

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 2 908 701

Digitized by Google

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
Received Oct 1886
Accessions No. 32175 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.



LIBRARY
UNIVERSITY
CALIFORNIA.

Nach den Ermittelungen des

Deutschen Pomologen-Vereins

herausgegeben von

W. LAUCHE,

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

BIRNEN.

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

Digitized by Google

CB 361
L3
v.2:1

Digitized by Google

Birnen.

1. Baronsbirn.
2. Rothe Bergamotte.
3. Amanlis Butterbirn.
4. Bachelier's Butterbirn.
5. Blumenbach's Butterbirn.
6. Coloma's Herbstbutterbirn.
7. Clairgeau's Butterbirn.
8. Diel's Butterbirn.
9. Gellert's Butterbirn.
10. Grumkower Butterbirn.
11. Hardenpont's Winterbutterbirn.
12. Holzfarbige Butterbirn.
13. Liegel's Winterbutterbirn.
14. Napoleon's Butterbirn.
15. Six's Butterbirn.
16. Weisse Herbstbutterbirn.
17. Die Capiaumont.
18. Williams Christbirn.
19. Rothe Dechantsbirn.
20. Vereinsdechantsbirn.
21. Winterdechantsbirn.
22. Die Esperine.
23. Forellenbirn.
24. Stuttgarter Gaishirtel.
25. Die Gute Graue.
26. Gute Luise von Avranches.
27. Hannoversche Jakobsbirn.
28. Esperen's Herrenbirn.
29. Herzogin von Angoulême.
30. Die Hofrathsbirn.
31. Josephine von Mecheln.
32. Kampervenus.
33. Grosser Katzenkopf.
34. Köstliche von Charneu.
35. Der Kuhfuss.
36. Léon Grégoire.
37. Madame Treyve.
38. Marie Luise.
39. Hellmann's Melonenbirn.
40. Runde Mundnetzbirn.
41. Neue Poiteau.
42. Philipp Goes.
43. Die Queenbirn.
44. Die Regentin.
45. Die Schwesterbirn.
46. Seckel's Birn.
47. Punktirter Sommerdorn.
48. Grüne Tafelbirn.
49. Winter-Nelis.
50. Die Comperette.

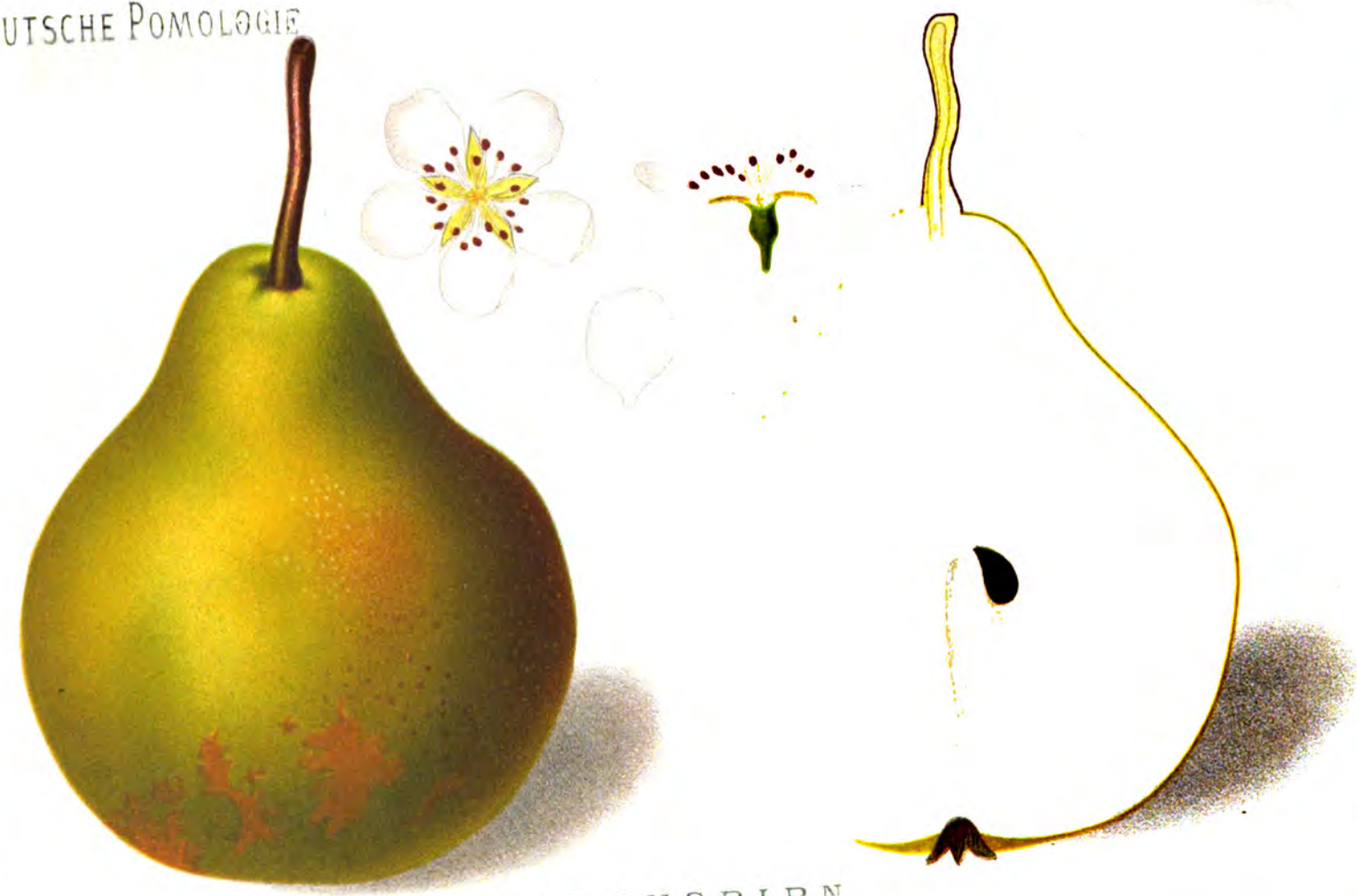
Digitized by Google

Digitized by Google

BARONSBIRN.

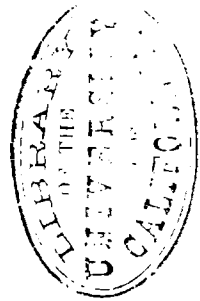
Digitized by Google

Digitized by Google



BARONSBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Baronsbirn.

Diel III. 3. 3; Luc. XI. 1. b; Jahn II. 3.

†† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie stammt wahrscheinlich aus Holland; Diel erhielt sie aus Gröningen in Holland und bemerkt, dass man sie zwar nicht in Knoop's Pomologie, wohl aber in seinem Hovenier finde. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Baronsbirn (Diel, 1819, Kernobstsorten, 21. 259). 2. Baronsbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 256).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm breite, 90 mm hohe, birnförmige Frucht, oft mit ungleicher Oberfläche.

Kelch: offen; Blättchen klein, hart, braun, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, mit schwachen Beulen umgeben, die zum Theil über den Rand treten und oft über die Frucht hinlaufen.

Stiel: lang, holzig, braun, in einer schwachen Vertiefung stehend oder die Frucht fortsetzend, auch oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: stark, hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite oft schwach geröthet, mit zahlreichen grünen und gelblichen Punkten.

Fleisch: gelblichweiss, ziemlich saftig, süsslich, von etwas zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer klein, rundlich-ovale, kurz zugespitzte, meistens wenig ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: eine der besten Kochbirnen, die durch das Kochen eine besonders schöne, rothe Färbung erhält, aber auch noch roh in der Lagerreife genossen werden kann. Die

Digitized by Google

Reife tritt im Januar ein und dauert bis April. Die Frucht welkt leicht, wenn sie vor Ende October gepflückt wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet breite, grosse Kronen, trägt dankbar, gedeihet in jedem nicht zu trockenen Boden und ist auch für rauhe Gegenden zu empfehlen. Sommertriebe sind mässig stark, röthlich-ledergelb, punktirt; Fruchtaugen stark, eirund-spitz, braun; Holzaugen spitz-kegelförmig, abstehend; Blätter gross, eiförmig, zugespitzt, am Stiel herzförmig abgerundet, glänzend, hellgrün, nur an der Spitze schwach gezähnt, unterseits etwas wollig; Blattstiele lang, schwach.

Der rauhe Lappenrüssler (Otiorhynchus raucus Fabr.) ist einer der schädlichsten Rüsselkäfer, der die jungen Blätter und Triebe der Birnen- und anderer Obstbäume im Frühjahre dergestalt benagt, dass nach Garten-Director Göthe in Geisenheim frisch gepflanzte Spindelpyramiden in Folge des plötzlichen Blätterverlustes zu Grunde gingen.

Der schwarze kleine Käfer ist gelblich-grau beschuppt; das Herzschild verengt sich von der Mitte stark nach vorn, ist fast breiter als lang, auf seiner Oberfläche ist ein Längskiel unvollkommen angedeutet. Die kurz eiförmigen Flügeldecken haben tiefe Punktreihen. Länge mit Einschluss des Rüssels 8 mm, Breite in der Mitte der Flügeldecken 3,75 mm. Die Lebensweise der Larve ist noch nicht bekannt.

Bei der geringsten Berührung des Astes lässt er sich auf den Boden fallen und stellt sich todt. Wegen seines erdfarbigen Aussehens ist er schwer auf dem Boden zu finden und fängt man ihn am besten durch untergelegte helle Tücher oder in einem untergehaltenen Gefäss mit Wasser.

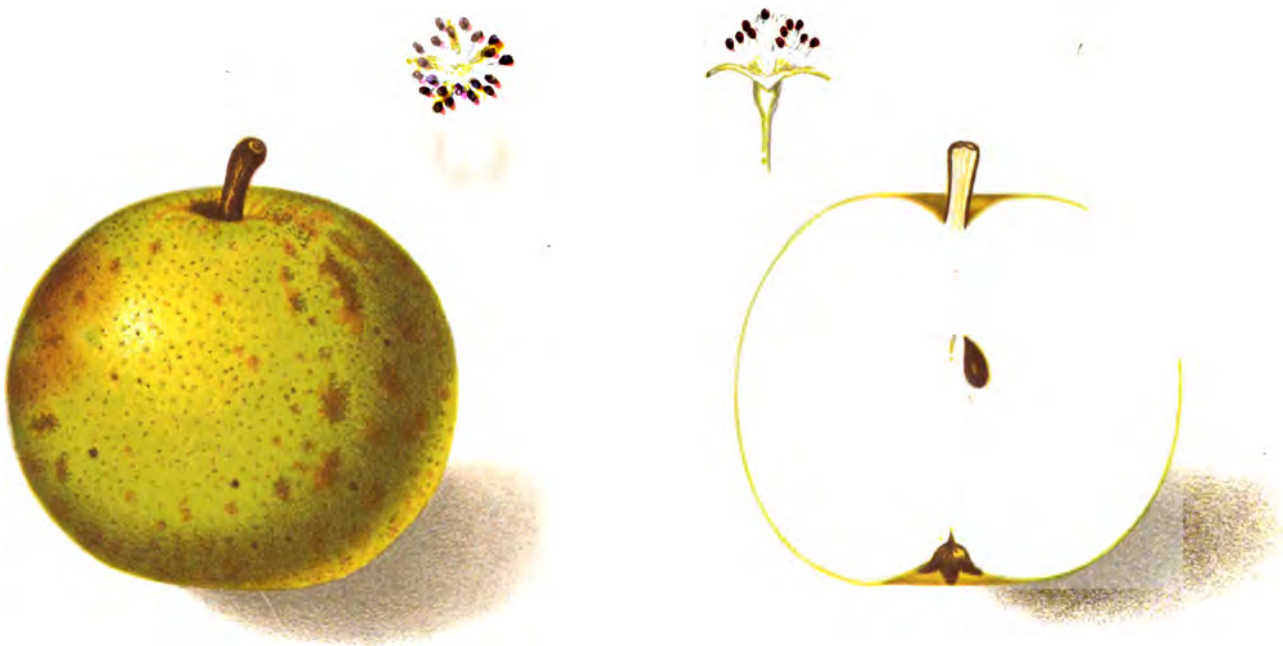
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rothe Bergamotte.

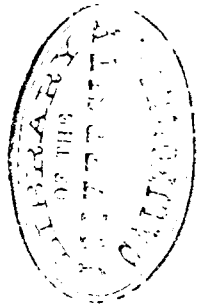
Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHE BERGAMOTTE

Digitized by Google



Digitized by Google

Rothe Bergamotte.

Diel I. 1. 2; Luc. IV. 1. b; Jahn II. 2.

* ††! **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Bestimmtes nicht bekannt; wahrscheinlich ist sie eine alte, französische Frucht. In Deutschland ist sie allgemein als Herbstbergamotte verbreitet. Oberdieck machte zuerst in der dritten Versammlung deutscher Pomologen in Berlin auf sie aufmerksam und die 7. Versammlung in Trier nahm sie unter die 50 Sorten auf, empfahl sie auch zur Bepflanzung der Strassen in nicht allzu rauhen Gegenden.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamote (Charles Estienne, Seminarium et plantarium fructiferarum, 1540, p. 70). 2. Bergamote commune (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, édition de 1675, p. 91). 3. Bergamote Melon (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1860, t. III.). 4. Rothe Bergamotte (Diel I. S. 33). 5. Rothe Bergamotte (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 37). 6. Bergamote d'automne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 104).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 55 mm hohe, plattrunde, etwas stielbauchige, veränderliche Frucht.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, hart, aufrecht oder zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und breit.

Stiel: kurz, dick, oft etwas fleischig, in einer ziemlich vertieften Einsenkung, meist mit einigen Falten umgeben.

Schale: etwas dick, rauh, schmutzig grün, später gelb-grün, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, zum grossen Theil mit zimmtfarbenem Rost überzogen und rostfarbig punktirt.

Fleisch: weisslich, weich, schmelzend, saftig, von angenehm weinsäuerlichem, etwas muskirtem, eigenthümlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, viele, oft wenig entwickelte, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend, in trockenem Boden von steinigen Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht für die Wirthschaft und für den Markt, aber auch für die Tafel noch recht brauchbar. Sie reift Ende September und hält sich oft bis November.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet starke, ansehnliche Bäume mit schönen, pyramidalen Kronen, ist sehr dauerhaft und tragbar, gedeiht in schwerem Boden eben so gut, wie in leichtem, wenn er nur nicht zu trocken, und ist durchaus nicht empfindlich.

Sommertriebe kräftig, lang, grünlich-braun, stark punktirt, wollig; Fruchtaugen mittelgross, oval, dunkelbraun, wollig; Holzaugen klein, stumpfeiförmig, anliegend; Blätter klein, eirund oder eilanzettlich, mit kurz auslaufender Spitze, wollig, fast ganzrandig, etwas wellenförmig; Blattstiele mittellang, dünn.

Auf Quitte veredelt gedeiht sie nicht, und müssen Pyramiden auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden.

Beim Pflanzen der Obstbäume ist es von grosser Wichtigkeit, sich dabei einer entsprechenden Menge humusreicher Erde zu bedienen. Jedem Gärtner ist die Thatsache bekannt, dass durch einen hinreichenden Humusgehalt des Bodens die physikalische Beschaffenheit des letzteren im hohem Grade verbessert, dass dadurch jener physikalische Zustand herbeigeführt wird, welcher das üppige Gedeihen der Kulturpflanzen fordert, der die vollständige Ausnutzung der dem Boden beigemischten Dungstoffe sichert und überhaupt einen vorzugsweise intensiven Betrieb des Gartenbaues ermöglicht. Der Lehm- und Thonboden wird unter dem Einfluss des Humus gelockert, damit zugleich durchlassender für die eindringende Feuchtigkeit, Luft und Wärme, so wie für die feinen Wurzeln der Pflanzen. Auf der anderen Seite wird ein trockener Sand- und Kalkboden durch Vermehrung des Humus bis zu einem gewissen Grade bündiger und wird auch das rasche Ausdörren desselben gehindert. Die verwesenden organischen Stoffe erzeugen Kohlensäure, durch deren Entwickelung das Erdreich gelockert wird. Der Humus erhöht das für die Erhaltung so wichtige Absorptionsvermögen des Bodens für die Pflanzennährstoffe, er dient auch dazu, die Lösung der chemisch gebundenen Nährstoffe zu beschleunigen, ohne jedoch ein zu rasches Auswaschen oder Versickern derselben in den Untergrund zu gestatten.

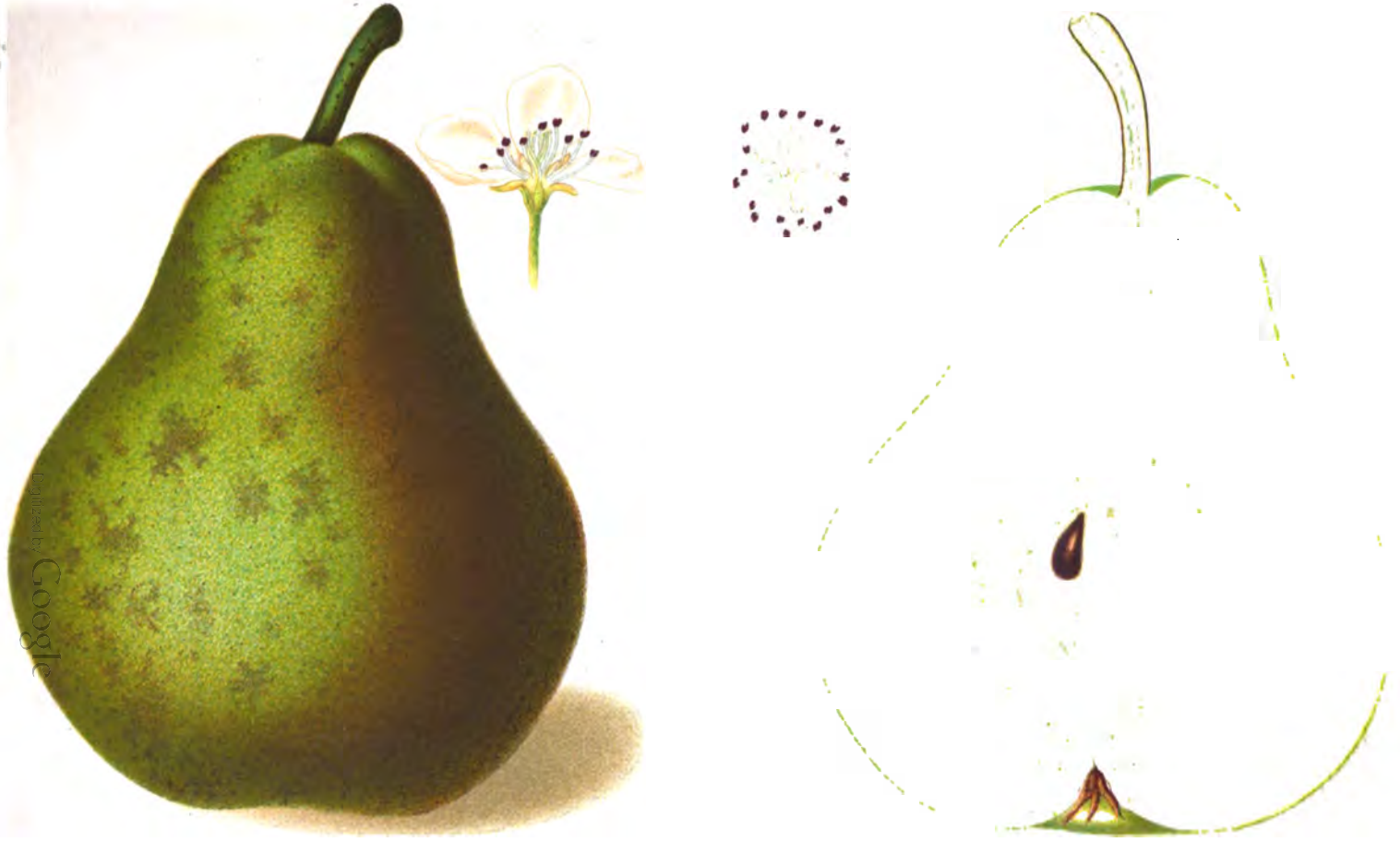
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

AMANLIS BUTTERBIRN.

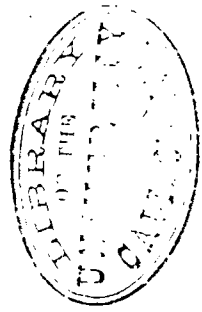
Digitized by Google

Digitized by Google



AMANLI'S BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Amanlis Butterbirn.

Diel I. 3. 1; Luc. I. 1 a; Jahn IV. 1.

•• † **Mitte bis Ende September.**

Heimath und Vorkommen: nach Eugen Forney existirt die Mutterpflanze von Amanlis Butterbirn noch in der Nähe von Amanlis, einem Dorfe bei Rennes in der Bretagne. Von Rennes kam sie bald nach Angers, dann nach Rouen, von wo aus sie um 1805 weiter verbreitet sein soll. Nach Bivort erzog sie dagegen van Mons aus Samen und nannte sie Wilhelmine. Auf meinen Vorschlag wurde sie zu Trier im Jahre 1874 von der Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen; in der 8. Versammlung zu Potsdam i. J. 1874 wurde sie zur Erziehung von Horizontal-Cordons empfohlen. In Deutschland und Belgien ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Hubard, (Prévost, Cahiers pomologiques, 1839, S. 16.) 2. Beurré d'Amanlis (Thompson, Catalogue of the fruits of the Horticultural Society of London, 1842, S. 125.) 3. Wilhelmine (Bivort, Album de pomologie, 1849, II. 116.) 4. D'Albert, (Hogg, the fruit Manual 1862.) 5. Beurré d'Amanlis, (Mas, le Verger No. 34,) 6. Poire Amanlis (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum.) 7. Amanlis Butterbirn, (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 24).

Gestalt: grosse, etwa 80 mm breite, 90 mm hohe, dickbauchig-birnförmige Frucht, die immer etwas veränderlich ist. Kelch offen oder halboffen; Blättchen klein, verhärtet, etwas wollig, schmal und spitz, aufrechtstehend; Kelcheinsenkung mehr oder weniger tief, meistens flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: ziemlich stark, kurz, grünlich mit bräunlichem Anflug; an der Spitze gewöhnlich etwas verdickt, schwach vertieft, von einigen Falten umgeben, oft schief stehend.

Digitized by Google

Schale: stark, glatt, grünlich gelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach rothbraun angelaufen, mit vielen feinen, braunen Rostpunkten und Flecken, wodurch die Frucht etwas rauh wird, ähnlich der Guten Grauen. Auf der Sonnenseite finden sich rostbraune Punkte.

Fleisch: weisslich, am Rande etwas grünlich, fein, saftreich, schmelzend, von gewürztem, schwach muskirtem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, längliche, kurz zugespitzte, hellbraune, meist unvollkommene Samen enthaltend; Granulationen wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: sehr gute Tafelbirn, welche Mitte September gleich nach der Guten Grauen, Williams Christbirn und Runden Mundnetzbirn reift, aber nur von kurzer Dauer ist; bei ihrer Grösse hat sie auch Werth für die Wirthschaft. Man muss sie 8 Tage vor der vollständigen Reife pflücken, wodurch sie an Geschmack gewinnt und die Reifzeit verlängert wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist gesund, trägt früh und reichlich, gedeiht in jedem warmen, leichten Boden und ist bei uns nicht empfindlich gegen rauhe Witterung; doch verlangt er eine etwas geschützte Lage, da die Früchte nicht fest am Baume sitzen.

Sommertriebe: stark, lang, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, in eine stumpfe Spitze endigend, röthlich braun; Holzaugen dick, konisch, abstehend, fast grau; Blätter länglich eiförmig, zugespitzt, fein gesägt, glatt, dunkelgrün; Blattstiele sehr lang, schwach.

Es giebt auch eine gestreifte Form, Beurré d'Amanlis panaché, welche eben so tragbar und gut ist.

Zwergstämme sind auf Quittenunterlagen zu erziehen. Die etwas hängenden Zweige müssen sorgfältig behandelt, nöthigenfalls angeheftet und auf ein nach oben stehendes Auge geschnitten werden.

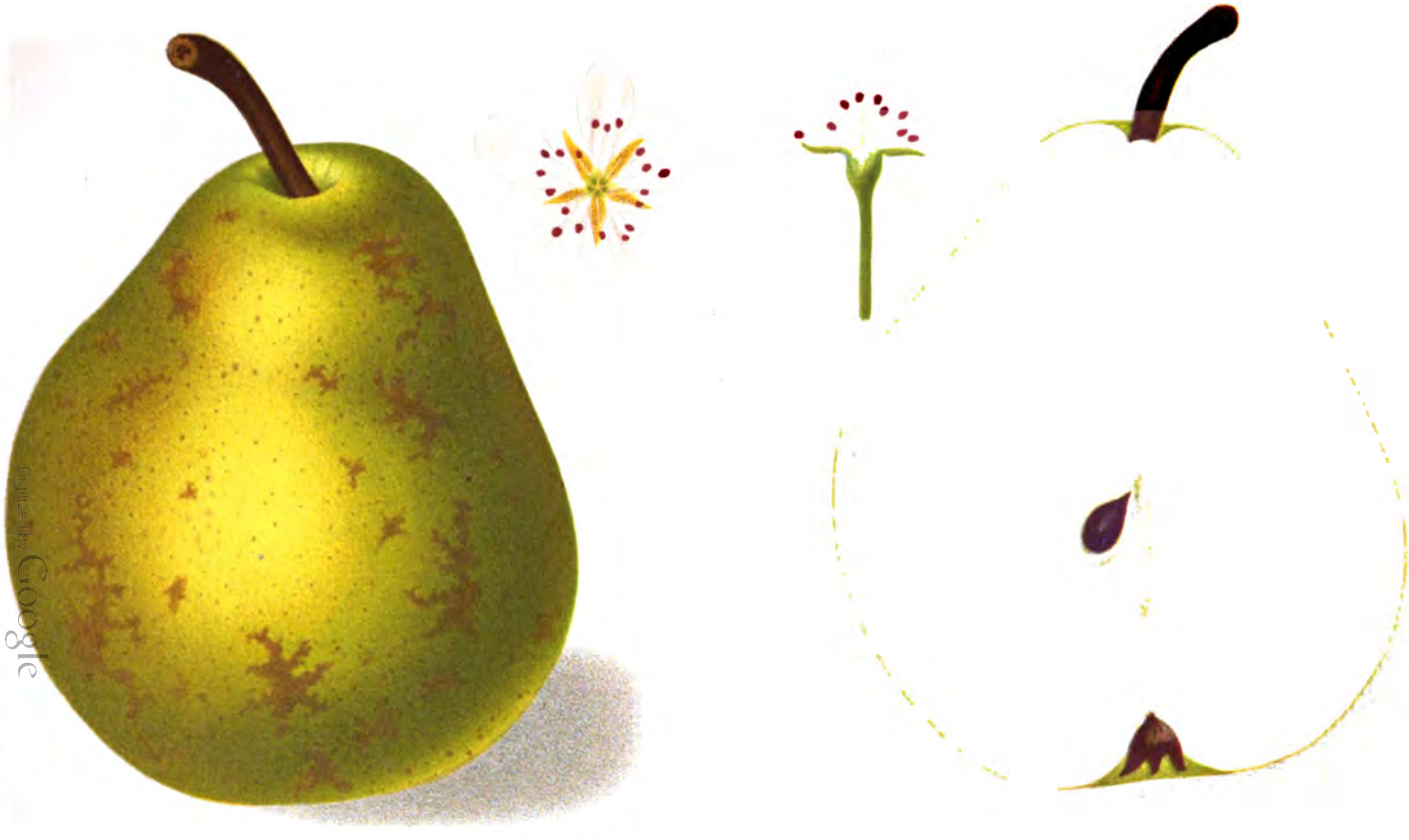
Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Bachelier's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



BACHELIER'S BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Bachelier's Butterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. a; Jahn II. 2.

** **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gärtner Bachelier in Capelle-Bruck in der Normandie aus Samen gezogen. Der Baum brachte etwa 1845 seine ersten Früchte. Auf meine Empfehlung wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Bachelier (Bivort, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1860, III. S. 33). 2. Bachelier (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, III. 1861). 3. Beurré Bachaelier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 165). 4. Bachelier's Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 401).

Gestalt: grosse, etwa 80 mm breite, 90 mm hohe, stumpfkegelförmige, um den Kelch bauchig abgerundete, nach dem Stiele birnförmig verjüngte, etwas veränderliche Frucht.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, hart, braun, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, eng, mit schwachen Falten umgeben, die mitunter über den Rand hinausgehen und sich über die Frucht ausbreiten.

Stiel: stark, ziemlich lang, braun, gewöhnlich in einer flachen Vertiefung stehend, oft aber auch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, dünn, hellgrasgrün, später grünlich-citronengelb, gewöhnlich ohne alle Röthe, selten auf der Sonnenseite schwach röthlich geflammt; Punkte zahlreich, fein, bräunlich, oft in Rost übergehend und unregelmässige Rostfiguren bildend.

Fleisch: weiss, unter der Schale grünlich, sehr fein, saftreich, schmelzend, angenehm weinsäuerlich, von erfrischendem, gewürzhaftem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eirunde kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelfrucht, die Ende October reift und sich gegen 4 Wochen hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, verlangt aber guten, fruchtbaren Boden und eine warme, geschützte Lage. Auf Quitte wächst er zu schwach; er muss daher für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden. Sommerzweige kräftig, grünlichbraun, schwach wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen ziemlich gross, zugespitzt kegelförmig, schwarzbraun; Holzaugen spitz-oval, abstehend; Blätter mittelgross, oval, kurz zugespitzt, oft auch ei-lanzettlich, glänzend, scharf und unregelmässig gezähnt; Blattstiele kurz, stark.

Die Larve des Birnknospenstechers (Anthonomus pyri Schönh.) lebt in den Blüthenknospen, frisst sie aus, so dass sie braun und trocken werden. Der Körper des Birnknospenstechers ist braun, schwach behaart; der Rüssel ist schwarz und zeigt in der Mitte einen Längskiel; das Herzschild ist stark und dicht punktirt. Länge 3,5 mm. Die Larve ist schmutzig-weiss, stark geringelt; der Kopf ist schwarzbraun. Der Käfer verlässt sein Winterlager, welches er hinter Rindenschuppen oder in der Erde aufgeschlagen hat, möglichst früh im Jahre. Nach erfolgter Paarung bohrt das Weibchen mehrere Löcher in die Blüthenknospe und legt Eier hinein. Nach etwa 8 Tagen erscheint die Larve und frisst die Griffel und Staubfäden aus; die Blumenblätter entfalten sich nicht, sondern bilden ein braunes Schutzdach. In 14 Tagen ist die Larve erwachsen und verpuppt sich; sie verbringt etwa 8 Tage in der Puppenruhe, dann erscheint der Käfer.

An Zwergstämmen müssen die braunen Knospen gesammelt und verbrannt werden, was freilich keinen Einfluss mehr auf das laufende, sondern erst auf das nächste Jahr hat. Für Hochstämme ist ein Kalkanstrich im Herbst und die Anlegung eines Klebringes im Frühjahr (März) anzurathen.

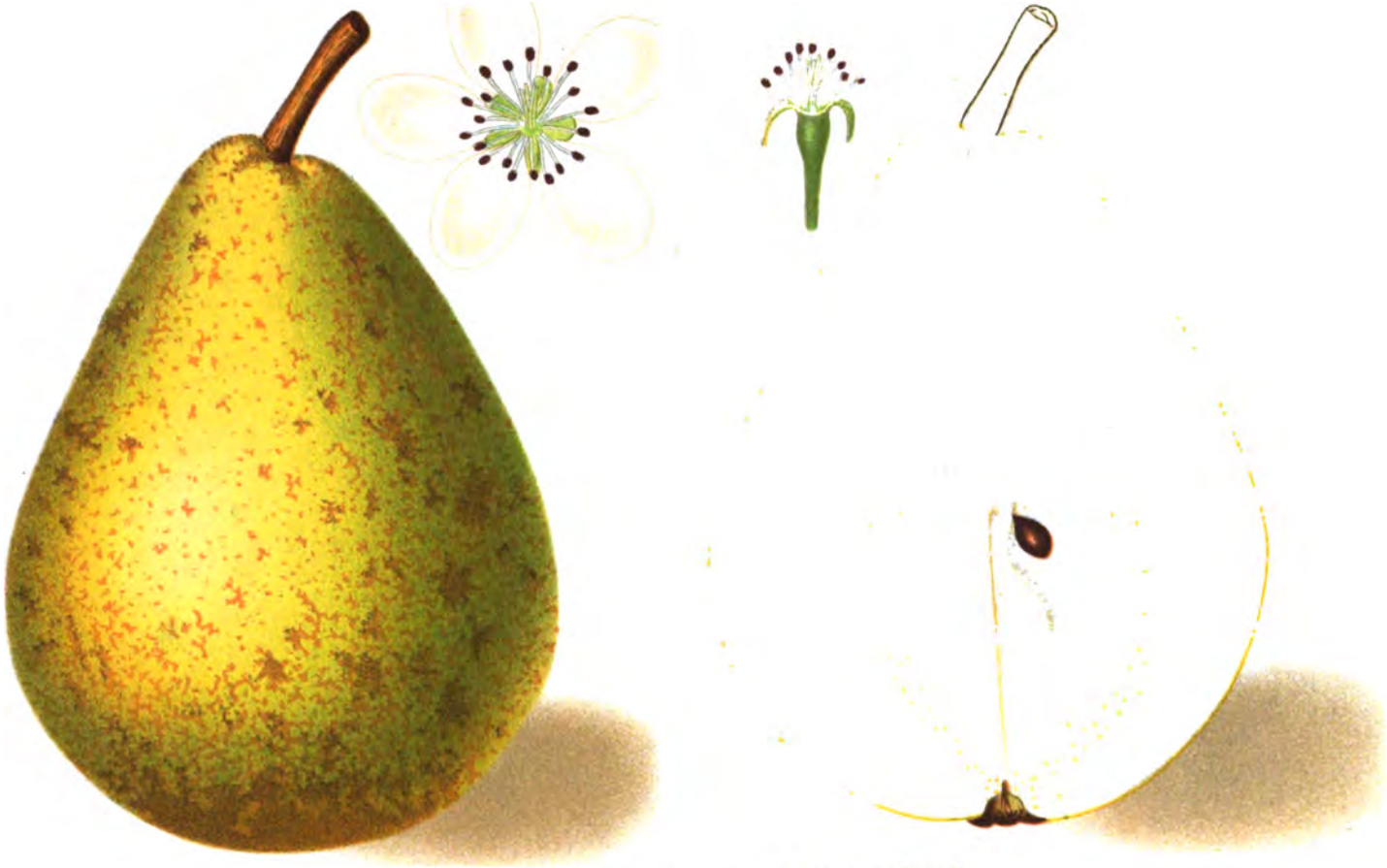
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Blumenbach's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



BLUMENBACHS BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Blumenbachs Butterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2.

** ! † **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Major Esperen zu Mecheln im Jahre 1820 erzogen und von ihm zu Ehren Napoleon's, der nach ihm auch als Soldat den Werken des Friedens Rechnung trug, Soldat-Laboureur genannt. Oberdieck erhielt sie ohne Namen von van Mons und benannte sie 1852 Blumenbach, zu Ehren seines Lehrers in Göttingen. Ich erhielt bereits im Jahre 1860 Reiser dieser ausgezeichneten Sorte und habe sie vielfach verbreitet; auf meinen Vorschlag wurde sie zu Trier im Jahre 1874 von der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Blumenbach's Butterbirn (Oberdieck, Anleitung zur Kenntniss des besten Obstes, 1852, S. 284.) 2. Blumenbachs Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 60.) 3. Soldat-Laboureur (Annales de Pomologie, III. S. 31.) 4. Auguste van Mons Soldat (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1865, VII.) 5. Soldat-Laboureur (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 852,) 6. Soldat-Laboureur (Mas, le Verger II, No. 64.)

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 90 mm hohe, birnförmige, oft dickbauchige, veränderliche Frucht mit etwas ungleicher Oberfläche.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, braun, aufrechtstehend mit zurückgeschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung ziemlich flach, mit schwachen Falten umgeben.

Digitized by Google

Stiel: kurz, holzig, dunkelbraun, in einer schwachen, engen Vertiefung; oft durch Wucherung des Fleisches zur Seite gedrückt.

Schale: etwas dick, rauh, anfangs gelblich grün, später gelblich, ohne alle Röthe, mit zahlreichen braunen Punkten, die um Kelch und Stiel häufig in Rostfiguren übergehen.

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, von weinsäuerlichem, zimmetartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mittelgross, eirunde, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelbirn, welche im November zeitigt und sich gegen 4 Wochen hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeihet in jedem Boden, ist andauernd tragbar, bildet schöne Pyramiden, war hier nicht empfindlich und kam auf Quitten sehr gut fort; nach Anderen soll er eine warme geschützte Lage verlangen. Sommertriebe olivenbraun, kurz, stark punktirt; Fruchtaugen gross, braun, spitz kegelförmig; Holzaugen eirund, zugespitzt, abstehend; Blätter eiförmig, sanft zugespitzt, glänzend, scharf gezähnt; Blattstiele sehr lang; Afterblätter lang, linienförmig.

Ich kann sie namentlich zur Anzucht von Pyramiden empfehlen; sie bildet leicht Fruchtholz, auch sitzen die Früchte ziemlich fest.

Wegen seiner grossen Fruchtbarkeit und seines schwachen Wachsthums kann er auch auf Wildling veredelt zu Pyramiden angepflanzt werden. Die seitlichen Triebe werden im Mai in noch krautartigem Zustande entspitzt, Ende September dagegen auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten. Die Leitzweige schneidet man im März ziemlich kurz, um kräftigen Holztrieb zu erlangen.

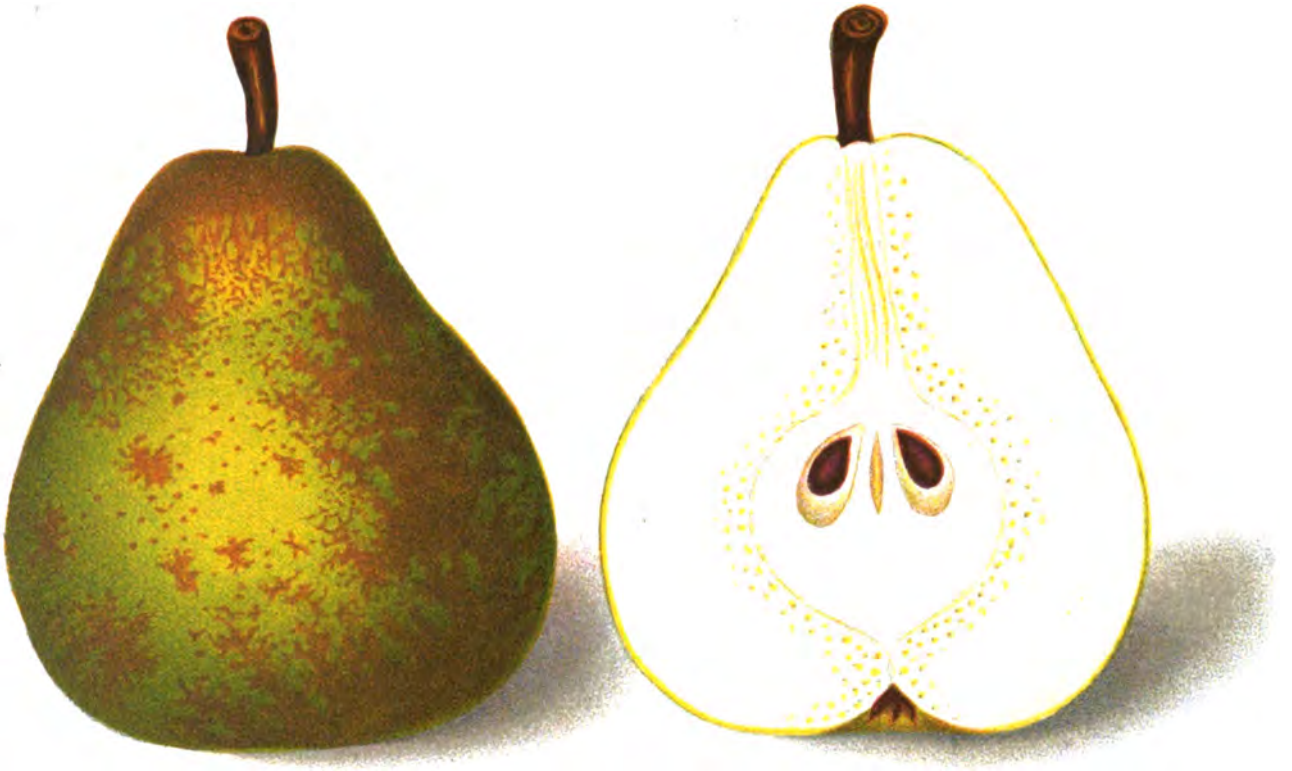
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

COLOMA'S HERBSTBUTTERBIRN.

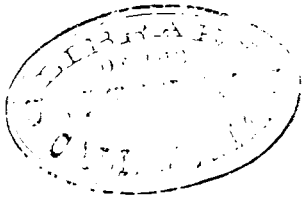
Digitized by Google

Digitized by Google



COLOMA'S HERBSTBUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Coloma's Herbstbutterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. I. 6. Jahn VI. 2.

† **Herbst.

Heimath und Vorkommen: nach van Mons entstand sie zufällig in einem früheren Obstgarten der Urbanisten in Mecheln, welchen der bekannte belgische Pomologe Graf Coloma schon zu Ende des vorigen Jahrhunderts gekauft hatte; sie trug zuerst im Jahre 1808. Diel erhielt sie direct von van Mons und beschrieb sie zuerst im Jahre 1816. In der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und ist seitdem vielfach in Deutschland verbreitet. In der achten Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 wurde sie unter die 10 Sorten zur Erziehung als Pyramide aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Coloma's Herbstbutterbirne (Diel, Kernobstsorten, 1816, VIII. S. 65). 2. Beurré Piquery (Bivort, Album de pomologie, 1847, I. No. 43). 3. Urbaniste (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 883). 4. Louise d'Orleans (Bivort, Annales de pomologie belge et ètrangère, 1854, II. S. 35). 5. Saint Marc (Hobert Hogg, the fruit manual, 1866, S. 324). 6. Coloma's Herbstbutterbirne (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 210).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm. breite, 80 mm. hohe, eirunde oder kreiselförmige, nach dem Stiele zu abgestumpfte Frucht, meist etwas veränderlich.

Kelch: offen, Blättchen hartschalig, kurz, offen; Kelcheinsenkung flach, mit einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: mässig lang, stark, holzig, oft zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung schwach vertieft.

Schale: glatt, fein, hellgrün, in der Lagerreife hellgelb, selten geröthet, dagegen oft mit feinem, bräunlichem Roste und feinen Punkten bedeckt.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, fein, zart, schmelzend, von gewürzhaftem, erhabenem, zuckerartigem Weingeschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern ziemlich gross, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen ziehen sich in ungünstigen Jahren häufig bis zum Stiel hin.

Reife und Nutzung: in warmen Lagen und gutem Boden eine Tafelfrucht ersten Ranges; sie reift Mitte October und hält sich etwa 14 Tage.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schöne, pyramidenförmige Kronen, wird mittelgross, trägt früh und reichlich und gedeiht auch auf Quitte. In kräftigem, nahrhaftem und feuchtem Boden kommt er am besten fort, gedeiht aber auch noch in leichtem Sandboden, wenn er nicht zu trocken ist.

Sommertriebe schlank, grünlich braun, zerstreut punktirt; Blüthenknospen gross, dick, stumpf zugespitzt, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter länglich eiförmig oder breit lanzettlich, glatt, scharf gesägt, etwas schiffförmig; Blattstiele stark, lang; Afterblätter linienförmig.

—

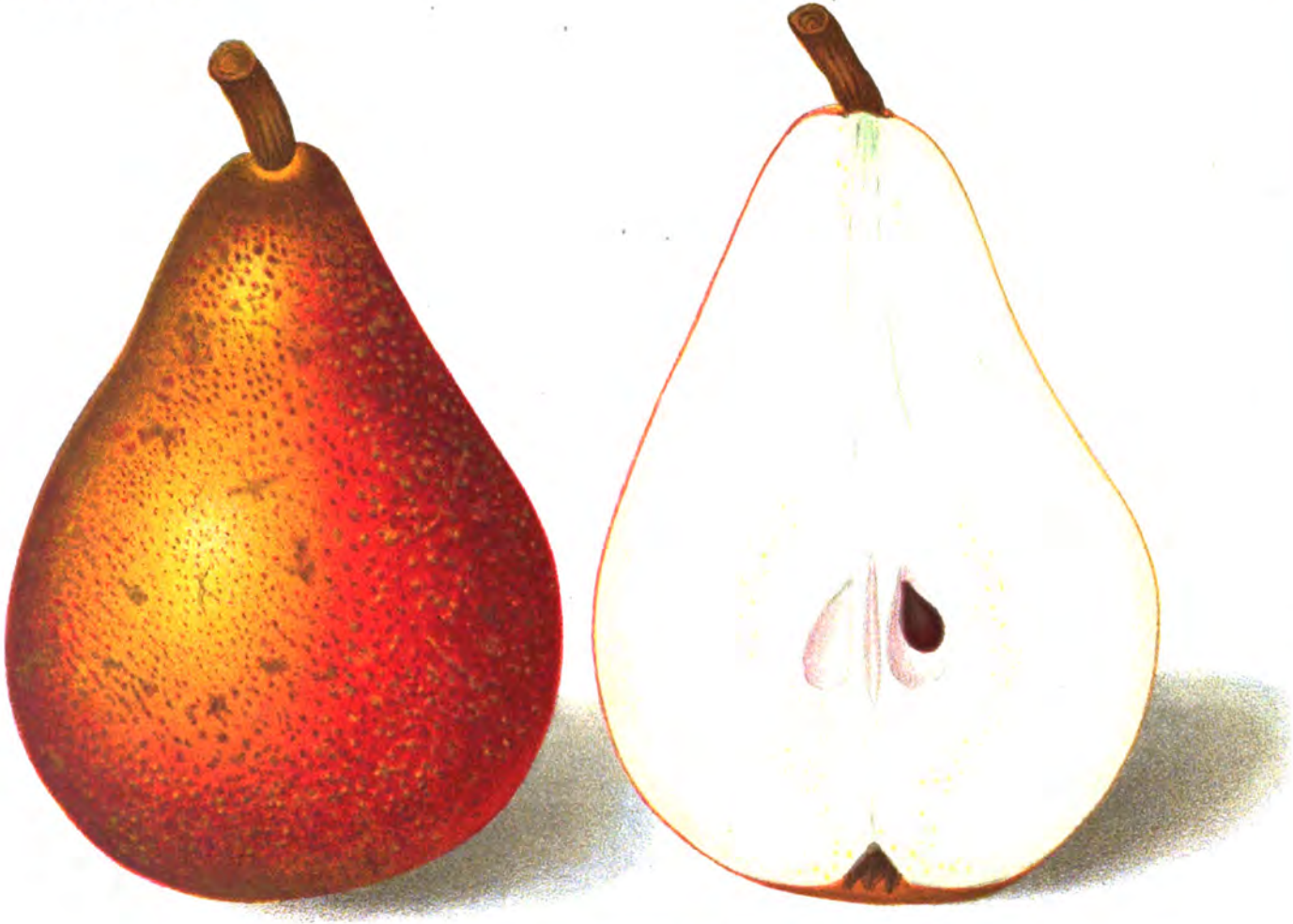
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

CLAIRGEAU'S BUTTERBIRN.

Digitized by Google

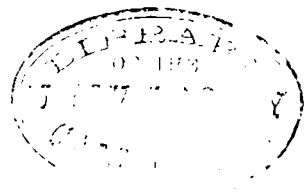
Digitized by Google



CLAIRGEAU'S BUTTERBIRNE

Verlag v. Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Clairgeau's Butterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. 6; Jahn IV. 2.

** ! October, November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht entstand zufällig aus Samen in dem Garten des Gärtners Pierre Clairgeau zu Nantes und trug zuerst im Jahre 1848. Den Mutterstamm erhielt im Jahre 1851 de Jonghe, Gärtnereibesitzer und ausgezeichneter Pomologe in Brüssel, der die Birne in den Handel brachte und mit Bivort zuerst beschrieb. Empfohlen wurde sie in der dritten Versammlung deutscher Pomologen im Jahre 1860 zu Berlin zur allgemeinen Anpflanzung und die achte Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 nahm sie unter die zu empfehlenden 10 Sorten zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Cordon auf.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Clairgeau (Bivort, Album IV. S. 143). 2. Clairgeau (Decaisne, le jardin fruitier du Muséum, 1861, IV.). 3. Beurré Clairgeau (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 187). 4. Clairgeau's Butterbirne (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 241).

Gestalt: sehr grosse, etwa 80 mm. breite, 100 mm. hohe, kreiselbirnförmige Frucht, die oft auf einer Seite mehr entwickelt ist, als auf der anderen. An Palmetten und Horizontal-Cordons erreichen die Früchte eine bemerkenswerthe Grösse.

Kelch: klein, hornartig, schmal; Kelcheinsenkung eng oder schüsselförmig, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: sehr kurz, dick, holzig oder fleischig, braun, oben auf oder in schwacher Vertiefung stehend, gewöhnlich zur Seite gedrückt.

Schale: grün, später gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, mit zimmetfarbigen Flecken und graugelben Punkten; um Kelch und Stiel oft mit zusammenhängendem Roste überzogen.

Fleisch: gelblich weiss, fein, halbschmelzend, saftvoll, von angenehm gewürztem, süssweinsäuerlichem Geschmacke; das Kernhaus von zahlreichen Granulationen umgeben.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer muschelförmig, mittelgross, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte

Digitized by Google

Samen enthaltend; Kelchröhre kegelförmig, Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: Mitte October bis Ende November; nicht zu früh gepflückt und gut aufbewahrt, wird sie nicht mehlig. In warmen Lagen, namentlich am Spalier erzogen ist sie eine ansehnliche und vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich stark, ist früh und sehr fruchtbar, kommt auf Quitte und Wildling gleich gut fort, bildet schöne Pyramiden und gedeiht in jedem Boden, wenn er nur feucht und nahrhaft ist.

Die Sommertriebe sind stark, aufrecht, kurz, hellbraun, fein punktirt; Blüthenaugen kegelförmig, abgestumpft, dunkelbraun, mit lockeren, nicht fest anliegenden Schuppen; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter eilanzettlich mit lang vorgezogener Spitze, glatt, lederartig, fast glänzend, fein gezähnt; Blattstiele lang; Nebenblätter linienförmig. — Bei kurzem Schnitt erhält man schöne Pyramiden und bei zweckentsprechender Düngung im August alljährlich reichlich Blüthenaugen.

Die in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt vergleichsweise angepflanzten, theils auf Wildling, theils auf Quitte veredelten Exemplare gedeihen in allen Formen, Pyramiden, Palmetten, Candelaber-Palmetten, schrägen und Horizontal-Cordons gleich gut, treiben schwach, sind sehr fruchtbar und zeichnen sich die Früchte durch Grösse, Schönheit und vortrefflichen Geschmack aus. Bei dem schwachen Wuchs muss der Schnitt kurz geschehen, weil sonst die unteren Augen nicht austreiben; man erhält dann schön mit Fruchtholz besetzte Pyramiden. Die seitlichen Triebe der Leit- und Afterleitzweige werden im Mai im krautartigen Zustande entspitzt und im September, je nach der Witterung früher oder später auf 3—4 Augen zurückgeschnitten. Bei zweckentsprechender Düngung im August, am besten mit in Wasser aufgelöstem Kuhdünger und Laubholzasche oder mit Superphosphat und schwefelsaurem Kali, verwandeln sich noch die meisten Holzaugen im Herbst in Fruchtaugen; sicher kann man darauf rechnen, wenn der Herbst warm und trocken ist. Die einzelnen Stoffe werden in solchen Mengenverhältnissen angenommen, wie sie etwa einer mittleren Düngung entsprechen, p. Baum etwa 1 Pfd. Superphosphat und 1 Pfd. schwefelsaures Kali oder 25 Pfd. Kuhdünger und 1 Pfd. Asche.

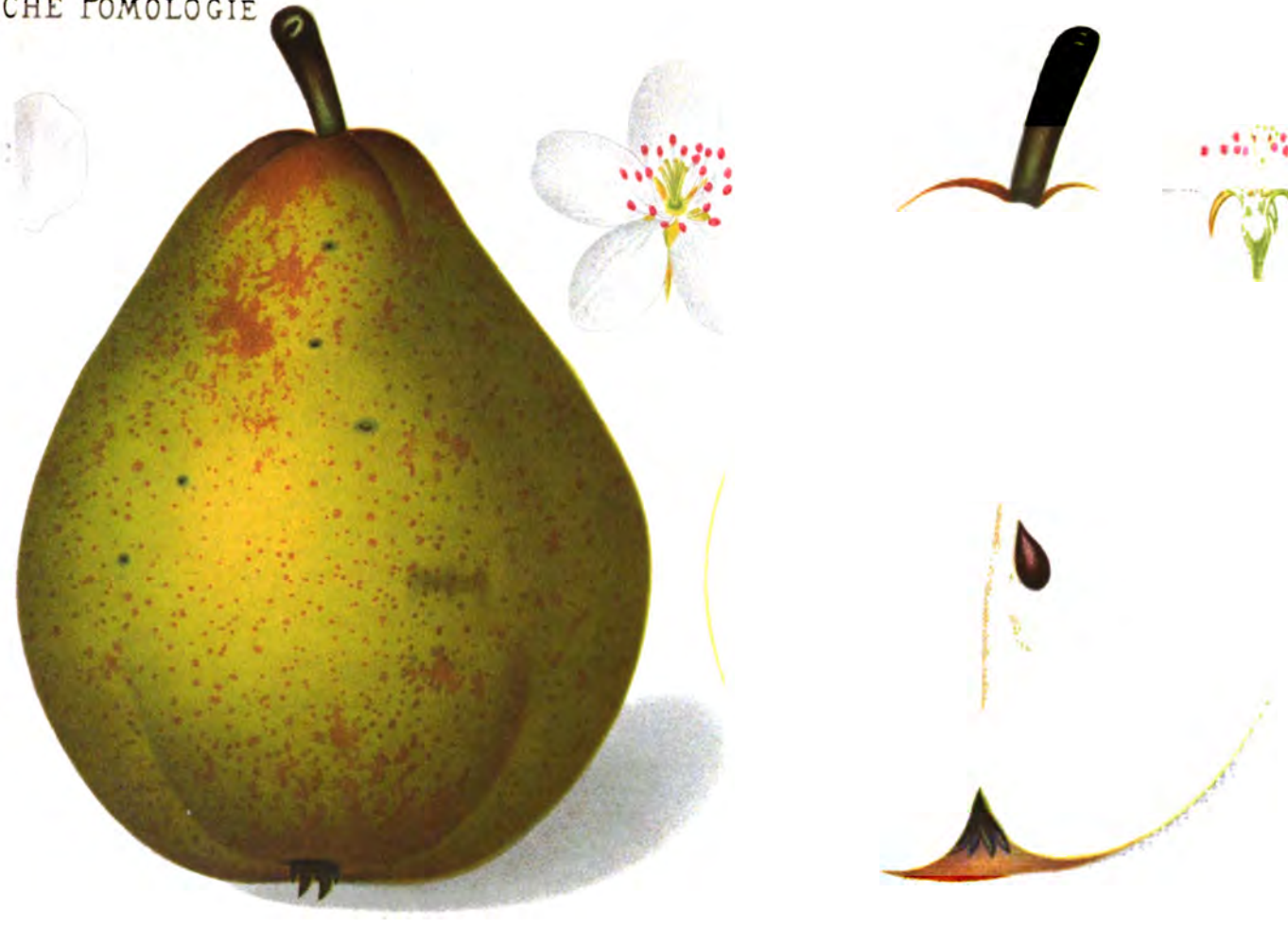
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Diel's Butterbirn.

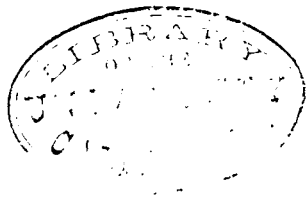
Digitized by Google

Digitized by Google



DIEL'S BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Diel's Butterbirn.

Diel I. 3. 3; Luc. V. 1. a; Jahn V. 3.

** ! † **Winter.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Meuris, Gärtner von van Mons i. J. 1811 in einem Garten zu Trois-Tours in der Nähe von Vilvorde (Belgien) aufgefunden und im Jahre 1819 zu Ehren Diel's benannt. 1821 kam sie nach Frankreich und Deutschland und ist seitdem sehr verbreitet. Die 7. Versammlung Deutscher Pomologen in Trier i. J. 1874 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung und die achte Versammlung zu Potsdam i. J. 1877 zur Erziehung von Horizontal-Cordons.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Gelle (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 393). 2. Beurré magnifique (Prévost, Cahiers pomologiques, 1839, S. 19). 3. Beurré incomparable (Bivort, Album de pomologie, 1847, S. 44). 4. Beurré du Roi (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1859, II). 5. Diel's Butterbirn (Diel, Kernobstsorten, 1816, 19). 6. Diel's Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 70). 7. Beurré Diel (Mas, le Verger No. 67).

Gestalt: sehr grosse, etwa 85 mm. breite und 100 mm. hohe, dickbauchig-eirunde oder abgestumpft birnförmige, meistens etwas veränderliche Frucht, die auf der einen Seite bisweilen mehr entwickelt ist, als auf der anderen, auch nicht selten mit ungleichen Seiten.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen aufrecht, schmal, meist grün bleibend; Kelcheinsenkung breit und mässig tief, mehr oder weniger mit Falten umgeben, die sich merklich über die Frucht hinziehen.

Stiel: stark, holzig, gebogen, am Ende häufig verdickt, mittellang, meist in trichterförmiger Einsenkung.

Schale: etwas dick, hellgrün, später sich gelb färbend; auf der Sonnenseite bisweilen schwach geröthet, mit zahlreichen Punkten und starkem, bräunlichem Roste bedeckt.

Fleisch: gelblich weiss, zart und schmelzend, von erhabenem, eigenthümlich gewürzhaftem Zuckergeschmacke; in ungünstigen Lagen und kaltem Boden wird der Geschmack oft etwas herbe.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, enge, rundlich ovale, lang zugespitzte, oft schlecht ausgebildete Samen enthaltend; bisweilen umgeben zahlreiche, verhärtete Granulationen das Kernhaus.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelbirn, deren Lagerreife Ende October beginnt; die Frucht dauert bis Januar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist sehr tragbar, verlangt aber guten, kräftigen Boden und einen geschützten, warmen Standort. Er gedeiht auf Wildling und Quitte gleich gut; zur Anpflanzung als Pyramide, Palmette und Cordon kann ich ihn in geschützten Hausgärten besonders empfehlen. Hochstämme sind nur in geschützten Lagen anzupflanzen, wo die Früchte nicht durch Stürme leiden können.

Die Sommertriebe sind stark, mässig lang, braun, fast völlig unbehaart, spärlich punktirt; Fruchtaugen gross, eirund zugespitzt, glatt; Holzaugen zugespitzt kegelförmig, abstehend; Blätter gross, eilanzettlich, kurz zugespitzt, an der Basis abgerundet, hellgrün, glatt, stark gezähnt; Blattstiele stark und lang; Afterblätter linienförmig.

Der Schnitt der Haupt- und Nebenleitzweige muss kurz ausgeführt werden, um einer frühzeitigen Erschöpfung des Baumes in Folge zu reicher Fruchtbildung vorzubeugen.

Unsere Obstbäume werden oft durch den Angriff parasitischer, in den Geweben der Blätter vegetirender Pilze heimgesucht. Zu diesen gehört der Gitterrost der Birnen, Röstelia cancellata (Gymnosporangium fuscum D. C.). Die Oberfläche der Blätter zeigt leuchtend gelbe bis hochrothe Flecken; auf der Unterseite erscheinen kegelförmige Pusteln, von denen jede mit einem weissen Häutchen bedeckt ist. Die weissen, häutigen Kappen reissen auf und zerstreuen die feinen braunrothen Sporen. Diese können ihre Keime nicht in die Birnblätter eindringen lassen, wohl aber in die jungen Zweige des Sadebaumes, Juniperus Sabina L., und des Virginischen Wachholders, Juniperus virginiana L.; sie rufen hier den Gallertrost des Sadebaums hervor, der sich im nächsten Frühjahr entwickelt. Er stellt eine gallertartig aufgequollene, zitternde, kugelige oder bandförmige Masse dar, welche im April erscheint und im Mai wieder vertrocknet. Der Sadebaum zeigt dann nur noch grössere Narben mit aufgerissener Rinde. Die cylindrischen Dauersporen oder Teleutosporen entwickeln sich nur, wenn sie auf den Birnblättern eine geeignete Unterlage finden, dringen in das Gewebe der neuen Nährpflanze ein und bilden auf der Oberfläche die hochrothen Punkte.

Der Sadebaum ist ein nothwendiges Zwischenglied, ohne dessen Mitwirkung der Gitterrost sich nicht entwickeln und die Blätter der Birnbäume inficiren kann. Werden daher die in der Nähe stehenden Sadebaumbüschen entfernt, so wird auch der Verbreitung des Gitterrostes Einhalt gethan.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gellert's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



GELLERT'S BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Gellert's Butterbirn.

• Diel I, 3, 2; Luc. III. 1. a; Jahn II. 2.

** † October.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt sie ohne Namen im Jahre 1838 von van Mons und nannte sie nach dem Fabeldichter Gellert. Nach André Leroy wurde sie um 1830 von Bannet in Boulogne-sur-Mer aus Samen gezogen und 1845 von dem Baumschulenbesitzer Jean-Laurent Jamin in Bourg-la-Reine (Seine) nach Hardy, dem Director des Jardin du Luxemburg benannt. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde sie von Oberdieck in der Versammlung zu Görlitz im Jahre 1863 empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Gellert's Butterbirn (Oberdieck, Anleitung, 1852, S. 293). 2. Gellert's Butterbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, 1860, No. 298). 3. Poire Hardy (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1861, t. IV). 4. Beurré Hardy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1867, No. 219). 5. Beurré Hardy (Mas, le Verger, III, No. 4). 6. Beurré Hardy (Hogg, the fruit Manual, 1862).

Gestalt: ziemlich grosse, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe, abgestumpft kegelförmige Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiele macht sie gewöhnlich nur nach einer Seite eine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze, die oft durch Beulen verschoben ist.

Kelch: offen; Blättchen breit, mit den Spitzen zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung mässig weit und tief, von flachen Falten umgeben.

Stiel: stark, oft gebogen, oben auf, wie eingesteckt, oder durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: dick, rauh, gelblich-grün, später hochgelb; zahlreiche, oft sternförmige Punkte und Rostanflüge bedecken den grössten Theil der Frucht.

Fleisch: gelblich weiss, fein, sehr saftig, schmelzend, von ausgezeichnetem, erfrischendem, weinigem Zuckergeschmacke. Um das Kernhaus befinden sich schwache Granulationen.

Kernhaus: klein, hohlachsig; Kammern flach, schwarze langzugespitzte, oft unvollkommene Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September bis Ende October; ausgezeichnete Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet reich bezweigte und schön belaubte Pyramiden und ist selbst in freien Lagen noch recht fruchtbar. Er gedeihet auf Wildling und Quitte gleich gut, am besten in feuchtem Boden; Sommertriebe schlank und stark, olivengrün, oberseits bräunlich, etwas wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen oval, wollig; Holzaugen kegelförmig zugespitzt, abstehend; Blätter eiförmig oder elliptisch, gross, glänzend, unregelmässig gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.

Die durch Verwesung der Humussubstanz im Boden in reichlicher Menge sich bildende Kohlensäure kann als directes Nahrungsmittel mit dem Wasser durch die Wurzel in die Pflanze eintreten und so zur üppigeren Entwickelung derselben beitragen. Noch wichtiger ist die Wirkung der Kohlensäure, indem sie als Lösungsmittel dient für andere pflanzennährende Bestandtheile des Bodens; nur unter Beihülfe der Kohlensäure vermag die Pflanze unter natürlichen Verhältnissen die zu ihrer vollkommenen Ausbildung unentbehrlichen Mengen phosphorsauren und kohlensauren Erden hinreichend rasch aufzunehmen und auch die chemisch gebundenen Alkalien werden leichter löslich — der ganze Verwitterungsprocess im Boden wird wesentlich beschleunigt.

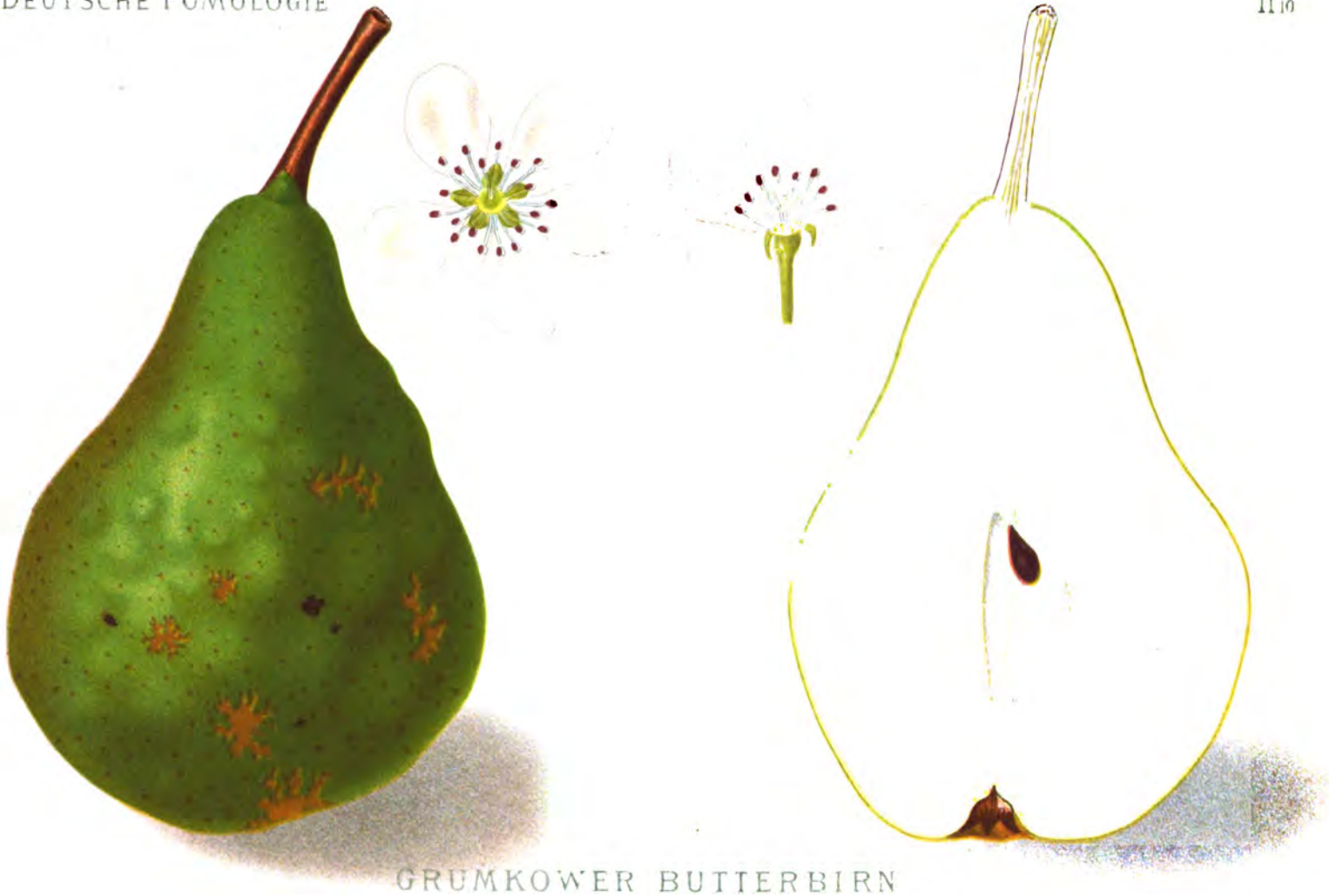
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GRUMKOWER BUTTERBIRN.

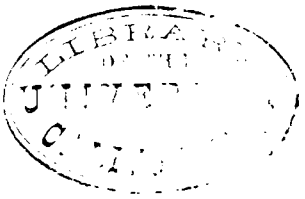
Digitized by Google

Digitized by Google



GRUMKOWER BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Grumkower Butterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2.

** † **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in einem Bauergarten zu Grumkow bei Rügenwalde in Hinterpommern zu Anfang dieses Jahrhunderts aufgefunden und 1806 durch den Kantor Koberstein zu Rügenwalde an Diel gesandt. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet; durch die zweite Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Grumkower Winterbirn (Diel, Kernobstsorten, V. S. 58). 2. Grumkower Butterbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 62).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm breite, 90 mm hohe, birnförmige, ziemlich bauchige, durch unregelmässig vertheilte Beulen sehr charakteristische Frucht.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, flach ausgebreitet, nicht immer vollkommen ausgebildet; Kelcheinsenkung flach, mässig breit, mit Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, nach der Frucht zu fleischig werdend, gewöhnlich etwas gekrümmt, oft schief stehend.

Schale: glatt, stark, blassgrün, später grünlich-hellgelb, auf der Sonnenseite bisweilen hellbraun geröthet, dicht mit graubraunen oder grünlichen Punkten besetzt, die oft in zimmetfarbigen Rost übergehen; in nassen Jahren finden sich schwärzliche Flecken.

Fleisch: weiss, grobzellig, schmelzend, saftvoll, von eigenthümlichem, weinsäuerlichem, wenig aromatischem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, rundlich-ovale, lang zugespitzte, oft schlecht ausgebildete Samen enthaltend; gewöhnlich von steinigen Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht für die Wirthschaft und den Markt, aber auch noch für die Tafel brauchbar; sie reift im October und hält sich gegen 4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden mit herabhängenden Zweigen, gedeiht in feuchtem Boden am besten, ist recht tragbar und hat sich hier nie als empfindlich gezeigt. Auf Quitte kommt er nicht fort; in trockenem Boden bleiben die Früchte klein und werden rissig. Sommerzweige lang, gebogen, grünlich-gelbbraun, fein punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, braun; Holzaugen spitz-eirund, anliegend; Blätter gross, eiförmig kurz zugespitzt, glänzend, an der Spitze fein gezähnt; Blattstiele kurz, stark; Afterblätter linienförmig.

Der braunfleckige Wickler (Tortrix Xylosteana L.) kommt in manchen Jahren in solchen Mengen vor, dass er den Aepfel- und Birnenbäumen schädlich wird. Die Vorderflügel haben eine abgerundete, vortretende Spitze und einen senkrechten Saum; sie sind glänzend braun-grau, mit 3 braunen Flecken; der mittelste und zugleich der grösste erweitert sich in Form eines breiten V. Hinterflügel bei beiden Geschlechtern grau, Vorderkörper von der Grundfarbe der Vorderflügel; Hinterleib grau. Körperlänge des Männchens 8,3 Flügelspannung etwa 20 mm. Das Weibchen etwas grösser. Ende Juni, Anfang Juli.

Die sechszehnfüssige Raupe ist lebhaft grün, am Kopf, Nackenschild und Brustfüssen schwarz, in zusammengerollten oder büschelweise zusammengesponnenen Blättchen der Aepfel-, Birnen- auch Pflaumenblätter.

Die schlanke und sehr bewegliche Puppe findet sich an denselben Stellen in der ersten Hälfte des Juni; sie ruht nur 3—4 Wochen. Die im Frühjahre den Eiern entschlüpften Räupchen finden sich an den verschiedenartigsten Laubgehölzen. Anfangs Juni erfolgt die Verpuppung und nach Verlauf von 3 Wochen fliegt der Schmetterling.

An den zugänglichen Zweigen der Bäume muss man die Raupen in den zusammen gerollten Blättern zu vertilgen suchen.

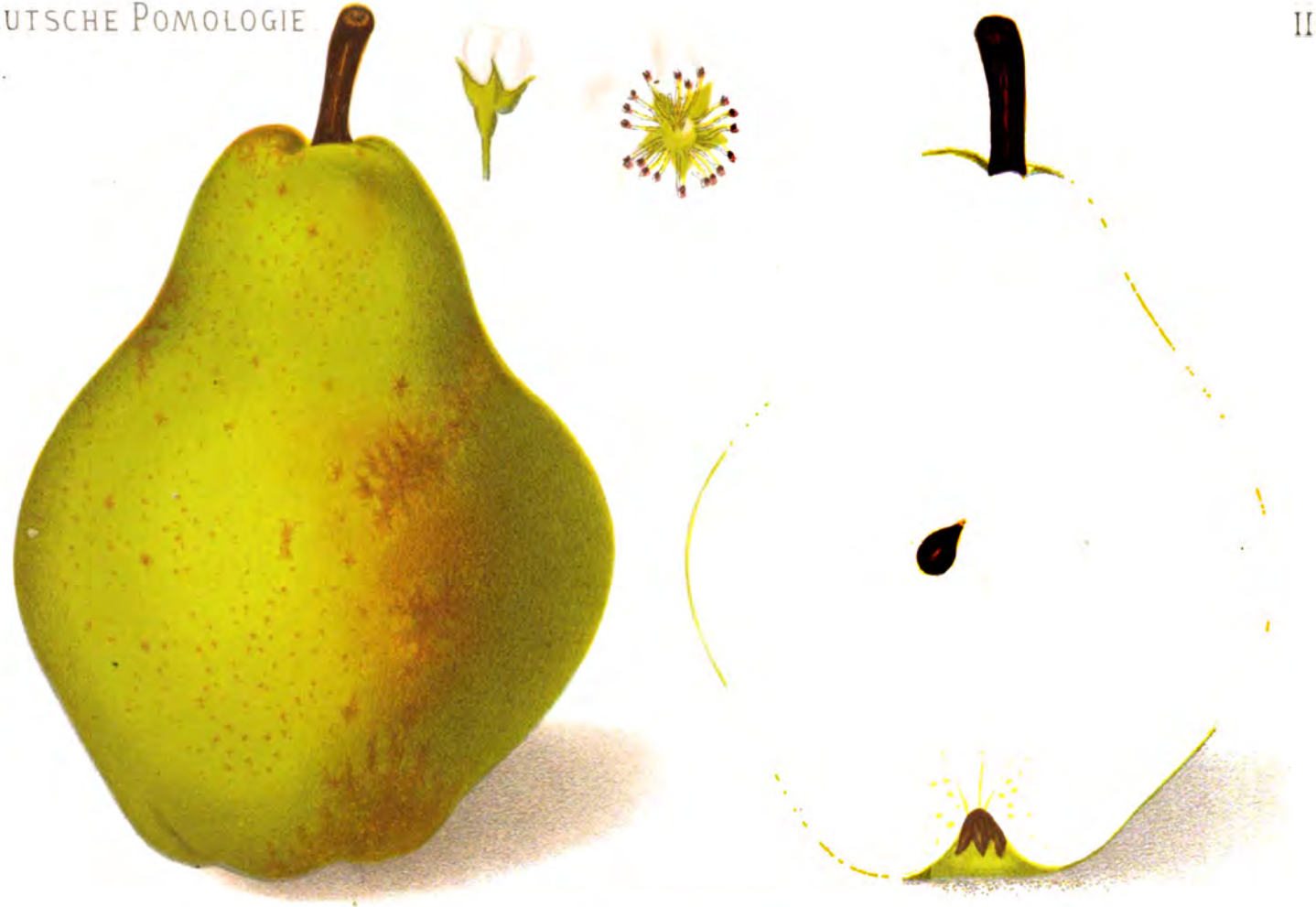
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Hardenpont's Winterbutterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



HARDENPONTS WINTER BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Hardenpont's Winterbutterbirn.

Diel I, 3, 3; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3.

**** ! † Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Abbé Hardenpont in Mons (Belgien) aus Samen erzogen und ist seit 1759 in Belgien bekannt. Noisette in Paris erhielt sie aus dem Garten des Herzogs von Arenberg in Hervelé bei Löwen und gab ihr den Namen Beurré d'Arenberg. Empfohlen wurde sie in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853.

Literatur und Synonyme: 1. Hardenpont's Winterbutterbirn (Diel, 1816, VIII, S. 40). 2. Gloux-Morceau (Parmentier, en 1820, cité dans les Transactions of the horticultural Society of London, 1824, t. V., Appendix No. 2, p. 6). 3. Beurré d'Hardenpont d'Hiver (van Mons, Bulletin des sciences agricoles, publié par le baron de Férussac, 1825, t. IV. p. 199). 4. Beurré de Cambron (du Breuil, Cours d'arboriculture, 1854, t. II. p. 569). 5. Goulu Morceau (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum I. 1858). 6. Beurré d'Arenberg (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 159). 7. Kronprinz Ferdinand (Diel I. S. 217). 8. Beurré d'Hardenpont, (Mas, le Verger, I. No. 1). 9. Hardenpont's Winterbutterbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 73).

Gestalt: gross oder sehr gross, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe, stumpf-kreiselförmige, auch bauchig-birnförmige, veränderliche Frucht, mit sehr ungleicher, an einzelnen Stellen mehr oder weniger aufgetriebener Oberfläche.

Kelch: meist offen; Blättchen kurz, hart, aufrecht, braun; Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit Falten umgeben, die über den Rand gehen und sich schwach über die ganze Frucht hinziehen.

Stiel: stark, fast fleischig, oft ziemlich lang, braun, in einer mit schwachen Beulen umgebenen Vertiefung stehend, bisweilen zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: ziemlich fein, matt hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, doch gewöhnlich ohne alle Röthe, mit zahlreichen rostfarbenen Punkten bedeckt, namentlich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiss, sehr zart, schmelzend, von köstlichem, weinsäuerlichem, gewürzhaftem, melonenartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, rundlich-ovale, dunkelbraune, kurz zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend; von weichen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine der vorzüglichsten Tafelbirnen, deren Lagerreife im November beginnt und welche sich bis Januar hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, verlangt aber geschützte, warme Lagen und guten nahrhaften Boden. Auf Wildling und Quitte bildet er schöne Pyramiden, deren Anpflanzung ich eben so sehr empfehlen kann, wie auch Horizontal-Cordon und Palmetten.

Sommertriebe schwach, olivenbraun, punktirt; Fruchtaugen gross, kurz-kegelförmig, etwas zugespitzt, braun; Holzaugen spitz-kegelförmig, abstehend; Blätter breit-eiförmig, auch eilanzettlich, glatt, scharf gezähnt; Blattstiele mittellang, schwach; Nebenblätter linienförmig.

Die abgebildete Frucht ist von einer Palmette; am Hochstamme wird sie nicht so gross.

Unsere Obstbäume müssen jeden Frühling beblätterte Jahrestriebe hervorbringen und hierzu bedürfen sie einer gewissen Menge schon vorhandener organischer Nahrung. Diese sogenannte Reservenahrung musste natürlich im vorhergegangenem Jahre hergestellt und während des Winters in den lebend bleibenden Pflanzentheilen aufbewahrt werden, in Wurzeln, Stamm und Aesten. In der That zeigt eine mikroskopische Untersuchung, dass in diesen Theilen während des Winters eine grosse Menge von Stärke und andern Stoffen aufgespeichert liegt. Dass übrigens auch die Reservestoffe bis in den Wurzeln abgelagert werden, lässt sich daraus schliessen, dass abgeschnittene Wurzeln, in einzelnen Fällen sogar kleine Wurzelstücke, im Stande sind Triebe zu bilden. Bei den Kartoffeln übernehmen die Knollen, bei Georginen und Rüben die Wurzeln die Stelle der Reservenahrungsbehälter.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Holzfarbige Butterbirn.

Digitized by Google

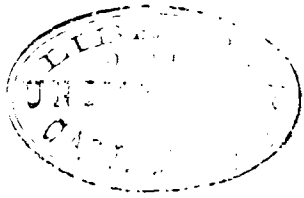
Digitized by Google





HOLZFARBIGE BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Holzfarbige Butterbirn.

Diel I. 2. 2; Luc. III. 1 a; Jahn IV. 2.

** ! ++ **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde angeblich von van Mons in einem Gehölz zu Deftinge in Flandern gefunden und erhielt deshalb den Namen Bosch-Peer, d. h. Buschbirn, im Französischen Fondante des bois d. h. Schmalzbirn der Gehölze. Zuerst verbreitet wurde sie durch van Mons im Jahre 1810; später erhielt sie aus Speculation und anderen Ursachen etwa 40 verschiedene Namen. Die holzfarbige Butterbirn wurde auf meinen Vorschlag von der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die anzupflanzenden Sorten aufgenommen und in Potsdam im Jahre 1877 zur Anpflanzung als Pyramide und Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Holzfarbige Butterbirn (Diel V. S. 172). 2. Verlainé d'été (Diel IV. S. 179). 3. Liegel's Dechantsbirn (Diel II. 89). 4. Belle des Flandres (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, No. 82). 5. Bosch-Peer (Poiteau, Theorie van Mons, 1834, No. 39). Belle des Bois (Bivort, Album de pomologie, 1847, No. 19). 7. Beurré Davy (Congrès pomologique, Procès-verbal de sa première session, 1856. p. 1). 8. Beurré Deftinghem, (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858. I.) 9. Fondaute des Bois (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 508). 10. Holzfarbige Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 33).

Gestalt: sehr grosse, etwa 80 mm breite, 100 mm hohe, in Grösse und Gestalt sehr veränderliche Frucht; nach dem Stiele zu ist sie meist etwas eingebogen, kegelförmig und endet mit stumpfer Spitze; nach dem Kelche zu ist sie flach abgerundet.

Digitized by Google

Kelch: offen; Blättchen klein, hart, fast aufrecht; Kelcheinsenkung flach.

Stiel: ziemlich stark, mittellang, in einer flachen Vertiefung stehend oder auch von einer einseitigen Fleischvergrösserung auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, etwas rauh, grünlich gelb, grösstentheils zimmetfarbig berostet, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet, zahlreich graugelb punktirt, die Punkte oft hell umflossen, um Kelch und Stiel mit grösseren Rostflecken.

Fleisch: gelblich weiss, schmelzend, saftig, sehr süss, von eigenthümlich fein gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen schwach, kaum bemerkbar.

Reife und Nutzung: eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, welche von Anfang bis Ende October allmälig reift; auch für die Wirthschaft ist sie von grossem Werth.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, verlangt aber eine geschützte Lage und dürfte als Hochstamm nur im Hausgarten zu ziehen sein. Dagegen kann ich seine Anpflanzung als Pyramide, Palmette und Cordon nicht genug empfehlen; auf Quitte kommt er im Sandboden nicht gut fort und wird er zu Zwergstämmen am besten auf schwachwüchsige Wildlinge veredelt. Sommertriebe kräftig, röthlich braun, fein punktirt; Fruchtaugen gross, kegelförmig, zugespitzt, dunkelbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter klein, elliptisch, auch eilanzettlich, zugespitzt, fein gezähnt; Blattstiele lang, dünn, Nebenblätter linienförmig.

Die Leitzweige müssen ziemlich lang, die Fruchtruthen Ende September auf 3 bis 4 Augen geschnitten werden. Die Früchte werden verdünnt und später angebunden oder durch kleine mit einem Brettchen versehene Stäbchen unterstützt, wodurch sie eine namhafte Grösse erreichen.

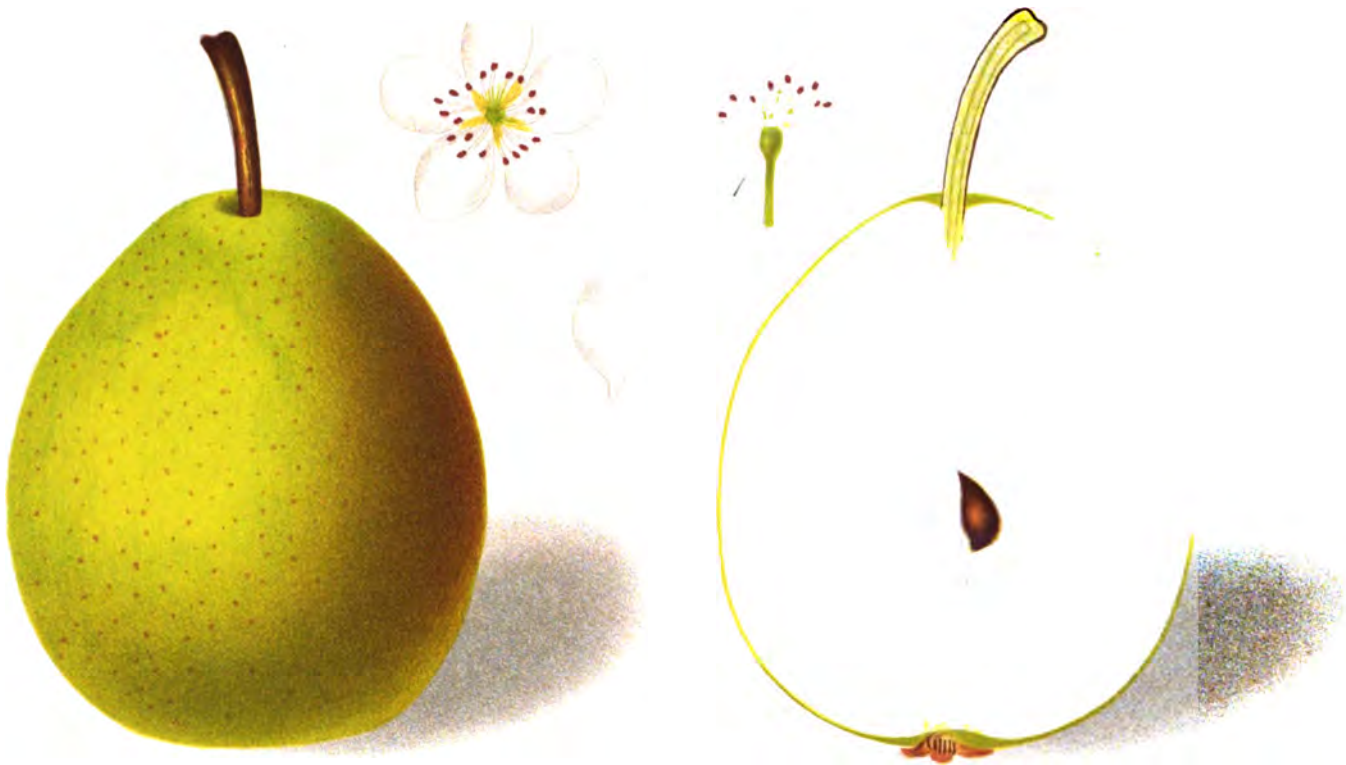
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LIEGEL'S WINTERBUTTERBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



LIEGEL'S WINTERBUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Liegel's Winterbutterbirn.

Diel I. 3. 3; Luc. V. 1. a; Jahn VI. 3.

↔ ! † **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wahrscheinlich böhmischen Ursprungs, denn sie war schon im Jahre 1782 in Kopertsch, einem böhmischen Dorfe, vorhanden. Andere behaupten, dass sie in Belgien vom Grafen Coloma im Jahre 1788 aus Samen gezogen sei. Diel erhielt sie 1825 von van Mons als Précieuse d'hiver de Coloma. Sie wurde schon von der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen, hat aber ausserhalb Böhmens noch nicht die Verbreitung gefunden, die sie verdient.

Die 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 empfahl sie zur Anpflanzung als Pyramide.

Literatur und Synonyme: 1. Coloma's köstliche Winterbirne (Diel III., neuestes Heft S. 131). 2. Liegel's Winterbutterbirne (Oberdieck, Anleitung zur Kenntniss u. s. w. 1852, S. 301). 3. Liegel's Winterbutterbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 74). 4. Suprême Coloma (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 865).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm breite, 70 mm hohe, ovale oder eirunde, sich aber in der Regel nach der Basis verschmälernde Frucht; mitunter ziehen sich flache Erhabenheiten über die Mitte der Frucht hin.

Kelch: offen; Blättchen klein, sternförmig, braun; Kelcheinsenkung sehr flach, glatt.

Stiel: stark, oft etwas fleischig, meist aus einer schwachen Vertiefung hervorkommend.

Schale: fein, glatt, anfangs grasgrün, später gelblichgrün, gewöhnlich ohne alle Röthe, auf der Sonnenseite mit zahlreichen

Digitized by Google

braunen Punkten, die bisweilen in nur wenig bemerkbaren Rost übergehen.

Fleisch: gelblichweiss, fein, schmelzend, von angenehmem, etwas zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: mittelgross, oft nur vierkammerig; Fächer muschelförmig, in denen sich die hellbraunen, lang zugespitzten, am Grunde mit einem seitlichen Zahn versehenen Samen befinden; Granulationen sind nur wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Eine unserer vorzüglichsten Tafelbirnen, die in grosser Menge aus Böhmen als Wintermuskateller und Kopert'sche Tafelbirn auf den Berliner Markt gebracht wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, auch auf Quitte veredelt, gut, bildet schöne Pyramiden, trägt ausserordentlich reich, ist nicht empfindlich und gedeihet fast in jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist. Sommertriebe grünlichbraun, von mittlerer Länge und Stärke, stark punktirt; Blüthenknospen länglich-kegelförmig, zugespitzt; Blattaugen zugespitztkegelförmig, abstehend; Blätter ei-lanzettlich oder elliptisch, glatt, fein gezähnt, glänzend, dunkelgrün, beim Austreiben in der Jugend durch ihre braunröthliche Farbe leicht kenntlich; Blattstiele lang und dünn.

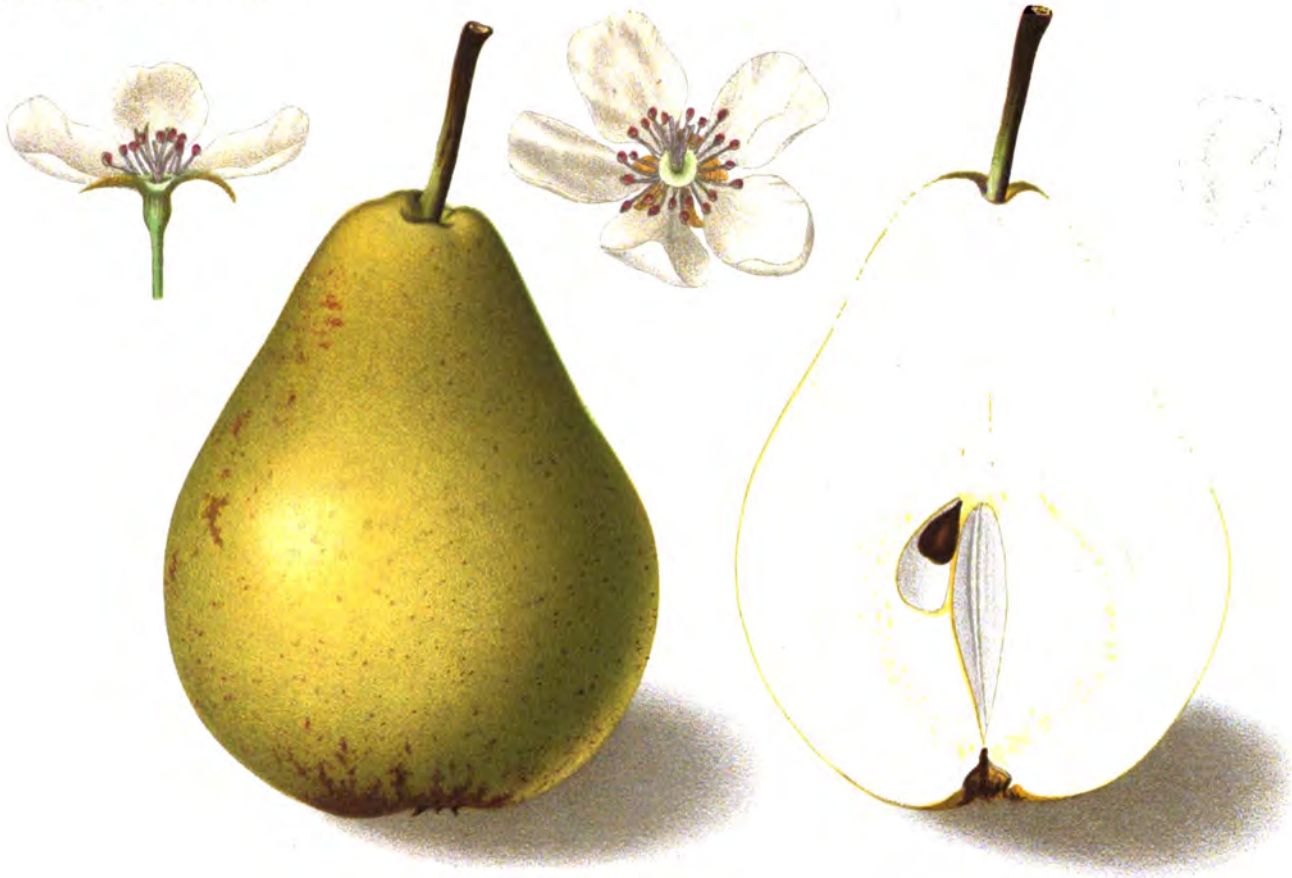
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Napoleon's Butterbirn.

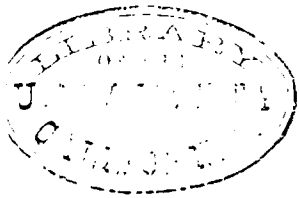
Digitized by Google

Digitized by Google



NAPOLEONS BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Napoleon's Butterbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2.

****† Herbst.**

Heimath und Vorkommen: sie ist belgischen Ursprungs, denn sie wurde im Jahre 1804 von dem Gärtner Liart in Mons gezogen. In Deutschland, Belgien und Frankreich ist sie sehr verbreitet und vielfach angepflanzt. Die erste Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung und die achte zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide.

Literatur und Synonyme: 1. Napoleon's Butterbirn (Diel, Kernobstsorten, 1816, 8. S. 60); 2. Médaille (Poiteau, Annales de la Société d'Horticulture de Paris, 1827, S. 364); 3. Roi-de-Rome d'Automne (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, No. 323); 4. Bon-Chrétien Charles X. (Willermoz, Observations sur le genre Poirier, 1848, S. 31); 5. Bon-Chrétien Bonaparte (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1860, III); 6. Napoleon's Butterbirn (Illustrirtes Handbuch No. 58); 7. Napoléon I. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 703); 8. Napoléon (Mas, le Verger, Poires d'automne No. 14).

Gestalt: grosse, etwa 65 mm breite, 80 mm hohe, stark bauchig-birnförmige, oft etwas veränderliche Frucht.

Kelch: offen oder halb geschlossen, mittelgross; Blättchen schmal, aufrecht, härtlich, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung meist flach, gewöhnlich mit einigen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, mässig lang, oben auf wie eingesteckt, oft von einigen Falten umgeben oder zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: glatt, fast glänzend, grün, später gelbgrün, ohne Röthe, mit zahlreichen, feinen, braunen Punkten, welche um den Kelch oft in zimmetbraunen Rost übergehen.

Fleisch: weiss, schmelzend, ausserordentlich saftreich, von eigenthümlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer klein, länglich-eiförmige, kurz zugespitzte, meist wenig entwickelte Samen enthaltend; das Kernhaus von zahlreichen Granulationen umgeben; Kelchröhre kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: sie gehört zu den besten Tafelfrüchten, zeitigt Mitte October und hält sich bis Anfang November.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr mässig, ist ausserordentlich tragbar, gedeiht auch in leichtem Sandboden, wenn er nur nicht zu trocken ist, verlangt aber einen warmen, geschützten Standort; die Blüthe erscheint ziemlich früh. Auf Quitte veredelt wollte er in Sandboden nicht gedeihen, der Wuchs war zu schwach und die Spitzen vertrockneten im Sommer. Die unteren Augen treiben schwer aus, daher werden die Zweige leicht unten kahl, wenn zu lang geschnitten wird.

Sommertriebe stark, braun, kahl, wenig punktirt; Fruchtaugen stark, kurz kegelförmig, braun; Holzaugen spitz abstehend; Blätter eiförmig, zugespitzt, oft auch rundlich oder eirund, glatt, glänzend, dunkelgrün, fein gezähnt; Stiele lang, kräftig.

Für geschützte Hausgärten ist die Napoleon sehr zu empfehlen; auch zu Pyramiden und Palmetten, wenn auf schwachtreibende Wildlinge veredelt.

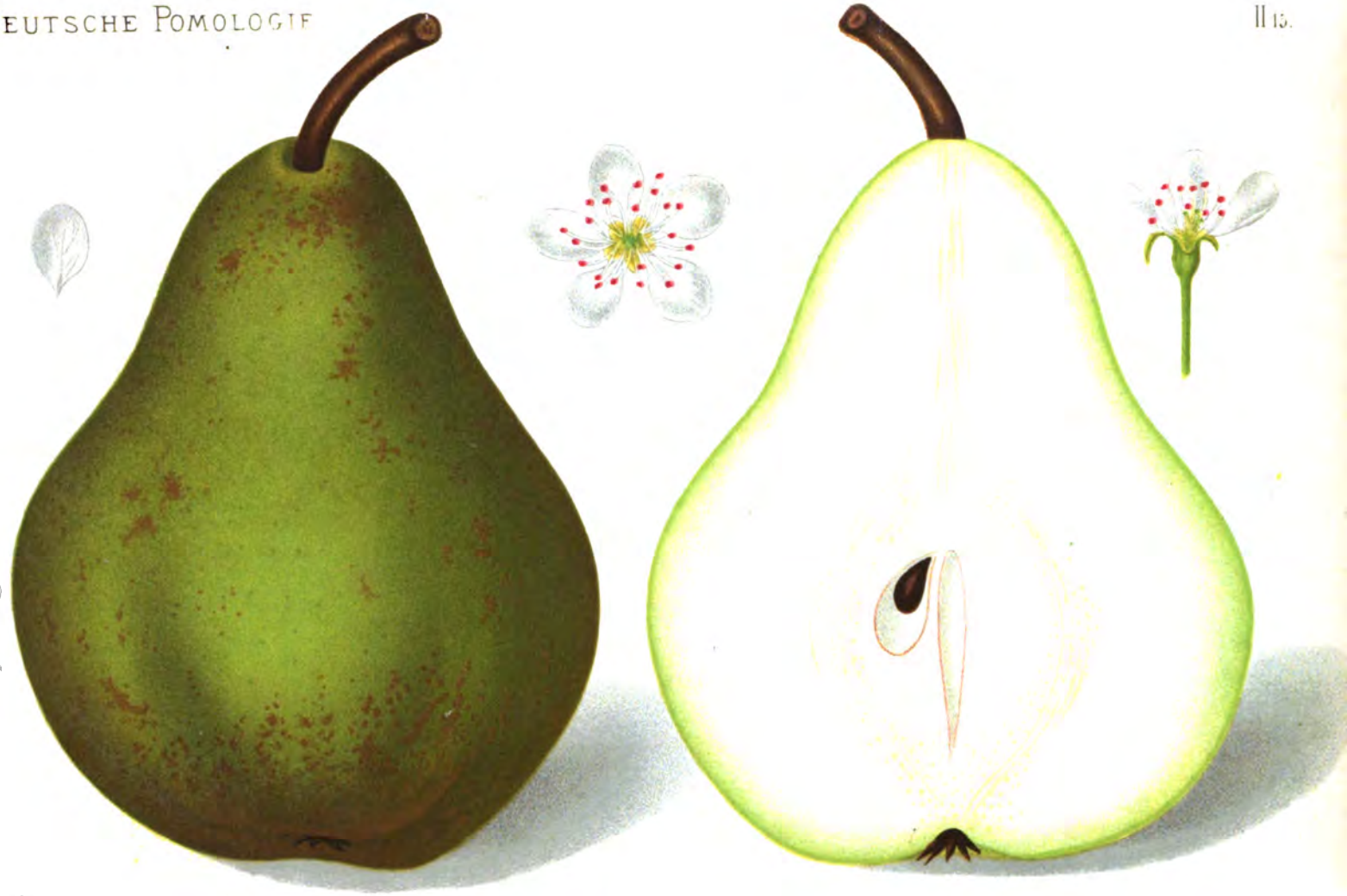
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Six's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



SIX'S BUTTERBIRNE

Verlag v. Wiegandt Hempel & Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Six's Butterbirn.

Diel I, 3. 2; Luc. III. (V.) 1. a; Jahn III, 2.

*** **November, December.**

Heimath und Vorkommen: Diese werthvolle Frucht wurde von dem Gärtner Six in Courtray in Belgien aus Samen gezogen; der Baum trug die ersten Früchte im Jahre 1845. In Deutschland noch wenig verbreitet, wurde sie zuerst von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Six (Bivort, Album de pomologie III. S. 53.). 2. Poire Six (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1860, III). 3. Six's Butterbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 425).

Gestalt: sehr grosse, etwa 80 mm. breite, 100 mm. hohe, meist bauchig-birnförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu und nimmt nach dem Stiele zu stärker ab; Spitze abgestumpft.

Kelch: ganz oder halbgeschlossen; Blättchen braun, hart, aufrechtstehend; Kelcheinsenkung flach, durch Falten unregelmässig, welche oft über den Rand treten und sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: stark und lang, braun, meist gekrümmt, ohne Absatz in die Frucht übergehend, bei einzelnen Früchten wie eingesteckt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, kaum etwas gelb werdend, ohne alle Röthe; Schalenpunkte zahlreich, um Kelch und Stiel oft mit Rostfiguren gezeichnet; einzelne Früchte zuweilen stark mit bräunlichem Roste überzogen.

Fleisch: grünlich weiss, unter der Schale grünlich, sehr fein, saftreich, butterhaft, von eigenthümlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer verhältnissmässig klein, gut entwickelte, grosse, rundlich ovale, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich nicht vor; Kelchröhre flach.

Reife und Nutzung: auch bei uns eine vorzügliche Tafelfrucht, die Anfang November reift und sich bis December hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet schöne Pyramiden, ist ungemein fruchtbar und kommt in jedem Boden gut fort. Auf Quitte treibt er zu schwach und bildet auf Wildling schöne, tragbare Pyramiden; in warmen Lagen ist er auch als Hochstamm zu empfehlen und war hier nie gegen rauhe Witterung empfindlich. Sommerzweige bräunlich grün, etwas gekrümmt, kräftig, stark punktirt; Blüthenaugen gross, eirund, braun; Holzaugen spitz kegelförmig, anliegend; Blätter mittelgross, oval oder elliptisch, glatt, dunkelgrün, fein gesägt, etwas schiffförmig; Stiele kräftig, kurz; Nebenblätter kurz, linienförmig.

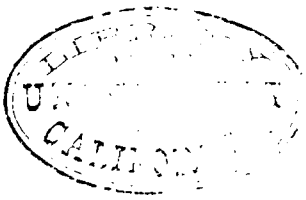
Die Pockenkrankheit der Birnbäume kommt jetzt fast in allen Baumschulen und Obstanpflanzungen vor. Sie hat ihren Namen von den pockenartigen Wucherungen erhalten, welche die von Milben (Phytoptus piri Pag.) bewohnten Blätter annehmen. Kleine, oft mit einander verflossene Auftreibungen von gelblicher oder röthlicher Farbe bedecken das Blatt. Sie werden hervorgebracht durch Verlängerung und Auseinanderweichen der Chlorophyll führenden Blattzellen, welche auf diese Weise ein lockeres Gewebe darstellen, in dessen Zwischenräumen die ovalen Eier der Milben und die jungen Thiere sich vorfinden. Im Herbst wandern sie in die Knospen und liegen hier zu 20 und mehr in Erstarrung während des Winters. Begattung und Eierlegen erfolgt den ganzen Sommer hindurch, jedoch am stärksten im Frühjahr.

Durch äussere Mittel sind die Milben nicht zu beseitigen. Kräftiges Zurückschneiden im Frühjahr und Entfernung der inficirten jungen Triebe und Blätter nach Johannis hat sich noch am wirksamsten erwiesen und ist es mir dadurch gelungen, die Ausbreitung des Insectes auf ein Minimum zu beschränken.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Weisse Herbstbutterbirn.



Digitized by Google

Digitized by Google



WEISSE HERBST-BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Weisse Herbstbutterbirn.

Diel I. 2. 2; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2.

***!† Herbst.

Heimath und Vorkommen: eine der ältesten Birnen, die aus Italien nach Frankreich gekommen sein soll. In Frankreich und Deutschland ist sie unter ihrem französischen Namen „Beurré blanc" sehr verbreitet. In der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Ghiacciuole (Agostino Gallo, le Vinti giornate dell' agricoltura, 1559—1575 p. 106); 2. Doyenné blanc (Nicolas de Bonnefonds, le jardinier français, 1652 p. 60); 3. Beurré blanc d'Automne (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690—1739, t. I. p. 269); 4. Weisse Herbstbutterbirn (Diel I. 1801. S. 58); 5. Doyenné (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 429); 6. Weisse Herbstbutterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 43).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 80 mm hohe, meist abgestumpft eiförmige, veränderliche Frucht.

Kelch: offen, Blättchen klein, oft verkümmert, hart, braun; Kelcheinsenkung flach, eng, glatt.

Stiel: kurz, am äusseren Ende oft fleischig, verdickt, in einer flachen Vertiefung zwischen Falten stehend.

Schale: zart, fein, glänzend, anfangs hellgrün, später blass citronengelb, auf der Sonnenseite oft schwach geröthet, mitunter auch nur dunkler gefärbt, mit zahlreichen braunen Punkten, die nicht selten in Rost übergehen; häufig finden sich in ungünstigen Lagen auch schwarze Pilzflecke, wodurch die Frucht einen bitteren Geschmack erhält.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, fein, zart, schmelzend, sehr saftreich, von einem eigenthümlichen, gewürzhaften Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, schwarzbraune, lang zugespitzte Samen enthaltend; von wenig bemerklichen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine ganz vorzügliche Tafelbirn, die Mitte October reift und sich 1—3 Wochen hält. Sie darf nicht zu spät abgenommen werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird mittelgross, bildet schöne Pyramiden, auf Wildling wie auf Quitte, gedeiht am besten in kräftigem, humusreichem, etwas lehmhaltigem, nicht zu trockenem Boden; die Frucht erlangt bei uns ihre Güte nur in warmen, geschützten Lagen oder am Spalier. Zur Bepflanzung der Landstrassen und für rauhe Gegenden ist sie nicht zu empfehlen.

Sommertriebe stark, röthlich braun, punktirt; Fruchtaugen gross, stumpf-kegelförmig; Holzaugen eirund-spitz, abstehend; Blätter gross, eilanzettlich, zugespitzt, glatt, glänzend, fein gezähnt; Blattstiele lang; Nebenblätter linienförmig.

Sie muss, wie alle Herbstbirnen, einige Tage früher, bevor sie geniessbar ist, abgenommen und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

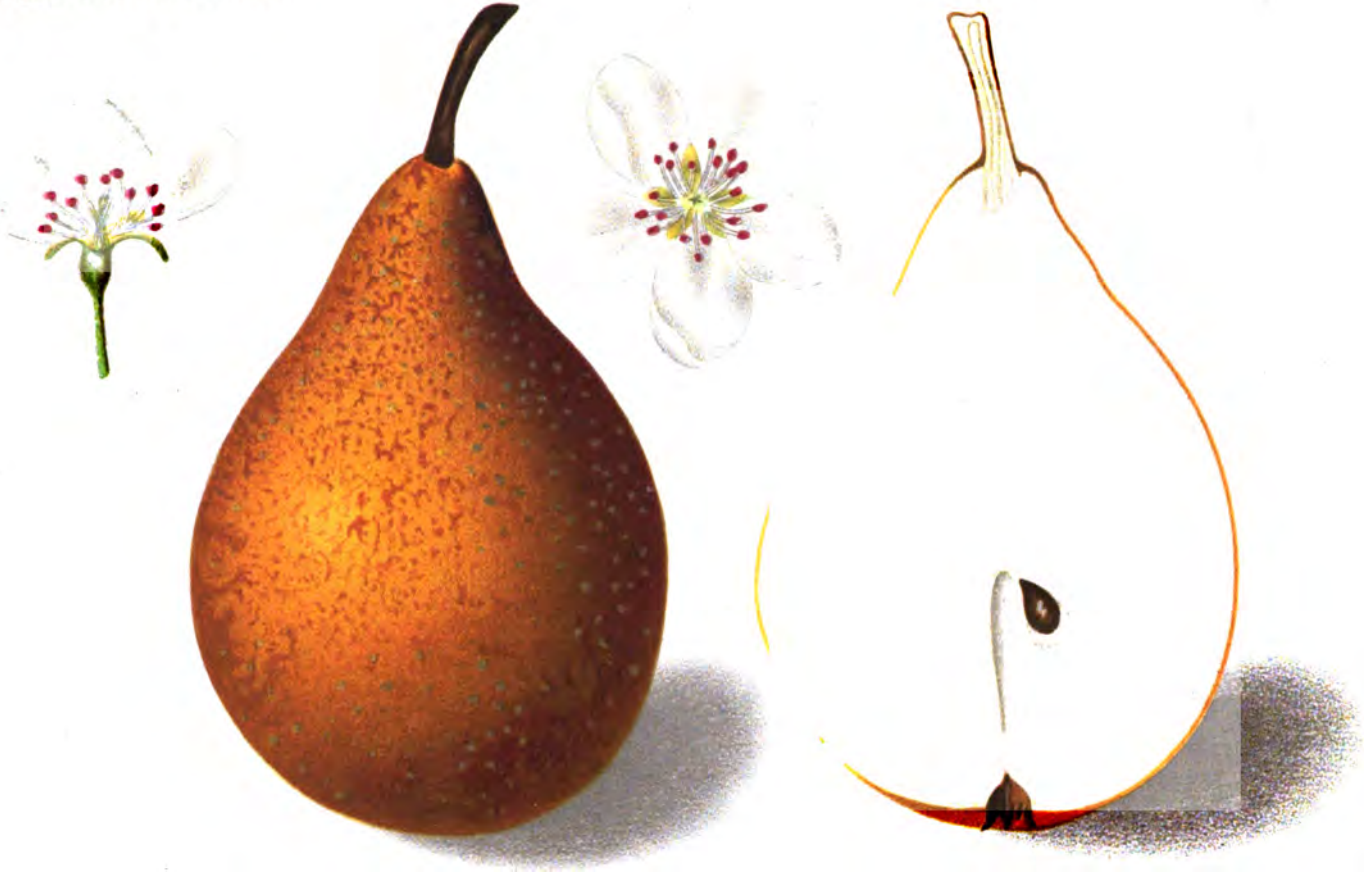
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Capiaumont.

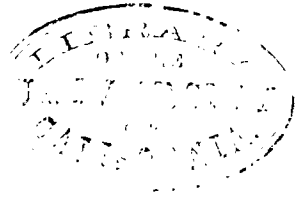
Digitized by Google

Digitized by Google



DIE CAPIAUMONT

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Capiaumont.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2.

**!† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1787 vom Apotheker Capiaumont in Mons aus dem Kerne der Beurré gris gezogen; in Deutschland, Belgien und Frankreich ist sie sehr verbreitet; schon die erste Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg 1853 empfahl sie zur vermehrten Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Capiaumonts Herbstbutterbirn (Diel VIII. S. 54. 1812); 2. Beurré Aurore (Cahiers pomologiques, 1839, S. 15); 3. Aurore (Decaisne, le jardin fruitier du Muséum, 1858, I); 4. Beurré Capiaumont (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 182); 5. Beurré Capiaumont (Mas, le Verger, II. No. 36); 6. Die Capiaumont (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 35).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 60 mm breite, 80 mm hohe, länglich birnförmige, oder eirund kegelförmige, sehr veränderliche Frucht.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen flach ausgebreitet oder abstehend, breit, kurz zugespitzt, bräunlich; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, mässig lang, oft etwas fleischig, in flacher Vertiefung stehend oder die unmittelbare Verlängerung der Frucht bildend.

Schale: fein oder etwas dick, rauh, hellgrün, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite (in der Regel auch die ganze Frucht) zimmetfarbig berostet, weisslich punktirt; an stark besonnten Früchten ist der Rost broncefarbig, bisweilen auch schwach geröthet.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, von weinsäuerlichem, erhabenem, angenehm gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, viele gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelbirne, welche auch zu allen Wirthschaftszwecken benutzt werden kann. Sie wird anfangs October lagerreif und hält sich den ganzen Monat hindurch.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein tragbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, verlangt aber eine etwas geschützte Lage. Auf Wildling veredelt, bildet er schöne und tragbare Pyramiden; auf Quitte veredelt ist der Trieb zu schwach und bleiben die Früchte zu klein.

Sommertriebe mittelstark, röthlich braun, stark punktirt; Fruchtaugen mittelgross, spitz eirund, dunkelbraun; Holzaugen kegelförmig, spitz, abstehend; Blätter gross, eilanzettförmig oder eiförmig, zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiele mittellang, stark; Afterblätter linienförmig.

Liste der besten Tafelbirnen, nach der Reifzeit geordnet.

Juli: Giffard's Butterbirn, Sparbirn, Juli-Dechantsbirn.

August: Ananas von Courtray, Goubold's Butterbirn, Clapp's Lieblingsbirn, Römische Schmalzbirn.

September: William's Christbirn, Amanli's Butterbirn, Gute Graue, Holzfarbige Butterbirn.

October: Esperen's Herrenbirn, Gute Louise von Avranches, Doppelte Philippsbirn.

November: Clairgeau's Butterbirn, Vereins-Dechantsbirn, Herzogin von Angoulême, Schwesterbirn.

Dezember: Diel's Butterbirn, Six's Butterbirn, Bachelier's Butterbirn, Hardenpont's Winter-Butterbirn.

Januar: Josephine von Mecheln, Chaumontel, Sterkmann's Butterbirn, Winter Nelis.

Februar: Olivier de Serres, Nivelle's Butterbirn, Passe-Crasanne, Zepherine Gregoire.

März: Winter-Dechantsbirn, Madame Verté, Goubold's Dechantsbirn, Suzette de Bavay.

April: Bezy Mai, Louise bonne de printemps, Esperen's Bergamotte, Bergamotte Hertrich.

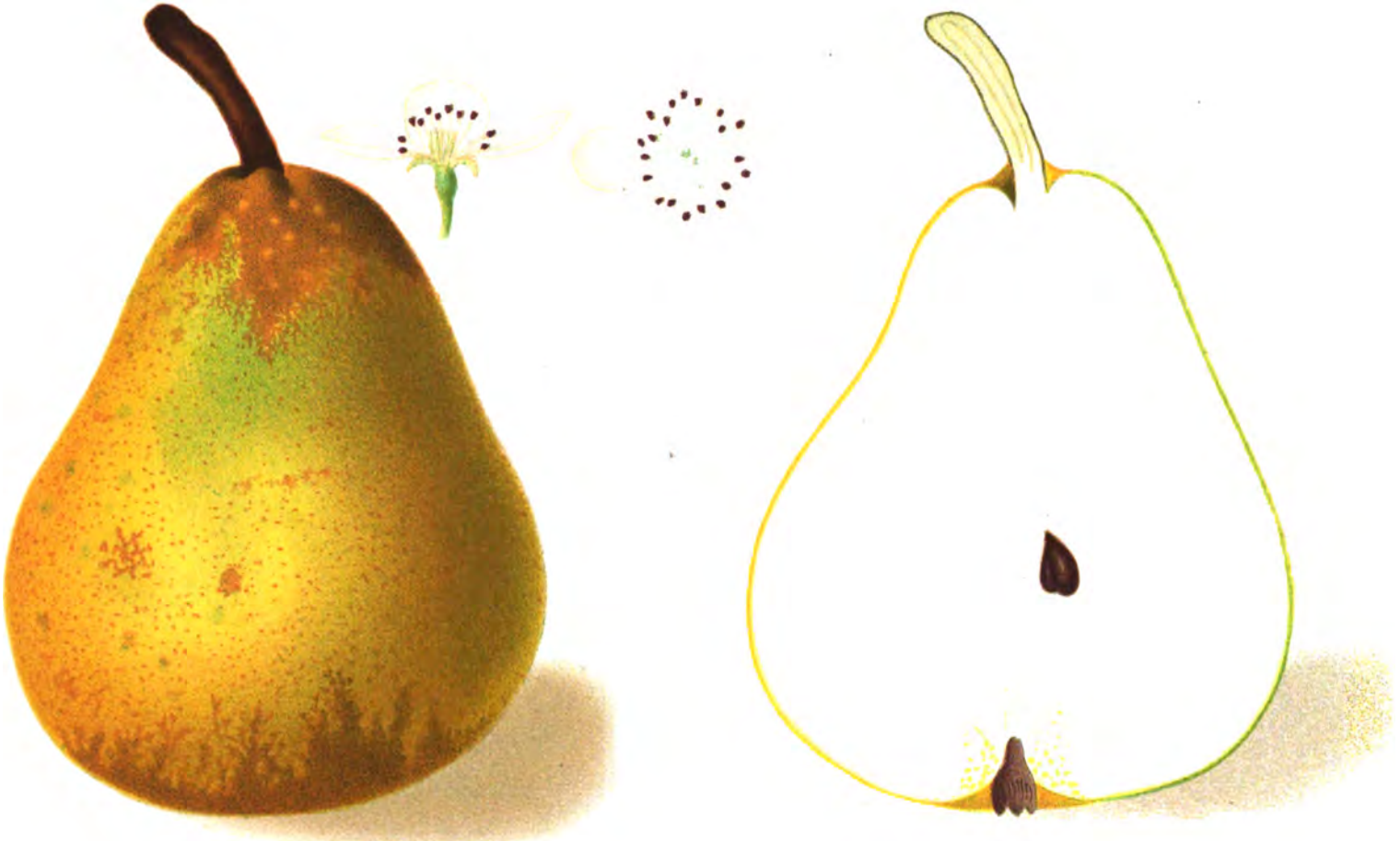
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Williams Christbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Williams Christbirn.

Diel I. 3. 1; Luc. I. 1. b; Jahn IV. 1.

** † **September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde zu Ende des vorigen Jahrhunderts in der Grafschaft Berkshire in England gezogen, aber erst 1816 beschrieb sie Hooker in den Verhandlungen des Gartenbau-Vereins zu London. Ihren Namen hatte sie schon früher nach dem Gärtner Williams in London erhalten, der zu ihrer Verbreitung am meisten beigetragen hat. In Frankreich, Deutschland und Nordamerika ist sie sehr verbreitet. Auf meine Empfehlung wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen und in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Bon-Chrétien Williams, (William Hooker, Transactions of the Horticultural Society of London, 1816, II. 250.) 2. Bartlett de Boston (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, No. 105.) 3. Delavault, (Bivort, Annales de pomologie belge et étrangère, 1855, III. 57.) 4. Bon-Chrétien William (Mas, le Verger, No. 10.) 5. Poire Williams (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum.) 6. Doyenné Clément (Charles Downing, the fruits and fruit-trees of América, 1863. S. 421.) 7. Williams (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 911.) 8. Williams Christbirne (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 191). 9. Die Salis (Oberdieck, Anleitung u. s. w. 1852. S. 404).

Gestalt: grosse oder mittelgrosse, etwa 75 mm breite, 90 mm hohe, etwas veränderliche, birnförmige Frucht; die Oberfläche ist sehr uneben und oft beulig aufgetrieben.

Kelch: offen; Blättchen schmal, zugespitzt, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, von einigen Falten umgeben, die sich schwach über die ganze Frucht hinziehen.

Digitized by Google

Stiel: stark, holzig, oft auch etwas fleischig, hellbraun, mittellang, schwach vertieft, oft von Falten umgeben, deren Ränder ungleich hoch sind, mitunter auch zur Seite gedrückt.

Schale: dünn, gelblich grün, später hellgelb, selten auf der Sonnenseite bräunlich geröthet, mit zahlreichen, feinen, zimmetfarbigen, oft grünlich umrandeten Punkten, die sich am Kelch und Stiel in Rostanflüge vereinigen. .

Fleisch: gelblichweiss, sehr fein und schmelzend, saftig, von einem eigenthümlichen, sehr süssen, zimmetartigen oder muskirten Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut entwickelte, schwarzbraune, länglich ovale, zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen fehlen ganz um das Kernhaus; Kelchröhre tief trichterförmig.

Reifzeit und Nutzung: vorzügliche Tafelbirne, welche Anfang September reift, aber einige Tage vor der Reife gepflückt werden und 3—4 Tage liegen muss, wenn sie ihren höchsten Wohlgeschmack erreichen soll; sie verliert dadurch auch etwas den stark muskirten Geschmack. Lässt man sie am Baume gelb und völlig reif werden, so wird sie leicht mehlig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet etwas sparrige Pyramiden, ist ungemein fruchtbar, gedeihet in jedem Boden, und ist nicht empfindlich. Auf Quitte gedeiht er selbst in unserem märkischen Sande, bildet gut wachsende Pyramiden, die fast jährlich tragen und liefert grosse, schön ausgebildete Früchte. Ich kann seine Anpflanzung als Pyramide, Palmette und Horizontal-Cordon nicht genug empfehlen. Sommertriebe sind stark, lang, am unteren Theile etwas gebogen, grünlich oder hellbraun, oft etwas geröthet, zahlreich punctirt; Fruchtaugen gross, stumpf, kegelförmig, braun; Holzaugen am Grunde breit, kegelförmig, spitz, abstehend; Blatt eilanzettlich, oft auch eiförmig, scharf gezähnt, glänzend, dunkelgrün, mittelgross, in eine lange Spitze endigend; Blattstiel lang, schwach; Nebenblätter linienförmig.

Bei seiner grossen Fruchtbarkeit muss man im Juli die Leitzweige unterstützen, weil sie sich sonst heruntersenken und der Baum seine Form verliert.

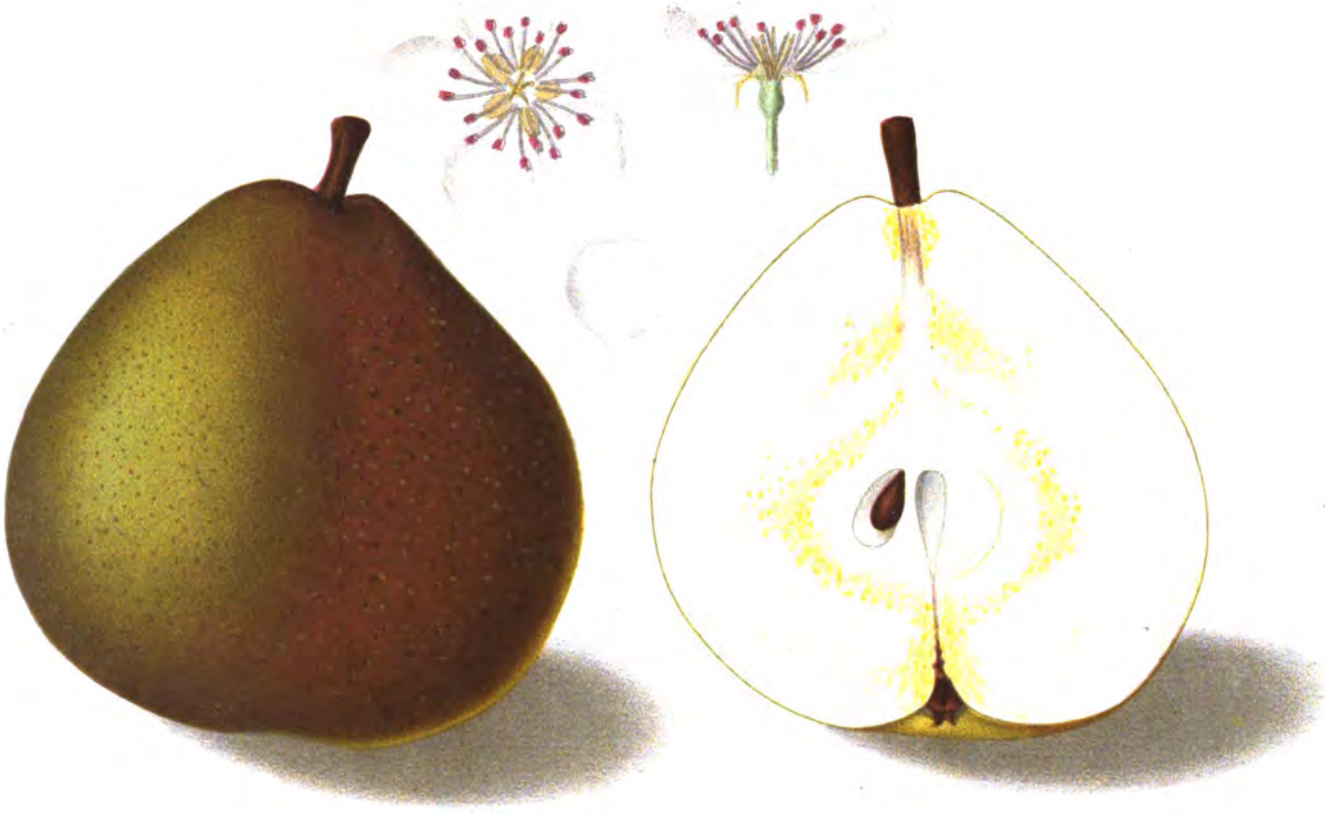
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rothe Dechantsbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHE DECHANTSBIRNE

Digitized by Google



Digitized by Google

Rothe Dechantsbirn.

Diel I. 2. 2; Luc. IV. 1. b; Jahn II. 2.

****†† Herbst.**

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie im Jahre 1790 aus dem durch seine Obstzucht berühmten Garten des Karthäuser-Klosters in Paris. In Deutschland ist sie allgemein verbreitet; von der siebenten Versammlung deutscher Pomologen wurde sie in Trier im Jahre 1874 unter die fünfzig zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Rothe Herbstbutterbirn, Rothe Dechantsbirn (Diel, Kernobstsorten, 1802, S. 19); 2. Beurré rouge d'automne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 254); 3. Rothe Dechantsbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 48).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 70 mm hohe, rundlich-abgestumpfte, oft plattrunde Frucht.

Kelch: offen; Blättchen kurz, braun; Kelcheinsenkung ziemlich tief, eng, glatt.

Stiel: kurz, stark, grünlich-braun, meist in einer schwachen Vertiefung und oft durch Fleischbeulen zur Seite gedrückt.

Schale: etwas rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite mit schwacher, schmutzig-brauner Röthe und feinem zimmetfarbenem Rost, im Roth mit gelblich-grünen Pünktchen.

Fleisch: weiss, zart, schmelzend, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, etwas muskirtem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer rundlich, eirunde, langzuge-

Digitized by Google

spitzte, dunkelbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft werthvoll; sie reift Mitte October und hält sich 2—3 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, wird mittelgross, ist recht tragbar, kommt in schwerem und leichtem Boden gut fort und ist gegen rauhe Witterung nicht empfindlich, weshalb er auch in Trier zur Bepflanzung der Landstrassen in gewöhnlichen Lagen empfohlen wurde. Auf Quitte wollte die Birne im hiesigen leichten Boden nicht gedeihen.

Sommertriebe schwach, lang, röthlich gelbbraun, punktirt; Fruchtaugen gross, stumpf kegelförmig, etwas wollig; Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blätter klein, eirund, oft rundlich, fast ganzrandig; Blattstiele kurz, schwach; Afterblätter kurz, linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

VEREINS-DECHANTSBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



VEREINS-DECHANTSBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Vereins-Dechantsbirn.

Diel I. 2. 2; Luc. III. 1. 1; Jahn II. 2.

** ! October, November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten des Gartenbau-Vereins zu Angers gezogen und trug im Jahre 1849 die ersten Früchte, welche grosse Anerkennung fanden. Auf meine Empfehlung wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten mit aufgenommen und in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung von Horizontal-Cordons empfohlen. In Deutschland ist sie leider noch nicht so verbreitet, wie sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné-du-Comice (Bivort, Annal. de Pom. VIII. S. 47). 2. Du Comice (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V). 3. Doyenné-du-Comice (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 434). 4. Vereins-Dechantsbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch No. 408). 5. Doyenné-du-Comice, B. Hogg, Herefordshire Pomona, 1879, II. Taf. XIII).

Gestalt: grosse, etwa 90 mm breite, 100 mm hohe, kreiselförmige, bisweilen beulig aufgetriebene Frucht, die etwas veränderlich ist.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen klein, kurz, hart, aufrecht; Kelcheinsenkung ziemlich tief, von schwachen Beulen umgeben, die oft etwas über die Wölbung hinausgehen.

Stiel: kurz, stark, oft etwas fleischig, gelbbraun, in einer schwachen Vertiefung stehend und meistens durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich dick, grünlichgelb, bei voller Reife hellcitronengelb, an der Sonnenseite schwach lackfarbig geröthet, mit vielen feinen und grösseren Punkten, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, schmelzend, von angenehm süssem, gewürzhaftem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, vollkommene, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine der vorzüglichsten Tafelfrüchte, die Ende October reift und bis Ende November dauert.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist ungemein fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und zeigt sich hier nicht empfindlich. Ich kann seine Anpflanzung als Pyramide und Cordon, auf Quitte veredelt, besonders empfehlen, sowie als Hochstamm im Hausgarten.

Sommerzweige kräftig, lang, gelbbraun, fein punktirt; Fruchtaugen rundlich zugespitzt; Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blätter mittelgross, elliptisch oder eilanzettlich, an der Spitze fein gezähnt; Blattstiele mittellang, schwach; Nebenblätter linienförmig.

Es athmen nicht allein nur die oberirdischen Theile der Pflanzen, sondern für das Wachsthum und Leben der Wurzeln ist Athmung unbedingt nothwendig. Saussure weisst nach, dass die Wurzeln Sauerstoff aufnehmen und Kohlensäure abgeben. Traube hat uns belehrt, dass die Wurzeln bei Abschluss von Sauerstoff ihr Wachsthum einstellen und nach einiger Zeit zu faulen beginnen, also ohne Athmung nicht leben können. Wir wissen demnach, welche Anforderung die Wurzeln in dieser Beziehung an uns stellen und müssen derselben so weit als möglich, nachkommen. Es handelt sich darum, sowohl der atmosphärischen Luft den Zutritt in den Boden zu erleichtern als auch alle diejenigen Umstände zu entfernen, durch die den Wurzeln der Sauerstoff vorweg genommen werden könnte. Gerade hierauf beruhen alle die alten Methoden der Bodenlockerung, Rijolen, Graben, Drainage und wir haben wiederum ein Beispiel, wo die Wissenschaft im Stande ist, ein in der Praxis längst eingeschlagenes Verfahren zu begründen. Durch die Bodenlockerung wird der Luft der Zutritt zu den in grösserer Tiefe befindlichen Wurzeln erleichtert und zeigen diese in gelockertem Boden ein lebhafteres Wachsthum und grössere Verzweigung. Wird ihnen die Athmung durch Thonboden erschwert, so sterben sie meistens an den Spitzen ab; auch in ganz durchnässtem Boden können die Wurzeln nicht gedeihen, weil durch das Wasser der Eintritt der atmosphärischen Luft erschwert wird, andererseits ruft die grosse Feuchtigkeit eine Fäulniss der im Boden liegenden organischen Substanzen hervor, durch die der Sauerstoff konsumirt wird. Eine jährliche Bodenlockerung wirkt daher ebenso günstig auf die Entwickelung unserer Obstbäume, wie eine zweckmässige Entwässerung.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

WINTERDECHANTSBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



WINTER DECHANTSBIRNE

Digitized by Google



Digitized by Google

Winterdechantsbirn.

Diel I. 3. 3; Luc. V. 1. 6; Jahn III. 3.

** ! † **Winter.**

Heimath und Vorkommen: Nach van Mons existirte sie schon in der Mitte des vorigen Jahrhunderts in dem Garten der Kapuziner zu Löwen; er sandte 1805 Reiser an Hervy, Director des Obstgartens der Karthäuser zu Paris. Diel erhielt sie schon im Jahre 1818 und seitdem ist sie in Deutschland ziemlich verbreitet. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1857 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Grüne Winter Herbstbirn (Diel, Kernobstsorten, I. S. 174). 2. Winterdechantsbirn (Diel, V. S. 177). 3. Lauers englische Osterbutterbirn (Diel VI. S. 166). 4. Doyenné d'Hiver (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 442). 5. Doyenné d'Hiver (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum, II). 6. Winterdechantsbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 77).

Gestalt: grosse, etwa 80 mm. breite, 95 mm. hohe, eirunde, etwas veränderliche Frucht.

Kelch: halboffen; Blättchen härtlich, aufrecht, die Spitzen zusammen neigend; Kelcheinsenkung tief und schmal, von beuligen Falten umgeben.

Stiel: stark, fast fleischig, hellbraun, an der Spitze verdickt, in einer starken Vertiefung, oft von einem Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: stark, glatt, hellgrün, lagerreif grünlich gelb, besonnte Früchte mitunter schwach geröthet, mit zahlreichen braunen Punkten, die nur einzeln am Stiel und Kelch in Rostflecken übergehen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, zart, schmelzend, saftig, von süssem, muskatellerartigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer enge, rundlich ovale, lang zugespitzte, oft unvollkommene, hellbraune Samen enthaltend; von etwas verhärteten Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelbirn, die aber möglichst lange hängen bleiben muss; sie reift Ende November und hält sich bei guter Aufbewahrung bis zum März.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist recht fruchtbar, gedeiht bei uns nicht auf Quitte und hochstämmig nur in geschützten, warmen Hausgärten; liebt guten, kräftigen Boden; Sommertriebe stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen gross, kegelförmig, abgestumpft, schwarzbraun; Holzaugen klein, abstehend; Blätter gross, eiförmig oder länglich eiförmig, feingesägt; Blattstiele lang, schwach; Afterblätter lang, linienförmig.

Die Raupe des Birnwicklers, Tortrix holmiana L., kommt im Mai und Juni zwischen zusammengezogenen Blättern der Birn- und auch der Apfelbäume vor. Der Birnwickler hat gestreckte Vorderflügel mit etwas schrägem, geschwungenem Saum. Dieselben sind orangegelb, in der Saumhälfte rothbraun und durch einen schneeweissen Fleck mitten am Vorderrande ausgezeichnet. Die Hinterflügel sind dunkelgrau und haben wenig lichtere Franzen. Länge 5,5, Flügelspannung 8 mm.

Die sechzehnfüssige Raupe ist gelb, hat einen röthlichen Kopf, ein schwarzes Nackenschild, ebenso gefärbte Brustfüsse und eine warzenförmige Erhöhung auf dem Rücken des achten Ringes. Die Puppe ist gelbroth und findet sich im Juni an den Birnbäumen.

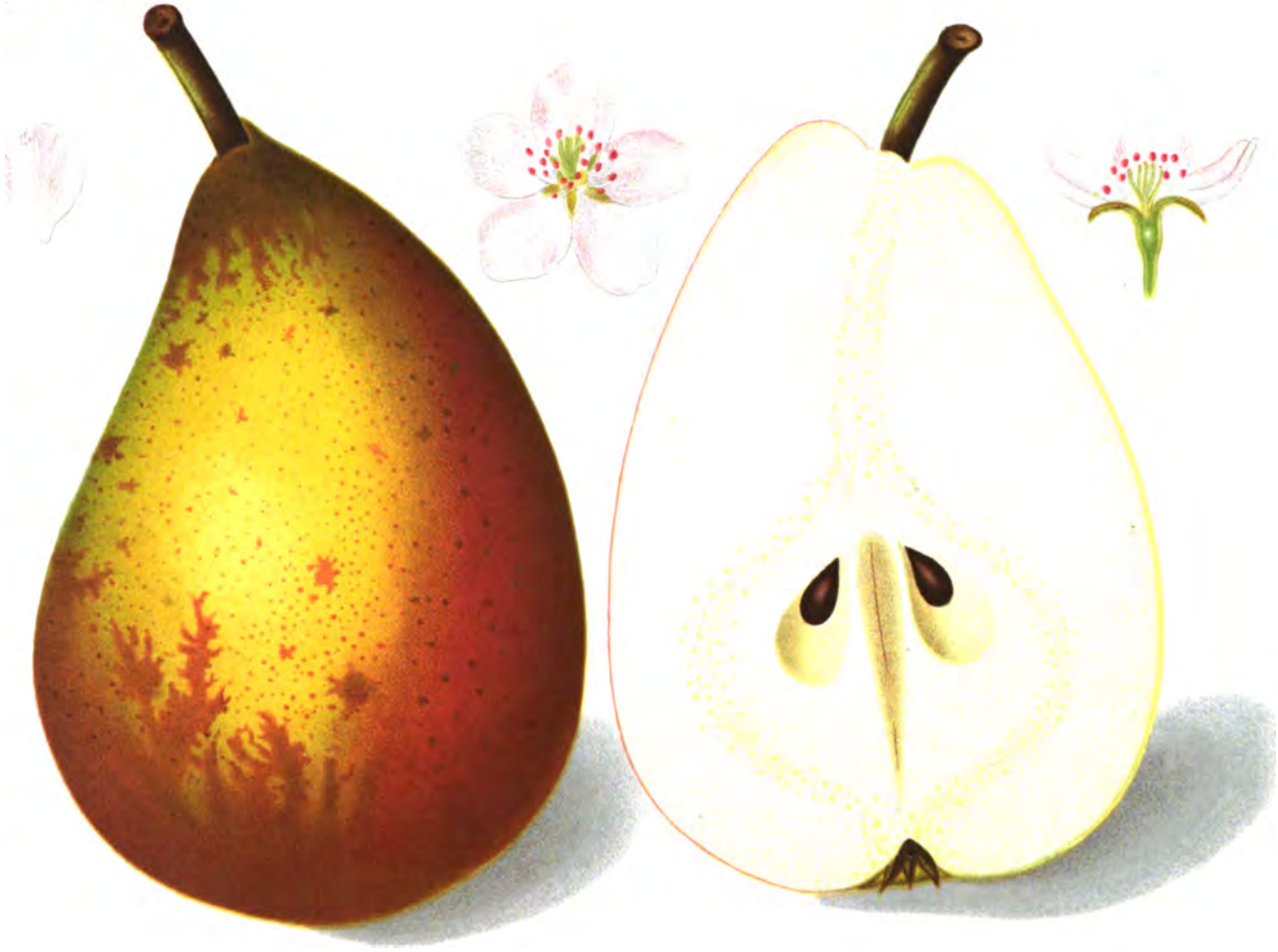
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Esperine.

Digitized by Google

Digitized by Google



ESPERINE

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Esperine.

Diel I, 3. 2; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2.

** † **October, November.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von van Mons aus Samen gezogen, trug 1823 die ersten Früchte und wurde nach dem Major Esperen in Mecheln benannt. Oberdieck machte bereits während der dritten Versammlung deutscher Pomologen in Berlin im Jahre 1860 auf diese Varietät aufmerksam, aber erst in Trier wurde sie unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Esperine (Bivort, Annales de pomologie belge, 1849, 2. 97). 2. Die Esperine (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 229). 3. Grosse Louise du Nord (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1865, VI). 4. Esperine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 492).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm. breite, 95 mm. hohe, länglich birnförmige, oft auch flaschenförmige Frucht.

Kelch: offen; Blättchen bräunlich, fast aufrecht, meist fehlerhaft; Kelcheinsenkung flach, schmal, glatt.

Stiel: kurz, stark, etwas fleischig, geht gewöhnlich ohne Absatz in die Frucht über, wird aber auch bisweilen durch eine Fleischanschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite goldgelb oder schwach karmoisinroth gefärbt, mit grünlich-grauen Punkten, die sich oft in Rost umwandeln, und die Frucht netzartig bedecken.

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, saftreich, von sehr süssem, schwach zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, länglich ovale, lang zugespitzte, grosse, vollkommene Kerne enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: schöne Frucht für die Tafel und Wirthschaft, die Anfang October reift und sich bis Mitte November hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist sehr fruchtbar, gedeiht in schwerem und leichtem Sandboden, verlangt aber eine warme und geschützte Lage. Auf Quitte kommt er gut fort, und erlangen auf ihr die Früchte die Grösse der Abbildung; am Hochstamm bleiben sie etwas kleiner. Sommertriebe schwach, graubraun, stark punktirt; Fruchtaugen ziemlich gross, zugespitzt kegelförmig, braun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter eiförmig, kurz zugespitzt, glänzend, fein gezähnt; Blattstiele kurz, stark; Afterblätter linienförmig.

Die Larve der schwarzen Kirsch-Blattwespe, Tenthredo adumbrata Klug., kommt im Juli auf den Blättern der Birn-, Kirschen- und Pflaumen-Bäume vor. Die kleine Wespe ist glänzend schwarz, nur die vorderen Schienen sind blassbraun. Länge 5,5, Flügelspannung 11 mm. Die zwanzigfüssige Larve ist hinter dem eingezogenen Kopfe etwas angeschwollen, grünlich gelb, am Kopfe schwarz, auf der ganzen Oberfläche mit einem glänzend schwarzen Schleim überzogen, der dem Thiere das Aussehen einer nackten Schnecke verleiht. Länge 10 mm. Die Puppe ruht in einem festen Tönnchen aus Erdkrümchen, welches vom September bis Juni nächsten Jahres in der Erde liegt. In den ersten Tagen des Juni kriechen die Wespen aus. Die Larve sitzt einzeln oder zu mehreren auf der Oberseite eines Blattes und frisst die Oberhaut weg; das Blatt erscheint wie skelettirt und wird später braun. Nach viermaliger Häutung ist die Larve erwachsen, kriecht vom Baume herunter, um sich einzugraben.

Die mit Larven behafteten Bäume bestäubt man mit Schwefelblüthe, wodurch dieselben nach kurzer Zeit sterben.

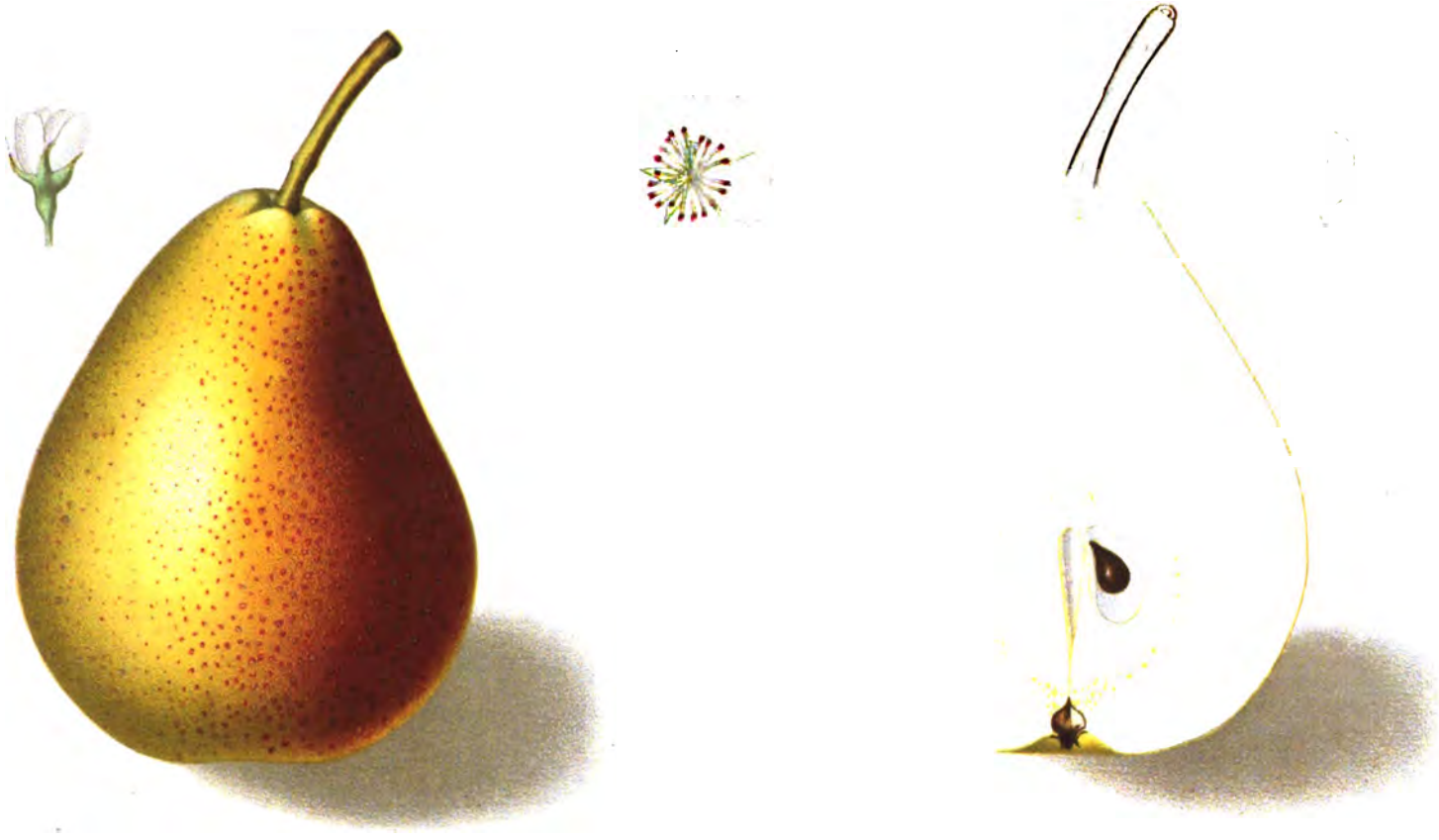
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

FORELLENBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



FORELLENBIRN

Digitized by Google

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY
OF
CALIFORNIA.

Digitized by Google

Forellenbirn.

Diel I. 8. 2; Luc. III. (V) 1. b; Jahn III. 2.

****!† Herbst, Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wahrscheinlich eine deutsche Nationalfrucht; soll in der Provinz Sachsen entstanden sein. Sickler erhielt sie aus Wittenberg und Diel 1806 von dem bekannten Pomologen Büttner in Halle a./S. Schon in der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg im Jahre 1853 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Forellenbirn (Sickler, 1803, deutscher Obstgärtner, S. 167). 2. Forellenbirn (Diel, 1806, V. S. 51). 3. Forelle (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 520). 4. Corille (Bivort, Album de Pomologie 1850, III. 65). 5. Forellenbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 67).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 66 mm breite, 70 mm hohe, bald birnförmige, bald kreiselförmige, jedoch sehr veränderliche Frucht, die auf einer Seite oft entwickelter ist, als auf der anderen.

Kelch: halbgeschlossen, oft auch offen; Blättchen klein, hart, schwarzbraun, Kelcheinsenkung ziemlich tief und eng, meist von Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, hellgrün, in einer sehr schwachen Vertiefung, oft etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später citrongelb, auf der Sonnenseite schön carminroth oder braunroth, mit zahlreichen, ziemlich grossen, bräunlichen, auf der Sonnenseite röthlich umsäumten Punkten, die der Schale das Aussehen einer Forellenhaut geben.

Fleisch: weiss, fein, saftreich, schmelzend, von erhabenem, süssweinsäuerlichem, etwas alant- oder melonenartigem Geschmacke.

Kernhaus: schwachhohlachsig; Fächer sehr klein, ovale, kurz zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend, von undeutlichen Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft und den Markt sehr brauchbar; sie zeitigt anfangs November und hält sich bis Januar. Die schöne Färbung macht sie für die Tafel werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet schöne Pyramiden, trägt gut, verlangt aber guten, nahrhaften, nicht zu trockenen Boden und eine warme geschützte Lage. Auf Quitte veredelt, giebt er tragbare Pyramiden und Palmetten, deren Früchte sich durch Grösse, Schönheit und Geschmack auszeichnen.

Sommertriebe kräftig, braunroth, fein punktirt; Fruchtaugen gross, kegelförmig, schwach wollig; Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blätter mittelgross, eiförmig, meist zugespitzt, an der Spitze fein gesägt, oft ganzrandig, wellenförmig; Blattstiele kurz, stark, Afterblätter fehlen gewöhnlich.

Ueber das **Austrocknen** des Bodens bei verschiedenen Dichtigkeitsverhältnissen der Erdoberfläche wurden vielfach Versuche angestellt, deren Resultate sich in Folgendem zusammenstellen lassen. Lockert man feuchten Boden, so wird derselbe zunächst mehr Feuchtigkeit verlieren, als ein ungelockerter Boden, weil die Verdunstungsschicht durch das Lockern eine weit grössere Mächtigkeit erlangt hat, als bei dichtem Boden, bei dem nur von der äussersten Oberfläche eine Verdunstung erfolgen kann. Da aber der lockere Boden geringere Capillarkraft besitzt, als der dichte, so wird jener nicht im Stande sein, eben so schnell und vollständig den in der Verdunstungsschicht stattgehabten Wasserverlust wieder zu ersetzen, als es der dichte Boden vermag, dem ein stärkeres Saugvermögen eigen ist. Bei einem gewissen Feuchtigkeitsgehalt wird die Verdunstungsschicht des lockern Bodens in derselben Zeit mehr Feuchtigkeit verlieren, als sie aus unteren Schichten aufzusaugen vermag; es wird der obere Theil des Bodens nahezu trocken werden; die Verdunstungsschicht wird um so viel unter die Oberfläche des Bodens sinken, als der ausgetrocknete Theil beträgt, während sie sich bei dem dichten Boden auf der Oberfläche des Bodens erhöht. Die tiefere Lage der Verdunstungsschicht bewirkt aber in so erheblichem Grade eine Verminderung der Verdunstung, dass der gelockerte Boden von nun an bedeutend weniger, fast um ⅔, als der dichte Boden verdunsten wird. Will man also einen Boden in seinen tieferen Schichten feucht erhalten, so muss man die Bodenoberfläche lockern. Kommt es dagegen darauf an, schnelles Austrocknen der Oberfläche zu verhindern, so muss man die Saugkraft dieser Bodenschicht durch Nichtlockerung zu erhöhen suchen, da sie das durch Verdunstung verlorene Wasser alsbald durch Aufsaugung von Feuchtigkeit wieder ersetzt.

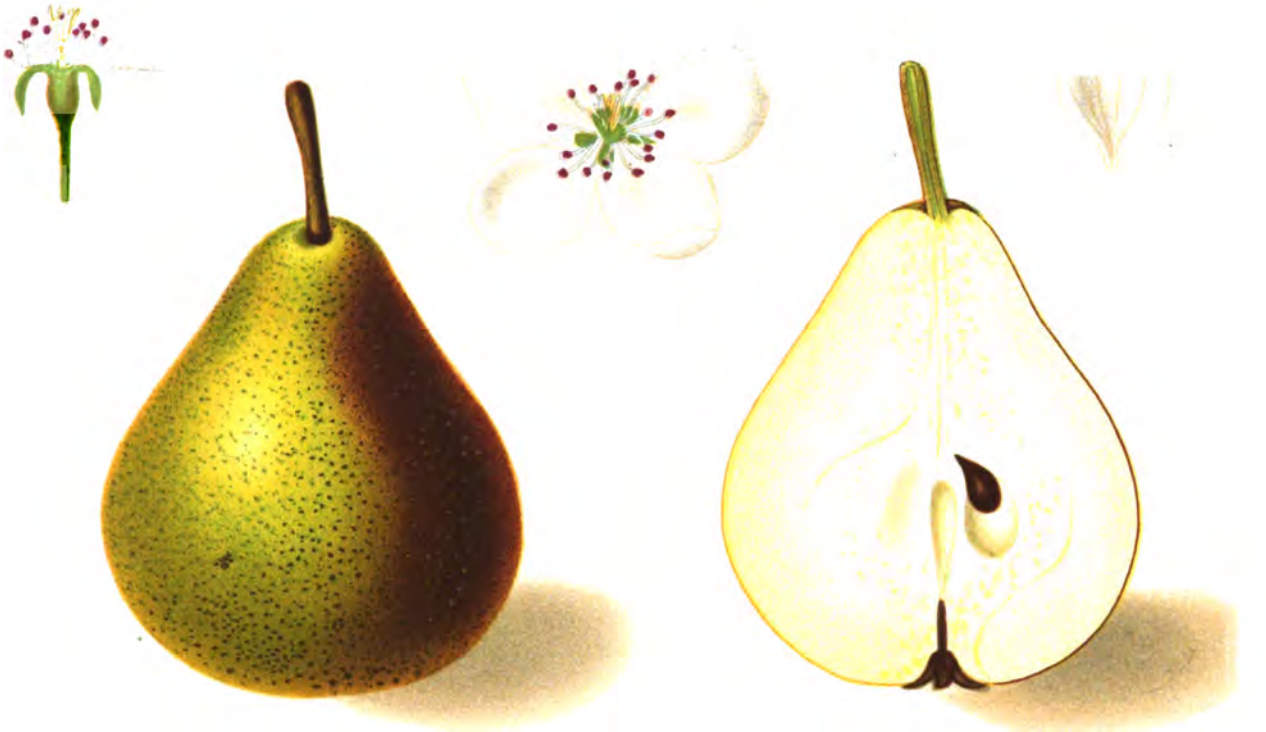
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Stuttgarter Geishirtel.

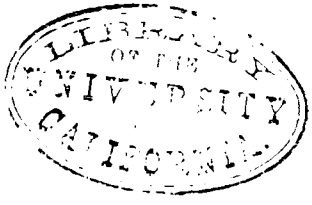
Digitized by Google

Digitized by Google



STUTTGARTER GEISHIRTEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Stuttgarter Geishirtel.

Diel I. 3. 1; Luc. I. 1. a; Jahn II. 1.

** †† **Sommer.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Anfange der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts von einem Hirten bei Stuttgart aufgefunden und zuerst von Diel im Jahre 1805 beschrieben. Oberdieck machte auf diese namentlich in Süddeutschland sehr verbreitete Birn bereits in der dritten Versammlung deutscher Pomologen zu Berlin aufmerksam; die 7. Versammlung zu Trier nahm sie unter die 50 anzupflanzenden Sorten auf.

Literatur und Synonyme: 1. Langstielige Stuttgarter Russelet (Diel, 1805, IV. S. 74). 2. Wahre Stuttgarter Geishirtel, (Diel, VI. S. 36). 3. de Stuttgardt, (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1861, IV). 4. Chevriers de Stuttgardt, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 348). 5. Stuttgarter Geishirtel (Jahn Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 12). 6. Rousselet de Stuttgard (Mas, le Verger III. No. 47).

Gestalt: kleine, etwa 45 mm breite, 55 mm hohe, birnförmige, oft bauchige Frucht. Die grösste Breite sitzt etwas unter der Mitte; nach dem Kelch zu ist sie abgerundet, nach dem Stiele kegelförmig abgestumpft.

Kelch: offen; Blättchen langgespitzt, schmal, sternförmig zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach, eben.

Stiel: mittellang, holzig, grün, sitzt meist oben auf wie eingesteckt, oft mit feinen Rippen umgeben, auch mitunter durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: zart, fein, glatt, gelblich grün, auf der Sonnenseite trübroth verwaschen, mit zahlreichen grünen, auf der Sonnenseite röthlich braunen Punkten; um Kelch und Stiel oft mit zimmetfarbenem Rost bedeckt. Stark besonnte Früchte haben in der Färbung Aehnlichkeit mit der Guten Luise von Avranches.

Fleisch: grünlich weiss, saftig, schmelzend, von sehr süssem, etwas zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang zugespitzte, braune oft wenig ausgebildete Samen enthaltend, von zahlreichen

Digitized by Google

Granulationen umgeben. Kelchröhre flach, Staubfäden hoch oben entspringend.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelfrucht, aber auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken brauchbar. Sie reift Ende August und hält sich etwa 8 Tage; muss aber abgenommen werden, bevor sie am Baume gelblich wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine schöne, pyramidale Krone, wird mittelgross, gedeiht in jedem Boden, wenn die Pflanzung nur sorgfältig ausgeführt wird, verlangt aber etwas warme Lage. Auf Quitte ist der Wuchs schwach; Pyramiden zieht man am besten auf Wildlinge veredelt. Sommertriebe kräftig, braunroth punktirt; Fruchtaugen stumpf, braun, kegelförmig; Holzaugen spitz, kegelförmig, abstehend; Blätter mittelgross, rundlich, eirund oder eilanzettlich, langzugespitzt, fast ganzrandig, glänzend; Blattstiel lang, schwach; Nebenblätter fehlen.

Die Birnen-Gespinnstwespe, gesellige Birnblattwespe, (Lyda pyri Schrank) kommt mitunter in solchen Mengen vor, dass die Larve den Birnbäumen schädlich wird. Die Fühler sind 20 bis 24 gliedrig, borstenförmig, der Hinterleib ist oben flach, unten gewölbt, an den Seiten scharfkantig; der Kopf breit gedrückt, ungemein beweglich; die Flügel sind mit zahlreichen Adern versehen. Die Wespe ist in der vorderen Hälfte schwarz; Körperlänge 11—12, Flügelspannung 20—24 mm.

Die Larve ist schmutzig gelb, hat nur 8 Beine, 6 kurze, kegelförmige und weiche Brustfüsse und 2 stabförmige Nachschieber und auffallend lange Fühler. Länge 23 mm. Es leben ihrer viele gesellig in einem Gespinnst an Birnbäumen und Weiden, Anfangs Juni bis August.

Das befruchtete Weibchen setzt 40—60 längliche, gelbe Eierchen, reihenweise, dachziegelförmig lagernd auf der Rückseite eines Blattes ab. Wenige Tage nacher schlüpfen die Lärvchen aus und spinnen sofort ein loses Gewebe, an dessen Fäden sie sich bewegen; in etwa 4—5 Wochen erreichen sie ihre normale Grösse. Alsdann lassen sie sich einzeln herab, graben sich bis 4 Zoll tief in die Erde und kommen im nächsten Jahre als Wespe zum Vorschein.

Die leicht in die Augen fallenden Gespinnste müssen vorsichtig mit ihren Insassen vertilgt werden, da sich dieselben bei der Berührung an Fäden herablassen.

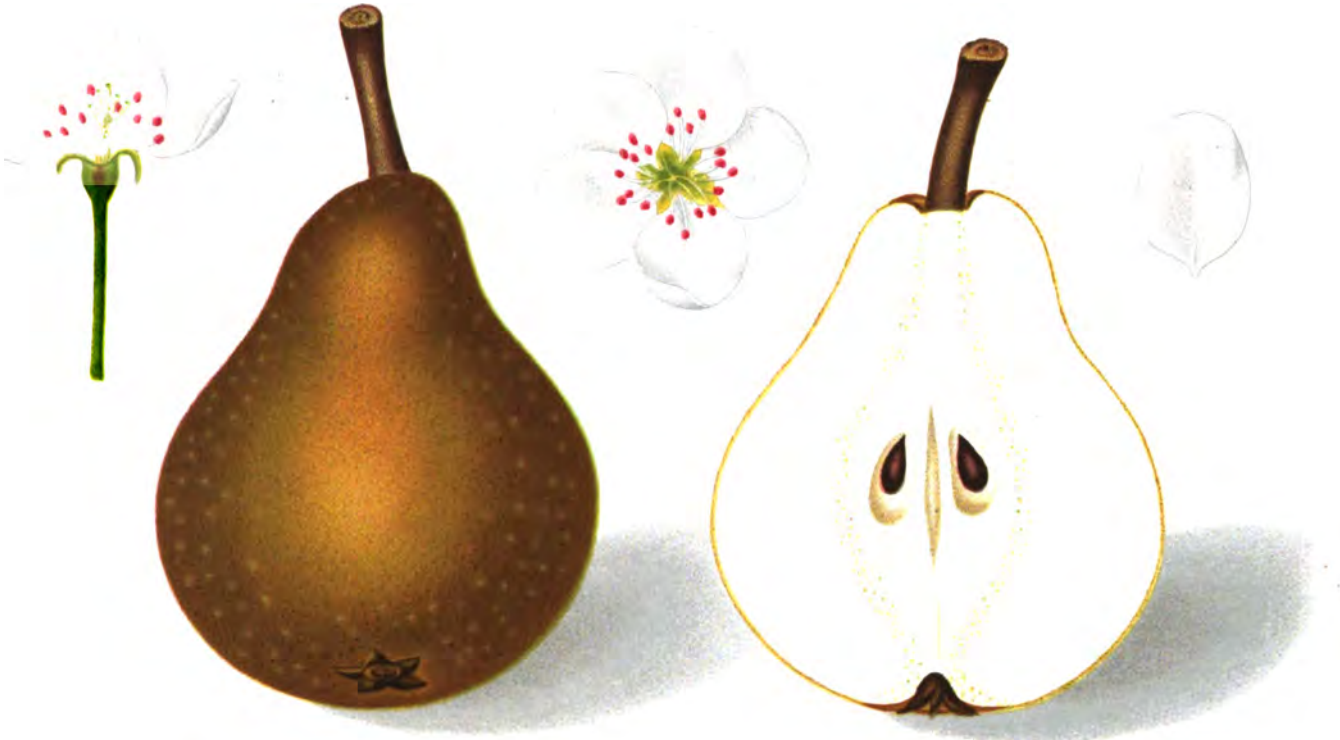
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Gute Graue.

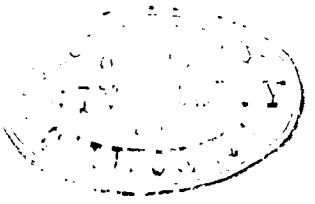
Digitized by Google

Digitized by Google



GUTE GRAUE

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Gute Graue.

Diel I. 2. 1; Luc. I. 1. a; Jahn II. 1.

** †† ! **Sommer.**

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Frankreich, wo sie schon seit Jahrhunderten bekannt ist. Diel will sie aus dem berühmten Karthäuser Garten als Grise bonne erhalten haben. In Deutschland scheint sie seit langer Zeit angepflanzt zu sein; es befanden sich z. B. in dem Gräflich von Bernstorf'schen Schlossgarten zu Gartow (Hannover) im Jahre 1823, als mein Vater dorthin als Schlossgärtner berufen wurde, mehrere sehr starke, 60 – 80jährige Bäume, die jährlich ungemein dankbar trugen. In der Provinz Hannover ist sie als Sommer Beurré gris sehr verbreitet. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde sie in Gotha im Jahre 1851 von der Versammlung deutscher Pomologen empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. De Forêt d'Été (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 6). 2. De Formi (Merlet, l'Abrégé de bons fruits, 1675, S. 81). 3. Brute-Bonne d'Été (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, S. 138). 4. Graue Sommerbutterbirn (Diel 1804, III. 63.). 5. Erzherzog Carl (Diel II. S. 199). 6. Die Gute Graue (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 187). 7. Beurré gris (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 215). 8. D'Ambleteuse (Decaisne, le Jardin du Muséum 1859, II.). Ausserdem kommt sie noch vor als: Schöne Gabriele, Jutjés Birn, Sommer Beurré gris, Beurré gris d'été, Incomparable, Isambard u. s. w.

Gestalt: mittelgrosse, etwa 60 mm. breite, 70 mm. hohe, kreisel-eiförmige, oder bauchig-birnförmige Frucht.

Kelch: gross und offen; Blättchen breit und lang zugespitzt,

Digitized by Google

zurückgeschlagen, etwas wollig; Kelcheinsenkung sehr schwach, bisweilen mit schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, ziemlich lang, braun, meist etwas schief sitzend, oft wie eingesteckt, schwach vertieft, an der Frucht bisweilen fleischig.

Schale: ziemlich dick, grasgrün, später gelblich grün, auf der Sonnenseite bisweilen schwach geröthet, fast gänzlich zimmtbraun berostet, Oberfläche fühlbar rauh, mit charakteristisch weissgrauen Punkten besetzt.

Fleisch: weiss, schmelzend, saftvoll, von eigenthümlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, rundlich ovale, lang zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen finden sich um das Kernhaus.

Reife und Nutzung: für den Norden Deutschlands eine ausgezeichnete Sommerbirn, für die Tafel und Wirthschaft gleich gut. Zum Welken giebt es kaum eine bessere Sorte. Sie reift Ende August oder Anfang September und hält sich, nach und nach gepflückt, 3—4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet grosse, starke Bäume mit pyramidenförmiger Krone, trägt ungemein dankbar, gedeiht in jedem Boden und ist bei uns durchaus nicht empfindlich.

Sommertriebe stark, schlank, rothbraun, schmutzig weiss punktirt; Blüthenknospen kegelförmig, sanft zugespitzt, dunkelbraun; Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blatt gross, eilanzettlich oder eiförmig, lang zugespitzt, dunkelgrün, glänzend, fein und schwach gezähnt; Blattstiel lang, stark.

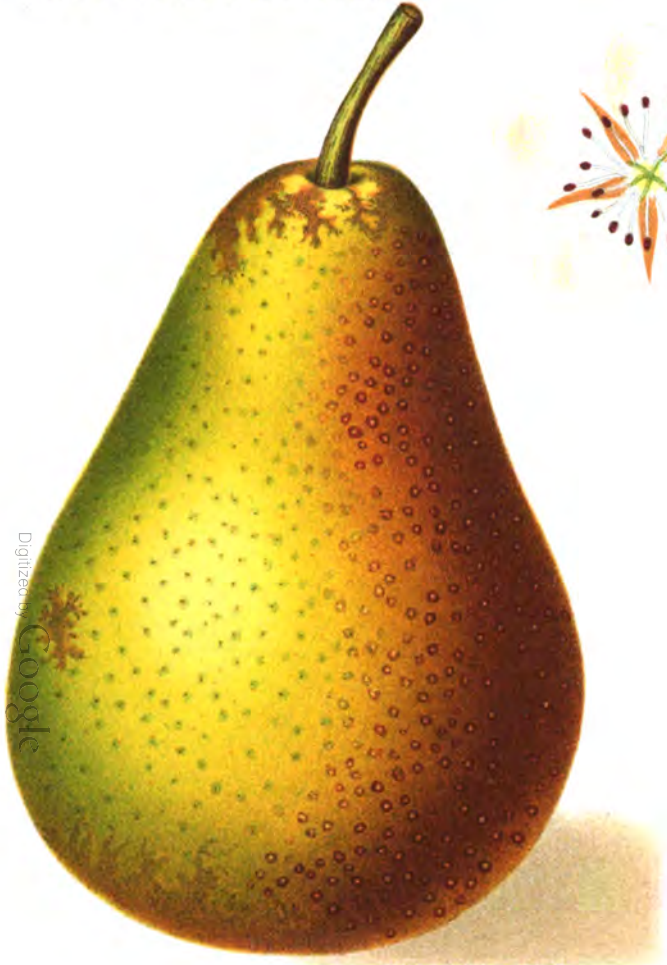
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gute Luise von Avranches.

Digitized by Google

Digitized by Google







Digitized by Google

CUTE LUISE VON AVRANCHES



Digitized by Google

Gute Luise von Avranches.

Diel I. 3. 1; Luc. I (III). 1. b; Jahn III. 1.

** ! † **September, October.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Longueval in Avranches in der Normandie im Jahre 1780 aus Samen gezogen und zu Ehren seiner Frau benannt. Zuerst wurde sie unter dem Namen Bonne de Longueval in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet; auf meinen Vorschlag wurde sie in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen und in der 8. Versammlung zu Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide und als Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Louise-Bonne d'Avranches (Prévost, Cahiers pomologiques, 1839, S. 35). 2. Louise-Bonne de Jersey (Thompson, Catalogue of fruits of the Horticultural Society of London; 1842, No. 299). 3. Prince Germain (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1860, III). 4. Bonne-Louise d'Avranches (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 291). 5. Gute Louise von Avranches (Niederländischer Obstgarten, Tafel XI, Figur 22). 6. Louise Bonne-d'Avranches (Mas, le Verger, II, No. 32). 7. Gute Louise von Avranches, (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 383).

Gestalt: grosse, etwa 80 mm breite, 100 mm hohe, abgestumpft kegelförmige oder länglich eiförmige Frucht, die auf einer Seite oft mehr entwickelt ist, als auf der anderen. Die grösste Breite ist etwas unterhalb der Mitte, nach dem Kelche zu rundet sie sich sanft ab und endet nach dem Stiele in eine lange, abgestumpfte Spitze.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen hart, aufrecht, kurz; Kelcheinsenkung mässig tief und ziemlich weit.

Digitized by Google

Stiel: von mittlerer Länge, stark, grün, am Ende verdickt, etwas gebogen, in einer schwachen Vertiefung stehend, oft zur Seite gedrückt oder auch in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, fein, gelblich grün, zur Reife ziemlich gelb, grünlich und bräunlich punktirt, auf der Sonnenseite lebhaft blutroth verwaschen und dunkler punktirt; oft zeigen sich rothe Punkte, die sich von dem hellen Grunde gut abheben, ähnlich wie bei der Forellenbirn; am Stiel und Kelch bräunlich berostet.

Fleisch: gelblich weiss, sehr fein, schmelzend, mit eigenthümlich süssem, zugleich aber auch weinsäuerlichem und angenehm gewürzigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, grosse, gut ausgebildete, länglich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend; von kaum angedeuteten Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine der ausgezeichnetsten Tafelbirnen, aber auch für die Wirthschaft vorzüglich. Sie reift Ende September und hält sich nach und nach gepflückt, gegen 4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet schöne Pyramiden, ist ungemein fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und wurde deshalb in Trier auch zur Bepflanzung der Landstrassen in gewöhnlichen Lagen empfohlen. In der Königlichen Gärtner-Lehranstalt stehen 12 Pyramiden, auf Quitte veredelt, die kräftig wachsen und jährlich prachtvolle Früchte hervorbringen; ich kann sie als die beste Sorte für diese Form empfehlen, da sie kräftigen Wuchs, grosse Fruchtbarkeit mit Schönheit und Güte vereinigt.

Sommertriebe sind kräftig, lang, aufstrebend, röthlich braun oder grün, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen mässig gross, eirund, braun, schwach wollig; Holzaugen spitz, lang, anliegend; Blätter eirund oder eilanzettlich, zugespitzt, scharf und tief gezähnt; Blattstiele kurz, röthlich; Nebenblätter schmal, oft fehlend.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

HANNOVERSCHE JACOBSBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



HANNOVER'SCHE JACOBSBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Hannoversche Jacobsbirn.

Diel III. 3. 1; Luc. VII. 1. a; Jahn III. 1.

* †† **Juli, August.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist uns nichts bekannt; sie ist hauptsächlich in der Gegend von Lüneburg bis Göttingen verbreitet und machte Oberdieck zuerst in Berlin 1860 darauf aufmerksam. Zur Anpflanzung wurde sie von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Hannoversche Jacobsbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch No. 83).

Gestalt: kleine, etwa 50 mm breite, 65 mm hohe, birnförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, nach dem Stiele ist die Frucht eingebogen, mit stumpfer, oft in den Stiel auslaufender Spitze.

Kelch: offen, hart, abstehend, braun; Kelcheinsenkung sehr glatt, flach.

Stiel: ziemlich lang, bald gerade, bald sanft gekrümmt, nach der Frucht meist etwas verdickt und selbst oft in diese allmälig übergehend.

Schale: glatt, fein, anfangs grün, in der Reife schön gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet, oft gestreift; Schalenpunkte grünlich, in der Röthe gelbgrün, zahlreich; Rostanflüge selten; Geruch schwach.

Fleisch: weisslich, fein, zeitig abgenommen saftreich, in voller Reife mehlig, von süsslichem, kaum etwas gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geschlossen, rundlich ovale, kurz zugespitzte, meist unvollkommene Samen enthaltend; Granulationen finden sich nur schwach um das Kernhaus; Kelchröhre kurz und breit.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: nach Oberdieck die früheste Haushaltungsfrucht, die nicht zu klein ist, wirklichen Werth hat und zum Kochen und Welken brauchbar ist. Sie reift Ende Juli und Anfangs August mit der Julius-Dechantsbirn und Grünen Magdalene, etwa 8 Tage früher als die Erzherzogsbirn, sie muss aber gepflückt werden, bevor sie am Baume gelb wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird sehr gross, bildet pyramidenförmige Krone, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden, auch noch in trockenem Sandboden, und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe stark, schlank, glatt, olivenfarbig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt länglich oval oder langeiförmig, mit auslaufender Spitze, dunkelgrün, glänzend, fein gezähnt; Blattstiele lang; Afterblätter pfriemenförmig.

Die Vegetationsperioden lassen sich bei unsern Obstbäumen ziemlich genau feststellen; es sind dieselben Einflüsse, welche auf den Verbreitungsbezirk der Pflanzen im Allgemeinen einwirken. Man hat z. B. durchgehends gefunden, dass die Bäume und Sträucher in Neapel 1—2 Monate früher ihre Blätter und Blüthen entwickeln, als in England und Scandinavien. So belaubt sich der gemeine Hollunder in Neapel zwischen dem 1—15. Januar; in Paris Mitte Februar, in Deutschland Ende März. In Neapel giebt es zu Anfang Mai Kirschen, während sie in England erst Ende Juni reifen. Schübler hat die durchschnittliche Differenz in der Entwickelung der Blüthen je nach ihrer geographischen Breite berechnet. So fand er, dass in Greifswald, welches 9° nördlicher liegt als Parma, die Pflanzen im Durchschnitt 36½ Tage später ihre Blüthen entwickeln, als in dem zuletzt genannten Orte. Auf solche Beobachtung sich stützend, berechnete er, dass im Durchschnitt einem Unterschied von einem Grade geographischer Breite, eine Differenz von 4 Tagen in der Blüthenentfaltung entspricht, und mit der Verminderung der mittleren Jahrestemperatur um 1° eine Verspätung der Blüthezeit um 7½ Tage verknüpft ist.

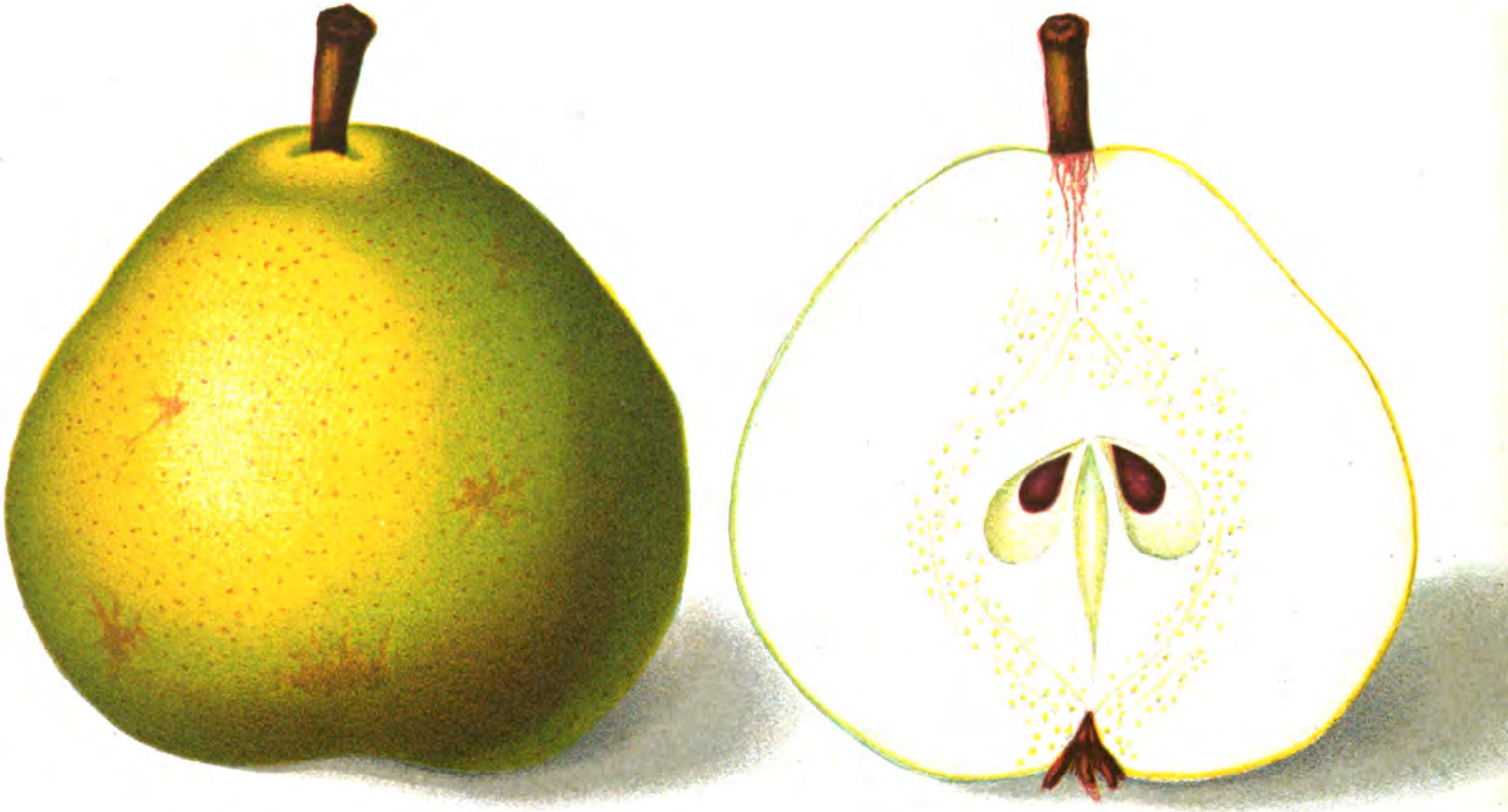
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

ESPEREN'S HERRENBIRN.

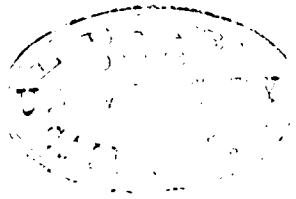
Digitized by Google

Digitized by Google



ESPERENS HERRENBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Esperen's Herrenbirn.

Diel I. 1. 1; Luc. I. 1. 6; Jahn VI. 1.

* * ! † **September, October.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser Birne herrscht einiges Dunkel; sie wurde wahrscheinlich zu Ende der zwanziger Jahre von Fiévée zu Maubeuge in Frankreich gezogen; van Mons verbreitete sie und benannte sie nach dem Major Esperen zu Mecheln, der sich grosse Verdienste um die Pomologie erworben hat. Oberdieck erhielt sie von van Mons ohne Namen und Dr. Liegel verbreitete sie als Oberdieck's Butterbirn. In der dritten Versammlung deutscher Pomologen zu Berlin im Jahre 1860 wurde diese köstliche Frucht zur allgemeinen Anpflanzung und in der achten Versammlung zu Potsdam zur Erziehung als Pyramide und Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Belle Lucrative (Lindley, A Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 364). 2. Gresilllier (Prevost, Pomologie de la Seine inférieure, 1839, S. 169). 3. Bergamotte Fiévée (Willermoz, Observations sur le genre poirier, 1848, S. 15). 4. Seigneur (Bivort, Album de pomologie, 1849, II. S. 1). 5. Excellentissima (Congrès pomologique, Catalogue des variétés de fruits admises, session de 1857, S. 3). 6. Gresillier, (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum, III.). 7. Bergamotte Lucrative (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 122). 8. Esperen's Herrenbirne (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 193).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 80 mm. breite, 80 mm. hohe, theils abgestumpft kreiselförmige, theils rundlich eiförmige Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele meist mit kleiner Einbiegung und abgestumpfter Spitze.

Digitized by Google

Kelch: klein, hart, offen; Kelcheinsenkung flach, ziemlich breit, mit einigen Beulen umgeben.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, die Frucht fortsetzend, selten durch eine flache Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: fein, vom Baume hellgrün, in der Lagerreife gelblich grün, ohne alle Röthe; feine, rostbraune Punkte häufig; um Kelch und Stiel oft rostfarbig gefleckt.

Fleisch: weiss, in's grünliche schimmernd, sehr fein, schmelzend, saftig, von ausgezeichnetem, gewürzhaft muskirtem Geschmack.

Um das Kernhaus finden sich schwach angedeutete Granulationen.

Kernhaus: die Achse ist hohl; die verhältnissmässig grossen Kammern enthalten gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte, braune Samen. Geruch angenehm.

Reifzeit und Nutzung: sie gehört zu den allervorzüglichsten Tafelfrüchten und wer nur einen Birnbaum anpflanzen kann, sollte diesen wählen. Sie reift Mitte September und hält 14 Tage; pflückt man die Frucht nach und nach, so kann man die Reifzeit um 2 Wochen verlängern.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schön pyramidenförmige Kronen, ist früh und reich tragbar, gedeiht auf Wildling und Quitte gleich gut und kommt in jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist, gut fort. Ich kann diese Sorte zur Anpflanzung als Hochstamm in Hausgärten und als Pyramide, Palmette oder Horizontal-Cordon nicht genug empfehlen.

Die Sommertriebe sind stark, zahlreich, olivengrün, fein punktirt. Blätter glänzend, eilanzettlich oder oval, scharf und stark gezähnt; Stiele mittellang, schwach; Nebenblätter lang, schmal linienförmig; Fruchtaugen gross, kegelförmig, kastanienbraun; Holzaugen spitz, braun, abstehend.

Wenn man im Mai die seitlichen Triebe entspitzt und sie Mitte September auf 4 Augen zurückschneidet, so bilden sich bei günstiger Witterung und wenn man durch einen kalihaltigen Düngerguss im August den Baum unterstützt hat, die stehen gebliebenen Augen noch im Herbst zu Fruchtaugen um.

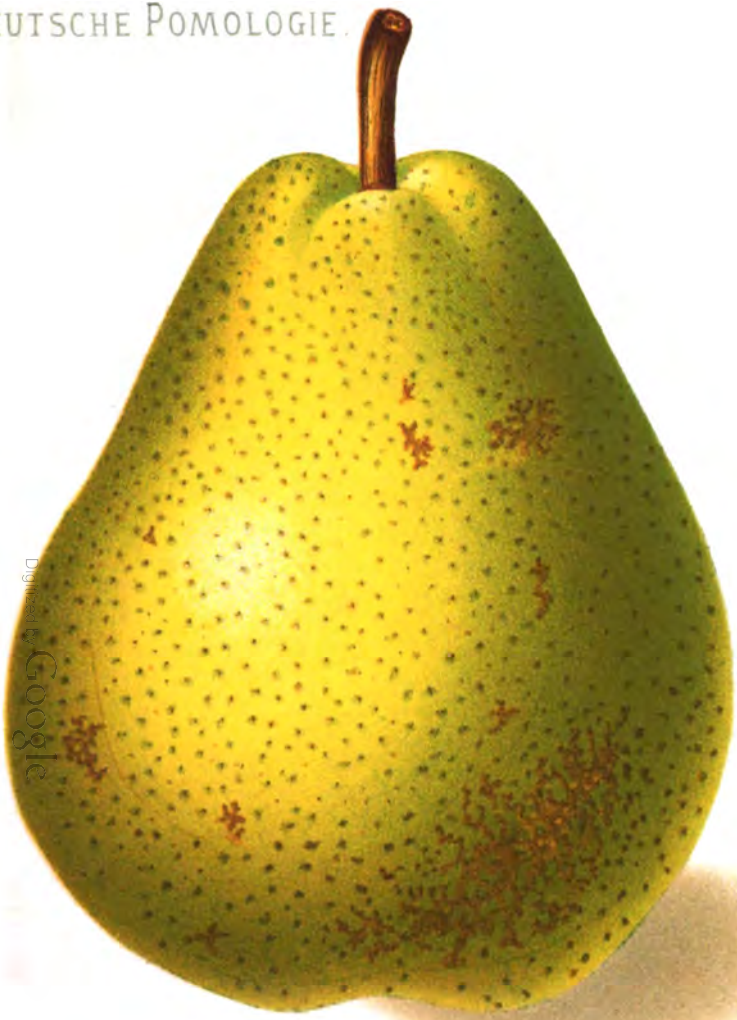
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Herzogin von Angoulême.

Digitized by Google

Digitized by Google





Digitized by Google

Digitized by Google

Herzogin von Angoulême.

Diel I. 3. 2; Luc. III. (V.) 1. a; Jahn III. 2.

** **November, Dezember.**

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und wurde auf der Domaine Des Éparonnais bei Château neuf (Maine et Loire) zu Anfang dieses Jahrhunderts gefunden. Der Baumschulenbesitzer Audusson in Angers machte auf die vorzüglichen Eigenschaften dieser Frucht aufmerksam und benannte sie im Jahre 1820 nach der Herzogin von Angoulême. In Frankreich und Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und in Trier wurde sie im Jahre 1874 auf meinen Vorschlag von der Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen; in Potsdam wurde sie im Jahre 1877 zur Anpflanzung als Horizontal-Cordon empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Des Éparonnais (chez les Pépiniéristes d'Angers, depuis 1810 jusque'en 1820). 2. De Pézenas (Dalbret, Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, 1836, 2. ètition, 241). 3. Duchesse-d'Angoulême (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 459). 4. Herzogin von Angoulême (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 66).

Gestalt: sehr grosse, etwa 90 mm breite, 100 mm hohe, birnförmige oder abgestumpft kreiselförmige Frucht, mit sehr ungleicher Oberfläche.

Kelch: offen; Blättchen grünlich, aufrecht, wenig wollig; Kelcheinsenkung ziemlich tief, mit beuligen Falten umgeben.

Stiel: dick, fast fleischig, nach der Frucht zu grünlich, mässig lang, oft gekrümmt, in einer Vertiefung, wie eingedrückt.

Schale: ziemlich dick, grünlich gelb, selbst auf der Sonnenseite ohne alle Röthe, mit zahlreichen hellbraunen Punkten und einzelnen Rostfiguren besetzt.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, von angenehm süssem, etwas zimmetartig gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer gross, rundlich ovale, lang zugespitzte, grosse und gut ausgebildete Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben; Kelchröhre kurz, stumpf, kegelförmig.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelbirn, die in Frankreich bis zu 750 Gramm schwer gezogen wird. Sie reift Ende October und hält sich bis Dezember.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, verlangt guten, kräftigen Boden und warme, geschützte Lage, trägt auch dankbar. Auf Quitte veredelt bildet er schöne Pyramiden, Palmetten uud Horizontal-Cordons; ich kann die Anpflanzung in diesen Formen nicht genug empfehlen. Sommerzweige kräftig, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen kegelförmig, braun, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter gross, eiförmig oder oval, glatt, glänzend, schwach gezähnt, am Stiele fast ganzrandig; Blattstiel mittellang, schwach; Nebenblätter linienförmig.

Grossfrüchtige Sorten, wie Clairgeau's Butterbirn, Schöne Angevine, Herzogin von Angoulême u. s. w. pflanzt man vorzugsweise als Horizontal-Cordon oder Palmette an, weil man bei diesen Formen die Frucht leicht vor dem Abbrechen bei Stürmen schützen kann; auch kommt es leicht vor, wenn die Früchte eine ziemliche Grösse erreicht haben, dass sie durch ihre eigene Schwere am Stiel abbrechen oder den Zweig, an dem sie sitzen, zum brechen bringen. Man befestigt zur Fürsorge die Früchte und Zweige mit Bast oder stützt sie durch ein Tischchen (einen Pfahl, auf dem man oben ein Brettchen befestigt). Zweckmässig sind die sogenannten Fruchtnetze, die zu demselben Zweck dienen. Die Früchte ruhen dann und erreichen eine namhafte Grösse. Ich zog z. B. auf diese Weise an einem Horizontal-Cordon des Kaiser Alexander 16 Früchte von 34 cm Umfang.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Hofrathsbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



HOFRATHSBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Hofrathsbirn.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. 6; Jahn V. 2.

** Herbst.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen; er benannte sie nach seinem Sohne, einem Hofgerichtsrathe zu Brüssel: Conseiller de la cour. Der Baum trug zuerst im Jahre 1841. Von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier wurde sie unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Duc d'Orléans (Alexandre Bivort, Album de Pomologie, 1850, III. 41). 2. Conseiller de la Cour (Bivort, Annales de Pomologie, 1853, I. 9). 3. Baud de la Cour (Decaisne, le jardin fruitier du Muséum, 1861, IV). 4. Maréchal de Cour (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 661). 5. Die Hofrathsbirn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 227.).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm. breite, 85 mm. hohe, kegel- oder kreiselförmige Frucht, die am Kelch stark abgerundet ist; nach dem Stiel zu gleichmässig abnehmend, endet sie mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig, hellbraun; Kelcheinsenkung schwach, eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, grünlich braun, gebogen, in schwacher Vertiefung stehend, zuweilen stark zur Seite gedrückt.

Schale: dick, hellgrün, lagerreif gelblich grün, auf der Sonnenseite schwach streifig geröthet, fein rostfarbig oder grünlich punktirt und gefleckt, oft auch mit grösseren Rostflecken bedeckt.

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürztem, weinsäuerlichem, oft etwas herbem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer ziemlich gross, rundlich ovale, langzugespitzte, oft schlecht ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen ziemlich stark bemerkbar.

Reife und Nutzung: vortreffliche Tafelfrucht, die Ende October reift und sich bis Ende November hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet auf Wildling und Quitte schöne Pyramiden, ist sehr fruchtbar, gedeihet in jedem Boden und zeigte sich hier nicht empfindlich.

Sommertriebe: stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen oval, hellbraun, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter gross, eilanzettlich, stumpf gezähnt; Stiel lang, dünn; Afterblätter linienförmig.

Verschiedene Pflanzenarten erfordern bestimmte Mineralbestandtheile im Boden, die, wenn sie fehlen sollten, künstlich erzeugt werden müssen. Es kann daher die Aufgabe des Obstzüchters auf doppelte Weise gelöst werden. Entweder wird das Land als gegeben betrachtet, und dann hat man nach dem Boden die Frucht zu wählen; oder aber die zu erzielenden Erndten werden als feststehend angenommen, dann hat man den Dünger je nach Beschaffenheit des Bodens einzurichten. Der Obstbaum braucht z. B. zu seiner Entwickelung Kali; da nun Kartoffeln und Runkelrüben dem Boden eine ausserordentliche Menge von Kali entziehen: so wird es unrationell sein, in den Baumschulen oder in Obstplantagen Runkelrüben und Kartoffeln zu ziehen oder auf einem Lande, dessen Kaligehalt durch vorherigen Anbau von Kartoffeln und Runkelrüben erschöpft ist, Obstbäume zu ziehen oder anzupflanzen; die Quelle, die für den Obstbau fliessen muss, ist bereits erschöpft. Viele Obstanlagen, Weinberge und Obstbaumschulen sind durch solchen Raubbau zu Grunde gerichtet. — Man wähle im Einklang mit der Beschaffenheit des Bodens eine andere Frucht, die nicht auf Reichthum an Cali angewiesen ist. Auf der Kenntniss der Bedürfnisse der Pflanzen beruht das Geheimniss der Wechselwirthschaft im Garten und auf dem Felde und es ist Liebigs unsterbliches Verdienst, dass er an die Stelle des Geheimnisses ein offen erkanntes Naturgesetz gebracht hat.

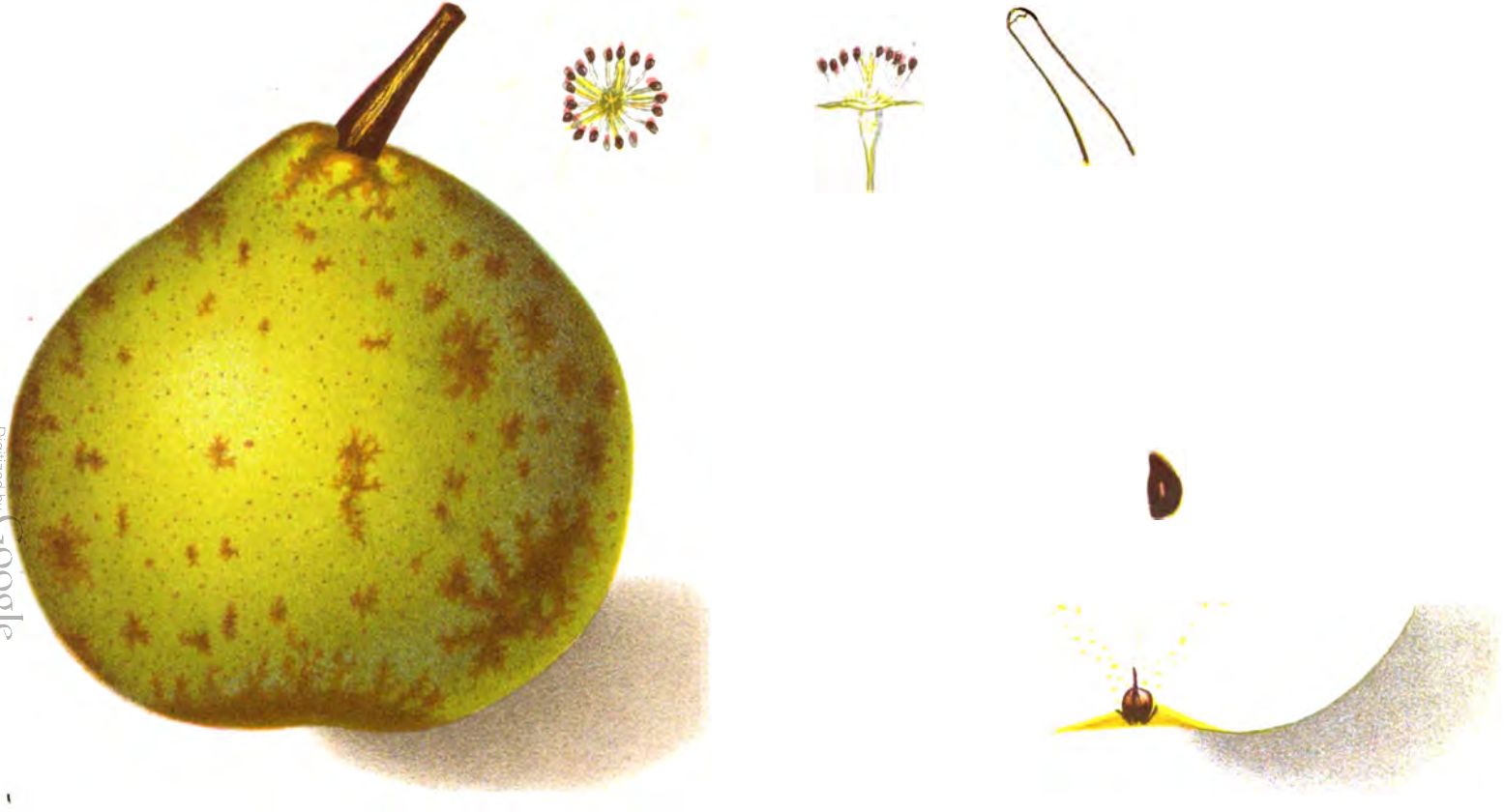
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

JOSEPHINE VON MECHELN.

Digitized by Google

Digitized by Google



JOSEPHINE VON MECHELN

Digitized by Google



Digitized by Google

Josephine von Mecheln.

Diel I, 1. 3; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3.

** **Januar — März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Major Esperen in Mecheln gezogen, der sie seiner Frau Josephine zu Ehren benannte; der Baum trug die ersten Früchte im Jahre 1830. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; im Jahre 1874 wurde sie in Trier von der 7. Versammlung deutscher Pomologen unter die 50 anzupflanzenden Sorten aufgenommen und in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Joséphine de Malines, (Bivort, Album de Pomologie, II. 31). 2. Joséphine de Malines (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 602). 3. Josephine von Mecheln (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 328). 4. Joséphine de Malines (Mas, le Verger, I. 6).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 80 mm breite, 80 mm hohe, gedrückt-kreiselförmige, fast rundliche, etwas veränderliche Frucht. Die Abbildung ist nach einem gut entwickelten Exemplar, gezogen am Spalier, entworfen; am Hochstamm wird sie nicht ganz so gross.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, aufrecht, braun; Kelcheinsenkung ziemlich tief, eng, meistens strahlig berostet.

Stiel: mässig lang, braun, in einer schwachen Vertiefung stehend, oft auch durch einen Fleischwulst zur Seite gedrängt.

Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet, mit zahlreichen, ziemlich starken, stellenweise feinen Punkten, die um Kelch und Stiel in zusammenhängenden, gelbbraunen Rost übergehen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, um das Kernhaus oft etwas lachsfarbig geröthet, fein, saftig, schmelzend, von weinsäuerlich-süssem, eigenthümlich gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mittelgross, sehr lang zugespitzte, schwarzbraune, mit einem Höcker versehene Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar; sie reift Ende November und hält sich bis in den April; in ungünstigen Lagen bleibt sie oft klein, wird auch rissig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich kräftig, bildet reich belaubte Krone, trägt sehr dankbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. In geschützten Lagen werden die Früchte besonders schön.

Sommertriebe schwach, kurz, kastanienbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen oval, stumpf-zugespitzt, braun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter klein, oval oder lanzettlich, zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiele kurz, stark; Nebenblätter linienförmig.

Nach Pierre in Compt. rend. entzieht ein Apfel- oder Birnbaum im Verlaufe von 50 Jahren dem Boden 26 Kilo Stickstoff; der Baum kann daher nur gedeihen, wenn er während dieser Zeit eine weit beträchtlichere Düngermenge erhält; anderseits muss er allmählich und frühzeitig zu Grunde gehen und einen erschöpften Boden hinterlassen, den man nur mit erheblichen Opfern für den Obstbau wieder herstellen kann. Pierre verlangt für einen Obstbaum jährlich 80 Kilo Stalldünger oder, da die Fläche, welche ein Obstbaum beansprucht, etwa $1^1/_2$ Ar beträgt, 16,000 Kilo Stalldünger p. Hektar.

Auf berastem Boden gräbt man am besten Drainröhren 2—3 m vom Stamm entfernt in die Erde und füllt diese während des Sommers wiederholt mit aufgelöstem Dünger.

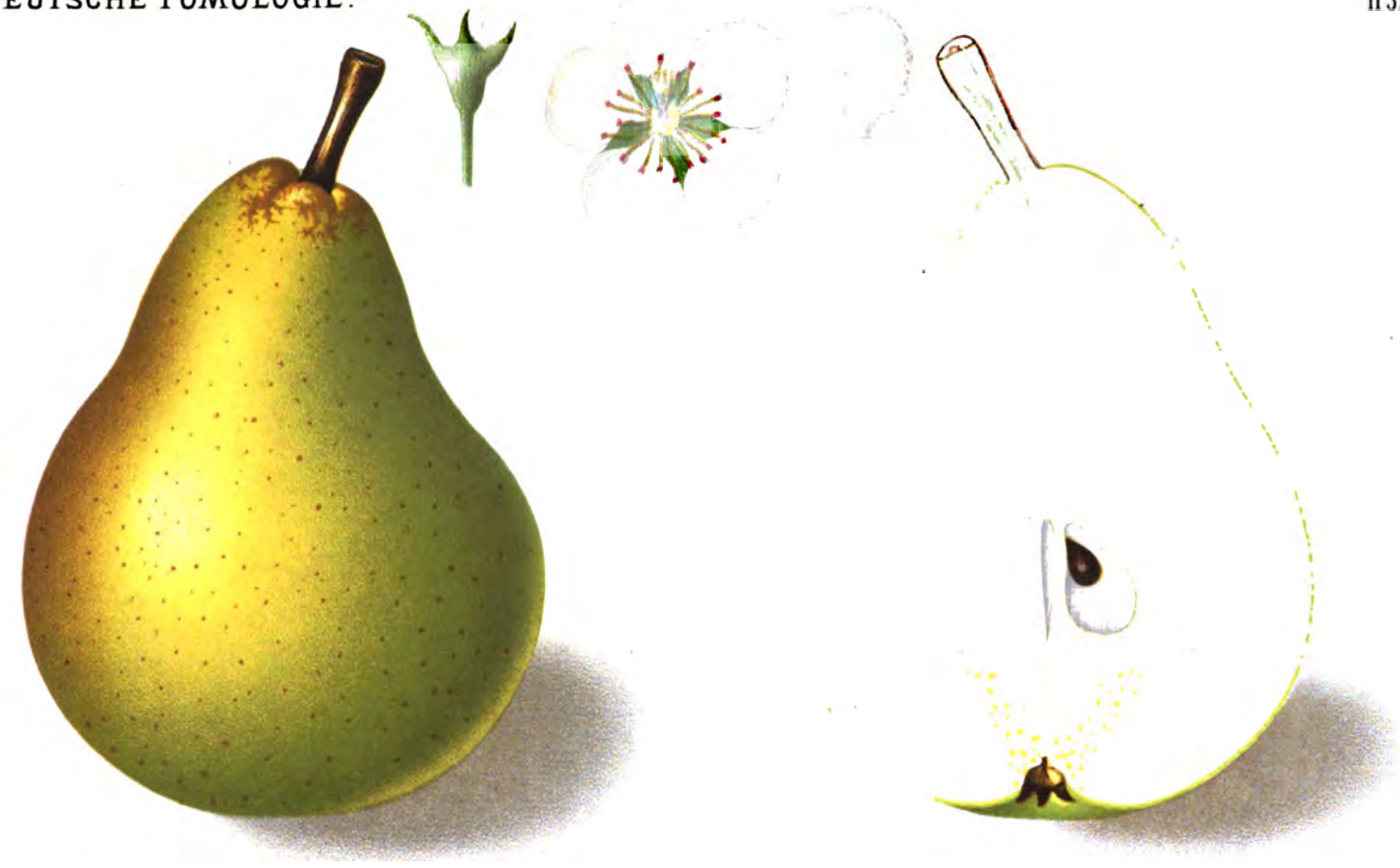
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KAMPERVENUS.

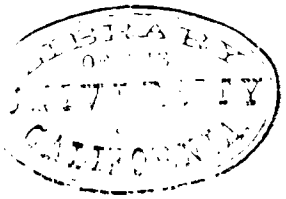
Digitized by Google

Digitized by Google



KAMPERVENUS

Digitized by Google



Digitized by Google

Kampervenus.

Diel VI. 2. 3; Luc. XI. 1. b; Jahn III. 3.

††! **Herbst, Winter.**

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte, französische Frucht, über deren Herkunft nichts Genaueres bekannt ist. In Deutschland wurde sie im Jahre 1805 bekannt, hat aber noch keine grosse Verbreitung gefunden. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Pucelle (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant. 1628. 15). 2. Kamper Venus (de Lacour, les Agréments de la campagne, 1752, II. 39). 3. Kampervenus (Diel IV. 244). 4. Rougeaude, (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863. V.) 5. Kampervenus, (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 155). 6. Chat-Brulé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 346).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 60 mm breite, 70 mm hohe, veränderliche, birn- oder kreiselförmige Frucht.

Kelch: offen; Blättchen gross, lang, abstehend; Kelcheinsenkung schmal, mässig tief, oft mit beulenartigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, mittellang, schwach gekrümmt, an der Basis etwas fleischig, oben auf wie eingesteckt.

Schale: glatt, geschmeidig, etwas fettig werdend, matt hellgrün, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, mit zahlreichen, braunen, oft grün umsäumten Punkten, am Kelch oft mit Rost überzogen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, fest, saftreich, von weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, rundlichovale, kurz zugespitzte, in der Regel wenig entwickelte Samen enthaltend, oft von Granulationen umgeben; Kelchhöhle breit und tief.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Wirthschaftsbirne, die beim Kochen sich roth färbt; sie zeitigt im November und hält sich einige Monate.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst kräftig, gedeiht in schwerem und leichtem Boden gleich gut; er ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

Sommertriebe sind stark und lang, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen kegelförmig, braun; Holzaugen eiförmig zugespitzt, anliegend; Blätter rundlich oder eilanzettlich, fein und scharf gezähnt, glänzend; Blattstiele lang, schwach; Afterblätter fadenförmig.

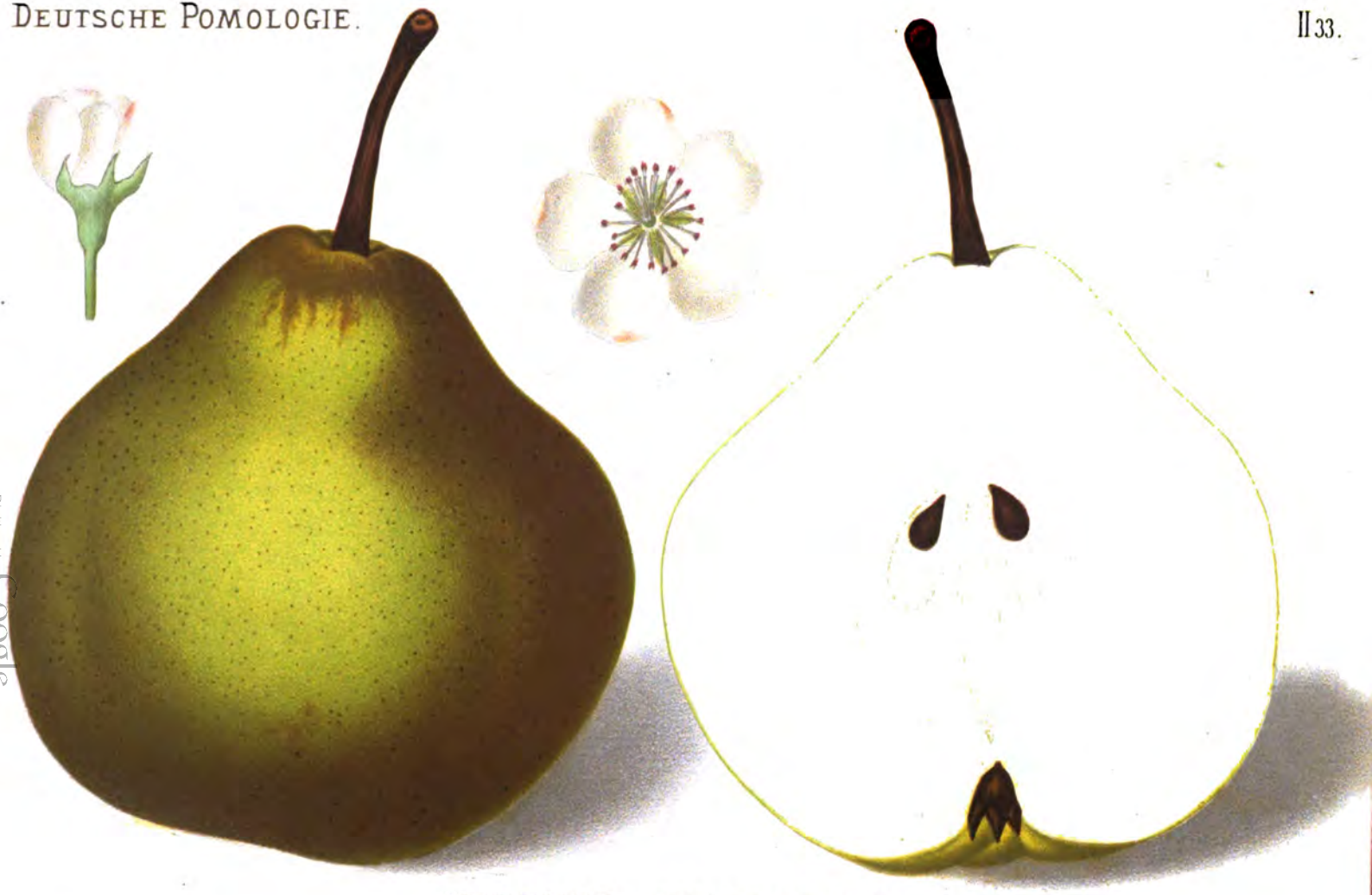
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosser Katzenkopf.

Digitized by Google

Digitized by Google



GROSSER KATZENKOPF.

Gew. v. W. Lauche.

Digitized by Google

Digitized by Google

Grosser Katzenkopf.

Diel VI. 2. 3; Luc. VII. 2. b; Jahn III. 3.

†† **Winter.**

Heimath und Vorkommen: eine uralte deutsche Frucht, deren Alter sich bis in das 16. Jahrhundert verfolgen lässt. Um 1590 wurde sie bereits in den Bamberger Baumschulen veredelt und durch dortige Händler mit anderen Sorten nach Sachsen, Thüringen, Hannover und Holland gebracht. Von dort ist sie jedenfalls auch nach Cadillac, einem Dorfe bei Parempugre gekommen und hat später den Namen dieses Ortes erhalten. Von der ersten Versammlung deutscher Pomologen zu Naumburg 1853 wurde sie als Wirthschaftsfrucht zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Cadillac (de Bonnefond, le Jardinier français, 1665, S. 67). 2. Grand-Mogol (H. Knoop, Pomologie, 125). 3. Grosser französischer Katzenkopf (Diel, 1804, III. S. 237). 4. Teton de Venus (de Launay, le Bon-Jardinier, 1808, S. 137). 5. Gros-Gilot (A. Bivort, Album de Pomologie, 1847, I. No. 61). 6. Grosser Katzenkopf (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 251).

Gestalt: grosse, etwa 90 mm breite, 90 mm hohe, dickbauchig-kreiselförmige, um den Kelch flachrunde, nach dem Stiel stark abnehmende Frucht.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen hart, braun, aufrecht; Kelcheinsenkung ziemlich tief und eng, mit Falten umgeben, die oft über die Oberfläche treten und über die Frucht verlaufen.

Stiel: stark, lang, holzig, braun, meist in einer mit starken Falten versehenen, schwachen Vertiefung.

Schale: dick, etwas uneben, mattgrün, später grünlich gelb, zuletzt citronengelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet, mit feinen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel oft etwas berostet.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, grobkörnig, fest, saftvoll, von herbem, zusammenziehendem, süsssäuerlichem Geschmacke, zum rohen Genuss nicht geeignet.

Kernhaus: stark, hohlachsig; Fächer gross, grosse, rundlich ovale, lang zugespitzte Samen enthaltend, von weichen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine ausgezeichnete Frucht für die Wirthschaft, die Ende November zeitigt und sich bis zum Sommer hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet eine mittelgrosse Krone, ist fruchtbar, verlangt aber etwas geschützte Lage und leidet in rauhen Gegenden leicht vom Frost.

Sommertriebe stark, bräunlich roth, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, gross; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter gross, eiförmig, eilanzettlich oder rundlich, schwach wollig, an der Spitze etwas gezähnt, lederartig; Blattstiel lang; Afterblätter linienförmig.

Für schwachtreibende Sorten giebt sie schöne Stämme zur Zwischenveredlung ab. Nach Curt von Bose sollen feinere Birnsorten auf ihr veredelt noch in rauhen Lagen fortkommen, welche auf Quitte oder Wildling veredelt nicht gut gedeihen.

Für kleinere Gärten und für Obstzüchter, die möglichst viel Sorten zur Beobachtung oder zu anderen Zwecken auf einen kleinen Raum anpflanzen wollen, kann ich die Spindelpyramide (fuseau) sehr empfehlen. Dieselbe eignet sich vorzugsweise für Apfel- und Birnsorten, welche einen sehr gedrungenen Wuchs und kurzes Fruchtholz haben z. B. Ananas-Reinette, Weisser Winter-Calvill, Pariser Rambour-Reinette; Clairgeau u. s. w. Der Hauptcharacter dieser Form besteht darin, dass die auf schwachtriebige Unterlagen veredelten Stämmchen von unten bis oben mit kurzem Fruchtholz gleichmässig besetzt sind.

Man pflanzt am besten einjährige Veredlungen, schneidet sie auf $\frac{1}{3}$ ihrer Länge zurück und sämmtliche Seitentriebe auf Astring. Die oberen Triebe werden im krautartigen Zustande entspitzt und die unteren Augen durch Einschnitte über denselben zum Austreiben gebracht. Im Frühjahr werden sämmtliche Seitentriebe ganz kurz geschnitten und zwar die stärkeren, oberen auf Astring, die unteren auf 2—3 cm Länge und nur die Ringelspiesse bleiben unbeschnitten. Man pflanzt sie in Entfernungen von etwa 1 Meter.

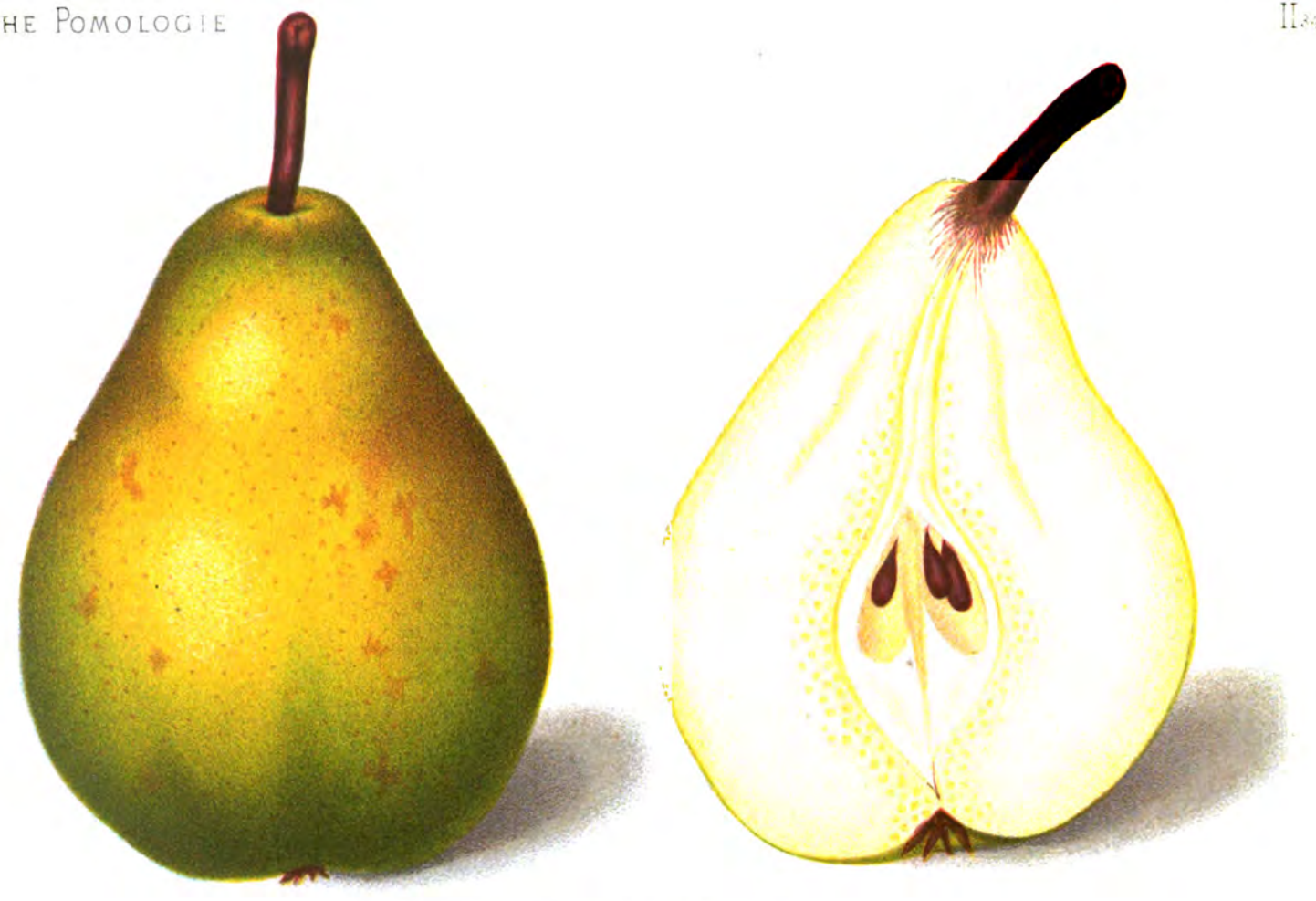
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖSTLICHE VON CHARNEU.

Digitized by Google

Digitized by Google



KÖSTLICHE von CHARNEU

Digitized by Google



Digitized by Google

Köstliche von Charneu.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. a; Jahn II. 2.

* * † **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: sie entstand zufällig zu Anfang dieses Jahrhunderts in dem belgischen Dorfe Charneu dicht an der preussischen Gränze und wurde von einem Obstfreunde Legipont angepflanzt und verbreitet. Sie erhielt bald eine grosse Anerkennung und wurde vielfach in Deutschland angepflanzt. Von der zweiten Versammlung deutscher Pomologen in Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau und von der 8. in Potsdam im Jahre 1877 zur Erziehung als Pyramide empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Legipont (Bulletin de la Société d'Horticulture de la Sarthe, 1800, II. S. 217). 2. Köstliche von Charneu (Diel, Kernobstsorten, 1825, XXIV. S. 113). 3. Waterloo (Thompson, Catalogue of fruits, cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, S. 153). 4. Fondante Charneuse (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, Nr. 510). 5. De Charneu, Désirée (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, I.). 6. Köstliche von Charneu (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde Nr. 41).

Gestalt: grosse, etwa 75 mm. breite, 95 mm. hohe, starkbauchig-kegelförmige, häufig unregelmässige Frucht, auf der einen Seite oft mehr entwickelt als auf der andern.

Kelch: offen, Blättchen bräunlich, wollig, ziemlich lang und spitz; Kelcheinsenkung flach, eng, mit Falten umgeben, die mitunter über den Rand treten und sich über die ganze Frucht ausbreiten.

Stiel: verhältnissmässig lang, bräunlich grün, holzig, sitzt oben auf, auch schwach vertieft, oft etwas fleischig und zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: fein, grünlich gelb, später citronengelb, auf der Sonnenseite schwach streifenartig geröthet, mit zahlreichen braunen, aber von einem grünen Rande umgebenen Schalenpunkten, die hie und da in Rost übergehen.

Fleisch: gelblich weiss, sehr fein, schmelzend, sehr saftig, süss, aber zugleich weinsäuerlich, von angenehm gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, länglich ovale, lang zugespitzte braune Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben, Kelchröhre kurz kegelförmig.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar. Sie wird Mitte October lagerreif und hält sich 3—4 Wochen. Man darf sie nicht zu spät pflücken und muss sie auf dem Lager nachreifen lassen, wenn sie ihre volle Güte erlangen soll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist ungemein fruchtbar, verlangt nahrhaften, feuchten Boden und etwas geschützte Lage. In rauhen Gegenden gedeiht er nicht, ebenso wenig auf Quitte veredelt, bildet aber auf Wildling schöne, fruchtbare Pyramiden. Sommerzweige lang, grünlichbraun, stark punktirt; Blüthenaugen eiförmig, zugespitzt, dunkelbraun; Holzaugen spitz, braun, abstehend; Blätter mittelgross, länglich eirund, oft auch eiförmig mit auslaufender Spitze, glatt, schiffförmig, schwach gezähnt; Blattstiele lang, dünn, hellgrün; Afterblätter lang, linienförmig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Der Kuhfuss.

Digitized by Google

Digitized by Google



DER KUHFUSS

Digitized by Google

Digitized by Google

Der Kuhfuss.

Diel III. 2. 1; Luc. II. (VIII) 2. a; Jahn IV. 1.

††! **September, October.**

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Hannover, ist besonders in der Umgegend von Hildesheim und Göttingen vielfach angepflanzt; aber auch in Hessen, in der Uckermark als Pfundbirn und in der Prignitz als Faustbirn sehr verbreitet. Oberdieck hat das Verdienst auf ihre vorzüglichen Eigenschaften aufmerksam gemacht zu haben. In der 2. Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Kuhfuss (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 105).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm breite, 75 mm hohe, dickbauchig-kreiselförmige, etwas unregelmässige Frucht, oft mit beuliger Oberfläche und ungleich entwickelten Seiten. Der Bauch sitzt fast in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche ab und verläuft am Stiele in eine abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz, spitz, oft fehlerhaft, mit aufrechten oder zurückgeschlagenen, aufliegenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: 45 mm lang, hellbraun, holzig, wie eingesteckt oder in flacher Vertiefung zwischen einigen Falten, oft auch seitwärts gedrückt.

Schale: dick, glatt, etwas glänzend, matt-grün, später grünlich-gelb, an der Sonnenseite bisweilen schwach geröthet, mit zahlreichen, weissgrauen und braunen Pünktchen, die häufig in Rost übergehen.

Digitized by Google

Fleisch: milchweiss, ziemlich fein, beim fruhen Pflücken der Frucht mürbe und schmalzartig, in der Ueberreife etwas mehlig, von einem, nur wenig Säure zeigenden, etwas zimmtartig gewürzten Zuckergeschmacke. Geruch angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, lang zugespitzte, dunkelbraune, meist unvollkommene Samen enthaltend; Granulationen finden sich fast gar nicht.

Reifzeit und Nutzung: eine vorzügliche Wirthschaftsbirn und nach Oberdieck zum Kochen und Welken die beste bisher bekannte Sorte; sie reift Mitte September und hält sich 4 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine reich belaubte Krone, wird stark und trägt fast jährlich sehr reich; er gedeiht in jedem Boden, jedoch in schwerem besser als in leichtem und ist nicht empfindlich.

Sommertriebe sind lang, stark, olivenfarbig, dicht punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter gross, glänzend, rundlich oder eilanzettlich, fein gezähnt, kurz zugespitzt; Blattstiele kurz, stark.

Das Bestreben des Obstzüchters muss bei der Düngung hauptsächlich darauf gerichtet sein, die drei besonders wichtigen Pflanzennährstoffe, die Phosphorsäure, den Stickstoff und das Kali, die im Dünger dem Boden zugeführt werden, in einen raschen Umlauf zu setzen und dieselben auf das Innigste und Gleichförmigste den oberen Schichten des Bodens beizumischen. Nur in diesem Falle ist eine rasche und vollkommene Ausnutzung und Wirkung des Düngers gesichert. Diese Vertheilung wird wesentlich erleichtert und befördert durch folgende Eigenschaften oder Behandlungsweise desselben. 1. Das Düngemittel muss ein möglichst feines und gleichmässiges Pulver bilden. 2. Die Vertheilung des Düngemittels im Boden ist eine um so raschere und gesicherte, wenn dasselbe ganz oder theilweise im Wasser löslich ist. 3. Bei fast allen sehr concentrirten und rasch wirkenden Düngemitteln ist es immer zu empfehlen, dieselben vor dem Aufstreuen mit guter humoser Erde oder mit Sägespähnen zu mischen und durch passende Siebe zu werfen. 4. Nach dem Ausstreuen muss der Boden möglichst gut gegraben werden.

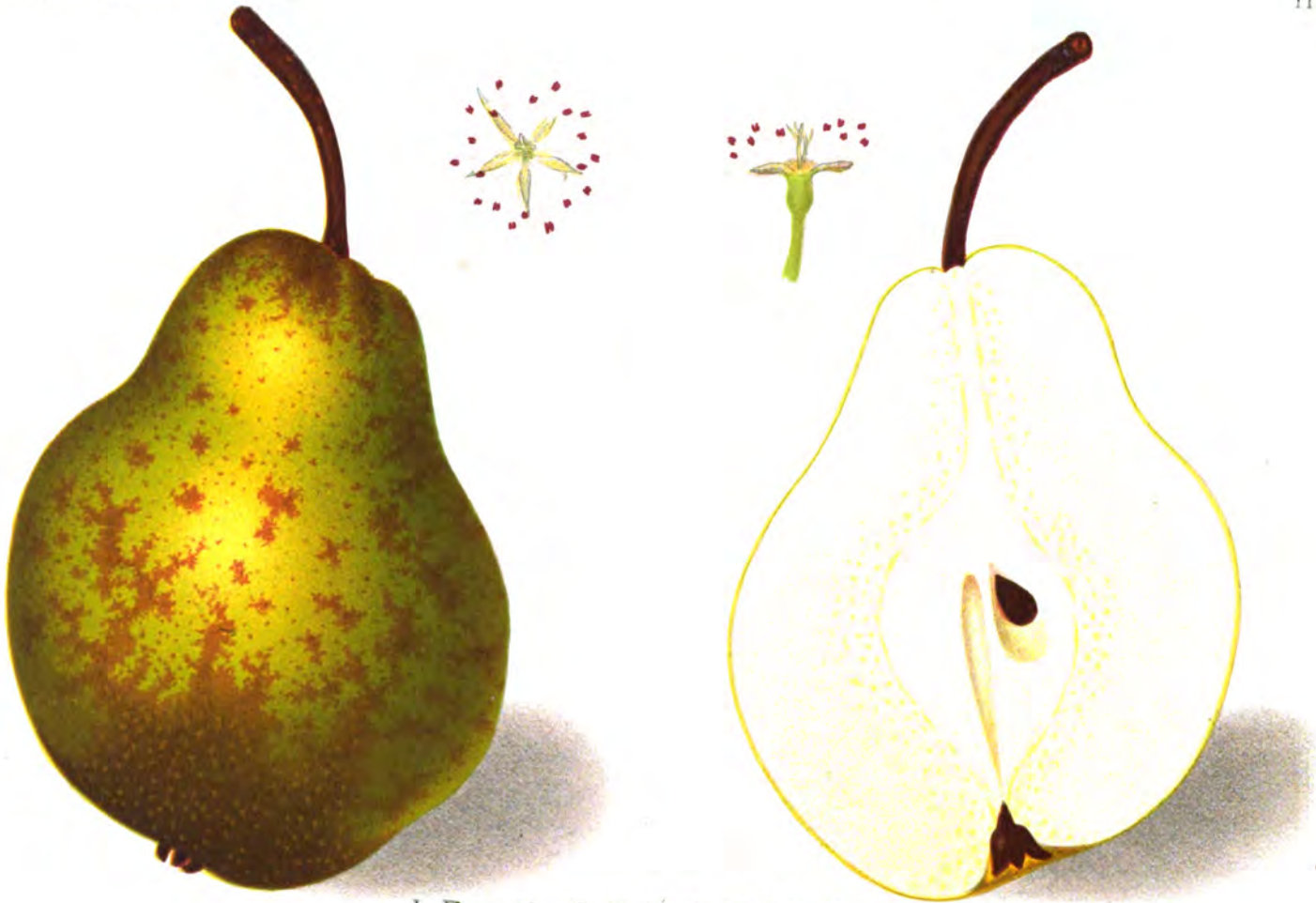
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Léon Gregoire.

Digitized by Google

Digitized by Google



LEON GRÉGOIRE

Digitized by Google



Digitized by Google

Léon Grégoire.

Diel I. 2. 3; Luc. V. 1 a; Jahn IV. 3.

** †† **December, Januar.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Xaver Grégoire zu Jodoigne in Belgien aus Samen der Napoleon's Butterbirn erzogen und brachte 1852 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; sie wurde von der 7. Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Léon Grégoire, Bivort, Annales de Pomologie, IV. S. 63.) 2. Léon Grégoire (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 618.) 3. Léon Grégoire (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 515.).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm. breite, 90 mm. hohe, abgestumpft kreiselförmige, sehr unregelmässige Frucht.

Kelch: offen; Blättchen hart, etwas zurückgebogen; Kelcheinsenkung meist tief und eng, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, dünn, gekrümmt, braun, in einer schwachen Einsenkung, oft von Beulen umgeben.

Schale: dick, rauh, grüngelb, ohne jede Röthe auf der Sonnenseite, mit zahlreichen braunen Punkten und graubraunem, netzartigem, um Kelch und Stiel oft zusammenhängendem Rost.

Fleisch: gelblich weiss, schmelzend, saftreich, von weinsäuerlich süssem, schwach gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, rundlich ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune, gut entwickelte Samen enthaltend, von weichen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: in warmen Lagen recht gute Tafelfrucht, die im November zeitigt und sich bis Januar hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist frucht-

Digitized by Google

bar, bildet gute Pyramiden, gedeiht selbst in leichtem Boden gut, verlangt aber eine warme, geschützte Lage; auf Quitte gedeiht er bei uns nicht.

Sommertriebe: mittelstark, kurz, braun, punktirt; Blüthenknospen abgestumpft kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen eiförmig, zugespitzt, abstehend; Blätter klein, eiförmig oder eilanzettlich, fein gezähnt; Blattstiele lang, schwach; Afterblätter linienförmig, kurz.

Im Obstgarten und Weinberg ist das Verhältniss umgekehrt, mit dem Acker verglichen. Sie sollen Jahr aus, Jahr ein Früchte liefern. Die Wahl der Pflanzen richtet sich in der Regel nicht nach dem Boden, also muss der Dünger dem Obstbaum, der Rebe entsprechen. Darum bringen wir mit dem Kuhmist, dem Superphosphat, schwefelsauren Kali u. s. w. Stickstoff, Phosphorsäure und Kali in den Obstgarten und in die Weinberge. Denn fehlen diese soweit, dass die erforderliche Menge für Blatt, Rebe und Frucht nicht hinreichend ist, dann hilft weder Sonne, noch Schnitt, um gutes Obst zu erzeugen.

Ohne Holz, Reben und Blätter kein Obst. Nichtsdestoweniger ist es in manchen Fällen von Wichtigkeit zu wissen, dass der eine Bestandtheil das Holz, der andere die Blätter, der andere die Frucht begünstigt. So wird nach den neuern Untersuchungen durch Stickstoff und Kali das Wachsthum aller Theile befördert, die vorzugsweise Zellstoff enthalten, die Entwickelung von Blatt, Stengel und Knolle, während phosphorsaure Salze das Gedeihen der Frucht bewirken. Es ist daher ein grosser Unterschied, wann und mit welchen Stoffen wir unsere Obstbäume düngen: wollen wir einen kräftigen Holztrieb, so düngen wir im Frühjahr mit Kuhmist, Guano, schwefelsaurem Kali; wollen wir auf den Ansatz der Fruchtaugen hinwirken, so düngen wir im August mit Superphosphat, Knochenmehl, schwefelsaurem Kali.

Die längere Kultur der Obstbäume hat immer ein Aussaugen des Untergrundes zur Folge, so dass dadurch oft ein Mangel an mineralischen Nährstoffen entsteht. Eine zweckentsprechende Untergrundsdüngung, am leichtesten in flüssiger Form, ist deshalb nothwendig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Madame Treyve.

Digitized by Google

Digitized by Google









MADAME TREYVE

Digitized by Google

Digitized by Google

Madame Treyve.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn IV. a.

** † **September, Anf. October.**

Heimath und Vorkommen: Diese ausgezeichnete Sommerfrucht wurde von dem Baumschulenbesitzer Treyve in Trévoux, im Departement der Aine, im Jahre 1848 aus Samen erzogen und von ihm seiner Frau zu Ehren benannt. Im Jahre 1858 erntete er die ersten Früchte. In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier wurde sie auf meine Empfehlung unter die 50 zum allgemeinen Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen und ist seitdem vielfach verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Souvenir de Madame Treyve (Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1864, II. No. 63). 2. Madame Treyve (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 656). 3. Madame Treyve (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 544). 4. Madame Treyve (Ed. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1872, S. 369). 5. Souvenir de Madame Treyve (Mas, le Verger, III. No. 6).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 80 mm. breite, 100 mm. hohe, zuweilen kegelförmige Frucht mit abgestutzter Basis, zuweilen länglich eiförmig, nach dem Kelche etwas bauchig, veränderlich und meist uneben.

Kelch: hartschalig, offen, in die Höhe stehend; Kelcheinsenkung ziemlich tief und entsprechend breit, mit breiten Falten umgeben.

Stiel: stark, oft fleischig, am Anhaftungspunkte verdickt, in einer schwachen Vertiefung, mitunter durch fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: sehr zart und fein, grünlich gelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich gefärbt; rostbraune Pünktchen finden sich

Digitized by Google

über die ganze Frucht zerstreut; Rostanflüge und Flecken nicht zahlreich; Geruch merklich und sehr gewürzt.

Fleisch: weiss, grünlich geadert, sehr fein, schmelzend, saftig, von gewürzhaftem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kammern ziemlich geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune Kerne enthaltend. Kernhaus nur wenig von Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, aber auch als Wirthschaftsfrucht verwendbar; sie reift Ende August und hält sich bis Ende September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist selbst in unserm leichten Sandboden ungemein und früh fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Auf Quitte kommt er gut fort und bildet bei kurzem Schnitt schöne, regelmässige Pyramiden. — Sommertriebe stark, olivengrün oder braunroth, zahlreich punktirt; Fruchtaugen gross, eiförmig, braun; Holzaugen spitz, dunkelbraun, abstehend; Blätter gross, dunkelgrün, breit elliptisch mit auslaufender Spitze, glänzend, schwach gezähnt; Afterblätter linienförmig. Ich kann nach den hier gemachten Beobachtungen diese köstliche Sorte sowohl für Hochstamm als auch für Pyramide und Palmette empfehlen; sie zeichnet sich durch Schönheit, Grösse, Güte und ausserordentliche Fruchtbarkeit aus.

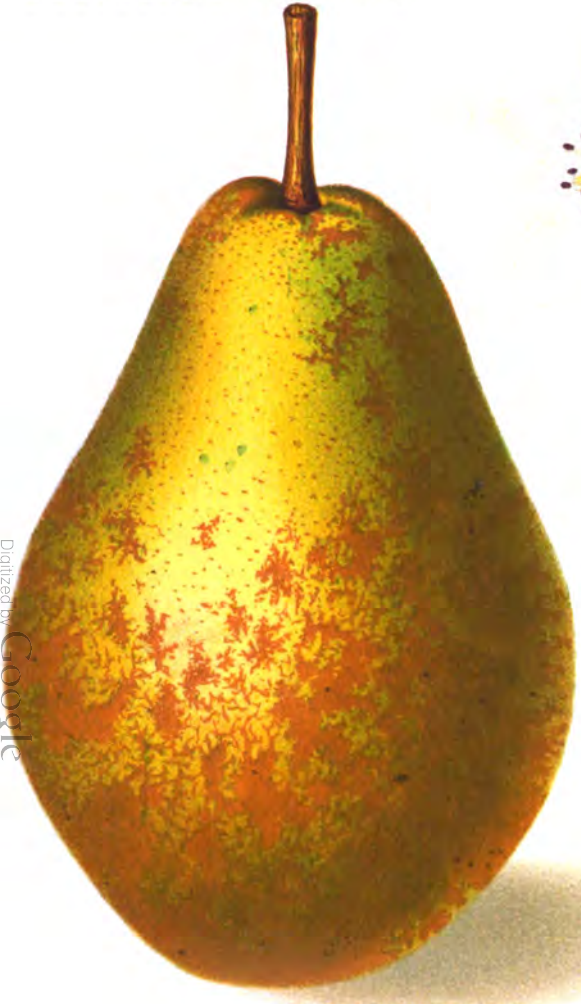
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Marie Luise.

Digitized by Google

Digitized by Google

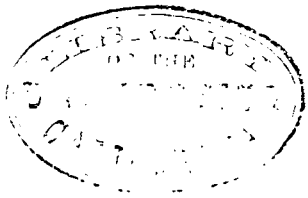






MARIE LUISE

Digitized by Google



Digitized by Google

Marie Luise.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1 a; Jahn III. 2.

** ! ++ **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1819 von dem Abbé Duquesne zu Mons in Belgien aus Samen gezogen und zu Ehren der zweiten Gemahlin Napoleon's I. benannt. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet; sie wurde in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. Marie-Louise Duquesne, (Poiteau, Théorie van Mons, 1834, S. 50, No. 27). 2. Marie-Louise nova (van Mons). 3. Braddicks Field Standard (R. Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, No. 307). 4. Marie-Louise Delcourt (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, I.). 5. Marie-Louise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 668). 6. Marie Louise (Illustirtes Handbuch der Obstkunde No. 59).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm breite, 90 mm hohe, eiförmige, birnförmige, oft auch flaschenförmige Frucht, die je nach Standort und Unterlage veränderlich ist.

Kelch: ziemlich gross, offen; Blättchen lang und spitz, härtlich, braun; Kelcheinsenkung kaum vorhanden.

Stiel: stark und lang, gelbbraun, in der Regel zwischen beuligen Erhöhungen stehend und von diesen nicht selten auf die Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, lagerreif citronengelb, gewöhnlich ohne alle Röthe, mit rostbraunen Punkten, die in Figuren und Sterne bildenden Rost übergehen und die Oberfläche oft ganz überziehen und rauh machen.

Digitized by Google

Fleisch: milchweiss, fein, schmelzend, saftig, von köstlichem, eigenthümlich gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, rundlich ovale, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend, von undeutlichen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine der vorzüglichsten Tafelbirnen, aber auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken zu verwerthen. Ihre Lagerreife beginnt Ende October und hält sie sich bis in den November.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, bildet eine pyramidenförmige Krone mit hängenden Zweigen, ist sehr fruchtbar, kommt in jedem Boden gut fort und hat sich hier nicht empfindlich gezeigt. Zu Zwergbäumen ist er seines unregelmässigen Wuchses wegen nicht gut zu gebrauchen; Sommerzweige röthlich braun, lang, gebogen, punktirt; Fruchtaugen gross, stumpf, kegelförmig; Holzaugen spitz, kegelförmig, abstehend; Blätter länglich eiförmig, zugespitzt, dunkelgrün, fast ganzrandig; Blattstiele lang, schwach; Nebenblätter linienförmig.

Von dem grössten Einfluss auf den Geschmack und die Güte des Obstes ist es, dass dasselbe zur rechten Zeit vom Baume abgenommen, auf dem Lager richtig behandelt und zur rechten Zeit gegessen wird. Wird gegen eine dieser Bedingungen gefehlt, so entsteht ein falsches Urtheil über den Werth der Frucht.

Die Sommerfrüchte erlangen ihre Reife am Baume und halten sich bis Ende September. Die Baumreife giebt sich durch Gelbwerden und schwaches Welken um den Stiel herum kund. Sollen die Früchte gut von Geschmack sein, so muss man sie einige Tage vor dem Eintritt der Reife abnehmen und auf dem Lager nachreifen lassen. Werden sie am Baume zu reif oder bleiben sie einige Tage zu lange in der Obstkammer liegen, so werden sie mehlig, verlieren Saft und Aroma.

Die Herbstbirnen zeitigen von Mitte September bis Mitte October und müssen erst einige Wochen liegen, ehe sie ihre völlige Güte erlangen. Auf die richtige Pflückezeit ist besonders bei den Tafelbirnen genau zu achten, da die meisten nur, wenn zur rechten Zeit abgenommen, delikat und schmelzend sind. Die Lagerreife macht sich durch Nachgeben des Druckes bei leichtem Fingerdruck bemerkbar.

Winterbirnen dürfen vor Mitte October nicht vom Baume genommen werden; sie müssen in der Regel zwei und mehrere Monate liegen, ehe sie zeitig werden und erfordern sorgfältige Aufbewahrung in einem kühlen, doch nicht zu trockenen Raume. Sie sind dann lagerreif, wenn sie sich heller färben und weich anfühlen. Nimmt man sie zu früh ab, so welken sie und verlieren an Geschmack. Bei einiger Aufmerksamkeit wird man leicht im Stande sein, die richtige Reifzeit festzustellen und zu notiren.

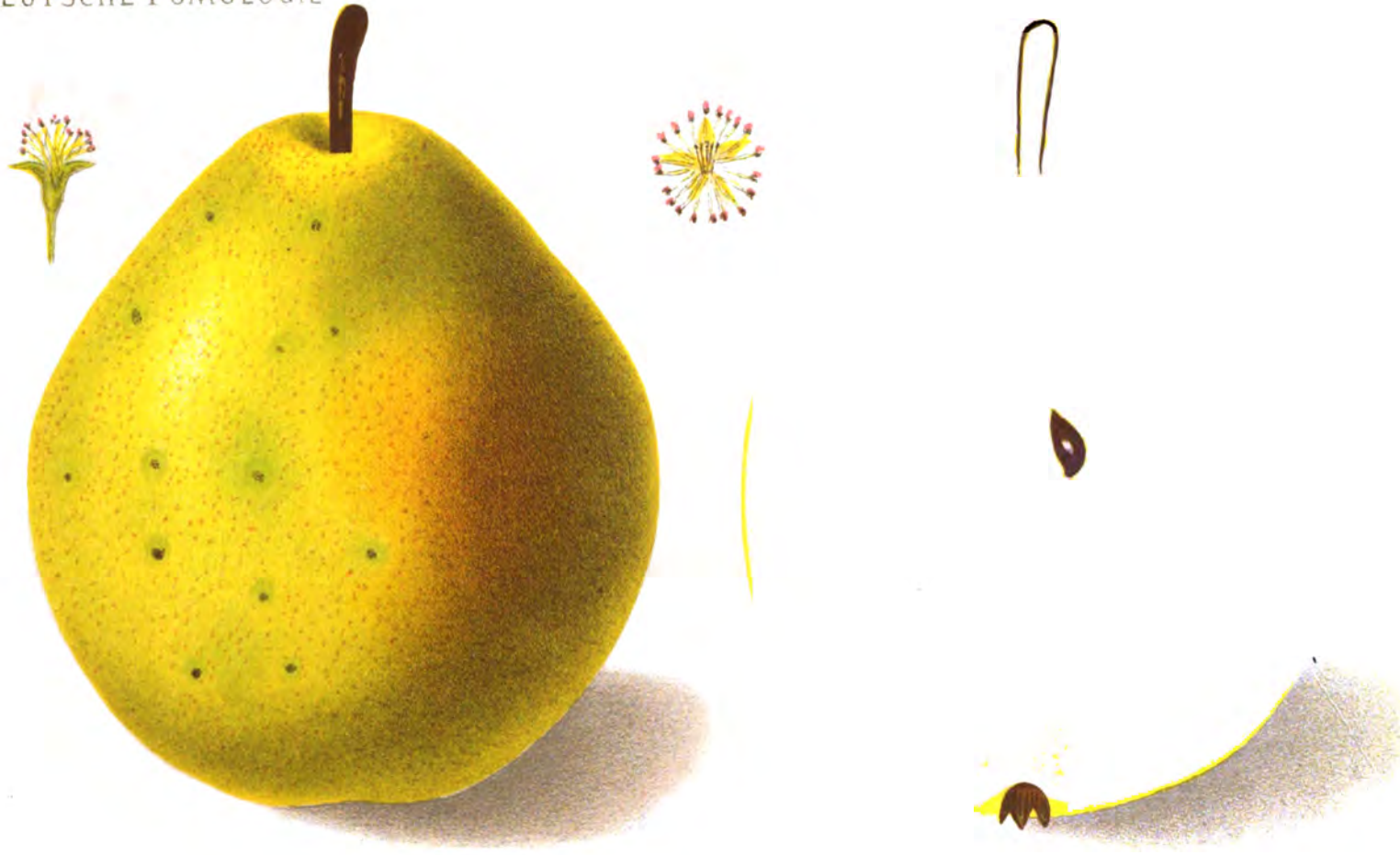
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Hellmann's Melonenbirn.

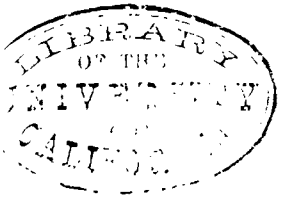
Digitized by Google

Digitized by Google



HELLMANN'S MELONENBIRNE

Digitized by Google



Digitized by Google

Hellmann's Melonenbirn.

Diel I. 1. 2; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2.

****† November, December.**

Heimath und Vorkommen: Regierungs-Director Hellmann in Meiningen erhielt sie von seinem Schwiegervater, Landschul-Inspector Keysser daselbst, der sie als Melonenbirn kultivirte. Jahn lernte sie hier kennen und beschrieb sie im Jahre 1860. Sie ist noch nicht so verbreitet, wie sie es verdient; in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 wurde sie zur Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Hellmanns Melonenbirne, (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 65).

Gestalt: grosse, etwa 80 mm breite, 90 mm hohe, rundliche oder länglich runde Frucht, oben und unten abgestumpft, sehr veränderlich.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, aufrecht stehend; Kelcheinsenkung flach, breit, oft auch eng.

Stiel: mittellang, stark, fast fleischig oder holzig, in ziemlich vertiefter, enger Einsenkung.

Schale: dick, meist etwas uneben, dunkelgrün, lagerreif citronengelb, auf der Sonnenseite schwach roth verwaschen, mit zahlreichen Punkten, die hie und da, besonders um Kelch und Stiel, in gelbbraunen Rost übergehen.

Fleisch: gelblich weiss, sehr saftig, schmelzend, von angenehm süssweinigem, schwach muskatellerartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, gross, in der Mitte liegend, länglich-ovale, stark zugespitzte, gut ausgebildete braune Samen enthaltend; von Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reife und Nutzung: vorzügliche Tafelfrucht, auch werthvoll für die Wirthschaft; sie zeitigt im November und hält sich 2—3 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet reichtragende, schöne Pyramiden, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden gut und ist nicht empfindlich.

Sommerzweige schlank, olivengrün, wollig, fein punktirt; Blüthenaugen gross, stumpf kegelförmig; Holzaugen spitz kegelförmig, anliegend.

Blätter länglich eiförmig, sanft zugespitzt, dunkelgrün, glatt, fein gezähnt, oft etwas wellenförmig.

Wie gross die aufzunehmende Wurzelfläche eines Baumes sein muss, um das Wasser herbeizuschaffen, das zu seinem Wachsthum benutzt, und das durch die tausende von Blättern fortwährend verdunstet, davon kann man sich nicht einmal annäherungsweise einen Begriff machen. Mit der Verdunstung der Blattfläche wird nicht allein ein erhöhter Wassergebrauch herbeigeführt, auch die Assimilation ist eine ausgiebigere, der Verbrauch organischer Stoffe also ein bedeutender, und dem entsprechend müssen auch die funktionirenden Wurzeltheile, welche dieselben herbeischaffen, vergrössert werden. In der That zeigt selbst die alltägliche Beobachtung, dass mit zunehmender Belaubung der Pflanze auch ihre Bewurzelung sich vermehrt. Die Aufnahme und Verdunstung ist eine viel grössere, als man allgemein glaubt; sie beträgt im Sommer z. B. von einem Morgen bewaldeter Fläche täglich über 1500 Kilo = 46 Kubikfuss Wasser; nach Schübler täglich 1 Zoll Schichthöhe, auf Wiesenflächen noch mehr. Haller wies nach, dass ein Zwergbirnbaum in 10 Stunden 17½ Kilo Wasser transspirirt. Ein Morgen mit Obstbäumen bepflanzt, würde in 12 Tagen etwa 20,000 Kilo Wasser verdunsten. Obstbäume bedürfen also grosse Mengen von Wasser zu ihrer Vegetation. Stehen dieselben noch dazu auf einem mit Pflanzen bedeckten Boden, auf Wiesen, Weiden u. s. w. so leiden sie häufig an Wassermangel, wie ja auch der vielfach spärliche und meist schlechte Wuchs in solchen Grasgärten zeigt, die einen starken Graswuchs haben.

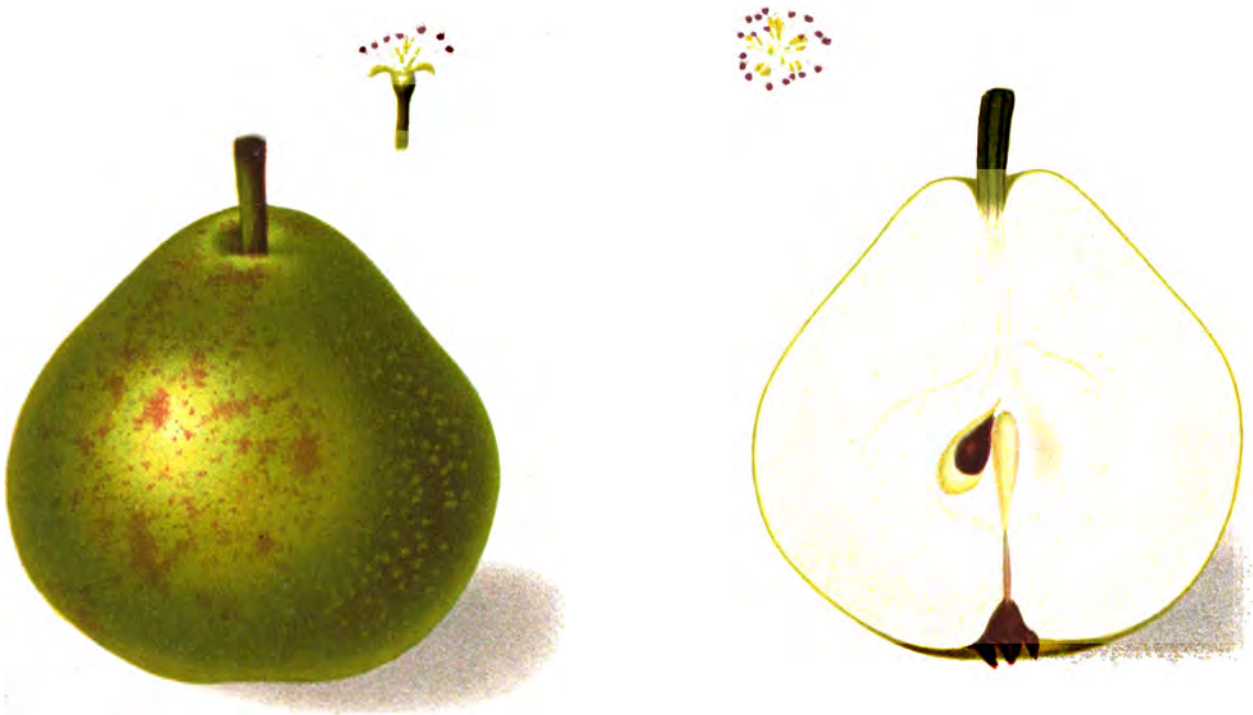
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Runde Mundnetzbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



RUNDE MUNDNETZBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Runde Mundnetzbirn.

Diel I. 2. 1; Luc. II. 1. a; Jahn III. 1.

** ! † **Sommer.**

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Frucht, die als Sommerbergamotte schon im Jahre 1628 bekannt war; eine andere Benennung: Grosse Mouille-Bouche d'été" kommt erst etwa 50 Jahre später vor. Sie wurde in der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha i. J. 1857 empfohlen; in Nord- und Mitteldeutschland ist sie sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Milan de la Beuverière, (le Lectier, Catalogue des arbres, cultivés dans son verger et plant, 1628 S. 6.) 2. Beurré-d'Eté (Merlit, l'Abrégé des bons fruits, édition de 1675. S. 73). 3. Mouille-Bouche d'Eté (Dalbret, Cours théorique et practique de la taille des arbres fruitier, édition de 1851. S. 327). 4. Sommerdechantsbirn (Diel. III S. 39). 5. Runde Mundnetzbirn (Niederländischer Obstgarten, Taf. II. Fig. 4). 6. Runde Mundnetzbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 11).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm. breite, 70 mm. hohe, dickbauchige, mehr oder weniger kreiselförmige, veränderliche, nach dem Stiele schwach eingebogene Frucht.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen langzugespitzt, aufrecht, hart; Kelcheinsenkung mässig breit, flach, mit schwachen Falten umgeben, die oft über den Rand hinausgehen.

Stiel: kurz oder mittellang, stark, fleischig, grün, oft etwas bräunlich, meist aus einer geringen mit Falten umgebenen Vertiefung hervorkommend.

Schale: dünn, glatt, blasshellgrün, später gelblich grün, auf der Sonnenseite bisweilen mit schwacher bräunlicher Röthe und mit bräunlichem Rost und hellen Punkten besetzt.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, ziemlich fein, saftvoll, schmelzend, von erhabenem, angenehm säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach, hohlachsig; Kammern mittelgross, kurz zugespitzte, oft wenig entwickelte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen sind kaum bemerkbar; Kelchröhre kurz kegelförmig.

Reife und Nutzung: sie gehört zu den besten Sommerbirnen, reift Ende August mit William's Christbirn und der Guten Grauen zugleich und hält sich, nach und nach abgenommen, etwa 14 Tage.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, wird nicht sehr gross, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem, auch im Sandboden gut, verlangt aber eine warme, geschützte Lage. Sommerzweige sind stark, bräunlich grau, stark punktirt, wollig; Fruchtaugen verhältnissmässig gross, stumpf kegelförmig, wollig; Holzaugen stark, schwach zugespitzt, abstehend; Blätter eiförmig, länger oder kürzer zugespitzt, schwach gezähnt, fast ganzrandig, wellenförmig, wollig; Blattstiele kurz, schwach; Afterblätter lang, linienförmig.

Sie gedeiht nicht auf Quitte und muss zu Zwergstämmen auf Wildlinge veredelt werden.

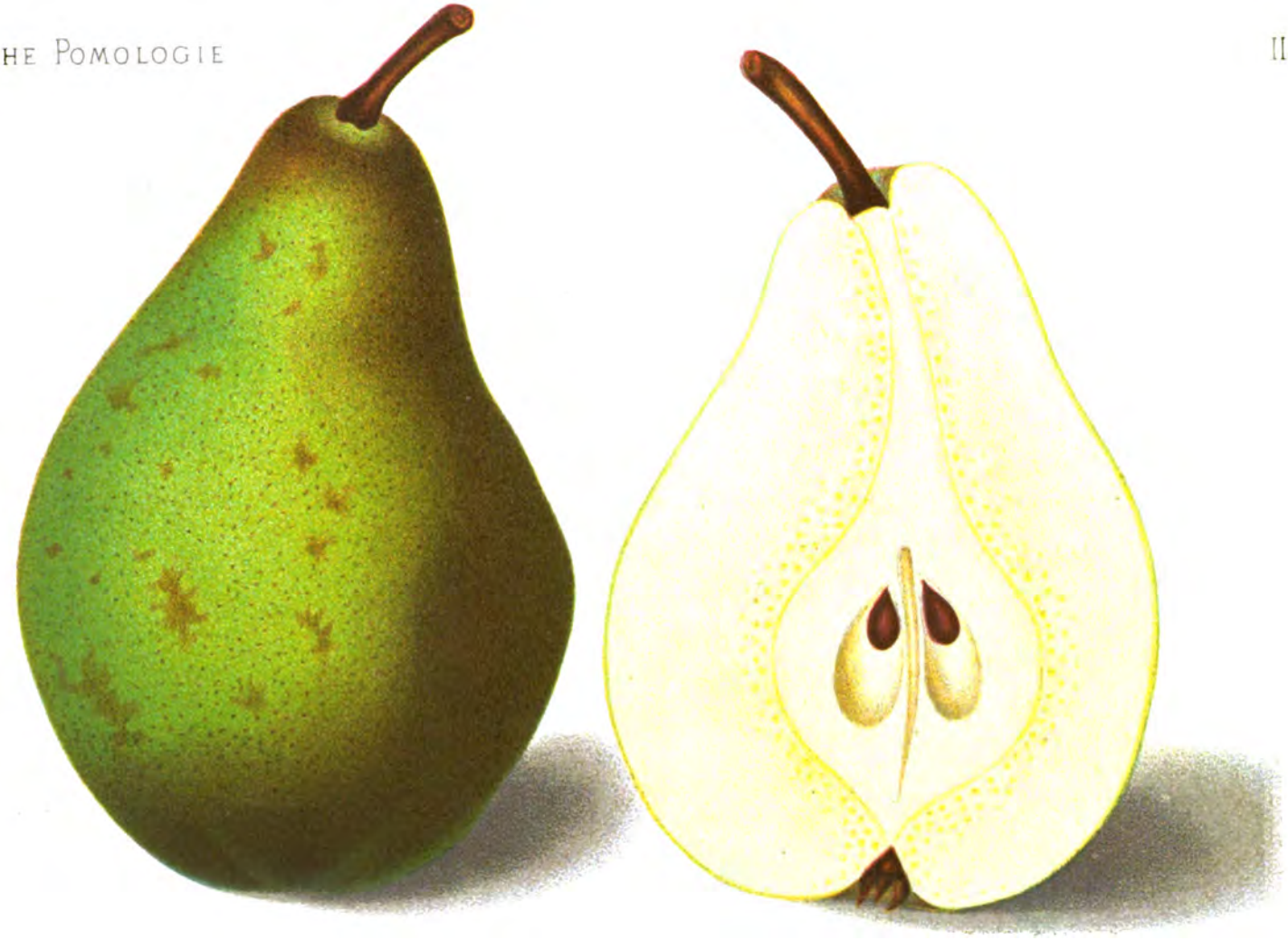
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Neue Poiteau.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Neue Poiteau.

Diel I. 3. 2; Luc. III. 1. 6; Jahn III. 2.

** † **Ende October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Simon Bouvier in Jodoigne in Belgien aus Samen erzogen, trug im Jahre 1833 die ersten Früchte und wurde nach Poiteau, Director der Königlichen Gärten zu Paris, benannt. Zur allgemeinen Anpflanzung wurde sie in der vierten Versammlung deutscher Pomologen zu Görlitz im Jahre 1863 empfohlen und findet sich seitdem in vielen Sammlungen.

Literatur und Synonyme: 1. Retour de Rome (Alexander Bivort, Album de pomologie, 1847, I. No. 21). 2. Tombe de l'Amateur (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum, 1860, III). 3. Nouveau Poiteau (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, Nr. 711). 4. Neue Poiteau (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 303).

Gestalt: ziemlich grosse, etwa 80 mm. breite, 100 mm. hohe, meistens birnförmige, veränderliche Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, nach dem die Frucht allmälig abnimmt und sich nur wenig abstumpft.

Kelch: kurz, hart, aufrecht stehend, offen; Kelcheinsenkung mässig, mit Falten umgeben, die oft etwas über den Rand gehen.

Stiel: mittellang, stark, an der Basis fleischig, sitzt oben auf wie eingedrückt, bisweilen von kleinen Falten umgeben und zur Seite geschoben.

Schale: mässig stark, hellgrasgrün, in der Lagerreife unmerklich gelber, ohne alle Röthe, mit zahlreichen, graurostfarbenen Punkten, die oft in Rost übergehen und verschiedene Figuren bilden, am Stiel und Kelch mehr oder weniger zusammenfliessen und die Oberfläche rauh machen.

Fleisch: grünlich gelb, fein, saftreich, schmelzend, süss, von weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer ziemlich gross, schwarzbraun, kurz zugespitzte, oft unausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: ausgezeichnete Tafelfrucht, welche Ende October zeitigt und sich den ganzen November hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und kräftig, ist früh und reich tragbar, zeigt sich hinsichtlich des Bodens nicht wählerisch, bildet schöne Pyramiden und kommt gleich gut auf Wildling und Quitte fort. Die Sommertriebe sind stark, bräunlich olivenfarbig, wenig punktirt; Blätter gross, glänzend, eirund, kurz zugespitzt, scharf gezähnt; Blattstiel dick, ziemlich lang; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, braun; Holzaugen dunkelbraun, spitz eiförmig, abstehend; Afterblätter linienförmig.

Sie darf nicht zu früh gepflückt werden; auch muss man sie verspeisen, so wie sie dem geringsten Drucke des Fingers nachgiebt, weil sie später oft von innen teig wird.

Der Schnitt muss bei ihrem kräftigen Wuchse lang geschehen.

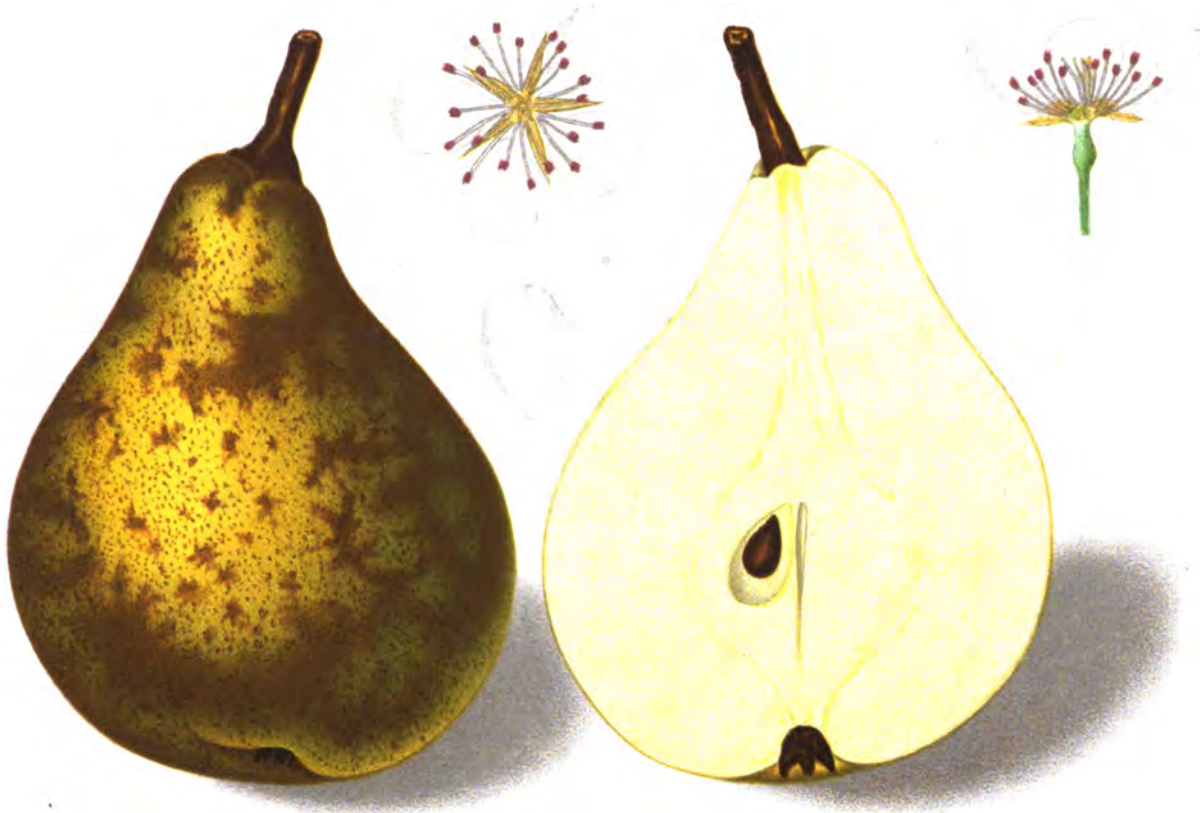
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Philipp Goes.

Digitized by Google

Digitized by Google



PHILIPP GOES

Digitized by Google

Digitized by Google

Philipp Goes.

Diel I. 2. 2; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2.

****† November — Dezember.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons gezogen; Bivort nannte sie nach einem Provinzialrathe Brabants Philippe Goes und brachte sie 1851 in den Handel. Jean Laurent Jamin zu Burg la Reine erhielt sie ohne Namen aus Belgien und nannte sie Mad. la Baronne de Mello, Besitzerin des Schlosses Piscop (Seine et Oise). In der 7. Versammlung deutscher Pomologen zu Trier 1874 wurde sie unter die fünfzig zu empfehlenden Sorten aufgenommen.

Literatur und Synonyme: 1. His (Willermoz (Congrès pomologique, 1863. I. No. 27). 2. Philippe Goes (Bivort, Annales de Pomologie, III. S. 51). 3. Beurré van Mons (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863. V.). 4. Baronne de Mello (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 371). 5. Philippe Goes (Thomas, Guide pratique, S. 232). 6. Baronne de Mello (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 74). 7. Philippe Goes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 751). 8. Philipp Goes (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 415).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite, 80 mm hohe, kreiselbirnförmige, beulige, oft unregelmässig gebaute Frucht.

Kelch: offen oder halboffen, gross; Blättchen dunkelbraun, aufrecht, mit etwas zurückgeschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und breit.

Stiel: kurz, braun, holzig, an der Basis verdickt, in der Regel in einer schwachen Vertiefung, oft auch in die Frucht ohne Absatz übergehend und durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: dick, rauh, gelbgrün, später goldgelb, ohne alle Röthe, nur stark besonnte Früchte in seltenen Fällen bräunlich geröthet, mit zahlreichen, ziemlich rauhen, gelbbraunen Rostpunkten bedeckt, die oft ziemlich grosse Flecken bilden.

Fleisch: gelblich weiss, fein, sehr saftreich, von angenehm weinsäuerlichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer ziemlich gross, eirunde, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend; Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: vorzügliche Frucht, die im November reift und sich bis Dezember hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist ungemein fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte in jedem Boden, ist nicht empfindlich und bildet sehr schöne pyramidenförmige Kronen. Entspitzt man im Mai die seitlichen Triebe und schneidet im September dieselben auf 3—4 Augen zurück, so bilden sich schon im ersten Jahre die Fruchtaugen aus.

Sommerzweige hellbraun, kurz, stark, punktirt; Fruchtaugen mittelgross, länglich zugespitzt, hellbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter klein, oval oder eilanzettlich, fast ganzrandig; Blattstiele kurz, dünn.

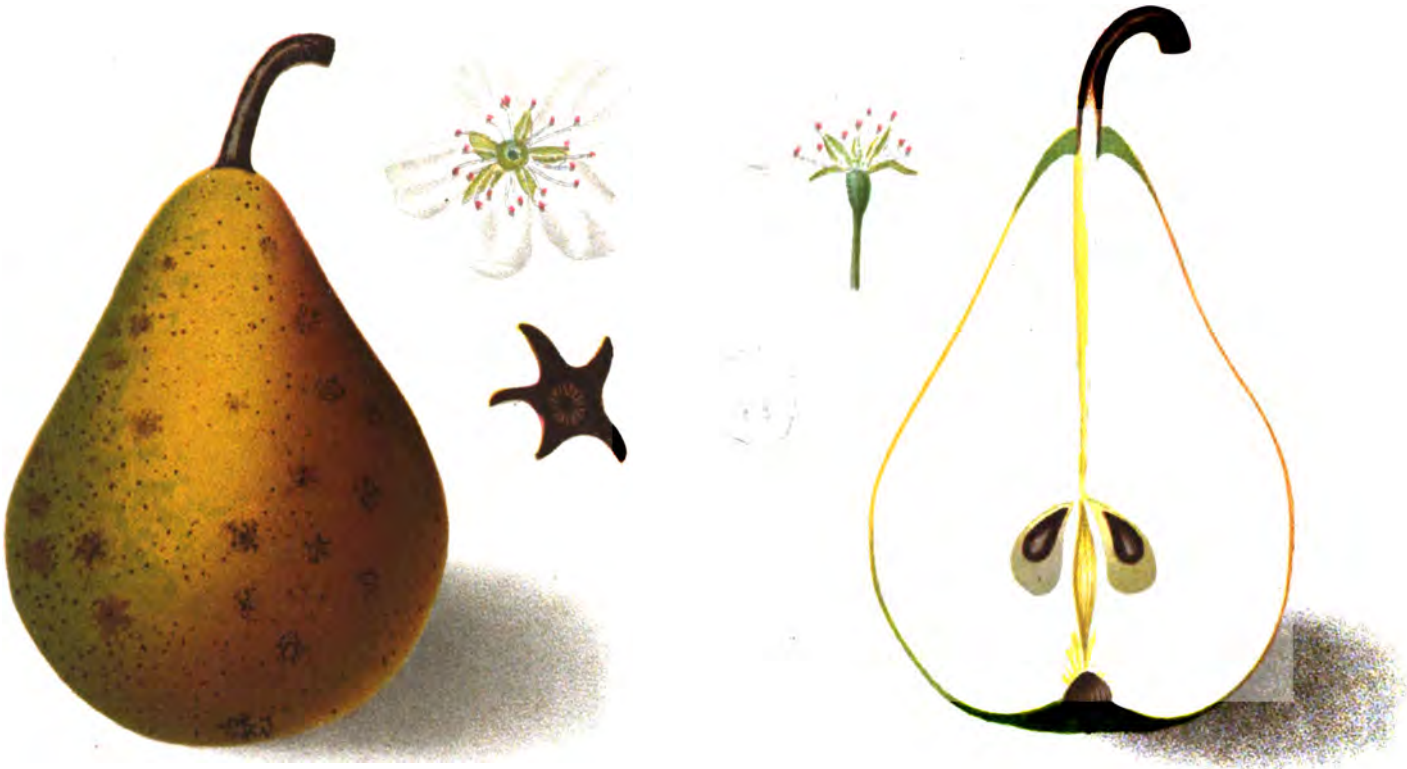
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Queenbirn.

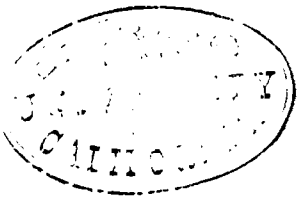
Digitized by Google

Digitized by Google



DIE QUEENBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Queenbirn.

Diel VI. 2, 3; Luc. XI. 1. a; Jahn II. 3.

†† **November—April.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Genaues bekannt; in der Provinz Hannover und im Herzogthum Braunschweig kommt sie häufig unter diesem Namen vor, der nach Oberdieck weich? (queen) bedeuten soll. Sie wurde in Trier im Jahre 1874 in der 7. Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Queenbirne (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 528).

Gestalt: kleine, etwa 50 mm breite, 80 mm hohe, birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sich die Frucht abrundet oder stumpf zuspitzt; nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und schöne, fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hartschalig, flach sternförmig aufliegend; Kelcheinsenkung flach und glatt.

Stiel: mässig lang, holzig, geht fast aus der Fruchtspitze heraus und ist an der Basis oft etwas fleischig.

Schale: ziemlich fein, glatt, wenig glänzend, hellgrün, lagerreif blass citronengelb, sonnenwärts schwach geröthet; Punkte fein, sehr zahlreich; Rostfiguren finden sich häufig.

Fleisch: matt gelblich, fein, mässig saftreich, von schwach zimmtartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwarzbraune, langzugespitzte, oft wenig entwickelte Samen enthaltend; von wenigen Granulationen umgeben.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie zählt zu den besten Winterkochbirnen; im November ist sie für die Küche brauchbar und hält sich den Winter hindurch.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird ziemlich gross, ist sehr fruchtbar und bildet gute Kronen. — Sommertriebe mässig stark, braunroth, fein punktirt; Fruchtaugen bauchig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mittelgross, glänzend, eiförmig, lang zugespitzt, scharf gezähnt; Blattstiel mittellang, stark; Afterblätter kurz, linienförmig.

Die Queenbirn eignet sich zur Bepflanzung der Strassen und Wege in rauhen Lagen.

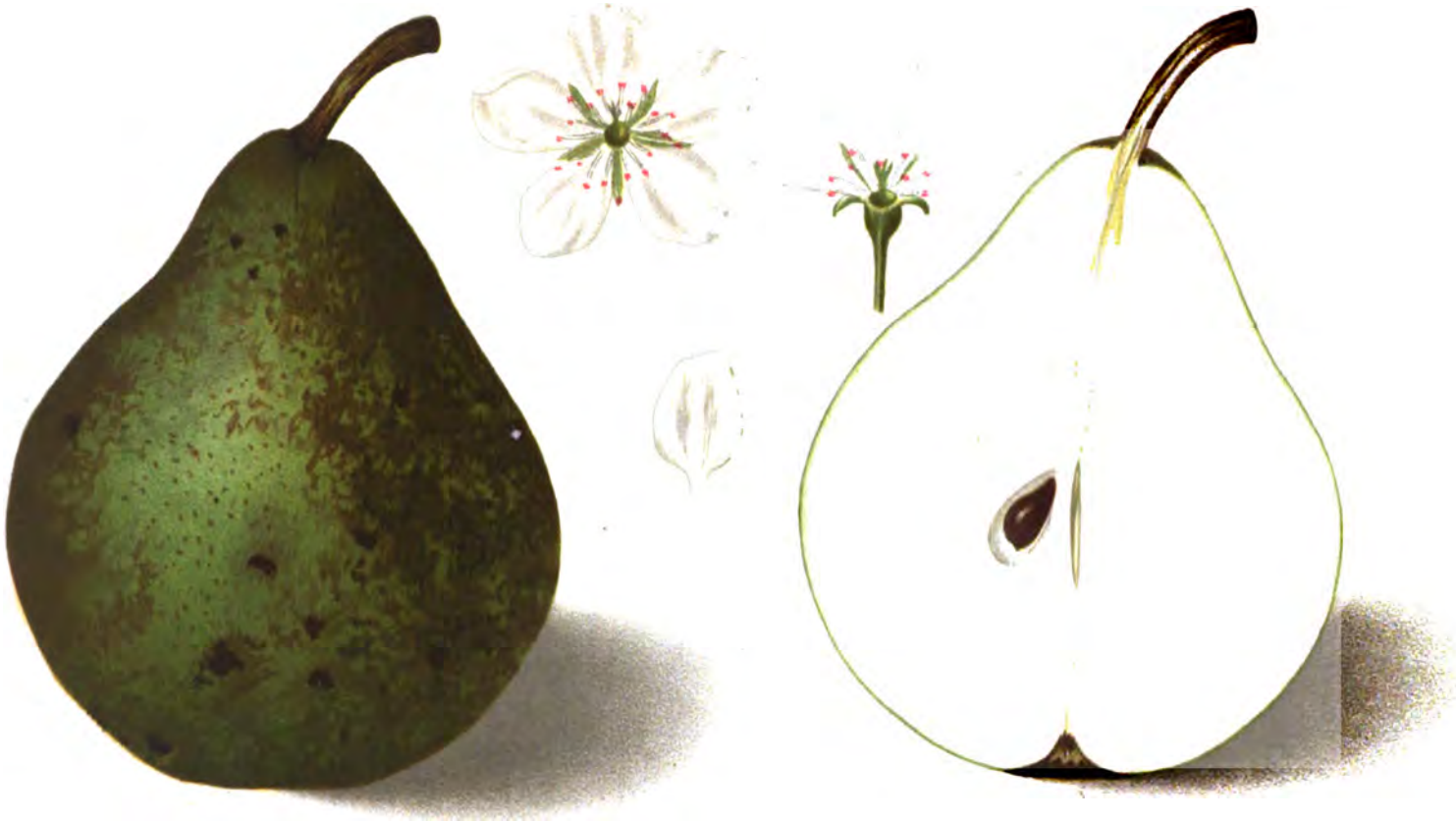
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Regentin.

Digitized by Google

Digitized by Google



DIE REGENTIN

Digitized by Google

Digitized by Google

Die Regentin.

Diel I. 3, 3; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3.

** ! † **Winter.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Abbé Hardenpont in Mons in Belgien im Jahre 1758 gezogen. Nach Deutschland, woselbst sie ziemlich verbreitet ist, scheint sie früh gekommen zu sein, denn schon 1794 beschreibt sie Sickler. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Passe-Colmar épineux (l'Abbé d'Hardenpont, 1758). 2. Passe-Colmar superfin (Sickler, Teutscher Obstgaertner, 1794. I. 66). 3. Colmar Preul (Diel 1821, S. 187). 4. Argenson (Diel, 1828, S. 168). 5. Colmar gris, (Lindley, Guide of the orchard and kitchen garden, 1831, No. 137). 6. Imperatrice (Bivort, Album de pomologie, 1849, II. 41). Passe-Colmar, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 731). Derselbe führt nicht weniger als 53 Synonyme auf. 8. Die Regentin (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 71). 9. Passe-Colmar (Mas, le Verger, No. 59).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm hohe, 80 mm breite, länglich-kreiselförmige oder kegel-birnförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich plattrund wölbt, während sie nach dem Stiele zu sanfte Einbiegungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft verkümmert, abstehend; Kelcheinsenkung flach, von Falten umgeben, die oft schwach über die Frucht verlaufen.

Digitized by Google

Stiel: dick, holzig, braun, oft an der Spitze verdickt, meist durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt, oft aber auch ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: dick, hellgrün, später gelblich-grün oder hochcitronengelb, auf der Sonnenseite selten schwach bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, fein, rostig, auch Anflüge von Rost finden sich, besonders um Kelch und Stiel, bedecken auch oft die ganze Oberfläche.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftvoll, schmelzend, von gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, rundliche, kurzzugespitzte, oft wenig entwickelte Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: ausgezeichnete Tafelfrucht, die im December lagerreif wird und bei guter Aufbewahrung sich bis zum März hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, wird mittelgross, trägt dankbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, liebt einen etwas geschützten Standort und bildet schöne Pyramiden. Auf Quitte veredelt treibt er zu schwach; er muss deshalb für Zwergbäume auf Wildling veredelt werden. — Sommertriebe schwach, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig, hellbraun, Holzaugen spitz-eiförmig, abstehend; Blätter klein, eilanzettlich, kurz zugespitzt, fast ganzrandig; Blattstiele lang, dünn; Afterblätter linienförmig.

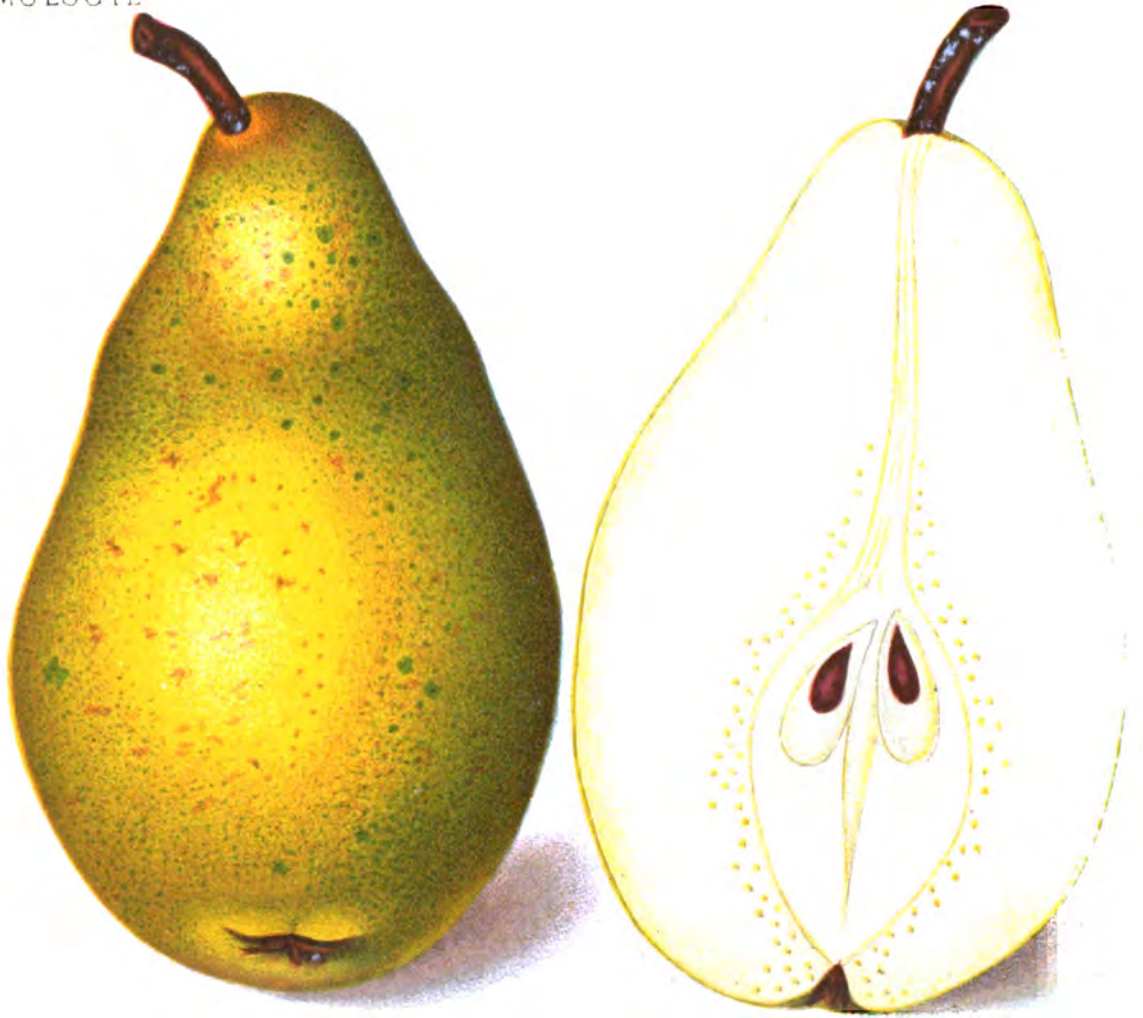
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

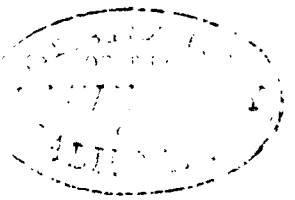
Die Schwesterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Die Schwesterbirn.

Diel I. 3. 12; Luc. III. 1. 6. Jahn II. 2.

** **October.**

Heimath und Vorkommen: Major Esperen fand vor etwa 40 Jahren diese Varietät im Garten der Schwestern Knoop in Mecheln und nannte sie deshalb Poire des deux-Soeurs. Sie wird bei uns werthvoller als in Frankreich und wurde in der 7. allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Trier im Jahre 1874 unter die 50 zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Sorten aufgenommen. Sie ist noch nicht so verbreitet, als sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Poire deux-Soeurs (Bivort, Album II. S. 111). 2. Poire des deux-Soeurs (André Leroy, Dictionnaire de pomologie, No. 404). 3. Schwesterbirne (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 310). 4. Poire des deux-Soeurs (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum).

Gestalt: ziemlich gross, etwa 70 mm. breit, 100 mm hoch, länglich-kegelförmig, veränderlich, uneben und oft eine Seite entwickelter als die andere. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich fast eirund zuspitzt; nach dem Stiele zu endigt sie nach schwachen Einbiegungen mit einer schönen kegelförmigen Spitze.

Kelch: klein, ab- oder aufrechtstehend, offen; Kelcheinsenkung flach, mit schwachen Falten umgeben.

Stiel: mittellang, oft gebogen, stark, sitzt oben auf, häufig durch einen Höcker zur Seite gedrückt.

Schale: sehr fein, etwas geschmeidig, vom Baume hellgrün, später citronengelb, mit grünen Fleckchen, sowie feinen bräunlichen Punkten, welche oft in ockerfarbigen Rost übergehen und als solcher am Kelch und Stiel die ganze Fläche bedecken.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftreich, schmelzend, von einem eigenthümlichen süssen und gewürzhaften Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, mit feinen Körnchen umgeben, gut entwickelte, oval längliche, lang zugespitzte Samen enthaltend; Kelcheinsenkung kurz kegelförmig, Staubfäden an der Basis entspringend.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende Oktober; in geschützten Lagen eine Tafelfrucht ersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, ist früh und sehr fruchtbar, kommt in leichtem Sandboden eben so gut fort, als in schwerem, hat sich hier nie empfindlich gezeigt, gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut und bildet schöne pyramidenförmige Kronen. An Horizontal-Cordons und Spindelpyramiden wurden die Früchte in der königlichen Gärtner-Lehranstalt besonders gross und vorzüglich von Geschmack, aber auch an Hochstämmen wurden sie vortrefflich.

Sommerzweige sind zahlreich, aufrecht, stark, nicht gebogen, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpfeiförmig, braun; Holzaugen spitz, dunkelbraun, abstehend; Blätter eirund, oft oval, glänzend, ziemlich dick, am Rande wellig, fein gezähnt, fast ganzrandig; Blattstiele stark und lang; Nebenblätter gross.

Auf Quitte veredelte Bäume entwickeln nur schwache Triebe, müssen daher kurz geschnitten werden, um den Holztrieb zu stärken und schöne Pyramiden zu bekommen. Die seitlichen Triebe werden im Mai entspitzt und Mitte September auf 3 -4 Augen zurückgeschnitten. Fehlt es dem Boden in trockenen Jahren an hinreichender Feuchtigkeit, so werden die Spitzen der Sommertriebe leicht trocken; das beste Mittel, dies zu verhüten, ist, die Scheiben um die Bäume mit altem Mistbeetdünger einige Zoll hoch zu bedecken, wodurch nicht allein das Austrocknen des Bodens, sondern auch bei schneelosen Wintern das Erfrieren der Unterlagen (Quitten) verhindert wird.

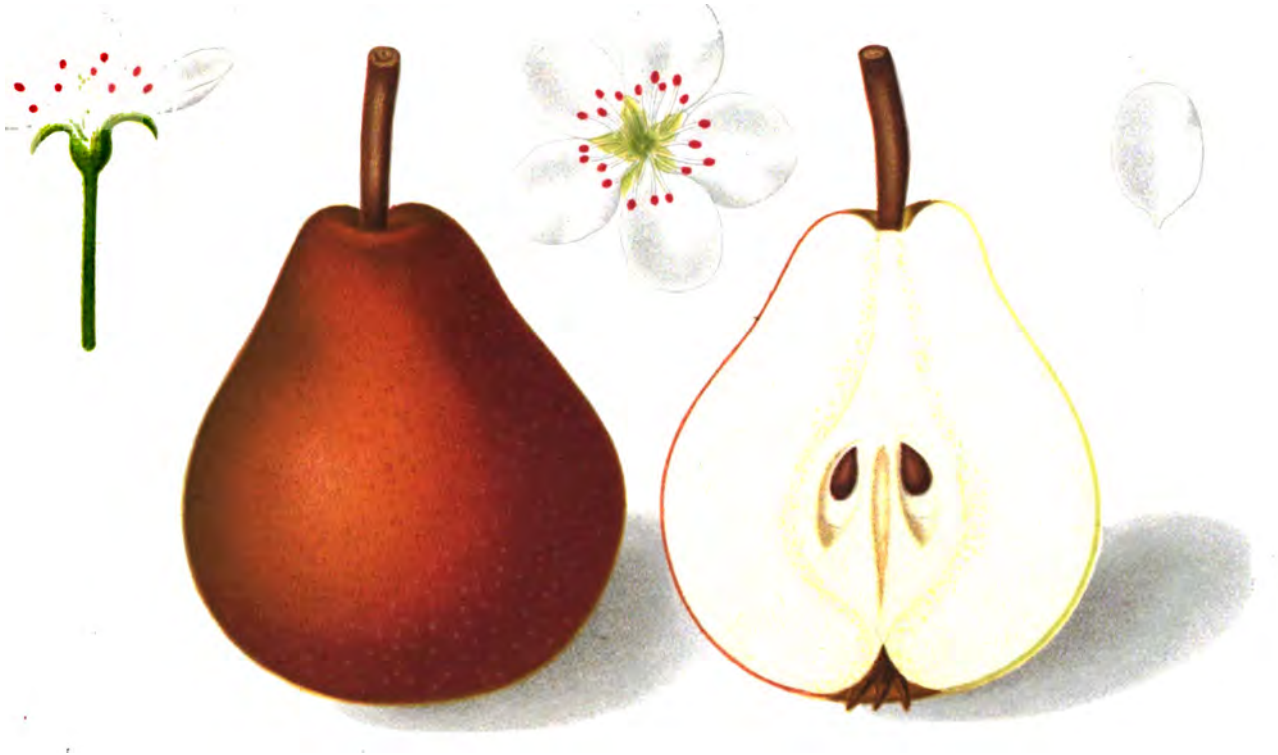
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Seckel's-Birn.

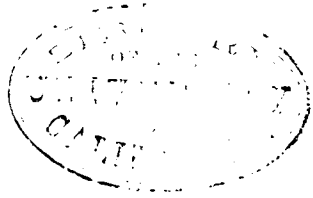
Digitized by Google

Digitized by Google



SECKEL'S BIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Seckel's-Birn.

Diel I. 1. 2; Luc. IV. 1. 6; Jahn V. 2.

** ! † **Herbst.**

Heimath und Vorkommen: Sie ist amerikanischen Ursprungs und wurde in einem Walde bei Philadelphia bereits in der Mitte des vorigen Jahrhunderts aufgefunden. Der Besitzer des Waldes brachte sie zuerst unter seinem Namen in den Handel. In Deutschland ist sie noch nicht viel verbreitet; von der Versammlung deutscher Pomologen in Trier im Jahre 1874 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. New York red check (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 383, No. 101). 2. Seckel (Downing, the fruits and the fruit-trees of America, 1849, S. 415 No. 174). 3. Seckel's Birn (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 47). 4. Poire de Seckel (Mas, le Verger, II. No. 13).

Gestalt: kleine, etwa 53 mm. breite, 65 mm. hohe, stumpfkegelförmige oder eirunde Frucht.

Kelch: klein, offen; Blättchen kurz, hornartig, braun, aufrecht abstehend; Kelcheinsenkung flach, oft mit schwachen Falten versehen.

Stiel: stark, kurz oder ziemlich lang, dick, hellbraun, gewöhnlich etwas schwach vertieft, selten die unmittelbare Fortsetzung der Frucht bildend.

Schale: fein, glatt, olivenfarbig, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite braunroth verwaschen, mit zahlreichen, bräunlichen Pünktchen, die auf der Schattenseite in graubronzenen Rost übergehen und die Oberfläche mehr oder weniger rauh machen.

Fleisch: gelblich weiss, fein, sehr saftig, schmelzend, von angenehm süssem und zugleich kräftigem Muskatellergeschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine rundlich ovale, kurz zugespitzte braune Samen enthaltend, von oft verhärteten Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche, kleine Tafelbirn, welche auch für die Wirthschaft, zum Dörren und Backen, sich eignet; sie zeitigt Mitte October und hält sich 8 –14 Tage.

Eigenschaften des Baumes: er wächst nur schwach, bleibt klein, bildet eine schöne pyramidenförmige Krone, ist ungemein tragbar und kommt in jedem Boden gut fort; gedeiht aber nicht auf Quitte und ist in rauhen Lagen etwas empfindlich. Sommertriebe schlank, bräunlich grün, stark punktirt; Blüthenknospen kurz, kegelförmig, braun; Holzaugen spitz kegelförmig; Blätter breit, elliptisch, zugespitzt, glatt, scharf gezähnt; Blattstiele kurz; Afterblätter linienförmig.

Werden die Früchte dieser zwar kleinen aber ausgezeichneten Tafelbirn einige Tage vor der Reife abgenommen, so halten sie sich längere Zeit, ohne an Güte zu verlieren.

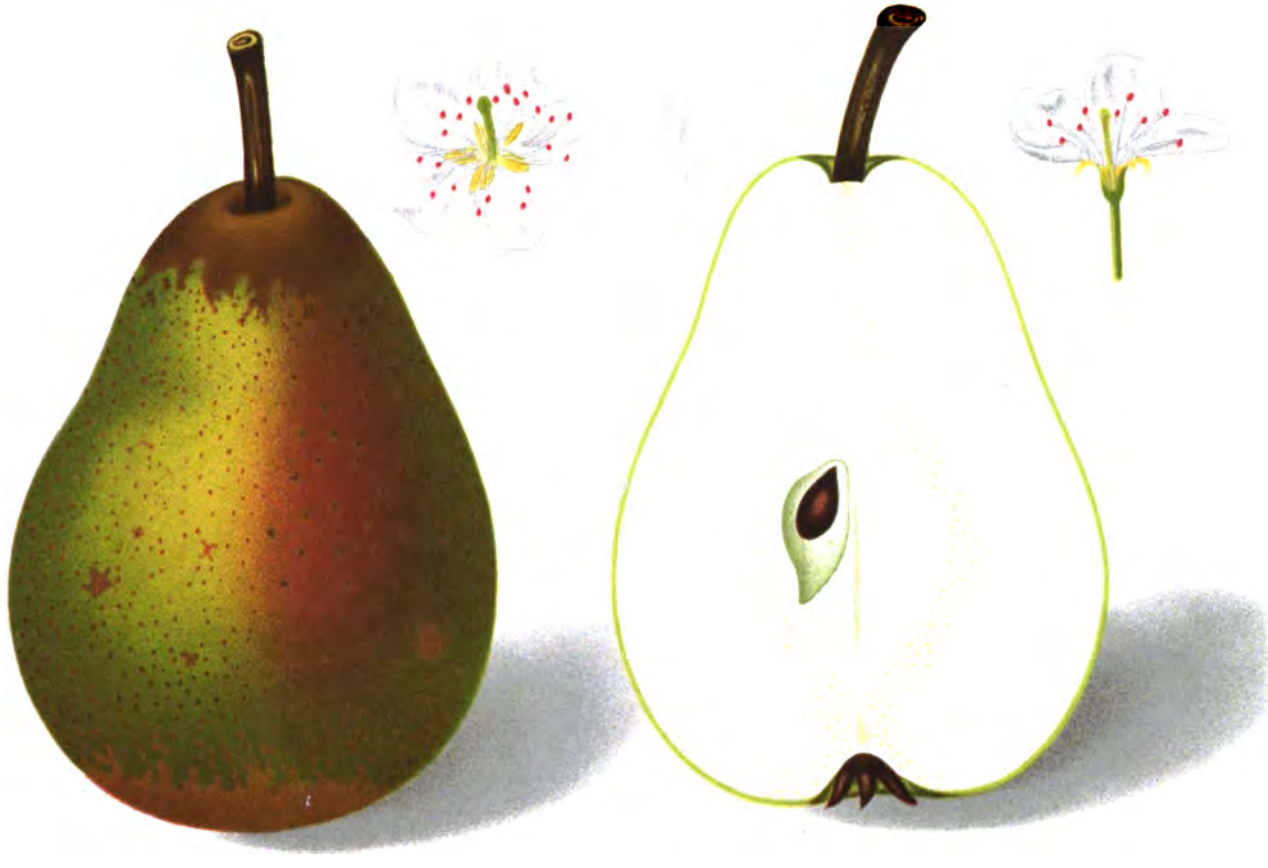
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

PUNKTIRTER SOMMERDORN.

Digitized by Google

Digitized by Google



PUNCTIRTER SOMMERDORN

Digitized by Google

Digitized by Google

Punktirter Sommerdorn.

Diel I. 3. 1; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1.

** †† ! **Sommer.**

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Frankreich und war bereits 1628 daselbst bekannt; Diel erhielt sie 1790 aus Metz. In Gotha wurde sie im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen zur Anpflanzung empfohlen und hat sie sich seitdem über ganz Deutschland, namentlich über Norddeutschland, verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. D'Espine (le Lectier d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 11). 2. Punktirter Sommerdorn (Diel III. S. 57). 3. Satin vert (Robert Thompson, catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, S. 136 No. 222). 4. Épine d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 489.). 5. Punktirter Sommerdorn (Illustrirtes Handbuch No. 23).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm. breite, 80 mm. hohe, länglich kegelförmige Frucht, oft unterhalb der Mitte ein wenig eingezogen, am Stiele meist auf einer Seite etwas eingebogen.

Kelch: offen; Blättchen langzugespitzt, sternförmig ausgebreitet; Kelcheinsenkung flach.

Stiel: stark, oft etwas fleischig, lang, meist etwas gekrümmt, aus einer kleinen Vertiefung entspringend, oft zur Seite gedrückt.

Schale: dick, vom Baume dunkelgrün, später hellgrün bis hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, mit vielen graubraunen Punkten und um Kelch und Stiel mit Rost besetzt.

Fleisch: milchweiss, fein, schmelzend, von angenehm süssem, muskatellerartigem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: geschlossen; Fächer gross, viele gut ausgebildete, rundlich ovale, lang zugespitzte, braune Samen enthaltend, von feinen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: eine vorzügliche Tafelfrucht, aber auch zu allen wirthschaftlichen Zwecken zu verwenden. Sie reift im September, etwa 14 Tage später als die gute Louise von Avranches und hält sich bis Ende October.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden, trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reichlich, gedeiht in jedem Boden, wenn derselbe nur nicht zu trocken, ist bei uns gegen rauhe Witterung nie empfindlich gewesen; eignet sich daher für freie Anpflanzungen.

Gedeiht auf Quitte.

Sommertriebe stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen kegelförmig, spitz, dunkelbraun; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgross, elliptisch oder eilanzettlich, kurz zugespitzt, glatt, fein gesägt; Blattstiel lang, schwach; Afterblätter linienförmig.

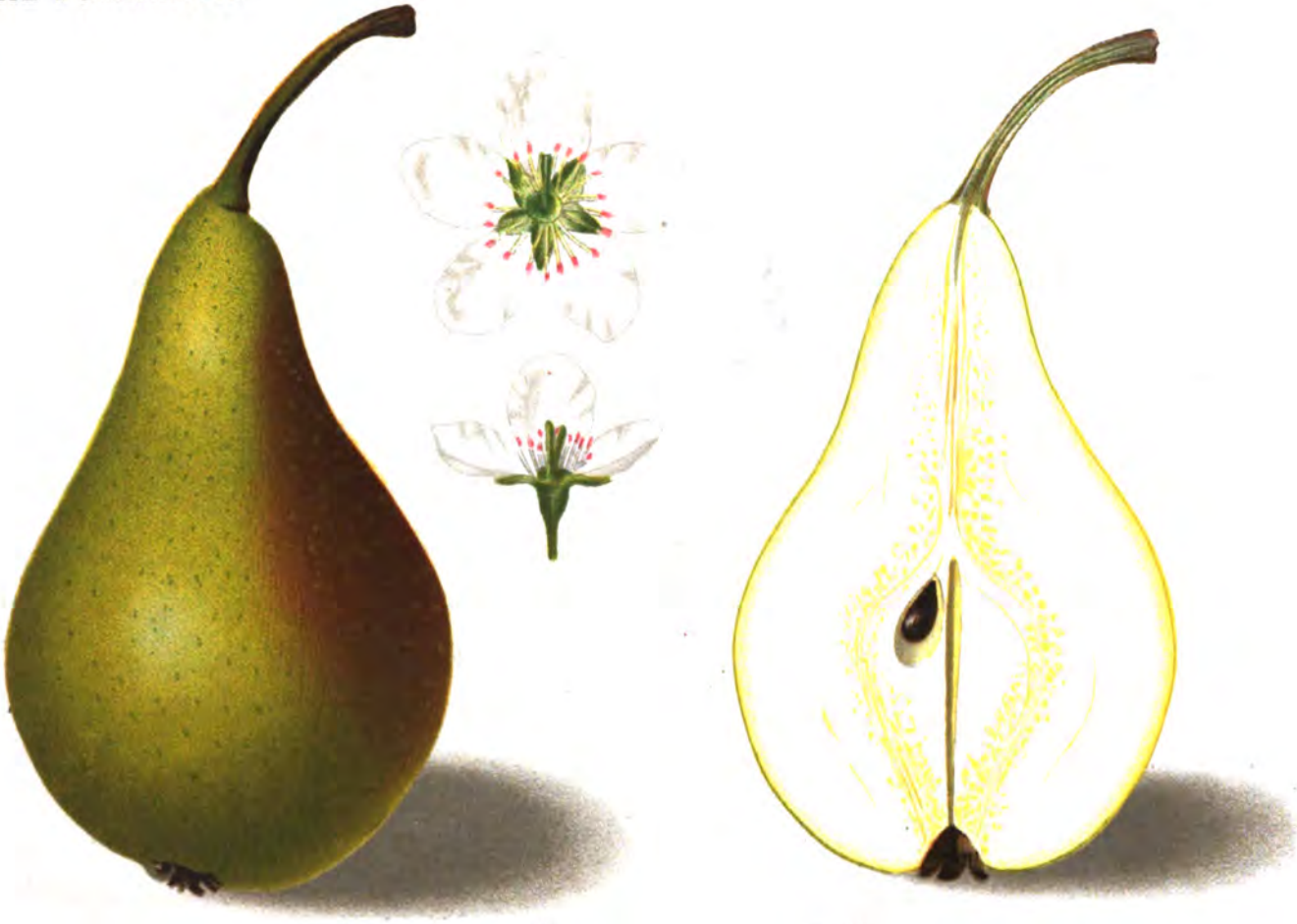
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parry in Berlin.

Digitized by Google

Grüne Tafelbirn.

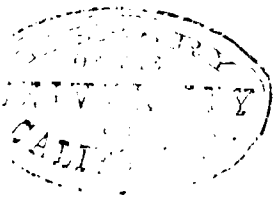
Digitized by Google

Digitized by Google



GRÜNE TAFELBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Grüne Tafelbirn.

Diel I, 3. 1; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1.

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde zuerst von Knoop in der Mitte des vorigen Jahrhunderts aufgeführt. In Norddeutschland ist sie ziemlich verbreitet, oft unter den falschen Namen Frauenschenkel, Römische Schmalzbirne, Cuisse Madame, Erzherzogsbirne und Windsorbirne. In der zweiten Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha im Jahre 1857 wurde sie zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen.

Literatur und Synonyme: 1. Grüne fürstliche Tafelbirne (Knoop). 2. Die grüne fürstliche Tafelbirne (Christ, 1797, S. 565). 3. Die grüne Tafelbirne (Schmidt, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 90).

Gestalt: grosse, etwa 60 mm breite, 80 mm hohe, birnförmige Frucht; die grösste Breite befindet sich in der Nähe des Kelches, um den die Frucht sich kreisförmig abrundet, während sie nach dem Stiele mit sanfter Einbiegung allmählich abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz; Kelcheinsenkung flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, bis 5 cm lang, schwach gekrümmt, hellgrün, bräunlich angelaufen, in der Regel durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, gelblichgrün, auf der Sonnenseite stark besonnter Früchte bräunlich — meist streifig — geröthet; in der Röthe zahlreiche braune, oft grünlich umringelte Punkte. Beschattete Früchte sind häufig ohne alle Röthe. Schwärzliche Flecken, wie bei der Erzherzogsbirn, finden sich nicht.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, saftreich, von süssem, schwach weinigem, etwas gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, schwarzbraune, langzugespitzte, gewöhnlich schlecht ausgebildete Samen enthaltend; von schwachen Granulationen umgeben.

Reife und Nutzung: sie reift Ende August und hält sich etwa 14 Tage; recht gute Tafelfrucht, aber auch zu jedem wirthschaftlichen Gebrauch geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, gedeiht in jedem Boden und ist auch in nördlichen Lagen recht fruchtbar. — Sommertriebe kräftig, lang, braun-röthlich, zahlreich punktirt; Fruchtaugen gross, spitz-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blumenblätter oval-länglich: Blatt eiförmig, an der Basis abgerundet, dunkelgrün, glänzend, flach, schwach gezähnt; Blattstiel bis 4 cm lang, stark.

Von der ihr im Aeusseren sehr ähnlichen Windsorbirne, die aber nur für die Wirthschaft brauchbar ist, unterscheidet sie sich durch den süssen, gewürzhaften Geschmack, durch die an der Basis abgerundeten Blätter und die länglichen Blumenblätter.

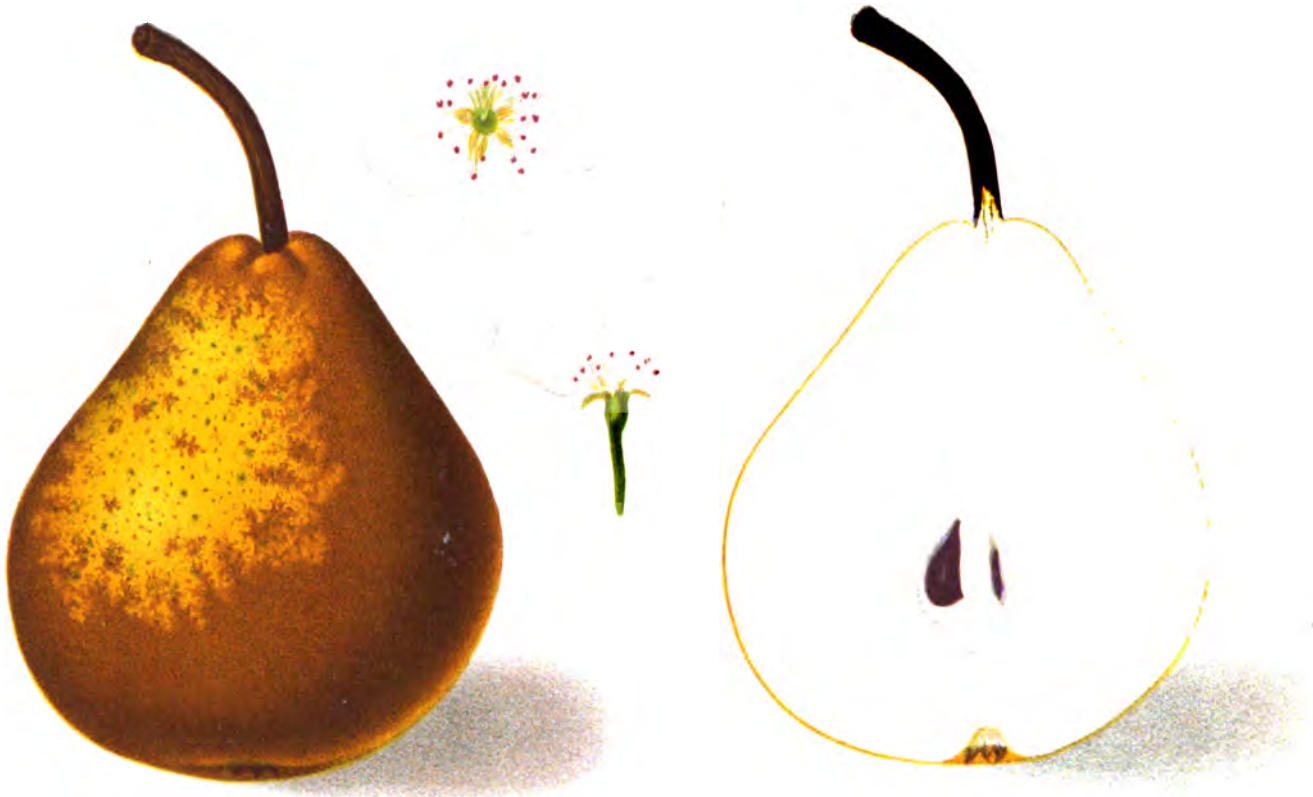
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Winter-Nelis.

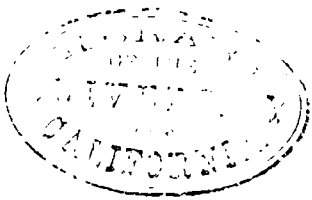
Digitized by Google

Digitized by Google



WINTER NELIS

Digitized by Google



Digitized by Google

Winter-Nelis.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. 6; Jahn VI. 3.

** † December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von J. C. Nelis, einem grossen Gartenfreunde in Mecheln, der 1834 starb, gezogen; der in demselben Orte wohnende Graf Coloma verbreitete sie, weshalb sie auch als Coloma's Winterbutterbirn aufgeführt wird. Diel erhielt sie durch van Mons. Sie wurde bereits in Gotha im Jahre 1857 von der Versammlung deutscher Pomologen empfohlen, hat aber noch keine grosse Verbreitung gefunden.

Literatur und Synonyme: 1. Nélis d'hiver (van Mons, Catalogue descriptif de ses arbres fruitiers, 1823, S. 41. No. 996.) 2. La Bonne — Malinoise (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 409). 3. Colmar Nélis (A. Bivort, Album de pomologie, 1849, II. S. 95.) 4. Thouin (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, II.) 5. Coloma's Winter-Butterbirn, (Diel S. 95.) 6. Winter-Nelis (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 252.) 7. Nélis d'hiver (Mas, Poires d'hiver No. 2).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm. breite, 70 mm. hohe, kreiselförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt; nach dem Stiele hin zeigt sie eine merkliche Einschnürung; sie endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, hartschalig, braun, oft abgebrochen; Kelcheinsenkung flach, glatt.

Stiel: lang, gebogen, holzig, braun; er sitzt wie eingesteckt oder wird von einer Fleischanschwellung, zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich dick, rauh, grünlich-gelb, ohne alle Röthe auf der Sonnenseite, bisweilen mit zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte häufig, oft sternförmig; Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, bisweilen etwas gelblich, fast schmelzend, von angenehm süssem und sehr gewürzigem, fast zimmetähnlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer gross, rundlich ovale, langzugesgitzte, dunkelbraune, am Kopfe mit einem Knöpfchen versehene Samen enthaltend; Granulation um das Kernhaus kaum bemerkbar; Kelchröhre flach.

Reifzeit und Nutzung: vorzügliche Tafelbirn, die möglichst lange am Baume hängen bleiben muss, im December zeitigt und bis zum Februar dauert.

Eigenschaften des Baumes: er treibt mässig, setzt früh und reichlich Früchte an, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, ledergelb, an der Sonnenseite braunroth, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen konisch, braun, abstehend; Blätter klein, glänzend, oval und eilanzettlich, nur an der Spitze sehr fein gesägt; Blattstiel sehr lang, dünn; Afterblätter linienförmig.

Nach Mohl's interessanten Versuchen schliesst der Jahresring der Wurzeln nicht gleichzeitig mit dem entsprechenden Jahresring des Stammes ab, sondern er scheint erst gegen Anfang Winter als vollkommen vollendet. Hieraus geht hervor, dass das Verpflanzen der Obstbäume entweder so früh im Herbst geschehen muss, dass noch durch Neubildungen von Wurzeln die eingetretene Störung wieder aufgehoben werden kann, oder erst nach dem Abschluss der Bildung des Verdickungsringes der Wurzeln, beim Beginn des Frühjahrs. Ein späteres Verpflanzen beim Eintritt des Winters, so wie ein verspätetes Verpflanzen bei schon vorgeschrittenem Trieb, wirkt stets nachtheilig, weil die Reservestoffe im letzteren Falle grösstentheils verbraucht sind, im ersteren dagegen sich an der Schnittfläche weder Callus noch Wurzeln bilden können, die Schnittflächen werden im Winter schwarz, oft faulig, und die jüngeren Wurzeln müssen an oberen Theilen erscheinen.

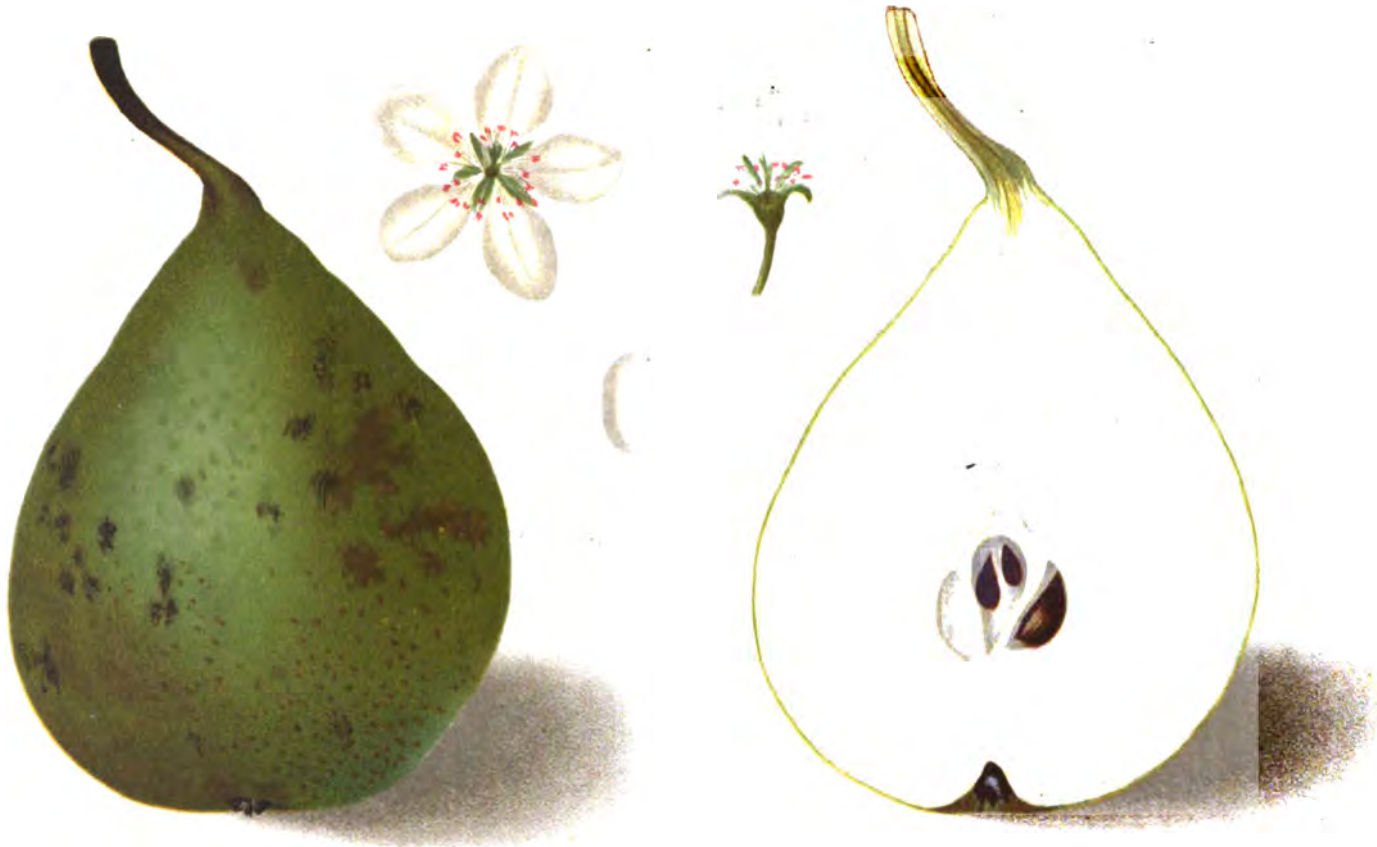
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Comperette.

Digitized by Google

Digitized by Google



DIE COMPERETTE

Digitized by Google

Digitized by Google

Die Comperette.

Diel I. 2. (3); Luc. IV. (III) 1. a; Jahn IV. 2.

** † October.

Heimath und Vorkommen: eine französische Sorte, über deren Ursprung nichts Genaueres bekannt ist; Diel erhielt sie 1818 von van Mons unter obigem Namen. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. De Bouchet (de la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, édit. de 1692, p. 180). 2. Comperette (van Mons, Cat. descript. p. 57). 3. Favori musqué du Conseiller (Willermoz, Nouvelles observations sur la poire, p. 6). 4. Comperette (Diel V. S. 123). 5. Ananas d'Eté (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 2. édit. 1855, p. 56). 6. Favori musqué (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, I. 1858). 7. Ananas (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 34). 8. Ananas (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 361). 9. Comparette (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 139). 10. Ananas (Mas, le Verger, Herbst-Früchte No. 53).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 60 mm breite, 65 mm hohe, abgestumpft-kegelförmige oder kreiselförmige, sehr veränderliche Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich plattrund wölbt, während sie nach dem Stiele zu nur sanfte Einbiegungen macht und mit abgestumpfter Spitze endigt.

Kelch: offen; Blättchen klein; Kelcheinsenkung flach und eng, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: mittellang, oft etwas fleischig, leicht gebogen, sitzt wie eingesteckt, ist auch häufig zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, später gelb, ohne Röthe; zahlreich braun punktirt, mitunter um Kelch und Stiel berostet.

Digitized by Google

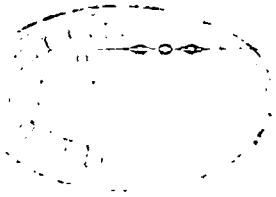
Fleisch: weiss, fein, saftreich, butterhaft, von muskirtem, schwach zimmetartigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern klein, gut ausgebildete, eiförmige, kurz zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen fehlen.

Reife und Nutzung: Anfang bis Ende October. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst namentlich in der Jugend lebhaft, ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden und etwas geschützte Lage. Auf Quitte veredelt kommt er in Sandboden nicht gut fort, bildet aber auf Wildling schöne, fruchtbare Pyramiden.

Sommertriebe schwach, bräunlich-grün, stark punktirt; Blüthenaugen zugespitzt-kegelförmig; Holzaugen lang zugespitzt, abstehend; Blätter elliptisch oder eilanzettlich, lang zugespitzt, fein gezähnt oder ganzrandig.



Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY,
BERKELEY

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE STAMPED BELOW

Books not returned on time are subject to a fine of 50c per volume after the third day overdue, increasing to $1.00 per volume after the sixth day. Books not in demand may be renewed if application is made before expiration of loan period.

MAR 25 1922

20m-11,'20

Digitized by Google

YD 15523


SB361
L3
Lauche
v. 2:1
32175

MAYER & MÜLLER
BUCHHANDLUNG

Digitized by Google

Digitized by Google