

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 2 908 702

Digitized by Google

Fruit
LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
Received Oct 1886
Accessions No. 32176 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, Aprieosen, Pfirsiche und Weintrauben.



LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

Nach den Ermittelungen des

Deutschen Pomologen-Vereins

herausgegeben von

W. LAUCHE,

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

BIRNEN.

Zweite Folge.

BERLIN.

VERLAG VON PAUL PAREY.

Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen.

1883.

Digitized by Google

CB 361
L3
v.2:2

Digitized by Google

Birnen.

51. Aehrenthal.
52. Ananasbirn von Courtray.
53. Birne von Tongres.
54. Britische Königin.
55. Bunte Birn.
56. Gendron's Butterbirn.
57. Giffard's Butterbirn.
58. Graue Herbst-Butterbirn.
59. Hochfeine Butterbirn.
60. Lenzener Burgbirn.
61. Luizet's Butterbirn.
62. Millet's Butterbirn.
63. Sterkmann's Butterbirn.
64. Von Ghelin's Butterbirn.
65. Van Mons Butterbirn.
66. Butterbirn von Nivelles.
67. Clapp's Lieblingsbirn.
68. Graue Dechantsbirn.
69. Juli-Dechantsbirn.
70. Dr. Engelbrecht.
71. Dr. Jules Guyot.
72. Emil Heyst.
73. Erzherzogsbirn.
74. Eugène Appert.
75. Bosc's Flaschenbirn.
76. Holländische Feigenbirn.
77. Frühe Herzogin.
78. General Tottleben.
79. Graf Canal.
80. Graf Moltke.
81. Herbst-Colmar.
82. Herbstsylvester.
83. Himmelfahrtsbirn.
84. Graue Honigbirn.
85. Grüne Hoyerswerder.
86. Hardenpont's Leckerbissen.
87. Kleine Margarethe.
88. Madame Verté.
89. Neue Crasanne.
90. Neue Fulvie.
91. Doppelte Philippsbirn.
92. Leipziger Rettigbirn.
93. Römische Schmalzbirn.
94. Sparbirn.
95. Tyson.
96. Volkmarserbirn.
97. Walter Scott.
98. Winter-Meuris
99. Wildling von Motte.
100. Rothbackige Sommer-Zuckerbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google

Aehrenthal.

Digitized by Google

Digitized by Google



AEHRENTHAL

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google



Aehrenthal.

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

** † **Mitte September, October.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel widmete sie dem Freiherrn von Aehrenthal zu Prag, der sich mit Pomologie beschäftigte. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Tragbarkeit und Güte alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, II. Forts. S. 92). 2. Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde I. No. 93. S. 595). 3. Die Aehrenthal (Schmidt, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 108). 4. Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, 1855. S. 113. No. 584). 5. Aehrenthal (Thomas, Guide pratique, S. 81).

Gestalt: mittelgrosse, kreiselförmige, etwas veränderliche, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche rundet sich die Frucht normal ab und endet mit oder ohne Einbiegungen mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen hartschalig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eben.

Stiel: holzig, mässig lang, hellgrün, oben auf, wie eingesteckt, mitunter seitwärts gedrückt, von Falten umgeben.

Schale: etwas rauh, hellgrün, später gelblich-grün, mit zahlreichen, hellgrünen, an der Sonnenseite oft grauen Pünktchen bedeckt; Rost findet sich mitunter um den Kelch und den Stiel.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, saftreich, butterhaft, von angenehm gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mässig gross, länglich-eiförmige, kurz zugespitzte, braune Samen enthaltend, von schwachen Granulationen umgeben. Kelchröhre kurz, trichterförmig.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte September und hält sich, kühl aufbewahrt, etwa 3 Wochen. Eine recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ausserordentlich tragbar und gedeiht selbst in leichtem Sandboden, wenn derselbe nur nicht zu trocken ist.

Sommertriebe olivengrün, glatt, zahlreich, weiss punktirt; Fruchtaugen kurz-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter breit-elliptisch, eiförmig, lang zugespitzt, unterseits etwas wollig, in der Regel ganzrandig oder nur an der Spitze deutlich gesägt; Stiel lang und stark.

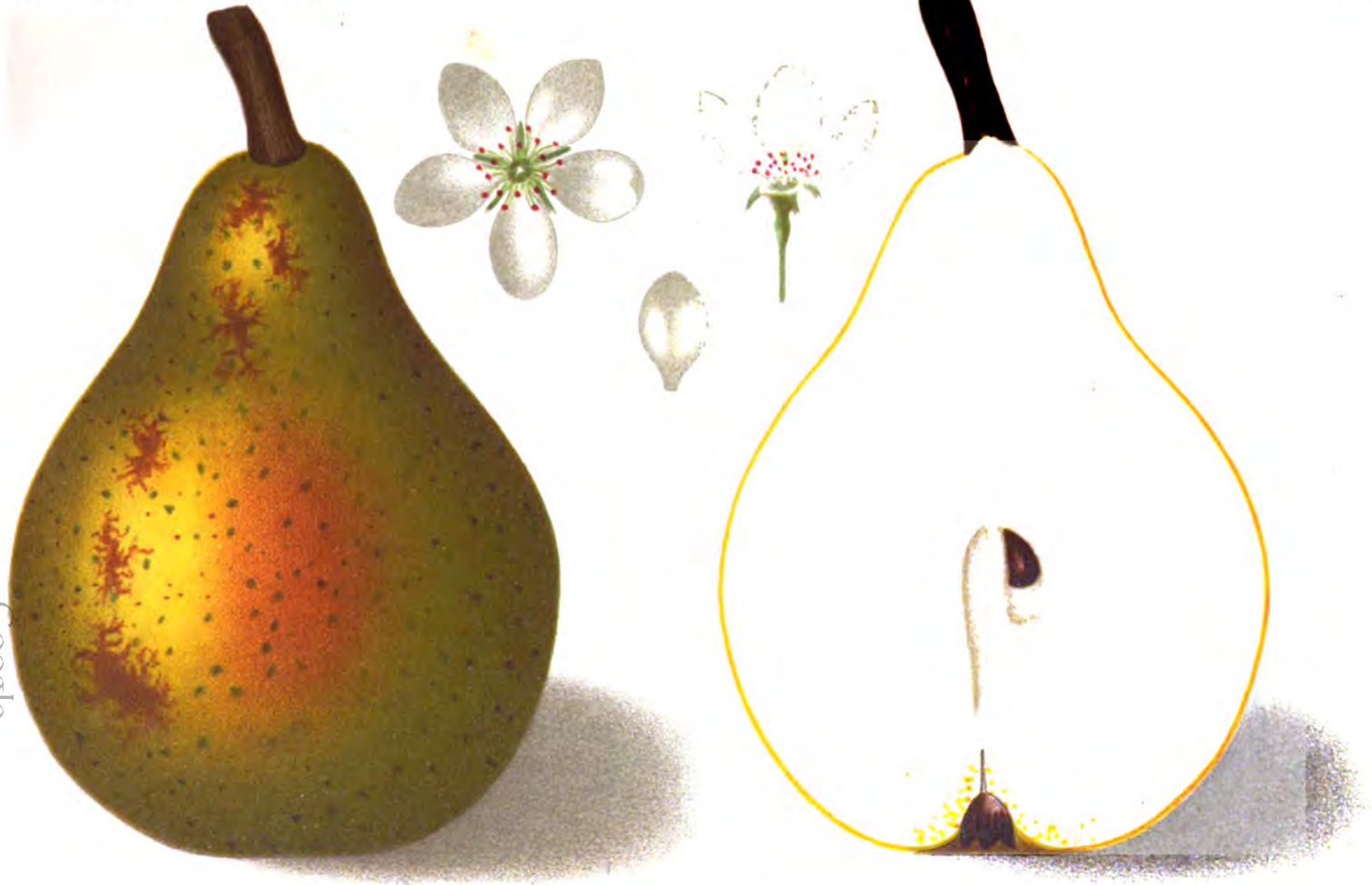
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Ananasbirn von Courtray.

Digitized by Google

Digitized by Google



ANANASBIRN VON COURTRAY

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Ananasbirn von Courtray.

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

** †† **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: sie wird nach Alexander Bivort seit langer Zeit in der Umgegend von Courtray in Belgien kultivirt; man findet daselbst Stämme von 1 m Umfang. Six, welcher sich im Jahre 1784 in Courtray etablirte, fand sie schon verbreitet. Der Pomologe Reynaert-Beernaert sandte im August 1853 einige Früchte an die Commission royale de Pomologie belgique zur Prüfung, und seit dieser Zeit ist diese vortreffliche Birne mehr bekannt und verbreitet worden.

Literatur und Synonyme: 1. Ananas de Courtrai (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 35). 2. Ananas de Courtray (de Liron d'Airoles, Descript. I. S. 36. Taf. 10. Fig. I). 3. Ananasbirne von Courtray (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 456). 4. Ananas de Courtrai (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 361).

Gestalt: grosse, birnförmige, oft auch kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit starken Einbiegungen ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen schmal, hart, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die oft über den Bauch verlaufen.

Stiel: stark, holzig oder fleischig, sanft gebogen, braun, sitzt oben auf wie eingesteckt, ist auch zuweilen etwas zur Seite gedrückt.

Schale: ziemlich glatt, matt glänzend, gelblich-grün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, bräunlich, in der Röthe grünlich; Rostanflüge finden sich nur vereinzelt. Der Geruch ist schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, sehr fein, schmelzend, saftreich, von ausgezeichnetem, schwach zimmetartig gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mässig gross, vollkommene, kurz zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht bemerklich.

Reife und Nutzung: sie reift Anfang September und muss recht sorgfältig zur rechten Zeit abgenommen werden, weil sie sonst leicht mehlig wird. Man nimmt die Früchte am besten nach und nach ab und lässt sie an einem kühlen Orte 5—6 Tage nachreifen. Sie zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht auch in leichtem Sandboden. Zu Pyramiden und Guirlanden ist er besonders zu empfehlen. — Sommertriebe schlank, aufrecht, grünlich-braun, hell punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch oder eiförmig, kurz zugespitzt, tief gezähnt, glänzend; Blattstiel lang und stark.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Birne von Tongres.

Digitized by Google

Digitized by Google



BIRNE VON TONGRES

...n, v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Birne von Tongres.

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

** † **October bis November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde um das Jahr 1823 von Durandeau in Tongre-Notre-Dame bei Ath in Belgien aus Samen gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Durandeau (Alexander Bivort, Album de Pomologie, 1851, IV. S. 144). 2. Beurré Durandeau (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1865, IV.) 3. Poire de Tongre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 877). 4. Birne von Tongres (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 493). 5. Durondeau (R. Hogg, the fruit Manual, 1865, S. 446). 6. Beurré Durandeau (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: birnförmige, oft auch kegel- oder flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm lange Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Stiele mit schwachen Einbiegungen in eine kegelförmige Spitze endet.

Kelch: klein, offen; Blättchen hornartig, kurz; Kelcheinsenkung flach und eng, mit kleinen Falten umgeben.

Stiel: lang, mässig stark, braun, holzig, geht aus der Fruchtspitze heraus oder verliert sich fast ohne Ansatz in dieselbe.

Schale: dünn, glatt, bei völliger Reife goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und mit zusammenhängendem, bräunlich-zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte zerstreut, weisslich oder braun.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, schmelzend, von süssem, sehr angenehmem, etwas gewürzhaftem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut entwickelte, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen nur schwach angedeutet.

Reife und Nutzung: October bis Mitte November. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, gedeiht auf Quitte recht gut und verlangt geschützte Lage und fruchtbaren Boden. Sommertriebe mässig lang und stark, gerade, rothbraun, weiss punktirt; Fruchtaugen mässig gross, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt spitzeiförmig, grob gesägt; Nebenblätter linienförmig.

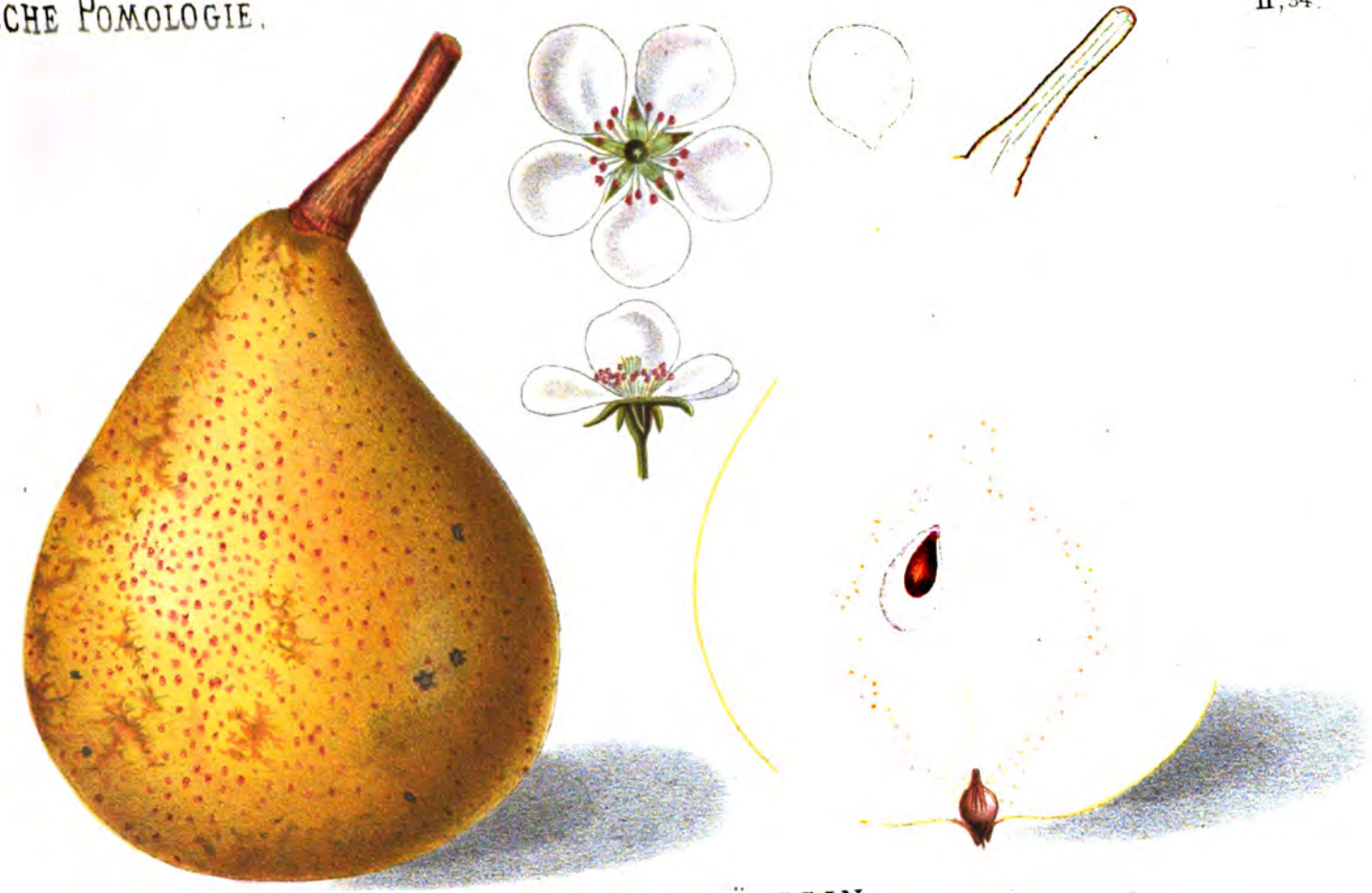
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Britische Königin.

Digitized by Google

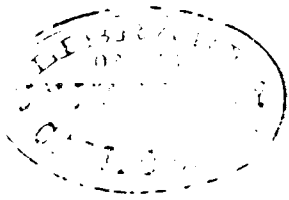
Digitized by Google



BRITISCHE KÖNIGIN.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Britische Königin.

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

** ++ **Mitte October.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Thomas Ingram, Director der Königlichen Gärten zu Frogmore bei Windsor in England gezogen und der Königin Victoria gewidmet. Im Jahre 1862 erhielt sie von der Gartenbau-Gesellschaft zu London einen Preis und wurde dadurch mehr bekannt und verbreitet. In Deutschland kommt sie noch wenig vor; sie gehört zu den besten Herbstfrüchten und zeichnet sich durch reiche und frühe Tragbarkeit, durch Grösse und vorzüglichen Geschmack aus.

Literatur und Synonyme: 1. British Queen, (R. Hogg, the fruit Manual, 1866, S. 269). 2. British Queen (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 411). 3. Reine de la Grande-Bretagne, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 791). 4. Britische Königin (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 705). 5. Reine d'Angleterre (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 103).

Gestalt: grosse, birn- oder kreiselförmige, sehr veränderliche, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schwache Einbiegungen und ist auf der einen Seite oft mehr entwickelt, als auf der anderen, mitunter auch schwach beulig.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen hartschalig, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, oft von feinen Falten umgeben.

Stiel: stark, an der Basis oft fleischig, hellbraun, gerade

Digitized by Google

oder schwach gekrümmt, mitunter auch durch einen fleischigen Wulst seitwärts gedrückt.

Schale: fein, durch Rost etwas rauh, grünlich-gelb, sonnenwärts mitunter röthlich punktirt und bei stark besonnten Früchten braunröthlich verwaschen, in welchem Falle in der Röthe noch bräunliche Punkte erscheinen; ein schöner, hellzimmetfarbiger Rost überzieht die ganze Frucht. Geruch schwach, angenehm.

Fleisch: gelblich-weiss, saftreich, schmelzend, von ausgezeichnetem, süssem und gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kammern klein, schwarzbraune, länglich-eiförmige, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifzeit und Nutzung: Anfang bis Mitte October. Vorzügliche Frucht für die Tafel, die allgemeine Verbreitung verdient. Sie reift mit der Köstlichen von Charneu, der Marie Louise und der Weissen Herbst-Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte sehr gut und ist früh und reich tragbar. Sommertriebe mässig lang, braunroth oder olivengrün, zerstreut punktirt; Fruchtaugen konisch, stumpf; Holzaugen spitz, etwas abstehend; Blätter mittelgross, glänzend, elliptisch, schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.

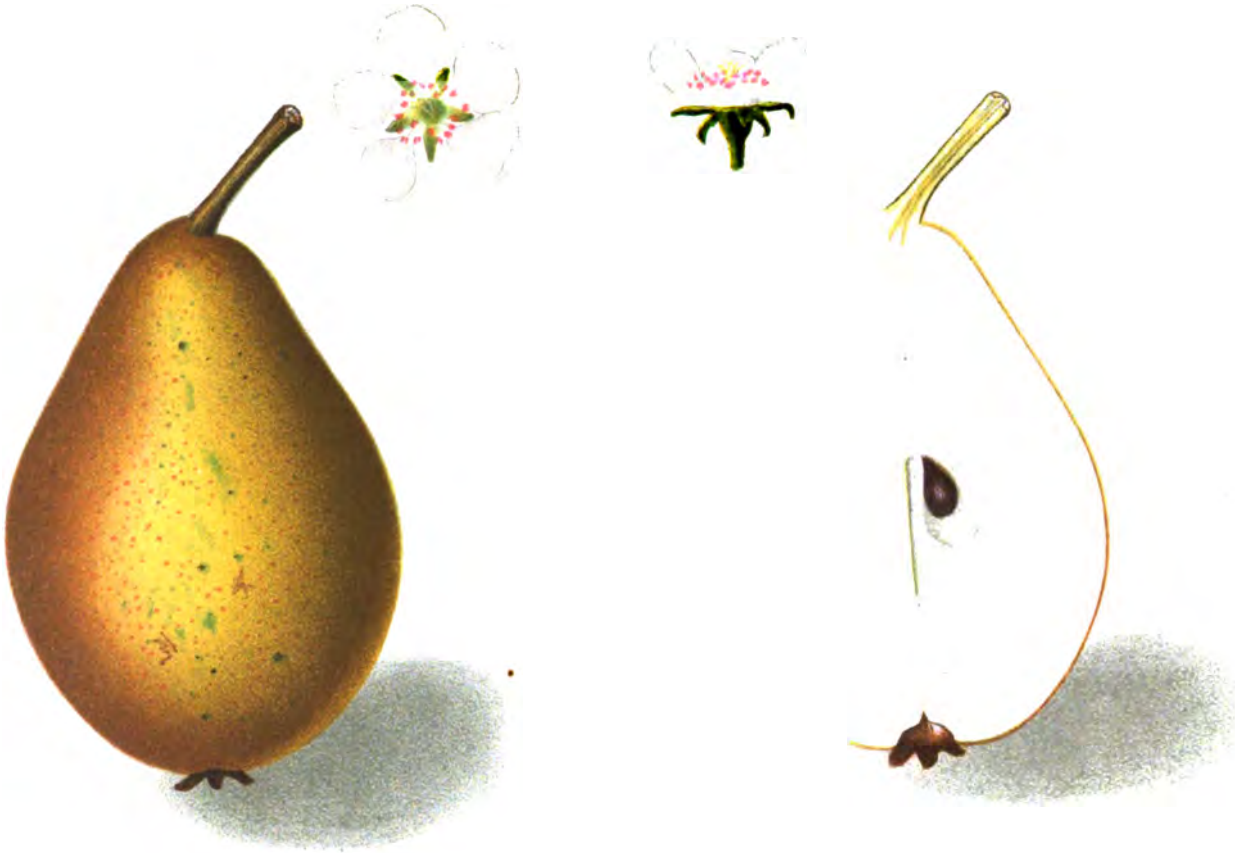
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Bunte Birn.

Digitized by Google

Digitized by Google



BUNTE BIRN

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Bunte Birn.

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

†† **Mitte September bis Mitte November.**

Heimath und Vorkommen: sie kommt häufig in der Provinz Hannover als Buntebirn vor; über ihre Entstehung ist nichts genaueres bekannt. In Deutschland ist diese für die Wirthschaft werthvolle Frucht noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Tragbarkeit, ihres süssen Geschmacks und wegen ihrer Brauchbarkeit zum Kochen, Dörren und Birnhonig verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Bunte Birn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 121). 2. Bunte Birn (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 311).

Gestalt: kleine; ei-birnförmige, etwa 50 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche eiförmig zu, während sie nach dem Stiele mit sanften Einbiegungen abnimmt und mit kegelförmiger Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen lang, mit nach aussen gebogenen Spitzen, hart; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben, die oft schwach über den Rand verlaufen.

Stiel: stark, holzig, lang, flach eingedrückt, gewöhnlich durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

Schale: stark, ziemlich glatt, glänzend, grünlich-gelb, später schön hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet und fein punktirt; bei stark besonnten Früchten sind die Punkte roth umrandet; Rost und Rostfiguren finden sich nur vereinzelt. Geruch sehr bemerklich.

Fleisch: weiss oder gelblich-weiss, saftreich, kaum halbschmelzend, von angenehmem Zuckergeschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen immer bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Mitte September bis Mitte November. Sie zählt zu den besten Früchten für die Wirthschaft, färbt sich beim Kochen schön roth und ist ungemein süss.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird sehr gross, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht selbst in leichtem Sandboden noch recht gut. Der Baum zeichnet sich durch das kleine Blatt, durch den sparrigen Wuchs und die dornartigen Fruchtspiesse aus. Sommertriebe kurz, hellbraunroth, reich und stark punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, braun; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, schwach wollig, elliptisch, fein gezähnt, glänzend; Nebenblätter linienförmig.

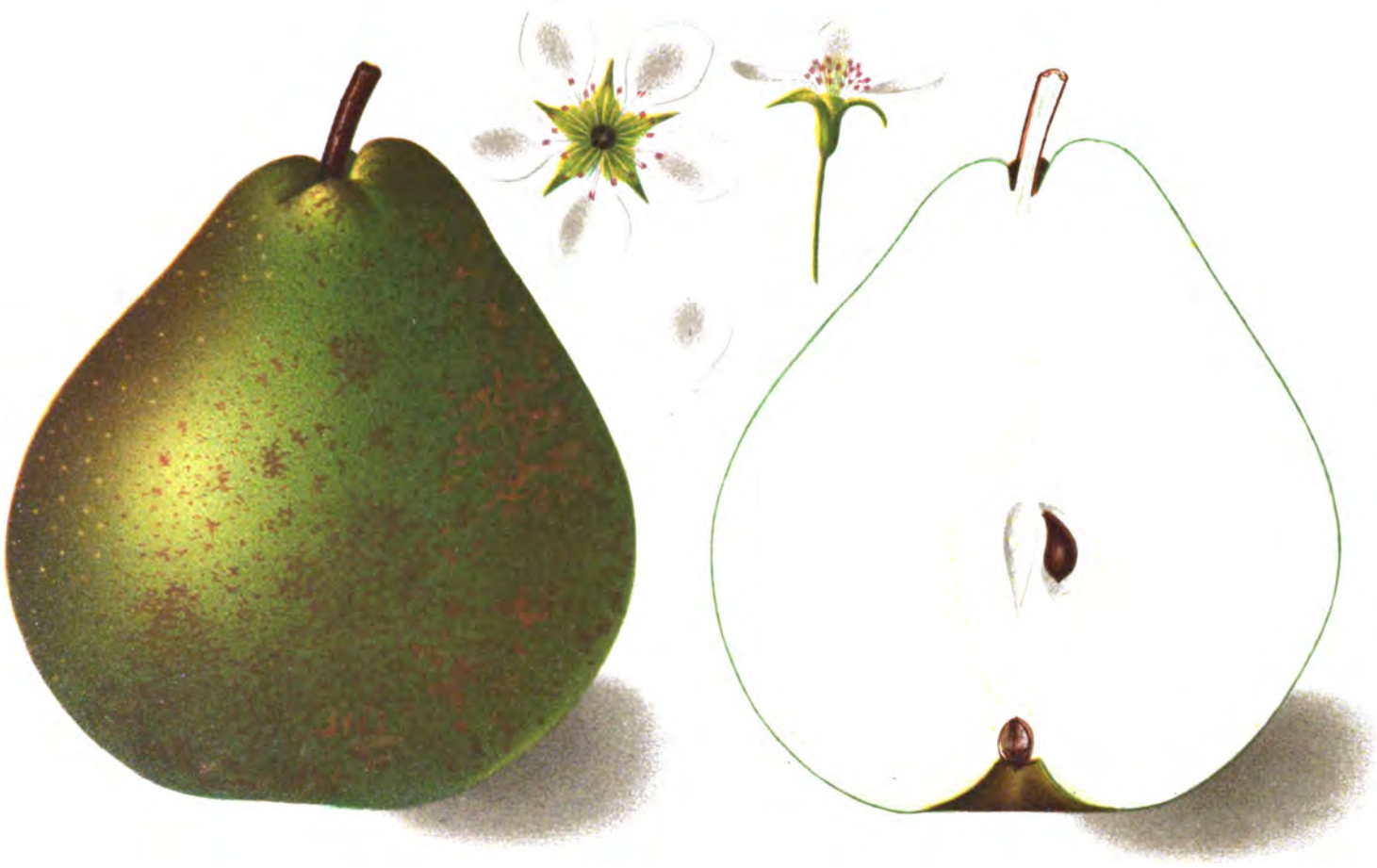
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gendron's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



GENDRON'S BUTTERBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Gendron's Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. b; Jahn III. 3.

** **Januar bis März.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gendron, Baumschulenbesitzer in Châteaugontier (Mayenne) aus Samen von Besi de Chaumontel gezogen. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1849. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; sie verdient aber in geschützten Lagen wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Gendron (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 210). 2. Gendron (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 95). 3. Gendron's Butterbirn (Lauche, Handbuch des Obstbaues No. 56, S. 312).

Gestalt: grosse, kreiselförmige, veränderliche, etwa 90 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halb- oder ganz geschlossen; Blättchen klein, hornartig, braun; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dick, braun, holzig, in mit Falten umgebener Vertiefung stehend, mitunter durch einen Wulst seitwärts gedrückt.

Schale: stark, hellgrün, später gelblich grün, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun, in der Röthe gelblich; Rostanflüge finden sich auf der ganzen Frucht, namentlich häufig um den Kelch und den Stiel.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fest, schmelzend, saftreich, von schwach gewürztem, süssweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, lang zugespitzte, schwarzbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Sie zählt zu den besten, spät reifenden Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist sehr fruchtbar, verlangt aber geschützte Lage und guten Boden. Sommertriebe mässig lang und stark, röthlich-braun, stark punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mässig gross, oval oder eiförmig, kurz zugespitzt, schwach gezähnt; Stiel lang und stark, röthlich angelaufen.

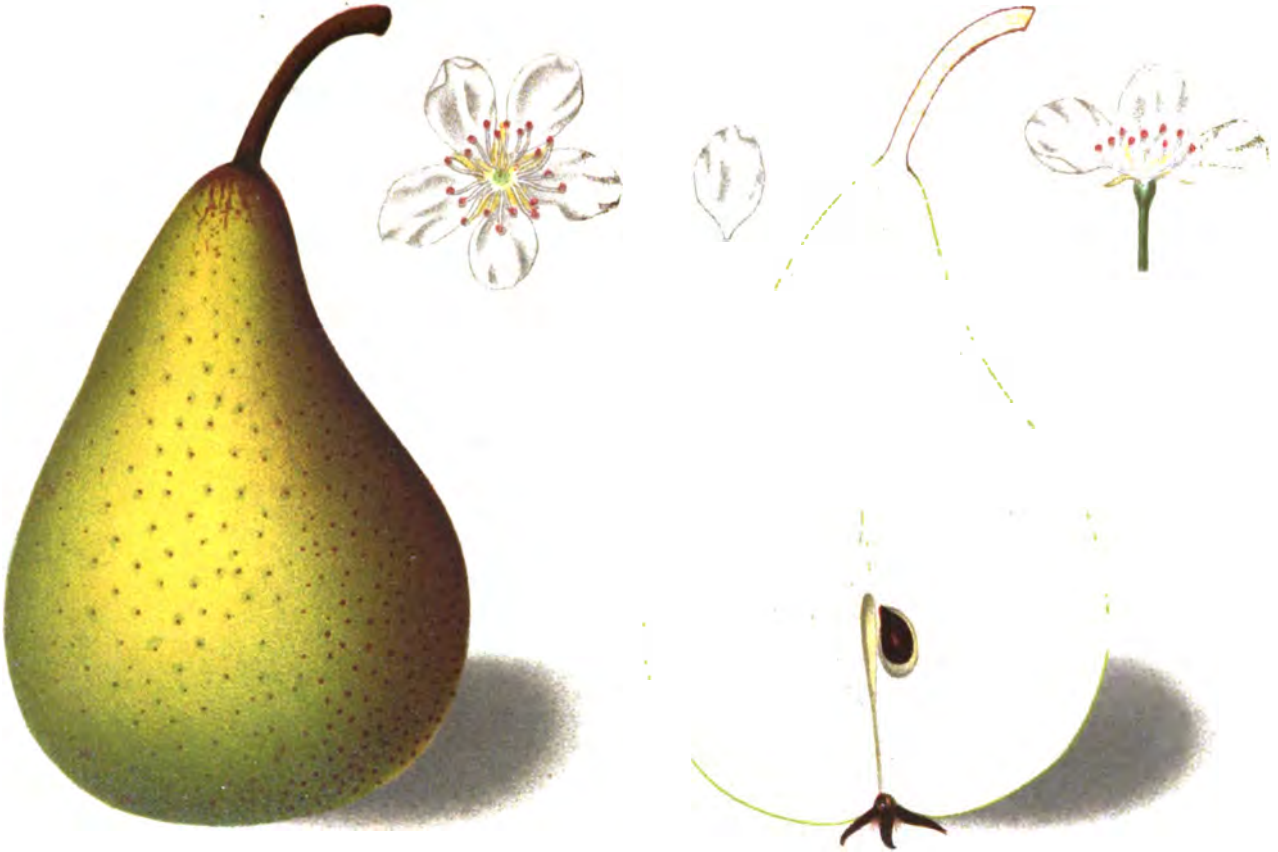
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Giffard's Butterbirn.

Digitized by Google

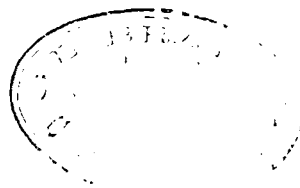
Digitized by Google



GIFFARD'S BUTTERBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Giffard's Butterbirn.

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

** **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: Nicolaus Giffard, Baumschulenbesitzer in Fouassières, fand sie 1825 am Thiergarten St. Nicolas bei Angers Der Präsident Millet beschrieb sie zuerst im Jahre 1840.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Giffard (Millet, Travaux du Comice II. p. 136, 1840). 2. Beurré Giffard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 213). 3. do. Mas. le Verger III. No. 18. 4. do. Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1861. 5. do. Burvenich, Bulletins d'arboriculture 1879, p. 5. 6. do. Rob. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 398. 7. do. Jahn, III. Handbuch der Obstkunde. No. 443.

Gestalt: mittelgrosse, birnförmige, etwa 60 mm breite, 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang und schmal, abstehend; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: dünn, holzig, lang, gebogen, grünlich-braun, steht oben auf, wie eingedrückt, oft auch etwas zur Seite gedrückt.

Schale: dünn, gelblich-grün, später grünlich-citronengelb, mit feinen, grünen oder bräunlichen Punkten und mit gelblichem Rost um Kelch und Stiel; nur stark besonnte Früchte zeigen etwas bräunliche Röthe.

Fleisch: gelblich-weiss, sehr fein, saftreich, butterhaft, von angenehm gewürztem, süssem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern klein, kleine, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerkbar.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: Mitte August, etwa 8 Tage vor der Sparbirn und gleichzeitig mit der Erzherzogsbirn. Sie zählt zu den ausgezeichnetsten Tafelbirnen; ich kann sie wegen ihrer frühen Reifezeit, grossen Fruchtbarkeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks zur Anpflanzung empfehlen. Auch Medicinalrath Dr. Engelbrecht sagt, dass sie unter den ganz frühen Birnen zu den besten gehöre.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte, und verlangt leichten, nahrhaften, feuchten Boden; in Lehmboden soll er nicht so gut fortkommen. Die Sommertriebe sind schlank, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich, wollig, fein punktirt; Blüthenknospen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend. Blätter klein, oval oder elliptisch, lang-zugespitzt, unterseits schwach wollig, fast ganzrandig.

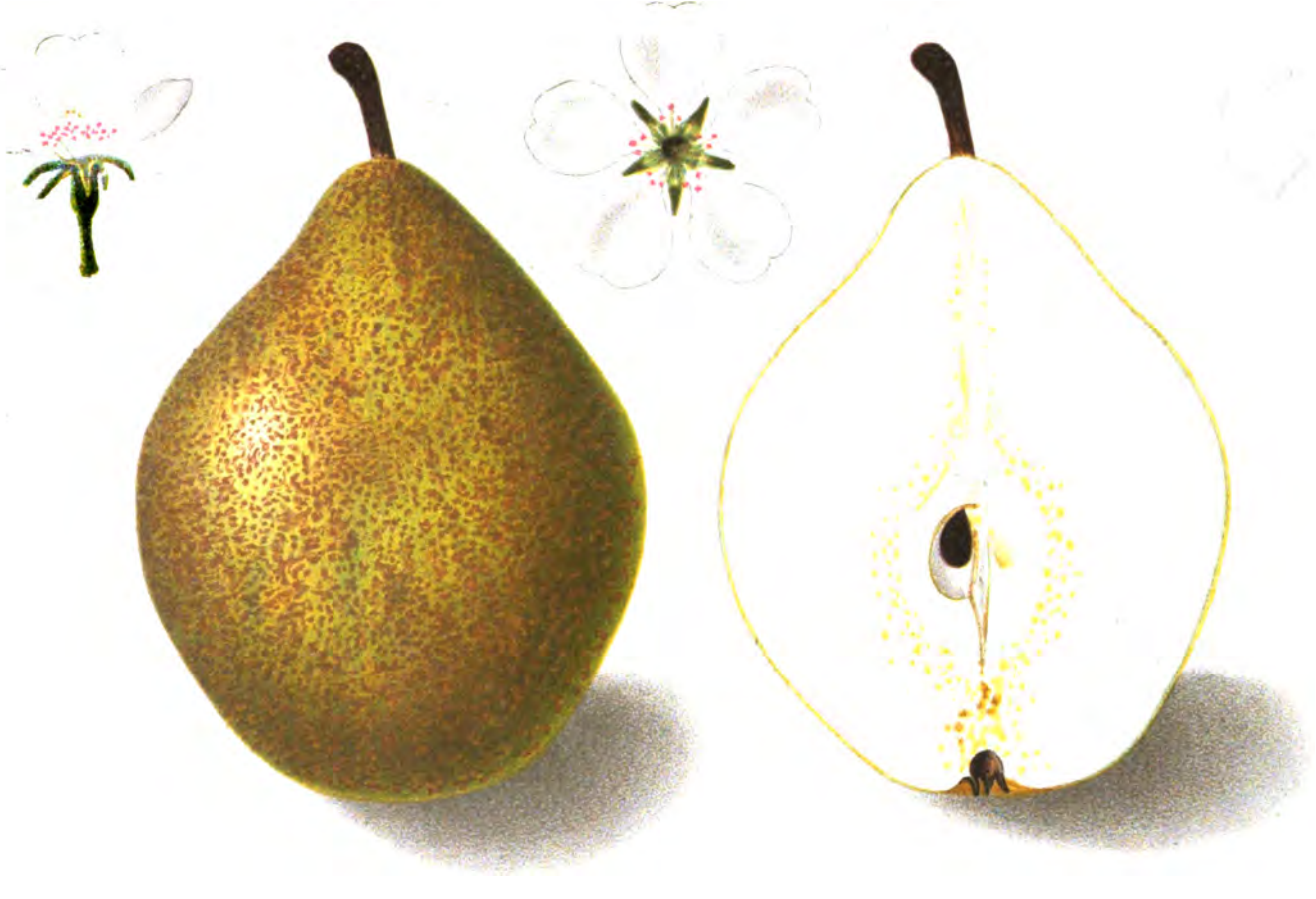
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graue Herbstbutterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAUE HERBSTBUTTERBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Graue Herbstbutterbirn.

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

** ! † **Ende September, Anfangs October.**

Heimath und Vorkommen: ihr Ursprung kann nicht mehr mit Sicherheit festgestellt werden; nach Eugène Forney (Jardin fruitier, 1862) stammt sie aus der Normandie, wo sie den Namen Isambert nach einer in jener Provinz verbreiteten Familie führt. Le Lectier beschrieb sie zuerst im Jahre 1628 als Isambert. In Deutschland ist sie allgemein verbreitet; sie kommt am häufigsten unter dem Namen Beurré gris vor.

Literatur und Synonyme: 1. Isambert (le Lectieur, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, p. 11). 2. Beurré gris, (la Quintinye, Instructions pour le jardins fruitiers et potagers, Paris 1690, I. 285). 3. Beurré doré (Thompson, Catalogue of fruits of the horticultural Society of London, 1842, No. 60). 4. D'Ambleteuse (Decaisne, le jardin fruitier du Muséum, 1859, t. 11). 5. Beurré gris (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 215). 6. Brown Beurré (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 413). 7. Beurré gris (Diel, Kernobstsorten, 1801, I. S. 139). 8. Graue Herbstbutterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 38). Rosenthal führt in seiner Pomologischen Studie, Wiener Illustrirte Garten-Zeitung, 1881, gegen 70 Synonyme auf.

Gestalt: mittelgrosse, sehr veränderliche, bauchig-kegelförmige, auch ei-birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht, die auf der einen Seite oft mehr entwickelt ist, als auf der anderen.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, oft etwas faltig.

Stiel: kurz, gebogen, obenauf oder in einer engen Vertiefung, oft auch zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: fein, rauh, hellgrün, später gelblichgrün, graubraun oder bronceartig berostet, mit durchscheinenden, hellgrünen Flecken, grau punktirt; auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet.

Fleisch: mattweiss oder grünlichweiss, saftig, butterhaft, von köstlichem, erhaben süssem, fein müskirtem Geschmack.

Kernhaus: offen; Kammern geräumig, mit vielen eiförmigen, kurz zugespitzten, schwarzen Samen, die zum Theil taub sind. Granulationen finden sich nur, wenn der Boden und das Klima unpassend sind.

Reife und Nutzung: Ende September, Anfangs October. Sie hält sich höchstens 3—4 Wochen und zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist an seinem sparrigen Wuchse mit unregelmässig stehenden und hängenden Zweigen kenntlich, verlangt aber einen fruchtbaren Boden und warme, geschützte Lage. Am besten gedeiht er in geschützten Stadtgärten. Auf Quitte und Wildling kommt er gleich gut fort; an Cordons werden die Früchte besonders schön. Sommertriebe lang, zahlreich, bräunlichroth, stark punktirt; Blüthenaugen gross, kegelförmig, oft schwach wollig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blätter klein, eiförmig oder oval, mit kurzer oder länglicher Spitze, glatt, stumpfgesägt, wellenförmig, dunkelgrün, glänzend; Stiele kurz, dünn.

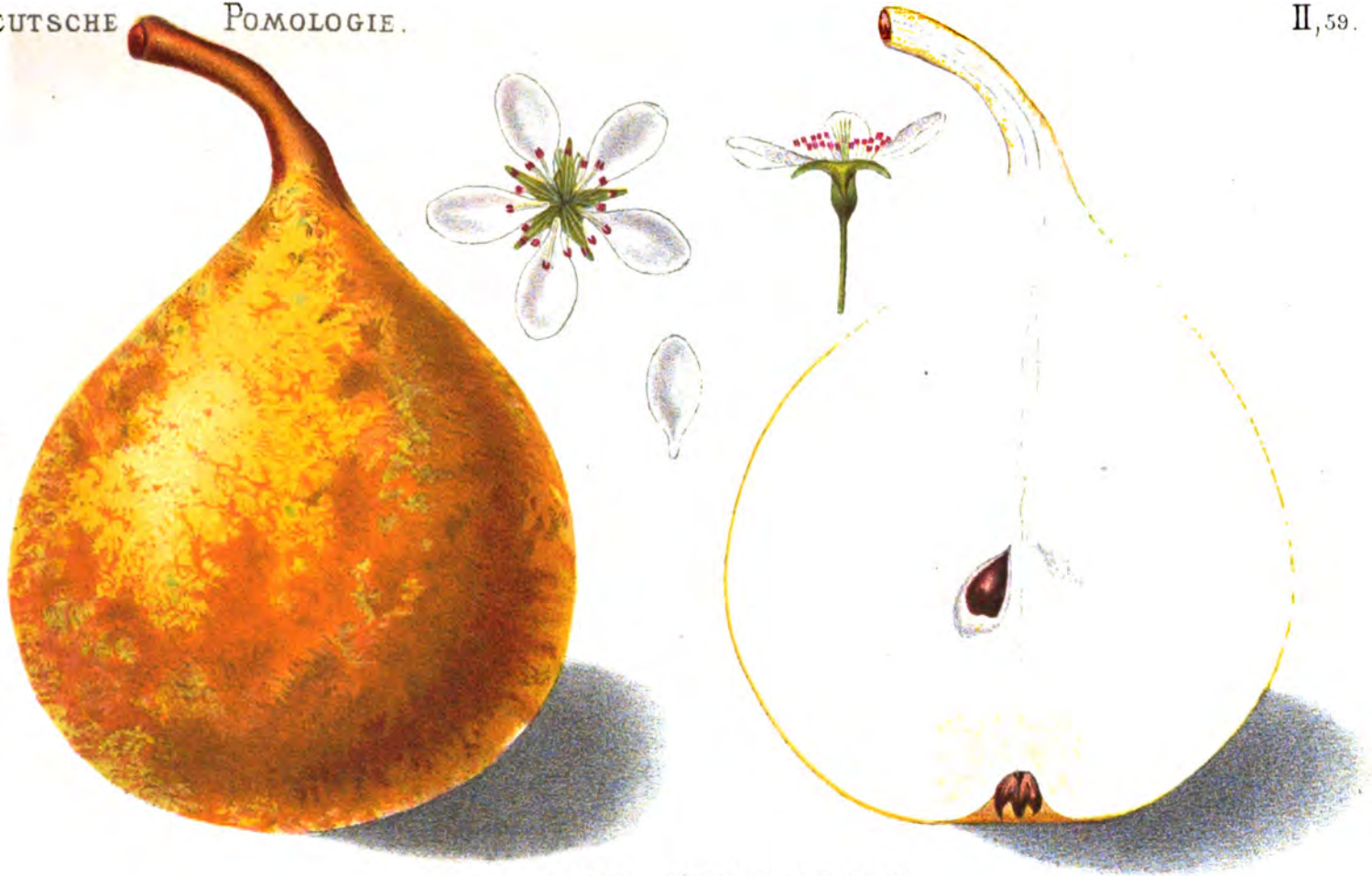
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Hochfeine Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



HOCHFEINE BUTTERBIRN.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google



Hochfeine Butterbirn.

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

** ! † **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Goubault in Mille-Pieds bei Angers gezogen; die ersten Früchte von der im Jahre 1837 vorgenommenen Aussaat wurden 1849 geerntet. In Deutschland ist diese vorzügliche Sorte noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré superfin, (Bivort, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1866. S. 51). 2. Beurré superfin, (Mas, le Verger, No. 38). 3. Beurré superfin, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 262). 4. Hochfeine Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 400). 5. Beurré superfin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 405).

Gestalt: grosse, kreiselförmige, oder rundlich-eiförmige, oft unregelmässig gebaute, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig, mitunter auch flach abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie ohne Einziehungen ab und geht gewöhnlich in den an der Basis fleischigen Stiel über.

Kelch: halb offen; Blättchen klein, spitz, hart; Kelcheinsenkung eng und tief, mit schwachen Falten umgeben, die sich oft flach über die Frucht hinziehen und die Rundung ungleich machen.

Stiel: dick, fleischig, ziemlich lang, hellbraun, steht oben auf und setzt sich in die Spitze der Frucht fort, ist auch zuweilen zur Seite gebogen.

Digitized by Google

Schale: glatt, fein, dünn, grün, später grünlich-citronengelb, auf der Sonnenseite etwas intensiver gefärbt, mit feinen, bräunlichen Punkten und netzartigem Roste bedeckt; oft ist auch die ganze Frucht mit zimmtfarbigem Roste überzogen.

Fleisch: gelblich-weiss, sehr fein, ganz schmelzend, saftreich, von ausgezeichnetem, durch feine Säure und feines Gewürz erhabenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: vollachsig, von kaum bemerklichen Granulationen umgeben; Fächer eng, meist unvollkommene, lang zugespitzte, schwarzbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: sie reift Mitte October und zählt zu den besten Tafelbirnen. Die Frucht muss einige Tage vor der völligen Reife gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt dankbar, verlangt eine geschützte Lage und kräftigen, nicht zu trockenen Boden. Auf Quitte gedeiht er bei uns nicht und muss deshalb für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden. Zu Pyramiden, Palmetten und Horizontal-Cordons kann ich diese Sorte sehr empfehlen. Sommertriebe mässig stark und lang, bräunlich-grau, zahlreich, aber wenig sichtbar punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt gross, eiförmig, lang zugespitzt, schwach gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig, bald abfallend.

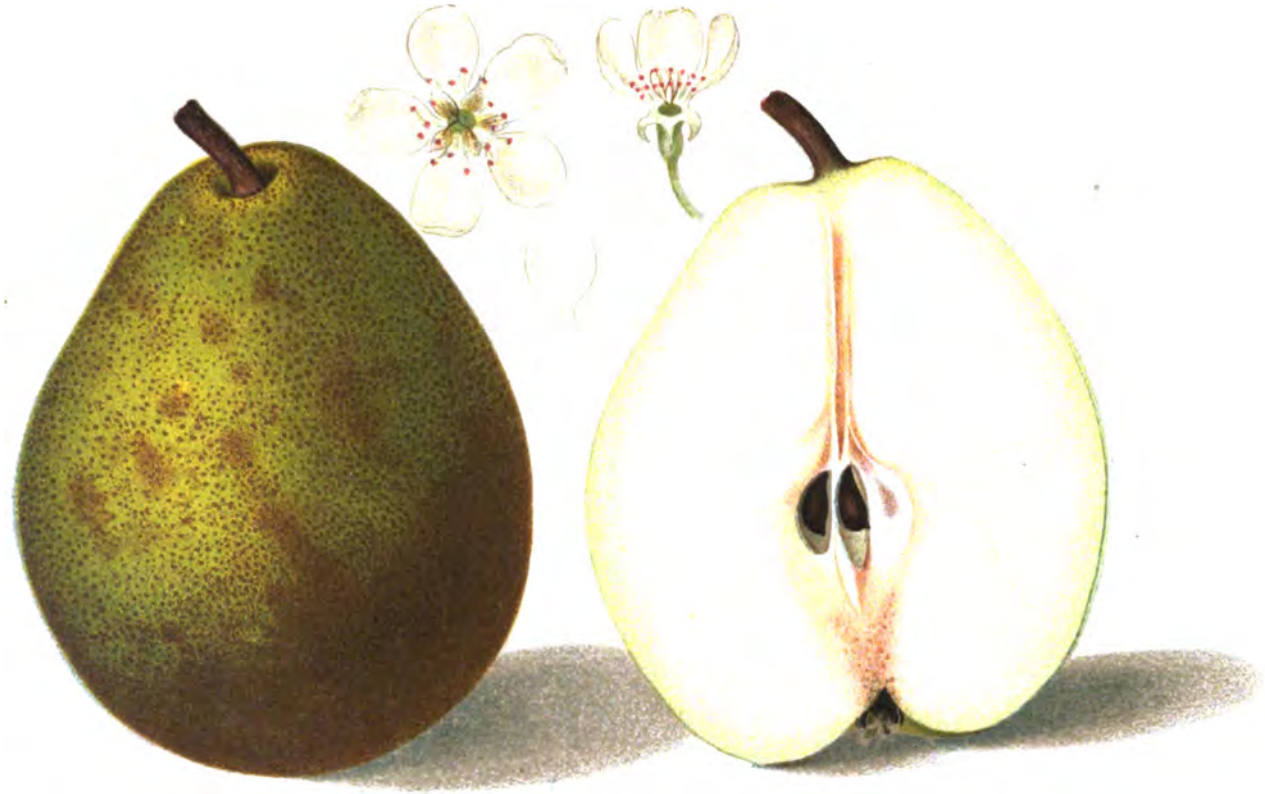
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Lenzener Burgbirn.

Digitized by Google

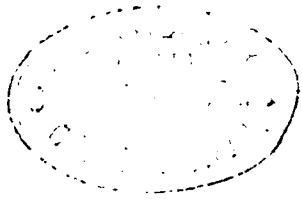
Digitized by Google



LENZENER BURGBIRN

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Lenzener Burgbirn.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. a; Jahn VI. 2.

** †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm steht in dem alten Burggarten zu Lenzen an der Elbe; mein Vater, Gräflich von Bernstorf'scher Schlossgärtner zu Gartow, unweit Lenzen, entdeckte den Baum bereits im Jahre 1827 und vermehrte und verbreitete diese vorzügliche Frucht. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und Widerstandsfähigkeit alle Beachtung. In der Umgegend von Gartow und Lenzen wird sie allgemein Lenzener Burgbirn genannt.

Literatur und Synonyme: 1. Lenzener Butterbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 654). 2. Lenzener Burgbirn (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 313. No. 60). 3. Beurré de Lenzen (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 86).

Gestalt: grosse, kreiselförmige, oft auch stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich gleichmässig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, hartschalig, aufrecht, oft wenig entwickelt; Kelcheinsenkung eng und tief, von flachen Falten umgeben, die mitunter kaum merklich über die Wölbung verlaufen.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend, grasgrün, später gelblichgrün, stark besonnte Früchte selten schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Rostanflüge finden sich häufig. Geruch schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblichweiss, fein, saftreich, schmelzend, von vortrefflichem, angenehm gewürztem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur an, in ganz unpassendem Boden, gezogenen Früchten.

Reifzeit und Nutzung: Mitte October; sie hält sich 3 — 4 Wochen und zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne breit-pyramidale Krone, trägt ungemein dankbar, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Die Sommertriebe sind lang, mässig stark, oft etwas gebogen, olivengrün, stark gelblich-punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, eilanzettlich, glänzend, am Rande stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Luizet's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



LUIZET'S BUTTERBIRN

Gem. v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Luizet's Butterbirn.

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

** **November, December.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Luizet, Baumschulenbesitzer zu Écully bei Lyon (Rhone) aus dem Samen von Hardenpont's Winterbutterbirn gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1856. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Schönheit, Grösse und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Luizet (Pomologie de la France, III. No. 112). 2. Beurré Luizet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 230). 3. Luizet's Butterbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 661). 4. Beurré Luizet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 401).

Gestalt: grosse, birnförmige, etwa 78 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich stumpf abrundet, so dass sie aufstehen kann; nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und etwas abgestumpfte Spitze, die oft in den fleischigen Stiel übergeht.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, hart, zugespitzt, grün bleibend; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Schale: glatt, ziemlich glänzend, vom Baume grasgrün, in der Zeitigung grünlichgelb oder gelb; stark besonnte Früchte sind mitunter an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, fein; um Stiel und Kelch findet sich bisweilen etwas Rost.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, schmelzend, von gewürztem, süssweinigem, vorzüglichem Geschmack.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Kammern mittelgross, kurz zugespitzte, dunkelbraune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: November, December. Vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich auch durch Grösse und Schönheit auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist gesund und recht fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warme, geschützte Lage. — Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, olivenfarbig-braunroth, zahlreich und fein punktirt; Fruchtaugen oval-zugespitzt; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, glänzend, elliptisch, oft mehr oval, fein und seicht gezähnt; Nebenblätter pfriemenförmig.

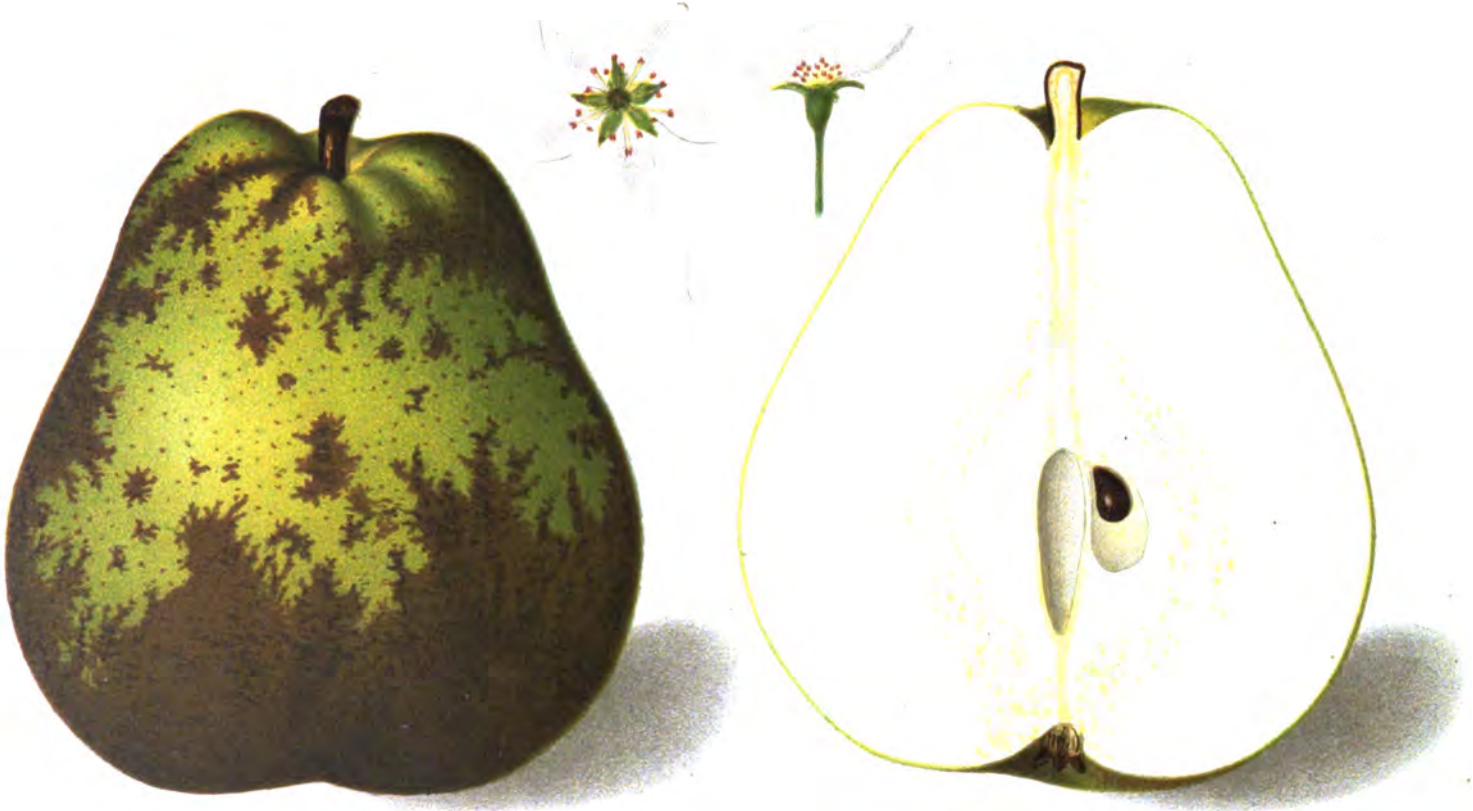
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Millet's Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



MILLET'S BUTTERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Millet's Butterbirn.

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

** †† **November, December.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Angers (Frankreich) aus Samen gezogen und im Jahre 1849 von der Gartenbau-Gesellschaft der Maine et Loire nach ihrem langjährigen Präsidenten Millet benannt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit in Hausgärten und geschützten Lagen recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Millet, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 232). 2. Beurré Millet (Mas, le Verger, poires d'hiver, No. 35). 3. Millet's Butterbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 735). 4. Beurré Millet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 401).

Gestalt: mittelgrosse, kreisel- oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe, etwas veränderliche Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele mit kurzen Einbiegungen in eine abgestumpfte Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang zugespitzt, oft klein und hartschalig; Kelcheinsenkung flach und eng, oft mit Falten umgeben, die über die Frucht sich hinziehen und dieselbe unförmlich und beulig machen.

Stiel: kurz, stark, gerade, braun, holzig, sitzt in tiefer, weiter Einsenkung, entweder auf der Spitze der Frucht, oder seitwärts.

Digitized by Google

Schale: stark, olivengrün, später gelblich, matt glänzend, ohne alle Röthe; Punkte zahlreich, oft hellgrün umringelt; um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender, brauner Rost.

Fleisch: weiss, unter der Schale schwach grünlich, schmelzend, saftreich, von ausgezeichnetem, zimmetartig-gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: stark, hohlachsig; Fächer geräumig, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: November — Januar. In gutem, feuchtem Boden und in warmer Lage eine vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, ist sehr fruchtbar, bildet auf Quitte schöne Pyramiden und gedeiht am besten in warmen Lagen. Sommertriebe mässig stark und lang, olivenfarbig, silberhäutig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mittelgross, glänzend, elliptisch, schwach gezähnt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Sterkmanns Butterbirn.

Digitized by Google

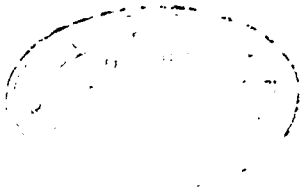
Digitized by Google



STERKMANN'S BUTTERBIRN

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Sterkmanns Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3.

** **November bis Februar.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Sterkmanns in Löwen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1820. In Belgien und Frankreich ist sie sehr verbreitet, in Deutschland aber noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und späten Reifzeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Sterkmanns (Bivort, Album de Pomologie, 1850, III. 141). 2. Doyenné Sterkmanns (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 453). 3. Doyenné Sterkmanns (Pomologie de la France, 1863, No. 23). 4. Sterkmanns' Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 429). 5. Beurré Sterckmanns (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 404).

Gestalt und Grösse: mittelgrosse, etwa 75 mm breite, 80 mm hohe, bauchig-birnförmige, bisweilen kreiselförmige Frucht. Der Bauch sitzt wenig unter der Mitte und rundet sich die Frucht flach um den Kelch ab; nach dem Stiele zu macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit einer stumpfen Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen härtlich, kurz; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die sich schwach über die Wölbung hinziehen.

Stiel: lang, grünlich-braun, oben auf wie eingedrückt, oft auch durch eine fleischige Anschwellung seitwärts gebogen.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, an der Sonnenseite schön geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich; um Kelch und Stiel bisweilen gelbbraun berostet.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem, ausgezeichnetem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: December bis Februar. Sie zählt zu den besten Tafebirnen und zeichnet sich auch durch schöne Färbung und späte Reifzeit aus.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet schöne Pyramiden, ist sehr tragbar, verlangt aber guten Boden und warme, geschützte Lage. Auf Quitte kommt er zwar fort, wächst aber zu schwach; auf schwach treibende Wildlinge veredelte Pyramiden tragen sehr gut und bringen schöne Früchte.

Sommertriebe kräftig, grünlich-braun, stark punktirt; Blüthenknospen kegelförmig, hellbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter elliptisch oder oval, kurz zugespitzt, schwach und stumpf gesägt; Stiele lang und stark; Nebenblätter lanzettlich, gut entwickelt.

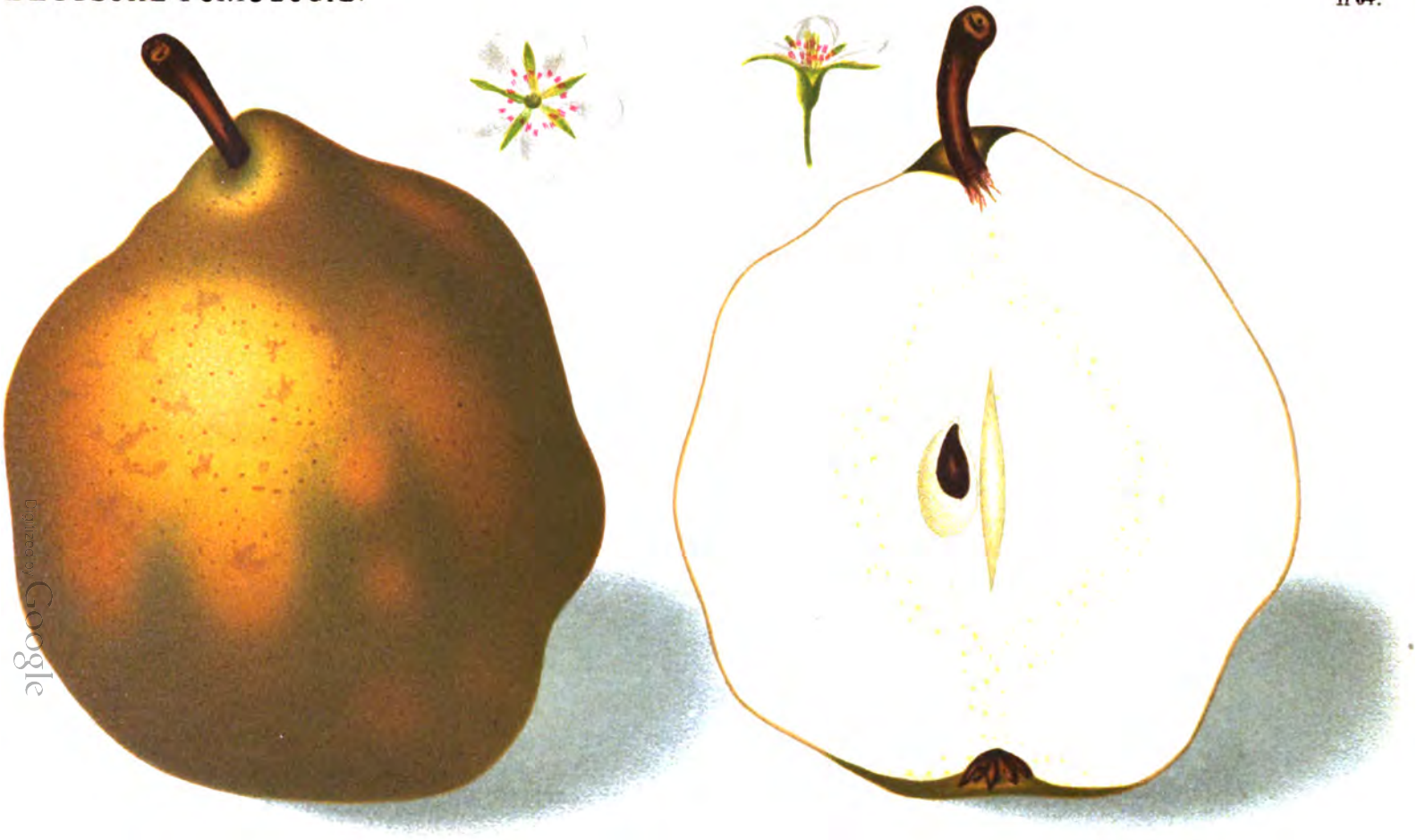
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

VON GHELIN'S BUTTERBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



VON GHELIN'S BUTTERBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Von Ghelin's Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. b; Jahn IV. 3.

** † **November bis December.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1858 von Fontaine de Ghelin, Gutsbesitzer zu Mons in Belgien aus Samen gezogen und im Jahre 1862 von Ambrosius Verschaffelt, Handelsgärtner in Gent in den Handel gebracht. Ich erhielt sie im Jahre 1865 direct von Verschaffelt. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und Schönheit in warmen Lagen und gutem Boden häufig angepflanzt zu werden. Auf einer Ausstellung zu Tornay erhielt sie im Jahre 1865 den ersten Preis.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Ghelin, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 212). 2. Von Ghelin's Butterbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 745). 3. Beurré de Ghelin (R. Hogg, the fruit Manual S. 398). 4. Ghelin's Butterbirn (Lauche, Handbuch des Obstbaues. S. 314).

Gestalt: grosse, ovale oder länglich-eiförmig-abgerundete, etwa 85 mm breite und 100 mm hohe, etwas veränderliche Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit oder ohne Einbiegungen ab und endet mit kurzer, meist schräg abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, aufrecht, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Falten umgeben, die oft über die Frucht verlaufen und dieselbe unregelmässig machen.

Digitized by Google

Stiel: mässig lang, stark, holzig, oft etwas fleischig, sehr vertieft zwischen Falten stehend, oft auch durch einen Wulst seitwärts gedrückt.

Schale: fein, etwas glänzend, grün, später hellgelb, an der Sonnenseite oft bräunlich geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun; Rostanflüge finden sich häufig. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, saftreich, von gewürztem, angenehm süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: October bis December. In warmen Lagen und gutem, feuchtem Boden, eine ganz vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst auf Wildling kräftig, auf Quitte zu schwach, bildet schöne Pyramide und trägt reichlich. Sommertriebe mässig stark und lang, olivenfarbig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, elliptisch, fein gezähnt; Blattstiel lang und stark.

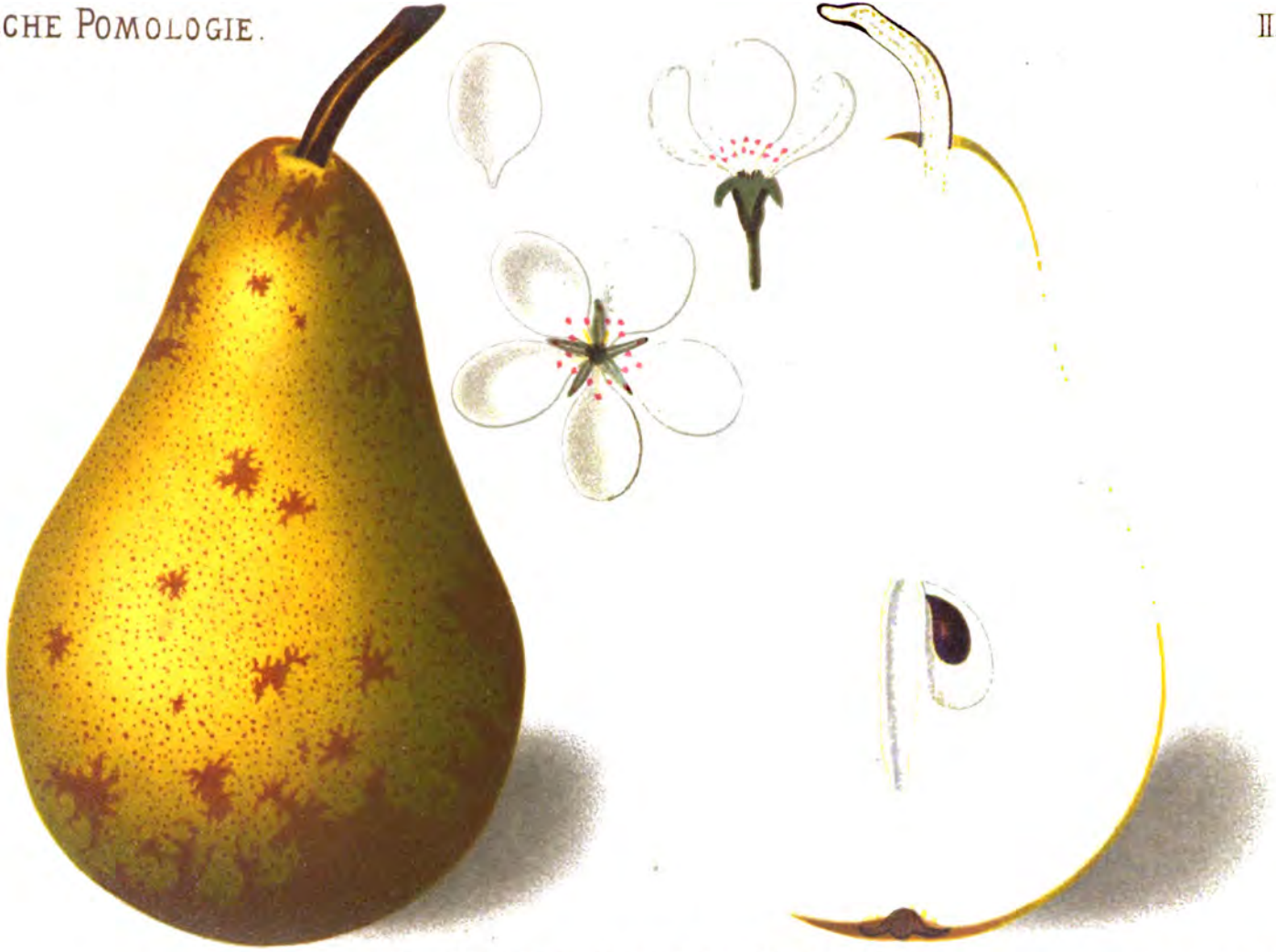
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Van Mons Butterbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



VAN MONS BUTTERBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Van Mons Butterbirn.

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

** ! October, November.

Heimath und Vorkommen: Léon Leclerc zu Laval erzog sie im Jahre 1828 aus Samen und benannte sie nach van Mons. In Deutschland ist diese vorzügliche Tafelbirne noch wenig verbreitet, sie verdient aber wegen ihrer Güte, Schönheit und Grösse häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Poire van Mons (Bivort, Album de Pomologie I, Taf. 22). 2. Poire van Mons (Léon Leclerc, André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 888). 3. Van Mons Butterbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 235).

Gestalt: grosse, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe, länglich-birnförmige Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie sich nach dem Stiele mit schlanken Einbiegungen kegelförmig abstumpft. Je nach Standort und Unterlage ist die Frucht etwas veränderlich.

Kelch: offen; Blättchen lang, schmal, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben, die sich oft über die Wölbung hinziehen und mitunter die eine Seite stärker machen, als die andere.

Stiel: lang, oft auch kurz, dick, holzig, braun, oben auf wie eingesteckt, mitunter auch durch die sich wulstig aufwerfende Fruchtspitze zur Seite gedrückt.

Schale: fein, etwas rauh, hellgrün, später grünlich-gelb oder gelb, ganz mit rothbraunen Pünktchen besetzt, die namentlich um Kelch und Stiel in grössere Rostfiguren übergehen.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, saftreich, von ausgezeichnetem, süssweinigem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, grosse, länglich-ovale, lang zugespitzte, dunkelbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend; Granulationen finden sich nur in kühlen Jahren und bei unpassendem Boden.

Reife und Nutzung: sie reift Mitte October und hält sich etwa 4—6 Wochen. Sie zählt zu den vortrefflichsten und ansehnlichsten Früchten für die Tafel und reift gleich nach der köstlichen von Charneu.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, macht schöne Pyramiden, ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten, feuchten Boden und geschützte, warme Lage; auf Quitte gedeiht er bei uns nicht; man muss ihn zur Zwergkultur auf schwachwüchsige Wildlinge veredeln.

Sommertriebe schwach, dunkelbraun, wollig, stark punktirt; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig, braun, wollig; Blattaugen spitz, abstehend; Blätter länglich-eiförmig, unterseits schwach wollig, stumpf gesägt, oft auch ganzrandig, oberseits glänzend dunkelgrün; Stiel dünn und lang.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Butterbirn von Nivelles.

Digitized by Google

Digitized by Google



BUTTERBIRN VON NIVELLES

Digitized by Google

Digitized by Google

Butterbirn von Nivelles.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. b; Jahn IV. 3.

** ++ **November bis Januar.**

Heimath und Vorkommen: der Advokat François Parmentier zu Nivelles in Belgien zog sie aus Samen; der Mutterstamm brachte im Jahre 1840 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Nivelles (Bivort, Annales de Pomologie belge et étrangère, VI. 1858, S. 53). 2. Beurré de Nivelles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Nr. 240). 3. Beurré de Nivelles (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 23). 4. Butterbirn von Nivelles (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 744). 5. Beurré Parmentier (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 247).

Gestalt: grosse, kreiselförmige oder kreisel-birnförmige, etwas veränderliche, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit starken Einbiegungen ab und endet in einer abgestumpften Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die sich oft über die Frucht flach hinziehen.

Stiel: lang, holzig, sanft gebogen, sitzt auf der Frucht flach vertieft, zwischen Falten, ist mitunter auch zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: glatt, schwach glänzend, vom Baume olivengrün, später gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, oft kaum bemerkbar, in der Röthe gelblich umflossen, wodurch die Frucht ein forellenartiges Ansehen bekommt; um den Kelch und den Stiel finden sich einige Rostfiguren. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm zimmetartig gewürztem Geschmacke. Granulationen sind kaum bemerklich.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geräumig, eiförmige, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, trägt früh und reichlich und verlangt guten Boden und geschützte Lage. Auf Quitte treibt er zu schwach, er muss daher zu Zwergstämme auf Wildling veredelt werden. Sommertriebe mässig lang und stark, olivengrün, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, oval oder elliptisch, stark gezähnt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter schmal-lanzettlich.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

CLAPP'S LIEBLINGSBIRN.

Digitized by Google

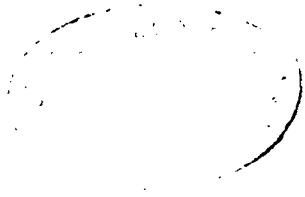
Digitized by Google



CLAPP'S LIEBLINGSBIRN

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Clapp's Lieblingsbirn.

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

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: neuere amerikanische Frucht, die von T. Clapp in Dortchester, im Staate Massachusets aus dem Samen der holzfarbigen Butterbirn gezogen wurde. Sie zählt zu den besten Sommerbirnen und füllt die Lücke zwischen Giffards Butterbirn und Williams Christbirn sehr gut aus. Wegen ihrer grossen Tragbarkeit, ansehnlichen Grösse und ihres vorzüglichen Geschmackes verdient sie die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Clapp's Favorite (Downing, 1869, S. 720). 2. Clapps Favourite (Mas, le Verger, No. 102). 3. Clapps Favorite (Burvenich, Bulletins d'Arboriculture de Belgique, 1874, S. 368). 4. Clapp's Lieblingsbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 673). 5. Favorite de Clapp (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 78).

Gestalt: grosse, birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt unter der Mitte, die Frucht rundet sich um den Kelch schön ab, zeigt nach dem Stiele schwache Einbiegungen und endet in eine abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen hartschalig, kurz; Kelcheinsenkung eng und flach, oft von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, an der Basis fleischig, gerade oder sanft gebogen, sitzt auf der Spitze flach vertieft, oft wie eingesteckt, oder durch die sich erhebende eine Seite der Frucht seitwärts gedrückt.

Schale: glänzend, vom Baume hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnenseite bräunlich-roth gefärbt und roth punktirt; Punkte zahlreich; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge, auch bisweilen grosse Rostflecken auf den Seiten der Frucht.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, schmelzend, fein, saftreich, von vorzüglichem, angenehm gewürztem, durch feine Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; die mässig geräumigen Kammern enthalten eiförmige, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen.

Reifzeit und Nutzung: Ende August, Anfang September. Die Frucht wird nicht so schnell mehlig, wie William's Christbirn und gehört zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet schöne Pyramiden, ist ungemein fruchtbar und gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut. Seine Anpflanzung kann ich in allen Formen empfehlen: Pyramiden, Spindelpyramiden, Horizontal-Cordons und Palmetten tragen schöne und gut ausgebildete Früchte.

Sommertriebe sind lang und stark, rothbraun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen gross, kegelförmig; Holzaugen spitz, schwarz-bräunlich, anliegend; Blatt gross, dunkelgrün, eilanzettlich oder oval, schwach gezähnt; Stiel lang; Nebenblätter lang, linienförmig.

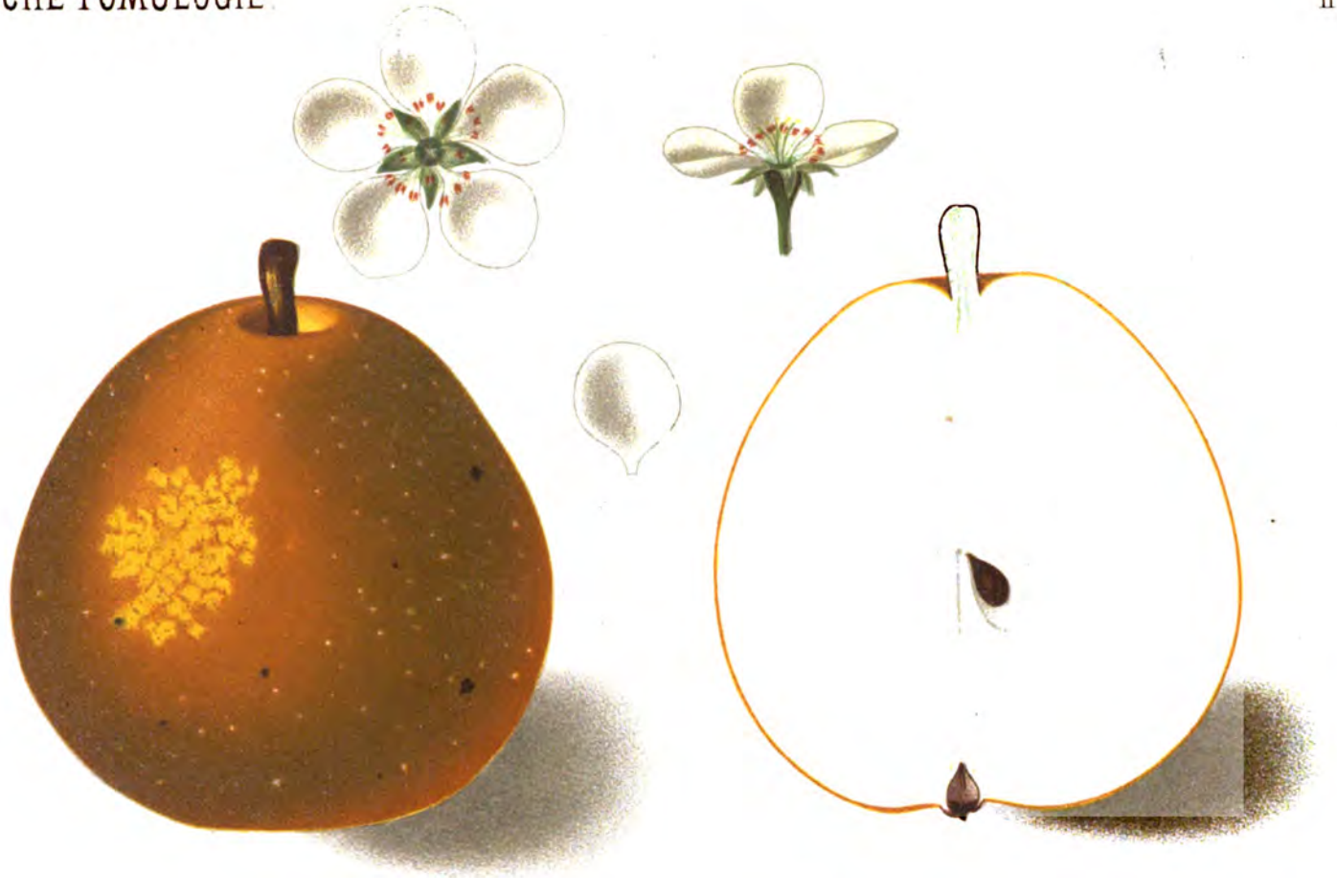
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graue Dechantsbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAUE DECHANTSBIRN

Verlag v Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Graue Dechantsbirn.

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

** †† **Ende October.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist nichts genaueres bekannt. Duhamel beschrieb sie zuerst im Jahre 1768; wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und reichen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné d'automne (de Launay, le Bon-Jardinier, 1808, S. 134). 2. Doyenné roux (Louis Noisette, le Jardin fruitier, 1839, S. 127). 3. Graue Dechantsbirne (Diel I. S. 65). 4. Vergoldete weisse Butterbirne (Dittrich I. S. 648). 5. Poire Crottée (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1859, II). 6. Doyenné gris (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 440). 7. Graue Dechantsbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 56). 8. Doyenné gris (Mas, le Verger, No. 108). 9. Red Doyenné (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 497). 10. Saint-Michel gris (Thomas, Guide pratique, S. 267). 11. Passa-Tutti (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1801. I. S. 210).

Gestalt: mittelgrosse, kugel- oft auch kreiselförmige, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen ab und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen sehr kurz, härtlich, mit den Spitzen zusammenneigend; Kelcheinsenkung sehr flach und eng.

Stiel: kurz, dick, bräunlich, oben auf, wie eingedrückt in ziemlich tiefer und enger Einsenkung.

Digitized by Google

Schale: dünn, fein, etwas rauh, grünlich-gelb, später hellgelb, fast gänzlich mit feinem, zimmtfarbigem Roste überzogen; Punkte stark, zerstreut, gelblich-braun. Stark besonnte Früchte sind mitunter auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet.

Fleisch: weiss, fein, saftvoll, butterhaft, von zimmtartig gewürztem, angenehm süssweinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende October, November. Sie zählt zu den besten Früchten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig und ist sehr tragbar. Auf Quitte gedeiht er nicht und muss für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden; er verlangt guten, feuchten Boden und warme, geschützte Lage. Sommertriebe schwach und mässig lang, grünlich-braun, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, etwas wollig; Holzaugen eiförmig, spitz, abstehend; Blatt elliptisch, oft auch eiförmig, lang zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel mässig lang und stark.

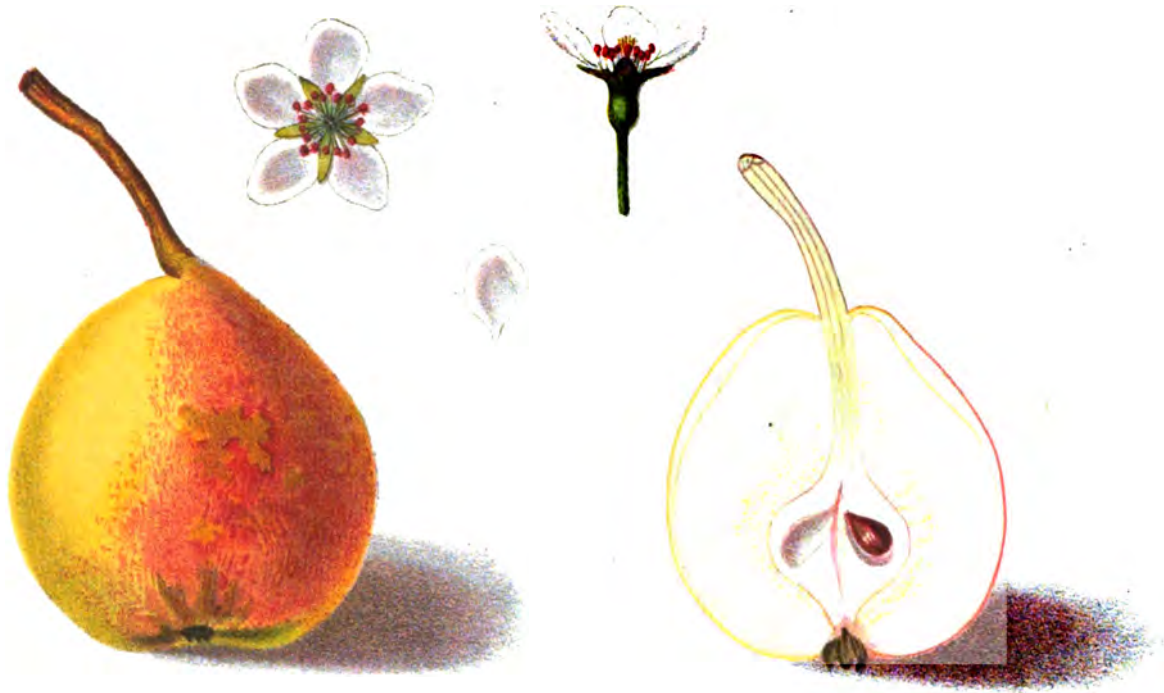
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

JULI-DECHANTSBIRN.

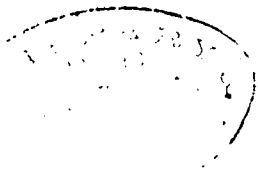
Digitized by Google

Digitized by Google



JULIDECHANTSBIRN.

Digitized by Google



Digitized by Google

Juli-Dechantsbirn.

Diel I. 1. 1; Luc. VI. 1. a. Hogg.

** † **Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: sie soll zu Ende des vorigen Jahrhunderts in einem Garten der Kapuziner zu Mons in Belgien aus dem Samen der Weissen Herbstbutterbirne entstanden sein. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und wird als früheste, gute Tafelbirn allgemein geschätzt.

Literatur und Synonyme: 1. Sommer-Dechantsbirn, Doyenné d'Eté, Beurré blanc d'Eté (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1804, III. S. 39). 2. Poire de Juillet, (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858). 3. Doyenné de Juillet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 444). 4. Doyenné de Juillet (Mas, le Verger No. 11). 5. Summer Doyenné (Thomas, the american fruit culturist, 1863, S. 216). 6. Die Julidechantsbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 176). 7. Summer Doyenné, Roi Jolimont, Jolimont, (R. Hogg, the fruit Manual, 1875 S. 511).

Gestalt: kleine, kegelförmig-abgestumpfte oder kreiselförmige, etwas veränderliche, etwa 50 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt stets nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich merklich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang zugespitzt, fest, aufrecht, oft verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und eng, oft von feinen Falten umgeben.

Stiel: ziemlich lang, stark, mitunter etwas fleischig, gebogen oder gerade, entweder oben auf, wie eingedrückt, oder etwas seitwärts stehend.

Digitized by Google

Schale: dünn, fein, hellgrün, später hochgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; gelbliche Punkte zahlreich über die ganze Frucht zerstreut; Rostflecken finden sich ziemlich häufig.

Fleisch: gelblich-weiss, schmelzend, süss, von angenehmem, leicht muskirtem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifzeit und Nutzung: Ende Juli, etwas vor der Sparbirne und vor Giffard's Butterbirne. Sie passirt schnell und muss gepflückt werden, sobald die Schale gelblich wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird früh tragbar, gedeiht in jedem Boden auf Quitte und Wildling gleich gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, zahlreich, aufrecht oder schwach gebogen, ledergelb, sonnenwärts röthlichbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgerundet; Holzaugen eiförmig, zugespitzt, abstehend. Blätter elliptisch oder oval, klein, glatt, scharf gesägt; Blattstiel lang und dünn.

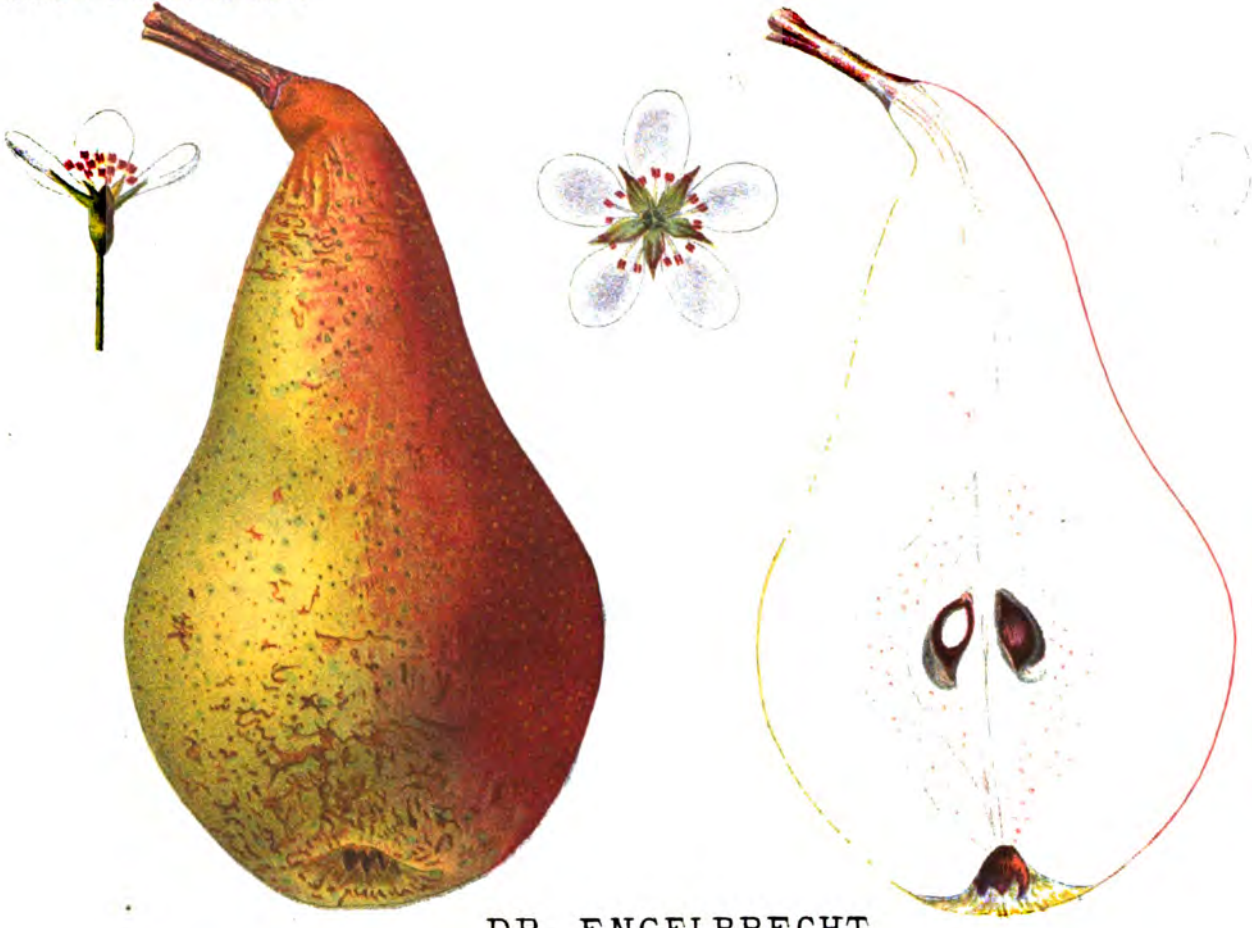
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Dr. Engelbrecht.

Digitized by Google

Digitized by Google



DR. ENGELBRECHT.

Digitized by Google



Digitized by Google

Dr. Engelbrecht.

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

** † **November, December.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe in Brüssel gezogen und von ihm dem Medicinalrathe Dr. Engelbrecht in Braunschweig, der sich um die Pomologie grosse Verdienste erworben hat, zu Ehren benannt.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Engelbrecht, (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 733). 2. Dr. Engelbrecht (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 316).

Gestalt: birnförmig, etwa 62 mm breit, 100 mm hoch; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich allmählig eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie flache Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und endigt in eine lange, kegelförmige, oft in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: offen oder halb-offen; Blättchen hartschalig, kurz, in die Höhe stehend; Kelcheinsenkung eng und tief, oft von flachen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, holzig, fast immer zur Seite gebogen, oft fleischig in die Frucht übergehend.

Schale: meist glatt, glänzend, vom Baume grün, später hochgelb, bei beschatteten Früchten grünlich-gelb; starkbesonnte Früchte bräunlich-lackroth; hellbraune Rostpunkte fein, zahlreich; Rostanflüge nicht häufig. Geruch kaum merklich.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, schmelzend, von weinartig süssem, zimmetartig-gewürztem, vorzüglichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern mässig geräumig, grosse, gut ausgebildete, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: October, November. — Ansehnliche, schön gefärbte Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar, gedeiht in leichtem Sandboden und bildet schöne Pyramiden. Sommertriebe sind ziemlich stark und lang, olivenfarbig, an der Sonnenseite braunroth überlaufen, zerstreut punktirt. Holzaugen konisch, spitz, abstehend. Blätter flach, glänzend, breitlanzettlich, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

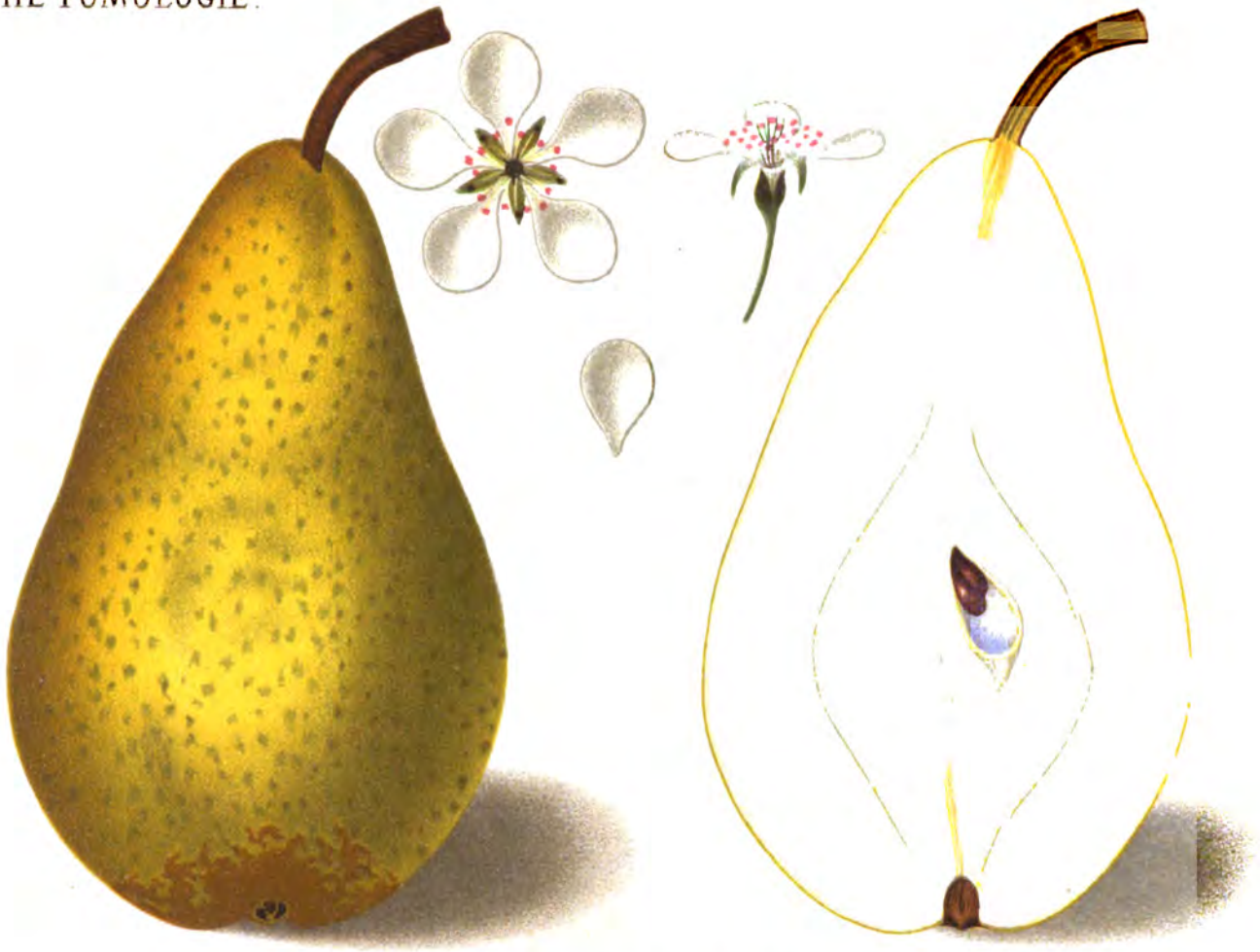
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Dr. Jules Guyot.

Digitized by Google

Digitized by Google

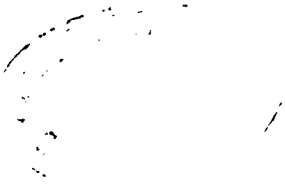


DR: JULES GUYOT

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Dr. Jules Guyot.

Diel l. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1.

** **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebrüder Baltet in Troyes aus Samen gezogen und im Jahre 1875 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam erhielt 1877 zwei Stämme von Burvenich in Gent, welche bereits 1879 köstliche Früchte trugen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig verpflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Jules Guyot (Thomas, Guide pratique 1876, S. 110).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe, kegel- oder birnförmige Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mehr oder weniger mit schlanken Einbiegungen ab und endet mit abgestumpft kegelförmiger Spitze. Die Rundung ist oft ungleich und die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung sehr flach, mit einigen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, gekrümmt, hellbraun, oben auf, wie eingesteckt, oft auch zur Seite gedrückt.

Schale: fein, glatt, hellgrün, bei völliger Reife blassgelb, um den Kelch oft mit feinem, zusammenhängendem Roste bedeckt, der bei ungünstiger Witterung die Frucht mehr oder weniger überzieht. Punkte fein, grünlich, später bräunlich. Stark besonnte Früchte sind sonnenwärts goldartiger gefärbt.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftvoll, butterhaft, von ausgezeichnetem, weinsäuerlichem, etwas gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Kammern geräumig, ovale, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Anfang September; sie reift mit Clapp's Lieblingsbirn, William's Christbirn, der Guten Grauen u. s. w. Es ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist nicht empfindlich, sehr tragbar und gedeiht auch auf Quitte; die Früchte wurden selbst in den kühlen Sommern 1879 und 1881 ganz vorzüglich.

Sommertriebe schlank, olivengrün, oben bräunlich, punktirt, an den Spitzen schwach wollig; Holzaugen kegelförmig, spitz, braun, abstehend; Blätter eiförmig, lang zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele lang, stark.

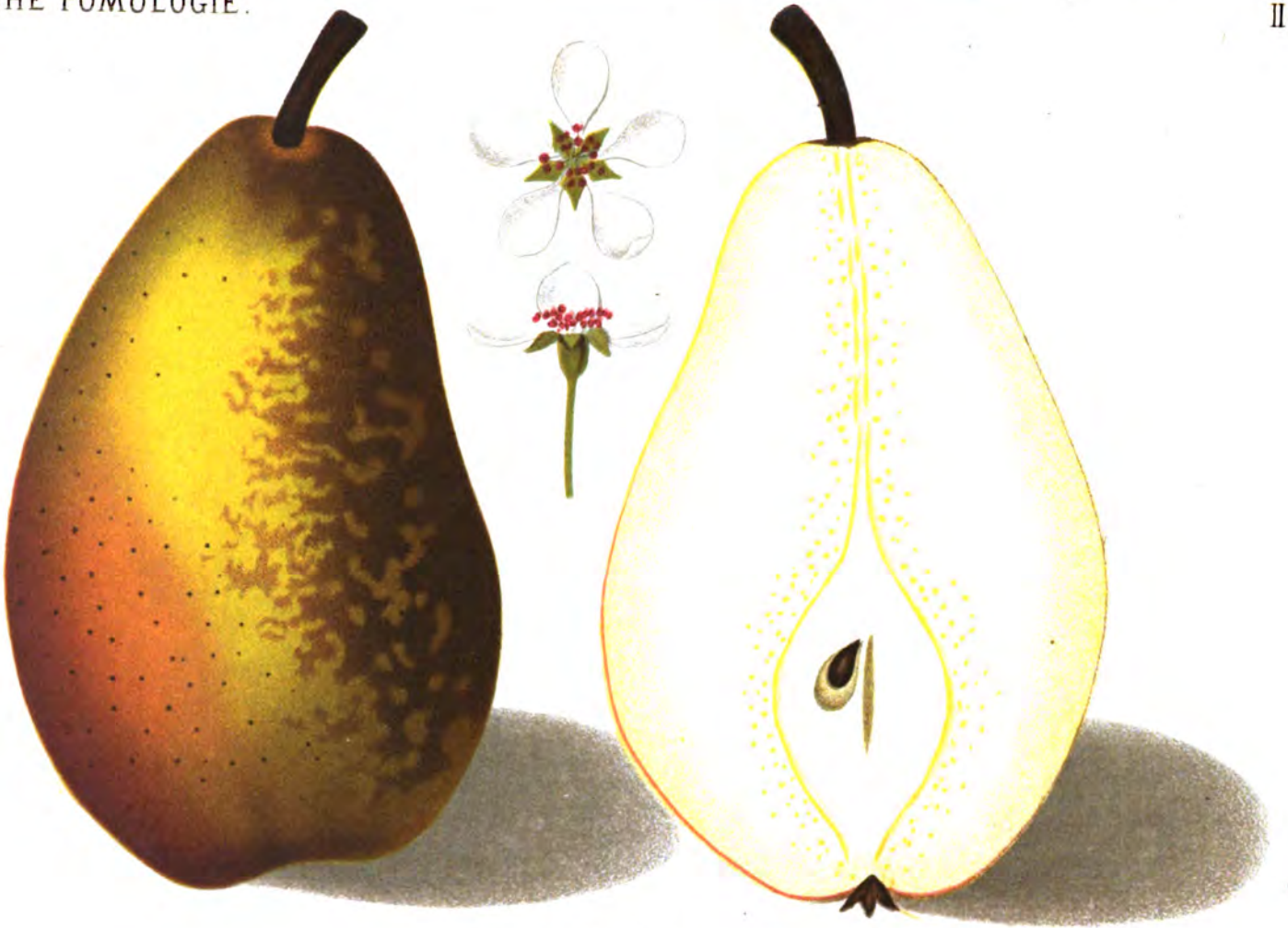
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Emil Heyst.

Digitized by Google

Digitized by Google

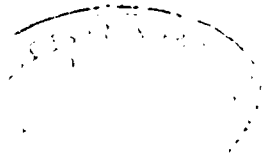


EMIL HEYST

Gem. v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google



Emil Heyst.

Diel I. 3. 2; Luc. V. 1. b; Jahn VI. 2.

** † **October, Anf. November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Major Esperen in Mecheln (Belgien) aus Samen gezogen und nach dem Sohne seines Freundes Émile Beckmans, dessen Vater der Besitzer von Heyst-op-den-Berg war, benannt. Der Baum trug zuerst i. J. 1847. In Deutschland ist diese vorzügliche Frucht noch wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Burvenich in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Emile d'Heyst (Bivort, Album de Pomologie II. 1849 S. 121). 2. Emile d'Heyst, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 485). 3. Emil Heyst (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 150). 4. Émile d'Heyst (R. Hogg, the fruit Manual 1875, S. 448).

Gestalt: unregelmässig-kegelförmige, meistens bauchig-flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt unterhalb der Mitte; nach dem Kelche rundet sich die Frucht eiförmig ab, nach dem Stiele endet sie mit stumpf-kegelförmiger Spitze.

Kelch: halb offen; Blättchen klein, schwarzbraun, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, braun, fast oben auf, in der Regel etwas zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später gelblich-grün; an der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; um den Kelch und Stiel etwas berostet; Pünktchen zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiss, sehr fein, butterhaft, saftreich, von süssweinigem, gewürzhaftem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, kleine, länglich-eiförmige, hellbraune, oft taube Samen enthaltend.

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

Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, gedeiht auf Quitte und Wildling, bildet eine etwas sparrige Pyramide und verlangt guten Boden und warme, geschützte Lage. — Sommertriebe zahlreich, schwach, ausgebreitet, kastanienbraun, etwas wollig, stark punktirt; Holzaugen klein, eiförmig, zugespitzt, hellbraun; Blätter gross, eiförmig oder lanzettförmig, fein gesägt, lang gestielt.

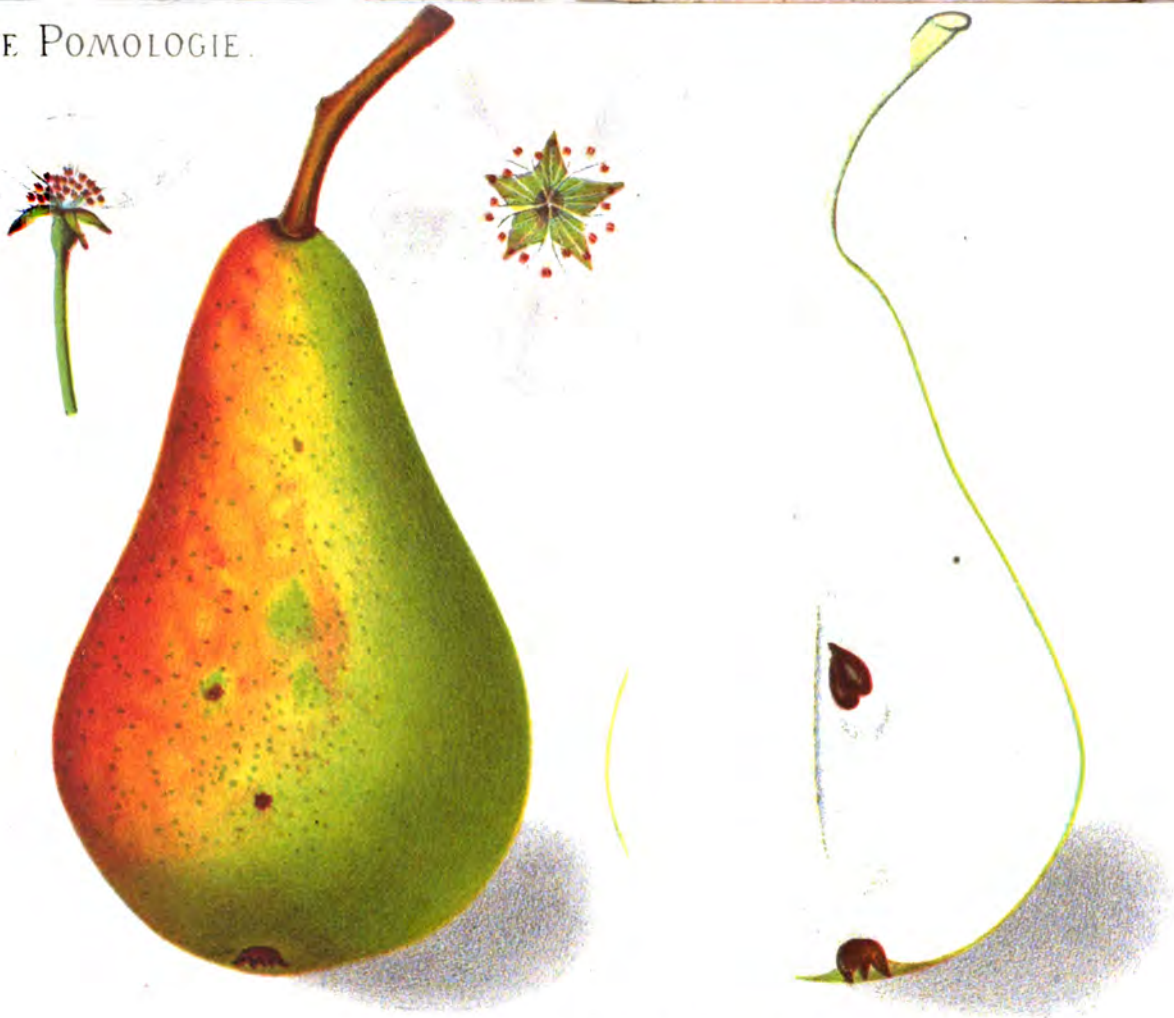
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

ERZHERZOGSBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



ERZHERZOGSBIRN.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google



Erzherzogsbirn.

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

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich. In Deutschland kommt sie häufig unter den verschiedensten Namen vor.

Literatur und Synonyme: 1. Erzherzogsbirne, (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1801, I. S. 199). 2. Gelbe Sommer-Herrenbirne (Diel III. S. 71). 3. Die Erzherzogsbirne (Jahn, Handbuch der Obstkunde No. 91). 4. Erzherzogsbirne (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881. S. 281, No. 53). 5. Belle d'Août (Thomas, Guide pratique S. 70). In Hannover und Württemberg kommt sie häufig unter den Namen „Tafelbirne" vor.

Gestalt: birn- oder kegelförmige, sehr veränderliche, etwa 62 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht kreisförmig abgerundet ist; nach dem Stiele zu nimmt sie mit mehr oder weniger schlanken Einbiegungen ab und endet mit stumpf-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, bisweilen unvollkommen und hornartig; Kelcheinsenkung flach und weit, mitunter von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, fleischig, kurz oder lang, hellbraun, steht auf der wenig abgestumpften Spitze; er ist oft durch einen Wulst seitwärts gedrückt, geht auch ohne Absatz in die Frucht über.

Schale: glatt, gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich, etwas flammenartig-geröthet; Punkte

Digitized by Google

zahlreich, dunkelgrün, oft hellgrün umringelt. Rost findet sich nicht häufig.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, saftreich, halbschmelzend, von süssem, angenehm gewürztem Geschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mässig gross, ovale, kurz-zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende August, gleich nach der Sparbirne. Für die Tafel noch brauchbar, für die Wirthschaft vorzüglich; beim Kochen wird sie schön roth und ohne Zusatz von Zucker sehr süss. Lässt man die Frucht am Baume gelb werden, wird sie leicht mehlig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne Pyramide, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem kräftigen, nicht zu trocknen Boden. Die Sommertriebe sind stark, gerade, grün, sonnenwärts röthlich-braun, fein punktirt; Fruchtaugen ziemlich gross, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, dunkelbraun, abstehend; Blatt länglich-eiförmig, auch eirund, kurz-zugespitzt, am Rande fein gesägt.

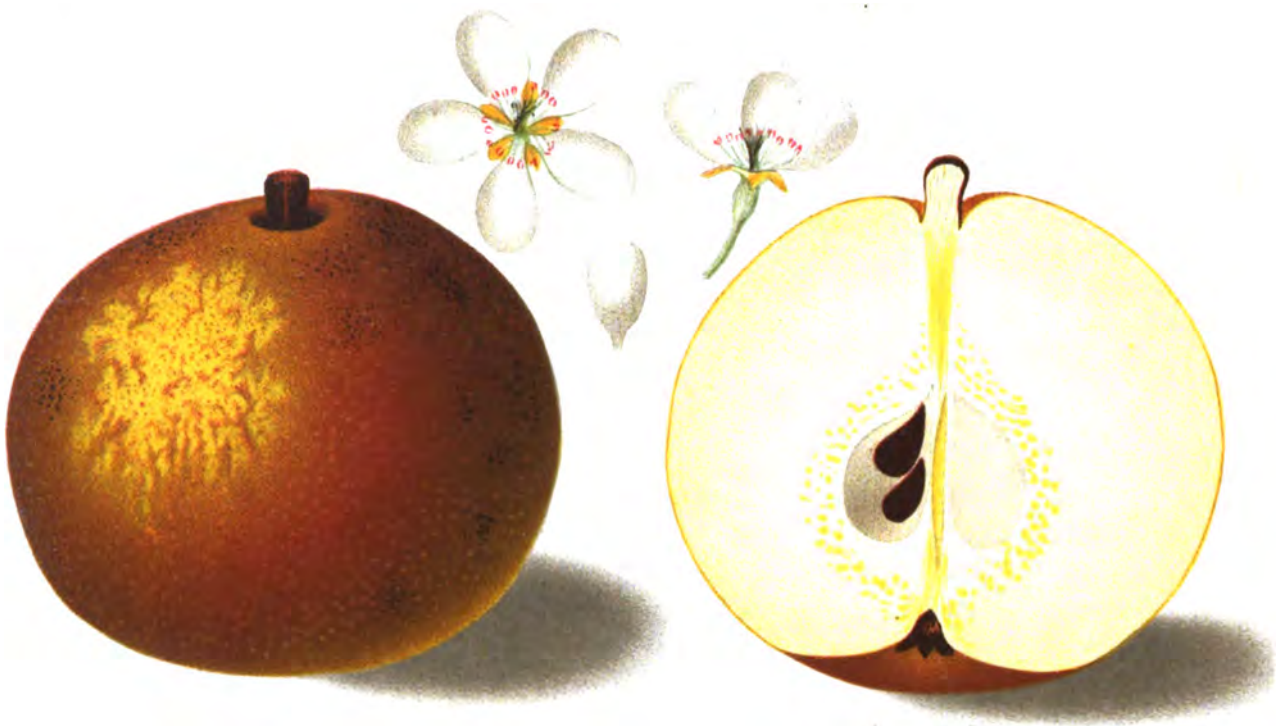
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Eugène Appert.

Digitized by Google

Digitized by Google



EUGÈNE APPERT.

Gem. v. W. Lauche.

Digitized by Google



Digitized by Google

Eugène Appert.

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

** !† **Ende September, Anfang October.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; er erhielt die erste Frucht 1862 und benannte diese Sorte nach seinem Schwager Eugène Appert. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt das erste Stämmchen 1870 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Eugène Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 494). 2. Eugène Appert (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 61).

Gestalt: mittelgrosse, rundliche, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele zu ziemlich gleichmässig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und glatt.

Stiel: sehr kurz, oft fleischig, auf der Oberfläche der Frucht, wie eingesteckt.

Schale: dünn, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, über und über mit feinem, zimmetfarbigem Roste bedeckt; braune Pünktchen klein und häufig.

Fleisch: weisslich-gelb, fein, schmelzend, saftig, von angenehm gewürztem, sehr süssem Geschmacke. Sie zählt zu den süssesten Birnen.

Kernhaus: offen; Kammern geräumig, grosse, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Schwache Granulationen finden sich häufig.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: Mitte October; sie reift gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches. Für die Tafel ausgezeichnet, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und eignet sich vorzüglich zu Pyramiden und Spalieren. In kräftigem Sandboden kommt er sehr gut fort. Sommertriebe sind schlank, olivenfarbig, punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, mässig gross; Holzaugen klein, spitz, abstehend; Blätter mittelgross, länglich-oval, gezähnt; Blattstiele kurz. —

Die fein zimmetfarbig berosteten Früchte zeichnen sich durch vorzüglichen, ungemein süssen Geschmack aus, daher verdient diese Sorte recht häufig angepflanzt zu werden.

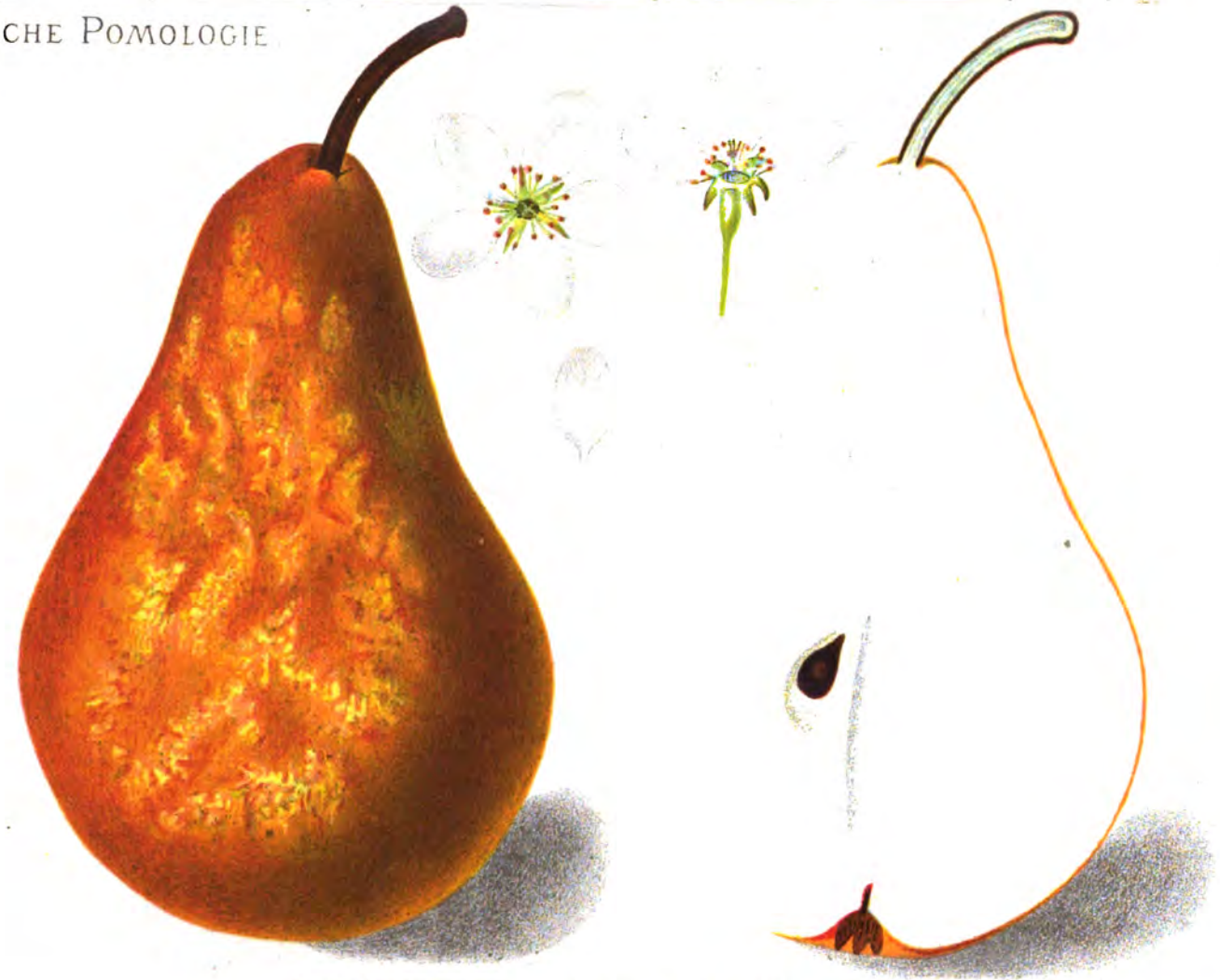
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Bosc's Flaschenbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



BOSCS FLASCHENBIRN.

Digitized by Google



Digitized by Google

Bosc's Flaschenbirn.

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

** ! † **October.**

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm dieser vorzüglichen Tafelfrucht befindet sich in dem Flecken Apremont (Haut-Saône); Madiot, directeur de la pépinière départementale du Rhône, schickte dem Jardin des Plantes zu Paris Pfropfreiser, welche 1835 die ersten Früchte brachten; sie wurde nach dem ehemaligen Director dieses Gartens, dem bekannten Pomologen Bosc benannt, welcher 1793 die alte Obstschule der Chartreuser Mönche vor der Zerstörung rettete. In Belgien kultivirt man eine Calebasse Bosc, welche von van Mons gezogen wurde und von obiger Varietät verschieden ist.

Literatur und Synonyme: 1. Bosc's Flaschenbirn (Diel V. S. 194). 2. Beurré d'Apremont (Congrès pomologie, Liste des fruits admis dans sa session de 1857, p. 1). 3. Cannelle (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, t. 1). 4. Paradis d'Automne (Thompson, Catalogue of fruits of the horticultural Society of London, 1842 p. 146 No. 334). 5 Bosc's Flaschenbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch No. 49). 6. Beurré Bosc (André Leroy, Dictionneire de Pomologie I. No. 174). 7. Beurré d'Apremont (Thomas, Guide pratique, S. 59).

Gestalt: sehr grosse, birn- oder flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele endigt sie mit schlanken Einbiegungen in eine abgestumpft-kegelförmige Spitze.

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

Digitized by Google

Stiel: sehr lang, gebogen, in einer schwachen Vertiefung sitzend, mitunter zur Seite gedrückt.

Schale: sehr fein, hellgrün, später hellgelb, fast ganz zimmetfarbig berostet; die feinen Punkte und der Rost machen die Frucht etwas rauh. Röthe fehlt ganz.

Fleisch: weiss, butterhaft, saftreich, sehr süss, von fein gewürztem, süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geräumig, grosse, langzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig in unpassendem Boden und kalten Lagen.

Reife und Nutzung: Mitte October — Ende November. Vorzügliche Tafelbirn, die bereits von der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Gotha zur Anpflanzung empfohlen wurde.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine schöne Pyramide, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist sehr tragbar.

Sommertriebe dick, kurz, braunroth, fein punktirt; Blüthenknospen mittelgross, kegelförmig, grau, abstehend; Blätter eirund oder oval, gross, mit auslaufender Spitze, glatt, ganzrandig oder an der Spitze gesägt; Blattstiel kurz und dick.

Auf schwachwüchsige Wildlinge veredelt, giebt diese Varietät sehr schöne und tragbare Pyramiden. Die Frucht darf nicht zu spät gepflückt werden, weil sie dann oft nicht ganz schmelzend wird.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Holländische Feigenbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



HOLLÄNDISCHE FEIGENBIRN.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Holländische Feigenbirn.

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

** † **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde Ende des vorigen Jahrhunderts von Dorlain in Saint-Ghislain bei Jemmapes in Belgien gezogen; Diel erhielt sie von van Mons. In Norddeutschland ist sie sehr verbreitet und wird als werthvolle Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: 1. Holländische Feigenbirne (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung — 23. S. 180). 2. Rougemont (Diel, Cat. 2. Forts. S. 88).3. Grüne Flaschenbirn (Diel, 23. S. 203). 4. Holländische Feigenbirne (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No.25).5. Holländische Feigenbirne (Niederländischer Obstgarten Taf. 9. Fig. 18). 6. St. Ghislain (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 503). 7. Saint-Ghislain (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 827). 8. Quinnipiac (Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1863. S. 547). Sie kommt noch als Fregattenbirne und an der Ostsee als Kaiserbirne vor.

Gestalt: veränderliche, birn- oder flaschenförmige, an der Oberfläche etwas unebene, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; um den Kelch rundet sie sich flach ab, nach dem Stiele macht sie gewöhnlich nur auf einer Seite eine starke Einbiegung und endet mit etwas übergebogener, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder geschlossen; Blättchen spitz, aufrecht, fast hartschalig; Kelcheinsenkung flach, mit einigen Falten umgeben, die die Hälften oft ungleich machen.

Digitized by Google

Stiel: dick, mittellang, oft etwas fleischig, oben auf, wie eingesteckt, oder auch in die Frucht übergehend und durch einen Wulst zur Seite gebogen.

Schale: stark, ziemlich glatt, hellgrün, später gelbgrün, mit vielen feinen, grün umringelten Rostpünktchen, an der Sonnenseite bisweilen bräunlich geröthet. Rostanflüge finden sich namentlich um Kelch und Stiel häufig. Geruch fehlt.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, von angenehm gewürztem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, kleine, kurz zugespitzte, fast schwarze Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Mitte September. Sie muss 10—12 Tage vor der Baumreife gepflückt werden, bevor sie noch eine Spur von Gelbwerden zeigt; zu spät gepflückt, wird sie nicht schmelzend und sehr bald mehlig. Für die Tafel und für die Wirthschaft gleich werthvoll. Getrocknet liefert sie prachtvolles, zuckersüsses Dörrobst.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, gedeiht in sandigem und schwerem Boden gleich gut, wenn derselbe nur hinreichende Feuchtigkeit besitzt, ist sehr tragbar und kommt auf jeder Unterlage gut fort. Sommertriebe schlank, braun-röthlich, stark punktirt, an der Spitze etwas wollig. Fruchtaugen kurz, abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt, kastanienbraun. Blatt länglich-eirund oder elliptisch, zugespitzt, oft etwas wellenförmig, glänzend, schwach gesägt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Frühe Herzogin.

Digitized by Google

Digitized by Google



FRÜHE HERZOGIN

Gem. v. W. Lauche.

Digitized by Google



Digitized by Google

Frühe Herzogin.

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

** **Ende August, September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug 1862 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Grösse, Schönheit, Güte und Tragbarkeit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 470). 2. Duchesse précoce (Thomas, Guide pratique, S. 108). 3. Frühe Herzogin (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 318, No. 77).

Gestalt: grosse, stumpf-kegelförmige, oft auch kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit oder ohne Einbiegungen ab und ist in der Regel auf der einen Seite mehr entwickelt, wie auf der anderen.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft verkümmert; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, mitunter auch wie eingesteckt, gewöhnlich etwas seitwärts stehend.

Schale: fein, etwas rauh, gelb, fast ganz mit hellbraunem Roste bedeckt; stark besonnte Früchte zeigen mitunter auf der Sonnenseite schwache Röthe.

Fleisch: weisslich-gelb, schmelzend, saftreich, von schwach gewürztem, angenehm süssweinigem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, grosse, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August, September. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet auch auf Quitte schöne Pyramiden, ist sehr tragbar, kommt in jedem Boden gut fort und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, aufrecht, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen mässig gross, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt rundlich oder eiförmig, kurz zugespitzt, regelmässig scharf gezähnt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig.

Verlag von PAUL PAREY in Berlin.

Digitized by Google

General Tottleben.

Digitized by Google

Digitized by Google



Gem. v. W. Lauche.

GENERAL TOTTLEBEN

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

General Tottleben.

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

** † **November, December.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Fontaine de Ghélin zu Mons in Belgien aus Samen gezogen und von Ambroise Verschaffelt in Gent in den Handel gebracht; die Aussaat geschah im Jahre 1839, im Jahre 1855 brachte der Mutterstamm die ersten Früchte. Anfänglich wurde vielfach eine falsche Birne statt ihrer verbreitet, weshalb auch die Urtheile über sie sehr verschieden lauten. Für Hausgärten, für warme Lagen und guten feuchten Boden ist ihre Anpflanzung zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: 1. Général Tottleben, (Bivort, Annales de Pomologie, VIII. S. 57). 2. General Tottleben (Ad. Papeleu, Illustration horticole de Gand, 1858). 3. General Tottleben (Palandt, Illustrirte Monatshefte, 1865, S. 34). 4. General Tottleben (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 544). 5. General Tottleben (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 502).

Gestalt: grosse, birnförmige, oft auch flaschenförmige, etwa 75 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einbiegungen und endet mit stump-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen gross, ziemlich lang, mit nach aussen gebogenen Spitzen, oft auch verkümmert; Kelcheinsenkung eng und tief, mit schwachen Falten umgeben, die mitunter über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, stark, an der Basis fleischig, meist gebogen, braun, wie eingesteckt zwischen Falten, oft auch ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Digitized by Google

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb; Punkte zahlreich, bräunlich; Rostüberzüge finden sich häufig, am stärksten um den Kelch und um den Stiel.

Fleisch: gelblich-weiss, mitunter schwach lachsfarbig, fein, schmelzend, saftreich, von sehr angenehm süssweinigen Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend; Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: November — December. In warmen Lagen eine vorzügliche, ansehnliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet auf Quitte schöne Pyramiden, verlangt guten, feuchten Boden und warme, geschützte Lage. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, stark punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, Holzaugen spitz abstehend; Blatt oval oder breit elliptisch, kurz zugespitzt, hellgrün, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

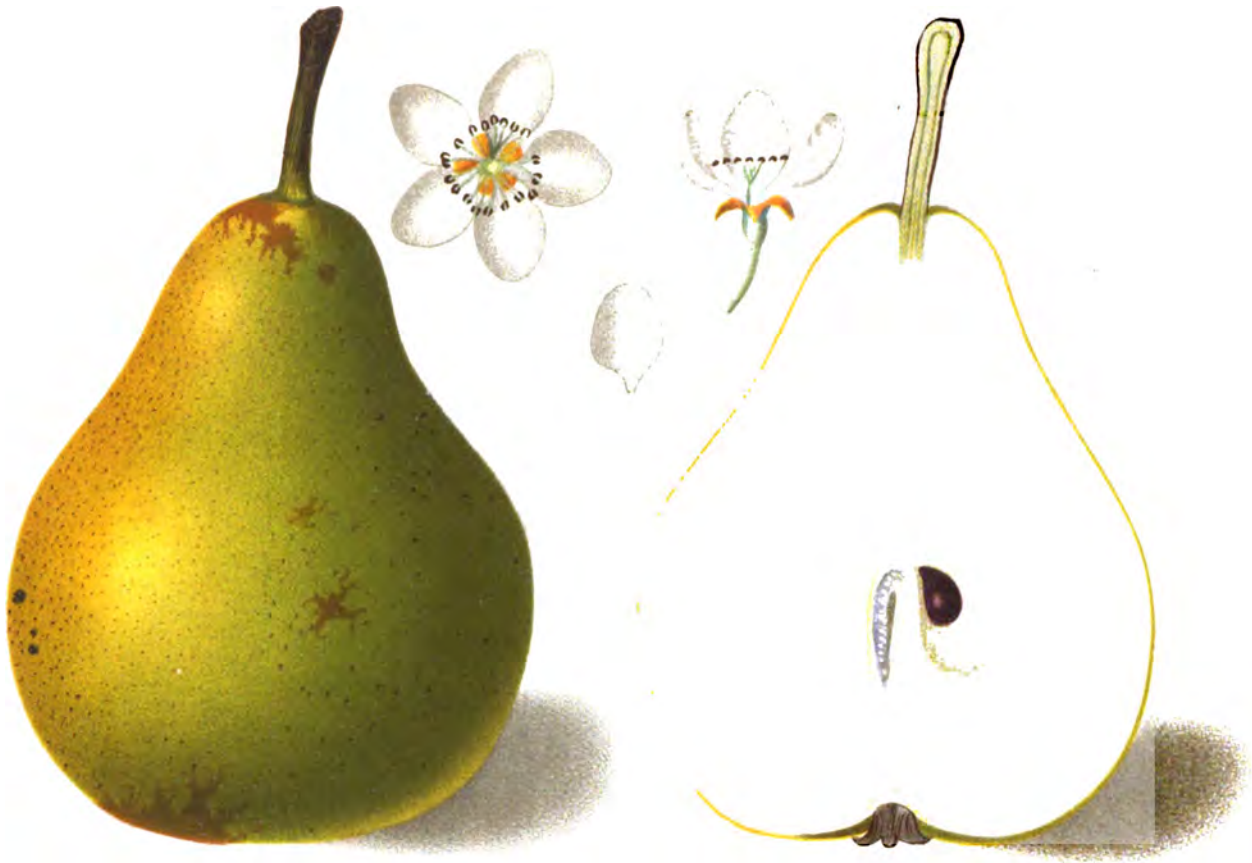
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graf Canal.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAF CANAL

Digitized by Google



Digitized by Google

Graf Canal.

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

** † **November, Januar.**

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Böhmen und wurde nach dem Grafen J. Canale de Malabaila, † 1826, Präsident der böhmischen Gartenbau-Gesellschaft zu Prag, benannt. Ueber ihre Entstehung ist nichts genaueres bekannt; in Frankreich und Belgien ist sie noch wenig verbreitet, in Deutschland kommt sie häufiger vor.

Literatur und Synonyme: 1. Graf Canal (Schmidt, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 171). 2. Graf Canal, Thomas, Guide pratique, 1876, S. 95). 3. Graf Canal von Montabaila (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, 1855, II No. 721, S. 137).

Gestalt: mittelgrosse, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele zu macht sie starke Einbiegungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang zugespitzt, mit nach aussen gebogenen Spitzen: Kelcheinsenkung flach und weit, mit einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, mässig lang, holzig, bräunlich-grün, steht oben auf und ist mitunter von einigen Falten umgeben.

Schale: fein, grasgrün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mitunter bräunlich geröthet; feine hellbraune Punkte finden sich über die ganze Frucht verbreitet, um Kelch und Stiel auch einige Rostanflüge.

Digitized by Google

Fleisch: weisslich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, angenehm süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, muschelförmig, ovale, kurz zugespitzte, hellbraune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen sind nur sehr schwach bemerklich.

Reife und Nutzung: November bis Ende Januar. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt dankbar, bildet schöne, pyramidenförmige Krone, ist nicht empfindlich und gedeiht auch in leichtem Sandboden, wenn derselbe nur nicht zu trocken ist. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, schwach punktirt; Fruchtaugen ziemlich gross, stumpf kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt gross, elliptisch-lanzettlich, fast ganzrandig, nach der Spitze zu fein gesägt; Blattstiel lang und stark.

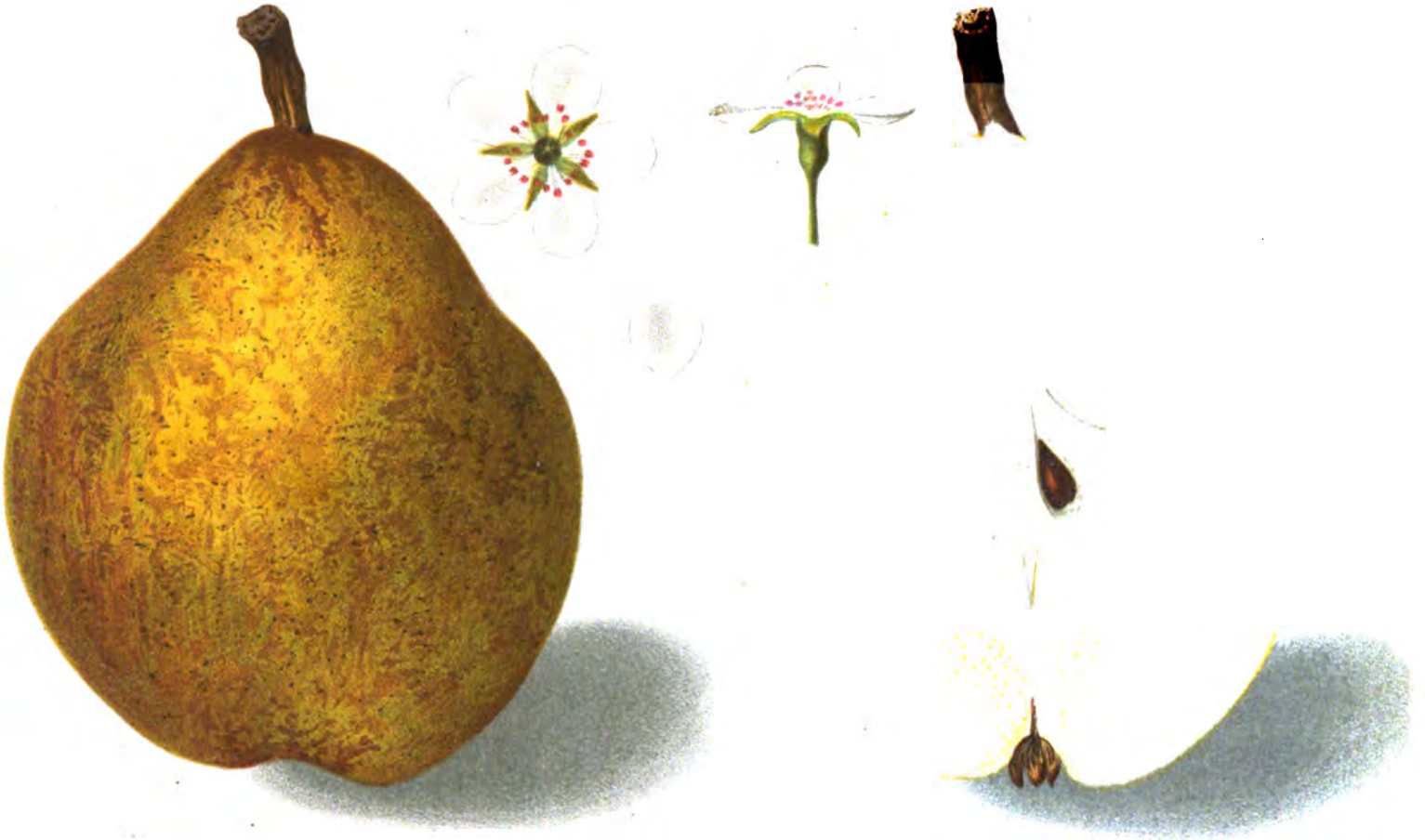
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Graf Moltke.

Digitized by Google

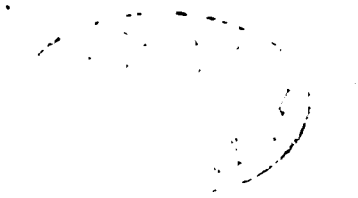
Digitized by Google



GRAF MOLTKE

Gem. v. W. Lauche

Digitized by Google



Digitized by Google

Graf Moltke.

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

** † **October.**

Heimath und Vorkommen: der Gärtner Gathen fand den Mutterstamm in einem Gebüsch des Gutsgartens zu Thunbyholm auf Seeland im Jahre 1850. Die Frucht wurde benannt nach dem Besitzer des Gutes, dem Dänischen Premier-Minister A. von Moltke. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Birne durch Rothe, Vorstand der Königl. Gärten zu Rosenberg bei Kopenhagen. Auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Cöln im Jahre 1875 waren in der Collectivausstellung aus Dänemark sehr schöne Früchte dieser dort sehr geschätzten Sorte ausgestellt.

Literatur und Synonyme: 1. Graf Moltke (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 706). 2. Graf Moltke (Lucas, Reutlinger Catalog, 1875, — mit dem Bemerken, dass es eine edle Winterbirne sei, die im December und Januar reife). 3. Graf Moltke (Lauche, deutscher Garten, 1881, S. 357).

Gestalt: grosse, bauchig-kegelförmige, auch eiförmige, etwa 80 mm breite, 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche hin gleichmässig ab; nach dem Stiele endigt sie mit eiförmig abgerundeter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen hartschalig, in die Höhe stehend; Kelcheinsenkung weit und tief, mit flachen Falten umgeben, die sich oft über die Frucht hinziehen.

Stiel: mittellang, stark, fast fleischig, obenauf wie eingesteckt, oft auch etwas zur Seite gedrückt.

Digitized by Google

Schale: fein, etwas rauh, hellgrün, später gelblich grün, gleichmässig mit feinem, zimmtfarbigem Roste überzogen, der oft um Stiel und Kelch zusammenfliesst. Stark besonnte Früchte sind immer intensiv geröthet. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich weiss, fein, schmelzend, sehr saftreich, von sehr gutem, fein gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern eng, vollkommene, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: sie reift von Mitte bis Ende Oktober. Eine ganz vorzügliche Tafelfrucht, die um so mehr Verbreitung verdient, als sie, aus dem Norden stammend, hier nicht empfindlich ist.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar, scheint auch in Bezug auf Boden nicht wählerisch zu sein. Sommertriebe mässig lang und stark, olivenfarbig, stark punktirt; Holzaugen kegelförmig, spitz, abstehend; Blätter mittelgross, elliptisch oder eilanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

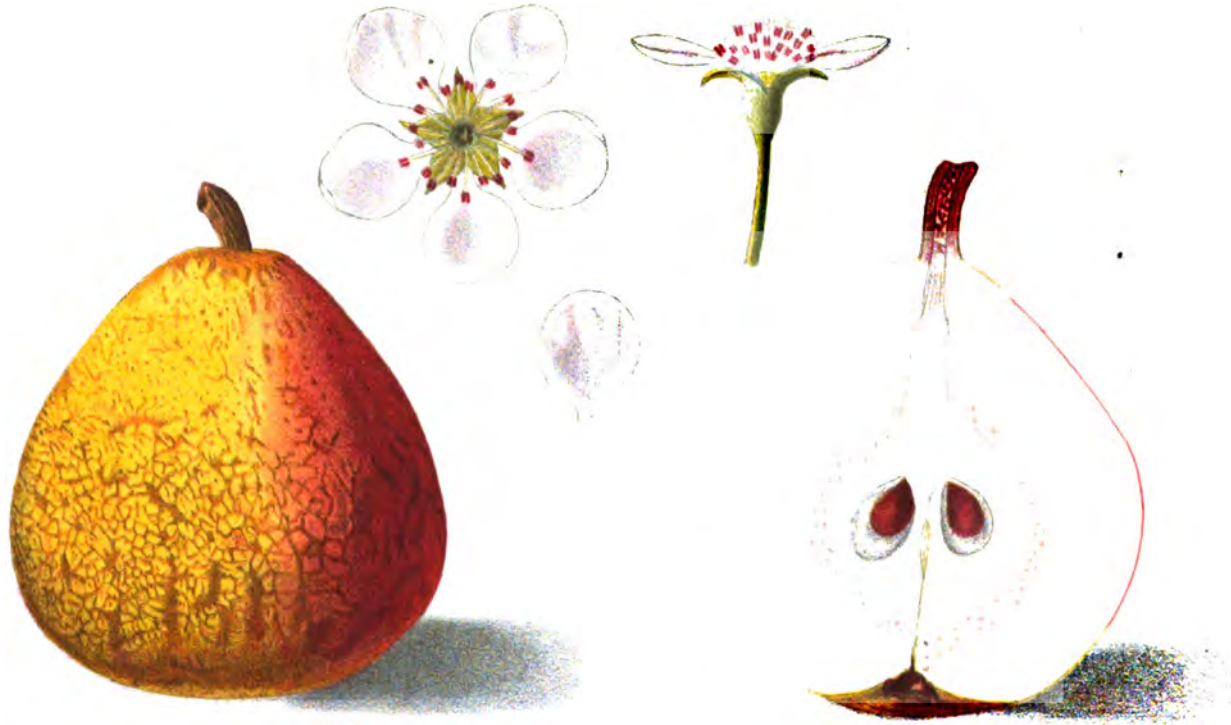
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

HERBST-COLMAR.

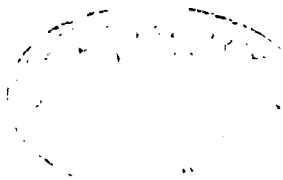
Digitized by Google

Digitized by Google



HERBST-COLMAR.

Digitized by Google



Digitized by Google

Herbst-Colmar.

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

** †† **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Major Esperen zu Mecheln (Malines) in Belgien im Jahre 1830 aus Samen gezogen; er erhielt 1845 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Passe-Colmar musqué (Liron d'Airol. Descript. II. S. 3. Taf. 21). 2. Passe-Colmar musqué (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 490). 3. Passe-Colmar musqué (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 733). 4. Die Herbst-Colmar (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 485).

Gestalt: mittelgrosse, kreisel- oder stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht. Der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen hartschalig, aufrecht, kurz; Kelcheinsenkung flach, oft von einigen flachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, obenauf wie eingesteckt, mitunter etwas zur Seite gedrückt.

Schale: fein, nicht glänzend, hellgrün, während der Reife hochgelb; stark besonnte Früchte bräunlich geröthet. Punkte fein, zahlreich, in der Röthe als mattgraue, kleine Flecken erscheinend. Feiner, fast netzartiger Rost überzieht die Frucht, namentlich um Kelch und Stiel. Geruch schwach.

Digitized by Google

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

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, gut ausgebildete, breit eiförmige, kurz zugespitzte, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur in unpassendem Boden und in ungünstigen Jahren.

Reifzeit und Nutzung: Mitte October, November. Man kann den Genuss um 3—4 Wochen verlängern, wenn man sie zu verschiedenen Zeiten pflückt und kühl aufbewahrt. Es ist eine vortreffliche Tafelfrucht, deren Anpflanzung nicht genug empfohlen werden kann.

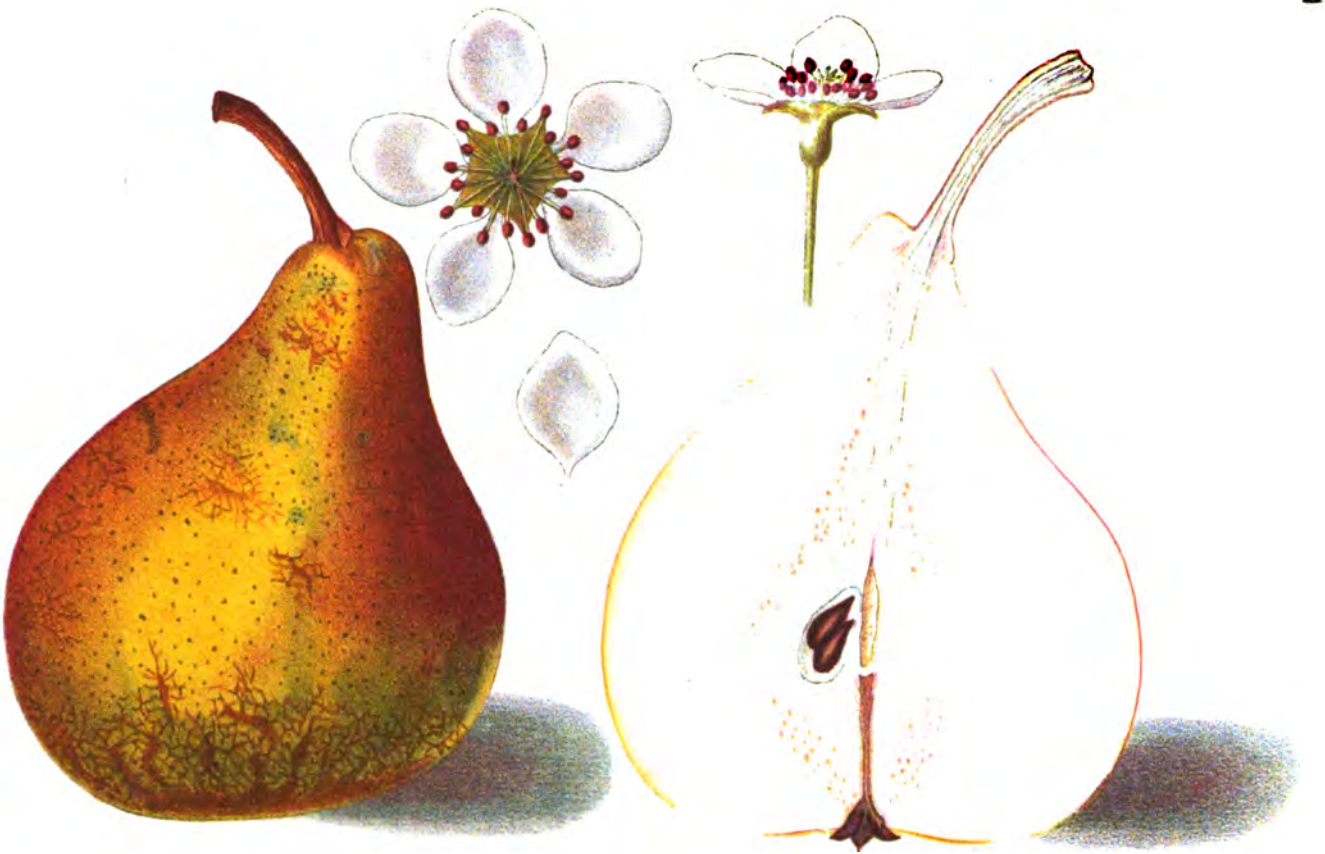
Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig, bildet eine schöne Pyramide, trägt früh und reichlich und gedeiht auf Quitte und Wildling in jedem nicht zu trocknen Boden. Sommertriebe lang, ledergelb, schwach punktirt; Fruchtaugen kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mässig gross, etwas wellig gebogen, lanzettförmig, schwach gesägt; Nebenblätter lang, linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.
Digitized by Google

Herbstsylvester.

Digitized by Google

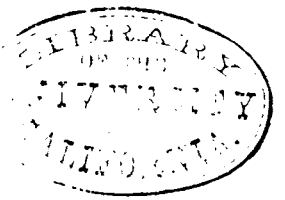
Digitized by Google



HERBST SYLVESTER.

Digitized by Google

Gem. v. W. Lauche



Digitized by Google

Herbstsylvester.

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

* * ! † **October.**

Heimath und Vorkommen: sie soll angeblich von van Mons aus Samen erzogen und nach einem Sekretair Sylvester (Sylvestre d'hiver) genannt sein. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und kommt vielfach als König von Württemberg vor.

Literatur und Synonyme: 1. Herbstsylvester (Diel, Kernobstsorten, 1821, S. 170). 2. König von Württemberg (Dittrich I. S. 649). 3. Frédéric de Wurtemberg (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 529). 4. Die Herbstsylvester (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 39). 5. Frédéric de Wurtemberg, Medaille d'or (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 451). 6. Medaille d'or (Royer, Annales de pomologie belge et étrangère, 1853, I. S. 91).

Gestalt: kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Stiele zu mit schlanken Einbiegungen abnimmt und mit konischer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hartschalig; Kelcheinsenkung flach und weit, gewöhnlich ohne Falten.

Stiel: stark, lang, oft etwas fleischig, meist obenauf wie eingesteckt, doch auch mitunter zur Seite gebogen.

Schale: glatt, hellgelb mit grünlichen Flecken, später citronengelb; stark besonnte Frucht mitunter schwach geröthet; hellbraune, feine Rostfiguren um Kelch und Stiel.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, saftreich, schmelzend, von feinem, gewürzhaftem, etwas zimmetartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer enge, länglich-eirunde, lang zugespitzte, dunkelbraune, oft schlecht entwickelte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte October, oft bis Mitte November dauernd. Sie gehört zu den besten und feinsten Tafelbirnen und verdient allgemein angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist früh und reichlich tragbar, bildet auf Wildling schöne Pyramiden, verlangt guten Boden und etwas geschützte Lage. Auf Quitte kommt er nicht fort. Sommertriebe mittellang, gekrümmt, glänzend, ledergelb; Blüthenknospen dick, kurzkegelförmig, etwas wollig; Blattknospen kegelförmig, spitz, abstehend; Blätter länglich-eiförmig, lang zugespitzt, glatt, fein gezähnt, bisweilen auch ganzrandig, etwas wellenförmig

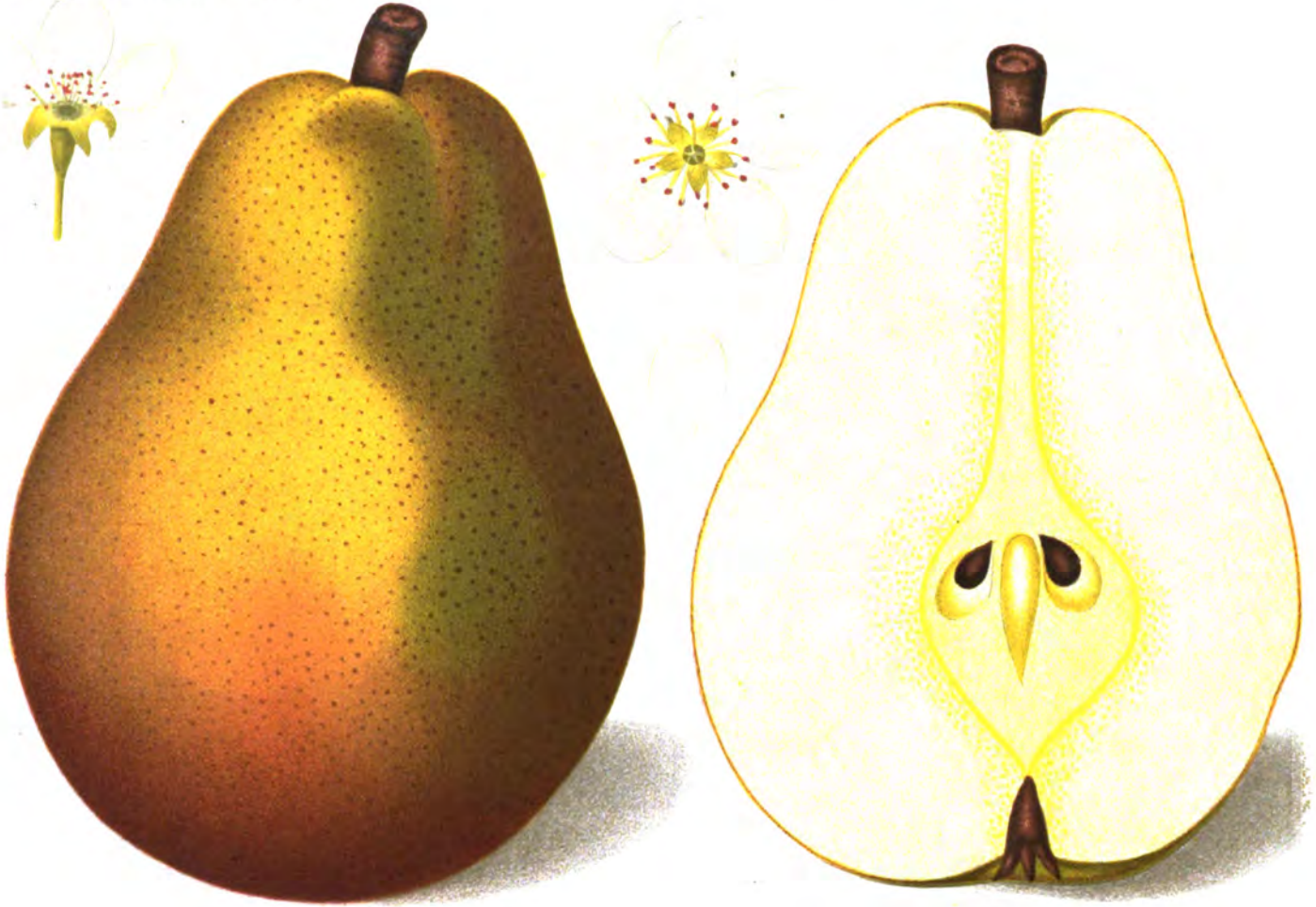
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Himmelfahrts-Birn.

Digitized by Google

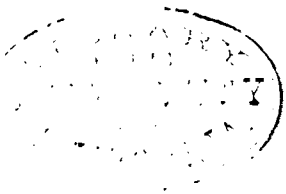
Digitized by Google



Digitized by Google

Gem. v. W. Lauche.

HIMMELFAHRTSBIRN



Digitized by Google

Himmelfahrts-Birn.

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

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

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Bouillé-Beauchamps in Goupillère bei Nantes aus Samen gezogen und im August 1864 dem Comité d'arboriculture der Societé centrale zur Prüfung vorgelegt. Ihren Namen erhielt sie nach ihrer Reifezeit, die um Mitte August (Mariae Himmelfahrt) eintritt.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de l'assomption (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 160). Beurré de l'assomption (Pomologie de la France No. 166). 3. Mariae Himmelfahrts-Birn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 676). 4. Buerré de l'assomption (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 390). Himmelfahrts-Birn (Lauche, Handbuch des Obstbaues, No. 83. S. 320).

Gestalt: grosse, abgestumpft-birnförmige, etwas veränderliche, etwa 85 mm breite, 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie unbedeutende Einbiegungen und endet mit einer abgestumpften Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hartschalig, aufrecht, oft wenig ausgebildet; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, sehr dick, gewöhnlich fleischig, sitzt in mässiger Vertiefung zwischen starken Anschwellungen.

Schale: glatt, fast glänzend, gelblich-grün, später citronengelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet. Punkte

Digitized by Google

braun, zahlreich; Rostanflüge finden sich mitunter um Kelch und Stiel. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich-weiss, saftreich, schmelzend, von gezuckertem, angenehmem, schwach muskirtem Geschmacke.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer gross, mittelgrosse, eiförmige, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur bei ungünstigem Boden und in unpassenden Lagen.

Reife und Nutzung: Ende August. Eine sehr gute, durch Grösse, frühe Reifezeit und grosse Tragbarkeit ausgezeichnete Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, gedeiht selbst in leichtem Sandboden, ist sehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling schöne Pyramide. Sommertriebe zahlreich, stark, lang, olivenfarbig, nach oben wollig, etwas matt punktirt. Augen mittelgross, zugespitzt, abstehend; Blätter gross, elliptisch oder oval, abgerundet, schwach gesägt oder ganzrandig; Nebenblätter fadenförmig.

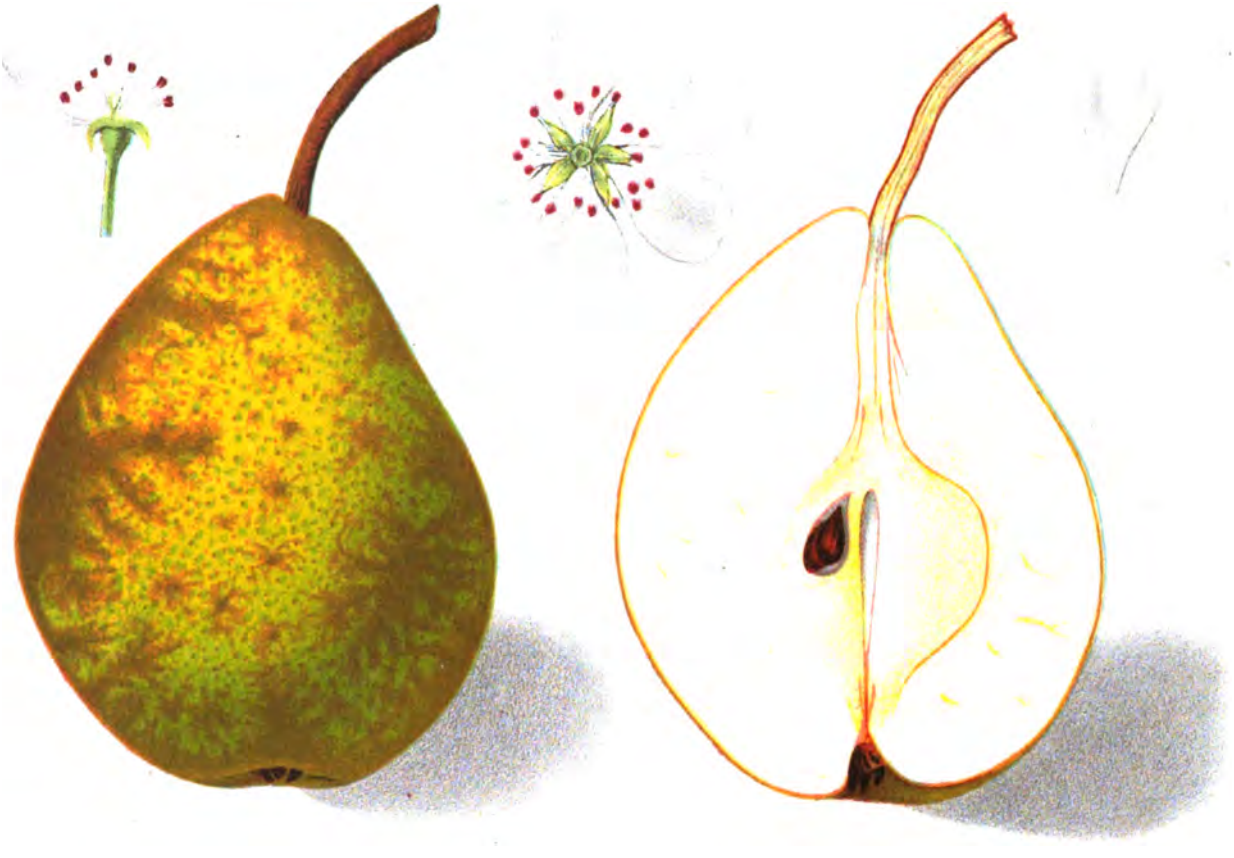
Verlag von Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Graue Honigbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



GRAUE HONIGBIRN.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY
OF
CALIFORNIA

Digitized by Google

Graue Honigbirn.

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

* ††! **September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von meinem Vater, dem Gräflich von Bernsdorf'schen Schlossgärtner zu Gartow (Provinz Hannover), in einigen Gärten zu Seehausen und Crüden in der Altmark aufgefunden, vermehrt und verbreitet. Ueber ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. An Oberdieck sandte ich bereits im Jahre 1865 Reiser und Früchte.

Literatur und Synonyme: 1. Graue Honigbirn (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 547). 2. Graue Honigbirn (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 321, No. 84).

Gestalt: mittelgrosse, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einbiegungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, aufrecht, hartschalig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, gebogen, holzig, hellbraun; er sitzt in flacher Vertiefung, gewöhnlich durch die sich erhebende eine Seite der abgerundeten Spitze seitwärts gedrückt.

Schale: fein, rauh, schwach glänzend, hochgelb oder gelblichgrün, mit vielen Anflügen, Flecken und stellenweisen Ueberzügen eines feinen, zimmetfarbenen Rostes. Stark besonnte Früchte sind gewöhnlich intensiver gefärbt und zeigen oft schwache Röthe. Geruch gewürzhaft.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein-körnig, abknackend, mürbe, fast halbschmelzend, von zimmetartig-gewürztem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, kleine, mitunter wenig ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Mitte September — Mitte October. Sie gehört zu den besten Wirthschaftsfrüchten, färbt beim Kochen sich schön roth und wird ungemein süss.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird sehr gross, bildet eine pyramidale Krone, trägt sehr gut und kommt in jedem, nicht zu trockenen Boden gut fort. — Sommertriebe sind stark und lang, olivengrün, zahlreich und stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgross, elliptisch, flach, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

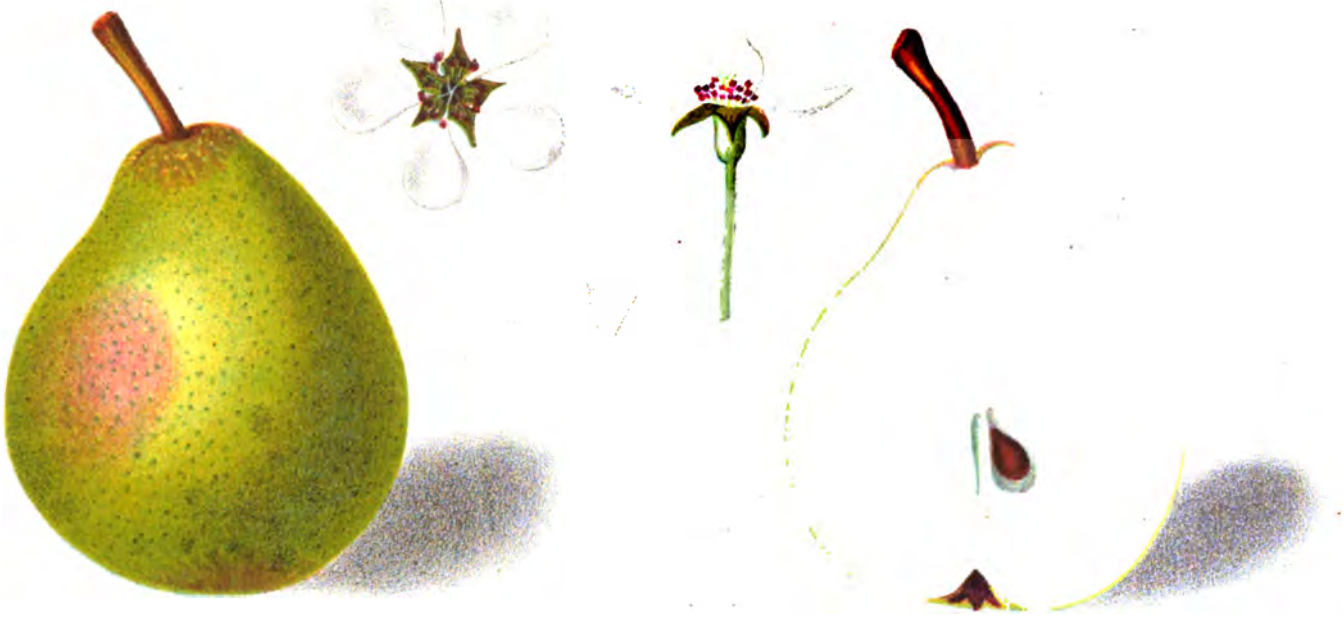
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grüne Hoyerswerder.

Digitized by Google

Digitized by Google

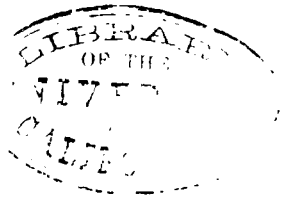


GRÜNE HOYERSWERDER.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Grüne Hoyerswerder.

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

** †† ! **Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde wahrscheinlich in oder um Hoyerswerda in der Niederlausitz aus Samen gezogen; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und wird als Wirthschaftsfrucht sehr geschätzt.

Literatur und Synonyme: 1. Grüne Hoyerswerder (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1805, IV. S. 24). 2. Souveraine d'été (Downing, the Fruits and fruits trees of America, 1863. S. 582). 3. Sucrée d'Hoyerswerda (Mas, le Verger, 1867. II. No. 43). 4. Sucrée-vert-d'Hoyerswerder (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 860). 5. Sucrée de Hoyerswerda (R. Hogg, 1875, the fruit Manual. S. 509). 6. Grüne Hoyerswerder (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 6).

Gestalt: kleine, eirunde oder eirund-kegelförmige, etwa 55 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich kugelförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit oder ohne Einbiegungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hornartig, klein, braun, aufrecht oder mit auswärts geneigten Spitzen, oft auch fehlerhaft; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, braun, oben auf, wie eingesteckt, in der Regel von einer fleischigen Anschwellung seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, fein, grasgrün, später gelblich-grün; Punkte

Digitized by Google

stark, häufig, braun, dunkelgrün umflossen; Rost findet sich um den Stiel und den Kelch höchst selten. Nur stark besonnte Früchte zeigen mitunter bräunliche Röthe.

Fleisch: gelblich-weiss, unter der Schale mitunter grünlich, saftreich, schmelzend, von süssweinigem, angenehm gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, ovale, kurzzugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Mitte — Ende August. Für die Tafel brauchbar, ebenso auch für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, ist ungemein tragbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe schlank, mässig stark, bräunlich-grün, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt lanzettförmig, lang zugespitzt, am Rande fein gesägt.

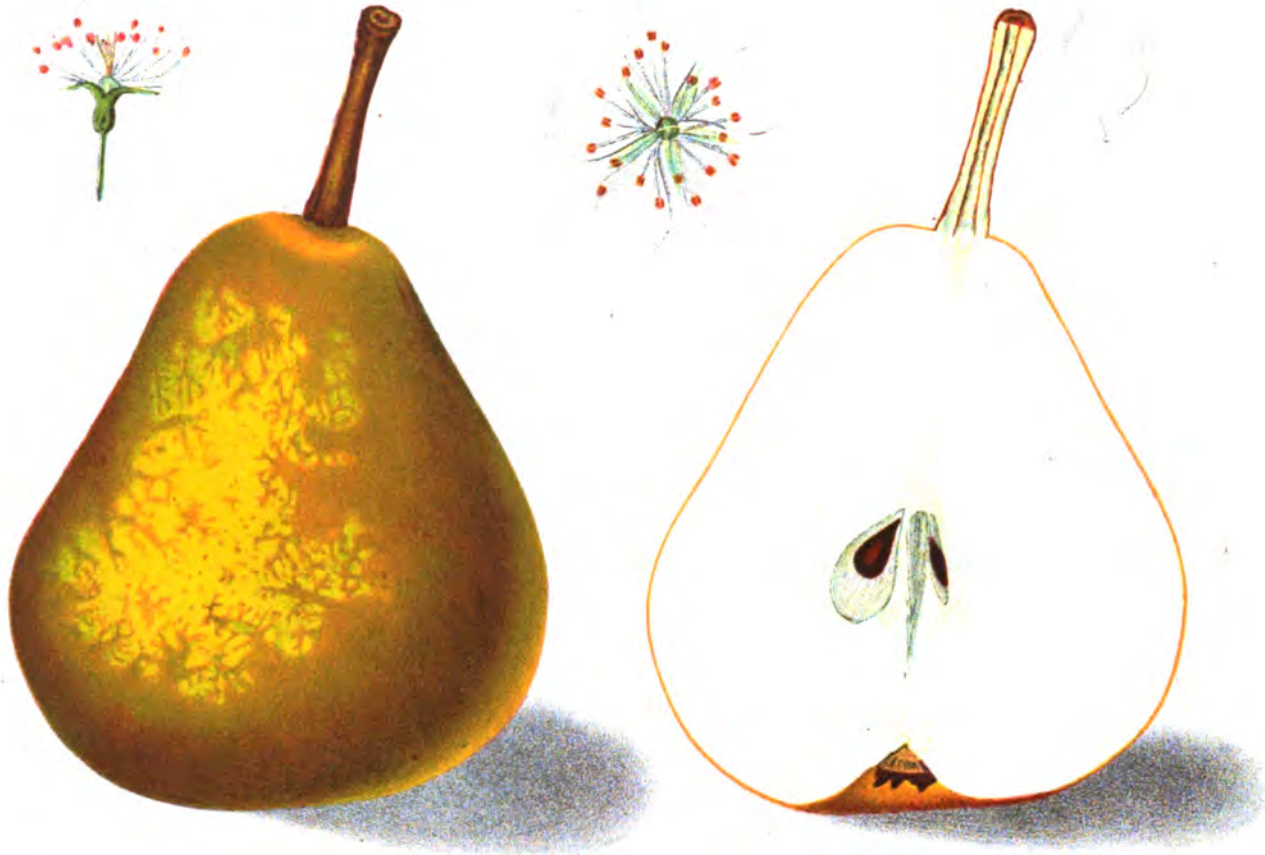
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

HARDENPONT'S LECKERBISSEN.

Digitized by Google

Digitized by Google

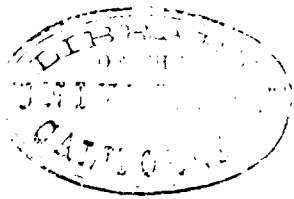


HARDENPONTS LECKERBISSEN.

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Hardenpont's Leckerbissen.

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

** ! **Ende October.**

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde 1759 von dem Abbé Hardenpont in seinem Garten am Fusse des Berges Paniselle bei Mons gezogen. 1808 wurde sie in Frankreich eingeführt; Diel erhielt sie 1810 von van Mons unter dem Namen Charles d'Autriche. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Délices d'Hardenpont aus Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Hardenpont's Leckerbissen (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten. IV. S. 191). 2. Délice d'Ardenspont (Poiteau, Pomologie française, 1848, t. III. No. 38). 3. Fondante de Paniselle (Bivort Album de Pomologie, t. III. 1850. S. 30). 4. Charles d'Autriche (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, I. 1858). 5. Archiduc Charles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 52). 6. Hardenpont's Leckerbissen (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 230).

Gestalt: mittelgrosse, dickbauchig-kegelförmige oder kreiselbirnförmige, veränderliche, etwa 70 mm breite, 80 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele endet sie mit stumpfkegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft schlecht entwickelt, hartschalig; Kelcheinsenkung breit und tief.

Stiel: dick, fleischig oder holzig, lang, obenauf wie eingesteckt, bisweilen zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnen-

Digitized by Google

seite selten schwach geröthet, mit zahlreichen Rostpunkten und zimmetfarbigen Rostanflügen, besonders um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiss, fein, saftreich, butterhaft, von angenehm zuckersüssem, zimmetartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, eirunde, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende October, Anfang November; sie hält sich etwa 14 Tage und gehört zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne Pyramide, kommt auf Wildling und Quitte gut fort und ist recht fruchtbar; in gutem Boden und geschützten Lagen gedeiht er am besten. — Sommerzweige wenig zahlreich, aufrecht, ziemlich stark, leicht gebogen, olivenfarbig, hellbraun punktirt; Blüthenknospen dick, kegelförmig, hellbraun; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blätter mittelgross, oval oder eiförmig, mit auslaufender Spitze, glatt, fein gesägt, etwas wellenförmig; Blattstiele lang und dünn.

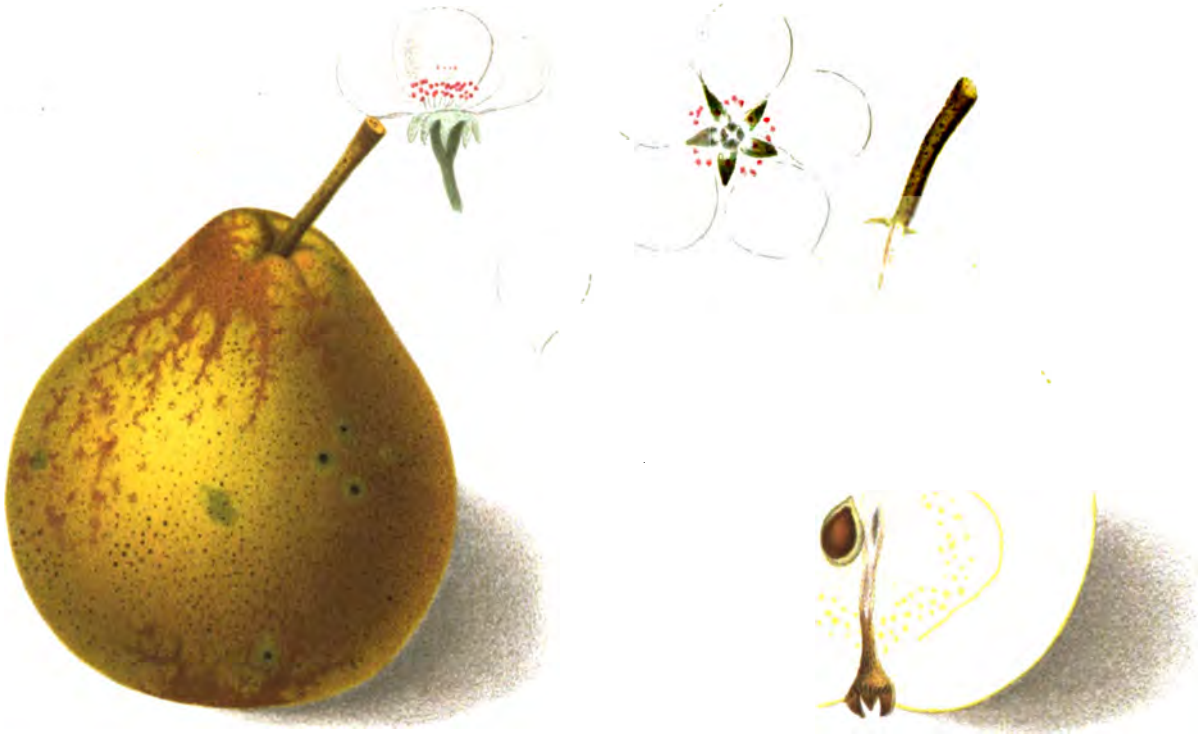
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

KLEINE MARGARETHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



KLEINE MARGARETHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Kleine Margarethe.

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

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1862 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach seiner Enkelin Margarethe Appert benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland noch wenig bekannte Sorte im Jahre 1870 direct vom Züchter; sie zählt zu den besten Birnen im August und verdient häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Petite Marguerite (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 749). 2. Kleine Margarethe (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 675). 3. Kleine Margarethe (Lauche, Handbuch des Obstbaues S. 322).

Gestalt: kleine, abgestumpft-kegelförmige oder kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einbiegungen ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halb offen; Blättchen klein, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben, die flach über den Rand verlaufen.

Stiel: mässig lang, oben etwas verdickt, steht in schwacher Vertiefung mit Falten umgeben.

Schale: fein, glatt, glänzend, grün, später gelblich-grün, gewöhnlich ohne Röthe; nur stark besonnte Früchte sind mitunter an der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift. Um den Kelch und den Stiel finden sich schwache Rostüberzüge. Geruch gewürzhaft, stark.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, sehr saftreich, schmelzend, von süssem, gewürzhaftem, durch feine Säure gehobenen Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer eng, eirunde, kurz zugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifzeit und Nutzung: Ende August, gleichzeitig mit Williams Christbirne, Stuttgarter Geishirtel und der Runden Mundnetzbirne. Vorzügliche Frucht für die Tafel und ebenso werthvoll für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, gedeiht auf Quitte und kommt auch in leichtem Sandboden fort. — Sommertriebe lang und stark, ledergelb, röthlich angehaucht, an der Spitze wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mässig gross, glänzend, elliptisch, schwach gezähnt; Nebenblätter lang, linienförmig.

Die kleine Margarethe zeichnet sich durch Tragbarkeit, frühe Reifezeit und vorzüglichen Geschmack aus und verdient alle Beachtung.

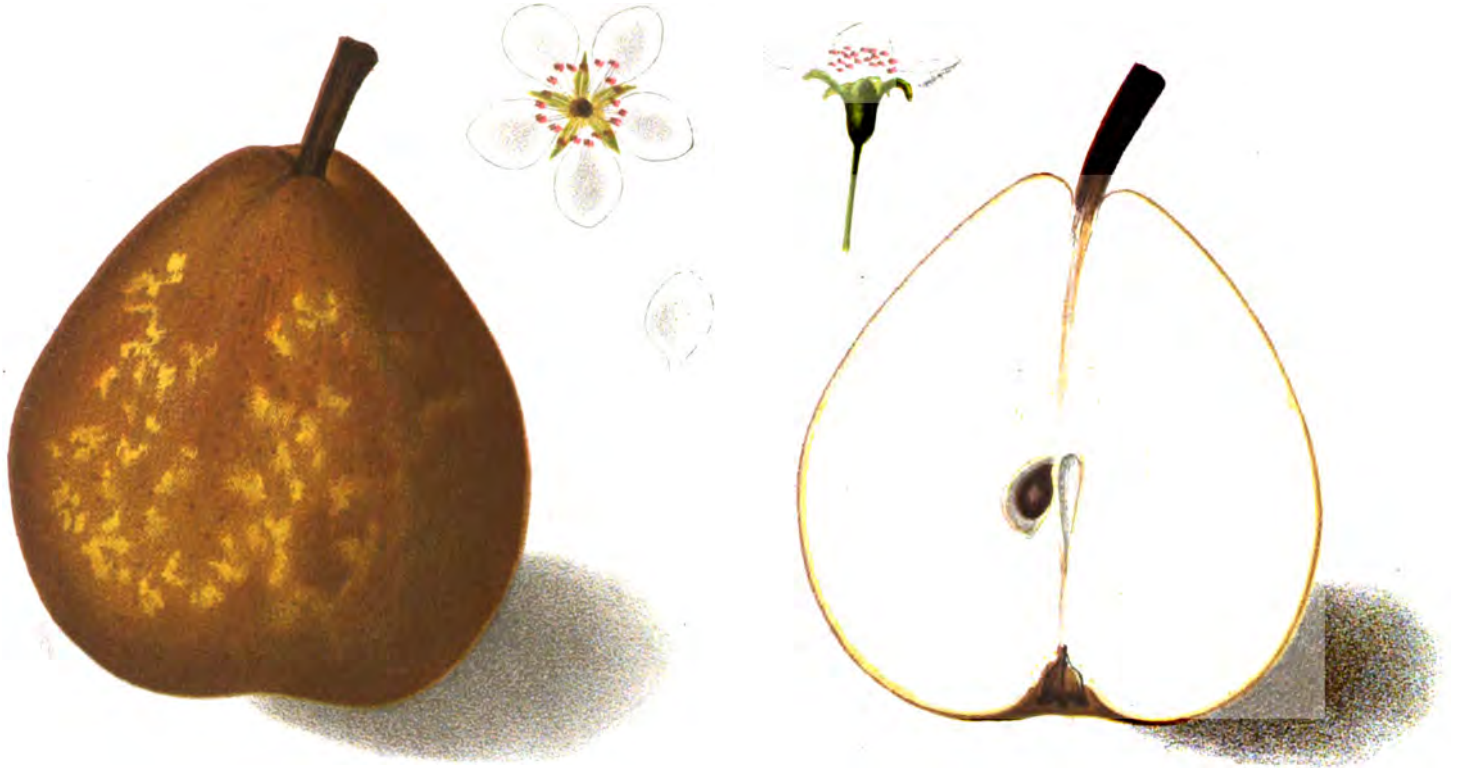
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Madame Verté.

Digitized by Google

Digitized by Google



MADAME VERTÉ

Gem. v. W. Lauche.

Digitized by Google



Digitized by Google

Madame Verté.

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

** ! † December bis Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Samenzüchter Kevers in St. Josse-ten-Noode bei Brüssel gezogen; er benannte sie nach seiner an Herrn Verté verheiratheten Schwester. Sie ist nicht zu verwechseln mit Diel's Brüsseler grüne Madame (Madame verte). In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, verdient aber, weil sie zu den besten Tafelbirnen im December und Januar zählt, recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Verté (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 658). 2. Madame Verté (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 754). 3. Madame Verté (de Jonghe, Illustrirte Monatshefte, 1869 S. 226).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe, rundlich eiförmige, auch kreisel-kegelförmige Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne merkliche Einbiegung abnimmt und mit kegelförmiger, oft in den Stiel auslaufender Spitze endet.

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

Stiel: stark, 20 mm lang, gerade oder schwach gebogen, an der Spitze etwas verdickt; sitzt wie eingesteckt, ist von einigen Falten umgeben, häufig auch zur Seite gedrückt.

Schale: stark, fein rauh, mattglänzend, Grundfarbe unansehnlich grün, später gelb, vollständig von einem feinen, hellbraunen, zusammenhängenden Rost überzogen; Rostpunkte

Digitized by Google

dicht, zerstreut; auf der Sonnenseite zeigt sich bei stark besonnten Früchten ein leichter Anflug bräunlicher Röthe. Geruch gewürzhaft.

Fleisch: gelblich weiss, saftreich, schmelzend, von schwach zimmetartig gewürztem, süssem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, langeiförmige, schwarzbraune, am Kopf mit einem Knöpfchen versehene Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Ende November bis Januar. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schöne pyramidale Krone, ist sehr fruchtbar, kommt in trockenem Boden noch fort und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe lang und stark, olivengrün, schwach punktirt, aufrecht; Fruchtaugen stark, eiförmig, wollig; Holzaugen oval, zugespitzt, abstehend; Blätter mittelgross, elliptisch oder länglich-eiförmig, fein gezähnt; Blattstiel lang, dicht; Afterblätter linienförmig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Neue Crasanne.

Digitized by Google

Digitized by Google



NEUE CRASANNE

Verl. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google

Digitized by Google

Neue Crasanne.

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

** **Januar, Februar.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1855. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber in Hausgärten und geschützten Lagen wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und späten Reifzeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Passe Crasanne, (Liron d'Airoles, Lyste synonymique historique des diverses variétés du poirier, 1857, Supplement, S. 40). 2. Passe Crasanne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 734). 3. Passe Crasanne (Mas, le Verger, No. 38). 4. Passe Crasanne (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1877, S. 273). 5. Passe Crasanne (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 491). 6. Passe Crasanne (Bivort, Album de Pomologie I. Taf. 40). 7. Die neue Crasanne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 221). 8. Edel-Crasanne (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1882, S. 4).

Gestalt: grosse, stumpf-kegelförmige, oft rundliche, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne oder mit nur schwachen Einbiegungen abnimmt und mit stark abgestumpfter Spitze endet. Die Hälften sind oft ungleich.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, aufrecht, oft hartschalig und verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die oft über die Frucht verlaufen.

Digitized by Google

Stiel: lang, stark, holzig, braun, an der Spitze verdickt, in tiefer Einsenkung, oft wie eingedrückt.

Schale: dick, glatt, oft etwas rauh, grün, später grünlich-gelb, mit zusammenfliessendem, zimmtfarbigem Roste bedeckt, der auf der Sonnenseite nur die Grundfarbe durchscheinen lässt. Geruch fehlt.

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

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, muschelförmig, gut entwickelte, schwarzbraune, kurz zugespitzte, mit kleinen Köpfchen versehene Samen enthaltend; Granulation wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Januar, Februar. In warmen geschützten Lagen eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

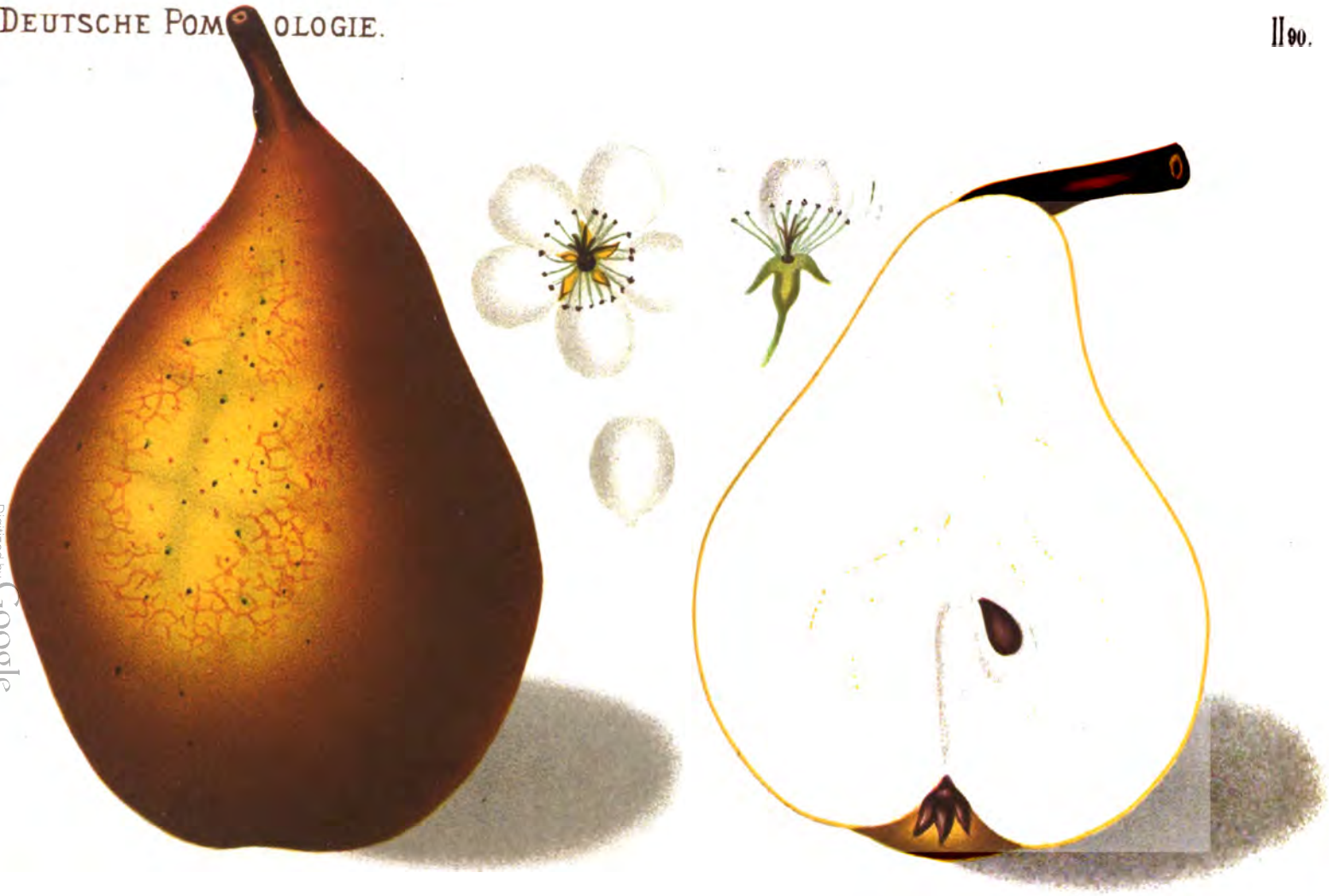
Eigenschaften des Baumes: er wächst mässig stark, trägt gut, bildet auch auf Quitte schöne Pyramide, verlangt aber warme, geschützte Lage und guten, mässig feuchten Boden. Sommertriebe mässig stark, schlank, hellbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eirund oder elliptisch, kurz zugespitzt, schwach gezähnt: Nebenblätter linienförmig.

Digitized by Google

Neue Fulvie.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Gem. v. W. Lauche.

NEUE FULVIE

Digitized by Google

Neue Fulvie.

Diel I. 3. 2; Luc. III. (5) 1. a; Jahn III. 2.

** ! † **November, Januar.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gregoire in Jodoigne in Belgien aus Samen gezogen; der Baum brachte im Jahre 1854 die ersten Früchte. Sie findet sich unter den Sorten, welche von dem Congresse in Namur als die verzüglichsten bezeichnet wurden und Dr. Reisich empfahl sie bereits auf der allgemeinen Versammlung deutscher Pomologen zu Görlitz zur allgemeinen Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Nouvelle Fulvie (Annales de Pomologie belge et étrangère, IV. S. 59). 2. Nouvelle Fulvie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, II. S. 467). 3. Belle de Jarnac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No 90). 4. Neue Fulvie (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 510). 5. Nouvelle Fulvie (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 487).

Gestalt: grosse, birnförmige, sehr veränderliche, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einbiegungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen gross, lang zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung eng und tief, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, mässig lang, braun, geht gewöhnlich ohne Absatz in die Frucht über, wird aber auch mitunter durch die wulstig sich erhebende Spitze zur Seite gedrückt.

Schale: glatt, fein, citronengelb, wovon jedoch wenig sichtbar ist, da fast die ganze Oberfläche der Frucht mit braungelbem,

Digitized by Google

zusammenhängendem, auf der Schattenseite etwas rauhem, Roste überzogen ist; stark besonnte Früchte sind mitunter auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, sehr saftreich, von gewürzhaftem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

Reife und Nutzung: Januar bis Februar. In warmer Lage eine ganz vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet auf Quitte und Wildling schöne Pyramiden, verlangt aber warmen Standort und fruchtbaren Boden. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-geröthet, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, auch oval-lanzettlich, scharf zugespitzt, schwach gezähnt.

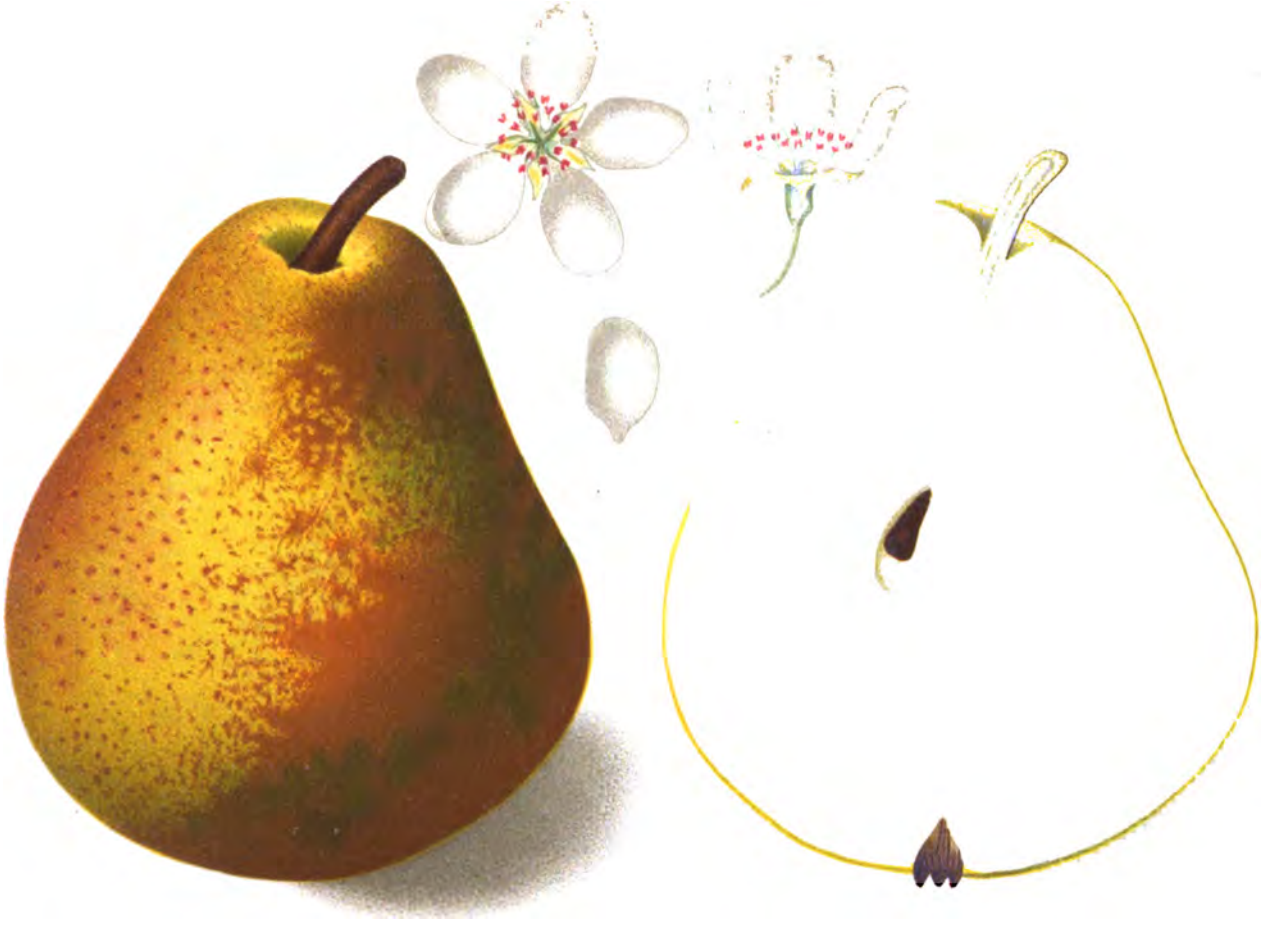
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Doppelte Philippsbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google

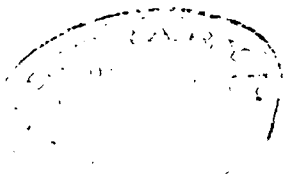


DOPPELTE PHILIPPSBIRN

Gem. v. W. Lauche

Verlag v. Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Doppelte Philippsbirn.

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

** †† **October.**

Heimath und Vorkommen: sie ist belgischen Ursprungs; van Mons, der in ihren Besitz kam, widmete sie dem Grafen von Mérode-Westerloo.

Literatur und Synonyme: 1. Philippe Double (Bivort, Album de Pomologie, 1847, No. 47). 2. Beurré de Mérode (Annales de Pomologie belge et étrangère, 1857, V. S. 81). 3. Beurré de Mérode (Decaisne, Jardin fruitier du Muséum, Taf. 36). 4. Doyenné Boussoch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 432). 5. Die doppelte Philippsbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 206). 6. Doyenné Bussoch (R. Hogg, the fruit Manual 1875, S. 435). 7. Beurré de Westerloo (Willermoz, Observations sur le genre poirier, 1848, S. 21).

Gestalt: grosse, stumpf-kegelförmige, etwas veränderliche, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele schwache Einbiegungen macht und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, hartschalig; Kelcheinsenkung flach und eng, oft mit einigen Falten umgeben.

Stiel: stark, etwas fleischig, braun, oben auf wie eingedrückt, oft schief neben einer Fleischwulst stehend.

Schale: mattgrün, später hellgelb, mitunter an der Sonnenseite schwach geröthet, mit zahlreichen, bräunlichen Punkten um Kelch und Stiel, oft auch auf der Frucht mehr oder weniger berostet.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, fein, schmelzend, sehr saftreich, von weinartigem, gezuckertem, angenehm muskirtem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Kammern klein, meist schlecht ausgebildete, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: sie reift im October und hält sich gegen 3 Wochen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist tragbar, verlangt einen guten Boden und eine warme, geschützte Lage. Sommertriebe schlank, stark, grünlich-gelbbraun, stark punktirt; Blüthenaugen abgestumpft - kegelförmig; Blattaugen spitz, abstehend; Blätter elliptisch oder eiförmig, mit auslaufender Spitze, fein gesägt, oft auch ganzrandig.

Auf Quitte und Wildling wächst er gleich lebhaft, ist frühzeitig tragbar und liefert schöne und grosse Früchte. 1879 80 hat er sich als unempfindlich gegen Kälte erwiesen.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

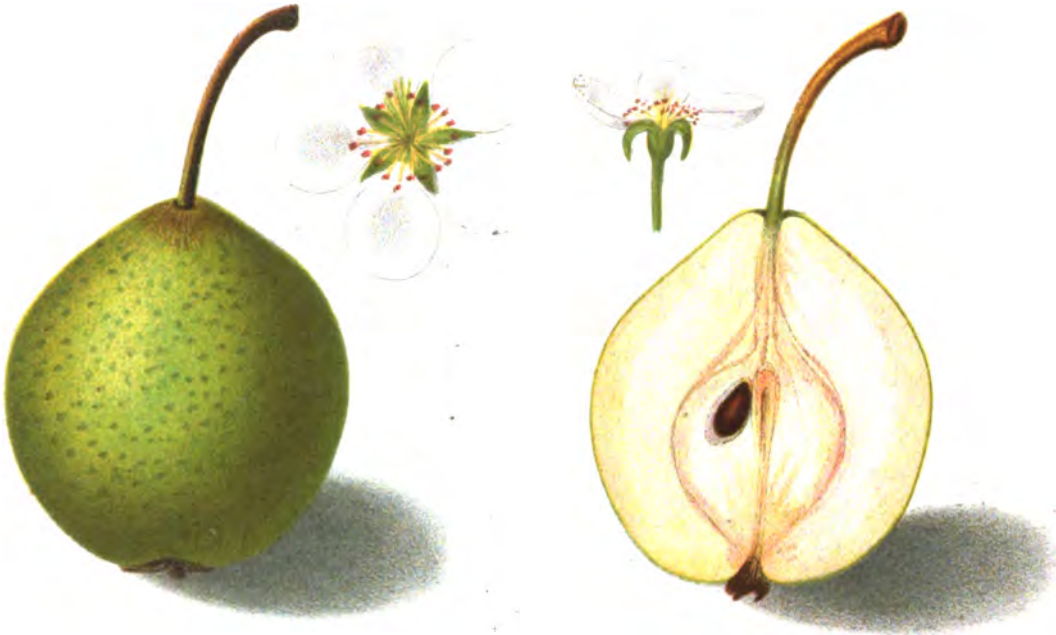
Digitized by Google

LEIPZIGER RETTIGBIRN.

Digitized by Google

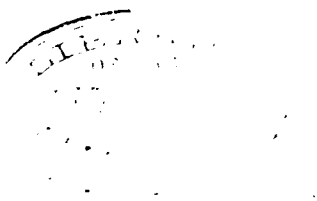


Digitized by Google



LEIPZIGER RETTIGBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Leipziger Rettigbirn.

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

* ††! **Ende August, Anf. October.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Näheres nicht bekannt. Sie stammt aus der Umgegend von Leipzig und ist in Sachsen sehr verbreitet, kommt aber auch im nördlichen Deutschland häufig vor.

Literatur und Synonyme: 1. Wahre Leipziger Rettigbirne, Colditzer Rettigbirne (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1807, VI. S. 17). 2. Leipziger Rettigbirne (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstarten, 1837, I. S. 564). 3. Leipziger Rettigbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 17). 4. Radis de Leipsick (Mas, le Verger, Poires d'été, No. 61).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, fast rundliche, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Stiele mit kurzer, sanfter Einbiegung ab, während sie sich nach dem Kelche eiförmig abrundet.

Kelch: offen; Blättchen stark, stumpf, aufrecht; Kelcheinsenkung flach, ziemlich weit, mitunter von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, oft etwas fleischig, lang, bräunlich-grün, schwach vertieft oder in die Frucht übergehend, mitunter auch durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, später grünlich-gelb, mit dunkelgrün umringelten, hellbraunen Punkten; um Kelch und Stiel schwach, oft zusammenhängend berostet.

Fleisch: gelblich-weiss, saftreich, butterhaft, von gewürzhaftem, etwas bergamottartigem Geschmacke.

Digitized by Google

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mässig gross, starke, gut ausgebildete, stumpf-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August, Anf. September. Sie muss vor völliger Reife gepflückt werden und hält sich dann 8—14 Tage. Es ist eine gesuchte Markt- und Wirthschaftsfrucht, die aber auch von Vielen als Tafelfrucht geschätzt wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr lebhaft, bildet eine breit-pyramidale Krone, ist gesund und ungemein fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und kommt noch in rauhen Lagen gut fort und eignet sich auch zur Bepflanzung der Landstrassen. Sommertriebe schlank, grünlich-braun oder bräunlich-roth, gelblich punktirt, wollig; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mässig gross, eirund, lang zugespitzt, beiderseits wollig, schwach gesägt, meist ganzrandig, nach innen etwas gekrümmt; Nebenblätter schmal, lanzettlich.

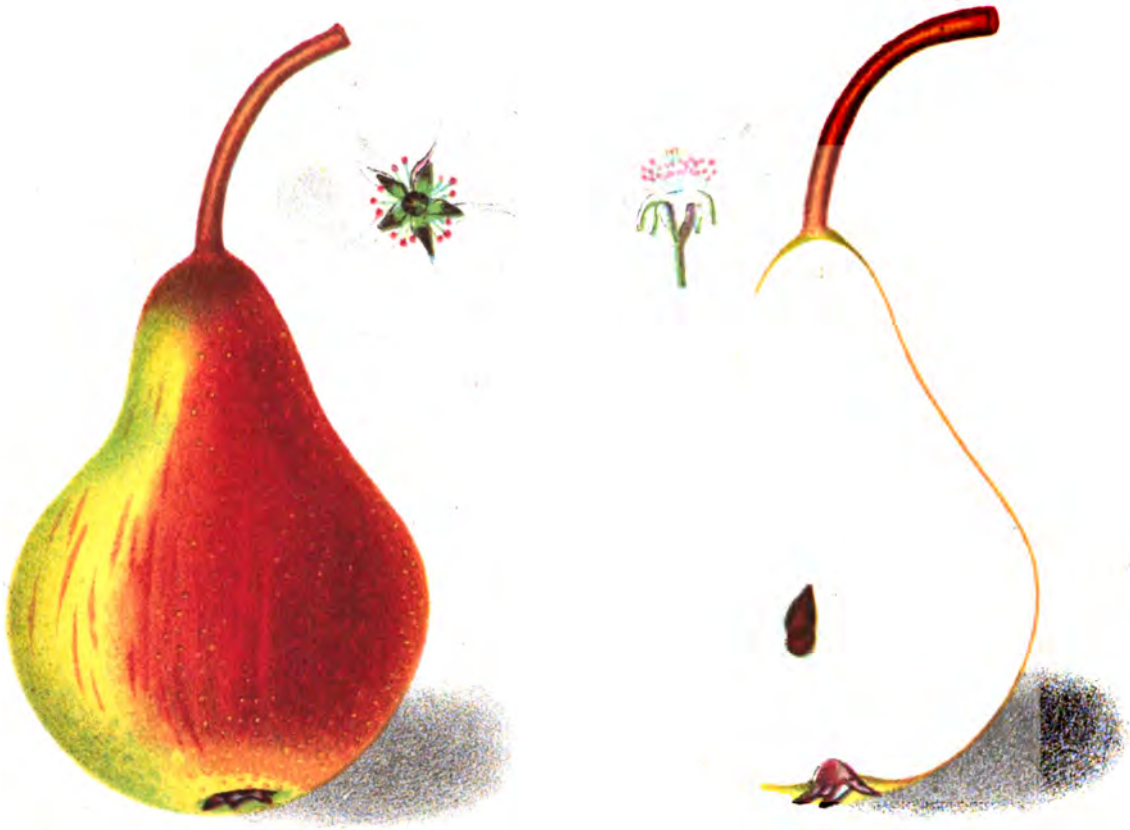
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Römische Schmalzbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google



RÖMISCHE SCHMALZBIRN.

Gem. v W. Lauche

Verlag v Paul Parey in Berlin

Digitized by Google



Digitized by Google

Römische Schmalzbirn.

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

** †† ! **Ende August, Anfangs September.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel erhielt sie aus Harlem. In Deutschland ist sie sehr verbreitet und scheint schon vor Diels Zeit kultivirt worden zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Die römische Schmalzbirne (Diel, Versuch einer Beschreibung der Kernobstsorten, 1801, II. S. 106). 2. Beurré romain (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 253). 3. Girardine (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, t. I). 4. Römische Schmalzbirne (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 16). 5. Beurré romain (R. Hogg, 1875, the fruit Manual, S. 403.)

Gestalt: mittelgrosse, birnförmige, etwa 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich kreisförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einbiegungen und endet mit wenig abgestumpfter, kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung eng und flach.

Stiel: lang, holzig, mitunter etwas fleischig, gebogen, sitzt oben auf oder geht ohne Absatz in die Frucht über.

Schaale: fein, glatt, abgerieben glänzend, hellgrün, später hellcitronengelb, auf der Sonnenseite schön carminroth verwaschen und geflammt; stark beschattete Früchte sind mitunter ohne alle Röthe; Punkte zahlreich, fein, braun, in der Röthe gelb, um Kelch und Stiel findet sich oft etwas Rost.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich-weiss, saftreich, von ausgezeichnetem, süssweinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, wenig ausgebildete, kurzzugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August, Anfangs September. Sie hält sich, nach und nach gepflückt, 3—4 Wochen; zu spät gepflückt, wird sie leicht mehlig. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar; auch für den Markt und zum Dörren ist sie vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, ist sehr tragbar und gedeiht in jeder Lage und in jedem nicht zu trockenen Boden. Ist letzterer zu nass und kalt, oder zu thonig, so wird der Baum leicht krank, und einzelne Zweige werden rissig und sterben ab. — Sommertriebe schlank, mässig stark, grünlich-braun, sonnenwärts geröthet, gelblich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eirund, lang zugespitzt, ganzrandig oder schwachgezähnt, etwas wellig am Rande; Blattstiel lang und dünn; Nebenblätter fehlen in der Regel.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Sparbirn.

Digitized by Google

Digitized by Google

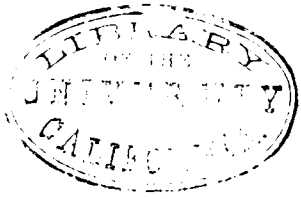


SPARBIRN

Gem. v. W. Lauche.

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Sparbirn.

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

** † **Ende Juli.**

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs und bereits 1628 als D'Espargne beschrieben; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland ist sie sehr verbreitet; am meisten kommt sie als Cuisse Madame und Frauenschenkel vor.

Literatur und Synonyme: 1. D'Espargne (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, p. 4). 2. Grosse-Cuisse-Madame d'Été (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, édition de 1690, p. 65). 3. Sparbirn (Diel, II. S. 50). 4. Frauenschenkel (Diel IV. S. 118). 5. Jargonelle des Anglais (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, p. 341). 6. Franz Madam (Langethal, Deutsches Obstcabinet, 1860). 7. Poire d'Espargne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 488). Die Sparbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch No. 86).

Gestalt: bauchig-kegelförmige, etwa 50 mm breite, 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und endet mit schöner, kegelförmiger Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen kurz, spitz; Kelcheinsenkung flach, zuweilen von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, nach der Birne zu oft etwas fleischig, bräunlichgrün, obenauf, wie eingesteckt, mitunter auch ohne Absatz in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später citronen-

Digitized by Google

gelb, auf der Sonnenseite schwach trüb geröthet; rostfarbige Punkte und Flecken häufig, namentlich um den Kelch und den Stiel.

Fleisch: mattweiss, saftreich, butterhaft, von sehr süssem, muskatellerartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; mitunter sind dieselben taub.

Reifzeit und Nutzung: Ende Juli, Anfang August. Vorzügliche Tafel- und Marktfrucht.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst stark, bildet gute Pyramide mit abstehenden, hängenden Zweigen, trägt reichlich, und verlangt guten nicht zu trockenen Boden und warme Lagen.

Sommerzweige schlank, grünlich, auf der Sonnenseite braunroth, stark punktirt; Blüthenknospen gross, dick, kegelförmig, stumpf, etwas wollig; Blätter rundlich, breit elliptisch, unterseits schwach wollig, am Rande mehr oder weniger gesägt, oft auch ganzrandig, dunkelgrün, glänzend, lang gestielt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

TYSON.

Digitized by Google

Digitized by Google



TYSON

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

Digitized by Google

Digitized by Google

Tyson.

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

** † **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: eine amerikanische Frucht, die um 1794 in einer Hecke bei Jenkintown, unweit Philadelphia, auf der Farm eines Herrn Tyson gefunden sein soll. Die Amerikaner loben sie sehr; auch ich fand, dass sie zu den besten Sommerbirnen oder frühen Herbstbirnen, je nach Klima, Lage und Jahrestemperatur, zählt.

Literatur und Synonyme: 1. Tyson (Howey, fruits of America I. S. 37). 2. Tyson (Downing, the fruits and the fruit-trees of America, 1864, p. 445). 3. Tyson (Mas, le Verger, III, No 24). 4. Tyson (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 882). 5. Die Tyson (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 636). 6. Tyson (Lauche, Handbuch des Obstbaues, No. 95. S. 324).

Gestalt: mittelgrosse, kegel-birnförmige, etwa 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Stiele macht sie meistens sanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und endet in eine abgestumpfte kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach, weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: stark, holzig, an der Basis oft fleischig, lang, oben auf, wie eingesteckt, mitunter auch zur Seite gedrückt.

Schale: sehr fein, dünn, glänzend, grasgrün, später gelblichgrün, mit sehr kleinen, zahlreichen Punkten und häufig mit zimmetfarbigen Rostflecken. Der Geruch ist schwach.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich oder grünlich-weiss, fein, saftreich, schmelzend, von süssem, schwach weinigem, etwas zimmetartig gewürztem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern klein, kleine, kurz zugespitzte, hellbraune, meistens taube Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifzeit und Nutzung: Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet schöne Pyramiden und ist nicht empfindlich; die Fruchtbarkeit tritt erst in späteren Jahren ein, wenn der Wuchs etwas gemässigter wird.

Sommertriebe stark, lang, olivengrün, bräunlich, stark punktirt, schwach wollig; Augen kurz, stumpf, abstehend; Blatt mittelgross, oval oder elliptisch, scharf zugespitzt, schwach gesägt; Nebenblätter lang, linienförmig.

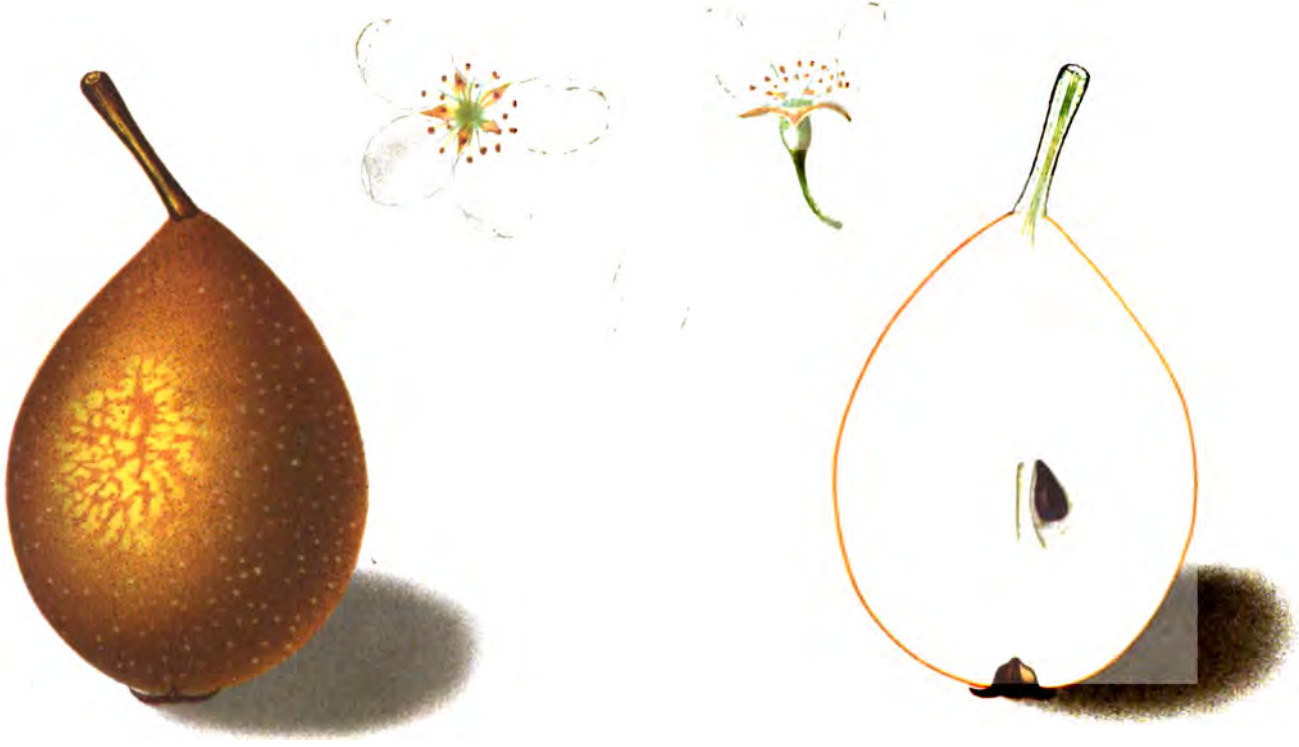
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

VOLKMARSERBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



VOLKMARSERBIRN

Digitized by Google



Digitized by Google

Volkmarserbirn.

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

** †† **Ende September, Anfang October.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Genaueres bekannt; Diel leitet ihren Namen von dem Dorfe Volkmarsen in Hessen ab. In der Provinz Hannover ist sie sehr verbreitet; in dem Gräfl. von Bernstorf'schen Schlossgarten zu Gartow standen bereits im Jahre 1823 sehr starke, 60—80jährige Bäume. Sonst scheint sie wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Volkmarserbirn (Diel VI. S. 126). 2. Poire de Volkmarsen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 905). 3. Die Volkmarserbirne (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde. No. 123). 4. Volkmarserbirn (Sickler, Teutscher Obstgärtner, IV. No. 23. S. 308).

Gestalt: kleine, eirunde, oft auch kreiselförmige, etwa 45 mm breite, 60 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen ab und endet mit wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, holzig, oft auch fleischig, wie eingesteckt oder in die Frucht übergehend, zuweilen durch einen kleinen Wulst zur Seite gedrückt.

Schale: vom Baume mattgrün, in der Reife gelb, fast ganz und gar zimmtfarbig berostet, so dass die Grundfarbe nur stellenweise durchblickt. Punkte zahlreich, sie erscheinen im Roste als hellere Fleckchen.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich, fein, saftvoll, angenehm riechend, wenn zeitig gebrochen, fast ganz schmelzend, sonst halbschmelzend, von gewürztem, süsssäuerlichem, fein zimmetartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kammern geräumig, ovale, kurz zugespitzte, schwarze, am Kopfe mit einem Spitzchen versehene Samen enthaltend.

Reifzeit und Nutzung: Ende September, Anfang October. Soll sie als Tafelfrucht ihren vollen Werth erhalten, so muss sie noch etwas grün gepflückt werden; zu spät abgenommen, ist sie nur noch brauchbar zum Kochen, Trocknen oder zu Birnhonig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, macht gute Kronen und gesunde, alte Bäume, kommt in jedem Boden, auch leichtem Sandboden gut fort.

Sommertriebe ziemlich wollig, stark, bräunlich-olivenfarbig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, etwas abstehend; Blätter in der Jugend wollig, eiförmig, am Rande wellenförmig gebogen, schwach oder gar nicht gezähnt.

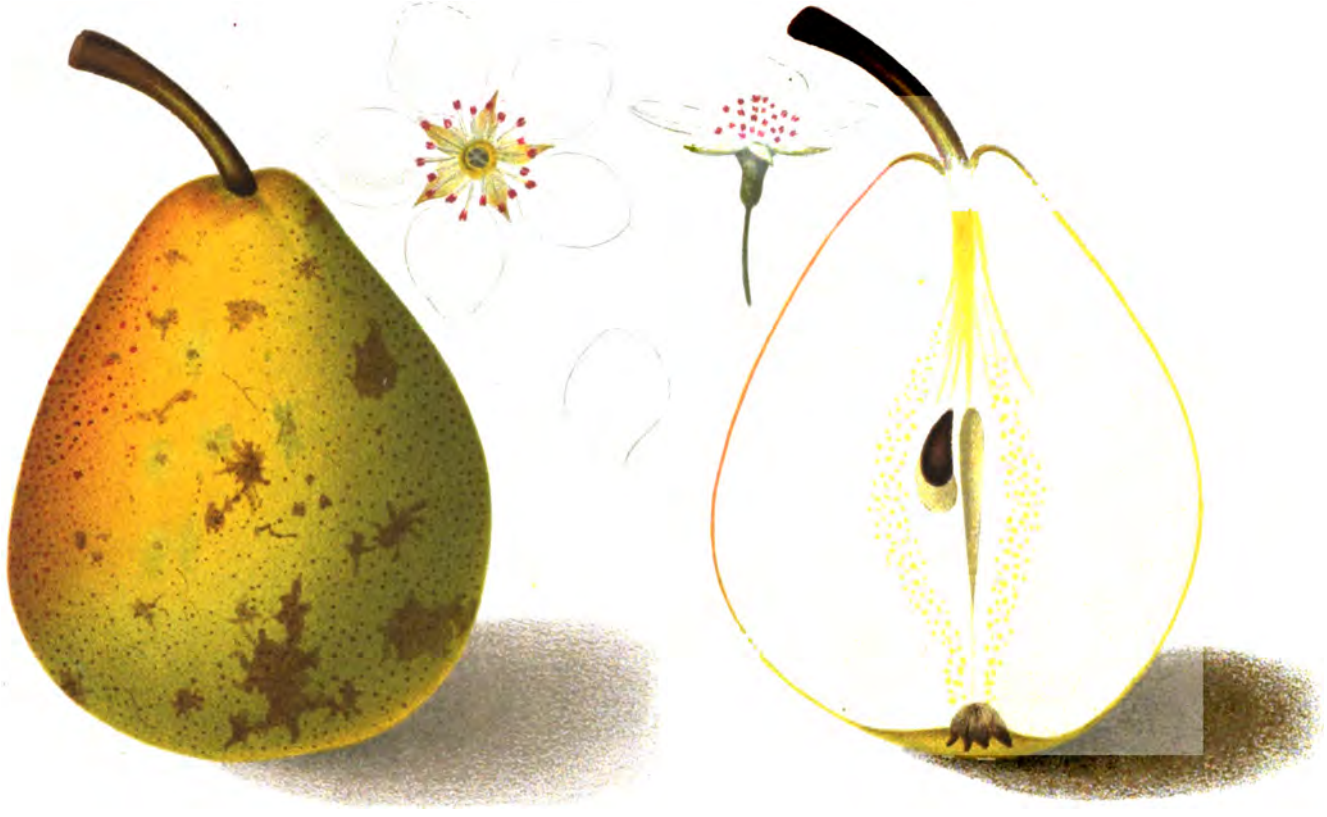
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Walter Scott.

Digitized by Google

Digitized by Google



WALTER SCOTT

Verlag Paul Pa Berl

Digitized by Google

Digitized by Google

Walter Scott.

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

** † **October, November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen; er sandte Reiser an Simon Bouvier in Jodoigne und an Oberdieck; ersterer nannte sie Duc de Nemours, letzterer Walter Scott, nach dem bekannten Romanschriftsteller. In Deutschland ist sie ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Duc de Nemours (Bivort, Annal. de Pom. VII. S. 37). 2. Duc de Nemours (R. Hogg, 1875. S. 438). 3. Duc de Nemours, (Mas, le Verger, Herbstfrüchte, No. 127). 4. Herzog von Nemours (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 490). 5. Walter Scott (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 906). 6. Walter Scott (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 306). 7. (Walter Scott (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 418). 8. Walter Scott (Lauche, Handbuch des Obstbaues, No. 97).

Gestalt: mittelgrosse, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig rundet; nach dem Stiele zu macht sie auf einer Seite, mitunter auch auf beiden Seiten, schwache Einbiegungen und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hartschalig, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben, die mitunter flach über den Kelchrand verlaufen.

Stiel: ziemlich stark, lang, gekrümmt, holzig, an der Basis

Digitized by Google

oft fleischig; er sitzt flach vertieft auf der Spitze, ist mitunter von Falten umgeben, oft auch seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, glänzend, hellgrün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, fein, auf der Sonnenseite röthlich; Rostanflüge finden sich um den Kelch und um den Stiel.

Fleisch: gelblich-weiss, saftreich, schmelzend, von weinsäuerlichem, gezuckertem, angenehm gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, lang zugespitzte, schwarzbraune, oft wenig entwickelte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: October, November. Vorzügliche Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft, die in keiner Anlage fehlen sollte.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne Pyramide, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, fein punktirt; Fruchtaugen gross, eiförmig; Blattaugen zugespitzt, abstehend; Blatt gross, glatt, glänzend, eiförmig, lang zugespitzt, am Rande fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.

An Zwergstämmen werden die Früchte besonders schön und gross; ich erhielt oft Früchte von 80 mm Breite und 100 mm Höhe.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Winter-Meuris.

Digitized by Google

Digitized by Google



WINTER-MEURIS

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

Digitized by Google



Digitized by Google

Winter-Meuris.

Diel I. 2. b; Luc. V. 1. b; Jahn II. 3.

** ! **November.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1819 von van Mons in Löwen aus Samen gezogen und nach seinem Gärtner P. Meuris benannt. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Tragbarkeit, namentlich in warmen Lagen und feuchtem Boden, verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Ne plus Meuris, (Thompson, Catalogue of fruites cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, No. 326). 2. Nec plus Meuris (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 707). 3. Die Winter-Meuris (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 168). 4. Nec plus Meuris (R. Hogg, the fruit Manual, S. 486).

Gestalt: grosse, cirunde oder bauchig-eiförmige, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegung ab und endet mit eiförmig abgerundeter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, hart; Kelcheinsenkung flach und tief, ohne Falten.

Stiel: kurz, stark, oft fleischig, braun, in flacher und enger Vertiefung, wie eingesteckt.

Schale: fein, glatt, grün, später gelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, mit feinen, bräunlichen Punkten und mit grösseren Rostflecken bedeckt, die um Kelch und Stiel zusammenfliessen.

Digitized by Google

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

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelt, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Mitte November bis Mitte Decembèr. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, verlangt guten Boden und warme Lage. Auf Quitte treibt er zu schwach und muss auf Wildlinge veredelt werden. Sommertriebe mässig stark und lang, bräunlich-grün, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eirund, lang zugespitzt, fast ganzrandig, an der Spitze schwach gezähnt.

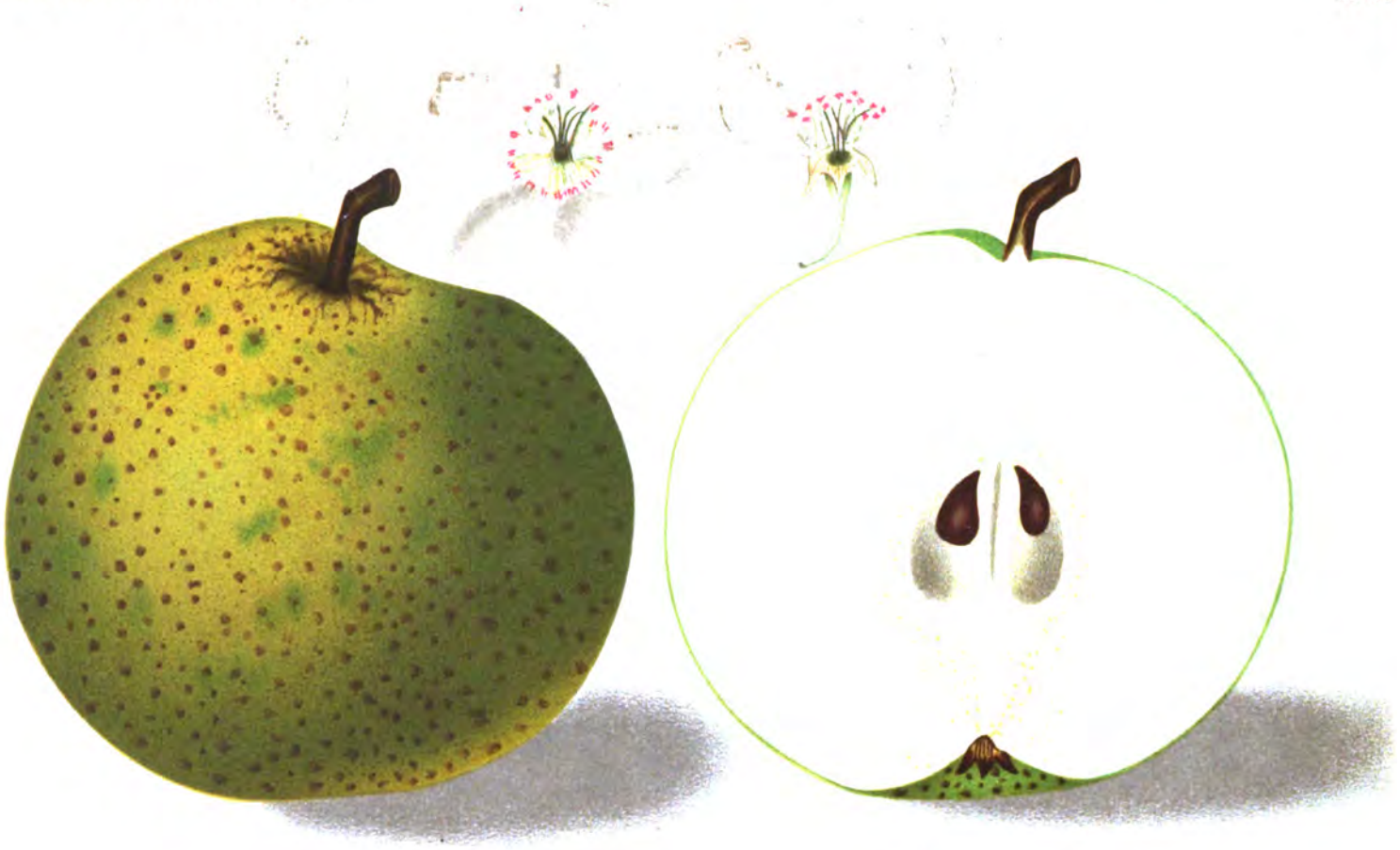
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Wildling von Motte.

Digitized by Google

Digitized by Google



WILDLING VON MOTTE

Verlag v. Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google



Digitized by Google

Wildling von Motte.

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

** † **October bis December.**

Heimath und Vorkommen: eine alte, französische Frucht, über deren Entstehung nichts genaueres mehr bekannt ist. Schon Quintinye und Duhamel kannten sie als Besi de la Motte. In Deutschland ist sie ebenfalls lange bekannt und kommt unter den verschiedensten Namen vor.

Literatur und Synonyme: 1. Wildling von Motte, (Diel I., S. 71). 2. Bein Armudi (Thompson, Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London, 1842, S. 123). 3. D'Aumale (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1858, t. 1.). 4. Besi de la Motte (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 144). 5. Wildling von Motte (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 51). Ausserdem kommt sie noch unter folgenden Namen vor: Grüne Bergamotte, Grüne Herbstbergamotte, Grüne Mullebusch in Süddeutschland, Grosse Crasanne in Thüringen, Bergamotte-Crasanne im Hannoverschen, Poire d'Aumale, Beurré blanc de Jersey.

Gestalt: mittelgrosse, rundliche, etwas veränderliche, in der Rundung oft ungleiche, etwa 80 mm breite und 75 mm runde Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und Stiele gleichmässig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, spitz; Kelcheinsenkung weit und tief, oft mit flachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, dunkelbraun, gebogen, in flacher und weiter, von feinen Falten umgebener Einsenkung.

Digitized by Google

Schale: etwas rauh, stark, grün, später grünlich-gelb, ohne Röthe; Punkte fein, zahlreich; stärkere braune Punkte bedecken die ganze Frucht; um Kelch und Stiel finden sich auch Rostflecken.

Fleisch: grünlich-weiss, fein, schmelzend, saftvoll, von schwach gewürztem, angenehm süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: October, November. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt reichlich, verlangt guten feuchten Boden und geschützte warme Lage. Sommertriebe schlank und dünn, bräunlich grün, punktirt; Blüthenaugen gross, stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund, lang zugespitzt, ganzrandig oder fein gezähnt, am Rande etwas wellig.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

ROTHBACKIGE
SOMMER-ZUCKERBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHBACKIGE SOMMER ZUCKERBIRN.

Digitized by Google

Digitized by Google

Rothbackige Sommer-Zuckerbirn.

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

* ++ **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist zuverlässiges nicht bekannt; Diel fand sie im Garten seiner Eltern und beschrieb sie bereits 1801. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; in der Provinz Hannover kommt sie am häufigsten vor.

Literatur und Synonyme: 1. Rothbackige Sommer-Zuckerbirn (Diel, Kernobstsorten, I. S. 194). 2. do. (Dittrich, I, S. 584). 3. Rothbackige Sommer-Zuckerbirn (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 364). 4. Rothbackige Sommerzuckerbirne (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, II. No. 248).

Gestalt: birnförmige, etwa 50 mm breite, 70 mm hohe Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele hin macht sie starke Einbiegungen und endet mit einer wenig abgestumpften Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen spitz, kurz, meist verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng, mit feinen Falten umgeben.

Stiel: sehr dünn und lang, bräunlich grün; er sitzt oben auf, oft mit feinen Falten umgeben, oder durch einen sich anlehnenden Fleischwulst seitwärts gedrückt.

Schale: fein, sehr glatt, hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnenseite schön bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, grünlich oder grau, oft von röthlichen Kreisen umgeben; Rost und stärkere Rostflecken finden sich selten.

Digitized by Google

Fleisch: mattweiss, sehr saftreich und süss, halbschmelzend, von ausgezeichnetem, sehr süssem Zuckergeschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein und eng, kleine, schwarze, kurz zugespitzte, mit einem kleinen Höcker versehene Samen enthaltend. Granulationen nur sehr schwach.

Reife und Nutzung: Anfangs September; sie hält sich, zeitig gepflückt, 2—3 Wochen, ist eine recht gute Tafelfrucht und für die Wirthschaft sehr schätzbar; nach Oberdieck gehört sie zu den besten Haushaltsfrüchten und eignet sich zum Kochen, Schmoren und Trocknen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, wird alt und sehr gross, ist recht tragbar und gedeiht in jedem Boden, wenn derselbe nicht zu trocken ist.

Sommertriebe schlank, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite hellröthlich, fein punktirt; Fruchtaugen länglich-kegelförmig; Holzaugen sanft zugespitzt, hellbraun; Blätter gross, oval, kurz zugespitzt, glatt, fein gesägt, dunkelgrün und glänzend.

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

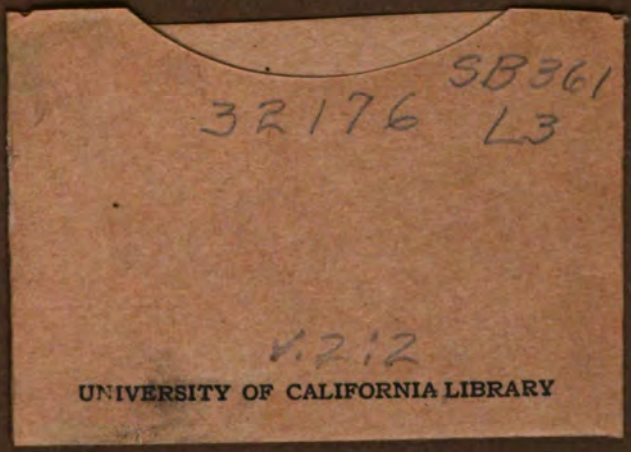
Books not returned on time are subject to a fine of 50c per volume after the third day overdue, increasing to $1.00 per volume after the sixth day. Books not in demand may be renewed if application is made before expiration of loan period.

MAR 25 1922

20m-11,'20

Digitized by Google

YD 15528


SB361
32176 L3
V.212
UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

Digitized by Google

Digitized by Google