

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 2 908 703

Digitized by Google

LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY OF CALIFORNIA.
Received Oct 1886
Accessions No. 32177 Shelf No.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

DEUTSCHE
POMOLOGIE.

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Kulturanweisung

der

empfehlenswerthesten Sorten

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



Nach den Ermittelungen des

Deutschen Pomologen-Vereins

herausgegeben von

W. LAUCHE,

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

KIRSCHEN. PFLAUMEN.

BERLIN.

VERLAG VON PAUL PAREY.

Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen.

1882.

Digitized by Google

SP 361
L3
v.3-4

Digitized by Google

Kirschen.

1. Coburger Maiherzkirsche.
2. Knight's frühe Herzkirsche.
3. Fromm's Herzkirsche.
4. Krüger's Herzkirsche.
5. Hedelfinger Riesenkirsche.
6. Grosse schwarze Knorpelkirsche.
7. Germersdorfer grosse Kirsche.
8. Schneider's späte Knorpelkirsche.
9. Winkler's weisse Herzkirsche.
10. Lucienkirsche.
11. Eltonkirsche.
12. Runde marmorirte Süsskirsche.
13. Grosse Prinzessinkirsche.
14. Büttner's späte rothe Knorpelkirsche.
15. Dönissen's gelbe Knorpelkirsche.
16. Rothe Maikirsche.
17. Rothe Muskateller.
18. Spanische Glaskirsche.
19. Grosser Gobet.
20. Süsse Frühweichsel.
21. Ostheimer Weichsel.
22. Grosse lange Lothkirsche.
23. Königliche Amarelle.
24. Späte Amarelle.
25. Königin Hortensia.

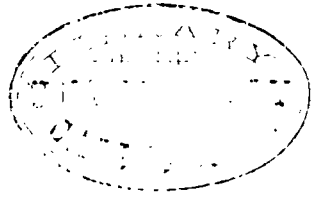
Pflaumen.

1. Die Hauszwetsche.
2. Italienische Zwetsche.
3. Hartwiss' gelbe Zwetsche.
4. Violette Jerusalemspflaume.
5. Nienburger Eierpflaume.
6. Grosse Zuckerzwetsche.
7. Frankfurter Pfirsichzwetsche.
8. Fürst's Frühzwetsche.
9. Violette Diaprée.
10. Biondeck's Frühzwetsche.
11. Königin Victoria.
12. Esperen's Goldpflaume.
13. Meroldt's Reineclaude.
14. Rangheri's Mirabelle.
15. Braunauer apricosenartige Pflaume.
16. Kirke's Pflaume.
17. Die Jefferson.
18. Bunter Perdrigon.
19. Althann's Reineclaude.
20. Grosse Reineclaude.
21. Die Lepine.
22. Washington.
23. Gelbe Mirabelle.
24. Königspflaume von Tours.
25. Frühe Reineclaude.

Digitized by Google

Digitized by Google

COBURGER MAIHERZKIRSCHE.



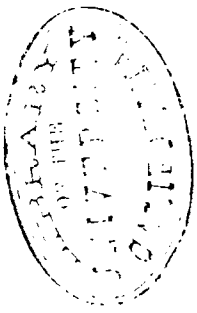
Digitized by Google

Digitized by Google



COBURGER MAIHERZKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

UNIVERSITY CATHOLIC

Coburger Maiherzkirsche.

Schwarze Herzkirsche.

Truchsess I. A. a.

** † **1. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Ueber ihren Ursprung ist nichts Genaueres bekannt; Dittrich fand sie bei einem Bäckermeister zu Coburg, der den Baum von den Gebrüdern Baumann zu Bollweiler erhalten hatte. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer frühen Reifzeit die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Frühe schwarze Herzkirsche aus Coburg (Dittrich II. S. 22.). 2. Coburger Maiherzkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 2.).

Gestalt: etwas stumpf-herzförmig, meist hoch aussehend, am Stiel und Stempelpunkt abgestumpft. Zu beiden Seiten, oft auch nur auf der Bauchseite, etwas breitgedrückt mit flacher Furche, die auf der Rückenseite nur durch eine Linie angedeutet ist. Der starke Stempelpunkt steht in einem regelmässigen Grübchen, bisweilen etwas zur Seite.

Stiel: lang und dünn; Stieleinsenkung tief und weit.

Farbe der glänzenden Haut schwarzbraun, in voller Reife fast schwarz.

Fleisch: zart, saftreich und wie der Saft sehr dunkelroth; der Geschmack ist angenehm süss, durch eine feine Säure gewürzt.

Stein: breit-eiförmig, dickbackig, abgerundet. Durch den Stein, den längeren Stiel, frühere Reife und feinere Säure im Geschmack unterscheidet sie sich von der frühen Maiherzkirsche.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der ersten Woche der Kirschenzeit; für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.

Die Kirschblattlaus, Aphis cerasi Fb., findet sich häufig vom ersten Frühjahr ab an den jungen Trieben der Kirschbäume im Schutze der taschenartig zusammengebogenen Blätter. Ungeflügelte sind schwarz, glänzend, breit eiförmig; Beine schwarz, Schenkel gelb-bräunlich. Geflügelte glänzend schwarz, Hinterleib braun, Saftröhren und Schwänzchen schwarz; Schenkel und Schienen bräunlich-gelb.

Die damit behafteten Triebe müssen entfernt werden; doch leistet auch ein Bespritzen mit schwarzer Seife und Tabakabkochung gute Dienste.

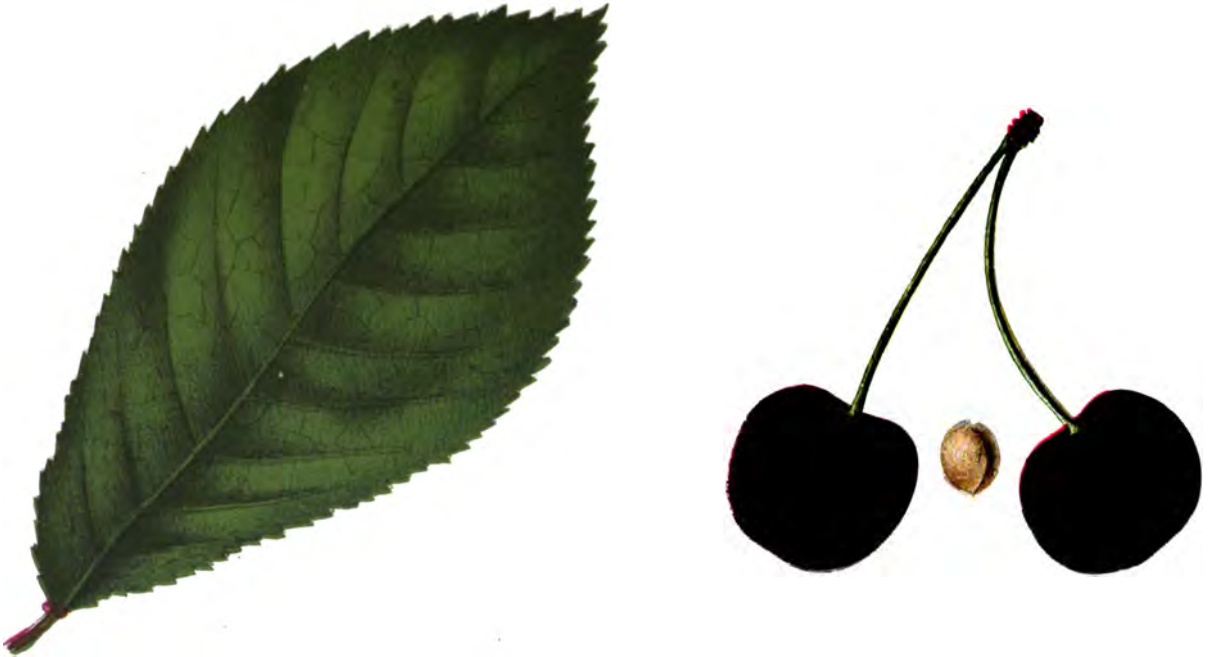
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KNIGHT'S FRÜHE HERZKIRSCHE.

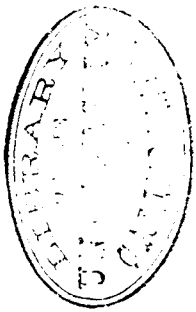
Digitized by Google

Digitized by Google



KNIGHTS FRÜHE HERZKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Knight's frühe Herzkirsche.

Truchsess I. A. a. Schwarze Herzkirsche.

****† 2. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England um 1810 von Knight, Präsident der Ackerbaugesellschaft zu London gezogen. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer frühen Reife, Grösse und Tragbarkeit häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Knight's early black (Downing, S. 175). 2. Knight's early black (Lindley, Pomologia Britannica II. 93 Taf. 3.). 3. Knight's early black (Dittrich III. S. 247). 4. Knight's frühe Herzkirsche (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 111).

Gestalt: gross, stumpfherzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte ziemlich gerundet, an beiden Seiten, auf dem Rücken am stärksten, breit gedrückt. Die Bauchseite zeigt eine schmale Furche; der Rücken zeigt meist nur eine Linie, seltener flache, breite Furche. Der Stempelpunkt sitzt in einem flachen Grübchen.

Stiel: stark, mässig lang, wenig geröthet; Stieleinsenkung tief und weit.

Haut: fein, mattglänzend, dunkelbraunroth, bei völliger Reife fast schwarz.

Fleisch: dunkelroth, zart, sowie der Saft vor vollster Reife röthlich; der Geschmack ist vorzüglich, süss, mit feiner Säure gemischt.

Digitized by Google

Der **Stein** ist rundlich oval; die Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der 2. Woche der Kirschenzeit, gleich nach den frühesten Kirschen, mit der Werderschen frühen Herzkirsche, einige Tage vor Büttner's schwarzer Herzkirsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, gedeiht in jedem Boden und ist ungemein fruchtbar.

Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

FROMM's HERZKIRSCHE.

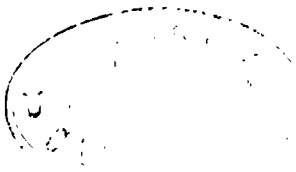
Digitized by Google

Digitized by Google



FROMM'S HERZKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Fromm's Herzkirsche.

I. A. a. Truchsess; Schwarze Herzkirsche.

****†† Anfang der 3. W. der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Guben aus Samen gezogen, ist in Deutschland noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihres vorzüglichen Geschmackes und wegen ihrer Tragbarkeit häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Fromm's schwarze Herzkirsche (Truchsess, S. 164 und Nachtrag S. 674). 2. Fromm's schwarze Herzkirsche (Dittrich, S. 24. No. 6.). 3. Fromm's Herzkirsche, (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 8. S. 63.). 4. Guigne Fromm (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie V. 1877. No. 94.).

Gestalt: gross, stumpfherzförmig, meist hoch aussehend, selten breiter als hoch; am Stiele ist sie stark, am Stempelpunkt nur wenig abgestumpft, mehr abgerundet, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite; die Bauchseite zeigt eine merkliche, doch flache Furche, die Rückenseite gewöhnlich nicht. Der Stempelpunkt sitzt oben auf der wenig vorgeschobenen Spitze oder steht in einem Grübchen und ist die Spitze dann ein wenig eingezogen.

Stiel: mittellang, etwa 45 mm, hellgrün, selten etwas geröthet, sitzt in weiter, flacher, an den Seiten etwas aufgeworfener Höhlung.

Haut: dunkelschwarzbraun, bei voller Reife fast glänzend schwarz.

Digitized by Google

Fleisch: weich, sehr saftig, dunkelroth; von vorzüglichem, gewürzreichem, durch feine Säure erhabenem Geschmack.

Stein: breiteiförmig, gross, dickbackig, mit breiten, meist starken Rückenkanten.

Reifzeit und Nutzung: sie reift bald nach den frühesten Sorten, Anfangs der 3. Woche der Kirschzeit. Für die Tafel sehr schätzbar, aber eben so vortrefflich für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, wird gross und ist sehr tragbar.

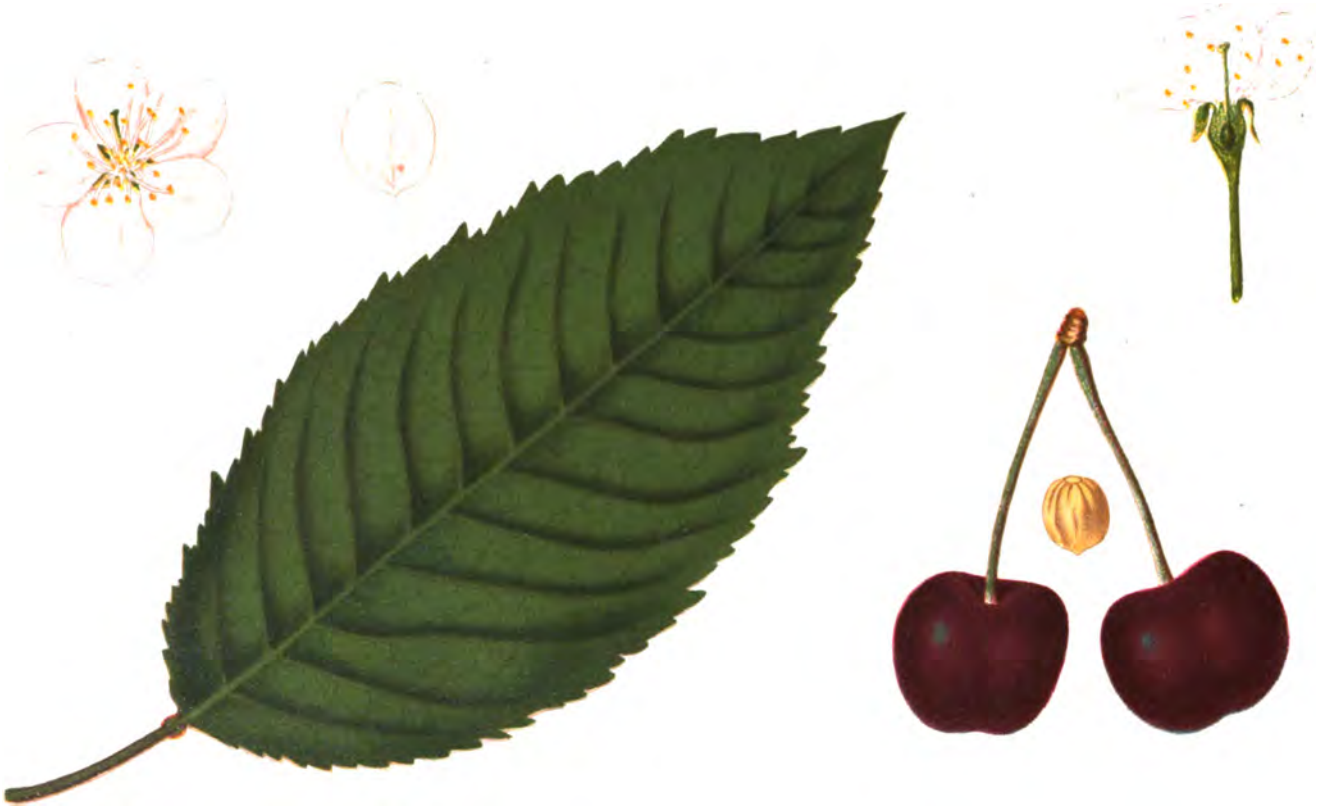
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Krüger's Herzkirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



KRÜGER'S HERZKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Krüger's Herzkirsche.

Truchsess I. A. a. Schwarze Herzkirsche.

** †† **Ende der 3. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Truchsess erhielt sie bereits im Jahre 1810 aus Guben, wo sie aus dem Kerne entstanden ist. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Krüger's schwarze Herzkirsche (Truchsess, S. 161.). 2. Krüger's Herzkirsche (Oberdieck, Illustr. Handbuch No. 10.). 3. Niederländischer Obstgarten, Taf. V. No. 17.

Gestalt: gross, stumpfherzförmig oder rundherzförmig, etwas breiter als hoch, am Stiele stark, am Stempelpunkte nur wenig abgestumpft, mehr abgerundet; am Bauch und Rücken etwas gedrückt; auf der Bauchseite flache Furche, auf der Rückenseite nur schwache Linie; Stempelpunkt flach stehend.

Stiel: dick, kurz, hellgrün, sitzt in mässiger Vertiefung.

Farbe: bei genauer Untersuchung stark roth geadert, in der Reife fast schwarzroth, wenig glänzend.

Fleisch: zart, saftig, tief dunkelroth, so auch der Saft; von süssem, gewürzreichem Geschmacke.

Stein: verhältnissmässig klein, rundlich oval, schwach dickbackig; Rückenkanten flach, doch breit, die Nebenkanten etwas vorstehend.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende der 5. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und zeichnet sich durch gerade aufstrebenden Wuchs aus.

Blätter sind gross, breit, tief und stumpf gesägt; Blattstiele dick, mit grossen, gelblich-rothen Drüsen.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Hedelfinger Riesenkirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google





HEDELFINGER RIESENKIRSCHE

Digitized by Google


Digitized by Google

Hedelfinger Riesenkirsche.

Schwarze Knorpelkirsche.

Truchsess I. A. B.

** †† **Ende der 2. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Hedelfingen in Württemberg, kam unter dem Namen Wasserkirsche nach Hohenheim und wurde von dort aus verbreitet. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Grösse und weil sie die früheste unter den grossen schwarzen Knorpelkirschen ist, recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Wasserkirsche (Hohenheimer Catalog). 2. Hedelfinger Riesenkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 15).

Gestalt: sehr gross, stumpf-oval; am Stiele ist sie abgestumpft, an dem nur flach vertieften Stempelpunkte, der oft neben der eigentlichen Spitze steht, mehr flach gerundet, an beiden Seiten merklich flach gedrückt; die Bauchseite zeigt eine flache Furche, die Rückenseite nur eine Linie.

Stiel: lang, mittelstark, hellgrün, oft röthlich angelaufen; Stieleinsenkung tief, eng.

Haut: glänzend, dunkelbraun, in voller Reife fast schwarz; sie zeigt durchschimmernde hellrothe feine Punkte.

Fleisch: dunkelroth, mit helleren Fasern durchzogen, um den Stein herum fast schwarzroth, etwas weicher als bei manchen andern Knorpelkirschen, aber doch noch so consistent, dass sie wohl zu den Knorpelkirschen zu zählen ist. Der reichlich vorhandene Saft ist dunkelroth; der Geschmack vorzüglich, gewürzt, nur etwas eigenartig süss.

Digitized by Google

Stein: gross, lang-eiförmig, am Stielende etwas abgestumpft; die Rückenkanten sind flach.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt unter den Knorpelkirschen mit am frühesten, etwa in der 3. Woche der Kirschenzeit; für Tafel und Haushalt gleich schätzbar; bei anhaltendem Regen springt sie leicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird gross, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.

Die Made der Kirschfliege, Spilographa cerasi L. (Trypeta signata Meig.) verursacht in einigen Gegenden grossen Schaden. Die Fliege ist glänzend schwarz, 3,5 bis 4 mm. lang; die Flügeldecken sind mit drei dunkeln Querbinden gezeichnet. Die kopflose Made ist gelblich-weiss und kommt in den Kirschen vom Rothwerden an bis zur völligen Reife vor. Die Fliege lebt als Made einzeln in den verschiedenen Kirschen, besonders in den späten Herzkirschen. Die Puppe überwintert einen Zoll unter der Erdoberfläche und liefert im Frühjahre das vollkommene Insekt. Sobald sich die Kirschen färben, bohrt das befruchtete Weibchen in der Nähe des Stieles ein Loch und legt ein Ei hinein. Die nach wenigen Tagen ausgeschlüpfte Larve arbeitet sich durch das Fleisch bis an den Kern, wodurch dasselbe zersetzt wird. Zur Zeit der Fruchtreife bohrt sich die erwachsene Larve heraus, fällt auf den Boden, bettet sich etwa einen Zoll tief ein und verpuppt sich. Als bestes Vertilgungsmittel des Insekts gilt, das Land im Herbste tief umzugraben, damit die Larven in ihrer Entwickelung gehindert werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosse Schwarze Knorpelkirsche.

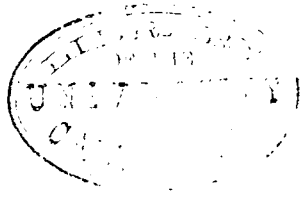
Digitized by Google

Digitized by Google



GROSSE SCHWARZE KNORPELKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse schwarze Knorpelkirsche.

I. A. b. Truchsess; Schwarze Knorpelkirsche.

†† **Ende der 5. W. d. Kirschzeit.

Heimath und Vorkommen: eine sehr verbreitete, alte Sorte, über deren Ursprung nichts genaueres bekannt ist; sie kommt unter den verschiedensten Namen vor und verdient die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Cerise coeur-Noir (Charles Etienne, Seminarium et plantarium fructiferarum praesertim arborum quae post hortos conseri solent, 1540, S. 78.). 2. Schwarze Knorpelkirsche (Sickler, Deutscher Obstgärtner, 1796, VI. 212.). 3. Grosse schwarze Knorpelkirsche (Truchsess, S. 180). 4. Bigarreau de Sainte-Marguerite (Robert Hogg, the fruit Manual, 1862). 5. Grosse schwarze Knorpelkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch No. 21, S. 89.). 6. Bigarreau noir (gros-) (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V. No. 36, S. 224).

Gestalt: gross, am Stiele stark abgestumpft, die grösste Breite etwas nach dem Stiele hin, auf beiden Seiten und am stärksten auf der Rückenseite breitgedrückt; auf der Bauchseite meistens eine Furche, auf der Rückenseite oft nur eine Linie. Am Stempelpunkt rundet sie sich stumpf ab und hat ein Stempelgrübchen.

Stiel: kurz, höchstens 40 mm lang, grün, etwas bräunlich angelaufen, sitzt in schwacher Höhle, deren Rand nach dem Rücken etwas abfällt.

Haut: dunkelbraunroth, bei völliger Reife schwarzroth; das Stempelgrübchen hat oft etwas schmutzig weisse Bestäubung.

Digitized by Google

Fleisch: fest, saftreich, nebst dem Safte schwarzroth, von vorzüglichem, sehr süssem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke.

Stein: klein, etwas länger als breit, mässig dickbackig, oval-eiförmig, am Stielende nur wenig abgestumpft, Rückenkanten breit, aber flach.

Reifzeit und Nutzung: sie reift spät, etwa zu Ende der 5. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird sehr gross und ist ungemein tragbar.

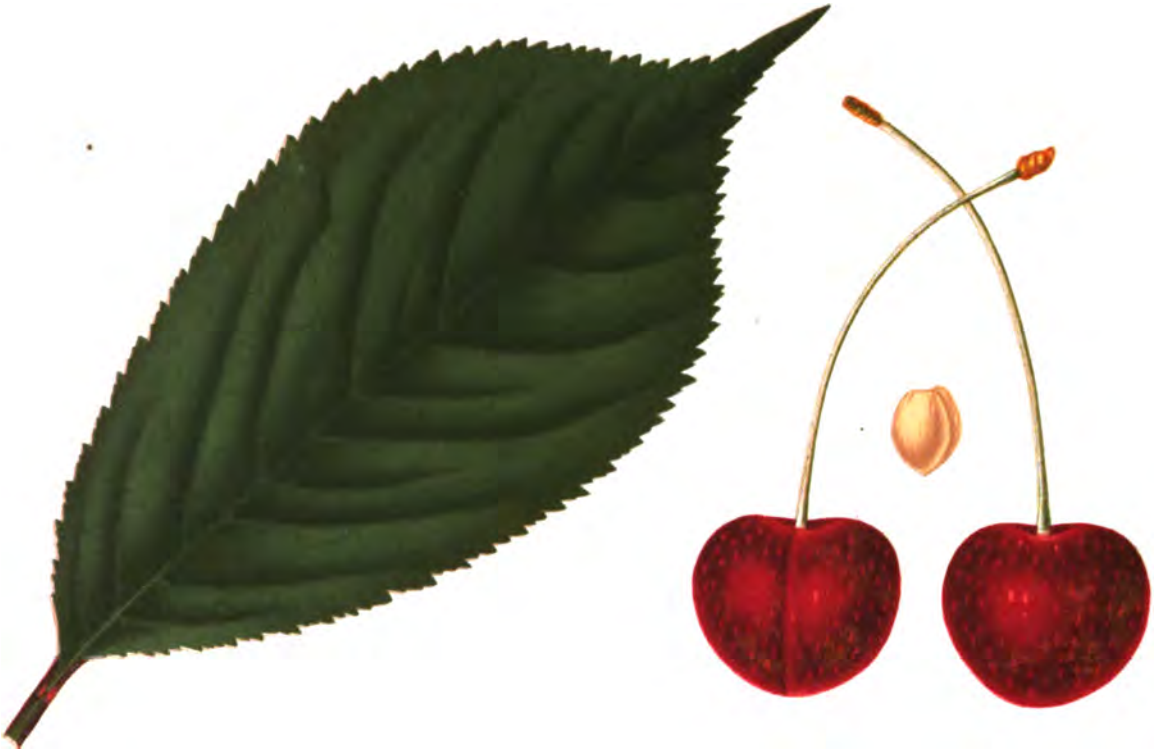
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

GERMERSDORFER GROSSE KIRSCHE.

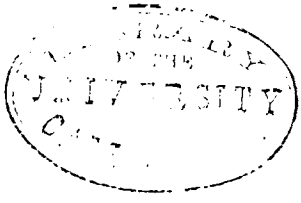
Digitized by Google

Digitized by Google



GERMERSDORFER GROSSE KIRSCHE

Digitized by Google


Digitized by Google

Germersdorfer grosse Kirsche.

Truchsess I. A. b. Schwarze Knorpelkirsche.

** †† **5. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde in Germersdorf bei Guben aus dem Kerne gezogen; Oberdieck erhielt sie zuerst im Jahre 1865 vom Gartenbau-Verein in Guben.

Literatur und Synonyme: 1. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 174.

Gestalt: sehr grosse, abgerundet herzförmige, oft ziemlich ovale Frucht; am Bauche mässig stark, auf der Rückenseite stark gedrückt; der Bauch hat sehr flache Furche, deren Ränder sich nur schwach erheben; der Rücken hat breite, tiefe Furche. In der Furche des Rückens läuft eine Linie bis zum Stempelpunkte herab, der nicht auf der eigentlichen Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin sitzt; der Stempelpunkt liegt meistens flach vertieft.

Stiel: mittelstark, hellgrün ohne Röthe, sitzt auf der Frucht in einer weiten, meist auch tiefen Höhle, deren Rand vom Bauche ab gesehen, sich zu beiden Seiten nur etwas erhebt, auf der Rückenseite aber stark abfällt.

Haut: dunkelbraun, in vollster Reife schwarzbraun; durch hellere Stellen charakterisirt, die dunkle Fleckchen und Strichelchen in der rothen Grundfarbe zeigen.

Fleisch: mässig fest, so dass die Frucht noch zu den Knorpelkirschen gezählt werden muss, ziemlich hellroth; Saft nur etwas geröthet; von vorzüglichem, süssem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: mässig gross, eiförmig, meist nach der Bauchkante am dicksten; Rückenkanten mässig breit und fast flach, erheben sich am Stielrande nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der 5. Woche der Kirschzeit; bei anhaltendem Regen springt sie sehr leicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird gross, gedeiht am besten in gutem feuchtem Sandboden, wo die Früchte grösser werden sollen, als in schwerem Boden.

Die Sommertriebe sind stark und neigen sich etwas.

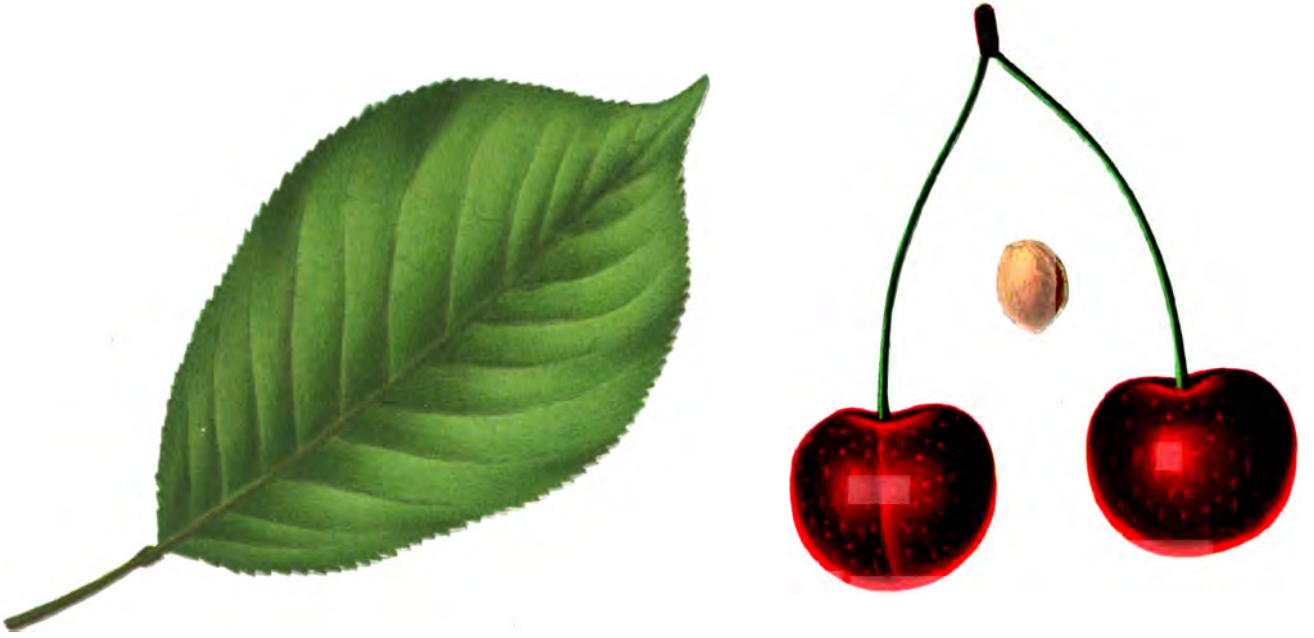
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

SCHNEIDER'S
SPÄTE KNORPELKIRSCHE.

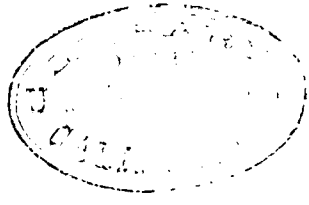
Digitized by Google

Digitized by Google



SCHNEIDER'S SPÄTE KNORPELKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Schneider's späte Knorpelkirsche.

Schwarze Knorpelkirsche.

Truchsess I. 1. B.

** †† **Ende der 5. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde in Guben auf einem Grundstücke gefunden, dessen Besitzer Schneider hiess. Oberdieck erhielt sie im Jahre 1865 direct aus Guben.

Literatur und Synonyme: 1. Schneider's späte Knorpelkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 178).

Gestalt: sehr gross, meist zu einem an beiden Seiten abgestumpften Ovale neigend, oft jedoch auch mehr herzförmig, nach der Spitze stärker abnehmend. Am Stiele stark abgeflacht, am Stempelpunkte etwas gedrückt, auf der Bauchseite wenig, auf der Rückenseite merklich gedrückt; der Bauch hat eine sehr flache, der Rücken eine breite und flache Furche; der Stempelpunkt liegt in einem kleinen, meist aber in einem starken und weiten Grübchen.

Stiel: mittelstark, gelbgrün, lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten etwas erhebt, nach Rücken und Bauch dagegen stärker abfällt.

Haut: glatt, glänzend, in der Reife dunkelkirschroth, zuletzt ziemlich schwarzbraun. Bei voller Reife unterscheidet man meistens noch zahlreiche Fleckchen und Strichelchen.

Fleisch: ist consistent, etwas schmutzig gelblich roth; der Saft, noch ziemlich geröthet, so dass sie fast zu den bunten Knorpelkirschen gezählt werden könnte, ist von angenehmem, süssem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: ist etwas lang-eiförmig, meist oval, mässig gross, ziemlich dickbackig, Rückenkanten mässig breit und fast flach.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende der 5. Woche der Kirschenzeit, etwas nach der grossen schwarzen Knorpelkirsche. Nach sehr starkem Regen platzt sie oft auf. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist gesund und trägt gut.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

WINKLER's WEISSE HERZKIRSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



WINKLERS WEISSE HERZKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Winkler's weisse Herzkirsche.

Truchsess I. B. a; bunte Herzkirsche.

**** ††** **2. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Winkler in Guben erzogen und trug auf der Bettenburg zuerst im Jahre 1816. Sie ist ziemlich verbreitet und verdient auch wegen ihrer Grösse, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Winkler's weisse Herzkirsche (Truchsess, S. 278). 2. Winkler's weisse Herzkirsche (Dittrich, S. 67.). 3. Winkler's weisse Herzkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 26.).

Gestalt: gross, ziemlich spitzherzförmig, am Stiele schwach abgestumpft und herzförmig eingezogen, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt; Furchen finden sich nicht oder erscheinen erst nach dem Stempelpunkte hin als kleine flache Vertiefungen auf der einen Seite; über die Rückenseite läuft eine feine Linie; der Stempelpunkt sitzt ohne Grübchen oben auf der Spitze oder wenig neben derselben.

Der **Stiel** ist verhältnissmässig dünn, lang, gewöhnlich etwas gekrümmt, oft röthlich angelaufen; Stieleinsenkung weit und tief.

Die **Färbung** der glänzenden Haut ist gelb, aber bei den meisten Früchten über den grösseren Theil der Oberfläche mit einem schönen, freundlichen Roth punktirt, welches an der Sonnenseite fast wie getuscht zusammenläuft, so dass die Grundfarbe als gelbe Pünktchen und Strichelchen darin erscheint.

Digitized by Google

Fleisch: zart, saftreich, mattgelb; Saft hell, von süssem, durch etwas Säure gewürztem vorzüglichem Geschmacke.

Der **Stein** ist verhältnissmässig klein, dickbackig, eiförmig, mit ziemlich starken und breiten Rückenkanten.

Reifzeit und Nutzung: sie reift zu Anfang der 3. Woche der Kirschenzeit, gleich nach der Werderschen schwarzen Herzkirsche und nach der Flamentiner. Für Tafel, Wirthschaft und Markt gleich vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht in jedem Bodem und ist sehr fruchtbar.

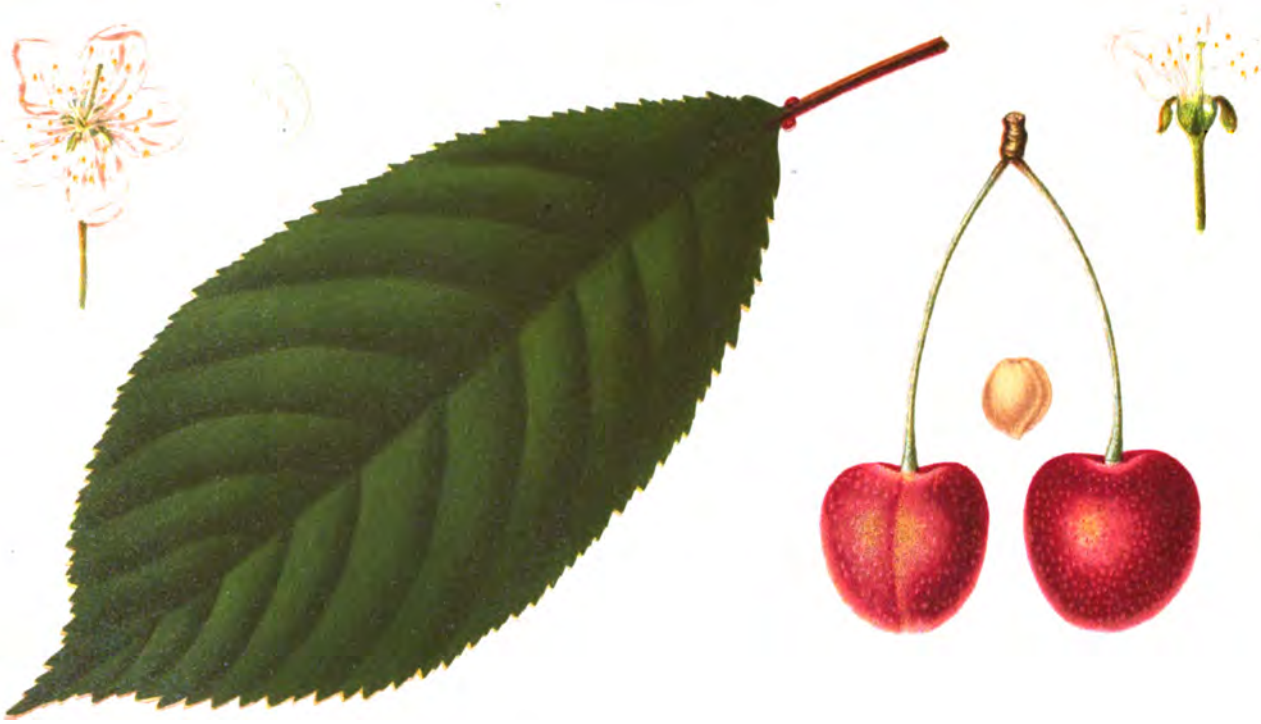
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

LUCIENKIRSCHE.

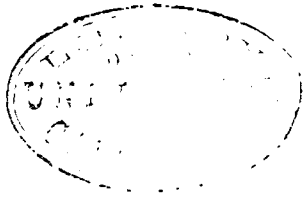
Digitized by Google

Digitized by Google



LUCIENKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Lucienkirsche.

Truchsess I. B. a. Bunte Herzkirsche.

** † **3. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Truchsess erhielt sie im Jahre 1806 von dem Rentmeister Uellner zu Alt-Lüneburg im Herzogthum Bremen, der sie in der dortigen Gegend aufgefunden hatte. Sie zeichnet sich durch Grösse, Tragbarkeit und vorzüglichen Geschmack aus und ist noch lange nicht so verbreitet, als sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Lucienkirsche (Truchsess, 1809, S. 228.). 2. Dittrich, 1840, II. S. 58. 3. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch No. 29. 4. Niederländischer Obstgarten, Taf. IV., No. 14.

Gestalt: ziemlich gross, stumpfherzförmig, hoch aussehend, auf beiden Seiten, doch auf der Rückenseite etwas stärker breitgedrückt. Der Stempelpunkt steht meistens oben auf oder in einem sehr kleinen Grübchen. Auf der Bauchseite findet sich eine flache Furche, auf der Rückenseite nur eine Linie.

Stiel: ziemlich lang, dünn, grau, etwas bräunlich, in einer flachen Vertiefung stehend, deren Rand nach dem Rücken hin etwas abfällt.

Haut: glänzend, zart, weissgelb, trübroth marmorirt, gestrichelt und punktirt, bei stark besonnten Früchten fast ganz hellpurpur überzogen; beschattete Früchte sind heller gefärbt und zeigen stellenweise die Grundfarbe rein.

Fleisch: sehr zart, gelblich, sehr saftig; der Saft farblos; von vortrefflichem, süssem, erfrischendem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: verhältnissmässig klein, lang eiförmig, am Kopfe mit schwacher Spitze, am Stielende nur wenig abgestumpft, mit nicht breitem, aber ziemlich starkem Rücken und einigen Nebenkanten; das Fleisch löst sich nicht gänzlich vom Steine.

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der 3. Woche der Kirschenzeit, nach Oberdieck ziemlich gleichzeitig mit Fromm's schwarzer Herzkirsche, kurz nach Winkler's weisser Herzkirsche, mit der sie viel Ähnlichkeit hat. Sie zählt unter die vorzüglichsten Tafelfrüchte.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet schöne, pyramidenförmige Hochstämme mit etwas hängenden Ästen.

Sommertriebe sind lang und stark; Blätter gross, kurz zugespitzt, tief gezähnt.

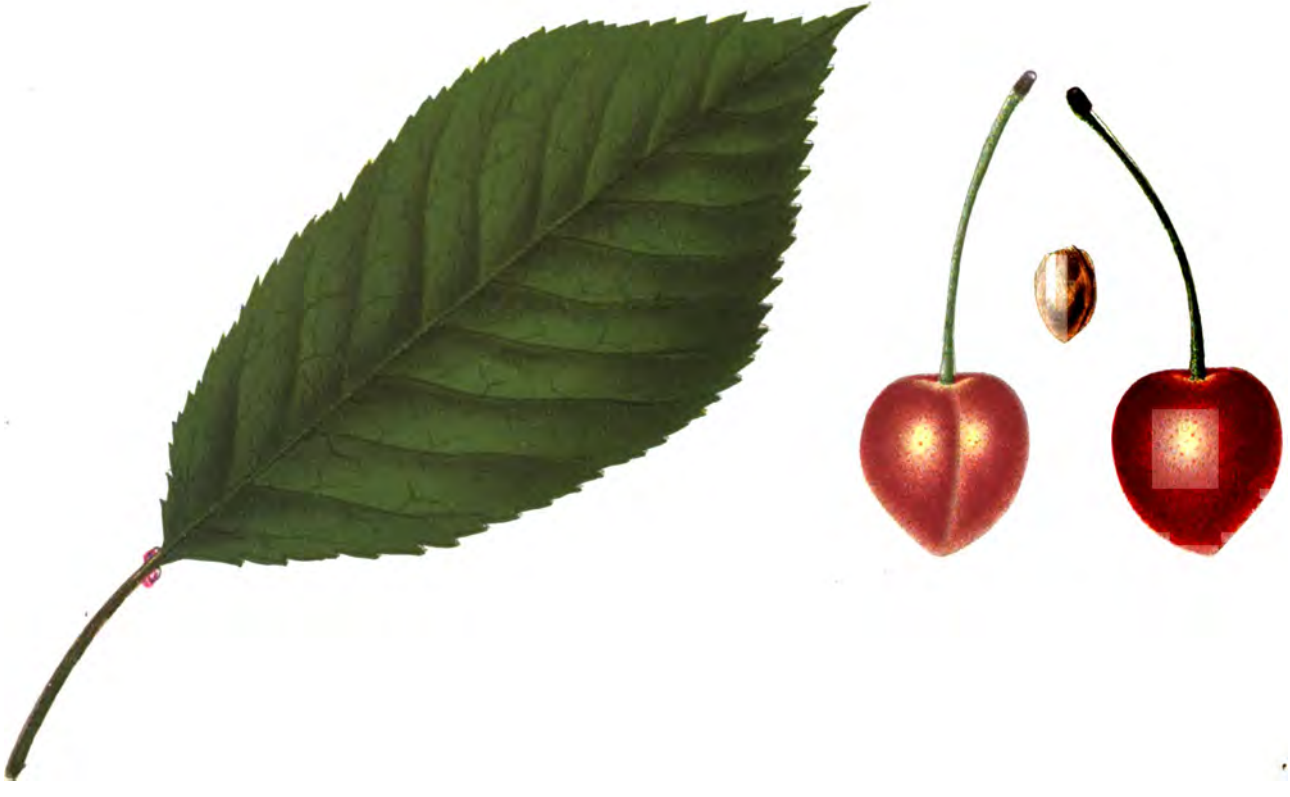
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Eltonkirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



ELTONKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Eltonkirsche.

Truchsess I. B. a; Bunte Herzkirsche.

**** † 3. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs und wurde um 1806 durch Knight, Präsidenten der Londoner Gartenbaugesellschaft gezogen. In England und Amerika ist sie sehr verbreitet und geschätzt; in Deutschland aber noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Grösse, Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Elton (Lindley, Pomolog. brit. et Guide to the Orchard, 1831). 2. Elton (Downing, the fruits and the pp. 252. 1863). 3. Elton (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde 1841, III. S. 255). 4. Eltonkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 28).

Gestalt: gross, länglich-herzförmig, etwas zugespitzt, meist höher als breit. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft, zu beiden Seiten nur wenig breitgedrückt, die Bauchseite zeigt nur eine flache, kleine Furche, die Rückenseite meist nur eine Linie; der Stempelpunkt sitzt oben auf der Spitze.

Stiel: lang, mittelstark, hellgrün; Stieleinsenkung tief und eng.

Haut: glänzend, mässig stark; Grundfarbe hochgelb, der grösste Theil der Frucht kirschroth verwaschen und punktirt.

Fleisch: fest, bei vollständiger Reife weich, von ausgezeichnetem, süssem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke.

Der **Stein** ist langeiförmig, am Stielende abgestumpft, mit ziemlich starken, doch meist breiten Rückenkanten und einigen Afterkanten. Etwas Fleisch bleibt immer am Stein sitzen.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der 3. Woche der Kirschenzeit, gleich nach Winkler's weisser Herzkirsche und gleichzeitig mit Büttner's schwarzer Herzkirsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst sehr stark, wird gross, ist nicht empfindlich, kommt in hiesigem Sandboden gut fort und ist sehr tragbar.

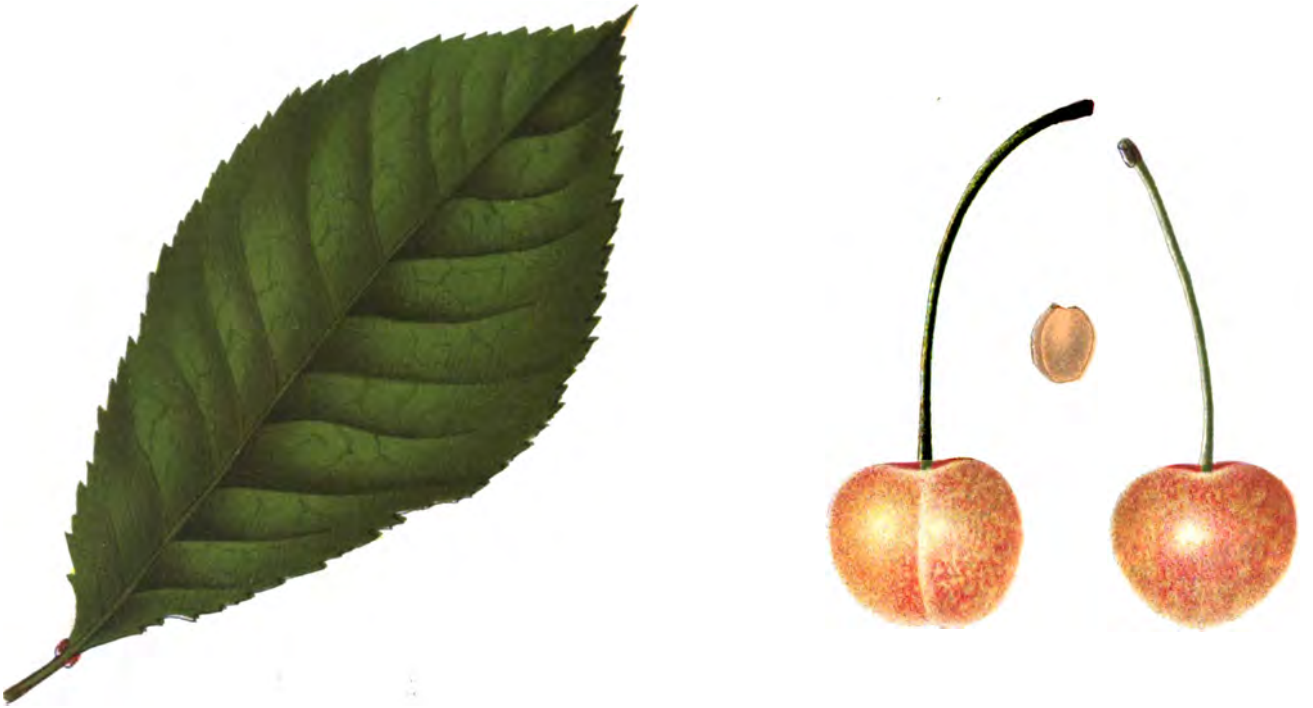
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Runde Marmorirte Süsskirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



RUNDE MARMORIRTE SÜSSKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Runde marmorirte Süsskirsche.

Truchsess I. B. a.; Bunte Herzkirsche.

****† 4. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie kam aus dem Garten eines Herrn Lamberts in Jena an Sickler und von diesem an Truchsess. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Güte, Tragbarkeit und lachend schönen Färbung recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Runde marmorirte Süsskirsche mit festem Fleische (Sickler, Teutscher Obstgarten, XI. S. 284. Taf. 15). 2. Runde marmorirte Süsskirsche mit festem Fleische (Truchsess S. 336). 3. Runde marmorirte Süsskirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 189).

Gestalt: gross, rund-herzförmig, am Stiele ziemlich abgestumpft, am Stempelpunkt nur sehr wenig gedrückt und ziemlich abgerundet, am Bauche nur etwas, am Rücken stärker breitgedrückt; der Bauch ist meistens ohne Furche, der Rücken zeigt meistens eine breite flache Furche, der Stempelpunkt sitzt wenig oder nicht vertieft.

Stiel: mittelstark, lang, grün; Stieleinsenkung flach und weit.

Haut: fein, fast durchscheinend; Grundfarbe gelb, bei besonnten Früchten roth punktirt und gefleckt; bei beschatteten Früchten bleibt ein grosser Theil der Grundfarbe rein.

Fleisch: gelblich weiss, etwas fester und consistenter als das mancher Herzkirschen, saftreich, der Saft hell, von vorzüglichem, sehr süssem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke.

Digitized by Google

Der **Stein** ist eiförmig oder oval; Rückenkanten breit und stark hervortretend; Mittelkante stumpf vorstehend. Vom Stielende gehen mehrere Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der 4. Woche der Kirschenzeit, gewöhnlich mit der grossen Prinzessinkirsche. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden und ist sehr tragbar.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosse Prinzessinkirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google





GROSSE PRINZESSINKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse Prinzessinkirsche.

Truchsess I. B b. Bunte Knorpelkirsche.

** †† **4. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie gehört zu den älteren Sorten, über deren Ursprung nichts Bestimmtes mehr bekannt ist; nach Poiteau wurde sie von dem bekannten Gärtner Parmentier in Enghien (Belgien) aus Samen gezogen und von ihm „Bigarreau Napoléon" genannt. In Deutschland hat sie unter den verschiedensten Namen die grösste Verbreitung gefunden und sollte auch wegen ihrer Grösse, Schönheit und Tragbarkeit in keinem Garten fehlen.

Literatur und Synonyme: 1. Grosse Cerise Lauermann (Van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, S. 54. No. 57.). 2. Lauermannkirsche (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1802, 18. No. 38.). 3. Bigarreau Napoléon (Le Bon-Jardinier, 1829, S. 382.). 4. Holländische grosse Prinzessinkirsche (Truchsess, S. 295.). 5. Grosse Prinzessinkirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde Nr. 37.).

Gestalt: sehr gross, herzförmig, ziemlich unregelmässig; die grösste Breite etwas nach dem Stiele hin; am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte herzförmig gerundet; auf beiden Seiten breitgedrückt, auf der Rückenseite meistens am stärksten, wo dann die Furche fehlt, während die Bauchseite eine flache, breite Furche zeigt. Der starke Stempelpunkt sitzt in einem ganz flachen Grübchen.

Stiel: stark, lang, hellgrün, Stieleinsenkung flach, weit.

Haut: stark glänzend, gelb, bei besonnten Früchten zuweilen ganz kirschroth, nach dem Stiele hin punktirt und gestrichelt,

Digitized by Google

nach dem Stempelpunkte marmorirt. Oft ist die Röthe fast ganz getuscht.

Fleisch: weisslich, saftreich, fest; Saft hell, farblos; Geschmack gewürzreich, süss, mit schwacher Säure gemischt. Hält sich lange am Baume.

Stein: verhältnissmässig klein, eiförmig; Rücken nicht breit, hervortretend.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der 4. Woche der Kirschzeit; für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist gesund, wird gross, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe kräftig, lang, silberfarbig, rothbraun, zahlreich grau punktirt. Augen stark, kegelförmig, etwas abstehend. Blätter gross oder sehr gross, hellgrün, länglich eiförmig, zugespitzt, tief gezähnt; Blattstiel sehr kräftig, röthlich, mit grossen, rothen, rundlichen Drüsen. Blüthen sehr gross; frühblühend.

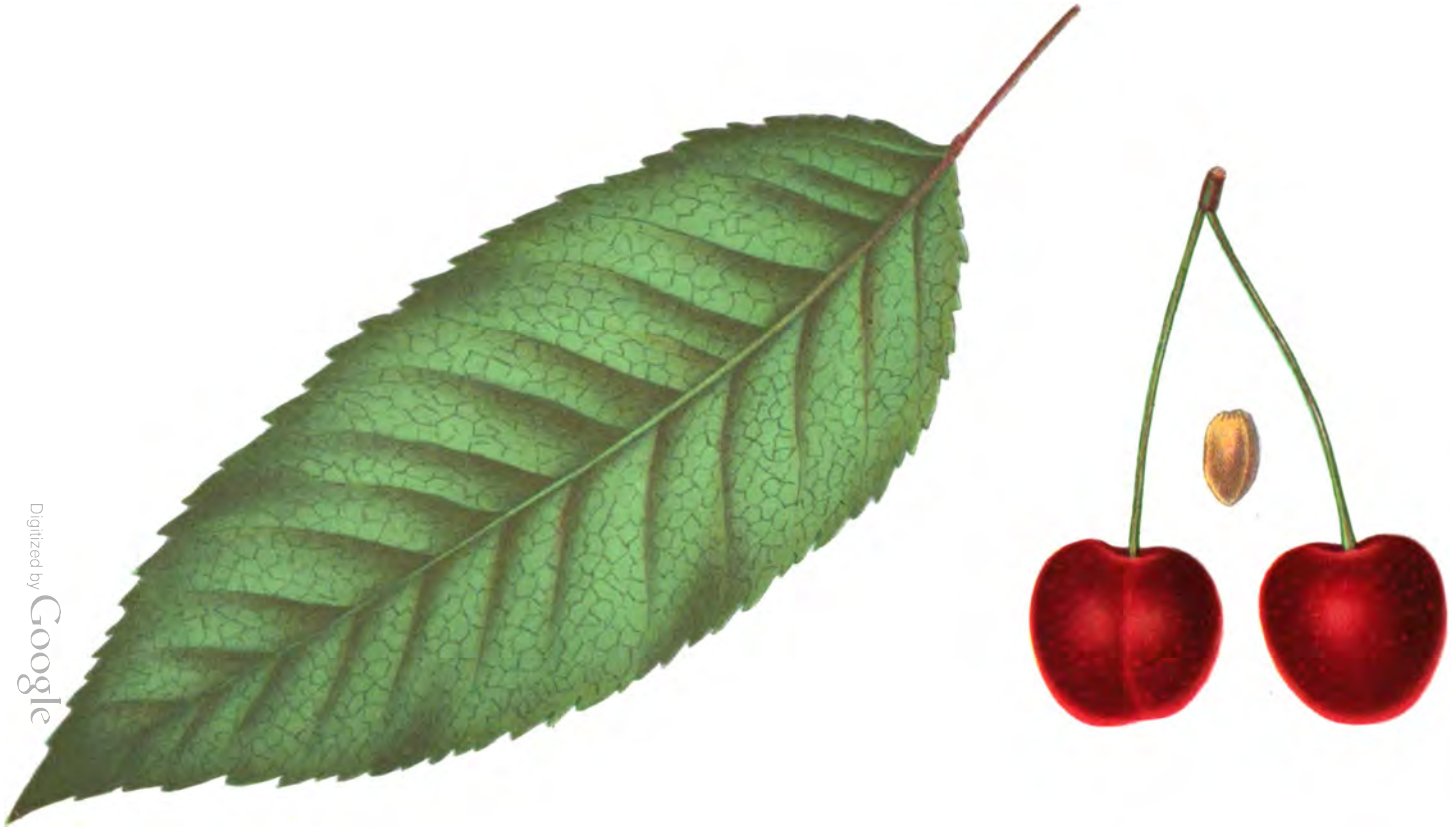
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

BÜTTNER'S SPÄTE ROTHE KNORPELKIRSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



BÜTTNER'S SPÄTE ROTHE KNORPELKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Büttner's späte rothe Knorpelkirsche.

Bunte Knorpelkirsche.

**** † Ende der 5. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom Amtmann Büttner zu Halle a. S. erzogen und ist noch nicht so verbreitet, als sie es wegen ihrer Grösse, Tragbarkeit und langen Haltbarkeit am Baume verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Truchsess S. 329 und Nachtrag S. 682. 2. Dittrich II. S. 78. 3. Oberdieck (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 82.).

Gestalt: gross, hoch aussehend, am Stiele stark abgestumpft und auch am Stempelpunkte ziemlich stark gedrückt. Am Bauche ist sie etwas gedrückt, auf dem Rücken mehr, wo sich eine flache Furche zeigt, die nach dem Stiele hin stärker und breiter wird. Der Stempelpunkt sitzt in weiter, flacher Senkung, bald auf der Spitze, bald erhebt sich die Bauchseite der Frucht etwas über ihn.

Stiel: stark und lang, grün, oft röthlich angelaufen, sitzt in weiter flacher Senkung, deren Rand nach der Bauchseite wenig, nach der Rückseite aber stark abfällt.

Haut: glänzend, zähe, in voller Reife fast braunroth, roth punktirt und gestrichelt; beschattete Früchte sind weniger stark geröthet.

Fleisch: gelblich, fest, saftreich, von süssem, angenehm gewürztem Geschmacke.

Der **Stein,** an dem beim Genusse ziemlich viel Fleisch sitzen bleibt, ist oval-eiförmig, ziemlich dickbackig, mit breiten, flachen Rückenkanten, die sich nach dem Stielende etwas erheben. Afterkanten sind nur schwach.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der fünften Woche der Kirschzeit, gleichzeitig mit der holländischen Prinzessinkirsche; für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig und ist sehr tragbar; Sommertriebe hellgrün, schlank. Das Blatt ist sehr gross, lanzettlich, stark gezähnt; Blattstiel mit Drüsen versehen.

Die schlanke, hellgrüne, borstenhaarige Raupe des Kirschwicklers, Tortrix cerasana Hüb., lebt vom ersten Frühjahre bis zum Mai an den Knospen zur Zeit des Aufbrechens und an jungen Blättern der Kirsch- und auch der Pflaumenbäume, ohne gerade sehr erheblichen Schaden anzurichten. Die Vorderflügel sind ledergelb, braun gegittert, am Innenrande schwärzlich angeflogen und zwar von der Wurzel bis zur Mittelbinde, welche dadurch hier verdunkelt wird; die Hinterflügel sind braungrau. Die Verpuppung der Raupe erfolgt Ende Mai in einem gerollten Blatte; 14 Tage später kriecht der Schmetterling aus.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Dönissens Gelbe Knorpelkirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



DÖNISSEN'S GELBE KNORPELKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Dönissens gelbe Knorpelkirsche.

Truchsess I. C. b.; Gelbe Knorpelkirsche.

**** † 5. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie ist wahrscheinlich in Guben aus dem Kerne gezogen und nach ihrem Erzieher benannt. Unter den gelben Kirschen ist sie wohl die beste und verdient häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Dönissens gelbe Knorpelkirsche (Dittrich II. S. 89.). 2. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 47.

Gestalt: stumpfherzförmig, am Stempelpunkt fast abgerundet, zu beiden Seiten etwas, auf dem Rücken stärker gedrückt. Die Bauchseite zeigt eine flache Furche, der Rücken eine Linie. Am Stiele ist sie stark abgestumpft; der Stempelpunkt steht gewöhnlich in einem Grübchen.

Stiel: mässig dick, hellgrün, lang; er sitzt in weiter und flacher Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt.

Haut: glänzend, etwas durchscheinend, schön gelb, bei voller Reife hochgelb, auf der Sonnenseite fast goldgelb. Sie muss sehr sorgfältig gepflückt werden, weil sie gedrückt leicht Flecken bekommt und an Schönheit verliert.

Fleisch: gelb, weich, der Saft wasserhell, süss, von angenehm gewürztem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: eiförmig, mässig dickbackig; die ziemlich flachen Rückenkanten erheben sich etwas nach dem Stiele hin, wo der Stein abgestumpft ist. Afterkanten sind nur klein.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der 5. Woche der Kirschenzeit, zugleich mit der Grossen schwarzen Knorpelkirsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist gesund und trägt reichlich.

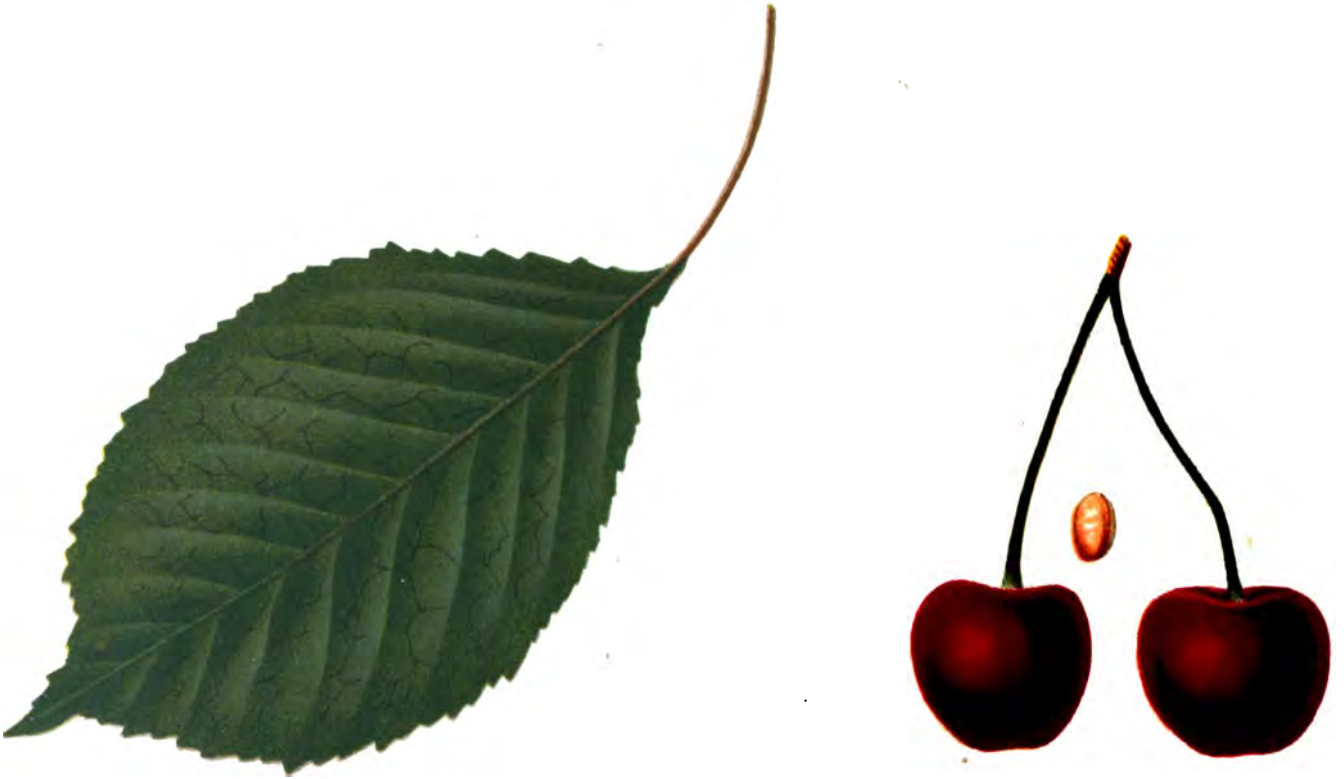
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rothe Maikirsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



ROTHE MAIKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Rothe Maikirsche.

II. A. Truchsess; Süssweichsel.

**** † 2. Woche der Kirschzeit.**

Heimath und Vorkommen: ihr Ursprung ist nicht bekannt; sie gehört zu den ältesten, in Deutschland unter den verschiedensten Namen verbreiteten Sorten.

Literatur und Synonyme: 1. Rothe Maikirsche (Truchsess, S. 377); 2. Rothe Maikirsche (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II. S. 93); 3. Rothe Maikirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 50.). In Hannover wird sie allgemein Doppelte Maikirsche genannt.

Gestalt: grosse, an dem Stiele etwas plattgedrückte, nach unten abgerundete Frucht; das Stempelgrübchen merklich eingezogen. Auf beiden Seiten, und zwar auf der einen mehr als auf der anderen, ist sie etwas eingedrückt. Die stärker breitgedrückte Seite zeigt eine schwache Furche und oft etwas hellere Färbung.

Stiel: ziemlich lang, grün; Stielhöhlung eng, flach.

Haut: glänzend, fein, dunkelbraunroth.

Fleisch: weich, locker, zart, der reichlich vorhandene Saft dunkelroth, von süsssäuerlichem, gewürzhaftem, erfrischendem Geschmacke.

Stein: klein, auch mittelgross, oval, bald breitgedrückt, bald dickbackig; die Rückenkanten sind mässig breit und flach; Afterkanten gehen hauptsächlich vom Stielende aus.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Ende der 2. Woche oder Anfangs der 3. Woche der Kirschzeit; aber schon wenn sie noch

Digitized by Google

kirschroth ist, was gleich nach der Reife der allerfrühesten Sorten der Fall ist, ist sie zum Genusse brauchbar. Es reifen nicht alle Früchte zugleich; sie hat im Reifen etwas Folgeartiges. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wird gross, zeichnet sich durch Tragbarkeit aus und kommt überall gut fort.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Rothe Muskateller.

Digitized by Google

Digitized by Google





ROTHE MUSCATELLER

Digitized by Google


Digitized by Google

Rothe Muskateller.

Süssweichsel.

Truchsess II. A.

** †† **Anfang der vierten Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Ueber ihre Herkunft ist nichts Genaues bekannt; Truchsess erhielt sie aus Herrenhausen. Sie ist noch wenig verbreitet, trotzdem sie zu den vorzüglichsten Süssweichseln gehört.

Literatur und Synonyme: 1. Rothe Muskateller (Truchsess, S. 389.). 2. Dittrich, S. 94. No. 690. 3. Cerise Muscate rouge (la Feuille du cultivateur, 1804, S. 139.). 4. Cerise Guigne (Duhamel, S. 246. Taf. 16.). 5. Rothe Muskateller (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No 54.).

Gestalt: ziemlich gross, rund, am Stiele nur wenig gedrückt, am Stempelgrübchen abgerundet, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt. Die Vorderseite zeigt eine flache Furche, die Rückenseite nur eine feine Linie.

Stiel: mittelstark, ziemlich lang, hellgrün, selten braun gefleckt, sitzt in weiter und bei den mehr ovalen Früchten in enger Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite merklich abfällt.

Haut: fein, glänzend, in der Reife dunkel-braunroth.

Fleisch: zart, saftreich, im Durchschnitte blutroth, von erhabenem, süssweinigem Geschmacke, ähnlich dem der rothen Maikirsche.

Stein: fast oval, flachbackig, nach dem Stielende zu meist noch flacher als nach der Spitze zu; die Rückenkanten sind mässig stark und flach.

Reifzeit und Nutzung: sie reift in der dritten und vierten

Digitized by Google

Woche der Kirschenzeit, etwas nach der rothen Maikirsche und mit der frühen Lemercier zugleich. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut und ist sehr fruchtbar.

Sommertriebe: stark und lang.

Von der rothen Maikirsche unterscheidet sie sich durch spätere Reife, von der Folgerkirsche durch die Gestalt der Frucht und des Steins.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Spanische Glaskirsche.

Digitized by Google

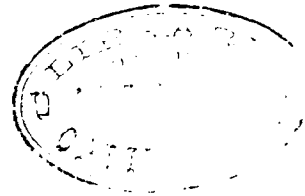
Digitized by Google





SPANISCHE GLASKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Spanische Glaskirsche.

Glaskirsche.

Truchsess II. B.

** † **Ende der zweiten Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Ueber ihren Ursprung ist nichts Näheres bekannt; Oberdieck erhielt sie von Dittrich zu Gotha unter dem unpassenden Namen Grosse Spanische Weichsel, und hielt sie zuerst für die Grosse Glaskirsche von Montmorency.

Literatur und Synonyme: 1. Spanische Glaskirsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 89.).

Gestalt: gross, am Stiel und Stempelpunkt stark, auf der Rückenseite dagegen etwas breit gedrückt, auf dem Bauche rund. Furchen fehlen oder sind unbedeutend; auf der Rückenseite zuweilen flach mit feiner Linie; der Stempelpunkt steht in einem schönen flachen Grübchen.

Stiel: stark, kurz, grün; Stieleinsenkung tief und weit.

Haut: fein, glänzend, von Farbe der Glaskirschen, zuletzt so dunkel, wie die der doppelten Glaskirsche.

Fleisch: zart, saftreich, schmelzend, mattgelb; der Saft hell, von vorzüglichem, angenehm säuerlichem Geschmacke.

Stein: hängt fest am Stiel und bleibt etwas Fleisch an ihm sitzen; er gleicht dem Steine der doppelten Glaskirsche; ist ziemlich rund; die Rückenkanten, unter denen die Mittelkante sehr vorsteht, erheben sich nach dem Stielende merklich. Einige feine Afterkanten gehen vom Stielende aus, am dem sich eine Vertiefung befindet.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der zweiten Woche der

Digitized by Google

Kirschenzeit, einige Tage früher als die doppelte Glaskirsche. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Der Unterschied zwischen der spanischen und der doppelten Glaskirsche liegt in früherer Zeitigung der ersteren bei grösserer Frucht und dem Mangel einer tieferen Furche auf dem Rücken. Die grosse Glaskirsche von Montmorency zeitigt merklich später als die spanische und ist am Stempelpunkte etwas mehr gerundet.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Grosser Gobet.

Digitized by Google

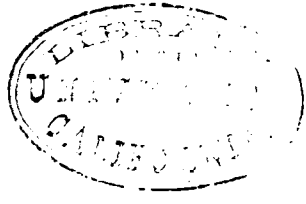
Digitized by Google





GROSSER GOBET

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosser Gobet.

Glaskirsche.

**** †† Ende der vierten Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Sie stammt aus Frankreich, wo sie meist unter dem Namen Montmorency à courte Queue geht. Durch ihre Güte und Fruchtbarkeit hat sie sich in Deutschland bereits sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Monstreuse à courte Queue (le Lectier d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 32). 2. Cerise Gobet à courte Queue (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I. S. 180). 3. Montmorency à gros fruit (do.). 4. Truchsess, S. 634. 5. Christ, S. 537, No. 1. 6. Montmorency à courte Queue (André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 118). 7. Grosser Gobet (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 109).

Gestalt: gross, am Stempelpunkt plattgedrückt, auf der Bauchseite sehr wenig, auf der Rückenseite merklich breit gedrückt; Furche vom Stiel bis zum Stempelpunkte hinabgehend.

Stiel: stark, stets sehr kurz, grün, oft braun punktirt; Stielhöhlung meist weit und tief.

Farbe: bei völliger Reife fast dunkelroth, glänzend, durchscheinend; Saft etwas röthlich.

Fleisch: zart, saftreich; von angenehm und erfrischendem Glaskirschengeschmacke.

Stein: lässt sich bei vollster Reife beim Genusse mit dem Stiele herausziehen, ist mittelgross, abgerundet, hat die grösste Dicke nach der Spitze hin, ist nach dem Stielende hin verjüngt

Digitized by Google

und zeigt eine runde Vertiefung. Die Mittelkante steht merklich vor und erhebt sich nach dem Stielende etwas.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der vierten Woche der Kirschenzeit, oft auch erst in der fünften. Für Tafel und Haushalt gleich gut und brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst rasch, ist gesund, wird ziemlich gross und bildet eine reich verzweigte Krone. Auf Weichsel veredelt trägt er sehr dankbar. Die Sommertriebe wachsen aufrecht, doch hängen später die Zweige etwas.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Süsse Frühweichsel.

Digitized by Google

Digitized by Google





SÜSSE FRÜHWEICHSEL

Digitized by Google

Digitized by Google

Süsse Frühweichsel.

Weichsel.

*†† **Ende der 2. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Näheres bekannt; sie wurde zuerst von Mayer in der Pomona Franconica aufgeführt und abgebildet. Sie scheint noch nicht so verbreitet zu sein, als sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Süsse Frühweichsel, (Mayer, Pomona Franconica, Taf. 18). 2. Truchsess S. 536. 3. Dittrich, S. 112. 4. Liegel, II. S. 128. 5. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 66.

Gestalt: mittelgross, am Stiele ziemlich stark, am flach vertieften, in einem kleinen Grübchen stehenden Stempelpunkte meist nur wenig gedrückt. Die Furchen auf beiden Seiten sind schwach, fehlen oft auch ganz.

Stiel: ziemlich dünn, hellgrün, nicht lang, steht in flacher, ziemlich enger Vertiefung auf der Frucht und sitzen häufig mehrere Früchte, meist zwei, nicht selten aber auch 4—5 an einem etwas verlängerten, dickeren, gemeinschaftlichen Stielabsatze.

Haut: dunkelbraunroth, bei voller Reife schwarzroth.

Das **Fleisch** und der **Saft** sind dunkelroth und stark färbend; der Geschmack hat schon, wenn die Haut dunkelbraun ist, eine ziemlich milde Säure, und wird bei voller Reife angenehm und erfrischend, süss säuerlich, so dass die Frucht ihren Namen mit Recht trägt.

Digitized by Google

Der **Stein** ist ziemlich abgerundet, hat flache Rückenkanten und löst sich gut vom Fleische.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt zu Ende der 2. oder Anfang der 3. Woche der Kirschenzeit; für Tafel und Haushalt gleich brauchbar; bei Regenwetter springt sie nicht leicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist gesund und war hier recht fruchtbar.

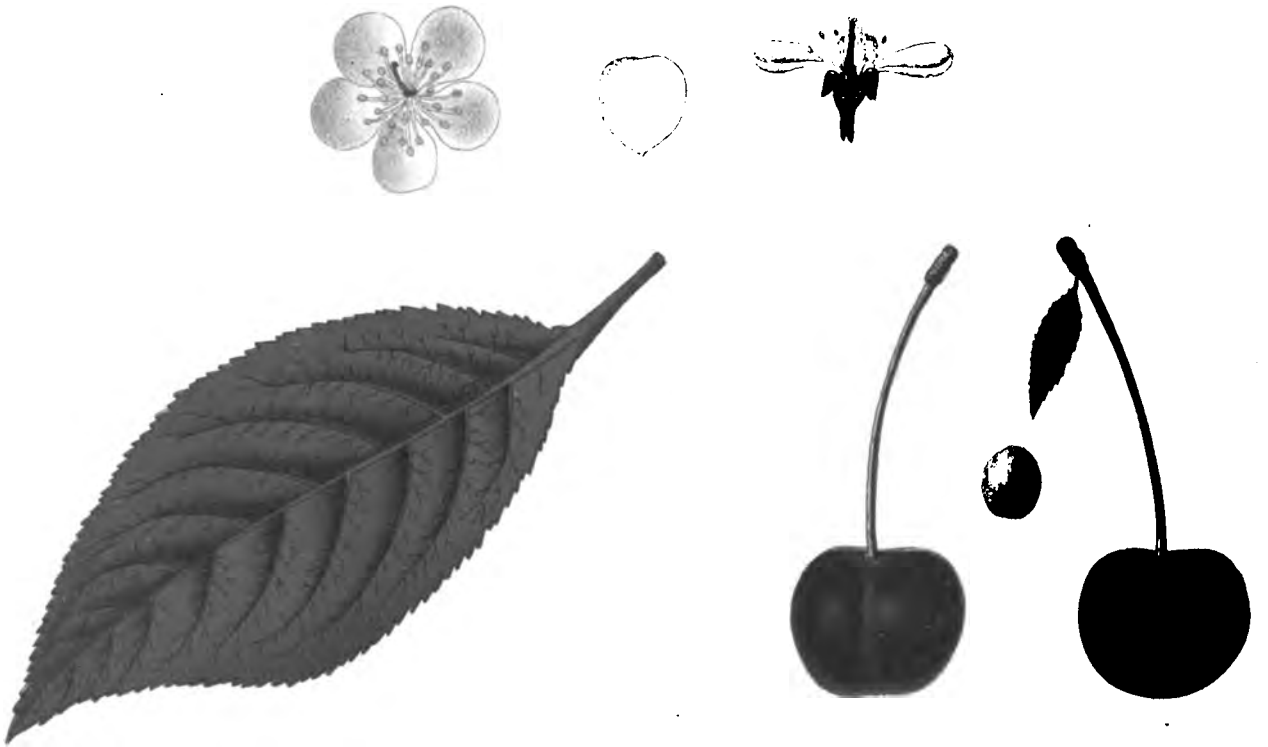
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

OSTHEIMER WEICHSEL.

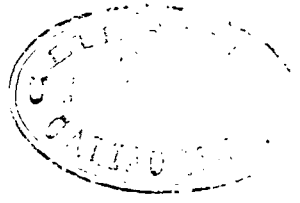
Digitized by Google

Digitized by Google



OSTHEIMER WEICHSEL

Digitized by Google



Digitized by Google

Ostheimer Weichsel.

Truchsess III. A. Weichsel.

**** † 4. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: sie ist nach dem Orte Ostheim in Franken benannt, in dessen Umgegend sie in grösster Ausdehnung gebaut wird; zur Zeit des Successionskrieges (1702—1713) soll sie durch den Arzt Dr. Klinghammer aus Spanien dorthin gebracht worden sein.

Literatur und Synonyme: 1. Ostheimer Kirsche (Christ, S. 536, No. 6). 2. Truchsess, S. 512. 3. Cerise d'Olshein (Caloel, Traité sur les pépinières, 1805, II. 152). 4. Griotte d'Ostheim (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 79). 5. Ostheimer Weichsel (Niederländischer Obstgarten, Taf. V., No. 15).

Gestalt: mittelgross, rund, an der Stielseite ziemlich flach gedrückt, nach dem Stempelpunkte rund und weniger abgeplattet, seitlich sehr wenig zusammengedrückt; Furchen an den Seiten sind flach, bei rechter Reife oft kaum bemerkbar. Der Stempelpunkt sitzt in einer kleinen Vertiefung.

Stiel: stark, mittellang, steht in flacher, ziemlich weiter Vertiefung, grün, oft etwas braun angelaufen. Die Früchte sitzen meistens paarweise an dicken, aber auch einzeln an längeren Stielen; an einigen Stielen finden sich oben ein oder zwei kleine Blättchen.

Farbe: ist bei voller Reife schwarzroth, glänzend, an den Furchen meist etwas heller.

Fleisch: zart, saftig, von angenehm mildem, süssweinigem Geschmack.

Stein: klein, ziemlich rund, mit starken Rückenkanten. Beim Genusse bleibt etwas Fleisch an ihm sitzen.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: reift in der 4. Woche der Kirschenzeit, fast gleichzeitig mit der Ochsenherzkirsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut; sie hält sich ziemlich lange am Baume.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, meistens strauchartig und pflanzt sich durch Wurzelausläufer echt fort. Die Sommertriebe sind schwach hängend, die Knospen kurz, rundlich; Blätter klein, fein gezähnt, kurz zugespitzt.

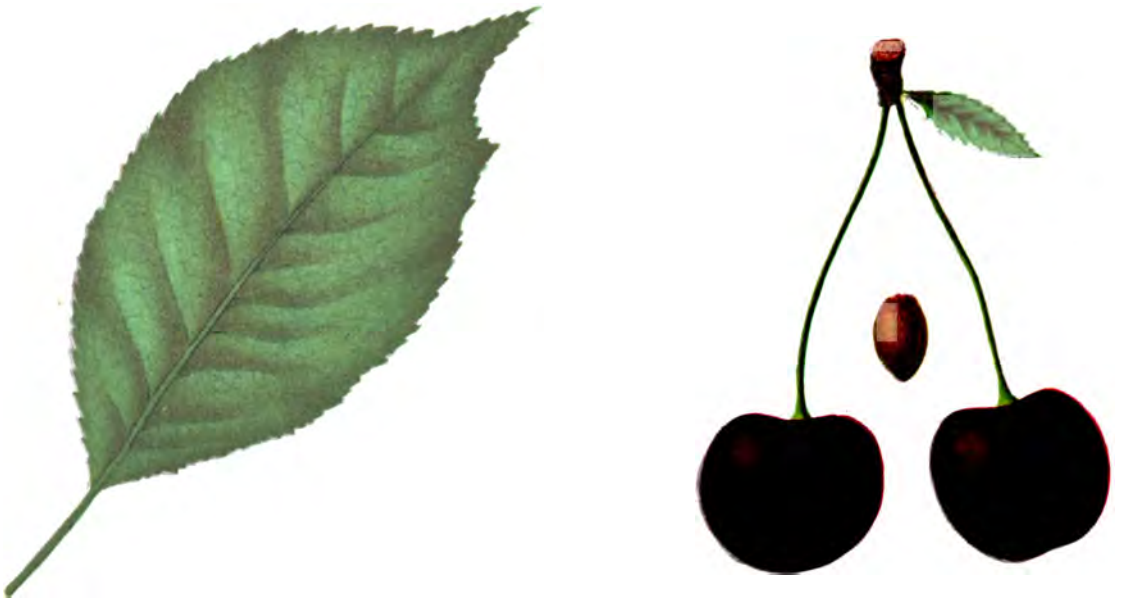
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

GROSSE LANGE LOTHKIRSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



GROSSE LANGE LOTHKIRSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse lange Lothkirsche.

Weichsel.

Truchsess III. 1.

** † **Fünfte bis sechste Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Ueber den Ursprung dieser in Deutschland, Frankreich und Holland sehr verbreiteten Kirsche ist nichts Genaues bekannt. In Deutschland kommt sie häufig als doppelte Schattenmorelle vor und wird als Spalier an die Nordseite der Mauern gepflanzt, wo sich die Früchte sehr gut ausbilden.

Literatur und Synonyme: 1. Griotte Noire Tardive (Jean Bauhin, Historia plantarum universalis, 1598—1650, I. S. 221). 2. Cerise Morello (Langley, Pomona, 1729, S. 85). 3. Cerisier à petit fruit noir (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, S. 189). 4. Grosse lange Lothkirsche (Truchsess, S. 599). 5. Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 99). 6. Griotte à Ratafia (grosse) André Leroy, Dictionnaire de pomologie No. 81).

Gestalt: gross, rund, oft hoch aussehend, doch breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, nach dem in einem kleinen Grübchen sitzenden Stempelpunkte fast abgerundet, zu beiden Seiten etwas, am stärksten auf der Rückenseite breitgedrückt, an beiden Seiten mit flacher Furche; an der Rückenseite sieht man nur eine Linie.

Stiel: ziemlich lang und dick, hellgrün, steht in flacher, meist enger Vertiefung, deren Rand nach der Rückenseite etwas stärker abfällt; die Früchte stehen meist paarweise zusammen, am Stiel findet sich häufig ein kleines Blättchen.

Haut: glänzend, fein, dunkelbraunroth, zuletzt fast schwarz-

Digitized by Google

roth; doch erscheint sie im Sonnenlichte immer heller und etwas durchscheinend.

Fleisch: zart, saftreich, sowie der Saft dunkelroth, von angenehm säuerlichem Geschmacke.

Stein: ist länger als breit, fast oval, nach beiden Seiten etwas zugespitzt, nicht dickbackig, mit ziemlich breiten Rückenkanten.

Reife und Nutzung: sie reift im August, hält sich aber an Spalieren, die an der Nordseite von Mauern und Wänden stehen, bis Anfang October. Für Tafel und Küche gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in seiner Jugend stark, kommt überall gut fort und trägt sehr dankbar.

Blätter sind mittelgross, eirund, stumpf gezähnt, tiefgrün.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGLICHE AMARELLE.

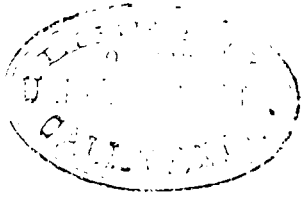
Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGLICHE AMARELLE

Digitized by Google



Digitized by Google

Königliche Amarelle.

Truchsess III. B; Amarellen.

****†† 2. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: eine alte, französische Sorte, die in Frankreich und Deutschland unter den verschiedensten Namen verbreitet ist.

Literatur und Synonyme: 1. Cerise de cinq Pouces de Tour à longue Queue (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, S. 32.) 2. Petit Gobet (Mayer, Pomona franconica, 1776, II. 39. No. 19). 3. Montmorency à longue Queue (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1826, 24. No. 150.) 4. Königliche Amarelle (Truchsess S. 610). 5. Frühe königliche Amarelle (Christ, S. 293). 6. Königliche Amarelle (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 104). 7. Cerise de Montmorency (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 116).

Gestalt: rund, an beiden Enden platt, und auf den Seiten etwas breit gedrückt. Bisweilen ist auf der einen Seite eine schwache Furche; Stempelgrübchen flach.

Stiel: kurz, grün, bisweilen etwas röthlich; Stieleinsenkung flach.

Haut: anfangs ganz durchsichtig und glänzend hellroth, bei vermehrter Reife verliert sie an Durchsichtigkeit, auch wird das Roth trüber.

Digitized by Google

Fleisch: weiss, weich, saftig; bei Ueberreife nimmt der Saft etwas Röthe an. Von angenehmem, süsssäuerlichem Geschmack.

Stein: klein, rund, wenig breit, kaum merklich zugespitzt.

Reife und Nutzung: sie reift Ende Juni, in der 2. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wird stark, gedeiht in jedem Boden und ist recht tragbar. Die Aeste breiten sich aus, sind lang, dünn und hängen etwas.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin

Digitized by Google

Späte Amarelle.

Digitized by Google

Digitized by Google





SPÄTE AMARELLE

Digitized by Google



Digitized by Google

Späte Amarelle.

Truchsess III. B.; Amarellen.

****†† Ende der 3. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: Truchsess erhielt sie als Späte Morelle aus Herrenhausen bei Hannover; über ihren Ursprung ist nichts Genaueres bekannt.

Literatur und Synomyme: 1. Späte Amarelle (Truchsess, S. 629). 2. do. (Dittrich II. S. 170). 3. Späte Amarelle (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 108.).

Gestalt: mittelgross, oft gross, rundlich, oben und unten wenig plattgedrückt, mit einer schwachen Furche versehen. Der Stempelpunkt ist klein und sitzt in einem flachen Grübchen.

Stiel: kurz, hellgrün, oft bräunlich geröthet; Stieleinsenkung flach.

Haut: hellroth, bei voller Reife blutroth, oft finden sich weissgraue Punkte auf der Frucht; die Haut ist durchsichtig.

Fleisch: röthlich; Saft schwach geröthet; der Geschmack ist angenehm säuerlich; der anfangs bitterliche Geschmack verschwindet bei völliger Reife ganz.

Stein: länglich rund, hängt mit dem Stiele fest zusammen und lässt sich mit letzterem ausziehen, was bei vollkommener Reife nicht mehr der Fall ist; er hält gerne etwas Fleisch fest.

Reife und Nutzung: sie reift Ende der 3. Woche der Kirschenzeit. Für Tafel und Haushalt gleich vortrefflich.

Sie unterscheidet sich von der Königlichen Amarelle und von der Frühzeitigen Amarelle durch spätere Reife und geringere Belaubung des Baumes, von der Süssen Amarelle durch ge-

Digitized by Google

ringere Grösse und weniger süssen Geschmack und von der Frühen Gobet durch weniger platte Form.

Eigenschaften des Baumes: er wird mittelgross, ist dauerhaft und sehr tragbar. Am Hochstamm bleiben die Früchte etwas klein, dagegen werden sie an der Nord- oder Westseite an Spalieren von ausserordentlicher Grösse und Schönheit. In solchen Lagen halten sich die Früchte bis Ende September und haben dann grossen Werth.

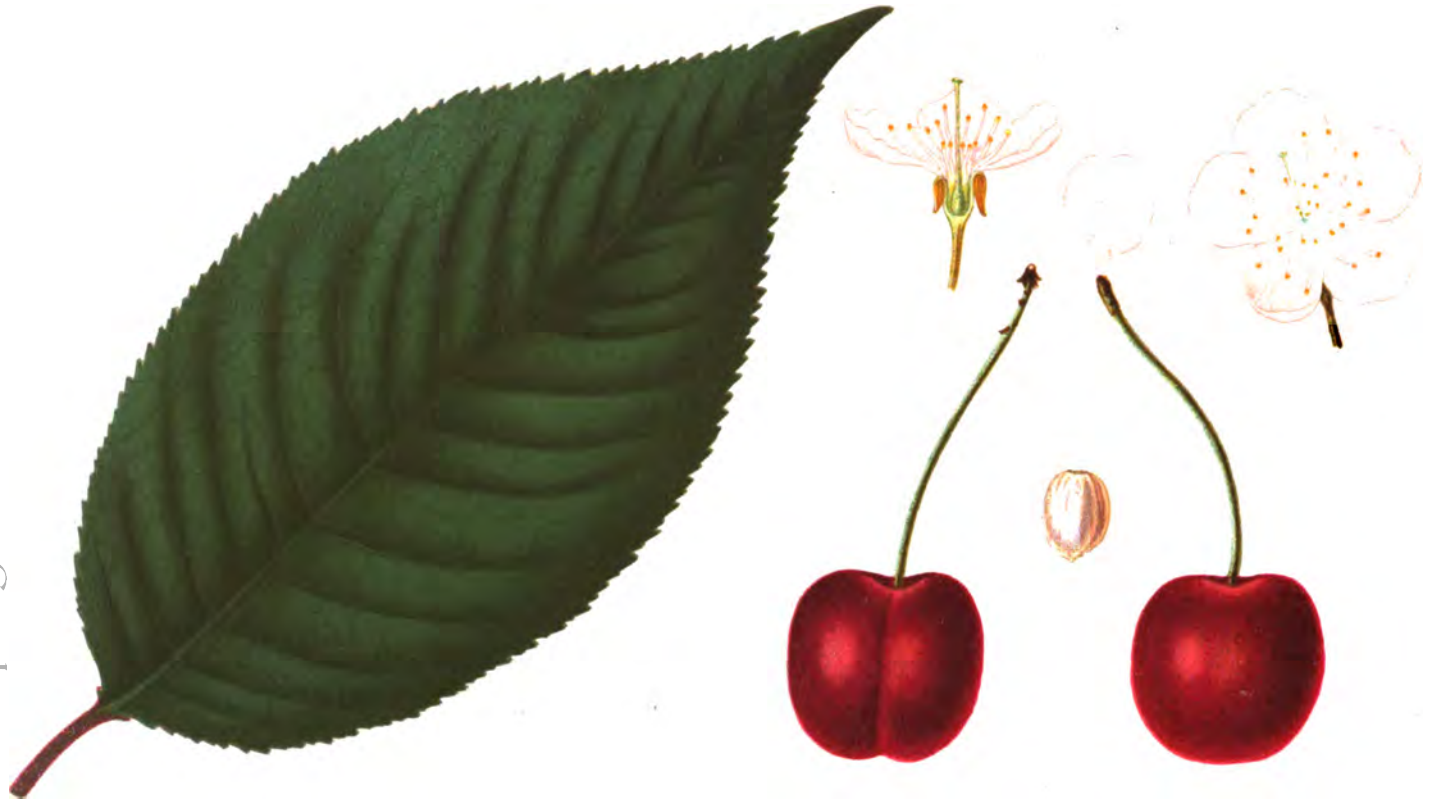
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGIN HORTENSIA.

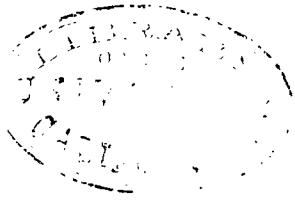
Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGIN HORTENSIA

Digitized by Google



Digitized by Google

Königin Hortensia.

Truchsess II. B.; Glaskirschen.

** **4. Woche der Kirschenzeit.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser vortrefflichen Kirsche sind die Ansichten sehr verschieden. Nach Einigen soll sie um 1816 der Winzer Louis-Gros-Jean in seinen Weinbergen bei Montmorency aufgefunden und Louis XVIII genannt haben; nach Anderen hat sie Girault, Gärtner der Kaiserin Josephine aus Samen gezogen und der Königin Hortense zu Ehren benannt. Nach L. de Bavey soll sie im Carmeliter-Kloster zu Vilvorde schon um 1812 aufgefunden und von da nach Laeken gekommen sein. Sie ist unter den verschiedensten Namen verbreitet; André Leroy giebt in seinem Dictionnaire de Pomologie, V. S. 379 allein 40 Synonyme an.

Literatur und Synonyme: 1. Cerise Louis XVIII (Camuzet, Annales de Flore et Pomone, 1841, S. 334. 2. Monstreuse de Vilvorde (do.). 3. Belle de Laeken (Laurent de Bavey, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1833, I. S. 26. 4. Hybride de Laeken (do.). 5. Hortense (Elliot, Fruit book, 1854, S. 196). 6. Königin Hortense (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch, (No. 58). 7. Donna Maria (Dochnahl). 8. Königin Hortense (Niederländischer Obstgarten, Taf. I. Fig. I.).

Gestalt: sehr gross, meistens hoch aussehend; am Stiel stark abgestumpft, am wenig vertieft stehenden Stempelpunkte abgerundet; auf beiden Seiten breit gedrückt, auf der Rückenseite am stärksten. Die Bauchseite zeigt meistens eine flache Furche, Rückenseite dagegen nur eine Linie.

Digitized by Google

Stiel: in der Regel sehr lang, verhältnissmässig dünn, hellgrün, oft etwas geröthet, sitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite hin beträchtlich abfällt. Die Blüthe treibt meist eine stark gestielte Blumendolde, an der gewöhnlich nur eine Frucht reift, wodurch der Stiel oft verlängert erscheint.

Färbung: stark glänzend; die ziemlich durchsichtige Haut hat mattgelbe Grundfarbe, bei voller Reife tief roth, ähnlich wie bei den Glaskirschen, oft röthlich geadert und punktirt; bei beschatteten Früchten tritt die Grundfarbe mehr vor.

Fleisch: mattgelb, sehr zart und saftreich; Saft nicht färbend, von angenehm süssem, durch milde Säure erfrischendem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Stein: verhältnissig klein, länglich oval; die Backen sind flach, die Rückenkanten flach und nicht breit.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt in der 4. Woche der Kirschenzeit. Eine ausgezeichnete Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark und ist gesund, zeigt sich hier sehr fruchtbar. Pyramiden sassen immer voll schöner, grosser Früchte, weshalb ich diese Form ganz besonders empfehlen kann. Die oft bemerkte Unfruchtbarkeit liegt wohl nur an der Unterlage; auf Weichsel, (Prunus Mahaleb) veredelt, trägt sie sehr gut, namentlich in feuchtem Boden. Das Blatt ist ziemlich gross, lang zugespitzt, stark gezähnt. Drüsen sind wenig entwickelt. Sie blüht fast 14 Tage später, als die frühesten Sorten.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Hauszwetsche.

Digitized by Google

Digitized by Google







Digitized by Google



Digitized by Google

Die Hauszwetsche.

Wahre Zwetsche, blaue Frucht.

** †† **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts Genaueres bekannt. Im 16. Jahrhundert kamen die ersten getrockneten Pflaumen aus Ungarn nach Italien, der Schweiz und Deutschland. Der Baum hingegen soll erst zu Ende des 17. Jahrhunderts bei uns eingeführt sein; er hat seitdem die allgemeinste Verbreitung gefunden.

Literatur und Synonyme: 1. Teutsche blaue Zwetsche (Christ; Vollständige Pomologie, S. 83). 2. Hauszwetsche (Liegel, II. S. 24, No. 11). 3. Hauszwetsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 8). Ferner kommt sie vor als Leipziger Zwetsche, Quetsche commune, Prune d'Allemagne, Quetsche de Metz u. s. w.

Gestalt: grosse, etwa 60 mm breite, 45 mm lange, jedoch nach Kultur und Standort veränderliche Frucht; oval mit aufgeworfenem Rücken, breitgedrückten Seiten und merklich vorgeschobener Halsspitze. Stempelpunkt flach, auf der Spitze zuweilen etwas unter derselben.

Stiel: mittellang, dünn, behaart; Stieleinsenkung eng und flach.

Farbe: schwarzblau, mit starkem, blauem Duft. Feine, graue Punkte finden sich ziemlich zahlreich; auch mitunter Rostflecke.

Fleisch: grünlich gelb, oft fast goldgelb, fest, saftreich, von süssem oder süssweinigem ausgezeichnetem Geschmacke.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist länglich-oval, zeigt die grösste Breite nach dem Stielende zu; hier ist auch der erhobene Rücken am stärksten ausgebogen. Bauchfurche ziem-

Digitized by Google

lich breit und tief, oft mit scharfen und zackigen Kanten versehen; die Mittelkante des Rückens tritt nach dem Stielende etwas vor, ist auch in der Regel scharf.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt gegen Ende September. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft von grossem Werth. Gedörrte Zwetschen und Pflaumenmus bilden einen bedeutenden Handelsartikel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, kommt fast in jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist, fort und trägt fast alle Jahre reichlich. Sommerzweige schlank, braunröthlich, kahl, nach unten stark mit Silberhäutchen gefleckt. Augen kurz, dick, etwas abstehend. Blatt mittelgross, elliptisch oder oval, oben kahl, unten behaart. Blattstiel drüsenlos oder mit ganz kleinen, mit dem Blatt verbundenen Drüsen.

In einigen Gegenden verursacht ein Pilz häufig Missbildungen an den Früchten. Bald nach der Blüthe formen sich die Früchtchen zu seitlich zusammen gedrückten, krautartig-grünen, später weiss überpuderten Taschen, welche die Grösse einer normalen Pflaume erreichen, oft sogar übertreffen. Diese Taschen- oder Narrenbildung der Pflaumen entsteht durch Exoascus Pruni Fuck. (Taphrina Pruni Tul.) Das Innere der weiten Tasche ist eine mit Luft erfullte Höhlung. In der befallenen Frucht treiben die Mycelfäden zahlreiche Zweige zwischen den Zellen des ungeniessbar bleibenden Fruchtfleisches, bis die Tasche allmählig durchsponnen ist. Später drängen sich auch die Zweige des Mycels zwischen den Zellen der Oberhaut hindurch und die Taschen werden mattweiss und mehlig. Um die Krankheit zu heben, muss man alle Taschen mit den Pilzsporen verbrennen und da der Pilz auf den Zweigen überwintert, dieselben stark einstutzen, um kräftiges junges Holz zu erzeugen. Ist ein Baum stark von Exoascus befallen, ist es räthlich ihn abzuhauen, damit er nicht andere Pflaumenbäume inficire.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

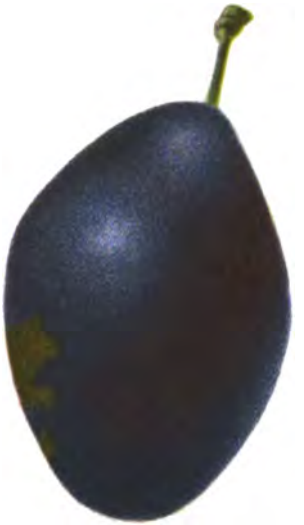
Digitized by Google

ITALIENISCHE ZWETSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google







Digitized by Google



Digitized by Google

Italienische Zwetsche.

Wahre Zwetsche, blaue Frucht.

** †† **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: sie kam nach Deutschland durch einen Herrn Fellenberg und ist daher auch unter dem Namen Schweizerzwetsche und Fellenberger Zwetsche verbreitet. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, als sie es bei ihrer Güte, Grösse und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Italienische Zwetsche (Liegel, II. S. 14. No. 104). 2. Dittrich, II. 202). 3. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 7).

Gestalt: etwas grösser als die Hauszwetsche, von gleicher Farbe und ähnlicher Gestalt, unregelmässig oval mit stark hervortretendem Rücken. Am Stempelpunkt ist sie abgerundet, am Stiele spitz zulaufend. Die Furche ist flach und eng; der Stempelpunkt klein, ein wenig erhoben; er sitzt meistens neben der Spitze

Stiel: kurz, behaart, grün, gerade; er steht in flacher, nach dem Rücken hin abfallender Höhlung.

Farbe der dünnen, leicht abziehbaren Haut schwarzblau, fast schwarz, um den Stiel violettblau, mit vielen gelben Punkten übersät. Der Duft ist dick und blau.

Fleisch: grünlich gelb, bei völliger Reife mit röthlichen Fasern durchzogen, zwetschenartig, saftreich, von erhabenem, süssweinigem Geschmacke.

Stein: löst sich gut vom Fleische; er ist der Hauszwetsche ähnlich; die Bauchseite ist durch eine flachrunde Linie begrenzt, der Rücken ist beträchtlich ausgebogen; am Stielende befindet sich eine vorgeschobene, etwas abgestumpfte Spitze. Backen

Digitized by Google

flach, ziemlich rauh; Bauchfurche breit und tief, die beiden Rückenkanten stumpf, die Mittelkante erhebt sich nur schwach.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Ende September, noch etwas vor der Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist gesund und fruchtbar. Sommerzweige schlank, grünlich, oben violettbraun, mit Silberhäutchen belegt. Blatt mässig gross, charakterisch schmal, oft lanzettförmig, meistens hängend, selten schwach behaart. Blattstiel schwach, zweidrüsig; Augen klein, stumpflich spitz, anliegend.

In manchen Gegenden findet sich an dieser aber auch an anderen Pflaumen, ein Parasit (Polystigma rubrum Tul.) der, durch Zerstörung der Blätter, der Ernährung des Baumes merklichen Schaden verursachen kann. Das vom Pilze befallene Pflaumenblatt zeigt glänzend rothgelbe Flecken von kreisrunder oder elliptischer Gestalt. Auf der glänzenden Unterseite des Fleckens befinden sich kaum erkennbare Punkte, welche sich durch das Microskop als Mündungen von vollständig in das Gewebe des Pilzes und des Blattes eingesenkten Kapseln erkennen lassen. Jede Oeffnung ist eine kaum bemerkbare Papille, durch welche die Sporen (Spermatien) treten. Letztere sind klein, 0,03 mm. lang, hakenförmig gekrümmt; sie sind bei der Reife in einen rosenrothen Schleim eingebettet, der bei Wasserzutritt wolkig herausquillt. Im Laufe des Winters verschwinden meist Spermagonien und an ihre Stelle treten andere, stets einfächerige Behälter, deren Innenraum jetzt Schläuche mit Sporen beherbergt. Die Sporen inficiren die jungen Blätter im Frühjahr.

Wahrscheinlich hängt es von der Frühjahrswitterung ab, ob viele Sporen sich auf den Blättern entwickeln; denn die Bäume zeigen in einem Jahre mehr, in einem andern weniger.

Ein Mittel gegen diesen Pilz kann nur in der Entfernung der abgefallenen Blätter gefunden werden.

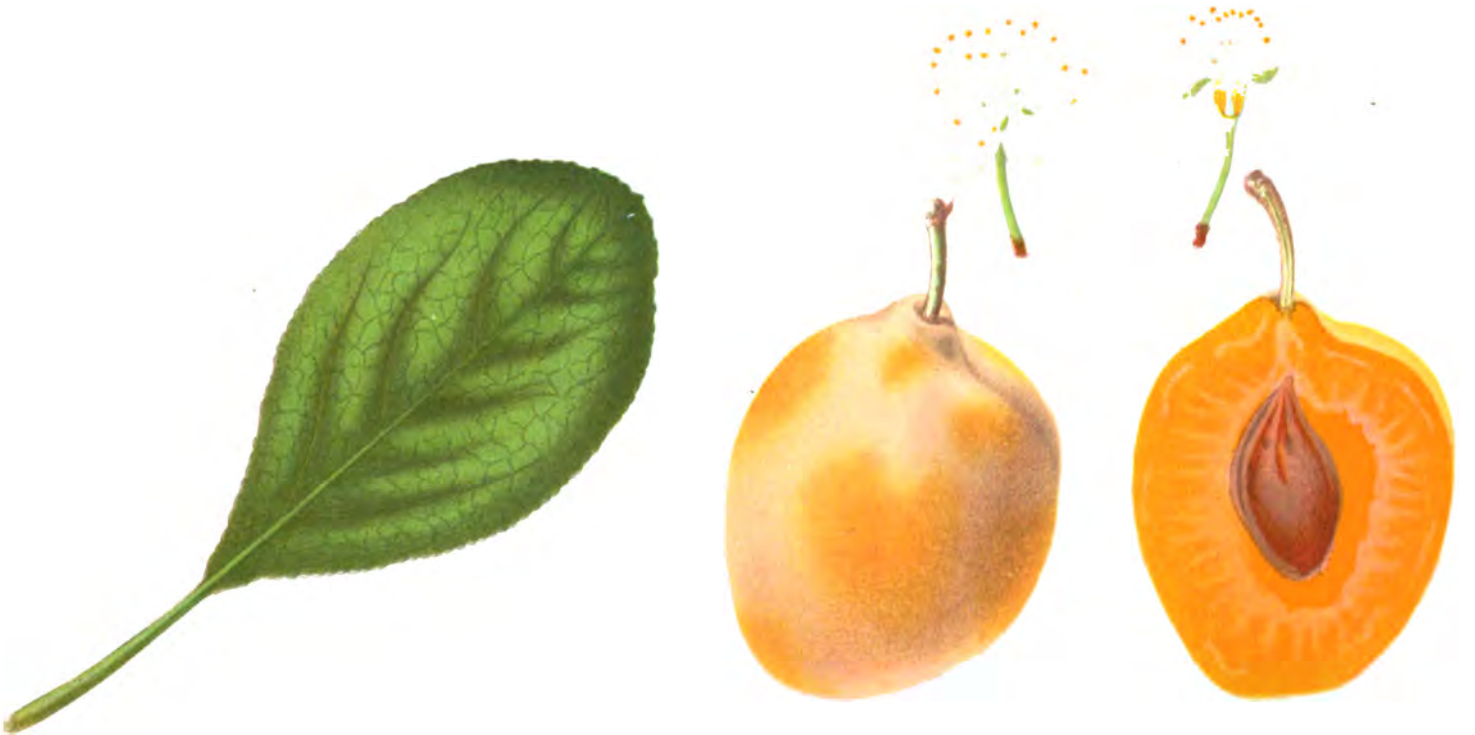
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

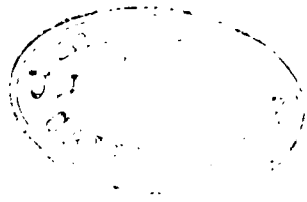
HARTWISS' GELBE ZWETSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Hartwiss' gelbe Zwetsche.

Wahre Zwetsche, gelbe Frucht.

** † **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog sie aus dem Steine der Gelben Frühzwetsche; er benannte sie nach dem Obersten von Hartwiss, Director der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim. Sie ist noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer grossen Tragbarkeit und ihres vorzüglichen, aprikosenartigen Geschmacks häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Hartwiss' gelbe Zwetsche (Liegel III. S. 43. No. 130). 2. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 15).

Gestalt: gross, zwetschenförmig, leicht kenntlich durch den stark aufgeworfenen Rücken und die breit gedrückten Seiten. Die grösste Breite liegt in der Mitte; die Furche theilt ungleich. Der kleine Stempelpunkt liegt unvertieft auf der Mitte der Spitze.

Stiel: mittellang, dünn, gerade, behaart; er sitzt in kleiner seichter Vertiefung auf einer zitzenförmigen Spitze, welche dem Bauche zugewendet ist und nach dem Rücken abfällt.

Farbe: wachsgelb, mit wenigen kleinen, weisslichen Punkten; weisslich beduftet; Haut dünn, nicht gut abziehbar.

Fleisch: löst sich gut vom Steine, zwetschenartig, consistent, saftreich, von süssem, durch feine Säure schwach gewürztem, aprikosenartigem Geschmacke.

Der **Stein** liegt hohl im Fleische, flachbackig, glatt; Bauchfurche eng und seicht, Rückenkante ziemlich breit, stumpf; die grösste Breite liegt nach dem Stielende zu.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Mitte, oft erst Ende September, etwas später als die Reizensteiner gelbe Zwetsche. Für die Tafel höchst schätzbar.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist ungemein tragbar, gedeiht im märkischen Sandboden vortrefflich. Sommerzweige fast gerade, kahl, braunroth, an der Schattenseite grün, etwas silberhäutig gefleckt. Blatt klein, flach, runzlich, umgekehrt eiförmig, an der Spitze stumpf, an der Basis zugespitzt. Augen gross, stumpfspitz; Augenträger hoch, lang gerippt.

In manchen Jahren verursacht die Larve des Pflaumenwickler, die röthliche Pflaumenmade (Tortrix (Carpocapsa) funebrana Tr.) grossen Schaden. Die Vorderflügel des Schmetterlings sind gleichmässig aschgrau, braun gewellt. Der Spiegel ist ein grosser, ovaler, aschgrauer, matt schimmernder Fleck mit einer dem Saume parallelen, schwarzen Punktreihe. Hinterflügel braungrau mit gelblich weissen Franzen. Flügelspannung 14,5 mm. Die sechszehnfüssige Raupe ist etwa 12 mm lang, auf dem Rücken roth, am Bauche weiss, spärlich mit vereinzelten Härchen bewachsen, am Kopfe schwarzbraun. Sie lebt vom Juli bis September in den Pflaumen.

Das befruchtete Weibchen legt seine Eier einzeln an die noch unreifen Pflaumen. Die Räupchen bohren sich gewöhnlich am Stielende in die Frucht und machen dieselbe „wurmstichig". Die angestochenen Früchte fallen in der Regel früher als die gesunden ab. Die ausgewachsene Raupe bohrt sich aus der Frucht und überwintert in der Erde oder hinter der Rinde. Erst im nächsten Frühjahr erfolgt die Verwandlung in eine lichtbraune Puppe, welche etwa in drei Wochen den Schmetterling entlässt.

Die herabgefallenen „wurmstichigen" Pflaumen müssen sorgfältig gesammelt und vernichtet werden; will man sie verwerthen, so werfe man sie den Schweinen vor.

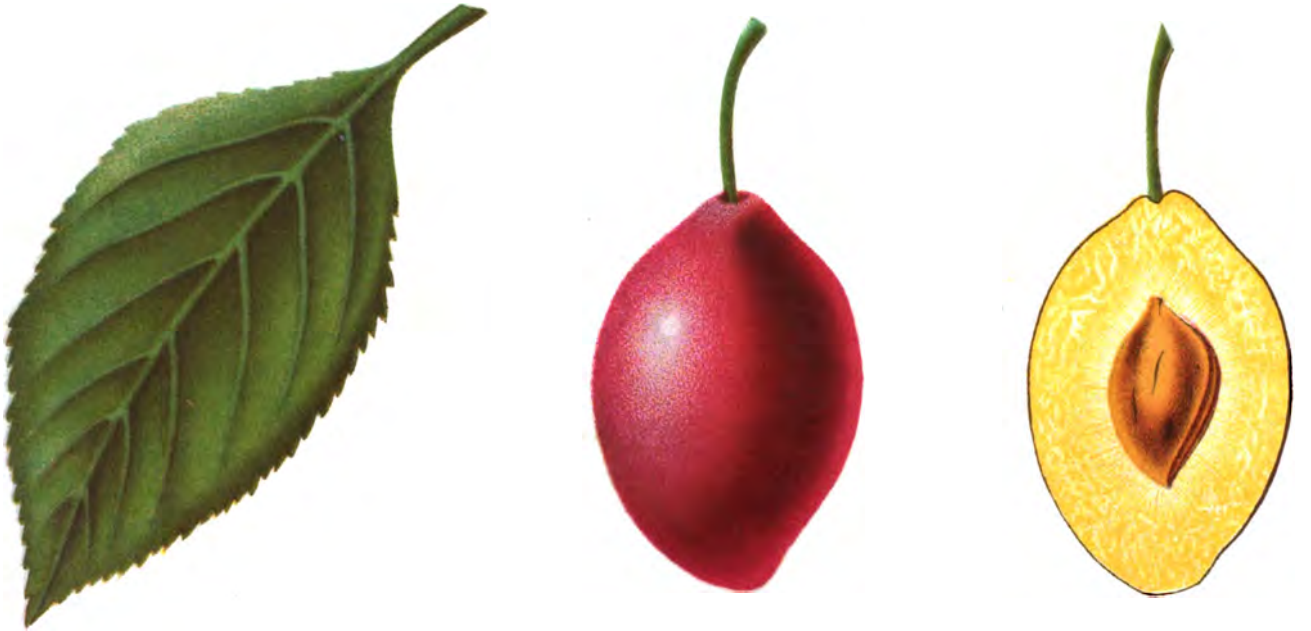
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

VIOLETTE JERUSALEMSPFLAUME.

Digitized by Google

Digitized by Google



VIOLETTE JERUSALEMSPFLAUME

Digitized by Google



Digitized by Google

Violette Jerusalemspflaume.

Wahre Zwetsche, rothe Frucht.

†††! **Mitte September.

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist nichts bekannt; sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer Grösse, ihrer Tragbarkeit und vorzüglichen Geschmacks recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Violette Jerusalemspflaume (Liegel II. S. 54. No. 57.), 2. Dittrich III. S. 349.), 3. Oberdieck (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 12.).

Gestalt: gross, etwa 35 mm breit, 50 mm hoch, eiförmig, hauszwetschenartig, der stärkste Durchmesser nach dem Stiele zu. Der Bauch ist etwas gedrückt, der Rücken merklich ausgebogen, am Kopfe ist sie stumpf-spitz, am Stiele hat sie eine kurz vorgeschobene Spitze, die jedoch mitunter fehlt und dann die Frucht am Stiele rund erscheint. Stempelpunkt klein, sitzt nicht ganz auf der Spitze.

Stiel: lang, grün, kurz behaart; Stieleinsenkung flach, häufig schräg.

Haut: violett, im Schatten röthlich, an der Sonnenseite oft dunkelviolett.

Fleisch: gelblich, oft goldgelb, zwetschenartig, fest, saftreich, von süss weinartigem Geschmack.

Stein: löst sich ziemlich gut vom Fleische, ist breit-oval, flachbackig, doch rauh; die Bauchseite bildet eine flache ovale Linie. Der Rücken biegt nach dem Stielende hin stark aus, die Stielspitze verjüngt sich stark und ist kaum etwas abgestumpft,

Digitized by Google

einige Afterkanten ziehen sich von hier hinab. Bauchfurche stark mit fast scharfen Kanten, die Mittelkante des Rückens erhebt sich etwas.

Reifzeit und Nutzung: Sie reift Mitte September; für Tafel, Markt und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wird stark, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist sehr fruchtbar. Sommerzweige sind stark, meistens etwas silberhäutig, oben bräunlich, unten grünlich, schwach wollig. Augen stark, spitz, konisch, anliegend; Augenträger hoch. Blatt gross, etwas rinnenförmig, oben kahl, dunkelgrün, eiförmig, auch breit lanzettlich; der Blattstiel hat nicht immer Drüsen, welche bald an der Basis des Blattes, bald am Stiele stehen.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Nienburger Eierpflaume.

Digitized by Google

Digitized by Google



NIENBURGER EIERPFLAUME

Digitized by Google



Digitized by Google

Nienburger Eierpflaume.

Wahre Zwetsche, rothe Frucht.

****††, Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: Oberdieck fand den Mutterstamm im Pfarrgarten zu Nienburg. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber wegen ihrer grossen Tragbarkeit und Schönheit häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Nienburger Eierpflaume (Liegel III. S. 35.), 2. Nienburger Eierpflaume (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 80.).

Gestalt: gross, etwa 38 mm breit, 45 mm hoch, umgekehrt eiförmig, nach dem Stempelpunkte herzförmig abgerundet, nach dem Stiele hin mit kurzer vorgeschobener Spitze. Der Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken wirft sich am stärksten nach dem Stiel hin auf. Die Seiten sind gedrückt, Furche flach oder vertieft, theilt ungleich. Der Stempelpunkt liegt flach auf der Mitte der Fruchtspitze.

Stiel: lang, grün, kahl, rostfleckig; Stieleinsenkung flach.

Haut: fein, abziehbar, dunkelbraunroth mit ziemlich zahlreichen röthlich grauen Punkten besetzt; stark besonnte Früchte violettroth; beschattete Früchte lassen die gelbe Grundfarbe mehr oder weniger durchscheinen. Duft hellblau und dünn.

Fleisch: goldgelb, zart, saftreich; von zuckersüssem, erhaben aromatischem Geschmacke.

Stein: ganz ablöslich, elliptisch, mit etwas über diese Form ausgebogenem Rücken, ziemlich dickbackig und rauh, bräunlich gelb. An der Spitze ist er oval oder elliptisch zugerundet, nach

Digitized by Google

dem Stiele hin stumpf zugespitz. Die Bauchfurche ist eng, oft verwachsen; die Rückenkanten sind breit und tritt nach dem Stielende hin die Mittelkante etwas scharf vor.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Mitte September, etwas später als die Rothe Eierpflaume. Für Tafel und Haushalt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, gedeiht in schwerem und leichtem Boden und ist ungemein tragbar.

Die Sommertriebe sind rothbraun, an der Schattenseite grün, kahl; Augen bauchig konisch, aufrecht stehend, sie sitzen auf flachen Trägern und stehen gedrängt. Blatt mittelgross, eiförmig, die grösste Breite in der Mitte, flach, wenig runzlich, unten etwas behaart. Blattstiel hat meistens mit dem Blatte verbundene kleine Drüsen.

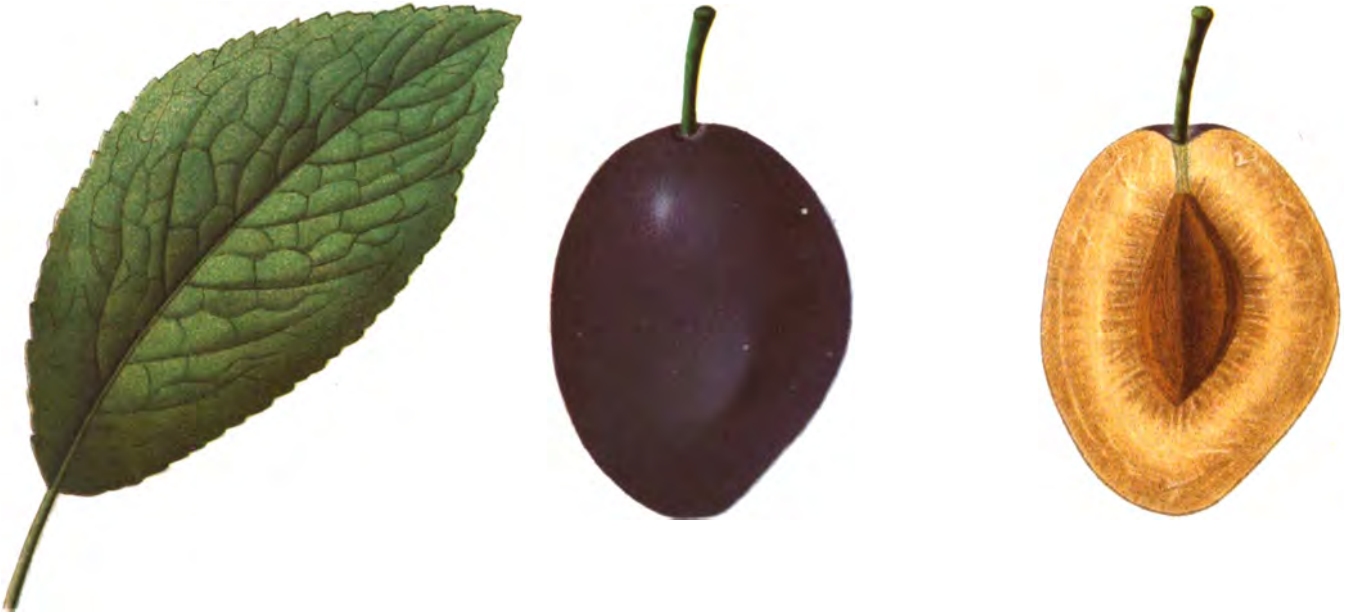
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

GROSSE ZUCKERZWETSCHE.

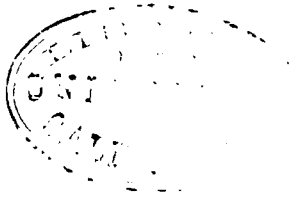
Digitized by Google

Digitized by Google



GROSSE ZUCKERZWETSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse Zuckerzwetsche.

Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht.

** **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: sie ist aus der gewöhnlichen Zwetsche entstanden, zeitigt aber früher und verdient wegen ihrer Tragbarkeit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. In Hannover ist sie als Jakobipflaume sehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Grosse Zuckerzwetsche (Liegel II. S. 81. No. 9.), 2. Herrnhauser blaue Eierpflaume (Liegel, Monatsschrift 1858, S. 281.), 3. Grosse Zuckerzwetsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 22.).

Gestalt: oval oder eiförmig, etwas grösser als die Hauszwetsche, 49 mm hoch, 30 mm breit; auf beiden Seiten ist die Frucht etwas gedrückt. Der grösste Durchmesser liegt meistens in der Mitte; die flache Furche theilt sie in ungleiche Theile. Der Stempelpunkt ist gross, gelblich und steht etwas seitwärts der eigentlichen Spitze.

Stiel: lang, hellgrau, kahl, wenig gefleckt; Stieleinsenkung flach und weit.

Haut: dünn, abziehbar, schwarzblau, stark beduftet. Gelbe Punkte sind nur weitläufig vertheilt, dagegen finden sich mitunter kleine und grössere Rostflecke.

Fleisch: heller gelb, als das der Hauszwetsche, auch nicht so fest, fein, sehr saftig, strahlig, etwas durchsichtig, von edlem, erhabenem Geschmacke.

Der **Stein** lang, flachbackig, nicht sehr rauh, mit etwas abgestumpfter, nach der Bauchseite zu gebogener Spitze. Bauchfurche

Digitized by Google

ziemlich tief, oft auch flach, etwas zackig; Rückenkanten nicht breit, die Mittelkante erhebt sich stark, doch stumpf.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Ende August, fast 14 Tage vor der Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft wegen ihrer frühen Reifzeit, grossen Tragbarkeit und Grösse gleich brauchbar und zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird gross und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, gerade, auf der unteren Seite grün, oben bräunlich, silberhäutig, etwas weichhaarig. Augen lang, konisch, abstehend. Blatt sehr gross, etwas hängend, flach, oben kahl, runzlich, breitelliptisch; Blattstiel hat meistens mit dem Blatte verwachsene Drüsen. Träger breit, hoch, fast ungerippt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

FRANKFURTER PFIRSICHZWETSCHE.

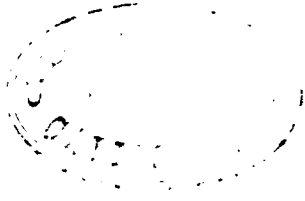
Digitized by Google

Digitized by Google



FRANKFURTER PFIRSICHZWETSCHE

Digitized by Google



Digitized by Google

Frankfurter Pfirsichzwetsche.

Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht.

** **Ende September.**

Heimath und Vorkommen: sie kommt in der Gegend von Frankfurt a. M. häufig vor und wird dort sehr geschätzt; vom Handelsgärtner Rinz daselbst wurde sie zuerst verbreitet. Garten-Inspector Koch in Braunschweig und Oberdieck loben sie ebenfalls sehr; in Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Frankfurter Pfirsichzwetsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 240).

Gestalt: ziemlich grosse, etwa 38 mm breite, 45 mm lange, länglich-eiförmige Frucht; der Bauch bildet eine flachrunde Linie, die grössere Breite liegt mehr nach dem Stiele hin. Die Furche ist innen etwas flach, oft auch ganz fehlend. Der Stempelpunkt sitzt oben auf oder flach vertieft.

Stiel: stark, mittellang, gerade, behaart, grün, braun gefleckt, sitzt in flacher, enger Höhle, deren Fläche gewöhnlich nach dem Rücken hin schräg abfällt.

Haut: fein, nicht säuerlich, lässt sich bei ganz reifer Frucht gut abziehen; schwarzblau, stark hellblau beduftet. Rostflecke finden sich selten.

Fleisch: grünlich-gelb, röthlich durchscheinend, zart, sehr saftreich, von süssem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke.

Stein: rundlich-oval oder spitzeiförmig, flachbackig; der Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken biegt sich nach dem Stielende stärker aus; Bauchfurche breit und tief, Rückenkanten schmal, die Mittelkante tritt stark vor und hat zu beiden Seiten eine doppelte Nebenkante.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: Mitte bis Ende September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar; sie zeitigt gleich nach der grossen Reineclaude.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar, verlangt aber feuchten, humusreichen Boden und warme, geschützte Lage.

Sommertriebe lang, schmutzig-braunroth, an der Schattenseite grün, behaart, mit gelblichen Silberhäutchen ziemlich zahlreich besetzt; Blatt mittelgross, schwach runzlich, elliptisch, oft auch oval; der Blattstiel hat meist nur feine, mit dem Blatte verbundene Drüsen; Augen klein, bauchig-konisch, etwas abstehend, auf wulstigen flachgerippten Trägern stehend.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

FÜRST'S FRÜHZWETSCHE.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Fürst's Frühzwetsche.

Damascenenartige Zwetschen, blaue Frucht.

** †† **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt sie indirect von dem Professor Hackl in Leitmeritz und benannte sie nach dem Redacteur der Frauendorfer Blätter, Baumschulenbesitzer Eugen Fürst in Frauendorf. Sie ist noch wenig verbreitet, obgleich sie zu den besten Frühzwetschen gehört; sie verdient häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Eugen Fürst's Frühzwetsche (Liegel III. S. 58. No. 210.). 2. Fürst's Frühzwetsche (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 25).

Gestalt: länglich oval, etwa 35 mm breit, 40 mm lang, oft der Hauszwetsche ähnlich; Rücken und Bauch sind gleich erhoben; der grösste Durchmesser liegt im ersten Drittel unterhalb des Stieles. Die Furche ist nur schwach; der Stempelpunkt sitzt erhoben.

Stiel: mässig dick und lang, kurz behaart, grün, braun berostet; er sitzt in seichter Vertiefung.

Farbe der zähen, abziehbaren Haut schwarzblau, am Stiel bisweilen röthlich marmorirt; die ganze Frucht dick und intensiv hellblau beduftet.

Das **Fleisch** ist grünlich weiss, saftreich, härtlich, ähnlich dem der Hauszwetsche, von süssem, gewürzreichem, ausgezeichnetem Geschmacke.

Der **Stein** löst sich gut vom Fleische, ist etwas verschoben lanzettlich; der Bauch nach der Spitze, der Rücken nach dem Stiele hin ein wenig stärker gebogen. Backen fein rauh, Bauchfurche tief und weit, der Rücken, dessen stumpfe Mittelkante etwas vorsteht, erhaben.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie reift Anfangs September, etwas vor der Hauszwetsche. Sie zählt zu den besten Tafelfrüchten und hat die gute Eigenschaft im Regen nicht aufzuspringen.

Eigenschaften des Baumes: Der Baum wächst gut, ist sehr gesund und tragbar. Sommertriebe grün, nach oben schmutzigbraun, stark behaart, oft mit gelblichen Silherhäutchen bedeckt. Blatt gross, runzlig, oben fast kahl, unten behaart, meist elliptisch, oft kurz oval, stumpfgezähnt. Blattstiel kleindrüsig, Augen gross, spitz, abstehend.

Sie wird, wie alle Pflaumenbäume, am besten hochstämmig gezogen; Pyramiden sind stets schwer zu formiren.

Die Pflaumenblattlaus (Aphis pruni F.) bewohnt oft in zahlreichen Kolonien die Blattunterfläche der jungen Triebe. Ungeflügelte sind länglich, hellgrün, weisslich bestäubt. Ihre grünlichen Fühler sind etwas länger als der Körper; die braunen, am Grunde grünen Saftröhren sind kurz, die Beine grün, 2 mm lang. Geflügelte braun, weiss bereift; Hinterleib grünlich, mit drei grasgrünen Längsstreifen.

Schon im September werden die Eier gelegt und zwar nahe den Knospenaugen und in Wolle gehüllt. Die jungen Insekten erscheinen zuerst im Juni an den Endspitzen der Triebe, weshalb man die damit behafteten jungen Zweige sofort entfernen muss.

Ausserdem wendet man mit gutem Erfolge eine Abkochung von Tabaksblättern, der man schwarze Seife zusetzt, gegen sie an, indem man die befallenen Zweige bestreicht. Das Bestreichen der Zweige im Herbst mit Kalkmilch leistet auch gute Dienste, weil durch den Ueberzug die Eier vernichtet werden.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

VIOLETTE DIAPRÉE.

Digitized by Google

Digitized by Google







VIOLETTE DIAPRÉE

Digitized by Google



Digitized by Google

Violette Diaprée.

Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht.

++ **Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und ist in Deutschland ziemlich verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Diaprée violette (Duhamel II. Taf. 17. S. 125.), 2. Violette Diaprée (Liegel II. S. 79. No. 124.), 3. Violette Diaprée (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 21.).

Gestalt: mittelgross, eirund, etwa 28 mm breit, 32 mm hoch, am Rücken gedrückt, der Bauch mehr aufgeworfen, Furche ganz flach, theilt ungleich und ist gegen den Stiel hin etwas vertieft. Stempelpunkt klein, grau, steht etwas seitwärts von der Spitze der Frucht.

Stiel: mässig lang und dick, behaart, rostfarbig; Stieleinsenkung flach.

Haut: dünn, leicht abzuziehen, schwarzblau, mit feinen, grauen Punkten. Der Duft ist stark und blau.

Fleisch: gelblich weiss, durchsichtig, härtlich, ablöslich, um den Stein bisweilen röthlich, von süssem, sehr angenehmem Geschmacke.

Stein: liegt frei in seiner Höhle, oben und unten scharf zugespitzt.

Reife und Nutzung: sie reift Ende August; für Tafel und Wirthschaft gleich gut, eignet sich auch zum Trocknen und giebt gute Prünellen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird mässig gross, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und trägt sehr

Digitized by Google

voll. Sommerzweige mässig stark, braun, dicht weichhaarig, fast weisswollig. Augen stehen gedrängt und zahlreich; die Blüthe entwickelt sich spät. Blätter ziemlich gross, schmal elliptisch, auch lanzettlich, dunkelgrün, oben und unten weichhaarig, stark gesägt. Blattstiele kurz, stark, ganz weichhaarig, bisweilen drüsig.

Die Frucht ist leicht kenntlich durch ihre Eiform, schwarzblaue Farbe und frühe Zeitigung.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Biondeck's Frühzwetsche.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Biondeck's Frühzwetsche.

Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht.

** **Anfang August.**

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog sie aus dem Samen des Catalonischen Spillings und nannte sie nach seinem Freunde Biondeck in Baden bei Wien. Sie ist wenig verbreitet, verdient aber häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Biondeck's rothe Frühzwetsche (Liegel III. S. 61). 2. Biondecks Frühzwetsche (Jahn, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 134.)

Gestalt: mittelgross, oval, oben und unten fast gleich abgestumpft, am Rücken und am Bauche stark gedrückt; in der Mitte ist die Frucht am dicksten. Der Stempelpunkt ist klein und liegt fast flach in der Mitte der stumpfen Spitze. Die Furche ist nur wenig vertieft; sie theilt ungleich.

Stiel: etwa 15 mm lang, behaart, steht in weiter und tiefer Höhle.

Haut: mässig dick, lässt sich jedoch abziehen, hellroth, hie und da mit weisslichen Punkten versehen; durch gelbliche Flecken wird die Frucht etwas bunt. Der Duft ist dünn und weisslich.

Fleisch: hellgelb, zwetschenartig fest, sehr saftig, von höchst edlem, süssweinigem Geschmack.

Stein: ablöslich, länglich oval, in der Mitte am breitesten, die Backen sind nur wenig rauh und afterkantig, die Rückenkanten stumpf, die Bauchfurche ist enge.

Reife und Nutzung: sie reift anfangs August, mit und nach der Johannispflaume und einige Tage später als der Catalonische Spilling. Sehr schöne, gute und frühe Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, war auch in hiesigem Sandboden recht tragbar. Sommertriebe stark, kurz

Digitized by Google

behaart, rothbraun, nach der Spitze violettroth, Augen kurz, dick, stumpf-spitz, etwas wollig. Blätter meist gross, verkehrt eirund mit auslaufender, mässig langer Spitze, gekerbt gesägt, oberhalb kahl, unterhalb schwach behaart, ziemlich grob gerippt, mässig dunkelgrün. Blattstiele lang, schwach behaart, oberhalb bräunlich geröthet, drüsenlos oder mit 1—2 Drüsen.

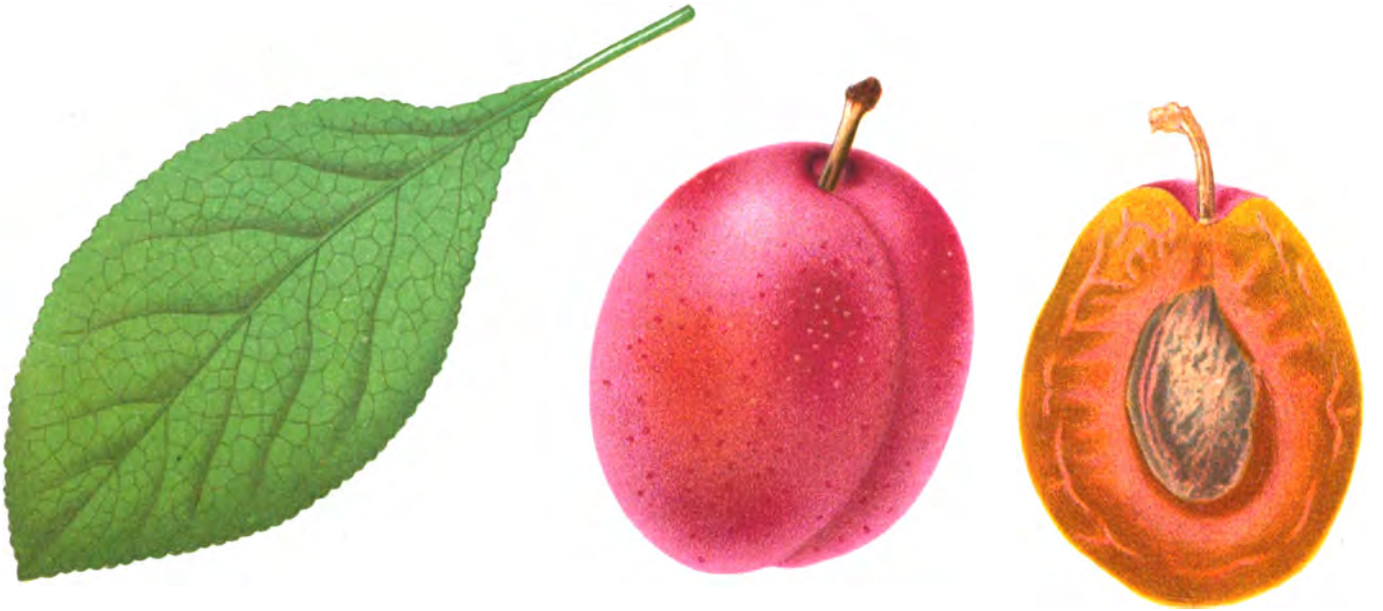
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGIN VICTORIA.

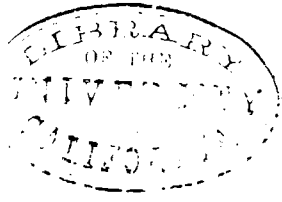
Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGIN VICTORIA

Digitized by Google



Digitized by Google

Königin Victoria.

Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht.

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

Heimath und Vorkommen: sie ist wohl englischen Ursprungs; Liegel erhielt sie von Papeleu in Belgien als Reine Victoria. Sie kommt in allen belgischen und französischen Catalogen vor, ist bei uns aber noch nicht so verbreitet, als sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Königin Victoria; (Liegel IV. S. 17. No. 205.) 2. Reine Victoria (Annales de pomologie belge, 1856, S. 45). 3. Mas, Verger, No. 12. 4. Königin Victoria (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 137).

Gestalt: sehr gross, etwa 55 mm hoch, 45 mm breit, oval, oben flach, oft ungleich abgerundet, am Stiele etwas verjüngt, stumpf, zugespitzt; die Seiten gedrückt. Die Furche drückt den Rücken besonders nach dem Stiele und Stempelpunkte zu, und ist ziemlich tief. Der Stempelpunkt steht etwas vertieft neben oder auf der Spitze ohne Einsenkung.

Stiel: behaart, kurz, stark, steht in seichter oder tieferer Höhle.

Haut: dünn, abziehbar, blassgoldgelb, an der Sonnenseite schön hellviolettroth, stellenweise oft dunkelbläulichroth. Im Roth sind zahlreiche feine weissliche Punkte, die mit einem feinen, dunkelrothen Kreise umgeben sind. Durch den röthlich-bläulichen, ziemlich starken Duft wird sie besonders schön.

Fleisch: goldgelb, glänzend, saftreich, fein, etwas härtlich, von angenehmem, süss weinigem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: ziemlich gut löslich, breit und flach. Rückenkante tritt stark und scharf, aber rauh hervor und hat mehrere unregelmässige Nebenkanten. Bauchkante stark, rauh, hat zwischen sich ziemlich tiefe Rinne. Backen rauh.

Reife und Nutzung: Ende August, Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine schöne Krone und ist sehr fruchtbar.

Sommerzweige bräunlich violett, oft silberhäutig, grüngelb, behaart, mit kleinen, spitzen, abstehenden Augen und ziemlich angeschwollenen, dreirippigen Augenträgern; Blätter gross, oft sehr gross, verkehrt eirund, nach dem Stiele zu keilförmig, mit kürzerer oder längerer Spitze, oft nach beiden Enden gleich spitz, regelmässig gesägt, lebhaft grün; Stiel bisweilen drüsig.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

ESPEREN'S GOLDPFLAUME.

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Esperen's Goldpflaume.

Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht.

** **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde im Jahre 1830 vom Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen und trug zuerst im Jahre 1844. Louis van Houtte in Gent brachte sie in den Handel. Sie ist noch wenig verbreitet, verdient aber häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Drap d'or d'Esperen (L. van Houtte, Flore des Serres, 1848, S. 306). 2. Golden Esperen (Hogg, the Fruit Manual). 3. Cloth of gold (Rivers Catalogue). 4. Drap d'or d'Esperen (Bivort-Album II. S. 67). 5. Esperen's Goldpflaume (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 51).

Gestalt: oval, hoch aussehend, oben und unten abgestumpft, der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmässig. Furche breit und flach; der Stempelpunkt steht meist auf der Mitte der Spitze in einer kleinen Vertiefung.

Stiel: ziemlich stark, mittellang, behaart; Stieleinsenkung weit und tief.

Haut: fein, gelb mit grünlichen Stellen und Streifen; rothe Punkte und Flecke zeigen sich nur vereinzelt; Duft dünn, weisslich. Von der Jefferson unterscheidet sich die Frucht leicht durch ihre Färbung.

Fleisch: fast goldgelb, saftreich, meistens gut löslich vom Steine, von süssem, weinartigem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: länglich oval, nach dem Stielende zu verjüngt, braungelb; Backen ziemlich rauh, Bauchfurche breit, schwach gekerbt, Rückenkanten stark und gerundet. Die Mittelkante tritt stumpf oder nur wenig scharf vor.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs September, mit der Jefferson und der Grossen Reineclaude zu gleicher Zeit. Für Tafel und Markt gleich schätzbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst rasch und gesund, gedeiht in jedem, nicht zu trockenem Boden und ist sehr tragbar. Sommertriebe schlank, ziemlich stark, braun, unbehaart, auf der Schattenseite grünlich, gelblich punktirt. Augen stark, lang, konisch, abstehend, auf ziemlich vorstehenden, kurzgerippten Augenträgern. Blatt gross, etwas hängend, fast oval, zugespitzt, oben glatt, unten behaart.

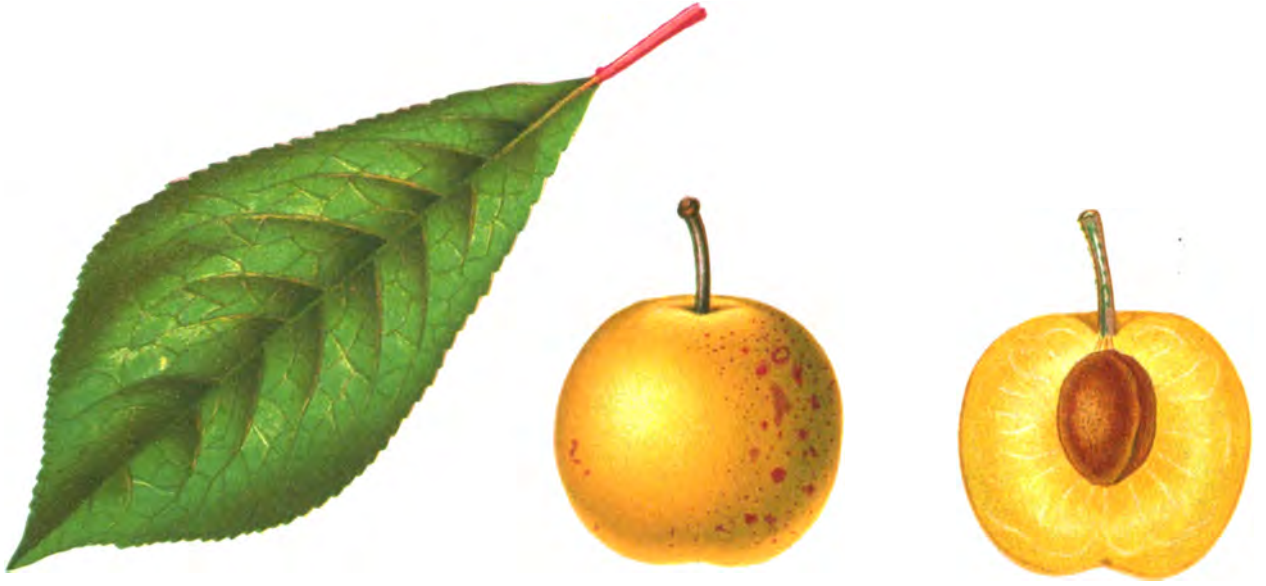
Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Meroldt's Reineclaude.

Digitized by Google

Digitized by Google



MEROLDT'S REINECLAUDE

Digitized by Google



Digitized by Google

Meroldt's Reineclaude.

Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht.

** †† **Mitte September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Dr. Meroldt zu Lischnitz in Böhmen, wahrscheinlich aus dem Samen der Aprikosenartigen Pflaume, gezogen. Sie ist noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Meroldt's Reineclaude (Liegel, IV. S. 66, No. 404). 2. Meroldt's Reineclaude (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 50).

Gestalt: mittelgross, etwa 33 mm breit und eben so hoch, rundlich, am Stiele merklich, am Kopfe noch stärker abgestumpft. Furche flach, drückt den Rücken wenig und theilt fast gleich; Stempelpunkt steht in der Mitte des Kopfes in weiter und tiefer Einsenkung.

Stiel: kurz, mässig dick, etwas rostfleckig, fein behaart; Stieleinsenkung flach.

Farbe: vor voller Reife grüngelb, mit durchscheinenden grünlichen Streifen, in voller Reife hochgelb mit einzelnen rostfarbigen oder auch röthlichen Flecken, häufig auch blassgelb. Duft dünn und weisslich.

Fleisch: goldgelb, zwetschenartig fest, fein und saftreich, von delikatem, süssem, weinartigem Geschmacke, ähnlich dem der Grossen Reineclaude.

Stein: gut löslich, ziemlich kurz-oval; Rückenkanten ziemlich schmal, Mittelkante tritt nach dem Stielende hin merklich und etwas scharf vor. Bauchfurche weit und tief.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Mitte September, etwas nach der Grossen Reineclaude. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut; auch zum Welken sehr zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und trägt gut. Sommertriebe mittelstark, violetbraunroth, kahl, nach unten mit Silberhäutchen belegt; Augen stark, konisch, etwas wollig, fest anliegend; Augenträger stark, kurz gerippt; Blatt ziemlich gross, dunkelgrün, stark runzlich, oben kahl, rundlich-oval, auch breit-lanzettlich; der Blattstiel hat meistens hellgelbliche Drüsen.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

RANGHERI'S MIRABELLE.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Rangheri's Mirabelle.

Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht.

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog sie aus dem Steine der Braunauer aprikosenartigen Pflaume und benannte sie nach dem Pflaumenfreunde H. Rangheri in Prag. Diese werthvolle Frucht ist sehr wenig verbreitet, verdient aber die häufigste Anpflanzung.

Literatur und Synonyme: 1. Rangheri's frühe gelbe Mirabelle (Liegel IV. S. 31). 2. Rangheri's Mirabelle (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 44).

Gestalt: mittelgross, kurz oval, nach oben und unten gleich abgerundet; der grösste Durchmesser liegt in der Mitte. Die unbedeutende Furche ist kaum bemerklich. Der Stempelpunkt liegt schwach vertieft in der Mitte des Kopfes.

Stiel: lang, mittelstark, behaart; er sitzt in kleiner schwacher Vertiefung.

Farbe der dünnen geniessbaren Haut ist hellgelb, auf der Sonnenseite roth punktirt und gefleckt, schwach weisslich beduftet.

Fleisch: gelb, sehr saftreich, zart, etwas fest, von ausgezeichnetem, süssem, schwach muskirtem Geschmacke.

Stein: oval, löst sich gut vom Fleische. Rücken kaum etwas erhaben, Kanten stumpf, die Nebenkanten sind durch tiefe Furchen begrenzt, Bauchfurche breit und tief, Backen fein rauh mit Spuren von Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Ende August; für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und trägt dankbar. Sommerzweige gerade, kahl, dunkelbraun. Blatt mittelgross, breit elliptisch, oben kahl; Blattstiele mittellang, drüsig; Augen gross, gedrängt sitzend, abstehend; Augenträger hoch, schwach oder ungerippt.

Die Pflaumen-Sägewespe, Tenthredo fulvicornis Klug. wird in manchen Gegenden sehr schädlich durch ihr massenhaftes Auftreten. Sie hat kurze, fadenförmige Fühler, welche aus neun Gliedern bestehen. Das kurz eiförmige Wespchen ist glänzend schwarz, 4,3 mm lang, Flügelspannung gegen 9 mm. Die zwanzigfüssige Larve verdünnt sich nach hinten, hat einen gelben Kopf, eine gelblich weisse Grundfarbe und lebt in gekrümmter Lage im Innern unreifer Pflaumen.

Zur Zeit der Pflaumenblüthe erscheint diese Wespe; das befruchtete Weibchen legt ein Ei in die Kelchblättchen. In 14 Tagen schlüpft die Larve aus und ist Anfangs Juni schon ziemlich erwachsen. Die von ihr bewohnte Frucht verräth durch ein ihr anhaftendes Kothklümpchen oder eine Harzthräne das Vorhandensein der Afterraupe. In 5—6 Wochen ist sie erwachsen, fällt mit der unreifen Frucht zu Boden, verlässt sie durch ein grosses Loch, um in die Erde zu gehen und ein braunes, papierartiges Cocon zu spinnen, in welchem sie überwintert.

Die kranken Pflaumen sind sorgfältig zu sammeln und zu vernichten.

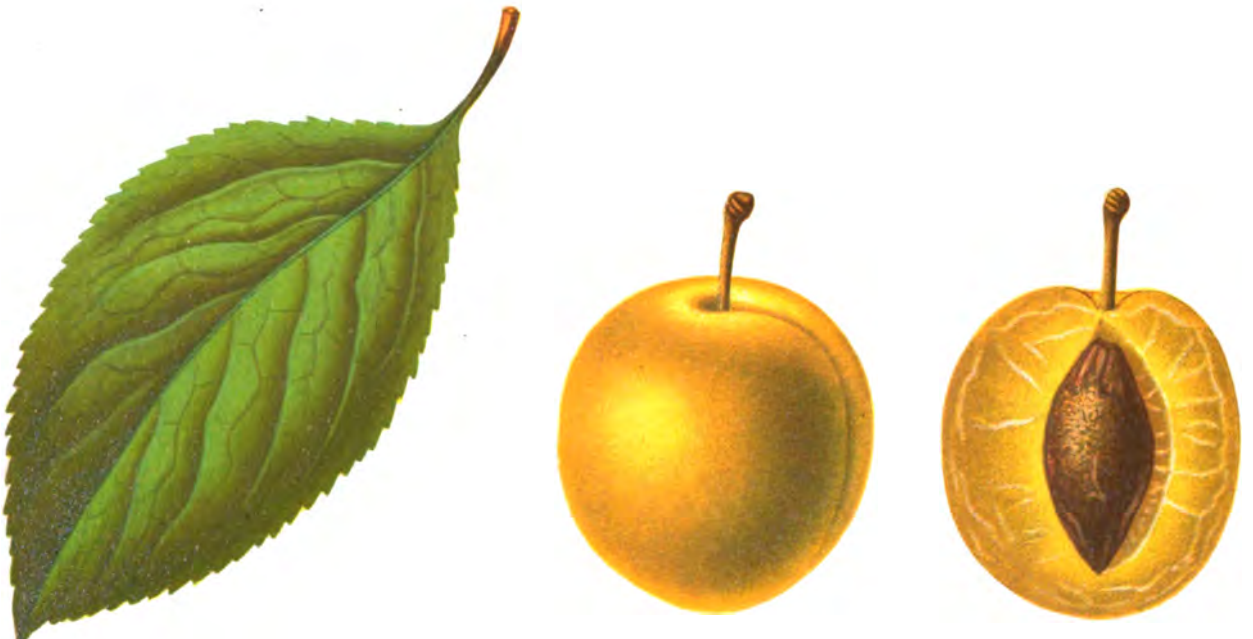
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Braunauer Aprikosenartige Pflaume.

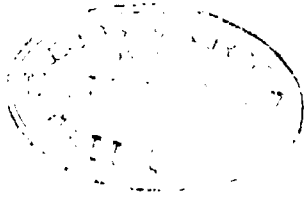
Digitized by Google

Digitized by Google



BRAUNAUER APRICOSENARTIGE PFLAUME

Digitized by Google



Digitized by Google

Braunauer aprikosenartige Pflaume.

Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht.

** **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Liegel um 1818 aus Samen gezogen und später verbreitet. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Braunauer aprikosenartige Pflaume (Liegel, II. S. 167, No. 101). 2. do. (Dittrich III. S. 370). 3. do. (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 48).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 35 mm breite, 37 mm hohe, rundliche Frucht. Die Furche ist flach, oft nur nach dem Stiele hin bemerklich, oder fehlt ganz. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft meistens auf der Mitte der Frucht.

Stiel: kahl, kurz, grünlich, schwach braunrostig; Stieleinsenkung flach und eng.

Farbe der ziemlich zähen, abziehbaren, etwas säuerlichen Haut wachsgelb, zuweilen grünlich-gelb, mit durchscheinenden einzelnen grünlichen Streifen. Rothe Flecken finden sich nicht häufig, und nur zuweilen ist die Frucht an der Sonne etwas roth angelaufen. Der Duft ist weisslich.

Das **Fleisch** ist gelb, saftreich, fest, von süssem, vorzüglichem Geschmacke.

Der **Stein** löst sich recht gut vom Fleische, ist ziemlich flachbackig, oval, der Rücken nach dem Stielende hin nur etwas stärker gebogen; Backen mässig rauh, etwas afterkantig; Bauchfurche eng und tief; Rückenkanten stumpf bis auf die Mittelkante, die sich merklich erhebt und nach dem Stiele hin scharf wird.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs September mit oder noch etwas nach der Grossen Reineclaude. Für Tafel und Markt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wird gross, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden gut fort und ist ungemein fruchtbar. Sommertriebe kräftig, kahl, violettbraun, silberhäutig gefleckt und punktirt; Augen lang, kegelförmig spitz; Augenträger hoch, kurz; Blatt gross, flach ausgebreitet, wenig runzlig, oben kahl, eiförmig oder ei-oval, leicht gekerbt. Der Blattstiel hat meistens zwei ungleich stehende Drüsen.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KIRKE'S PFLAUME.

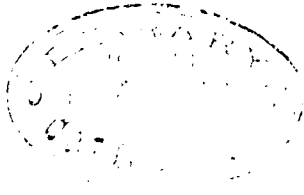
Digitized by Google

Digitized by Google



KIRKE'S PFLAUME

Digitized by Google



Digitized by Google

Kirke's Pflaume.

Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht.

** **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Kirke in England aufgefunden und verbreitet. In Deutschland ist diese empfehlenswerthe Frucht noch wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Liegel III. S. 84. No. 222, 2. Dittrich III. S. 360, 3. Lindley, Pomol. britannica S. III., 4. Oberdieck Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 33.

Gestalt: grosse, etwa 40 mm breite, 45 mm hohe Frucht; ziemlich rund, am Stiel stark abgestumpft, nach der Spitze etwas abnehmend, die grösste Stärke fällt nach dem Stiele hin. Der Stempelpunkt steht in einer flachen Vertiefung auf der Mitte der Spitze.

Farbe der dicken, etwas säuerlichen, gut abziehbaren Haut ist dunkel violettblau, bisweilen mit braunem Roste und kleinen gelben Punkten; bei völliger Reife bläulich weiss beduftet.

Fleisch: grünlich gelb, strahlig geadert, ziemlich fest, sehr saftig, von angenehmem, zuckersüssem, aromatischem Geschmacke. Sie platzt im Regen nicht leicht auf.

Stein: löst sich gut, oval, flachbackig, rauh, am Stielende verjüngt und der Rücken etwas hervortretend; Bauchfurche breit, stark zackig; Rückenkanten mässig breit, die scharfe Mittelkante erhebt sich etwas in ihrer ganzen Länge. Längs der Rückenkanten zeigt der Stein eine breite Vertiefung.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: zeitigt Anfang September; für Tafel, und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet gute Kronen und ist sehr tragbar. Sommertriebe sind stark, dunkelbraun, silberhäutig, kahl. Blatt gross, eiförmig oder breit lanzettlich, oben und unten kahl; Blattstiel meistens drüsig; Augen lang und spitz, abstehend; Augenträger hoch, fast ungerippt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Jefferson.

Digitized by Google

Digitized by Google



DIE JEFFERSON

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Jefferson.

Zwetschenartige Damascene, bunte Frucht.

** **Anf. September.**

Heimath und Vorkommen: Sie wurde in Amerika von dem berühmten Ökonomen und Richter Buel gezogen und nach dem Präsidenten Jefferson benannt. Diese werthvolle, der Reineclaude an Grösse, Schönheit und Geschmack gleichstehende Frucht ist in Deutschland noch lange nicht so verbreitet, wie sie es verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Die Jefferson. (Downing, S. 279.) 2. Annales 1857, S. 39. 3. Liegel, Monatsschrift 1855, S. 75, No. 305. 4. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 62.

Gestalt: ziemlich gross, etwa 40 mm. breit, 45 mm. hoch, oval, an beiden Enden abgerundet. Rücken und Bauch sind gehoben, doch drückt die ziemlich starke Furche den Rücken nach dem Stiele hin etwas stärker, als nach der Spitze. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte schwach vertieft.

Stiel: lang, stark, bräunlich grün, kahl, sitzt in enger, flacher Höhlung.

Farbe der gut abziehbaren, dicken Haut grünlichgelb, zuletzt über den grössten Theil der Frucht ziemlich dunkelgelb, an der Sonnenseite rothgefleckt und punktirt. Der Duft ist weisslich und dünn; grössere Rostfiguren finden sich nicht selten.

Das **Fleisch** bräunlich gelb, saftreich, zart, von sehr süssem, ausgezeichnetem Geschmacke. Der Stein ist gross, oval, verjüngt sich nach dem Stiele zu, rundet sich nach der Spitze zu ab und löst sich nicht gut vom Fleische. Backen mässig hoch, rauh; Bauchfurche weit und tief; Rückenkanten ziemlich stumpf, doch tritt die Mittelkante stark und ziemlich scharf vor.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: Sie zeitigt Mitte September, einige Tage vor der grossen Reineclaude. Für Tafel und Markt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: Er wächst stark und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind stark, violettbraun, im Schatten grün; Blatt gross, schwach runzlich, breit elliptisch oder umgekehrt eiförmig. Augen spitz, Träger stark vorstehend, lang gerippt.

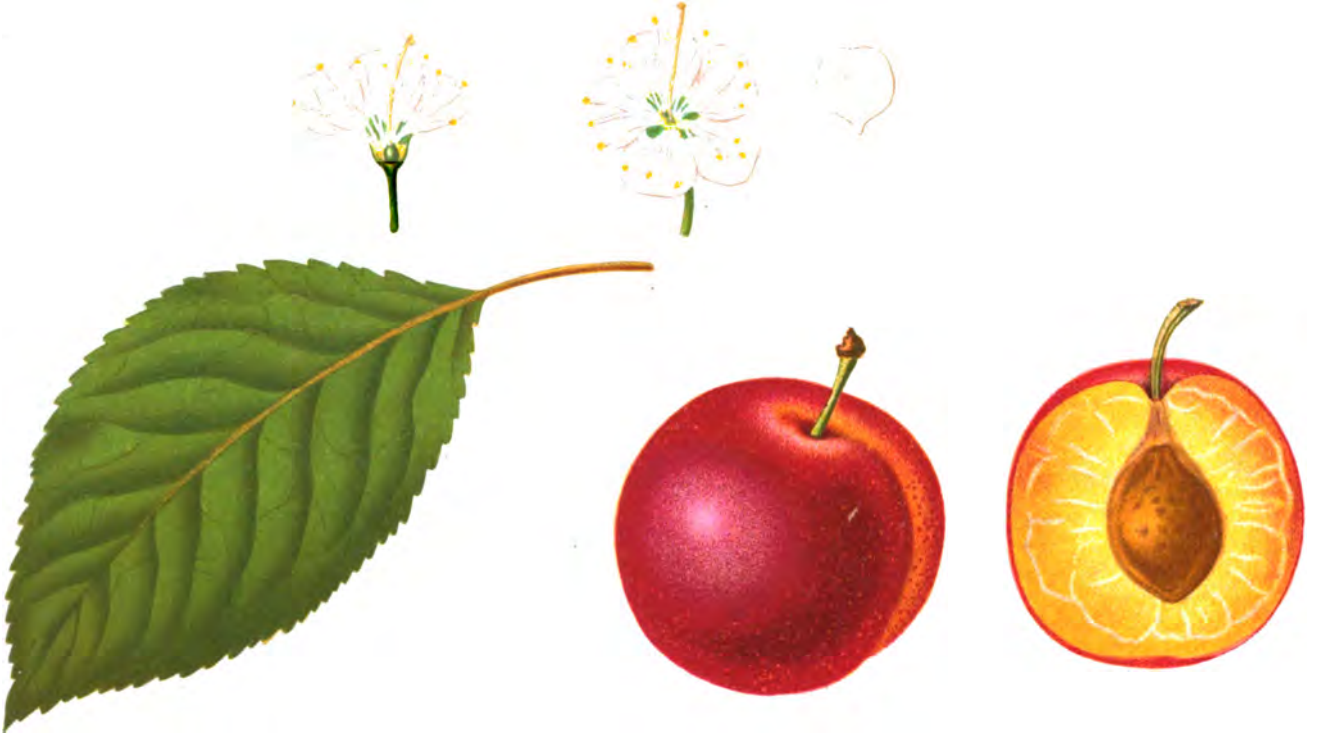
Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Bunter Perdrigon.

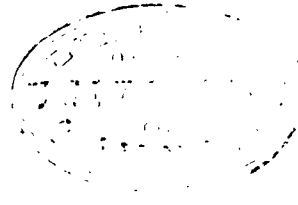
Digitized by Google

Digitized by Google



BUNTER PERDRIGON

Digitized by Google



Digitized by Google

Bunter Perdrigon.

Zwetschenartige Damascene, bunte Frucht.

** **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese vortreffliche Frucht aus der Christ'schen Baumschule unter obigem Namen; sie ist noch wenig verbreitet und verdient wegen ihrer Grösse, Schönheit und Güte häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Der bunte Perdrigon (Liegel III, S. 376). 2. Bunter Perdrigon (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde, No. 61).

Gestalt: grosse, etwa 40 mm. hohe und breite, rundliche Frucht; am Stiele ist sie etwas gedrückt, am Stempelpunkt abgerundet, selten etwas abnehmend. Furche flach, oft nur durch eine Linie bezeichnet. Der Stempelpunkt sitzt in der Mitte der Furche und ist wenig erhaben.

Stiel: ziemlich dick, kurz, behaart, grün, sitzt in stark ausgeschweifter, ziemlich tiefer Einsenkung.

Farbe der ziemlich dünnen Haut ist an der Sonnenseite fast violettblau, welche Färbung auf der Schattenseite meistens etwas röthlich grün bleibt, wodurch die Frucht bunt wird. Der Duft ist weisslich blau.

Das **Fleisch** ist grünlich weiss, etwas durchsichtig, sehr saftreich, schmelzend, von süssem, dabei fein säuerlichem Geschmacke.

Der **Stein** löst sich gut vom Fleische, ist rundlich-oval, unten abgestutzt, nach dem Stiele etwas verjüngt; Backen ziemlich dick, mässig rauh, am Stielende afterkantig; Bauchfurchen ziemlich tief, Rückenkanten breit und stumpf.

Reifzeit und Nutzung: Sie zeitigt Ende August. Für Tafel und Markt gleich gut; springt bei Regen nicht leicht auf.

Digitized by Google

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, wird mässig gross und ist sehr fruchtbar. Sommerzweige mässig stark, fast kahl, dunkelbraun, etwas silberhäutig. Blatt gross, länglich eiförmig, zugespitzt, auf der Oberfläche stark runzlich, kahl, auf der Unterfläche behaart; Augen gross, stumpfspitz, etwas wollig, abstehend; Augenträger flach, gerippt.

Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

ALTHANN'S REINECLAUDE.

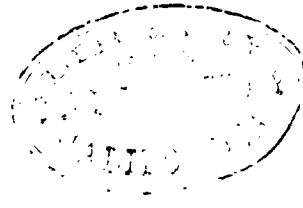
Digitized by Google

Digitized by Google



ALTHANN'S REINECLAUDE

Digitized by Google



Digitized by Google

Althann's Reineclaude.

Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht.

††! **Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus dem Steine der Grossen Reineclaude von Prochaska, Gärtner des Grafen M. J. Althann zu Swoyschitz in Böhmen gezogen. Sie ist noch wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Althann's Reineclaude (Oberdieck (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 253.).

Gestalt: ziemlich gross, etwa 40 mm breit und eben so hoch, rund; am Stiele und Kopfe merklich gedrückt, der Rücken ist etwas weniger gebogen, als der Bauch. Die Furche ist flach und breit; der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in weitem, bald flachem, bald durch die über ihn hinaus erstreckende Furche tieferem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark und lang, meist gerade, grün, rostfleckig, kahl, sitzt auf der Spitze der Frucht in ziemlich weiter und tiefer Einsenkung.

Haut: nicht stark, lässt sich leicht abziehen; an den stark besonnten Stellen trüb braunroth, oft blauroth mit stark durchscheinender Grundfarbe. Gelbe Punkte sind zahlreich, doch kaum bemerklich. Kleinere oder grössere Rostfiguren finden sich häufig. Der röthlich blaue Duft ist stark.

Das **Fleisch** ist goldgelb, vom Steine ganz ablösig, saftreich, von süssem, durch angenehme Säure gehobenen delikatem Geschmacke.

Digitized by Google

Der **Stein** ist oval oder umgekehrt eiförmig. Am Kopfe rundet er sich eiförmig zu; nach dem Stiele hin macht er eine kurze, verjüngte, nach dem Bauche etwas übergebogene Spitze. Die Bauchfurche ist ziemlich breit und tief; die Rückenkanten sind breit und treten meist stark vor; die Mittelkante tritt selten nur wenig vor, meist erhebt sie sich stärker, einzeln selbst in ihrer ganzen Länge stark flügelartig, wodurch dann die breite Gestalt des Steins entsteht. Die Backen sind etwas flach, mässig rauh, am Stielende afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Anfang September, ziemlich gleichzeitig mit der Grossen Reineclaude.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist gesund, trägt früh und reichlich. Sommertriebe sind ziemlich stark, kahl, hellgrün, oben violettbraun, fein silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich gross, runzlig, elliptisch oder breit elliptisch; die Drüsen sitzen am Blatte oder fehlen. Augen kurz, stumpf, etwas abstehend; Träger flach gerippt.

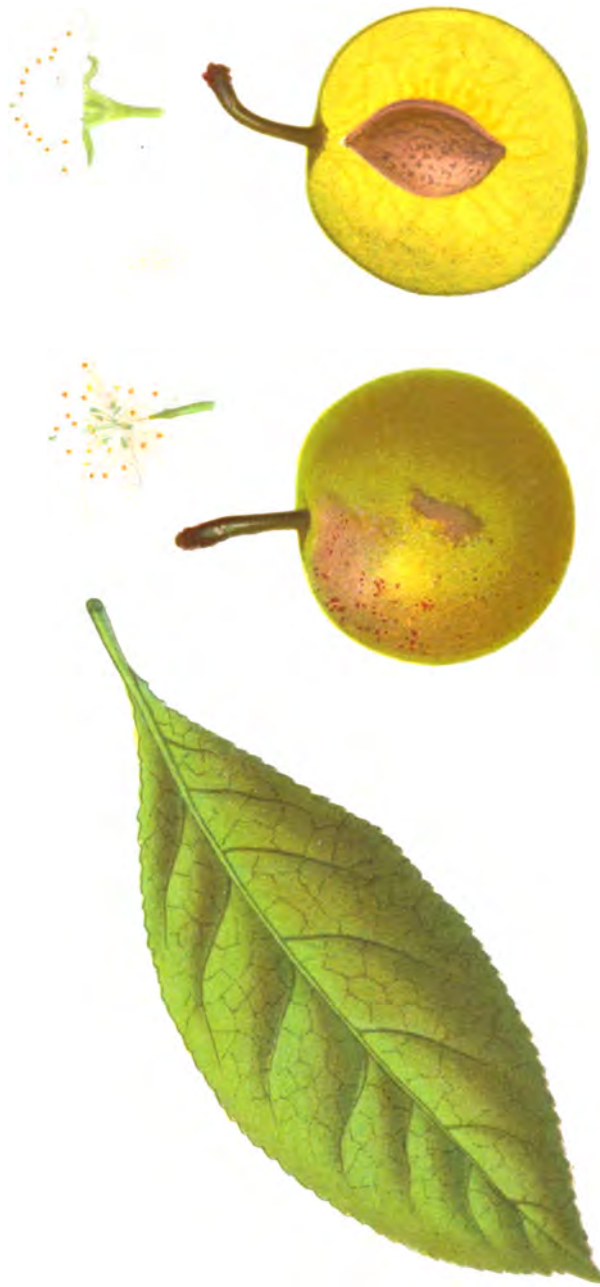
Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

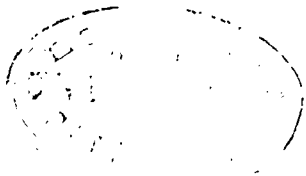
Grosse Reineclaude.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Grosse Reineclaude.

Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht.

** † **Anfang September.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser sehr alten und allgemein verbreiteten Sorte ist nichts Näheres bekannt; sie soll aus Italien nach Frankreich gekommen sein und von dort sich verbreitet haben. Quintinye führt sie schon auf. In Deutschland ist sie gemein; sie wird überall als die vorzüglichste Pflaume geschätzt.

Literatur und Synonyme; 1. Grosse Reineclaude, (Liegel II. S. 193, No. 4). 2. Dittrich II. S. 240. 3. Duhamel II. Taf. 11. 4. Reineclaude d'orée (Bivors, Album IV. S. 153). 5. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 58.

Gestalt: gross, etwa 40 mm breit und hoch, rundlich; an der Spitze, mehr noch am Stiele, geringer am Rücken abgeflacht, in der Mitte durch eine seichte, oft auch tiefe Furche getheilt. Stempelpunkt klein, auf der Spitze in einer flachen Vertiefung liegend.

Stiel: mittellang, dick, gebogen, hellgrün, rostfarbig gefleckt, schwach behaart; er sitzt wenig vertieft in der Frucht und löst sich bei völliger Reife leicht los.

Farbe der etwas durchsichtigen, dünnen, nicht gut abziehbaren Haut gelblich grün, in voller Reife fast grünlich gelb, auf der Sonnenseite oft röthlich angelaufen, roth gefleckt und punktirt. Die Frucht ist mit einem weisslichen Duft bedeckt; auch finden sich zuweilen hellgraue Rostflecken und netzartige Streifen auf derselben.

Fleisch: gelblich grün, mit weisslichen Adern strahlig durchzogen, weich, sehr saftreich, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, ausserordentlich süssem Geschmacke.

Digitized by Google

Stein: verschoben kurz oval; Backen etwas rauh, bisweilen afterkantig; Rückenkanten stumpf und mehr erhaben als der Bauch; Mittelkante nach dem Stiele hin breit und scharf; Bauchfurche breit und tief.

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs September. Für Tafel und Haushalt gleich gut; zum Dörren, zu Compots und zu Prunellen giebt es wohl keine bessere Pflaume.

Eigenschaften des Baumes: er wird gut mittelgross, wächst kräftig und bildet eine flache Krone. Er blüht mittelfrüh und trägt fast überall gut und reichlich. In schwerem Boden und etwas warmer Lage werden die Früchte am schönsten. Sommerzweige schmutzig rothbraun, silberhäutig punktirt und gefleckt, fast kahl. Blatt elliptisch, gross, oben kahl, glänzend; Blattstiel stark, mit ungleich stehenden Drüsen versehen; Augen abstehend, kurz, spitz; Augenträger characteristisch stark.

Beim Dörren darf sie nicht sofort grosser Hitze ausgesetzt werden, weil sie ihres reichen Saftes wegen, leicht aufspringt.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Die Lepine.

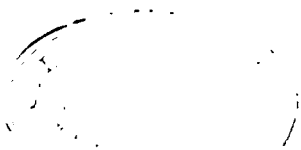
Digitized by Google

Digitized by Google



DIE LEPINE

Digitized by Google



Digitized by Google

Die Lepine.

Wahre Damascene, blaue Frucht.

†† **October, November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Lepine in Belgien gezogen und namentlich durch den Baumschulenbesitzer Papeleu in Gent verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Lepine (Pomologie générale, II. No. 71. S. 141). 2. Lepine (Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 104).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 30 mm hohe und eben so breite Frucht, ziemlich rund, an beiden Enden, am meisten am Kopfe gedrückt, die grösste Breite in der Mitte liegend. Furche flach, ziemlich gleich theilend; der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes in weiter, ziemlich tiefer Senkung.

Stiel: kurz, behaart, dick, häufig rostfleckig; Stieleinsenkung ziemlich tief.

Haut: abziehbar, nicht säuerlich, schwarzblau, leicht hellblau beduftet; Punkte zerstreut, ziemlich zahlreich.

Fleisch: grünlich-gelb, ganz ablöslich, vor völliger Reife etwas herbe, später fast süssweinig, von einem der Hauszwetsche ähnlichem, aber noch süsserem Geschmack.

Stein: ablösig, dickbauchig, afterkantig, oval; Bauchfurche schmal, Rückenkanten breit und stumpf.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie reift im October, wenn schon alle Pflaumen verbraucht sind. Die Frucht ist zwar klein, liefert aber ein angenehmes süsses Naschobst, giebt geschmort ein ausgezeichnetes Compot und liefert vortreffliche Prünellen.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst gut, wird nur mässig gross, ist aber alle Jahre ungemein tragbar. Sommertriebe fein, gerade, braun, stark silberhäutig, kurz behaart und dadurch von Ansehen grau. Blatt klein, flach, runzlich, dunkelgrau, kurz gezähnt, elliptisch, unterseits behaart. Blattstiel mit Drüsen; Augen spitz, abstehend.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

WASHINGTON.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google



Digitized by Google

Washington.

** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie ist amerikanischen Ursprungs; der Mutterstamm soll auf der Farm des Herrn Delancey, östlich von Bowery, bei New-York gefunden sein und die ersten Früchte um das Jahr 1818 gebracht haben. In Deutschland ist sie bereits ziemlich bekannt, verdient aber wegen ihrer Grösse, Schönheit und Güte noch häufiger angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Liegel II., S. 263, Nr. 135 2. Downing, S. 284. 3. Bivort, Album, IV. S. 145. 4. Niederländischer Obstgarten, Taf. VIII., Fig. 15. 5. Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde Nr. 75.

Gestalt: gross, etwa 50 mm breit und eben so hoch, rundlich-oval, an beiden Enden flach gedrückt; die stärkste Breite fällt in die Mitte. Der Rücken ist etwas gedrückt, zuweilen auch der Bauch; die Längsfurche zieht sich flach über die ganze Frucht hin. Stempelpunkt klein, liegt in einer länglichen Vertiefung in der Spitze.

Stiel: dick, am Anheftungspunkte angeschwollen, behaart, etwas gebogen, grün, bräunlich; er steht in kleiner, flacher Höhlung.

Farbe der dünnen, zähen, abziehbaren, durchsichtigen Haut, grünlich gelb, bei voller Reife fast ganz gelb; auf der Sonnenseite finden sich zuweilen röthliche Anflüge, wodurch die Frucht malerisch schön erscheint. Der dünne und weissliche Duft lässt kleine weissliche Punkte durchschimmern; häufig sieht man auch durch die noch nicht grünliche Farbe gelbe Flecken und Streifen scheinen.

Digitized by Google

Fleisch: grünlich gelb, fast goldgelb, fest, saftreich und schmelzend, von angenehm süssem, reineclaudeartigem Geschmacke.

Stein: löslich, oval, an beiden Seiten abgerundet; Backen stark erhoben, auch vom Stielende ziehen sich einige feine Afterkanten herab; der Rücken hat 3 stark markirte Kanten; Bauchfurche breit, scharf und etwas zackig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, blüht spät und ist sehr fruchtbar; Sommerzweige sind stark, lang, gerade, schmutzigbraun, an der Schattenseite grünlich, silberhäutig, kurz, weichhaarig. Blatt sehr gross, lang eiförmig, oft breitelliptisch, nach dem Blattstiele zugespitzt, oben kahl, auf der Unterseite wollig, gelblich grün. Blattstiel meistens zweidrüsig mit starken Afterblättern. Augen gross, zugespitzt, etwas wollig. Augenträger hoch, lang gerippt.

Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

Gelbe Mirabelle.

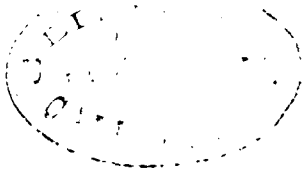
Digitized by Google

Digitized by Google



GELBE MIRABELLE

Digitized by Google



Digitized by Google

Gelbe Mirabelle.

Wahre Damascene, gelbe Frucht.

** †† **Ende August.**

Heimath und Vorkommen: über den Ursprung dieser schon lange bekannten Frucht ist nichts bekannt; in Deutschland kommt sie häufig vor, ist aber immer noch nicht so verbreitet, wie sie es ihrem Werthe nach für die Tafel und noch mehr für die Wirthschaft verdient.

Literatur und Synonyme: 1. La Mirabelle (Duhamel II., Taf. 14). Gelbe Mirabelle (Liegel II., S. 261, Nr. 12). 3. Gelbe Mirabelle (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde Nr. 74).

Gestalt: kleine, etwa 25 mm breite und ebenso hohe Frucht, rundlich-oval; die Furche ist ziemlich tief; auf der entgegengesetzten Seite derselben findet sich eine zweite flache Naht. Der Stempelpunkt sitzt in geringer Vertiefung oben auf der Frucht.

Stiel: kurz, dicht behaart, dünn, etwas gebogen, schmutzig-hellgrün, oft etwas bräunlich, er sitzt in kleiner, runder Vertiefung; bei völliger Reife der Frucht ist er nur leicht mit ihr verbunden.

Farbe der dicken, etwas säuerlichen, nicht leicht abziehbaren Haut ist hell kanariengelb, mit weissem Dufte überzogen, der eine schwach bläuliche Färbung besitzt; auf der Sonnenseite finden sich röthliche oder bräunliche Flecken und Punkte.

Fleisch: gelb, gewöhnlich von dunklerer Färbung als die Haut, fast zart, nicht allzu saftreich, von angenehmem, zuckersüssem Geschmacke; der Geruch ist merklich.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist klein, oval, stumpf zugespitzt; die Backen sind glatt, die Rückenkanten stumpf, Bauchfurche eng und seicht.

Digitized by Google

Reifzeit und Nutzung: sie zeitigt Ende August. Trotz ihrer Kleinheit ist sie für die Tafel von Werth; besonders aber ist sie zum Dörren und zum Einmachen zu empfehlen. Bei Regen springt die Frucht nicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wird nicht gross, bildet gewöhnlich eine verworrene Krone und muss deshalb gut beschnitten und ausgeputzt werden. Er blüht mittelfrüh, ist ausserordentlich fruchtbar und gedeiht in jedem guten Boden. Durch Samen pflanzt die Sorte sich echt fort; veredelte Bäume liefern aber grössere Früchte. Sommertriebe schmutzig braun, silberhäutig, wollig. Blatt klein, oben kahl, auf der Unterfläche behaart, wenig glänzend, elliptisch oder lang zugespitzt eiförmig. Blattstiel trägt meist mit dem Blatt verwachsene Drüsen. Augen gedrängt stehend, kurz, spitz; Augenträger ziemlich erhaben.

Verlag von Wirgandt, Hempel & Parey in Berlin.

Digitized by Google

KÖNIGSPFLAUME VON TOURS.

Digitized by Google

Digitized by Google



KÖNIGSPFLAUME VON TOURS

Digitized by Google



Digitized by Google

Königspflaume von Tours.

Wahre Damascene, rothe Frucht.

****†† Ende August.**

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Ursprung nichts Genaueres bekannt ist. Sie ist in Deutschland ziemlich verbreitet und verdient recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Royale de Tours (Duhamel, Traité des arbres fruitiers II. 81. 1768.), 2. Royale de Tours (Lindley, A. Guide of the orchand, 1831, S 458.), 3. Royal de Tours (Mas, Le Verger VI. S. 53.), 4. Königspflaume von Tours (Liegel II. S. 241. No. 40.), 3. Königspflaume von Tours (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 70.).

Gestalt: grosse, etwa 40 mm breite und eben so hohe, meist etwas eirunde Frucht; um den Stiel flach, um den Stempelpunkt schief abgerundet, indem hier die Furche den Rücken drückt, während sich gegenüber die Spitze mehr erhebt, so dass die Frucht auf diesem Ende meist nicht aufsteht. Sie ist an beiden Enden etwas vertieft. Der Stempelpunkt ist klein, gelblich, steht in der Mitte der Frucht neben der Spitze und neben einer kleinen Vertiefung.

Stiel: kurz, stark, gerade, fein behaart, etwas berostet; Stieleinsenkung tief und weit.

Haut: dünn, ablöslich, violettroth, überreif mehr dunkelblau; im Roth finden sich hellere Streifchen, doch keine deutlichen Punkte. Der Duft ist dünn und blau.

Digitized by Google

Fleisch: gelblich, saftreich, von gutem, süssweinigem, zwetschenähnlichem Geschmacke, besonders wenn man die Haut entfernt hat.

Stein: leicht vom Fleisch löslich; Backen flach und rauh, schwach afterkantig, mit rinnenartigen Vertiefungen an den Nebenkanten. Die Bauchfurche ist ziemlich tief, offen, breit und hat nur wenig scharfe Kanten.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Ende August, bald nach der Johannispflaume. Für die Tafel zeichnet sie sich durch ihre Schönheit, Farbe, Grösse und Frühzeitigkeit aus, ist aber auch für die Wirthschaft sehr werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, verlangt geschützte Lage, trägt früh und reichlich. Sommerzweige sind stark, dicht weichhaarig, unterseits grünlich, oben braun violett, etwas silberhäutig. Die Blätter sind ziemlich gross, etwas länglich eiförmig, oft elliptisch mit auslaufender Spitze, unterseits wie auch die oft zweidrüsigen röthlichen Blattstiele dicht behaart, oben kahl, schwach gekerbt.

Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Frühe Reineclaude.

Digitized by Google

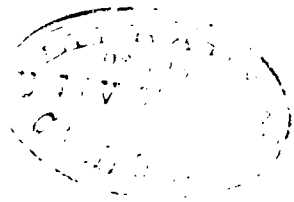


Digitized by Google



FRÜHE REINECLAUDE

Digitized by Google



Digitized by Google

Frühe Reineclaude.

Wahre Damascene, grüne Frucht.

****† Mitte August.**

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich und ist ohne Zweifel ein Sämling der Grossen Reineclaude. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, als sie es wegen ihrer Frühzeitigkeit und Güte verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Frühe Reineclaude (Liegel IV. S. 49.), 2. Frühe Reineclaude (Oberdieck, Illustrirtes Handbuch der Obstkunde No. 77.).

Gestalt: mittelgrosse, etwa 30 mm hohe und eben so breite Frucht, ziemlich rund, am Stiele stark abgestumpft, nach der Spitze merklich stärker abnehmend. Rücken und Bauch sind gleich weit ausgebogen, die flache Furche drückt den Rücken fast gar nicht. Der Stempelpunkt liegt mitten auf dem Kopfe flach vertieft.

Stiel: kurz, stark; Stieleinsenkung flach und weit.

Farbe der dicken, abziehbaren Haut ist gelblich-grün, wie bei der Grossen Reineclaude; besonnte Früchte sind oft mit zahlreichen rothen Punkten und Flecken besetzt. Der Duft ist weisslich und dünn.

Das **Fleisch**: ist grünlich gelb, saftreich, zart, von zuckersüssem, erhabenem Geschmacke, der dem der Grossen Reineclaude ziemlich ähnlich ist.

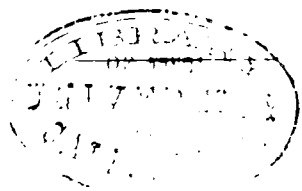
Der **Stein**: löst sich gut vom Fleische, ist verschoben oval, so dass der Bauch nach der Spitze etwas, der Rücken nach dem Stiele hin stark vortritt und die etwas verjüngte Spitze nach der

Digitized by Google

Bauchseite hin übergebogen und etwas abgestumpft ist. Die Bauchfurche ist weit und seicht; die Rückenkanten sind breit und stark, doch flach.

Reifzeit und Nutzung: sie reift Mitte August, oft einzelne Früchte auch früher. Für Tafel, Markt und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und trägt reichlich. Sommertriebe sind schmutzig braunroth, weichhaarig, nach unten ganz mit silberhäutigen Punkten und Flecken besetzt. Augen klein, ziemlich dick, stumpfspitz, etwas abstehend, oft ganz weisswollig. Augenträger dick, fast ungerippt. Blatt gross, unten am Zweige hängend, oben stehend, flach ausgebreitet, oberseits kahl, unterseits stark behaart, elliptisch oder breitelliptisch; Blattstiel drüsig.



Verlag von Paul Parey in Berlin.

Digitized by Google

Digitized by Google

[redacted]

RETURN TO DESK FROM WHICH BORROWED
CIRCULATION DEPARTMENT

This book is due on the last date stamped below, or on the date to which renewed.
[redacted] books are subject to immediate recall.

NOV 12 1977	
REC. CIR. DEC 14 '77	

LD21—32m—1,'75
(S3845L)4970

General Library
University of California
Berkeley

Digitized by Google

YD 15528

3R177 SB361 L3

V3-1

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

MAYER & MÜLLER
BUCHHANDLUNG
&
ANTIQUARIAT

Digitized by Google

Digitized by Google