

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 2 908 704

Digitized by Google

Fruit

LIBRARY

OF THE

UNIVERSITY OF CALIFORNIA.

Received Oct 1886

Accessions No. 32178 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, Apricosen, Pfirsiche und Weintrauben.



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.

APRICOSEN. PFIRSICHE. WEIN.

BERLIN.

VERLAG VON PAUL PAREY.

Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen.

1882.

Digitized by Google

SB 361
L3
v.5-9

Digitized by Google

Apricosen.

1. Apricose von Nancy.
2. Apricose von Breda.
3. Apricose von Syrien.
4. Apricose von Tours.
5. Luizet's Apricose.
6. Wahre grosse Frühapricose.
7. Ambrosia-Apricose.
8. Ruhm von Pourtales.
9. Andenken an Robertsau.
10. Moorpark.

Pfirsiche.

1. Prachtvolle Apricosen-Pfirsich.
2. Bollweiler Liebling.
3. Frühe Beatrix.
4. Nectarine von Féligny.
5. Galande Pfirsich.
6. Galande von Montreuil.
7. Königin der Obstgärten.
8. Leopold I.
9. Rivers' Frühe.
10. Rothe Magdalenen-Pfirsich.
11. Weisse Magdalenen-Pfirsich.
12. Frühe Victoria.
13. Jühlke's Liebling (Lauche).
14. Grosse Mignon-Pfirsich.
15. Elruge's Nectarine.
16. Pfirsich-Nectarine.
17. Prinzessin von Wales.
18. Frühe Purpur-Pfirsich.
19. Schmidberger's Pfirsich.
20. Schöne von Doué.
21. Die Venusbrust-Pfirsich.
22. Willermoz' Pfirsich.
23. Madame Gaujard.
24. Schöne von Vitry.
25. Schöne aus Westland.

Wein.

1. Rother Gutedel.
2. Weisser Gutedel.
3. Blauer Portugieser.
4. Madeleine Angevine.
5. Diamant-Gutedel.
6. Muscat-Gutedel.
7. Pariser Gutedel.
8. Madeleine royale.
9. Königs-Gutedel.
10. Früher Malingre.
11. Früher Leipziger.
12. Früher rother Malvasir.
13. Blauer Blussard.
14. Rothstieliger Dolcedo.
15. Früher Burgunder.

Digitized by Google

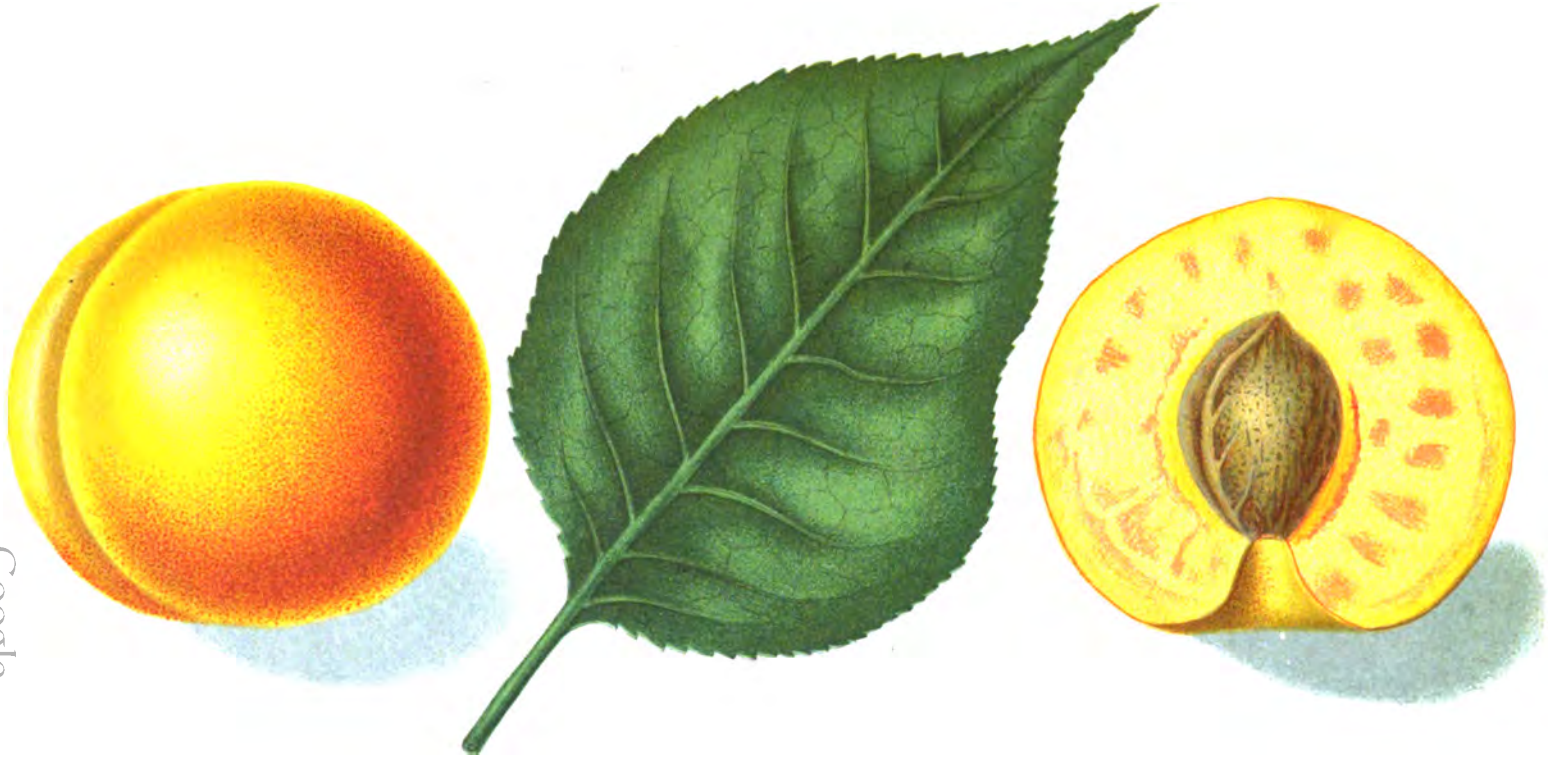
Digitized by Google

Apricose von Nancy.



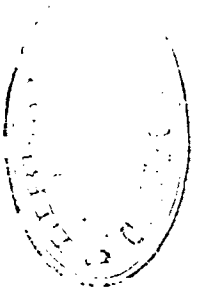
Digitized by Google

Digitized by Google

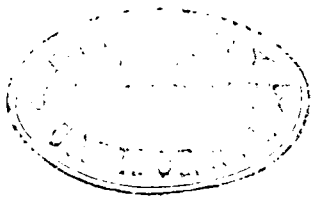


APRICOSE VON NANCY

Digitized by Google



Digitized by Google



Apricose von Nancy.

** **Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: Der Ursprung dieser sehr alten Sorte ist unbekannt; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben; nach Dumont-Courset ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden. In Deutschland, Belgien, Frankreich und England ist sie sehr verbreitet und beliebt.

Literatur und Synonyme: 1. de Nancy (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne, 1755, S. 164). 2. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, S. 144). 3. De Pézenas (Fillassier, Dictionnaire de jardinier français, 1791, I. No. 10). 4. Abricot de Nancy, (Mas, le Verger, 1866, S. 19). 5. Pêche de Nancy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 30). 6. Apricose von Nancy (Niederländischer Obstgarten Taf. I. Fig. 1.) Ausserdem kommt sie noch unter folgenden Namen vor: Lothringer, Württemberger, Brüsseler, Luxemburger u. s. w.

Gestalt: gross, etwas veränderlich, in der Regel rundlich, so breit, wie hoch, oft etwas platt gedrückt; die Furche meistens breit, aber flach, die Frucht in zwei ungleiche Hälften theilend; Stieleinsenkung ziemlich tief, entsprechend weit.

Schale: wollig, etwas dick, orangegelb, an der Sonnenseite carminroth punktirt und gefleckt, bisweilen mit bräunlichen und weissen Punkten besetzt.

Fleisch: orangegelb, mit gelb-röthlichen Flecken, sehr schmelzend und saftreich, gut vom Steine ablösend, von sehr süssem, angenehmem Geschmacke. Man kann die Frucht bis zur völligen Reife am Baume lassen, ohne dass sie mehlig wird.

Stein: bauchig-dick, eirund, zusammengedrückt, unten abgerundet, nach oben zugespitzt; Furche sehr tief.

Digitized by Google

Reifzeit: Ende Juli bis Anfang August; vorzügliche Frucht, die sich durch Grösse und Wohlgeschmack auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jeder Form gut. Zweige mittellang, grün, auf der Sonnenseite roth-violett; Blätter, breit-oval, an der Basis abgerundet, oben mit lang vorgezogener Spitze, am Rande stumpf gezähnt, oberseits glänzend grün; der Blattstiel mittellang, mit kugelförmigen Drüsen, schwach gefurcht, röthlich-grün, zuweilen mit Nebenblättern versehen; Blattaugen von mittlerer Grösse, kurzund abgestumpft; Fruchtaugen einfach oder doppelt, konisch, Träger kurz, Schuppen bräunlich schwarz; Blüthen mittelgross, weiss, an der Basis schwach geröthet, abgerundet; Kelch grünlich-roth.

Für westliche Mauern kann ich diese Varietät sehr empfehlen; die beste Form ist die Candelaber-Palmette. In geschützten und warmen Lagen kann sie auch als Hochstamm angepflanzt werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Aprikose von Breda.

Digitized by Google

Digitized by Google



APRICOSE VON BREDA

Digitized by Google



Digitized by Google

Apricose von Breda.

** ! **August.**

Heimath und Vorkommen: eine alte, holländische Sorte, die unter den verschiedensten Namen sehr verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: 1. De Breda (Batty Langley, Pomona, 1729, S. 89). 2. Double, (Herm. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 3. Mandelapricose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, 385). 4. Apricose von Breda (Fintelmann, II. S. 490 No. 9). 5. Holländische Ananas (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III. 181 No. 31). 6. Abricot de Hollande (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 15.

Gestalt: mittelgross, etwa 50 mm breit und hoch, doch wechselt ihre Grösse sehr nach Standort und Kultur. Die Normalform ist plattrund; die Furche deutlich, aber nicht tief. Auf der Spitze der Frucht findet sich eine schwache Vertiefung, welche den erhöhten Stempelpunkt trägt. Stielhöhle ziemlich tief und geräumig.

Schale: ziemlich glatt, nicht leicht abziehbar, schön gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: röthlich-gelb oder dunkelgelb; zart, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend; von edlem, schwach ananasartigem Geschmack. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: mittelgross, länglich-rund, an beiden Enden zugespitzt; die Rückenkante sehr stark gefurcht. Der Kern ist süss.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende August an der westlichen Seite einer Mauer; an der südlichen Seite Ende Juli. Eine vorzügliche Aprikose für die Tafel, für den Markt und zum Einmachen.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst kräftig, erreicht eine mittlere Stärke und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, lang, unterseits grünlich, oben bräunlich-roth, zahlreich punktirt. Holzaugen klein, eiförmig-spitz, schwach abstehend; Fruchtaugen abgestumpft, grau, zu dreien; Blätter mittelgross, breit-eiförmig, zugespitzt, doppelt gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, tief gefurcht, mit schwachen Drüsen besetzt; Blüthen spät, gross, weiss; Kelch röthlich.

Zum Einmachen ist die Frucht sehr gesucht; man verwendet sie zu diesem Zwecke kurz vor der völligen Reife, ehe sie weich wird.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Apricose von Syrien.

Digitized by Google

Digitized by Google



APRICOSE VON SYRIEN

Digitized by Google



Digitized by Google

Apricose von Syrien.

** **Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: sie soll von Robert, einem ehemaligen Director des botanischen Gartens zu Toulon aus Samen gezogen sein; die Handelsgärtner Gebrüder Audibert in Tarascon brachten sie in den Handel. Nach England kam sie durch John Barker an Warmington in Kensington und trug zuerst im Jahre 1848.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Syrie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V. No. 39). 2. Abricot Kaisha (Thompson, Transaction of the Horticultural Society of London, 1849, IV. S. 189).

Gestalt: mittelgrosse, rundliche, abgeplattete Frucht, mit breiter, aber seichter Furche; Stempelpunkt meist sehr klein; Stielhöhle flach und schmal.

Schale: fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite fein carminroth punktirt.

Fleisch: weisslich-gelb, fein, fest, schmelzend, gut vom Steine lösend, saftig, von angenehmem, leicht muskirtem Geschmack.

Stein: länglich-eiförmig, bauchig; die Furche sehr tief. Kern süss.

Reifzeit und Nutzung: Ende Juli; vorzügliche Frucht für die Tafel; auch zum Einmachen vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe stark, lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich, zahlreich punktirt; Augen kräftig, eiförmig, fast schwarz;

Digitized by Google

Blätter gross, breit eiförmig, zugespitzt, am Rande leicht geschweift und scharf gezähnt; Blattstiel lang und stark, röthlich, mit Drüsen versehen; Blumen mittelgross, weiss. In warmen, geschützten Lagen ist die Anzucht als Hochstamm zu empfehlen; an westlichen Mauern kommt sie sehr gut fort.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

APRICOSE VON TOURS.

Digitized by Google

Digitized by Google



APRICOSE VON TOURS

Digitized by Google



Digitized by Google

Apricose von Tours.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs und seit 1750 bekannt. Duhamel beschrieb sie zuerst 1768.

Literatur und Synonyme: 1. Alberge de Tours (Fillassier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, t. I. p. 8). 2. Tourser Apricose (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, t. II. p. 386). 3. Alberge franc (Poiteau, Pomologie française, 1846, t. I. No. 5). 4. Tourser Apricose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 490. No. 10). 5. Alberge (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 1).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 45 mm breite und eben so hohe Frucht, oft etwas hoch gebaut, in der Regel aber leicht zusammengedrückt; Furche eng und tief.

Stempelpunkt: klein, auf einer schwachen Spitze stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: dünn, etwas wollig, weisslichgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: gelb, fein, schmelzend, gut vom Steine lösend, süss, von sehr angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Stein: oval, dick, nicht sehr rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, oben kurz zugespitzt; Rückennaht breit und scharf. Samen bitter.

Reifzeit und Nutzung: Mitte August; für Tafel und Haushalt gleich gut.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, blüht spät und ist sehr fruchtbar.

Die Sommertriebe sind lang, olivengrün, oben bräunlich, fein punktirt; Augen zu 3—5, klein, eiförmig, abstehend. Blätter klein, rundlich-eiförmig, lang zugespitzt, gezähnt; Blattstiel dick und kurz, röthlich; Blüthen klein, weiss, röthlich angehaucht.

Wenn die Früchte auch etwas klein sind, so zeichnet sich diese Sorte doch durch grosse Tragbarkeit und guten Geschmack aus.

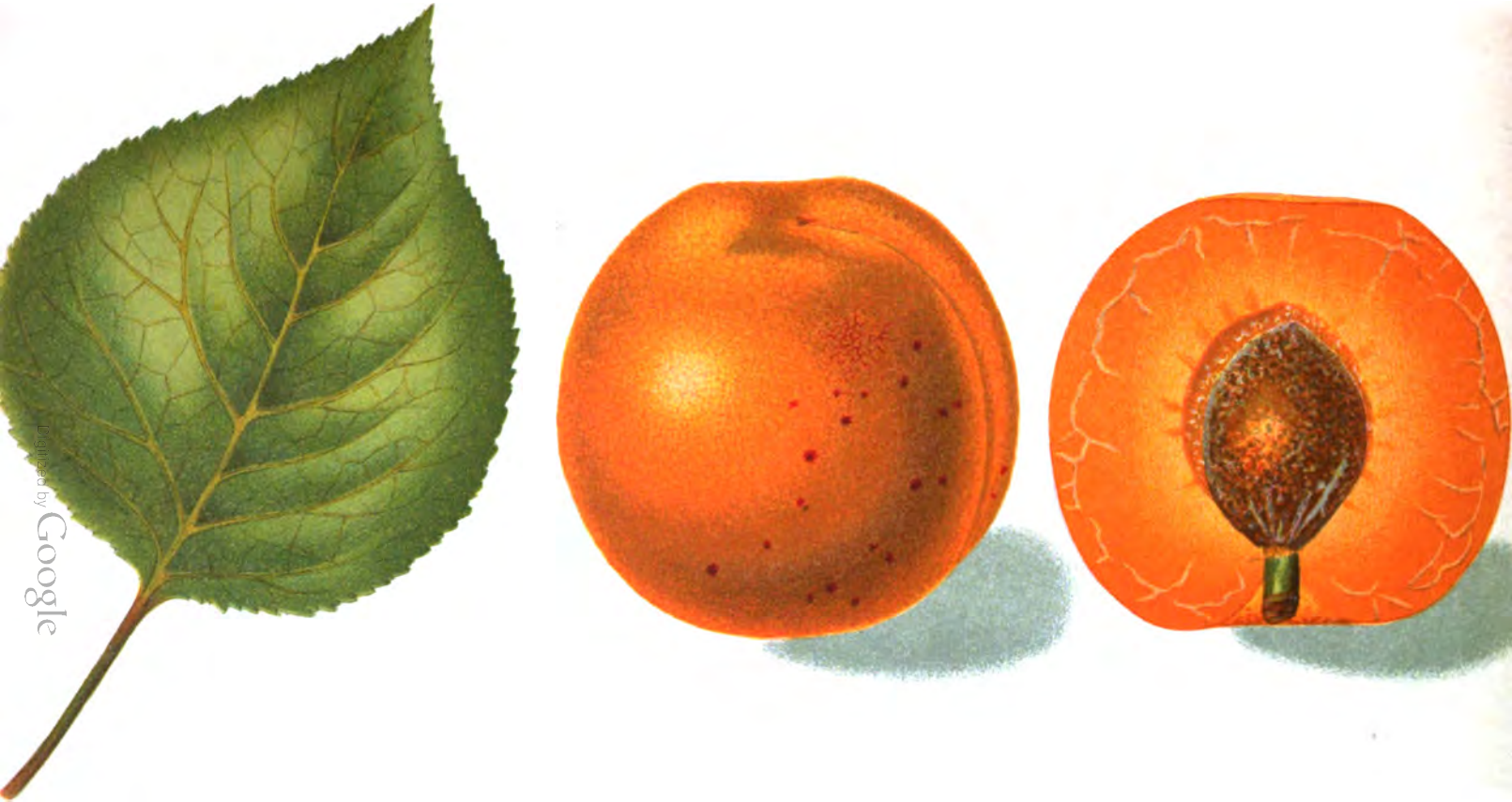
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

LUIZET'S APRICOSE.

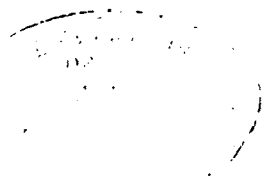
Digitized by Google

Digitized by Google



LUIZET'S APRICOSE

Digitized by Google



Digitized by Google

Luizet's Apricose.

****! Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1838 von Gabriel Luizet, Baumschulenbesitzer zu Ecully gezogen und im Jahre 1853 unter dem Namen Abricot du Clos in den Handel gebracht; später legte der pomologische Congress ihr obigen Namen bei.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot du Clos (Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1867, VI. No. 1). 2. Abricot Luizet (André Leroy Dictionnaire de Pomologie No. 19).

Gestalt: sehr gross, 60 mm breit, 55 mm hoch, rundlich-oval, Furche nicht breit, aber tief; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze etwas seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stielhöhlung tief, aber eng.

Schale: schwach wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite roth punktirt und etwas geröthet; Fleisch sehr fein, orangegelb, zart und schmelzend, sehr saftig, süss, von ausserordentlich feinem Geschmacke; sie wird nicht mehlig; Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, schwach gewölbt, die Rückenkante ohne Furche, die Bauchkante scharf und hervortretend; Kern süss.

Reife und Nutzung: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende Juli, an der Westseite 14 Tage später; sie zeichnet sich durch Grösse, Schönheit und vorzüglichen Geschmack aus und zählt zu den besten Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig und erwies sich hier stets tragbar. Sommertriebe stark, aufrecht, lang, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-roth, stark punktirt; Augen

Digitized by Google

mittelgross, stumpf kegelförmig, dunkelbraun, abstehend, meist zu dreien; Blätter gross, herzförmig abgerundet, kurz zugespitzt, am Rande grob gesägt; mattgrün; Blattstiel lebhaft roth, lang, stark gefurcht; Blüthen spät erscheinend, gross, weiss, später schwach geröthet.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

WAHRE GROSSE FRÜHAPRICOSE.

Digitized by Google

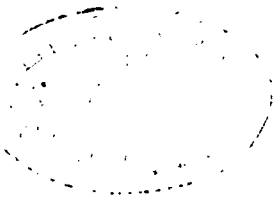


Digitized by Google



WAHRE GROSSE FRÜHAPRICOSE

Digitized by Google



Digitized by Google

Wahre grosse Frühapricose.

** ! **Mitte Juli.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Genaueres bekannt; Sickler beschrieb sie zuerst 1799. In Frankreich wird sie seit etwa 50 Jahren kultivirt; in Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient aber recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Die grosse Frühe (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII. S. 139. Taf. 8). 2. Die wahre grosse Frühapricose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 492). 3. Frühe Punktirte, Frühe Ungarische, Römische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III. S. 177, No. 19). 4. Esperen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 11). 5. Large Early (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175).

Gestalt: ziemlich grosse, etwa 50 mm breite, 60 mm hohe, länglich-eiförmige, etwas unregelmässige Frucht; Furche eng und tief; Stieleinsenkung weit und entsprechend tief.

Schale: wollig, strohgelb, sonnenwärts hochgelb, schwach geröthet und punktirt.

Fleisch: goldgelb, saftvoll, leicht vom Steine lösend, von süssem, vorzüglichem Geschmack.

Stein: gross, oval, flachgewölbt, oben in eine scharfe Spitze auslaufend, die Seitenfurchen springen scharf hervor. Samen bitter.

Reifzeit und Nutzung: Mitte bis Ende Juli. Sie zählt zu den besten Apricosen für die Tafel.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Stärke, lang, dünn, hellgrün, oben braunroth, stark punktirt; Augen klein, zu 3—5, anliegend; Blätter gross, länglich-eirund, kurz zugespitzt, dunkelgrün, flach gezähnt; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, mit zwei Nebenblättern, tief gefurcht; Blüthen spät erscheinend, klein, weiss, Adern schwach rosa; Kelch röthlich.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

AMBROSIA-APRICOSE.

Digitized by Google

Digitized by Google



AMBROSIA APRICOSE

Digitized by Google



Digitized by Google

Ambrosia-Apricose.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde zu Florenz im Garten der dortigen Gartenbau-Gesellschaft gezogen und kam von da nach Frankreich; der Baumschulenbesitzer Jamin zu Bourg-la-Reine brachte sie im Jahre 1853 in den Handel. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Gebrüder Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland scheint sie noch wenig verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Di Santo Ambrogio (Catalogo della collezione di alberi fruttiferi della Società toscana d'Orticultura di Firenze, 1862, p. 11). 2. Saint-Ambroise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 37).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 50 mm hohe und ebenso breite, rundliche Frucht; am Stiel flach gedrückt, nach oben etwas zugespitzt; Backen flach; Furche breit und tief. Der Stempelpunkt sitzt auf einer kleinen Spitze, da wo die Furche verschwindet.

Schale: fein wollig, schön gelb, auf der Sonnenseite orangegelb, selten schwach geröthet.

Fleisch: röthlich-gelb, fest, gut vom Steine lösend, sehr saftreich und süss, von gewürzhaftem, edlem Geschmacke.

Stein: gross, dick, oval-länglich, am Stiel abgestumpft, nach oben sanft zugespitzt; die Bauchseite zeigt keine Furche, die Seitenkanten springen auf beiden Seiten gleichmässig vor; die Backen sind schwach grubig. Der Kern ist bitter.

Digitized by Google

Reifzeit: an der Westseite einer Mauer Mitte August; sie zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-roth. Blätter sehr gross, eiförmig, zugespitzt, an der Basis oft herzförmig, am Rande scharf gesägt, glänzend; Blattstiel lang, schwach gefurcht, mit mehreren Drüsen besetzt; Augen gross, kegelförmig zugespitzt, zu 3—5, bräunlich.

Wegen ihrer zeitigen Blüthe eignet sie sich bei uns nicht zur Anpflanzung als Hochstamm, muss vielmehr am Spalier gezogen werden, wo man sie gegen Nachtfröste schützen kann.

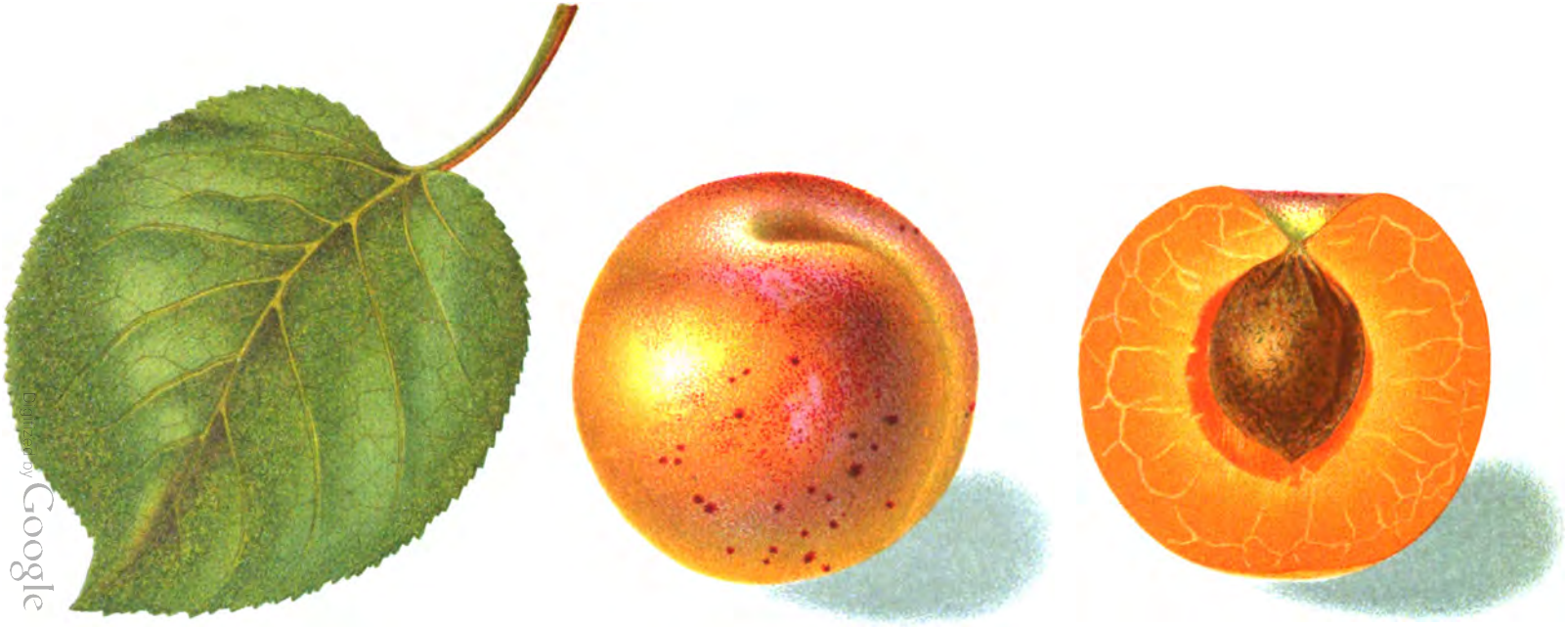
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Ruhm von Pourtales.

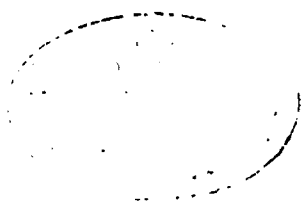
Digitized by Google

Digitized by Google



RUHM VON POURTALES

Digitized by Google



Digitized by Google

Ruhm von Pourtales.

*** * Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde durch de Bussière in Robertsau bei Strassburg gezogen; der Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler brachte sie im Jahre 1860 in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Gloire de Pourtalès (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 13).

Gestalt: mittelgrosse, 55 mm breite, 50 mm hohe, oval-runde, ziemlich regelmässig gebaute Frucht; Furche stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor; Stielhöhle flach und eng.

Haut: schwach wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite wenig geröthet und gefleckt, im Schatten grünlich-gelb.

Fleisch: orangegelb, fein, zart, fest, sehr saftig, von edlem, muskirtem Geschmack.

Stein: eiförmig, schwach gewölbt, am Stiel stumpf, an der Spitze sanft zugespitzt; Rückenkante stark gefurcht, scharf; die Bauchkante zeigt starke Erhöhungen. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Ende Juli an der Südseite, Anfang August an der Westseite einer Mauer. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist ausserordentlich fruchtbar. Sommertriebe schwach, kurz, olivengrün,

Digitized by Google

an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Blätter klein, eirund, am Grunde herzförmig, kurz zugespitzt, am Rande scharf gezähnt, glänzend hellgrün; Blattstiel von mittlerer Länge, röthlich, tief gefurcht; Augen stark, spitz, meist zu dreien, bräunlich, etwas abstehend, Blüthen sehr früh erscheinend, gross, weiss.

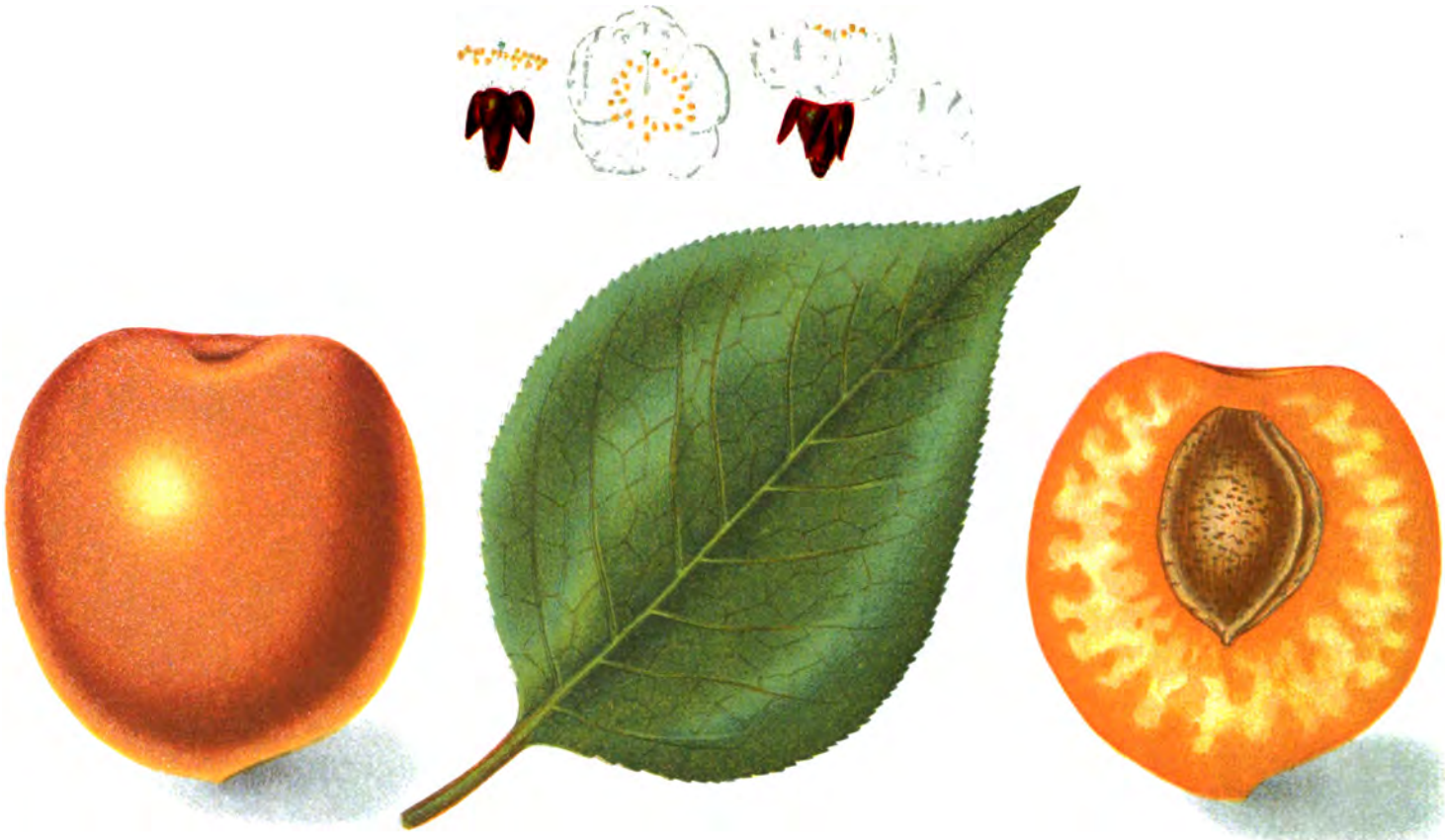
Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Andenken an Robertsau.

Digitized by Google

Digitized by Google



ANDENKEN AN ROBERTSAU

Digitized by Google



Digitized by Google

Andenken an Robertsau.

** **Anfang August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Bussière in Robertsau bei Strassburg aus Samen gezogen und im Jahre 1860 von dem Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler benannt und in den Handel gebracht. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt den Mutterstamm im Jahre 1871 von Martin Müller in Strassburg.

Literatur und Synonyme: 1. Souvenir de Robertsau (Bruant, pépiniériste à Poitiers, Catalogue de 1865, S. 3). 2. Souvenir de la Robertsau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38).

Gestalt: ziemlich gross, etwa 35 mm breit, 55 mm hoch, oval-eirund, am Stiel ausgeschweift abgerundet, nach oben stumpf zugespitzt; Furche breit und flach; Backen etwas gedrückt. Stempelpunkt auf einer kleinen Spitze stehend; Stielhöhle weit und flach.

Schale: schwach wollig, orangegelb, an der Sonnenseite etwas geröthet.

Fleisch: gelb, schmelzend, saftig und sehr süss, von ausgezeichnetem, schwach muskirtem Geschmack.

Stein: ziemlich gross, länglich-eiförmig, etwas bauchig, am Stiele breit abgestumpft, oben scharf zugespitzt; Rückennaht breit und scharf. Der Kern ist bitter.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Anfang August und gehört zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schnell und kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark und lang, glänzend

Digitized by Google

auf der Sonnenseite, sonst olivengrün, stark punktirt; Augen in der Regel zu dreien stehend, kräftig, stumpf-kegelförmig; Blätter von verschiedener Grösse, länglich eiförmig, lang zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz, nicht sehr drüsig, röthlich, schwach gerieft; Blüthen mittelgross, weiss, ziemlich früh erscheinend; Kelch gross, zurückgeschlagen, röthlich.

Sie gedeiht als Spalier an der Westseite einer Mauer am besten; als Hochstamm ist sie in Norddeutschland nicht zu empfehlen, weil die frühen Blüthen leicht durch Nachtfröste zerstört werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

MOORPARK.

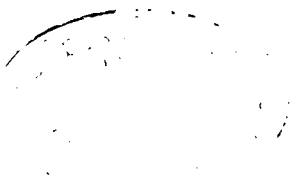
Digitized by Google

Digitized by Google



MOORPARK

Digitized by Google



Digitized by Google

Moorpark.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Moorpark in England vor fast 200 Jahren aus Samen gezogen; einige behaupten, dass sie durch William Temple, Besitzer von Moorpark nach England gebracht worden sei.

Literatur und Synonyme: 1. Breda d'Anson (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1805, S. 33). 2. Walton Moor Park (Al. Richardson, Transactions of the Horticultural Society of London, 1823, VI. S. 393). 3. Impérial Anson's (George Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 133, No. 8). 4. Moorpark (Pépin, Revue horticole, 1846, S. 407). 5. Moorpark (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 22).

Gestalt: mittelgrosse, rundliche, etwas flach gedrückte Frucht mit tiefer Furche. Stempelpunkt klein, auf der Oberfläche der Frucht oder in einer schwachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: flach und schmal.

Schale: fein, etwas flaumig, weisslichgelb, auf der Sonnenseite röthlich gefärbt und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fest, schmelzend, saftig, von sehr angenehmem Geschmacke und köstlichem Geruch.

Stein: ziemlich gross, wenig bauchig, etwas rauh, Rückenkante stark hervortretend; gut ablösend. Der Kern ist bitter.

Reife: Mitte August; vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist recht tragbar; Sommertriebe lang, röthlich braun, zahlreich punktirt;

Digitized by Google

Augen klein, kegelförmig; Schuppen schwärzlich; Blätter mittelgross, gelblich-grün, lang zugespitzt, stark gezähnt; Blattstiel lang, stark, oft von einem oder zwei Nebenblättern begleitet; Blumen gross, weiss, mit schwach röthlichen Adern.

Vortreffliche Sorte für das Spalier an westlichen Mauern.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

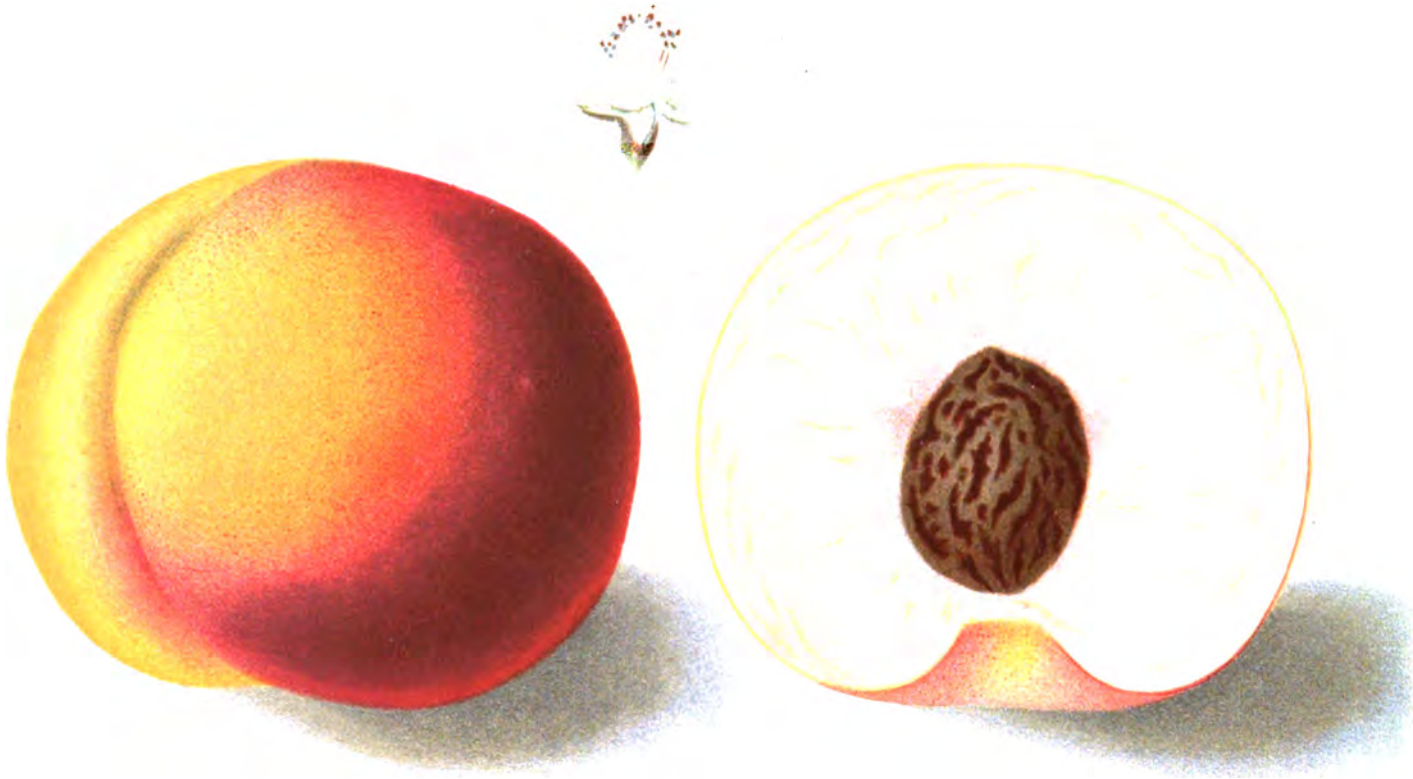
Digitized by Google

Prachtvolle Apricosen-Pfirsich.



Digitized by Google

Digitized by Google



PRACHTVOLLE APRICOSENPFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Prachtvolle Apricosenpfirsich.

Cl. I. 2. (1.) b.

** **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: Eine sehr alte Pfirsich, die bereits im Jahre 1675 erwähnt wird, die aber nur an südlichen Mauern in warmer Lage anzupflanzen ist, dann Ende September reift und als späte Pfirsich werthvoll ist. In kälteren Lagen und an östlichen und westlichen Mauern reift sie erst Mitte October und erlangt nie ihre Güte. Für Talutmauern unter Glas ist sie ebenfalls zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche d'abricot (Merlet, 1675). 2. Admirable jaune (Duhamel, II. S. 33, No. 22). 3. Gelbe wunderschöne Spätpfirsich (Dittrich, II., No. 26). 4. Prachtvolle Apricosenpfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 56).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr gross, rund, etwas flach gedrückt, mit einer schmalen, doch bemerkbaren Furche.

Stempelpunkt: klein, meist in der Mitte der durch die Naht gebildeten Vertiefung stehend.

Stielhöhle: weit, abgerundet, etwas tief.

Schale: dick, lässt sich gewöhnlich gut vom Fleische abziehen, orangegelb, auf der Sonnenseite hell- oft auch dunkelroth gefärbt und fein punktirt, mit einem zarten weisslichen Pflaum überzogen.

Fleisch: leicht vom Steine löslich, gelblich weiss, am Steine rosa gefärbt, saftig, süss.

Stein: gross, braun, an der Basis abgerundet, oben kurz zugespitzt; an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Bauchnaht von einer ziemlich breiten Furche durchschnitten; Rückennaht hervorragend, zusammengedrückt, stark und breit gefurcht.

Digitized by Google

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig; Sommertriebe schlank, olivengrün, auf den besonnten Theilen geröthet. Blätter drüsig, dunkelgrün, lang verschmälert, fein gezähnt; Drüsen wenig zahlreich, nierenförmig, oft am Rande der Blätter hervortretend; Blüthen klein, rosenroth; Blumenblätter ausgebreitet, länglich, mit deutlichem Nagel versehen; Staubfäden kaum hervorragend.

Die Pfirsich-Schildlaus, Coccus persicae L., bewohnt häufig die Pfirsichbäume und sitzt meistens in den Achsen der Nebenzweige, an den Knospen und an den Blättern; man findet aber auch ganze Zweige über und über damit besetzt. Das Schild des Weibchens ist länglich, flach gewölbt, braun mit gelben Querbinden. Das Männchen ist ziemlich flach gedrückt, dunkelrothbraun, wenig weiss bereift, hat einen schwarzen Kopf, gelbliche Fühler und Beine. Anfangs April verpuppen sich die männlichen Larven; ihr Schild wird blasser, zuletzt weisslich. Anfang Mai kommen die vollkommenen Insecten hervor, und zwar rückwärts kriechend. So wie sie frei sind, suchen sie die reifen Weibchen auf und befruchten dieselben. Nach der Befruchtung werden die Weibchen unförmig stark, halbkugelig und verlieren die Gliedmassen an der Bauchseite. Die weissen Eier, welche den Hohlraum unter dem Schilde ausfüllen, sind nicht in Wolle gehüllt. Nach dem Ausschlüpfen im Mai vertheilen sich die Lärvchen an den zwei- bis sechsjährigen Aesten und saugen sich fest.

Das beste Vertilgungsmittel besteht während des blattlosen Zustandes des Baumes in sorgfältigem Abwaschen seiner einzelnen Theile mit einer Abkochung von Tabaksblättern und schwarzer Seife; auch hat hier das Bestreichen derselben im Herbste mit Kalkmilch gute Dienste geleistet.

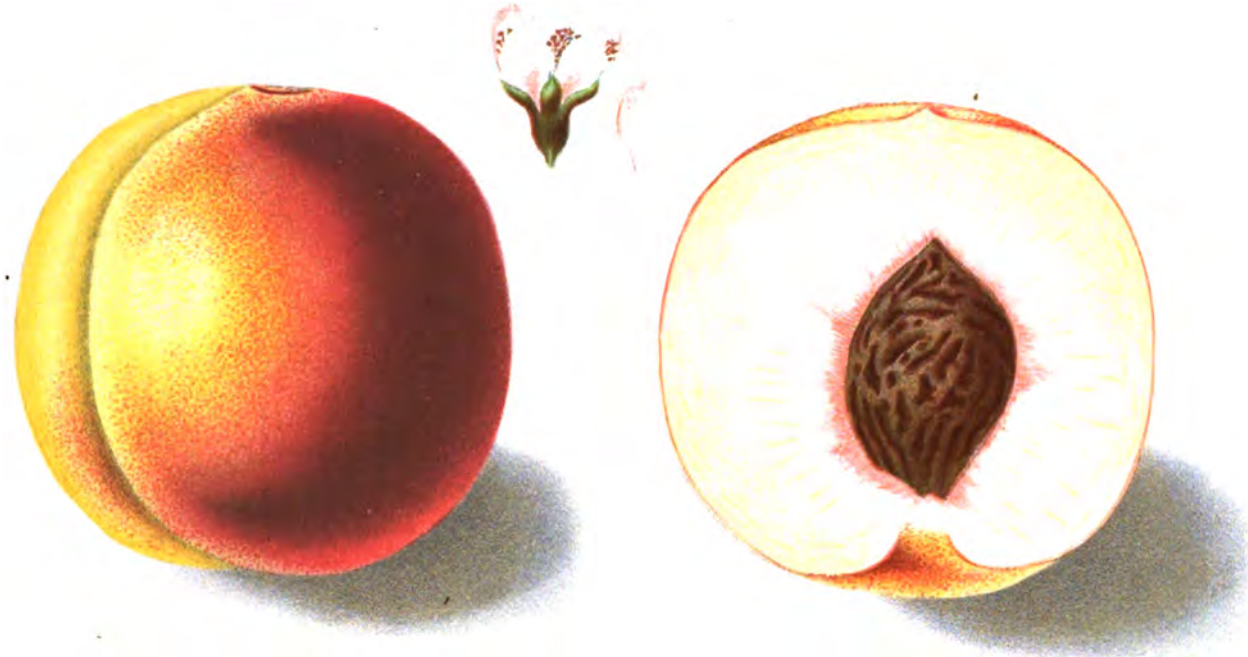
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Bollweiler Liebling.

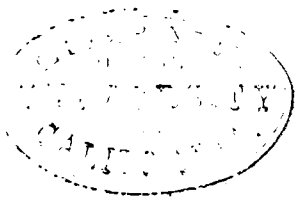
Digitized by Google

Digitized by Google



BOLLWEILER LIEBLING

Digitized by Google



Digitized by Google

Bollweiler Liebling.

Cl. I. 1. d.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Baumann, Baumschulenbesitzer in Bollweiler, aus Samen gezogen und verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Tragbarkeit, Schönheit und Güte verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Bollweiler Liebling (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 6.). 2. Favorite de Bollwiller (Le Verger, I. No. 15. 1866).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: gross, fast kugelförmig, am Stiel leicht gedrückt; Furche flach, die Frucht in zwei fast gleiche Hälften theilend.

Stempelpunkt: in der Furche auf einer kleinen Spitze stehend.

Stielhöhle: ziemlich tief.

Schale: fein, zart, sammetartig behaart, Grundfarbe weisslich gelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth gefärbt.

Fleisch: leicht vom Steine löslich, fein, saftig, weiss, von ausgezeichnetem, süssem und gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: von mittlerer Grösse, braun, fast eiförmig, am Stiele kurz abgestumpft, nach der Spitze verschmälert, in eine Spitze auslaufend; Bauchnaht gefurcht; Rückennaht von zwei Kanten begrenzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe sind olivengrün, auf der Sonnenseite

Digitized by Google

lebhaft geröthet; Blätter sehr gross, an beiden Seiten zugespitzt, mit nierenförmigen, gelblichen Drüsen; Blüthe gross, rothviolett.

Sie gehört zu den besten frühen Sorten, wächst sehr gut und trägt dankbar, so dass ich ihre Anpflanzung nur empfehlen kann.

Die Pfirsich-Blattlaus, Aphis persicae Fonsc., lebt fast den ganzen Sommer hindurch in zahlreichen Colonien an den Zweigspitzen und den gekräuselten Blättern des Pfirsichbaums. Die Fühler stehen unmittelbar auf der Stirn und sind bei den Ungeflügelten kürzer als der Körper. Ungeflügelte oben grüngelb, mit breiten, schwarzen Querbinden. In der ersten Jugend sind sie hellgrün, halb erwachsen olivengrün, kaum 2 mm. lang. Geflügelte glänzend schwarz, Beine schwarz, Wurzel der Schenkel gelb. Die schwarzen Männchen bemerkt man von Mitte September bis November; die hochrothen, sammetartigen und flügellosen Weibchen zu derselben Zeit. Die Weibchen legen ihre Eier an die Knospen der jungen Triebe; die Jungen schlüpfen bei milder Witterung schon im Januar aus. Im April bringen sie lebendige Junge, und sind in einem Sommer bis zu 17 Generationen beobachtet.

Man muss sehr früh im Jahre den ersten Blattläusen nachstellen, dieselben absammeln, die Zweige abschneiden oder mit schwarzer Seife bestreichen, da im Mai zuweilen schon die vierte Generation vorhanden ist.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Frühe Beatrix.

Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHE BEATRIX

Digitized by Google



Digitized by Google

Frühe Beatrix.

Cl. I. 1a. **† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs und wurde von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen der White Nectarine gezogen; der Mutterstamm trug 1865 die ersten Früchte.

Literatur und Synonyme: 1. Early Beatrice, Précoce Beatrice (Thomas, Guide pratique S. 39).

Beschreibung der Frucht: Gestalt: ziemlich gross, rundlich, auf der einen Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, etwas vertieft in der Frucht stehend.

Stielhöhle: tief, eng, verläuft in die Furche.

Schale: wollig, an der Sonnenseite rosenroth gefärbt, sehr oft mit marmorartigen Flecken und Flammen versehen, auf der Schattenseite grünlich gelb, leicht vom Fleische abzuziehen.

Fleisch: löslich, weislich gelb, an der Sonnenseite unter der Schale etwas röthlich, schmelzend, sehr saftreich, gezuckert, von angenehm gewürztem Geschmacke.

Stein: hellbraun, klein, von ovaler Form, an der Basis abgestumpft, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, gewölbt; Backenfurche flach, nicht sehr entwickelt.

Beschreibung des Baumes: Aeste ziemlich stark, mit grüner Rinde, mitunter an der Sonnenseite schwach gefärbt.

Digitized by Google

Blätter: drüsig, länglich, kurz gezähnt; Drüsen sehr klein; sie fehlen an der Spitze der Triebe mitunter.

Blüthen: klein, rosa; Blumenblätter oval, mit kurzem Nagel.

Allgemeine Bemerkungen: sie ist ohne Zweifel die früheste Pfirsich und reift noch 14 Tage früher als Hales early. In der Königlichen Gärtner-Lehranstalt waren die Früchte an der Ostseite einer Mauer bereits Ende Juli reif.

Der Baum wächst kräftig, ist nicht empfindlich und trägt sehr gut.

Diese gute und schöne Frucht verdient wegen ihrer frühen Reife und ihres sehr guten Geschmackes recht häufig angepflanzt zu werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Nectarine von Féligny.

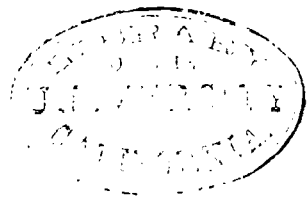
Digitized by Google

Digitized by Google



BRUGNON VON FÉLIGNY

Digitized by Google



Digitized by Google

Nectarine von Féligny.

Cl. III. 1. a.

** **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde im Schlossgarten zu Neufville bei Soignies gezogen und in der Grafschaft Hennegau sehr verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt im Jahre 1870 ein Stämmchen dieser vorzüglichen Nectarine von Lepère in Montreuil, welches jährlich und ungemein dankbar trug.

Literatur und Synonyme: 1. Brugnon de Féligny (Burvenich, Bulletins d'arboriculture; organe du cercle d'arboriculture de Belgique, 1877, S. 305). 2. Brugnon du Hainaut (Thomas, Guide Pratique, 1876, S. 226).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: rundlich, etwas zusammengedrückt, etwa 65 mm. breit, 55 mm. hoch, flach gefurcht.

Stempelpunkt: fleischig, in einer regelmässigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: flach, ausgeschweift.

Schale: glatt, Grundfarbe gelblich grün, an der Sonnenseite purpur-violett gefärbt, mit grauen Pünktchen bedeckt; sie lässt sich leicht vom Fleische abziehen.

Fleisch: gelblich weiss, oft mit grünlichem Anflug, schmelzend, saftreich, sehr gezuckert, von ausgezeichnetem, angenehm gewürztem Geschmacke. Um den Stein ist es etwas rosa angelaufen.

Stein: dunkelbraun, verhältnissmässig klein, tief gefurcht, am Grunde kurz abgestumpft, an der Spitze verschmälert abgerundet; löst sich leicht vom Fleische.

Reifzeit: Mitte bis Ende August an einer südlichen Wand.

Beschreibung des Baumes: er wächst schwach, ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich, Sommertriebe schlank, grün,

Digitized by Google

auf der Sonnenseite stark geröthet; Blätter mittelgross, lanzettförmig, stark gesägt, glänzend grün; Blattstiel kurz, mit nierenförmigen Drüsen; Blüthen gross, dunkelroth.

Allgemeine Bemerkungen: eine der werthvollsten Nectarinen, die wegen ihrer Tragbarkeit und köstlichen Früchte allgemeine Verbreitung verdient, weshalb ich sie auch in der 7. Versammlung Deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 zur grösseren Anpflanzung empfahl.

Nach Burvenich soll sie die schätzbare Eigenthümlichkeit haben, aus dem Samen erzogen, constant zu bleiben.

Ein kryptogamer Parasit, Valsa Prunastri Fr., erzeugt nach Fuckel mitunter an einzelnen Zweigen sonst ganz gesunder Bäume die Dürre der Steinobstzweige. Im Juni zeigen sie sich plötzlich bis zu einer gewissen Tiefe hinab mit welken Blättern, die binnen wenigen Tagen vollständig vertrocknen. An der abgestorbenen Stelle findet man die Spermogonienform des Pilzes, Cytispora rubescens Fr., die sich dadurch kenntlich macht, dass die cylindrischen Spermatien in röthlichen Schleimranken hervortreten. Erst im folgenden Frühjahr erscheinen auf den vertrockneten Zweigen die Früchte, welche gehäufte, linsenförmige, schlauchführende Kapseln auf dem Stroma unter der Rinde darstellen.

Die befallenen Zweige müssen sofort abgeschnitten und verbrannt werden.

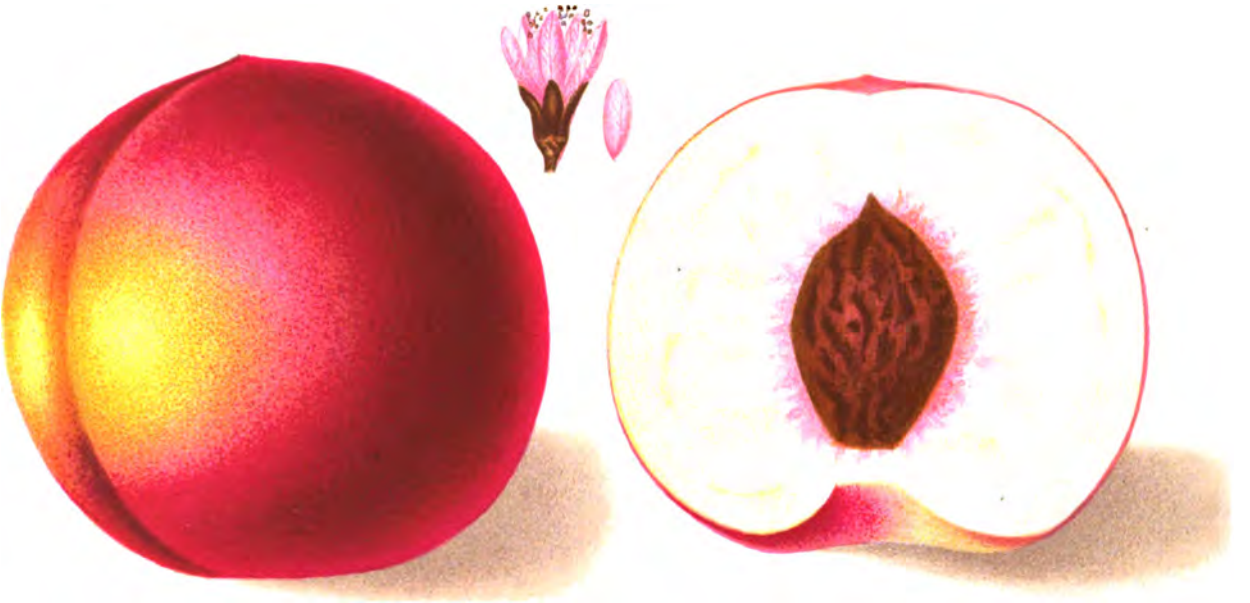
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GALANDE-PFIRSICH.

Digitized by Google

Digitized by Google



GALAND-PFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Galande-Pfirsich.

Cl. I. 2. a. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: eine alte, französische Sorte; sie wurde nach Triquel (1658, Instructions pour les arbres fruitiers) dem Gärtner oder Liebhaber Galand zu Ehren benannt. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Noire hâtive (Saussay, Traité des jardins, 2. édition, 1732. p. 166). 2. Galande (Mayer, Pomona franconica, 1776, t. II. p. 341. 3. Noire de Montreuil (Louis Bosc, Dictionnaire d'agriculture, 1809, t. IX, p. 487). 4. Early Galande (Thompson, Cataloque, édit. 1842, p. 111, No. 6), 5. Galand (Antoine, S. 11, Taf. 28). 6. Schöne Wächterin (Fintelmann, Obstbaumzucht, 1839, S. 471, No. 31). 7. Galande-Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 30). 8. Galande or Bellegarde (Catalogue of fruit trees by Rivers). 9. Galande (A. Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 47).

Beschreibung der Frucht: ziemlich grosse, etwa 70 mm breite, 65 mm hohe, etwas unregelmässige, fast kugelrunde Frucht; Furche stark und breit.

Stielhöhle: veränderlich, weit und flach, auch flach und tief.

Stempelpunkt: in einer kleinen Vertiefung stehend, gewöhnlich eine kleine Spitze bildend.

Schale: grünlich-gelb, fast die ganze Frucht purpurroth verwaschen und punktirt, stark mit feinem Flaum bedeckt; sie lässt sich leicht vom Fleische abziehen.

Digitized by Google

Fleisch: weiss-gelblich, am Stein röthlich, leicht vom Steine lösend, sehr saftig, gezuckert, von sehr gutem, schwach muskirtem Geschmack.

Stein: eiförmig, gewölbt, dunkelbraun, an der Basis abgerundet, an der Spitze in einen kurzen Stachel auslaufend, tief gefurcht; Bauchnaht etwas hervorragend, breit gefurcht; Rückennaht dünn und scharf, auf jeder Seite mit einer breiten Furche versehen.

Reife und Nutzung: sie reift Mitte September.

Beschreibung des Baumes: er wächst schwach; Sommertriebe von mittlerer Stärke, gelblich-grün, an der Sonnenseite röthlich.

Augen mittelgross, spitz-eiförmig, Schuppen braun, etwas wollig; Blätter gross, breit-lanzettlich, in eine schmale Spitze ausgehend, dunkelgrün, am Rande fein gesägt; Drüsen sehr klein, kugelig. Blüthen klein, rosa, mit länglichen Blumenblättern; Staubgefässe so lang wie die Blumenblätter.

Sie gedeiht an der Süd- und Ostseite einer Mauer vortrefflich, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich.

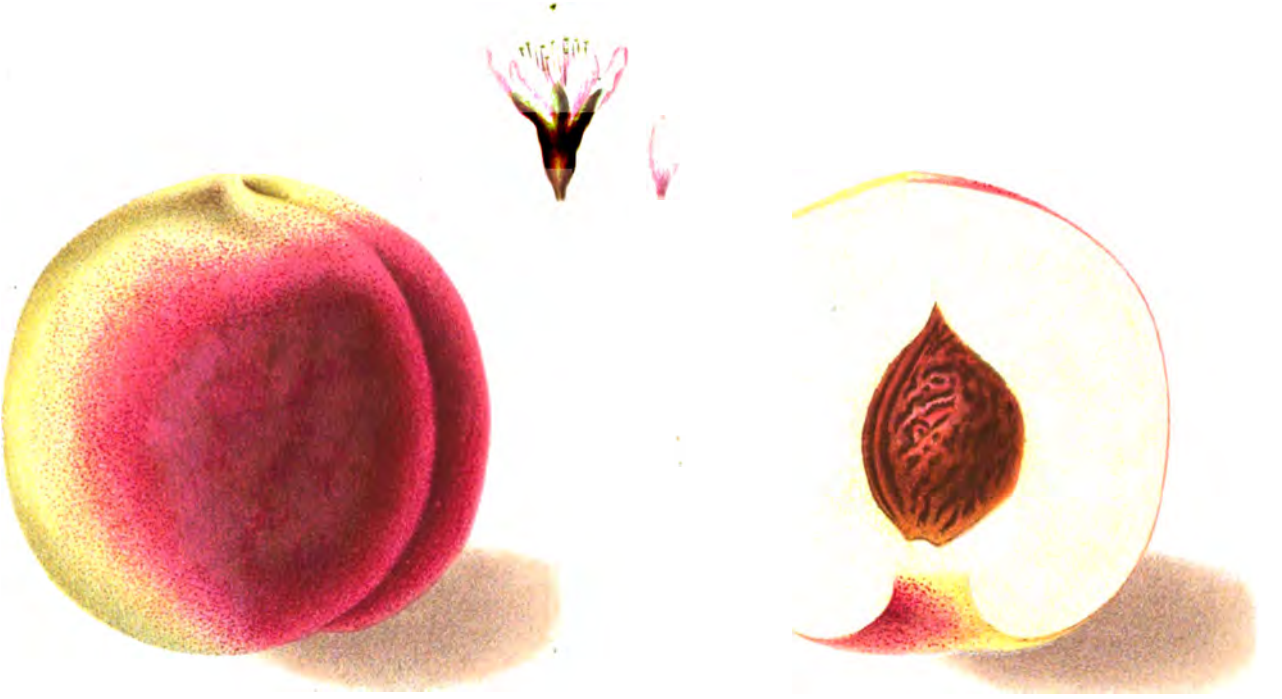
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GALANDE VON MONTREUIL.

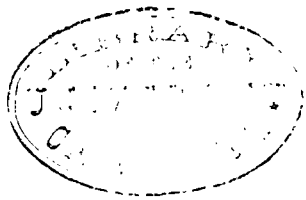
Digitized by Google

Digitized by Google



GALANDE DE MONTREUIL

Digitized by Google



Digitized by Google

Galande von Montreuil.

Cl. I. 2. a. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexis Lepère in Montreuil aufgefunden; er brachte sie im Jahre 1846 in den Handel. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct von Lepère in Montreuil.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche Lepère (André Leroy, Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement, 1865, p. 26, No. 77). 2. Pavie gain de Montreuil (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 82).

Beschreibung der Frucht: mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 60 mm hohe, ziemlich runde Frucht; nach oben ist sie etwas zugespitzt; Furche sehr stark.

Stempelpunkt: klein, auf dem Gipfel der Frucht eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: sehr weit und tief.

Schale: sehr dünn, leicht ablösend, mit einem kurzen Flaum überzogen, gelblich-weiss, auf der Sonnenseite braunroth gefärbt und punktirt.

Fleisch: weisslich-gelb, schmelzend, leicht vom Stein löslich, sehr saftig und süss, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend, röthlich braun, auf der Oberfläche stark gefurcht.

Digitized by Google

Beschreibung des Baumes: er wächst ziemlich stark, ist ungemein fruchtbar und gegen Frühjahrsfröste nicht sehr empfindlich. Sommertriebe hellgrün, an der Sonnenseite geröthet; Augen gross, eiförmig, abstehend, braun, wollig; Blätter breitlanzettlich, zugespitzt, am Rande scharf gezähnt, mit nierenförmigen Drüsen versehen. Blumen mittelgross, hellrosa, mit länglichen Blumenblättern; Staubfäden kaum heraussehend.

Der kräftig wachsende Baum eignet sich für unser Klima sehr gut; er setzt regelmässig an und ist ungemein fruchtbar. Ich kann seine Anpflanzung nach den hier gemachten Beobachtungen sehr empfehlen.

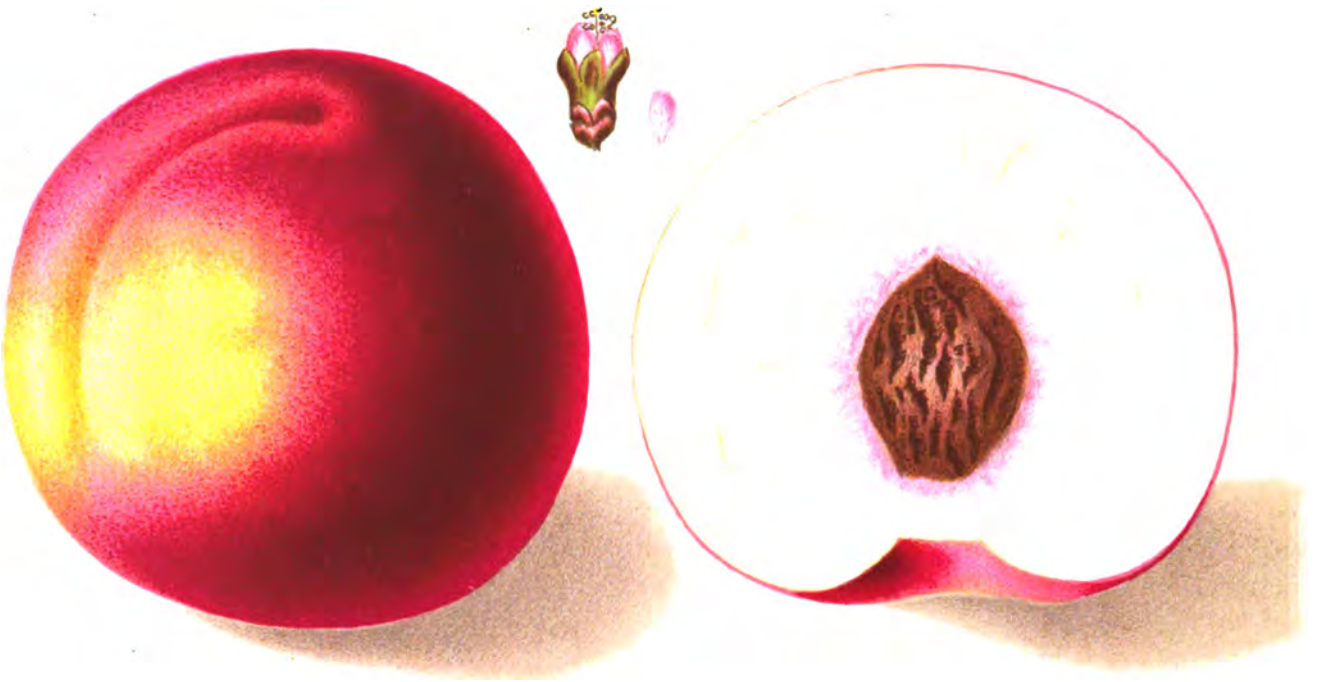
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGIN DER OBSTGÄRTEN.

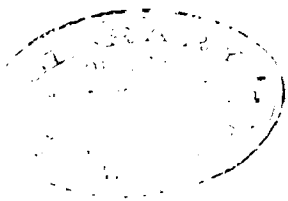
Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGIN DER OBSTGÄRTEN

Digitized by Google



Digitized by Google

Königin der Obstgärten.

Cl. I. 1. (2) a. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten des Herrn Moriceau zu Louresse bei Doué (Marne-et-Loire) aufgefunden; die Baumschulenbesitzer Jamin-Durand in Bourg-la-Reine bei Paris erwarben sie und brachten sie im Jahre 1847 in den Handel. In Frankreich ist sie sehr verbreitet; auch in deutschen Gärten kommt sie häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. Monstreuse de Doué (Comice horticole d'Angers, Liste des fruits obtenus dans le département de Maine-et-Loire, 1860; p. 4). 2. Königin der Obstgärten (Thomas, Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, p. 223). 3. Reine de vergers (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 102). 4. Königin der Obstgärten (Illusrirtes Handbuch der Obstkunde No. 48). 5. Monstrous of Douay (Descriptive Catalogue of fruit by Ellwanger.

Beschreibung der Frucht: sehr gross, etwa 75 mm breit, 75 mm hoch, rundlich, oben und unten etwas abgeflacht; Furche stark entwickelt.

Stempelpunkt: klein, schwärzlich, in einer engen Einsenkung, selten auf einer kleinen Erhöhung stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: dünn, wollig; lässt sich leicht abziehen; Grundfarbe weisslich-gelb, auf der Sonnenseite purpurroth gefärbt, auf der Schattenseite roth punktirt.

Digitized by Google

Fleisch: löslich, schmelzend, weiss, in der Nähe des Steines strahlenartig röthlich gefärbt; sehr saftig, von sehr gutem Geschmack.

Stein: eiförmig, gewölbt, an der Basis stumpf verschmälert, oben mit einer kleinen Spitze versehen; auf der Oberfläche stark und tief gefurcht. Bauchnaht ziemlich breit; Rückennaht flach; auf beiden Seiten gefurcht.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig und trägt sehr gut. Sommertriebe lang, olivengrün, an den besonnten Theilen geröthet; Augen eiförmig, zugespitzt, abstehend; Blätter lanzettlich, lang zugespitzt, am Rande fein gezähnt, die am Blattstiele stehenden Drüsen sind nierenförmig. Blüthen sehr klein, hellrosa; Blumenblätter verkehrteiförmig.

Die Frucht darf nicht am Baume zu reif werden; sie muss einige Tage vor der Reife gepflückt werden und erreicht dann auf dem Lager ihre volle Güte.

Nur an südlichen Mauern erhalten die Früchte ihren guten, süssen, aromatischen Geschmack.

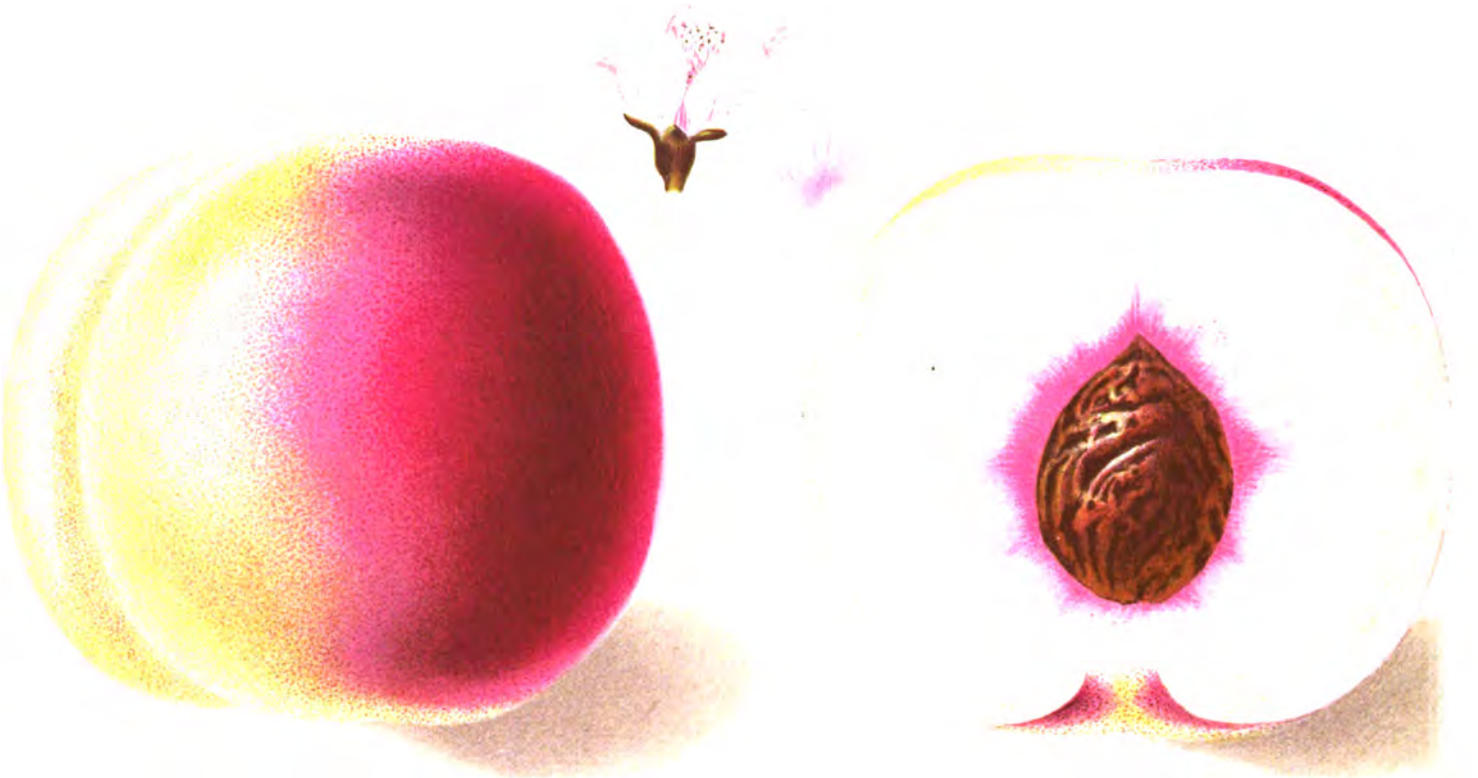
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LEOPOLD I.

Digitized by Google

Digitized by Google



LEOPOLD I

Digitized by Google



Digitized by Google

Leopold I.

Cl. I. 1. a. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Orley aus dem Kerne gezogen und dem Könige von Belgien zu Ehren benannt. Die Königliche Landesbaumschule erhielt sie von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes in Frankreich.

Literatur und Synonyme: 1. Leopold I. (Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, 41.).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr grosse, etwa 80 mm breite und eben so hohe, regelmässig gebaute, runde Frucht; Furche ziemlich tief. Stempelpunkt hellbraun, ziemlich vertieft stehend.

Schale: mit feiner, weisser Wolle bedeckt, grünlich gelb, an der Sonnenseite schön roth gefärbt; lässt sich leicht abziehen.

Fleisch: schmelzend, grünlich gelb, am Steine hellroth, saftreich, von angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Stein: hellbraun, ziemlich gross, von regelmässiger ovaler Form; Bauch und Rückennaht stark hervortretend.

Beschreibung des Baumes: er wächst gut und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe schlank, olivengrün, an der Sonnenseite röthlich braun. Blätter lang, breit elliptisch, gezähnt; Drüsen rund; Blüthen mittelgross, hellrosa; sie entfalten sich spät.

Digitized by Google

Sie verdient wegen ihrer Schönheit und Grösse allgemeine Verbreitung. Sie trägt sehr gut, verlangt aber eine warme Lage an der Südseite einer Mauer. An der Ostseite in der Königl. Gärtner-Lehranstalt wurden die Früchte zwar sehr gross, aber erst Anfangs October reif, erlangten auch nicht die Güte, wie an der südlichen Seite.

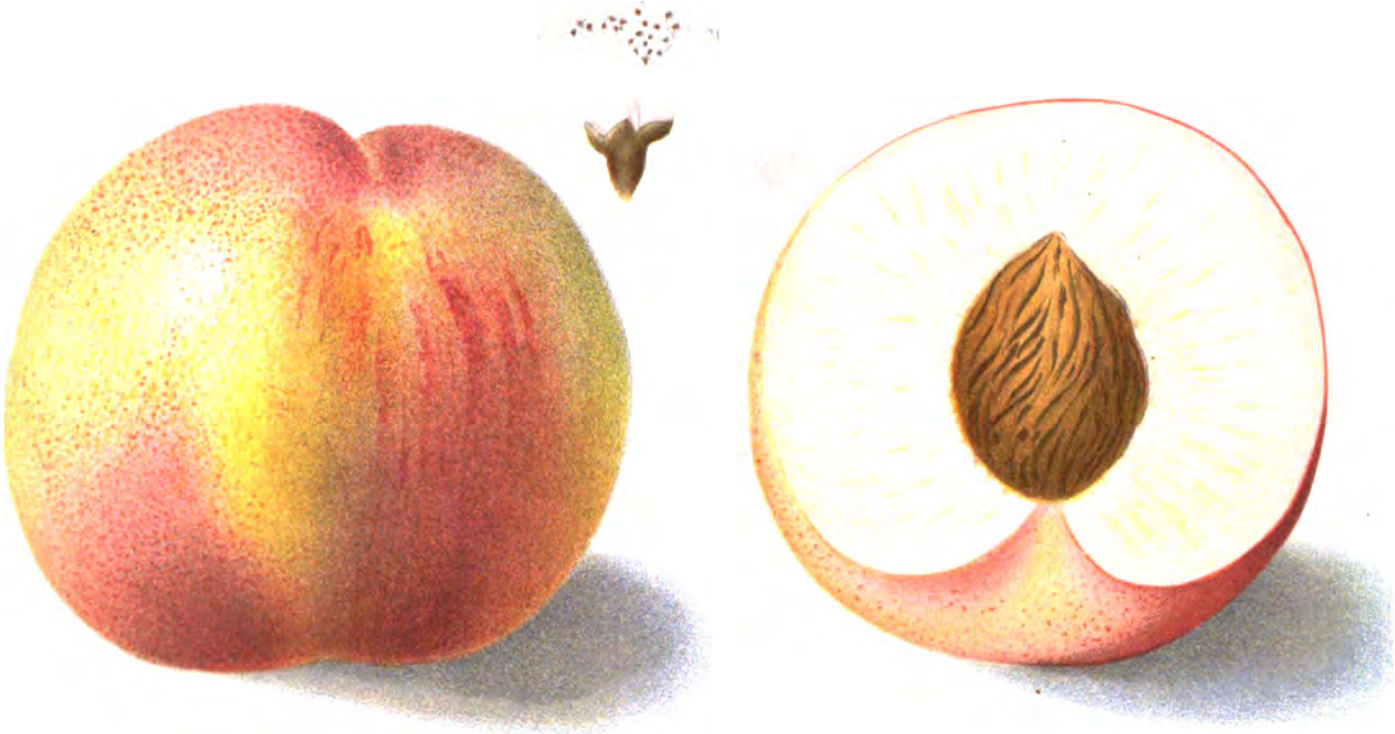
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

RIVERS' FRÜHE.

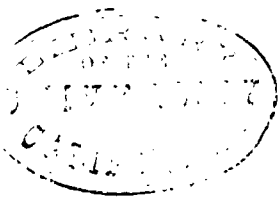
Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHE VON RIVERS

Digitized by Google



Digitized by Google

Rivers' Frühe.

Cl. I. 1. a.

** **Anfang August.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Rivers in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Grösse, Tragbarkeit und frühen Reifzeit recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt den Stamm direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Hâtive de Rivers, Early Rivers (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 284).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich grosse, etwa 80 mm. breite, 80 mm. hohe, fast runde, leicht gefurchte Frucht.

Stielhöhle: ziemlich gross, regelmässig abgerundet, eng.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Naht gebildeten Vertiefung stehend.

Schale: zart, wollig, sich gut vom Fleische lösend, orangengelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger dunkelroth gefärbt und geflammt.

Fleisch: leicht vom Steine löslich, weisslich gelb, schmelzend, sehr saftreich, süss, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: gross, von beiden Seiten gewölbt, an der Basis breit abgestumpft, oben sanft zugespitzt, an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Backenfurche flach, nicht sehr entwickelt; Rückennaht hervorragend, zusammengedrückt.

Beschreibung des Baumes: derselbe wächst stark, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen warmen Platz an der Süd- oder

Digitized by Google

Ostseite einer Mauer; Sommertriebe sind schlank, grünlich, auf der Sonnenseite röthlich; Blätter gross, stark gezähnt, lang lanzettlich, zugespitzt; Drüsen klein; Blüthen mittelgross, röthlich.

Sie reift Anfangs August, gleich nach der frühen Beatrix und gehört zu den besten frühen Sorten.

Ein Pilz, Exoascus deformans Berk. verursacht häufig an den Pfirsichbäumen die Kräusel-Krankheit. Die Blätter werden blasig aufgetrieben und sind meistens roth gefärbt und verdickt. Mitunter ist nur ein Theil eines Blattes krank; aber auch dieses vertrocknet frühzeitig und fällt ab, so dass der Baum entweder früh kahl wird oder aus seinen Reservestoffen neue Blätter bildet, wodurch derselbe sehr geschwächt wird.

Das einzige Mittel gegen diese Krankheit ist das sofortige Entfernen der damit behafteten Zweige.

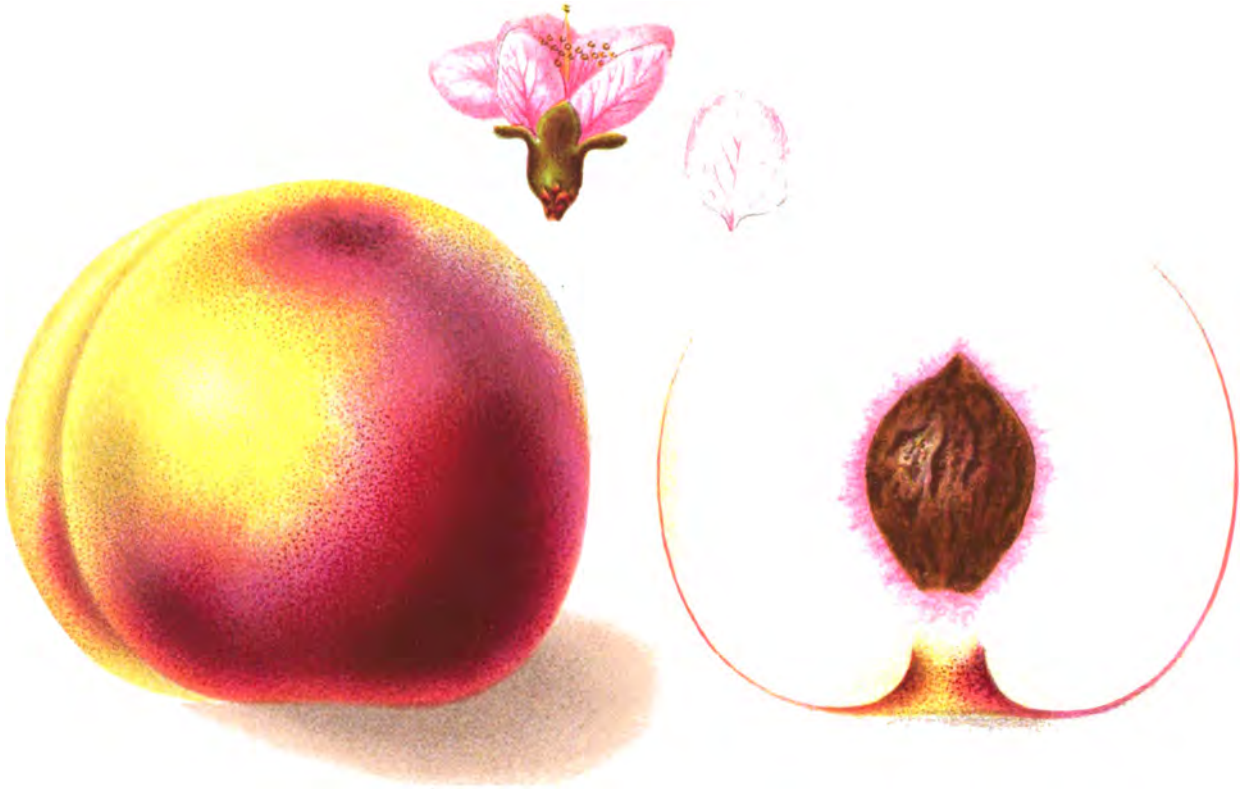
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rothe Magdalenen-Pfirsich.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHE MAGDALENEN PFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Rothe Magdalenen-Pfirsich.

Cl. I. 2. a. * * September.

Heimath und Vorkommen: eine alte, französische Sorte, welche schon im Jahre 1628 erwähnt wird, über deren Ursprung aber nichts genaueres bekannt ist. Sie zählt unbedingt zu den besten Pfirsich für unser Klima und verdient häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Madeleine rouge (Merlet, 1667. p. 37. mit dem Synonym Paysanne). 2. Madeleine rouge (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum, 58). 3. Rothe Magdalenen-Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 16). 4. Madeleine de Courson (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 55). 5. Madeleine colorés (Thomas, Guide pratique de l'amateur des fruits, 1876. S. 220.)

Gestalt: grosse, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht, fast kugelförmig, oft etwas höher als breit; Furche flach.

Stielhöhle: eng und tief, regelmässig abgerundet.

Stempelpunkt: klein, auf einer kleinen Spitze in einer schwachen Vertiefung stehend.

Schale: hellgrün, später gelb, auf der Sonnenseite lebhaft, purpurfarbig, mit kurzem Flaum bedeckt.

Fleisch: gelblich weiss, um den Stein mehr oder weniger geröthet, ziemlich gut vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftig, von ausgezeichnetem, erhabenem Geschmacke.

Stein: blassroth, oval, am Stiel abgerundet, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, an der Oberfläche fein und

Digitized by Google

regelmässig gefurcht; Bauchnaht etwas gewölbt, schwach gefurcht; Rückennaht kaum merklich hervorstehend, von einer sehr schmalen Furche durchzogen.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, verlangt am Spalier eine warme, geschützte Lage und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich. Augen ziemlich gross, kegelförmig zugespitzt, mit grauen, wolligen Schuppen besetzt. Blätter gross, kurz zugespitzt, scharf, aber unregelmässig gezähnt, drüsenlos. Blüthen sehr gross, rosenroth, geöffnet.

Sie reift Anfangs September und gehört zu den dauerhaftesten und besten Sorten.

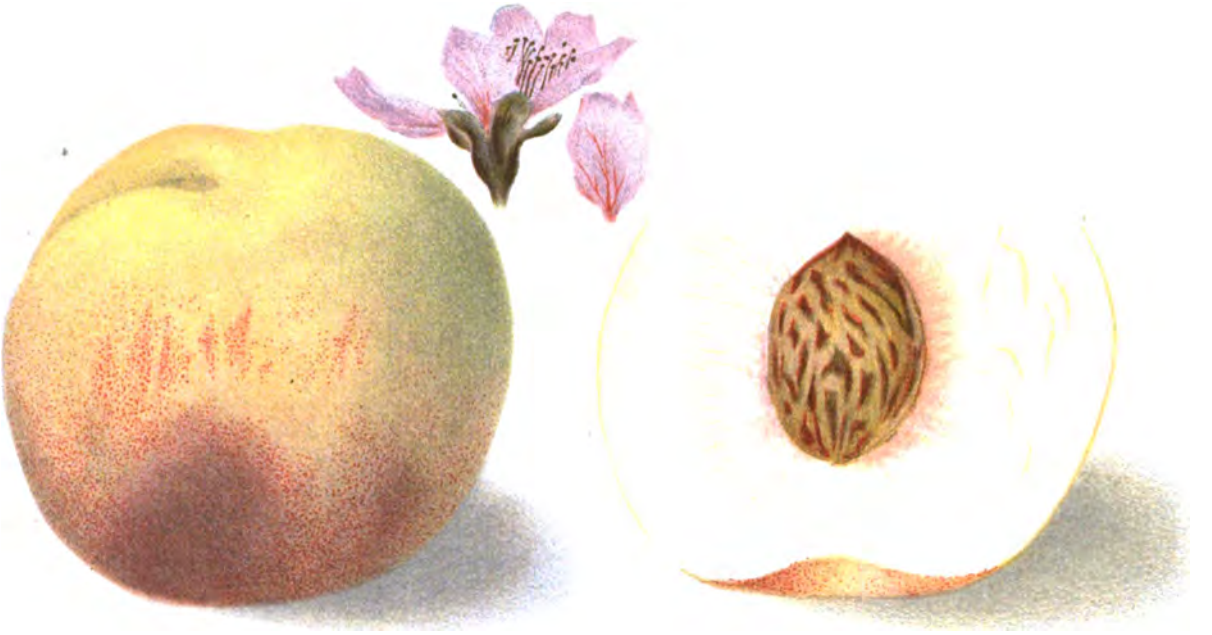
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Weisse Magdalenenpfirsich.

Digitized by Google

Digitized by Google



WEISSE MAGDALENENPFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Weisse Magdalenenpfirsich.

Cl. I. 2. a.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: Eine alte französische Sorte, die bereits im Jahre 1687 erwähnt wird; in Deutschland ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Madeleine blanche (Dom Claude St. Etienne, nouvelle instruction, 1687). 2. Duhamel II. S. 11. Taf. 6. 3. Decaisne, Jardin fruitier du Museum 4. 4. Die weisse Magdalene (Fintelmann, 1839, die Obstbaumzucht S. 460, No. 12). 5. Weisse Magdalenenpfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 5).

Beschreibung der Frucht: mittelgrosse, etwa 70 mm. breite, 60 mm. hohe, plattgedrückte Frucht; Furche flach und breit.

Stempelpunkt: die kleine Spitze steht in einer rundlichen Vertiefung.

Stielhöhle: klein, flach, sehr weit.

Schale: grünlich gelb, auf der Sonnenseite schwach roth punktirt, mit sehr kurzem Flaum bedeckt und sich leicht vom Fleisch ablösend.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftvoll, sehr gezuckert, von angenehm gewürztem Geschmacke. Um den Stein ist es etwas roth gefärbt.

Stein: klein, verkehrt eiförmig, hellbraun, nach der Basis verjüngt, nach oben kurz zugespitzt, an der Oberfläche tief gefurcht; Rückennaht erweitert, an der Basis zusammengedrückt, hervorstehend und scharf.

Beschreibung des Baumes: er wächst lebhaft, ist gegen

Digitized by Google

Spätfröste etwas empfindlich; Sommertriebe blass grün, auf der Sonnenseite geröthet.

Blätter: länglich, stark zugespitzt, drüsenlos, fein gezähnt.

Blüthen: gross, blassrosenroth, Blättchen breit abgestumpft, kurz genagelt; Staubfäden rosenroth.

Die weisse Magdalene eignet sich zur Bepflanzung der südlichen und östlichen Wände.

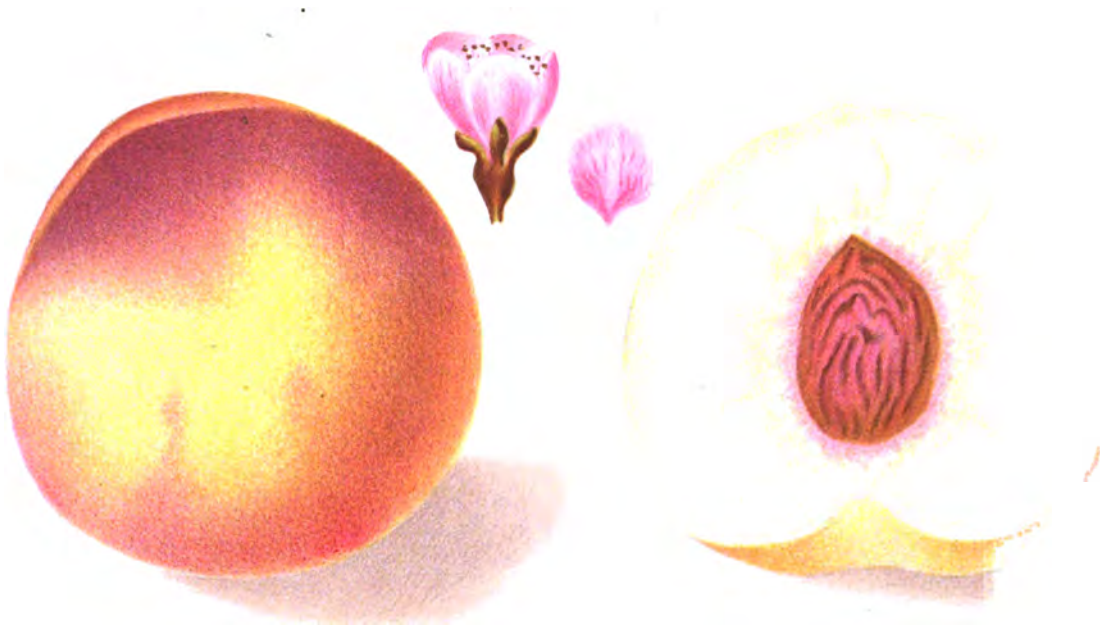
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Frühe Victoria.

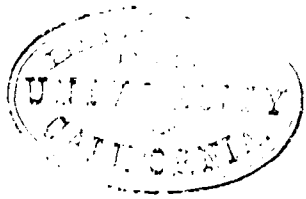
Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHE VICTORIA

Digitized by Google



Digitized by Google

Frühe Victoria.

Cl. I. 3. a. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers in England aus dem Stein der Early York, der sie sehr gleicht, gezogen; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne, frühe Sorte im Jahre 1870 von den Baumschulen-Besitzern Gebrüder Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Early Victoria (Thomas Guide pratique, S. 52). 2. Early Victoria, (The Catalogue of fruits trees, by Th. Rivers).

Beschreibung der Frucht: Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm hohe und breite, rundliche nach oben etwas zugespitzte und mit flacher Naht versehene Frucht.

Stempelpunkt: auf dem Gipfel eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: klein, ziemlich tief.

Schale: sehr dünn, löst sich leicht vom Fleisch, kurz wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich roth und fein punktirt.

Fleisch: löslich, gelblich weiss, um den Stein roth in Strahlen gefärbt, schmelzend, sehr saftig, von gezuckertem, sehr angenehmem Geschmack.

Stein: röthlich braun, von regelmässiger, länglicher Form, an der Basis abgestumpft, oben in eine Spitze auslaufend, auf der Oberfläche stark gefurcht, Rückennaht schwach hervortretend, ebenso die Bauchnaht unbedeutend.

Digitized by Google

Beschreibung des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig, ist sehr fruchtbar und war hier nicht empfindlich. Die Zweige sind hellgrün, auf der Sonnenseite geröthet.

Blätter: mit nierenförmigen Drüsen an der Basis der Blattflächen, lang lanzettlich, schwach gezähnt.

Blüthen: gross, rosenroth; Blumenblätter rundlich, kurz genagelt; Staubfäden weit hervorstehend.

Allgemeine Bemerkungen: er eignet sich sehr gut zur Spalierzucht, wächst kräftig und ist sehr tragbar.

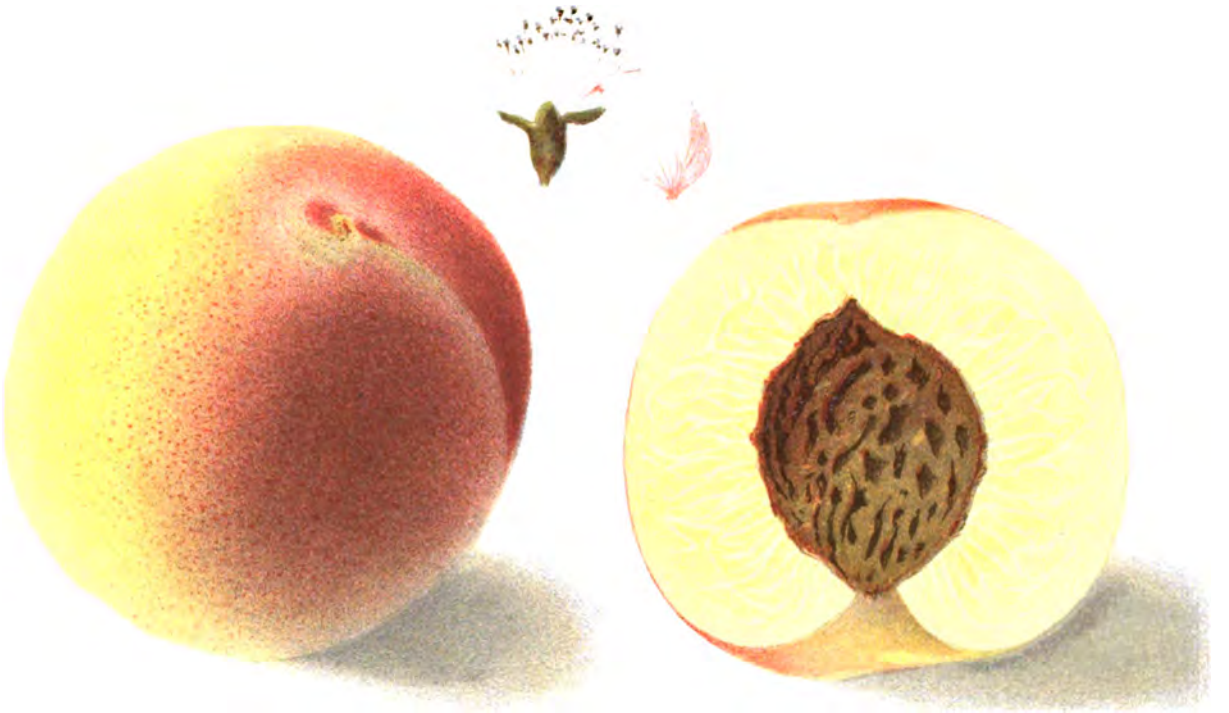
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

JÜHLKE'S LIEBLING (LAUCHE).

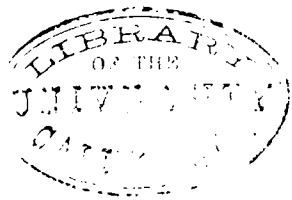
Digitized by Google

Digitized by Google



JÜHLKE'S LIEBLING

Digitized by Google


Digitized by Google



Jühlke's Liebling (Lauche).

Cl. I. 1. a.

** **Ende August, Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: Wurde von dem Weinbergsbesitzer August Fritze in Werder bei Potsdam im Jahre 1870 aus Samen gezogen und trug drei Jahre darauf die ersten Früchte. Der Mutterstamm, eine buschige Pyramide, steht im Weinberge des Züchters, von dem die Königliche Gärtner-Lehr-Anstalt Reiser und Früchte wiederholt erhielt.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Beschreibung der Frucht: ziemlich gross, oft sehr gross, beinahe kugelförmig, an der Basis abgeplattet, ziemlich stark gefurcht.

Stempelpunkt: hervortretend, in einer kleinen Vertiefung stehend, meistens eine kleine Warze bildend.

Stielhöhle: regelmässig, ziemlich tief.

Schale: sehr wollig, dünn, leicht abzuziehen, blassgelb an der Schattenseite, schön roth auf der Sonnenseite.

Fleisch: leicht vom Steine lösend, gelblich weiss, ganz schmelzend, gezuckert, überfliessend von Saft, angenehm gewürzt.

Stein: rothbraun, breit oval, an der Basis und Spitze stark verschmälert, an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Bauchnaht sehr gewölbt, mit dichten Rändern; Rückennaht hervorstehend, zu beiden Seiten von einer Furche begrenzt.

Beschreibung des Baumes: derselbe wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar und scheint nach den bisherigen Erfahrungen wenig empfindlich zu sein.

Blätter: mittelgross, gewöhnlich etwas wellig, fein gezähnt, Drüsen klein.

Digitized by Google

Blüthen: gross, schön rosa; Kronenblätter oval, an der Basis plötzlich verschmälert.

Allgemeine Bemerkungen: Der Mutterstamm wird im Winter nur leicht mit Rohr eingebunden, wächst kräftig, trägt früh und gut und kann ich diese Varietät wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmackes zur Anpflanzung empfehlen.

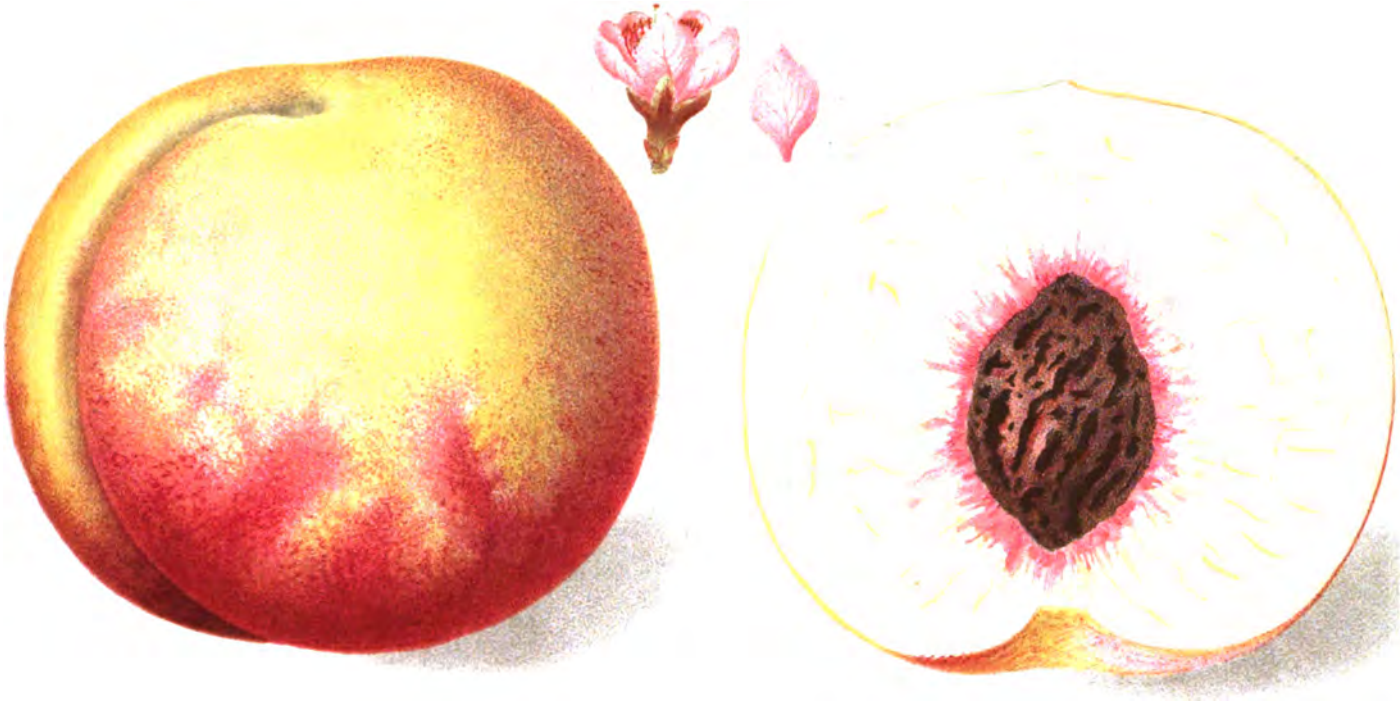
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosse Mignon-Pfirsich.

Digitized by Google

Digitized by Google



GROSSE MIGNON – PFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse Mignon-Pfirsich.

Cl. I. 1. a.

** **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: sie ist in der Umgegend von Paris entstanden und gehört zu den ältesten uud besten Sorten, die in Frankreich, Deutschland und England verbreitet sind. Merlet beschrieb sie zuerst 1667 als Veloutée; seit dieser Zeit hat sie nicht weniger als 57 Synonymen erhalten.

Literatur und Synonyme: 1. Veloutée (Merlet, l'Abregé des bons fruits, 1667, p. 40). 2. Mignonne (la Quintinye, Instruction pour les jardins et potagers, 1690, t. I. p. 435). 3. Minion (Langley, Pomona Londinensis, 1729, p. 101). 4. Grosse — Mignonne (Thomas, Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, p. 219). 5. Die grosse Lieblingspfirsich (Fintelmann, die Ostbaumzucht, 1839, S. 454. No. 1). 6. Grosse Mignon-Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 31).

Beschreibung der Frucht: grosse, fast kugelrunde, etwas ungleich plattgedrückte, etwa 80 mm breite, 70 mm hohe Frucht; Furche flach, an der Spitze in eine schüsselförmige Einsenkung auslaufend.

Stempelpunkt: klein, in einer mehr oder weniger tiefen Einsenkung stehend.

Stielhöhle: weit, wenig vertieft.

Schale: sehr dünn, leicht vom Fleisch abziehbar, gelblich grün, auf der Sonnenseite purpurroth, wollig.

Fleisch: gelblich weiss, um den Stein schwach röthlich, saftig, schmelzend, von angenehmem, gewürzigem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: oval, rostbraun, an der Basis verschmälert und abgerundet, an der Spitze mit einem merklichen Stachel versehen; Steinschale unregelmässig gefurcht; Bauchnaht hervorspringend, mit einer breiten Furche versehen; Rückennaht schwach hervorragend, zu beiden Seiten von einer Furche begleitet.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe zahlreich, dick und lang, gelblich grün, auf der Sonnenseite röthlich braun; Augen abstehend, dick, eiförmig, zugespitzt, schwach wollig; Blätter mittelgross, lanzettlich, oft etwas wellig, kurz gezähnt, mit kleinen kugeligen Drüsen; Blüthen gross, rosa; Blumenblätter rundlich, kurz genagelt.

Sie zählt zu den besten Pfirsichen; verdient wegen ihrer Tragbarkeit und Güte an südlichen oder östlichen Mauern recht häufig angepflanzt zu werden.

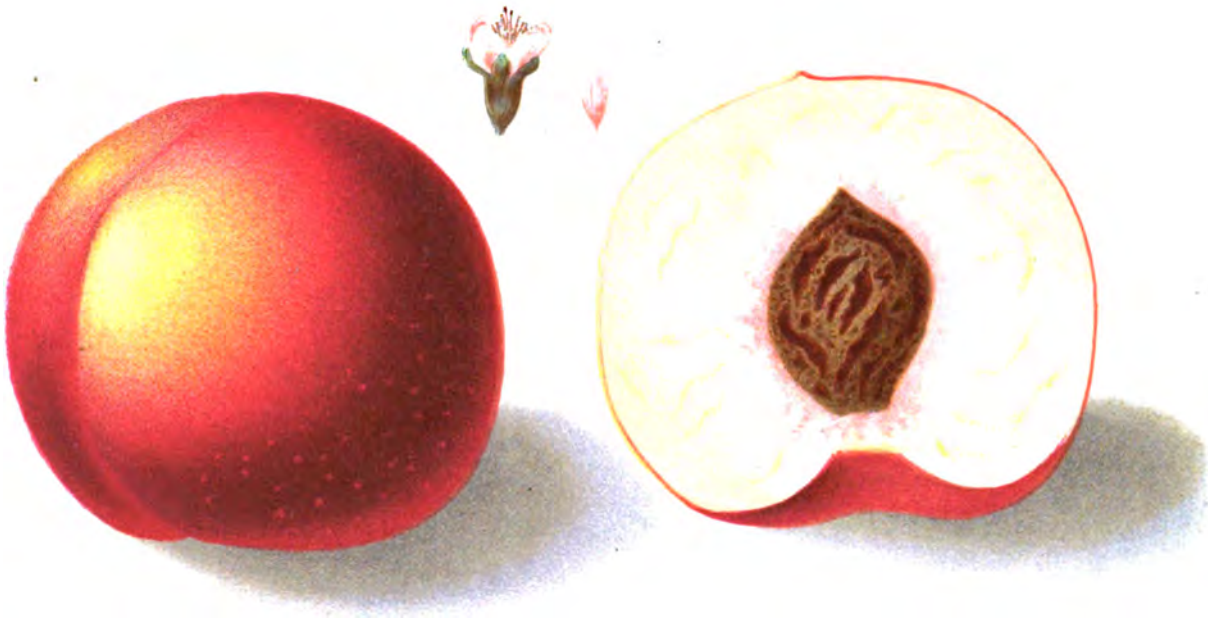
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Elruge's Nectarine.

Digitized by Google

Digitized by Google



ELRUGEN'S NECTARINE

Digitized by Google



Digitized by Google

Elruge's Nectarine.

Cl. III. 2. a.

** **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: Sie gehört zu den älteren englischen Sorten und wurde benannt nach Elruge, Baumzüchter in Hodderten. In Deutschland ist sie seit längerer Zeit bekannt und kann ich sie als eine der besseren Nectarinen empfehlen.

Literatur und Synonyme: 1. Common Elruge (Lindley Guide to the Orchard, 1831, S. 287.). 2. Elruge (Thomas Americ. fruit. culturist, S. 306.). 3. Brugnon Elruge (Decaisne 42.). 4. Elruge's Nectarine (Illustrirtes Handbuch No. 79.).

Gestalt: kugelrund, etwa 65 mm. breit und eben so hoch, Furche breit und tief.

Stempelpunkt: eine kleine Spitze in der flachen Furche bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief und weit ausgeschweift.

Schale: dünn, leicht vom Fleische abziehbar, hellkirschroth, an der Sonnenseite fast purpurroth gefärbt.

Fleisch: leicht vom Steine lösend, schmelzend, gelblich weiss, in der Nähe des Steins röthlich, sehr saftig, von feinem, gewürzreichem und sehr angenehmem Geschmacke.

Stein: verkehrt eiförmig, nach der Spitze zu bauchig, mit einem sehr kurzen Spitzchen endigend, unten abnehmend und breit abgestumpft; Oberfläche tief gefurcht; Bauchnaht gegen die Spitze etwas gewölbt, Rückennaht gefurcht, schwach hervortretend, am Grunde ziemlich breit.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist nicht empfind-

Digitized by Google

lich und trug hier reichlich. Sommerzweige grünlich, an der Sonnenseite röthlich gefärbt.

Blätter: mit nierenförmigen Drüsen, mittelgross, lanzettlich, kurz gezähnt.

Blüthen: klein, lebhaft rosenroth gefärbt; Blumenblätter verkehrt eiförmig, nach unten zu verschmälert.

Staubgefässe: nur wenig über die Blumenblätter hervorragend.

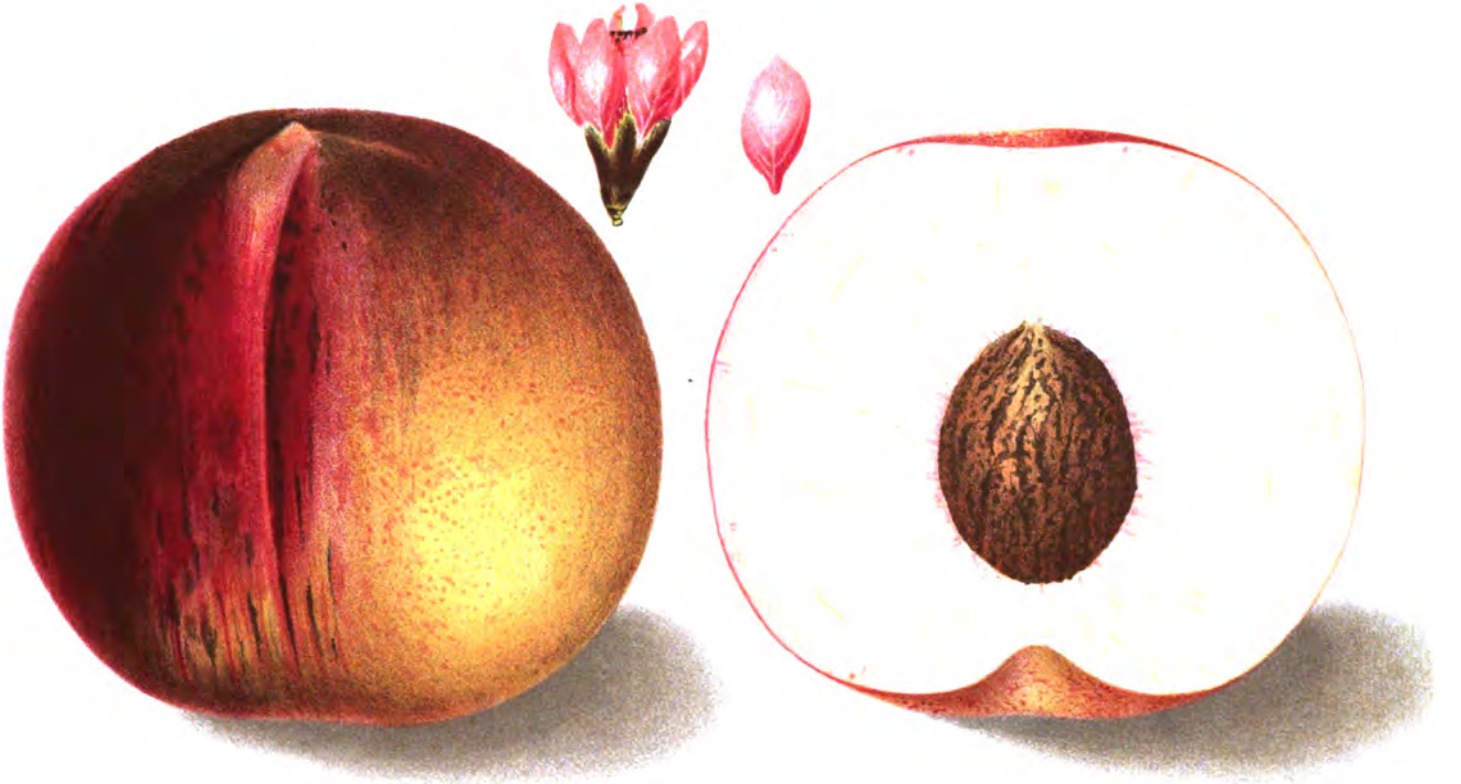
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

PFIRSICH-NECTARINE.

Digitized by Google

Digitized by Google



PFIRSICH – NECTARINE

Digitized by Google

Digitized by Google

Pfirsich-Nectarine.

III. 3. a.

** **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem bekannten Pfirsichzüchter T. Rivers in Sawbridgeworth aus dem Samen einer glatten Pfirsich (Brugnon noir) gezogen; sie trug zuerst im Jahre 1864.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche-Brugnon (Gardeners Almanak, 1864). 2. Nectarine Peach (Rob. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 3. La Pêche-Nectarine (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 65).

Beschreibung der Frucht: grosse, fast kugelförmige, an beiden Seiten etwas flachgedrückte, etwa 80 mm hohe, 85 mm breite Frucht; Furche flach und breit.

Stempelpunkt auf der Frucht eine starke, warzenartige Erhöhung bildend.

Stielhöhle: eng und weit.

Schale: fast ganz glatt, in der Mitte und an der Spitze findet sich stellenweise ein feiner Flaum, weshalb man sie Pfirsich-Nectarine genannt hat; an der Sonnenseite bräunlich roth gefärbt und purpurroth gestreift und gefleckt.

Fleisch: gelblich weiss, fest, um den Stein grünlich oder schwach röthlich, sich gut vom Steine lösend, sehr saftig, schmelzend, von ausgezeichnetem, sehr gewürztem Geschmack.

Stein: braun, eiförmig, tief gefurcht, an der Basis abgerundet, nach oben stumpf zugespitzt; die Bauchnaht tritt nur wenig hervor, ebenso die Rückennaht.

Digitized by Google

Sie reift Mitte September, gleich nach Georg IV. Wegen ihres festen Fleisches eignet sich diese vortreffliche Frucht zum Transport auf grössere Entfernungen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, ist ungemein tragbar und gedeiht am besten in kräftigem Boden, an einer südlichen Mauer. Sommertriebe lang, mittelstark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Blätter gross, lanzettlich, lang zugespitzt, gezähnt, an der Basis mit kleinen, länglichen Drüsen versehen; Blüthen gross, lebhaft rosa; Blumenblätter eiförmig, kurz gestielt.

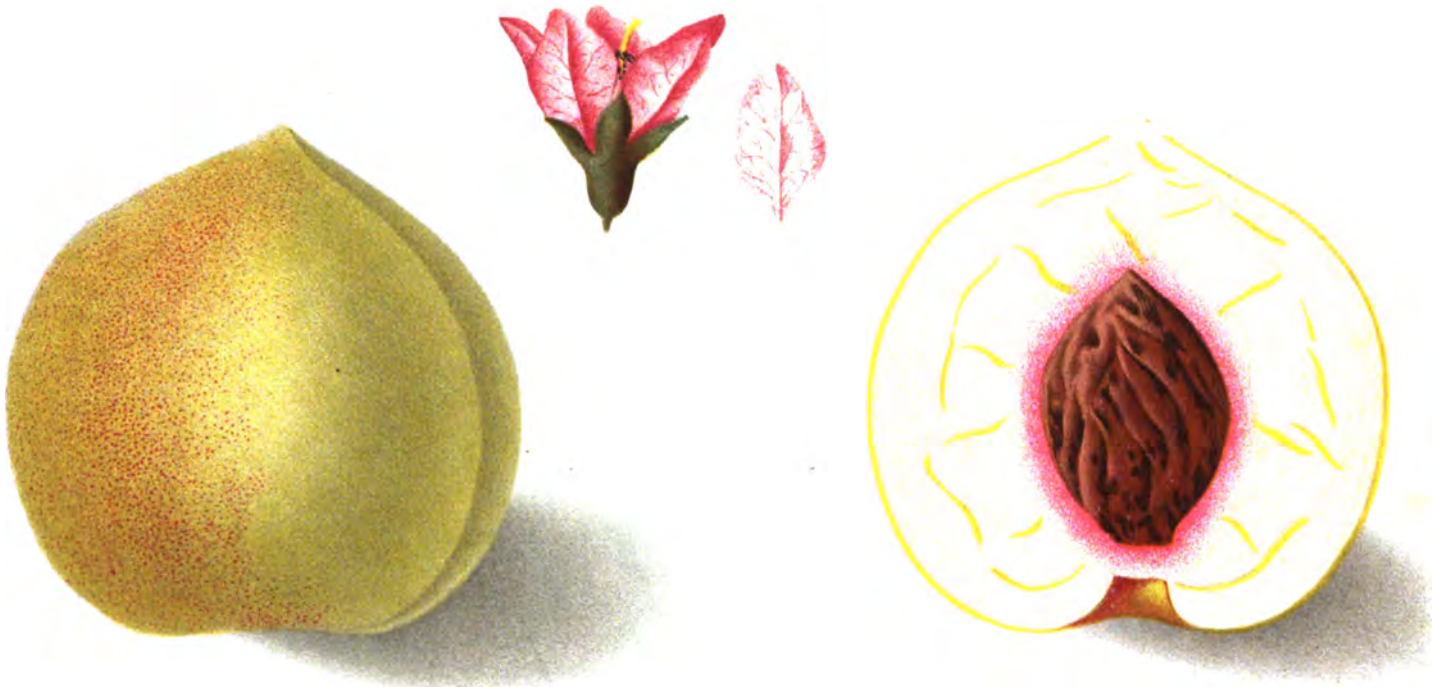
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Prinzessin von Wales.

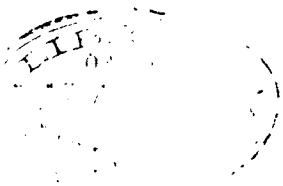
Digitized by Google

Digitized by Google



PRINZESSIN VON WALES

Digitized by Google



Digitized by Google

Prinzessin von Wales.

Cl. I. 1. a.

** **Mitte bis Ende September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt i. J. 1870 ein Stämmchen direct aus England, welches früh und reichlich trug.

Literatur und Synonyme: 1. Princess of Wales (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 343).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich grosse, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe, rundliche, oben zugespitzte Frucht; Furche stark und breit.

Stempelpunkt: auf der Spitze der Frucht eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: sehr weit und tief.

Schale: sehr dünn, leicht ablösend, mit einem kurzen Flaum überzogen, gelblich-weiss, auf der Sonnenseite schwach geröthet, oft nur fein roth punktirt.

Fleisch: löslich, gelblichweiss, um den Stein geröthet, schmelzend, sehr saftig, von gezuckertem, sehr angenehmem Geschmack.

Stein: röthlich braun, breit oval, an der Basis etwas abgestumpft, oben zugespitzt, an der Oberfläche grob und tief gefurcht, Rückennaht schwach hervortretend, Backenfurche flach, nicht sehr entwickelt.

Beschreibung des Baumes: derselbe wächst gut, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen warmen Platz an der Süd- oder

Digitized by Google

Ostseite einer Mauer. Sommertriebe schlank, grünlich, auf der Sonnenseite röthlich; Blätter gross, stark gezähnt, lang lanzettlich, zugespitzt; Drüsen rund; Blüthen gross, rosenroth.

Sie reift Mitte September und zählt zu den besten späten Sorten.

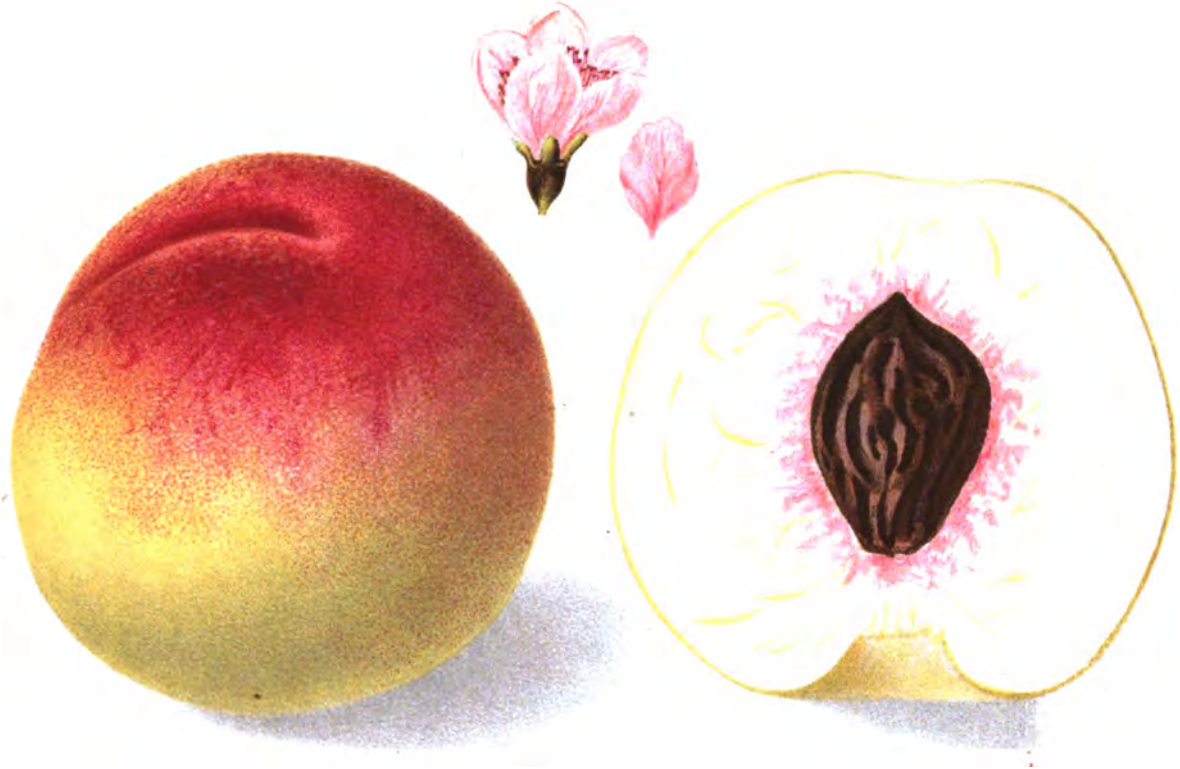
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Frühe Purpur-Pfirsich.

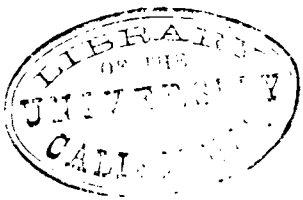
Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHE PURPUR-PFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Frühe Purpur-Pfirsich.

Cl. I. 1. a.

** **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte und gute Sorte, die bereits 1690 in Frankreich bekannt war. In Deutschland ist sie sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Véritable Pourprée hâtive (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, t. II. p. 16). 2. Early Purple (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1826, p. 80, No. 138). 3. Desse (Carrière, le Jardin fruitier du Museum, 1872—1875. t. VII). 4. Frühe Purpur-Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 18). 5. Pourprée hative (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 93).

Beschreibung der Frucht: ziemlich grosse, rundliche, etwa 70 mm breite und hohe Frucht; oft ist dieselbe etwas höher als breit, an der Spitze flach gedrückt; Furche flach vertieft.

Stempelpunkt: klein, vertieft stehend.

Stielhöhle: ziemlich weit und tief.

Schale: sehr dünn, leicht abzulösen, mit kurzem Flaum überzogen, sonnenwärts purpurroth, oft marmorartig gefleckt.

Fleisch: leicht vom Steine löslich, gelblich weiss, am Steine röthlich, schmelzend, sehr saftig, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: schwach ungleichseitig, röthlich braun, an der Basis verjüngt, nach oben in einen spitzen Stachel auslaufend. Bauchnaht convex, breit gefurcht; Rückennaht flach und fein gefurcht.

Beschreibung des Baumes: er wächst ziemlich stark, ist ungemein fruchtbar und gegen Frühjahrsfröste nicht so empfindlich,

Digitized by Google

wie viele andere Sorten. Sommertriebe zahlreich, stark und lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Augen gross, eiförmig, zugespitzt, abstehend; Blätter breit lanzettlich, stumpf zugespitzt, oft etwas gefaltet, am Rande schwach gezähnt; Drüsen nierenförmig, klein, gewöhnlich am Rande, selten über dem Blattstiel sitzend. Blumen gross, rosenroth; Blätter länglich oval, in einen kurzen Nagel sich verjüngend; Staubfäden fleischfarbig rosa.

Sie gehört zu den besten und vorzüglichsten Sorten; ich kann ihre Anpflanzung nach den hier gemachten Beobachtungen sehr befürworten.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

SCHMIDBERGER'S PFIRSICH.

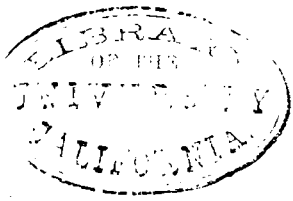
Digitized by Google

Digitized by Google



SCHMIDBERGER'S-PFIRSICH

Digitized by Google


Digitized by Google

Schmidberger's Pfirsich.

Cl. I. 2. a.

** **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in St. Florian aus Samen gezogen und dem Pomologen Schmidberger zu Ehren benannt.

Literatur und Synonyme: 1. Die Schmidberger (Liegel, Neue Obsts. II. S. 131). 2. Schmidberger's Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Ostkunde No. 8).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich gross, etwa 80 mm breit und 70 mm hoch, rundlich, eine flache Naht zieht sich über die Hälfte der Frucht.

Stempelpunkt: klein, in flacher Furche stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: sehr fein, wollig, lässt sich leicht abziehen, von gelblich weisser Farbe, mit hellrothen Flecken und Pünktchen besetzt.

Fleisch: mattweiss, um den Stein röthlich, fein, zart, sehr saftig, schmelzend, von einem delikaten, süssweinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmacke.

Stein: lösst sich ziemlich gut vom Fleische, ist eiförmig,

Digitized by Google

unten abgerundet, oben scharf zugespitzt, flach gefurcht, die Nähte nicht sehr hervortretend.

Beschreibung des Baumes: er wächst stark und ist ungemein tragbar. Blätter lanzettlich, gezähnt, drüsenlos. Blüthen mittelgross, hellrosa.

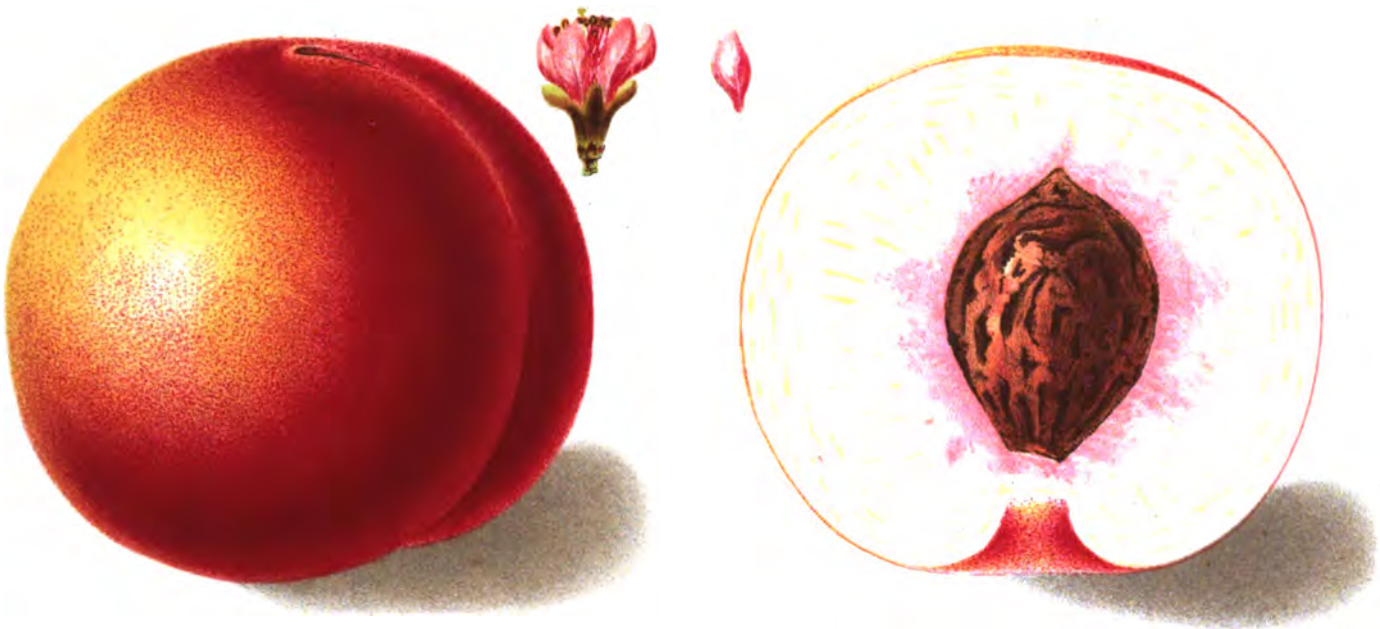
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Schöne von Doué.

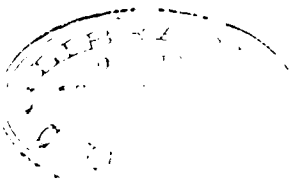
Digitized by Google

Digitized by Google



SCHÖNE VON DOUÉ

Digitized by Google



Digitized by Google

Schöne von Doué.

Cl. I. 2. a.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde 1839 von Dimia, Baumschulenbesitzer zu Doué-la-Fontaine (Maine-et-Loire) aus Samen gezogen. Seit 1842 wurde sie in Frankreich verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers. Sie verdient wegen ihrer Schönheit, ihres guten Geschmacks und ihrer Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Belle de Doué (Poiteau, Annales, 1842, 31. S. 176). 2. do. (Decaisne, Jardin fruitier 13). 3. do. (Robert Hogg, the fruit Manual, 1862). 4. do. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, VI. No. 129. No. 12). 5. Schöne von Doué (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 23).

Beschreibung der Frucht: sehr grosse oder mittelgrosse, kugelrunde, etwas platt gedrückte, etwa 75 mm breite, 70 mm hohe Frucht. Furche ziemlich tief.

Stempelpunkt: klein, auf der Spitze in einer mehr oder weniger tiefen Einsenkung stehend.

Stielhöhle: weit und flach, in der Regel dunkelroth gefleckt.

Schale: dünn, leicht vom Fleische ablösend, wollig, gelblich grün, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet.

Fleisch: leicht vom Stein löslich, grünlich weiss, fein, schmelzend, um den Stein herum röthlich, sehr saftreich, aromatisch und süss.

Stein: bräunlich, breit oval, stielwärts abgestumpft, nach oben kurz zugespitzt, auf der Oberfläche tief gefurcht; Rückennaht stark, scharf, auf jeder Seite von einer breiten Furche begleitet.

Digitized by Google

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe zahlreich, dick, lang, gelblich grün, auf der Sonnenseite röthlich; Augen abstehend, dick, eiförmig; Blätter mittelgross, breit lanzettlich, lang zugespitzt, fein gezähnt; Drüsen kugelig, klein; Blüthen sehr klein, lebhaft rosenroth, Blumenblätter verkehrt herzförmig, genagelt, Staubfäden nur sehr wenig hervorstehend.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Venusbrust-Pfirsich.

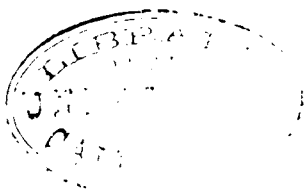
Digitized by Google

Digitized by Google



VENUSBRUST

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Venusbrust-Pfirsich.

Cl. I. 3. a.

** **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, welche schon Merlet im Jahre 1667 aufführt.

Literatur und Synonyme: 1. Teton tardive (la Quintinye, Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, 1690. 2. Teton de Vénus (Duhamel II. S. 768). 3. do. (Decaisne, Jardin fruitier 9). 4. Venusbrust-Pfirsich, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 52). 4. Téton de Vénus (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, VI. No. 115).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: sehr gross, etwa 80 mm breit, 75 mm hoch, gewöhnlich mehr oder weniger zugespitzt; Furche eng und tief.

Stempelpunkt: einen kleinen, spitzen Stachel bildend, auf einer kleinen Erhöhung stehend.

Stielhöhle: breit ausgeschweift, sehr wenig vertieft.

Schale: dünn, fein sammtartig, weisslich grün, bei völliger Reife gelblich, an der Sonnenseite sehr lebhaft geröthet, oft bräunlich marmorirt.

Fleisch: leicht vom Steine löslich, schmelzend, weiss, um den Stein leicht geröthet, sehr saftreich, süss, von angenehmem Geschmacke.

Stein: stark, röthlich, lang oval, an beiden Enden verschmälert, oben lang zugespitzt, in einen Stachel endigend; grob und breit gefurcht; Bauchnaht wenig hervortretend, in der Mitte von einer ziemlich breiten Furche durchzogen; Rückennaht dünn, stark hervortretend, zu jeder Seite von einer tiefen, breit ausgeschweiften Furche begleitet.

Digitized by Google

Beschreibung des Baumes: er wächst schwach, verlangt eine warme, südliche Mauer; nur an dieser erhält die Frucht ihre volle Reife und das ihr eigenthümliche Aroma; wird erst bei einigem Alter fruchtbar. Blätter zahlreich, gross, lanzettlich, lang zugespitzt, fein gezähnt; Drüsen klein, rundlich. Blüthen: klein, rosa, öffnen sich wenig, lang genagelt; Staubfäden kaum hervorstehend.

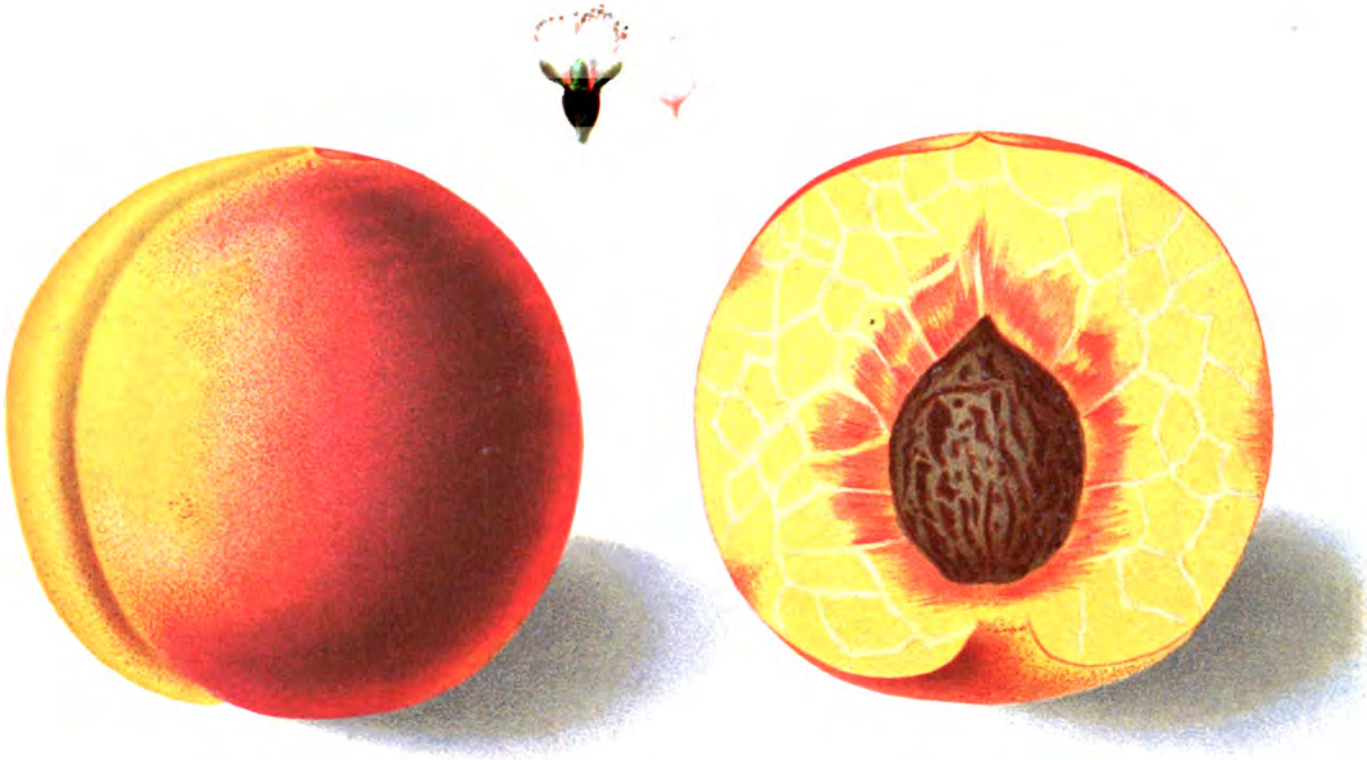
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Willermoz's Pfirsich.

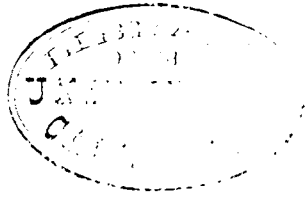
Digitized by Google

Digitized by Google



WILLERMOZ'S PFIRSICH

Digitized by Google



Digitized by Google

Willermoz's Pfirsich.

Cl. I. 1. b.

** **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Wilh. Crawford in Middletown, New-Jersey erzogen; Gaillard zu Brignays führte sie aus Amerika in Frankreich ein und benannte sie zu Ehren des Directors der Gartenbaugesellschaft des Rhone-Departements C. F. Willermoz. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und auch vor einigen Jahren von Dr. Lucas in Reutlingen als Königin Olga-Pfirsich abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Crawford's early (Hogg, fruit manual S. 217.). 2. Willermoz (Pomol. de la France No. 10.). 3. Decaisne (Jard. fruit. 62.) 4. Willermoz's Pfirsich (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 54.). 5. Königin Olga-Pfirsich (Lucas, Illustrirte Monatshefte, 1875, S. 1.)

Beschreibung der Frucht. Gestalt: gross, rundlich, etwas höher als breit, an der Spitze verschmälert, mit einer engen Furche versehen.

Stempelpunkt: etwas erhaben, in der Furche stehend.

Stielhöhle: breit ausgeschweift, sehr wenig vertieft.

Schale: dünn, leicht vom Fleische abziehbar, sehr wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite schön dunkel bräunlich carminroth mit violettem Schein.

Fleisch: leicht vom Steine ablösend, etwas fest, doch vollkommen schmelzend, aprikosenartig gelb, um den Stein mehr oder weniger strahlenförmig geröthet, saftreich, von süssem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: gross, röthlich braun, breit oval, tiefgrubig, an der Basis abgerundet, an der Spitze verschmälert und in einen kurzen Stachel auslaufend; Bauchnaht sehr hervortretend, von einer

Digitized by Google

tiefen, engen Furche durchzogen; Rückennaht sehr abgeplattet, wenig hervortretend, auf jeder Seite mit einer breiten Furche begrenzt.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, ist wenig empfindlich und trägt sehr reich; Sommertriebe olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet.

Blätter: gross, breitlanzettlich, etwas wellenförmig, lang zugespitzt, blass gelblich-grün, scharf gezähnt, mit wenigen, sehr kleinen, kugeligen Drüsen.

Blüthen: klein, rosenroth, Blumenblätter oval, Staubfäden wenig hervorstehend.

Sie zählt zu den besten gelbfrüchtigen Sorten, trug in der Königl. Gärtner-Lehranstalt jährlich sehr reich und zeichnete sich durch Grösse, Schönheit und guten Geschmack aus. Wenn man die Früchte verdünnt, so erlangen sie die Grösse der Abbildung; bei ihrer grossen Tragbarkeit sollte man es nicht versäumen. Sie gedeiht an der südlichen und östlichen Seite einer Mauer gleich gut, reift aber an ersterer gegen 8—10 Tage früher.

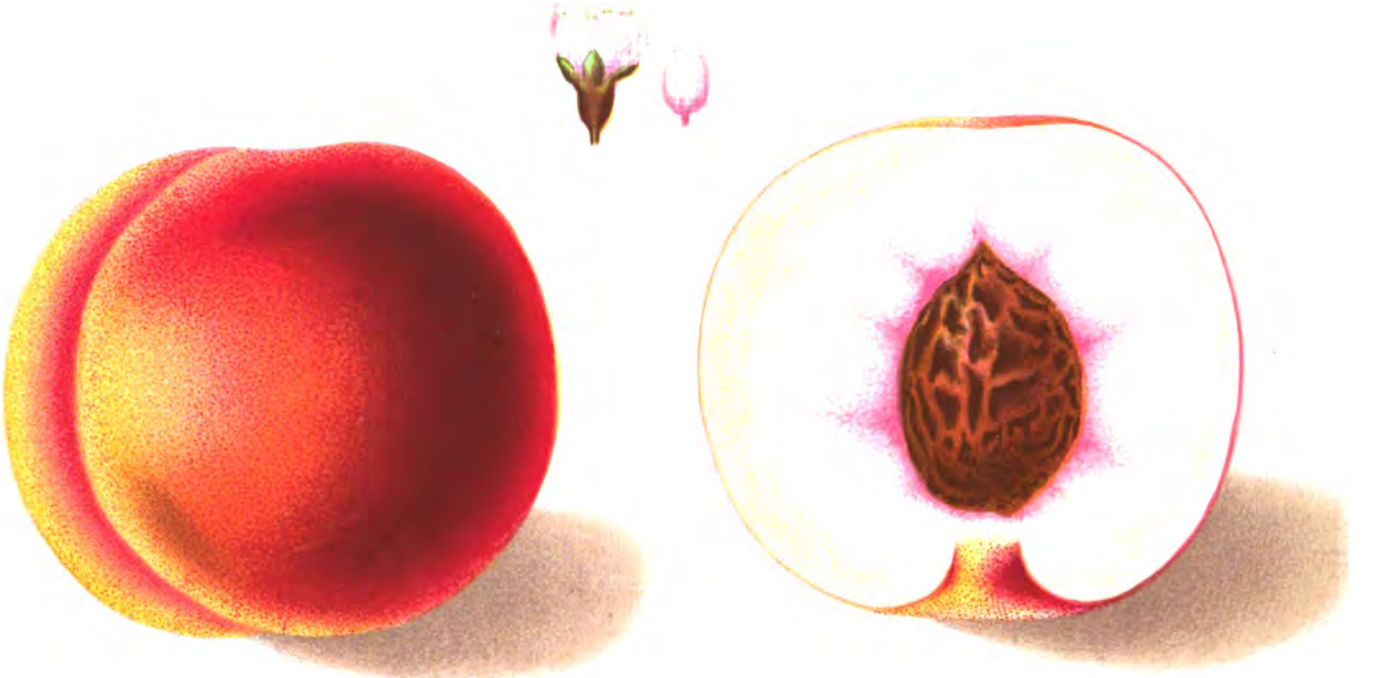
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Madame Gaujard.

Digitized by Google

Digitized by Google



MADAME GAUJARD

Digitized by Google



Digitized by Google

Madame Gaujard.

Cl. I. 1. a. ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1858 von N. Gaujard, Baumschulenbesitzer in Gent aus Samen gezogen. Der strenge Winter 1860/61 zerstörte eine ganze Aussaat bis auf einen Saemling, welcher nicht gelitten hatte und sich später gut entwickelte. Im Jahre 1864 brachte er die ersten Früchte. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt im Jahre 1873 ein Exemplar von Burvenich, Lehrer an der Gartenbauschule in Gent, welcher mittheilte, dass es die härteste der ihm bekannten Sorten sei. Sie hat sich hier bewährt und verdient die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Narcisse Gaujard (Bulletins d'arboriculture, Organe du Cercle d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 17.).

Beschreibung der Frucht. Gestalt: ziemlich grosse, etwa 75 mm breite und eben so hohe Frucht, rundlich, mit einer schmalen, mehr oder weniger tiefen Furche versehen.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Naht gebildeten Vertiefung stehend.

Stielhöhle: wenig vertieft.

Schale: sehr wollig, dünn, hellgelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth gefärbt und fein punktirt.

Digitized by Google

Fleisch: leicht vom Stein löslich, schmelzend, weiss mit fleischfarbigem Anflug, um den Stein herum carminroth gefärbt, sehr saftig, süss, von sehr gutem Geschmacke.

Stein: bräunlich, breit-oval, an der Basis und Spitze gleich abgerundet, oben mit einem kaum merklichen Stachel; an der Oberfläche stark gefurcht, Rückennaht leicht hervorspringend.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, ist wenig empfindlich und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, grünlich, an der Sonnenseite röthlich. Blätter gross, fein gezähnt, lang zugespitzt; Drüsen klein. Blüthen klein, blassrosa; sie erscheinen ziemlich spät.

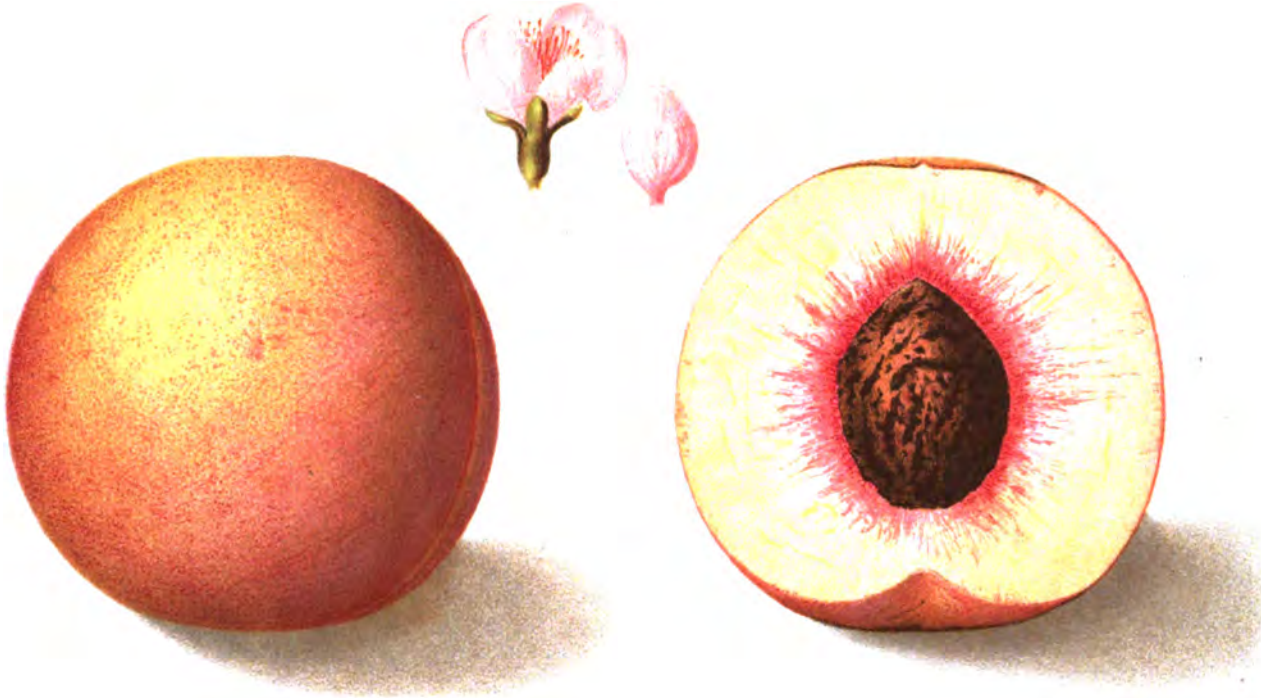
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Schöne von Vitry.

Digitized by Google

Digitized by Google



SCHÖNE VON VITRY

Digitized by Google



Digitized by Google

Schöne von Vitry.

Cl. I. 1. a.

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die in Vitry-sur-Seine aus Samen gezogen wurde. Sie ist in Frankreich und Deutschland sehr verbreitet und verdient wegen ihrer Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1870 von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantière bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle de Vitry (Merlet, Abrégé des bons fruits). 2. Admirable tardive (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, II, p. 36). 3. Late Admirable (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, p. 110). 4. Schöne von Vitry (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XI, p. 216). 5. do. Fintelmann, S. 466, No. 23). 6. Belle de Vitry (A. Leroy, Dictionnaire de Pomologie, VI. No. 14).

Beschreibung der Frucht: mittelgrosse, kugelförmige, flachgedrückte, etwa 65 mm breite und eben so hohe Frucht. Furche flach.

Stempelpunkt: in der Mitte einer schwachen Vertiefung eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief und weit.

Schale: etwas dick, lässt sich leicht vom Fleische abziehen, mit einem leichten Flaum bedeckt, grünlichgelb, auf der Sonnenseite und oft auch die ganze Frucht hellroth gefärbt und verwaschen.

Fleisch: weisslich-gelb, am Stein röthlich, leicht löslich, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmack.

Digitized by Google

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben in einen spitzen Stachel auslaufend, tief gefurcht; Bauchnaht gegen die Spitze etwas gewölbt, Rückennaht schmal, dünn und scharf.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich.

Sommertriebe stark, lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Augen gross, kegelförmig, zugespitzt, wollig; Blätter gross, lanzettlich, lang zugespitzt, fein gezähnt; Drüsen klein, kugelig; Blüthen mittelgross, rosa; Blättchen rundlich-oval.

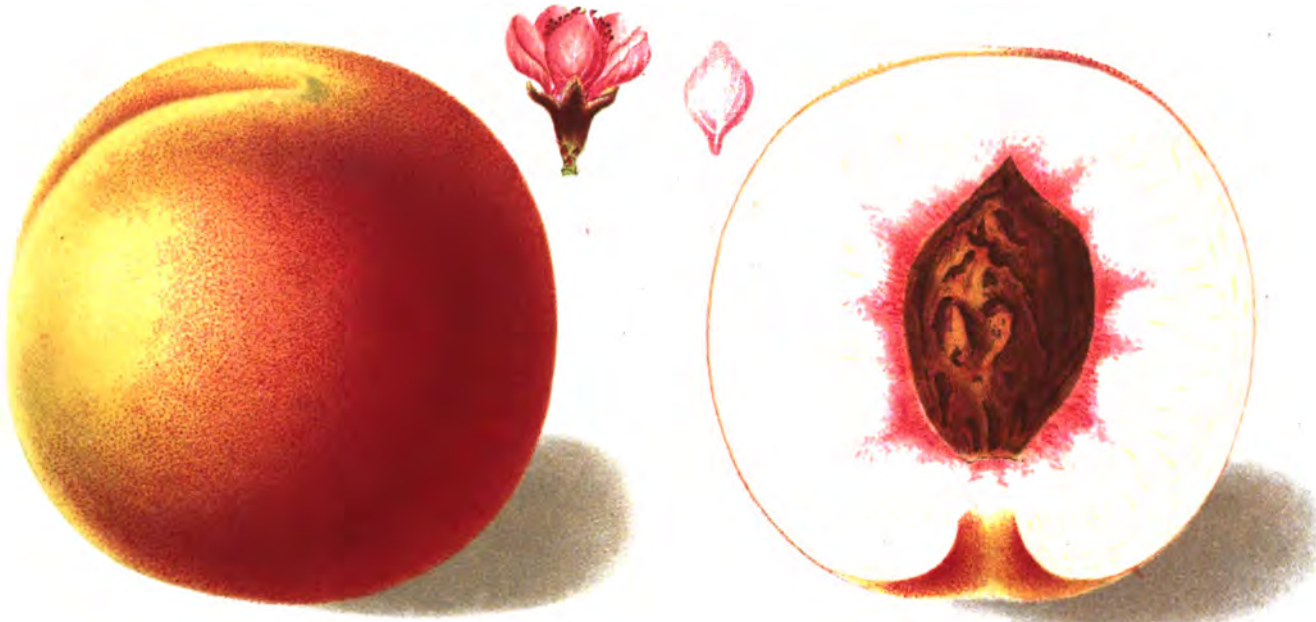
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Schöne aus Westland.

Digitized by Google

Digitized by Google



SCHÖNE AUS WESTLAND

Digitized by Google



Digitized by Google

Schöne aus Westland.

Cl. I. 2. a.

** **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Westland, einem Theile Südhollands aufgefunden, woselbst sie sehr verbreitet ist. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, als sie es wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Unempfindlichkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Schöne aus Westland (Niederländischer Obstgarten, II, Taf. 2).

Beschreibung der Frucht: grosse, rundliche, etwa 70 mm hohe und eben so breite Frucht; Furche ziemlich schwach.

Stempelpunkt: steht auf dem Gipfel der Frucht auf einer erhöhten Spitze.

Stielhöhle: flach und eng.

Schale: sehr dünn, sich leicht ablösend, fein wollig, blassgelb, auch grünlich-weiss, an der Sonnenseite hell-rosenroth, oft mit einigen flammenartigen Streifen.

Fleisch: weisslichgelb, um den Stein rosenroth gefärbt, sehr saftig, schmelzend, süss, von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: mittelgross, stark, an der Basis stumpf, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend.

Beschreibung des Baumes: er wächst mässig, wird ziemlich gross und ist sehr fruchtbar.

Sommertriebe schlank, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich; Blätter gross, breit, lanzettlich, am Rande schwachwellig, fein gezähnt, glänzend grün; Blattstiel mit 2 oder 4 kleinen

Digitized by Google

runden Drüsen; Blüthen mittelgross, blass-rosenroth, tiefer gefärbt als die der Montagne.

In Westland wird sie vielfach angepflanzt und mit den Früchten ein beträchtlicher Handel nach Amsterdam, Haag und selbst nach England getrieben. Sie verdient mehr als viele andere Sorten empfohlen zu werden.

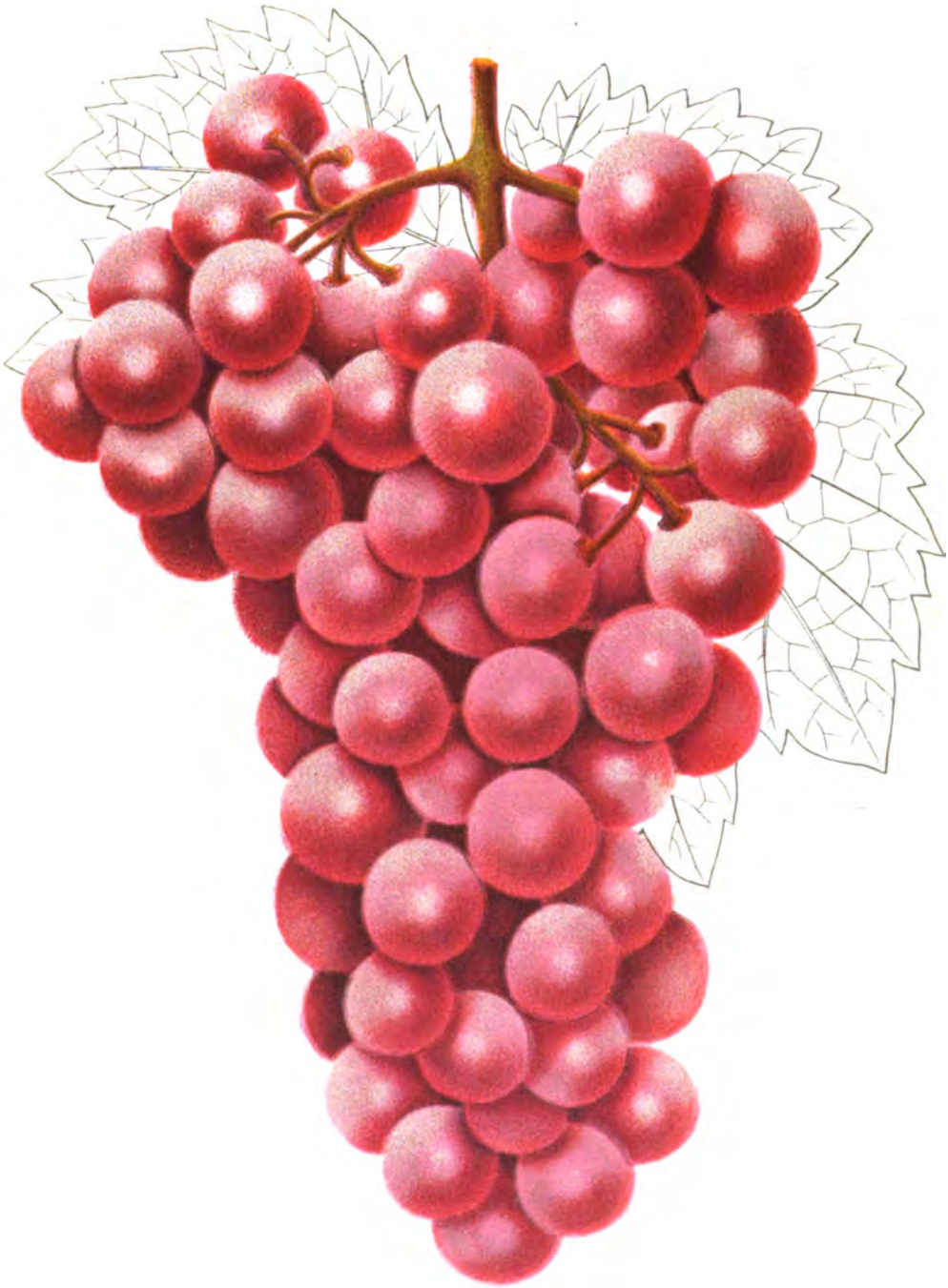
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rother Gutedel.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHER GUTEDEL

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Rother Gutedel.

Heimath und Vorkommen: er wird in fast allen Weinländern als Tafeltraube gebaut und auch in Steiermark und Niederösterreich als Keltertraube benutzt.

Literatur und Synonyme: 1. Rother Gutedel, rother Junker (v. Babo, Classifik. III. III. 3, S. 644). 2. Rother Gutedel (Dittrich III., S. 517). 3. Rother Gutedel, Rother Schönedel (Göthe, die werthvollsten Traubensorten, Taf. II.). 4. Chasselas rouge (Chaptal, S. 223). 5. Rother Gutedel (v. Gok, die Weinrebe, 1836, Taf. 16). 6. Chasselas rose (Mas et Pulliat, 1874. No. 8). 7. Chasselas royal (Comte Odart, Ampelographie universelle).

Gestalt: Traube gross, ziemlich locker, gleichbeerig; Traubenstiel lang, kahl, hellgrün, mit röthlichem Anflug; Beerenstiel kurz, warzig; Beere gross, hell- bis dunkelroth, durchscheinend, schwach beduftet; Narbe gross, vorstehend, braun; Beerenhaut dünn; Saft angenehm süss, dünnflüssig. Er reift Anfang September. In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde er vom Stadtrath Thraenhardt in Naumburg für Pflanzungen empfohlen, die keine besonders geschützte Lagen haben nnd für welche keine besonders sorgfältige Cultur des Bodens und sorgsame Behandlung angewendet werden kann.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock starkwüchsig; Rebholz fein gefurcht, röthlich-braun; Knoten schwach verdickt; Augen stark hervortretend, wollig; Triebspitzen kahl, hellgrün mit bronzefarbigem Anflug. Blätter mittelgross, dick,

Digitized by Google

glatt, fünflappig, mehr oder weniger tief eingeschnitten, oben hellgrün, mattglänzend, im Herbst röthlich färbend; Buchten klein, Stielbucht spitzwinklig, an der Mündung meistens gedeckt, unregelmässig gross gezähnt; Nerven dünn, hell, borstig, mit röthlichem Anflug; Blattstiel ziemlich lang, gelbgrün, röthlich.

Der rothe Gutedel verlangt einen kräftigen, nicht zu trockenen, tiefgründigen Boden; er zeichnet sich an Spalieren und im Weinberg durch grosse, frühzeitig eintretende Tragbarkeit aus und liefert auch einen guten, leichten, weissen Tischwein. In der Nähe grosser Städte wird er als Tafeltraube sehr geschätzt und verträgt den Transport recht gut.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Weisser Gutedel.

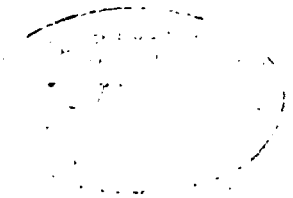
Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

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



Digitized by Google

Weisser Gutedel.

Anfang October.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich; in Deutschland, Oesterreich, Ungarn und Steiermark ist er sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Chasselas blanc, Chasselas doré, Bar sur Aube (in Frankreich). 2. Weisser Gutedel (von Babo-Metzger, 1836, S. 28). 3. do. Fintelmann, II. S. 641. 4. do. Dittrich, III. S. 520. 4. Weisser Krachgutedel (Göthe, die werthvollsten Tafeltrauben Taf. VIII). Die allgemeine Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha empfahl den Weissen Gutedel zur Anpflanzung für wenig geschützte Lagen.

Gestalt: Traube gross, locker, ästig, bisweilen einfach und dicht; bei ungünstiger Witterung ungleichbeerig; Traubenstiel lang, dünn, hellgrün, röthlich angelaufen; Beerenstiel kurz, dünn, nach oben verdickt, warzig; Beere gross, rund, gelbgrün, auf der Sonnenseite braun gefleckt, durchsichtig, geadert, dünnhäutig, zweikernig, von angenehmem, süss gewürzhaftem Geschmack; Narbe gross.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock starkwüchsig; Rebholz lang, röthlich braun, gestreift, punktirt; Knoten erhaben, eng stehend; Augen stark hervortretend.

Blätter: mittelgross, länglich, fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten; Bezahnung unregelmässig und ungleich; Buchten spitzwinkelig, selten gedeckt; Nerven ziemlich stark, hellgrün, nach dem Stiel zuweilen röthlich; Blattstiel dünn, hellgrün, auch röthlich; Triebspitzen kahl, stark glänzend, braunroth, bronzirt.

Digitized by Google

Der weisse Gutedel kommt bei seiner geringen Empfindlichkeit fast in jeder Lage fort, ist aber am fruchtbarsten in einem kräftigen und nahrhaften, nicht zu trockenen Boden. Er blüht gewöhnlich spät, ist nicht empfindlich und wird am besten auf Zapfen geschnitten. Er liefert vorzügliche Tafeltrauben, aber auch einen leichten, milden Tafelwein und ist als Keltertraube von hoher Bedeutung; im badischen Oberland werden die Markgräflerweine aus ihm bereitet.

Bei sorgfältiger Aufbewahrung, in einer frostfreien Kammer an Stangen aufgehängt, halten sich die Trauben bis zum Frühjahre.

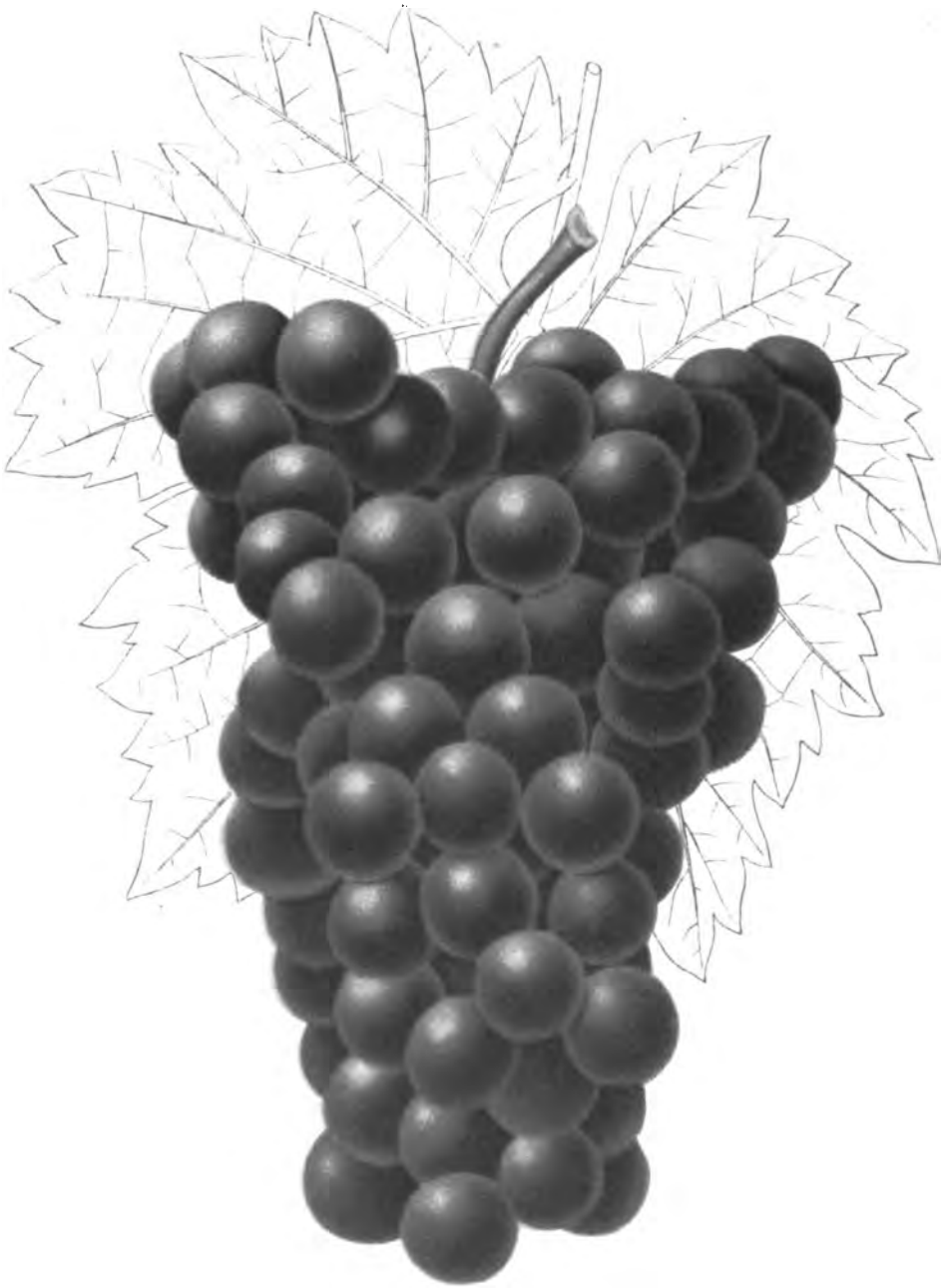
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Blauer Portugieser.

Digitized by Google

Digitized by Google



BLAUER PORTUGIESER

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Blauer Portugieser.

Heimath und Vorkommen: er soll von Portugal nach Steiermark und von da nach Oesterreich, Ungarn und Deutschland gekommen sein. Er wird in Württemberg, in der Pfalz und am Rhein gebaut.

Literatur und Synonyme: 1. Blauer Portugieser (v. Babo, Classif. II. III. 2., S. 313). 2. Blauer Portugieser (Göthe, die werthvollsten Traubensorten, Taf. I.). 3. Blauer Portugieser (Mas et Pulliat, le Vignoble I., No. 39).

Gestalt: Traube mittelgross, dicht, einfach oder ästig; Traubenstiel kurz, holzig; Beerenstielchen dünn, warzig; Beere rund, mittelgross, schwarzblau, hell beduftet, mit hellen Rostpunkten; Narbe ein wenig vertieft; Beerenhaut bei voller Reife dünn; Saft dünnflüssig, süss, angenehm. Sie reift Anfang September und gehört zu den besseren Frühtrauben. In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde er vom Stadtrath Thränhardt in Naumburg für Pflanzungen, die keine besonders geschützte Lagen haben und für welche keine besonders sorgfältige Kultur des Bodens und sorgsame Behandlung angewendet werden kann, empfohlen.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock starkwüchsig; Rebholz kräftig, unten platt gedrückt, oben rund, fein gefurcht, zimmetbraun; Knoten entfernt stehend, verdickt, dunkler als das Holz; Augen verhältnissmässig klein, oft zugespitzt; Endspitzen der Sommertriebe glänzend, gelblich grün, einzeln behaart; Blätter gross, dünn, glatt, wenig oder tief einge-

Digitized by Google

schnitten, oben glänzend dunkelgrün, unten mattglänzend, gelblich grün, im Herbst schwach röthlich, unregelmässig gross gezähnt; Stielbucht weit, überdeckt; Nerven oben gelbgrün; Blattstiel rund, mattgrün, mit breiten, rothen Streifen.

Der blaue Portugieser ist sehr früh und reich tragbar und gedeihet noch in höheren Lagen und leichtem, trockenem Boden. Das Holz ist etwas empfindlich gegen Frost. Für Spaliere ist der Zapfenschnitt zu empfehlen.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

MADELEINE ANGEVINE.*)

*) Tritt an die Stelle des in früherer Liste unter der gleichen No. aufgeführten Frühen blauen Champagner, da sich herausgestellt hat, dass diese vom Deutschen Pomologen Verein empfohlene Sorte kaum von No. 15 dem „Frühen blauen Burgunder" verschieden ist.

Digitized by Google

Digitized by Google



MADELEINE ANGEWINE

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Madeleine Angevine.

Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von den bekannten Wein- und Rosenschulenbesitzern Moreau-Robert unter den Sämlingen einer Aussaat von gemischtem Samen im Jahre 1857 gefunden. Der Stock lieferte seine ersten Früchte im Jahre 1861 und 1863 wurde diese vorzügliche frühe Sorte in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet. Garten-Inspector Koch lenkte die Aufmerksamkeit der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen in Braunschweig im Jahre 1872 auf dieselbe und empfahl sie als eine der frühesten und besten Sorten. In der Königlichen Gärtner-Lehranstalt trug sie wiederholt und kann ich ihre Anpflanzung wegen ihrer frühen Reifzeit, ihrer langen Dauer am Stocke und wegen ihres vortrefflichen Geschmacks sehr empfehlen. Sie zählt jedenfalls zu den besten frühen Sorten.

Literatur und Synonyme: Madeleine Angevine (Mas et Pulliat, le Vignoble I., No. 1.).

Gestalt: Traube mittelgross, kurz, locker, verzweigt; Traubenstiel lang, dünn, hellbraun, oft röthlich gefärbt; Beerenstiel lang, dünn; Beere mittelgross, rund oder etwas eiförmig; Schale fein, fest, hellgrün, später gelblich grün, an der Sonnenseite schwach bräunlich; Fleisch von angenehmem, süssem Geschmacke; Narbe kaum bemerklich.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock schwachwüchsig; Rebholz von mittlerer Stärke, röthlich braun, gestreift; Knoten entfernt stehend. Blätter gross, breiter als lang, kahl auf der

Digitized by Google

Oberfläche, unterseits auf den Nerven etwas wollig; die Einschnitte sehr tief, fünflappig; Bezahnung ungleich; Buchten spitzwinkelig; Nerven stark, hellgrün; Blattstiel lang, von mittlerer Stärke, schwach wollig; Triebspitzen hell, stark glänzend, hellgrün.

Die Madeleine Angevine kommt bei ihrer geringen Empfindlichkeit fast in jeder Lage fort; an Mauern gepflanzt reift sie sehr früh, ist ungemein fruchtbar, wenn sie auf Zapfen geschnitten wird und hinreichend Platz hat. Sie liefert vorzügliche Trauben.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Diamant-Gutedel.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

DIAMANT-GUTEDEL



Digitized by Google

Diamant-Gutedel.

Ende August, Anfang September.

Heimath und Vorkommen: die Abstammung dieser vorzüglichen Tafeltraube ist nicht bekannt; in deutschen Gärten ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Früher Gutedel (L. v. Babo. Die Wein- und Tafeltrauben, 1836, S. 42). 2. Muscadin-Diamant (Dittrich, 1841, III. 523). 3. Diamanttraube (Christ, Pomol. 331). 4. Muscadin-Diamant (Fintelmann, 1839, II. S. 642). 5. Gros Goulard (Mas et Pulliat, le Vignoble, 1874, Taf. 5). Prolific Sweetwater (R. Hogg, the fruit Manual).

Gestalt: Traube gross, ästig, locker; Traubenstiel kurz, nach oben verdickt, warzig; Beerenstiel mittellang; Beere sehr gross, rund, weissgrün, hell, mit sichtbaren Adern, grau beduftet, zartfleischig, saftreich, bei vollkommener Reife schwach gebräunt, meist einsamig.

Reifzeit: sie reift Ende August oder Anfang September und gehört zu den besten Tafeltrauben.

In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha i. J. 1857 wurde sie für Pflanzungen in geschützten Lagen und guten Boden empfohlen, wo sorgfältige Kultur angewendet werden kann.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock kräftig; Rebholz stark, kurz, dick, markig, dunkelbraun; Knoten schwach verdickt; Augen stark hervortretend; Blätter fünflappig, kurz ein-

Digitized by Google

geschnitten, breitzähnig, oben hellgrün, kahl, unterseits an den Adern borstig; Blattstiel lang, unten dick.

Der Diamant-Gutedel ist etwas empfindlich und muss an Mauern gezogen werden; zur Anpflanzung in Weinbergen ist er nicht zu empfehlen; zum Treiben unter Glas sehr geeignet.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

MUSCAT-GUTEDEL.

Digitized by Google

Digitized by Google

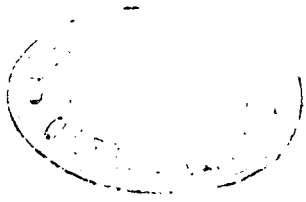


MUSCAT GUTEDEL

Digitized by Google

em v W. Lauche

Verlag v Paul Parey in Berl



Digitized by Google

Muscat-Gutedel.

Ende September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und wird seit längerer Zeit in deutschen Gärten als vorzüg liche Tafeltraube kultivirt.

Literatur und Synonyme: 1. Chasselas musqué (in Frankreich). 2. Muscat-Gutedel (v. Babo, S. 40). 3. do. Fintelmann, II. S. 612). 4. do. Dittrich, S. 523. 5. Chasselas musqué (Mas et Pulliat. le Vignoble I. Taf. 23). Die allgemeine Versammlung deutscher Pomologen in Gotha empfahl ihn zur Anpflanzung in geschützten Lagen und gutem Boden.

Gestalt: Traube locker, ästig; Traubenstiel lang, dünn, grün, röthlich angelaufen; Beerenstiel kurz, dünn, nach oben verdickt; Beere rund, gelb, in der Sonne bräunlich, hell, grossnarbig, fein punktirt, beduftet, etwas hartfleischig, dünnhäutig, zweikernig, von einem sehr feinen muskatellerartigen Geschmack, der besonders in warmen Lagen hervortritt.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock etwas schwachwüchsig; Rebholz lang, röthlichbraun, gestreift, punktirt; Augen stark hervortretend; Triebspitzen kahl, Blätter länglich, fünflappig, tief eingeschnitten, stumpf — oft auch scharf gezähnt, kahl, eben, hellgrün, unterseits blassgrün, etwas filzig; Mittellappen an der Basis stark verjüngt.

Digitized by Google

Der Muscat-Gutedel verlangt eine geschützte Lage und erhält man die schönsten und wohlschmeckendsten Tafeltrauben an einer Mauer am Spalier. Für den Weinberg eignet er sich nicht; auch zur Weinbereitung hat er keinen Werth.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

PARISER GUTEDEL.

Digitized by Google

Digitized by Google



PARISER GUTEDEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Pariser Gutedel.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Umgegend von Fontainebleau, wo er häufig gezogen und auf den Pariser Markt gebracht wird; auch in Deutschland ist er häufig angepflanzt. In und um Fontainebleau, wo diese vorzüglichste Tafeltraube Frankreichs mit grosser Sorgfalt gezogen wird, soll ein französischer Morgen einen Ertrag von etwa 4000 Franken gewähren und eine Familie ernähren. In Paris wird das Pfund mit 20—30 Sous verkauft.

Literatur und Synonyme: 1. Chasselas de Fontainebleau (Comte Odart Ampelographie universelle). 2. Pariser Gutedel (v. Babo, 1836, S. 39). do. Dittrich, III. S. 522. do. Fintelmann, II, S. 642. 3. Chasselas doré (Mas et Pulliat, le Vignoble, I. No. 44). 4. Royale Muscadine (Robert Hogg, the fruit Manual). 5 Chasselas, Bar-sur-Aube blanc. (Duhamel. Traité des arbres fruitiers.)

Gestalt: Traube locker, ästig; Traubenstiel lang, dünn, mit röthlichem Anflug; Beerenstiel, kurz, dünn, nach oben verdickt; Beere rund, bei gedrängten Trauben etwas länglich, gelblich-weiss, stark besonnte bräunlich, hell, durchsichtig, schwach beduftet, etwas hartfleischig, dünnhäutig, zweikernig; Saft fein muskirt, sehr süss; Narbe gross. In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Braunschweig i. J. 1872 wurde er als Tafeltraube für Norddeutschland zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock kraftig; Rebholz lang, röthlichbraun, gestreift, punktirt; Knoten schwach verdickt; Augen

Digitized by Google

stark hervortretend; wollig; Triebspitzen etwas wollig; Blätter länglich, fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, stumpf, auch scharf gezähnt, kahl, hellgrün, unterseits blassgrün und etwas behaart; Mittellappen stark verjüngt; Blattstiel lang, dünn, kahl.

Reifzeit: er reift Ende September.

Der Pariser Gutedel verlangt einen kräftigen, nicht zu trockenen Boden und eine warme, geschützte Lage am Spalier. Bei kurzem Zapfenschnitt ist er am fruchtbarsten. Für Weinberge taugt die Rebe nicht.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

MADELEINE ROYALE.*)

*) Der empfohlene „Früher Gutedel" ist von No. 5 Diamant-Gutedel nicht verschieden; es tritt daher Madeleine royale an dessen Stelle.

Digitized by Google

Digitized by Google



MADELEINE ROYALE.

Digitized by Google

G. u. W. Lauch Verlag v. Paul Parey in Berlin



Digitized by Google

Madeleine royale.

August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Robert in Frankreich gezogen und im Jahre 1851 in den Handel gebracht. In den Gärten von Anjou ist sie sehr verbreitet und als Tafel- und Markttraube sehr beliebt. In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Braunschweig im Jahre 1872 wurde sie vom Garten-Inspector Koch sehr gerühmt und auch ich kann sie für hiesige Verhältnisse als eine sehr frühe und werthvolle Traube empfehlen.

Literatur und Synonyme: 1. Madeleine royale (Bouschet, Raisins du verger). 2. Madeleine royale (Mas et Pulliat, Taf. 11).

Gestalt: Traube mittelgross oder gross, locker, ästig; Traubenstiel lang, stark, hellgrün, bräunlich angelaufen; Beerenstiel lang, nach oben etwas verdickt; Beere mittelgross, rund oder fast rund, hellgrün, bei voller Reife gelblich grün, wenig durchsichtig, dünnhäutig, von angenehmem, süss gewürzhaftem, schwach muskirtem Geschmacke. Bei Regen springen die Beeren mitunter etwas auf.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock schwachwüchsig; Rebholz stark, kräftig, röthlich braun, auf der Sonnenseite dunkler gefärbt; Knotenabstände mittellang; Augen stark hervortretend.

Blätter: mittelgross, so breit als lang, oft etwas wollig, auf der Oberfläche glatt, unterseits etwas filzig; der obere Blatteinschnitt tief; Bezahnung unregelmässig, kurz, abgestumpft; Nerven ziemlich stark; Blattstiel lang, an der Anheftungsstelle etwas verdickt; Triebspitzen hellgrün, unterseits schwach wollig, oft etwas röthlich gefärbt.

Digitized by Google

Der Stock wächst kräftig, ist sehr tragbar, kommt in allen wärmeren Lagen fort, gedeiht aber am besten an südlichen Mauern, wo die Trauben sehr früh reifen, und wenn ausgebeert, grosse Beeren mit mehr goldiger Färbung erhalten.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

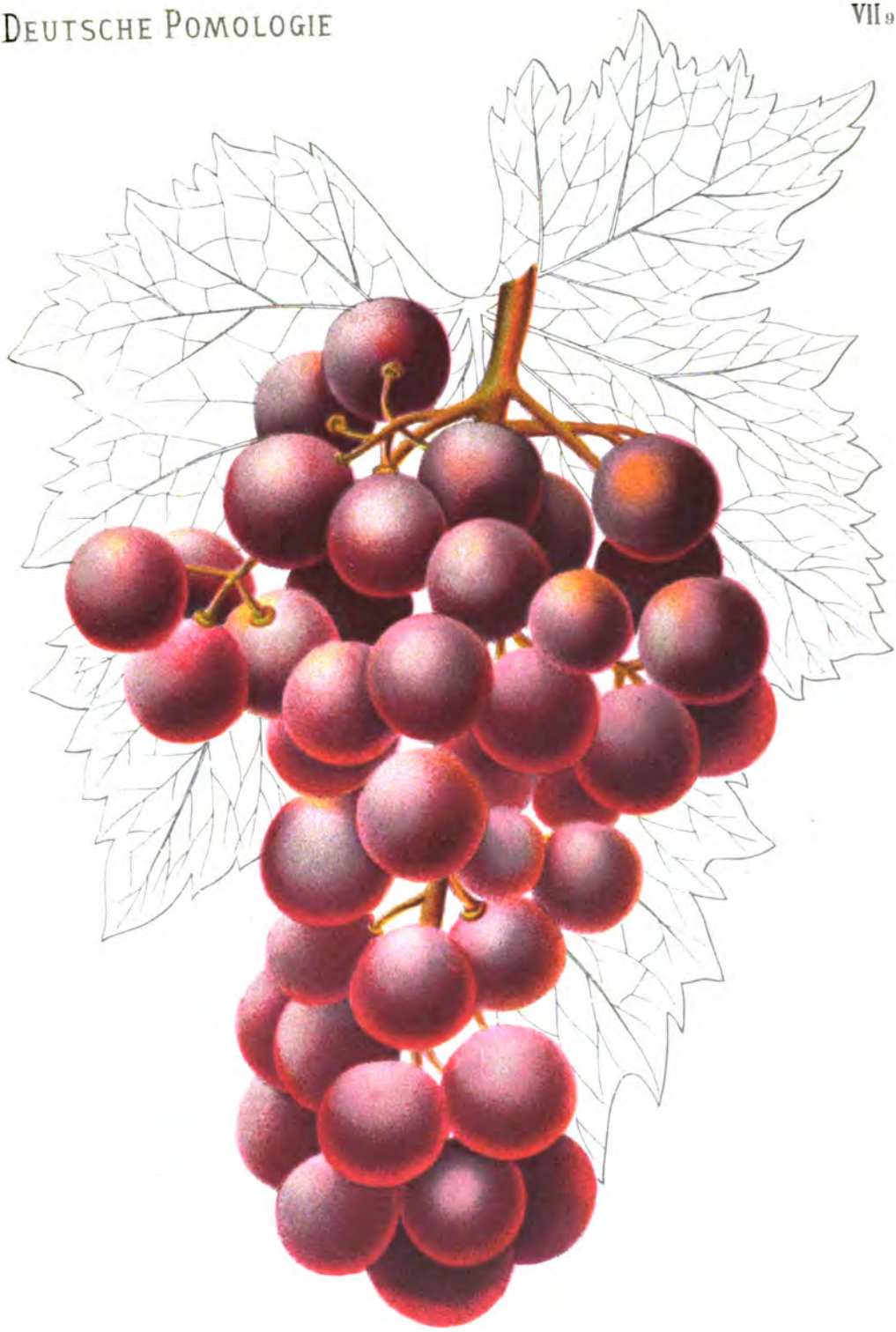
Digitized by Google

KÖNIGS-GUTEDEL.*)

*) Tritt an die Stelle der in früherer Liste unter der gleichen No. aufgeführten Seidentraube, da sich inzwischen herausgestellt hat, dass diese vom Deutschen Pomologen-Verein empfohlene Sorte nur wenig oder gar nicht von No. 11. „Früher Leipziger" verschieden ist.

Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGS-GUTEDEL

Digitized by Google

Verlag v Paul Parey in Berlin



Digitized by Google

Königs-Gutedel.

Ende September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und wird in deutschen Gärten häufig gefunden.

Literatur und Synonyme: 1. Königs-Gutedel (v. Babo-Metzger, 1836, S. 46). 2. Chasselas royale (in Frankreich). 3. Chasselas violet (Mas et Pulliat, le Vignoble, I., Taf. 24). 4. Red Chasselas (Robert Hogg, the fruit Manual).

Gestalt: Traube mittelgross, locker, ästig; Traubenstiel lang, dünn, roth; Traubenstielchen kurz, dunn, nach oben verdickt, warzig, roth; Beere dunkelroth, blau beduftet, gleich nach der Blüthe roth gefärbt, rothfleischig; Saft süss, angenehm. Die Reife erfolgt Ende September, mit dem Rothen Gutedel zusammen. Er wurde in der allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen zu Braunschweig im Jahre 1872 zur Anpflanzung empfohlen.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock starkwüchsig; Rebholz lang, röthlichbraun, gestreift, punktirt; Knoten ziemlich dicht stehend; Augen verhältnissmässig klein; Endspitzen der Sommertriebe kahl; Blätter länglich, fünflappig, ziemlich tief eingeschnitten, stumpf auch scharf gezähnt, kahl, dunkelgrün, in's Röthliche schimmernd, unterseits blassgrün; Blattstiel lang, dünn, kahl, röthlich.

Wegen der Färbung der Beeren gleich nach dem Abblühen, sowie durch die rothe Farbe, die an allen Theilen des Reb-

Digitized by Google

stockes sichtbar auftritt, ist diese Sorte immer eine auffallende Erscheinung.

Bei kurzem Schnitt ist der Königs-Gutedel sehr fruchtbar, kommt fast in jeder Lage fort, wird aber am schönsten, wenn an einer Wand gezogen.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Früher Malingre.

Digitized by Google

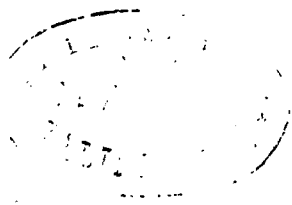
Digitized by Google



FRÜHER MALINGRE

Digitized by Google

Verlag v. Paul Parey in Ber



Digitized by Google

Früher Malingre.

Mitte August.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Gärtner Malingre in der Umgebung von Paris in den dreissiger Jahren aus Samen gezogen. In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 empfahl ihn Stadtrath Thraenhardt († 2. Nov. 1880) für Pflanzungen in geschützten Lagen mit gutem Boden.

Literatur und Synonyme: 1. Précoce de Malingre (Mas et Pulliat, le Vignoble, I. No. 7). 2. Blanc précoce de Malingre (Henri Bouschet, les Raisins du verger). 3. Précoce blanc (Comte Odart, Ampelographie universelle). 4. Early Malingre (Robert Hogg, the fruit Manual).

Gestalt: Traube: mittelgross, locker, ästig; Traubenstiel lang, dünn, biegsam, bräunlich angelaufen; Beerenstiel lang, dünn, oben wenig verdickt; Beere mittelgross, in trockenem Boden klein, oval; Schale fein, zart, grünlich, später gelblich grün, durchsichtig, auf der Sonnenseite bräunlich; Fleisch saftreich, von edlem, gezuckertem Geschmacke; Narbe gross.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock schwachwüchsig; Rebholz von mittlerer Stärke, röthlich braun; Knotenabstände von mittlerer Länge; Augen stark hervortretend, beim Austreiben schwach wollig. Blätter mittelgross, wenig länger als breit, fünflappig, tief eingeschnitten; Bezahnung unregelmässig, ungleich sehr scharf zugespitzt; Buchten spitzwinklig; unterseits glatt; Nerven hellgrün; Blattstiel von mittlerer Länge und sehr dünn.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: Der frühe Malingre reift Mitte August, kommt fast in jeder Lage fort, verlangt aber etwas feuchten Boden. Auf Zapfen geschnitten ist er sehr fruchtbar; während der Ausbildung der Beeren muss der Stock stark gegossen werden, weil sonst die Beeren zu klein bleiben. Die Trauben müssen gleich nach der Reife abgenommen werden, da sie bei Regenwetter leicht am Stocke faulen.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Früher Leipziger.

Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHER LEIPZIGER

Digitized by Google

Verlag v. Paul Parey in Be



Digitized by Google

Früher Leipziger.

Ende August.

Heimath und Vorkommen: er ist in Nord- und Süddeutschland häufig in Weinbergen, an Mauern und Lauben angepflanzt. Den Namen Seidentraube soll er nach dem kurfürstlichen Seidengarten in Heidelberg, der jetzt eingegangen ist, erhalten haben.

Literatur und Synonyme: 1. Gelbe Seidentraube (v. Babo, 1836, S. 194). 2. Früher Leipziger (Fintelmann, II. S. 665). 3. Raisin de Lindau, Frühzeitiger melier blanc (Salzmann S. 159). 4. Weisse Cibebe, Kilianer, Früher Orleans, (Dittrich, III. S. 569). 5. Lignan blanc (Le Vignoble, Mas et Pulliat, 1874 –75. I. Taf. 4) 6. Early white Malwasia (Robert Hogg, the fruit Manual).

In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha i. J. 1857 wurde sie als Seidentraube und in Braunschweig i. J. 1872 als Früher Leipziger zur Anpflanzung in Norddeutschland empfohlen.

Gestalt: Traube ästig, locker, zuweilen gedrängt; Traubenstiel lang; Beerenstiel kurz, dünn warzig; Beere länglich, zuweilen rund, gelb, hell, narbenlos, durchsichtig, weiss beduftet, fleischig zweikernig, von angenehm süssem Geschmacke.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock starkwüchsig; Rebholz lang, braun, gefurcht, punktirt, langknotig; Augen stark hervortretend; Triebspitzen wollig; Blätter länglich, dreilappig, kurz eingeschnitten, breit und scharf gezähnt, gelblich-grün, kahl, unterseits hellgrün, auf den Adern etwas wollig; Blattrippen röthlich;

Digitized by Google

Mittellappen zugespitzt, an der Basis breit; Blattstiel lang, dick, röthlich-kahl.

Der frühe Leipziger wächst kräftig und erlangt eine bedeutende Ausdehnung; er gedeiht am besten an hohen Mauern, an Spalieren und Lauben. Während der Blüthe ist er etwas empfindlich. Zur Weinbereitung eignet sich die Traube nicht; für die Tafel ist sie wegen ihrer frühen Reifzeit und Güte sehr werthvoll.

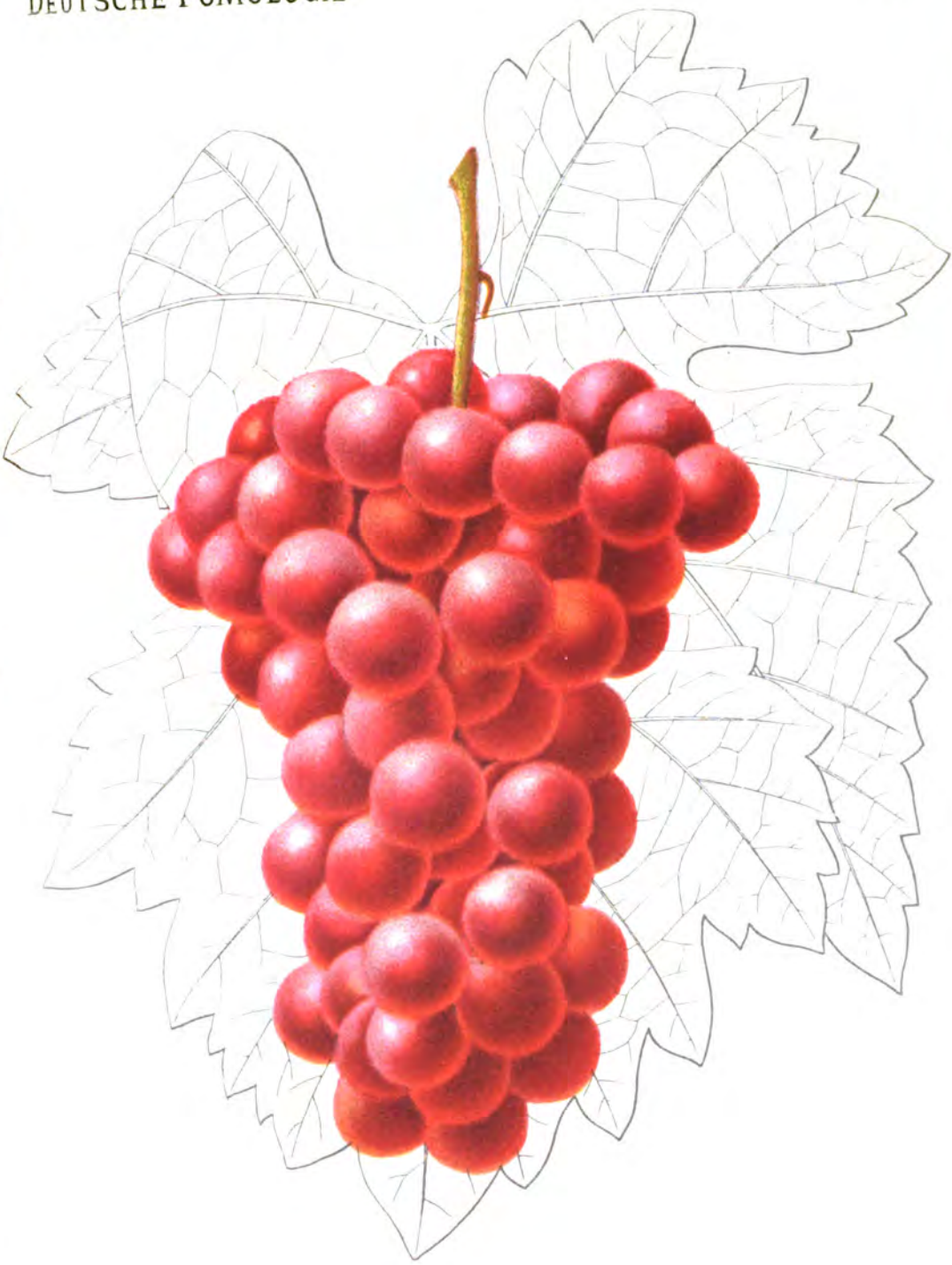
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Früher rother Malvasir.

Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHER ROTHER MALVASIR

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Früher rother Malvasir.

Anfang September.

Heimath und Vorkommen: er stammt nach Göthe aus dem Gumpoldskirchener Weingebirg in Niederösterreich, wo er unter dem Namen „Frühroth" ziemlich stark angebaut ist und von da nach Ungarn und Deutschland verbreitet wurde.

Literatur und Synonyme: 1. Italienischer rother Malvasir (Dittrich III., S. 518). 2. Früher rother Velteliner (Göthe, die werthvollsten Tafeltrauben, Taf. XIV.). 3. Rothe Babotraube (v. Babo-Metzger, die Wein- und Tafeltrauben, 1836, S. 52, Taf. XII.). 4. Rother Velteliner (von Gock, S. 31, Taf. VII.). 5. Früher rother Malvasir (Single, S. 46, Taf. XIV.). 6. Malvoisie rouge (le Vignoble, Mas et Pulliat, Taf. 10).

Gestalt: Traube ziemlich gross, dicht, einfach; Traubenstiel dick, biegsam, warzig, hellgrün, schwarz punktirt; Beerenstiel hellgrün, grau punktirt, fein warzig, mit etwas verdicktem Wulst; Beere mittelgross, rundlich, hellroth, schwarz punktirt, blau beduftet, durchsichtig; Narbe grau, wenig vorstehend; Beerenhaut dick; Saft dünnschleimig, sehr süss und angenehm. Reifzeit Anfangs September. Die Traube liefert einen der lieblichsten, besten und geschmackvollsten niederösterreichischen Weine. Aber auch als Tafeltraube ist sie wegen ihrer frühen Reife, ihres angenehmen Geschmackes und ihres schönen Ansehens zu empfehlen.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock stark; Rebholz lang, weit und flach gefurcht, dunkelbraunroth, schwarz punktirt; Knoten wenig vorstehend, gefärbt, eng stehend; Augen gross,

Digitized by Google

hellbraun, stumpf. Blätter gross, oft breiter als lang, dünn, glatt, schlaff, ziemlich tief eingeschnitten, fünflappig, oben dunkelgrün, unterseits heller, feinwollig, unregelmässig stumpf gezähnt; Buchten sehr ungleich, ausgeweitet; Nerven dick, zottig, hellgrün, mit röthlichem Anfluge; Blattstiel dick, grün, röthlich angelaufen, schwarz punktirt. Blätter an den Triebspitzen hell grün mit röthlichem Anflug, feinwollig.

Die allgemeine Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha empfahl ihn zur Anpflanzung in geschützten Lagen mit gutem Boden. An Mauern und Spalieren kommt er sehr gut fort, ist bei kurzem Zapfenschnitt sehr tragbar und in der Blüthe nicht empfindlich.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Blauer Blussard.

Digitized by Google

Digitized by Google



BLAUER BLUSSARD

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Blauer Blussard.

Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: diese vortreffliche Tafeltraube soll häufig in den Weinbergen am Genfersee vorkommen und von dort aus nach dem Oberrhein verbreitet sein, wo sie namentlich am Kaiserstuhl gezogen wird.

Literatur und Synonyme: 1. Blauer Blussard (v. Bobo-Metzger, S. 201. Heft X. Taf. LXIV.). 2. Blauer Blussard (Dittrich, S. 577.). 3. do. Fintelmann S. 670. 4. Schwarzer Malvasir (Rhein. Weinbau). 5. Poulsard (Mas et Pulliat, le Vignoble, I. Taf. 20.). In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde er für Pflanzungen empfohlen, die geschützte Lagen und guten Boden haben.

Gestalt: Traube dicht, meist einfach; Traubenstiel lang; Beerenstiel kurz, dünn, warzig; Beere oval, oft lang, ziemlich gleich gross, schwarzblau, blau beduftet, grossnarbig, dünnhäutig, roth und zartfleischig, von einem angenehm süssen, gewürzhaften Geschmack.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock von mittlerer Grösse; Rebholz lang, gestreift, punktirt; Knoten schwach verdickt; Augen stark hervortretend. Blätter fünflappig, tief eingeschnitten, dunkelgrün, eben, kahl, unterseits etwas wollig; Blattstiel lang; Triebspitzen etwas wollig.

Der Blaue Blussard ist für Weinberge etwas empfindlich und in Norddeutschland nur für warme Gärten und Mauern zu empfehlen. Er verdient wegen seiner Frühreife als Tafeltraube angepflanzt zu werden.

Digitized by Google

Verlag von PAUL PARRY in Berlin.

Digitized by Google

Rothstieliger Dolcedo.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHSTIELIGER DOLCEDO

Digitized by Google

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

Digitized by Google

Rothstieliger Dolcedo.

Ende September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und ist in Deutschland noch wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Rothstieliger Dolcedo (Babo, 1836, S. 130.). 2. do. Fintelmann, S. 638. 3. do. Dittrich, III. S. 514.

Die allgemeine Versammlung deutscher Pomologen in Gotha im Jahre 1857 empfahl ihn für geschützte Lagen und guten Boden zur Anpflanzung.

Gestalt: Traube lang, ästig, locker; Traubenstiel lang, von dunkelrother Farbe; Beerenstiel kurz, dünn; Beere rund, schwarzblau, beduftet, zartfleischig, von süssem, angenehmem Geschmack; Narbe wenig bemerkbar.

Er reift Ende September.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock von mittlerer Grösse; Rebholz dünn, hellbraun, gefurcht, weitknotig; Triebspitzen fast kahl. Blätter länglich, eben, drei- und fünflappig; ziemlich tief eingeschnitten, ungleich scharf gezähnt, unterseits wollig, im Herbst röthlich gefärbt; Blattstiel lang, röthlich, kahl.

Der rothstielige Dolcedo verlangt einen warmen Platz, ist sehr fruchtbar und wenig empfindlich.

Digitized by Google

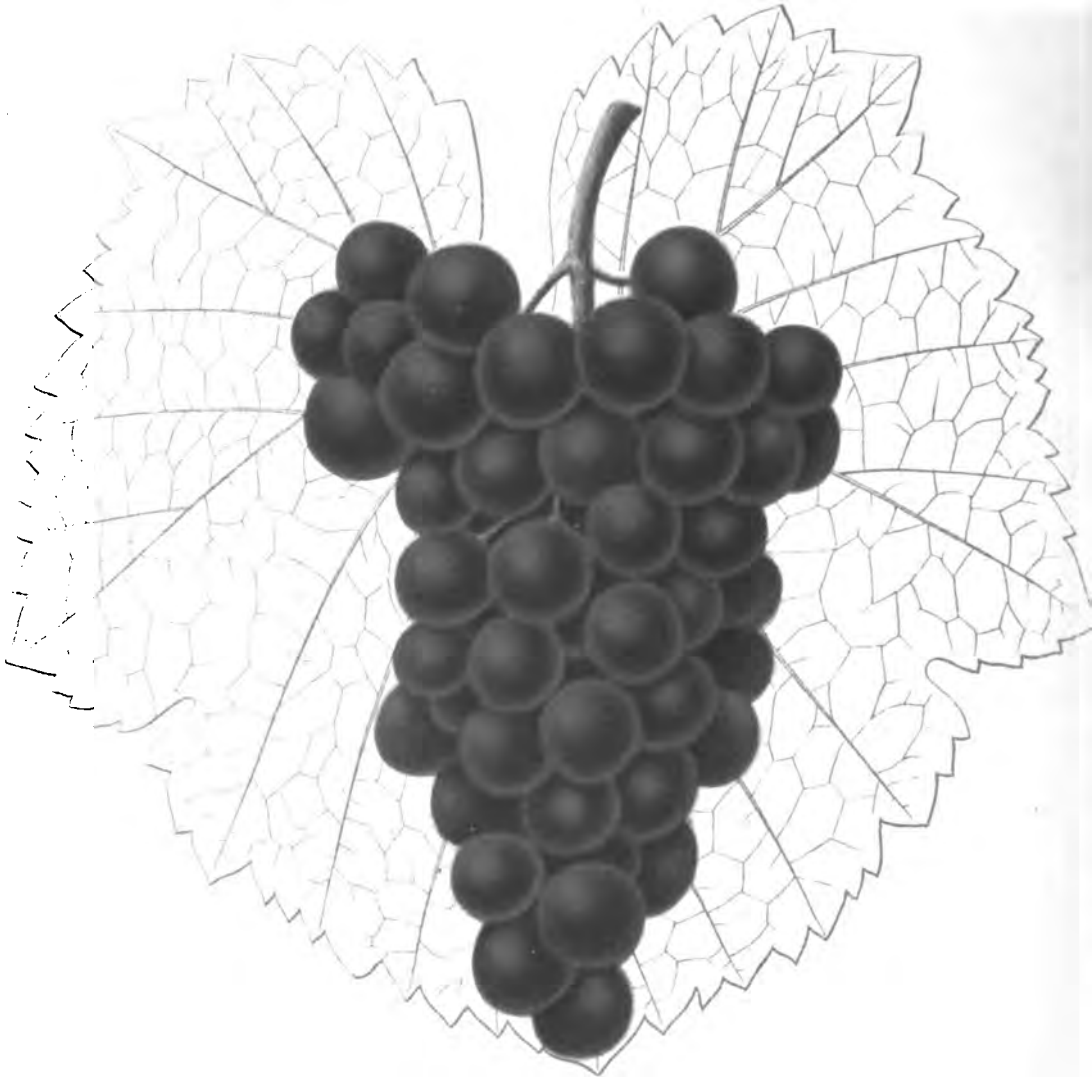
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Früher Burgunder.

Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHER BURGUNDER

Digitized by Google

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



Digitized by Google

Früher Burgunder.

August.

Heimath und Vorkommen: es ist eine sehr verbreitete Traubensorte, welche aus Frankreich zu uns gekommen ist.

Literatur und Synonyme: 1. Früher schwarzer Burgunder (Rhein. Weinb. 110). 2. Früher Clävner (von Babo-Metzger, 1836 S. 229.). Er kommt noch unter folgenden Namen vor: Frühes Möhrchen am Haardtgebirge; Frühe Jakobstraube, Augusttraube an der Bergstrasse; Morillon hâtif in Frankreich; The Juli Grape in England.

Gestalt: Traube klein, dicht, einfach, bisweilen ästig; Traubenstiel kurz, dick, fast holzig, röthlich-braun; Beerenstielchen kurz, dünn, warzig, nach oben verdickt; Beere klein, rund, oft länglich, schwarzblau, beduftet; Narbe deutlich, weisslich; Beerenhaut dünn; Saft süss, angenehm; Fleisch etwas fest. Reifzeit Ende August; gehört zu den frühesten Trauben.

In der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde er für Pflanzungen in geschützten Lagen und gutem Boden empfohlen.

Eigenschaften des Stockes: Rebstock von mässigem Wachsthum; Rebholz dünn, rothbraun, punktirt; Knoten dicht stehend; Augen etwas wollig; Endspitzen der Sommertriebe etwas wollig; Blätter länglich, drei- und fünflappig, ungleich gezähnt, dunkelgrün, eben, kahl, unterseits hellgrün, etwas wollig, im Herbst stark roth werdend; Nerven hellgrün, mit röthlichem Anflug; Blattstiel dick, grün, röthlich angelaufen.

Digitized by Google

Er unterscheidet sich vom Blauen Clävner durch kleine, sehr frühreifende Trauben, kleineren Rebstock und durch tief eingeschnittene Blätter, die sich schon im August roth färben.

Im Garten wird er am Spalier gezogen; an Mauern werden die Trauben sehr früh reif. Auf Zapfen geschnitten, ist er sehr fruchtbar. Mit dem Blauen Arbst, aus welchem in Baden der Affenthaler gewonnen wird und mit dem Blauen Burgunder, der hauptsächlich zur Bereitung der Burgunder Rothweine verwendet wird, ist er sehr nahe verwandt.



Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

HOME USE
CIRCULATION DEPARTMENT
MAIN LIBRARY

This book is due on the last date stamped below.
1-month loans may be renewed by calling 642-3405.
6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk.
Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date.
ALL BOOKS ARE SUBJECT TO RECALL 7 DAYS AFTER DATE CHECKED OUT.

JAN 6 1975
REC'D CIRC DEPT DEC 6 '74

NOV 12 1977

REC. CIR. DEC 14 '77

LD21—A-40m-5,'74
(R8191L)

General Library
University of California
Berkeley

Digitized by Google

YD 15528



Digitized by Google

Digitized by Google