient durch ihre Tragbarkeit, sowie Schönheit und Güte der Frucht die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Baumann's rothe Winter-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1821, A—B I. S. 100). 2. Baumann's Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 226). 3. Reinette Baumann (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 371).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 75 mm. breiter, 60 mm. hoher, flachrunder Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, die Frucht nimmt nach dem Kelche zu merklich ab; eine Seite ist oft stärker entwickelt als die andere.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, die Spitzen etwas zurückgeschlagen, wollig; Kelcheinsenkung ziemlich breit, entsprechend tief, schüsselförmig, von flachen Fleischbeulen und feinen Falten umgeben, die sich sichtbar, doch flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief, trichterförmig, mit zimmtfarbigem Rost bekleidet.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, nicht fettig werdend, vom Baume grünlich, später schön gelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten wenig zu sehen ist, indem sie mit Carmoi-

Digitized by Google

sinroth verwaschen, gestreift und punktirt ist; Punkte fein, zerstreut, in der Röthe gelblich umflossen; bisweilen finden sich auch einige Rostflecken. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich weiss, fein, mürbe, sehr saftreich, von eigenthümlichem, weinsäuerlichem und gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, abgerundet, gut ausgebildete, rundlich ovale, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts breit abgerundet, kelchwärts plötzlich zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend.

Reifzeit und Nutzung: Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar; zeitigt im December und hält sich bis März.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, wird aber nicht gross, bildet eine schöne halbkugelige Krone, ist ungemein fruchtbar, gedeiht in jeden guten Boden und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe lang, zahlreich, bräunlich grün, fein punktirt, wollig; Fruchtaugen eirund, wollig; Holzaugen kegelförmig spitz, anliegend; Blatt mittelgross, flach, dunkelgrün, lang eiförmig, stark gezähnt; Blattstiel mittellang; Nebenblätter linienförmig.

Stämme und alte Zweige sind häufig bei der Baumanns-Reinette, wie bei vielen schwachwüchsigen Sorten, dicht mit einer Schildlausart, Aspidiotus conchaeformis bedeckt. Sie wird von einem rothbraunen Schildchen bedeckt, welches kommaartig gebogen ist. In manchen Gegenden kommen diese Schmarotzer ungemein häufig vor; sie sitzen in grösseren und kleineren Gruppen eine neben der anderen an der glatten Rinde und haben sich festgesogen; bisweilen bemerkt man sie auch auf den Früchten in Gestalt eines Kommas. Die Befruchtung soll im Herbst geschehen und schwankt die Zahl der Eier, die sich unter dem Schildchen des Weibchens im November vorfinden, zwischen 25 bis 80. Diese sind länglich, glänzend weiss und gelblich. Im Mai schlüpfen aus den Eiern die Larven und erscheinen wegen ihrer Kleinheit als kaum bemerkbare kleine weisse Pünktchen.

Zur Vertilgung der Insekten hat sich hier in der Königl. Gärtner-Lehranstalt ein Anstrich mit Kalkmilch im Herbst bewährt; im nächsten Frühjahre waren sie gänzlich verschwunden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Carmeliter-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



CARMELITER REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Carmeliter-Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg. III. 2. B.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wird bereits im Jahre 1667 von Merlet als ein in Frankreich sehr verbreiteter Apfel erwähnt, über dessen Entstehung nichts Genaueres bekannt ist. Ihren Namen soll sie von der braunrothen Farbe der Schale erhalten haben, welche an die Farbe der Ordenstracht der Karmeliter erinnert. Schon frühzeitig scheint sie nach Deutschland gekommen zu sein, so dass sie Diel für einheimisch hielt. Diese sehr verbreitete und allgemein geschätzte Frucht wurde in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 zur allgemeinen Anpflanzung und in der achten Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Rousse (Merlet, l'Arégé des bons fruits, 1667, S. 147). 2. Carmeliter Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 141). 3. Lange roth gestreifte grüne Reinette (Diel, I. S. 145). 4. Reinette truite (van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers, 1798 No. 45). 5. Glace rouge (G. Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, No. 118). 6. Reinette des carmes (André Leroy, Dict. de pomologie, No. 382). 7. Carmeliter Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 65).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm. breite, 60 mm. hohe, länglich runde Frucht; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte, nach oben sich mehr verjüngend, als nach unten; oft ist die eine Seite mehr entwickelt als die andere.

Kelch: offen; Blättchen grün, wollig, aufrecht, mit nach aussen zurückgebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung breit, flach, schön schüsselförmig, mit schwachen Falten umgeben.

Digitized by Google

Stiel: kurz, holzig, oft durch eine fleischige Verdickung zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung nicht tief, eng, oft gänzlich ohne Rost.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume blassgrün, lagerreif grünlich gelb, auf der Sonnenseite braunroth gestreift und verwaschen. Die charakteristischen feinen, grauen Rostpunkte finden sich häufig, auf der Schattenseite sind sie mehr grünlich, um den Kelch finden sich häufig kleine Rostüberzüge.

Fleisch: gelblich weiss, fein, von eigenthümlichem, weinsäuerlichem und gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, selten geöffnet, gut entwickelte, länglich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts gleich stark zugespitzt. Kelchröhre trichterförmig, Staubfäden an der Basis entspringend.

Reife und Nutzung: für die Tafel und Wirthschaft ersten Ranges und ebenso vorzüglich für die Ciderbereitung. Die Frucht muss möglichst lange am Baume sitzen bleiben, erhält ihre Lagerreife im November und hält sich bei guter Aufbewahrung bis März ohne zu welken.

Eigenschaften des Baumes: er bildet einen schönen kräftigen Stamm und eine fast kugelförmige Krone und trägt ein Jahr um das andere ausserordentlich reich. Er blüht spät, ist in der Blüthe nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden, wenn er nur nahrhaft und die Lage nicht zu rauh ist. In hiesigem leichtem Sandboden gedeiht er vorzüglich. — Die Zweige sind schlank, zahlreich, aufrecht, wollig, dunkelrothbraun, zerstreut punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, braun, wenig wollig; Holzaugen klein, zugespitzt, angedrückt. Blätter mittelgross, länglich eiförmig, mit vorgezogener Spitze, stark gezähnt, auf der Oberfläche mattgrün, auf der Unterfläche wollig; Blattstiel lang; Nebenblätter linienförmig.

Eignet sich wegen seiner kugelförmigen Krone zur Bepflanzung der Strassen und Wege in nicht zu rauhen Gegenden.

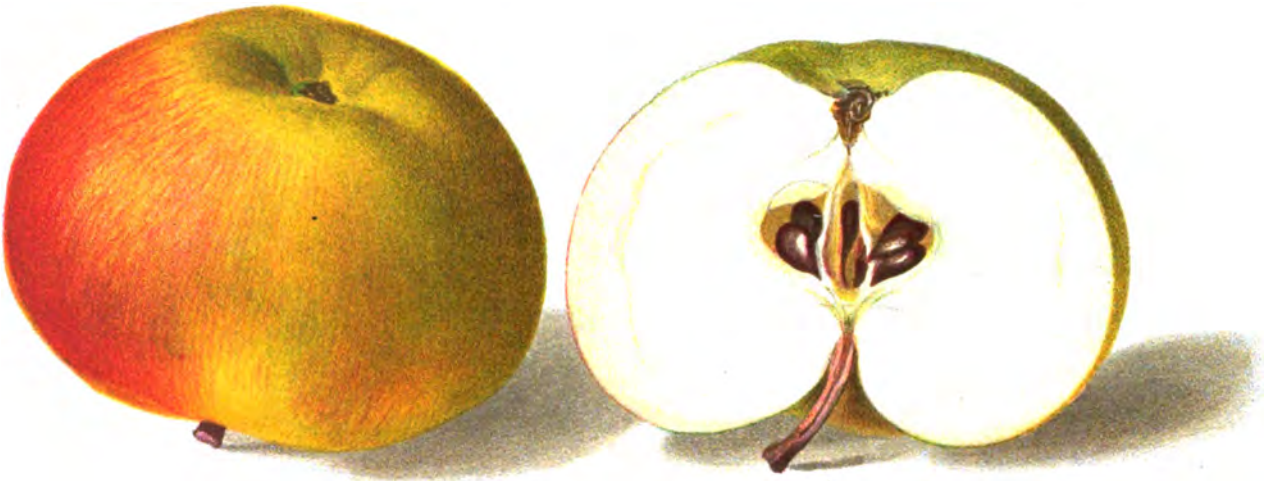
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Champagner-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



CHAMPAGNER REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Champagner-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. III. (VIII.) 1. b; Hogg. III, 1. A.

* †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist deutschen Ursprungs, über ihre Entstehung aber nichts genaueres bekannt. Diel beschrieb sie zuerst im Jahre 1799 als Loskrieger, unter welchem Namen sie noch in Süddeutschland bekannt ist. Auf der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen und ist seitdem vielfach verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Loskrieger (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 85). 2. Champagner-Reinette (Diel, 1800, III. S. 122). 3. Reinette de Versailles (Diel, 1828, S. 93). 4. Champagner-Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 67, S. 125). 5. Reinette de Champagne (Mas, le Verger, 1868, IV. No. 33). 6. Loskrieger (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 122).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 65 mm. breiter, 50 mm. hoher, schön geformter flacher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich nach Kelch und Spitze gleichmässig ab.

Kelch: geschlossen, Blättchen grün, wollig, ziemlich breit, aufrecht, zusammenneigend; Kelcheinsenkung ziemlich flach, weit ausgeschweift, am Rande mit scharf ausgeprägten, karakteristischen schmalen Falten umgeben, die sich bei einzelnen Früchten schwach über den Rand hinziehen.

Stiel: holzig, mässig dick, etwa 15 mm. lang, bräunlich grün, wollig, weit herausragend; Stieleinsenkung weit und tief, hellbraun strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grünlich gelb, beduftet, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite zart rosenroth angehaucht und verwaschen; Rostpunkte kommen selten vor; Schalen-

Digitized by Google

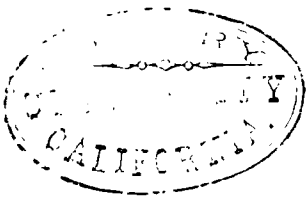
punkte fein, zahlreich, weisslich. Um Kelch und Stiel erscheinen an einzelnen Früchten feine zimmetfarbene Rostanflüge.

Fleisch: weiss, fein, anfangs härtlich, später mürbe, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem, nicht gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, Kammern klein, oft geöffnet, gut entwickelte dunkelbraune, rundlichovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flachzwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre sehr kurz, klein, Staubfäden an der Basis entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Wirthschaftsapfel, besonders zum Dörren und zur Mostbereitung, doch auch noch für die Tafel brauchbar. Die Lagerreife beginnt nach Neujahr und hält sich die Frucht bis in den Juni.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst schwach, wird mittelgross, bildet gedrungene, runde Kronen, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden gleich gut. Die Früchte sitzen fest, sind vom Baum ungeniessbar, sie eignet sich deshalb vorzüglich zur Bepflanzung der Wege und Strassen. — Die Holzzweige sind von mittlerer Stärke und Länge, braunroth, wollig, zerstreut punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, kegelförmig, wollig; Holzaugen länglich, spitz, angedrückt; Blätter gross, rundlich oder eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, scharf gezähnt; Blattstiel kurz, kräftig; Nebenblätter sehr entwickelt, linienförmig.



Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

COULON'S REINETTE.

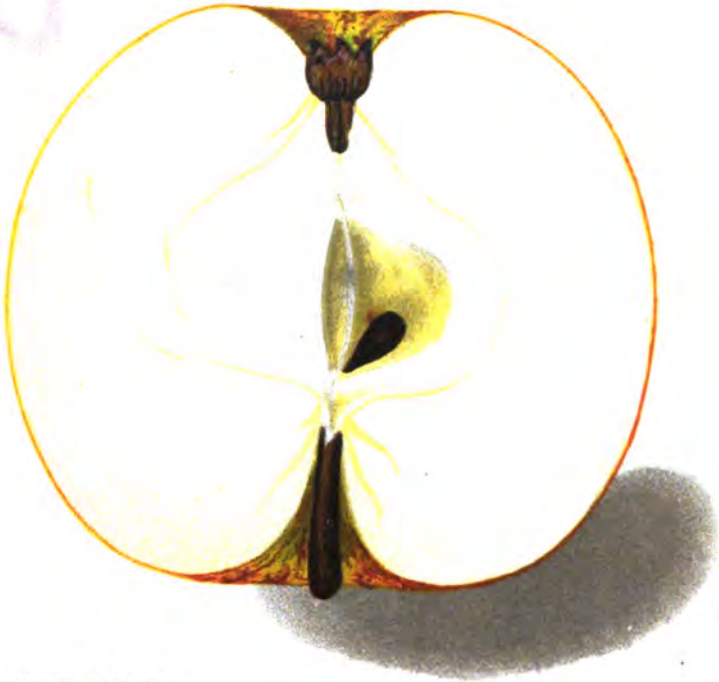
Digitized by Google

Digitized by Google









COULON'S REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Coulon's Reinette.

Diel II, 4; Luc. VII. 2. b; Hogg III. 1. B.

** †† **December—März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Baumschulenbesitzer Coulon in Lüttich gezogen; der Baum trug zuerst 1856. Wegen ihrer Aehnlichkeit im Geschmack mit der Pariser Rambour-Reinette erhielt sie sehr bald grossen Ruf und ist deshalb schon ziemlich verbreitet. Auf meine Empfehlung wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier, 1874, unter die 50 zur allgemeinen Anpflanzung und auf der 8. zu Potsdam, 1877, unter die 10 zur Erziehung von Horizontal-Cordons bezeichneten Sorten aufgenommen. Es ist eine ausgezeichnete Frucht, die recht häufig angepflanzt zu werden verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Coulon (Bivort, Annales de pom. VI. S. 83). 2. Culon Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 490).

Gestalt: grosser, etwa 80 mm breiter, 75 mm hoher, flachrunder Apfel; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin; die Frucht wölbt sich um denselben plattrund ab, während sie sich nach dem Kelche zu merklich stärker verjüngt.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, wenig wollig, ziemlich breit und kurz, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung eng und flach, schön gerundet, am Rande mit einigen Falten, die flach und breit über die Frucht sich bis zur Stieleinsenkung hinziehen.

Stiel: kurz, stark, braun; Stieleinsenkung weit, tief, strahlig berostet.

Schale: schwach glänzend, durch feinen Rost ziemlich rauh, ausserdem noch mit Schalenpunkten besetzt, vom Baume gelblich-grün, lagerreif fast goldgelb. auf der Sonnenseite carminroth gestreift und verwaschen. Rostanflüge und Rostflecken finden sich fast auf der ganzen Frucht zerstreut.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftreich, mürbe, von edlem, eigenthümlichem, gewürzhaftem und süssweinigem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, meist unvollkommene, eirunde, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief und gross; Staubfäden da entspringend, wo sich die Röhre verengt.

Reifzeit und Nutzung: eine vorzügliche Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die der Wintergoldparmäne nicht nachsteht Die Lagerreife beginnt im November; die Frucht hält sich bis in den März.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, bildet eine kugelförmige Krone, ist ungemein fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und ist gegen rauhes Klima nicht empfindlich. Zur Anpflanzung als Pyramide und Horizontal-Cordons kann ich die Coulons-Reinette ebenfalls sehr empfehlen.

Sommertriebe stark, braunroth, zahlreich fein-punktirt, schwach silberhäutig, wollig; Fruchtaugen eirund, braunroth, wollig; Holzaugen kegelförmig, braun, anliegend; Blätter gross, eilanzettlich, mit vorgezogener Spitze, tief und scharf gezähnt, dunkelgrün, unterseits graugrün, wollig; Blattstiele stark, mittellang; Nebenblätter linienförmig.

Der schräg gezogene Guirlandenbaum (Cordon oblique) besteht darin, dass dicht mit Fruchtholz bekleidete Stämme von Spindelpyramiden in einem Winkel von 45° angepflanzt und angeheftet werden. Man benutzt diese Form zur Bekleidung hoher Wände, um dieselben schnell zu beziehen. Man verwendet dazu Aepfel, Birnen, Pfirsiche und Weinreben. Die Entfernung beträgt 1 m. Es werden einjährige Veredlungen 30 cm hoch abgeschnitten und ein seitliches Auge zur Fortbildung des Stammes gewählt. Man erzieht auch zweiarmige schräg mit sich kreuzenden Aesten gezogene Guirlandenbäume, welche sehr dauerhafte Einfriedigungen von Gemüsequartieren geben. Die dazu verwendeten Aepfel und Birnen müssen auf schwachtriebige Unterlagen veredelt werden und möglichst von gleichem Wuchse sein. Sie werden als einjährige Veredlungen an ein Draht- oder Lattenspalier in einer Entfernung von 65 cm gepflanzt und 25 cm über dem Boden auf 2 gute sich gegenüberstehende Augen geschnitten und später die erhaltenen zwei Triebe ganz wie zwei schräge Cordons behandelt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Englische Spital-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



ENGLISCHE SPITAL-REINETTE

Digitized by Google

Digitized by Google

Englische Spital-Reinette.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. a; Hogg III. 1. D.

** ! †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs, entstand in der Grafschaft Yorkshire und zwar in dem Dorfe Syke-House; der Name Spital-Reinette ist eine falsche Uebersetzung von Syke-House. In England und Deutschland ist er sehr verbreitet und allgemein beliebt. Die zweite Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 nahm ihn unter die zu empfehlenden Sorten auf und die 8. Versammlung zu Potsdam empfahl ihn zur Erziehung als Pyramide.

Literatur und Synonyme: 1. Roussette de Sykehouse (William Forsyth, Traité de la culture des arbres fruitiers, traduction de Pictet-Mallet, 1805, S. 93, No. 38). 2. Englische Spital-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1809, XVI, 139). 3. Mennoniten-Reinette (Diel 16, 169). 4. Reinette de Syke-House (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 506). 5. Englische Spital-Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 62).

Gestalt: kleiner, etwa 65 mm breiter, 50 mm hoher, flach gedrückter Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und flacht sich um Kelch und Stiel herum plattrund ab.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, spitz, wollig; Kelcheinsenkung flach, breit, mit wenig bemerkbaren Falten.

Stiel: holzig, mässig dick, braun, kurz, bisweilen etwas herausragend; Stieleinsenkung flach, schmal, stark berostet.

Schale: fein, von Rostfiguren, welche meist die ganze Frucht bedecken, etwas rauh; ausserdem kaum bemerkbare Punkte; vom Baume grünlich gelb, an der Sonnenseite hellbraun geröthet, lagerreif ockergelb.

Fleisch: gelblichweiss, fein, mürbe, von angenehmem, weinsäuerlichem, wenig gewürzhaftem Zuckergeschmacke. Geruch schwach.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer wenig geöffnet, gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts wenig erhebend, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchhöhle kurz kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel; er zeitigt im November und hält sich, spät abgenommen und gut aufbewahrt, bis zum Frühjahr.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet kugelige Kronen, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und ist bei uns nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpf kegelförmig; Holzaugen stumpf, wollig; Blätter gross, eilanzettlich oder eirund oval, scharf gezähnt, unterseits wenig wollig; Blattstiele sehr lang, schwach wollig; Afterblätter lang, linienförmig.

Jeder regelmässige und ausgebildete Sommertrieb trägt an seiner Spitze eine Gipfel- oder Terminalknospe, welche dazu bestimmt ist, im nächsten Jahr den Zweig zu verlängern. Bei uns in Norddeutschland tritt der Abschluss dieses Sommertriebes je nach der Witterung Mitte oder Ende September ein; bei trockener Witterung und magerem Boden am frühesten, bei nasser Witterung und kräftigem Boden am spätesten. In Frankreich ist es anders; bei der um diese Zeit dort herrschenden trockenen und warmen Witterung ist der Trieb bereits Ende August abgeschlossen und das Holz vollständig reif. Es ist nun leicht zu begreifen, dass, wenn wir den Schnitt, der sich auf die Umbildung der Holzaugen zu Blatt- und Fruchtaugen bezieht und die Fruchtbarkeit herbeiführen soll, nach den in französischen Werken und den deutschen Uebersetzungen angegebenen Zeiten, im August ausführen, ein ganz anderes Resultat, als das beabsichtigte, ergeben muss. Wir schneiden, nachdem bereits im Mai die seitlichen Triebe im krautartigen Zustande entspitzt wurden, die Fruchtruthen Ende September bei dem Kernobst auf 3 bis 4 Augen zurück und erreichen dadurch, dass der nur noch langsam fliessende Nahrungssaft die stehengebliebenen Augen besser ernährt und bei fruchtbaren Sorten theils noch im Herbst, theils im nächsten Jahre in Blüthenaugen verwandelt und das Holz im Ganzen besser reift. Wenn wir nun nach den französischen Angaben, die den dortigen Verhältnissen entsprechen, diesen Schnitt Mitte August ausführen: so erreichen wir gerade das Gegentheil von dem, was wir erzielen wollten; die stehengebliebenen Augen, welche sich zu Fruchtaugen umbilden sollten, treiben ohne Zweifel aus, die für das nächste Jahr so wichtigen Reservestoffe werden wieder flüssig und verarbeitet, eine Menge junger Triebe werden hervorgerufen, die meistens zu Grunde gehen, weil sie nicht mehr ausreifen können. Dieser falsche Schnitt ist nächst der unrichtigen Sortenwahl hauptsächlich daran Schuld, dass die meisten Zwergobstanlagen unfruchtbar sind und zu Grunde gehen.

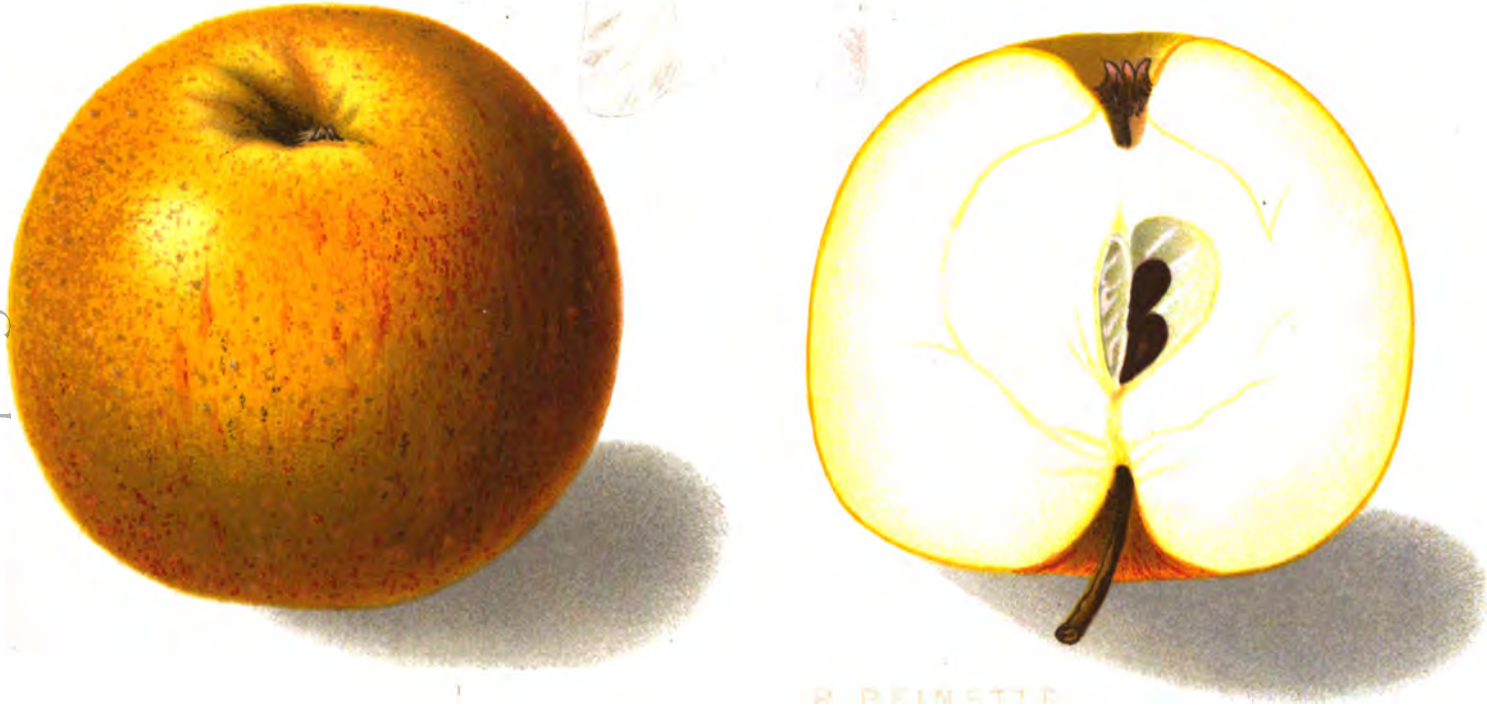
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosse Casseler Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse Casseler Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b. Hogg III 1.B.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wohl deutschen Ursprungs, doch ist darüber nichts Näheres bekannt; nach André Leroy stammt sie aus dem kleinen Orte Cassel in den französischen Niederlanden. In der Umgegend von Metz, in Württemberg und auch in Norddeutschland ist sie sehr verbreitet. Die erste Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung und in Potsdam im Jahre 1877 wurde sie unter die zur Erziehung als Pyramide sich eignenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Grosse Casseler Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1801, IV. S. 140.) 2. Holländische Gold-Reinette (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1839. I. No. 425.) 3. Grosse Kasseler Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 66). 4. Grosse Reinette de Cassel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 206). 5. Dutch Mignonne, (Lindley, Guide to the orchard, 1831, 44.) 6. Reinette de Caux (Bivort, Album de Pomologie IV. S. 33.) 7. Dutch Mignonne (Downing, the fruits and the fruit trees of America, 1860 p. 137.

Gestalt: ziemlich grosser, etwa 75 mm breiter, 70 mm hoher, etwas kugelig und ungleich gewölbter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht flacht sich nach oben und unten ziemlich gleichmässig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, lang und spitz, wollig; Kelcheinsenkung nicht breit, tief, mit kleineren und grösseren Falten, welche über den Rand gehen, und sich flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, lang, holzig, grünlich braun, weit herausgehend; Stieleinsenkung tief, strahlig berostet.

Schale: glatt, oft etwas rauh, nicht fettig, vom Baume grünlich gelb, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite braunroth gestreift und marmorirt; Schalenpunkte häufig, oft grün umflossen; sehr feine Rostpunkte sind oft über die ganze Frucht zerstreut, auch finden sich mitunter kleine Rostflecken.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, feinzellig, vor der Reife sehr hart, später mürber, saftig, von eigenthümlichem, weinsäuerlichem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, selten etwas geöffnet, ovale, lang zugespitzte, sehr schön ausgebildete Samen enthaltend; der durch die gelblichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fruchtfleisches zwiebelförmig, stielwärts breit abgerundet, kelchwärts flach zugespitzt; Kelchröhre tief, kegelförmig, Staubfäden ziemlich hoch entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschafts-Apfel, der auch guten Cider liefert; die Lagerreife beginnt erst im Winter; die Frucht dauert bis zum August.

Eigenschaften des Baumes; er wächst sehr lebhaft, bildet hochkugelförmige Kronen mit ausgebreiteten Aesten, ist ungemein fruchtbar, gedeiht in rauhen Lagen noch gut und kommt in jedem Boden fort. Zur Bepflanzung der Wege und Landstrassen ist er sehr zu empfehlen. Sommertriebe sind stark, röthlich braun, stark punktirt, an der Spitze wollig.

Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, etwas wollig, abstehend; Blätter rundlich oval, mit vorgezogener Spitze, oder eilanzettlich, auf der Oberfläche dunkelgrün, glänzend, auf der Unterfläche graugrün, wollig, stark doppelt gezähnt; Blattstiele stark, röthlich angelaufen; Nebenblätter lang, linienförmig. Die Blüthe tritt etwas spät ein.

Der grosse Fuchs (Vanessa polychloros) hat lebhaft goldigbraune Flügel, an deren Saume 2 Reihen blauer Mondflecken stehen. Die Unterseite aller Flügel ist braun und schwarz marmorirt. Länge 23, Flügelspannung 54 mill. Die sechszehnfüssige Raupe ist stark behaart, zeichnet sich schon nach der ersten Häutung durch rostgelbe Dornen aus, welche über den ganzen Körper zerstreut sind. Länge 45 mill. Mai und erste Hälfte des Juni vorkommend. Die Puppe hängt mit dem Kopfe nach unten, ist bräunlich grau und sehr eckig. Die befruchteten Weibchen überwintern nach Taschenberg an Bäumen oder Mauerlöchern. Im Frühjahr kommen sie hervor und legen ihre Eier (150—200 Stück) kuchenweise an einen Zweig der Apfel- und Birnenbäume. Nach wenigen Wochen entwickeln sich die Raupen und bleiben gesellig bis nach der letzten Häutung, spinnen aus einigen Fäden ein loses Nest, in welchem sie in der ersten Jugend leben. Sie verrathen sich leicht an den kahlgefressenen Zweigen, so wie an dem Kothe, der sich unter dem Baume in Häufchen ansammelt. Sobald sie sich bemerklich machen, müssen sie abgesammelt und vernichtet werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graue Französische Reinette.

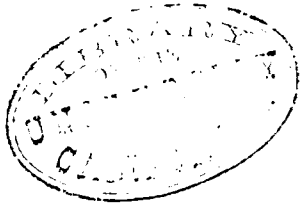
Digitized by Google

Digitized by Google



GRAUE FRANZÖSISCHE REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Graue französische Reinette.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. (A) D.

** †† **December bis Frühjahr.**

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs, sehr alt und kann bis in das 16. Jahrhundert hinein nachgewiesen werden. In Deutschland ist sie sehr verbreitet; zum allgemeinen Anbau wurde sie von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette toute grise (Triquel, Instructions pour les arbres fruitiers, 1653. S. 229). 2. Reinette grise de Grandville (Calvel, Traité complet sur les pépinières, 1805, III. 56). 3. Aechte graue französische Reinette (Diel, I. S. 168). 4. Graue französische Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 429). 5. Reinette grise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 407). 6. Belle-Fille (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842 No. 663).

Gestalt: ziemlich grosse, etwa 85 mm breite, 75 mm hohe, flachrunde, etwas hochaussehende, häufig unregelmässige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht flach, nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen ziemlich breit und spitz, zusammen geneigt, mit zurückgeschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und entsprechend breit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, kurz, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief, nicht sehr breit, rostfarbig.

Schale: von zahlreichen Rostfiguren rauh, olivengrün, an der Sonnenseite zuweilen mit schmutzigem Braunroth überzogen; über die Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, aufgesprungener, rauher Ueberzug, der oft ganze Seiten so bedeckt, dass von der Grundfarbe nichts zu sehen ist. Weissgraue Punkte wenig sichtbar. Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich-gelb, feinzellig, weich, locker, bei guter Aufbewahrung saftig, sonst leicht welkend; von weinsäuerlichem, etwas moschusartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer offen, geräumig, eirunde, langzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre breit kegelförmig; Staubfäden tief unten entspringend.

Reife und Nutzung: ausgezeichnete Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar; sie zeitigt im December und hält sich gut aufbewahrt bis zum Sommer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine breitgewölbte Krone, trägt reichlich, verlangt aber lehmhaltigen, kräftigen, feuchten und gut kultivirten Boden.

Sommertriebe kurz, violett-braunroth, oft olivengrün, zahlreich punktirt, schwach silberfarbig, wollig; Fruchtaugen abgestumpft kegelförmig, wollig; Holzaugen kurz, wollig; Blatt gross, rundlich oval, lang zugespitzt, scharf gezähnt; Afterblätter linienförmig.

Für Zwergstämme ist die Pyramide immer die vortheilhafteste Form; die Bäume nehmen einen geringen Raum ein, liefern reichlich gut ausgebildetes Obst und haben eine lange Lebensdauer. Zur Anpflanzung nimmt man kräftige einjährige Veredlungen oder bereits in Baumschulen formirte Bäume. Nach dem Pflanzen muss das Bestreben des Züchters zuerst darauf gerichtet sein, den jungen Baum gut anwurzeln zu lassen, dann durch den Schnitt recht kräftige Triebe zu erlangen. Die jährliche Verlängerung beträgt gewöhnlich 35—45 cm und wird nach der Pflanzung bei gut treibenden Bäumen bis zum 10. oder 12. Jahre beibehalten. Eine bestimmte Regel über die Länge der Seitenäste im Verhältniss zur Höhe des Stammes lässt sich nicht aufstellen; in der Regel verhält sich das Verhältniss der Breite zur Höhe wie 1 zu 3. Man unterscheidet nach ihrem Charakter verschiedene Arten von Pyramiden, die deutsche und die französische. Erstere unterscheidet sich dadurch, dass die Zweige anfangs eine vom Stamm etwas abstehende Richtung erhalten, dann sich aufwärts biegen und eine fast senkrechte Richtung bekommen. Bei der französischen Pyramide stehen die Zweige vom Stamm im spitzen Winkel ab und werden anfangs in dieser Richtung an Stäbchen gebunden. Sie brauchen einen grösseren Raum, als die deutschen und verlangen breitere Rabatten. Die Zweige jedes älteren Jahrganges werden etwa 5—8 cm länger gehalten, wodurch von selbst die pyramidale Form entsteht.

Verlag von PAUL PAREY in Berlin.

Digitized by Google

Gaesdonker Reinette.

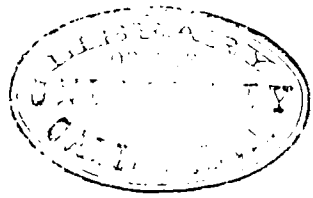
Digitized by Google

Digitized by Google



GAESDONKER REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Gaesdonker Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 2. a; Hogg. III. 1. A.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten des Klosters von Gaesdonk bei Goch im Kreise von Cleve gefunden und durch Diel zuerst im Jahre 1821 bekannt gemacht. Auf meine Empfehlung wurde sie in Trier im Jahre 1874 von der Pomologen-Versammlung unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen, kommt aber nur noch vereinzelt in einigen Gegenden Deutschlands vor.

Literatur und Synonyme: Gaesdonker Gold-Reinette (Diel, Kernobstsorten A—B. 1. 59. 1821). 2. Reinette de Gaesdonk (André Leroy, Dictionaire de pomologie, No. 404). 3. Gaesdonker Reinette (Illustrirtes Handbuch No. 134).

Gestalt: kleiner, etwa 65 mm. breiter, 56 mm. hoher, plattrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Kelch: offen; Blättchen grün, ziemlich breit und lang, mit nach aussen gebogener Spitze; Kelcheinsenkung sehr breit, ziemlich tief, bisweilen faltig, aber auch nicht selten ganz glatt.

Stiel: von mittlerer Länge und Stärke, wenig hervortretend; Stieleinsenkung nicht sehr tief, eng, stark, strahlig berostet.

Schale: etwas rauh, wenig glänzend, vom Baume hellgrün, später grünlich gelb, auf der Sonnenseite matt braunroth verwaschen; beschattete Früchte ohne Röthe; Schalenpunkte häufig, die aber auf der Schattenseite in Rost übergehen und selbst Rostfiguren bilden können.

Fleisch: gelblich weiss, saftig, abknackend, von angenehm gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer klein, geschlossen, gut entwickelte, rundlich ovale, kurz zugespitzte, braune Samen ent-

Digitized by Google

haltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches abgerundet zwiebelförmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz, trichterförmig; Staubfäden fast am Grunde entspringend.

Reife und Nutzung: ausgezeichneter Tafelapfel; aber auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken zu verwenden und vorzüglichen Cider liefernd. Er wird im December lagerreif und dauert bei guter Aufbewahrung bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, bildet mittelgrosse, kugelförmige Kronen, ist ungemein tragbar, nimmt mit jedem Boden vorlieb und gedeiht selbst in rauhen Lagen noch gut. Die Blüthe erscheint ziemlich spät, leidet daher selten von Nachtfrösten. Er darf nicht zu früh gepflückt werden, weil sonst die Früchte leicht welken. Sommertriebe stark, lang, wollig, zerstreut punktirt, olivenbraun; Blüthenaugen stark, eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blätter mittelgross, eiförmig zugespitzt, tiefgezähnt; Blattstiele lang, dick, wollig; Afterblätter breit linienförmig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GOLDREINETTE VON BLENHEIM.

Digitized by Google

Digitized by Google



Goldreinette von Blenheim.

Digitized by Google



Digitized by Google

Goldreinette von Blenheim.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2a; Hogg III. 1.B.

** ! †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs, wurde in Oxfordshire zufällig aufgefunden. Da sie von dem Wohnsitze des Herzogs von Malborough, von Blenheim aus, in dessen Nähe das vielleicht 100 Jahre alte Original-Exemplar noch vor wenigen Jahren sich befand, ihre erste Verbreitung erhielt, so bekam sie diesen Namen. In Deutschland ist dieser werthvolle Apfel allgemein verbreitet; Oberdieck lenkte schon in der dritten Versammlung deutscher Pomologen zu Berlin die Aufmerksamkeit darauf, aber erst die 7. Versammlung zu Trier im Jahre 1874 nahm ihn auf meinen Vorschlag unter die 50 zu empfehlenden Sorten auf.

Literatur und Synonyme: 1. Blenheim Orange, (John Turner, Transactions of the Horticultural Society of London, 1819, III. S. 322.) 2. Northwick Pippin, (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, S. 7. No. 70.) 3. Pomme de Blenheim, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 58.) 4. Goldreinette von Blenheim (Illustrirtes Handbuch No. 241.) 5. Goldreinette von Blenheim (Niederländischer Obstgarten Fig. 61).

Gestalt: grosser, etwa 80 mm breiter, 75 mm hoher, platt kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmässig ab.

Kelch: offen, gross, Blättchen breit und stumpf; Kelcheinsenkung flach, breit, schön abgerundet, kaum mit einigen Falten am Rande versehen.

Stiel: kurz, dick, kaum herausragend; Stieleinsenkung nicht sehr tief, entsprechend breit, wenig berostet.

Digitized by Google

Schale: glatt, glänzend, vom Baume grünlich gelb, lagerreif orangegelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth verwaschen, gestreift und punktirt. Schalenpunkte fein, hellbraun; bei einzelnen Früchten finden sich feine Rostanflüge.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, von stark gewürzhaftem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, gross, zahlreiche gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts aufsteigend, kelchwärts scharf zugespitzt; Kelchröhre, trichterförmig, kurz; Staubfäden der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafelapfel, aber auch für die Wirthschaft und den Markt sehr werthvoll; er wird im November lagerreif und hält sich den ganzen Winter hindurch bei guter Aufbewahrung.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet eine breitgewölbte, grosse Krone, trägt gut, kommt in jedem, selbst in leichtem Sandboden gut fort, und ist nicht empfindlich. Zu Pyramiden, Horizontal-Cordons und Palmetten auf Johannisstamm veredelt, kann ihn sehr empfehlen, ebenso zur Bepflanzung der Landstrassen. — Sommertriebe stark, braunroth, wollig, stark punktirt; Blüthenknospen stark, stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen kurz, stumpf, wollig, anliegend; Blätter gross, eiförmig, zugespitzt, scharf gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel kurz, stark, wollig; Afterblätter linienförmig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Harbert's Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



HARBERTS REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Harbert's Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. B.

** †† **December bis April.**

Heimath und Vorkommen: sie ist deutschen Ursprungs; Diel erhielt sie aus Westphalen von dem Landpfennigmeister Harbert zu Arnsberg und beschrieb ihn im Jahre 1828. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und ist seitdem vielfach angepflanzt und verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Harbert's reinettenartiger Rambour (Diel, Kernobstsorten, 26. S. 44. 1828). 2. Harbert's Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 344).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 80 mm. breiter, 65 mm. hoher, breit abgestumpfter, nicht selten hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund abflacht, nach dem Kelche zu aber stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen ziemlich lang, spitz, mit nach aussen gebogener Spitze; Kelcheinsenkung ziemlich tief und breit, mit schwachen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, wenig heraustretend, an der Basis oft fleischig; Stieleinsenkung mässig tief und breit, strahlig berostet.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, etwas glänzend, vom Baume strohgelb, während der Lagerreife goldgelb, auf der Sonnenseite hellcarmoisinroth gestreift; Punkte wenig bemerkbar; Rostanflüge finden sich nicht häufig.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke, dem der Reinette von Orleans nicht unähnlich.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer geräumig, geöffnet, meist schlecht entwickelte, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen ent-

Digitized by Google

haltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielabwärts abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchhöhle weit, offen, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht für die Tafel und Wirthschaft; sie zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr; steht der Orleans-Reinette nahe, ohne jedoch ganz ihre Güte zu erreichen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst unter allen Apfelsorten mit am kräftigsten, ist sehr gesund, trägt zwar spät, aber dann reichlich, kommt in schwerem und leichtem Boden gleich gut fort, und bildet eine breite Krone mit etwas abstehenden Aesten. Gegen ungünstige Witterung ist er nicht empfindlich und kann in nicht zu rauhen Gegenden an Wegen und Strassen angepflanzt werden. In zu trockenem Boden fallen die Früchte leicht ab.

Sommertriebe stark, schlank, wollig, silberhäutig, violettbraun, zerstreut punktirt; Blüthenaugen oval, gross, wollig; Holzaugen klein, kegelförmig, anliegend; Blätter gross, rundlich eiförmig, kurz zugespitzt, am Rande stark gezähnt; Blattstiel stark und lang; Afterblätter linienförmig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LANDSBERGER REINETTE.

Digitized by Google

Digitized by Google



LANDSBERGER REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Landsberger Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1.A.

* †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von dem Justizrathe Burkhardt in Landsberg an der Warthe aus Samen erzogen und von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 zur allgemeinen Anpflanzung und von der 8. zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Landsberger Reinette, (Oberdiecks Anleitung S. 191). 2. Landsberger Reinette, (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 328). 3. Landsberger Reinette (Niederländischer Obstgarten, Taf. IV. Fig. 8).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 80mm breiter, 60mm hoher, flach kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und flacht sich um Kelch und Stiel gleichmässig ab.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen kurz zugespitzt, mit den Spitzen zusammengeneigt, wollig; Kelcheinsenkung ziemlich tief, weit, mit einigen mehr oder weniger starken Falten umgeben, die über den Rand treten und gewöhnlich über die ganze Frucht sich ausbreiten.

Stiel: dünn, holzig, mässig lang, herausragend; Stieleinsenkung ziemlich tief, nicht breit, mit strahlenförmigem Rost besetzt.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, vom Baume gelbgrün, lagerreif, hellgelb, auf der Sonnenseite hellroth verwaschen, bei beschatteten Früchten fehlt oft die Röthe; bräunliche Punkte häufig, Rost fehlt.

Fleisch: gelblichweiss, saftreich, fest, nie mürbe werdend, von schwachem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; der durch die Gefassbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchhöhle kurz kegelförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: er reift im November und hält sich bis Januar. Guter Apfel für die Wirthschaft, für die Tafel dagegen nur zweiten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet schöne Hochstämme, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Die Früchte sitzen sehr fest am Baume und werden nicht leicht vom Winde abgeworfen, weshalb er auch zur Bepflanzung von Landstrassen zu empfehlen ist.

Sommerzweige lang, stark, violettbraun, wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf, wollig anliegend; Blätter gross, stark, auf der Unterfläche wollig, breit oval, tief gezähnt; Blattstiele stark, lang, wollig; Afterblätter lanzettförmig, abstehend.

Aufbewahrung des Obstes.

Die Aufbewahrung des Obstes und die Behandlung desselben ist von grossem Einfluss auf den Geschmack und die Haltbarkeit. Bei der Aufbewahrung handelt es sich darum, das Obst möglichst lange gut zu erhalten und in möglichster Frische und Gesundheit auf den Markt zu bringen. Der Reifeprozess des Kernobstes muss auf dem Lager verlangsamt werden; die Erfahrung hat gelehrt, dass Licht und Wärme die Lagerreife beschleunigen, und sich das Obst in Räumen mit möglichst niedriger und gleichmässiger Temperatur am besten hält. Solche Räumlichkeiten bieten Keller, die eine gleichmässige Temperatur und wenig Feuchtigkeit haben. Sie werden vor der Aufnahme des Obstes gründlich gereinigt und gelüftet, die Mauern mit Kalkmilch getüncht und mit Stellagen versehen. Die Früchte werden an einem trockenen Tage sorgfältig gepflückt und alle irgendwie gedrückten, beschädigten und wurmstichtigen entfernt. Einige Tage nach dem Einbringen lässt man die Fenster offen stehen, damit die Früchte abtrocknen und die Luft gereinigt wird; dann schliesse man sämmtliche Oeffnungen, halte das Licht entfernt, weil dasselbe die chemischen Veränderungen beschleunigt. Alle 14 Tage werden die Früchte nachgesehen und die schlechten entfernt. Bei reichlicher Obsternte kann man die Früchte auch doppelt auf einander legen.

In nach Norden gelegenen, frostfreien, dunklen Kammern hält sich das Obst ebenfalls recht gut.

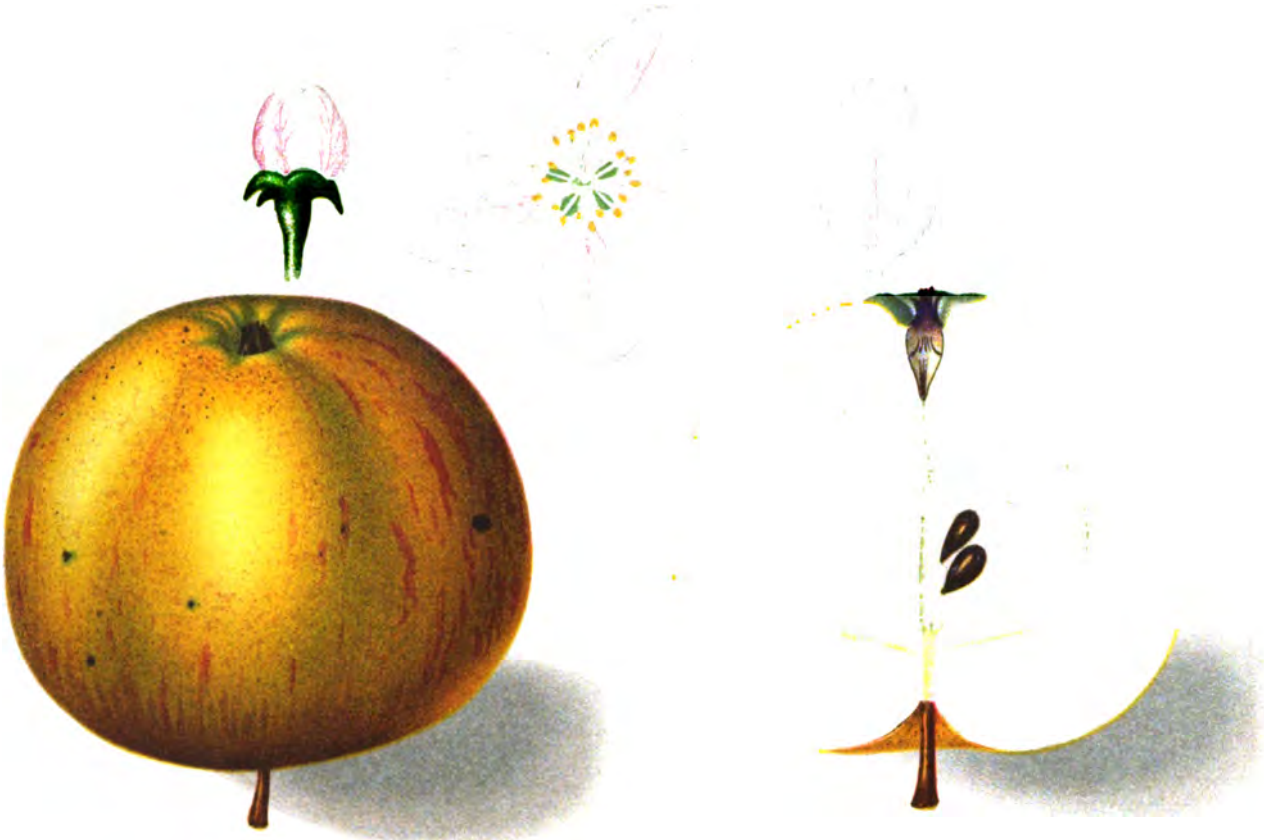
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Muscat-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



MUSCAT REINETTE

Digitized by Google

Digitized by Google

Muscat-Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. b; Hogg III. 1. B.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Genaues bekannt; wahrscheinlich stammt sie aus der Normandie, wo sie schon vor dem 17. Jahrhundert existirte. In Holland, Frankreich und Deutschland ist sie vielfach verbreitet und allgemein geschätzt. Auf meinen Vorschlag wurde sie in Trier im Jahre 1874 von der Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen; in der 8. zu Potsdam im Jahre 1877 wurde sie zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Muscate (Olivier de Serres, le theâtre d'agriculture et ménage des champs, 1608, S. 626). 2. Sucrée d'Hiver (Mayer, Pomona franconica, 1776, III. 135). 3. Muskateller Reinette (Sickler, der deutsche Obstgärtner, 1799, XI. 158. No. 55). 4. Muscaten-Reinette (Diel, 1800, 3. 169). 5. Margil (Hooker, Pomona londonensis, 1813, Taf. 33). 6. Reinette musquée (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 425). 7. Muscat-Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 57).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 60 mm hohe, hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund, etwas zugespitzt gegen den Kelch ab.

Kelch: geschlossen, Blättchen lang zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, von kleinen Falten umgeben und mit zimmetfarbenem Rost bedeckt.

Stiel: dünn, bald kurz, bald lang, holzig; Stieleinsenkung flach, entsprechend breit, mitunter etwas berostet.

Schale: glatt, glänzend, etwas geschmeidig, vom Baume grünlich gelb, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite, oft sogar über die Hälfte der ganzen Frucht, mit zahlreichen Carmoisin-Streifen versehen und punktirt, seltener verwaschen; Punkte zahlreich, gelblich, kaum sichtbar; Rostflecken finden sich häufig.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, fein, mürbe, ausgezeichnet durch den stark gewürzhaften, muskatähnlichen Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig, Fächer geschlossen, geräumig, gut ausgebildete, rundlich ovale, kurz zugespitzte kleine Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend wie bei dem Gelben Bellefleur; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelfrucht, aber ebenso brauchbar für die Wirthschaft und zu Cider; sie reift Ende November und hält sich bis zum Frühjahre.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine mittelgrosse, hoch kugelförmige Krone, trägt sehr dankbar, kommt in jedem tiefgründigen, etwas trockenen Boden gut fort und ist in der Blüthe nicht empfindlich; daher für rauhe Gegenden zu empfehlen. — Sommertriebe schlank, wenig punktirt, dunkelbraun, wollig; Fruchtaugen gross, stumpf eiförmig, wollig; Holzaugen stumpf, wollig, anliegend; Blätter eilanzettlich, unterseits wollig, stumpf-gezähnt; Blattstiele lang, dünn, wollig; Nebenblätter lang, linienförmig.

Nach neueren Beobachtungen steigt der durch die Wurzel aufgenommene Saft von Zelle zu Zelle, den stärksten Anziehungspunkten zuströmend, wo sich die Blätter befinden; er erleidet hier chemische Umwandlungen, wird consistenter und dient zur Bildung der neuen Theile, des concentrischen Jahresringes, der neuen Wurzeln und zum Ueberwallen der Schnittflächen und Wunden. Im Herbst dient er zur Ablagerung von Reservestoffen in den Zellen; das Material zur Bildung neuer Wurzeln ist daher nicht der von der Wurzel aufgenommene Nahrungssaft, sondern alle Neubildungen werden durch diese im Herbst abgelagerten und im Frühjahr aufgelösten Reservestoffe erzeugt. Der Pflanzensaft weist Anfang bis Mitte Mai mehr feste Bestandtheile auf, als in den Sommermonaten. Er enthält in 100 Theilen fester Bestandtheile etwa 20—22 pCt. Kali, 20—24 pCt. Kalk, 9 -10 pCt. Kalkerde, 4—5 pCt. Phosphorsäure und 33—36 pCt. Kohlensäure. Ein Obstbaum, der in gutem Boden erwachsen und deshalb reich mit abgelagerten Reservestoffen versehen ist, wird demnach schneller neue Wurzeln bilden können, als ein solcher, der in magerem Boden erwachsen ist und daher nicht in der Lage war, Reservestoffe abzulagern.

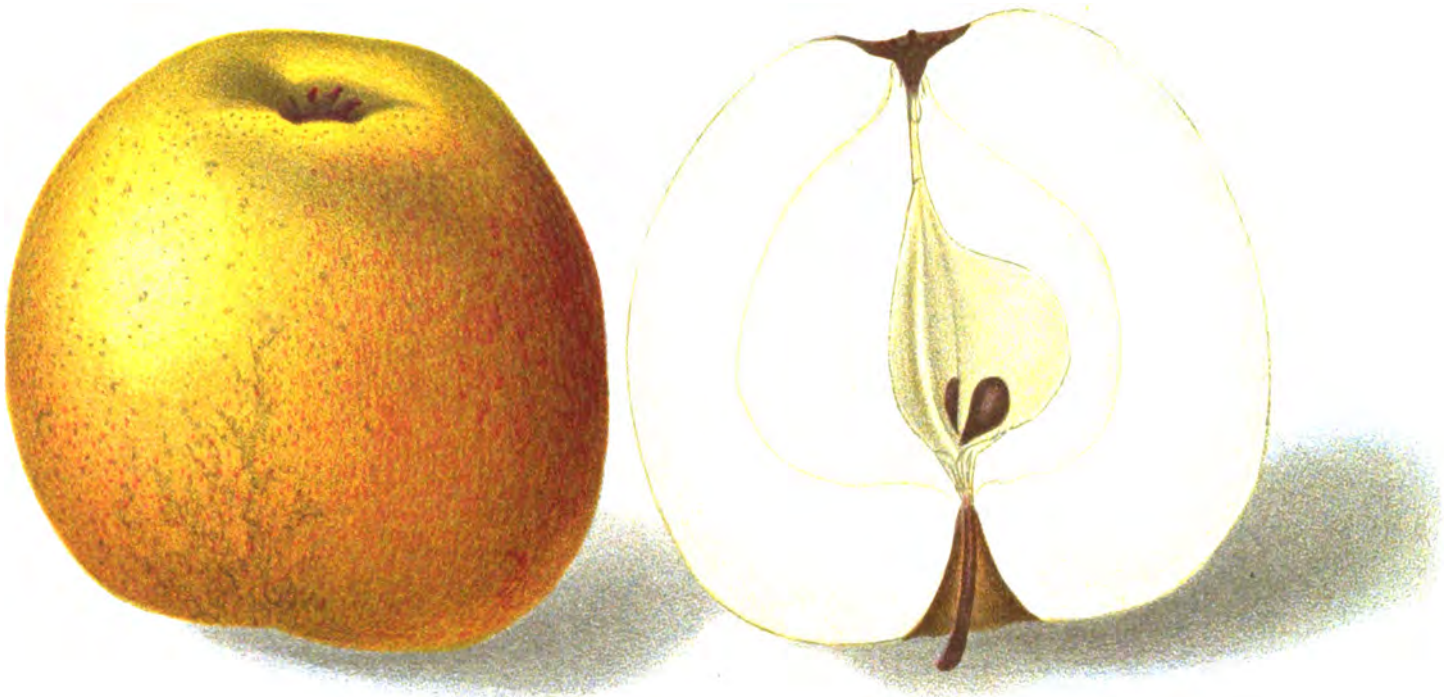
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Orleans-Reinette.

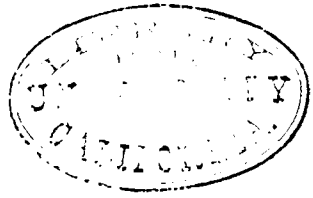
Digitized by Google

Digitized by Google



ORLEANS REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Orleans-Reinette.

Diel IV. 4; Luc. 2, a; Hogg III. 1. B.

! †† **Winter.

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser in Deutschland sehr verbreiteten Frucht fehlen sichere Nachrichten. Wahrscheinlich stammt sie aus dem südwestlichen Deutschland; bei Orleans kommt sie fast gar nicht vor. Diel beschrieb sie zuerst im Jahre 1799 als Triumphreinette. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Triumph-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 178). 2. Orleans-Reinette (Diel, III. S. 226). 3. New-Yorker Reinette (Diel V. S. 152). 4. Court-pendu blanc (A. Bivort, Album de pomologie, 1851, IV. S. 59). 5. Court-pendu de Tournay (Henneau, Annales de pomologie belge et étrangère, 1854, II. S. 25). 6. Reinette d'Orleans (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 430). 7. Orleans-Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, Nr. 64.

Gestalt: mittelgrosse, etwa 80 mm. breite, 70 mm. hohe, veränderliche, oft etwas plattgedrückte, bald auch hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Kelche zu mehr ab.

Kelch: offen, gross; Blättchen grün, breit und kurz, aufrecht mit nach aussen gebogener stumpfer Spitze; Kelcheinsenkung flach, breit schön abgerundet, mit schwachen Falten umgeben, die in seltenen Fällen sich über die Frucht ausbreiten.

Stiel: kurz oder mittellang, fleischig, hellbraun, wollig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung ziemlich tief, oft mit hellbraunem Roste bedeckt.

Schale: glatt, oft durch feinen Rost etwas rauh, glänzend, vom Baume grünlich gelb, in der Lagerreife goldgelb, auf der Sonnenseite bald mehr oder weniger braunroth gestreift und ver-

Digitized by Google

waschen; Rostpünktchen fein, zerstreut, oft sternförmig wie bei der Pariser Rambour-Reinette, im Roth bräunlichgelb umflossen.

Fleisch: gelblich, zart, saftig, von köstlichem, gewürztem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern verhältnissmässig klein, geschlossen, selten geöffnet, gut entwickelte, rundlich ovale, langzugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts stark zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, ziemlich tief hinabgehend; Staubfäden über der Mitte entspringend. Geruch sehr angenehm.

Reife und Nutzung: zeitigt im November und hält sich gut aufbewahrt bis in den April. Gehört jedenfalls zu den vorzüglichsten Tafeläpfeln, kann aber auch zu allen Wirthschaftszwecken und zu Cider verwendet werden. Er muss möglichst lange am Baume hängen bleiben, weil er sonst leicht welk wird. Bei grosser Feuchtigkeit und vielem Regen springt die Frucht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet schöne hochgehende, breit pyramidenförmige Kronen, ist ebenso fruchtbar wie die Winter-Goldparmäne, verlangt aber kräftigen, feuchten Boden und eine etwas geschützte Lage. An Zwergbäumen, Pyramiden, Palmetten und Horizontal-Cordons, wozu ich ihn sehr empfehlen kann, werden die Früchte besonders gross und schön.

Die Sommerzweige sind mittelstark, zahlreich, dick, aufrecht, wollig, rothbraun, zerstreut punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blätter mittelgross, eiförmig zugespitzt, fein gezähnt; die Oberfläche dunkelgrün, Unterfläche etwas wollig; Blattstiele kräftig, wollig, mittellang; Afterblätter linienförmig, abstehend.

In milden Gegenden eignet er sich zur Bepflanzung der Wege und Strassen.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Pariser Rambour-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



PARISER RAMBOUR REINETTE

Digitized by Google

UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Digitized by Google

Pariser Rambour-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VII. 2. a; Hogg III. 1. A.

* * ††! **Winter.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung lässt sich nichts genaues ermitteln; wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich, wo sie, wie auch in Deutschland, sehr verbreitet ist, unter den verschiedensten Namen vorkommt und zu den beliebtesten Tafelfrüchten gehört. Schon in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung und in der achten Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette monstreuse du Canada (Andrieux, Catalogue raisonné des meilleures sortes d'arbres fruitiers, 1771, S. 156). 2. Pariser Rambour-Reinette (Diel 1807 X. 86.) 3. Harlemer Reinette (Diel II. S. 64). 4. Weiber-Reinette (Diel 1799, I. 133). 5. Weisse antillische Reinette (Diel IX. 81). 6. Reinette du Canada blanche (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden 1831, No. 76). 7. De Caen (Charles Downing, the fruits and fruit trees of America, 1869, S. 115). 8. Pariser Rambour-Reinette (Illustrirtes Handbuch, Nr. 44). Reinette du Canada (Mars, le Verger, No. 14, S. 31.)

Gestalt: sehr grosser, etwa 90 mm. breiter und 70 mm. hoher, plattrunder, mit Rippen versehener Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, flacht sich um den Stiel characteristisch breit und etwas mehr zugespitzt nach dem Kelche ab.

Kelch: gross, offen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, fast aufrecht, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung breit, schüsselförmig, mit 5 ziemlich breiten und einigen schwächeren Falten, welche sich über die ganze Frucht rippenartig hinziehen.

Stiel: sehr kurz, dick, braun, kaum etwas hervorragend; Stieleinsenkung tief, entsprechend breit, strahlig berostet.

Digitized by Google

Schale: glatt, fein, je nach der Entwickelung des Rostes etwas rauh, geschmeidig, vom Baume hellgrün, in der Lagerreife grünlich hellgelb, bei stark besonnten Früchten mitunter schwach geröthet; Rostpunkte zerstreut, characteristisch sternförmig, oft grünlich umflossen; sie vereinigen sich mitunter zu grösseren Rostüberzügen. Schwärzliche Flecken finden sich vereinzelt in nassen Jahren.

Fleisch: gelblich weiss, fein, ziemlich locker, saftreich, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, aufgerissen, meistens geschlossen, selten gut entwickelte, länglich ovale, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts rundlich zugespitzt, kelchwärts stark zugespitzt. Kelchröhre breit, weit hinabgehend; Staubfäden tief unten entspringend.

Reife und Nutzung: sie gehört zu den besten Früchten für die Tafel und für die Wirthschaft, ist auch zu Cider werthvoll. Ihre Reifezeit beginnt im November und dauert bis zum Frühjahr. Sie muss spät und vorsichtig abgenommen werden, weil die geringste Beschädigung baldige Fäulniss nach sich zieht.

Eigenschaften des Baumes: der äusserst fruchtbare, spät blühende und stark wachsende Baum bildet eine sehr grosse flachgebaute Krone; er gedeiht fast in jedem Boden und ist bei uns nicht empfindlich, soll jedoch nach vom Director Stoll in Proskau dort gemachten Beobachtungen in rauhen Lagen bei grosser Kälte leiden. Zur Bepflanzung der Strassen und Chausseen kann er in nicht zu rauhen Lagen empfohlen werden, noch mehr kann ich ihn aber zu Horizontal-Cordons empfehlen, an denen die Früchte sich ganz besonders schön entwickeln.

Wer von seiner Zwergobstanlage den grössten Nutzen erzielen will und keine pomologischen Interessen verfolgt, sollte als Horizontal-Cordon nur die Pariser Rambour-Reinette anpflanzen.

Sommertriebe sehr stark, wollig, stark und dicht punktirt; Fruchtaugen gross abgestumpft kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, wollig, anliegend; Blätter rund eiförmig, auch oval, sehr gross, scharf gezähnt, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der Unterfläche wollig, Rippen stark hervortretend; Blattstiele stark, kurz, wollig; Nebenblätter linienförmig.

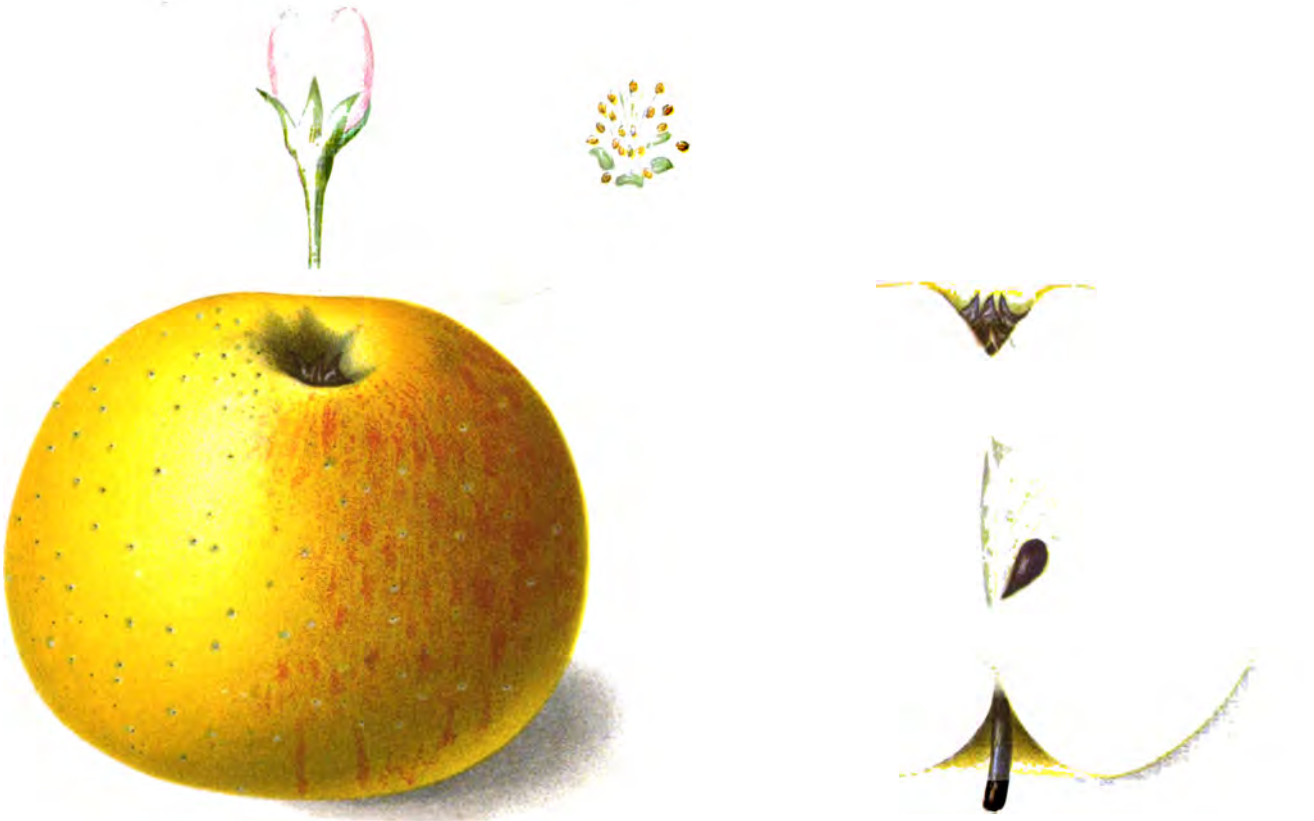
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Röthliche Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



RÖTHLICHE REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Röthliche Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. b; Hogg III. 1. B.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wohl belgischen Ursprungs; Diel erhielt sie aus Brüssel als Reinette rousse und aus Holland als Kron Renet. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet und kommt nur in einzelnen Sammlungen vor. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde sie in Trier im Jahre 1874 von der 7. Versammlung deutscher Pomologen empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Kronen-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1802, V. 147); 2. Röthliche Reinette (Diel, 1807, IX. S. 112); 3. Reine des Reinettes (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 364); 4. Röthliche Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 148.

Gestalt: mittelgrosser, etwa 75 mm. breiter, 65 mm. hoher, meist rundlicher oder rundlich kegelförmiger, oft auch flacher Apfel; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund ab und ist nach dem Kelche etwas mehr zugespitzt.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen mittellang, wollig, spitz, grünlich braun; Kelcheinsenkung mitteltief, nicht sehr weit, mit einigen Falten umgeben, die nicht selten über den Rand gehen und als flache Erhabenheiten erscheinen.

Stiel: mittellang, holzig, braun, stark; Stieleinsenkung ziemlich tief, entsprechend breit, mit strahlenförmigem Rost bekleidet.

Schale: fein, glatt, doch durch Rostanflüge oft etwas rauh, vom Baume gelblich grün, lagerreif hochgelb, auf der Sonnenseite trüb carmoisinroth gestreift, und verwaschen; ganz beschattete Früchte sind gewöhnlich ohne alle Röthe; Punkte zahlreich, oft grünlich umflossen; Rost findet sich selten als streifiger Anflug; Geruch sehr merklich.

Fleisch: gelblich weiss, feinzellig, saftig, ziemlich fest, von edlem, eigenthümlich gewürztem, wenig gezuckertem Reinettengeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, wenig geöffnet,

Digitized by Google

aufgerissen, rundlich ovale, lang zugespitzte, oft schlecht ausgebildete Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hochzwiebelförmig, kelchwärts schlank zugespitzt, stielwärts abgerundet; Kelchröhre kegelförmig; Staubfaden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: für Tafel und Wirthschaft gleich gut; er wird im November lagerreif und hält sich bis März.

Eigenschaften des Baumes: er zeichnet sich in der Jugend durch starken Wuchs aus, bildet breite kugelförmige Krone, ist sehr tragbar, kommt in jedem Boden gut fort und ist nicht empfindlich.

Die Sommertriebe sind stark, lang, braunroth, zahlreich punktirt, wollig; Blüthenaugen eirund, braun, wollig; Holzaugen stumpf zugespitzt, anliegend; Blätter gross, rundlich, mit vorgezogener Spitze oder eilanzettlich, scharf gezähnt, dunkelgrün, auf der Unterfläche graugrün, wollig; Stiele mittellang, stark; Afterblätter linienförmig, kurz, abstehend.

Die Raupen des Weidenbohrer (Cossus ligniperda L.) bohren sich zwischen Rinde und Holz ein und fertigen im zweiten Jahre Gänge bis in das eigentliche Holz und werden den Bäumen gefährlich. Durch einen schräg nach unten und aussen führenden Gang wird der Koth hinaus geschafft, die Kothhäufchen am Fusse des Stammes verrathen die Gegenwart der Raupe. Die sechzehnfüssige Raupe ist fleischfarbig, auf dem Rücken hornbraun; kurze Borstenhaare zerstreuen sich über den Körper. Nach der zweiten Ueberwinterung ist sie in der Regel erwachsen und spinnt sich Ende Mai am Ende der Ausgangsröhre ein. Die Farbe des Schmetterlings ist braun, gelblich bandirt und von vielen, maschenförmig verschlungenen dunkleren Linien durchzogen. Länge 40, Flügelspannung 87 mm. Die Puppe ist rothbraun, ungemein rauh durch die Borstenkränze an den scharfkantigen Hinterleibsgliedern.

Wird ein Bohrloch in einem Stamme angetroffen und durch den Koth als bewohnt erkannt, so wird die Raupe durch einen schwachen Draht vernichtet und das Bohrloch mit Baumwachs sorgfältig verstopft. Die Schmetterlinge müssen natürlich getödtet werden.

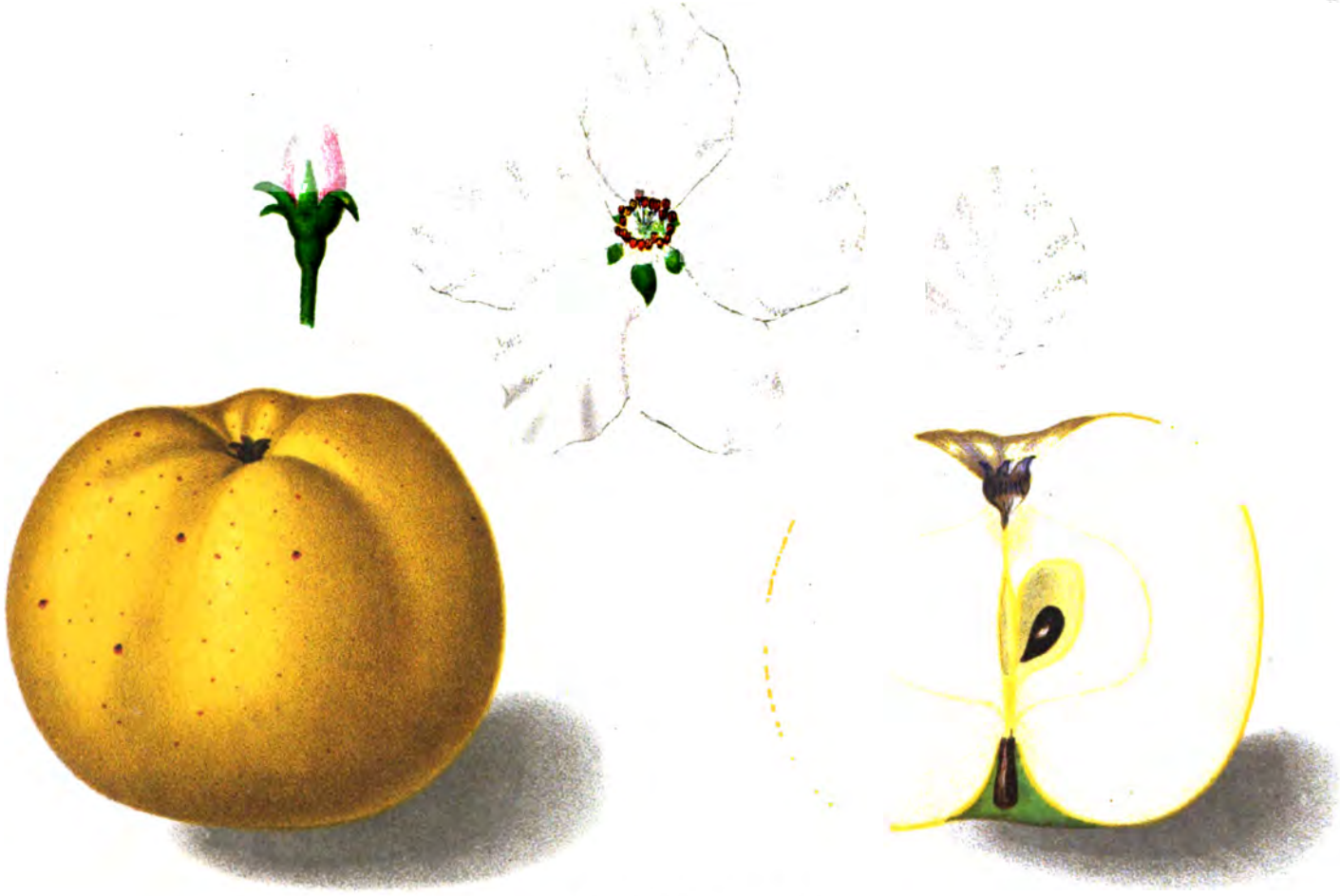
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Scott's Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



SCOTT'S REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Scott's Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a (b); Hogg III. 1. A.

** †† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts sicheres bekannt; Diel erhielt sie von van Mons und bemerkt, dass sie in dessen Catalog als Scott Apple aufgeführt sei. Sie ist noch sehr wenig verbreitet und wurde von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier, 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Scott's gelbe Winterreinette (Diel, A-B. VI. S. 80). 2. Scott's Reinette (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 403).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 60 mm breiter, 50 mm hoher, plattrunder Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach wölbt, nach dem Kelche aber stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz oder langzugespitzt; Kelcheinsenkung ziemlich breit, mässig tief, mit feinen Falten umgeben, die oft schwach über die ganze Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig oder fleischig, nicht hervorragend; Stieleinsenkung ziemlich tief, nicht breit, glatt oder schwach berostet.

Schale: glatt, oft etwas rauh anzufühlen, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif citronengelb, ohne alle Röthe; Schalenpunkte zahlreich; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, fein, saftig, zart, von gewürzhaftem, weinartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, klein, rundlich-ovale, lang zugespitzte, gut ausgebildete, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des

Digitized by Google

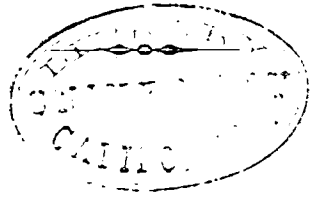
Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts stumpf zugespitzt. Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Apfel für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft; er zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr tragbar.

Sommertriebe schlank, braun, punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, stumpf, schwach wollig; Blatt mittelgross, eiförmig, zugespitzt, schwach gezähnt; Blattstiel mittelgross; Afterblätter lang, linienförmig.

Horizontal-Cordons oder Guirlandenbäume nennt man diejenigen Obstbäume, deren Stamm in horizontaler Lage, 30 – 45 cm über dem Boden hinlaufend, an Draht oder Latten gezogen wird und welcher seiner ganzen Länge nach mit kurzem Fruchtholz besetzt ist. Man verwendet hierzu vorzugsweise Apfelsorten mit kurzem Fruchtholz und auf Quitte veredelte Birnen. Diese Horizontal-Cordons sind eine angenehme, nutzbringende Einfassung, die durch Blüthen und Früchte jedem Garten zur Zierde gereichen. Man braucht zum Anheften der Zweige zunächst einen Drahtzug, welcher 30—45 cm über dem Boden befestigt und durch einen Drahtspanner angezogen wird. An diesen Drahtzug werden die Bäumchen in einer Entfernung von 3 m gepflanzt. Es werden dazu meist einjährige Veredlungen, oft auch bereits formirte Bäume genommen. Die einjährigen werden beim Pflanzen über dem Draht zurückgeschnitten und der Schnitt über zwei Augen ausgeführt, welche gegenüberstehen und rechts und links die Arme bilden sollen; alle anderen Triebe werden unterdrückt. Die beiden entstehenden Triebe werden anfangs in die Höhe gerichtet und je nach der Stärke im Juli oder August niedergebogen und horizontal an den Draht geheftet. Beim Schnitt werden später alle seitlichen Zweige von mittlerer Stärke, wenn sie nicht an der Spitze Blüthenknospen tragen, auf drei Augen, und wenn sie stärker sind, auf Astring geschnitten. Alle Cordons müssen gleichmässig mit kurzem Fruchtholz besetzt sein.



Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Schmidtberger's rothe Reinette.

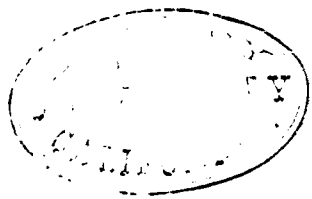
Digitized by Google

Digitized by Google



SCHMIDTBERGER'S ROTHE REINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Schmidtberger's rothe Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. B.

** †† **December — April.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Dr. Liegel zu Braunau in Niederösterreich aus Samen gezogen und nach dem bekannten Pomologen Chorherrn Schmidtberger zu St. Florian benannt. Im Jahre 1874 wurde sie in Trier auf der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Schmidtberger's rothe Reinette (Schmidtberger, Beiträge, IV. S. 148). 2. Schmidtberger's rothe Reinette. (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 505). 3. Reinette rouge de Schmidtberger (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 126).

Gestalt: kleiner, etwa 60 mm breiter, 60 mm hoher, abgestumpft kegelförmiger, oft flachrunder Apfel; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, rundet sich nach dem Stiele sanft, und etwas spitz nach dem Kelche ab. Die eine Seite ist oft mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: offen; Blättchen kurz zugespitzt, aufrecht stehend; Kelcheinsenkung flach, entsprechend weit, mit einigen Falten umgeben, die kaum bemerklich über die Frucht verlaufen.

Stiel: meistens dünn, holzig, weit heraustretend; Stieleinsenkung flach, breit, strahlig berostet.

Schale: fein, glänzend, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif hochgelb, fast ringsum mit kürzeren oder längeren carminrothen Streifen versehen; auf der Sonnenseite auch roth verwaschen und punktirt. Rost fehlt, feine Schalenpunkte kaum bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich, feinzellig, saftig, mürbe, von weinigem, schwach alantartigem, gewürztem Zuckergeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, gross, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, braune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden an der Basis entspringend.

Reifzeit und Nutzung: für Tafel und Haushalt gleich brauchbar; zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis Ende April.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet hochgehende Krone, ist nicht empfindlich, trägt gut und kommt in jedem Boden fort.

Sommertriebe: kräftig schlank, wollig, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, wollig; Blatt gross, elliptisch, schwach gezähnt; Blattstiel stark; Afterblätter schmal, lanzettlich.

Allen Gartenfreunden kann ich zu Spalierbäumen die einfache Palmette (Herzstamm) empfehlen. Bei Erziehung derselben schneidet man die einjährigen Veredlungen auf 3 gesunde Augen zurück, von denen das obere nach vorn, die beiden anderen nach rechts und links gerichtet sein müssen. Das obere Auge bildet die Verlängerung, die beiden unteren geben die erste Etage. Im nächsten Jahre wird in gleicher Weise ein neuer Mitteltrieb und eine zweite Etage gezogen. Die Aeste vom vorigen Jahre werden so weit zurückgeschnitten, dass man sicher sein kann, die stehengebliebenen Angen werden austreiben. So wird mit der Formirung bis zum 8. Jahre fortgeschritten; der Baum hat dann seine Form erhalten und die Zweige werden gleichmässig mit Fruchtholz besetzt sein. Bei der Doppelpalmette werden zwei senkrecht in die Höhe gehende Hauptäste gezogen, von denen aus sich die Seitenäste entwickeln. Man schneidet einjährige Veredlungen auf 2 Augen und bindet die Triebe in Form eines U senkrecht an. Im nächsten Jahre schneidet man diese Triebe auf ein nach vorn stehendes Auge, um auf jeder Seite einen Verlängerungstrieb und einen Seitenzweig zur ersten Etage zu erhalten. Man zieht auf diese Weise jedes Jahr eine neue Etage, bis die Form vollendet ist.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

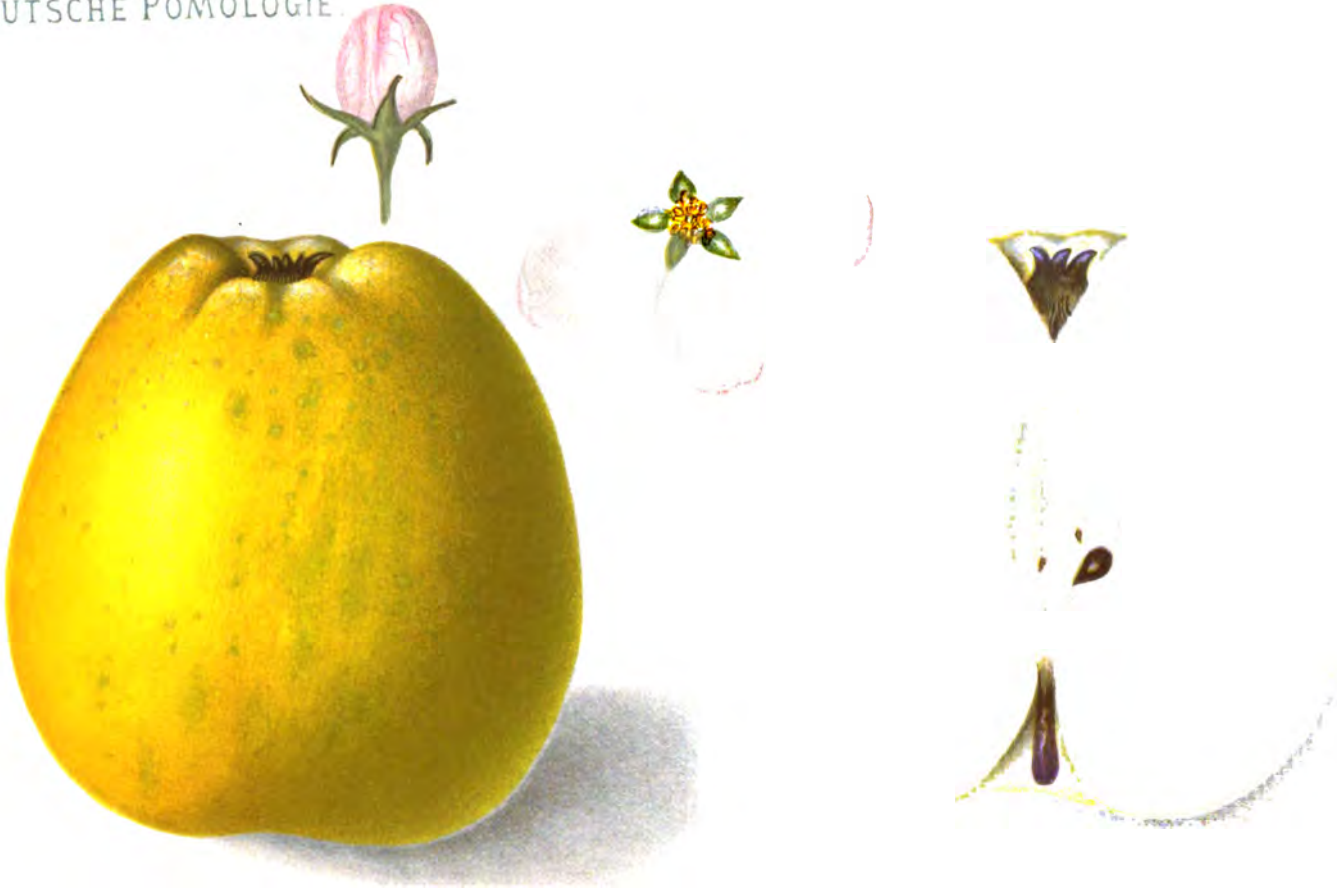
Digitized by Google

Gelber Richard.

Digitized by Google



Digitized by Google



GELBER RICHARD

Digitized by Google



Digitized by Google

Gelber Richard.

Diel II. 1; Luc. V. (I.) 1. a; Hogg III. 2. A.

** ! †† **November, Januar.**

Heimath und Vorkommen: er ist in Mecklenburg allgemein, sonst aber noch wenig verbreitet. In der Landesbaumschule zu Ludwigslust befanden sich während meiner Lehrzeit (1853—56) mehrere sehr starke, 40—50jährige Hochstämme, die jährlich und reichlich trugen; er wurde von dem Plantagen-Director A. Schmidt wegen seiner Güte und Tragbarkeit sehr empfohlen, vermehrt und vielfach verbreitet. Die 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 nahm ihn auf meine Empfehlung unter die zur Anpflanzung empfohlenen 50 Sorten auf und sind seitdem auch von der Königlichen Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam Veredlungsreiser häufig abgegeben worden.

Literatur und Synonyme: 1. Gelber Richard (von Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 34); 2. Körchower Grand Richard (Kliefoth, Monatshefte, 1857, S. 105); 3. Stintenburger (Lübecker Baumschulen); 4. Gelber Richard (Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 1). Die Abbildung ist ganz unkenntlich, wie die meisten in den Illustrirten Monatsheften und namentlich in den Pomologischen Tafeln zum Bestimmen der Obstsorten. Die colorirten Abbildungen z. B. der Kirschen und Pflaumen haben eben so viel wissenschaftlichen Werth, als die Neuruppiner Bilderbogen.

Gestalt: grosse, etwa 75 mm. breite, 80 mm. hohe, hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und wölbt sich flachrund nach dem Stiele zu, während er nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, mässig breit, mit fünf Falten, welche flach über die Frucht verlaufen, ohne eigentliche Rippen zu bilden.

Stiel: kurz, dick, nicht hervorragend; Stieleinsenkung ziemlich tief, entsprechend breit, schwach berostet.

Schale: glatt, fein, geschmeidig, blass citronengelb, auf der Sonnenseite zuweilen schwach carmoisinroth angelaufen und

Digitized by Google

nicht selten grünlich gefleckt; Punkte zahlreich, fein, selten gelblich und grünlich umflossen.

Fleisch: sehr weiss, fein, mürbe, saftig, von ausgezeichnetem, weinsäuerlichem, fein gewürztem Geschmacke; Geruch angenehm, schwach rosenartig.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr gross, geöffnet, aufgerissen, kleine, rund ovale, kurz zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz; Staubfäden ziemlich tief entspringend.

Reife und Nutzung: vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der noch lange nicht genug verbreitet ist. Er zeitigt im October und hält sich bis Ende Januar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist sehr gesund und nicht empfindlich, bildet schöne Pyramiden, ist bei sachgemässer Behandlung jährlich fruchtbar und gedeiht in jedem Boden, trägt aber in leichtem reichlicher, als in schwerem Lehmboden.

Sommertriebe schlank, braun, wollig, zerstreut punktirt; Blüthenaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend, etwas wollig; Blätter mittelgross, oval eiförmig, zugespitzt, stark gezähnt, auf der Oberfläche glänzend dunkelgrün, auf der Unterfläche graugrün, wollig; Blattstiele lang, röthlich angelaufen, wollig; Afterblätter kurz, linienförmig.

Der Apfelwickler, die Obstmade (Carpocapsa pomonana) kommt im Juni und Juli häufig vor. Die Vorderflügel des Wicklers sind grau, dunkelbraun quergestreift mit einem charakteristischen ovalen sammetschwarzen Fleck (Spiegel); die Hinterflügel sind glänzend braungrau. Länge 10 bei 20 mm. Flügelspannung.

Die sechszehnfüssige Raupe ist in der Jugend weiss, wird aber bald fleischfarbig und findet sich im August oder September in Aepfeln und Birnen. Die Puppe ist braun und ruht nur wenige Wochen in dem Seidengespinnst, in welchem die Raupe überwintert. Die im Juni und Juli ausgeschlüpften Schmetterlinge sitzen am Tage ruhig an den Baumstämmen und fliegen des Abends umher. Das befruchtete Weibchen legt seine Eier einzeln an die unreifen Birnen und Aepfel. Nach 8—10 Tagen schlüpft das Räupchen aus, bohrt sich in die Frucht ein und sucht das Kernhaus auf, um sich hauptsächlich von den Samen zu ernähren. Gewöhnlich vernarbt die Wunde; findet der Koth keinen Raum mehr, so schafft ihn die Raupe durch ein Loch und verräth auf diese Weise ihre Anwesenheit. Gewöhnlich fällt die Frucht kurze Zeit vor der Reife ab. Die Raupe verlässt, wenn sie zur Verpuppung reif ist, die Frucht und sucht sich ein geschütztes Plätzchen, am liebsten hinter Rindenschuppen oder an der Erde, umspinnt sich mit einem weissen, zähen Gewebe und überwintert.

Das herabgefallene, wurmstichige Obst muss sofort sorgfältig aufgesammelt und die Raupen vernichtet werden. Die Stämme und stärkeren Zweige werden ausserdem im Herbst mit einem Gemisch von Lehm und Kalk bestrichen, wodurch das Auskriechen verhindert wird.

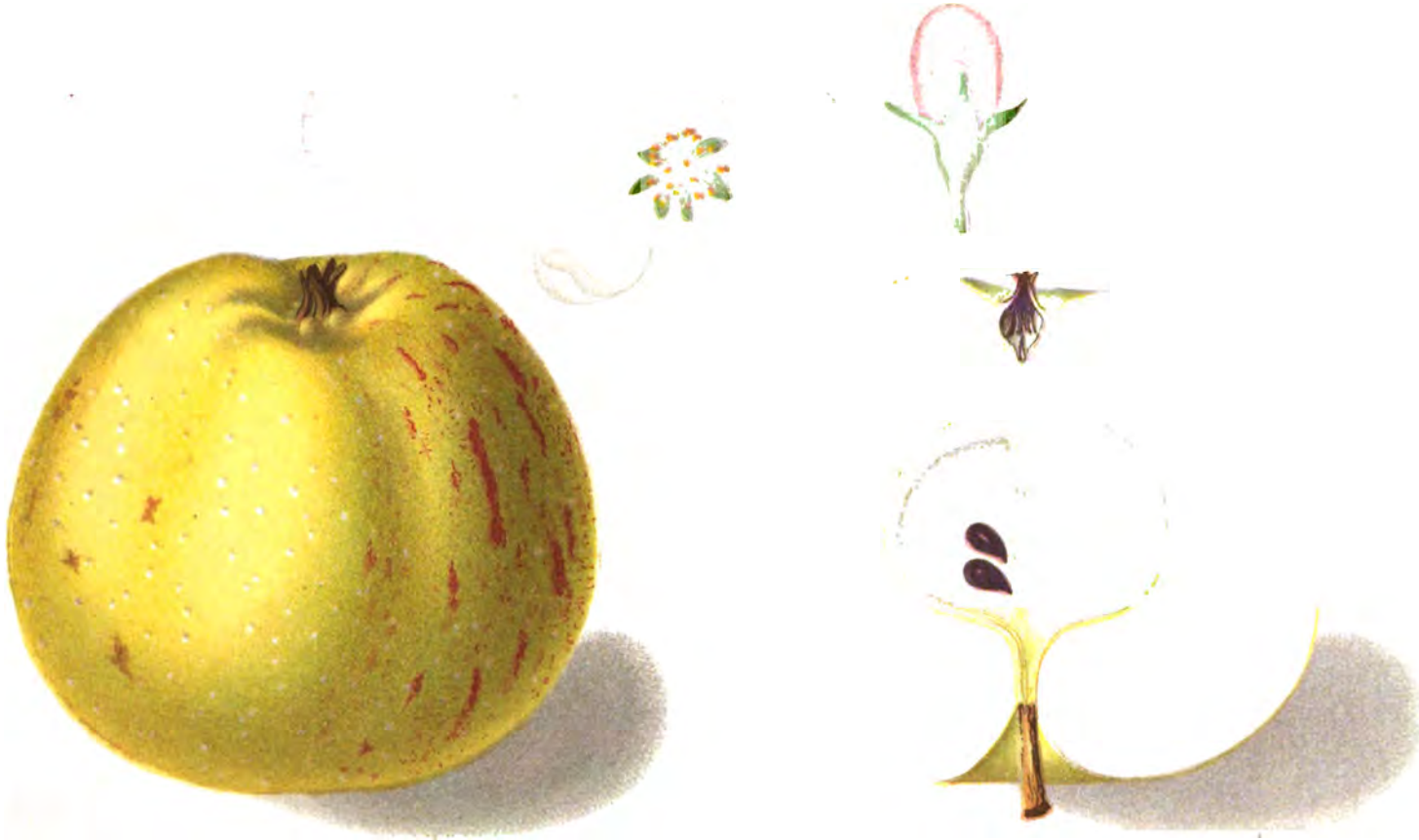
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

VIRGINISCHER ROSENAPFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Virginischer Rosenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Hogg I. 1. B.

** †† **Anfang August.**

Heimath und Vorkommen: dieser höchst werthvolle, wohl der beste der frühen Sommeräpfel, ist in den russischen Ostseeprovinzen sehr verbreitet; sein Ursprung ist unbekannt: Diel erhielt ihn aus Holland; nach Frankreich kam er durch Wagner in Riga. In Gotha wurde er im Jahre 1857 zur allgemeinen Anpflanzung von der Versammlung deutscher Pomologen empfohlen und ist seitdem vielfach angepflanzt worden. In Potsdam wurde er i. J. 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen; ich füge noch hinzu, dass keine mir bekannte Sorte als Horizontal- und Vertikal-Cordon so leicht Früchte ansetzt wie diese.

Literatur und Synonyme: 1. Virginischer Sommer-Rosenapfel (Diel XII. S. 57). 2. Transparente jaune (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 514). 3. Grand Sultan (Pepinières d'Angers, de 1855 à 1860). 4. Transparente de St. Lèger (E. Morren, la Belgique horticole, 1863, S. 29). 5. St. Germainapfel (Lucas, Illustrirte Monatshefte 1865. S. 14). 6. Virginischer Rosenapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 99). 7. Apfel von St. Germain (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 474).

Gestalt: grosser, etwa 75 mm breiter, 65 mm hoher, abgestumpft kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht nimmt nach dem Kelche stärker ab, als nach dem Stiele.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang und breit, grünbleibend, wollig; Kelcheinsenkung flach, schüsselförmig, geräumig, bei kleinen Früchten auch enger, von flachen Falten umgeben, die sich oft rippenartig über die Frucht hinziehen.

Stiel: holzig, dünn oder ziemlich stark, hellgrün, wollig; Stieleinsenkung tief, nicht breit, meistens rostfrei.

Schale: zart, fein beduftet, abgerieben glänzend, nicht fettig werdend, vom Baume grünlich weiss, später weisslich gelb, auf der Sonnenseite bei den meisten Früchten einzelne, kurz abgesetzte, oft nur angedeutete karmoisinrothe Streifen, zwischen denen sich noch häufig rothe Pünktchen finden. Weissliche

Digitized by Google

Punkte unter der Haut sind über die ganze Frucht zerstreut, am Stiel weiter, am Kelch enger gestellt. An im Schatten hängenden Früchten fehlt die Röthe oft ganz, an Zwergstämmen und namentlich bei feuchter Witterung tritt sie stärker hervor; Rostfiguren finden sich nur an einzelnen Früchten. Der Geruch ist merklich und angenehm.

Fleisch: gelblich weiss, locker, saftvoll, von angenehmem, rosenartigem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer meist geschlossen, ziemlich gross, viele gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts sich herzförmig erhebend, kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre kurz kegelförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: Die frühe Reifzeit giebt ihm Werth für die Tafel; für die Wirthschaft ist er höchst werthvoll, namentlich zum Dörren; das aus ihm bereitete Apfelmus ist köstlich. Die Reife beginnt Ende Juli mit dem Weissen Astracan, dem Sommer-Gewürzapfel und dem pfirsichrothen Sommerapfel, etwa 3 Wochen vor dem Charlamowsky; er dauert von allen Sommeräpfeln am längsten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr stark, bildet eine schöne hohe Krone, ist früh und ungemein tragbar in jedem Boden und keineswegs empfindlich. Gleich andern Sommerfrüchten darf er seiner verlockenden Früchte wegen nur im Garten angepflanzt werden. Die Sommertriebe sind lang und stark, braunroth, etwas wollig, zahlreich punktirt; Blüthenaugen stumpf kegelförmig, gross, wollig; Holzaugen flach, wollig, anliegend; Blätter sehr gross, oval, stark, zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün, unterseits wollig; Afterblätter linienförmig.

Die Apfelbaum-Gespinnstmotte, Tinea (Hyponomeuta) malinella Zeller, kann der Obsternte sehr nachtheilig werden.

Die Franzen der Hinterflügel sind gleichmässig hellgrau, auf dem Mittelrücken und den Vorderflügeln stehen schwarze Punkte in drei Reihen. Körperlänge 7, Flügelspannung 19mm. Die sechszehnfüssige Raupe ist bräunlich gefärbt, und erreicht Ende Juni ihre volle Grösse. Die Puppe ist dick, röthlichbraun und von einer durchsichtigen Hülse eng umschlossen. Die Raupe skeletirt die Blätter. Die befruchteten Weibchen legen die Eier an die Rinde eines Zweiges in länglichen Haufen; aus ihnen entschlüpfen in 4 Wochen die Räupchen, welche überwintern und erst im Frühjahr an die Blätter gehen. Die beste Zeit, die Raupennester abzunehmen, sind die Monate Mai und Juni. Man kann auch die Vertilgung der Gespinnste und der darin enthaltenen Raupen mit einer an einer Stange befestigten Pechfackel durch eine schnelle Berührung bewerkstelligen.

Diejenigen Mittel, welche sich wirklich bewährt haben, müssen von allen Seiten, nicht blos von einem Einzelnen, mit grösster Sorgfalt angewendet werden; Halbheit nutzt wenig, es müssen alle Obstzüchter ihre Schuldigkeit thun! —.

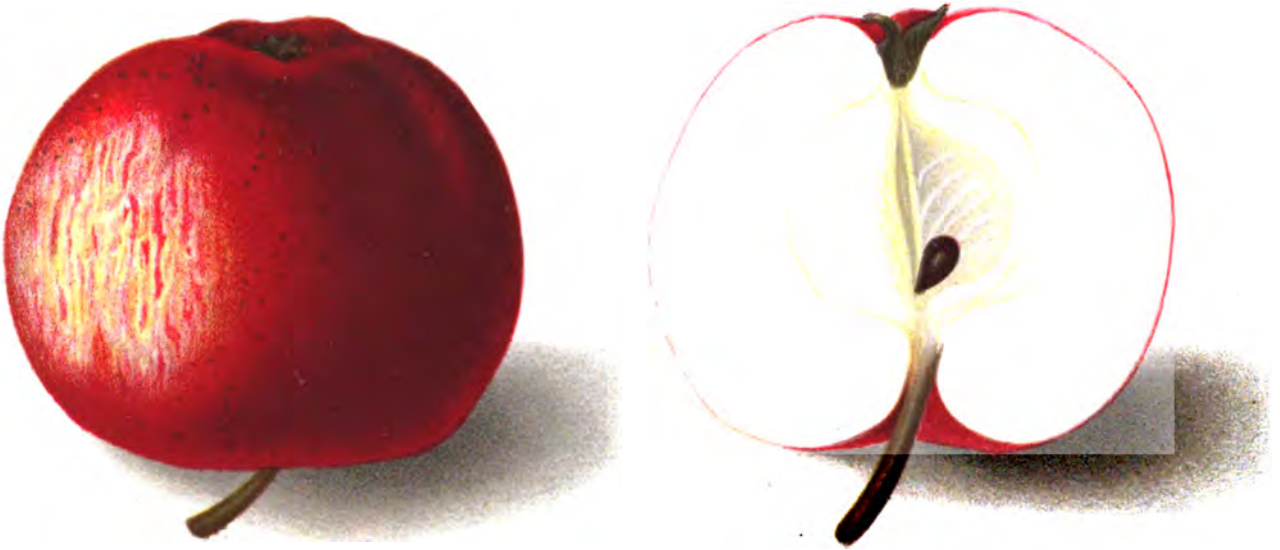
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Pfirsichrother Sommerapfel.

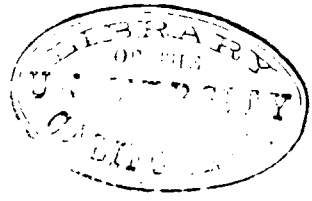
Digitized by Google

Digitized by Google



PFIRSICHROTHER SOMMERAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Pfirsichrother Sommerapfel.

Diel II. 2; Luc. VI. 3 b; Hogg. I. 1. C.

** † **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: Er scheint aus Thüringen zu stammen und wird von Dittrich und Sickler zuerst erwähnt und beschrieben. Von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde er zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Pfirsichrother Sommer-Rosenapfel (Dittrich, 1839, I. 137). 2. Sommer-Rosenapfel (Sickler, I. S. 103). 3. Pfirsichrother Sommerapfel (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 31).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 55 mm hohe, bald flache, bald zugespitzte, veränderlich geformte Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich gleichmässig nach Stiel und Kelch ab.

Schale: glatt, geschmeidig, bläulich beduftet; Grundfarbe milchweiss, später rosenroth überlaufen und dunkelblutroth gestreift und geflammt; Punkte zerstreut, braun, oft röthlich umflossen.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit zugespitzt, Spitzen zurückgebogen; Kelcheinsenkung flach, nicht breit, mit 5 Rippen, die über den Rand treten, und über die ganze Frucht flach verlaufen.

Stiel: lang, wollig, oft röthlich, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und entsprechend breit.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer offen, weit, zerrissen, gut ausgebildete, länglich ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts flach zugespitzt; Kelchhöhle kegelförmig, weit; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas röthlich, fein, locker, mürbe, von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke. Geruch schwach rosenartig.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: er gehört zu den schönsten und besten Sommeräpfeln für die Tafel und Wirthschaft, muss aber nach und nach gepflückt und dann bald genossen werden, da er sich nur einige Tage aufbewahren lässt.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, bildet eine dicht belaubte, runde Krone, ist früh und ungemein tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist auch für rauhe Gegenden in geschlossenen Gärten zu empfehlen.

Sommertriebe stark, röthlich braun, wenig punktirt; Fruchtaugen oval, kaum wollig; Holzaugen stumpfkegelförmig, kahl, anliegend; Blätter gross, rundlich oder eilanzettlich, kurz zugespitzt, am Rande grob gezähnt, auf der Unterfläche glatt; Blattstiele stark, mittellang; Afterblätter anliegend, linienförmig.

Der Goldafter, Nestraupenfalter (Bombyx chrysorrhoea) hat eine Länge von 20, eine Flügelspannung von 34 mm. Die Flügel und die vordere Hälfte des Körpers sind schneeweiss; der Hinterleib ist rostgelb. Die sechszehnfüssige Raupe ist grauschwarz und roth geadert, überdies gelbbraun behaart. Die Haare stehen in Büscheln auf Warzen; Länge 36 mm. Die Puppe ist schwarzbraun, hat eine scharfe Endspitze und liegt in einem braungrauen, die Haare der Raupe enthaltenden Gewebe. Die trägen Schmetterlinge fliegen am späten Abend behufs der Paarung umher. Nach 8 Tagen legt das Weibchen seine runden, schmutzig weissen Eier, eingebettet in die rostgelbe Wolle seiner Hinterleibsspitze an die Blätter der verschiedenen Obstbäume. Sie sitzen an der Rückseite des Blattes bis zu 275 Stück beisammen und hat der Schwamm die Grösse des weiblichen Hinterleibes. Nach 15 -20 Tagen kriechen die Räupchen aus und weiden die Blätter ab, so dass nur ein Skelett von denselben übrig bleibt. Die Raupen überwintern in von Blättern gefertigten Nestern, fressen im April die Knospen aus und verpuppen sich im Juni meist zwischen einem Knäuel von Blättern.

Das sicherste und einfachste Mittel, sich vor der Gefrässigkeit dieser Raupe zu schützen, besteht darin, die Nester abzuschneiden und zu verbrennen, welches in der Zeit der zweiten Hälfte des Novembers bis Ende März des nächsten Jahres geschehen muss.

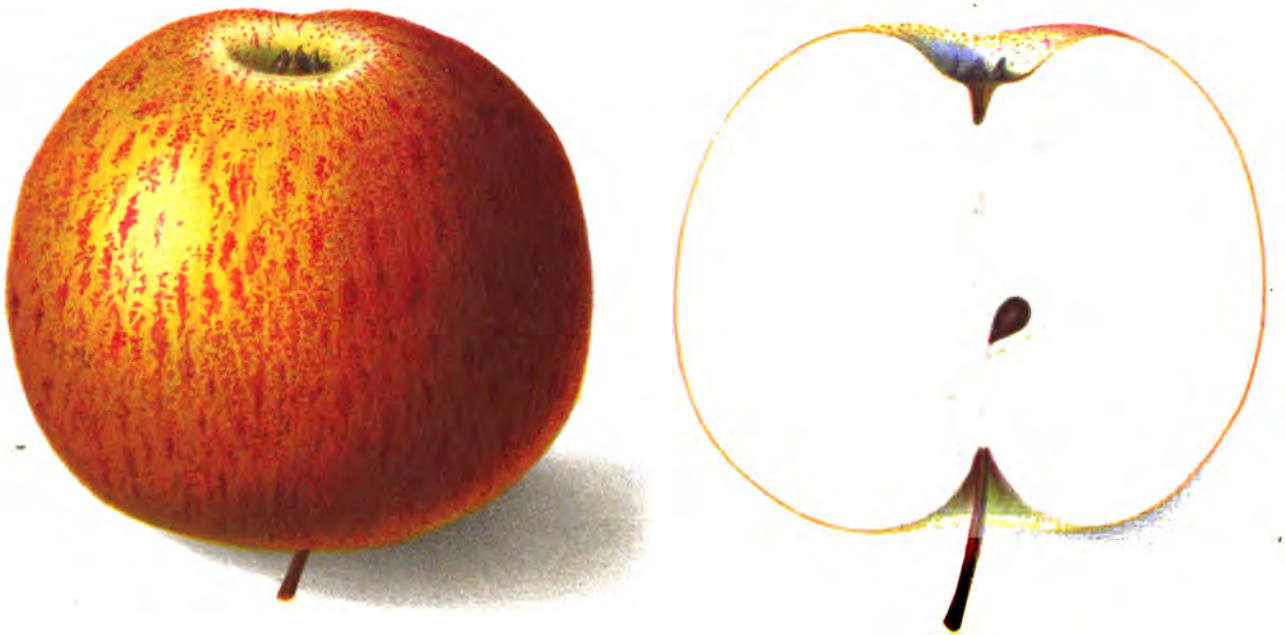
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LANGTON' SONDERSGLEICHEN.

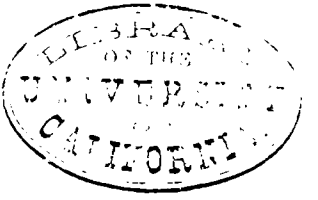
Digitized by Google

Digitized by Google



LANGTONS SONDERSGLEICHEN

Digitized by Google



Digitized by Google

Langton's Sondersgleichen.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg. II. 1. B.

* †† **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: Er ist englischen Ursprungs; wo er aber entstanden, ist unbekannt. In Deutschland wurde er bereits im Jahre 1809 durch Diel bekannt und ist ziemlich verbreitet. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde er in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Nonesuch (Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1802, S. 121.). 2. Nonesuch (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden 1831, No. 32.). 3. Langton's Sondersgleichen (Diel, Kernobstsorten, 1809, X S. 106.). 4. Langton's Sondersgleichen (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 141.).

Gestalt: grosser, etwa 80 mm. breiter, 65 mm. hoher, plattrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und flacht sich nach Kelch und Stiel fast gleichmässig ab.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, ziemlich breit und lang, aufrecht, mit nach aussen gebogener Spitze; Kelcheinsenkung breit, etwas flach, mit kaum bemerkbaren, feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, dünn, braun; Stieleinsenkung mässig tief und entsprechend breit, fein berostet.

Schale: glatt, glänzend, beduftet, vom Baume grünlich gelb, lagerreif goldgelb, gänzlich mit schönen, karmoisinrothen Streifen und Flammen bedeckt und dazwischen marmorirt; Punkte wenig bemerkbar.

Fleisch: weiss, grobzellig, mürbe, saftreich, unter der Schale und um das Kernhaus schwach röthlich, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, fast geschlossen, rundlich ovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig,

Digitized by Google

stielwärts breit abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt. Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: schöne Frucht für den Markt und für die Wirthschaft, für die Tafel nur zweiten Ranges; sie reift im October und hält sich bis Mitte November.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochkugelige Krone, ist ungemein tragbar, gar nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und in jeder Lage und verdient besonders häufige Anpflanzung in rauhen Lagen, weshalb er auch unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen wurde.

Sommerzweige stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz kegelförmig, anliegend; Blätter klein, eilanzettlich, auf der Oberfläche hellgrün, glänzend, auf der Unterfläche mattgrün; schwach gezähnt; Blattstiele kurz, röthlich angelaufen; Afterblätter linienförmig.

Das schädlichste aller Obstbaum-Insekten ist der Apfelblüthenstecher oder Brenner, Anthonomus pomorum L. Kopf, Brust und Bauch sind schwärzlich, grau behaart, Halsschild und Flügeldecken hellbraun; Länge ohne Rüssel 3,5, Schulterbreite 1,5 mm. Die Larve ist an ihrer Fusslosigkeit und dem starkwulstigen Körper, sowie an dem nach unten stehenden, einziehbaren, schwarzen Köpfchen leicht zu erkennen. Die Puppe ist blassgelb, schwarzäugig, auf dem Rücken kurzborstig. Sie ruht im Mai ohne Cocon in den geschlossenen Blüthenknospen der Aepfel- und Birnbäume. Der Käfer verlässt sein Winterlager, welches er hinter Rindenschuppen der Obstbäume oder hinter Flechten aufgeschlagen hat, möglichst früh im Jahre. Bei günstiger Witterung sucht er schon im April die Knospen auf, das befruchtete Weibchen nagt mit dem Rüssel ein Loch in eine Knospe und legt das weisse Ei hinein. Mehrere Weibchen können fast alle Knospen eines Baumes damit beschenken. Die Larve schlummert kaum 8 Tage im Ei, frisst die Befruchtungstheile ab, die Kronenblätter vertrocknen und bilden ein braunes Dach. Die Larve bedarf etwa 14 Tage zu ihrer Entwickelung, verpuppt sich Mitte Mai und nach 8 Tagen frisst sich der Käfer heraus, fliegt davon und lebt bis zum Herbst, ohne bemerklichen Schaden anzurichten.

Die Vertilgung kann nur durch Ablesen der Larven und Käfer geschehen. In allen geschützten Lagen ist seine Vermehrung und demnach auch die Verwüstung am stärksten. Im Herbst fangen sich dieselben beim Aufsuchen ihrer Winterlager häufig auf den Klebgürteln.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rother Winter-Taubenapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHER WINTER-TAUBENAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Rother Winter-Taubenapfel.

Diel II. 1; Luc. V. 3. b; Hogg III. 2. B.

** ! **Winter.**

Heimath und Vorkommen: er ist französischen Ursprungs und soll in der Normandie entstanden sein; nach Deutschland kam er im vorigen Jahrhundert; er ist namentlich in Norddeutschland sehr verbreitet. Schon in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde er zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen; seitdem ist er auch in Süddeutschland bekannt und beliebt geworden.

Literatur und Synonyme: 1. Pigeon-rouge (Marlet, l'Abrégé des bons fruits, 1667, S. 151). 2. Königlicher Täubling (Diel III. S. 58). 3. Pigeonnet commun (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 337). 4. Rother Winter-Taubenapfel (Lucas, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 38). 5. Donauers Taubenapfel (Lucas, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 35).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 55 mm breiter, 60 mm hoher, sehr veränderlicher, meist stumpf kegelförmig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel unter sanfter Einbiegung plattrund und etwas mehr zugespitzt gegen den Kelch zu ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen wollig, lang und spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, mit kleinen Falten umgeben.

Stiel: dünn, holzig, etwas herausragend, braun; Stieleinsenkung tief, schmal, mitunter fein berostet.

Schale: glatt, fein, glänzend, beduftet, vom Baum gelblich grün, lagerreif weisslich oder röthlich gelb, fast durchaus und nicht nur auf der Sonnenseite bläulich carminroth verwaschen und bandartig gestreift; Schalenpunkte zahlreich, oft grün umflossen, im Roth dagegen weisslich; Rostflecken finden sich nur selten. Die Färbung ändert nach Boden und Unterlage sehr.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, fein, locker, sehr saftreich, von eigenthümlichem gewürztem, mandelartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, selten geschlossen, gross, gut ausgebildete, rundlich ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend; Fruchtblätter zerrissen; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts stumpf zugespitzt sich erhebend, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend; Staubfaden hoch oben entspringend.

Reife und Nutzung: ausgezeichneter und sehr beliebter Tafelapfel und als Marktfrucht sehr gesucht; er wird Anfangs November lagerreif und hält sich gut aufbewahrt den ganzen Winter.

Eigenschaften des Baumes: er wächst nur schwach, wird nicht gross, bildet kleine rundliche Kronen, ist sehr tragbar, verlangt guten, kräftigen, nahrhaften, etwas feuchten Boden und geschützte Lage. Ist der Boden ungünstig oder die Lage zu rauh, so leiden die Bäume leicht am Krebs. Zur vermehrten Anpflanzung als Pyramide und Palmette kann ich ihn besonders empfehlen, ebenso zur Topforangerie; die Früchte werden hier ausserordentlich gross und schön gefärbt; natürlich auf Johannisstamm veredelt.

Sommertriebe schlank, fein, wollig, punktirt; Fruchtaugen abgestumpft kegelförmig, wollig; Holzaugen abgestumpft, wollig, anliegend; Blatt verhältnissmässig klein, oval oder eilanzettlich, auf der Unterseite fast glatt, stark gezähnt; Blattstiel kurz, schwach, röthlich angelaufen; Afterblätter kurz, linienförmig.

Die Tragbarkeit ist sehr gross; es ist daher empfehlenswerth, um grosse und schöne Früchte zu erziehen, einen Theil derselben frühzeitig auszubrechen, wodurch die sitzenbleibenden grösser und werthvoller werden.

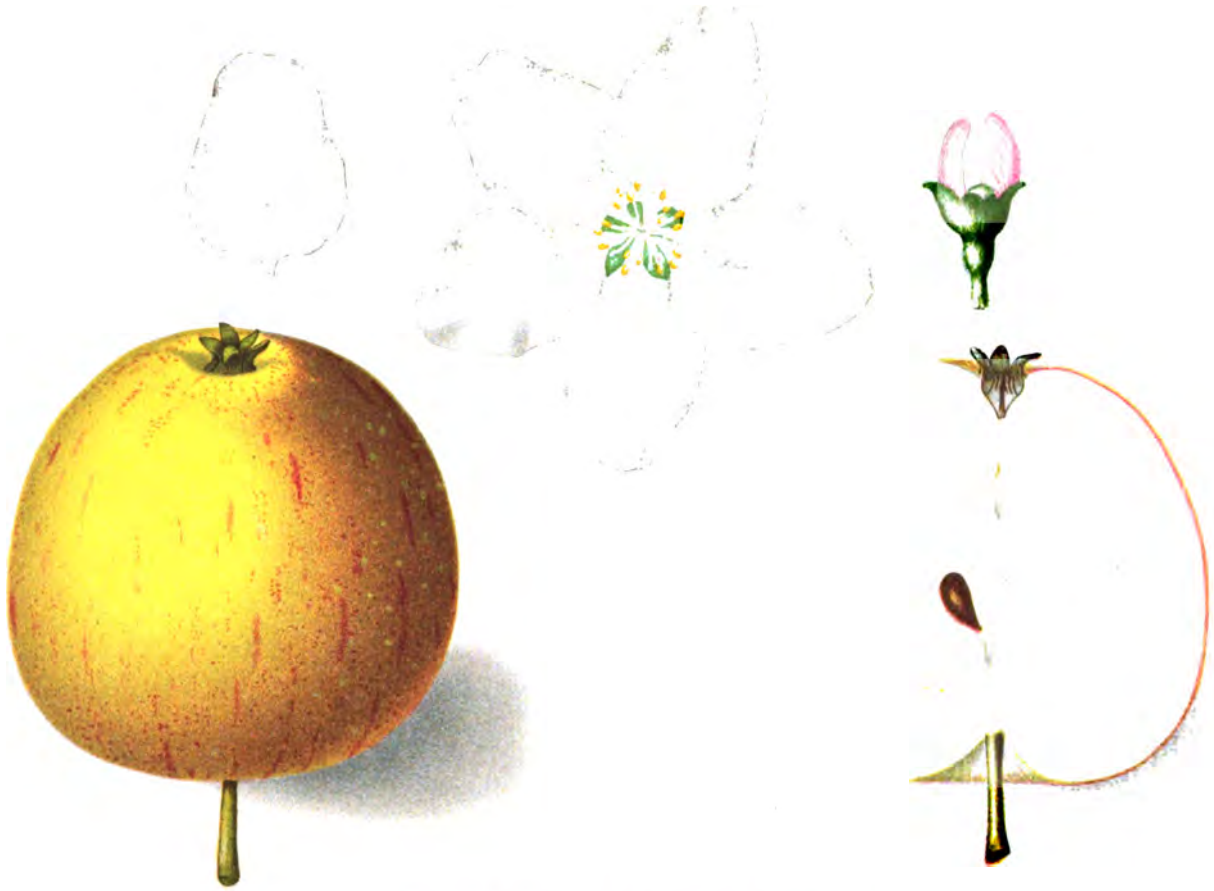
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Sommer-Zimmtapfel.

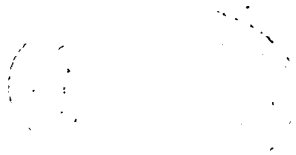
Digitized by Google

Digitized by Google



SOMMER ZIMMTAPFEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Sommer-Zimmtapfel.

Diel II. 2.; Luc. IV. 3. a; Hogg I. 1. B.

** †† **September.**

Heimath und Vorkommen: er wurde durch Diel, der ihn aus Holland als La Cannelle erhielt, im Anfange dieses Jahrhunderts bekannt; in Deutschland scheint er noch keine grosse Verbreitung gefunden zu haben, wurde aber von der Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Zimmtapfel (Knoop 1760, II. No. 84). 2. Gestreifter Sommer-Zimmetapfel (Diel, VI. 56). 3. Rother Herbst-Taubenapfel (Diel I. 48). 4. Edler Rosenstreifling (Dittrich I. 197). 5. Sommer-Zimmtapfel (Illustrirtes Handbuch No. 100).

Gestalt: kleine, etwa 60 mm breite, 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig unter der Mitte, flacht sich um den Stiel plattrund, nach dem Kelch zugespitzt ab. Bei einigen Früchten ist die eine Seite mehr entwickelt als die andere.

Kelch: geschlossen, auch halboffen; Blättchen breit und langgespitzt, in die Höhe gerichtet, wollig; Kelcheinsenkung flach und nicht breit, mit feinen Falten umgeben, die aber nicht heraustreten.

Stiel: stark, lang, am obern Ende oft fleischig, weit herausragend, hellgrün; Stieleinsenkung kurz und dem entsprechend breit, nicht immer fein berostet.

Schale: fein, glänzend, bläulich beduftet, grünlich oder weisslich gelb, doch fast durchaus von schöner Röthe, welche auf der Sonnenseite oft dunkler gestreift ist. Punkte fein, ziemlich zahlreich, in der Röthe weisslich. Geruch stark und gewürzt.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich, fein, saftig, mürbe, von zuckerartigem, fein zimmetartigem Geschmacke.

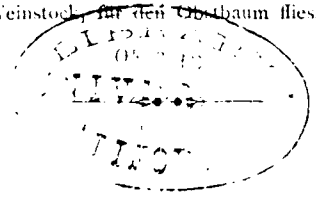
Kernhaus: hohlachsig, Fächer ziemlich gross, etwas geöffnet, lang zugespitzte, hellbraune, meist gut ausgebildete Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts sich wenig erhebend, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: er gehört zu den schätzbarsten Sommeräpfeln für Tafel und Wirthschaft; wird Mitte September reif und hält sich mehrere Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird nur mittelmässig gross und bildet hochgebaute Kronen; ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden gleich gut und ist nicht empfindlich. — Sommerzweige schlank, dünn, rothbraun, wollig, wenig und fein punktirt; Fruchtaugen abgestumpft kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, anliegend; Blatt mittelgross, oval oder eiförmig, zugespitzt, scharf gezähnt; Blattstiele schwach, mittellang; Afterblätter linienförmig.

Wenn im Samen Kali und Phosphorsäure, im Holz und in der Rebe Kali, im Stengel Kalk, Chlor und Kieselerde vorherrschen, wenn die Blätter sich auszeichnen durch ihren Gehalt an kohlensaurem Kalk und eine solche Vertheilung innerhalb der Pflanze sich jedesmal wiederholt, dann ist der Schluss völlig gerechtfertigt, dass die Entstehung des Samens an Kali und Phosphorsäure, des Holzes an Kali, des Stengels an Kalk und Chlor und der Blätter an schwefelsaures Kali geknüpft ist. Aus diesem Gesichtspunkte gewinnt jede zuverlässige Angabe über die Salze in bestimmten Pflanzen und Pflanzentheilen eine noch vor Kurzem ungeahnte Bedeutung.

Auch der fruchtbarste Boden wird zuletzt erschöpft. Wir haben durch Berthier gelernt, dass die Weinberge Kali erfordern, dass dieses Kali nur zu einem sehr kleinen Theile in die Trauben, dagegen grossentheils in Holz und Blätter der Reben übergeht. Aber die Traube setzt die Rebe voraus. Es ist erwiesen, dass Kartoffeln und Runkelrüben dem Boden mehr Kali entnehmen, als Obstbäume und der Weinstock. Weil nun Kartoffeln und Runkelrüben dem Boden das Kali entziehen, verdirbt man einen Weinberg, eine Baumschule und Obstplantagen durch Anbau von Kartoffeln und Runkelrüben, wie es leider auch häufig zum grossen Schaden der Baumschulen und der Obstkultur geschieht; es wird durch diesen Raubbau eine Quelle erschöpft, die für den Weinstock, für den Obstbaum fliessen muss.



Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YD 15528

32173 SB361 L3

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

MAYER & MÜLLER
BUCHHANDLUNG
& ANTIQUARIAT
BERLIN

Digitized by Google

Digitized by Google