

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 2 908 700

Digitized by Google

Fruit G.
LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
Received Oct. 1886
Accessions No. 32174 Shelf No.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DEUTSCHE

POMOLOGIE.

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Kulturanweisung

der

empfehlenswerthesten Sorten

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



LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF 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.

Zweite Folge.

BERLIN.

VERLAG VON PAUL PAREY.

Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen.

1883.

Digitized by Google

CH261
L3
v.1:2

Digitized by Google

Aepfel.

51. Apfel aus Halder.
52. Apfel aus Hawthornden.
53. Fraas' Sommer-Calvill.
54. Gestreifter Herbst-Calvill.
55. Gestreifter Winter-Calvill.
56. Calvill von St. Sauveur.
57. Weisser Winter-Calvill.
58. Winter-Citronenapfel.
59. Cox's Pomona.
60. Edelborsdorfer.
61. Sommer-Gewürzapfel.
62. Grünling von Rhode-Island.
63. Jansen von Welten.
64. Kaiser Wilhelm.
65. Königin Sophienapfel.
66. Grauer Kurzstiel.
67. Rother Jungfernapfel.
68. Alter Nonpareil.
69. Braddick's Nonpareil.
70. Nonpareil-Russet.
71. Adam's Parmaene.
72. Claygate-Parmaene.
73. Bullock's Pepping.
74. Englischer Gold-Pepping.
75. Hughe's Gold-Pepping.
76. Kleiner Stein-Pepping.
77. Sommer Gold-Pepping.
78. Possart's Nalivia.
79. Englische Prahl-Rambour.
80. Rambour Papeleu.
81. Winter-Quittenapfel.
82. Calvillartige Reinette.
83. Cox's Orangen-Reinette.
84. Dietzer Gold-Reinette.
85. Edel-Reinette.
86. Gay's Reinette.
87. Graue Herbst-Reinette.
88. Jäger's Reinette.
89. Limonen-Reinette.
90. Oberdieck's Reinette.
91. Pigeonartige Reinette.
92. Pomphelias Reinette.
93. Reinette von Breda.
94. Weidner's Gold-Reinette.
95. Werdersche Wachs-Reinette.
96. Reinette von Middelburg.
97. Reinette von Wormsley.
98. Mueschen's Rosenapfel.
99. Tiefblüthe.
100. Weisskante.

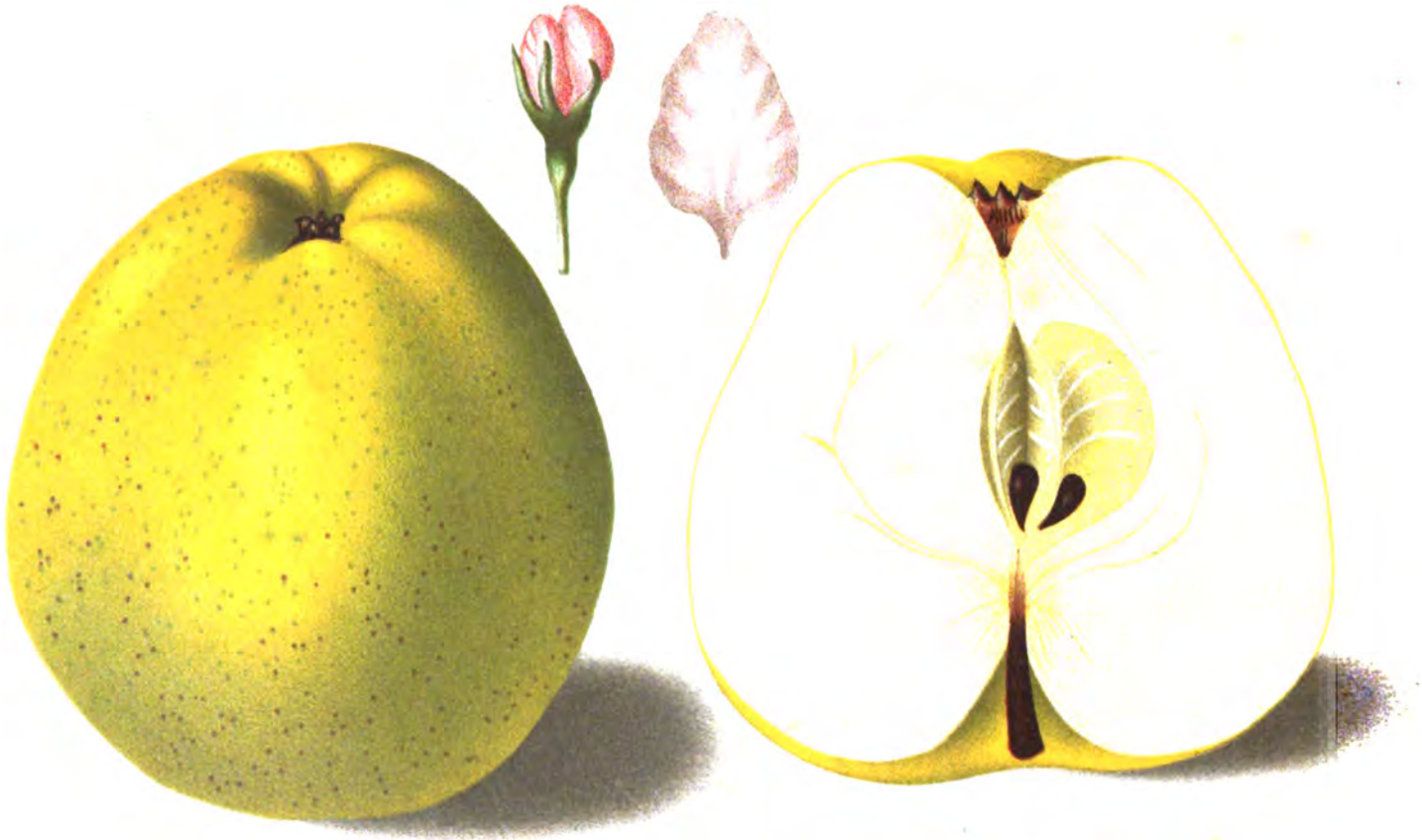
Digitized by Google

Digitized by Google

Äpfel aus Halder.

Digitized by Google

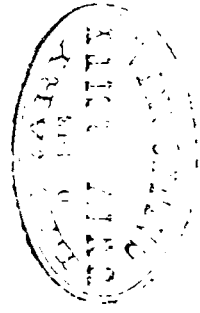
Digitized by Google



APFEL AUS HALDER

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

LIBRARY OF THE UNIVERSITY CALIFORNIA

Apfel aus Halder.

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

** †† **December bis Mai.**

Heimath und Vorkommen: er wurde von Loisel zu Halder bei Fauquemont im Holländischen Limburg gezogen und brachte die ersten Früchte im Jahre 1843. In Deutschland ist er noch wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Du Halder (Annales de pomologie belge et étrangère, VI. S. 49). 2. Du Halder (Niederländischer Obstgarten, Taf. V. Fig. 10). 3. Apfel aus Halder (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 587). 4. Du Halder (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 209).

Gestalt: abgestumpft-kegelförmige, hochgebaute, etwa 80 mm breite und 80 mm hohe Frucht, die etwas veränderlich, oft sogar kugelig ist. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Kelche zu aber stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, sehr lang, mit den Spitzen nach aussen neigend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Falten umgeben, welche sich flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: holzig, kurz, nicht über die Stielwölbung herausragend; Stieleinsenkung tief, weit, dunkelgrün, meist schwach strahlig-berostet.

Schale: glatt, oft etwas geschmeidig, glänzend, vom Baume hellgrün, später grünlich-hochgelb. Röthe fand sich an hiesigen Früchten nicht; nach Oberdieck sollen stark besonnte Früchte mit einer gelblich-bräunlichen Röthe leicht überlaufen sein. Kleine, grünlich umgrenzte Punkte finden sich zahlreich über die ganze Frucht zerstreut. Rost fehlte an hiesigen Früchten ganz.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich-gelb, fein, mürbe, von ausgezeichnetem, weinartigem Geschmacke, der an den des Weissen Winter-Calvill erinnert.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geöffnet, sehr geräumig, aufgerissen, gut ausgebildete, ovale, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts leicht aufsteigend, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre etwas tief hinabgehend, kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: December; hält sich bis Mai. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht im hiesigen leichten Sandboden vorzüglich, ist nicht empfindlich und ungemein fruchtbar. Sommertriebe sind mässig stark, olivenfarbig, leicht silberhäutig, wenig wollig; Blüthenaugen rundlich, wollig; Holzaugen spitz, kegelförmig, etwas abstehend; Blätter gross, lang, breitlanzettlich, scharf gezähnt; Nebenblätter pfriemenförmig.

Ich kann ihn als Hochstamm, aber auch als Pyramide- und Horizontal-Cordon empfehlen; 1879/80 hat er sich als sehr hart erwiesen.

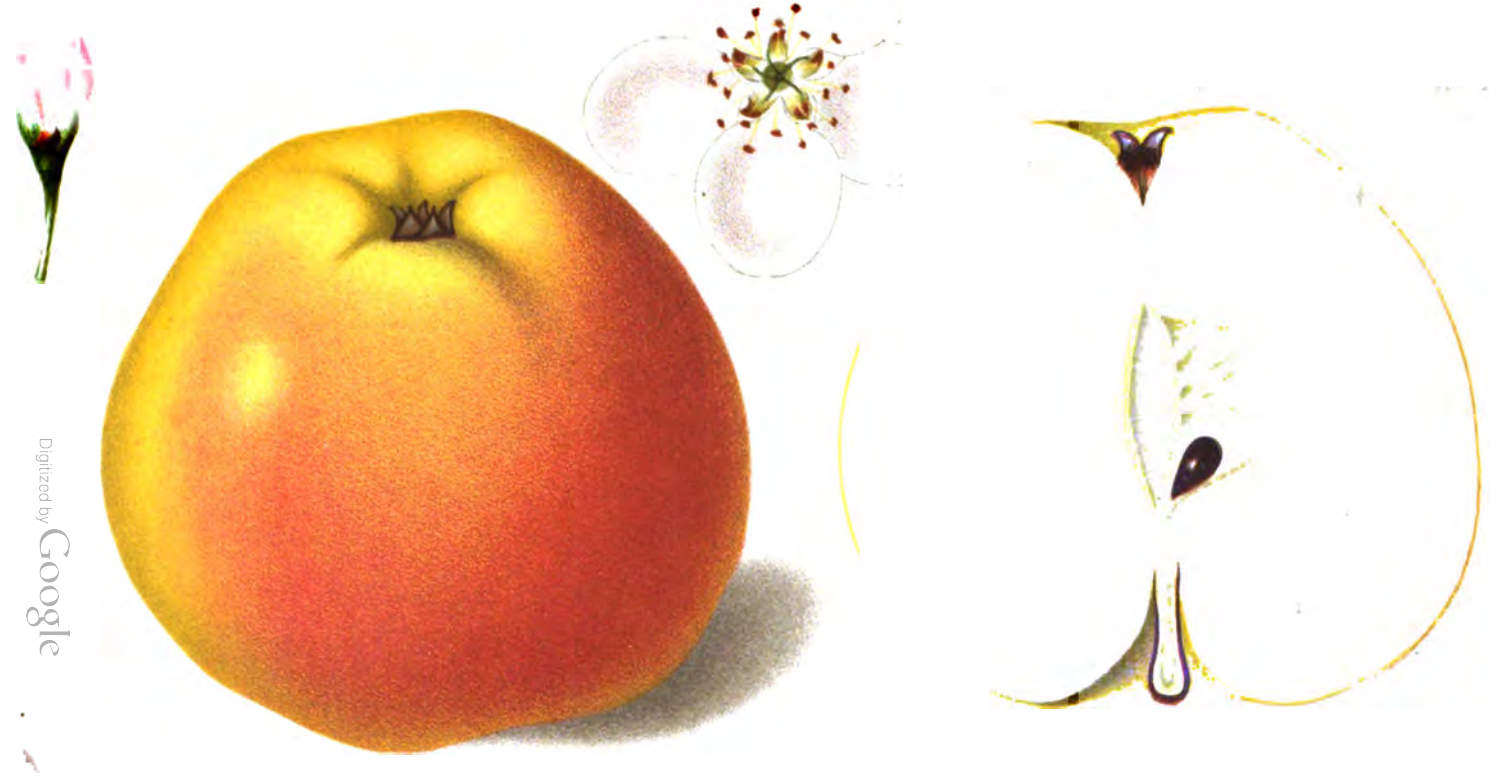
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Apfel von Hawthornden.

Digitized by Google

Digitized by Google



APFEL VON HAWTHORNDEN.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google



Apfel von Hawthornden.

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

* †† **October bis Januar.**

Heimath und Vorkommen: er wurde zu Hawthornden bei Edinburg gezogen; nach London kam er 1790 durch die Baumschule zu Brompton Park. In Deutschland ist er erst seit kurzer Zeit bekannt, verdient aber wegen ungemeiner reicher Tragbarkeit, wegen Schönheit der Frucht und Brauchbarkeit für die Wirthschaft allgemeiner angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Hawthornden (Lindley, Guide to the Orchard, 17). 2. do. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 215). 3. do. (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 69). 4. Apfel von Hawthornden (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 172).

Gestalt: plattrunde, etwa 80 mm breite, 75 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte; die Frucht wölbt sich um den Stiel flachrund, während sie nach dem Kelche etwas stärker abnimmt.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen breit, zugespitzt; Kelcheinsenkung ziemlich tief, mässig weit, mit Falten umgeben, die als flache Erhabenheiten sich bis über die Wölbung erstrecken.

Stiel: holzig, dick, grünlich-braun; Stieleinsenkung tief, mässig weit, bräunlich berostet.

Schale: glatt, leicht beduftet, geschmeidig, wachsartig weiss, später hellgelb, an der Sonnenseite bald mehr bald weniger roth verwaschen, mit Spuren von nach der Schattenseite hin deutlicher werdenden Streifen; Punkte zahlreich, zerstreut, wenig bemerklich. Rost fehlt, so auch der Geruch.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, fein, sehr saftreich, kaum etwas gewürzt, von weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, zerrissen, vollkommene, mittelgrosse, rundlich ovale, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt. Kelchröhre kurz, trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October bis Januar. Er gehört zu den besten Früchten für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, kommt in jeder Lage und in jedem Boden fort und ist ungemein tragbar.

Sommertriebe schlank, braunroth, fein punktirt, nach der Spitze schwach wollig; Augen klein, zugespitzt, wollig; Blätter mittelgross, eiförmig oder elliptisch, unregelmässig gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

Zwergstämme, Pyramiden und Cordons trugen bei Spaeth, Baumschulenbesitzer in Berlin, sowie in der Königl. Gärtner-Lehranstalt immer ungemein voll.

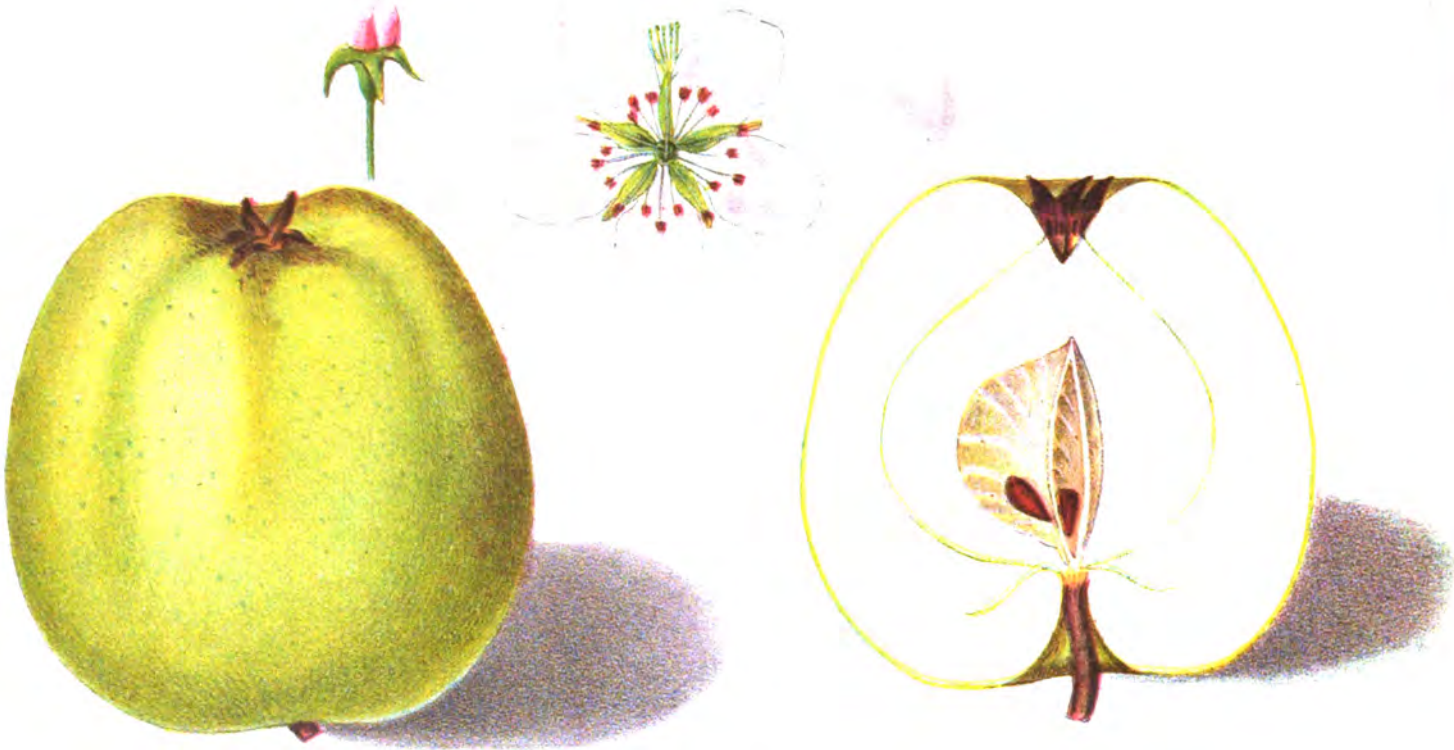
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Fraas' Sommer-Calvill.

Digitized by Google

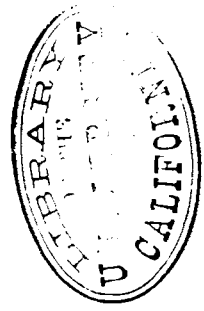
Digitized by Google



FRAAS' SOMMER-CALVILL.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Fraas' Sommer-Calvill.

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

** †† **September, October.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Decan Fraas in Balingen (Württemberg) aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet, verdient auch wegen ihrer Tragbarkeit und Unempfindlichkeit gegen klimatische Einflüsse häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Weisser Sommer-Calvill von Fraas (Lucas, Wochenblatt für Land- und Hausw. 1850, No. 47). 2. Fraas' Sommer-Calvill (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 4). 3. Calville d'été de Fraas (Thomas, Guide pratique, S. 320). 4. Fraas' Sommer-Calvill (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 266). 5. Fraas' Sommer-Calvill (Niederländischer Obstgarten, No. 29).

Gestalt: mittelgrosser, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 65 mm breiter und 58 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas ab und endet in eine oft unregelmässig abgestumpfte Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, lang zugespitzt, grünlich-gelb oder braun, wollig, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, mit feinen Falten und fünf Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mässig lang, mitunter auch kurz, holzig, hellgrünlich-braun, schwach wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, glänzend, gelblich-grün, später gelb; Röthe und Rost fehlen, nur stark besonnte Früchte sanft geröthet; Punkte fein, weiss oder hellgrün umringelt.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, locker, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, angenehm weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, geöffnet, Wandungen aufgerissen, kurz-zugespitzte, hellbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: Mitte September, October. Für die Tafel und den Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, macht hochgebaute kugelförmige Krone, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich, daher für hohe Lagen und rauhe Gegenden zu empfehlen. — Sommertriebe mässig stark und lang, braun, wollig; Fruchtaugen gross, stumpf-kegelförmig, filzig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt gross, eiförmig, kurz zugespitzt, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

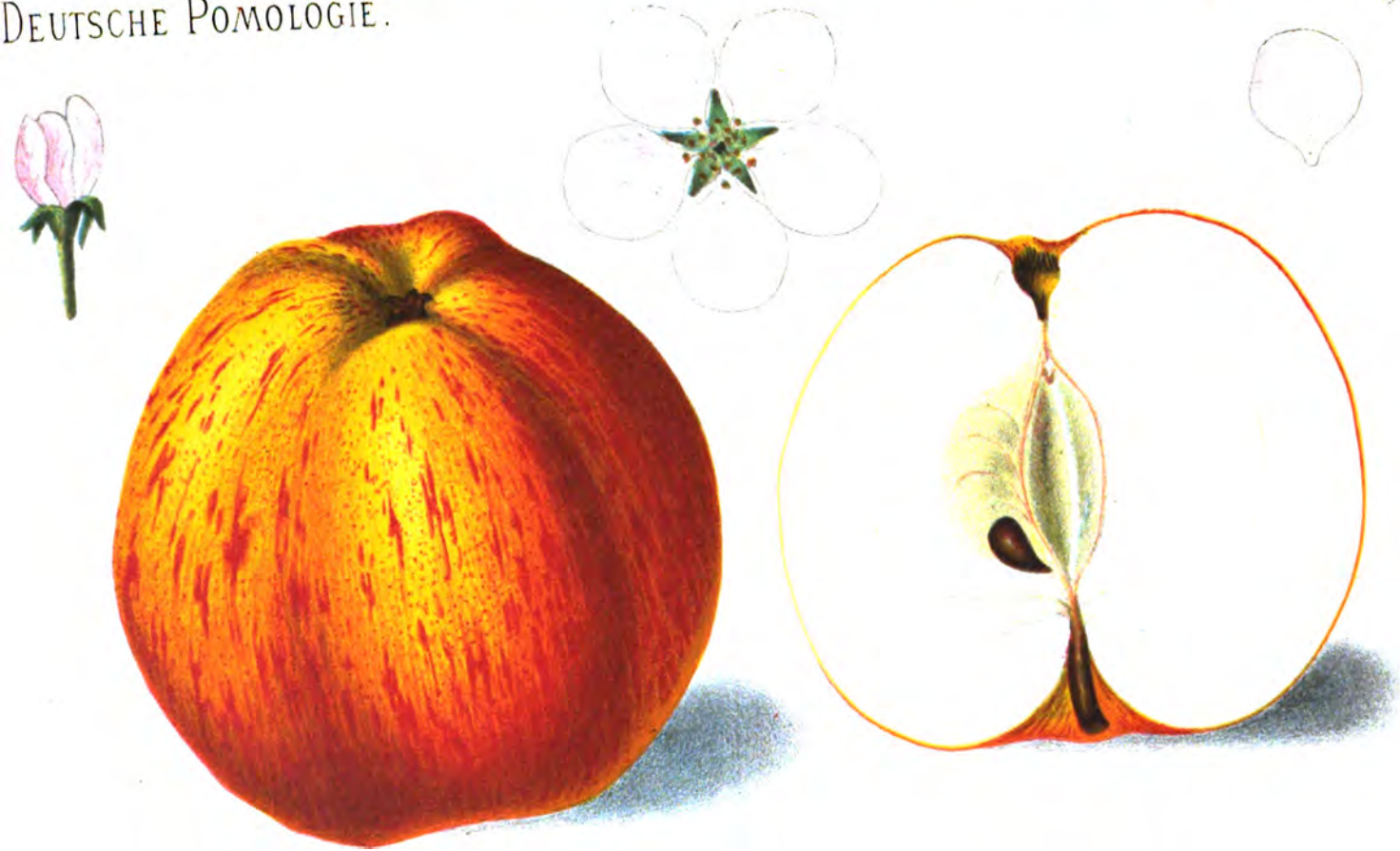
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gestreifter Herbstcalvill.

Digitized by Google

Digitized by Google



GESTREIFTER HERBST-CALVILL.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Gestreifter Herbstcalvill.

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

** †† **October-December.**

Heimath und Vorkommen: über seinen Ursprung ist Genaues nicht bekannt; er gehört zu den alten, seit langer Zeit bekannten Sorten und stammt wahrscheinlich aus Holland. In Deutschland ist er ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Calville d'Automne rayée (Knoop, Pomologie, 1771, I. Taf. II). 2. Gestreifter Herbstcalvill (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten 1. S. 69). 3. Früher Hainbutterapfel (Diel A—B. V. S. 8). 4. Rother Herbst-Aniscalvill (Diel III. S. 14). 5. Framboise d'Oberland (Sickler, Teutscher Obstgarten, 1804, XXII. S. 101). 6. Gestreifter Herbstcalvill (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 177). 7. Pomme Framboise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1873, No. 171).

Gestalt: flach-kugelförmiger, oft auch hochgebauter, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht nimmt nach Stiel und Kelch gleichmässig, bei hochgebauten etwas stärker nach dem Kelche zu ab.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen kurz-zugespitzt, nach aussen gebogen, oft verstümmelt, graufilzig; Kelcheinsenkung sehr flach und eng, von feinen Rippen umgeben, die mehr oder weniger stark über die Frucht verlaufen.

Stiel: dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung weit und mässig tief, mit feinem, bräunlich-grünem Rost bekleidet.

Schale: glatt, nicht fettig, grünlichgelb, später gelb, ringsherum mit unregelmässigen, rothen, oft geflammten Streifen gezeichnet

Digitized by Google

und zwischen diesen noch mit einem trüben Roth verwaschen; Punkte fein, zerstreut, gelblich-roth. Geruch schwach.

Fleisch: grünlich-weissgelb, später oft etwas röthlich, fein, saftvoll, von himbeerartigem, süssweinigem, etwas zimmtartig gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer weit und offen, sehr geräumig, grosse, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die oft röthlichen Gefässbündel umgrenzte Theil zwiebelförmig, stielwärts breit herzförmig, abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt. Kelchröhre weit, offen, tief trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, macht langes, feines Holz mit etwas hängenden Aesten, ist ungemein tragbar, leidet nicht vom Krebs und kommt auch in feuchtem Boden fort. — Sommertriebe schlank, fein, wollig, braunroth, schwach punktirt; Augen kegelförmig, zugespitzt, wollig, anliegend; Blätter eiförmig oder lanzettlich, matt glänzend, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Die Blüthen erscheinen ziemlich spät.

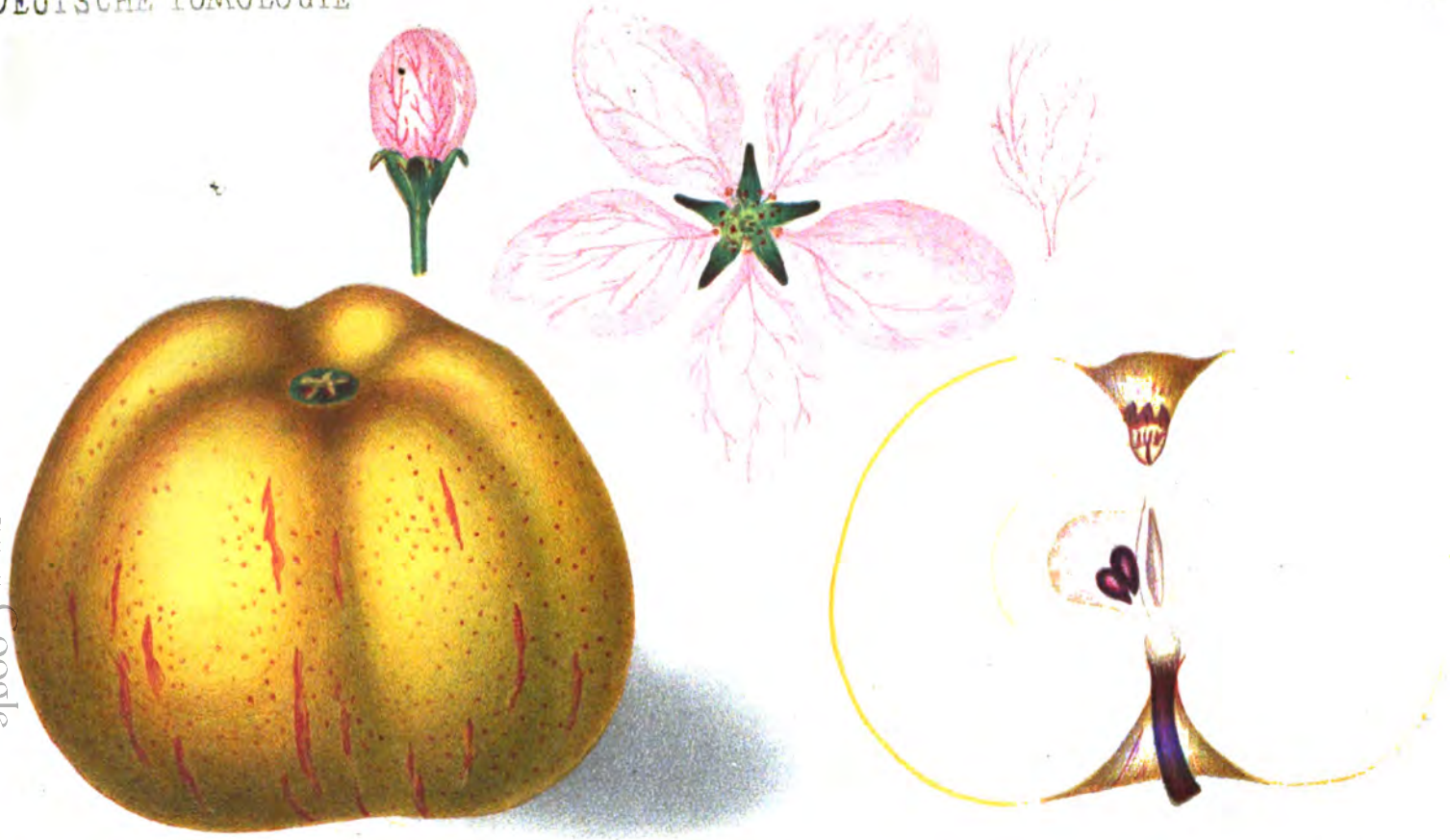
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gestreifter Winter-Calvill.

Digitized by Google

Digitized by Google



GESTREIFTER WINTER-CALVILL.

Digitized by Google



Digitized by Google

Gestreifter Winter-Calvill.

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

* †† **Januar, Februar.**

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Schlesien und in Thüringen kommt er vereinzelt vor, ist aber sonst wenig in Deutschland verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Gestreifter Winter-Calvill (Teutsches Gartenmagazin, VI. S. 177). 2. Gestreifter Winter-Calvill (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 9). 3. Gestreifter Winter-Calvill (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 267). 4. Gestreifter Winter-Calvill (Thomas, Guide pratique, S. 135).

Gestalt: grosser, flachkugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, oft verkümmert; Kelcheinsenkung tief und eng, von fünf starken Rippen umgeben, die sich deutlich über die Frucht hin bis zur Stieleinsenkung erstrecken.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, schwach wollig; Stieleinsenkung weit und tief, bräunlich berostet.

Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, gelb, an der Sonnenseite goldiger, ringsherum kurz roth gestreift und punktirt; Punkte weisslich, wenig bemerkbar. Die Frucht welkt nicht; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, oft auch grünlich-weiss, mässig fein, mürbe, saftreich, von etwas gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, oft etwas geöffnet, kleine, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifzeit und Nutzung: Januar, Februar. Für Tafel, Wirthschaft und Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mässig lang und stark, bräunlich, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

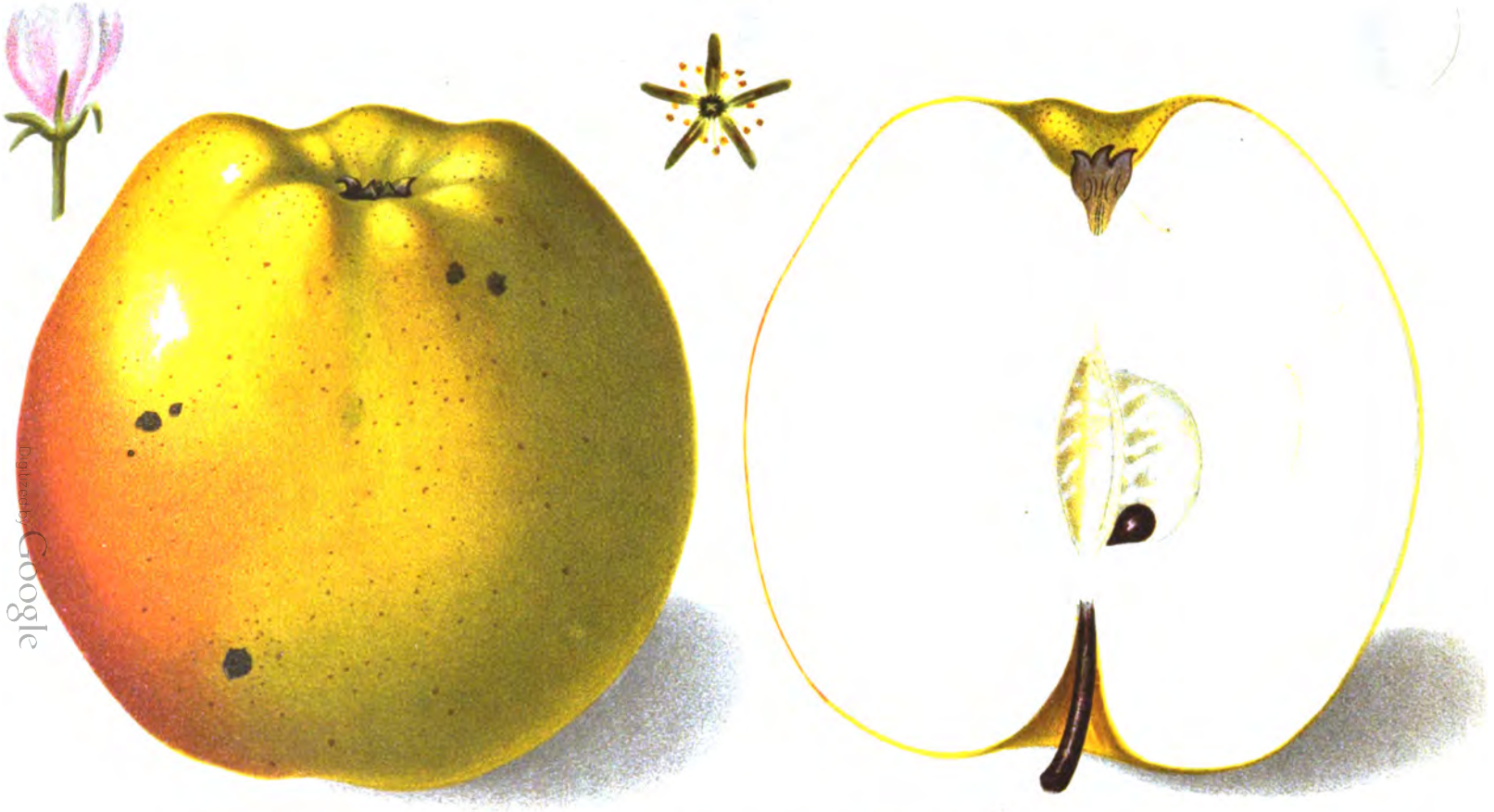
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Calvill von St. Sauveur.

Digitized by Google

Digitized by Google



CALVILL VON ST. SAUVEUR.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Calvill von St. Sauveur.

Diel I. 1; Luc. I. 1. a; Hogg III. 2. a.

** †† **November bis März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1836 auf der Besitzung des Herrn Despréaux zu St. Sauveur bei Breteuil im Departement Oise gefunden. Der Baumschulenbesitzer Jamin zu Bourg-la-Reine bei Paris brachte sie in den Handel. In Deutschland ist sie schon ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Calville St. Sauveur (F. Hérincq, Revue horticole, 1848, S. 429). 2. Calville St. Sauveur (Hennau, Annales de Pomologie, V. S. 91). 3. Calleville de Saint-Sauveur (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 96). 4. St. Sauveurer Calvill (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 358). 5. Calville de St. Sauveur (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 97). 6. Erlöserapfel (Lucas, Monatsschrift, 1863, S. 5).

Gestalt: grosse, calvillförmige, hoch aussehende, stumpfkegelförmige, etwa 90 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, grünlich-braun, aufrecht, mit nach aussen geschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die flach und unregelmässig über die Frucht verlaufen und die Rundung ungleich machen.

Stiel: holzig, braun, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, glatt oder berostet.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; Punkte fein, grau oder braun; Rost findet sich selten.

Digitized by Google

Fleisch: weisslich-gelb, fein, locker, saftreich, von angenehmem, fein gewürztem, süssweinigem Geschmacke, der an den des Weissen Winter-Calvills erinnert.

Kernhaus: stark hohlachsig; Kammern weit, offen, mit aufgerissenen Wandungen, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis März. Zur rechten Zeit genossen, ist es eine Tafelfrucht von vorzüglichem Geschmacke; später wird sie saftlos und leicht unter der Schale stippig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist sehr fruchtbar und gedeiht selbst in leichtem Sandboden. An Pyramiden, Spalieren und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders schön und gross; ich kann seine Anpflanzung in diesen Formen ganz besonders empfehlen. Sommertriebe schlank, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, gross; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt oval, kurz zugespitzt, etwas wollig, fein gezähnt; Blattstiel mässig lang und stark.

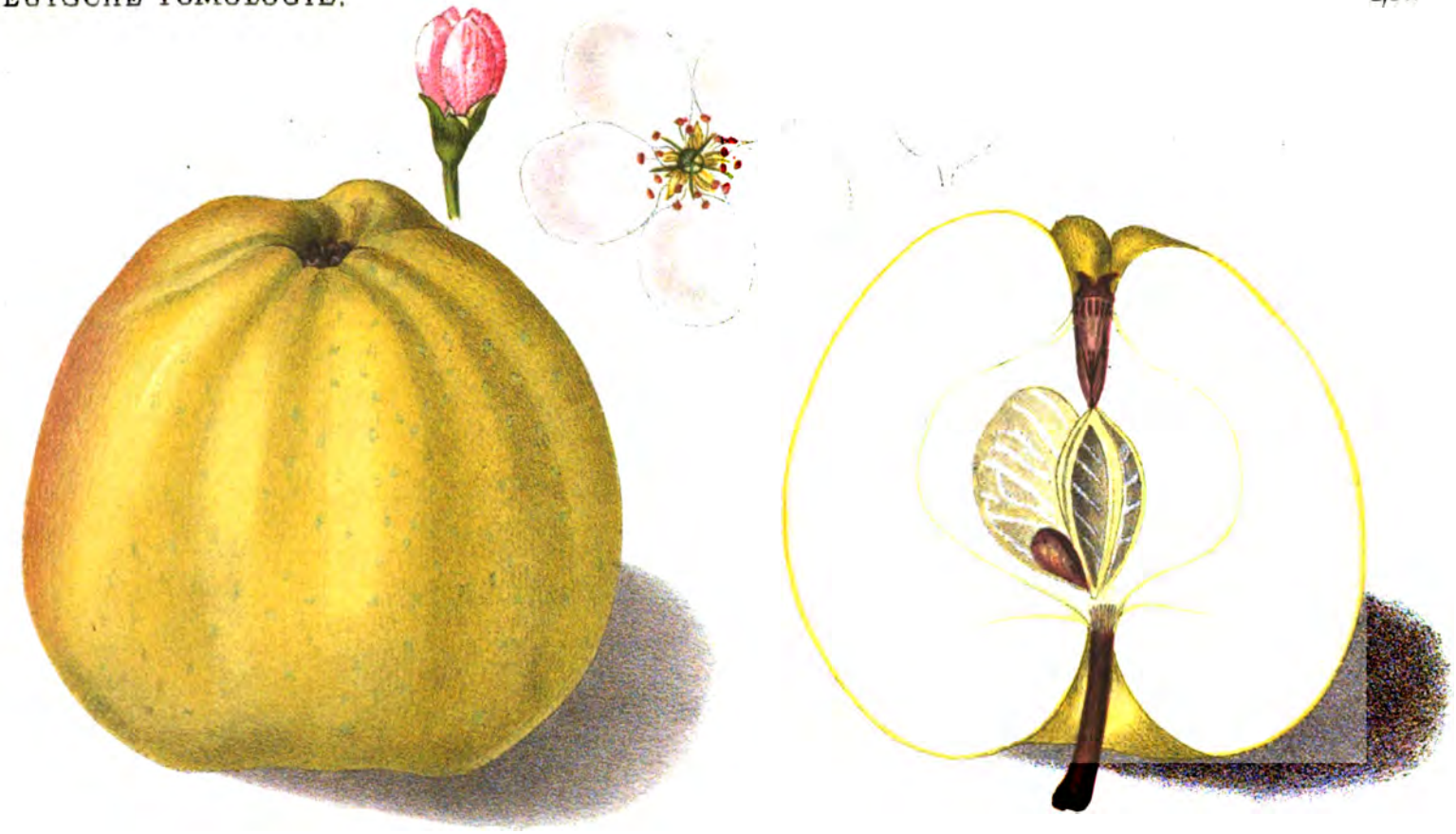
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Weisser Winter-Calvill.

Digitized by Google

Digitized by Google



WEISSER WINTER-CALVILL.

Digitized by Google

UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Digitized by Google

Weisser Winter Calvill.

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

** ! † † **November — Februar.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser sehr alten und bekannten Sorte ist genaues nicht mehr bekannt; wahrscheinlich ist sie in Frankreich entstanden. In Deutschland, Frankreich, England und Holland ist sie sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Blanche de Zurich (Jean Bauhin, Historia fontis et balnei Bollensis, 1598, S. 86). 2. Calville blanc (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et pl. 1628, S. 23). 3. Calleville blanc à côtes (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, 1690, p. 134). 4. Calville blanche d'Automne (Mayer, Pomona franconica, 1776—1801, III. S. 76. No. 8). 5. Calleville blanc d'Hiver (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 82). 6. Calville blanche d'Hiver (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 28). 7. Weisser Winter-Calvill (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 1). 8. Gelber Winter-Calvill (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 2). 9. Weisser Winter-Calvill (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 21. S. 246).

Gestalt: ziemlich grosse, meistens flach gebaute, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen, selten geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, wollig; die Spitzen etwas zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung tief und eng, mit Falten und fünf schönen Rippen umgeben, welche stark über die Wölbung hinaustreten und rippenartig über die Frucht bis zur Stieleinsenkung verlaufen.

Digitized by Google

Stiel: kurz, dick oder holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, oft strahlig fein-berostet.

Schale: vom Baume weisslich beduftet, fein, glatt, geschmeidig, oft fettig, lagerreif strohweiss oder gelblich; Sonnenseite lebhafter gelb, in besonders günstigen Jahren röthlich gefärbt. Punkte zahlreich, fein, hellbraun oder grünlich, meist weisslich, oft auch röthlich umflossen; Baumflecke (Fusicladium dendriticum) kommen häufig in kalten, nassen Sommern und in ungünstigen Bodenverhältnissen vor.

Fleisch: weissgelblich, sehr fein, locker, mürbe, sehr saftreich, von ausgezeichnetem, süssweinigem, erdbeerartigem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, länglich-ovale, lang zugespitzte, mitunter wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre tief trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reife und Nutzung: er zeitigt im November, hält sich bis zum Frühjahr und zählt zu den feinsten und besten Tafeläpfeln.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, wird mässig gross, ist sehr tragbar, verlangt aber, wenn die Früchte ihre Güte erhalten und die Bäume gesund bleiben sollen, einen warmen, geschützten Standort und guten, kräftigen, nicht zu feuchten Boden. Sommertriebe schlank, fein, wollig, trüb dunkelbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt langoval, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

In der 8. Versammlung deutscher Pomologen im Jahre 1878 zu Potsdam, wurde er unter die 10 Sorten zur Erziehung von Horizontal-Cordons aufgenommen. Auch zu Pyramiden und Palmetten kann ich ihn, besonders in warmen Lagen, empfehlen; für diese Formen muss er auf Johannisstamm veredelt werden.

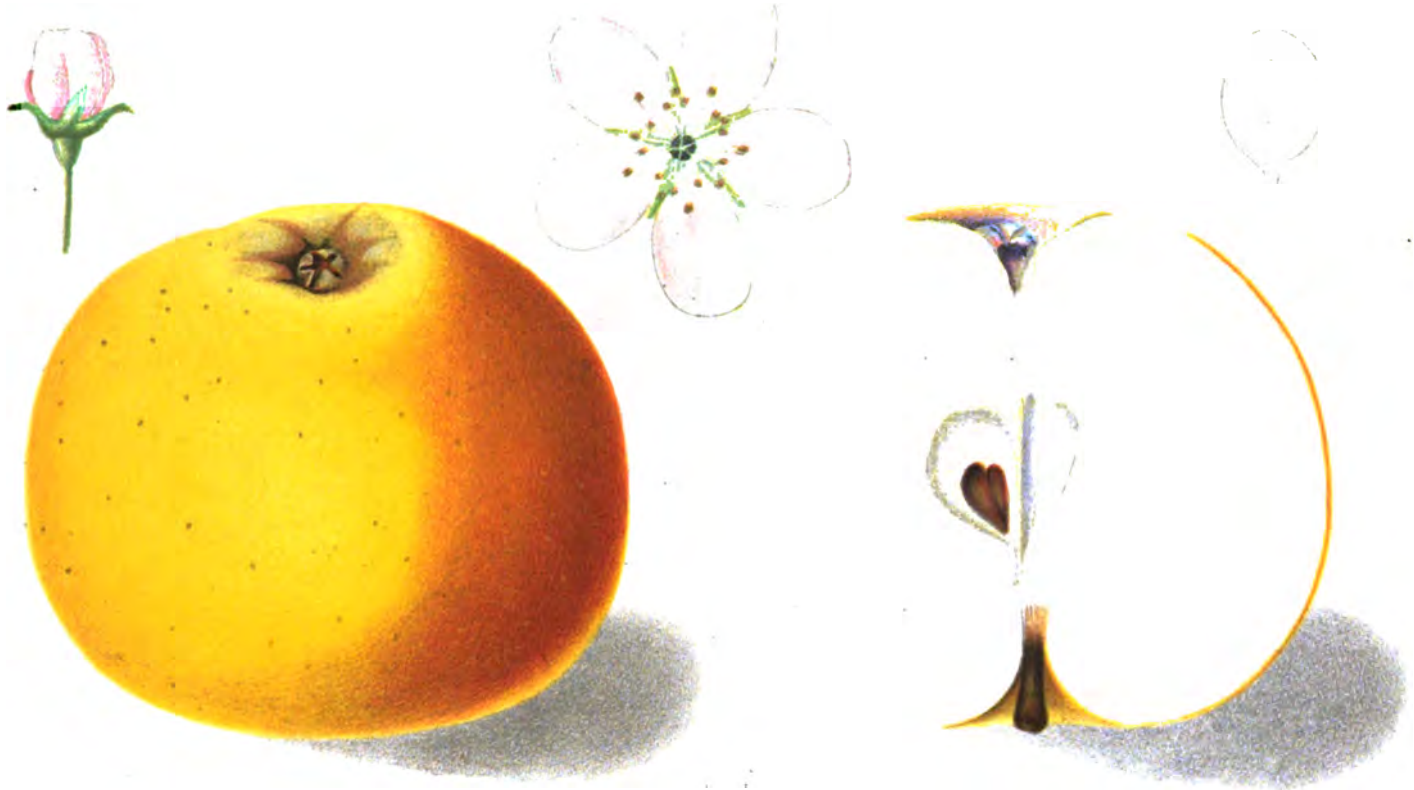
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Winter Citronenapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



WINTER-CITRONENAPFEL.

Gem. v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Winter-Citronenapfel.

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

*†† **December-Mai.**

Heimath und Vorkommen: eine alte deutsche Frucht, über deren Herkunft Zuverlässiges nicht bekannt ist; sie kommt in Franken, in Württemberg, am Rhein und auch in Norddeutschland auf dem Lande vielfach vor.

Literatur und Synonyme: 1. Winter-Citronenapfel (Mayer, Pomona Franconica Pom. III. Tab. XV. No. 23). 2. Reinette du Roi (Mas, le Verger IV. No. 12). 3. Winter-Citronenapfel, (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 80).

Gestalt: etwas veränderliche, flach abgerundete oder stumpfkegelförmige, etwa 80 mm breite, 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Kelch: geschlossen, oder etwas offen; Blättchen kurz, breit, zusammen-geneigt; Kelcheinsenkung von Falten umgeben, die flach über die schön geformte Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, kurz, oft etwas fleischig, braun; Stieleinsenkung tief, eng, entweder rostfrei oder schwach berostet.

Schale: glänzend, citronengelb, auf der Sonnenseite mit blutfarbiger Röthe verwaschen; Punkte fein, in der Röthe gelblich umringelt; Rostwarzen finden sich einzeln, Rost selten. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, ziemlich fein, saftreich, von mild weinsäuerlichem, gezuckertem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig, etwas offen; Fächer gross, lang zugespitzte, braune, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der

Digitized by Google

durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden an der Spitze entspringend.

Reife und Nutzung: December bis Mai. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar; hält sich bis zum Mai.

Eigenschaften des Baumes: der Baum bildet eine breite Krone, wächst kräftig, zeichnet sich durch Gesundheit und Tragbarkeit aus, gedeiht in jedem Boden und ist für rauhe Lagen zu empfehlen.

Sommertriebe lang und stark, violett-braunroth, mässig punktirt, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, braun; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter eirund, zugespitzt, fein gezähnt. Nebenblätter linienförmig, lang.

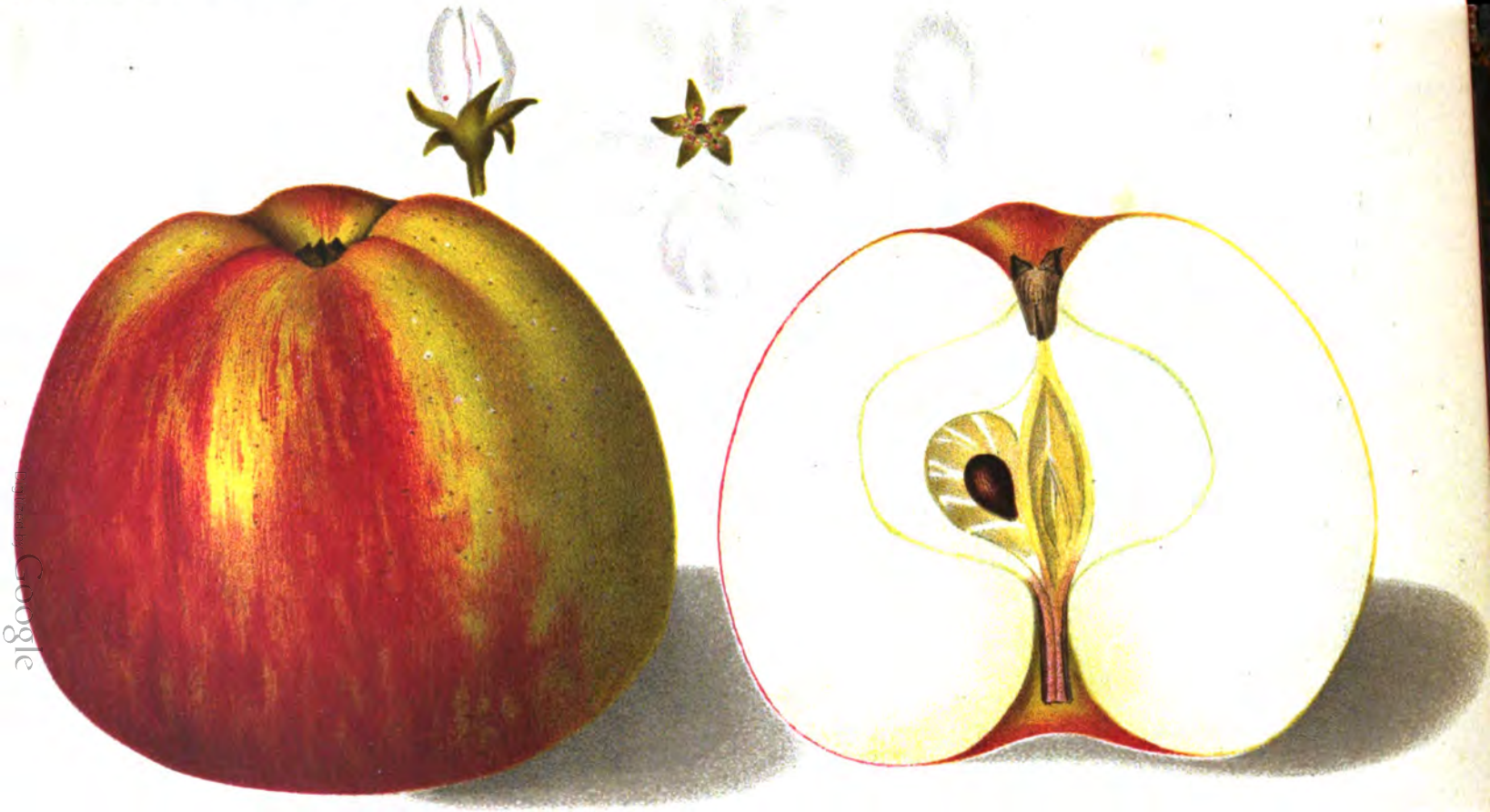
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Cox's Pomona.

Digitized by Google

Digitized by Google



COX'S POMONA

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Cox's Pomona.

Diel III. 1.; Luc. VI. 2. a; Hogg II. 1. A.

** †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: er wurde von Cox zu Colnbrook-Lawn, an der Strasse von London nach Windsor, aus Samen gezogen. In Deutschland ist er noch wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Grösse, Schönheit und guten Geschmacks recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Cox's Pomona (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 40). 2. Cox's Pomona (Niederländischer Obstgarten, Taf. 33, Fig. 64). 3. Cox's Pomona (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 129).

Gestalt: sehr grosser, flach gebauter, stark gerippter, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher 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: offen; Blättchen aufrecht, grün, wollig, breit, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung sehr tief und weit, mit feinen Falten und fünf Rippen umgeben, welche über den Rand treten und sich mehr oder weniger stark über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief, entsprechend breit, strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt, geflammt und punktirt; stark beschattete Früchte zeigen nur wenig Röthe; Punkte zerstreut, wenig sichtbar; Rostflecken fehlen.

Fleisch: weisslich-gelb, zart, mürbe, saftig, von gewürzhaftem, angenehm weinsäuerlichem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern verhältnissmässig klein, geöffnet, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig aufsteigend, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig, tief und weit; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: October, November. Schöne ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt und für die Wirthschaft vortrefflich. Sie ist eben so schön und gross, wie der Kaiser Alexander, aber besser von Geschmack.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Für geschützte Gärten als Hochstamm und als wagerechte Guirlande sehr zu empfehlen; an letzterer werden die Früchte besonders schön und gross. — Sommertriebe lang, violett-braun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgross, breit-oval, schwach zugespitzt, stumpf gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.

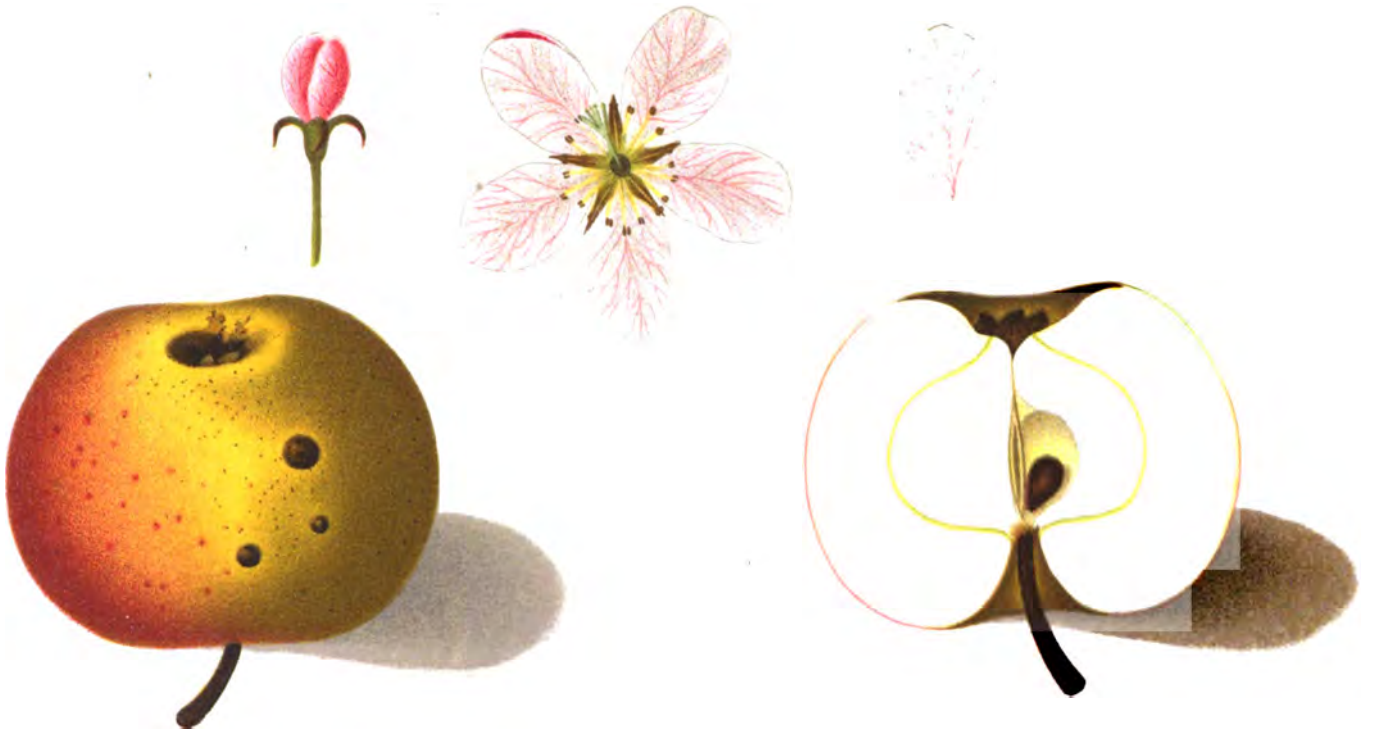
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

EDELBORSDORFER.

Digitized by Google

Digitized by Google



EDELBORSDORFER

Digitized by Google



Digitized by Google

Edelborsdorfer.

Diel IV. 2; Luc. IX. 2. a; Hogg 1. A.

** ! †† **November bis Februar.**

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist nichts genaueres bekannt; wahrscheinlich stammt er aus einem Dorfe Borsdorf bei Leipzig oder Meissen. In Deutschland, namentlich in Sachsen, hat er die allgemeinste Verbreitung gefunden, wird aber jetzt nicht mehr so häufig angepflanzt, wie früher, weil der Baum zu langsam wächst, zu spät trägt und einen guten, lehmigen Boden verlangt. Von Meissen kam er nach Böhmen und wurde nach der Serbisch Slavischen Benennung des Meissner Kreises (Mischensky kray) in Maschansker corrumpirt. Auf der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde er unter die 10 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen; später jedoch aus den oben angeführten Gründen wieder gestrichen.

Literatur und Synonyme: 1. Porstorfer (Cordus, avant 1544, Historia stirpium, Pommier, No. 13). 2. Reinette Bâtarde (la Rivière et du Moulin, Methode pour bien cultiver les arbres et fruits, 1738, S. 267). 3. Borstorfer (Meyer, Pomona franconica, 1776 — 1801, III). 4. Edler Winterborsdorfer (Diel, II. 80). 5. Herbstborsdorfer (Diel II. 87). 6. Edelborsdorfer (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 136). 7. Borsdorfer Queen's Apple, Garret Pippin, King George (R. Hogg, the fruit Manual 1875, S. 20). 8. Edelborsdorfer (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 1. S. 4. Taf. I).

Gestalt: kleiner, flach kugelförmiger, etwa 56 cm breiter und 49 cm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmässig flach, mitunter auch nach dem letzteren etwas stärker ab.

Digitized by Google

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung schön gerundet, flach und weit, mit sehr feinen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, fein, vom Baume grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite sehr schön roth gefärbt, bei beschatteten Früchten fehlt die Röthe gewöhnlich; Punkte zahlreich, fein, braun, in der Röthe gelblich oder roth umringelt; Rost kommt selten vor, dagegen finden sich häufig gelbgraue, erhabene Warzen.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, fest, saftreich, von fein gewürztem, süssweinigem, delikatem Geschmacke, der besonders in nördlichen Gegenden sich ausbildet.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geschlossen, klein, gut ausgebildete, verhältnissmässig grosse, ovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Februar; später verliert er seinen Wohlgeschmack. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Küche werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, macht hohe und breite Krone, wird gross und sehr alt, trägt erst spät, dann aber in fruchtbarem, feuchtem Lehmboden sehr voll. In ungünstigen Bodenverhältnissen ist er wenig tragbar. — Sommertriebe schwach und schlank, braunroth; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen stumpf, abstehend; Blatt klein, hellgrün, glänzend, scharf gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

Man veredelt den Edelborsdorfer am besten auf kräftige Hochstämme in die Krone. Die Blüthe erscheint ziemlich spät.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

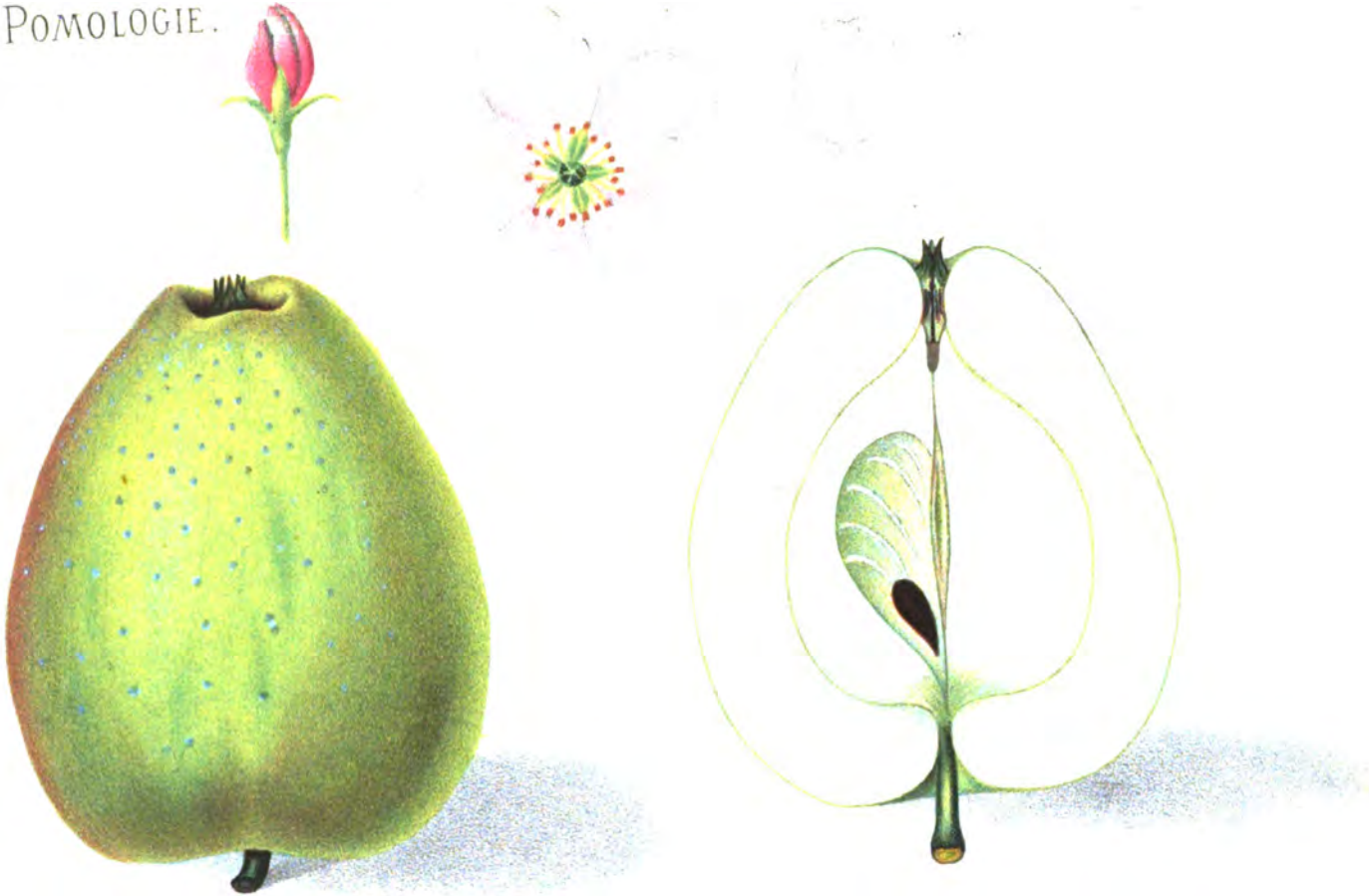
Digitized by Google

Sommer-Gewürzapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google

DEUTSCHE POMOLOGIE.



SOMMER-GEWÜRZAPFEL.

Verlag v. Paul Paray in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Sommer-Gewürzapfel.

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

** †† **Anfang August.**

Heimath und Vorkommen: über seine Herkunft ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland, England und Frankreich ist er sehr verbreitet und kommt unter den verschiedensten Namen vor.

Literatur und Synonyme: 1. De Palestine, Witte Kruid-Appel (Knoop, Pomologie, 1760). 2. Weisser Sommer-Gewürzapfel (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, III. S. 23). 3. Weisser August-Calvill (Diel, XXI. S. 3). 4. Englischer Kantapfel (Diel, VII. 1). 5. Schönbeck's früher Gewürzapfel (Diel, A. B. I. 16). 6. Weisse Sommer-Schafsnase (Diel, IV. 18). 7. Sommer-Gewürzapfel, (Oderdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 86). 8. Postophe d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 348). 9. Sommer-Gewürzapfel (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 34).

Gestalt: veränderliche und oft ungleich hohe, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 66 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt fast in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele eiförmig zu, während sie nach dem Kelche allmählich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet. Mitunter ist die Frucht fast walzenförmig.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, spitz, hellgrün, wollig, in die Höhe stehend; Kelcheinsenkung eng und tief, von Falten umgeben, die flach calvillartig über die Frucht verlaufen und oft die Hälften ungleich machen.

Stiel: lang, holzig, stark, bräunlich; Stieleinsenkung tief, gewöhnlich glatt, oft durch hineingehende Falten verengt.

Digitized by Google

Schale: fein, am Baume beduftet, glänzend, geschmeidig, anfangs hellgrünlich, später gelblich-weiss, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, kaum bemerkbar. Geruch stark gewürzt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, saftreich, von wein-säuerlichem, angenehm gewürztem Geschmack. Ueberreif wird die Frucht leicht mehlig.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer sehr gross, geräumig, geöffnet, aufgerissen, lang zugespitzte, oft wenig ausgebildete, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre eng, tieftrichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Anfang August, gleichzeitig mit dem Virginischen Rosenapfel und dem Weissen Astracan. Er zählt zu den frühesten Aepfeln; ist für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

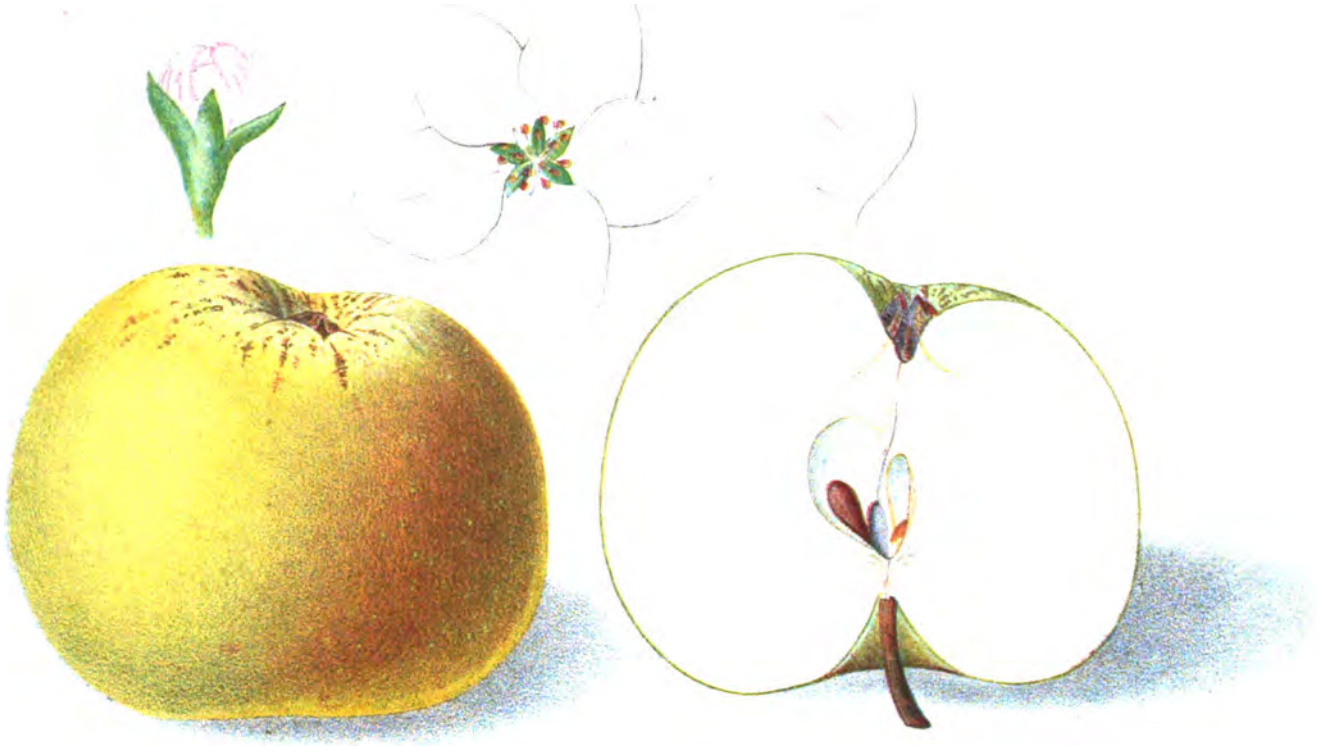
Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, wird nicht gross, bildet eine flach-kugelförmige Krone, ist ungemein fruchtbar und kommt in jedem Boden fort. Sommertriebe lang, mässig stark, grünlich-braunroth, stark punktirt, an der Spitze schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, zugespitzt; Blätter mittelgross, flach, rundlich-oval oder eiförmig, fein gesägt; Blattstiel sehr dünn; Nebenblätter lanzettlich.

Digitized by Google

Grünling von Rhode-Island.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRÜNLING VON RHODE-ISLAND.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Grünling von Rhode-Island.

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

** †† **November bis März.**

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er stammt aus America und soll namentlich in den östlichen Staaten häufig angebaut werden. In England ist er sehr verbreitet und kommt auch in Deutschland häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. Rhode Island Greening (Warder, American Pomology, Apples, 1867, S. 414). 2. Rhode Island Greening (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 124). Hogg giebt noch folgende Synonyme: Green Newtown Pippin, Jersey Greening, Burlington Greening. 3. Burlington Greening (Downing, the Fruits and fruit-trees of America, 1849, S. 128). 4. Hampshire Greening (Elliot, Fruit book, 1854, S. 104). 5. Verte de Rhode-Island (A. Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 517). 6. Grünling von Rhode-Island (Oderdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 117). 7. Rhode Island Greening (Mas, le Verger, Pommes tardives, No. 4, S. 11).

Gestalt: mässig grosse, flach-kugelförmige, etwa 73 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt fast in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmässig zu. Gewöhnlich sind beide Hälften etwas ungleich.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, nach innen geneigt, wollig; Kelcheinsenkung weit und mässig tief, von Falten und feinen Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mässig lang, wenig hervorragend, holzig, braun; Stieleinsenkung weit und tief, rostfrei.

Digitized by Google

Schale: fein, geschmeidig, vom Baume grasgrün, später grünlich-gelb und hellgelb; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, weisslich; um den Kelch findet sich in der Regel etwas Rost. Geruch schwach.

Fleisch: grünlich-gelb, fein, saftreich, von gewürzigem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, lang-zugespitzte, hellbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt, stielwärts herzförmig; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden fast randständig.

Reife und Nutzung: November bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich, so dass er auch zur Bepflanzung der Landstrassen in weniger günstigen Lagen zu empfehlen ist. — Sommertriebe schlank, mässig stark, etwas wollig, braunroth, silberhäutig, wenig punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt eiförmig, mässig gross, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter lanzettlich.

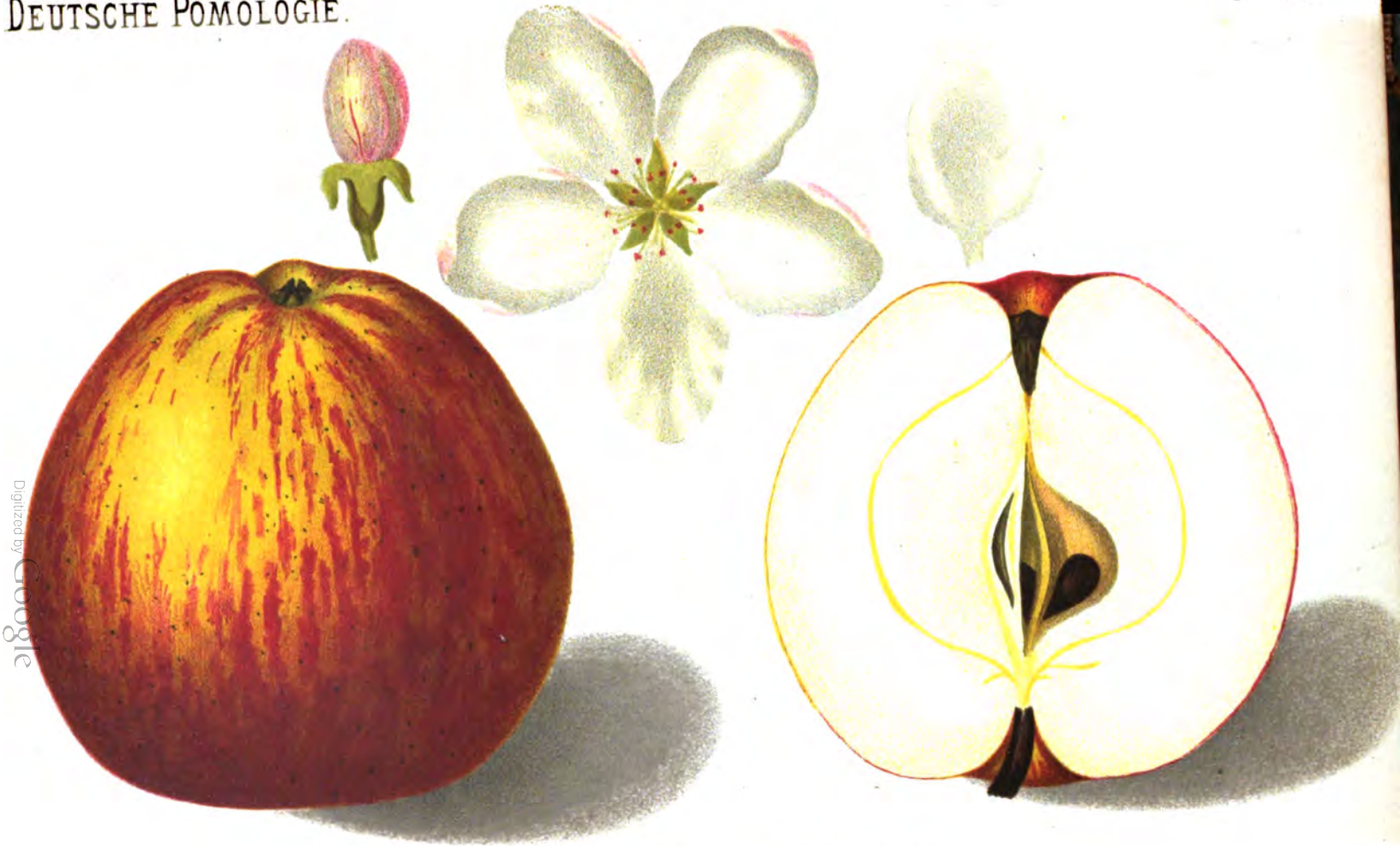
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

JANSEN VON WELTEN.

Digitized by Google

Digitized by Google



JANSEN VON WELTEN

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Jansen von Welten.

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

** †† **December—Sommer.**

Heimath und Vorkommen: er wurde von Jansen in Welten bei Aachen gezogen. In Deutschland ist er ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Jansen von Welten (Diel, A.—B. VI., S. 25). 2. Jansen von Welten (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 193). 3. Jansen von Welten (Niederländischer Obstgarten, No. 103).

Gestalt: grosse, hoch gebaut kegelförmige, etwa 70—80 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halb geschlossen; Blättchen breit, kurz zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, mit Rippen umgeben, die häufig über die Frucht verlaufen und diese ungleich machen.

Stiel: sehr kurz, fleischig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, gewöhnlich rostfrei, oft durch eine Fleischwulst verengt.

Schale: glatt, nicht fettig werdend, strohweiss, später citronengelb, an der Sonnenseite schön geröthet und abgesetzt dunkelroth gestreift; Punkte zahlreich, braun oder gelblich. Geruch angenehm und gewürzreich.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, mürbe, von edlem, schwach weinigem, etwas zimmtartig gewürztem Zuckergeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern offen, geräumig, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre lang kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifzeit und Nutzung: December, hält sich bis zum Sommer. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe mässig stark und lang, wollig, braunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mässig gross, elliptisch oder eiförmig, lang zugespitzt, unterseits wollig, stark und grob gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

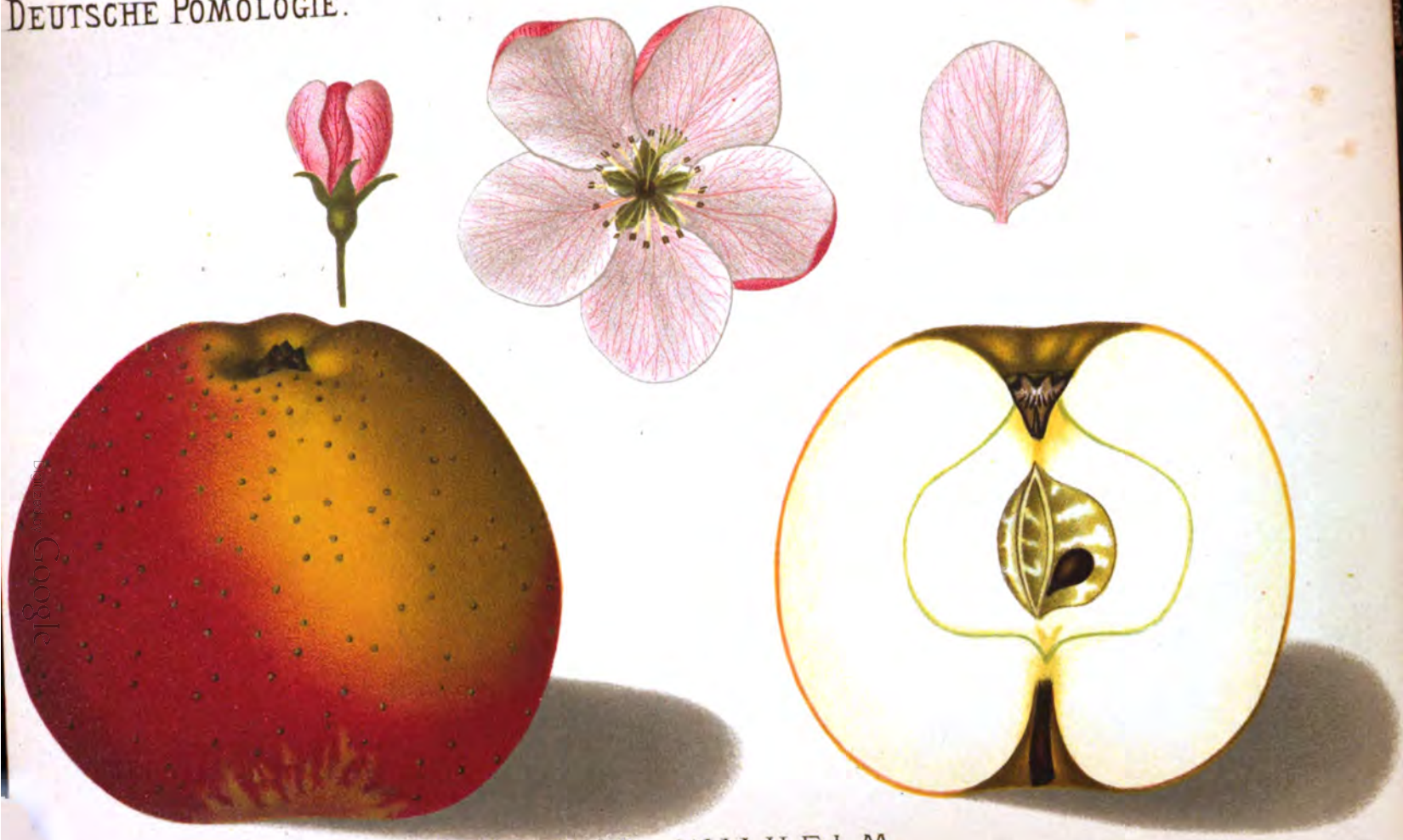
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

KAISER WILHELM.

Digitized by Google

Digitized by Google



KAISER WILHELM

Digitized by Google



Digitized by Google

Kaiser Wilhelm.

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

** †† **November bis April.**

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Gold-Reinette wurde im Jahre 1864 von dem Director des Bergischen Obstbau-Vereins, Hauptlehrer Hesselmann zu Witzhelden, zu Haus Bürgel im Kreise Solingen aufgefunden. Der Mutterstamm steht im dortigen Gutsgarten, liefert alljährlich reiche Erträge und trug 1847 gegen 600 Kilo Aepfel, welche 180 Mark eintrugen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Reiser dem um den Obstbau hochverdienten Hauptlehrer Hesselmann, der die Früchte zuerst in der 8. Versammlung Deutscher Pomologen zu Potsdam, im Jahre 1877 auslegte. Der Mutterstamm ist wahrscheinlich aus Samen der Harberts Reinette entstanden, von der sie sich durch die lackrothe, glänzende Färbung, durch die sternförmigen Rostpunkte und durch feineres Fleisch unterscheidet.

Literatur und Synonyme: 1. Kaiser Wilhelm (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. preussischen Staaten, 1879, December-Heft Taf. VIII. S. 553). 2. Kaiser Wilhelm (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1881, S. 270).

Gestalt: grosse, flachkugelförmige, oft auch hochgebaut kegelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, grün, wollig, stumpf zugespitzt; Kelcheinsenkung breit und tief, mit Falten umgeben, die sich mitunter flach rippenartig über die Frucht hinziehen.

Digitized by Google

Stiel: kurz oder lang, mässig stark, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite, mitunter auch auf der ganzen Frucht lackroth gefärbt und karmoisinroth gestreift; Punkte stark, sternförmig, hellbraun, zerstreut; Rostanflüge finden sich um Kelch und Stiel. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: weisslich-gelb, sehr fein, weich, saftreich, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, kurz-zugespitzte, gut ausgebildete, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: er wird Ende October lagerreif und hält sich bis zum April. Ein ganz vorzüglicher Tafelapfel, der die allgemeinste Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochgehende, breitpyramidenförmige Krone, ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind schlank, stark, etwas wollig, silberhäutig, stark hellbraun punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blätter sehr gross, länglich-eirund, scharf gesägt; oberseits glänzend; Nebenblätter lanzettlich. Blüthen schön geröthet.

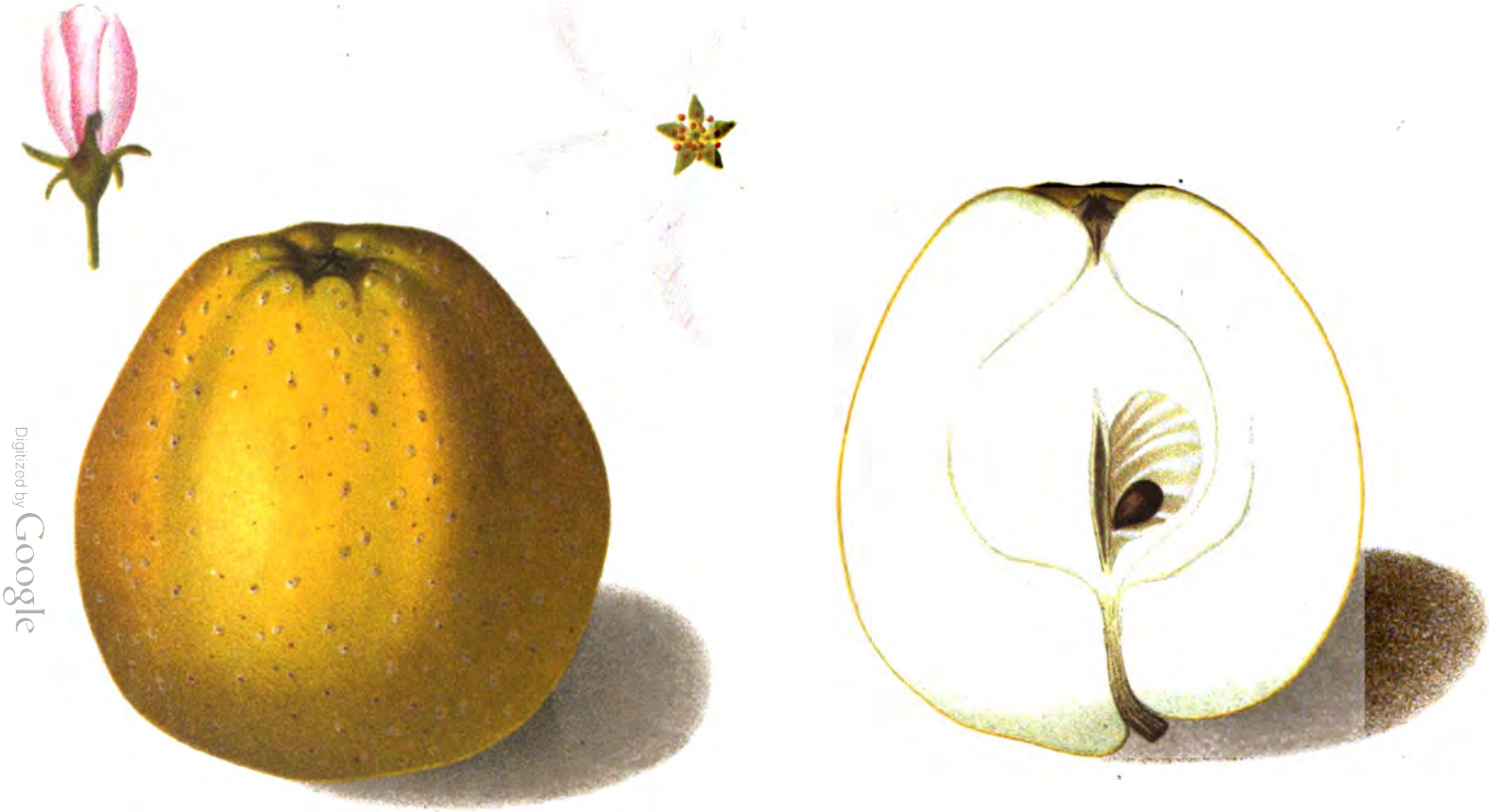
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGIN SOPHIENAPFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGIN SOPHIENAPFEL

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Gem. v. W. Lauche.

Digitized by Google



Digitized by Google

Königin Sophienapfel.

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

** †† **December—April.**

Heimath und Vorkommen: eine alte englische Frucht, über deren Ursprung nichts genaueres bekannt ist. Diel erhielt sie im Jahre 1800 von Loddiges in London als Winter-Queen; der Name Winterkönigin erschien ihm unpassend und er setzte daher den Vornamen der Gemahlin des Königs Georg III., einer Prinzessin von Mecklenburg-Strelitz, hinzu. Der in der Königlichen Landesbaumschule zu Potsdam befindliche Baum stammt direct von Diel.

Literatur und Synonyme: 1. Königin Sophienapfel (Diel, Kernobstsorten, 1809, X. S. 75). 2. Königin Sophienapfel (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 318). 3. Reine Sophie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 365). 4. Winter Quoining (nach der eckigen Frucht) R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 160).

Gestalt: mittelgrosse, hoch gebaut kegelförmige, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, oft auch quittenartig erweitert; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen lang, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Fleischperlen und Falten umgeben, die häufig über die Frucht verlaufen und diese dann gerippt erscheinen lassen.

Stiel: sehr kurz, fleischig, oft fast ganz fehlend, mitunter auch auf einer gekrümmten Stielwulst sitzend; Stieleinsenkung flach und eng, oft grün und mit Rost bekleidet.

Digitized by Google

Schale: fein, nicht fettig, grünlich-gelb, später schön citronengelb; die Sonnenseite ist nur etwas goldartiger; Schalenpunkte fein, zahlreich, grünlich; Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftvoll, fest, reinettenartig, von gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: December bis April. Gute Tafelfrucht, aber auch wegen ihrer langen Haltbarkeit für die Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet hochgehende, grosse Krone, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden gut fort. Er eignet sich zur Bepflanzung der Landstrassen, selbst in rauhen Lagen. Sommertriebe mässig stark und lang, an der Spitze schwach wollig, dunkelbraun, silberhäutig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, lang zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

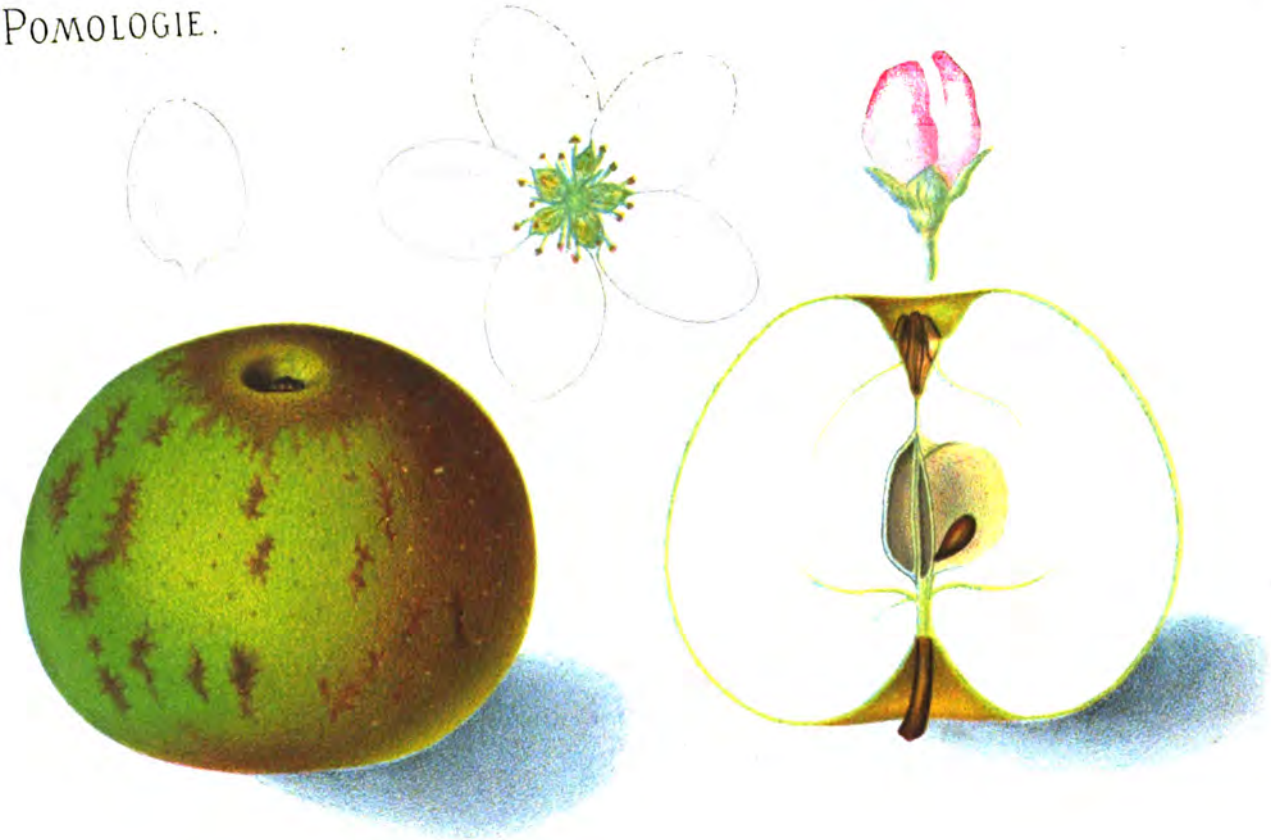
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grauer Kurzstiel.

Digitized by Google

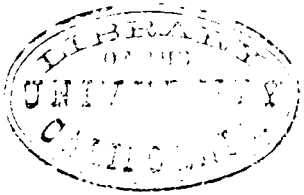
Digitized by Google



GRAUER KURZSTIEL.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google


Digitized by Google

Grauer Kurzstiel.

Diel IV. 3; Luc. XI. 2. a; Hogg III. 1. A.

** †† **December bis April.**

Heimath und Vorkommen: eine alte, in Frankreich verbreitete Sorte, die bereits 1423 beschrieben wurde; auch in Deutschland kommt diese Frucht häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. De Capendu (Registres du Tabellionnage de Rouen, année 1423, XX, 71). 2. Calamine (Olivier de Serres, le Théâtre d'agriculture et ménage des champs, 1608, p. 626). 3. Gros-Court pendu (H. Manger, Systematische Pomologie, 1780, S. 26 No. IX). 4. Reinette Courtpendu (Hermann Knoop, Pomologie, 1760, S. 23). 5. Court-Pendu doré Hennau, Annales de pomologie belge et étrangère, 1854, II. No. 3). 6. Grauer Kurzstiel (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, III. 215). 7. Court-Pendu gris (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 122). 8. Grauer Kurzstiel (Lucas, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 236).

Gestalt: mittelgrosser, flach-kugelförmiger, etwa 70mm breiter, 55 mm hoher Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie wenig ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung eng, tief, schön schüsselförmig, oft von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, braun berostet.

Schale: etwas rauh, fein, vom Baume hellgrün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; die

Digitized by Google

Schale ist bald mehr, bald weniger mit zimmetfarbigem, mitunter goldbraunen Rost bedeckt. Punkte weisslich, fein, zerstreut.

Fleisch: weisslich-gelb, fein, saftreich, von gewürzhaftem, gezuckertem, weinigem Reinettengeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, wenige kleine, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die grünen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts fast herzförmig, kelchwärts kurz zugespitzt. Kelchröhre stumpf-kegelförmig; Staubfaden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: December bis April. Sehr guter Tafelapfel, aber auch für die Wirthschaft, für den Markt und zu Most vorzüglich geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, macht eine hochkugelförmige Krone mit etwas abstehenden Aesten, ist sehr fruchtbar und gedeiht in Lehmboden wie in Sandboden gleich gut. Er blüht unter allen Aepfeln am spätesten und leidet daher selten durch Frühjahrsfröste.

Sommertriebe lang, stark, hellbraunroth, an der Spitze wollig, silberhäutig, schwach punktirt; Augen gross, etwas wollig; Blätter oval, regelmässig gezähnt, unterseits wollig.

Der Graue Kurzstiel kann zur Bepflanzung der Landstrassen, selbst in rauhen Lagen, empfohlen werden.

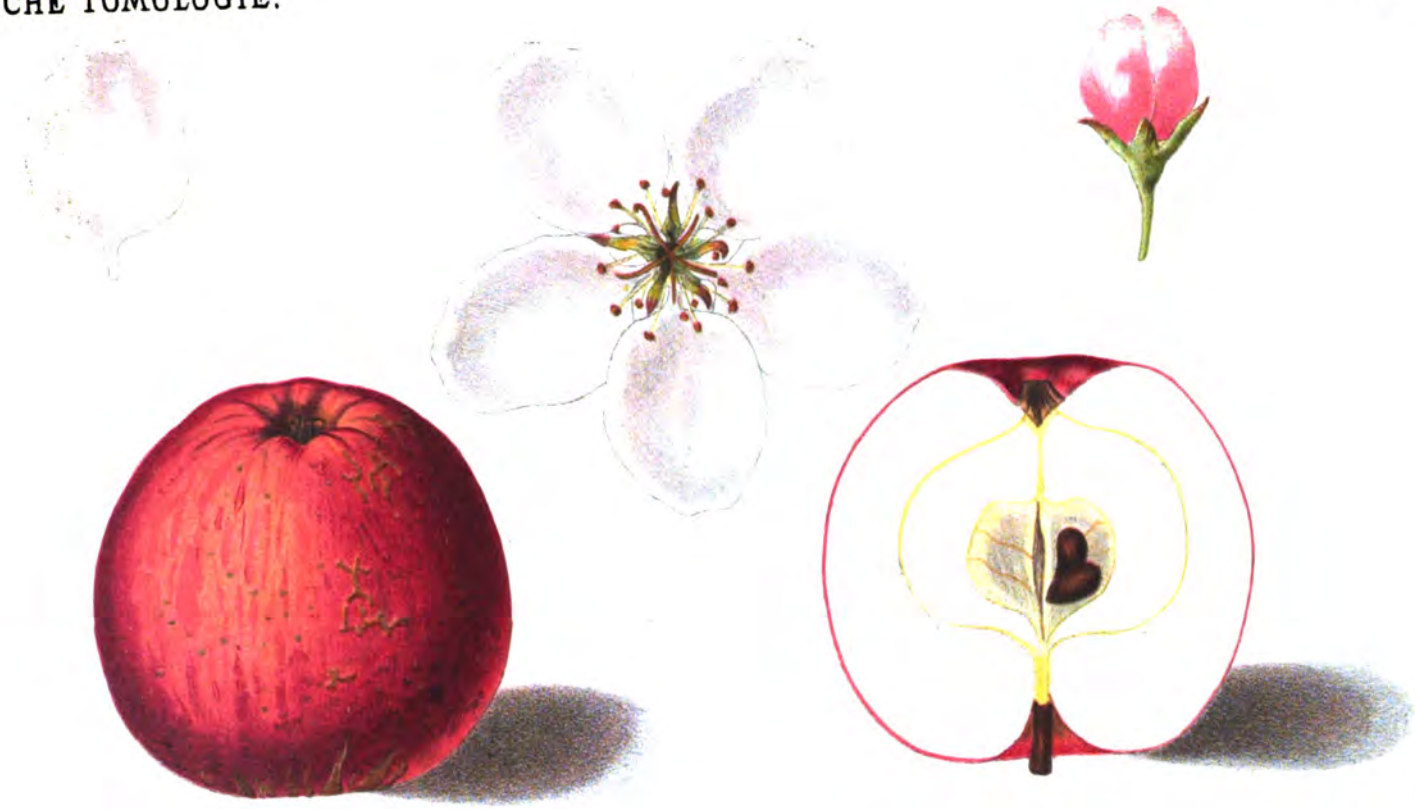
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rother Jungfernapfel.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHER JUNGFERNAPFEL.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Rother Jungfernapfel.

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

* ††† October—December.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist genaues nicht bekannt; er ist in Böhmen, Schlesien und vielen Gegenden Deutschlands sehr verbreitet. Nach Berlin kommt er in vielen Kahnladungen aus Böhmen als »Rothes Hähnchen«, ist aber nicht mit dem in Werder viel gezogenen Rothen Hähnchen zu verwechseln, der mit dem Purpurrothen Cousinot identisch ist. Das Fleisch des Rothen Jungfernapfels ist weisser und lockerer, die Schale glänzender und weniger berostet.

Literatur und Synonyme: 1. Rother böhmischer Jungfernapfel (Diel, VII. S. 71). 2. Rother Jungfernapfel (Fickert, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 189). 3. Rother Jungfernapfel (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 19. S. 222). 4. Rother Jungfernapfel (Thomas, Guide pratique, S. 144).

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, oft etwas hoch-ausschender, etwa 55 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht verjüngt sich nach dem Kelche und Stiele zu ziemlich gleichmässig, nimmt oft auch nach dem Kelche zu stärker ab.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, mit nach aussen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von kleinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: holzig, ziemlich kurz, bräunlich; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, beduftet; Grundfarbe bräunlichgelb, von der aber nur wenig zu sehen ist, da fast die ganze

Digitized by Google

Frucht mit bräunlichem Carminroth bedeckt ist; bei beschatteten Früchten tritt die Grundfarbe reiner hervor. Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel zeigen sich oft Rostflecken.

Fleisch: weiss, locker, saftreich, oft mit röthlichen Adern durchzogen, von wenig gewürztem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifzeit und Nutzung: October — Ende December; er hält sich zwar noch länger, verliert aber dann seinen Geschmack. Sehr brauchbarer Apfel für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird nicht sehr gross, ist aber ungemein fruchtbar und nicht empfindlich, so dass er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann.

Sommertriebe schlank, schwach, wollig, etwas punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mässig gross, eiförmig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

Der Rothe Jungfernapfel gedeiht in jedem Boden und eignet sich auch in rauhen Lagen zur Bepflanzung der Wege und Felder.

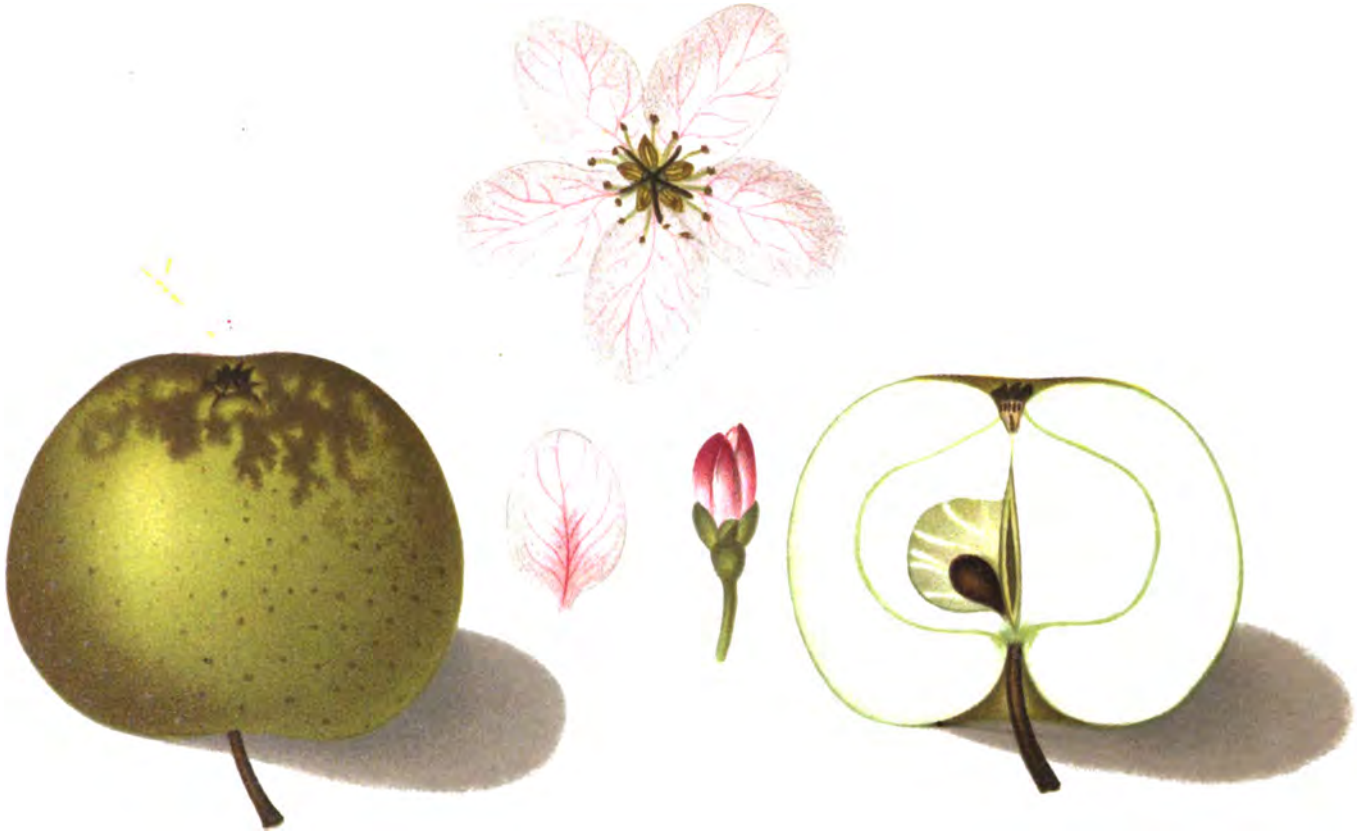
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Alter Nonpareil.

Digitized by Google

Digitized by Google



ALTER NONPAREIL

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Alter Nonpareil.

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

** †† **Januar, Mai.**

Heimath und Vorkommen: über die Herkunft dieser lange bekannten Frucht ist nichts Näheres bekannt; nach Hogg soll sie zur Zeit der Königin Elisabeth aus Frankreich nach England gekommen sein. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihres eigenthümlichen, delikaten Geschmacks verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Nonpareille (Chaillou, Catalogue ou l'Abrégé des bons fruits de ses pépinières de Vitry-sur Seine, 1755. p. 11). 2. Reinette Nompareille (H. Knoop, Pomologie, 1771 p. 51 et 132). 3. Reinette sans Pareille (Mayer, Pomona franconica t. 26. Fig. 14). 4. Old Nonpareill George Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, No. 175). 5. Nonpareil, English Nonpareil, Hunt's Nonpareil, Loveden's Pippin, Reinette Nonpareil, Nonpareil d'Angleterre, Duc d'Arsel (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 102). 6. Grüne Reinette (Diel V. S. 95). 7. Alter Nonpareil (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 329). 9. Non-Pareille ancienne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 293).

Gestalt: kleine, flachkugelförmige, etwa 70 mm breite, 54 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen, auch offen; Blättchen lang zugespitzt, häufig verstümmelt, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach, eng, mit feinen Falten umgeben, die mitunter sehr flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: entweder kurz und fleischig, oder lang und holzig,

Digitized by Google

braun oder grünlich; Stieleinsenkung tief und eng, meist strahlig berostet.

Schale: fein, hellgrün, erst spät ziemlich gelb, an der Sonnenseite findet sich mitunter ein braun-röthlicher Anflug; ebenso kommen auch Punkte und kleine dunkelrothe Flecken vor. Rostanflüge finden sich mehr oder weniger, je nach Boden und Witterung. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich weiss oder grünlich weiss, fein, in der Reife mürbe, saftreich, von erhabenem, gewürzhaftem, süssem Weingeschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, breiteiförmige, kurz zugespitzte, braune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig; stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifzeit und Nutzung: December-Sommer. Ausgezeichnete Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, trägt gut, bildet flach gewölbte Krone und ist nicht empfindlich. Die Früchte müssen möglichst lange am Baume sitzen, weil sie, zu früh abgenommen, leicht welken; er eignet sich daher auch nicht zur Beflanzung der Landstrassen. — Sommertriebe mässig stark und lang, wollig, röthlich-braun, etwas silberhäutig, fein punktirt; Fruchtaugen mässig gross, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

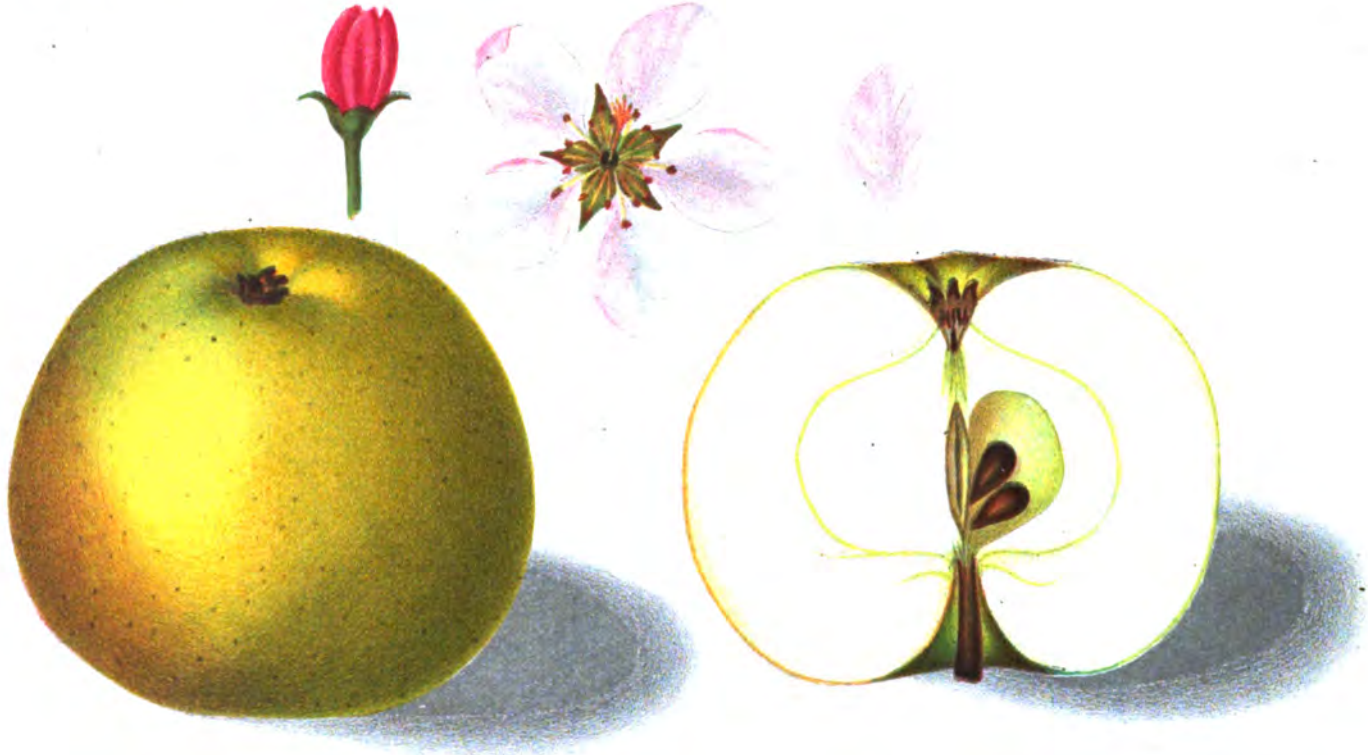
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

BRADDICK'S NONPAREIL.

Digitized by Google

Digitized by Google



BRADDICK'S NONPAREIL.

Digitized by Google



Digitized by Google

Braddick's Nonpareil.

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

** †† **December bis April.**

Heimath und Vorkommen: er wurde von John Braddick zu Thames Ditton in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist er noch nicht so verbreitet, wie er es wegen seiner Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Braddick's Sondergleichen (Diel, Catal. 2. Forts. S. 34.) 2. Braddick's Nonpareil, Ditton Nonpareil (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 22). 3. Braddick's Nonpareil (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 220). 4. Braddick's Sondergleichen (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Obstsorten, 1855. No. 594. S. 149). 5. Braddick's Nonpareil (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 272. No. 69).

Gestalt: mittelgrosser, flach kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halb offen; Blättchen schmal, lang, wollig, mit nach aussen gebogenen Spitzen, oft auch verkümmert; Kelcheinsenkung mässig tief und weit, von bemerkbaren Erhabenheiten umgeben, die flach über die Kelchwölbung verlaufen.

Stiel: kurz, holzig oder fleischig, röthlichbraun, wollig; Stieleinsenkung tief und weit, fein berostet.

Schale: fein, glatt, nicht fettig werdend, gelblich-grün, später citronengelb, stark besonnte Früchte oft bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, graubraun, in der Röthe stärker und hellgrau; Rostanflüge finden sich häufig um den Kelch und Stiel. Geruch fehlt; die Frucht welkt nicht.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich-weiss, fein, mürbe, saftreich, sehr gewürzhaft riechend, von delikatem, gewürzreichem, erfrischendem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, gross, Wandungen aufgerissen, grosse, ovale, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: December bis April. Für die Tafel und für die Wirthschaft gleich vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, wird nicht gross, trägt früh und reichlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und bildet schöne Pyramiden. — Sommertriebe schlank, stark, braunroth, silberhäutig, glänzend, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt gross, eiförmig, scharf gesägt; Nebenblätter stark, lanzettlich.

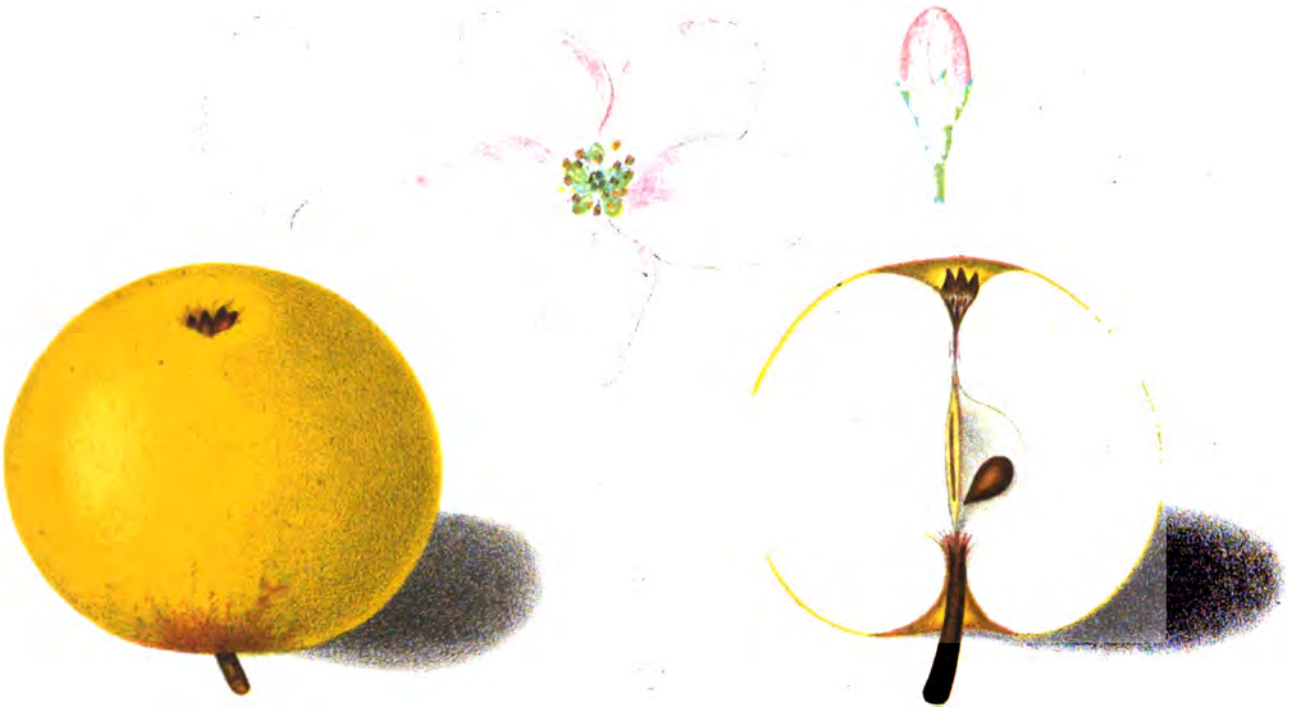
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Nonpareil-Russet.

Digitized by Google

Digitized by Google



RUSSET-NONPAREIL.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Nonpareil-Russet.

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

** †† **November bis Februar.**

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs und wurde von Morris in Brentfort bei London gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Tragbarkeit und Güte häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Morris's Nonpareil-Russet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 98). 2. Russet-Nonpareil (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 428). 3. Morris's Nonpareil-Russet (Dochnahl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 855, No. 641). 4. Nonpareil-Russet (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 272.

Gestalt: flach-kugelförmiger, kleiner, etwa 60 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich etwas und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halb-offen oder geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht, oft wenig entwickelt; Kelcheinsenkung flach und eng, oft auch tief, von feinen Falten umgeben, die flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, selten fleischig, mässig lang, braun; Stieleinsenkung tief, weit, grünlich-zimmetfarbig berostet.

Schale: fein, vom Baume fast gelb, später wachsartig weissgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt, oft auch schwach geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um Kelch und Stiel finden sich feine Rostüberzüge. Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, ziemlich saftreich, von delikatem, schwach citronenartig-gewürztem, süssweinigem Zuckergeschmacke, ähnlich dem des Ribston-Pepping.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, mitunter auch eng, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Februar. Sehr gute gewürzige Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar. Die Frucht sitzt ziemlich fest am Baume und muss möglichst spät gepflückt werden, weil sie sonst leicht welkt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, macht eine kugelförmige Krone, ist sehr tragbar und gedeiht am besten in schweren, etwas feuchten Bodenarten.

Sommertriebe schlank, violettbraun, nach oben wollig, schwach silberhäutig, stark punktirt. Blatt ziemlich gross, flach, breit-eiförmig, lang-zugespitzt, stumpf-gezähnt; Nebenblätter stark, lanzettlich.

Auf Johannisstamm veredelt giebt er sehr schöne, fruchtbare Pyramiden und Spaliere.

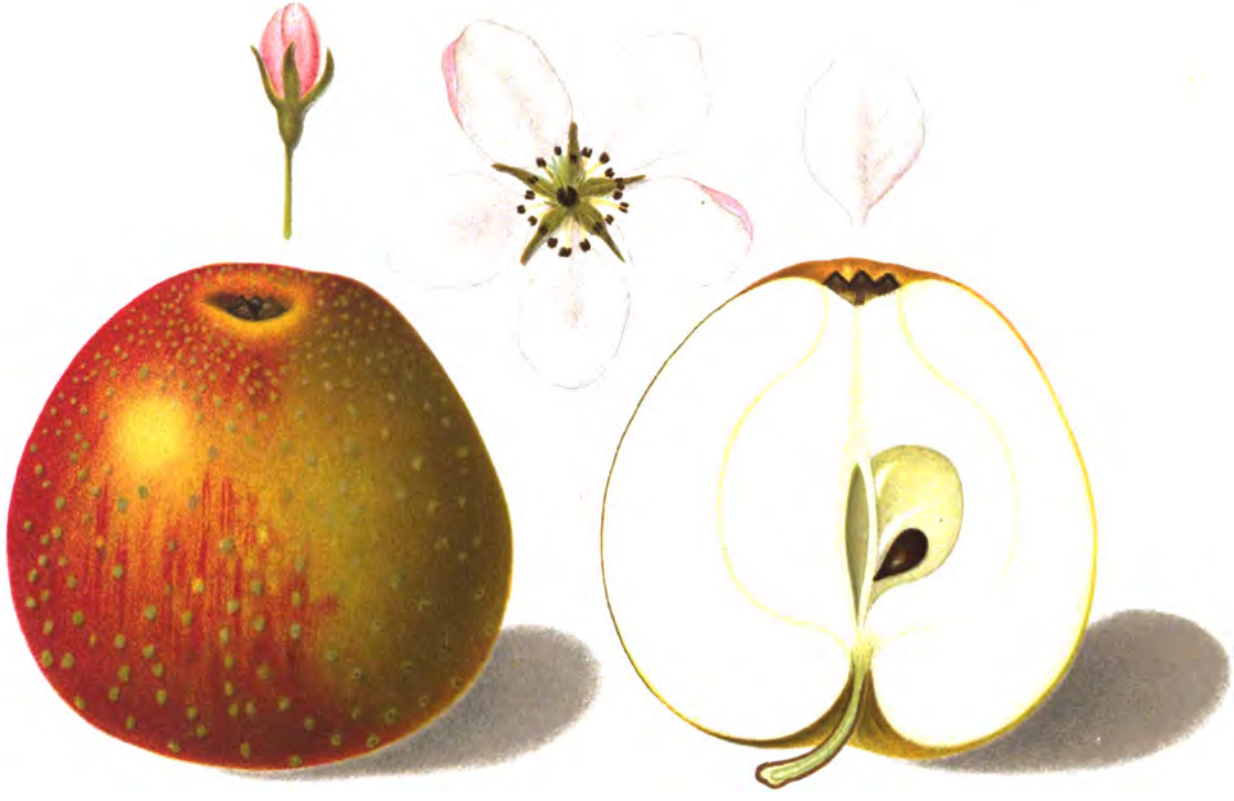
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

ADAMS PARMAENE.

Digitized by Google

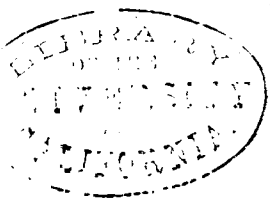
Digitized by Google



ADAMS PARMAENE

Paul Pa in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google



Adams Parmaene.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. a; Hogg III. 2. B.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert Adams in England gezogen und als Norfolk Pippin verbreitet. In Deutschland ist diese vorzügliche Frucht noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und reichen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Norfolk Pippin, (George Lindley, Guide to the orchord and kitchen garden, p. 60. No. 115). 2. Matchless (Charles Downing, the fruits and fruit trees of America, 1869, p. 73). 3. Norfolk Russet (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten, XII. S. 8). 4. Adams Parmain (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 1). 5. Adams Parmaene (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 339). 6. Adams' Parmain (Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 4). 7. Adams Parmaene (Niederländischer Obstgarten, Taf. 30. No. 59).

Gestalt: mittelgrosse, hochgebaute, stumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte, von wo aus sich die Frucht um den Stiel flach abrundet, nach dem Kelche dagegen merklicher abnimmt und mit mässig abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen oder halb geschlossen; Blättchen lang, zugespitzt, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung mässig tief und weit, schön schüsselförmig, mit feinen Falten umgeben, die aber nicht über den Kelchrand hinausgehen.

Stiel: holzig, mittellang, häufig mit anliegendem Fleischwulste; Stieleinsenkung mässig tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, nicht fettig, vom Baume grünlich-gelb, in der

Digitized by Google

Reifzeit hochgelb, an der Sonnenseite schön geröthet und kurz abgesetzt karmoisinroth gestreift; Rostanflüge finden sich häufig; Punkte fein, einzelne stärker, über der ganzen Frucht zerstreut; sie stehen um den Kelch enger, um den Stiel entfernter.

Fleisch: gelblich, fein, saftreich, mürbe, von ausgezeichnetem, süssweinigem, schwach zimmetartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, zahlreiche, eiförmige, lang zugespitzte, kleine Samen enthaltend; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifzeit und Nutzung: December-März. Gleich vorzüglich für die Tafel und für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, gedeiht auch in rauhen Lagen und eignet sich zur Bepflanzung der Strassen und Felder. Sommertriebe lang, wollig, fein silberhäutig, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch oder oval, flach, tief gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

Verlag von Paul Parey in Berlin
Digitized by Google

CLAYGATE PARMAENE.

Digitized by Google

Digitized by Google



CLAYATE PARMAINE.

Digitized by Google



Digitized by Google

Claygate Parmaene.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A.

** †† **December-April.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Braddick in Claygate, Kirchspiel Thames Ditton in Surrey, in einem Zaune aufgefunden. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit alle Beachtung und häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Claygate Pearmain (Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 33). 2. Claygate Parmaene (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 159). 3. Claygate Parmaene (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 273. No. 72). 4. Pearmain Claygate (Thomas, Guide pratique, S. 120).

Gestalt: mittelgrosse, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen grün, wollig, zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach, weit, schüsselförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, wollig, weit hervorragend; Stieleinsenkung mässig tief und entsprechend weit, gewöhnlich strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, doch mit rauhen, rostigen Ueberzügen bedeckt; Grundfarbe grünlich gelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger braunroth verwaschen und streifenartig geröthet; feine, braune Punkte finden sich häufig, oft auch Rostfiguren und Warzen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, etwas gewürztem Geschmacke. Geruch sehr schwach.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer etwas geöffnet, gut ausgebildete, ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts stark zugespitzt. Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: sie reift im December und hält sich bis zum Frühjahre. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird mittelgross, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und trägt sehr gut. Sommertriebe schlank, bräunlich, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf zugespitzt, anliegend; Blatt eirund oder eilanzettlich, scharf gesägt; Nebenbläter linien-lanzettlich.

Die Blüthe erscheint sehr spät.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Bullock's Pepping.

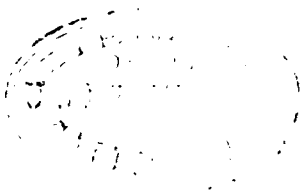
Digitized by Google

Digitized by Google



BULLOCK'S PEPPING

Digitized by Google



Digitized by Google

Bullock's Pepping.

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

** † **Winter.**

Heimath und Vorkommen: er wurde in Amerika aus Samen gezogen; in England ist er seit 1817 bekannt, in Deutschland noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Bullock's Peppin (Thomas, the american fruit culturist, 1863, S. 178). 2. Russet American Golden (Downing, the fruits and the fruit trees of America, 1863, S. 103). 3. American Golden Russet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 5). 4. Bullock's Pippin (Mas, le Verger, IV. No. 15). 5. American Golden Russet (Warder, American Pomology, 1867, S. 521). 6. Bullock's Pepping (von Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 153). 7. Bullock's Pippin (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 131). 8. Pippin Bullok (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, I., S. 504, No. 525).

Gestalt: mittelgrosse, kegelförmige, etwa 65 mm breite, 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stumpf kegelförmig abnimmt.

Kelch: halboffen; Blättchen grün, lang und schmal, etwas wollig; Kelcheinsenkung eng und flach, mit feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand hinaustreten und sich flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: ziemlich lang, holzig, dünn, schwach wollig; Stieleinsenkung flach und eng, lange grün bleibend, oft strahlenförmig berostet.

Digitized by Google

Schale: glatt, fein, geschmeidig, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet, stark weissgrau punktirt, um den Kelch und oft über einen grossen Theil der Frucht fein zimmtfarbig berostet.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, von sehr angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: offen; Fächer verhältnissmässig gross, geöffnet, Wandungen aufgerissen, länglich ovale, lang zugespitzte, braune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfaden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October bis Ende März. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, macht viel feines Holz und ist sehr tragbar, gedeiht auch in jedem Boden gleich gut. Der Baum blüht ziemlich spät und ist nicht empfindlich.

Die Sommertriebe sind dünn und schlank, röthlich braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mittelgross, kegelförmig, kastanienbraun; Holzaugen klein, kurz zugespitzt. Blätter spitz eiförmig, am Grund elliptisch, hellgrün, schwach gezähnt; Blattstiele von mittlerer Länge; Nebenblätter linienförmig, kurz.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Englischer Goldpepping.

Digitized by Google

Digitized by Google



ENGLISCHER GOLD-PEPPING

Gem.v.W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Englischer Goldpepping.

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

** †† **November-März.**

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte Frucht, über deren Entstehung nichts Zuverlässiges bekannt ist. Wahrscheinlich ist sie in England entstanden, wo man sie sehr schätzt und häufig anbaut. In der Provinz Hannover kommt sie häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. Guolden Peppins (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I. S. 392). 2. Pepin d'Or d'Angleterre (Miller, the Gardener's and Botanist's Dictionary, 1724—1785 IV. S. 531). 3. Gulden Pepping (Manger, Systematische Pomologie, 1780, S. 18. No. IV). 4. Goldpepping (Diel II. S. 69). 5. Englischer Goldpepping (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 404). 6. D'or d'Angleterre, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 304). Derselbe führt noch 35 Synonyme auf, etwa ebensoviel auch das Illustrirte Handbuch.

Gestalt: kleine, etwa 50 mm breite und ebenso hohe, kugelförmige, häufig hoch-gebaute, kegelförmige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich um den Kelch und den Stiel ziemlich gleichmässig zu.

Kelch: offen; Blättchen schmal und lang, nach aussen geneigt; Kelcheinsenkung flach, schön schüsselförmig, von feinen Falten umgeben, die sich nicht über die Wölbung erheben.

Stiel: holzig, wenig über die Frucht hervorragend; Stieleinsenkung bald tiefer, bald flacher, glatt, grün, mitunter rostfarbig.

Schale: fein, vom Baume hellgelb, lagerreif goldgelb, ohne alle Röthe. Rostanflüge finden sich ziemlich häufig, besonders

Digitized by Google

um den Kelch, ebenso auch sternförmige Punkte auf der ganzen Frucht. Geruch fein und angenehm.

Fleisch: gelblich, fest, zart, sehr fein, saftreich, von erhabenem, gewürztem weinartigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, breit-eiförmige, kurz zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleiches flach zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz trichterförmig.

Reife und Nutzung: reift im November und hält sich bis März. Die Frucht muss so spät wie möglich gepflückt werden, weil sie, zu früh gepflückt, leicht welkt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird nicht sehr gross, liebt etwas schweren Boden, gedeiht auch in kräftigem Sandboden und ist sehr tragbar. Die Sommertriebe sind fein, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich, wenig punktirt. Blüthenaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, klein, wenig wollig; Blatt mittelgross, lang-oval oder elliptisch, fein und scharf gesägt; Nebenblätter klein, linienförmig.

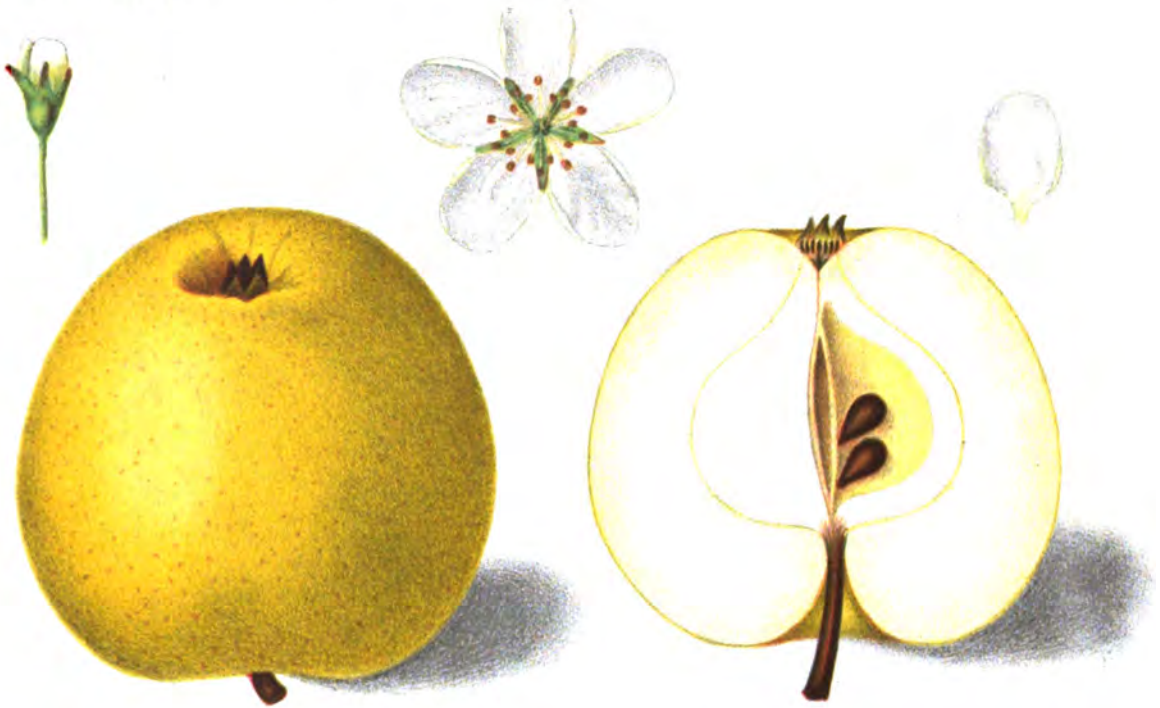
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Hughe's Goldpepping.

Digitized by Google

Digitized by Google



HUGHE'S GOLD-PEPPING

Gem. v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Digitized by Google

Hughe's Goldpepping.

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

** † Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt; er wurde in England wahrscheinlich aus einem Kerne des Gold-Peppings gezogen. In Deutschland ist er namentlich durch Diel verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: 1. Hughe's Golden Pippin (Hooker pom. Lond. 1813. t. 26). 2. Hughe's neuer Gold-Peping (Diel XVI. (Apfel X) 97). 3. Hughe's Golden Pippin (Rob. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 73). 4. Pepin-d'or de Hughe's (Thomas, Guide pratique, 1876 S. 119). 5. Hughe's Gold-Peping (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 129).

Gestalt: kleine, abgestumpft-kegelförmige, mitunter auch flach-kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen grün, sehr lang, spitz, nach innen geneigt; Kelcheinsenkung tief, schüsselförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mehr oder weniger kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief, eng, lange grün bleibend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, citronengelb, auf der Sonnenseite etwas intensiver, ohne alle Röthe. Punkte fein, oft röthlich, meist zimmetfarbig.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftvoll, ziemlich fest, von gewürzhaftem, erfrischendem, wenigem Geschmack. Geruch schwach.

Digitized by Google

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geräumig, grosse, gut ausgebildete, ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig; stielwärts herzförmig aufsteigend, kelchwärts lang zugespitzt. Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis März. Sehr guter Apfel für die Tafel und für die Wirthschaft. Die Frucht muss möglichst spät gepflückt werden, weil sie sonst leicht welkt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird aber nicht gross, baut sich pyramidenförmig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden.

Sommertriebe schlank, kurz, hell-braunroth, silberhäutig, an der Spitze wollig, zahlreich fein punktirt. Fruchtaugen klein, stumpf; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter klein, langeiförmig oder elliptisch, fein gesägt; Nebenblätter fadenförmig.

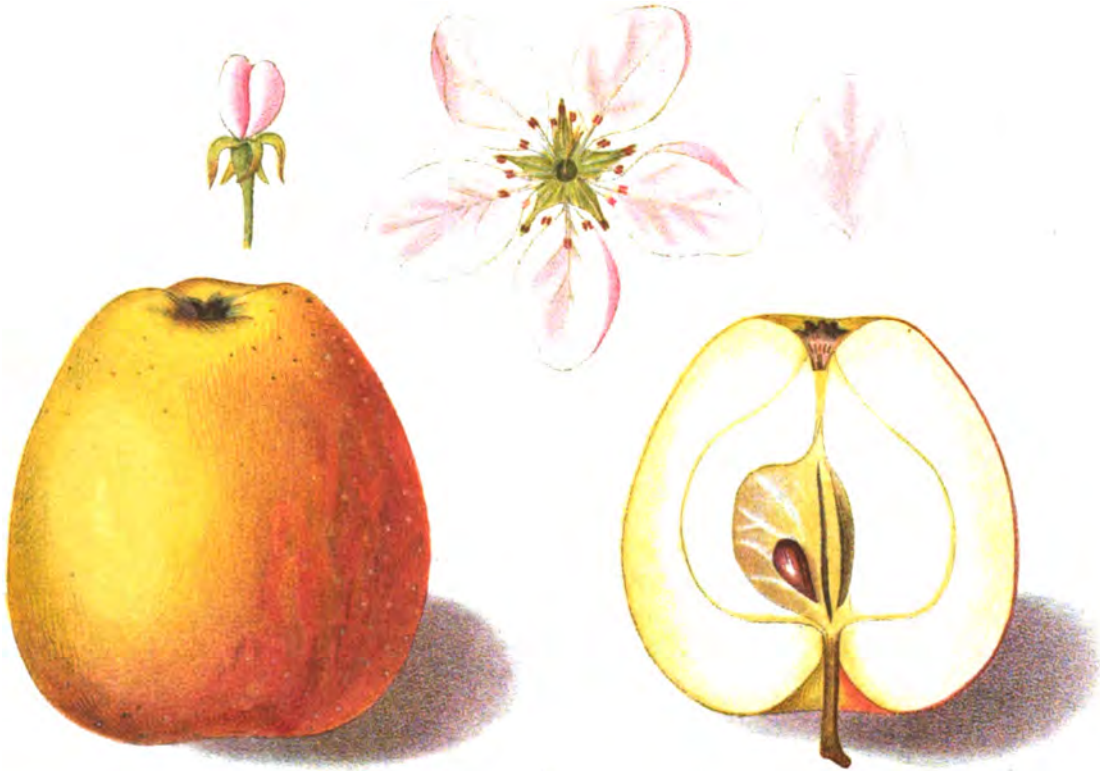
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

KLEINER STEINPEPPING.

Digitized by Google

Digitized by Google



KLEINER STEINPEPPING.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google



Kleiner Steinpepping.

Diel IV. 2 (3); Luc. X. 2. a; Hogg III. 1. A.

** †† **December bis Sommer.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser werthvollen Frucht ist genaues nicht bekannt; Diel erhielt sie aus England als Stone Pippin. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Englischer kleiner Steinpepping (Diel, XI. S. 119). 2. Stone Pippin (Lindley, Guide to the Orchard, S. 482). 3. Norfolk Stone Pippin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 104). 4. White Stone Pippin (Hortic. Soc. Cat. edit. I. 1771). 5. Kleiner Steinpepping (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 146).

Gestalt: kleine, abgestumpft-kegelförmige oder eiförmige, sehr veränderliche Frucht, etwa 60 mm breit und 55 mm hoch; der Bauch sitzt ein wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, zugespitzt, wollig, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben, die mitunter schwach über die Wölbung verlaufen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun, wollig, häufig durch einen Wulst zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung flach und weit, gewöhnlich rostfrei.

Schale: fein, gelblich-grün, später gelb, auf stark besonnten Früchten unansehnlich geröthet und gestreift; Punkte zahlreich, fein, gelblich, oft roth umflossen. Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich gelb, fein, saftreich, von sehr angenehmem, schwach weinartigem, gewürzreichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen oder geöffnet, klein, aufgerissen, länglich eiförmige, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifzeit und Nutzung: December bis Sommer, ohne zu welken oder zu faulen. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, wird nur mittelgross, ist sehr fruchtbar und gedeiht selbst noch gut in trocknem Boden. Sommertriebe schlank, mässig stark, olivengrün, braunröthlich, schwach wollig, mässig punktirt, Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgross, eiförmig oder elliptisch, fein gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

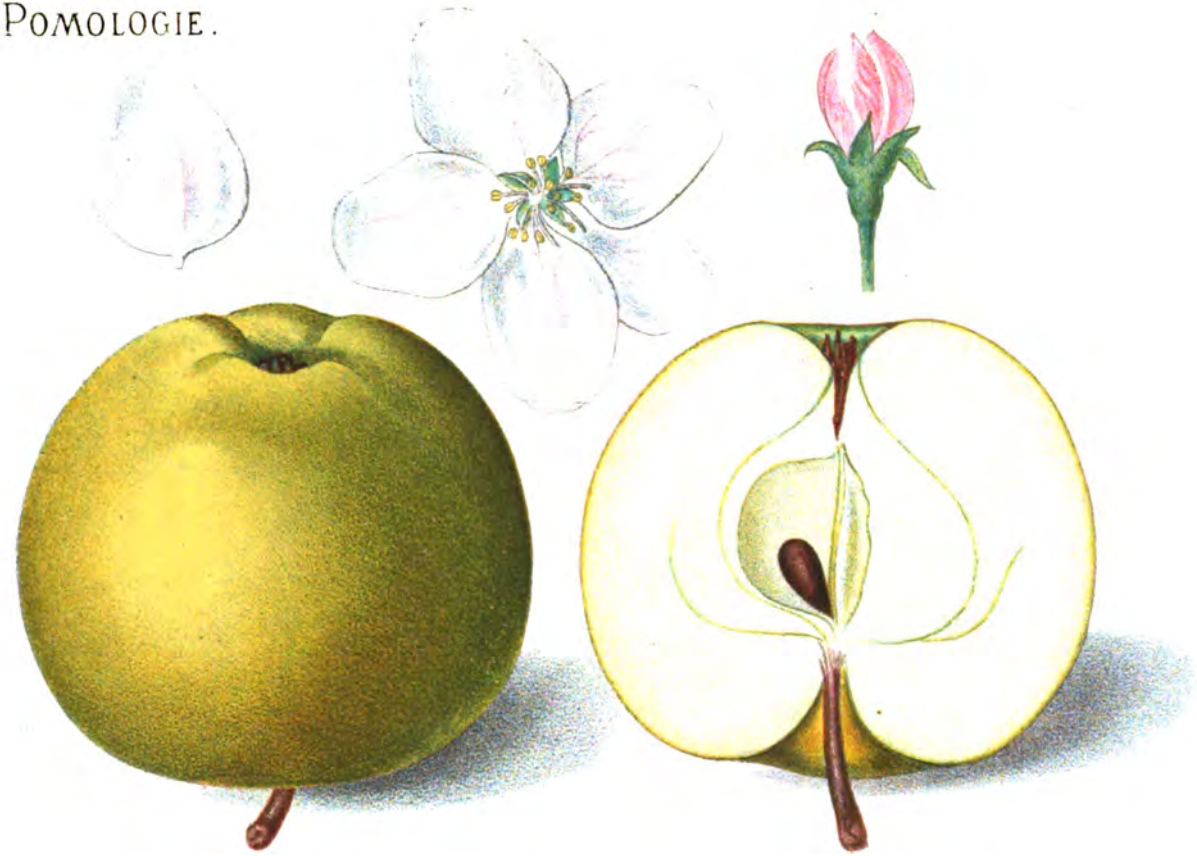
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Sommer-Goldpepping.

Digitized by Google

Digitized by Google



SOMMER-GOLD-PEPPING.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Sommer-Goldpepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a.; Hogg I. 1. A.

** † **August.**

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser werthvollen Frucht ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie stammt aus Amerika und wird in der Umgegend von New-York häufig angepflanzt. Hogg zählt sie zu den besten Sommeräpfeln. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer frühen Reifzeit und ihrer grossen Tragbarkeit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Summer Pippin (Warder, American Pomology, Apples, 1867, S. 646). 2. Sour Bough (Charles Downing, the Fruits and the fruit-trees of America, 1863, S. 195). 3. Summer golden Pippin, Whiter Summer Pippin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 143). 4. Summer Pippin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 500). 5. Sommer-Goldpepping (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 396). 6. Pepin d'or d'été (Mas, le Verger, Pommes précoces, No. 11. S. 25).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht ist nach dem Stiele zu flach-abgerundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen lang, fein zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, mässig weit, von einigen Falten umgeben, die schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mässig lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

Digitized by Google

Schale: fein, etwas glänzend, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt, mitunter auch schwach geröthet. Punkte fein, wenig bemerklich; Rostanflüge finden sich vereinzelt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, mürbe, von angenehm gewürzigem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mässig gross, geschlossen, ziemlich grosse, eiförmige, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief trichterförmig, eng; Staubfäden fast randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; er hält sich 14 Tage und reift gleich nach dem Virginischen Rosenapfel. Die Frucht ist für die Tafel werthvoll, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich, wollig, silberhäutig, fein punktirt; Fruchtaugen gross, eiförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt gross, eiförmig, kurz zugespitzt, am Rande schwach gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

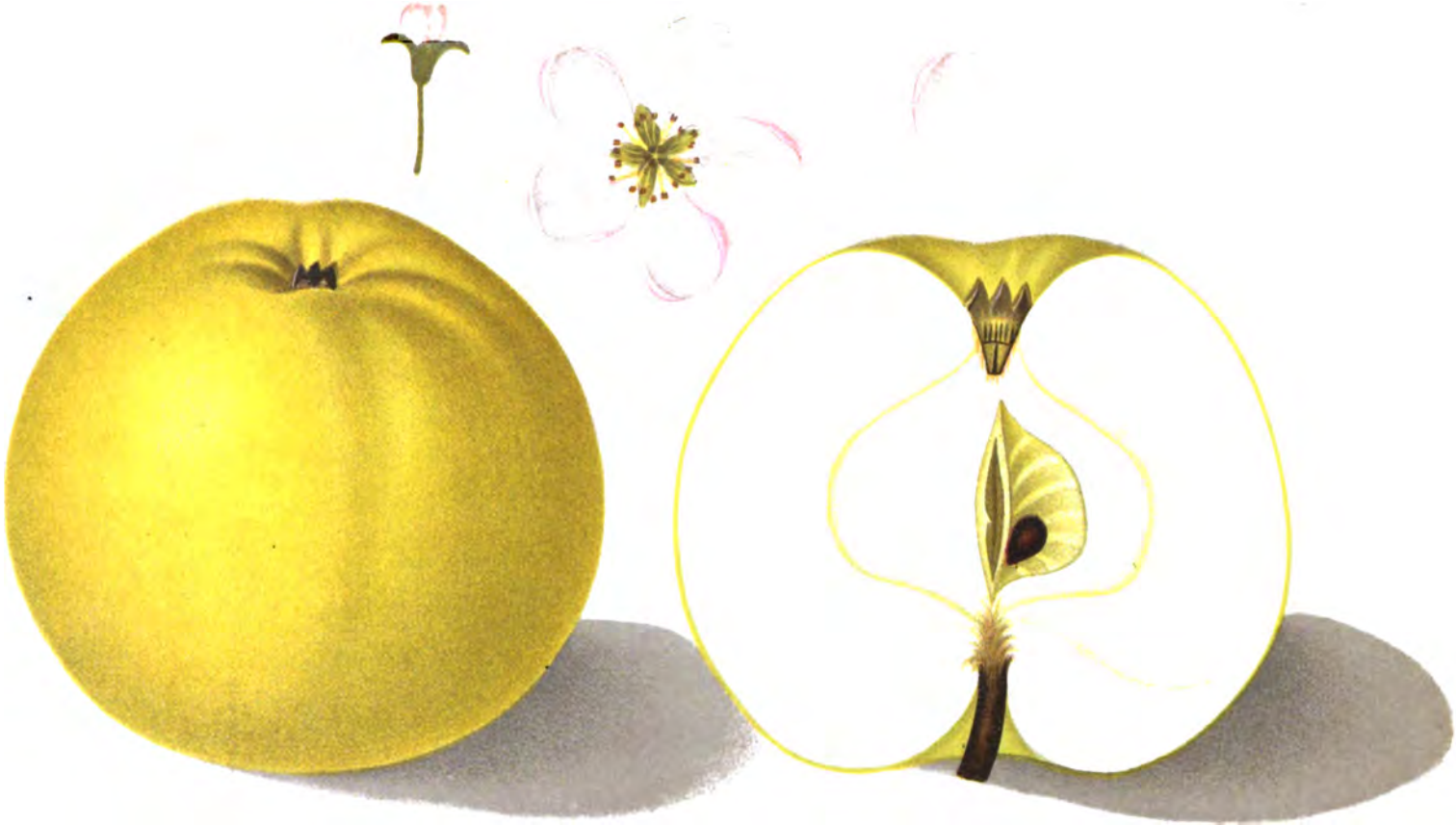
Verlag von PAUL PAREY in Berlin.

Digitized by Google

POSSART'S NALIVIA.

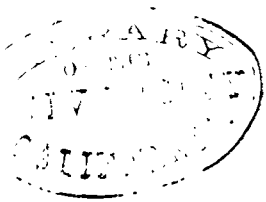
Digitized by Google

Digitized by Google



POSSART'S NALIVIA

Digitized by Google



Digitized by Google

Possart's Nalivia.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b.; Hogg 2. 1. B.

* ⫲ **November—April.**

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Russland; über seine Entstehung ist nichts genaueres bekannt. Justizrath Possart in Züllichau erhielt ihn als Nalivia aus Moskau; Nalivia bedeutet durchsichtig. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet, verdient aber in hohen und rauhen Lagen häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Possart's Moskauer Nalivia (Diel, Kernobstsorten, A.—B. IV. S. 12). 2. Possart's Nalivia (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 81). 3. Nalivia (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 285).

Gestalt: mittelgrosser, flach kugelförmiger, calvillartiger, etwa 75 mm hoher und 80 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze. Er hat grosse Aehnlichkeit mit dem Weissen Winter-Calvill, ist aber nicht so regelmässig geformt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, grün, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die gewöhnlich calvillartig über die Frucht verlaufen.

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

Schale: glatt, geschmeidig, hellgrün, später grünlich-citronengelb, schwach beduftet, auf der Sonnenseite nur goldartiger; Punkte fein, sehr wenig bemerklich.

Fleisch: weiss, fein, mürbe, saftvoll, von feinem, süssweinigem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts kurz, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: November bis März. Für die Tafel noch brauchbar, schätzbarer aber für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet flache Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, selbst in hohen und rauhen Lagen und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, braunroth, silberhäutig, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, zugespitzt, anliegend; Blatt gross, eiförmig, lang-zugespitzt, stark gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter fein, lanzettlich.

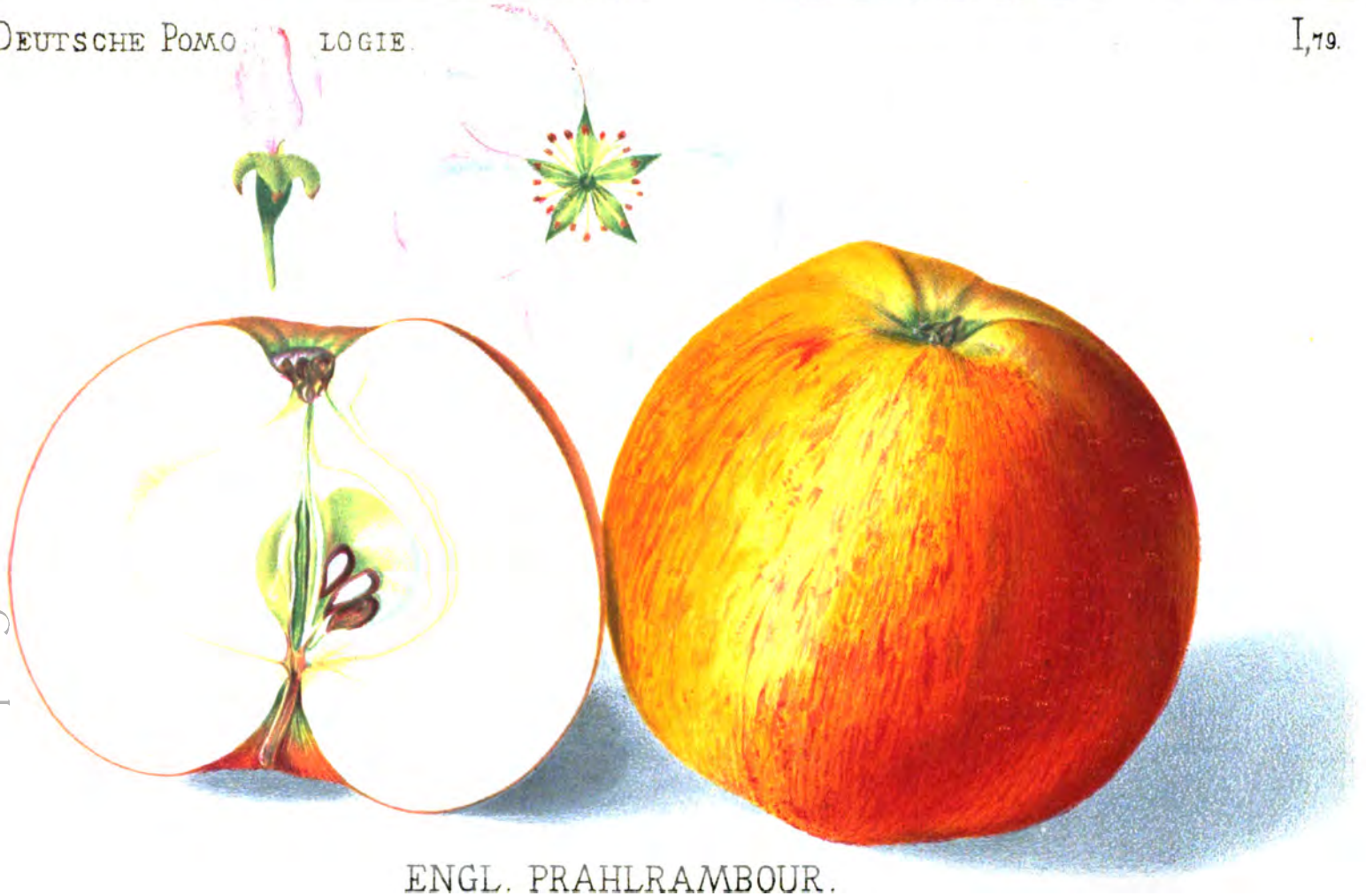
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Englischer Prahlrambour.

Digitized by Google

Digitized by Google



ENGL. PRAHLRAMBOUR.

Digitized by Google


Digitized by Google

Englischer Prahlrambour.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. b. Hogg II. 1 B.

* †† **September, October.**

Heimath und Vorkommen: er stammt aus England und wurde von James Lake zu Bridgewater verbreitet. Diel erhielt sein Reis durch den Rentmeister Uellner, der es aus England erhalten hatte. In Deutschland ist die Frucht noch wenig verbreitet. Die Königl. Landesbaumschule erhielt die Sorte direct von Diel

Literatur und Synonyme: 1. Englischer Prahlrambour (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung, 1816. XII. S. 83). 2. Glory of the West (Hogg S. 92). 3. Glory of the West (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 58). 4. Englischer Prahlrambour (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 208). 5. Englischer Prahlrambour (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 276).

Gestalt: sehr grosse, flach kugelförmige, etwa 90 mm breite, 70 mm hohe Frucht; mittelbauchig, nach dem Stiele flach abgerundet, nach dem Kelche mehr oder weniger stark abnehmend.

Kelch: halb offen; Blättchen breit, zugespitzt, zusammenneigend; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, welche sich rippenartig über die Frucht hinziehen.

Stiel: mittellang, oft fleischig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

Schale: fein, glänzend, hellstrohgelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet und geflammt; Punkte fein, im Gelben grünlich, im Roth gelblich, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiss, saftvoll, von weinartigem, etwas gewürztem, erfrischendem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr geräumig, aufgerissen, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts scharf zugespitzt; Kelchröhre flach, breit trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: Ende September, hält sich bis November. Vorzüglicher Apfel für die Wirthschaft und für den Markt. Nach Hogg auch ein in England sehr geschätzter Küchenapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine weitgewölbte Krone, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. Sommertriebe lang, stark, braunroth, silberhäutig, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holaugen stark, rothbraun, abstehend; Blätter gross, rund-eiförmig, zugespitzt, grasgrün, unterseits weisswollig, scharf gezähnt.

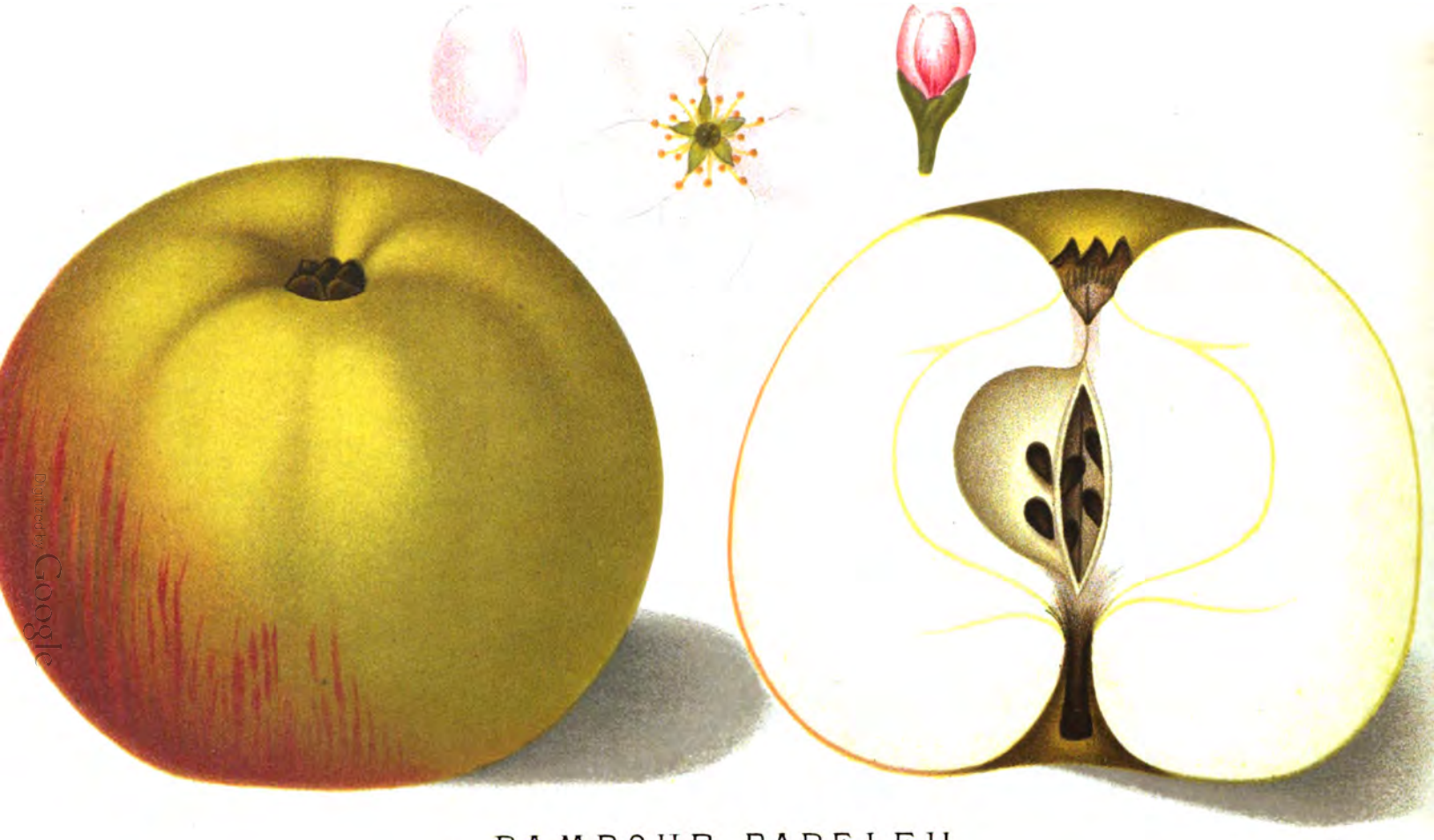
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

RAMBOUR PAPELEU.

Digitized by Google

Digitized by Google



RAMBOUR PAPELEU

Digitized by Google

Digitized by Google

Rambour Papeleu.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. a; Hogg III. A.

* †† **October bis Januar.**

Heimath und Vorkommen: diese schöne und ansehnliche Frucht wurde von dem Oberst v. Hartwiss, Director des pomologischen Instituts zu Nikita in der Krim gezogen und nach dem Baumschulenbesitzer Papeleu in Gent benannt. Ich erhielt diese Sorte bereits im Jahre 1860 von Simon Louis in Metz und habe sie vielfach abgegeben; in Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Rambour Papeleu (Annales de Pomologie belge et étrangère, VII. S. 91). 2. Rambour Papeleu (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 140). 3. Rambour Papeleu (Catalog von Simon Louis in Metz). 4. Rambour Papeleu (Burvenich, Bulletin d'arboriculture, 1882. S. 33).

Gestalt: sehr grosse, flach kugelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verstümmelt, wollig; Kelcheinsenkung weit und tief, von starken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: sehr kurz, fast fleischig; Stieleinsenkung weit und tief, oft auch flach, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, gelblich grün, auf der Sonnenseite gelb, stark besonnte Früchte schwach bräunlich geröthet; Punkte weiss, grünlich umflossen, kaum bemerklich.

Fleisch: grünlich weiss, ziemlich fein, saftig, mürbe, von

Digitized by Google

süssweinsäuerlichem, recht angenehmem Geschmack, Geruch schwach.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel begrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: October bis Januar. Für die Tafel noch brauchbar, für die Wirthschaft und den Markt ausgezeichnet.

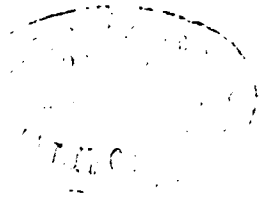
Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet flachrunde Krone, trägt ungemein dankbar, kommt in jedem Boden, selbst leichtem Sandboden fort und ist nicht empfindlich, so dass er auch für rauhere Lagen und zur Bepflanzung der Wege empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, schlank, bräunlich, punktirt; Augen gross, spitz; Blätter eilanzettlich, lang zugespitzt, stark gezähnt.

Verlag von Paul Parey in Berlin

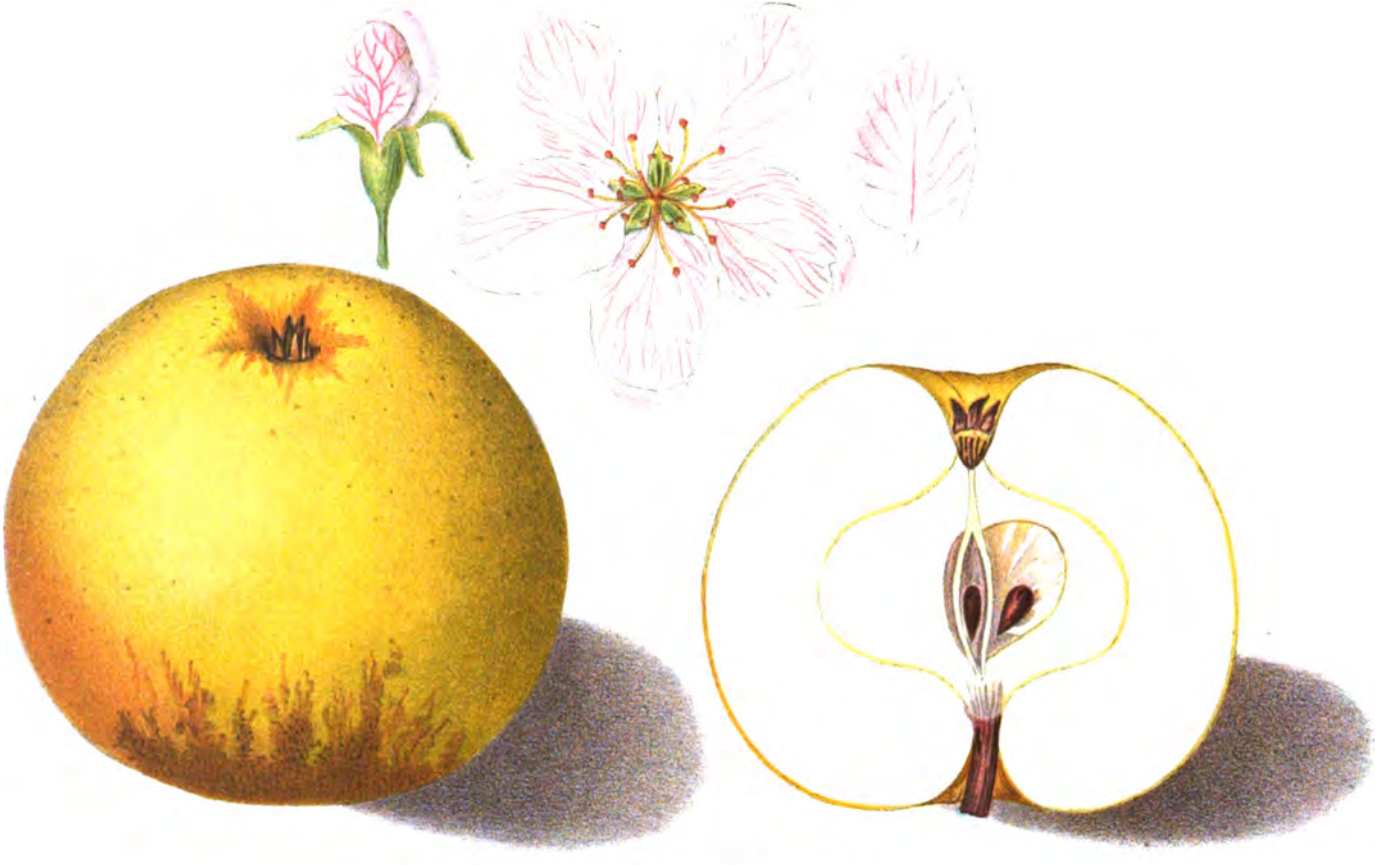
Digitized by Google

Winter-Quittenapfel.

Digitized by Google



Digitized by Google



WINTER QUITTENAPFEL.

Digitized by Google

Gem. v. W. Lauche

Digitized by Google

Winter-Quittenapfel.

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

*†† **November—Juni.**

Heimath und Vorkommen: er ist muthmasslich französischen Ursprungs; im Jahre 1670 wurde er bereits als Eving d'hiver von Claude Saint-Etienne in Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits S. 209 beschrieben. Diel erhielt ihn von Loddiges in London als Quince-Apple. In Deutschland kommt er häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. d'Assiette (Mayer, Pomona franconica, 1776—1801, III. No. 11. S. 81). 2. Englischer Quittenapfel (Diel, 1823. II. Nachtrag S. 21). 3. Lemon Pippin, Kirke's Lemon Pippin, Quince (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 84). 4. Winter-Quittenapfel (Lucas, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 20). 5. Coing d'hiver (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 118, S. 228).

Gestalt: grosse, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach zurundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang zugespitzt, wollig, mit nach aussen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von flachen Falten umgeben, die sich auf der Oberfläche der Frucht wenig bemerklich machen.

Stiel: sehr kurz, fleischig, selten holzig, filzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb, oft auch schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, bräunlich, um Kelch und Stiel

Digitized by Google

finden sich gewöhnlich Rostanflüge. Die Frucht welkt nicht. Geruch fein, schwach.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich mürbe, saftreich, von angenehm süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, lang-zugespitzte, dunkelbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Juni. Guter Tafel-, Markt- und Weinapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine hochgewölbte, breite Krone, ist fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, am besten aber in kräftigem, leichtem Sandboden und eignet sich zur Bepflanzung der Landstrassen und Hausgärten. Sommertriebe schlank und stark, braun geröthet, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, eiförmig, kurz zugespitzt, hellgrün, unterseits wollig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

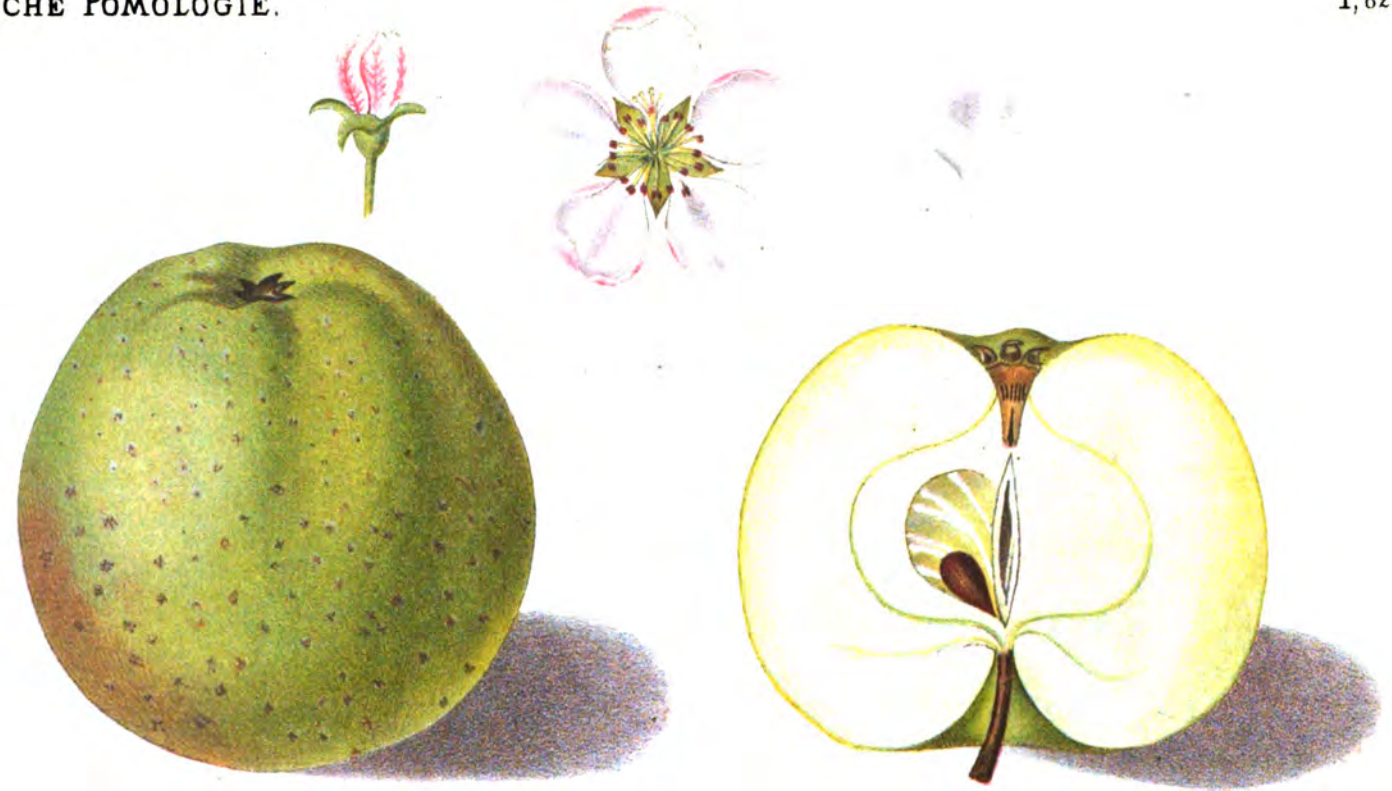
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Calvillartige Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



CALVILLARTIGE REINETTE.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Calvillartige Reinette.

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

** †† **December—März.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Heimath ist Genaueres nicht bekannt; Diel erhielt sie 1805 als Reinette d'Espagne aus Trier und vermuthet, dass sie aus Lothringen stamme. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, sie verdient aber, namentlich in Hausgärten, als Hochstamm und als Pyramide angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Calvillartige Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 130.) 2. Gelbe spanische Reinette (Diel A—B. IV. 82). 3. Gelbe spanische Reinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 118). 4. Reinette calvillée (Mas, le Verger, No. 41). 5. Calvillartige Renette (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde. S. 126. No. 500).

Gestalt: mittelgrosse, flach-kugelförmige, mitunter etwas hochgebaute, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele rundet sich die Frucht gleichmässig zu, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und sich stark abstumpft.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, zugespitzt, zusammenneigend; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Rippen umgeben, die schwach calvillartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief trichterförmig, strahlenförmig berostet.

Schale: fein, rauh, nicht geschmeidig werdend, gelblichgrün, später gelb, auf der Sonnenseite bisweilen schwach bräunlich geröthet; Punkte fein, zahlreich, oft kleine Roststernchen bildend, gewöhnlich heller umringelt. Geruch schwach.

Fleisch: grünlichgelb, sehr fein, mürbe, mässig saftvoll, von gewürzhaftem, etwas weinartigem, sehr angenehmem Zuckergeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geschlossen, geräumig, grosse, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre lang trichterförmig, tief hinabgehend; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: December bis März. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar. Nach Januar verliert sie das feine Gewürz.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, bildet eine mittelgrosse, kugelförmige Krone, ist früh und sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. Nach Engelbrecht's, Koch's und meinen Beobachtungen eignet er sich namentlich zur Erziehung von Zwergstämmen; an Pyramiden werden die Früchte besonders schön. — Sommertriebe stark, braunroth, wollig, silberhäutig, fein punktirt; Augen etwas wollig; Blatt mittelgross, hellgrün, eiförmig oder elliptisch, unterseits wollig, stumpf gezähnt; Nebenblätter pfriemenförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Cox's Orangen-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



COX'S ORANGEN-REINETTE

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

Cox's Orangen-Reinette.

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

** †† **November bis März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1830 von Cox in Colnbroock-Lawn bei Backs in England aus Samen des Ribston Pepping gezogen. Ich erhielt den Stamm von Simon Louis in Metz und sandte einige meiner ersten Früchte bereits 1865 an Oberdieck. Es ist eine vorzügliche Sorte, deren Anbau ich nicht genug empfehlen kann; sie steht der Winter-Goldparmäne nicht nach und ist ausserordentlich gut von Geschmack.

Literatur und Synonyme: 1. Cox's Orange-Peppin (Alexandre Bivort, Annales de pomologie belge et étrangère, 1859, VII. S. 11). 2. Orange de Cox (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 309). 3. Cox's orange Pippin (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 40). 4. Cox's Orangen-Reinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 624). 5. Cox's Orangen-Reinette (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 242).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 70 mm breiter, 65 mm hoher, theils hoch, theils flach gebauter Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen sehr lang, nur schmal, wollig, mit stark nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, mit feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, grünlich-braun, meistens heraustretend, oft auch kurz und fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth gestreift, geflammt und

Digitized by Google

punktirt; Punkte weisslich, kaum bemerkbar; um Kelch und Stiel fein berostet. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, mürbe, von zimmtartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

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

Reifzeit und Nutzung: November bis März. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne rundliche Krone, trägt ungemein dankbar, kommt in jedem Boden, selbst leichtem Sandboden fort und ist nicht empfindlich, so dass er für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, braun, wollig, wenig punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig; Holzaugen stumpf, zugespitzt, anliegend; Blätter gross, eirund oder eilanzettlich, scharf gezähnt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linien-lanzettlich.

Auf Johannisstamm veredelt, giebt er tragbare und schöne Pyramiden, Spaliere und Guirlanden.

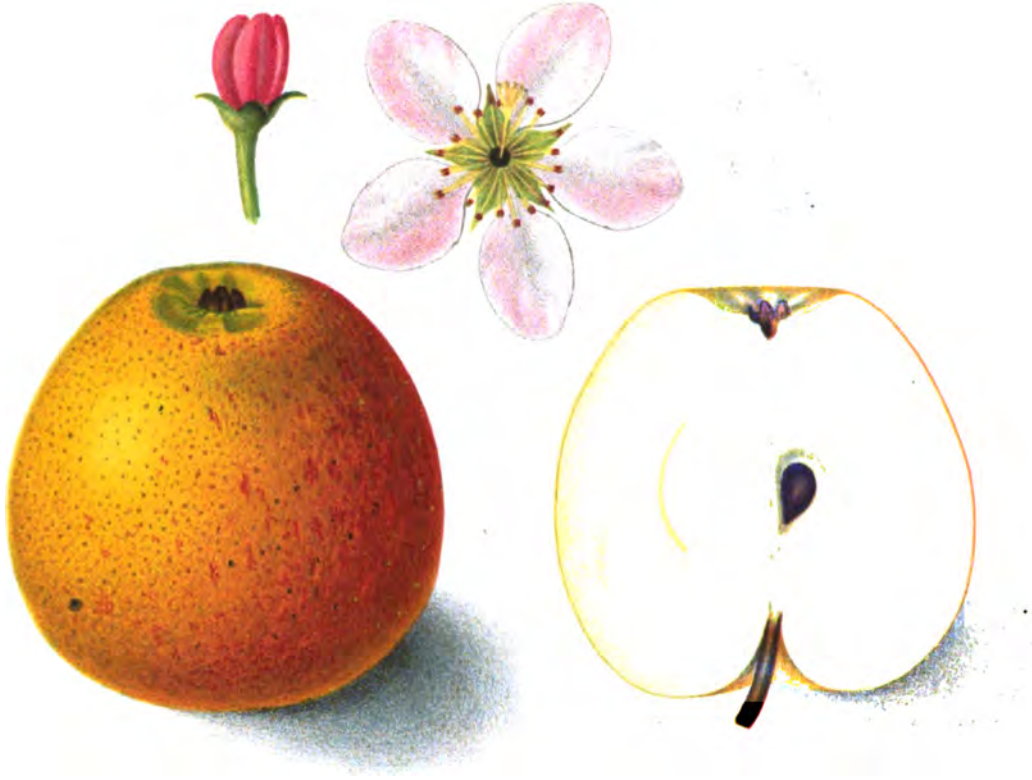
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Dietzer Goldreinette.

Digitized by Google

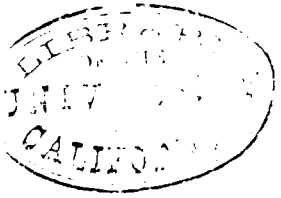
Digitized by Google



DIETZER GOLD-REINETTE.

Gem.v.W.Lauche. Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Dietzer Goldreinette.

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

** ! †† **December bis März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von einem Bürger Biber zu Dietz an der Lahn aus dem Samen des Edelborsdorfers gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Dietzer Winter-Goldreinette (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, VI. S. 100). 2. Dietzer Goldreinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 238). 3. Reinette-dorée de Dietz (Thomas, Guide pratique, S. 141).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 55 mm breite, 50 mm hohe, gewöhnlich hochausschende Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, aufrecht stehend, mitunter verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief, entsprechend weit, sternförmig berostet.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, vom Baume hell-citronengelb, lagerreif intensiver, auf der Sonnenseite schön hellroth verwaschen und gestreift. Sternförmige Punkte finden sich zahlreich, oft auch Rostanflüge und Warzen. Geruch fehlt.

Fleisch: sehr fein, gelblich-weiss, fest, saftreich, mürbe, von

Digitized by Google

ausgezeichnetem, fein zimmetartigem Geschmack, ähnlich dem der Reinette von Orleans.

Kernhaus: geschlossen; Fächer eng, gut ausgebildete, dunkelbraune, ovale, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die gelblichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, klein; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch eben so brauchbar für die Wirthschaft. Die Frucht muss möglichst lange am Baume hängen bleiben, weil sie, zu früh abgenommen, leicht welkt. Bei Regenwetter springt sie nicht auf.

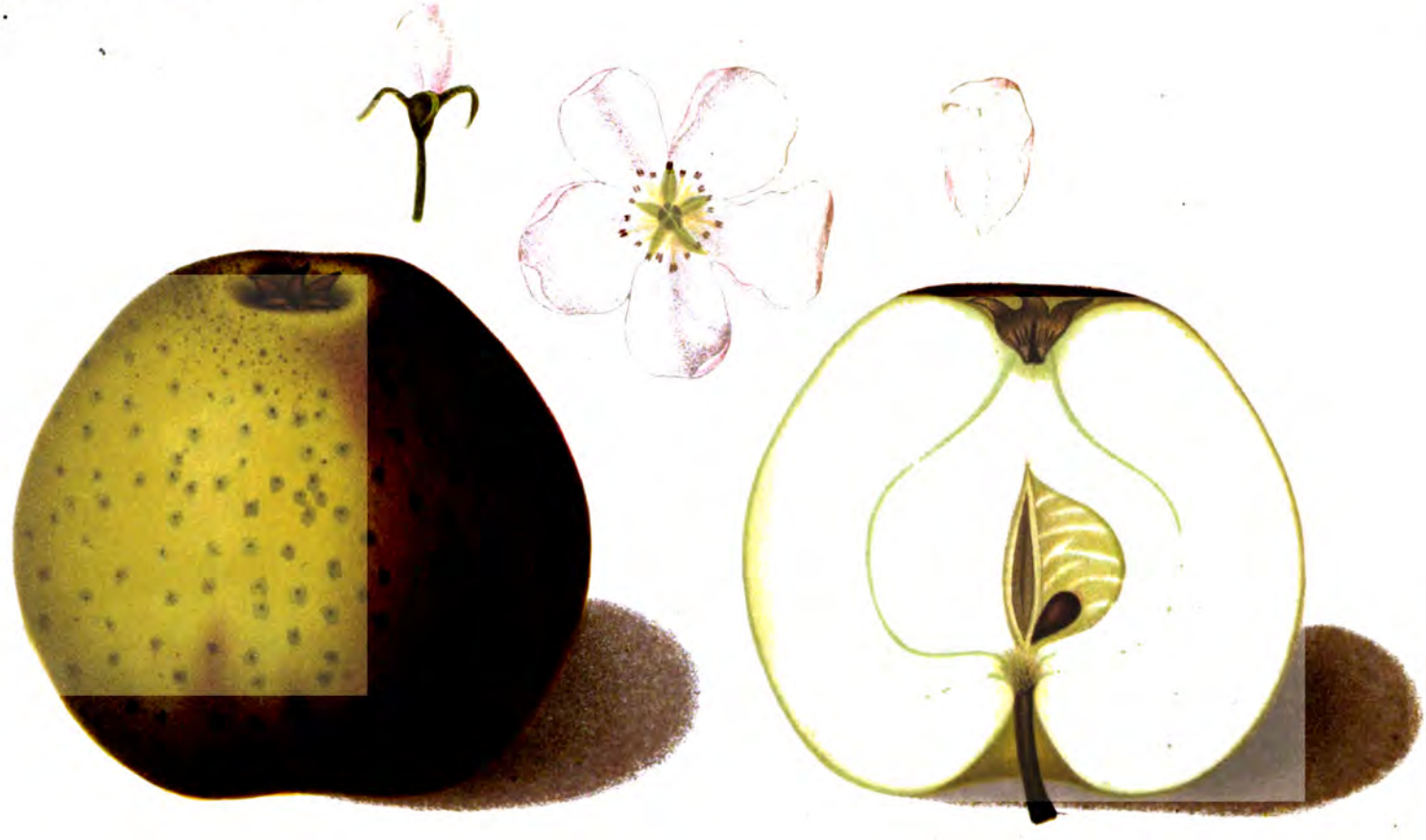
Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochgebaute Krone, gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden und trägt gut. — Die Sommertriebe sind schlank, etwas wollig, bräunlich-roth, zahlreich punktirt. Fruchtaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, fein, wollig, abstehend; Blatt mittelgross, elliptisch-eiförmig, kurz zugespitzt, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Die Blüthe erscheint ziemlich spät.

Digitized by Google

EDELREINETTE.

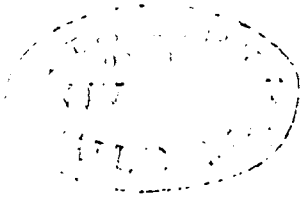
Digitized by Google

Digitized by Google



EDELREINETTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Edelreinette.

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

** †† **December bis April.**

Heimath und Vorkommen: eine der ältesten französischen Sorten, die in Frankreich als Reinette franche sehr verbreitet ist. In Deutschland ist sie noch lange nicht so bekannt, wie sie es wegen ihres vortrefflichen Geschmackes, ihrer Tragbarkeit und Haltbarkeit verdient. Ihre Anpflanzung kann ich auch als Pyramide und Cordon empfehlen.

Literatur und Synonyme: 1. De Reinette (Charles Etienne, Seminarium et plantorum fructifiarum praesertim arborum, quae post hortos conseri solent, 1540, S. 54). 2. Reinette blanche (la Quintinye, Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I. S. 389). 3. Reinette franche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I. S. 300). 4. Edelreinette (Diel, Kernobstsorten, 1799, I. S. 120). 5. Gelbe Zuckerreinette (Diel, Kernobstsorten, V. S. 112. 6. Reinette franche (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 168). 7. Reinette franche (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 401). 8. Reinette franche (Mas, le Verger, No. 28). 9. Edelreinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 315). 10. Punktirter Knack-Pepping (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 217 und Diel, A.—B. 6. S. 85).

Gestalt: mittelgrosse, kegelförmige, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe, bald flachrunde, bald hochgebaute Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen sehr lang, zugespitzt, wollig, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung weit und tief, mit feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Digitized by Google

Stiel: kurz oder mittellang, holzig, oft etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, glatt oder strahlig berostet.

Schale: fein, geschmeidig, vom Baum hellgrün, lagerreif gelblich, nur bei stark besonnten Früchten findet sich ein Anflug von bräunlicher Röthe; Punkte zahlreich, grünlich, fein, sternförmig. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich weiss, fein, fest, später mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürztem, süssweinartigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern geschlossen, zahlreiche, ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre. Ausgezeichneter Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, verlangt geschützte Lage und guten, kräftigen Boden. Sommertriebe stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich, wollig, etwas silberhäutig, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgross, oval, oder eioval, lang zugespitzt, scharf gezähnt; Augen klein, wollig; Nebenblätter lanzettlich.

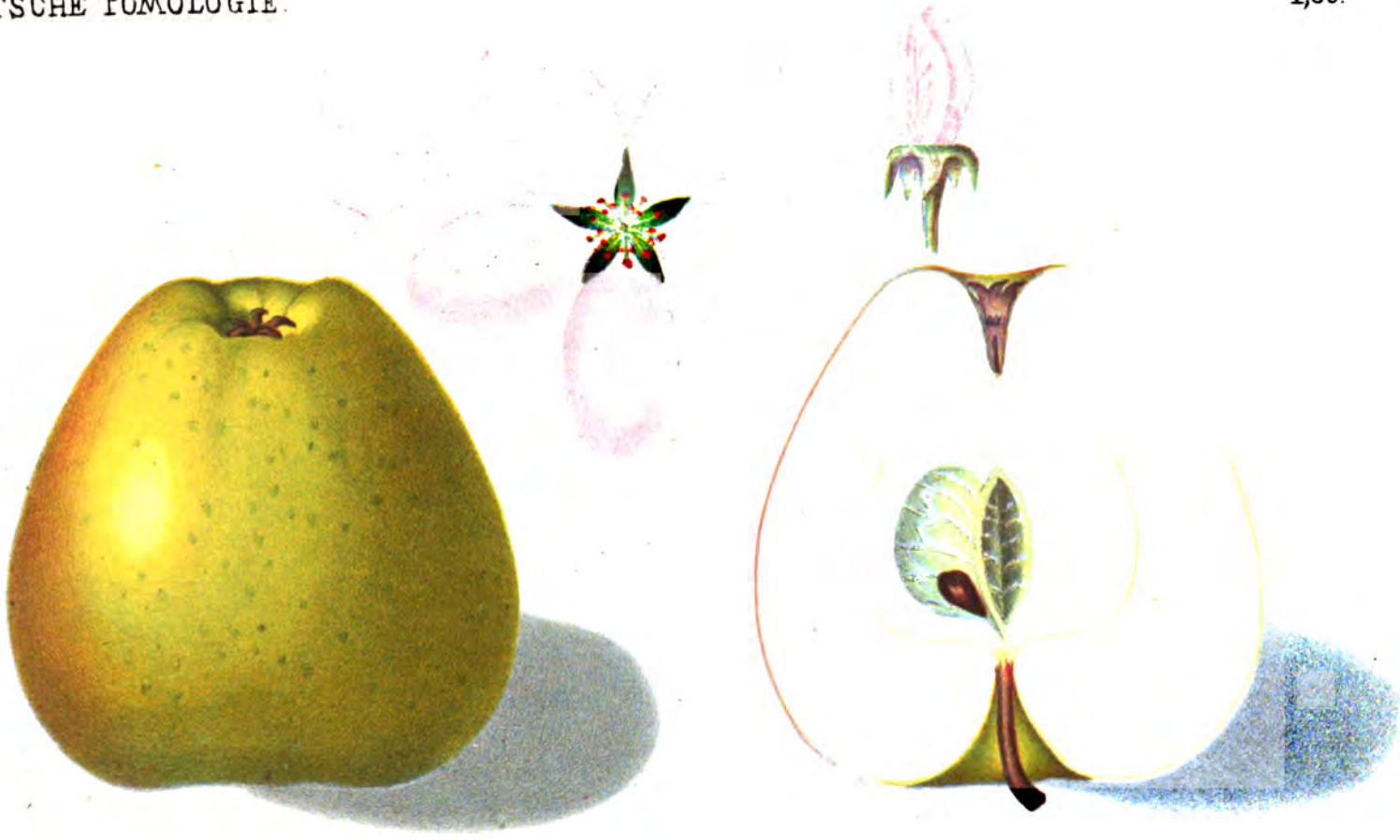
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gay's Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



GAY'S REINETTE.

Digitized by Google



Digitized by Google

Gay's Reinette.

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

** †† **November-Januar.**



eimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist Näheres nicht bekannt; Diel erhielt sie als Reinette Gay aus Hernals bei Wien. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient aber häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Gay's Herbst-Reinette, (Diel's Cat. 2. Fortsetzung S. 39). 2. Gay's Reinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 313). 3. Reinette de Gay (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 142). 4. Gay's Reinette (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 278. No. 86).

Gestalt: mittelgrosse, hoch aussehende, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit ziemlich stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halb offen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit zurückgeschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, oft auch länger, grünlich; Stieleinsenkung trichterförmig, eng, gewöhnlich schwach berostet.

Schale: glatt, fein, vom Baume hellgrün, lagerreif citronengelb, gewöhnlich ohne Röthe; nur stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich, etwas heller als die Schale; Rostanflüge finden sich selten, mitunter bräunliche, lederfarbige Flecken.

Fleisch: fein, saftig, mürbe, gelblichweiss, von gewürzreichem, fein weinigem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen; eiförmige, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die gelblich-grünen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt im November und hält sich bis zum Januar. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht in jedem Boden, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, bräunlich, oben etwas wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Blattaugen spitz, abstehend, klein; Blatt mittelgross, oval, oder eiförmig, kurz zugespitzt, stumpf gesägt; Nebenblätter linienförmig.

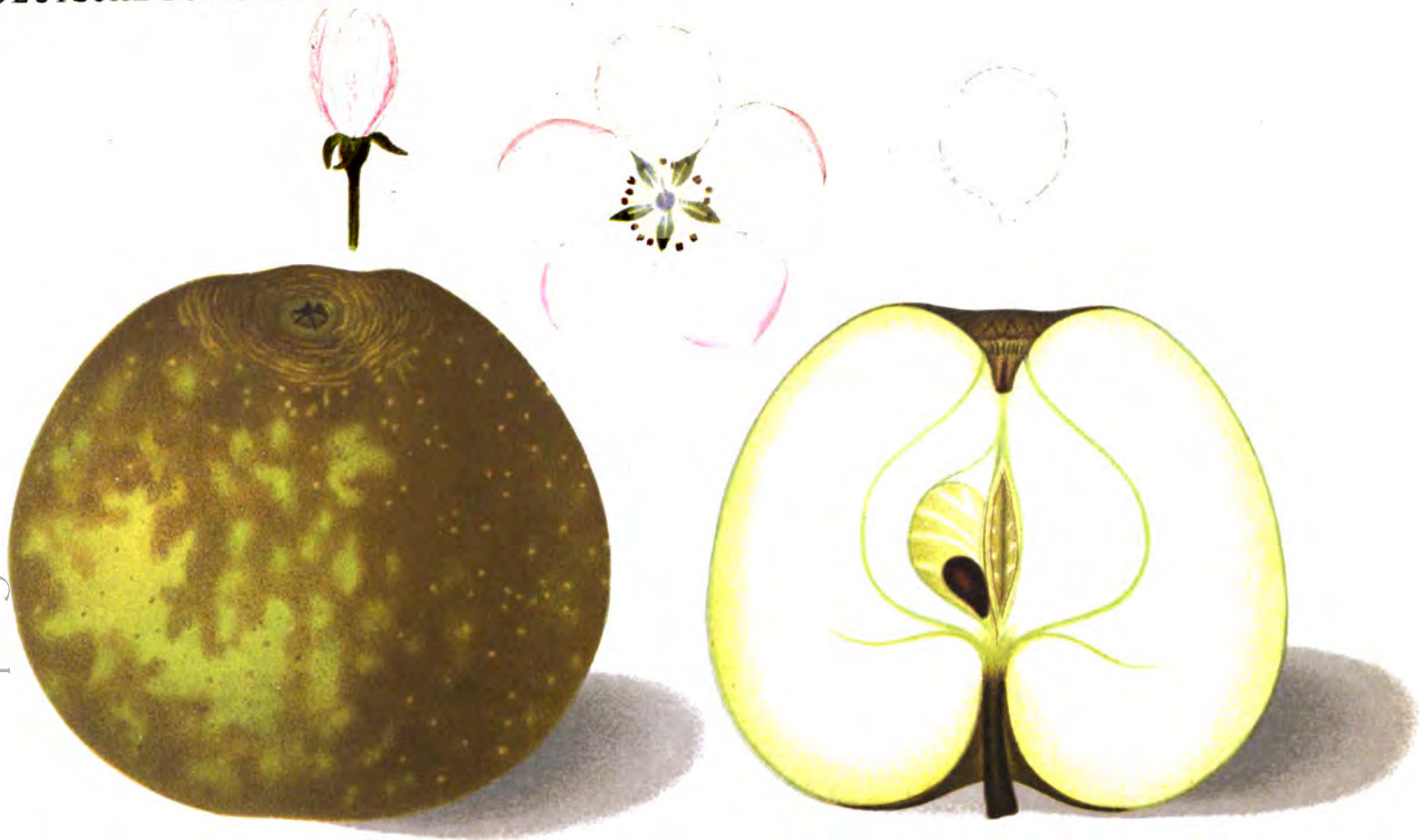
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graue Herbst-Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAUE HERBST-REINETTE

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Digitized by Google

Graue Herbst-Reinette.

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

** †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist nichts Näheres bekannt. Diel hält sie für eine holländische Züchtung; sie kann aber auch aus England stammen, da sie dom Claude Saint-Etienne 1670 zuerst als Reinette grise d'Angleterre beschrieb und für eine aus England eingeführte Sorte hielt.

Literatur nnd Synonyme: 1. Reinette grise d'Angleterre (dom Claude Saint-Etienne, Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, 1670, p. 216). 2. Grosse Reinette grise plate (Herlet, l'Abrégé des bons fruits, edition de 1690, p. 133). 3. Graue Herbst-Reinette (Diel, Kernobstsorten, 1800, II. S. 94). 4. Reinette grise d'automne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 408). 5. Graue Herbst-Reinette (v. Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 61).

Gestalt: sehr grosse, flach kugelförmige, 84 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche hin merklicher abnimmt.

Kelch: offen oder halb geschlossen; Blättchen lang, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng, mit starken Falten umgeben, die sich flach über die Frucht verbreiten, die Form auf der einen Seite oft niedriger und die Rundung ungleich machen.

Stiel: kurz, dick, wollig; Stieleinsenkung tief, eng, mit braunem Rost bekleidet.

Schale: rauh, hellgrün, auf der Sonnenseite nur etwas gelber, mehr oder weniger ganz mit bräunlichem Rost und mit Rost-

Digitized by Google

figuren überzogen; die Grundfarbe ist mehr frei und der Rost nicht so stark, wie bei der Grauen französischen Reinette. Punkte zerstreut, gross, eckig oder rundlich, hellbraun oder weissgrau.

Fleisch: grünlich gelb, fein, mürbe, saftig, von angenehmem, mildem, schwachgewürztem Geschmacke. Geruch angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, oft wenig ausgebildete, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die grünen Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts herzförmig aufsteigend, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurztrichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: October, November. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet hochkugelförmige Kronen, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten nicht zu trocknen Boden. Er eignet sich auch als Feld- und Strassenbaum. — Sommertriebe aufrecht, kurz, dick, wollig, olivenbraun, fein punktirt; Augen mittelgross, eiförmig, anliegend, wollig; Blätter klein, eiförmig, glatt, schwach gezähnt; Blattstiel kurz, stark, wollig; Nebenblätter linienförmig.

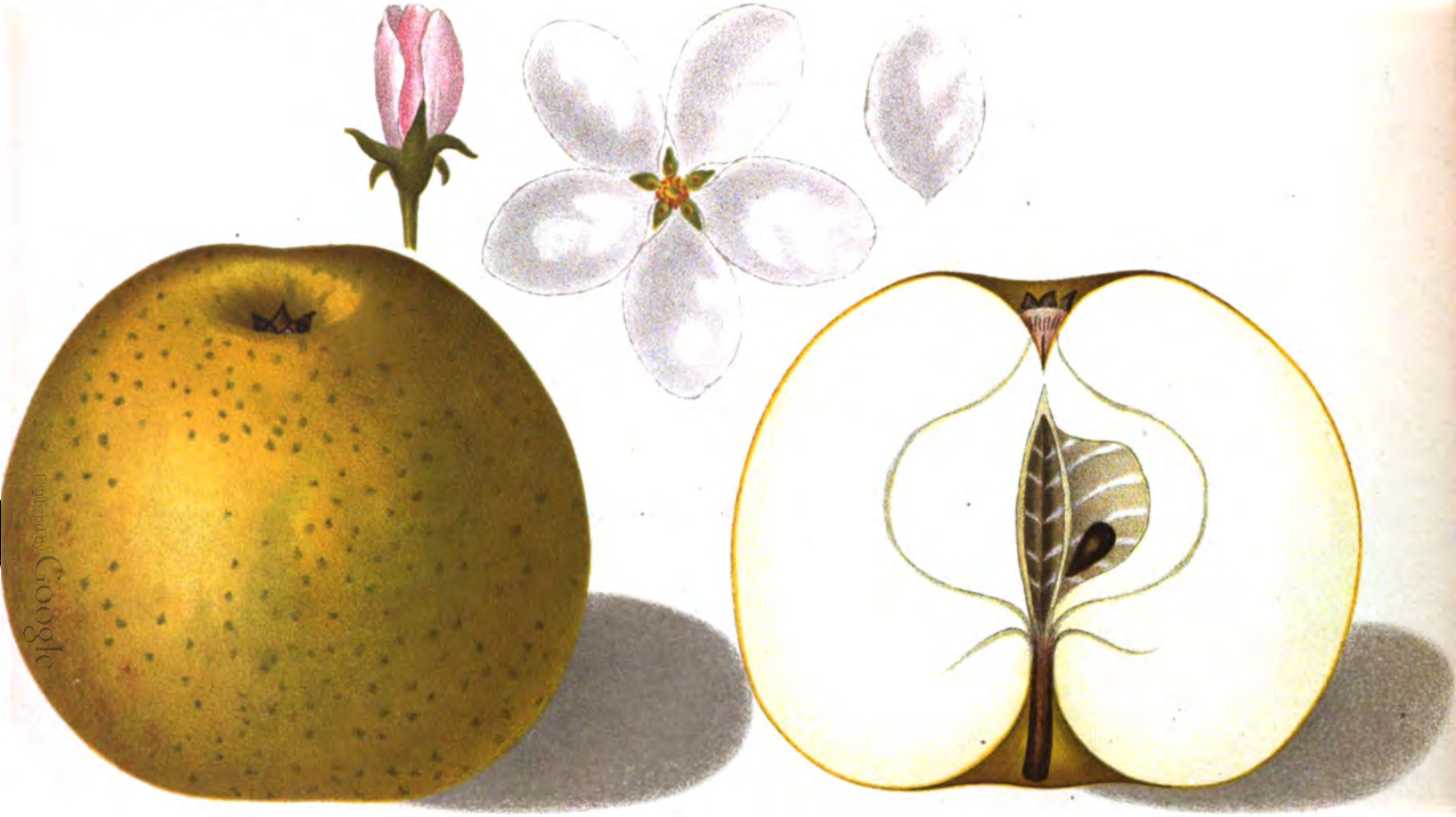
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

JAEGER'S REINETTE.

Digitized by Google

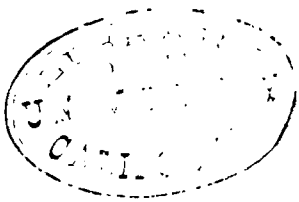
Digitized by Google



JÄGER'S REINETTE

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Jaeger's Reinette.

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

** †† **November bis April.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in neuerer Zeit von Jäger in Heerlage bei Aachen erzogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber die allgemeinste Verbreitung. Die 8. Versammlung Deutscher Pomologen zu Potsdam 1877 empfahl sie zur Erziehung als Horizontal-Cordon.

Literatur und Synonyme: 1. Jäger's Reinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 658). 2. Reinette de Jäger (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: flachkugelförmige, etwa 90 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, bei höher gebauten Exemplaren mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht flach-rund wölbt, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit zugespitzt, wollig, mit den Spitzen nach aussen geschlagen; Kelcheinsenkung weit und tief, aus der breite, meist sehr vordrängende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, holzig; Stieleinsenkung weit und tief, durch eine Stielwulst häufig verengt, gewöhnlich fein berostet, oft auch glatt, lange grün bleibend.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, grüngelb, mit länger zurückbleibenden grünlichen Stellen, später gelb; stark besonnte Früchte zeigen mitunter gelblich-braune Röthe; Punkte häufig, gewöhnlich grün umflossen; Rost findet sich selten, Rostwarzen mitunter.

Fleisch: gelblich-weiss oder grüngelblich, fein, saftreich, mürbe, von edlem, etwas süssweinigem Zuckergeschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: stark hohlachsig; Kammern geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, vollkommene, spitz-eiförmige Samen enthaltend; oft sind die Samen nur wenig ausgebildet; der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurzkegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifzeit und Nutzung: November bis April. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut, kommt in jedem Boden fort und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe lang und stark, bräunlich, wollig, stark punktirt; Augen stark, schwach wollig; Blätter gross, breit elliptisch oder oval, lang zugespitzt, tief und scharf gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

LIMONENREINETTE.

Digitized by Google

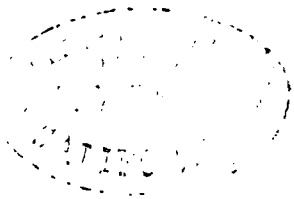
Digitized by Google



LIMONENREINETTE.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Limonenreinette.

Diel IV. 3; Luc. X. 2. a; Hogg III. 1. (2.) B.

** †† **December—Sommer.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wahrscheinlich englischen Ursprungs; Diel erhielt sie als Red Lemon Pipping von Loddiges in London. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und langen Dauer alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Englische rothe Limonen-Reinette (Diel, 1825, A—B. III. S. 56.) 2. Reinette Limon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 417 S. 85). 3. Limonen-Reinette (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 144).

Gestalt: hoch gebaut kegelförmige, etwa 70 mm breite, 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt die Frucht merklich stärker ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung mässig tief und weit, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung flach, eng, fein berostet.

Schale: fein, glatt, gelb, an der Sonnenseite goldgelb, oft bräunlich geröthet und gestreift; die grüne Grundfarbe hält sich mitunter bis Januar. Punkte zahlreich, grünlich oder gelbbraun; Rostanflüge selten. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich-weiss, oft auch grünlich-gelb, fein, fest, saftreich, von sehr angenehmem, etwas gewürztem, ziemlich süssem Weingeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern gross, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stielwärts flach aufsteigend, kelchwärts lang zugespitzt. Kelchröhre kurz, trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: December bis Sommer. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar. Bei schlechter Aufbewahrung wird die Frucht leicht stippig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flach gewölbte Krone, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem Boden.

Sommertriebe lang, schlank, braunroth, silberhäutig, wollig, zerstreut punktirt; Augen lang, zugespitzt; Blatt gross, oval oder eiförmig, unterseits wollig; stark und scharf gezähnt; Nebenblätter schmal lanzettförmig.

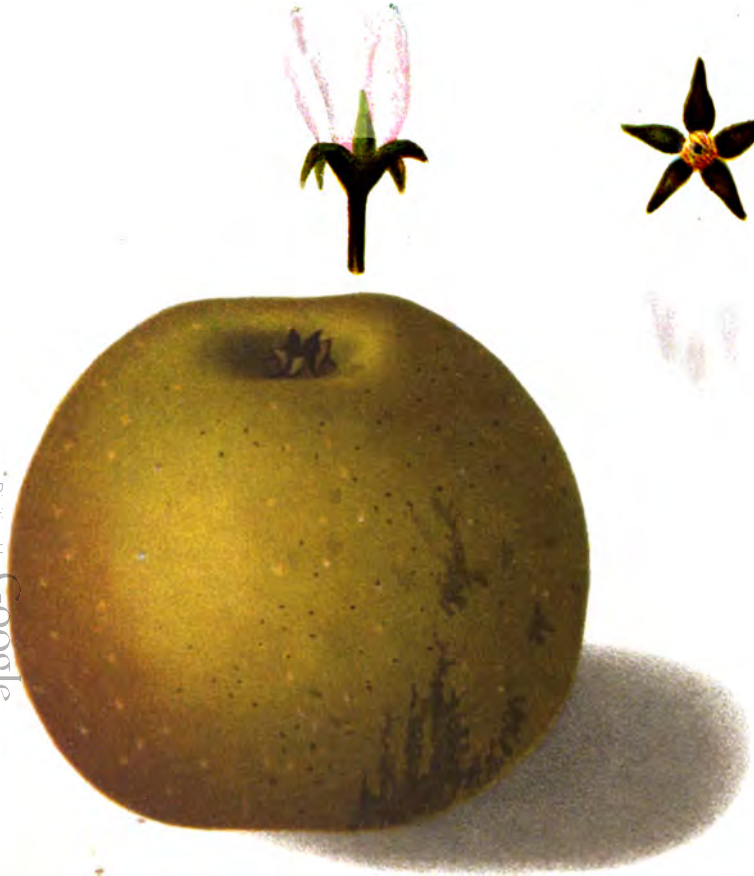
Verlag von Paul Parey in Berlin.

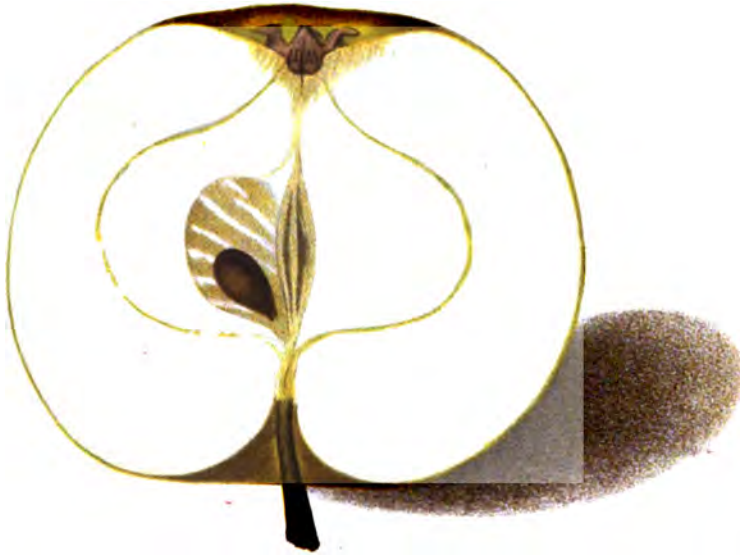
Digitized by Google

OBERDIECK'S-REINETTE.

Digitized by Google

Digitized by Google





OBERDIECK'S REINETTE

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Oberdieck's-Reinette.

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

** †† **Januar — März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Dr. Lucas in einem Garten bei Cannstadt in Württemberg auf unveredeltem Kernstamm gefunden und nach Oberdieck benannt. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Oberdieck's Reinette (Lucas, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 491). 2. Reinette Oberdieck (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 427). 3. Reinette d'Oberdieck (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 143). 4. Oberdieck's Reinette (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1866, S. 5).

Gestalt: mittelgrosser, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen grün, lang zugespitzt, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, schön schüsselförmig, mit feinen Falten umgeben, die sich mitunter über den Rand der Kelchwölbung erheben.

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

Schale: fein, etwas geschmeidig, matt glänzend, durch zahlreiche, feine Punkte rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich und über die ganze Frucht verbreitet, oft eckig und auf der Sonnenseite roth umsäumt.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, von schwach quittenartig gewürztem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, geschlossen oder wenig geöffnet, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stark zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, bildet schöne Pyramide, gedeiht in jedem Böden und ist nicht empfindlich. An Pyramiden und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders gross nnd schön. — Sommertriebe mässig stark und lang, bräunlich-roth, am oberen Theile wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt länglich-eiförmig, mässig gross, schwach gezähnt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter linienförmig.

Die Oberdiecks-Reinette hat sich 1879/80 überall als sehr hart erwiesen und kann daher für rauhe Lagen empfohlen werden.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Pigeonartige Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



PIGEONARTIGE REINETTE.

Digitized by Google



Digitized by Google

Pigeonartige Reinette.

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

** !†† **December-März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe in Brüssel aus Samen gezogen und als Duivenapfel verbreitet. Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, dem ich Früchte und Reiser verdanke, nannte sie Pigeonartige Reinette. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Mittheilungen der Section für Land- und Forstwirthschaft in Braunschweig, 1870, S. 14). 2. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1880/81. No. 2. S. 37). 3. Pigeonartige Reinette (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 280. No, 91).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 60 mm breite und eben so hohe, hochgebaute Frucht; der Bauch sitzt etwas unterhalb der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gewöhnlich gleichmässig ab, ist aber auch mitunter nach dem Kelche zu mehr zugespitzt.

Kelch: geschlossen, selten halboffen; Blättchen grün, aufrecht, schmal, lang zugespitzt, wollig, mit den Spitzen nach aussen geneigt; Kelcheinsenkung mittelweit, ziemlich tief, von merklichen Rippen umgeben, die meist über den Rand hinausgehen.

Stiel: holzig, dünn, lang, bräunlich, wollig, weit über die Stielwölbung hinausragend; Stieleinsenkung tief, eng, fein hellbräunlich berostet.

Digitized by Google

Schale: glatt, kaum geschmeidig, fein, glänzend, hellgrün, später gelblich-grün, wie die Ananas-Reinette, ohne alle Röthe; Punkte zerstreut, gleichmässig, fein, braun, scheinbar etwas vertieft stehend. Rost findet sich nur in seltenen Fällen. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, abknackend, mürbe, saftig, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geschlossen, gross, aufgerissen, länglich-ovale, kurz zugespitzte, verhältnissmässig kleine und oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der von den grünlichen Gefässbündeln eingeschlossene Theil hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifzeit und Nutzung: December-März. Ausgezeichneter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar. Er zählt zu den feinsten und edelsten Tafelfrüchten, die recht häufig angepflanzt zu werden verdienen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mittelkräftig und ist sehr tragbar. Sommertriebe schwach, braunroth, punktirt. Das mässig grosse Blatt ist theils elliptisch, theils oval, tief gesägt. Fruchtaugen stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz. Nebenblätter linienförmig.

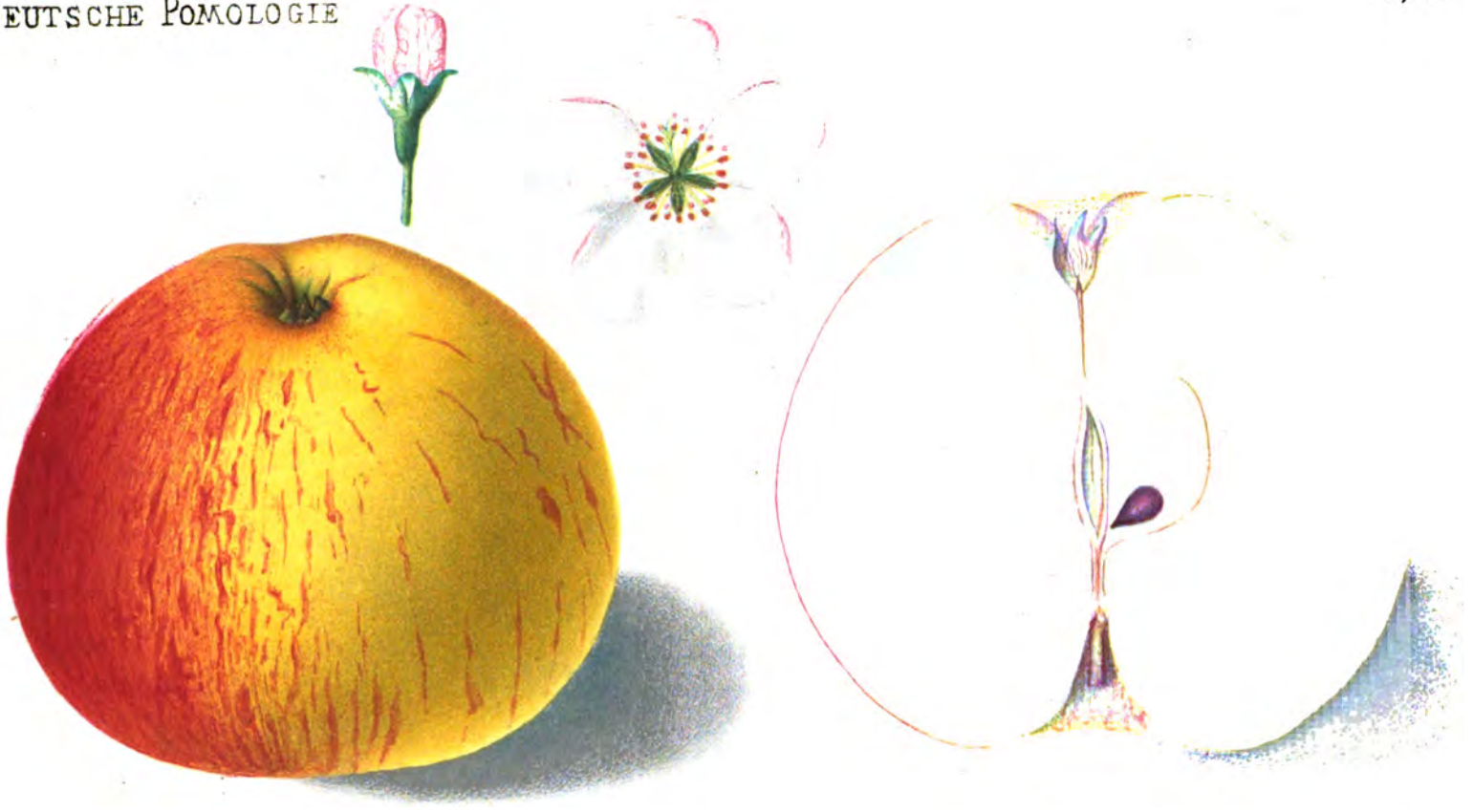
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Pomphelias Reinette.

Digitized by Google

Digitized by Google



POMPHELIAS REINETTE.

Digitized by Google

Digitized by Google

Pomphelias Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III, 1. C.

° †† **November, December.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel erhielt sie über Hannover aus England, wo sie wahrscheinlich entstanden ist und durch Joseph Kirke, Baumschulenbesitzer in Brompton bei London verbreitet wurde.

Literatur und Synonyme: 1. Pomphelias Reinette, (Diel, 1813. XI. 98). 2. Reinette de Pomphélia (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 434). 3. Pomphelias-Reinette (von Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 56). 4. Pomphelias rothe Reinette (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Obstsorten, 1855, No. 669. S. 165). 5. Pomphelias Reinette (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 280. No. 92).

Gestalt: grosse, flach kegelförmige, auch abgestumpft kegelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flachrund wölbt; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, lang, wollig, aufrecht, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von flachen Falten umgeben, die mitunter flach über den Rand verlaufen.

Stiel: sehr kurz, holzig, grün, wollig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, hellgelb, auf der Sonnenseite, oft auch auf der ganzen Frucht, karmoisinroth geflammt, gestreift und punktirt. Punkte fein, braun, wenig bemerklich.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, mürbe, saftreich, von weinsäuerlichem, etwas gewürztem Geschmacke. Geruch schwach.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, ovale, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig; stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifzeit und Nutzung: November, December. Sehr guter Apfel für die Wirthschaft und für den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine grosse, hochkugelförmige Krone, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich; er kann daher auch für rauhere Lagen empfohlen werden. — Sommertriebe lang, stark, rothbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend, bräunlich; Blatt klein, oval oder eiförmig, lang zugespitzt, stumpf gesägt; Nebenblätter klein, linienförmig.

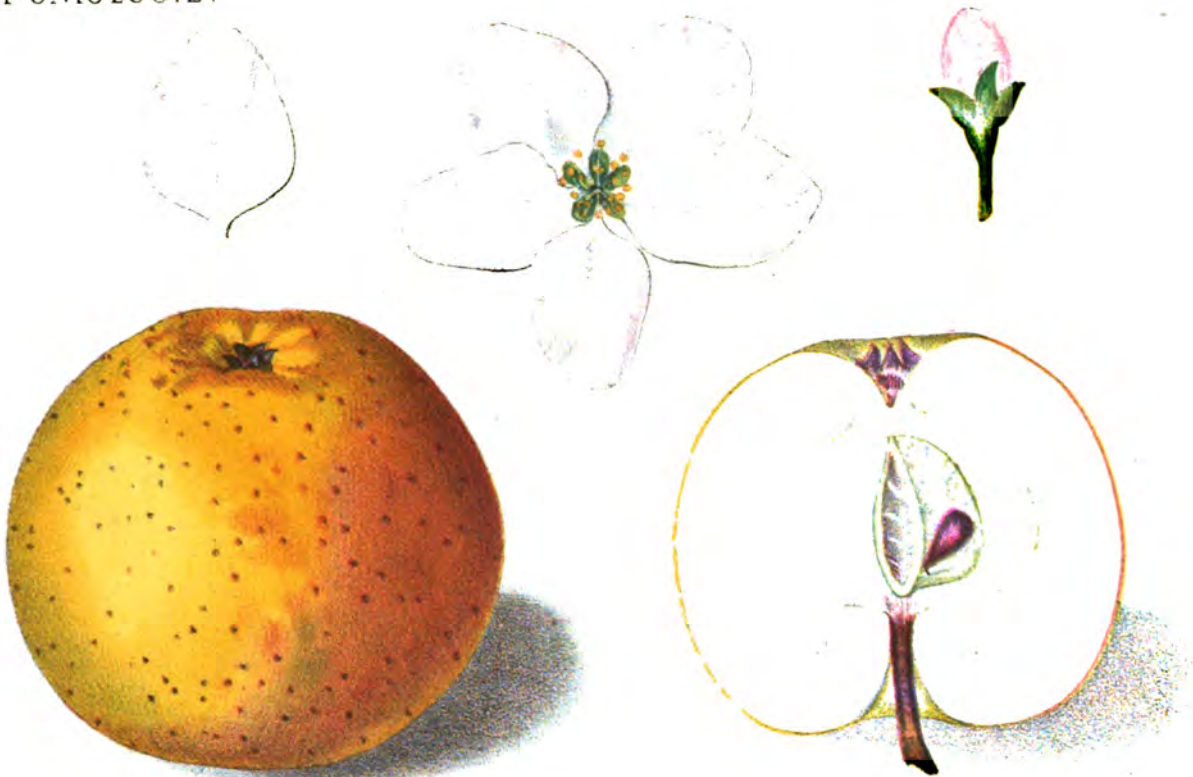
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Reinette von Breda.

Digitized by Google

Digitized by Google

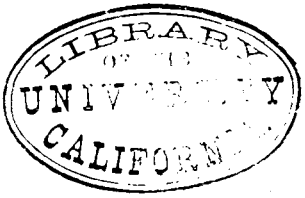


REINETTE VON BREDA.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Gen. v. W. Lauche

Digitized by Google



Digitized by Google

Reinette von Breda.

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

** †† **December bis März.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich stammt sie aus Holland. Diel erhielt sie im Jahre 1798 aus Breda; später erkannte man in ihr den bereits 1758 von Knoop beschriebenen Nelguin. In Deutschland, England und Frankreich ist sie sehr verbreitet; es verdient diese werthvolle Frucht auch recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Nelguin (Knoop, Pomologie, 1760, I. S. 32). 2. Reinette von Breda (Diel, Versuch einer Beschreibung der Kernobstsorten, I. S. 110. 1799). 3. Reinette de Breda (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 376). 4. Reinette de Breda (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 121). 5. Reinette de Breda (Mas, le Verger, Pommes tardives, No. 31). 6. Reinette von Breda (Flotow, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 121).

Gestalt: mittelgrosse, flach-kugelförmige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt entweder in der Mitte oder dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach zurundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen kurz, stumpf-zugespitzt, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, eng, von feinen Falten umgeben, von denen einige mitunter flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, dick, fleischig; Stieleinsenkuug tief und eng, häufig strahlig berostet.

Digitized by Google

Schale: fein, glatt, geschmeidig, gelblich-grün, später fast goldgelb, auf der Sonnenseite immer intensiver gefärbt und oft schwach bräunlich-geröthet; Punkte stark, zahlreich, sternförmig, oft auch netzartig, in feuchten Jahren in der Röthe röthlich umringelt.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftreich, von sehr gutem, süssweinigem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: schwach hohlachsig, mitunter auch geschlossen; Fächer gross, geräumig, offen, gut ausgebildete, braune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Für Tafel und Haushalt gleich gut Die Frucht darf nicht zu früh abgenommen werden, weil sie dann leicht welkt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine hoch-kugelförmige Krone, trägt früh und reichlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, schlank, bräunlich, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, klein, anliegend, wollig; Blatt gross, elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande scharf gezähnt; Blattstiel kurz; Nebenblätter lanzettlich.

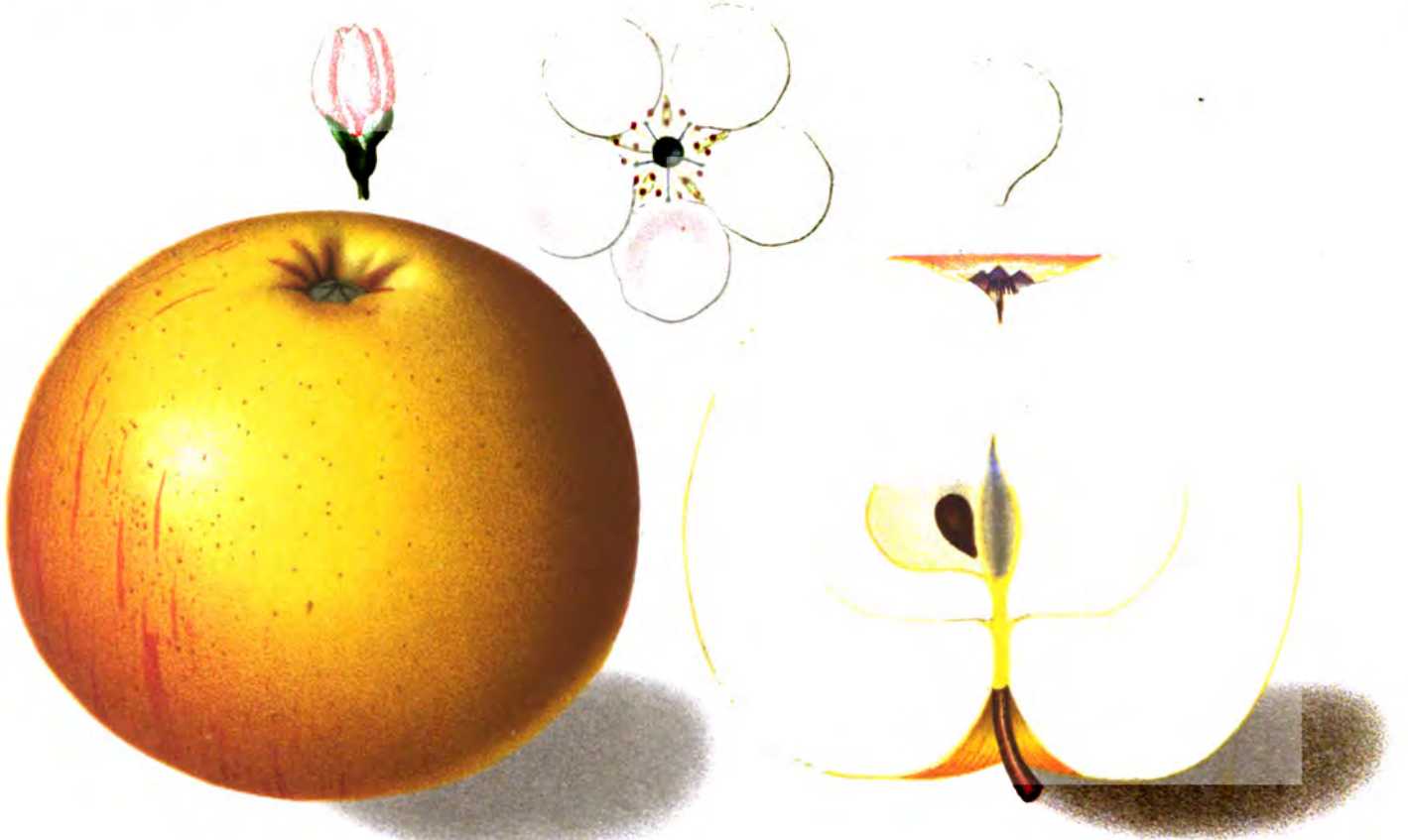
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

WEIDNER'S GOLDREINETTE.

Digitized by Google

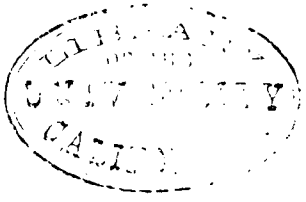
Digitized by Google



WEIDNER'S GOLD REINETTE

Gem. v. W. Lauche. Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Weidner's Goldreinette.

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

** †† **November bis April.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Mühlenbesitzer Weidner zu Gerasmühle bei Nürnberg aus Samen der Reinette von Orleans gezogen, Oberdieck erhielt sie direct vom Züchter und zog im Jahre 1864 die ersten Früchte. Sie zählt zu den besten Goldreinetten, deren Anpflanzung ich nicht warm genug empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: 1. Haffner's Goldreinette (Haffner's Catalog, Cadolzburg). 2. Weidner's Goldreinette (Illustr. Handbuch der Obstkunde No. 515). 3. Reinette Weidner, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 447).

Gestalt: mittelgrosser, etwa 80 mm hoher, 70 mm breiter, flachrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch gleichmässig ab.

Kelch: offen; Blättchen grün, wollig, breit, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, weit, schön schüsselförmig, mit kleinen Falten umgeben, die wenig und nur ganz flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mittellang, holzig, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, fein berostet.

Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite schwach karmoisin gestreift, geflammt und punktirt; Punkte fein, weiss oder bräunlich; Rost findet sich nicht.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem, weinartigem Geschmacke. Geruch gewürzhaft.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer wenig geöffnet, mässig gross, kleine, gut ausgebildete, breit eiförmige, kurz zugespitzte Samen

Digitized by Google

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

Reifzeit und Nutzung: November bis zum Frühjahr. Vorzüglicher Apfel für die Tafel und auch werthvoll für die Wirthschaft. Er ist mindestens eben so gut, fast noch feiner, wie die Winter-Goldparmäne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flachkugelförmige Krone, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden, selbst in trockenem, und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe lang, hellbraun, schwach wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt gross, oval oder eiförmig, stumpf gezahnt; Blattstiel lang, stark; Nebenblätter lanzettlich.

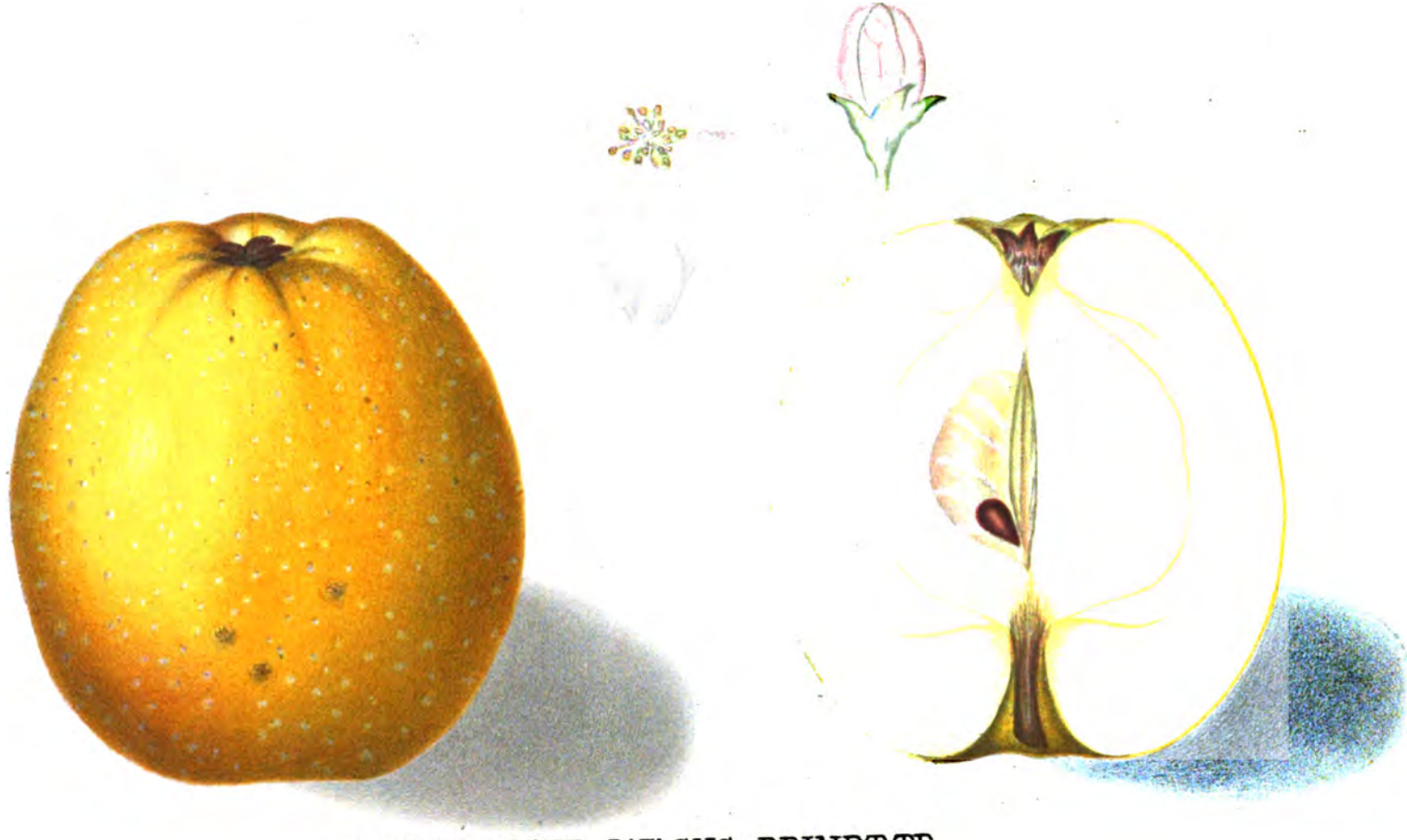
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Werder'sche Wachs-Reinette.

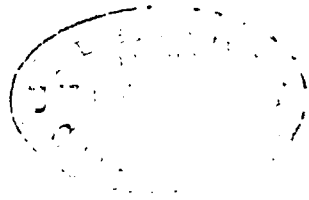
Digitized by Google

Digitized by Google



WERDERSCHE WACHS-REINETTE.

Digitized by Google



Digitized by Google

Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche).

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

** †† **Januar-April.**

Heimath und Vorkommen: diese schöne und schätzbare Frucht kommt in Werder bei Potsdam häufig vor und ist dort der gesuchteste und werthvollste Tafelapfel. Es ist nicht unwahrscheinlich, dass er dort aus Samen gezogen wurde; ich fand ihn in keinem mir zugänglichen Werke, bemerkte ihn auf keiner Ausstellung, und Oberdieck, Engelbrecht und Palandt, denen ich wiederholt Früchte sandte, kannten ihn nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 103). 2. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, 1880, Juniheft). 2. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 282. No. 95).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 75 mm hohe, hochgebaut-kegelförmige Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; um den Stiel rundet sich die Frucht regelmässig ab, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit einer kleinen, abgestumpften Kelchfläche endigt.

Kelch: offen; Blättchen wollig, lang, mit zurückgeschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief, schön schüsselförmig, von feinen Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: sehr kurz, nicht über die Stielwölbung hervorstehend; Stieleinsenkung tief und eng, oft zimmetfarbig berostet. Die Frucht sitzt sehr fest am Baum.

Schale: fein, glänzend, weisslich-strohgelb, lagerreif im Januar,

Digitized by Google

schön blass citronengelb; nur bei stark besonnten Früchten findet sich in seltenen Fällen eine schwache Röthe. Schalenpunkte fein, über die ganze Frucht zerstreut, wenig sichtbar; Warzen finden sich mitunter; schwarze Flecke (von einem Pilze, Fusicladium dendriticum herrührend) nur in sehr kühlen und nassen Sommern.

Fleisch: gelblich-weiss, sehr fein, saftvoll, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, zahlreiche, gut ausgebildete, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umschlossene Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, stielwärts flach abgerundet, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig, tief hinabgehend; Staubfäden hoch oben entspringend.

Reifzeit und Nutzung: Januar-April. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch eben so werthvoll für die Wirthschaft und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine schöne, hochgebaute Krone, gedeiht in jedem Boden, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kräftig, wollig, braun, silberhäutig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, wollig, anliegend; Blätter mittelgross, eiförmig, gezähnt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig.

Auf Johannisstamm gedeiht er sehr gut, bildet schöne, fruchtbare Pyramiden und Horizontal-Cordons; er gehört zu den wenigen Sorten, welche im Jahre 1870 in der Königl. Gärtner-Lehranstalt während der Blüthe nicht durch die starken Nachtfröste gelitten und Früchte angesetzt hatten.

Von dem Gelben Richard unterscheidet er sich durch das gelbliche Fleisch, durch die Farbe und durch die längere Dauer; er fängt erst an geniessbar und mürbe zu werden, wenn der Gelbe Richard bereits passirt ist.

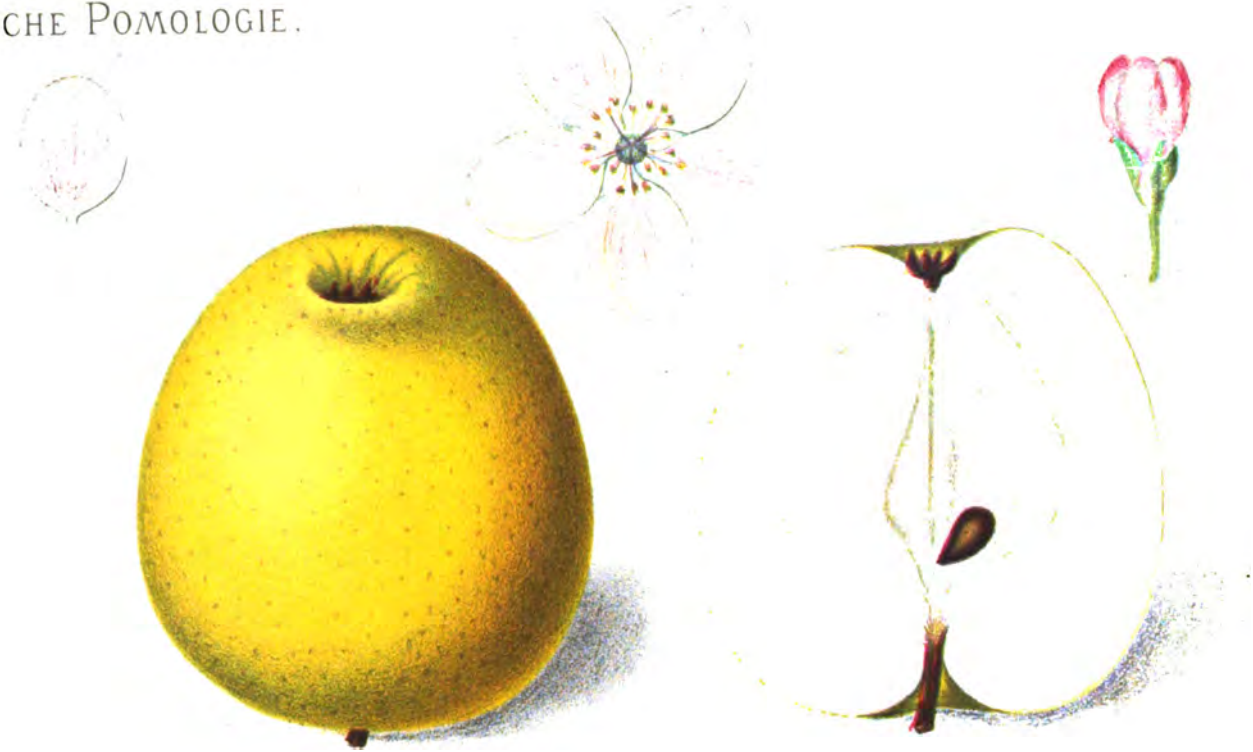
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Reinette von Middelburg.

Digitized by Google

Digitized by Google



REINETTE VON MIDDELBURG.

Ver ag v Pau Parey in Berlin

Digitized by Google

Digitized by Google

Reinette von Middelburg.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a.

** †† **November-Frühjahr.**

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieses Apfels ist Zuverlässiges nicht bekannt. Diel erhielt sie indirect aus Holland. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Güte und reichen Tragbarkeit unsere Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Middelburg (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, XXI. S. 94). 2. Reinette von Middelburg (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 123). 3. Reinette de Middelbourg (Mas, le Verger, Pommes tartives, No. 39).

Gestalt: mittelgrosse, stumpf-kegelförmige, mitunter auch eiförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang und schmal, aufrecht, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, mitunter etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, bisweilen flach; mehr oder weniger strahlig berostet.

Schale: fein, glänzend, glatt, vom Baume grünlich-gelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, fest, saftreich, von süssweinigem, gewürzreichem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, länglich-ovale, kurz zugespitzte, hellbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende November und hält sich, ohne zu welken, bis zum Frühjahre. Eine werthvolle Frucht für die Tafel, aber auch recht brauchbar in der Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird gross, bildet eine kegelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe mässig stark, bräunlich-roth, wollig, zahlreich punktirt; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, schwach, wollig; Blatt gross, rund-eiförmig, stumpf gesägt; Nebenblätter linienförmig.

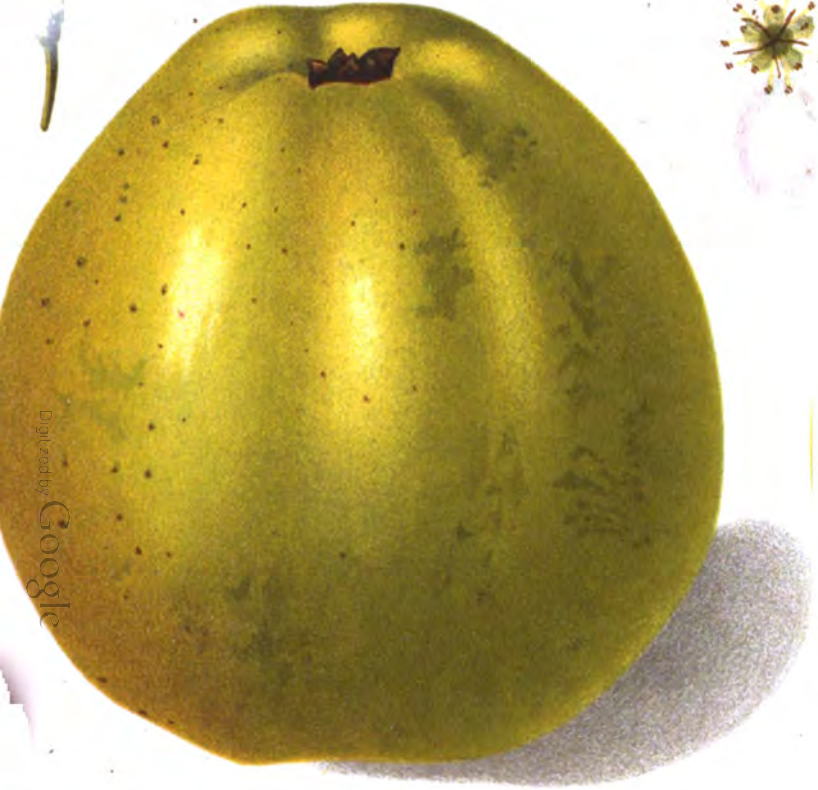
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Reinette von Wormsley.

Digitized by Google

Digitized by Google





REINETTE VON WORMSLEY

Digitized by Google



Digitized by Google

Reinette von Wormsley.

Diel IV. 1. (4); Luc. VIII. 1. a; Hogg II. 1. A.

** †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England im Jahre 1811 von dem bekannten Pomologen und Botaniker T. A. Knight zu Wormsley in Herefordshire aus Samen gezogen. In England ist sie sehr verbreitet, in Deutschland aber noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Wormsley Pippin (T. A. Knight, Transactions of the horticultural Society of London, 1811, I. S. 228). 2. Knight's Codlin (G. Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, No. 43, S. 25). 3. Wormsley Pippin (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 162). 4. Wormsley Pippin (Hogg, the Herefordshire Pomona, 1879, Taf. V. No. 4). 5. Reinette von Wormsley (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 659). 6. Reinette de Wormsley (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 448).

Gestalt: grosse, hochgebaut kegelförmige, selten flach runde, etwa 95 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet. Mitunter rundet sie sich auch ziemlich gleichmässig nach beiden Seiten ab.

Kelch: offen; Blättchen lang zugespitzt, mit nach aussen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Rippen umgeben, die sich breit und flach über die Frucht hinziehen und die Hälften oft ungleich machen.

Digitized by Google

Stiel: kurz, holzig, kaum über die Stielwölbung hinausragend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, fast geschmeidig, grünlich-gelb, später gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, gelblich, mitunter grün oder roth umringelt; Rostanflüge finden sich nur vereinzelt. Der Geruch ist stark und gewürzt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, sehr gutem, süssweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwach geöffnet, Wandungen aufgerissen, grosse, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch zwiebelförmig, kelch- und stielwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifzeit und Nutzung: October, November. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und kommt in jedem Boden gut fort. — Sommertriebe stark und lang, nach oben wollig, braun, silberhäutig, stark punktirt; Fruchtaugen gross, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt gross, flach, langeiförmig, tief und scharf gezähnt; Nebenblätter klein, linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

MÜSCHEN'S ROSENAPFEL.

Digitized by Google

Digitized by Google

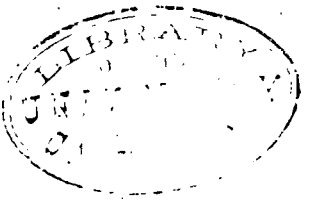


MÜSCHENS ROSENAPFEL.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Müschen's Rosenapfel.

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

** †† **Anfangs September-October.**

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; Müschen in Mecklenburg erhielt ihn von Diel im Jahre 1820 unter dem Namen: „Weisser Sommer-Rambour". In Deutschland ist er wenig verbreitet; er verdient wegen seiner Schönheit, reichen Tragbarkeit und wegen seiner frühen Reifezeit alle Beachtung. Er reift gleichzeitig mit dem Charlamovsky, ist aber weit besser von Geschmack.

Literatur und Synonyme: 1. Weisser Sommer-Rambour (Müschen, Abhandlung II, No. 222). 2. Müschen's Rosenapfel (Müschen, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 290). 3. Müschen's Rosenapfel (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 283. No. 98).

Gestalt: mittelgrosser, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmässig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen spitz, lange grün bleibend, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, eng, von Falten umgeben, die sich über die Kelchwölbung hinziehen.

Stiel: sehr kurz, holzig, braun, über die Stieleinsenkung, welche eng, tief und glatt ist, nicht herausragend.

Schale: fein, glatt, fettig werdend, weisslich-gelb, später stroh-gelb, mit vielen abgesetzten, hellrothen Streifen bedeckt. Geruch angenehm.

Fleisch: schneeweiss, weich, saftreich, von sehr angenehm-erdbeerartigem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer offen, geräumig, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tieftrichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: Anfangs September-October. Er gehört zu den besten Sommeräpfeln, ist für die Tafel und für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, bildet eine kugelförmige Krone, gedeiht in jedem mässig feuchten Boden und ist nicht empfindlich; er kann deshalb für nördliche Gegenden und rauhe Lagen empfohlen werden. — Sommertriebe stark, lang, an der Spitze wollig, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen ziemlich stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt gross, rund-eiförmig, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, am Rande unregelmässig gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

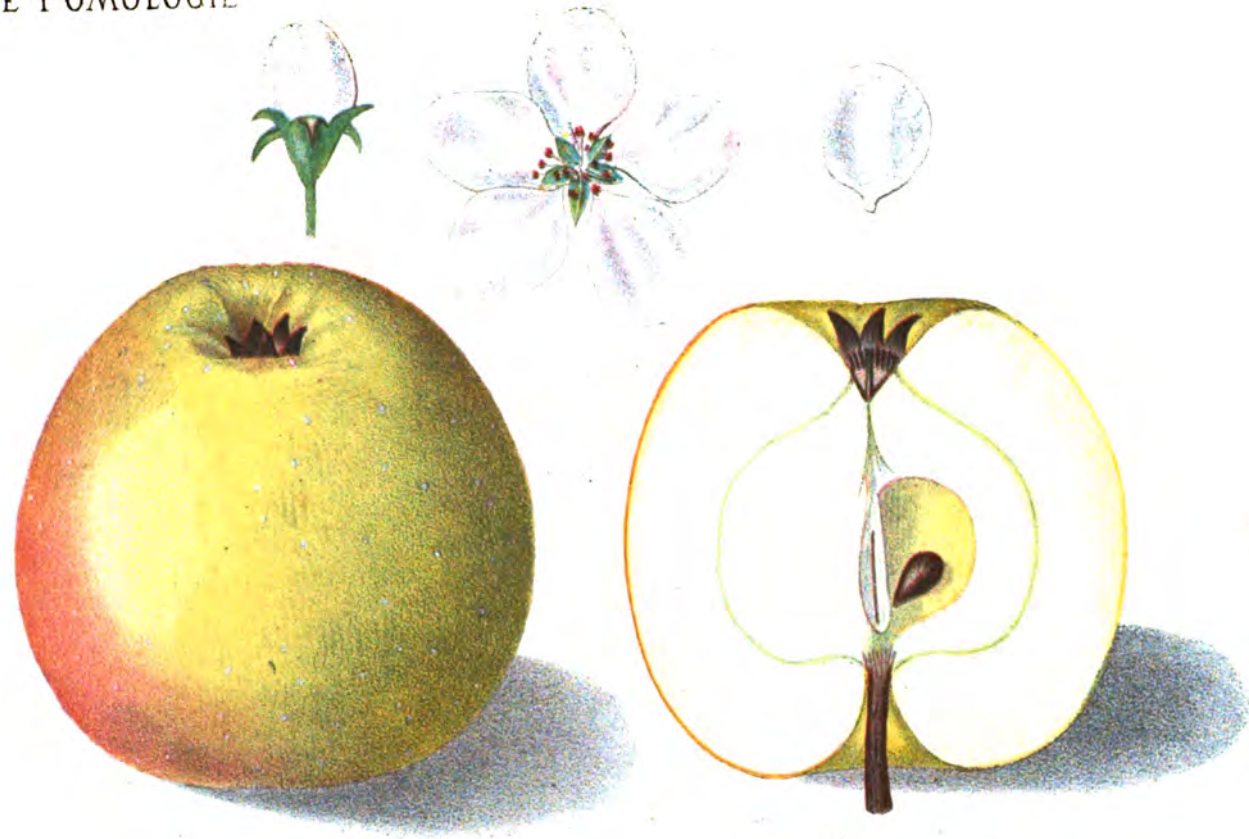
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

TIEFBLÜTHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



TIEFBLÜTHE.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Tiefblüthe.

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

** †† **Januar—April.**

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Umgegend von Naumburg sehr verbreitet; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In der Versammlung deutscher Pomologen zu Görlitz im Jahre 1863 empfahl sie bereits Stadtrath Thränhardt zu Naumburg zur vermehrten Anpflanzung. Den Namen hat sie von dem tiefliegenden Kelche.

Literatur und Synonyme: 1. Tiefblüthe (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 469. 2. Tiefblüthe (Lauche, Handbuch der Obstkunde, No. 99. S. 283). 3. Tiefblüthe (Thomas, Guide pratique, S. 150).

Gestalt: flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite, 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, selten etwas mehr nach dem Kelche zu; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele ziemlich gleichmässig ab und ist an beiden Seiten stark abgestumpft.

Kelch: offen; Blättchen schmal, lang, oft verstümmelt; Kelcheinsenkung sehr tief und weit, von breiten Falten umgeben, die bei regelmässig ausgebildeten Früchten flach über die Frucht verlaufen. Die eine Seite der Frucht ist häufig stärker entwickelt als die andere.

Stiel: sehr kurz, holzig, kaum hervorragend; Stieleinsenkung weit und tief, glatt oder zimmtfarbig berostet.

Schale: fein, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baum wachsartig grünlich-weiss, später hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; weniger besonnte Früchte sind nur gestreift. Punkte zerstreut, fein; Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, von schwach gewürzigem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, mittelgrosse, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des Fleisches hochzwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt. Kelchröhre flach-trichterförmig; Staubfäden hoch oben entspringend.

Reife und Nutzung: Januar bis Sommer. Vortreffliche Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig stark, ist sehr fruchtbar, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe mässig stark, wollig, braunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt; Holzaugen klein, spitz; Blatt eirund oder langeiförmig, flach, stumpf-gezähnt; Nebenblätter klein, linienförmig.

Die Blüthen erscheinen ziemlich spät. Zur Bepflanzung der Landstrassen ist die Tiefblüthe sehr zu empfehlen.

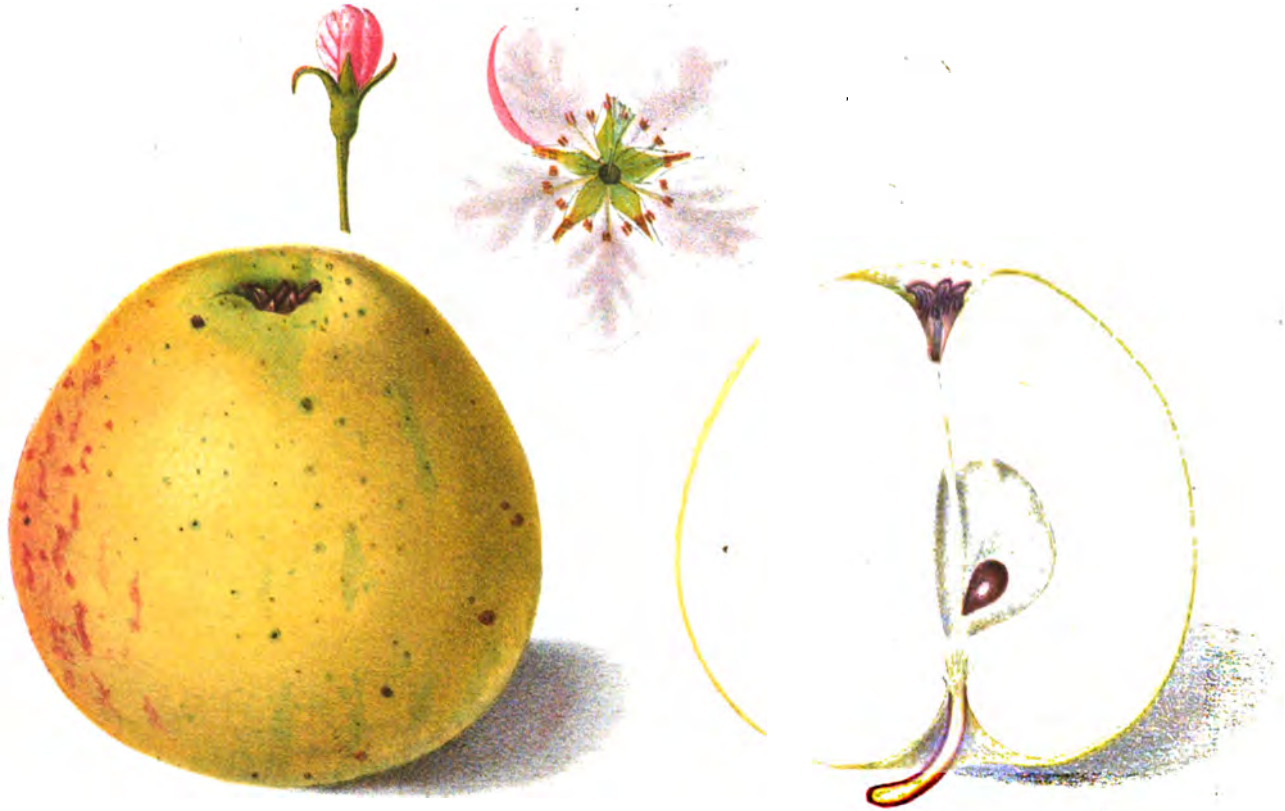
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Weisskante.

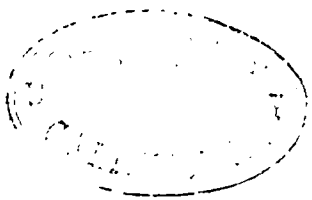
Digitized by Google

Digitized by Google



WEISSKANTE.

Digitized by Google



Digitized by Google

Weisskante.

Diel I. 3; Luc. III. 2. (3) b (a); Hogg III. 2. C.

** †† **November, März.**

Heimath und Vorkommen: eine in der Umgegend von Naumburg sehr verbreitete und geschätzte Sorte, die Stadtrath Thränhardt bereits in der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Görlitz zur allgemeinen Anpflanzung empfahl.

Literatur und Synonyme: 1. Weisskante (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 464). 2. Weisskante (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882. . S. 284. No. 100).

Gestalt: abgestumpft-kegelförmige, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen grün, spitz, zurückgeschlagen, wollig; Kelcheinsenkung tief, eng, von schwachen Falten umgeben, die kaum merklich über die Frucht verlaufen.

Stiel: schwach, holzig, über die Stielwölbung hervorragend; Stieleinsenkung tief, weit, wenig berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, zuweilen etwas geschmeidig; Grundfarbe grünlichweiss, später hellgelb; die meisten Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet, oft auch gestreift. Punkte grünlich, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, mürbe, von gewürzreichem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, aufgerissen, spitz eiförmige, hellbraune, vollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefässbündel umgrenzte Theil des

Digitized by Google

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

Reifzeit und Nutzung: November bis März. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist tragbar, kommt auch in leichtem Sandboden recht gut fort, bildet kugelförmige Krone und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe mässig stark, bräunlich, zahlreich punktirt; Augen klein, bräunlich; Blatt lang-elliptisch oder breit-elliptisch, flach, scharf gezähnt; Nebenblätter lanzettlich. Die Blüthe erscheint ziemlich spät.



Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YD 15528

SB361
32174 L3

v.1:2

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

MAYER & MÜLLER
BUCHHANDLUNG

Digitized by Google

Digitized by Google