

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`



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 71 447

Digitized by Google

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Deutschlands
beste
Obst-Sorten.

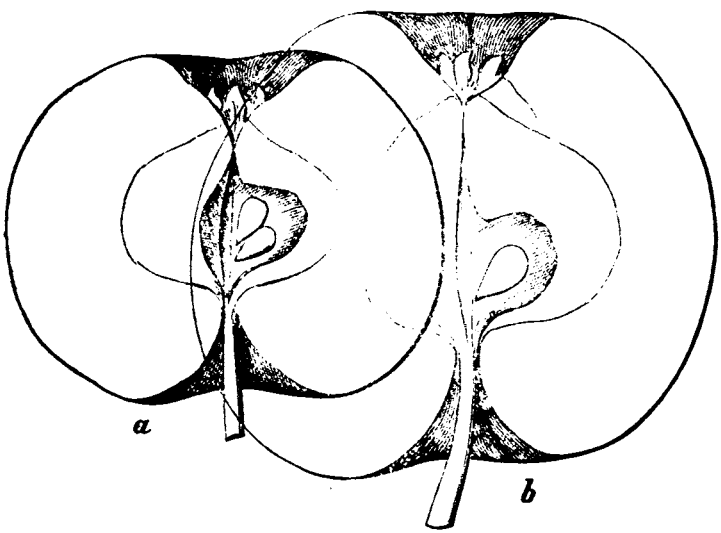
Anleitung
zur Kenntniß und Anpflanzung einer, nach strenger Auswahl zusammengestellten Anzahl von Obstsorten

mit besonderer Berücksichtigung derer, welche auch in

trockenem Boden noch viele u. gute Früchte liefern,

oder nur in feuchtem Boden gut gedeihen.

Von
J. H. C. Oberdieck,
weiland Superintendenten in Jeinsen im Calenbergischen und in Herzberg am Harze, correip. Mitglied und Ehrenmitglied zahlreicher Vereine und Gesellschaften für Garten- und Obstbau.



Mit Illustrationen.

Leipzig,
Verlag von Hugo Voigt,
Hofbuchhandlung Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Friedrich Karl von Preußen.
1881.

Digitized by Google

Digitized by Google

SB357
03

Inhalt.

	Seite.
Einleitung	1— 17
Nähere Darlegung des diesem Werke zu Grunde liegenden Planes	18— 46
Einpflanzen der Stämme	46— 56
Weitere Erziehung, Pflege und Beschützung der gepflanzten Obstbäume	57— 95
Brechen, Aufbewahrung und Benutzung des Obstes	96—105
Erklärung einiger Kunstausdrücke	106—110
Aepfel.	
Allgemeines	111—120
Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Apfelsorten	120—130
Aufzählung der in diesem Werke zur Anpflanzung empfohlenen Sorten nach alphabetischer Reihenfolge	130—223
Birnen.	
Allgemeines	224—230
Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohl. Birnensorten	230—235
Alphabetische Aufführung einer reicheren Anzahl der besten Birnensorten, nebst hinzugefügten Bemerkungen und genügender Beschreibung jeder einzelnen Sorte	236—342
Nachtrag	342—347
Kirschen.	
Allgemeines	348—355
Alphabetische Aufzählung der in diesem Werke zur Anpflanzung empfohlenen Kirschensorten nebst hinzugefügten Bemerkungen und kurzer Beschreibung	355—385
Uebersicht der in diesem Werke zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Kirschensorten	385—389
Pflaumen.	
Allgemeines	390—396
Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Pflaumensorten	396—400
Alphabetische Aufzählung von 54 der besten Pflaumensorten, nebst hinzugefügten Bemerkungen und genügender Beschreibung jeder einzelnen Sorte	400—445
Aprikosen	446—447
Pfirsiche	447—350
Wein	450—453
Nüsse	453
Beerenobst	453—454
Nachträge	455—464

M351760

Digitized by Google

Register.*)

Aepfel. Seite 111—223.

	Seite		Seite
Alantapfel	130	Graf Noſtitz	153
Ananasapfel, Weißer	131	Gravenſteiner	154
— Belgiſcher	131	Grünling, Sulinger	156
Apfel, Greenups-	132	— von Rhodeisland	157
— von Hawthornden	132	— Wood's	157
Aſtracan, Weißer	133	Herbſtapfel, Cludius'	158
— Rother	134	Holländer, Doppelter	158
Belleſleur, Gelber	135	Janſen von Welten	159
Bohnapfel, Großer	135	Kantapfel, Danziger	160
Boikenapfel	136	Kaiſer Alexander	160
Bredeke, Winter-	136	Königsapfel, Süßer	161
Calvill, Eva's	137	Krummſtiel, Rheiniſcher	162
— Fraas' Sommer-	138	Kurzſtiel, Königlicher	162
— Geſtreifter Herbſt-	138	Nalwia, Poſſart's	163
— Rother Herbſt-	139	Nonpareil, Alter	164
— Rother Sommer-	140	— Braddick's	164
— Diel's rother Winter-	141	— Ruſſet-	165
— von St. Sauveur	141	Parmäne, Adam's	166
— Weißer Winter-	142	— Scharlachrothe	166
Cardinal, Geflammter weißer	143	— Sommer-	167
Cellini	215	— Winter-Gold-	168
Citronenapfel, Winter-	144	Pepping, Deutſcher Gold-	169
Charlamowsky	144	— Gelber Lavendel-	170
Couſinot, Purpurrother	145	— Hughe's Gold-	170
Edelapfel, Gelber	146	— Kleiner Stein-	171
Edelborsdorfer	146	— London-	172
Eiſerapfel, Rother	148	— Marmorirter Sommer-	173
Erzherzogin Sophie	149	— Parker's	173
Eſopus Spitzenbergh	149	— Ribſton	174
Fürſtenapfel, Grüner	150	— Rothbackiger Winter-	175
Gewürzapfel, Sommer-	151	— Weißer Kentiſcher	176
Goldzeugapfel	152	Prinzenapfel	177

*) In dieſes Regiſter ſind nur die ausführlich beſchriebenen Sorten aufgenommen, die in den Ueberſichten (Aepfel S. 120—130, Birnen S. 342—347, Kirſchen S. 385—389, Pflaumen S. 396—399, 444—445) aufgeführten ſind ſo leicht aufzufinden, daß von einer beſonderen Aufführung derſelben an dieſer Stelle mit Bedacht abgeſehen worden iſt.

Digitized by Google

	Seite
Rambour, Lütticher	178
Reinette, Ananas-	179
— Baumann's	180
— Burchard's	181
— Calvillartige	181
— Carmeliter-	182
— Große Casseler	183
— Champagner-	184
— Coulon's	185
— Cox's Orangen-	185
— Degner's	186
— Engl. Spitals-	187
— Edel-	187
— Focke's	188
— Graue französische	189
— Fromm's	190
— Gaesdonker	191
Goldreinette von Blenheim	192
— Weidner's	192
Reinette, Goldgelbe Sommer-	193
— Harbert's	194
— Honig-	195
— Jäger's	196
— Kleine zartschalige	196
— Landsberger	197
— Limonen-	198
— Multhaupt's	198
— Muscat-	198
— Osnabrücker	200
— Pariser Rambour-	201
Reinette, Röthliche	201
Reinette, Vivort's, Quarrendon	202
— Schmidtberger's Rothe	203
— Scott's	203
— Süße Herbst-	205
— von Breda	205
— von Orleans	206
— Ottolander's, Reinette von Sorgvliet	207
— Wormsley	208
Richard, Gelber	208
Rosenapfel, Müschen's	455
— Virginischer	209
Rosmarinapfel, Braunauer	210
Schlotterapfel, Woltmann's	210
Schöner aus Westland	211
— von Boskoop	212
— aus Kent	212
Sommerapfel, Pfirsichrother	213
Sondergleichen von Hubardston	214
— Langton's	215
Streifling, Aechter Winter-	215
— Nikitaer	216
Taffetapfel, Weißer Winter-	217
Taubenapfel, Oberdieck's	217
— Rother Winter-	218
Titowka, Weiße	219
Währapfel, Wilkenburger	220
Wagener-Apfel	221
Zimmtapfel, Sommer-	222
Zwiebelborsdorfer	222

Birnen. Seite 224—347.

	Seite
Ananasbirne, Französische	236
— von Courtray	236
Andenken an den Congreß	237
Apothekerbirne, Rothe	238
Bergamotte, Diel's Rothe	239
— Doppelte	240
— Frühe Schweizer	241
— Volltragende	242
Baronsbirne	242
Birne, Diel's Brüsseler	243
— von Longres	244
Bunte Birne	245
Butterbirne, Bachelier's	246
— Blumenbach's	246
— Bremer	247
— Clairgeau's	248
— Coloma's Herbst-	249
— Dalbret's	250
— De Jonghe's	250
— Duhamel's	251
— Diel's	252
Butterbirne, Februar-	253
— Gellert's	254
— Giffard's	255
— Graue Herbst-	256
— Grumkower	257
— Hardenpont's Winter-	258
— Holzfarbige	258
— Hochfeine	260
— Lesbre's	261
— Liegel's Winter-	261
— Millet's	263
— Napoleon's	264
— Prignalle's	265
— Robert's	279
— Six's	265
— Theveriner	266
— Varenne de Feuilles	267
— Vereins-	268
— von Amanlis	268
— von Aremberg	269
— von Mons'	271

Digitized by Google

	Seite.		Seite.
Butterbirne, Weiße Herbst=	272	Maibirne, de Jonghe's	311
Capiaumont	273	Margarethe, Kleine	311
Christenbirne, William's	274	Marie Louise	312
Comperette	274	Melonenbirne, Hellmann's	313
Colmar, Muskirte Herbst=	275	Mundnetzbirne, Runde	315
Dechantsbirne, Julius=	276	Olivier von Serres	316
— Rothe	277	Philipp Goes	316
— Vereins=	278	Poiteau, Neue	317
— von Alençon	279	Pomeranzenbirne, Muskirte	318
— Winter=	280	— Briel'sche	319
Enghien	281	— von Hoeck's	319
Erzherzogsbirne	281	— vom Zabergau	338
Esperine	282	— Wiener	319
Feigenbirne, Holländische	283	Queenbirne	319
Flaschenbirne, Bosc's	284	Regentin	320
— Oberdieck's	285	Rosenbirne, Duhamel's	321
Forellenbirne	286	Rummelterbirne	338
Frankenbirne	287	Schäferbirne, Prager	321
Frühbirne, Gelbe	288	Schmalzbirne, Braune	322
Geißhirtel, Stuttgarter	289	— Napoleon's	323
General Tottleben	290	— Römische	324
Graumännchen, Spätes	291	— Sickler's	325
Gute Graue	291	— Zimmtfarbige	325
Gute Louise von Avranches	293	Seckelsbirne	326
Helene Gregoire	295	Senfbirne	292
Herbst=Sylvester	293	Sommerbirne, Edle	327
Herrenbirne, Esperen's	294	— Osband's	328
Herzog von Nemours	296	Sommerdorn, Punktirter	329
Hofrathsbirne	297	Speckbirne, Braunrothe	330
Jacobsbirne, Hannoversche	298	Spoelberg	331
Josephine von Mecheln	299	Tafelbirne, Grüne	332
Jules Bivort	299	Thompson	332
Kampervenus	300	Tyson	333
Kathelenbirne	301	Unbekannte von Mons	334
Katzenkopf, Großer	302	Veldenzerbirne	335
Knausbirne	338	Volkmarserbirne	335
Köstliche von Charneu	303	Wasserbirne, Schweizer	338
Kuhfuß	304	Weilersche Mostbirne	338
Langbirne	338	Weinbirne, Champagner=	337
Leckerbissen, Grashoff's	305	Westrumb	336
— von Froyennes	306	Wildling von Einsiedel	338
Liebesbirne	307	Winterbirne, Schnakenburger	338
Lieblingsbirne, Clupp's	307	Winter=Nelis	339
Madam Verté	308	Zuckerbirne, Rothbackige	340
Madame Treyve	309	Zwiebelbirne, Meißner	341
Magdalene, Grüne u. Gestreifte	310		

Kirschen. Seite 348—389.

Adler, Schwarzer	355	Eltonkirsche	358
Amarelle, Königliche	356	Flamentiner	358
— Späte	356	Folgerkirsche	358
— Süße	356	Frühkirsche, Löwener	359
Bernsteinkirsche, Gubener	357	— Spanische	359
Brüsseler Braune	357	Frühweichsel, Spanische	360

Digitized by Google

	Seite.
Frühweichsel, Süße	360
Germersdorfer, Große	360
Glaskirsche, Doppelte	361
— Spanische	361
Gobet, Großer	361
Gouverneur Wood	362
Grafenkirsche, Henneberger	362
Herzkirsche, Bordan's	363
— Büttner's Schwarze	363
— Fromm's	363
— Früheste Bunte	364
— Gelbe	364
— Heintzens Frühe	377
— Krüger's	365
— Ochsen-	365
— Spitzens	366
— Werder'sche Frühe	366
— Winkler's Weiße	366
Herzogskirsche	367
Kers van der Natt, Kleine Natte	373
Knorpelkirsche, Büttner's Späte rothe	367
— Dönissen's Gelbe	368
— Groll's Bunte	368
— Große Schwarze	369
— Gubener Schwarze	369
— Lieke's Bunte	370
— Meininger Späte	370
— Schneider's Späte	370
— Späte Schwarze	371
— Tabor's Schwarze	371
Knorpelkirsche, Tilgner's Schwarze	371
— von Rockport	372
— Röscher's	372
— von der Natte	373
— von Ravenna	374
— Zeisbergische	374
Königin Hortensia	374
Lemercier, Frühe	375
Lothkirsche, Große Lange	376
Lucienkirsche	376
Maiherzkirsche, Coburger	377
— Frühe	377
Maikirsche, Rothe	378
Maiherzogskirsche	378
Muscateller, Rothe	379
Oranienkirsche, Rothe	379
Prinzessinkirsche, Große	379
Riesenkirsche, Hedelfinger	380
Schöne, Chatenay's	380
Schwarze Knorpelkirsche, Tabor's	380
Schwarze Tartarische	382
Spanische, Schwarze	381
— Weiße	381
Süßkirsche, Runde marmorirte	382
Belserkirsche	382
Walpurgiskirsche	383
Weichsel, Büttner's Späte	383
— Neue Engl.	384
— Ostheimer	384
— Strauß-	384
Weinkirsche, Große	385

Pflaumen. Seite 390—445.

Anna Lawson	400
Anna Späth	401
Aprikosenpflaume, Frühe	402
Catharinenpflaume von Schenectady	402
Damascene, Koch's Späte	403
Dattelzwetsche, Ungarische	404
Diaprée, Violette	404
— Weiße	405
Durchsichtige	406
Eierpflaume, Blaue	406
— Dunkelblaue	407
— Nienburger	408
— Rothe	408
Fruchtbare, Frühe	409
Frühe von Bergthold	410
Frühpflaume, Rivers'	411
— Edle	411
Frühzwetsche, Biondeck's	412
— Fürst's	413
— von Wangenheim's	413
Goldpflaume, Esperen's	414
Herrnpflaume	414
Jefferson	415
Jerusalemspflaume, Violette	416
Johannispflaume	411
Jungfernpflaume, Weiße	402
Kaiserin, Violette	417
— Weiße	418
Kaiserpflaume, Mailändische	418
— Rothe	415
Königin Victoria	419
Königspflaume, Frühe	420
— Lucas'	421
— von Tours	422
— von Trapp's	423
Lepine	423
Mirabelle, Aprikosenartige	426
— Bohn's	426
— von Flotow's	426
— Gelbe	425
— Herrnhäuser Doppelte	426

Digitized by Google

	Seite.		Seite.
Mirabelle, Rangheri's	426	Reineclaude, Meroldt's	436
Nectarine, Rothe	415	— von Bavays	437
Perdrigon, Bunter	426	Rudolphspflaume	438
Pfirsichzwetsche, Frankfurter	428	Sämling, Pond's	438
Pflaume, Agener	427	Taubenherz, Rothes	412
— Braunauer aprikosenartige	429	Thomaspflaume	439
— Kirke's	430	Zuckerzwetsche, Große	440
— von St. Etienne	431	— Laubinger's	441
— Walter's	431	Zwetsche, Bacalicza's	441
Reineclaude, Althann's	432	— Große Englische	443
— Frühe	433	— Haus-	442
— Große	434	— Italienische	442
— Kleine	435	— von Hartwiß'	444

Aprikosen. Seite 446—447.
Pfirsiche. Seite 447—450.
Wein. Seite 450—453.
Nüsse. Seite 453.
Beerenobst. Seite 454.

Digitized by Google

Schon im Jahre 1853 gab ich zur Förderung des Obstbaues eine Schrift heraus unter dem Titel: Anleitung zur Kenntniß und Anpflanzung des besten Obstes auch für Norddeutschland. Ich wählte den Titel, theils weil man in manchen Gegenden Norddeutschlands die vorhandene Gleichgültigkeit gegen den Obstbau noch immer mit der Behauptung entschuldigt: es wachse da kein Obst, wenigstens kein gutes Obst; theils weil außer dem schon älteren Manger, bis dahin in Norddeutschland nur ich mit selbstständigen Forschungen über das Obst aufgetreten war, und ich mich doch bereits auf längere eigene Erfahrung beziehen konnte, erwartete auch nicht, daß sie wegen ihres Titels füglich in Süddeutschland weniger würde gekauft werden, da ich es als bereits bekannt ansah, daß Sorten, die selbst in Norddeutschland gedeihen, um so mehr auch in Süddeutschland gedeihen würden. Meine Schrift fiel indeß in eine für ihre Verbreitung sehr ungünstige Zeit, so daß ich länger einen Verleger für dieselbe nicht finden konnte und ihn endlich nur in Herrn Buchhändler Manz in Regensburg fand für gewährte 12 Freiexemplare und in Aussicht gestellte Zahlung von 50 Thalern, wenn 300 Exemplare verkauft sein würden. Seit Diel's Tode waren damals schon die meisten Männer, welche direct von Diel Bäume oder Reiser bezogen hatten, bald verstorben, oder hatten ihre Baumschulen wieder aufgegeben, und es trat dann eine fast vollständige Gleichgültigkeit gegen alle nähere Sortenkenntniß ein, so daß auch gebildete Obstpflanzer, wenn sie Obstbäume bedurften, sich meistens nur an eine größere Baumschule wandten, mit der Bitte, so und so viele Stämme „von recht guten Sorten" zu senden, und wenn Jemand selbst etwas wählte, so fiel die Wahl allermeistens auf mehrere als „neu" bezeichnete, besonders empfohlene und theurer angesetzte Sorten. — Wie groß bereits die überall eingerissene Unkunde des Namens der angebauten Sorten, oder die falsche Benennung derselben war, zeigte sich sehr augenfällig bei den mit den ersten Versammlungen deutscher Pomologen in Naumburg (1854) und

Digitized by Google

Gotha (1857) verbundenen großen Obstausstellungen, wo gewaltig viel Obst ohne alle Namen ausgestellt war, und das benannte allermeist falsch benannt war. Daß bei diesen Umständen meine Schrift wenig Anklang gefunden hatte, ist leicht begreiflich.

Vielleicht hätte meine Schrift eine günstigere Aufnahme gefunden, wenn ich ihr, wenigstens schon in Etwas, mehr eine solche Einrichtung gegeben hätte, in welcher die hier vorliegende Schrift nun erscheint. Eine Idee darüber, daß wenigstens in einer späteren Zeit eine solche Schrift einmal erscheinen müsse, schwebte mir schon damals vor, da ich in meinen verschiedenen Aufenthaltsorten in Bardowieck, Sulingen und Nienburg, damals schon gar manche Beobachtungen darüber hatte machen können, welchen Einfluß der verschiedene Boden auf die mehrere oder geringere Güte der verschiedenen Obstsorten habe. Indeß waren meine Beobachtungen über den hier beregten Punkt damals doch noch zu jung und nicht ausgedehnt genug, als daß ich darauf einen bestimmteren Plan hätte gründen können. Ich ließ daher meiner Schrift, die sich damals auch nur auf das durch Diel bekannter gemachte Obst bezog, die Gestalt, welche ich ihr damals gegeben hatte, in der ich nur überall das Beste genügend hervorzuheben suchte und überall meine bis dahin über die einzelnen Obstsorten gesammelten Erfahrungen mit einflocht. Sie leistete damit wohl das Beste, welches unter den damaligen Umständen gegeben werden konnte, und gar manche, die sie nachher fleißig benutzt hatten, haben mir für dieselbe auch recht warm gedankt, da sie durch meine Schrift nun endlich wirklich edles und werthvolles Obst bekommen hätten. Das aber nahm ich mir schon damals vor, bei jeder sich ergebenden Gelegenheit noch weiter darauf hindringen zu wollen — wie ich es später auch immer und bei jeder sich ergebenden Gelegenheit gethan habe —, daß die immer nöthiger werdende Entscheidung darüber, welche wenigeren Sorten unter dem vorhandenen großen Vorrathe als die besten mit Vortheil in ganz Deutschland angebaut werden möchten, wesentlich dadurch mit bedingt werde, daß die Pomologen vorgängig zu erforschen suchen müßten, welchen Boden, Klima und Lage jede Obstart zu ihrem rechten Gedeihen nothwendig bedürfe. — Die erste Frage haben unsere deutschen Pomologen auf ihren Versammlungen zu Naumburg, Gotha, Berlin, Görlitz und schließlich noch wieder in Trier, so viel das bisher möglich war, zu erledigen gesucht; daß aber zur Erledigung der letzten und wichtigsten Frage noch zu sehr alle Bedingungen fehlten, hat sich immer bei den gemeinsamen Debatten darüber, welche wenigeren besten Sorten in ganz Deutschland zu verbreiten seien, darin gezeigt, daß, wenn eine Sorte von einigen Seiten her zur Verbreitung besonders empfohlen wurde, es doch gar selten an einzelnen, oder selbst mehreren Stimmen fehlte, welche gegen die Räthlichkeit der allgemeinen Verbreitung der in Vorschlag gebrachten Sorte auch opponirten, und mit

Digitized by Google

ihrer Opposition in ihrem Boden und Lage ohne Zweifel im größten Rechte waren, so daß man wenigstens nicht hätte unterlassen sollen, die Empfehlung einer geringeren Anzahl von Sorten zum allgemeineren Anbau als eine provisorisch, aber noch nicht definitiv gültige zu bezeichnen, was nicht geschehen ist, weil noch allzusehr verbreitet die Ansicht war, daß jede gute Sorte, wenn sie nur überall gut gepflegt werde, auch überall gut gedeihen werde.

Gerade aber über die letztgedachte wichtigste Frage bin ich gegenwärtig zu viel größerer Entschiedenheit und Sicherheit gelangt, so daß ich es selbst als meine Pflicht erachtet habe, die erste größere Ruhezeit, welche meine Emeritirung mir gewährte, dazu zu verwenden, die seit 60 Jahren in immer sorgfältigen Beobachtungen über den Einfluß, den namentlich der Boden auf reichlichere oder geringere Tragbarkeit, so wie auf größeren oder geringeren Werth einer erbauten Frucht ausübt, vor meinem Ableben in einer eigenen Schrift darüber noch niederzulegen und für meine Zeitgenossen nutzbringend zu machen. Es haben zunächst sich meine eigenen pomologischen Kenntnisse seit 1853 ganz außerordentlich noch weiter vermehrt, sowohl durch die Mitherausgabe der Illustrirten Monatsschrift für Pomologie und Obstbau, später der Pomologischen Monatshefte und die Mitherausgabe und Mitbearbeitung des Illustrirten Handbuchs der Obstkunde, als auch durch die Theilnahme an allen allgemeinen Versammlungen der deutschen Pomologen, wo ich nicht allein sehr große Obstausstellungen aus ganz Deutschland zu sehen bekam und es selbst zu meinen Pflichten gehörte, die gemachten Obstausstellungen hinsichtlich richtiger Benennung derselben mit zu revidiren, dadurch daß endlich auch ich mit gewaltig vielen einzelnen Pomologen, die mir häufig Früchte, meist zur Benennung zusandten, und durch die überall erleichterten Communicationsmittel selbst mit manchen Pomologen des Auslandes in Correspondenz hineintrat. Daneben hat gerade die eigenthümliche Stellung, welche ich als Pomologe dadurch hatte, daß ich, bei jeder weiteren Versetzung auf bessere Stellen, allemal ein, von dem früher zu meinen Beobachtungen benutzten Boden ganz abweichendes und sehr verschiedenes Terrain bekam, namentlich aber die lange ziemlich niederbeugende Erfahrung, welche ich seit 1854 in Jeinsen durchzumachen hatte, mich in den Stand gesetzt, gar viele wichtige Beobachtungen zu machen, welche Andere, da sie meistens immer denselben Boden benutzten, nicht machen konnten. — Schon als ich von Bardowieck, wo ich leichten, genügend feuchten Boden gehabt hatte, nach Sulingen kam — wo meine 2 Gärten noch beträchtlicher feuchten, leichten, an feuchte Moorwiesen angrenzenden Boden hatten, machte ich mehrere wichtige Erfahrungen, mußte auch beträchtliche Veränderungen an dem dort wieder gebauten Obste wahrnehmen. Nicht nur trugen meine Bäume in Sulingen früher und reicher, als in Bardowieck und später auch in Nienburg und Jeinsen (ich habe dort

Digitized by Google

in 8 Jahren reichlich so viel Obst schon kennen gelernt, als später in dem sehr viel größeren Jeinsen in 25 Jahren), sondern die Früchte wurden auch beträchtlich größer und bildeten sich sehr günstig aus. Daneben machte ich gleich in Sulingen eine mich überraschende und doch gewaltig lehrreiche Erfahrung. Für die Wiederunterbringung von 30 schönen Birnenpyramiden fand ich in Sulingen durchaus keinen andern Platz, als daß ich sie unten im Garten an einem langen Wege in der Nähe der Wiesen wieder einpflanzte, wo der Boden bereits so feucht war, daß Erbsen und Bietsbohnen in ihm in manchen Jahren in der Wurzel faul wurden, während Sellerie und Porré daselbst ganz prächtig wuchs. Nach meinen bis dahin gelesenen Erklärungen über den Boden, den Birnen zu ihrem rechten Gedeihen bedürften, glaubte ich, daß sie ihr Leben in diesem Boden wohl nicht ganz lange mehr fristen würden. Sie wuchsen aber in diesem Boden rasch und prächtig und erfreuten mich gar bald durch sehr große, ganz schmelzende, wahrhaft delicate Früchte, wovon nur ein paar einzelne Sorten die Ausnahme machten, daß sie merkliche Herbigkeit im Geschmacke annahmen. — Auch in Nienburg, wo ich 3 Gärten, jeden wieder mit verschiedenem Boden hatte (erster Garten beim Hause, genügend feuchter, schwarzer, ziemlich leichter Boden; zweiter Garten vor dem Orte etwas lehmhaltig, doch oft zu trocken; dritter Garten, in der unteren Hälfte noch genügend feuchter, leichter Boden, während die obere Hälfte ziemlich lockerer und reiner Sand war) nahm ich wieder manche Abänderungen einzelner Sorten gegen das, was ich früher erfahren hatte, wahr. — Am meisten aber hatte ich in Jeinsen, wo ich von October 1853 bis Michaelis 1878 war, eine lange Reihe von überraschenden, theils niederschlagenden Erfahrungen über das zahlreich dort wieder angebaute Obst durchzumachen, die meinen Eifer für Obstbau und Pomologie leicht hätten ganz entmuthigen können, die ich aber alle bestens und fleißig zur Förderung und mehr sicheren Begründung der Wissenschaft vom Obstbau benutzt habe. Von dem als sehr gut gerühmten Calenberger Weizenboden (an den meisten Stellen und so auch in meinen Gärten tief gehender Lehm, seltener mit Unterlage von Kies oder Mergel) hatte ich für meine dort zu machenden Obstpflanzungen viel erwartet, und ist der Boden auch für den Kornbau ein sehr günstiger, in welchem der Weizen nicht selten vom Morgen (120 Qu.-Ruthen) 30—36 Himbten (1600—1800 Pfund) Weizen liefert, von Roggen nicht viel weniger. Daneben fand ich für meine Anpflanzungen in einem neu angelegten Garten von 3 Morgen für die Obstbäume noch ganz jungfräulichen Boden, den selbst ein beträchtlicher Theil des Gartens beim Hause (im Ganzen reichlich 2 Morgen groß) auch noch hatte. Ich traute mir, nach schon ziemlich langer Beschäftigung mit dem Obstbau, auch wohl bereits so viele pomologische Kenntnisse zu, daß ich hoffte, eine ausgezeichnet gute Obstpflanzung

Digitized by Google

machen zu können und pflanzte von recht kräftigen Hochstämmen circa 140 Stück aus, von denen noch etwa eben so viele in dem, 8 Morgen großen, dicht neben meinem Garten vor dem Orte belegenen Garten des Herren Oeconom Petrosilius gesetzt wurden, der sein Land immer stark gedüngt, es aber auch zum Obstbau noch nicht benutzt hatte. Daneben pflanzte ich in meinem Garten vor dem Orte noch sehr viele Zwergstämme aus (die Aepfel auf meinen Johannisstamm veredelt, die Birnen auf Wildling, da schon in Nienburg der Boden sich für die Quitte etwas zu trocken erwiesen hatte) und verwandelte einen beträchtlichen Theil dieser Zwergbäume, die im Garten vor dem Ort in 2 langen Reihen und auf 3 besonderen Quartieren in Reihen gepflanzt wurden, in Probebäume, wozu ich auch noch eine Anzahl guter, gesunder Hochstämme im Garten beim Hause, später auch noch manche im Garten vor dem Orte benutzte, und hoffte, nach Verlauf weniger Jahre schon immer mehr reiche Ernten des besten Obstes davon einsammeln zu können. — Diese Erwartung hat mich aber, im Verlaufe der weiteren Jahre, schmerzlich getäuscht. Von den ausgepflanzten schönen Hochstämmen und Zwergstämmen, auch angefertigten Probezweigen fing ein Theil bald an zu kranken, und litten namentlich manche Stämme nnd Probezweige von Birnen bald stark an Grind, so daß sie unfruchtbar blieben oder ganz abstarben. Selbst einige Apfelstämme, so namentlich ein Stamm des Goldzeugapfels und einer der Carmeliter-Reinette, starben ganz ab, während andere von denselben Sorten zwar noch am Leben blieben, aber krankten und nicht fortwuchsen. Andere wuchsen sehr kräftig und gesund fort, aber ließen nach reichster, gut entwickelter Blüthe, die Blüthen sämmtlich, ohne Fruchtansatz, taub wieder abfallen und setzten immer nur wenige, oft nur einzelne Früchte an. Nach fast immer zu weichen Wintern, wie sie seit 1858 in fast continuirlicher Reihe bis 1878 eintraten, zerstörten zwar in mehreren Jahren härtere Nachtfröste im Mai mehrmals die hoffnungsvollste Blüthe, aber ich nahm es auch in solchen Jahren, wo es späte Nachtfröste nicht gegeben hatte, bei nicht wenigen Bäumen und Probezweigen immer aufs Neue wahr, daß sie die schönste Blüthe allergrößtentheils taub wieder abfallen ließen, und hatten an manchen Bäumen und Probezweigen junge Früchte auch angesetzt, so fielen sie, wenn im Mai oder Anfangs Juni heiße Tage eintraten, größtentheils bald welk wieder ab. Ich mußte es bald bemerken, daß es immer nur gewisse Sorten waren, die in den meisten Jahren, manche fast alljährlich, doch noch gut trugen, und wenn ich im Frühling die Zahl der gut blühenden Stämme und Probezweige öfter wohl auf reichlich 3000 schätzen konnte (allein an Probezweigen hatte ich in Jeinsen gegen die letztere Zeit wohl 5000 Stück), so zeigte es sich doch später, daß zuletzt höchstens nur etwa 200 Sorten ziemlich oder wirklich reiche Ernte von guten Früchten gaben. — Da

Digitized by Google

zugleich die meisten Jahre ziemlich trockene Sommer mit sich brachten, so täuschten mich am meisten meine gehegten Erwartungen auf zu erlangende, delicate Birnen. Nicht bloß blieben Birnen und Aepfel in den meisten Jahren beträchtlich kleiner, als sie in günstigerem Boden erwachsen, sondern die Birnen trugen auch verhältnißmäßig noch weniger als die Aepfel, und recht viele Sorten blieben zu merklich körnig, oder selbst steinig im Fleische, wurden nicht schmelzend oder blieben selbst abknackend, und manche konnten nicht einmal zum Kochen gut benutzt werden. Eine Köstliche von Charneu, die ich in Sulingen von $5\frac{1}{2}$" (134 Mm.) Länge und wahrhaft köstlich von Geschmack gehabt hatte, schrumpfte in Jeinsen auf die Länge von $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) Höhe ein, war kaum halbschmelzend und nur ziemlich gute Kochbirne. Diel's rothe Bergamotte, welche mir auf einem Hochstamme im feuchtesten Theile des Bardowiecker Gartens noch gute, halbschmelzende schmackhafte Tafelfrüchte lieferte, von welcher Sorte ich im Jeinser Pfarrgarten selbst 2 Hochstämme schon vorfand, trug in Jeinsen zwar ziemlich gern, aber lieferte so kleine, im Fleische auch steinige Früchte, daß sie auch zum Kochen nicht benutzt werden konnten, und ebenso war es mit der in günstigerem Boden so delicaten Regentin, die in Jeinsen fast alljährlich volltrug, aber selbst zum Kochen zu stark körnig und steinig war. Nur wenige Birnensorten lieferten in allen oder doch in den meisten Jahren wirklich sehr schmackhafte Tafelfrüchte. Da das alles jedoch besser wurde, die Früchte auch größer wurden, sobald einmal ein feuchterer Sommer mit mehr durchdringenden Regenschauern eintrat, ja manche Sorte dann gleich trug, die in trockenen Sommern keine oder nur einzelne Früchte gehabt hatte, konnte ich bald nicht mehr zweifeln, daß die Ursache des schlechten Erfolges meiner gemachten Obstpflanzung in dem für gar viele Sorten durchschnittlich zu trocknen Boden meiner Jeinser Gärten liege, was, bei Aufmerksamkeit auf ähnliche Erfolge auch beim Gemüse und bei dem gebauten Korne, auch wohl erklärlich wurde. Auch bei etwa sechs Kirschensorten und reichlich einem Dutzend Pflaumensorten bemerkte ich es regelmäßig, daß sie in Jeinsen sehr wenig oder gar nichts trugen, während alle diese Sorten in feuchtem Boden gleich voll trugen. Ich habe daher, um über die Ursachen davon noch immer gewisser zu werden, schon seit 16—18 Jahren immer mehr meine Aufmerksamkeit darauf hingerichtet, wie dieselbe Sorte in demselben Jahre in feuchterem Boden sich verhielt. Ich hatte Gelegenheit genug, solche Beobachtungen schon in der Nähe zu machen. Schon in Jeinsen selbst gab es am Bache, der durch den Ort fließt, tiefer gelegene, wenigstens genügend feuchte Gärten und noch feuchteren Boden fand ich auf der Domäne Calenberg, in ein paar Gärten auf Alt-Calenberg, in Lauenstadt, in Schulenburg (im Pfarrgarten, Küstergarten und dem großen Amtsgarten von 14 Morgen, alle nur $\frac{1}{2}$ Stunde

Digitized by Google

weit von Jeinsen entfernt liegend), ferner in den Pfarrgärten zu Adensen und Wülfinghausen, fand auch jährlich mehrmals Gelegenheit, den als tüchtigen Pomologen schon bekannt gewordenen Herrn Inspector Palandt in Hildesheim zu besuchen, dessen großer Garten feuchten, für den Obstbau sehr günstigen Boden hat, da an der größeren Länge des Gartens unmittelbar die Innerste vorbeifließt und das Gartenterrain nur wenig über den Wasserspiegel der Innerste sich erhebt. Ich hatte ja früher auch in Sulingen schon die günstigen Einwirkungen eines feuchten Bodens auf die Obstfrüchte genügend beobachten können, hatte auch eben dazu in Herrnhausen Gelegenheit genug gehabt, wo der Boden zwar leichter Sandboden, aber in geringer Tiefe so feucht ist, daß man früher das ganze Terrain zu den dortigen großen Obstpflanzungen mit breiten Gräben durchschnitten hatte, die ich selbst im Sommer meistens noch voll Wasser fand. Ich habe auch persönlich die für den Obstbau so günstigen Boden habenden großen Pflanzungen des Herrn Generalconsuls von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim kennen lernen können, dessen Gärten nur einen guten Büchsenschuß weit vom Rheine und nur mäßig über den Spiegel des Rheins erhoben liegen, auch so feuchten Boden haben, daß in seinen Gärten mehrere, immer mit Wasser gefüllte Teiche liegen, erhielt auch von Herrn Generalconsul von Ladé häufig schöne Früchte aus seinen Pflanzungen und konnte von der Güte dieser Früchte mich zum Oefteren überzeugen. Wo ich aber in den letzteren 15 Jahren meiner Anwesenheit in Jeinsen Früchte aus meinen Pflanzungen auch nur in größerer Nähe mit Früchten derselben Sorte aus feuchterem Boden vergleichen konnte, allemal bestätigte sich die Regel, daß dieselbe Sorte, welche in Jeinsen wenig oder nichts trug, schon in den feuchteren Gärten in Schulenburg und Calenberg voll trug, oder dieselbe Sorte, welche in Jeinsen zu klein blieb, zu körnig oder steinig im Fleische war oder abknackendes Fleisch behielt, schon in Schulenburg oder in Hildesheim delicate schmelzende Früchte lieferte; auch dieselbe Sorte, welche in meinen Jeinser Gärten die Früchte gegen Michaelis zu früh fallen ließ, sie in Schulenburg oder in Hildesheim niemals zu früh fallen ließ. Und hätte ich noch irgend einen Zweifel an der Richtigkeit meiner Beobachtungen und Ansichten haben können, aller Zweifel hätte schwinden müssen durch meine allergünstigste Ernte, welche ich gerade 1877 noch in Jeinsen hatte. Zur besseren Pflege meiner Bäume war damals durchaus nichts weiter geschehen, als daß zwei recht nasse Winter, die auch mehrmals Ueberschwemmungen der Leine herbeiführten, den Boden mehr als seit 20 Jahren reichlich durchnäßt hatten, der Sommer vor 1877 auch wiederholt durchdringende Gewitterschauer brachte, welche, nach Lage von Jeinsen, selten über Jeinsen weggehen, sondern meistens den nahen Bergzügen folgen oder an Leine und Weser herab nach Hannover und weiter

Digitized by Google

nach Bremen hin ziehen. Und wenn die Folge davon nun gleich die war, daß manche Bäume voll trugen, die seit 20 Jahren keine, oder nur immer einzelne Früchte geliefert hatten, daß ferner alle meine Früchte eine ansehnliche Größe erlangten und die allermeisten Birnensorten, welche mir dasmal trugen, selbst mehrere, die bis dahin abknackendes Fleisch gehabt hatten, völlig schmelzende und wahrhaft delicate Früchte lieferten, so liegt es ja klar auf der Hand, worauf man bei der Wahl der Sorten, die man in einen gegebenen Boden pflanzen will, in erster Linie zu sehen hat. Ich freute mich, daß ich meine 1877 geernteten, schönen Früchte noch mit zur Obstausstellung in Potsdam habe hinsenden können (wo sie auch sehr beachtet wurden), um meinen Ansichten dadurch mehr Bahn zu schaffen; habe auch meine Erfahrungen aus dem Sommer 1877 in einem längeren Aufsatze zusammengestellt, der in den Pomologischen Monatsheften von 1878 (in den Heften 7, 8 und 9) abgedruckt wurde, und diejenigen, welche diesen Aufsatz nicht gelesen haben, möchte ich bitten, ihn sich von Jemand, der die Pomologischen Monatshefte mit hält, zu verschaffen und aufmerksam zu lesen.

Zum Ueberflusse will ich neben diese Nachrichten über meine beste Obsternte in Jeinsen auch noch eine kurze Note über meine schlechteste Jeinser Obsternte hier mit hinstellen. Meine allerschlechteste Obsternte in Jeinsen war wohl die von 1874, indem in diesem Jahre von Anfang April an bis Mitte October eine große Dürre herrschte, in welcher Witterung nur sehr wenige Sorten ansetzten und unter 60 Sorten edler Tafelbirnen, die mir besonders im Garten beim Hause noch trugen, nur 6 Sorten (z. B. Madame Treyve, Französische Ananasbirne, Herbstsylvester) wirklich schmelzend wurden, die übrigen körniges oder steiniges oder völlig abknackendes Fleisch hatten. Dagegen erhielt 1874 in dem nur 3 Stunden von Jeinsen entfernten Hildesheim Herr Inspector Palandt in Hildesheim, dessen großer Garten feuchten Boden hat, zumal auch noch ein paar gute, durchdringende Gewitterschauer über Hildesheim weggegangen waren, eine recht reiche Obsternte in großen, sehr schön ausgebildeten Früchten, so daß er in Trier eine recht reiche Collection der schönsten Früchte mit ausstellen konnte.

Durch diese, in langen Jahren fortgesetzten und in ziemlich weiter Ausdehnung gemachten und durch hunderte von eingesammelten und registrirten Beobachtungen bestätigten Erfahrungen ist es mir gegenwärtig bereits nicht mehr fraglich, sondern völlig gewiß geworden, daß bei den meisten Obstsorten es ziemlich einerlei ist, ob man sie in leichten oder schweren, ja selbst thonigen Boden pflanzt; daß dagegen die Tragbarkeit und Güte einer Obstsorte, wenn auch nicht in allen Fällen und allemal, so doch immer in erster Linie und in den meisten Fällen von der Menge der im Boden vorhandenen Feuchtigkeit bedingt wird. Ich habe geglaubt, durch alle meine Be-

Digitized by Google

obachtungen schon völligen Grund zu haben, um als allgemeiner gültiges Princip es bereits aufstellen zu können, daß es hauptsächlich und in den meisten Fällen — wenn auch nicht allein und durchweg — von dem im Boden vorhandenen Feuchtigkeitsgrade abhänge, ob ein Obstbaum gesund bleiben oder bei manchen Sorten (und so besonders bei Birnen) kränklich wachsen, ja selbst nach und nach absterben wird; ob ein Baum viele oder nur höchst wenige Früchte ansetzen, ja selbst nach reichster, schönster Blüthe die Blüthen alle taub abfallen lassen werde; ob ein Baum die ansetzenden, jungen Früchte festhalten und sie zur Perfection bringen, oder sie bald nach der Blüthe, bei eintretender Dürre, oder nach einigen heißen Tagen Ende Mai oder Anfangs Juni, wieder fallen lassen werde; ob eine Frucht sich günstig und zu schöner Größe ausbilden, oder zu klein bleiben werde; ob eine Tafelbirne recht schmelzendes Fleisch bekommen und delicaten Geschmack zeigen werde, oder nur halbschmelzend, vielleicht selbst abknackend, zu körnig oder gar steinig im Fleische sein, und selbst für die Küche nur geringen Werth haben werde; endlich ob eine Frucht auf dem Lager leicht und gewöhnlich welken, oder diesen Fehler nicht zeigen werde. Erweiset sich das hier aufgestellte Princip als gegründet*), so ist damit mindestens schon ein ge-

---

*) Um den Grund meiner hier dargelegten Ansicht noch mehr zu erweisen, will ich analoge, auch bei andern Pflanzen vorkommende und namentlich in meinem trockenen Jeinsen gemachte Erfahrungen, hier gleich noch mit zusammenstellen.

Das großblumige Stiefmütterchen, welches ich in Jeinsen alljährlich in ein paar großen, stark gedüngten Beeten cultivirte, läßt alle Blüthen immer taub abfallen, sobald merklichere Trockniß eintritt, und setzt Samenkapseln nur an, wenn es häufiger und durchdringend regnet. Die doppelte Zinnia elegans, der rothblühende Lein, gaben in Jeinsen mir alljährlich nur taube, oder gar keine Samenkörner, und meistens machte Phlox Drummondii es eben so. — Gartenbohnen und Feldbohnen setzen, wie bekannt, in trocknen Jahren, und noch mehr in trocknem Boden nur wenige Früchte, bei reicher Blüthe, an; wie umgekehrt die Bietsbohnen die Blüthen gern taub abfallen lassen, wenn es zu viel regnet. — Bei dem benachbarten, aber tiefer gelegenen, feuchten Boden habenden Schulenburg nebst der Domäne Calenberg baut man in manchen Koppeln Raps mit bestem Erfolge; thäte man dasselbe bei Jeinsen, so würde man gewaltig wenig ernten, und eben weil man das wohl weiß, baut man um Jeinsen herum nur Rübsaat an. — Meine Remontantrosen in Jeinsen blühten immer nur in erster Blüthe gut, und lieferten nachher nur wenige, oft nur einzelne Blumen, während diese Blume schon in Schulenburg und noch mehr in Hildesheim, mehrmals und noch wieder um Michaelis einen Flor liefert. Etwas besser gings damit in Jeinsen im Sommer 1877. — Iris pumila mit dunkelblauer Farbe, mit der in Jeinsen Beete eingefaßt waren, lieferte alljährlich kaum ein Dutzend Blumen, während Iris pumila mit hellblauer Farbe an zwei anderen Beeten, nahe dabei, viele Blüthen brachte, und in dem feuchten Schulenburg blüheten beide gedachte Varietäten stets sehr voll. — Sellerie und Porré lieferten in Jeinsen, trotz reichen Düngens, fast

Digitized by Google

waltiger Schritt vorwärts zur Lösung der Frage gethan, welchen Boden jede Obstsorte zu ihrem rechten Gedeihen erfordern. Diese wichtige Frage ist damit noch keineswegs ganz gelöset, und wir werden noch viele Erfahrungen in den verschiedensten Gegenden machen müssen, ehe wir zu einer definitiven Lösung der gedachten Frage gelangen

---

alljährlich nur kleine Knollen, und hatte ich sie dagegen nirgend so groß und schön als in meinem feuchten Sulinger Garten. Auch Himbeeren und Erdbeeren blieben in Jeinsen beträchtlich kleiner, als ich sie in Sulingen und selbst im Nienburger Garten in der Stadt hatte. Am kleinsten war in Jeinsen die dort schon vorgefundene Vierlander Erdbeere, welche dort auch gern in unfruchtbare Pflanzen (sogenannte Böcke) ausartete, so daß ich sie abschaffte: auch bei einigen 20 Sorten der besten neueren, großfrüchtigen Erdbeeren, die ich nach und nach von Herrn Inspector Palandt in Hildesheim erhielt, bei dem sie trefflich trugen, habe ich mich vergeblich bemüht, ihnen, selbst durch eine sorgfältige Cultur, der Mühe lohnende Ernten abzugewinnen; sie brachten im ersten Jahre nach der Pflanzung von jedem Stocke höchstens 2 große Früchte und einige kleine, im zweiten Jahre schon beträchtlich wenigere Früchte, so daß ich endlich die Cultur dieser, von mir geliebten Frucht in Jeinsen gänzlich aufgeben mußte. — Glaskohlrabi und gelbe Steckrüben wurden in irgend trockenen Jahren in Jeinsen mehr oder weniger holzig im Fleische, waren aber 1877 sehr gut und zartfleischig. — Blumenkohl, den ich besonders gern esse, habe ich wenigstens sechsmal vergeblich gebaut, obwohl ich zu jeder Pflanzung zweimal düngte und mehrmals graben ließ, und erhielt immer nur Köpfe, die kaum größer als ein Fünfmarkstück waren, wobei die einzelnen Theile des Käses zugleich von sehr ungleicher Höhe waren. Auch Einknicken der Blätter über dem sich bildenden Käse half nichts. Dagegen gedieh auch in Jeinsen, in dem tiefer am Bache, gleich hinter meinem Garten beim Hause liegenden Nachbarsgarten der Blumenkohl wiederholt sehr gut, obgleich in diesem Garten ganz derselbe Lehmboden, wie im Pfarrgarten, sich findet. — Tagetes patula und erecta, die ich früher mit schön doppelten Blüthen hatte, brachten in Jeinsen bald immer viele einfache oder nur halb gefüllte Blumen, und obwohl ich diese immer gleich ausriß und den Samen nur von gezeichneten Blumen nahm, kamen doch einfache oder schlechtgefüllte Blumen jährlich mehr vor. — Das auffallendste Beispiel von Einfluß des Bodens auf eine Pflanze hatte ich bei meinen aus Nienburg mit nach Jeinsen gebrachten Monatserdbeeren. Unter diesen fanden sich in Jeinsen im Garten hinter dem Hause immer mehr großblättrige Pflanzen, welche denen der Vierlander Erbeere fast völlig glichen und dann unfruchtbar waren. Um gewiß zu erfahren, ob unter den aus Nienburg mitgebrachten Pflanzen nicht etwa auch einige Pflanzen von der Vierlander Erdbeere mit untergelaufen gewesen sein möchten, oder ob die Veränderung wirklich vom Boden herrühre, nahm ich mehrere Dutzend noch völlig ächte Pflanzen aus, die zugleich Früchte und bereits einzelne reife Früchte der Monatserdbeere hatten, und pflanzte sie in ein Beet im Garten vor dem Orte, der bis dahin nur Feldland gewesen war und wo also Erdbeeren noch niemals gestanden haben konnten; aber dieselbe Erscheinung wiederholte sich auch dort, selbst in wachsender Proportion, so daß ich den Bau der Monatserdbeere aufgeben mußte. — Ich will hier gleich noch mit erwähnen, daß in Jeinsen auch etwa 12 Stämme der Lambertsnuß, die ich in Jeinsen schon vorfand, und dort im Halbkreise gepflanzt waren (etwa zum Schutze eines Platzes gegen den Wind), in den 25 Jahren meiner Anwesenheit in Jeinsen meist gar nichts und auch in günstigen Jahren nur sehr wenig getragen haben, was man wieder nur dem Boden zuschreiben kann, da die Lambertsnuß im Allgemeinen sehr gern trägt und nicht anzunehmen ist, daß alle 12 in Jeinsen angepflanzten Stämme davon von unfruchtbaren Pflanzen genommen gewesen seien.

Digitized by Google

können. Es haben ja auch hohe und niedere, offene und eingeschlossene Lagen, es haben die verschiedenen Winde und Luftströmungen, die, namentlich in gebirgigen Gegenden oft vorherrschen, und andere Umstände Einfluß auf das Gedeihen, namentlich aber auf die größere oder geringere Tragbarkeit, so wie auf die größere oder geringere Güte vieler Obstsorten, und es kommen ja selbst manche Fälle vor, besonders bei Birnen, wo eine, wegen vorzüglicher Güte für die Tafel besonders gerühmte Frucht doch selbst in einem, im allgemeinen sehr günstigen Boden nicht gleiche Güte entwickelte, ohne daß man bis jetzt im Stande wäre, die Ursachen davon schon anzugeben (wie ich das in dem kürzlich publicirten Supplement-Birnenhefte für das Handbuch der Obstkunde bei mehreren Sorten in dem für Birnen im Allgemeinen äußerst günstigen Boden in den Pflanzungen des Herrn Generalconsuls von Ladé in Geisenheim am Rheine nachgewiesen habe). Aber wenn auch nur das feststeht, und allgemein näher und sorgfältig beachtet würde, was mit dem vorstehend dargelegten Principe festgestellt wäre, so werden doch so zahlreiche und gewaltige Mißgriffe bei Anlage von Obstpflanzungen, wie sie bisher so häufig gemacht worden sind, und ich selbst einen solchen bei Anlage meiner Obstpflanzungen in Jeinsen gemacht habe, nicht mehr vorkommen können, und der reiche Ertrag gar vieler Pflanzungen, so wie die Güte der darin aufgenommenen Früchte, würden ganz beträchtlich zunehmen müssen. Wie viel wird selbst dadurch schon gewonnen sein, wenn man auch nur die Rücksicht künftig mit Sorgfalt nimmt, in einen für viele Obstsorten zu trockenen Boden nicht solche Sorten hineinzupflanzen, die nur in feuchtem Boden reich tragen und werthvolle Früchte bringen! — Ohne allen Zweifel giebt es solche, für gar viele Obstsorten zu trockene Localitäten außer Jeinsen noch gewaltig viele andere. Bisher hat zwar, nach Publicirung meiner kleinen Schrift über diejenigen Sorten, welche auch in Jeinsen und selbst in Mißjahren sich reich tragend und werthvoll gezeigt hatten, welche Schrift unter Nr. IV in der Vereinsgabe für die Mitglieder des Pomologenvereins für 1875 mit abgedruckt ist (Titel der Vereinsgabe ist: Beiträge zur Hebung des Obstbaues von Oberdieck und Lucas, 2. Bändchen), nur Herr Baumschulengärtner Peiker in Hertwigswalde in Schlesien mir geschrieben, daß er in den dortigen, ähnlich trocknen Boden habenden Gärten und Pflanzungen nahezu dieselben Resultate gefunden habe, die ich in Jeinsen gefunden hätte, und mehrere Andere haben mir wenigstens gemeldet, daß Sorten, von denen ich gesagt hätte, daß sie in dem trockenen Jeinsen wenig getragen hätten und nur in feuchtem Boden reich tragbar seien, in ihrem feuchten Boden sich wirklich recht reich tragbar gezeigt hätten; es hat aber am Schlusse meines in den Pomologischen Monatsheften von 1878 abgedruckten Aufsatzes über meine letzte Obsternte in Jeinsen im

Digitized by Google

Jahre 1877, Seite 223, auch Herr Dr. Lucas die Anerkennung hinzugefügt, daß er schon länger auch in seinen Schriften darauf aufmerksam gemacht habe, daß das Gedeihen und die Fruchtbarkeit unserer Obstbäume weniger von der speciellen Art des Bodens, als im Allgemeinen von der Menge oder Beschaffenheit der sich den Wurzeln darbietenden mineralischen Nährstoffe und von dem Vorhandensein genügender Feuchtigkeit im Boden abhänge, er also mit mir ganz übereinstimme. Es mag dies Urtheil der beiden gedachten Männer immer schon meinen dargelegten Ansichten genügendes Gewicht geben, dennoch wäre es zu wünschen, damit die von mir vorgebrachten Ansichten und Erfahrungen mehr allgemeinen Beifall finden möchten, daß noch viele andere Personen, welche gleichfalls einen zu trockenen Boden haben, mir melden oder im Journale anzeigen möchten, ob auch sie dieselben Erfahrungen gemacht haben, die ich in Jeinsen gewann. Einstweilen kann ich die Thatsache, daß für viele Obstsorten zu trockene Localitäten doch so sehr selten sich nicht finden, schon dadurch erweisen, daß gleich in Herzberg am Harze, wohin ich von Jeinsen gezogen bin, ein für viele Obstsorten zu trockener Boden sich wiederfindet, neben dem wieder, wie in Jeinsen, in manchen tiefer liegenden Gärten genügende Feuchtigkeit vorhanden ist.

Da ich sowohl 1877 im August in Herzberg war, als auch 1878 schon Mitte September dahin übersiedelte, konnte ich den ziemlich hoch gelegenen Pfarrgarten in Herzberg schon etwas näher kennen lernen, und mußte mich überzeugen, daß, obwohl es in nächster Nähe des Harzes weit öfter regnet, als im Sommer in Jeinsen, es auch im Jahre 1878 in Herzberg genügend geregnet hatte, der Boden zwar etwas feuchter sei als der in Jeinsen, für viele Sorten aber doch ein zu trockener bleibe, für welche man künftig, mit entschiedenem Vortheile, andere, mehr für trockenen Boden passende Sorten anpflanzen wird, wozu auch der Anfang durch Umpfropfen mehrerer Stämme im Frühlinge 1878 bereits gemacht ist. — Als ich nach Herzberg kam, fand ich auf einer noch jüngeren Pyramide der Williams Christenbirne gute, fast fehlerfreie Früchte, und eine zum ersten Mal tragende, noch junge Pyramide der Deutschen Goldpeppings (auf Johannisstamm) hatte 6 sehr gut entwickelte Früchte von noch etwas mehr Größe, als ich sie bisher von Bäumen aus feuchtem Boden unweit Hildesheim sah. Ein schon sehr großer Gravensteiner hatte nicht viele, aber genügend große Früchte, die aber weder so saftreich, noch so vorzüglich von Geschmack waren, als meine Tochter sie von einem auch volltragenden Baume kaufte, der in Herzberg, in beträchtlich tieferer Lage, nahe an dem aus der Sieber kommenden, durch Herzberg hinlaufenden Mühlengraben steht. Ein Baum der Volkmarserbirne im Pfarrgarten trug voll und hatte, wie in Jeinsen, feinfleischige, aber merklich kleinere Früchte, als sie in feuchtem Boden

Digitized by Google

erwachsen. Ein ziemlich großer Stamm von Diel's Rother Bergamotte trug ziemlich voll und etwas größere Früchte, als ich sie in Jeinsen bekam, die aber, obwohl zur rechten Zeit gebrochen, doch abknackendes, stark körniges Fleisch behielten (meine Tochter schätzte die Sorte hoch, da man sie gut zum Einmachen benutzen könne; wie vielen andern geht es wohl eben so, die es auch noch nicht wissen, daß man selbst in trocknem Boden zum Einmachen doch bessere Sorten haben kann, die eingemacht kein stark körniges Fleisch haben!). Der vor 10 Jahren gepflanzte Baum des Goldzeugapfels hatte schon ein paar trockene Aeste, und die Früchte hatten nicht den edlen Geschmack; der eben so alte Stamm der Carmeliterreinette hat bisher nur kleine und wenige Früchte gebracht. Ein Baum der Grauen Dechantsbirne war an Grind fast abgestorben; ein anderer der Langen grünen Herbstbirne trug sehr voll, aber stark körnige, völlig fade, kaum halbschmelzend werdende Früchte; die St. Germain trug etwas, aber so steinige Früchte, daß sie unbrauchbar blieben; 5 Stämme von Wildling von Motte krankten alle an Grind; die wenigen Früchte, welche sie hatten, waren zwar ziemlich gut entwickelt, erlangten aber, selbst von einem Spalier an der Wand, keine rechte Güte; ein unter der Dachtraufe des Nebenhauses stehendes Spalier der Grauen Herbstbutterbirne war fast abgestorben (daneben Weiße Herbstbutterbirne noch gesund, doch selten reicher tragend.) Im tieferen Theile des Pfarrgartens (etwa 9' tiefer nach dem Mühlengraben hinab) steht ein gesunder, ziemlich großer Baum der Großen Engl.-Zwetsche, der 1878 etwa ein Dutzend großer, gut ausgebildeter Früchte hatte, während auch im höheren Theile des Gartens die Stämme der Hauszwetsche alle ziemlich voll trugen, der aber auch ebenso voll getragen haben würde, wenn er nur zufällig seinen Standort im nach dem Mühlgraben allmählich herabgehenden Nachbargarten, noch 10 Fuß (2,92 Meter) tiefer, nahe am Mühlengraben bekommen hätte (der tiefere Theil des Pfarrgartens fällt schroff, und durch eine Mauer gehalten zum Mühlengraben herab). Zwei Stämme endlich waren 1878 ganz ausgerodet worden, weil sie seit 18 Jahren gar nichts getragen hatten. — Noch weit schlimmer als im Pfarrgarten und wohl noch schlimmer als mit den in Jeinsen von mir gemachten Pflanzungen steht es aber mit einer auf der öffentlichen Weide für Gänse gemachten großen Obstpflanzung, die schon seit etwa 25 Jahren besteht, der man es aber sogleich ansehen kann, daß der Platz für die allermeisten dahin gepflanzten Stämme ein zu trockner ist, weshalb denn diese Pflanzung auch bisher noch gewaltig wenig und nur in einzelnen Stämmen wenigstens öfter getragen hat. — Auch an den benachbarten Chausseen fand ich, wo sie etwas stärker in die Höhe gehen, bereits mehrere Stellen, wo die Bäume nicht fort wollen und theils kranken, so daß man auch von diesen vorhersagen kann, daß sie, eben weil sie nur aus noch herrschender Unwissenheit

Digitized by Google

dahin gepflanzt sind, wenig tragen werden. — Daß es überhaupt mit den Chausseen im Hannoverschen und namentlich um Jeinsen herum, hinsichtlich des Ertrages, den diese Bäume geben, sehr schlecht stehe, habe ich bereits in mehreren meiner früheren Aufsätze betont, indem um Jeinsen herum die an den Chausseen angepflanzten Stämme in den letzten 20 Jahren gewaltig wenig getragen haben, so daß, wenn ich Fuhren in meine Inspection machte, ich öfter abzählen konnte, daß nur der 10. oder 20. Baum, mehrmals nur der 30. gut oder voll trug, was dann allemal Stämme von den wenigen Sorten waren, die ich nachstehend zur Anpflanzung auch an Chausseen empfohlen habe. Da man allgemein den Fehler gemacht hat, an unsern Chausseen, um diese nur recht bald zu bepflanzen, jeden Baum, den man nur bekommen konnte, hinzusetzen, so stehen da nun nicht bloß zahlreiche Stämme, die für zu trockenen Boden nicht passen, sondern auch gar viele solche, die sich für freie Lagen nicht eignen und nur in geschützteren Gärten tragen, und man kann sich nicht wundern, wenn man an mehreren Chausseen bereits angefangen hat, eine Menge von Stämmchen umzupfropfen, die man denn, durch ein ungeschicktes Verfahren dabei, theils todt gepfropft hat, und nun wieder ganz junge Stämme, auch ohne genügende Wahl, hinsetzt.

Ist aber durch das vorstehend Beigebrachte es wohl genügend erwiesen, daß meine dargelegten Ansichten und gesammelten Erfahrungen auf sicherem Grunde beruhen, ja giebt es Tausende von Gartenbesitzern, die, wenn auch der größere Theil ihrer Gärten und Pflanzungen genügend feuchten Boden hat, doch zugleich manche höher gelegene Theile und Stellen ihrer Pflanzungen haben, in welche man nicht jeden beliebigen Baum hinpflanzen darf, wenn er viele und gute Früchte tragen soll, so hat eine besondere Wichtigkeit für alle Obstpflanzen zunächst die Frage:

Welchen Boden muß man als einen für sehr viele Sorten zu trocknen betrachten, und woran erkennt man einen solchen zu trocknen Boden?

Nicht immer wird diese Frage richtig beurtheilt, und gar oft wird schon jeder schwere Boden als ein feuchter, und jeder sandige Boden als ein in der Regel zu trockner angesehen, der umgekehrt als ein mindestens genügend feuchter, ja theils als feuchter zu betrachten ist, wenn in ihm Teiche und Gräben sich finden, in denen das Wasser auch im Sommer stehen bleibt, da namentlich dies das schönste Kennzeichen ist, daß in geringer Tiefe im Boden sich schon genügend viel Wasser findet, welches sonst in den nicht von höheren Stellen her durch zufließendes Wasser gespeisten Teichen und Gräben nicht zusammenlaufen würde. Findet man umgekehrt, bei tieferem Eingraben in den Boden noch kein Wasser, steht das Wasser in den angelegten Brunnen sehr tief (im Brunnen beim Pfarrhause in Jeinsen

Digitized by Google

und mehreren anderen, eben so hoch liegenden Brunnen stand es 36, zuweilen 40 Fuß tief); liegen Gärten, wie die Jeinser, auf isolirt sich erhebenden Anhöhen, (die meisten Gärten in Jeinsen liegen auf mehreren Anhöhen zwischen denen ein Bach hinfließt, an dem auch tiefer gelegene Gärten sich finden, die genügend feuchten Boden haben), von denen das Wasser eher nach tiefer gelegenen Gründen und Feldfluren abfließt, als daß von höher gelegenen Localitäten Wasser zufließen sollte, so ist ein solches Grundstück allermeistens als ein durchschnittlich zu trocknes zu betrachten und die Trockenheit wird noch vermehrt, wenn, wie das auch bei Jeinsen der Fall ist und auch anderweit nicht selten sich so findet, die Gewitter im Sommer eine Ortschaft oder Localität in den meisten Fällen umgehen. — Nicht jede hohe Lage ferner ist auch schon als eine zu trockne zu betrachten. Der Pfarrgarten in Wülfinghausen, 2 Stunden von Jeinsen entfernt, in dem auch die Muscatreinette fast alljährlich voll trägt und in dem man oft in 2—3 Fuß Tiefe schon Wasser findet, nebst den gleich daneben sich findenden Gärten der dortigen Klosterdomäne, liegt an den gleich hinter dem Orte sich erhebenden Bergen wohl höher über dem Spiegel der Leine als meine Gärten in Jeinsen, und hat doch durch das von den südlich liegenden Bergen herabkommende Wasser so viele Feuchtigkeit, daß im Garten der Domäne große Teiche sich finden und das Wasser in vielen kleinen Rinnen durch die Gärten hinfließt. — In bergigen Gegenden regnet es ja auch weit öfter, als im Flachlande, so daß oft ziemlich hoch an oder selbst auf Bergen gemachte Obstpflanzungen genügende Feuchtigkeit im Boden haben und recht kräftig wachsen. — Man muß ferner nicht vergessen, daß in bergigen Gegenden der Obstbaum fast immer mehr mineralischen Dünger findet (durch Kalk, Basalt ꝛc.), als im Flachlande, durch dessen Einfluß der Baum kräftiger wächst, und auch mehr Kraft hat, Früchte anzusetzen und die sich schon entwickelnden am Baume festzuhalten. In Jeinsen findet sich zwar im Boden noch so viel Kalk, daß man Lucerne darin bauen kann; wer aber einen Acker mit Lucerne besäen will, der mehrere Jahre gute Ernten liefern soll, unterläßt es gewöhnlich nicht, dem Boden auch noch eine tüchtige Düngung mit Kalk zu geben. — Ob ein Boden ein zu trockner sei, das wird meistens schon zu entscheiden sein, wenn man auf den Wuchs mancher, mehr Feuchtigkeit liebenden Pflanzen achtet, und auch die in der Nähe schon stehenden Obstbäume und deren Früchte näher betrachtet. Himbeeren, die man ja fast überall schon baut, werden den zu trocknen Boden bald dadurch verrathen, daß sie immer merklich kleinere Früchte bringen, als man sie aus anderen feuchteren Localitäten erhält, und selbst schon manche Blumen, z. B. Georginen und Verbenen, welche mehr feuchten Boden lieben, werden es bald anzeigen, ob der Boden ein durchschnittlich zu trockner ist. Die Verbene war wegen ihrer langen

Digitized by Google

Blüthezeit immer eine meiner Lieblingsblumen; aber in Jeinsen habe ich es selbst durch öfteres Begießen in trockner Zeit nicht erreichen können, daß ein Beet mit Verbenen sich mit zahlreichen Blumen bedeckte. Als ich einmal, auf einer Tour von Meiningen nach Reinhardsbrunn, auch die Burg Altenstein mit besuchte, fand ich in dem ziemlich hoch gelegenen Burggarten die, hauptsächlich mit Verbenen besetzten Blumenbeete mit Blüthen so dicht besetzt, daß sie ein wirkliches Blüthenmeer bildeten, und dort oben war daher gewiß mehr Feuchtigkeit im Boden, als in Jeinsen. Ich will hier noch erwähnen, daß ich aus dem benachbarten Schulenburg mir einmal eine niedrig bleibende Oenothera mit leuchtend gelben Blumen mitnahm, die mir besonders gefiel, die aber in Jeinsen, sobald es nicht jede Woche durchdringend regnete, nur durch tägliches Begießen vor starkem Welken bewahrt werden konnte, während ich sie in Schulenburg ohne Begießen immer schön blühend fand, und mir mithin bewies, daß mein Jeinser Boden beträchtlich trockner sei als der Schulenburger. — Auch der Wuchs der in einer Gegend und Localität schon vorhandenen Obstbäume und die Beschaffenheit namentlich der Birnenfrüchte wird bald genügende Kennzeichen geben, ob ein Boden ein zu trockner, oder genügend feuchter sei. Findet man, daß die Zweige mancher Birnenbäume stärker an Grind leiden, welcher vielleicht bereits ein gutes Blühen dieser Bäume durch Absterben der Blüthen verhindert, und daß als gute Butterbirnen schon bekannte Sorten Fehler zeigen, wie sie in Jeinsen so oft, ja gewöhnlich vorkamen, so darf man annehmen, daß der Boden ein zu trockner sei. — Vielleicht das sicherste Kennzeichen eines zu trocknen Bodens wird es wohl sein, wenn in dem mit Obstbäumen zu bepflanzenden Grundstücke die Quitte spärlich, oder selbst kümmerlich wächst, und die Oculation namentlich des Steinobstes schlechte Resultate liefert. Als ich nach Jeinsen kam, pflanzte ich mehrere Stämme meiner guten Birnquitte in den Garten vor dem Orte, um Ableger von ihnen zu machen und Unterlagen für Birnen zu gewinnen. Wenn ich aber schon meine Nienburger Gärten zu trocken gefunden hatte, um in ihnen Birnen, mit Unterlage von Quitte, ziehen zu können, so fand ich bald, daß ich in Jeinsen die Quitte noch viel weniger als Unterlage für Birnen benutzen dürfe, und erhielt ich auf Quitte veredelte Birnenstämme, so gingen sie im Jeinser Boden bald ein, erfroren in harten Wintern, oder wuchsen wenigstens kümmerlich und brachten schlechte, rissige oder selbst steinige Früchte. Die letzten von den 1854 in Jeinsen gepflanzten Quittenstämmen habe ich erst 1876 weggenommen, sie waren bis dahin nur 3 Fuß breit und 4 Fuß hoch geworden, und ziemlich gut wuchs in Jeinsen nur ein Quittenstamm, der unmittelbar neben dem Aborte und zugleich unter der Dachtraufe des Wohnhauses stand. Auch die Oculation des Steinobstes, die in Bardowieck und

Digitized by Google

Sulingen mir immer sehr gut gelang, schlug in Jeinsen selten an, und da in Jeinsen auch die meisten Kernobstbäume in den meisten Jahren schon immer früh den Saft verloren, habe ich in Jeinsen die Oculation, selbst bei dem Kernobste immer seltener angewendet. Da 1877 der Sommer einmal wieder mehr Regen brachte, und ich wünschte, mein Pflaumensortiment noch wieder etwas zu completiren, habe ich etwa 80 Stück schöne, kräftige Ausläufer von Pflaumen vom 20—30. Juli noch wieder oculirt und hoffte auf dasmaliges Gelingen, da die Rinde der Stämme sich gut löste; dennoch war an allen nachher das eingesetzte Auge verdorrt, und nur an 8 jungen Stämmchen, die ich gerade zuletzt oculirte, nachdem 6—8 Tage vorher noch wieder ein tüchtiger Regen gekommen war, sind die Augen grün geblieben, so daß sie bei denen, welche sie erhielten, wohl ausgewachsen sein werden. Remontantrosen, die ich in derselben Zeit zugleich oculirte, sind mir fast sämmtlich angegangen und machten noch kleine Triebe. In manchen Jahren ist mir aber auch die Oculation der Remontantrosen in Jeinsen nicht gelungen.

Ich glaube, das hier Gesagte wird genügen, damit jeder mit einiger Sicherheit ermitteln kann, ob das Grundstück, in welches er Obstbäume pflanzen will, einen durchschnittlich zu trocknen Boden hat, um die Wahl der hineinzupflanzenden Obstsorten danach treffen zu können, und will nur noch hinzusetzen, daß in allen Fällen, wo über die genügend oder ungenügend im Boden vorhandene Feuchtigkeit noch Zweifel obwalten möchten, es immer am gerathensten sein wird, nur solche Obstsorten zu pflanzen, die auch in trocknem Boden noch gedeihen und werthvolle Früchte bringen; auch gemachte Fehler, sobald sie sich zeigen, möglichst bald dadurch zu verbessern, daß man die Stämme, noch jung, mit geeigneteren Sorten schon umpfropft. Man könnte etwa sagen, der gemachte Fehler in der Wahl einer in zu trocknen Boden hineingepflanzten Sorte lasse sich dadurch redressiren, daß man den Baum im Sommer, unter Zusatz von düngenden Stoffen, durchdringend begieße; dies mag bei einzelnen und wenigen Stämmen immer wohl ausführbar sein, wird indeß wahrscheinlich nach mehreren Jahren, wo man das mit größerer Mühe thut, doch wieder unterbleiben und ist für beträchtliche Flächen und größere Obstpflanzungen rein unausführbar, weshalb es doch besser sein wird, daß man in einen gegebenen Boden gleich nur für diesen Boden geeignete Stämme hineinpflanzt, wozu ja in der hier vorliegenden Schrift genügende und leicht zu befolgende Anweisung gegeben ist.

Digitized by Google

Nähere Darlegung des diesem Werke zu Grunde liegenden Planes.

Für Alle, welche eine nähere Kenntniß der verschiedenen, jetzt so zahlreichen, werthvollen Obstsorten nicht haben, hat es immer viele Schwierigkeit, aus einer beträchtlichen Anzahl edler Sorten gerade diejenigen herauszunehmen, welche für einen vorliegenden Boden und ein besonderes Bedürfniß am meisten passen, und werden, wenn Jemand wählt, der mit dem Obste noch nicht näher bekannt ist, beträchtliche Mißgriffe nur allzuleicht gemacht werden. Um nun die zu treffende Wahl jedem einzelnen Obstpflanzer zu erleichtern, habe ich zunächst aus dem jetzt vorhandenen, großen Vorrathe werthvoller Sorten, unter sorgfältiger Wahl, eine geringere Anzahl von Sorten, welche ich unter allen wohl für die besten halte, herausgesucht, von Aepfeln und Birnen je circa 55 Sorten, welche auch in trocknem Boden viele und gute Früchte liefern, und eben so viele, welche in feuchterem Boden gut gedeihen, oder diesen selbst bedürfen.

Diese sind nun zu Anfange des jede einzelne Obstclasse betreffenden Abschnittes dieses Werkes, in einer Art von Tabelle getrennt in 2 Columnen, für trocknen und für feuchten Boden, in 5 Dutzenden von Sorten zusammengestellt, und zwar so, daß in das je erste Dutzend diejenigen Sorten gesetzt sind, welche ich selbst gepflanzt haben würde, wenn ich nur ein Dutzend Stämme hätte pflanzen können und wollen. Es ist gesorgt, daß gleich im ersten Dutzend für jede Reifezeit und jedes Bedürfniß das wohl Beste vorhanden sei und einem kleineren Haushalte genügen könne. Bei jedem weiteren Dutzend vervollkommnet sich immer mehr das Sortiment, um auch für einen größeren Haushalt für jede Reifezeit und jedes Bedürfniß das Nöthige und Beste zu erhalten, weshalb z. B. bei den Aepfeln in jedem weiteren Dutzend immer wieder 1 Stamm der Winter-Goldparmäne mit enthalten ist, um den nöthigen Vorrath von dieser, besonders für den Haushalt so wichtigen Frucht auch für einen größeren Bedarf zu haben; wie auch von recht spät reifenden Früchten, z. B. von der Großen Casseler Reinette oder von Kochbirnen für den ganzen Winter oder besonders werthvollen Haushaltsfrüchten in mehreren Dutzenden je 1 Stamm sich findet. Fünf Dutzend Stämme aus jeder Classe des Kernobstes werden schon für einen großen Haushalt genügen, und wer noch größere Pflanzungen machen kann und will, nimmt von den in der Uebersicht zur Anpflanzung besonders empfohlenen Sorten die ersten Dutzende oder überhaupt alle 5 Dutzend in je 2 Stämmen. — Für den Landmann passen nicht alle in der gegebenen Uebersicht empfohlenen Sorten; durch ein hinter dem Namen der Sorte hinzugefügtes L. sind aber

Digitized by Google

solche Sorten bezeichnet, welche auch für den Landmann recht passen, welches Zeichen sich selbst bei manchen edlen Tafelbirnen findet, die, auch in einem Grasgarten stehend, noch gute Früchte bringen, und von denen auch der Landmann, theils für sich selbst, theils zum Verkauf, eine Anzahl Sorten gern wird haben wollen. Durch ein beigesetztes Str. sind auch solche Sorten kenntlich gemacht, welche auch zur Anpflanzung an Straßen und zu Feldpflanzungen passen. Da, wenigstens in meiner Gegend, an Straßen fast nur Aepfel angepflanzt sind, fehlt es bei den übrigen Obstclassen noch an aller Erfahrung, welche Sorten darunter auch für Pflanzungen an Straßen passen, und habe ich Angaben bei Birnen ꝛc. nur nach meinem Gutdünken machen können.

Wer nun nur 1 Dutzend Stämme pflanzen kann, wähle die im ersten Dutzend genannten Sorten; wer mehr pflanzen kann, auch die im zweiten resp. dritten ꝛc. Dutzend aufgeführten Sorten, und er wird demnächst mit den Früchten schon zufrieden sein. Wer aber trocknen Boden hat, wähle nur Früchte aus der ersten Columne. Die meisten darunter passen auch sehr und meist noch besser für feuchten Boden und sind daher auch in der Columne für feuchten Boden mit verzeichnet; in dieser Columne finden sich aber auch manche ganz besonders werthvolle Sorten, welche feuchten Boden bedürfen, und damit nicht Jemand, der trockenen Boden hat, auch solche wählt, ist in der zweiten Columne noch ausdrücklich mit angemerkt: „verlangt feuchten Boden". Selbst wenn Jemand auch nur in Zweifel darüber ist, ob sein Boden ein trockner oder ein wenigstens genügend feuchter sei, ist es gerathen, nur Sorten aus der Columne für trocknen Boden zu wählen, da gemachte Mißgriffe nachher schwer wieder zu corrigiren sind.

Die Wahl der für jedes weitere Dutzend zu pflanzenden Sorten ist in der Annahme getroffen, daß der Pflanzer nur für das Bedürfniß des eigenen kleineren oder größeren Haushaltes die beabsichtigte Pflanzung machen will. Anders gestaltet sich meistens die Wahl, wenn Jemand größere Pflanzungen zum Verkaufe der Früchte auf Märkten, oder vielleicht zur Ausfuhr in fernere Gegenden machen will. Da richtet sich die Wahl der zu pflanzenden Sorten allzusehr nach vorliegenden Umständen an nahe liegenden Localitäten und großen Städten, als daß man allgemein gültige Anweisungen geben könnte, und wird der Pflanzer selbst seine Wahl treffen müssen unter Berücksichtigung der Angaben, die in alphabetischer Reihenfolge bei jeder einzelnen Sorte gemacht worden sind. Liegen große Städte nahe, so geben häufig früh reifende Sorten die beste Rente. Ein Herr, der einige Stunden von Hamburg entfernt wohnt, aber seine Früchte leicht per Schiff nach Hamburg hinschaffen kann, schrieb mir einmal, daß er die größte Rente von mehreren Stämmen einer sehr

Digitized by Google

früh reifenden Sorte gehabt habe, von der er eine Anzahl Früchte mitsandte, um den Namen derselben zu erfahren, und war diese Sorte die fast schon ganz vergessene Gelbe Frühbirne. Pflanzt Jemand für weiteren Export, so wird er am besten nur ein paar Dutzend der besten, länger haltbaren Sorten wählen und von jeder Sorte eine größere Anzahl von Stämmen pflanzen, und wird eine gute Wahl immer treffen können, wenn er zugleich die Angaben mit berücksichtigt, die in der alphabetischen Aufzählung der in diesem Werke vorkommenden Sorten jeder einzelnen Sorte nach den über sie gemachten Erfahrungen mit beigefügt sind.

Auf die jeder Obstclasse vorangeschickte tabellenartige Uebersicht der zur Anpflanzung besonders empfohlenen Sorten folgt dann in alphabetischer Reihenfolge die Aufzählung einer etwa doppelt so großen Anzahl von Sorten, wo jeder einzelnen Sorte die Erfahrungen, die ich seit 60 Jahren in sehr verschiedenen Bodenarten über sie machen konnte, beigefügt sind, was dem Werke besonders im Allgemeinen erst rechten Werth giebt, und dann eine kurze, aber so weit genügende Beschreibung jeder einzelnen Probe, daß Jeder, der die empfohlenen Sorten in seine Pflanzung aufgenommen hat, wenn er die erbauten Früchte mit der Beschreibung der betreffenden Sorte vergleicht, entscheiden kann, ob er die Sorte richtig benannt erhalten hat oder nicht. Die Vergleichung der erbauten Früchte mit der Beschreibung wird dann, wenn man seine Stämme aus zuverlässigen Baumschulen bezog, in den meisten Fällen wohl ergeben, daß sie ganz auf die gegebene Beschreibung passen, und stimmt eine Frucht mit der Beschreibung auch nur in den meisten und wichtigsten Punkten, so wird man immer annehmen können, die rechte Sorte erhalten zu haben, da Verwechslungen im Reise oder bezogenen Stamme weit eher auf Früchte fallen würden, die von der Beschreibung der Sorte sehr verschieden sind, als auf Früchte, die auf die Beschreibung ziemlich gut passen. Stimmen bei erbauten Früchten diese nicht wenigstens in den meisten wichtigeren Punkten mit der Beschreibung überein, so ist es gerathen, die Vergleichung in einem nächsten Jahre, wo man von der Sorte wieder Früchte hat, zu wiederholen, und Abweichungen von der Beschreibung, welche z. B. Erstlingsfrüchte zu haben pflegen oder die von ungünstiger Witterung herrührten, verschwinden dann wohl. Bleiben einzelne Abweichungen aber auch bei wiederholter Vergleichung der Sorte mit der Beschreibung, so wird man, wenn nur das Meiste und Wichtigste stimmt, immer annehmen dürfen, daß diese Veränderungen in Boden, Lage und Klima ihren Grund hatten. Bei einem wärmeren Klima ist die Färbung einer Frucht häufig lebhafter und schöner, der Geschmack wohl noch vorzüglicher; lange Früchte bauen in trockenem Boden sich gar oft beträchtlich kürzer als in feuchtem, Rost findet sich in trocknem Boden meist weniger als in

Digitized by Google

feuchtem, bei einzelnen Sorten jedoch auch umgekehrt; Birnen, welche hochstämmig oder in ungünstigem Boden erbaut, kleiner bleiben als die auf Zwergstämmen oder in günstigem Boden erbauten, sind allermeist dann am Stiele wenig abgestumpft oder laufen halb in den Stiel aus; die Reifezeit, namentlich der Sommerbirnen, tritt nach Jahren oft ganz beträchtlich früher ein als gewöhnlich ꝛc., und alles dies macht eine wiederholte Vergleichung einer erbauten Frucht mit der Beschreibung nothwendig; aber versäumen möge das Keiner, da allzuviel davon abhängt, zu wissen, ob man eine Frucht auch unter rechtem Namen erhalten habe.

In der alphabetischen Aufzählung der einzelnen Sorten eine größere Zahl vorzulegen als in der tabellenartigen Uebersicht, schien mir auch deshalb nothwendig, weil viel darauf ankam, daß ich in diesem Werke meine über die einzelnen Sorten und namentlich über den Boden, den sie bedürfen, gemachten Erfahrungen möglichst vollständig möchte niederlegen können, ich wünsche, daß dieselben nicht wieder verloren gehen. Diese Maßregel schien mir aber auch deshalb räthlich, weil namentlich in der nächsten Zeit es doch noch gar oft vorkommen dürfte, daß eine besonders empfohlene Sorte in Baumschulen noch gar nicht zu haben wäre, wo es dem Obstpflanzer denn doch lieb sein dürfte, unter den in der alphabetischen Aufzählung vorgeführten Früchten sich noch manche zu wählen, die etwa in Baumschulen zu haben sind, und die Sorte, welche er nicht bekommen könnte, immerhin ersetzen dürften.

Die von den Pomologen auf den verschiedenen Versammlungen und namentlich zuletzt in Trier zur vorzugsweisen Anpflanzung empfohlenen Sorten, welche in der Schrift „Deutsche Pomologie nebst colorirten Abbildungen und Beschreibungen“ die in 4 Jahren beendigt sein wird, aufgeführt sind, werden in der hier vorliegenden Schrift wohl ziemlich alle, ja schon in der tabellenartigen Uebersicht der von mir zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Sorten meistens enthalten sein; die in Trier getroffene Auswahl konnte aber für dieses Werk nicht maßgebend sein, und mußte ich selbständig verfahren, da ich bereits viel nähere Gesichtspunkte verfolgen wollte, als man sie in Trier vor Augen hatte, woneben in Trier auch zu wenige, für den Landmann passende Haushaltsbirnen empfohlen sind, dessen Bedürfniß doch auch mit berücksichtigt werden muß, ferner unter den empfohlenen Aepfelsorten kein Süßapfel mit enthalten war, und mehrere der edelsten Birnensorten, um nur das engere Sortiment zu verkleinern, weggelassen worden sind, welche mir ins engere Sortiment nothwendig hineinzugehören scheinen und die die Obstpflanzer sich auch nicht nehmen lassen werden. Ich verfolgte bei meinem Werke zunächst die sehr wichtige Rücksicht, sowohl für trocknen als für feuchten Boden etwa je 50 Sorten zusammenzustellen, und da mußte schon manche

Digitized by Google

Sorte mit empfohlen werden, die man in Trier überging. Unter den in Trier empfohlenen Sorten finde ich etwa 18 Aepfel- und 25 Birnensorten, welche in trocknem Boden nicht gepflanzt werden dürfen. Ehe indeß zu diesem wichtigsten Theil der hier vorliegenden Schrift übergegangen wird, wird es angemessen und nöthig sein, da die Schrift auch für jeden bloßen Obstfreund bestimmt ist, der von Obstzucht und Pomologie noch zu geringe Kenntniß hat, auch noch manche Rathschläge und Anweisungen zu geben über die Baumschulen, aus denen man die zu pflanzenden Bäume entnehmen möge, über die beste Art, wie sie zu pflanzen seien, über die weitere Behandlung und Pflege der gepflanzten Bäume, über rechtzeitiges Brechen und gutes Aufbewahren des gewonnenen Obstes, ja es muß auch zum Verständniß der gegebenen Obstbeschreibungen noch ein Abschnitt mit Erklärung mancher pomologischen Ausdrücke gegeben werden, so weit die in dieser Schrift gebotene Kürze das gestattet. Die noch zu erklärenden pomologischen Kunstausdrücke werden sich wohl in einem kurzen Abschnitte geben lassen, da schon bei dem Handbuche, das selbst für jeden gebildeten Gärtner verständlich sein sollte, mein Bestreben immer dahin gerichtet gewesen ist, die Beschreibungen so viel wie möglich ohne Kunstausdrücke in gemeinverständlichen Ausdrücken zu geben.

Zunächst also die Frage: *Aus welchen Baumschulen soll man die Stämme beziehen, welche man zu pflanzen wünscht?*

Daß von der Wahl einer guten Baumschule für das Gedeihen und den Werth der beabsichtigten Obstpflanzung viel abhänge, liegt auf der Hand; man hat aber schon in dieser Hinsicht bisher gar manche Fehler gemacht, die nur aus der vollständig irrigen, bisher aber ziemlich allgemein herrschenden Ansicht entsprangen, daß jede gute Sorte (und solche setzte man bei den Baumschulen, an die man sich wandte, voraus), auch in jedem Boden, in welchem Obstbäume überhaupt gut wachsen, recht tragbar sein und gute Früchte liefern werde. — So weit meine Erfahrung reicht, wandten sich die Obstpflanzer immer am liebsten an große Baumschulen mit einem recht zahlreichen Sortimente, da ein recht großes Sortiment gewöhnlich sehr imponirt (weshalb auch Männer, die eine größere Baumschule anlegen wollten, fast immer um recht viele Sorten baten, weil das ihnen am meisten Absatz verspreche). Sobald man aber über ein sehr zahlreiches Sortiment näher nachdenkt, sollte man doch erkennen, daß in solchem großen Sortimente immer auch gar manche Sorte vorkommen wird, die beträchtlich weniger Werth hat als andere, und da der Baumschuleninhaber seine sämmtlichen angezogenen Stämme doch wieder absetzen muß, ist wohl immer zu erwarten, daß er dem Besteller von Stämmen jedesmal auch eine Anzahl von weniger werthvollen Sorten wird mit zugehen lassen. — Am liebsten gerade an recht große Baumschulen sich zu wenden, hat schon darin ein Bedenken, daß große

Digitized by Google

Baumschulen häufig nicht die zuverlässigsten in Abgabe richtig benannter Sorten sind (ehrenvolle Ausnahmen giebt es auch darunter), indem der Inhaber großer Baumschulen das Wenigste selbst besorgen kann und zu Vieles untergeordneten Personen oder bloßen Arbeitern überlassen wird, die sich zu wenig darum kümmern, ob sie ihre Arbeit auch recht sorgfältig machen, und sehr zufrieden sind, wenn die Arbeit nur zu Ende ist, meist auch zu wenig eigene Sortenkunde haben, um eintretende Verwechslungen im Namen gleich zu bemerken. So weit ich wahrnehmen konnte, steht es in großen belgischen und französischen Baumschulen darin besser als bei uns, indem dort auch untergeordnete Arbeiter sich persönlich weit mehr für Obstbau und richtige Sortenkunde interessiren als in Deutschland. — Werden nun in einer großen Baumschule die einzelnen Sorten, wie das in der Regel geschieht, nur mit Nummern, nicht mit vollem Namen der Sorte bezeichnet, wobei in Nummern weit leichter Verwechslungen vorkommen als in vollständigen Namen, — wird ein großer Theil der zu veredelnden Stämme schon im Winter im Zimmer mit Reisern versehen, worauf die einzelnen Sorten bundweise mit Nummern im frostfrei gehaltenen Hause eingeschlagen und erst im Frühling in die Baumschulen eingepflanzt werden, so nimmt die Gefahr, daß Verwechslungen eintreten, immer mehr zu, und somit kann meistens von dem Inhaber einer kleinen Baumschule eher erwartet werden, daß er auch richtig Benanntes abgebe.

Bisher haben auch die Pflanzer von Obstbäumen, beim Mangel aller eigenen Sortenkunde, meistens dem Inhaber der Baumschule zu sendende bestimmte Sorten gar nicht aufgegeben, sondern nur gewünscht, so und so viele Stämme, aber von recht guten Sorten zu erhalten, und wünschte Jemand bestimmte Sorten, so waren es meistens solche, die in dem Kataloge des Baumschulenbesitzers als „neu" bezeichnet, besonders gerühmt und zu theureren Preisen angesetzt worden waren. Gerade diese als „neu" bezeichneten Sorten vorzugsweise zu wählen, ist gewiß einer der schädlichsten Fehler, den die Obstpflanzer bisher gemacht haben, und soll es dahin kommen, daß unsere Obstpflanzungen den möglichst größten Ertrag geben und wirklich werthvolle Sorten enthalten, so müssen gewöhnliche Obstpflanzer die in Baumschulenkatalogen als neu bezeichneten Sorten gar nicht mehr bestellen, da ja bei diesen, noch nicht länger geprüften neuen Sorten noch gar keine Garantie vorliegt, daß sie auch wirklich sehr werthvoll oder gar die besten unter allen sein werden, vielmehr eine längere Erfahrung lehrt, daß die Besteller „neuer" Sorten nur zu oft in ihren von diesen Sorten gehegten Erwartungen sich sehr getäuscht sahen. Nur eigentliche Pomologen und alle, welche in ihren Pflanzungen zum Besten des Publicums mit Forschungen vorangehen wollen, mögen auch noch neue, kürzlich erst erzogene Sorten mit pflanzen, um sie in ihrem Werthe genauer zu prüfen.

Digitized by Google

Die jetzt herrschende, förmliche Sucht nach „neuen“ Sorten ist dadurch entstanden, daß man schon lange, ebenso wie bei den Blumen, wohl bemerkt, daß durch die Samenzucht auch bei dem Obste bessere und werthvollere Sorten hervorgerufen worden seien, als man sie früher gehabt hatte. Nachdem aber durch diese eine solche Menge im passenden Boden sehr werthvolle Sorten hervorgerufen worden ist, daß ihre Zahl allen, die das Beste darunter herauswählen wollen, bereits vollständig zur Last wird, besteht das nächst vorliegende Bedürfniß nicht so sehr in der Erzeugung neuer Sorten durch die noch immer fortgehenden Kernsaaten, als vielmehr in der Prüfung der schon vorhandenen Sorten nach ihrem Werthe und ihrer Paßlichkeit für diesen oder jenen Boden, Lage und Verwendung, und das um so mehr, als kaum zu erwarten steht, daß durch fortgesetzte Kernzuchten noch Besseres hervorgerufen werden könne, als wir es schon haben.

Von Denjenigen, die ihren Vortheil in der Erziehung und dem Verkaufe durch Kernsaat erst neu gewonnener Sorten haben, wird zwar noch häufig behauptet, daß die fortgehende Erneuerung der alten Sorten durch Kernsaaten schon darum ein immer bleibendes Bedürfniß sei, weil nicht bloß ein jeder einzelner Baum nach und nach veraltere und zuletzt absterbe, sondern weil auch eine jede einzelne Sorte — da jedes Reis, mit dem man einen Wildling veredelt, nur eine fortgehende Verlängerung des ersten, aus einem Kerne hervorgewachsenen Baums der betreffenden Sorte sei, — mit der Zeit veraltere und zuletzt absterbe. Dies war die Theorie, welche zu Anfange des Jahrhunderts die bekannteren Pomologen Esq. Knight in England und Apotheker van Mons in Belgien veranlaßte, immer ausgedehntere Kernsaaten zu machen, weil sie alle Mängel, die sie an den vorhandenen Sorten bemerkten, nicht einem unpassenden Boden (in welchem sie wirklich ihren Grund hatten), sondern dem Alter der bisherigen Sorte zuschrieben. Viele andere sind in den fortgesetzten Kernsaaten theils mit noch mehr Glück, als Knight und van Mons hatten, diesen beiden Pomologen nachgefolgt (v. Mons erzog nach und nach reichlich 80,000 Stämme aus Kernen, die er unveredelt tragen ließ, unter denen kaum 40 Sorten gewonnen sein werden, die eine wirkliche Bereicherung der Pomologie bleiben, so daß sie sich erhalten dürften). Daß aber die gedachte Theorie von dem Veraltern und endlichen Absterben auch der einzelnen Sorten eine irrige sei (was jetzt bereits allgemeiner anerkannt wird), habe ich schon in einem längeren, in den ersten Heften der von Herrn Dr. Lucas und mir begründeten Monatsschrift für Pomologie und Obstbau erschienenen Aufsatz dargethan, und erweist sich die Irrigkeit der gedachten Theorie theils schon durch die Thatsache, daß wir bereits eine Anzahl Sorten kennen, bei denen man nachweisen kann, daß sie beträchtlich älter sind, als ein selbst recht alt werdender, aus dem Kerne erwachsender Obstbaum

Digitized by Google

jemals werden kann (— so weist Hogg in England in seinen Werken nach, daß man in England die Winterparmane, die gänzlich identisch ist mit unserer Carmeliterreinette, schon um 1200 kannte und baute, während sie in England noch immer sehr gesund und reich tragbar ist; wie auch wir Deutschen die Carmeliterreinette zum Anbau noch besonders empfehlen, obwohl sie in meinem trocknen Jeinser Boden alle Kennzeichen einer bereits sehr altersschwachen Sorte hatte —), theils, und besonders dadurch, daß bei genauerer Erwägung die an den Sommertrieben erwachsenen Augen, mit denen man ja junge Wildlinge veredelt, eben so gut und vollständig Junge sind als die Kerne in einer Obstfrucht. Wir brauchen also nicht zu fürchten, daß wir die aus Kernsaaten gewonnenen neuen Sorten, wenn wir sie nur fortpflanzen und gesund zu erhalten suchen, mit der Zeit wieder verlieren werden, und alle Mühe muß jetzt darauf verwandt werden, aus dem vorhandenen, großen Sortenvorrathe das Beste für jeden Boden, jede Lage und jedes Bedürfniß herauszusuchen und allgemeiner zu verbreiten; pflanzt man künftig allgemeiner nur diese Sorten an, so wird der Ertrag und der Werth unserer Obstpflanzungen sich bald gar sehr heben.

Mein Rath an alle Obstpflanzer auf die Frage, aus welchen Baumschulen sie die von den Pomologen besonders empfohlenen Sorten hernehmen sollen, kann nur der sein, sich an solche Baumschulen zu wenden, seien es große oder seien es kleine, welche die empfohlenen Sorten bereits anziehen und von denen es sich erwarten läßt, daß sie diese Sorten auch unter rechtem Namen wieder abgeben werden. Ich habe mich gefreut wahrzunehmen, daß, während früher die Baumschuleninhaber um die Urtheile der Pomologen sich viel zu wenig bekümmerten, in neuerer Zeit doch immer mehr wenigstens auch die von den Pomologen besonders empfohlenen Sorten in unsern deutschen Baumschulen angezogen worden und es bereits gar manche kleine Baumschulen giebt, welche diese Sorten sogar vorzugsweise oder allein erziehen. Sollten aber in den bekannten Baumschulen die in dieser Schrift besonders empfohlenen Sorten gar nicht zu haben sein, so wäre es besser, zur Kronenhöhe herangezogene wilde oder veredelte Stämme erst zu pflanzen und diese dann im nächsten Jahre mit Reisern in der Krone zu veredeln, welche dann am besten aus einem der jetzt vorhandenen Pomologischen Gärten, am besten etwa aus dem Pomologischen Garten in Braunschweig (dort Landesbaumschule benannt) bezogen würden. Man bekäme dann doch richtig benannte Stämme. Es kommen in jeder Gegend bereits manche ältere Sorten vor, welche für diese Gegend besonders passen, wie z. B. in Hessen der Braune und Weiße Matapfel, welche beide in Jeinsen in großen, gesunden Stämmen sehr wenig getragen haben, auch die Früchte immer etwas zu früh fallen ließen, in Würtemberg der Luikenapfel,

Digitized by Google

Kienlesapfel (welcher letzte bei Eßlingen besonders dem gesuchten Eßlinger Most Werth gegeben hat), die Champagner Bratbirne bei Heilbronn, der Rothe Stettiner, dort Bietigheimer genannt (der im trocknen Jeinser Boden wenig trug), in Oesterreich die verschiedenen Sorten von Salzburgerbirnen. Es ist gewiß rathsam, daß man diese localen oder provinziellen Sorten da, wo man sie baut, auch mit anpflanzt, und nicht eher weggebe und eingehen lasse, als bis man durch die jetzt besonders empfohlenen Sorten Besseres dafür erhalten hat, was man oft auch finden wird. Mit der Zeit wird gewiß für eine jede besondere Gegend sich ein weniger zahlreiches Sortiment der für diese Gegend oder Localität besten Sorten herausfinden. Vorerst aber pflanze man neben guten localen oder provinziellen Sorten gern und selbst in Mehrzahl die jetzt besonders empfohlenen Sorten, und sollten die Baumschulen in der Umgegend sie noch nicht haben, sie werden bald anfangen, sie anzuziehen, wenn die Pflanzer nur immer mehr nach diesen besseren Sorten fragen.

Sehr nothwendig ist wohl auch der Rath, daß, wer nicht selbst für seine beabsichtigte Pflanzung einen feuchten und sehr nahrungsreichen Boden hat, seine Bäume nicht aus Baumschulen hernehmen möge, welche einen solchen, an Nahrung für den Baum sehr reichen Boden haben. Am wenigsten aber nehme man seine Stämme aus solchen Baumschulen her, welche, weil sie kein genügend großes Areal haben, um einem von Bäumen abgeräumten Quartiere, ehe es wieder mit Wildlingen besetzt wird, die nöthige Zeit zu lassen, während es zu anderen Culturen benutzt wird, die für eine Besetzung mit heranzuziehenden Stämmen nöthige Nahrung erst nach und nach wieder zu gewinnen, ein abgeräumtes Quartier, um es rasch wieder bepflanzen zu können, wiederholt sehr stark mit Stalldünger düngen. Gewöhnlich nehmen allerdings die Pflanzer solche üppig genährte und in etwa 3, höchstens 4 Jahren nach der Veredlung schon abgebbar gewordene Stämme am liebsten, weil sie viel äußeres Ansehen haben, auch meist reich bewurzelt sind, zumal nicht selten von solchen Stämmen gerühmt wird, daß diese überall bestens fortkämen. Wer für einen nicht reichen oder zu trocknen Boden solche Bäume kauft, handelt so wie der, der am liebsten ein durch üppige Nahrung schon fettes Ferkel kaufte, und hoffte, wenn er ihm dann auch nur $^3/_4$ der bisherigen reichen Nahrung geben könnte, dennoch ein fettes Schwein heranzuziehen. Umgekehrt ist es mir mehrmals geglückt, wenn ich um Johannis halbjährige, gewaltig magere, nur auf der Weide genährte, aber sonst gesunde Schweine kaufte, die, wenn sie dann gut genährt wurden, bis Weihnachten 300 Pfund schwer wurden. Daß es auch bei Bäumen sich gut artet, wenn man Stämme von mehr trocknem Boden, in welchem sie langsamer wuchsen, in feuchteren Boden verpflanzt, könnte ich mit manchen eigenen Erfahrungen belegen und

Digitized by Google

will nur zwei hier anführen. Die Frau eines Anbauers, welcher bei Schulenburg seine auf feucht gelegenem Pfarrlande ausgeführte Anbauerei eben erst fertig hatte, kam einmal sehr spät im Frühlinge zu mir, um ein paar Apfelbäume für den neuen Garten zu haben. Ich hatte alle abgebbaren Stämme mit mehr Ansehen bereits weggegeben und konnte ihr nur 2, gerade auf der trockensten Stelle meiner Baumschule noch stehende genügend erstarkte Apfelbäume in für den Landmann recht passenden Sorten geben, die seit der Veredlung schon 8 Jahre lang standen und wenig Ansehen hatten. Sie traute meiner Versicherung, daß die Stämme wachsen würden, und ich gab ihr auch Rathschläge und Anweisung für das Pflanzen mit. Im nächsten Frühling kam sie früher wieder, um noch 2 weitere Stämme zu holen und fragte dabei, ob sie die im vorigen Frühling erhaltenen Bäume nicht an den Trieben zurückschneiden müsse, sie seien ganz gewaltig gewachsen. Mit der Hand zeigte sie dabei eine Höhe von 4' an, so hoch seien die Triebe geworden. Zeigte sie dabei etwa auch 1 Fuß zu viel, so war der Wuchs der Bäume, der auch nachher ein rascher blieb, doch gewiß gut. — Es hatte ferner mein Concommissarius in der Inspection Sulingen, der im Amte Freudenberg stand, als ich schon in Nienburg war, von mir noch mehrere Dutzend Apfelstämme zu Bepflanzung eines Weges bei Bassum zu haben gewünscht. Ich schrieb ihm, daß ich alle besseren Stämme schon weggegeben hätte; was ich noch hätte, würde zwar an der mir bekannten, feuchten Stelle wohl wachsen, aber die noch vorhandenen auch erst ein Jahr vorher verpflanzten Stämme hätten gar kein Ansehen, so daß man sie leicht für verkrüppelte Bäume halten würde; er möge sich an andere Baumschulen wenden. Da er sie darauf dennoch haben wollte, sandte ich sie hin, bekam aber ein etwas empfindliches Schreiben, wie ich so schlechte Stämme ihm hätte schicken können. Ich erwiderte: ich hätte den Zustand der Bäume ihm ja gemeldet; er möge mit seinem Urtheile nur noch 3 Jahre warten; wenn die Bäume dann noch nicht gewachsen seien, wolle ich den erlegten Preis zurückzahlen. Es kam darauf schon nach 2 Jahren ein sehr freundliches Danksagungsschreiben, in dem er äußerte, er hätte nie geglaubt, daß aus den verkrüppelt aussehenden Stämmen so schöne, sehr wuchsige Stämme werden könnten. Aehnliches erfuhr ich öfter, und namentlich geschah es recht oft, daß, wenn Personen zum zweiten Male Bäume von mir begehrten, sie dabei schrieben, sie hätten sich deshalb wieder an mich gewandt, weil die von mir bezogenen Stämme besser gewachsen seien als die aus anderen Baumschulen bezogenen.

Auch aus dem Großen Garten bei Dresden, welcher viel gewöhnliches Feldland zur Baumschule benutzte, bezog ich, nach dem so verderblichen Winter von 1822/23, im Frühlinge 1824 für mich und mehrere andere einmal 100 Stück Obstbäume, die zum Theil

Digitized by Google

recht schlecht und wie verkümmert gewachsen waren, und entschuldigte der Absender sich damit, daß nach den vielen Verlusten durch den gedachten kalten Winter er alle besseren Stämme bereits weggegeben habe. Eine Anzahl darunter war so schlecht gewachsen, daß ich sie keinem der Mitbesteller geben mochte und sie selbst pflanzte. Diese wuchsen aber sogleich recht rasch und besser, als eine Anzahl äußerlich recht schöner Stämme, welche ich gleichzeitig aus einer Baumschule bei Hamburg mit schwerem, feuchtem Boden hatte kommen lassen, und wurden bald schöne Bäume.

Umgekehrt gingen Klagen darüber ein, daß aus zu nahrungsreichen, oder gar aus den die Bäume mit Stalldünger zu stark treibenden Baumschulen bezogene Stämme schlecht gewachsen seien. Eine solche Pflanzung sah ich selbst, z. B. auf der schönen Gutsbesitzung Adolphshof unweit Peine, welche Besitzung ein Herr Siemering (später unter den Pomologen gut bekannt) aus der sogenannten Döppelser Heide sich erst angelegt hatte. Er klagte sehr über die für seine neue Anlage aus zu stark gedüngter Baumschule bezogenen vielen Stämme, und waren diese auch schlecht gewachsen und litten sehr an Krebs. Am bittersten aber klagte einmal über aus zu fetter und zu stark treibender Baumschule in der Elbmarsch bezogene Stämme ein Gutsbesitzer in der Nähe von Danzig, als er 60 Stämme von Tafelbirnen in Spalierform von mir zu haben wünschte und dabei schrieb, daß alle aus jener zu fetten Baumschule bezogenen, zahlreichen Stämme ihm nach und nach abstürben. Ich mußte ihm leider erwidern, daß ich Zwergbäume in Spalierform dasmal nicht mehr hätte, sondern nur noch Pyramiden, und verwies ihn an andere Baumschulen. Er blieb aber dabei, daß er die Stämme durchaus von mir haben müsse, und wenn ich nur noch Pyramiden hätte, so möge ich diese senden; da er am besten mit Behandlung der Spaliere bekannt sei, wolle er die Pyramiden näher an der Veredlungsstelle wieder abschneiden und zur Spalierform wieder erziehen. Als ich die Stämme hingesandt hatte, hat er sie wieder abgeschnitten und zu Spalieren erzogen, und 10 Jahre später erhielt ich ein recht warmes Danksagungsschreiben, in welchem er seine Freude darüber äußerte, daß, während jetzt selbst der letzte, aus der zu fetten Baumschule bezogene Stamm abgestorben sei, er doch nun endlich gesunde und wuchshafte Bäume habe, die ihn schon reichlich mit recht delicaten Tafelbirnen versähen.

Daß die in sehr nahrungsreichem Boden erzogenen Stämme nicht darum am besten überall fortkommen werden, wie man sehr oft behauptet hat, weil sie am reichsten bewurzelt seien, und daher die meisten Werkzeuge hätten, um auch aus einem weniger reichen Boden Nahrung einziehen zu können, ergiebt sich schon, wenn man überlegt, daß nicht die schon vorhandenen Wurzeln es sind, die aus dem neuen Boden Nahrung einziehen, sondern daß das nur durch die aus

Digitized by Google

der schon vorhandenen Wurzel im Frühlinge wieder hervortreibenden jungen, weißen Wurzelstolonen geschieht. Die ältere Wurzel zieht vielmehr Saft aus der Erde gar nicht mehr ein*), und selbst schon vorhandene viele Faserwurzeln bieten nur den Vortheil dar, daß aus ihnen leichter, als aus älteren Theilen der Wurzel, junge Wurzelstolonen hervorgehen, durch welche Saft wieder eingesogen wird, und saugen feine Faserwurzeln vom letzten Sommer auch etwas mehr Saft ein als ältere Rinde der Wurzel, so saugen sie doch nur so viel ein, daß der Baum genügend ernährt und nicht saftarm wird, sie saugen aber doch nicht genügend ein, um einen jungen Baum, der Saft verloren hat, zum Hervorwachsen junger Wurzeln und zum Treiben bringen zu können. Ein nahrungsreicher Boden veranlaßt dagegen Stämme, welche in weniger nahrungsreichem Boden nicht so viele, feine Faserwurzeln gemacht haben, wie sie in nahrungsreichem Boden entstehen, gar bald, daß selbst aus den älteren Theilen der Wurzel junge Wurzelstolonen oft in Menge hervorkommen, um in der neuen Heimath reichlicher dargebotene Nahrung einzusaugen. In meiner meistens zu trockenen Baumschule in Jeinsen hatten, namentlich nach mehreren vorangegangenen trockenen Jahren, die Birnen, welche am meisten Feuchtigkeit bedürfen, oft nur wenige Faserwurzeln, mitunter

*) In der Monatsschrift, Jahrgang VI, S. 66, 106, 134 berichtete ich eingehender über gemachte, genaue Versuche über die Einsaugungsfähigkeit von Blatt, Rinde und Wurzel, in welchem Aufsatze leider manche, mehrmals den Sinn entstellende Druckfehler geblieben waren, die jedoch in einem späteren Hefte angezeigt sein werden. Meine Behauptung, daß ältere Rinde auch an der Wurzel Saft gar nicht mehr einsauge, erwies ich durch folgenden Versuch. Sehr früh im Frühlinge nahm ich 6 Stück etwas verkommene, nahe an einer Hecke stehen gebliebene Wildlinge von Süßkirschen aus, von denen ich erwartete, was auch so war, daß sie nur sehr wenige Faserwurzeln haben würden. Die vorhandenen wenigen Faserwurzeln schnitt ich dicht an der älteren Wurzel ab und verschloß die Wunden, wo sie abgeschnitten waren, fest durch auf die erst abgetrocknete ältere Wurzel dick genug aufgestrichenes warmflüssiges Baumwachs. An allen schnitt ich darauf auch die vorhandenen dickeren Wurzeln auf Spannelänge ab; bei dreien davon verschloß ich auch die Wunden an den dicken Wurzeln hermetisch gegen alles Eindringen von Wasser mit warmflüssigem Baumwachs, während an den 3 andern die Wunden an den abgeschnittenen, dickeren Wurzeln offen blieben, indem die Wunde an der abgeschnittenen Wurzel immer der erste und hauptsächlichste Mund ist, durch den der Baum Saft wieder einsaugt. Alle wurden darauf mit den Wurzeln in einen genügend großen, mit Wasser gefüllten Zuber gestellt, welcher in mein warm gehaltenes Wohnzimmer gebracht wurde. Die Stämmchen mit offen gelassenen Wunden an den Wurzeln grünten schon nach ein paar Tagen aus und trieben bald auch junge Wurzelstolonen aus den dicken Wurzeln heraus; die mit verschlossenen Wunden an den Wurzeln schliefen dagegen noch nach mehreren Wochen und zeigten die Spuren von Welken, so daß, wenn die alte Wurzel auch ein Minimum eingesogen hatte, dies doch den Saftverlust in den oberen Trieben nicht hatte ersetzen können. Ganz ähnlichen Erfolg hatten die Versuche darüber, ob ältere Rinde an Zweigen und Stamme auch Wasser einsaugen könne.

Digitized by Google

nur wenige Wurzelklauen ohne alle Faserwurzeln (indem in trocknem Boden die Wurzeln der Birnen mit einfachen Trieben immer gleich tief in den Boden hineingehen, ehe sie sich weiter verzweigen), aber auch diese haben nicht bloß bei Andern, wenn ich rieth, nur etwas gute Erde von oft gedüngten Gemüsebeeten beizuwerfen, sich gut bewurzelt, sondern ich habe diesen Vorgang auch in meinem Garten beim Hause gar viele Male beobachten können, wenn ich solche Birnenstämme, die nur ein paar Wurzelklauen hatten, für ein paar Jahre in gut gedüngte Gemüsebeete hineinpflanzte, wo sie denn nach 2 Jahren, oft schon nach 1 Jahre, eine Menge Faserwurzeln gemacht hatten. Ich war immer der Ansicht, daß solche Birnenstämme, welche, nachdem man sie ausgenommen hatte, nur wenige Wurzelklauen ohne Faserwurzeln behalten hatten, die meiste Aussicht geben, recht große Bäume zu werden, und mehrere Stämme, die ich in meinem Garten in Jeinsen nur mit einigen Wurzelklauen einpflanzte, sind nachher recht große Bäume geworden.

Es ist gewiß verkehrt, wenn man zur Baumschule recht nahrungsarmen Boden wählen wollte, damit die darin erzogenen Stämme überall wuchshaft werden möchten, und wer das thun wollte, erhielte die Kosten der Erziehung der Bäume nie bezahlt; aber eine gute Mittelstraße wird auch in der hier fraglichen Hinsicht das Beste sein. In meinen früheren Wohnorten konnte ich nur Gärten zur Baumschule nehmen, pflanzte junge Bäumchen aber immer auf Beete, die seit 1—2 Jahren nicht mehr frisch gedüngt worden waren. In Jeinsen nahm ich 3 Morgen gutes Feldland, welches in zweiter meist in dritter Geile schon ausgenutzt war, und besetzte immer ganz neue Beete mit jungen Bäumchen. Sie wuchsen auf diesem Terrain allermeistens 7 Jahre nach der Veredlung, ehe sie schön starke, abgebbare Stämme wurden, die ich nie gern zu früh abgab; die meisten aber hatten für ein nicht verwöhntes Auge Ansehen genug. Auf meinen Rath machte auch Herr Schullehrer Wehleß unweit Stolzenau es so, daß er zur Baumschule (zumal Hasen im Winter nicht zu fürchten waren) von Hauswirthen auf eine Reihe von Jahren sich immer neues Feldland pachtete mit genügend feuchtem Boden, und er sowohl wie die Abnehmer seiner Bäume standen sich gut dabei.

Erwähnen will ich es hier noch, daß ich es für verkehrt halte, wenn gar viele Pflanzer die Stämme in der Baumschule gar nicht stark genug bekommen können, da sie von solchen Stämmen hoffen, schon im nächsten Jahre Früchte zu erhalten, die sie noch lieber gleich im ersten Jahre hätten. Gut gepflanzt und nicht zu weit transportirt, wachsen zwar auch solche starke Bäume noch ganz gut an; aber nach wenigen Jahren zeigt dann schon meistens die Erfahrung, daß sie weniger groß geworden sind als nur zur Verpflanzung genügend erstarkte Stämme. Zum Laufen hilft auch da nicht schnell sein. Ein

Digitized by Google

gut verpflanzbarer junger Stamm muß so stark sein, daß er die Krone tragen kann und am besten, wenn er eines Pfahles nicht mehr bedarf. Dicht bei der Domäne Calenberg stehen indeß jetzt mehrere hundert Stück schon großer recht kräftiger Apfelbäume, die vor 10 Jahren, als sie gepflanzt wurden, so dünne Stämme hatten, daß alle die Krone nicht tragen konnten und länger eines Pfahls bedurften. Es können also auch noch sehr dünne Stämme in gutem Boden bald groß werden. Auch den Rath will ich hier noch beifügen, daß wer die in dieser Schrift und überhaupt von unseren Pomologen empfohlenen Sorten beziehen will, in der Angabe der Namen sehr genau sein muß, ohne ein Wort oder auch nur eine Silbe wegzulassen oder zuzusetzen. Man hat im Handbuche der Obstkunde die — auch immer deutsch gegebenen — Namen möglichst kurz gemacht, damit sie desto behältlicher und selbst für den, welcher fremde Sprachen nicht kennt, leicht behältlich sein möchten. Eben darum dürfen sie aber auch nicht geändert werden, wenn der Pflanzer das Rechte erhalten soll. Einem Herrn, der eine mir in Frucht vorgezeigte Sorte gern in einem Stamme beziehen wollte, hatte ich gesagt, daß das die Gute Graue sei, die er bestellen möge. Gesprächsweise hatte ich auch gesagt, daß sie auch Sommer-Beurré gris genannt werde. Nur das Beurré gris hatte er behalten und die Sorte unter diesem Namen bestellt. Da man unter Beurré gris schlechtweg immer die Graue Herbst-Butterbirne versteht (wie unter Beurré blanc die Weiße Herbst-Butterbirne), hatte der Baumschulinhaber nun auch die Beurré gris gesandt, welche der Empfänger nachher umpfropfen mußte, da der Baum nach einer Reihe von Jahren ihm nur wenige einzelne verkrüppelte Birnen getragen hatte. Würde jemand statt des deutschen Goldpeppings nur einen Goldpepping bestellen, so würde der Baumschuleninhaber nicht wissen, welchen von den mehreren Goldpeppings er senden solle, oder etwa am ersten den Englischen Goldpepping senden, der früher schlechtweg Goldpepping genannt wurde, und hätte damit wieder eine Sorte, die nur für sehr wenige Localitäten paßt. So in vielen andern Fällen.

Es muß weiter auch die Frage etwas näher erörtert werden, zu welcher Zeit man die Obstbäume pflanzen soll und wie die Pflanzung, um guten Erfolg zu haben, vorgenommen werden müsse.

Von gar manchen und namentlich auch von den Inhabern großer Baumschulen wird noch immer die Ansicht unterstützt, daß der Herbst die beste Zeit zur Verpflanzung der Obstbäume sei. Inhaber großer Baumschulen müssen die Versendung ihrer herangezogenen Stämme

Digitized by Google

hauptsächlich im Herbst schon darum wünschen, weil sie im Herbst die beste Zeit zur Versendung der Obstbäume haben, da im Frühling schon gar viele andere Arbeiten in der Baumschule hinzukommen. Für die beste Zeit zur Verpflanzung der Obstbäume halte ich aber meinerseits entschieden die Frühjahrspflanzung, und stimme ganz der Aeußerung eines Oberförsters bei, mit dem ich über die gedachte Frage einmal sprach, die dahin lautete: Wir Forstmänner pflanzen im Frühlinge; ein verpflanzter Baum ist gewiß als ein kranker zu betrachten, und es wird immer gerathen sein, den Zustand der Krankheit möglichst abzukürzen. Die Herbstpflanzung hat zunächst, nach allen meinen Erfahrungen und selbst absichtlich gemachten Versuchen, nicht den oft gerühmten Vortheil, daß der im Herbst verpflanzte Baum noch vor dem Winter sich schon wieder ziemlich bewurzelte. Bei dem mehrmaligen Transporte meiner Baumschule nach einem neuen Wohnorte, welcher Transport immer im Herbste erfolgte, und wobei die Bäume dann den Winter über erst eingeschlagen werden mußten und erst im Frühlinge nach und nach in die neue Baumschule eingepflanzt werden konnten, so wie bei gar vielen Fällen, wo ich Stämme schon im Herbst ausnahm und mit beschnittenen Wurzeln sie vorerst gut einschlug, um sie im Frühling nach und nach an diejenigen Landleute, welche Obstbäume haben wollten, wegzugeben, wo also diese vielen Stämme zu sehr verschiedenen Zeiten im Winter und Frühlinge wieder aufgenommen wurden, habe ich junge Wurzelstolonen an den Wurzeln der wieder aufgenommenen Stämme niemals eher bemerkt, als bis über der Erde auch die Knospen der Triebe schon anfingen sich zu rühren. Ich machte aber auch wiederholt den absichtlichen Versuch, daß ich mehrere Dutzend noch ganz junger Stämme, die sich immer am leichtesten wieder bewurzeln, theils Mitte October, theils Anfang November, zur Hälfte in Töpfe, zur Hälfte an sonnigen Stellen ins Freie Land gut wieder einpflanzte, wobei der Hälfte der Mitte October eingepflanzten jungen Stämme ein Theil ihrer Blätter gelassen wurde, welche zum Theil auch, da gut begossen wurde, nicht abfielen. Diese letzten wurden mit weißen Faden gezeichnet. Der Herbst war ein ziemlich warmer. Die Bäumchen wurden darauf gegen Ende December so vorsichtig wieder aufgenommen und von Erde, theils durch Aufgießen von Wasser mittelst einer Brause so vorsichtig befreit, daß auch die kleinste junge Wurzel nicht abgestoßen werden konnte; aber an allen diesen wieder aufgenommenen Stämmen zeigten nur an 2 solchen Bäumchen, welche beim Einpflanzen noch mehrere Blätter behalten hatten, sich ein paar einzelne junge Wurzelstolonen von ein paar Millimeter Länge.

Daß verpflanzte Obstbäume im Herbste sich noch nicht wieder bewurzeln, geht auch daraus hervor, daß wenn man Pflanzen, welche im Winter ihre Blätter behalten, z. B. Buxbaum, im Herbste verpflanzt,

Digitized by Google

sie, wenn nicht ein nasser weicher Winter folgt, in dem sie sich allenfalls durch die Blätter eben am Leben erhalten können, im Frühlinge ausgegangen sind, was ich meinerseits schon 2 mal in Gärten, namentlich einem großen Garten mit langen Wegen in Jeinsen so fand, wo trotz meines Abrathens im Herbste gepflanzt wurde. So verlor ich beim Umzuge nach Jeinsen 7 Stück sehr schöner Orangenstämmchen, die ich, das Bedenkliche dieser Procedur damals noch nicht kennend, des leichteren Transportes wegen in Nienburg aus den Töpfen nahm und sie in ein paar Bunde gebunden und an den von Erde befreiten Wurzeln gut mit feuchtem Moos umlegt, nach Jeinsen sandte, wo ich sie, gleich nach meiner Ankunft, Ende October in gute Erde gut einpflanzte. Nachdem sie später in meist frostfrei gehaltene Blumenzimmer gebracht worden waren, fingen bald die Blätter und zuletzt die Stämme selbst immer stärker an zu welken, waren durch kein Gießen und Bebrausen der Blätter mit der Staubspritze zu retten und waren gegen Ostern alle abgestorben.

Meinerseits habe ich daher zu verpflanzende Obstbäume am liebsten erst im Frühling, für Kernobst Ende März oder Anfang April, wenn die neue Vegetation begann, oder vielmehr möglichst eben vorher verpflanzt, und selbst wenn ich erst recht spät Stämme einpflanzen konnte, wie z. B. mehrmals erst spät und mit schon stark schiebenden Augen erhaltene Pflaumenbäume, gingen sie, wenn ich sie nur gut pflanzte, jedesmal leicht an und wurden schöne Bäume. — Ein Baumschuleninhaber, der sehr viele Weinfechser versendet, giebt diese, wie ich erfuhr, nie eher ab, als bis schon die Augen etwas schwellen, steht dann aber für das Angehen derselben ein.

Die Verpflanzung der Obstbäume schon im Herbste hat dagegen die Nachtheile, daß während des Winters, wie ich es öfter an wieder aufgenommenen Stämmen fand, die Rinde an den Enden der Wurzeln, von den an den Wurzeln gemachten Schnitten aufwärts, gern etwas fault (zuweilen 2 Centimeter lang), und wenigstens die Schnittwunden an den Wurzeln im Winter bald die Kraft verlieren, aus der Erde noch Saft einzusaugen; daß ferner verpflanzte Obstbäume, deren Lebenskraft dann eine geschwächte ist, in einem etwa folgenden harten Winter leichter erfrieren als nichtverpflanzte, und daß namentlich, wenn die im Herbst eingepflanzten Stämme vorher einen weiteren länger dauernden Transport zu bestehen hatten, während dessen sie durch die nie ganz aufhörende Ausdünstung der Stämme immer mehr oder weniger Saft verlieren, leicht saftarm werden und dann die Kraft verlieren, im Frühlinge junge Wurzelstolonen aus der Wurzel herauszutreiben, so daß sie dann im nächsten Frühlinge nicht austreiben und völlig schlafen bleiben, was ich wiederholt erfuhr. — Wollen indeß Personen, die trocknen Boden und im Frühlinge oft dürre Zeit haben, wegen dieser Umstände doch lieber die Herbstpflanzung wählen, damit

Digitized by Google

die Bäume sich gleich wieder bewurzeln, sowie die Vegetation im Frühlinge wieder angeht, so steht der Herbstpflanzung kein Uebelstand mehr entgegen, wenn im nächsten Frühlinge ein Theil der im Herbst gepflanzten Stämme etwa nicht austreiben sollte, indem durch eine sehr heilsame Entdeckung und Erfahrung, welche ich nach dem Transporte und der Wiedereinpflanzung meiner Baumschule in Jeinsen machte, man es jetzt völlig in seiner Gewalt hat, im Frühlinge nicht ausgrünende, übrigens gesunde Stämme dadurch ins Leben zu rufen, daß man sie schon Mitte Mai wieder aufnimmt, an den Wurzeln bis aufs recht Gesunde wieder beschneidet, und, nachdem sie darauf mit frisch beschnittenen Wurzeln 24 Stunden lang im Wasser gestanden haben, um sich erst wieder durch die frischen Wunden an den Wurzeln voll Saft zu saugen, nachdem am Schnitte an den Wurzeln nochmals eine Lamelle frisch abgeschnitten ist, unter Einschlämmen gut wieder einsetzt. — Ich habe über meine gemachte Entdeckung seiner Zeit in der Monatsschrift ausführlichere Nachricht gegeben, und ahmten auch manche Personen mein Verfahren bald nach und zeigten an, daß es auch bei ihnen den besten Erfolg gehabt habe. Da indeß dies Verfahren jetzt ziemlich überall wieder in Vergessenheit gerathen ist, will ich kürzlich meine gemachte Erfahrung hier wieder darlegen. Der Transport meiner Baumschule nach Jeinsen war unter sehr vielen ungünstigen Umständen geschehen, die ich hier nicht näher darlegen will, da es genügt zu sagen, daß sie durch den Transport und ein zu eiliges Einschlagen theils nur in ganzen Bunden (weil, als die Bäume angekommen waren, schon stärkerer Frost begann), so sehr an Saft verloren hatten (was ich nachher erst einsah), daß, nachdem sie in die neue Baumschule wieder eingepflanzt worden waren, viele Stämme die Kraft nicht mehr hatten, aus den Wurzeln junge Stolonen wieder hervorzutreiben, und daher, weil die alte Wurzel wenig oder gar nichts mehr einsaugte, in der Erde nicht besser standen, als wenn man sie in die Luft hineingepflanzt hätte. Der Schaden wurde dadurch vergrößert, daß die zum Einpflanzen der Bäume verwandten Arbeiter, die so etwas Gärtner sein wollten, den auch jetzt noch recht oft vorkommenden Fehler gemacht hatten, daß sie die den Tag über einzusetzenden Stämme Morgens im Stalle erst sämmtlich an den Wurzeln beschnitten, worauf sie dann in der Baumschule bei herrschendem Sonnenscheine und ausdorrendem Ostwinde, ehe sie eingesetzt wurden, bundeweise oft lange an der Luft lagen, so daß die Schnittwunden an den Wurzeln zu sehr vertrockneten und die Kraft verloren, Saft aus der Erde noch einzusaugen. Der Erfolg war, daß 14 Tage vor Johannis noch 1100 Stück Stämme vollständig schliefen. Da ich damals an manchen Stämmen auch schon bemerkte, daß die Rinde anfing einzuschrumpfen, kam ich auf den Gedanken, ob man sie nicht noch ins Leben rufen könne, wenn man sie wieder aufnehme

Digitized by Google

und mit bis aufs recht Gesunde beschnittenen Wurzeln erst 24 Stunden lang in Wasser stellte, damit sie sich erst wieder voll Saft saugten. Dies probirte ich zuerst mit 6 Apfelpyramiden, welche, nachdem sie nach nochmaligem frischen Anschnitte an der Wurzel, unter Einschlämmen wieder eingesetzt worden waren, schon nach 5 Tagen frühlich ausgrünten. Circa 40 weitere Stämme, mit denen dann dieselbe Procedur gemacht wurde, grünten nach 8 Tagen auch aus, und pflanzte ich dann alle noch schlafenden Stämme, viele die nicht gleich kamen noch mehrmals, um, so daß ich bis auf 200 Stück (welche auch wohl noch gerettet worden wären, wenn ich das Umpflanzen früher begonnen hätte) alle noch wieder ins Leben rief.

Daß eben nur Saftarmuth der Grund des Nichtaustreibens mancher Stämme im Frühlinge ist, erhellt auch aus folgendem, von Herrn Eisenbahn-Baumeister von Sehlen in Hannover gemachten sinnigen Versuche. Nachdem er von meinen Erfolgen in Jeinsen gehört hatte, hatte er ein Jahr später, als ihm auch ein paar Bäume im Mai nicht ausgrünen wollten, das Verfahren dahin abgeändert, daß, statt die Bäume wieder auszunehmen, er sie an den dickeren Kronenzweigen frisch wieder abgeschnitten, und um die Schnitte durch Kautschuck „kleine Becher hergestellt hatte, die er, um den Baum von oben zu tränken, wiederholt mit Wasser angefüllt hatte. Der Erfolg war gleichfalls gewesen, daß sie sehr bald in neuen Trieb gekommen waren. — Ich habe meinerseits auch noch den Versuch gemacht, daß ich 4 im Herbst ausgenommene Stämme dadurch recht saftarm machte, daß ich sie 5—6 mal im Winter und Frühlinge, ohne die Wurzeln zu beschneiden, nur unter Antreten der Erde, immer an anderen Stellen wieder einschlug; sie schliefen nachher Mitte Mai alle noch, obwohl sie übrigens sehr gut eingepflanzt worden waren.

Eine neue Tränkung bezogener Obstbäume mittelst Einstellung in Wasser, nachdem die Wurzeln recht frisch wieder beschnitten sind, ist in allen den Fällen anzurathen, wenn Obstbäume durch einen längeren Transport, sei es im Herbst oder im Frühling, viel Saft verloren haben (was nie ausbleibt, da die Stämme selbst, auch ohne Blätter immer etwas ausdünsten). Die Heilsamkeit davon mag nun folgendes Beispiel darlegen: Einem Herrn in Oberschlesien hatte ich 3 Dutzend Stämme im Frühling zugesandt und ihm geschrieben, was er thun möge, wenn die Stämme zu lange unterwegs sein sollten. Diese waren darauf über 3 Wochen lang ausgeblieben, und gar mit ganz zerrissenen Ballen an den Wurzeln ohne Moos daran und die Wurzeln gewaltig trocken, angekommen. Er hatte darauf die Stämme mit gut beschnittenen Wurzeln 48 Stunden lang in Wasser gestellt und sie dann eingepflanzt, und konnte mir schon um Johannis melden, daß trotz dieses Unfalls nicht nur die sämmtlichen Stämme sehr gut an-

Digitized by Google

gegangen seien, sondern selbst schon längere Triebe gemacht hätten als andere Stämme, die er schon ein Jahr vorher gepflanzt habe.

Auf die gedachte Weise habe ich nicht bloß Obstbäume, sondern auch verpflanzte Remontantrosen und andere Sträucher, die im Mai nicht austreiben wollten, wieder in Trieb gebracht, und gelang das noch wieder bei 2 Rosenstämmchen im Frühlinge 1878, bei dem einen, der nur schlechte, alte Wurzeln hatte, nachdem die vorbeschriebene Procedur zum dritten Male mit ihm vorgenommen war. Möge bei im Mai noch schlafenden Obstbäumen Jeder es gleich nachmachen!

Es ist ferner einige nähere Anweisung zu geben, wie eine Obstpflanzung am zweckmäßigsten einzurichten ist und mit bestem Erfolge ausgeführt wird.

Da muß denn zunächst dringend vor ein paar Fehlern gewarnt werden, welche bisher bei den Obstpflanzungen nur zu oft gemacht werden, daß man nämlich die Stämme viel zu dicht pflanzt und wo ein abgestorbener Baum weggenommen ist, ohne gehörige Vorbereitung des Bodens ein anderer wieder hingepflanzt wird.

Wo man das Obst nur in Obstgärten baut, deren Grund im Uebrigen nur zum Grasgewinne für das Vieh benutzt wird, was namentlich in Norddeutschland fast überall der Fall ist, wo Pflanzungen in den Kornfeldern sich noch fast gar nicht, und selbst auf Gemeinheiten noch wenig finden, wird fast überall noch der Fehler gemacht, daß die Stämme viel zu dicht gepflanzt werden, weil man hofft, von einer großen Anzahl Stämme auch viel Obst zu erhalten. In den Gärten der Landleute findet man in meiner Gegend häufig alle 10—12 Fuß (2,92 M. bis 3,30 M.) weit einen Kernobstbaum oder Stamm der Hauszwetsche. Aber auch in den Gärten der Bürger und gebildeter Personen, wo die Bäume meist auf den Rabatten an den durch den Garten laufenden Wegen stehen, zwischen welchen Wegen sich Blumenbeete und Gemüsefelder finden, fand ich es gar oft, daß auf den Rabatten alle 12 Fuß (3,50 M.) weit ein Kernobstbaum gepflanzt war, und oft die Bäume nicht einmal im Verband, sondern immer je 2 einander gegenüberstanden. Auch da haben die Bäume, sobald sie größer werden, für ihre Zweige und Wurzeln nicht mehr gehörigen Platz und es entsteht in allen diesen Fällen ein schädliches Gewirre von Zweigen in den Kronen und von Wurzeln in der Erde, wo ein Baum dem Andern im Boden die Nahrung, über der Erde Luft und Sonne nimmt, sodaß die Bäume bald nicht mehr gut und gesund wachsen, auch wenigere und schlechtere Früchte bringen, als wenn der Baum rundherum Luft und Sonne hat, wobei er auch rundherum trägt, und die letzte Folge ist dann ganz gewöhnlich, daß in den Aesten

Digitized by Google

der Bäume, um wieder etwas mehr Luft zu schaffen, und oft von Unkundigen unbarmherzig herumgesägt wird, und die Bäume viel zu früh wieder eingehen. Nur Zwergbäume in Pyramidenform, die, wenn man Platz genug hat, am besten auf Rabatten zwischen den Gemüsebeeten angepflanzt werden, wo sie dem Gemüse Sonne und Regen fast gar nicht nehmen, mag man nur 12' (3,50 M.) weit von einander pflanzen. Hochstämme auf den Rabatten an Wegen müssen eine Entfernung von 24 Fuß (7,10 M.) haben, und will man recht bald schon viel Obst haben, so ist es immer thunlich, zwischen die im Verbande gepflanzten Kernobststämme allemal eine Hauszwetsche, einen Pflaumenbaum oder einen Weichselkirschenbaum zu setzen, welche, wenn die Kernobstbäume größer werden, ihr Lebensziel dann schon fast erreicht haben, wenn das aber nicht der Fall ist, unnachsichtlich weggenommen werden müssen. Auch Pyramiden von Kernobste könnte man immer zwischen 2, auf 24 Fuß (7,10 M.) von einander entfernte Hochstämme stellen, wo sie dann, der nach oben spitz zugehenden Form wegen, am längsten, und wenn man noch etwas weiter pflanzte, immer stehen bleiben könnten. — Kernobstbäume, welche in größeren Flächen reihenweise im Verbande gepflanzt werden, müssen in den Reihen 30 Fuß (9,34 M.) Entfernuug und die Reihen eine Weite von 36 Fuß (11,10 M.) haben, wenn überall genügend Luft und Sonne bleiben soll. Auch nach der früheren, nach meinem Erachten doch manche Vorzüge behaltenden und nicht ganz zu verlassenden Methode erzogene Espaliere auf Rabatten oder an Wänden müssen genügenden Raum haben, wenn sie reich tragen sollen. In meiner Gegend hatte man — vielleicht in Folge von Christs ungegründeter, etwa auf in trocknem Boden gemachte Erfahrungen sich beziehender Aeußerung, daß Zwergbäume auf Unterlage von Johannisstamm und Quitte allzuleicht erfrören, aus Herrnhausen und anderen Baumschulen nur auf Wildlinge veredelte Zwergobstbäume, hauptsächlich in Spalierform angezogen und verbreitet, und hatte auch mein Vater in Wilkenburg bei Hannover im Pfarrgarten ein paar Dutzend solcher Stämme angepflanzt. Diese wurden lange durch einen nicht ungeschickten, auf dem von Albenschen Gute in Wilkenburg angestellten Gärtner in jedem Frühlinge geschniten und weiter gezogen, ohne daß sie, weil es an genügendem Raum fehlte, je zu rechter Tragbarkeit kamen, so daß mein Vater das Beschneiden endlich müde wurde und die Espaliere in einer Anzahl aufwärts wachsender Triebe in die Höhe gehen ließ, wo sie dann bald sehr fruchtbar wurden und gute Früchte brachten, aber an den Wegen sehr unschöne Bäume geworden waren. Ebenso ist es in meiner Gegend in gewaltig vielen anderen Gärten gegangen, da ich solche Spaliere, die man mit einer Anzahl Aeste hatte in die Höhe gehen lassen, sehr oft auch in anderen Gärten gesehen habe.

Digitized by Google

An Mauern, guten Planken von Brettern und höheren Wänden an Gebäuden zieht man vorzugsweise gern Wein, Pfirsiche und Aprikosen, auch manche recht edle oder spät reifende Sorten von Birnen, an Nordwänden auch mehrere Sorten Weichselkirschen; Aepfel, die allermeisten guten Pflaumen und Kirschen kann man genügend im Freien erziehen. Aber auch da sieht man es gar oft, daß die Stämme zu eng gepflanzt sind, an Mauern sehr oft schon daran, daß die an die Mauer gesetzten Stämme beträchtlich über die Mauer hinausgewachsen sind, worauf dann die Früchte an Zweigen über der Mauer theils leicht entwandt werden theils nicht genügend reif werden, oder die Aeste und Triebe, welche über die Mauer hinausragen, wenn es Pfirsiche oder Aprikosen sind, leicht erfrieren.

Um zu beurtheilen, einen wie großen Platz man Espalieren an Wänden und Mauern geben möge, ist zunächst zu berücksichtigen, welche Unterlagen den anzupflanzenden, veredelten Stämmen gegeben worden sind, oder welche man nach Beschaffenheit des Bodens nehmen muß. — Zur Unterlage von Zwergstämmeu für Birnen kann man in feuchtem Boden für die meisten, doch nicht für alle Sorten, die Quitte nehmen (eine andere, recht passende Unterlage für Birnen hat man immer noch nicht), wobei denn die erwachsenden Bäume etwas weniger groß werden. Zur Unterlage für Zwergbäume von Aepfeln nimmt man den Johannisstamm (Paradies, einen strauchartig wachsenden Apfelbaum der mit den Wurzeln mehr in der Oberfläche der Erde bleibt, auch aus der Wurzel, nahe am Stamme gern Ausläufer macht, welche man abnimmt und weiter zu Unterlagen für Zwergapfel benutzt), am besten, wo man feuchten Boden hat, auf welcher Unterlage die Bäume am wenigsten groß werden und früh und reich tragen. Wo man weniger feuchten Boden hat, nimmt man zur Unterlage von Zwergbäumen von Aepfeln den ähnlichen, aber stärker treibenden Douçin, auf dem indeß die erwachsenden Bäume schon beträchtlich größer werden und kaum kleiner bleiben, als wenn man schwachtreibende Wildlinge zu Unterlagen benutzt hätte. Diesen letzten hat man z. B. im Pomologischen Garten zu Braunschweig (dort Landesbaumschule genannt) viel zur Unterlage für Zwergstämme von Aepfeln verwandt, weil der Boden nicht feucht genug war und die Zwergstämme auf Johannisstamm veredelt darin zu schwach wuchsen. — Süßkirschen und andere Kirschen, welche große Bäume liefern, veredelt man jetzt gewöhnlich, wenn man Kirschen zwergstämmig ziehen will, auf die Mahalebkirsche (Prunus Mahaleb), auf welcher Unterlage die Kirschbäume wieder merklich kleiner bleiben. — Wo man aber trocknen Boden hat, in dem die Quitte nicht mehr fortkommt, muß man zur Unterlage von Zwerg-Birnenbäumen durchaus schwach treibende Birnenwildlinge nehmen (ich suchte solche mir durch Aussaat von Kernen

Digitized by Google

der Beurré blanc zu verschaffen, welche Birnensorte überhaupt kleinere Bäume macht), und muß man diesen genügenden Platz geben.

Wer nun nach der älteren Methode Espaliere, und solche besonders an Mauern und hohen Wänden von Gebäuden erziehen will, muß für einen guten Pfirschenbaum (wie ich selbst ein paar solche an der Südwand des Hauses in Bardowieck hatte, welche immer wohl 300 Stück gut ausgebildete Früchte trugen, nachdem ich oft vor Johannis schon doppelt so viele, schon Wuchs zeigende Früchte ausgebrochen hatte, damit die sitzen bleibenden nicht zu klein bleiben möchten) immer eine Fläche von 12' Quadrat (144' Qu.= 12,25 Qu.=Meter) nehmen; die weit stärker wachsende Aprikose erfordert noch größeren Raum und bedeckt derselbe Stamm oft eine große Wand; da indeß auch die Aprikose schon an den Trieben des letzten Sommers Früchte bringt (was beim Steinobste überhaupt der Fall ist), kann man die Aprikosenspaliere durch Zurückschneiden und Erziehung neuer junger Triebe, auch auf nicht genügendem Raume, immer etwas mehr im Zaume halten. Espaliere von Birnen erfordern an Wänden und Mauern bei Unterlage von Quitte ziemlich eben so viel Raum, als Pfirsiche bei Unterlage von Wildling 14—15' Qu. (200—225' Qu.= circa 1918,44 Qu.=Meter), Apfelspaliere auf Unterlage von Johannisstamm begnügen sich wohl mit 10' Qu. (100' Qu. = 842,64 Qu.=Meter). — Pflanzt man Spaliere an Mauern oder sonstige für Erziehung edlerer und feinerer Früchte eigens hergerichtete Wände (z. B. von Schilfrohr), so muß man dem Espalier an Länge das mehr geben, was in der Höhe fehlt, damit die gedachte Zahl von Quadratfußen oder Metern herauskomme und muß den beiden Hauptästen, bei der älteren Manier der Erziehung der Spaliere, eine um so schrägere Lage geben, oder 2—3 vom Stamme ausgehende Seitenäste über einander ganz horizontal an der Mauer oder Wand fortziehen.

Bei der neueren, jetzt ziemlich allgemein verbreiteten Zwergbaumzucht hat man es mehr in der Gewalt, einen Zwergbaum nicht bloß zum frühen Tragen zu bringen, sondern ihn auch auf einen kleineren Raum zu beschränken. Sie ist aufgekommen, nach Erfindung des sogenannten Pincement und Cassement, das heißt rechtzeitiges Abkneipen oder Einbrechen aller hervorkommenden Triebe, da, wo man keine haben will, während man nur gewisse Leitzweige weiter fortwachsen läßt, wodurch der Baum genöthigt wird, fast allen Saft auf frühe und rasche Hervorbringung, auch beträchtliche Vergrößerung der Früchte zu verwenden. Es gelingt dadurch z. B., daß, wenn man einen gut gewachsenen, einjährigen, an seine künftige Stelle gepflanzten Copulanten stark herunterbiegt und an einen horizontal gezogenen dickeren Draht (Cordon) anbindet und ihn daran weiter fortzieht, aber alle, außer dem Leitzweige hervorkommenden Triebe zeitig abkneipt

Digitized by Google

oder einbricht, schon im ersten Sommer Blüthaugen hervorzurufen, und wenn die Blüthezeit günstig ist, schon im nächsten Sommer Früchte zu gewinnen. Es gelingt weiter dadurch, daß wenn man um eine Anzahl im engen Kreise herumgesetzter Pfähle selbst 3 verschiedene junge Bäumchen herumpflanzt und die Leitzweige der 3 Bäumchen dann in möglichst vielen Windungen um die, einen Kreis bildenden Pfähle herumzieht und anbindet, oder wenn man 10—12 in gerader Reihe, $1\frac{1}{2}$' von einander eingepflanzte junge Obstbäume an Cordons dann schräg auf 8—9' in die Höhe zieht, durch Pincement und Cassement sie zu nöthigen, den ihnen angewiesenen Platz nicht zu überschreiten, wobei sie zuletzt kaum noch größere Sommertriebe machen. Diese neuere Zwergbaumzucht hat theils durch die beträchtliche Größe der dadurch erzielten Früchte, theils durch die verschiedensten sehr regelmäßigen Formen, in welche hineinzuwachsen man junge Bäumchen zwingt, allgemeinen Anklang und Verbreitung gefunden. Ich kann es indeß doch nicht verkennen, daß sie auch ihre Schattenseiten hat, bei denen es mir doch gerathen scheint, die ältere Zwergbaumzucht nicht ganz aufzugeben. — Schon das gefällt mir nicht ganz, daß sie zu wenig Natur und zu viel Kunst, daß ich nicht sage Künstelei giebt (ähnlich wie die frühere Französische Gartenkunst, gegen die spätere Englische). Dazu kommt, daß die sehr großen Früchte, wohl durch ihre Größe imponiren, im Wohlgeschmacke aber häufig denen auf Hochstämmen oder Zwergbäumen, wie man sie früher zog, nachstehen. Hauptsächlich aber macht die neuere Zwergbaumzucht weit mehr Mühe und Arbeit, und wird nicht alles durch einen recht kundigen Arbeiter besorgt, oder geschieht das Pincement ꝛc. nicht stets zu rechter Zeit, so bricht der mit Gewalt zurückgehaltene Trieb der Zwergstämme doch bald einmal alle ihm auferlegten Schranken durch, es entstehen zahlreiche unordentliche und starke Triebe, so daß eine ganze solche Pflanzung bald gänzlich verdorben ist und Ordnung und gehörige Form nicht wieder hergestellt werden kann. Ich habe das selbst bei einer solchen Pflanzung, gewöhnlich Compartiment genannt, gesehen, nachdem nur einen Sommer hindurch die noch jungen Stämme nicht gehörig behandelt worden waren. Die größte Schattenseite aber, welche die neuere Zwergbaumzucht hat, ist die, daß durch den durch die Kunst ganz zurückgehaltenen Wuchs solcher Stämme deren Lebenskraft sehr geschwächt wird, so daß, wenn einmal ein recht harter Winter wiederkehrt, bei allen diesen, zu künstlich gezogenen Stämmen die Gefahr um so größer sein dürfte, daß sie ganz erfrieren. Man sollte daher wenigstens auch die ältere Manier der Erziehung und Behandlung von Zwergbäumen nicht ganz aufgeben, und besonders alle Personen, welche für die neuere Zwergbaumzucht nicht einen kundigen Gärtner halten können, sollten ihre Zwergbäume nach der älteren, leichter zu erlernenden Manier erziehen.

Digitized by Google

Der andere, schon gedachte, gleichfalls hauptsächlich in Norddeutschland und besonders bei den Landleuten sich findende, doch auch in Süddeutschland an manchen Orten sich wohl zeigende Fehler ist der, daß für einen in den Obstgärten, die man schon recht lange zur Obstzucht benutzte, ausgegangenen Baum, man ohne viele, oft ohne alle Vorbereitung des Bodens, da wo der alte Baum ausgegangen ist, gleich einen neuen pflanzt, und gewöhnlich, eben um den Verlust zu ersetzen, am liebsten einen Baum aus derselben Obstclasse. Da aber der frühere Obstbaum wie überhaupt die in dem Obstgarten schon lange stehenden Obstbäume den Boden allzusehr von der Nahrung, welche sie bedürfen, ausgesogen haben, so ist die Folge dann die, daß der wieder gepflanzte junge Baum schlecht oder gar nicht fortwächst, an Krebs oder anderen Krankheiten leidet und vielleicht zuletzt ganz eingeht oder erst nach einer längeren Reihe von Jahren, wenn nach und nach der Boden durch Schnee und Regen und die gewöhnliche dem Graswuchse unter den Bäumen gegebene Düngung wieder etwas mehr Nahrung gewonnen hat, anfängt etwas besser zu wachsen. Ich will ein genügend lehrreiches Beispiel von solchem Erfolge anführen. In Jeinsen pflanzte ich 1854 in dem schon recht lange zum Obstbau benutzten Grasgarten bei der Pfarre einen recht kräftigen Stamm des Großen Bohnapfels, an eine solche Stelle, wo, nach Aussage des alten Tagelöhners, der schon bei mehreren Superintendenten gedient hatte, noch gar kein Kernobstbaum gestanden haben sollte. Es muß aber auch an dieser Stelle die dem Baume nöthige Nahrung durch frühere Stämme schon weggesogen gewesen sein, denn er ist gewaltig langsam gewachsen, ist jetzt im Stamme mehr als armsdick, trug zwar wiederholt gut, sitzt aber an Stamm und Aesten sehr voll Krebs, an welcher Krankheit diese Sorte im Allgemeinen gar nicht leidet. Zehn Jahre später pflanzte ich nur 26 Fuß weit davon für einen weggenommenen großen Birnenbaum einen Stamm der Neuen Borsdorfer Reinette. Für diesen Stamm hatte ich erst eine Grube von reichlich 12' Breite und 4' Tiefe ausgraben lassen, in welche erst drei Eimer voll Mistjauche hineingegossen wurden und die dann mit Erde von den gedüngten Gemüsebeeten im Garten ausgefüllt wurde. Dieser Baum ist jetzt schon dreimal so groß, als der des gedachten Bohnapfels, hat im Stamme einen Durchmesser von 9' (2,62 M.) ist gesund und die Krone hat einen Durchmesser von mehr als 14' (4,68 M.) Auch noch 10 andere Stämme welche ich 1854 an Stellen im Grasgarten hinsetzte, wo Kernobstbäume noch nicht gestanden haben sollten, sind größtentheils noch schlechter gewachsen, als der des Großen Bohnapfels, gut dagegen nur 1 Birnenstamm, wo möglicher Weise früher ein Baum wirklich noch nicht gestanden hat, und ein Süßkirschenbaum, wobei man annehmen kann, daß früher Kirschen in dem Garten noch nicht gestanden haben.

Digitized by Google

Der Landmann weiß es jetzt recht gut, daß wenn er auch seine Aecker immer genügend düngte, es doch nicht angehen würde, auf demselben Acker immer z. B. Roggen, ja nur immer Halmfrüchte zu bauen, und er wechselt daher mit Blattfrüchten und Halmfrüchten ab. Aber von dem Obstbaume verlangt er noch immer, daß ohne viele Vorbereitung des Bodens in demselben Garten immer Obstbäume wachsen sollen. Stützt er sich etwa dabei auf die Waldbäume, wo man doch häufig für einen abgehauenen Baum, ohne Vorbereitung des Bodens, einen Baum derselben Sorte hinsetzt, so möchte er bedenken, daß der Obstbaum durch seine vielen Früchte den Boden weit mehr entkräftet und aussaugt, als der Waldbaum, daß ferner der Wald durch die abfallenden Blätter sich immer selbst düngt, während der wenige auch nicht in die Tiefe dringende Dünger, welcher etwa dem Grasland unter den Obstbäumen gegeben wird, durch den Grauswuchs sich ganz wieder verzehrt und daß doch auch die Forstleute es längst als sehr vortheilhaft erkannt haben, Wälder auf neuen Stellen anzulegen, oder für eine bisher in einem Walde sich findende Baumart ganz andere anzubauen.

Pflanzt man daher im alten Obstgarten wieder einen Obstbaum, so pflanze man nicht wieder einen Baum aus derselben Obstclasse (nicht Apfel nach Apfel ꝛc.), und lasse etwa auf Kernobst lieber Steinobst folgen. Dann weiter versäume man es doch nicht, an der Stelle, wo ein junger Baum wieder gepflanzt werden soll (im Obstgarten haben die Wurzeln der Obstbäume sich meist durch das ganze Grundstück verbreitet und überall die nöthige Nahrung weggesogen), eine 12, lieber 15′ (4,48 M.) breite und $3\frac{1}{2}$′ (0,88 M.) tiefe Grube schon im Herbste aufzuwerfen, in welche man unten genügend vielen Dünger von Aborten hineinbringt, oder da dieser meist nicht reichlicher zu haben ist, ein halbes Dutzend Eimer von Mistjauche hineingießt, auch einen Theil Mistjauche noch auf die ausgeworfene Erde überbrauset, etwa auch einen Tag später noch eben so viele Eimer voll Wasser in die Grube nachgießt, damit die Mistjauche tiefer in den Boden hineindringe. Während des Winters verliert die Mistjauche alle schädlichen Eigenschaften, welche sie für den Baum leicht hat, und ist die Grube wieder mit Erde gefüllt und festgetreten, so reicht der hineingepflanzte Obstbaum mit seinen Wurzeln auch noch nicht bis zu der in die Tiefe gegossenen Mistjauche hinab, aber die Wurzeln des Baumes werden nach dem in mehrerer Tiefe gegebenen Dünger bald hinwachsen und diesen finden, und der junge Baum wird bald freudig wachsen und die aufgewandte nicht kostspielige Mühe reichlich lohnen.

Besser wäre es freilich, wenn unsere Landleute auch in Norddeutschland einsähen, daß es am vortheilhaftesten wäre, wenn sie ihre alten Obstgärten für hundert Jahre oder länger nach und nach einmal ganz eingehen ließen, sie zu anderen Culturen benutzten und sich

Digitized by Google

dagegen auf für den Obstbau noch nicht benütztem Lande neue Obstgärten anlegten, was, nachdem fast überall verkoppelt worden ist, leicht auszuführen wäre. Ja noch besser wäre es, wenn auch der Landmann in Norddeutschland, statt der bisherigen Pflanzungen nur in den Obstgärten, anfinge, auch auf seinen Aeckern und Wiesen, und noch mehr, auf allen zum Obstbau tauglichen Gemeinheiten Obstbäume zu pflanzen, was in Süddeutschland ja längst geschieht. Unsere Landleute in Norddeutschland fürchten noch immer den ihnen einträglichen Kornbau zu beeinträchtigen, wenn sie Obstbäume auch auf ihren Aeckern pflanzen wollten, welche Befürchtung der Landmann in Süddeutschland nicht theilt, der es vielmehr genugsam erfahren hat, daß dasselbe, zum Kornbau benutzte Grundstück, welches zugleich mit einer mäßigen Anzahl von Obstbäumen bepflanzt ist, weit mehr einbringt, als der Kornbau allein, und darum auch einen mit 400 Gulden bezahlten Acker, der ohne Obstbäume ist, mit 700 Gulden bezahlt, wenn er mit etwa 12 guten Obstbäumen bepflanzt ist. Nähme man in Norddeutschland nur Rücksicht darauf, die einzelnen Reihen von Obstbäumen weit genug auseinander zu pflanzen, (z. B. nur alle 400 oder 500 Schritt weit eine Reihe von Obstbäumen) und die Obstbäume des bequemeren Pflügens wegen auch mehr in gerader Linie zu pflanzen, als das, so weit ich selbst dies sah, in Süddeutschland häufig geschieht, so hätte das Korn ja überreichlich Luft und Sonne, und wenn Aecker nahe an Chausseen herangrenzen und die auf den Chausseen stehenden Bäume noch einen Theil des angrenzenden Kornfeldes überragen, so sieht man es ja genug, daß auch unter den Zweigen der Bäume das Korn recht gut gedeiht. Einen Landmann an der Wetterau, der auf seinem Acker pflügte, bewunderte ich, wie er um die außer der Reihe stehenden Bäume mit seinem Pfluge sehr geschickt wegzukommen wußte. Vor mir stand vorn am Felde ein großer Apfelbaum, dessen Zweige zum Theil tief herabhingen. Als er mit seinem Pflügen zu mir wieder heraufkam, redete ich ihn an: Landmann, warum nehmen Sie dem Apfelbaume da nicht die unteren Aeste, der Baum wächst dann besser in die Höhe und was darunter gebaut wird, kann dann besser wachsen. Er erwiederte aber, wenn er das thäte, verlöre er vorerst die Früchte an den abgenommenen Aesten und selbst unter den Aesten wüchsen doch recht gute Früchte. Auf Wiesen und Weiden können in mäßiger Anzahl hineingepflanzte Obstbäume dem bisherigen Ertrage derselben noch weniger schaden. Es ist auch noch zu bedenken, daß der in einen Acker gepflanzte Obstbaum seine Nahrung tiefer sucht als das Korn und daß der Baum von dem in der Ackerkrume befindlichen Dünger sehr wenig wegnimmt, da die Ackerkrume eine Kraft hat, den in ihr befindlichen Dünger festzuhalten.

Der Landmann wird aber auch noch durch ein anderes Vorurtheil vom Bepflanzen der Aecker und Weiden mit Obstbäumen abge-

Digitized by Google

halten, durch die völlig irrige Furcht, daß dann bald so viel Obst werde geerntet werden, daß es allen Werth verlöre. Finge nur der Landmann auch in Norddeutschland erst an, weit mehr Obstbäume zu pflanzen, er würde bald lernen, zu wie vielen für den Haushalt nützlichen Zwecken er das Obst benutzen könne. Die Landleute in meiner Gegend gebrauchen auch jetzt wohl schon dreimal so viel Obst, als vor 50—60 Jahren. Damals hatten die allermeisten Landleute noch nicht einmal einen Keller; sie benutzten für sich selbst nur das im Sommer reifende Obst, darunter Birnen theils zum Dörren, behielten vom Winterobste nur einige Himbten im Koffer für die Kinder, und verkauften alles andere Obst in den Städten am Markte. Jetzt haben die meisten Landleute schon schöne Keller, welche sie für den Winter auch mit Obst für die eigene Familie anfüllen, und daneben haben bereits sehr viele Landleute sich auch einen guten Dörrofen angelegt. — Der eigne Verbrauch von Obst durch den Landmann selbst wird noch steigen, so wie die fortwährend anwachsende Bevölkerung sich mehrt, und mehr Lebensmittel zu gewinnen wird vielleicht bald zur Lebensfrage für die Bevölkerung werden. — Es ist außerdem eine Erfahrung, die sich schon gar oft bestätigt hat, daß wo nur erst viel Obst gebaut wird, in nicht allzuweiter Entfernung von der See, sich bald Händler einfinden, welche das Obst schon auf den Bäumen aufkaufen, um es in Gegenden hinzubringen, wo es an Obst sehr fehlt. Als ein paar Mal an den Chausseen in der Jeinser Gegend eine größere Menge Obst gewachsen war, sind schon zweimal Obsthändler da gewesen, welche gleich Wagen und Tonnen mitbrachten und das Obst theuer aufkauften, um es über Lübeck nach Rußland zu bringen. Also! wo man das mehr gebaute Obst lassen, soll braucht man nicht nicht ängstlich zu fragen.

Um auch in Norddeutschland zu reicherem Obstbau zu ermuntern, möchte ich auch noch auf Folgendes hinweisen. Es ist ein als völlig gegründet erkanntes Naturgesetz, daß Waldungen den Regen herbeiziehen, und daß ein von Waldungen zu sehr entblößtes Land zuletzt ein zu trocknes und unfruchtbares wird. In unseren norddeutschen Ebenen hat man nun aber, des einträglichen Kornbaues wegen die Wälder immer mehr eingeschränkt und ausgerodet, um dem Kornbau Platz zu machen. Wie sollte man denn nicht mit Ernst jetzt daran denken, durch reichlich gepflanzte Obstbäume die früher viel häufigeren Wälder möglichst zu ersetzen!

Zum Schlusse dieser Abschnitte mag man wohl noch fragen, was denn bei beabsichtigten Obstanlagen auch für solche Obstpflanzungen, ehe sie ausgeführt werden, geschehen müsse, die auf Grundstücken gemacht werden sollen, welche mit Obstbäumen noch nicht besetzt gewesen sind. Will und kann Jemand es anwenden, vor einer zu machenden Pflanzung das dazu zu nehmende Grundstück erst 4' (1,16 M.) tief zu

Digitized by Google

rigolen und unten, auch 1 Fuß höher nochmals eine Düngung mit Stallmist zu geben, so macht sich das durch schöneren Wuchs der Bäume und bessere Früchte immer bezahlt und namentlich bei Anlagen von Zwergobstbäumen für feineres Tafelobst möchte man das immer thun. In einem noch jungfräulichen Boden wachsen indeß meistens die Obstbäume ohne viele Bereitung des Bodens noch gut, und genügt es schon im Herbste etwas größere Pflanzgruben aufzuwerfen, deren Erde den Winter über an der Luft liegen bleibt, um sie dadurch noch etwas fruchtbarer zu machen. Jedenfalls wird es aber nöthig sein, vor Ausführung der Pflanzung den Boden erst zu untersuchen, ob sich in zu geringer Tiefe nicht etwa eine harte für die Wurzeln der Obstbäume undurchdringliche Schicht von Erde oder Stein (z. B. von sogenanntem Ortstein) findet, welche dann erst herausgerodet oder wenigstens damit die Wurzeln auch hinunter kommen können, wenn darunter wieder nahrhafte Erde ist, genügend durchbrochen werden müßten. Läge die Steinschicht gut 3′ (0,87 M.) tief und darüber fruchtbarer Boden, so möchte man es wohl riskiren, ob die Wurzeln der Bäume nicht schon in dem nicht genügend tiefen Boden sich doch gut verästeln und gut tragen würden. Liegt in einiger Tiefe Steingrund, so halte ich das für weniger schädlich und habe an ein paar auf einer kleinen Anhöhe liegenden Gärten bei Hildesheim, an denen an der Seite lothrecht herab Erde weggegraben war, gesehen, daß die auf diesen Gärten stehenden Bäume, welche nur 2′ (0,58 M.) tiefen Lehmboden hatten, mit ihren Wurzeln auch in den in 2′ Tiefe liegenden Steingrund hineingedrungen waren, in welchem sie ganz gut wuchsen. — Zuweilen, doch wohl nur in seltenen Fällen, finden auch in einem lockeren, anscheinend guten Boden die Obstbäume in der Tiefe gar keine Nahrung. So war es z. B. bei 18 schönen Kernobstbäumen, welche ich 1854 in einem längeren Rechteck im Garten hinter dem Hause an den Wegen pflanzte. Sie wuchsen 2—3 Jahre hindurch sehr freudig, dann wurden die Blätter winzig klein und nach 5 Jahren fingen die Bäume an von oben herab abzusterben und gingen bald sämmtlich ein. Nur 2 Birnenbäume leben in diesem Quartiere noch, der eine wohl, weil er mit den Wurzeln in alte Spargelfelder hineingeht, in denen man ja früher immer sehr vielen Dünger unterbrachte, der andere am westlichen Ende dieses langen Rechtecks hat nur $1\frac{1}{4}$′ (298 Mm.) tief guten Boden vom Grabelande und steht dann in unter der Erde weichem, an der Luft hart werdendem Mergel (wohl Kalkmergel), welcher Baum noch immer freudig wächst. Die Untersuchung des Bodens da, wo die Bäume am schnellsten abstarben und sogar nochmals hingesetzte kräftige Stämme nach einigen Jahren ganz eben so wieder abstarben, ergab auf 7′ (0,204 M.) Tiefe anscheinend guten Lehm und anscheinend besseren Lehm, als er sich in dem nur über einen Weg im Garten hinausliegenden Grasgarten fand, in

Digitized by Google

welchem kein hineingepflanzter Baum ausging. Ich habe diese Erscheinung nicht anders verstehen können, als daß in einiger Tiefe die Kernobstbäume in diesem Quartiere gar keine Nahrung mehr fanden und deshalb abstarben. Pflaumenbäume wachsen in diesem Quartiere des Gartens immer gut. Aber auch noch an ein paar anderen einzelnen Stellen im Garten vor dem Hause gingen Kernobstbäume nach und nach ein, wenn sie mit den Wurzeln mehr in die Tiefe kamen, und ganz dieselbe Erscheinung sah ich vor mehreren Jahren an der von Schulenburg nach Gestdorf führenden Chaussee, wo auf einer Länge von mehreren hundert Schritten die indeß erst ziemlich groß gewordenen Obstbäume an den Zweigen von oben herab abstarben und sich durch aus den unteren Theilen der Krone austreibende junge Schosse zu retten gesucht hatten, die aber von oben herab auch schon abstarben. Vor und nach dieser Stelle waren alle Apfelstämme gesund und wuchshaft.

Einpflanzen der Stämme.

Ist nun alles für eine auszuführende Pflanzung gehörig vorbereitet und ist auch dafür gesorgt, daß etwa auf einem Transporte länger unterwegs gewesene Stämme vor dem Einpflanzen mit frisch beschnittenen Wurzeln, 24 Stunden lang im Wasser gestanden haben, um sich erst wieder recht voll Saft zu saugen, so ist das Einpflanzen selbst auf folgende Weise vorzunehmen. Zunächst wird die, schon im Herbste gemachte Pflanzgrube mit der ausgeworfenen Erde so weit wieder gefüllt, daß nur noch genügende Tiefe für den nicht zu tief und nicht tiefer, als er in der Baumschule gestanden hat, einzusetzenden jungen Baum übrig bleibt. Daß der Baum nicht zu tief zu stehen komme, verhütet man am besten dadurch, daß man quer über die Mitte der Pflanzgrube in gleicher Höhe mit der Oberfläche des Grundstücks eine Stange legt und den Baum an sie hinan hält. Die in die Pflanzgrube hinein geworfene Erde wird auch vor dem Einsetzen des Baumes gut festgetreten, damit sie nachher sich nicht noch beträchtlich senken möge, wodurch der Baum auch leicht zu tief zu stehen kommen würde. — Darauf wird der zu pflanzende Baum an den Wurzeln und an den Trieben der Krone mit einem recht scharfen Gartenmesser erst gehörig beschnitten, und muß das Beschneiden der Wurzeln nicht eher geschehen, als bis der Baum gleich eingesetzt werden soll, damit die Schnitte an der Wurzel recht frisch in die Erde kommen und gut einsaugen können, indem, wie schon oben dargelegt ist, die glattgeschnittenen Wunden an den Wurzeln der erste Mund sind, durch welchen der verpflanzte Baum Saft wieder

Digitized by Google

einsaugt, und so der Baum die Kraft behalte, junge Wurzeltriebe aus den Wurzeln wieder hervorzutreiben. Das Beschneiden der Wurzeln muß so gemacht werden, daß jede, auch nur ein wenig stärkere Wurzel durch einen schräg gehenden, aber nicht zu schrägen und zu langen Schnitt (man nennt den rechten Schnitt Rehfußschnitt) beschnitten wird, wobei der Schnitt, anhebend aus dem Innern der Wurzelkrone nach außen so gemacht wird, daß wenn der Baum eingesetzt wird, die Schnitte an den Wurzeln auf die Erde zu stehen kommen, und nicht etwa umgekehrt in die Höhe sehen. Hatte ein Birnenbaum nur wenige dicke Wurzelknollen ohne Fasernwurzeln, so habe ich den Schnitt an den Wurzeln fast horizontal gemacht, und beim Einsetzen des Baums nur gute nahrhafte Erde beigeworfen, indem an den Rändern der Schnitte an den recht glatt beschnittenen Wurzeln im Laufe des folgenden Sommers bald eine Rindenwulst entsteht, aus der eine Menge junger Wurzeln entspringt, die, wenn der Schnitt horizontal gemacht ist, ganz rund herum sich bilden, während dagegen bei einem zu langen Schnitte an der Wurzel, aus den Rindenwulsten am Schnitte meist nur nach der Spitze des Schnittes hin junge Wurzeln entstehen. Auch feinere Wurzeln der Wurzelkrone werden zweckmäßig etwas gestutzt, um gleich mit saugen zu können. Finden sich an einer Wurzel Theile, welche beim Ausnehmen des Baums zu sehr durch die Schaufel beschädigt worden sind, so werden diese Theile lieber gleich mit weggeschnitten, indem es wenig schadet, wenn auch die Wurzel dadurch etwas mehr verkürzt wird. Es sind ja sogar neuerdings schon Stimmen laut geworden, dahin gehend, daß es am besten sei, die Wurzeln beim Beschneiden nur recht kurz zu lassen, indem der eingesogene Saft dann desto rascher in die oberen Theile des Baums hineingelange, was ich wieder für eine Uebertreibung der Sache und Neigung zu Paradoxien halte.

Auch die Krone des jungen Baumes muß angemessen beschnitten werden, ehe er eingesetzt wird, wobei alle längeren, namentlich alle letzten Sommertriebe, etwas zurückgeschnitten werden, so daß nach Stärke der Wurzel jeder Sommertrieb 4—8 Augen behält, wobei der Schnitt wieder so gemacht wird über einem nach außen hinweisenden Auge, daß der Schnitt an der, dem Auge entgegengesetzten Seite, auch nicht zu schräg gemacht, beginnt und etwa 2 Millimeter über dem Auge endet. Schneidet man zu dicht über dem Auge, so hat das die Folge, daß das oberste Auge dann keinen Trieb, sondern nur ein paar Blüthen macht, und will man mit Sicherheit ein nach außen stehendes Auge zum Treiben bringen und zum weiteren Leitaste machen, so ist es zweckmäßig, daß man über dem nächst höheren Auge recht dicht schneidet damit nicht etwa dieses höhere Auge den Saft anziehen möge. Das Zurückschneiden der Triebe der Krone hat den Zweck,

Digitized by Google

daß zwischen der Wurzel, die beim Ausnehmen gegen früher beträchtlich kleiner geworden ist, und den Kronenzweigen ein gewisses Gleichgewicht in Einsaugen von Saft durch die Wurzel, und Ausdünsten von Saft durch die Blätter in der Krone entstehe, ja die Wurzel möglichst bald etwas mehr einsauge, als die Blätter ausdünsten, und Vollsaftigkeit im Baume entstehe, welche bald fröhlichen Trieb in Krone und Wurzel erzeugt. Behält die Krone gleich Anfangs zu viele Blätter gegen die eben erst wieder hervorkommenden jungen Wurzeln, so ist die Ausgabe größer als die Einnahme und entsteht Saftarmuth, bei der der Baum nicht wächst, welcher Zustand dann den Sommer über allermeist fortdauert. Von früherer Zeit her in der Krone etwa noch stehen gelassene Stummeln eines abgeschnittenen Zweiges müssen sorgfältig weggeschnitten werden, da sie leicht Anlaß werden, daß die Rinde an dem Zweige noch weiter herab abstirbt (was namentlich bei Pfirsichbäumen sehr leicht geschieht), oder daß die stehen gebliebenen Stummel, wenn der Zweig sich verdickt, später etwa Anlaß zum Entstehen von Brand und Krebs geben. Etwa in der Krone durch Beschädigungen entstandene Wunden müssen gut und rein ausgeschnitten und bald nach dem Pflanzen des Baums mit warmflüssigem aber nicht zu heiß aufgetragenem Baumwachs bestrichen werden. Nur am Wallnußbaum ist in der Krone nichts zu stutzen, da die Triebe sonst weiter herab absterben; man kann nur zu viele Aeste in der Krone ganz wegschneiden oder verpflanzt den Wallnußbaum lieber, wenn er eben erst zur Kronenhöhe herangewachsen ist, und läßt ihm die Krone erst nach dem Verpflanzen bilden.

Werden die einzusetzenden Stämme in geraden Reihen gepflanzt, wobei am Ende der Reihe, da wo der letzte Baum in der Reihe stehen soll, eine Visirstange eingesteckt wird, so hält ein Gehülfe den einzusetzenden Baum erst in die Pflanzgrube hinein, während der Andere um ein paar, schon eingesetzte Stämme zurückgeht und erst visirt, ob der Stamm auch gut in die gerade Linie zu stehen kommt. Hat der Baum noch auf einige Jahre einen Pfahl nöthig, so wird dieser gleich beim Pflanzen mit in die Pflanzgrube gesteckt und zwar nach der Himmelsgegend hin, aus der das Jahr über die stärksten Winde zu wehen pflegen, und zugleich um etwa 3 Zoll (73 Mm.) vom Stamme entfernt. Sind die feinen Wurzeln der Wurzelkrone etwas lang, so muß von den beim Pflanzen beschäftigten Personen einer die Wurzeln mit der Hand möglichst regelmäßig auseinanderziehen, während der andere nach und nach Erde beiwirft, welche, ehe sie beigeworfen wird, durch Umstechen und einige Schaufelschläge darauf erst gehörig locker und fein zu machen ist, da, wenn die Erde in Klumpen beigeworfen wird, leicht schädliche Höhlungen entstehen. Damit die Erde gut überall zwischen die Wurzeln fällt, ist es gut, den Baum etwas auf und ab zu stößeln, und bemerkt man dabei,

Digitized by Google

daß er zuletzt doch noch etwas zu tief zu stehen kommen würde, so muß man ihn beim Stößeln zugleich etwas in die Höhe ziehen. Will auch durch diese Operation die Erde nicht genügend gut zwischen die Wurzeln fallen, so muß man mit der Hand etwas Erde nachstopfen. Ist die Pflanzgrube mit Erde fast wieder angefüllt, wobei gesorgt werden muß, daß die Erde nach dem Rande der Pflanzgrube hin etwas höher steht als näher um den Baum, damit um den Baum eine flache Vertiefung entsteht, so wird ein ganzer Eimer voll Wasser und zwar auf einmal, nicht in mehreren Absätzen, an den Baum gegossen, wodurch die Erde weit genug um den Baum zu einem feinen Schlamme wird, der sich desto dichter an die Wurzeln anlegt, was das Anwachsen des Baums sehr erleichtert. Zieht das Wasser an einzelnen Stellen sehr rasch ein oder läuft nach dem Rande der Pflanzgrube hin ab, so hat man beim Zuwerfen von Erde Fehler gemacht und das beigegossene Wasser kommt nicht an alle Theile der Wurzel hin. Erst nach ein paar Stunden, wenn das an den Baum gegossene Wasser ganz eingezogen ist und die Erde sich gesetzt hat, wird die Pflanzgrube mit Erde ganz ausgefüllt, auch wohl noch, behufs etwa noch nöthig werdenden, nochmaligen Begießens (was bei guten Pflanzen allermeistens nicht nöthig sein wird) eine kleine Grube gelassen. Den eingesetzten Baum tritt man zweckmäßig etwas so an, daß er nicht lothrecht zu stehen kommt, sondern die Krone des Baums sich um etwa 3" (73 Mm.) nach der Richtung der starken Winde hinneigt; starke Winde wehen den jungen Baum später dann bald in die aufrechte Lage hinein und wird um so eher vermieden, daß dieselben ihn nicht nach der andern Seite über die lothrechte Stellung hinauswerfen, was sonst gar nicht selten geschieht. Ich habe deshalb auch allemal den jungen Baum mit den stärksten und meisten Wurzeln nach der Richtung der starken Winde hin eingesetzt (in meiner Gegend Westen), damit die Wurzeln denselben desto mehr Widerstand leisten möchten. Ist dem Baume ein Pfahl beigesteckt, so wird der Baum gleichfalls nach der Windrichtung hin etwas schräg geneigt, mit naß gemachtem Roggenstroh oder Bindeweiden an den Pfahl festgebunden, und zwischen Pfahl und Baum auch noch etwas zusammengedrehtes Stroh oder Moos gesteckt, überhaupt gesorgt, daß der Baum bei Wind sich nirgend an der Stange schaben könne, was immer böse Wunden erzeugt. Ein so gepflanzter Baum wird bald freudig wachsen.

In Beziehung auf das Beschneiden der Triebe der Krone beim Verpflanzen eines jungen Baums muß hier, wenigstens nachrichtlich, noch die Notiz beigebracht werden, daß seit einer Reihe von Jahren eine lebhafte und noch nicht ganz beseitigte Differenz darüber geherrscht hat, ob man beim Verpflanzen eines jungen Baumes die Triebe der Krone zurückschneiden möge, oder sie ganz ungestutzt lassen müsse,

Digitized by Google

welches Letztere manche sehr vorziehen wollten, weil in den Spitzen der Sommertriebe namentlich in der obersten Knospe des Triebes eine Menge von sogenannten Reservestoffen stecke, welche der neue Saftgang nachher wieder auflöse und zum besseren Wachsthume des Baums, namentlich aber zur Vergrößerung der Wurzel anwende. Auch auf der Pomologenversammlung in Braunschweig (1871) wurde diese Streitfrage noch wieder lebhaft discutirt, indeß trat bereits die Mehrzahl der Versammelten der Ansicht bei, daß es am vortheilhaftesten sei, die Triebe der Krone angemessen zu stutzen, und es möchte das wohl um so mehr bald wieder das allgemeine Verfahren werden, als bereits vor etwa 50 Jahren dieselbe Differenz im Gange war, während doch bald nachher ein angemessenes Stutzen und Herabschneiden der Triebe der Krone wieder allgemein herrschend wurde. Als ich junger Prediger in Bardowieck war, traf ich einmal in Lüneburg einen kenntnißreichen Kunstgärtner bei der Beschäftigung, einen schon ziemlich großen Pfirsichspalierbaum wieder einzusetzen, wobei er die Sommertriebe unbeschnitten gelassen hatte und nur manche überflüssige oder unpassend stehende Triebe ganz weggeschnitten hatte. Als ich diesem Verfahren opponirte, war die Antwort: warum soll man einem jungen Baume, dessen frühere Wurzel beim Ausnehmen des Baums gewaltig verkürzt worden ist, auch das Bischen von Nahrung noch nehmen, welche in den Spitzen der Triebe noch steckt?! — Ich habe über die hier vorliegende Streitfrage vor einer Anzahl von Jahren mehrere absichtlich angestellte und genau ausgeführte Versuche gemacht, welche alle für die Räthlichkeit eines Zurückschneidens der Triebe der Krone beim Verpflanzen eines jungen Baumes ausfielen. Zunächst machte ich 2 Jahre hinter einander folgenden Versuch. Von meinen zahlreich zu versetzenden jungen Apfelstämmchen wählte ich jedesmal 3 Dutzend der stärksten und am besten bewurzelten aus und pflanzte sie in mehreren Reihen neben einander in der Baumschule auf Beeten mit genügend nahrhafter Erde, wo junge Bäume noch nie gestanden hatten, wieder ein. Die jungen Bäumchen waren alle im Frühlinge vorher, schon auf den Samenbeeten, durch Copulation veredelt worden und hatten fast alle nur einen Trieb gemacht. Das erste Mal schnitt ich nun, abwechselnd, in der einen Reihe alle jungen Stämmchen auf 5—6 Augen zurück, während in der nächsten Reihe die Triebe alle ungestutzt und ganz gelassen wurden. Das zweite Mal wechselten gestutzte und nicht gestutzte Stämmchen in jeder Reihe mit einander ab. Die Witterung war ganz gut gewesen, und das Resultat war beide Male, daß die zurückgeschnittenen Stämmchen kräftige Triebe von $1\frac{1}{2}$ bis 2′ (58 Cm.) Länge gemacht hatten, während die unbeschnitten gelassenen in beiden Jahren alle nur in der Spitze des vorigjährigen Triebes um 2—4″ (49—97 Mm.) weiter in die Höhe gewachsen waren und in beiden Jahren mehrere

Digitized by Google

selbst schon Blüthenaugen gemacht hatten, welche im nächsten Jahre auch aufblüheten. — Ich habe den Versuch nachher dahin abgeändert, daß ich in einem folgenden Jahre auch eine Anzahl guter hochstämmiger Birnenstämme mit Krone im Garten beim Hause in Reihen im Grabelande einsetzte, wobei wieder abwechselnd bei dem einen Stamme die Sommertriebe der Krone angemessen zurückgeschnitten, bei dem andern ungestutzt gelassen wurden. Das Resultat war auch hier wieder, daß die Stämme mit gestutzten Kronenzweigen neue kräftige Triebe, die ungestutzt gelassenen nur recht kurze Triebe gemacht hatten, und habe ich dasselbe Resultat 1858 um Michaelis auch schon in Hohenheim wahrgenommen, wo es mir auffiel, daß die im letzten Frühlinge erst versetzten Stämme, welche ich sah, bei deren Versetzen man die Triebe der Krone ungestutzt gelassen hatte, alle nur sehr kleine Triebe gemacht hatten. — In Braunschweig wollten Diejenigen, welche dafür sprachen, daß man beim Verpflanzen eines Baumes die Triebe der Krone ungestutzt lassen müsse, zugeben, daß zur Herstellung einiger Gleichheit zwischen der sehr verkürzten Wurzel und der Krone des Baums, es angemessen sein würde, wenn der Baum zu viele Sommertriebe hätte, eine Anzahl davon ganz wegzuschneiden. Stecken aber in den Spitzen der Sommertriebe wirklich so viele Reservestoffe, so ist es inconsequent, eine Anzahl davon ganz wegzuschneiden, und tritt bei jedem wegzunehmenden Triebe wieder die oben gedachte Frage des Lüneburger Gärtners ein. Läßt man der Krone des Baums zu viele Augen und damit zu viele, gleich im ersten Frühlinge wachsende Blätter, welche alle bei Tage merklich ausdünsten, so wird, da Anfangs die erst entstehenden jungen Wurzeltriebe des Baums, welche das Einsaugen von Saft besorgen, noch so klein sind, die Ausgabe des Baums gleich im ersten Anfange der neuen Vegetationsperiode größer werden als die Einnahme, und dann entsteht Saftarmuth im Baume, bei der derselbe weder in die Zweige, noch in die Wurzel günstig wachsen kann, so daß bestimmt die Wurzel dann sich nicht mehr vergrößert als die Zweige. Vergrößerte sich aber wirklich um so mehr und allein die Wurzel, so müßte das ja auch bald über der Erde kräftigeren Trieb hervorrufen.

Ich habe auch bisher nicht gefunden, auf welche gemachten genauen Versuche die Behauptung sich gründet, daß gerade in den Spitzen der Sommertriebe eine Menge von Reservestoffen sich finde, welche, nach meiner Ansicht, wohl mehr überall im Baume gegen den Herbst hin abgelagert werden, welche Beobachtungen schon vor 50 Jahren gemacht sein müßten, da schon damals dieselbe Streitfrage im Gange war. Ist die Behauptung aber gegründet, so wird man bei dem Verlorengehen einiger Reservestoffe durch das Stutzen der Sommertriebe sich beruhigen können, wenn durch das Zurückschneiden der Triebe gleich im ersten Sommer ein kräftiger Trieb im ganzen Baume

Digitized by Google

entsteht; denn bei diesem wird die auch gleich kräftig wachsende Wurzel bald so viele Nahrung einziehen, daß die verloren gegangenen Reservestoffe dadurch mehr als reichlich ersetzt werden. Die Vertheidiger der Forderung, beim Verpflanzen eines Baums die Sommertriebe nicht zu stutzen, wollten dann um so mehr im nächsten Jahre zurückschneiden, um nach vergrößerter Wurzel desto kräftigeren Wuchs hervorzurufen. Kann man dieses aber durch das Zurückschneiden der Triebe der Krone gleich im ersten Jahre hervorrufen, so ist der Erfolg davon, wenn man mit ungestutzten Trieben der Krone verpflanzt, nach meinen obgedachten Versuchen nur der, daß dadurch für den guten Wuchs des Baumes ein Jahr unnütz verloren geht.*)

*) Nachdem das Vorstehende bereits geschrieben war, geht mir im Frühlinge 1879 noch eine Nachricht über die in der hier fraglichen Angelegenheit von Herrn Institutsgärtner Bileck und Professor Magerstein gemachten Versuche zu, der weitere Beachtung jedenfalls verdient. Beide Herren hatten 5 Jahre alte veredelte Wildlinge von mehreren Obstklassen, theils in den Kronenästen zurückgestutzt, theils unbeschnitten gelassen; auf beiden Seiten hatte man zugleich der Hälfte der vorhandenen Stämme die Wurzel kurz, der anderen Hälfte die Wurzel lang geschnitten. Die Stämme waren darauf jeder einzeln genau gewogen und dann an demselben Tage und in ganz gleiches Terrain hineingepflanzt worden. Eine Tabelle ergiebt nun, was sie gewogen hatten „vor dem Pflanzen" und „nach dem Pflanzen", was dem Sinne nach wird heißen sollen, als sie im nächsten Herbste wieder aufgenommen und nochmals gewogen wurden, und zwar daß die, welche nicht zurückgestutzt worden waren, an Gewichte mehr zugenommen hatten als die zurückgeschnittenen. Es wird dabei gar nicht gesagt, ob man auch die Wurzel der nicht zurückgeschnittenen Stämme beträchtlich vergrößert gefunden habe, aber eingestanden daß im ersten Sommer alle Triebe über der Erde nur klein geblieben seien. Sind die vorgelegten Resultate richtig, so kann man ihnen einige Wichtigkeit nicht absprechen; aber ehe man eine sehr alte, immer günstige Resultate gebende Praxis verläßt, müssen die vorgedachten Versuche doch noch mit mehr Stämmen und an verschiedenen Orten wiederholt werden, um zu prüfen, ob sie überall dieselben Resultate geben; namentlich muß auch versucht werden, ob nachher ein desto kräftigerer Wuchs entsteht. Bei meinen Versuchen war das nicht der Fall und selbst die unbeschnitten in die Baumschule eingesetzten Stämme blieben in den nächsten Jahren nachher, obwohl zurückgeschnitten, im raschen Wuchse hinter den ursprünglich gleich zurückgeschnittenen noch zurück.

Es ist auch in den Pomologischen Monatsheften von 1879, S. 169 noch wieder ein Aufsatz eines Herrn F. Palmer, Stadtgärtners in Großenhain, mitgetheilt worden, der mehrfach sowohl an der Krone bis auf etwa 6 Augen zurückgestutzte, als auch an der Krone unbeschnitten gelassene Stämme verpflanzte, sich aber sehr gegen das Verpflanzen nicht zurückgestutzter Triebe der Krone erklärt, und diese entschieden mißbilligt, wo man viele Stämme an Orten verpflanzen wolle, wo ein öfteres Begießen der Stämme beschwerlich sei. Ein Versuch, den er 1878 wieder machte, wo zahlreiche Stämme, die er mit zurückgestutzten Kronenzweigen pflanzte, sämmtlich gut angingen und gut wuchsen, fiel bei zwei Apfelstämmen und drei Birnenstämmen, die an einer Landstraße mit unbeschnittenen Kronenzweigen gepflanzt wurden, weil im Mai ausdorrende Morgenwinde herrschten, so ungünstig aus, daß die Zweige nicht bloß nur kurze neue Triebe machten, sondern an den Spitzen anfingen herabzusterben, und als im nächsten Herbste diese Stämme vorsichtig wieder ausgegraben wurden, war der Wurzelstock zwar noch gut, aber von neuen Wurzelbildungen war so gut wie nichts zu sehen.

Digitized by Google

Ist nun aber eine Pflanzung von Obstbäumen nach der vorstehenden Anweisung gut ausgeführt, so ist das nächste, und wenn jemals der Obstbau sich wirklich so heben soll, wie er es kann, allernöthigste Geschäft, daß man die Kenntniß der rechten Namen der angepflanzten Obstbäume sich recht sorgfältig zu erhalten sucht. Bisher geschieht leider in dieser Hinsicht fast überall noch ganz und gar nichts. Man sieht es zwar sehr gern, wenn den bezogenen Obstbäumen ein Hölzchen mit dem vollständigen Namen angebunden ist (was allemal und ohne Ausnahme geschehen sollte, während meistens an den bezogenen Stämmen nur die Nummer sich findet, welche die Sorte in der betreffenden Baumschule hat), verspricht auch etwa, sich die Namen anzuschreiben, unterläßt dies aber dennoch, bindet etwa die Namenhölzchen, wenn sie, nachdem der Bindfaden abgefault, abgefallen sind, nochmals mit frischem Bindfaden an die Stämme wieder an — aber das letzte Resultat ist allemal, daß man bald bei keinem einzigen Stamme der Pflanzung mehr angeben kann, welchen Namen die Sorte hat. Und doch ist die Aufbewahrung der Namen der angepflanzten Sorten so leicht und mit sehr geringer Mühe auszuführen. Man zeichnet zu dem Ende einen Grundriß von der gemachten Pflanzung (nur in einer möglichst ähnlichen Figur, bloß durch eine Handzeichnung) auf einen Bogen Papier (bei größeren Pflanzungen nach Erfordern mehrere Bogen) hin, zeichnet die Wege im Garten, oder in der Pflanzung nebst Thüren, Pforten und Lauben mit hinein, schreibt die Himmelsgegenden auch mit bei, zeichnet desgleichen die angrenzenden Häuser, Straßen, Flüsse ꝛc. mit ein, so daß man sich dadurch in dem Grundrisse leicht orientiren kann, macht an jeder Stelle, wo an den Wegen oder in den gepflanzten Reihen ein Baum steht ein Zeichen hin (z. B. einen kleinen Kreis) und schreibt dann die Namen jedes einzelnen Stammes vollständig und deutlich mit hinein, wobei wieder Sorge getragen werden muß, daß der Name ganz genau wiedergegeben wird und auch nicht einmal eine Sylbe weggelassen oder zugesetzt wird, macht von diesem Grundrisse noch wenigstens eine zweite Abschrift und hebt diese an verschiedenen Stellen sorgfältig auf. Ich habe nicht allein von meinen eigenen Gärten und Pflanzungen jedesmal solche Grundrisse gemacht, nach denen ich mich in meinen Pflanzungen leicht und ganz genau zurecht zu finden wußte und bei jedem Stamme den Namen der Sorte mit Sicherheit angeben konnte, sondern ich habe auch von den in nicht zu weit entfernt liegenden Gärten aus meiner Baumschule bezogenen Stämmen mir solche Grundrisse gemacht, um auf diesen Stämmen die Früchte weiter zu beobachten, mir etwa auch einmal wieder ein Reis holen zu können, und konnte dadurch in ziemlich vielen Gärten mit Sicherheit mich zurecht finden. Die angefertigten Grundrisse nähte ich alle in ein Quartbuch ein, um sie nicht zu verlieren und das Buch mit mir nehmen zu können, wenn

Digitized by Google

ich nach einem der betreffenden Gärten hinging. Ein Beschädigen, Verkramen und Verlieren des Grundrisses wird verhindert, wenn ihn Jeder in einen Pappdeckel einnäht und eine Aufschrift darauf macht. Möchte das doch wenigstens von jetzt an von allen gebildeten Obstpflanzern, selbst von denkenden Landleuten geschehen! Wie bald würde dann eine reichere Sortenkenntniß entstehen!

Daß dies bisher nicht geschehen ist, hat einen doppelten Grund, zunächst den, daß man daran verzweifelte, von den vielen jetzt vorhandenen Obstsorten jemals die Namen genügend zu behalten, auch nur zu oft die traurige Erfahrung machen mußte, daß man aus den vorhandenen Baumschulen doch unrichtig Benanntes erhalten habe. — Die jetzige Gleichgültigkeit der gebildeten Obstpflanzer gegen nähere Sortenkenntniß hatte daher bisher einen guten Grund, muß indeß künftig wegfallen und wird auch immer mehr wegfallen können, wenn nur die gebildeten Obstpflanzer eine Besserung dieser für den Obstbau höchst schädlichen Zustände ernstlich wollen. — Daß unsere Pomologen schon seit 1857 sich ernstlich bemüht haben, aus der jetzt vorhandenen großen Sortenzahl eine geringere Anzahl der besten Sorten herauszuscheiden ist bekannt, und blieb dabei immer noch der wesentliche Mangel, daß man nicht zugleich mit angeben konnte, welchen Boden und welche Localität jede Sorte zu ihrem Gedeihen bedürfe, so wird diesem Mangel durch die hier vorliegende Schrift doch schon sehr abgeholfen. Mögen also gebildete Obstpflanzer nur künftig gar keine anderen Sorten für ihre Pflanzung nehmen, als die jetzt am meisten, namentlich auch in der tabellenartigen Uebersicht zur Bepflanzung vorzugsweise empfohlenen, und mögen sie es einmal ernstlich rügen, wenn aus einer Baumschule diese nicht geliefert werden könnten oder falsch Benanntes erfolgte. Auch die Baumschuleninhaber werden dann bald sorgfältiger werden, und die Namen der jetzt zur Anpflanzung empfohlenen wenigeren Sorten, oder mindestens einen großen Theil dieser Namen, werden unsere gebildeten Obstpflanzer allgemeiner wohl behalten können, wenn sie von jeder Pflanzung sich einen guten, sorgfältig aufbewahrten Grundriß nach der vorstehenden Anweisung anfertigen. Gebildete Obstliebhaber können sich eine nähere Kenntniß der besten Sorten auch dadurch verschaffen, daß sie an die vorhandenen Pomologischen Gärten, deren Zahl hoffentlich bald noch zunehmen wird, das Begehren stellten, gegen Entrichtung eines gewissen Geldbetrages eine Collection von Früchten von den besten, zur Anpflanzung jetzt am meisten empfohlenen Sorten zugesandt zu bekommen, und daß man solche Obstcollectionen aus den in den Pomologischen Gärten gemachten Anpflanzungen recht fleißig an gebildete Obstfreunde gegen angemessene Zahlung versenden möge, habe ich, bei dringender Empfehlung der Anlage solcher Pomologischen Gärten, als eine Hauptaufgabe derselben bezeichnet, damit Namen-

Digitized by Google

kunde von den besten Sorten im Publicum sich immer mehr verbreiten könne. Mögen also gebildete Obstpflanzer künftig nur ernster als bisher nach rechter Namenkenntniß der besten Sorten streben, sie wird sich schon erreichen lassen.

Der zweite und schlimmere, aber durch einiges Nachdenken sehr leicht zu beseitigende Grund der Gleichgültigkeit der Obstpflanzer gegen richtige Kunde des Namens der einzelnen Sorten ist der, daß man immer noch gar keinen rechten Begriff davon hat, daß an der Kenntniß des rechten Namens der einzelnen Sorten für den Erfolg des Obstbaues viel liege und die Unkenntniß davon beträchtlich schade. Diese Stimmung und Richtung unserer Obstpflanzer spricht sich am deutlichsten in folgender Aeußerung eines hochstehenden Forstmannes aus, der auch Baumschulen mit zu beaufsichtigen hatte, aus welchen namentlich auch Landleuten Obstbäume verabfolgt werden sollten: Als ich mit dem Gärtner an der hier gedachten Anstalt die gepflanzten Mutterstämme durchging, zu denen die Reiser von mir, als ich noch in Bardowieck war, genommen waren, stritt ich gegen die richtige Benennung des einen Stammes, welchen Namen der Gärtner zu vertheidigen suchte, worauf der Forstbeamte den Streit mit der Aeußerung zu beendigen suchte, „wenn der Landmann nur einen guten Apfel bekommt, was liegt daran, wie er heißt". Ich erwiderte, er als sehr guter Forstmann werde doch nicht sagen, wenn der Landmann nur einen guten Waldbaum bekommt, was liegt daran zu wissen, wie die Baumart heißt. Alles, was wir über eine Obstsorte wissen und erfahren haben, knüpft sich, wenn es für die Zukunft und zur Förderung der Obstkunde und des Obstbaus Werth haben soll, an den Namen der Sorte und man arbeitet und säet in den Wind, wenn der eine sie so, der andere anders nennt. Erst durch richtige Kenntniß der Namen der einzelnen Sorten kann man eine gewisse Sorte bestimmt bekommen, erfährt, wann sie reift, wann sie am besten gepflückt werden muß (worauf namentlich bei den Tafelbirnen, wenn sie schmelzend und delicat sein sollen, viel ankommt), wozu sie gut zu gebrauchen ist, welchen Boden und Lage sie bedarf, wie der Baum zu behandeln ist ꝛc. Das Alles wird jeder Obstliebhaber, wenn die gemachte Pflanzung für ihn rechten Werth haben soll, wissen müssen, und man sagt nicht zu viel, daß jede Obstpflanzung, in der man die rechten Namen der einzelnen, angepflanzten Sorten nicht angeben kann, für den Besitzer nur halben Werth hat, auch längst nicht so viele Früchte liefern wird, als wenn man im Stande gewesen wäre, eine rationelle Pflanzung mit richtig benannten Sorten zu machen. Also nochmals! keiner pflanze künftig, wenigstens im Ganzen, andere Sorten als die zur Anpflanzung am meisten empfohlenen, und ist eine Pflanzung gemacht, so werde sofort ein guter Grundriß der Pflanzung, mit eingeschriebenem Namen jedes Stammes, angefertigt und gut aufbewahrt,

Digitized by Google

und man unterlasse es auch nicht, wenn die gepflanzten Stämme tragen, die Früchte mit der nachstehend bei jeder Sorte gegebenen kurzen, aber genügenden Beschreibung zu vergleichen, um zu entscheiden, ob man die rechte Sorte bekommen hat; erst dann wird unser Obstbau sich recht heben!

Zu einer größeren Förderung einer richtigen Sortenkunde würde es gewiß auch sehr beitragen, wenn Personen, welche auf dem Lande oder in Städten größere Gärten nicht einmal haben, aber vielleicht einen Apfelbaum oder Birnbaum besitzen, die dem Besitzer bisher wenig werthvolle Früchte lieferten, diese dazu verwenden wollten, um Probebäume daraus zu machen. Solchen angelegten Probebäumen verdanke ich den größten Theil meiner Sortenkunde und bepfropfte einen einzigen Stamm, der schon ein starker war, nicht selten mit 200—300 verschiedenen Sorten. Solche Probebäume zu haben, würde den Besitzern derselben bald weit mehr und ein für die Mitmenschen viel nützlicheres Vergnügen gewähren, als Beschäftigung mit Blumen. Zur Anlegung solcher Probebäume gab ich eine deutliche Anweisung in der kleinen Schrift „Die Probe- oder Sortenbäume, als bestes Mittel, sich in kurzer Zeit umfassende pomologische Kenntnisse zu erwerben“ (Ravensburg bei Eugen Ulmer 1871), welche Schrift im Buchhandel noch zu haben sein wird. Wer keine eigenen Hochstämme dazu hätte, würde sich auch in kurzer Zeit ein paar Pyramiden dazu heranziehen können, welche er dann in Probebäume umwandeln müßte. — Andere fänden vielleicht noch mehr Vergnügen daran, wenn sie sich eine Anzahl Obstbäume in Töpfen anzuziehen suchten, auf welchem Wege sie zwar mühsamer zur Kenntniß vieler der besten Obstsorten gelangen, aber diese Beschäftigung würde Manchem doch vielleicht noch lieber sein und angenehme Erholung gewähren, weil sie mehr Aehnlichkeit mit der Beschäftigung mit Blumen hätte. Man hat mehrere Anweisungen zur Anlegung einer Obstorangerie in Töpfen. Die neueste, ganz kurze, keinen Bogen lange, und doch manches Belehrende enthaltende ging mir im vorigen Jahre unter dem Titel: „Die Obstbaumzucht in Töpfen“ von Fr. Schwab in Darmstadt zu. Sie berichtigt das frühere Verfahren dabei und wohl recht angemessen dadurch, daß die Obstbäume im Herbste aus den Töpfen herausgenommen, ins freie Land hineingesetzt und erst im nächsten Frühlinge wieder in recht fruchtbare Erde in die Töpfe zurückversetzt werden sollen, und zweifelt nicht, daß es dennoch gelingen werde, im nächsten Sommer Früchte davon zu gewinnen.

Digitized by Google

Weitere Erziehung, Pflege und Beschützung der gepflanzten Obstbäume.

Um den gepflanzten Obstbäumen die nöthige Sorgfalt angedeihen lassen zu können, muß die erste Sorge sein, sich mehrere dazu nöthige Instrumente und Sachen anzuschaffen. Zunächst muß da genannt werden ein gutes Gartenmesser und eine gute schneidige Säge mit nicht zu hohem Bügel, damit man mit der Säge auch zwischen etwas eng sitzende Zweige hinkommen könne. Das Gartenmesser muß man aus guter Fabrik beziehen, es muß recht schneidig sein und bleiben; denn nur zu oft bekommt man wenn auch schön gearbeitete Messer, welche bald den scharfen Schnitt verlieren, was an dem zum Messer genommenen Stahle und dessen rechter Härtung liegen muß. Ich habe von demselben Fabrikanten in Hannover, der mir immer sehr gute Copulirmesser verfertigte, doch immer schlechte Gartenmesser erhalten, deren Schneide bald zu stumpf wurde, während ein gut schneidiges Gartenmesser leicht selbst durch daumensdicke Zweige hindurch geht. Fehlt der rechte Schnitt, so macht das Arbeiten mit solchem Gartenmesser immer viel Mühe. Die besten Gartenmesser bekam ich immer aus der Fabrik der Gebrüder Dittmar in Heilbronn in Würtemberg.

Als Geräthschaften muß man ferner haben ein paar gute Baumleitern, welche man später auch beim Pflücken des Obstes sehr nöthig hat. Ich ließ mir eine kleine und größere Baumleiter anfertigen, auch die letztere nur so schwer, daß eine Person sie noch gut transportiren konnte. Die kleinere hatte 6 Tritte, die größere 9 oder 10. Die untersten Tritte waren gebildet von genügend haltbaren, etwa $2^1/_2$ Zoll (54 Millimeter) breiten, mit der schmalen Seite in die Höhe stehenden Sprossen, welche in die in der Höhe stehenden, aus einem genügend haltbaren Brette bereiteten Tragebalken eingelassen und an der äußeren Seite fest verpflöckt waren. Die obersten 2 und 3 Tritte bestanden dagegen aus wagerecht liegenden, in die Tragebalken breit genug eingelassenen und außen wieder gut verpflöckten Brettern, so daß man auf diesen bequem und sicher stehen konnte, um so beide Hände frei zu haben. Die 2 hinteren Tragebalken, die von weniger breiten Brettern verfertigt werden und hinten nur durch ein paar Querleisten zusammengehalten werden, müssen breiter auseinander stehen, damit die Leiter, wenn sie angesetzt wird, fest stehe. Damit die Füße in etwas weichere Erde nicht einsinken möchten, hatte ich an allen 4 Tragebalken unten Holzstücke annageln lassen, die unten beträchtlich breiter waren als oben. Die beiden Tragebalken wurden oben durch eine hindurchgehende eiserne Stange, mit einer Schraube daran, festgehalten.

Digitized by Google

Man muß ferner ein gutes warmflüssiges und kaltflüssiges Baumwachs bereiten, um Wunden damit gleich gut verstreichen zu können. Es sind gar verschiedene Recepte zu einem warmflüssigen Baumwachse gegeben worden, und noch erst im Vereinsblatte für die Mitglieder des Pomologenvereins 1879, Seite 59, ist folgendes billige Pfropfwachs (zugleich als Baumwachs überhaupt zu gebrauchen) empfohlen worden. Zu 500 Gramm Lärchen- oder Fichtenharz füge 250 Gramm geschmolzenes Ochsentalg zu, bringe beides langsam zum Schmelzen, rühre es gut um, nimm es vom Feuer und thue 250 Gramm dicken Terpentin hinzu. Wenn dies gut vermischt wird, so erhält man reines Pfropfwachs, welches mit dem berühmten Mastic L'home Lefort rivalisirt, aber viel weniger kostet. Ich nahm (wohl noch weniger kostend, aber gut zu gebrauchen) zu 1 Pfund Colophonium 48 Gramm Rindertalg, welches in einem eisernen Topfe mit 3 Füßen langsam zusammengeschmolzen wurde, so daß es nicht aufkochte und Feuer fing (wollte es dennoch aufkochen, nahm ich es eine Weile vom Feuer), und goß dann noch so viel (etwa 2—3 Eßlöffel voll) Terpentinöl zu, so daß die Masse noch eine starke Viertelstunde flüssig blieb, ohne noch brennend heiß zu bleiben, und man es mit einem Pinsel auftragen konnte, ohne Gefahr, damit die bestrichene Stelle zu verbrennen.

Zum Bestreichen größerer und kleinerer abgesägter Aeste am oberen Schnitte bedient man sich jetzt wohl allgemein eines dickflüssigen Steinkohlentheers. Es wird zugegeben, daß der aufgestrichene Steinkohlentheer das Holz auf der Wunde tödtet, so daß es nicht mehr in Fäulniß übergehen kann, wobei die Rinde am Rande der Wunde doch gute Wundränder bildet und überheilt. Ich habe meinerseits zum Bestreichen solcher abgesägter Aeste doch lieber ein gewöhnliches Baumwachs genommen, das lange hält und nicht theuer ist. Früher bestrich man größere Wunden immer mit einer Salbe von Lehm, Kuhdünger und Asche, worunter die Rinde gut überheilte.

Ist es bei etwas entfernter liegenden Pflanzungen zu umständlich, ein warmflüssiges Baumwachs anzuwenden, so kann man leicht auch ein kaltflüssiges Baumwachs bereiten, mit dem man auch weit reicht. Man nimmt 1 Pfund Weißes Harz (sieht fast aus wie gelbes Wachs), läßt dieses in einem Tiegel langsam zusammenschmelzen, da es leichter schmilzt und auch leichter aufkocht als Colophonium. Ist alles völlig geschmolzen, so rührt man die vom Feuer genommene Masse noch eine Zeit lang mit einem Hölzchen um, bis sie nicht mehr zu heiß ist und Miene macht zu erstarren, und schüttet dann auf Einmal 78 Gramm ($^5/_{32}$ alte Pfunde) guten Weingeist unter raschem Umrühren der Masse hinzu, die darauf sehr flüssig wird, und gießt sie dann in eine oder zwei dazu bereit gehaltene steinerne Kruken hinein, worauf am andern Morgen die Masse einem etwas

Digitized by Google

consistenten Honig gleicht. Die Masse bleibt in den Kruken lange gut, und würde sie zu steif, so daß man sie mit einem vorn flach geschnittenen Stöckchen nicht mehr auf die Wunden aufstreichen könnte, so giebt man, unter nochmaligem Erwärmen der Masse, nur noch etwas Weingeist zu. Gießt man den Weingeist in die geschmolzene Masse schon hinein, während diese noch sehr heiß ist, so geräth der Weingeist, wie ich es schon erlebte, sogleich in Brand. — Ich machte weiter mehrmals die Erfahrung, daß wenn so bereitetes kaltflüssiges Baumwachs auf den Verband eines aufgesetzten Reises gestrichen wurde, dieses mehrmals die Rinde von Reis und Wildling unter dem Verbande tödtete und fand dasselbe auch schon bei Andern, während in anderen Fällen Schaden dadurch nicht entstand. Bei bestrichenen Wunden sah ich aber bisher durch den Gebrauch des kaltflüssigen Baumwachses Schaden nicht entstehen.

Was die weitere Behandlung der gepflanzten Bäume betrifft, so entsteht da zunächst die Frage, wie sie, um eine schöne Krone zu bilden, weiter erzogen werden sollen. In hiesiger Gegend war vor etwa 10 Jahren darüber eine lebhafte Streitfrage entstanden zwischen den Braunschweiger Pomologen und dem Herrn Wegbau-Inspector Parisius, jetzt in Göttingen wohnhaft, welcher die Bepflanzung der Chausseen bei Eimbeck und Göttingen leitete und bei Schmorl & v. Seefeld in Hannover eine kleine Brochüre darüber herausgab (Behandlung der Obstbäume an den Chausseen der Wegbau-Inspection Eimbeck), die 1871 in zweiter Auflage erschien und à 50 Pfennige noch zu haben sein wird. An den Chausseen im Hannoverschen wollte man nur eine Kesselbildung der Krone beibehalten, wobei im ersten Herbste der zu 7—7½ Fuß (2,16 Meter) Kronenhöhe herangezogene junge Baum nur 2 einander gegenüber stehende auf 6—8 Augen zurückgeschnittene Triebe behalten sollte, die sich dann im nächsten Jahre auf 4 vermehrten, während andere hervorgekommene Nebenäste weggeschnitten würden, worauf im dritten Jahre die gebildeten Aeste sich noch weiter vermehrten. Es sollte im Ganzen der Baum, um gehörig zu erstarken und eine schöne Krone zu bilden, erst volle 9 Jahre lang geschnitten werden, ohne daß er trüge, worauf dann gleich die volle Tragbarkeit eintrete. — Die Braunschweiger wollten dagegen jeden Baum mehr seinem natürlichen Wachsthume überlassen, und namentlich gern den so häufig sich zeigenden pyramidalen Wuchs beibehalten, wozu der auf 7 Fuß (2,04 Meter) Kronenhöhe geschnittene Baum 4—5 Kronentriebe und namentlich auch das Mittelreis in der Krone zur Fortführung des pyramidalen Wuchses der Krone behalten sollte. Ich stimmte dem völlig bei, daß ein so langes Beschneiden der Krone nicht nöthig sei und man jeden Baum mehr seinem natürlichen Wuchse überlassen könne, wobei in den ersten drei Jahren, um die Hauptäste der Krone etwas zu ver-

Digitized by Google

stärken, damit sie sich nicht hängen, das Leitreis an jedem Hauptaste auf 6—8 Augen zurückgeschnitten werden und auch die nächsten weiter nach unten stehenden Nebentriebe etwas gestutzt werden möchten. Doch fand ich es beim Pflücken des Obstes später oft unbequem, wenn man dem Baume auch den Mitteltrieb gelassen hatte, und glaube, daß es im Ganzen besser sei, jedem jungen Baume den Mitteltrieb wegzunehmen und nur 4—5 Hauptäste der Krone stehen zu lassen um in der Mitte der Krone einen freien Raum zu behalten, in dem man sich frei bewegen und beim Pflücken des Obstes auch besser die Leitern ansetzen kann. Es wird dann zur Fortbildung der Krone genügen, wenn man alle ins Innere hineinwachsenden Aeste, und alle zu dicht wachsenden Zweige möglichst zeitig wegnimmt, um überall in der Krone Luft und Sonne zu erhalten. Bei Bäumen mit breitwachsenden Kronen (z. B. Geflammter weißer Cardinal) wird man auch darauf zu sehen haben, daß man die Kronen in die Höhe zu ziehen sucht, indem man nach unten hin wachsende Triebe, deren Aeste sich bald hängen würden, wegnimmt und dagegen nach oben hin sehende Triebe stehen und fortwachsen läßt, was namentlich nöthig ist, wenn solche Bäume an Wegen und Chausseen stehen. Wächst ein Baum gesund, so kann man ihn nach den ersten 2 Jahren allermeistens so fortwachsen lassen, was seine Natur mit sich bringt, und kann man ihn auch schon so früh tragen lassen, wie er tragen will. Ein Ausputzen der immer größer werdenden Baumkrone muß aber alle 2 Jahre vorgenommen werden, um Aeste, die man wegnehmen muß, um Luft und Sonne in der Krone zu schaffen, nicht noch größer werden zu lassen.

Wird irgendwo ein Ast oder Zweig weggeschnitten oder weggesägt, so ist sorgfältig dahin zu sehen, daß Messer und Säge nicht allzudicht am Stamme angesetzt werden, um die entstehende Wunde nicht noch größer zu machen, als nöthig ist. Man läßt vor dem wegzunehmenden Zweige dicht am Stamme eine kleine Erhöhung stehen, schneidet oder sägt, wie man sich auszudrücken pflegt, auf Thalersdicke. Jeder weggesägte Ast muß glatt nachgeschnitten werden und von dem weggeschnittenen oder weggesägten Aste muß kein kurzer oder gar längerer Stummel stehen bleiben, sondern der ganze Ast muß rundherum in gleicher Entfernung vom Stamme (Thalersdicke) weggenommen werden. Unwissende Baumwärter überlassen alle Sägenschnitte immer sich selbst und sägen einen Ast oft ein paar Zoll weit vom Stamme ab, was denn immer den ersten Grund dazu legt, daß der Ast anfängt, von außen her innen hohl zu werden und die Holzfäule sich bald auch in den Baum hineinerstreckt, wodurch viele Bäume vor der Zeit zu Grunde gehen.

Sind die Wunden mit dem Messer glatt geschnitten und etwas abgetrocknet, so muß man sie mit Baumwachs überstreichen und nur so kleine Wunden, die voraussichtlich schon im nächsten Sommer ganz

Digitized by Google

überheilen werden, kann man sich selbst überlassen. Das Wegnehmen der überflüssigen Aeste und Zweige geschieht zweckmäßig immer schon früh im Frühlinge, ehe der Baumsaft wieder stärker im Triebe ist, oder auch wenn der Baum schon grün ist, damit nicht eine schädliche Stockung im Saftgange entstehe, wodurch selbst Krebsschäden erzeugt werden könnten.

Was die weitere Heranziehung und den Schnitt der Zwergobststämme nach der neueren Methode betrifft, so ist das, wie schon obgedacht, keine leichte Sache und muß von einer gehörig kundigen Person, wenn nicht am Ende alles wieder verdorben werden soll, besorgt werden. Es würde über die Grenzen dieser Schrift hinausgehen, wenn ich auch dazu hier eine nähere Anweisung geben wollte, und schafft, wer Zwergobstbäume erzieht, sich zum näheren Studium am besten Herrn Dr. Lucas' Schrift an: Die Lehre vom Baumschnitt, für die deutschen Gärtner bearbeitet (Ravensburg, Dorn'sche Buchhandlung, 1867). Eine sehr lesenswerthe Schrift ist auch die: Der Obstbaumschnitt; neueste Methode zur Behandlung der feineren Obstarten am Spalier, sowie in allen andern gebräuchlichen Formen, nach J. A. Hardy, Dubreil, Lepère u. A. bearbeitet, unter Benutzung der neuesten Auflage des Traité de la taille des arbres fruitiers par J. A. Hardy, und durch Zusätze und Erläuterungen unsern Verhältnissen angepaßt von H. Jäger, Großherzoglich sächsischem Hofgärtner ꝛc. Zweite vermehrte und verbesserte Auflage (Leipzig, Verlag von Otto Spamer, 1860). — Da indeß gar Manche nach ihren Verhältnissen es wohl vorziehen dürften, die Zwergobstbäume, welche sie haben, auch ferner noch nach der älteren, weniger schwierigen Methode zu erziehen und zu schneiden, so will ich dazu am Schlusse dieses Werkes noch eine kurze, leicht faßliche und übersichtliche Anleitung geben.

Sind Pflanzungen von jungen Obstbäumen gemacht, so wird man auch schon für die nächste Zeit, namentlich den nächsten Winter Bedacht darauf nehmen müssen, sie vor Beschädigungen durch Hasen und Schafe zu schützen. — Sind nur Hasen zu fürchten, so werden diese am besten abgehalten durch Bestreichung der jungen Obstbäume bis zur genügenden Höhe mit Kalkmilch, Rindsblut und etwa auch einem Zusatz aus der Kloake. Der Anstrich regnet so leicht nicht ganz ab und behält noch lange den Geruch, so daß Hasen dann nicht daran gehen. In einem den Hasen zugänglichen Garten werden junge Hochstämme am einfachsten dadurch geschützt, daß man sie bis zu gegenügender Höhe mit etwas Roggenstroh umbindet, welches Stroh im Frühlinge an einem trocknen Tage wieder weggenommen und in den Ställen verwandt wird. — Sind aber auch Schafe zu fürchten, die gar gern auch die Rinde der jungen Obstbäume abnagen, und wobei die Schäfer häufig sehr nachlässig zur Verhütung solchen Schadens sind, so ist es am besten, jeden jungen Baum gleich Anfangs

Digitized by Google

mit genügend vielen Dornentrieben zu umbinden, so daß Schafe und Hasen nicht zur Rinde des jungen Baums kommen können.

Sehr empfindlich ist oft auch der Schaden, der größeren und jungen Obstbäumen durch unter den Wurzeln der Obstbäume liegende Mäuse, besonders durch die Erdratte (Wasserratte, Haarmaus, Wühlmaus, Mus amphibius) zugefügt wird, und ist es schon geschehen, daß ein beträchtlicher Theil der erst unlängst gepflanzten jungen Bäume im nächsten Winter durch Wasserratten an den Wurzeln ganz abgenagt worden ist. Im lockeren Erdreiche, wo junge Bäume gepflanzt worden sind, etwa auch etwas Dünger mit untergebracht wurde, halten sich gern Regenwürmer und Engerlinge des Maikäfers auf, welche der Maulwurf bald zu finden weiß, und die Wasserratte, welche keine Scharrfüße hat, folgt gern den vom Maulwurfe gewühlten Gängen nach, so daß sie leicht auch unlängst erst gepflanzte junge Obstbäume findet. Sie hält sich am liebsten in der Nähe von Teichen und Bächen auf, geht oft aber auch ziemlich weit in die Felder hinein. In meiner Baumschule verdarben sie mir, obwohl ich sie auf jede Weise verfolgte, fast jeden Winter ein paar Dutzend schon abgebbare, schöne Hochstämme, und habe ich lange vergeblich gegen sie gekämpft, bis es mir bemerklich wurde, daß wenn die Wasserratte an das gelegte und gewöhnlich angewandte Gift von Phosphorpasta gern angehen soll, die Phosphorpasta frisch zubereitet sein muß. Dadurch daß ich diese nun immer gleich selbst zubereitete, sobald sich Erdratten irgend wo gezeigt hatten, bin ich ziemlich bald ihrer Herr geworden. — Das Gift bereitete ich mir, sobald es am Abend gelegt werden sollte, auf folgende Weise zu. Von einer in einem Glase mit großem Korkstöpsel unter Wasser aufbewahrten Stange Phosphor (gewöhnlich von der Dicke eines kleinen Fingers; wenn Phosphor nicht unter Wasser liegt, geräth er bald in Brand) schnitt ich mir ein Stück von circa 6 Mm. Länge ab und legte es vorerst in ein Gefäß mit Wasser. Dann wurde in eine schräg gestellte, größere Wasserschale fast kochend heißes Wasser hineingegossen und zugleich ein Thermometer schräg hineingelegt, um den Stand des Queckfilbers beobachten zu können. Zugleich wurde in das heiße Wasser eine kleine Steinkruke mit hineingelegt, in welche das fertige Gift später hineingestrichen werden sollte, und mehrmals umgedreht, um die Wärme des Wassers anzunehmen. War das Queckfilber im Thermometer auf 54°R. herabgesunken, so schöpfte ich mit der Kruke rasch etwas heißes Wasser, während ein Gehülfe das noch in der Schale befindliche heiße Wasser rasch weggoß und die Schale wieder an den früheren Ort stellte. Aus der kleinen Steinkruke hatte ich inzwischen noch so viel Wasser weggegossen, daß sie noch zum dritten Theile mit heißem Wasser angefüllt war, dies wurde nun in die Schale hineingegossen und das abgeschnittene Stückchen Phosphor schnell hineingelegt, in dem nur

Digitized by Google

noch 52° heißen Wasser schmolz es bald. Zeigte Umrühren des Phosphors, daß dieses ganz geschmolzen war, so gab ein Gehülfe allmählich Roggenmehl hinzu (Weizenmehl erzeugt eine zu weiche und klebrige Pasta), während ich mit einem vorn flach zugespitzten Holzspane die Masse rasch umrührte. War der entstehende Brei noch genügend dünn, so wurde, ohne weiter Mehl zuzugeben, eine Zeitlang nur rasch gerührt, bis man annehmen konnte, daß das Gift sich in der Masse gleichmäßig vertheilt habe, und wurde unter fortgesetztem Umrühren dann nach und nach noch so viel Mehl hinzugegeben, daß eine etwas consistente Pasta entstanden war. Da sich dann gleich viele Phosphordämpfe entwickeln, so brachte ich die Schale in diesem Stadium gern auf einen vor dem Hause stehenden Tisch, damit der Wind die Dämpfe von den bei der Operation beschäftigten Personen wegwehen könnte. War die Pasta fertig, so wurde sie mit dem flachgeschnittenen Hölzchen in die steinerne Kruke hineingestrichen und diese in einen kleinen Kasten auf ein untergelegtes Kartenblatt vorerst umgekehrt hingestellt, damit Dämpfe von der Pasta nicht mehr entweichen könnten.

Waren nun im Winter an jungen Bäumen Ratten gefunden worden, so ließ ich die sich zeigenden Gänge der Thiere gut öffnen und durchgeschnittene, genügend dicke Stücke von Runkelrüben fest hineinstecken, daß der Gang dadurch ganz geschlossen war, den ich noch weiter mit Erde bedeckte. Zwei Tage später wurde nachgesehen, an welchen Runkelrübenstücken genagt war, um zu erfahren, in welchem Gange die Thiere liegen mochten, dann wurden die Runkelrübenstücke in die Löcher wieder hineingesteckt und der Gang gut verstopft. Nun erst wurde die Phosphorpasta bereitet. Gegen Abend, wenn sie gelegt werden sollte, wurde ein einen guten Finger dickes Stück Roggenbrod abgeschnitten, daraus lauter viereckige Stücke von etwa 1 Quadratzoll Breite gemacht und auf der einen Seite mit einem feinen Messer ein Stück Brod herausgeschnitten, so daß ein Loch in den Brotstückchen entstand und diese wurden in den Kasten gelegt, in welchem die Phosphorpasta stand. Ich nahm oft auch noch eine Anzahl gleich großer Stücke von Möhren, in die gleichfalls an der einen Seite ein Loch hineingeschnitten wurde, fand aber fast immer, daß die Ratten die Stücke Brod am liebsten weggeholt hatten. Jetzt wurden die verstopften Gänge der Erdratten wieder geöffnet, in jedes Stück Brod ein mit einem alten Messer abgenommenes, genügend großes Stück Pasta in das geschnittene Loch hineingedrückt und wurden mit 2 Fingern dann so viele Brodstücke in den geöffneten Gang hineingeschoben, daß man glauben konnte, es lägen so viele Stücke Gift in dem Gange, daß alle Bewohner des Ganges dadurch sterben würden. Dann wurde der Gang wieder fest zugemacht und erst nach 2 Tagen wieder geöffnet, worauf sich fast allemal ergab, daß die Löcher der Gänge offen blieben, zum sicheren Zeichen, daß darin nichts

Digitized by Google

mehr lebe. — Am wirksamsten konnte ich die Erdratten bald verfolgen in den Feldern von jungen Kartoffeln, in denen sie sich besonders gern einfinden, wenn das Kraut schon etwas größer geworden ist, wo sie dann die Stengel des Kartoffelkrauts abfressen, durch das bald darauf sich zeigende Welken eines abgefressenen Stengels aber ihre Anwesenheit gleich verrathen. Ich bereitete dann gleich wieder frisches Gift, suchte unter abgefressenem Kartoffelkraute mit der Hand vorsichtig einen Gang zu öffnen, schob mit den Fingern dann mehrere Stücke von den beschriebenen, vergifteten Brodstücken hinein, legte über den geöffneten Gang ein Stück mit der Hacke flach abgehauenen Grasrasens und deckte den Gang noch weiter mit Erde zu. War an verschiedenen Stellen, wo die Ratten das Kartoffelkraut abgefressen hatten, genügend viel Gift gelegt, so war auch hier das Resultat, wenn 2 Tage später die Gänge wieder geöffnet wurden, gleichfalls fast allemal, daß die Gänge offen bleiben. Man brauchte auch nur darauf zu achten, ob kein weiteres Kartoffelkraut mehr abgefressen werde, um annehmen zu dürfen, daß die bösen Verderber sämmtlich todt seien. — Ich will hier schließlich noch anmerken, daß die noch jungen Erdratten meistens in einem Graslande in oben offen bleibenden Löchern liegen, und oft nur herauskommen, um Blätter und junges Gras zu fressen. Sie gehen dann an gelegtes Gift noch nicht an, welches man erst legen muß, wenn sie etwas älter geworden sind und die Löcher bald zuscharren werden. Es geschieht dies hauptsächlich wohl aus Furcht vor dem kleinen Wiesel, welches in ihre Gänge hineindringt und ein schlimmer Feind der Erdratten ist, den man daher nicht, wie es oft geschieht, tödten, sondern hegen soll. Ich hatte einmal ein kleines Wiesel in einer gegen Erdratten gelegten Falle gefangen; es saß nur mit dem Fuße fest, so daß ich es noch wieder befreien konnte, worauf es sogleich wieder in den Gang der Erdratten hineinkroch. Vor dem Neste, welches ein kleines Wiesel an meinem Kartoffelstücke unter dem mit Gras bewachsenen Mittelwege im Garten hatte, lagen wiederholt schon halb verzehrte Erdratten.

Unter den Vögeln gehört besonders der Haussperling zu den ganz besonders schädlichen Thieren, und sollte man auf seine möglichste Verminderung (eine völlige Vertilgung wird nie möglich sein) mit allem Ernste Bedacht nehmen. Geschehen ist gegen ihn in neuerer Zeit noch gar wenig, und ist es gar sehr zu verwundern, mit welchem Eifer in neuerer Zeit die Sperlingsfreunde sich bemüht haben, wenigstens eine vorwiegende Nützlichkeit des Sperlings zu erweisen, wobei sie nicht bloß darauf hinweisen, daß er eine Menge von Maikäfern, deren Schädlichkeit bekannt genug sei, vertilge, sondern ihm auch noch andichteten, daß er eine große Menge von Raupen ꝛc. vertilge, auch dazu beitrage, im Winter eine Menge von Unkrautsamen zu verzehren, obwohl das Vertilgen von Raupen und Unkrautsamen eine

Digitized by Google

völlig aus der Luft gegriffene und ohne genügende eigene Untersuchung vorgebrachte Behauptung ist. Man hat in neuerer Zeit die als nützliche Thiere sehr gerühmten Sperlinge auch in Neuholland und Amerika eingeführt; ich gratulirte den Australiern zu der neuen Acquisition, die man wohl gar bald bereuen werde, und nicht mit Unrecht, da nach kaum 10 Jahren man die dortige Regierung schon um Schutz gegen die Sperlinge anging, da diese die Weintrauben allzusehr verzehrten. Die Sperlingsfreunde aber entgegneten, das thue der Sperling nicht, sondern der Whiteeye (ich weiß nicht, welcher Vogel damit gemeint ist). In Amerika, bei Newyork importirte man Sperlinge, weil die Raupen sich allzusehr vermehrt hatten, und wollte nach wenigen Jahren, als die Sperlinge sich nur erst etwas vermehrt hatten, schon beobachtet haben, daß die Sperlinge diese Heere von Raupen vertilgt hätten, obwohl nach genaueren Untersuchungen der Sperling Raupen gar nicht frißt, wie auch in meiner Gegend, bei den so gewaltig zahlreich vorhandenen Sperlingen wir Jahre genug gehabt haben, wo Raupen die Bäume, auch unsere Obstbäume, wiederholt ganz kahl gefressen haben. Es sind über Nutzen oder Schädlichkeit des Sperlings gründliche Untersuchungen nur möglich, wenn man den Inhalt von Kropf und Magen des Sperlings untersucht, was ich in verschiedenen Jahren bei mehreren Hundert Sperlingen, sowohl jungen, aus dem Neste genommenen, als auch alten, die ich oft schoß, wenn sie in Obstbäumen umhersuchten und etwas zu fressen schienen, genau untersucht und die gefundenen Resultate in mehreren Aufsätzen in den Illustrirten Monatsheften und der Monatsschrift veröffentlicht habe. Namentlich ist darüber einzusehen ein Aufsatz in den Illustrirten Monatsheften für Obst- und Weinbau von 1868, S. 285 ff. unter dem Titel: „Was und wie viel frißt der Sperling, ermittelt nach angestellten Versuchen". — Auch ein Aufsatz in den Illustrirten Monatsheften von 1878, unter dem Titel: Gegen den Sperling, S. 239 ff. mitgetheilt von Herrn Mädchenlehrer Becker in Jüterbogk, der auch die Magen untersuchte, möge noch gelesen werden, desgleichen ein Aufsatz in der schon gedachten Zeitschrift von 1870, S. 151 unter dem Titel: Die Spatzen und die Blüthenknospen; mitgetheilt von Herrn Pfarrer Mager in Feldkirchen in Kärnten.

Daß der Sperling auch viele Maikäfer verzehrt, ist ja allbekannt, aber was er da auch zur Vertilgung der Maikäfer thut, kann von der Maikäferplage uns nicht befreien, hat auch starke Maikäferflugjahre, als die Sperlinge bei uns am zahlreichsten waren, nicht verhindern können, da er nur in der Nähe menschlicher Wohnungen seine Nahrung sucht, nie aber in den größeren Eichenwaldungen, wo der Maikäfer in größter Menge sich aufhält. Es ist ferner ein sehr problematischer Nutzen, wenn er Maikäfer frißt, und verhindert nur mit, daß die Maikäfer nicht einmal so zahlreich werden, daß ganze Generationen

Digitized by Google

davon sich selbst wieder vertilgen. Es ist ein Naturgesetz, daß zu gewaltig sich vermehrende Insecten plötzlich ganz wieder verschwinden, und Naturforscher haben den Grund des plötzlichen Verschwindens zu sehr sich vermehrender Insecten, und wohl nicht mit Unrecht, auch darin zu finden gemeint, daß wenn eine Insectenart sich zu sehr vermehre, dann plötzlich mehr als doppelt so viele Männchen als Weibchen erschienen, was bewirke, daß die von den Männchen fortwährend gereizten Weibchen sich mehrmals mit den Männchen paarten, so daß Ueberbefruchtung entstehe und bei den Weibchen die Eier wieder vernichtet würden. Bei den letzten starken Flugjahren von Maikäfern, worauf längere Jahre wir sehr wenige Maikäfer gehabt haben, habe ich wenigstens wiederholt Maikäferweibchen zum zweiten Male in copula gefunden, und hatten die gleich nachher untersuchten Weibchen schon vollständig ausgebildete, runde, gelblich weiße Eier. Ließ ich aber von solchen Weibchen eine Anzahl noch mehrere Tage lang leben, und untersuchte dann die Eier, so hatten diese eine etwas bläuliche Farbe angenommen, waren auch nicht mehr prall und rund, sondern wie welkend und sich wieder auflösend. — Was mit Erfolg gegen die Maikäfer geschehen soll, muß so geschehen, daß man die Maikäfer durch geringere Leute einsammeln und abliefern läßt, und dann aus den Maikäfern Guano bereitet, aus welchem eine Fabrik merklich mehr erlöst hatte, als die gekauften Käfer gekostet hatten. In der Schweiz hatte man einmal für eingelieferte gutbezahlte Maikäfer 1000 Thaler ausgegeben, hatte nicht einmal Guano davon bereiten lassen, was nachher ein paar Fabriken thaten, und berechnete doch aus den zahlreichen Millionen von Engerlingen, die dadurch vertilgt worden seien, daß die so versuchte große Verminderung der Maikäfer wesentlichen Nutzen gebracht habe und die aufgewandten Kosten reichlich werth gewesen sei.

Daß der Sperling ein verwegener, gar vielen Schaden bringender Kirschen- und Weintraubenräuber ist, auch gar viele Erbsen u. s. w. verzehrt, ist bekannt; er ist aber in erster Linie ein Körnerfresser, worauf schon sein Schnabel und Magen hinweist, und richtet dadurch den allergrößten Schaden an. Was er verzehren kann, habe ich berichtet in dem obgedachten Aufsatze, als ich einen gefangenen alten Sperling, der auf einer kleinen Kammer verwahrt wurde und im Fensterbrette immer sein Futter erhielt, welches ich durch die ein wenig geöffnete Thüre immer übersehen konnte, mit mehreren Körnerarten fütterte. Legte ich ihm zu Korn auch einen Maikäfer hin, so fraß er allemal erst eine Anzahl Körner und dann erst den Maikäfer. Wurde Gerste und Hafer oder Gerste und Weizen hingelegt, so fraß er allemal zuerst resp. den Weizen oder die Gerste und seine Freßlust war noch dadurch vermehrt worden, daß ich ihm auch eine Schachtel mit sehr grobem Sande mit hinsetzte, aus der er allemal begierig eine Anzahl

Digitized by Google

Sandkörner verzehrte, um seine Mahlzeit besser verdauen zu können. Am 9. Juni setzte ich ihm in einem Schachteldeckel abgezählte 250 Weizenkörner hin, nebst einem Maikäfer. Gegen Mittag war der Maikäfer gefressen, gegen Abend der Schachteldeckel leer, und als ich noch einen Maikäfer hinsetzte, holte er gleich auch diesen. Am 10. Juni vertilgte er wieder 250 Weizenkörner, am 11. Juni 275 Gerstenkörner, am 12. Juni 300 Weizenkörner. Am 13. Juni wurden 250 Haferkörner, die recht voll und nicht taub waren, hingesetzt, die am Abend bewältigt waren, und fraß der Sperling dann noch 25 Weizenkörner. Am 15. Juni wurden ihm 350 recht volle Haferkörner hingesetzt, nebst 25 Weizenkörnern; die Weizenkörner waren Abends verschwunden, von den Haferkörnern lagen noch 40 im Schachteldeckel. Am 16. Juni wurden eben so viele Haferkörner, nebst 25 Gerstenkörnern hingesetzt; die Gerstenkörner waren am Abend verschwunden, von den Haferkörnern lagen Abends noch 60 im Schachteldeckel. Am 17. Juni wurden nochmals 380 Weizenkörner hingelegt, von denen Abends 285 verzehrt waren. Ich habe nachher das ganze Zimmer untersucht, ob er etwa von den hingesetzten Körnern eine Anzahl weggetragen hätte; es war aber nirgends etwas zu finden, und mußte man annehmen, daß er das gedachte Quantum von Korn täglich verzehrt hatte. Es kann daher nicht wundern, wenn er an unserer Kornernte jährlich uns gewaltig vielen Schaden thut, wo er den Roggen schon angreift, wenn die Körner noch weich und grün sind, und dann zu dem Weizen und anderem Korne übergeht. In meinem Geburtsorte habe ich jährlich gefunden, daß an ein paar Stellen, wo das Korn den Gärten und den Bäumen darin nahestand, von 3—4 Morgen das Korn theils verzehrt theils ruinirt wurde, so daß dem Eigenthümer vom Morgen kaum ein paar Himbten übrig blieben. Ich habe in einem früheren Aufsatze zu erweisen gesucht, daß er bei jedem Dorfe den Bewohnern des Dorfes einen Schaden im Werthe von 90 Mark zufüge; und dazu kommt dann noch das viele Korn, welches die Sperlinge im Winter auf Dreschtennen, auf Böden und den Futterorten des Federviehs auffressen! Neuerdings haben auch Andere die Kosten, die ein Sperlingspaar uns das ganze Jahr hindurch verursache, reichlich eben so hoch taxirt.

Von Insecten frißt der Sperling immer zuerst Melolonthen, besonders den Maikäfer; dann geht er auf den Junikäfer (Hoplia horticola) über, der gleich nach dem Maikäfer auftritt, frißt aber auch die Melolontha solstitialis und habe ich besonders die Bälge der Engerlinge dieser Melolontha wiederholt in dem Magen junger Sperlinge gefunden, die der alte Sperling beim Pflügen eines Ackers aufsucht. Er frißt dann auch noch manche Carabeen, welche als Vertilger des Regenwurms für uns nützliche Thiere sind; ferner gern Ohrwürmer, welche ich in seinem Magen öfter fand, die er aber nur

Digitized by Google

findet, wenn Rübsaat auf den Scheuern abgeladen wird, wo dann viele Ohrwürmer aus den Garben herausfallen, nutzt dadurch aber sehr wenig, da die Ohrwürmer bei Tage sich sehr verkriechen. Auch eine Cimexart fand ich einzeln in seinem Magen. Dagegen ist es eine Fabel, daß er eine ganze Menge von Insectenarten, besonders auch Raupen fresse, die ich noch niemals in seinem Magen fand. Nur der Baumsperling (den man meist noch mit dem Haussperlinge verwechselt, der aber dadurch leicht zu unterscheiden ist, daß Männchen und Weibchen eine schwärzliche Brust haben und auf dem Kopfe braun sind), frißt mitunter auch einige Raupen des Kleinen Frostnachtspanners, aber viel mehr noch alle Arten von Coccinellen, und schadet dadurch wieder, da die Coccinellen Hauptfeinde der Blattläuse sind. Auch Samen von Unkraut fand ich in seinem Magen nicht, selbst da nicht, als ich unter ausgesuchtem Unkrautsamen ihm einige Körner auf dem Hofe hinstreute. Nur Samen der Hühnermirrhe (Anagallis), welche die Finken alle gern fressen, fand ich in seinem Magen, als eine Anzahl Sperlinge auf frisch abgemähten Luzernefeldern eifrig suchten, von denen ich ein halbes Dutzend schoß. Schädlich wird er uns aber auch dadurch noch, daß er im Frühlinge von den Obstbäumen häufig Blüthenknospen abbeißt, auch in den aufgebrochenen Blüthen die Staubbeutel, welche für ihn eine dem Korne ähnliche Nahrung sein werden.

Bei dem mit einem alten gefangenen Sperlinge gemachten Versuche darüber, was er fresse und ob er auch Raupen fresse, wurden ihm in der gedachten Fensterbank allerlei Insecten hingelegt, um zu sehen, ob er sie fresse. Von Raupen wurden ihm nach und nach hingelegt die Ringelraupe, die Bärenraupe, die Raupe des kleinen Fuchses und was ich an Raupen sonst noch bekommen konnte, theils todt, theils noch lebendig, so daß sie im Fensterbrette wiederholt neben ihm vorbeikrochen, als auch er dahin geflogen war, um nachzusehen, ob ich nicht auch noch etwas Korn für ihn hineingelegt hätte, was ich wiederholt that, um ihn ins Fenster hinzulocken. Auch ein Schmetterling der Goldafter und einer der Bombyx dispar (Linné) krochen wiederholt bei ihm hin, ohne daß er das Geringste davon fraß, selbst wenn ich ihn hungern ließ. Einen Kelleresel (Oniscus asellus) nahm er in den Schnabel, ließ ihn dann aber wieder fallen. Von einem Carabus Auratus hatte er den Hinterleib abgefressen; von einer Cicindela viridis hackte er zwar einen Flügel herab, fraß sie aber nicht; so wie er auch die kleinen fahlgelben Blumenkäfer (Cantharis), die man oft am Korne sitzen sieht, gar nicht berührte.

Kohlraupen bekam ich dasmal erst etwas spät, dann aber in genügender Zahl, und da man den Nutzen des Sperlings auch dadurch gerühmt hatte, daß man in London keinen Kohlkopf haben würde, wenn der Sperling nicht die Raupen auf dem Kohle in Menge auf-

Digitized by Google

fresse, suchte ich einen Versuch darüber besonders genau zu machen. Den Tag vorher ließ ich ihn hungern; dann wurden auf ein paar Blättern von Weißem Kohle um 10 Uhr Morgens ihm hingelegt 2 schon ziemlich erwachsene Raupen des Kohlweißlings und 12 nur erst halberwachsene, die ziemlich nahe bei einander saßen. Mitten unter die letzten wurde ein Weizenkorn gelegt. Kaum hatte ich ihm ein komm! komm! zugerufen, so war er auch schon da und hatte das Weizenkorn, kam mehrmals wieder, um zu sehen, ob nicht noch ein Korn hingelegt sei, besah sich die Raupen genau, fraß aber keine davon. Gegen Mittag wurde ich abgerufen und sah nach den Raupen erst nach Mittag um 1 Uhr wieder, wo dann die beiden großen Raupen sich nicht mehr fanden. Hatte er sie nun gefressen, so mußten ihre Bälge noch in seinem Magen sein; die genaueste Untersuchung von Kropf und Magen ergab aber, daß nur das halbverdaute Weizenkorn in seinem Magen sich fand. Die beiden größeren Raupen waren ohne Zweifel weggekrochen, um sich irgendwo zu verpuppen. — Man darf gewiß sagen, daß wer *sehen will*, nicht mehr behaupten könne, daß der Sperling auch Raupen fresse, da er sie nicht einmal in einem Wolfshunger fraß.

In neuester Zeit haben mehrere gewichtige Männer, so auch Brehm, sich gegen den Sperling erklärt; am meisten aber scheint dahin die Bemerkung gewirkt zu haben, daß, wie ich es auch sah, der Sperling kleinere Vögel, selbst wenn sie etwas größer sind als er selbst, aus den für die Vögel in Bäume gesetzten Nistkästen vertreibt, um selbst davon Besitz zu nehmen, was ich auch fand. Man will sogar bemerkt haben, daß er alle kleineren Sänger ganz aus seiner Nähe vertreibe, was ich meinerseits nicht fand. Aber obwohl gewichtige Männer neuerdings sich auch gegen den Sperling erklärt haben, so hat man zu seiner Verminderung doch noch so gut wie nichts gethan. Man ist noch glücklich genug, daß die Drillmaschinen seit einigen Jahren die Zahl der Sperlinge wohl auf die Hälfte vermindert haben. Denn seit alles Korn gedrillt wird, kann der Sperling Korn auf dem Pfluglande nicht mehr finden, um es selbst zu fressen und seinen Jungen hinzubringen, und da von Maikäfern allein auch die Jungen nicht ernährt werden können, vielmehr sie immer auch Korn haben müssen, so habe ich das Zalpen der jungen Sperlinge seit einigen Jahren nur erst spät und wenig gehört, und scheinen die Sperlinge erst zu nisten, wenn die Reife des Korns näher kommt. Beruhigen sollte man sich aber auch dabei nicht!

Um die reifenden Kirschen gegen die Sperlinge zu schützen, sind angebrachte Scheuchen fast immer unnütz; sie gewöhnen sich bald daran und sitzen oft oben darauf. Am ersten möchte man den Sperling noch verscheuchen, wenn man blaues Garn um einen Kirschenbaum herumbindet, vor dem sie Furcht zu haben scheinen. Besser ist es,

Digitized by Google

wenn man gegen die Sperlinge, gegen Kernbeißer und andere Vögel, welche Kirschen fressen, mit schußgeladenem Gewehre unter den Bäumen herumgeht. — Wo eine Kirschenpflanzung so gelegen ist, daß man, ohne anderen Thieren zu schaden, vergiftetes Korn unter den Bäumen umherstreuen kann (was auch in Weinbergen, zum Schutze der reifenden Weintrauben gegen die Angriffe der Sperlinge geschehen kann), vergiftet man sie am besten durch Weizen, welchen man in einer Solution von Strychnin gut hat quellen lassen und dann vollständig wieder getrocknet hat. Man muß den Weizen so lange in der aufgegossenen Solution liegen lassen, daß er vollständig aufquillt, sonst schälen die Sperlinge das Aeußere des Weizens ab, fressen nur das Innere und fallen darnach nicht. Ich gab auch der von einem Apotheker bereiteten Solution von Strychnin noch etwas Zucker hinzu, damit die Sperlinge den bitteren Geschmack des Strychnins nicht merken sollten. In meinem Garten vor dem Orte ließ ich dann an verschiedenen Stellen unter den Kirschenbäumen erst ein paar Tage lang nicht vergifteten Weizen unter Kaff hinstreuen, damit sie desto zahlreicher zu den Fütterungsstellen hinkommen möchten. Um 4 Uhr Morgens legte ich dann den vergifteten Weizen, und als ich gegen 11 Uhr hinausging, konnte ich bereits 80 Stück gefallene Sperlinge auflesen, die ich vergraben ließ, in den beiden nächsten Tagen noch wieder zusammen 50 Stück, so daß ich vor den Sperlingen vorerst Ruhe hatte. Ich habe auch wohl im Winter bei Schnee und Frost, erst ein paar Tage lang auf einem steinernen Tische im Bosquette Weizen hinlegen lassen und dann, sobald es tagte, den vergifteten Weizen, während der Stall der Hühner nicht geöffnet wurde, und konnte dann auf dem Schnee die gefallenen Sperlinge desto leichter finden, da sie fast immer ganz nahe an dem Orte fallen, wo sie den vergifteten Weizen gefressen haben.

Den reifenden Wein an Häusern und Mauern schützt man gegen die Sperlinge am besten durch vorgebundene, nicht zu weitmaschige Netze, und kauft dazu etwa bei einem Fischer schon länger gebrauchte Netze. Die Trauben dadurch zu schützen, daß man sie mit leinenen Beuteln oder auch nur mit Papierdüten umgiebt, wie man es oft macht, scheint mir nicht praktisch, da die so geschützten Trauben nicht genügend Sonne und Licht haben, und weniger edlen Geschmack annehmen werden.

Für die Kirschen ist auch der Staar ein sehr zu fürchtender Feind. Nachdem sie meine Pflanzung von Kirschen im Garten vor dem Orte gefunden hatten, waren sie selbst durch gezielte Schüsse nicht wieder zu vertreiben, waren oft schon Morgens früh 4 Uhr zu 200—300 Stück auf den Kirschen, kamen, wenn auch verscheucht, immer bald wieder zurück, und nahm das bald so zu, daß ich die Bäume größtentheils mußte umhauen lassen, weil ich keine einzige

Digitized by Google

Kirsche auch nur halb reif mehr bekam. Auch ein Herr aus Guben klagte mir einmal, wie die Staare seine schönen Kirschen in seinem Weinberge aufgefressen hätten und Schießen nichts geholfen habe. An Orten, wo die Staare nicht gerade dahin ihren Flug haben, woher sie Abends zu den Hölzern, in denen sie übernachten, zurückkehren, und Morgens aus den Hölzern wieder an Stellen, wo sie Nahrung suchen, hinfliegen, schaden sie auch den Kirschen wohl wenig. — Ob der Staar mehr ein schädlicher oder nützlicher Vogel ist, weiß ich auch nicht, da ich nur zweimal seinen Magen untersuchte. Als der an meinem Hause nistende Staar mir meine jungen Salatpflanzen alle abbiß, untersagte ich ihm das sehr gründlich, und als ich seinen Magen öffnete, fand ich diesen ganz voll von Drahtwürmern der Larve eines Käfers (ich meine Springkäfers), welcher oft den Sommersaaten sehr schadet. Als ich ein andermal die Magen von ein paar Staaren, die sich bei Schafherden gewöhnlich viel aufhalten und die ich hatte schießen lassen, untersuchte, fand ich den Magen ganz voll von den kleinen Mistkäfern, die sich in dem Schafmiste aufhalten und hatten sie also Thiere zerstört, die man als nützliche betrachten muß. Wahrscheinlich indeß ist doch der Nutzen der Staare ein überwiegender.

Bekanntlich giebt es gar mancherlei den Obstbäumen schädliche Insecten, gegen welche man die Obstbäume zu beschützen suchen muß, und muß man gegen sie einschreiten, theils dadurch, daß man sie zu tödten sucht, theils dadurch, daß man ihre natürlichen Feinde zu hegen und zu pflegen sucht. Zu den letzteren gehören besonders manche Vogelarten, die Meisen, Rothschwänzchen, manche Arten Grasmücken und andere, und man thut wohl, wenn man für sie Kasten zum Nisten in den Obstbäumen anzubringen sucht, die aber so lang und tief sein müssen, daß wenn eine Katze zu einem solchen Nistkasten hinkommt, sie mit der Pfote durch das oben befindliche Flugloch nicht bis zu dem unten sitzenden Neste hinabreichen kann. Auch der unverschämte Sperling nimmt von solchen Nistkästen gar gern Besitz und vertreibt die Meisen, wenn sie von einem Nistkasten schon Besitz genommen hatten. Man muß ihn und seine Brut in den Nistkästen immer zu tödten suchen. Wo Katzen häufig sind, bringen auch die in Gebüschen nistenden Grasmücken ihre Jungen selten auf.

Auch unter den Insecten giebt es gar manche, die natürliche Feinde der Raupen, Blattläuse und anderer Insectenarten sind. Dahin gehören z. B. die mehrerlei Arten von Raupentödtern (Sphex), welche eine Raupe in ein in die Erde gemachtes Loch hineinbringen, und dann ein Ei hineinlegen, welches bald auskommt und von der Raupe sich nährt. Ferner die mancherlei Arten von Ichneumon, welche an dem langen Legestachel kenntlich sind, welchen die Weibchen haben, und mit diesem ihre Eier in gar viele Raupen legen, die, bis sie sich einspinnen können (häufig dicht neben der Raupe liegend) von

Digitized by Google

der Raupe sich nähren. — Die Sonnenlämmchen (Coccinellen) und deren Larven, so wie die grünliche Larve einer Schwebfliege verzehren äußerst viele Blattläuse, und auffallend sieht es aus, wenn die Larve einer Schwebfliege oft mit ausgestrecktem Halse auf den Blattläusen, ohne daß diese zu fliehen suchen, herumtappt, bis sie endlich eine Blattlaus faßt, diese in die Höhe hebt und aussaugt, wobei die Blattlaus wieder alles sich ruhig gefallen läßt.

Es sind besonders mehrere Arten von Raupen, welche den Obstbäumen leicht gefährlich werden, und wenn man nicht gemeinsam gegen sie einschreitet, die Obstbäume oft mehrere Jahre hinter einander ganz kahl fressen. Als ich noch in Bordowieck war, trat plötzlich der früher nie gesehene Heckenweißling (Pieris crataegi) in gewaltiger Menge auf, der vom Kohlweißling sich dadurch unterscheidet, daß er nur schwarze Adern, aber keine runden schwarzen Flecke in den Flügeln hat. Diese hätten mit gemeinsamen Kräften leicht zerstört werden können. Er legt seine Eier an die Bäume erst um Mitte des Sommers, die dann bald auskriechen, bis zum Winter noch etwa 10 Mm. lang werden und dann einige Blätter am Baume zusammenspinnen und diese mit einigen Faden am Baume festheften, worauf eine größere Anzahl von Räupchen in diesen zusammengesponnenen Blättern überwintert, um im ersten Frühlinge über die noch jungen Blätter herzufallen. Sie hätten in den trocknen Blättern leicht vom Baume genommen werden können; es geschah aber nichts gegen sie, da man meinte, sie würden schon erfrieren. Wie aber die Natur immer ihre besonderen Mittel zur Zerstörung einer Insectenart hat, die sich zu sehr vermehrt hat, so geschah es auch hier; nachdem sie die Bäume einmal halb und zweimal ganz kahl gefressen hatten, waren sie plötzlich eben so schnell verschwunden, als sie gekommen waren. Als ich nach Sulingen kam, fraßen die Raupen der Phaluna Bombyx dispar (Liparis dispar), die sich in unglaublicher Menge eingefunden hatten, zwei Jahre hindurch neben wilden Bäumen auch die Obstbäume fast ganz kahl. Gegen sie wirksam einzuschreiten, wäre wohl nicht möglich gewesen; auch sie verschwanden aber bald ganz wieder. — Am häufigsten muß man wohl kämpfen gegen die Ringelraupe (Bombyx neustria) (die man leicht daran erkennt, daß der Schmetterling seine Eier in mehreren dicht anschließenden Reihen rund um einen Sommertrieb am Baume legt) und die beiden Arten der Frostnachtspanner, den kleinen Frostnachtspanner (Geometra auch Cheimatobia brumata) und den großen Frostnachtspanner (Geometra, auch Hibernia defoliaria). — Gegen die Ringelraupe ist wohl noch aufzukommen, da ein aufmerksamer Gärtner, wenn er im Winter die Kronen der Obstbäume durchgeht, schon manches Nest von Eiern finden und abschneiden wird, und dann kriechen die noch jungen Raupen Abends am Baumstamme auf einer Stelle dicht zusammen,

Digitized by Google

um sich am Morgen am Stamme zu sonnen, wo sie gegen die Zeit einer eintretenden Häutung noch länger beisammen bleiben, und wenn man sie da aufsucht, kann man ein ganzes Nest voll tödten, wenn man mit der Hand ein paar Mal darüber fest hinfährt und die Raupen zerquetscht. Wird die Hand dabei etwas beschmutzt, so giebt es ja Wasser, um sie wieder rein zu waschen, und wer einen verkehrten Ekel hätte, könnte ja die Operation mit einem alten Faustschuh vornehmen. Ich meinestheils würde nicht erst (siehe Pomologische Monatshefte 1878, P. 364) am Abend vorher, wenn am Stamme zusammen sitzende Raupen getödtet werden sollen, eine sehr starke Sodalösung machen und in diese einen entsprechenden Theil von gewöhnlicher Schmierseife unter Umrühren heineinschütten, um dann am andern Morgen einen auf eine Stange gesteckten Schwamm in die Sodalösung hineinzutauchen und die Raupen damit zu betupfen, die davon sogleich sterben. Das Mittel wäre mir zu dem vorliegenden Zwecke zu umständlich und zu theuer.

Die beiden Frostnachtspanner haben ihren Namen davon, daß die Paarung der geflügelten Männchen und ungeflügelten Weibchen, welche zur Paarung die Bäume hinankriechen, erst spät im Herbste, gewöhnlich Anfang November bis zum December hin geschieht, wo häufig schon Frostnächte eintreten, worauf die Weibchen dann noch vor dem Winter ihre Eier in die Knospen der Bäume legen, wo die Jungen im Frühlinge gleich ihre Nahrung finden. Haben diese Raupen sich zu sehr vermehrt, so fressen sie oft mehrere Jahre hinter einander die Obstbäume fast ganz kahl. — Man sucht sie bisher dadurch zu zerstören, daß man gegen den November hin für den großen Frostnachtspanner, wo dieser sich gezeigt hat, schon 14 Tage früher jeden Baum mit einem Gürtel von starkem Papiere umbindet, auf den eine sehr klebrige Masse aufgestrichen wird, auf der die Weibchen, wenn sie den Baum hinankriechen wollen, kleben bleiben und so getödtet werden können. Ehemals nahm man Wagenschmiertheer zur Bestreichung der Klebgürtel, welcher nicht gut mehr zu haben sein wird, machte aber auch die Erfahrung, daß wenn dieser Theer an die Rinde der Bäume kommt, diese dadurch getödtet wird. Jetzt wird dazu von verschiedenen Seiten schon fertiger Brumataleim angeboten, dessen Gebrauch meistens zu theuer sein wird. Meinerseits machte ich im Herbste 1878 einen Versuch mit Brumataleim, der à Pfund 2 Mark kostet. Die Hälfte davon war bereits verbraucht, als die Klebgürtel um 2 große und 2 armsdicke Bäume einmal damit bestrichen waren und wäre die andere Hälfte mit einem bald nöthig werdenden zweiten Bestreichen der Klebgürtel auch noch verwandt worden. Die Masse hatte etwa etwas mehr Consistenz und Klebrigkeit wie Schweineschmalz. Ich fing nichts darauf, doch wohl nur, weil in hiesiger Gegend seit mehreren Jahren der Frostnachtspanner

Digitized by Google

nicht vorgekommen ist. Aus Hannover ist Brumataleim, der noch besser sein soll, à Pfund zu 1 Mark versandt worden. Auch das würde wohl noch zu theuer sein, wo man viele Stämme zu bestreichen hat. In den Monatsheften von 1878 S. 16 bemerkt Herr Dr. Lucas, daß er es vorziehe die Stämme seiner Obstbäume jeden Herbst mit einer Mischung von Kalk und Blut, oder Kalk und Gülle anstreichen zu lassen, wodurch auch die Weibchen ziemlich gut abgehalten würden, die Bäume hinanzukriechen. Da der Trieb zur Paarung überall einer der heftigsten Triebe ist, so bleibt noch fraglich, ob das Mittel helfen würde, und würde es auch etwas theuer werden. Will man den Klebgürtel anwenden, so bereite man sich das Klebmittel selbst, wozu in der sehr guten Schrift des Herrn Professor Taschenberg, Schutz der Obstbäume und deren Früchte gegen feindliche Thiere, Ravensburg bei E. Ulmer 1874 (welche auch gegen noch gar manche andere Thiere, die in dieser Schrift nicht alle erwähnt werden können, Schutzmittel empfiehlt) S. 25 ein paar gute Klebmittel empfohlen werden. Herr Oberlehrer Merkel in Rathenow giebt folgendes Recept, welches à Pfund 7 Sgr. kostet: 5 Pfund Rüböl und Schweineschmalz werden bis auf $^2/_3$ der Masse eingekocht, und setzt man dann, unter beständigem Umrühren 1 Pfund dicken Terpentin und 1 Pfund Colophonium hinzu, welche beide man vorher zusammengeschmolzen hat. Nach dem Erkalten muß die Masse so beschaffen sein, daß sie sich, ohne abzufließen, gut mit einem Pinsel auftragen läßt; ist sie zu dünn, so wird sie noch länger gekocht; ist sie zu dick, so erwärmt man sie von neuem, und setzt noch etwas Oel hinzu. Beinahe nach 4 Monaten hat sich diese Mischung noch klebrig erhalten. — Ein anderes Klebmittel, welches Herr Finanzrath Hey (Greiz) seit Jahren mit solchem Vortheile angewendet hat, daß er sagen konnte, die Spannraupe habe aufgehört ein Feind für ihn zu sein, wird auf folgende Weise bereitet: $1^1/_2$ Pfund Oeltheer, wie man ihn zum Schmieren der Wagen benutzt (Steinkohlentheer trocknet zu schnell) und $^1/_2$ Pfund dicker Terpentin werden unter fortwährendem Umrühren tüchtig zusammengeschmolzen, unter der Vorsicht, daß das Feuer nicht in den Topf schlagen kann, und dann warm mit einem Pinsel aufgetragen. Vor jedesmaligem Gebrauche wärmt man die Masse wieder an.

Der Klebgürtel muß so dicht um den Stamm angelegt werden (mit Bindfaden oder Bleidraht fest angezogen), daß die Weibchen nicht etwa unter dem Klebgürtel hindurchkriechen können; das Papier dazu muß so fest sein (etwa lieber doppelt aufgebunden), daß die aufgestrichene, klebrige Masse nicht etwa durch das Papier hindurchschlägt, und muß der Anstrich des Klebgürtels wiederholt werden, wenn der Finger nicht mehr an dem Leime klebt. Man kann auch mit Anlegung des Klebgürtels warten, bis wieder im Sommer sich schon viele Raupen des Frostnachtspanners gezeigt haben (gewöhnlich findet man

Digitized by Google

den kleinen), denn ist die Paarungszeit für die Thiere ungünstig, so findet man die Raupe wenig, und seit wenigstens 10 Jahren habe ich in meiner Gegend Raupen des Frostnachtspanners wenig oder gar nicht bemerkt.

Durch die Anwendung des Klebgürtels soll man noch manche andere, den Obstbäumen schädliche Thiere wegfangen können z. B. den Apfelrüsselkäfer (Anthonomus pomorum) und die Maden der in größer werdenden Birnen und Aepfeln lebenden Tortrix pomonella, die sich besonders gern an der Rückseite des Klebgürtels einspinnen sollen. Die Anwendung des Mittels möchte wieder viel zu theuer werden, und schaden diese Thiere doch auch nur zuweilen beträchtlicher. Die Aepfel und Birnen werden in größerer Zahl wurmstichig nur in warmen, dürren Jahren, und man kann es nicht vorhersehen, ob solche Jahre eintreten werden. Treten sie ein, so muß man die abfallenden, wurmstichigen Früchte oft aufleſen lassen, und wenn sie in der Küche noch nicht gebraucht werden können, sie den Schweinen vorwerfen, welche die darin befindlichen Maden mit verzehren; wenn sie aber in der Küche schon gebraucht werden können, muß man die Personen, welche das Schälen und Zerschneiden besorgen, anweisen, die in den Früchten befindlichen Maden sorgfältig mit zu tödten. Sie kriechen oft erst spät im Herbste aus dem Obste heraus, und findet man in der Obstkammer es häufig, daß eine Made sich zwischen zwei Papierblättern eingesponnen hat. — Die Larven des Apfelrüsselkäfers fressen die Fructificationswerkzeuge in den Blüthen aus, und spinnen dann die einzelnen Blätter der Blüthe über sich zusammen, unter denen sie wie unter einem Dache liegen, bis sie sich in den Rüsselkäfer verwandeln. Die zusammen gesponnenen Blumenblätter werden bald dürr, und glauben Unkundige oft, die Blüthen seien verfroren; selten aber sehen die meisten Apfelblüthen am Baume so aus (ich habe in 60 Jahren es nur einmal erlebt, daß fast alle Apfelblüthen braun wurden), und die Blüthen, welche die Maden des Apfelrüsselkäfers verderben, oder die kleinen Früchte von Aepfeln, Birnen und Pflaumen, welche schon jung von einer Made ausgefressen werden, sind oft nur die Früchte, welche sonst zu viel am Baume gesessen haben würden, so daß diese Thiere den Menschen nur das Auspflücken zu viel angesetzter Früchte ersparen. Nur die Früchte der großen Reineclaude werden in leichtem, sandigem Boden immer fast sämmtlich von darin lebenden Maden aufgefressen. (Siehe weiter unten die Nachrichten über die große Reineclaude.)

Ich will hier noch mit erwähnen, daß mir vor 8—10 Jahren einmal 2 Jahre hinter einander die Maden der Birnmücke (Sciara piri) recht viele junge Birnen zerstörten, wobei die Thiere auf einzelne Sorten mehr hinfielen als auf andere. Ein nahe bei Jeinsen wohnender Schullehrer behielt sogar auf einem ziemlich großen Birnenbaume

Digitized by Google

(von mir unbekannter im Haushalte benutzter Sorte) in den beiden Jahren keine einzige Frucht. Indeß nach einem Mißjahre für die Birnen, verschwanden sie doch ziemlich wieder. Lehrreich war es, wie diejenigen jungen Birnen, in welche Eier des gedachten Insectes hineingelegt waren, ohne daß sie schon in den kleinen Früchten lebten, sogleich bemerklich stärker wuchsen, und eine mehr kugelrunde Gestalt annahmen, als daneben sitzende andere junge Birnen. Ließ man solche im Wuchse voraneilende Früchte noch 10—14 Tage länger am Baume, so lebte oft schon ein Dutzend kleiner Maden darin, welche die Frucht dann nach und nach ausfraßen, worauf sie abfiel und die herangewachsenen Maden in die Erde krochen, um sich da einzuspinnen.

In einem Blumentopfe mit Erde brachte ich die Thiere zur Verwandlung. Sichtbar war es also, wie die Natur schon die nöthige Nahrung für die Thiere herbeizuschaffen suchte, ehe diese noch lebten. An mehr Größe und runderer Gestalt konnte man die schon mit Eiern belegten Früchte gleich kennen, und wo sie sich einmal einfinden, thut man wohl, die Früchte, so weit man reichen kann, abzupflücken und zu vernichten.

Den Früchten der Aprikosen und Pfirsiche wurden die Ohrwürmer oft sehr gefährlich, welche die reifenden Früchte annagen, oft ganze Löcher hineinfressen, worauf die Früchte dann, besonders bei hinzukommendem Regenwetter, allermeist faulen und verderben, und muß man sie früh genug wegzufangen suchen. Sie waren ganz besonders häufig in Bardowieck, wo sie mir sogar von meinen noch jungen Pfirsichbäumen das Laub ganz abfraßen, wobei ich die Thäter erst fand, als ich Abends mit einer Leuchte zu den Pfirsichbäumen hinanging. Da die Ohrwürmer besonders dicht an Wohnhäusern oder Stallungen gern ihre Eier in der Erde ablegen und die Jungen länger beisammen bleiben, grub ich früh im Frühlinge die Erde am Wohnhause etwas auf, wobei ich recht häufig 50—60 junge Ohrwürmer beisammen fand und so mehrere Tausende leicht tödten konnte. Ich kam nachher auf den Gedanken, ob das besonders zahlreiche Vorhandensein von Ohrwürmern in Bardowieck etwa darin liege, daß die Bardowiecker sehr viele Wurzeln bauten, deren Kraut die Ohrwürmer etwa fräßen. Ich machte daher vom Kraute rother Wurzeln etwas stärkere Bündel, die mit Bindfaden zusammengebunden wurden, und legte diese in die Pfirsichbäume hinein, als sie wieder deren Blätter abfraßen. Abends, wenn es schon länger dunkel war, ging ich dann mit einem größeren Kessel, in welchen genügend viel kochend heißes Wasser hineingegossen war, an die Pfirsichbäume hinan, nahm die Bündel von Wurzelkraut vorsichtig und ohne daß eine Erschütterung entstand, aus den Bäumen, oder wo ich sie sonst noch hingelegt hatte, heraus und schüttelte die darauf und darin sitzenden Thiere in das

Digitized by Google

heiße Wasser hinein, worauf ich mehrmals 600 Stück gefangen hatte. Sie fanden sich recht häufig an dem Wurzelkraute erst, wenn es etwas welk geworden war. An meinen späteren Wohnorten legte ich solche Bündel von Wurzelkraut, oder noch lieber zusammengedrehte Wiepe von Erbsenstroh, ja selbst gewöhnlichem Roggenstroh, welche zusammengebunden wurden, in Pfirsich- und Aprikosenbäume, auch in die Weinstöcke hinein, da ich bemerkt hatte, daß die Ohrwürmer in solchem zusammengedrehten Erbsenstroh oder selbst Roggenstroh gern Schutz gegen Licht und Regen suchten und um so lieber hineinkrochen, wenn schon einige Ohrwürmer darin saßen. Hatten die gemachten Wiepe von Erbsenstroh oder Stroh einige Tage lang gelegen, so nahm ich immer mehrere Bündel zugleich aus den Bäumen heraus und stieß zwei davon wiederholt stark gegen einander, wodurch die Ohrwürmer herausfielen und zertreten werden konnten. Noch lieber rief ich, ehe ich die Bündel gegen einander klopfte, erst die Hühner herbei, welche die herausfallenden Ohrwürmer begierig auffraßen. Die Bündel wurden dann jedesmal in die Bäume wieder hineingelegt, um die Operation zu wiederholen und waren dann, wenn die Früchte reiften, in den Bäumen und ihrer näheren Umgebung Ohrwürmer schon nicht mehr zu finden.

Man kann sie im ganzen Garten in Menge auch dadurch wegfangen, wenn man sich abgeschnittene Stücke von hohlen Georginenstengeln aufhebt, am besten solche, die an der einen Seite durch einen Knoten im Stengel geschlossen sind, und diese dann, wenn die Ohrwürmer schon ein wenig größer werden und ehe sie auch auf Bäume kriechen, an verschiedenen Stellen im Garten hinlegt. Solche Schlupfwinkel suchen die Ohrwürmer begierig auf und werden nachher durch Klopfen an die hohlen Georginenstengel oft in Menge herausgeschüttelt. Fressen sie irgendwo das Kraut junger Georginen, so braucht man nur einen der gedachten hohlen Georginenstengel bei den starkbenagten Pflanzen hinzulegen, worauf bald alle weggefangen sind.

Die reifenden Trauben und süße Birnen werden oft auch von Wespen angenagt und verdorben, worauf dann große Fliegen an den Stellen, welche die Wespen angenagt hatten, sich oft zahlreich einfinden, um den auslaufenden Saft aufzusaugen, so daß Unkundige oft meinen, die Fliegen verzehrten die Trauben. Um die Wespen wegzufangen, giebt man in etwas größere Medicingläser mit Syrup stark versüßtes Wasser, so daß das Glas bis zu gut $^1/_3$ der Höhe damit angefüllt ist, umgiebt den Hals des Glases mit einer Schleife von Bindfaden, und hängt damit die Gläser an verschiedenen Stellen der Weinstöcke oder Birnenbäume an. Die Wespen riechen die Süßigkeit in den Gläsern bald, kriechen hinein und fallen dabei bald in das Wasser hinein, in dem sie wie todt liegen, jedoch trocken geworden nach und nach wieder aufleben würden, so daß man sie noch zertreten,

Digitized by Google

oder in kochendes Wasser werfen muß. Man leert nach mehreren Tagen die Gläser wieder aus, wo sie dann stark mit Wespen und Fliegen angefüllt sind, giebt frisches, versüßtes Wasser hinein und hängt sie an den Orten, wo sie waren, wieder auf. — Als einmal die Erdwespen, von denen drei Nester in meinem Garten und auf dem nahen Kirchhofe im Grase sich fanden, für die Trauben sehr schädlich wurden, legte ich ihnen mit Arsenik vergifteten Syrup auf Brettern an verschiedenen Stellen hin, was rascher half, goß später auch Abends, als man glauben durfte, daß die Wespen sich wohl alle in ihre Nester wieder zurückgezogen hätten, in jedes, vorsichtig etwas aufgegrabene Nest, als es dunkel geworden war, gut ein Bierglas voll Petroleum hinein, worauf ich einen gut 1' breiten, platten Stein darüber herdeckte und noch genügend viele Erde darauf warf. Die Wespen wurden auf diese Weise alle getödtet und starben auch die Mutterwespen, welche im nächsten Jahre wieder eine neue Brut erzeugt haben würden.

Sehr lästig werden für die Obstbäume häufig die Blattläuse. Wie man gegen sie einschreiten könne und möge, ist weiter unten in der Einleitung zu den Kirschen gesagt worden. Am schwersten sind wohl die Blattläuse an den Pfirsichbäumen zu vertilgen, wenn zur Zeit der Blüthe der Bäume kalte Witterung eintritt, bei der sie sich sehr vermehren. Zwei schöne Pfirsichbäume, die ich in Sulingen hatte, befreite ich einmal ein paar Jahre hinter einander von Blattläusen dadurch, daß ich genügend hohe Strohmatten schräg vorsetzte und diese an den Seiten und oben durch angebrachte Leinwand und Verstopfen mit Stroh möglichst dicht zu machen suchte, worauf ein Kohlenbecken unten hineingestellt und aufgeworfener, schlechter, feucht gemachter Taback gute 2 Stunden lang durch einen benutzten Blasebalg verbrannt wurde, so daß in der gedachten Zeit ein sehr dichter Tabacksrauch die Bäume umgab. Wurden die Matten später wieder weggenommen, so waren alle Blattläuse todt, aber das Mittel war zu mühsam und umständlich, um es öfter anzuwenden, und muß man mit Bespritzen der Bäume mit Lauge von grüner oder brauner Seife zu helfen suchen, der eine Portion Absud von Quassiaholz beigemengt ist. Man muß aber das Bespritzen der Blätter und Bäume schon so früh beginnen, daß nicht schon eine Anzahl der Thiere in die Kelche der Blüthen, die sich geöffnet haben, hineingekrochen ist, wo sie an den jungen Früchten in der Kelchhalle sich festsetzen; denn sind sie erst da, so werden sie von keinem Bespritzen mehr getroffen und verbreiten sich nachher von da aus wieder weiter.

Die früher sehr gefürchtete und den Apfelbäumen auch sehr schädliche Blutlaus (Schizoneura lanigera), daran kenntlich, daß sie mit langer weißer Wolle bedeckt ist und sie beim Zerdrücken einen rothen Saft hat, fürchte ich nicht mehr, nachdem ich die Erfahrung

Digitized by Google

gemacht habe, daß man sie mit Bestreichen der von ihr angegriffenen Stellen mit Petroleum leicht zerstören kann. Ich habe früher manche Waschungen mit starker Seifenlauge mittelst einer starken Bürste vergeblich angewandt; denn waren sie auch äußerlich eine Zeit lang verschwunden, so saßen immer auch noch manche Thiere etwas unter der Rinde, an der sie mit gesessen hatten, und verbreiteten sich von da aus weiter. Im Pfarrgarten in Herzberg, wo die Bäume zu dicht gestanden und es an Luft und Sonne gefehlt hatte, saß eine Anzahl von Apfelstämmen von ihnen ganz voll. Mehrere der schon fast zerstörten hatte man ausgehauen und verbrannt, worauf gegen die übrigen wiederholt das gedachte Mittel mit bestem Erfolge angewandt worden war, so daß sie sich verloren. An einem noch jetzt sehr dumpfig stehenden großen Baume haben sie sich (etwa 8 Jahre später) jetzt wieder gezeigt, und muß der Baum nochmals gründlich mit Petroleum bestrichen werden. In meiner Baumschule in Jeinsen kam die Blutlaus 3mal zum Vorscheine; Bepinseln der angegriffenen Stellen mit Petroleum half aber sofort gründlich. Daß der Baum vom Bestreichen mit Petroleum nicht leidet, hatte ich schon früher an einem Baume der Schweizer Bergamotte erfahren, der ganz damit bestrichen wurde, ob der Grind, an dem er litt, sich dann etwa verlieren würde, was jedoch nicht erfolgte.

Es giebt auch mehrere Schmarotzerpflanzen, welche sich an der Rinde der Obstbäume festsetzen, wie Moos und mehrere Flechtenarten, von denen man die Obstbäume zu befreien suchen muß, was aber, wenn man es ernstlich angreift, auch leicht gelingt. Man hat vorgeschlagen, das Moos mit einem Mooskratzer und scharfen Bürsten aus feinem Drahte in nasser Zeit von den Bäumen herabzukratzen und herabzubürsten, wo es sich dann leicht ablöst. Dies Verfahren wird aber im Ganzen zu umständlich und zeitraubend sein. Man zerstört Moos und Flechten wohl noch sicherer, wenn man die Bäume mit Kalkmilch (Auflösung von kaustischem Kalk in Wasser) bestreicht. Man sieht bereits oft, daß selbst Landleute das gethan haben, nur ist dann allemal bloß der Stamm des Baums angestrichen, während zum gesunden Leben des Baums noch weit mehr die Rinde an den Aesten der Krone nöthig ist, die noch weit eher bestrichen werden sollte als der Stamm, an dem die äußere Rinde theils schon rauh und hart ist. Das Bestreichen mit Kalkmilch zerstört viele Schildläuse, auch Schmetterlingspuppen und Eier und sonstige Insectenlarven, die sich am Stamme des Baums eingesponnen haben, und ist das sehr vortheilhaft; aber an den Aesten der Krone sitzen solcher Thiere und Puppen reichlich eben so viele, und muß man daher, wenn man gründlich helfen will, den ganzen Baum anstreichen. Die erst nach und nach abregnende weiße Farbe ist nicht schön, und kann man, um diese zu vermeiden und eine dunkle Farbe hervorzurufen, auch etwas Kienruß

Digitized by Google

zusetzen. — In den Monatsheften von 1878, S. 36, wird folgendes Verfahren angerathen. Man reibt den Baum mit reinem Wasser durch Lappen tüchtig ab und wird dann mit 1 Pfund Pottasche in 36 Pfund Wasser gelöst einmal nachgewaschen, wodurch die schönste glatte und kräftige Rinde entsteht. Im Monatsblatte des Hannoverschen Pomologenvereins Nr. 1, 1879, S. 5, wird folgendes noch einfachere Verfahren angerathen: Das Waschen der Obstbäume mit Kalkwasser ist von so eminenter Wichtigkeit, daß man es nicht genug empfehlen kann; die Resultate sind ausgezeichnet, und ist es unmöglich, Bäume zu finden, deren Rinde glatter, reinlicher und gesunder aussähe als die, welche dieser Operation von Zeit zu Zeit unterworfen werden. Beim Waschen mit Kalkmilch, benutze der Arbeiter Spritze oder Bürste, verunreinigt dieser immer etwas Gesicht und Kleider. Kalkwasser ist eine klare, helle Auflösung von Kalk in Wasser. 1 Pfund reiner, ungelöschter Kalk in 300 Liter Wasser genügt auch zum Zwecke der Zerstörung der Insecteneier. Man löst gewöhnlich 2 Pfund Kalk in 600 Liter Wasser auf, rührt die Masse wiederholt gut durch, bis dieselbe wie Milch aussieht. Hernach läßt man die Flüssigkeit stehen, bis der Kalk sich auf den Boden gesetzt hat, und wird alsdann das klare Wasser abgegossen. Denselben Kalk kann man noch für weitere 5—6 solcher Quantitäten Kalkwasser benutzen. Wenn die Zeit herangerückt ist, in der die Insecten ihrer Hülle entschlüpfen, erinnern wir an die Vortrefflichkeit dieses Mittels zu ihrer Zerstörung. — Erfahrung über die genügende Anwendbarkeit dieses einfachen Mittels habe ich noch nicht; den Versuch es anzuwenden, ob es sich als wirksam zeigte, wird aber Jeder gern machen.

Haben Obstbäume lange schon gestanden, machen sie schon länger gar keine Triebe mehr, werden namentlich die guten Früchte, welche sie bisher trugen, kleiner und weniger schmackhaft als früher, so muß man den Baum zu verjüngen suchen. Bei manchen Sorten wird das früher nöthig als bei anderen z. B. bei dem Rothen Sommercalvill (auch Passe pomme rouge genannt) und der edlen Sommerbirne. Oft zeigt schon der Baum selbst es an, daß er das Verjüngen nöthig habe, indem er aus den unteren Theilen der Krone viele kräftige Triebe hervortreibt, die sogenannten Wasserreiser. Unkundige meinen oft, Wasserreiser seien unfruchtbare Triebe und schneiden sie immer sorgfältig weg, was aber ein völlig unbegründetes Vorurtheil ist. Kommen sie zu früh und in größerer Zahl hervor, so ist es gut, daß man sie wegnimmt, indem der Saft sonst zu sehr in diese sich hineinziehen und die höheren Theile der Krone vernachlässigen würde. Sie sind aber immer ein Zeichen, daß höher hinauf in der Krone der Saft nicht mehr recht weiter kommen kann, und sucht man später den Baum zu verjüngen, so kann man Wasserreiser, die zur Bildung neuer Kronenäste günstig sitzen, sehr wohl auch mit benutzen. Um

Digitized by Google

den Baum zu verjüngen, sägt man früh im Frühlinge, wenn die harten Winterfröste beendigt sind, die oberen Theile der Aeste um etwa $^1/_3$ der ganzen Länge der Kronenäste ab, worauf dann im Sommer aus den dicken Theilen der Aeste viele junge Triebe hervorkommen.*) Von diesen läßt man nachher nur die sitzen, welche zur Bildung einer neuen Krone günstig stehen, und sägt jeden Ast oben über dem obersten hervorgekommenen kräftigen Triebe nochmals so ab, daß der Schnitt über diesem obersten Theil beginnt und schräg, oder wenn der oberste Trieb nach dem Innern der Krone hin sitzt, gerade zur Erde heruntergeht, was mit dazu beiträgt, daß diese mit Baumwachs oder Steinkohlentheer bestrichenen Wunden auch gut wieder überheilen. Die neu sich bildende Krone wird dann sehr bald wieder tragbar und die Früchte werden meistens um die Hälfte wieder größer.

Ein sehr zu beklagender Mangel in der Sorge für unsere Obstbäume ist der, daß man gewöhnlich so viel wie nichts thut, die Obstbäume auch hinreichend zu düngen. Der Landmann thut dazu gewöhnlich gar nichts, und rechtfertigt das mit einem Hinweise auf Waldbäume, die ja auch nicht gedüngt würden. Er bedenkt dabei nicht, daß der Obstbaum durch die viel größere Menge der Früchte, welche er trägt, dem Boden weit mehr Nährstoffe entzieht, als der Waldbaum, und daß der Waldbaum durch das abfallende Laub und was sonst noch unter ihm vergeht, weit mehr gedüngt wird, als der Obstbaum, dessen Blätter nicht unter ihm liegen bleiben und vom Winde bald zerstreut werden. — Daß er auf seinem Acker sorgfältig düngen müsse und selbst eine gewisse Reihenfolge von verschiedenen Kornarten und Pflanzen beibehalten müsse, wenn der Acker gute Ernten liefern soll, weiß selbst der Landmann und richtet sich darnach; aber daß auch für den zu unserer Ernährung so wichtigen Obstbaum eine ganz ähnliche Sorge nöthig sei, wird fast noch nirgend beachtet. Man meint daneben etwa, wenn jemand einen großen, mit Gras bewachsenen Obstgarten hat, daß er doch auch diesen Garten jährlich dünge, indem im Winter etwa ganz nahe um den Stamm etwas Dünger hingelegt wird, den man im Frühlinge wieder wegnimmt, oder indem er den ganzen Grasgarten mit Tauben- oder Hühnerdünger, jetzt oft auch schon passendem Kunstdünger düngt, wobei man doch leicht abnehmen mag, daß dieser aufgebrachte Dünger schon durch den vermehrten Graswuchs wieder verzehrt werde, und den Obstbäumen blutwenig davon zu Gute komme. Daß auch ein Baum

*) Will man einen Baum, der schlechte Früchte trägt, umpfropfen, so gelingt die Operation auch sehr gut, wenn man auf solche junge Triebe eines ein Jahr vorher abgesägten Baums 30—50 Reiser durch Copulation aufsetzt, worauf der Baum sehr bald wieder trägt. Man muß nachher nur sorgen, daß zwischen den neu aufgesetzten Reisern nicht Triebe aus dem alten Stamme noch wieder hervorkommen.

Digitized by Google

schon durch etwas nahe um den Stamm im Winter hingelegten Stalldünger genügend gedüngt werde, selbst wenn der Dünger nachher dicht am Stamme untergegraben würde, ist umsomehr zu verneinen, als die Rinde alter Wurzeln nichts mehr einsaugt, ich auch nicht gesehen habe, daß, wenn man fette Erde dicht am Stamme an die Wurzeln bringt, die alte Wurzel etwa junge Faserwurzeln in die ihr nahe gebrachte Düngererde hineintreibe. Wäre das aber auch der Fall, so kann dadurch der ganze Baum doch nicht genügend gedüngt werden, und muß der Dünger vielmehr, wenn er wirken soll, den jährlich an den Enden der Wurzeln austreibenden jungen Wurzelstolonen nahe gebracht werden. — Selbst wenn die Obstbäume im Grabelande stehen, wo jährlich gedüngt wird, werden sie wohl besser genährt als solche, die im Grasgarten stehen, aber genügend auch da nicht, indem die Wurzeln der Bäume tiefer liegen, als der untergegrabene Dünger, der auch wohl durch die über ihm stehenden Gewächse allergrößtentheils wieder verzehrt wird.

Darin sind unsere Pomologen bereits ziemlich einig, daß man auch den Untergrund, in welchem die Wurzeln der Obstbäume liegen, düngen müsse, und daß das am besten geschehe, wenn man mit einem, unten mit Eisen beschlagenen, spitzen Pfahle Löcher von 1—1½' (29—43 Centimeter) Tiefe in genügender Zahl unter den Bäumen mache und diese wiederholt mit einem flüssigen passenden Dünger voll gieße, auch nachher noch Wasser nachgieße, damit der Dünger mehr zu den Wurzeln der Obstbäume hinkommen möge.

Wenn das Düngen der Obstbäume nicht wenigstens bei den Gebildeten schon mehr in Gebrauch gekommen ist, so liegt das wohl daran, daß die zum Düngen der Obstbäume gegebenen Anweisungen noch zu sehr im allgemeinen und in einzelnen Punkten zu unbestimmt gegeben worden sind, so daß man nicht genau weiß, in welchen Quantitäten und in welcher Mischung die anzuwendenden Düngstoffe zu nehmen sind, wie viel davon etwa zu verwenden sei für einen großen oder kleineren Hochstamm oder für einen Zwergbaum ꝛc., so daß man dann mit der Anwendung leicht zögert, zumal schon oft die Rede davon gewesen ist, daß wenn von diesem oder jenem Düngerstoffe zu viel genommen werde, dies den Obstbäumen auch leicht schaden könne. — Vielleicht erhalten wir über das Düngen der Obstbäume schon bald einmal eine eigene und recht genau gehaltene Schrift, durch welche man mehr Sicherheit erhält. — Ein paar höchst lesenswerthe Aufsätze über das Düngen der Obstbäume, welche erst unlängst gegeben worden sind, und die Jeder, welcher die betreffenden Zeitschriften sich verschaffen kann, genau lesen sollte, sind folgende. — In der Wiener Obst- und Gartenzeitung von 1877 findet sich ein Aufsatz darüber von Herrn Lehrer Bilek in Oberherrnsdorf S. 161—165; 214—218; 265—268; 315—319. — Ferner findet sich in den

Digitized by Google

Pomologischen Monatsheften von 1878 ein Aufsatz über die Düngung der Obstbäume von Herrn Lehrer Arnold in Bitburg bei Trier, S. 91—97.

Es wird in diesen Aufsätzen, um wenigstens Einiges daraus hier zu excerpiren, entwickelt, daß man bei jeder Düngung der Obstbäume sich vorher erst fragen müsse, an welchen dem Baume nöthigen Nahrungstheilen es dem Boden fehlen möge, und was man mit der Düngung zu erreichen suchen will, wodurch auch die Zeit mit bestimmt wird, wenn man düngen müsse. Will man im Herbste noch die Bildung von Blüthenknospen hervorrufen, so muß man im August düngen; will man auf guten Ansatz und gute Entwicklung der jungen Früchte hinwirken, so muß man bald nach der Blüthezeit düngen. — Auch Herr Arnold entwickelt, daß es Aufgabe sei, zu erforschen, welcher von den drei Hauptnährstoffen der Obstbäume, Stickstoff, Kali und Phosphorsäure, am meisten beitrage, a) zur Erzeugung eines kräftigen Holztriebes; b) zur Erzielung einer reichen Blüthe und zur normalen Entwicklung der Früchte. Er hat ausgedehnte Düngungsversuche gemacht, meistens an Hochstämmen, welche 5 Jahre vorher gepflanzt waren, und hat seine Düngungsversuche in 3 Hauptabtheilungen gebracht: 1) Stickstoffprobe; 2) Kaliprobe; 3) Phosphorsäureprobe. Genommen sind dazu gar mancherlei Düngungsmittel und sind im Ganzen 16 verschiedene Düngungsversuche gemacht. Kloakendung und Blut wurden mit der vierfachen Masse Wasser erst aufgelöst und diese Mischung in 1' tiefe Löcher gebracht, welche ungefähr in der Hälfte der Baumkrone eingegraben waren. Alle übrigen verwandten Düngmittel wurden breitwürfig ausgestreut, so weit die Baumkrone reichte*) und dann 2 Zoll tief eingegraben. Die Düngung wurde den Bäumen im October 1876 gegeben, Chilisalpeter erst im April 1877. Zur Gegenprobe blieben in jeder Baumreihe allemal einige Stämme übrig, welche nicht mit gedüngt wurden. Der erste Versuch in der Abtheilung Stickstoffprobe war folgender, wozu genommen wurden

20 Pfund	Knochenmehl	10 Pfund	schwefelsaures Kali
10 „	Knochensuperphosphat	25 „	Chilisalpeter
20 „	concentrirtes Kali	25 „	Ammoniaksuperphosphat

worin enthalten waren 8 Pfund lösliche Phosphorsäure, 6 Pfund

*) Er nimmt also an, daß alle angewandten Düngemittel doch zu den Wurzeln der allerdings erst vor 5 Jahren gepflanzten Bäume hingelangt seien. Von Oekonomen fand ich wiederholt die Ansicht ausgesprochen, daß der Ackerkrume offenbar eine Kraft einwohne, in sie gebrachte Düngstoffe in der Ackerkrume festzuhalten, und sie nicht in die Tiefe hinabsinken zu lassen, welche Ansicht auch etwas für sich hat, da sonst kaum diese Düngung noch auf 2 weitere Jahre den Boden düngen könnte.

Digitized by Google

Stickstoff und 14 Pfund lösliches Kali. Gedüngt wurden damit 20 vor 5 Jahren gepflanzte Hochstämme von Aepfeln, 4 ebenso alte Pflaumenstämme und 15 Birnpyramiden.

Die Erfolge davon waren im Ganzen wohl die günstigsten, es entwickelte sich ein sehr kräftiger Holztrieb, die Blüthe ging rascher vorüber, wie bei den nicht gedüngten Bäumen, und die Ausbildung der Früchte war eine normale. — Kloakendung und Blut zeigten bei Aepfeln, Birnen und Pflaumen in jeder Beziehung günstige Wirkungen; nur bildeten sich im Sommer 1877 nicht so viele Blüthenknospen aus, wie bei dem Versuche Nr. 5 (mit 30 Pfund Knochenmehl, 25 Pfund Superphosphat, 22½ Pfund Chilisalpeter, 10 Pfund schwefelsaurem Kali, 20 Pfund concentrirtem Kalisalz, worin enthalten waren: 11 Pfund lösliche Phosphorsäure, 14 Pfund lösliches Kali, 3½ Pfund Stickstoff) und hatten die Früchte nicht den feinen Geschmack wie bei dem Versuche Nr. 5. Ein besonders schätzbarer Dünger, um eine recht kräftige Vegetation herbeizuführen, die besonders bei jungen Apfelbäumen ganz auffallend hervortrat, waren Abfallhaare aus einer Gerberei. Er fügt noch aus allen Versuchen die Folgerung hinzu, daß eine Verbindung von Stickstoff und Kali, vorzugsweise auf den Holztrieb hinwirkte, ein plus von Phosphorsäure dagegen mehr auf die Fruchtbarkeit, ferner daß die zusammengesetzten Dünger mit Kaligehalt sich besonders für die Aepfel, die mit Phosphorsäure dagegen für die Birnen eigneten.

Herr Lehrer Bilek machte 6 verschiedene Düngungsversuche bei 6 Gruppen gleich kräftiger Hochstämme, bestehend in jeder der 6 Abtheilungen aus 1 Winter-Goldparmäne, 1 Deutschen Nationalbergamotte, 1 Frühen Maiherzkirsche und 1 Gelben Eierpflaume, die 1 Jahr vorher gepflanzt worden waren. Die Stoffe, die bei der Düngung verwandt wurden, waren Knochenmehl, Kalkschutt, Asche und Kloakendünger, der mit Wasser angemacht und im flüssigen Zustande in unter den Bäumen angebrachte Löcher von 1½' Tiefe eingegossen wurde. Die Gruppe Nr. 1 wurde gedüngt mit 2 Theilen Holzasche, 3 Theilen Compost, dessen Hauptbestandtheil Kalksalpeter war, und ⅛ der ganzen Menge Kloake, welche, mit Wasser stark verdünnt, im Mai auf die vorher bloßgelegten Wurzeln gebracht wurde, worauf die Erde wieder aufgelegt wurde. Die Resultate dieses Versuchs waren in den nächsten Jahren nachher die besten. Die Gruppe Nr. 2 wurde zu derselben Zeit gedüngt mit „verdünnter Jauche". Der Apfelbaum wuchs darnach stark, wollte aber im Herbste den Trieb nicht abschließen, so daß er entlaubt werden mußte, worauf er im nächsten Frühlinge ein paar Frostplatten am Stamme hatte; den andern Bäumen ging es noch schlechter, die theils schon bald ganz abstarben. — Die ungünstigen Erfolge dieses Versuchs haben schon darum keinen rechten Werth, weil der Ausdruck „verdünnte Jauche" ein viel zu unbestimmter ist, so

Digitized by Google

daß die Jauche gar leicht eine zu starke gewesen sein kann, auch, im Sommer angewandt, wohl nachtheiliger wirkt, als wenn sie im November oder December angewandt wäre, und das Entblättern der Obstbäume im Herbste hält auch Herr Obermedicinalrath Göppert in Breslau mit mir zur Abhaltung von Frostschäden eher schädlich als förderlich, und wird man es nur für heilsam halten können, wenn ein harter Winter einmal erfolgt, vor dem man in demselben Quartiere die Hälfte der Bäume früh entblättert, die andere Hälfte nicht entblättert hatte, und dann nachher gerade diese Hälfte vom Froste beschädigt worden war, die andere früh entblätterte Hälfte nicht.

Da die von mir in Jeinsen angepflanzten Bäume noch jungfräulichen Boden bekommen hatten, ein Düngen derselben daher noch nicht nöthig war, und nur die alten Stämme im Grasgarten beim Hause einer Düngung bedurften, habe ich mich länger darauf beschränkt, die Oberfläche des Grasgartens stark mit zerbroschenem Taubendünger zu düngen, wie auch der Inhalt eines großen Fasses, in welches jeden Morgen der Inhalt der Nachtgeschirre und Waschschalen heineingebracht wurde, sobald das Faß voll war, mit einer Brause im Grasgarten herumgegossen wurde, wozu oft auch noch verdünnte Mistjauche mit hinzugegossen wurde. Es mag auch diese Düngung den zahlreichen Hauszwetschen im Grasgarten, da ihre Wurzeln nicht tief gehen, mit zu Gute gekommen sein; bei den älteren Kernobstbäumen sah ich davon keine rechte Wirkung. Einmal ließ ich auch bei ein paar alten Apfelbäumen die Grasnarbe 9" (21 Centimeter) tief wegnehmen und reichlich Kloakendünger auflegen, etwa $1^1/_2$" (36 Mm. dick) und wurde die Grasnarbe dann wieder aufgelegt. Darnach wuchs das Gras zwar sehr stark, an den Obstbäumen konnte ich aber auch darnach eine sichtbare Wirkung nicht wahrnehmen, weshalb ich es nicht wiederholte, zumal die Arbeiter die Kloake immer sehr ungern fortbringen, wozu man gewöhnlich nur alte und arme Arbeiter bekommen kann, während sie kein Bedenken darin finden, wenn sie Mistjauche in große Fässer hineinfüllen sollen, da sie es schon gewohnt sind, daß man auf diese Weise auch den Acker düngt. — Da ich jährlich in Salz badete, ließ ich auch das verbrauchte Badewasser jedesmal in den Wegen im Garten mit einer Brause herumgießen und erwartete Wirkung davon an den, an den Wegen stehenden zahlreichen Pflaumenbäumen; deutlicher zu bemerken war aber auch davon eine Wirkung nicht, und muß nicht aufgelöstes Salz genug an die Wurzeln gekommen sein. — Einmal ließ ich einen Eimer voll Rinderblut vom Schlächter in Schulenburg holen, der in seinem feuchten Boden die Wirkung davon rühmte, düngte damit 3 noch junge, für weggenommene große Kirschen im Garten vor dem Orte hingepflanzte Apfelbäume, nachdem die Erde um die Stämme 6" (140 Mm.) tief weggenommen war. Es wirkte

Digitized by Google

das in meinem trockneren Garten, nachdem ich Wasser nachgegossen hatte, zwar etwas, doch längst nicht so stark, als ich erwartet hatte. Junge Stämme, im Garten vor dem Orte, an Stellen, wo große Bäume von Kirschen weggenommen waren, ließ ich mit Mistjauche im Sommer mehrmals begießen, nachdem ein Eimer voll Mistjauche, wie sie aus einer ausgemauerten Kuhle im Stalle selbst herausgenommen wurde, mit 5—6 Eimern voll Wasser verdünnt worden war, und wagte nicht etwas weniger verdünnte Mistjauche zu nehmen, da Herr Garteninspector Borcher in Herrnhausen mir mehrmals gesagt hatte, daß er Mistjauche als Düngung für Obstbäume nur in der gedachten Verdünnung gebrauche. Es wirkte das zwar etwas, doch glaube ich, man hätte weniger verdünnte Mistjauche beigießen können, wenn die Düngung im Herbste, nach abgefallenem Laube gegeben wäre, da im Winter die Wurzeln der Bäume wenig einsaugen und im Frühlinge die Mistjauche sich schon in unschädliche, düngende Stoffe umgewandelt haben würde. Ich habe daher auch mehrmals, wo ein junger Baum im Grasgarten, an eine Stelle, wo ein großer Stamm gestanden hatte, gepflanzt werden sollte, schon im Herbste eine große Pflanzgrube von 10, (2,291 M.) Durchmesser und $3\frac{1}{2}$' (1,202 M.) Tiefe graben lassen und in diese 6—8 Eimer voll nur wenig verdünnte Mistjauche hineingießen, auch Wasser noch nachgießen lassen, wobei auch die ausgenommene Erde mit Mistjauche bebrauset wurde. Wurde die Pflanzgrube dann erst im April wieder zugefüllt, so kamen die Wurzeln des Baums auch nicht gleich in $3\frac{1}{2}$' Tiefe hinein, wuchsen aber sehr schön, wenn die Wurzeln in die gedachte Tiefe hineingelangt waren. Ich war daher schon länger der Meinung, eine Düngung der Obstbäume werde am besten so geschehen, wenn man, was schon angerathen war, mit einem stumpfspitzen Eisen unter der Krone des Baums genügend viele Löcher von $1\frac{1}{2}$—2' (438—584 Mm.) Tiefe*) hineinbohren lasse, den oberen Theil des Loches, durch Drehen des angewandten Instruments etwas erweiternd, und dann nicht im Sommer, sondern im Herbste, nach abgefallenem Laube, mit Mistjauche, welche immer ein gutes, allgemein brauchbares Düngmittel ist, etwa noch mit Zusatze von einem Theile Kloake, genügend stark dünge, da wenn einmal genügend stark gedüngt ist, der Baum im Sommer die gegebene Düngung schon verwenden werde, theils zu seinem weiteren Wachsen, theils zum guten Ansatze und besserer Ausbildung der Früchte, auch guter Ausbildung von Blüthenknospen für ein nächstes Jahr, so daß ein mehrmaliges Düngen erst im Sommer, wie man es bisher

*) Man hat auch gerathen Drainröhren bis auf $1\frac{1}{2}$—2' Tiefe unter der Krone des Baums in genügender Zahl eingraben zu lassen, um nicht nöthig zu haben, Löcher unter dem Baume öfter machen zu lassen; bei dem Eingraben von Drainröhren werden aber wohl die Wurzeln leicht mehrfältig beschädigt werden.

Digitized by Google

anrieth (theils nach dem Abblühen der Bäume, theils erst im August, um für den nächsten Sommer Blüthen zu bilden), nicht nöthig sein würde. Es war mir daher sehr interessant, als ich im Winter 1878 bis 1879 von einem gebildeten und für den Obstbau sich sehr interessirenden Manne, Herrn Adolph Steckhan, dem früheren Besitzer der Bergermühle nahe bei Peine im Hannoverschen, ein Schreiben bekam, nach welchem er schon seit 20 Jahren auf die vorhin gedachte Weise seine Obstbäume und schon im Spätherbste stark gedüngt hatte, und zwar mit dem besten Erfolge, ohne jemals den geringsten Nachtheil davon wahrgenommen zu haben. Ich erbat mir daher noch nähere Angaben über sein Verfahren, welche er mir sehr vollständig gab, und um so genauer geben konnte, da er zwar die Bergermühle an seine verheirathete Tochter abgegeben hatte, jedoch in der Bergermühle Wohnung behielt, seine Gärten auch noch selbst besorgte. Er hat selbst eine genaue Zeichnung seiner Gebäude und Gärten beigefügt, wo es nöthig war, selbst nachgemessen, und glaube ich, daß es zweckmäßig sein wird, wenn ich sein Verfahren hier etwas näher angebe. — Südlich von der Bergermühle fließt die Fuse, welche auch die Mühle treibt. Nördlich, ein paar Ruthen von den Gärten entfernt, erhebt sich ein Sandberg bis zu meist 20' (5,84 M.) Höhe, von welchem die Mühle den Namen hat. Westlich liegen die Wohn- und Stallgebäude, auch 2 Scheunen. Nach Osten folgt erst ein großer Obstgarten mit 73 Hochstämmen, unten mit Gras bewachsen, welcher Sandboden, aber theils feuchten, theils noch genügend feuchten Boden hat, indem die am tiefsten stehenden Bäume (Spaliere der Marie Louise und Clairgeau) nur 16" (389 Mm.) höher stehen, als der Wasserspiegel der Fuse (die jedoch die Gärten nicht überschwemmt, indem das südliche Ufer der Fuse niedriger ist, als das nördliche), und die im Obstgarten am höchsten stehenden Bäume etwa nur 10' (2,921 M.) über dem Wasserspiegel der Fuse sich erheben, wie auch das Wasser im Brunnen, der auf der nördlich vom Obstgarten sich befindenden Scheune (fast in gleicher Linie mit den am höchsten stehenden Obstbäumen) sich findet, nur 5' (1,45) tief steht. Hinter dem Obstgarten folgt ein Gemüsegarten mit 52 Obstbäumen (größtentheils Pyramiden von neuerdings zur Anpflanzung besonders empfohlenen Sorten), welcher tief gehenden schwarzen, feuchten, mit Moorboden vermischten Boden hat. Südlich von beiden Gärten folgt noch ein Grashof mit Moorboden.

Herr Steckhan hatte nun schon vor 40 Jahren die Nothwendigkeit des Düngens der vorhandenen, theils schon alten Bäume erkannt. Zuerst ließ er rund um jeden Baum fetten Stallmist herumlegen, damit die düngenden Theile darin im Winter in die Erde hineinregnen könnten. Dies wirkte aber gar nicht und zog nur manches Ungeziefer an. Er ließ daher später, rund um jeden Baum herum, die Erde etwas aufgraben, fetten Stallmist hineinlegen, und diesen mit Erde wieder be-

Digitized by Google

decken. Auch so wirkte das Düngen nicht, da der Dünger nicht bis zu den Wurzeln hinkam, und hatte das für ihn auch den Nachtheil, daß in Menge der früher daselbst vorhandene Huflattich wieder zum Vorschein kam, welchen er erst nicht wieder zerstören konnte. — Er hatte inzwischen vor dem Kuhstalle, in welchem die Mistjauche in einer hinter den Kühen angebrachten Rinne zusammenlief, eine große Mistjauche-(Gülle-)Kuhle aus Steinen mit Cement aufmauern lassen, auch unter die Kuhle noch viel Thon gebracht, in welche Kuhle die Mistjauche aus dem Stalle hineinfloß, und hatte oben einen haltbaren Deckel anbringen lassen, so daß weder Regenwasser in die Güllekuhle hineinlaufen, noch aus der Kuhle etwas herauslaufen konnte. Regenwasser floß nur in eine zweite, auf der Miststätte sich findende Mistjauchekuhle, in welche auch die Mistjauche aus dem Pferdestalle mit hineinfloß, und diese Mistjauche ließ er allemal auf seine Aecker hinbringen. — 1856 ließ er auch seinen Aborten eine verbesserte Einrichtung geben, damit das Wasser darin nicht anderes Wasser verunreinigen könnte, und ließ besonders vor jedem Aborte große Petroleumfässer eingraben, in welche der Inhalt der Aborte hineingeschafft wurde. — Eine Zeit lang ließ er nun die Gülle aus der Kuhle nur unter den Bäumen umhergießen, bemerkte aber wieder, daß das nur üppigen Graswuchs hervorrief und die Mistjauche an die Wurzeln der Bäume nicht hinankam. Er fing daher vor 20 Jahren an, mit einem unten stumpfspitzen, 3' (876 Mm.) langen Eisen, unter den Kronen der Bäume zahlreiche Löcher von $1^1/_2$—2' Tiefe in die Erde hineinzubohren, die oben durch einiges Umdrehen des Eisens etwas erweitert wurden, was er immer selbst that, und ließ dann, wenn es stark geregnet hatte, Mistjauche aus der Güllekuhle hineingießen, der noch ein Theil Kloake zugemengt wurde, und nachdem diese Mischung in die angefertigten Löcher gegossen war, ließ er gegen Abend noch ziemlich viel Wasser nachgießen. Der erste Baum, den er vor 20 Jahren so düngte, war ein alter, großer Baum, den er unter dem Namen Graue Bergamotte hatte (Diels rother Bergamotte ähnlich, aber nicht mit ihr identisch). Er stieß, nachdem im Herbste die Blätter abgefallen waren, mit dem Eisen unter der Krone des Baums reichlich 100 Löcher in den Boden hinein. Die Güllekuhle ließ er so weit ausleeren, daß nur noch etwa 50 Eimer voll darin waren, und setzte dem Inhalte aus einer Kloakentonne 10—15 Eimer voll hinzu, welche Mischung mit einer alten Heuharke tüchtig durchgearbeitet wurde, worauf die Masse noch gut flüssig blieb.

Dann ließ er erst 12 Eimer voll Wasser in die Löcher gießen, darauf 40 Eimer voll von der Mischung aus der Güllekuhle, worauf gegen Abend noch wieder reichlich 12 Eimer voll Wasser nachgegossen wurden. Der bereits gar nicht mehr wachsende, alte Baum, welcher nur noch wallnußgroße, oft selbst rissige Früchte brachte, wuchs

Digitized by Google

darauf gleich wieder sichtbar fort und brachte schon im zweiten Jahre nachher wieder viele Früchte von der Größe, wie er sie früher gehabt hatte. — Später hat Steckhan diesen Baum nochmals, doch weniger stark gedüngt, und trägt derselbe noch immer gut.

Er düngte auf diese Weise bereits seine meisten Bäume, auch Kirschen und Pflaumen, selbst Hauszwetschen, manche schon mehrmals; doch nicht jeden jährlich, sondern vorzugsweise nur solche Bäume, die eine Düngung am meisten nöthig zu haben schienen. Die Zahl der gebohrten Löcher richtete sich immer nach der Größe der Krone eines jeden Baums; unter manchem Baume wurden auch nur 50, oder selbst noch weniger Löcher gebohrt, und wurde von der Gülle, nach Verhältniß weniger genommen; mancher Baum erhielt auch nur 6 Eimer voll Gülle. Einzeln düngte er auch noch im Februar und März, selbst April, doch dann weniger stark; die Graue Bergamotte erhielt einmal früh im Frühjahre 6—8 Eimer voll aus der Güllenkuhle mit Kloake gemischt. Er gab die Düngung am liebsten, wenn es stärker geregnet hatte, oder viel aufgethauter Schnee sich in die Erde hineingezogen hatte, und hielt das für wesentlich nützlich (am nöthigsten jedoch möchte ein sehr reichliches Nachgießen von Wasser sein, damit die Düngung tiefer in die Erde sich hineinziehe, die Gülle auch noch mehr verdünnt werde). Am meisten hat er wohl eine am weitesten nach dem Sandberge hin stehende, delicate Butterbirne gedüngt (er meint, es sei die Holzfarbige Butterbirne), weil sie den schlechtesten Stand hatte, doch hatte er beim Pflanzen erst den kiesigen Sand aus einer größeren Grube von 8' (2,337 M.) im Durchmesser herausgenommen und auf 3' (876 Millimeter) Tiefe dafür gute Erde hineingebracht. Es werden aber die Wurzeln die bessere Erde auch bald überschritten haben, und steht er da in reinem Sande. Diesen Baum düngte er ein Jahr ums andere durch eingebohrte Löcher mit 10—12 Eimer voll Düngung aus der Güllekuhle; in den Zwischenjahren goß er 6—8 Eimer voll Gülle unter dem Baume umher und goß Wasser nach, was auch 1879 noch wieder geschehen ist, wo der Baum sehr viele Blüthenaugen hatte. Mit am spätesten und erst im November 1878 hat er einen großen Baum des Gravensteiners gedüngt mit 24 Eimer voll Gülle mit Kloake gemischt und gab vor und nach viel Wasser. Auch dieser Baum ist im Frühjahre 1879 völlig gesund gewesen und hat viele Früchte angesetzt, wie überhaupt alle seine Bäume bisher gut wuchsen und trugen.

Was Herrn Steckhan möglich gewesen ist, muß auch anderen gelingen, und macht man sein Verfahren gewiß nach, zumal die Mistjauche andere Düngstoffe wohl ziemlich überflüssig macht, diese auch am leichtesten tiefer in die Erde hineinzubringen ist. Hat jemand noch Bedenken, so mag er erst mit einer geringeren Düngung einen Versuch machen; aber man nehme zu einer starken Düngung zuerst

Digitized by Google

einen großen Baum, der wenige und schlechte Früchte trägt, um den Erfolg abzuwarten, und solche Bäume pflegt ja jeder einzeln zu haben. Meinerseits habe ich gegen die Richtigkeit der Angaben des Herrn Steckhan nicht den geringsten Zweifel, da er überall als gründlich forschender Mann erscheint.

Ueber die Krankheiten der Obstbäume wäre noch Manches zu sagen, wenn nicht die Beibringung auch nur des Wichtigsten die Grenzen dieser Schrift zu sehr überschritte und nicht zugleich auch Jeder eine wohlfeile, erst kürzlich über diesen Gegenstand erschienene Schrift sich anschaffen könnte, die eine gute Uebersicht über alle Krankheiten der Obstbäume und die dagegen bekannten Heilmittel giebt, welche besser selbst nachgelesen wird. Der Titel der Schrift ist: Die Obstbaumkrankheiten, im Auftrage des deutschen Pomologenvereins bearbeitet von Dr. Paul Sorauer, Dirigenten der pflanzenphysiologischen Versuchsstation am Kgl. Pomolog. Institute zu Proskau; Berlin Verlag von Wiegandt, Hempel & Parey 1879.

Auch Herr Dr. Lucas gab über denselben Gegenstand unter dem Titel „Schutz der Obstbäume gegen Krankheiten" 1879, Verlag bei Eugen Ulmer, eine gute Schrift heraus, und beide verdienen es, daß man sie sich anschaffe, um desto besser gegen oft so verderblich werdende Krankheiten der Obstbäume einschreiten zu können.

Ich will hier nur über den Krebs an unsern Apfelbäumen noch einige Bemerkungen hinzufügen. Daß die Krankheit sich müsse theils verhüten, theils ausheilen lassen, habe ich immer geglaubt, da die Ursache des Krebses wohl offenbar im Boden liegt, in Bestandtheilen des Bodens, die dem Baume keine gesunden Säfte zuführen, oder etwa auch eine schädliche Entmischung der Säfte herbeiführen. Häufig litten gewisse Sorten in dem feuchten Solingen am Krebs, welche in Nienburg oder Jeinsen daran nicht litten. In feuchtem Boden litten z. B. der Weiße Wintercalvill und Diels Rother Wintercalvill sehr an Krebs während ich von der letzteren Sorte in Bardowieck, in nur genügend feuchtem Boden einen großen Hochstamm kannte, der an Krebs nicht litt, wie auch 2 Pyramiden des Weißen Wintercalvills und des Dielschen Rothen Wintercalvills in dem trocknen Jeinser Boden daran nicht litten, aber wenig trugen. In Sulingen litten mir öfter Stämme der Pariser Rambourreinette an Krebs, was in Nienburg und Jeinsen wenig vorkam. Pyramiden des Engl. Goldpeppings und der Muscatreinette litten in Nienburg im Garten in der Stadt (genügend feuchter, schwarzer, ziemlich leichter Boden) daran so sehr, daß sie dem Absterben nahe waren. Ich nahm die Pyramiden, um die Sorten nicht zu verlieren, mit nach Jeinsen, schnitt die Krebse sorgfältiger aus, entfernte an dem Engl. Goldpepping einen großen zu stark krebsigen Ast, und die Pyramide hat in Jeinsen, wo sie noch 1877 stand, nicht mehr gelitten und die ausgeschnittenen Krebse heilten,

Digitized by Google

nahmen auch bei der Muscatreinette nicht zu. In Sulingen dagegen litten an Krebs z. B. die Champagnerreinette und Orleansreinette. Eine Heilung von Krebsschäden, die noch nicht zu weit um sich gegriffen hatten, gelang mir nur, wenn ich, sobald ich sie bemerkte, die angegriffene Stelle so lange scharf ausschnitt, bis die nach dem ersten Ausschneiden bald sich bräunende Rinde und Holz sich nicht mehr merklicher färbten, sondern die Farbe von gesundem Holze und Rinde annahmen, worauf ich dann warmflüssiges Baumwachs, das nicht mehr heiß war, aufstrich und gesunde Wundränder entstehen sah, die den Schaden wieder überheilten. Wenn aber eine Sorte zu Krebs besonders inclinirte, entstand doch oft ein neuer, weiter nach hinten fressender Krebsschaden.

Als Heilmittel hat man in den obgedachten Schriften angegeben, einen zu nassen Boden zu drainiren, auch noch eine Düngung von Kalk hinzuzufügen. Ausgeschnittene Krebse räth man jetzt mit heißem und dadurch dünnflüssig gemachtem Theer zu bestreichen, wodurch sehr gesunde Wundränder entstünden und was offenbar als Desinfectionsmittel wirke. (Brennend und verbrennend heiß wird jedoch der aufgestrichene Theer wohl nicht sein dürfen.) Auch Schröpfen in der Nähe eines Krebsschadens wird empfohlen. — Sichere Mittel zur Heilung des Krebses wird man aber wohl erst bekommen, wenn man krebsig gewordene Stellen einmal genau chemisch untersucht und chemisch zu ermitteln sucht, was die Ursache des Bräunens an krebsigem Holze und Rinde ist und worin das krebsige Holz von gesundem Holze verschieden ist.

Bemerken will ich noch in einem Gegensatz gegen die obgedachten Schriften, daß ich Frostschäden an den Bäumen nur nach sehr kalten Wintern sah, deren ich seit 1823 fünf erlebte (welche in meiner Schrift über das Erfrieren der Gewächse näher geschildert sind), aber nach harten Wintern niemals bemerkte, daß die entstandenen Frostschäden in Krebs übergegangen wären. Auch dem kann ich nicht beistimmen, daß die Umwandlung großer Stämme in Probebäume Krebs in den Zweigen verursache. Ich habe auf meinen vielen Probebäumen nur Krebs entstehen sehen, wenn eine Sorte zu Krebs inclinirte, und mag man ganz ruhig gute Probebäume anfertigen, ohne den gedachten Schaden fürchten zu dürfen.

Es bleibt noch übrig, hier auch über die Mittel noch Einiges hinzuzufügen, durch welche man bei zarteren Obstarten, wie Wein, Pfirsichen und Aprikosen ein Erfrieren derselben im Winter, oder Beschädigungen durch späte Nachtfröste verhüten kann. Ist einmal ein recht harter Winter wieder da gewesen, durch welchen viele Obstbäume theils ganz getödtet, theils stark beschädigt sind, so rathe ich, sich gleich folgende, von mir herausgegebene kleine Schrift anzuschaffen, um nach den in derselben gegebenen Rath-

Digitized by Google

schlägen noch zu retten, was sich noch retten läßt. Der Titel ist: Beobachtungen über das Erfrieren der Gewächse und namentlich unserer Obstbäume in harten Wintern, nebst Erörterung der Mittel, durch welche Frostschaden möglichst verhütet werden kann. Ravensburg bei E. Ulmer (jetzt in Stuttgart), 1872. Vielleicht schafft Mancher die nicht theure Schrift, die im Buchhandel noch zu haben ist, sich an, da sie die in 50 Jahren und bei fünfmaligen harten Wintern, die Vieles theils tödteten, theils stark beschädigten, auch recht oft durch absichtliche Versuche gesammelten Erfahrungen über das hier fragliche Thema enthält und volle Belehrung giebt.

Um beurtheilen zu können, welche Mittel am besten anzuwenden seien, damit die zarteren Obstsorten im Winter nicht erfrieren, muß ich zuerst die oft noch unrichtigen Vorstellungen über das Erfrieren der Gewächse zu berichtigen suchen. Bis ins dritte Decennium unsers Jahrhunderts meinte man allgemein, und Manche meinen es noch jetzt, obwohl diese Ansicht von Naturkundigen ganz aufgegeben ist, daß der Frost die Gewächse dadurch tödte, daß, wenn der Saft in den kleinen Zellen der Gewächse gefriere, wodurch er an Umfang zunehme, die kleinen und feinen Wände der Zellen dadurch zerrissen und zersprengt würden. Daß diese Ansicht eine irrige sei, deren Irrigkeit, ja Unmöglichkeit ich in meiner Schrift genügend nachgewiesen habe, folgt schon daraus, daß, wenn der Frost auf die gedachte Weise die Gewächse tödtete, auch jedes Gewächs, welches wirklich ganz gefroren sei, sofort überall zersprengte Zellenwände haben, und nothwendig absterben müßte, während in unzähligen Fällen, wovon man sich schon durch gesunde Sinne überzeugen kann, Gewächse, ja selbst manche Thiere ganz durchgefroren sind, ohne daß sie dadurch sterben. Die Gewächse sind vielmehr eben so gut mit Lebenskraft versehene Wesen wie die Thiere, und das Gewächs erfriert ganz ähnlich, wie das Thier. Aus allen gesammelten Erscheinungen und Erfahrungen konnte ich, als gültig, den Satz abstrahiren: es giebt für jede Pflanze, eben so gut wie für jedes Thier einen Grad der Wärme sowohl, als der Kälte, den es nicht überleben kann, und dieser Grad von Kälte tritt bei den Gewächsen um so eher ein, je mehr freie Wärme es, entweder seiner Natur nach, oder nach dem Vegetationszustande, in dem es sich eben befindet, bedarf. Eine **Hoga carnosa** erfriert schon (d. h. hört aus Mangel an genügender freier Wärme auf zu leben), wenn sie mehrere Wochen lang in einem frostfrei gehaltenen Zimmer bei 3—4°R. Wärme steht. Georginen und Bietsbohnen sterben bei ½—1°R. Frost; Pelargonien überstehen meist 2° Frost noch gut und leiden bei 3°; Verbenen und Petunien ertragen recht gut 4° Frost; Levkoyen kann man bei 3° wiederholt gefrieren und im Zimmer wieder thauen lassen, ohne daß

Digitized by Google

sie sterben, aber bei 6° leiden sie stark und —7°R. überleben sie nie. Brauner Kohl erträgt, ohne schützende Decke von Schnee, recht gut Fröste von 12°; aber bei — 14°R. ohne Schneedecke ist, was man, sobald im Winter das Gewächs wieder aufthaut, finden kann, der Kohlstrunk erfroren, während der Herzpoll noch Leben hat und erst im Frühlinge nachstirbt, wenn im Sonnenscheine sein Saft verdunstet, wo man dann gewöhnlich glaubt, die thauende Sonne habe, wenn Nachtfröste eintraten, den Kohl getödtet, den sie unzählige Male, bei langen Nachtfrösten in jeder Nacht, nicht tödtet, wenn der Kohl im Winter nicht mehr als 8—10° Kälte aushielt. — Wenn an den Obstbäumen die Triebe vor Winter gut reif werden und die Blätter rechtzeitig abfallen, so leiden im Winter Wein, Pfirsiche und Aprikosen erst, wenn die Kälte über 20° hinausgeht, Aepfel, Birnen, Kirschen und die allermeisten Pflaumen erst bei 26—27°R. Frost. Werden aber im Herbste die Triebe der Bäume nicht rechtzeitig reif, so daß noch zu viel Saft in ihnen bleibt, und folgt dann schon früh (wie 1871 am 10. December) ein Frost von 16—18°, so werden wenigstens die noch jüngeren Triebe der Birnen, vieler Kirschen, der Aprikosen, Pfirsiche und des Weins stark beschädigt und die Hauszwetsche starb nach jenem Winter in ganzen Massen völlig ab. Im Frühlinge bedarf der Baum zu seinem Leben weit mehr freie Wärme, als im Winter, und Nachtfröste von 4—5°R. tödten daher oft schon die bereits hervorgekommenen jungen Triebe der Bäume und die Blüthen werden schon durch Nachtfröste von 2—3° stark beschädigt oder getödtet. — Kranke Gewächse erfrieren leichter als recht gesunde und darum erfrieren leichter auf trocknem Boden Gewächse, die feuchten Boden lieben, und umgekehrt. Gewächse, die im Freien alle Fröste aushalten, z. B. Aurikeln, Stiefmütterchen, werden im Hause überwintert weichlich gegen freie Luft, und erfroren mir in Nienburg 100 Töpfe mit sehr schönen Aurikeln, als ich sie etwas früh hinausgesetzt hatte und sie dann gleich am zweiten Tage von einem Nachtfroste von 6—8° getroffen wurden. Stiefmütterchen, die ich im Hause überwintert hatte, erfroren, als ich sie im Frühlinge gleich in einen Nachtfrost von 5° hinaussetzte. Haben sie und andere gegen Frost harte Gewächse aber im Freien nur erst 8 Tage gestanden, so erfrieren sie nicht mehr, wenn härtere Nachtfröste kommen. — Im Herbste verpflanzte Obstbäume, deren Lebenskraft eine geschwächte ist, erfrieren leichter, als nicht verpflanzte, aus gleichem Grunde erfrieren Obstbäume leichter, die im Herbste vorher allzuvoll von Früchten saßen. Aepfel, die man bei —3° ganz gefrieren läßt, kommen wieder zurecht, wenn man sie auch nicht zu langsamem Aufthauen in Wasser legt; am Baume selbst vertragen sie Nachtfröste von 4°; läßt man sie aber bei 8° gefrieren, so sind sie todt, wenn man sie auch in kaltem Wasser wieder aufthauen läßt (Begießen gefrorener Bietsbohnen

Digitized by Google

nach einem Nachtfroste mit kaltem Wasser ist selbst schädlich, da sie dadurch viel rascher gethaut werden, als durch die langsam aufgehende Sonne). — Glatteis schadet nie, außer wenn es durch seine Schwere die Aeste der Bäume zerbricht, und wärmt weit eher und eben so gut als der Schnee. Selbst die thauende Sonne schadet sehr selten. Ein merkwürdiges Beispiel davon hatte ich in Bardowieck, wo meine zwei schönen Pfirsichbäume und drei Weinstöcke, die unbedeckt an der Südwand standen, im Monate Februar 1826, in drei hinter einander folgenden Tagen, folgende Frost- und Thaugrade unbeschädigt aushielten, die durch einen an der Südwand hängenden Thermometer gemessen wurden:

Morgens — 10°	Morgens — 18°	Morgens — 13°
Mittags + 6°	Mittags + 7°	Mittags + 3°
Abends — 15°	Abends — 18°	Abends — 9°.

So weit ich es untersuchen konnte, schien bei Tage die Sonne so warm, daß jedesmal selbst die Bäume ganz aufthauten.

Aus all dem Gesagten geht hervor, daß das Haupt-Präservativmittel gegen Frostschaden eben das ist, daß man seine Obstbäume recht gesund zu erhalten sucht, sie auch nicht so reichlich nährt, daß sie im Herbste den Trieb nicht abschließen wollen und im Froste der Saft noch nicht zur Ruhe gelangt ist. Man verweichliche seine Bäume auch nicht dadurch, daß man sie jeden Winter schon früh ganz in Stroh einbindet und von der Luft ganz abschließt; kommt dann einmal ein recht harter Frost, so erfrieren sie eher als Bäume, die nicht bedeckt gewesen sind. Will man sie in Stroh einbinden, was die Mäuse leicht herbeilockt, so lasse man sie wenigstens unbedeckt, bis sie Fröste von 8—10° schon ausgehalten haben. Man bedeckt aber Spaliere an Mauern und Hauswänden, die nicht zu hoch sind, viel besser durch hergerichtete, etwa 3' (87 Centimeter) breite Strohdecken, die man erst hinsetzt, wenn es stärker friert, auch jederzeit wieder wegnehmen und vorerst zur Seite setzen kann. Diese Decken werden wohl am besten auf folgende Weise bereitet. Man legt genügend lange und starke Bohnenstangen in 2' (58 Centimeter) Entfernung auf den Boden, legt nicht zu dünn, aber auch nicht zu dick, so daß die Matten nicht zu schwer zu tragen werden, ausgeschüttetes, genügend langes Roggenstroh darüber hin, legt dann zwei andere, eben so lange Stangen genau über die unteren her und bindet beide Stangen an genügend vielen Stellen mit guten Bindeweiden recht fest zusammen oder treibt durch beide Stangen lieber genügend viele Nägel durch und nietet die Enden derselben um. An beiden Rändern wird jede Decke mit der Heckenscheere egal geschnitten, so daß sie genau an einander anschließen. Diese Decken lassen sich aufheben und wegtragen und vorerst im Stalle zur Seite stellen. Wären sie bei

Digitized by Google

größerer Länge etwas wacklig, so könnte man an zwei Stellen noch eine Querlatte mit Bindeweiden darüber festbinden. Friert es stärker und setzt man sie dann vor, so hält man nicht bloß scharfen Wind ab, sondern verhindert auch, daß in hellen, windstillen Nächten mit starkem Frost, die Wärme nicht gegen den Himmel zu stark ausstrahlt, wodurch der Baum oft noch kälter wird als die Luft selbst. Besonders aber zur Zeit der Blüthe hat man diese Decken nöthig, um sie gegen Abend immer vorzusetzen und Nachtfröste abzuhalten. Sind diese nicht mehr zu fürchten, so bringt man die Decken, die, wenn sie gut gemacht sind, mehrere Jahre halten, in einen Stall. Am Spaliere befestigt man sie dadurch, daß, wenn sie vorgesetzt sind, man eine genügend lange Stange an der linken Seite, nach oben hin, hinter eine Spalierlatte steckt, und sie rechts nach unten hin in einen von Bindeweiden gemachten, am Lattenwerke befestigten Ring hineinsteckt, so daß die Stange sich schräg über die Decken herlegt.

Wein wird am besten gegen das Erfrieren geschützt, wenn man ihn von den Latten herabnimmt, schon im Herbste beschneidet und zusammenbindet, und wenn nicht die Localität dem entgegensteht, ihn in eine in die Erde gemachte flache Grube legt und mit Erde zudeckt. Er muß dann nur nicht zu früh aufgenommen werden, oder bei nasser Zeit, damit ihn nicht etwa schon bald nach dem Aufnehmen ein harter Nachtfrost treffe. Dies war bei einem meiner Weinstöcke einmal der Fall, den gleich nach dem Aufnehmen noch im März ein Frost von 8° traf, worauf die Augen an den Trieben alle erfroren waren. Geht das der Localität nach nicht, so muß man ihn im Herbste zusammenbinden und dicht an der Wand oder Mauer möglichst nahe zur Erde herunterlegen, damit er bei hartem Froste mit Stroh genügend bedeckt werden kann. Ueber die Wurzeln und etwas herauf legt man an den alten Stamm etwas Stalldünger, und er wird, selbst nach dem härtesten Winter, unten aus dem alten Holze wieder ausschlagen.

Auch nicht zu dünnes Behängen der Spaliere an den Wänden mit Tannenzweigen, nachdem schon ein stärkerer Frost gewesen ist, schützt recht gut. Wenn man die vorgehängten Zweige aber selbst noch in der Blüthezeit sitzen läßt, wie ich es schon sah, so kann das dem guten Fruchtansatze nur schaden.

Sind härtere Winterfröste gewesen, durch welche die untere Rinde der Triebe gebräunt ist, so schadet das nicht und heilt im Sommer darauf dieser Schaden von selbst aus. Ist aber die untere Rinde der Triebe schwärzlich oder schwarz geworden, so daß die Triebe absterben, so muß man sie wegschneiden und aus älterem Holze neue Triebe hervorkommen lassen.

Digitized by Google

Brechen, Aufbewahrung und Benutzung des Obstes.

Um gut ausgebildete und werthvolle Früchte zu erhalten, muß nicht selten, und besonders bei edlem Tafelobste, ein beträchtlicher Theil des bereits günstig wachsenden jungen Obstes schon um Johannis vom Baume heruntergenommen und ausgebrochen werden, wenn nach besonders günstiger Blüthezeit so viele junge Früchte angesetzt haben und schon wachsen, daß, wenn man alle fortwachsen ließe, nicht nur die Aeste des Baums sehr leicht brechen würden, sondern auch das fortwachsende Obst so klein bleiben würde, daß es wenig Werth behielte. Ein Rother Wintertaubenapfel, kleinere Goldpeppings oder Nonpareils ꝛc. und viele edlere Birnensorten haben, wenn sie bei zu voll sitzendem Baume recht klein bleiben, höchst wenig Werth, auch nicht ihren rechten, edlen Geschmack. Viele unterlassen ein zeitiges Ausbrechen der in zu großer Zahl wachsenden Früchte, in der Ansicht, daß der Baum die Früchte, welche er nicht ernähren könne, schon von selbst abwerfen werde. Dies entgegnete mir einmal ein Bekannter, bei dem ein paar Stämme der Reineclaude äußerst reich angesetzt hatten, und der sich nicht entschließen konnte, eine beträchtliche Zahl der geschätzten Früchte gewaltsam vom Baume herabzunehmen. Ich entgegnete, die Früchte hätten sich bereits so weit entwickelt, daß der Baum von selbst keine mehr abwerfen werde, und wenn nicht bald wohl $^2/_3$ der jungen Früchte vom Baume herabgenommen würden, so werde er zwar viele Reineclaudensteine, aber keine schönen Reineclauden bekommen. Er hatte dennoch, um von den köstlichen Früchten nicht selbst einen so beträchtlichen Theil zu zerstören und zuletzt etwa zu wenig zu behalten, junge Früchte an den Bäumen nicht ausbrechen lassen, und gestand nachher, ich hätte ganz richtig vorher gesagt, daß er dann sehr viele Reineclaudensteine, aber keine Reineclauden bekommen werde, denn die Früchte seien so klein geblieben, daß sie aus wenig mehr als Stein und Haut bestanden hätten. In Bardowieck setzten meine drei Pfirsichbäume häufig zu voll an, da der nebenan wohnende Lehrer einen Bienenstand unterhielt und die kleinen Gärtner in den Blüthen meiner Obstbäume und namentlich der früh blühenden Pfirsiche immer sehr fleißig waren und am besten die Befruchtung der Blüthen herbeiführten. Besonders reich hatte einmal wieder mein schönes, ziemlich großes Wandspalier der Rothen Admirabel angesetzt, und brach ich früh genug wohl 800 Stück junge, günstig wachsende Früchte aus und glaubte, daß das genügen werde. Ich hatte aber doch noch zu viele sitzen lassen; denn es wurden 400 Stück Früchte reif, und diese blieben doch beträchtlich kleiner als gewöhnlich, und hätte ich nur 300, ja selbst nur 200 Stück sitzen lassen, so würde ich in schön großen Früchten doch etwa dasselbe Quantum an Gewicht der Früchte, und viel schmackhaftere Früchte erhalten haben.

Digitized by Google

Die Obstbäume lassen allerdings im Frühlinge häufig einen beträchtlichen Theil der schon etwas Wachsthum zeigenden Früchte später noch fallen; dies geschieht aber nicht, weil jeder Baum von selbst alle Früchte, die er nicht ernähren kann, noch abwirft, sondern das Abfallen junger Früchte bis gegen Johannis hin wird fast allemal durch eine ungünstige Witterung, namentlich zu große Sonnenhitze Ende Mai und Anfang Juni veranlaßt. So lange die junge Nachkommenschaft, die Kerne und Steine in den Früchten noch nicht bis zu einem gewissen Grade der Ausbildung gelangt und, daß ich es so bezeichne, lebensfähig geworden ist, scheint der Baum bei intensiverer Sonnenhitze, in der immer ein beträchtlicher Theil seines Saftes durch die Blätter verdunstet, noch nicht hauptsächlich für die Erhaltung der Jungen, sondern zunächst für das eigene Bedürfniß zu sorgen. Die jungen Früchte gerathen dann bei heißen Tagen im Mai und Anfang Juni, namentlich in trocknem Boden, bald in ein Welken, was man namentlich daran leicht wahrnehmen kann, daß etwas langstielige junge Birnen schlaff und welkend zur Erde niederhängen. Den durch Sonnenhitze verlorenen Saft sucht die junge Frucht dann auch dadurch wieder zu gewinnen, daß sie die in der schon gebildeten äußeren Hülle des Kerns und Steins enthaltene, noch gallertartige Flüssigkeit, aus welcher der Kern sich bilden soll, wieder auffaugt. Ist ein Welken der jungen Früchte mehrere Tage hinter einander eingetreten, so ist die junge Frucht meist schon nicht mehr lebensfähig, indem die Bildung des Kerns verhindert ist; die jungen Früchte fangen dann bald an gelblich (die Kirschen auch wohl röthlich) zu werden, und oft fällt eine Menge durch Sonnenhitze zerstörter jungen Früchte dann schnell ab. Daß die Zerstörung der Bildung des Kerns die eigentliche Ursache des Vergilbens und Abfallens der jungen Früchte sei, kann man leicht wahrnehmen, wenn man junge Kirschen und Pflaumen in der Mitte des Steins oder bei dem Kernobste da, wo die Kerne liegen, quer durchschneidet, es zeigt sich dann, daß die schon gebildete Hülle des Kerns oder Steins innen ganz hohl geworden ist. Manche Sorten sind dabei gegen die Einwirkung großer Sonnenwärme im Frühling empfindlicher als andere. Ist aber der Kern in der Kernhülle oder im sich bildenden Steine so weit schon ausgebildet, daß man ihn als lebenskräftig bezeichnen kann, so sorgt der Baum zunächst immer für die Erhaltung der Jungen, führt zunächst immer diesen den nöthigen Saft zu, und es fallen dann, wenn nicht besondere Dürre eintritt, junge Früchte vom Baume nicht mehr herab, es möchten denn schon etwas herangewachsene, wurmstichig gewordene Früchte sein. Ob aber ein Theil der Früchte noch dadurch weiter abfallen werde, daß sie wurmstichig geworden sind, kann man vorher nie sagen, und hängt das sehr von der nachfolgenden Witterung ab, so daß es nicht gerathen ist, sich darauf zu verlassen, es werde ein Theil

Digitized by Google

der Früchte auch noch als wurmstichig abfallen, da es in manchen Jahren nur sehr wenig wurmstichige Früchte giebt. Man darf auch mit dem Auspflücken zu viel angesetzter junger Früchte nicht zu lange warten, denn sonst bleiben die, welche man sitzen läßt, doch zu klein. Ich erfuhr das namentlich in den reichen Pflaumenjahren 1860 und 1875. Das Auspflücken der Früchte mußte ich aus Mangel an Arbeitern meistens selbst besorgen, und kam zu manchen sehr voll sitzenden großen Probezweigen, von denen ich vollkommene Früchte doch gern haben wollte, erst Mitte Juli, und da blieben die stehen gelassenen Früchte doch eben so klein als an benachbarten Zweigen, an denen ich Früchte nicht ausgebrochen hatte. Man mag glauben, daß, wenn der Stein der Pflaumen erst fertig ist, damit dann auch schon die Größe, welche die Frucht erlangen werde, gegeben ist.

Man versäume daher bei edlem Tafelobste, namentlich bei Zwergbäumen und jungen Bäumen, zu denen man mit guten Doppelleitern leicht hinankommen kann, ein zeitiges Ausbrechen der zu viel wachsenden Früchte nicht; man gewinnt an Gewicht der zu schöner Größe gelangenden Früchte eben so viel, als wenn man keine ausbrach, und erlangt weit schmackhaftere Früchte. Man kann bei der Operation immer zunächst die gegen andere etwas kleiner gebliebenen Früchte ausbrechen, schone aber auch gar manche Frucht nicht, die zu den größeren gehört, und breche auch von diesen so viele aus, bis man glauben kann, der Baum werde die ihm gelassenen recht günstig ausbilden. Man entfernt die überflüssigen Früchte am besten so, daß man mit den Fingern der linken Hand die zu entfernende Frucht faßt und dann mit einem scharfen Messer den Stiel derselben durchschneidet. Selbst bei nicht zu großen Hochstämmen wird man, wenn sie edles Obst tragen, mit Leitern noch herankommen können, um die zu viel wachsenden Früchte zu entfernen. In Frankreich soll man das bei den meisten Hochstämmen selbst auf dem Lande thun.

Daß man zu voll sitzende Aeste, an denen man die überflüssigen Früchte nicht hat auspflücken können, früh genug, und sobald die Aeste anfangen, sich stärker zu hängen, mit Stützen versehen müsse, damit sie nicht brechen, ist bekannt. Man stützt zu voll sitzende Aeste wohl am besten auf die Weise, daß man zwei Bietsbohnenstangen in angemessener Höhe mit einem Strohseile fest zusammenbindet, sie dann etwas auseinanderbiegt, damit sie über der Stelle, wo sie zusammengebunden sind, ein Gabel bilden; die Gabel schiebt man dann, mit beiden Händen am unteren Theile der Stangen gefaßt und etwas schräg gehalten, so unter den zu stützenden Zweig hinunter, daß dieser in die von den Stangen gebildete Gabel hineinzuliegen kommt, schiebt beide Stangen, mit beiden Händen gefaßt, noch etwas nach, daß der zu stützende Ast sich ein wenig hebt, und der Zweig, wenn die unten spitz gehauenen Stangen sich ein wenig in die Erde gedrückt haben, um nicht

Digitized by Google

mehr ausgleiten zu können, in der Gabel bequem liegt. Man darf dann nicht vergessen, in die Gabel und unter den zu stützenden Zweig noch einen Strohwiep so hineinzulegen, daß der Zweig im Winde an den Stangen sich nicht schaben kann, und bindet lieber Zweig und untergesetzte Gabel von Stangen mit einem guten Strohseile noch möglichst fest.

Kann man, wenn die Früchte sich schon vergrößern, bei eintretender Dürre es möglich machen, den Boden unter den Bäumen genügend zu bewässern, was unter Umständen ohne große Kosten möglich sein wird, so lohnt sich das sehr dadurch, daß die Früchte dann um so größer und schmackhafter werden. Die schönsten Tyroler Rosmarinäpfel werden, wie man mir sagte, bei Botzen auf einer vom Flusse gebildeten Insel gewonnen, auf der man die Einrichtung gemacht hat, daß, so oft es nöthig wird, das durch ein Rad etwas gehobene Wasser in Rinnen überall unter die Bäume hingebracht und die ganze Pflanzung so überrieselt wird. Bekannt ist auch wohl schon, daß man Weintrauben zu einer besonderen Größe dadurch gebracht hat, daß man an der Wurzel des Weinstocks einen unten mit einem Loche versehenen Topf eingegraben und diesen dann immer voll Wasser gegossen hat.

Bei frühen Aepfeln, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Pfirsichen kann man die eintretende Reife und die rechte Zeit, wenn man sie von den Bäumen herabnehmen soll, schon an der Färbung der Früchte sehen, und muß man recht früh reifende Aepfel nur vom Baume herabnehmen, sobald sie sich leichter etwas eindrücken lassen, auch die Grundfarbe der Schale anfängt etwas gelber zu werden, indem, wenn man sie dann noch länger am Baume sitzen läßt, sie den Saft verlieren und, wie man es nennt, mehlig werden, nur früh reifende Aepfel, die man etwas länger für die Küche benutzen will, bricht man etwas früher, als sie am Baume anfangen mürbe zu werden, da sie sich so länger halten. Pflaumen sind reif, wenn sie bei einigem Schütteln des Baums leicht herabfallen. Pfirsiche und Aprikosen werden gebrochen, wenn auch deren Schattenseite anfängt weich zu werden und die Frucht, wenn man die Finger unterlegt, durch ein sanftes Ziehen nach oben vom Stiele herabgeht. Nüsse, Walnüsse und süße Kastanien werden abgenommen, wenn die Früchte von der sie umgebenden äußeren Hülle sich losgelöst haben, wobei die äußere Schale der Walnüsse, wenn diese vom Baume herabgeschüttelt werden, dann allermeist auch aufspringt, so daß die Nuß in ihr lose liegt. Kirschen und Pflaumen lasse man immer am Baume erst recht reif werden, damit sie ihre gehörige Süßigkeit gewinnen, sie sind dann nicht nur zum frischen Genusse, sondern auch zum Trocknen desto besser. Manche Pflaumensorten und so auch die Hauszwetsche fallen, wenn die Reife eingetreten ist, nicht gleich vom Baume herab, und

Digitized by Google

kann man sie sitzen lassen, bis sie anfangen am Stiele ein wenig einzuschrumpfen, wo sie dann auch zum Trocknen und zur Bereitung von Zwetschenmus desto süßer sind. Die auf dem Lager nicht welkenden Aepfel kann man als baumreif betrachten, wenn die Kerne schon völlig die rechte, später bleibende Farbe haben und der Stiel leicht vom Zweige abläßt.

Manche Aepfelsorten und namentlich auch spät reifende Birnen, welche, wenn man sie schon um Michaelis (als der gewöhnlichen Zeit der Obsternte in meiner Gegend) vom Baume nähme, nachher auf dem Lager noch welken würden, muß man noch 1—3 Wochen lang nach Michaelis, manche bis Ende October am Baume sitzen lassen, damit sie erst die nöthige Baumreife gewinnen, und so nachher auf dem Lager nicht welken, oder selbst ganz zusammenschrumpfen. Wie lange nach Michaelis (respective der in der Gegend gewöhnlichen Brechezeit der meisten Aepfel) man sie in gewöhnlichen Jahren noch am Baume lassen müsse, ist weiter unten bei jeder einzelnen Sorte angegeben worden; es variirt das aber etwas, je nachdem ein kalter oder warmer Sommer vorangegangen ist, und muß man mit dem Brechen spät reifender Früchte sich darnach richten. Brach ich, nach früher Blüthezeit und vorangegangenem warmen Sommer z. B. die Winter-Dechantsbirne und Dechantsbirne von Alençon erst Ende October, so mürbten sie dann schon im December oder Januar, waren auch schmackhaft, aber sie hielten sich nicht bis zum März und April, zu welcher Zeit man sie eben gern erst mürbe haben will.

Sind auf dem Lager leicht welkende Früchte durch Stürme etwas zu früh abgeschlagen worden, oder durch eine Irrung zu früh vom Baume genommen, so kann man ein Welken derselben resp. das Weitergehen eines schon sichtbar werdenden Welkens dadurch verhindern, daß man sie doppelt in Papier wickelt oder auch nur in Kasten legt, die oben mit einem Deckel dicht verschlossen werden können, indem dann eine Ausdünstung der Früchte (die namentlich in der ersten Zeit, nachdem sie vom Baume herabgenommen sind, am stärksten ist), verhindert wird, zugleich auch ein weiterer innerer Reifeproceß in den Früchten vorgeht, so daß sie nachher doch noch mürbe, Tafelbirnen selbst schmelzend und recht schmackhaft werden. Sind aber Früchte schon geraume Zeit vor der rechten Brechezeit vom Baume herabgeworfen worden, z. B. Napoleons Butterbirne, die ein Sturm schon Anfang September abgeworfen hatte, Mayers frühe Butterbirne, die schon im halben August abgeschlagen waren, so habe ich sie durch Einwickeln in Papier und zugleich Einlegen in eine verdeckte Schachtel zwar vor dem Welken bewahrt, ja sie wurden selbst ziemlich schmelzend, aber der Geschmack war zu sauer, so daß man sie doch nicht genießen konnte. Dagegen brach ich beim Wegziehen von Jeinsen am 15. September Madame Treque, deren Pflückezeit da war, auch Früchte

Digitized by Google

der Comparette, des Punctirten Sommerdorns der Marie Louise, der Bremer Butterbirne und der Braunen Schmalzbirne und nahm diese in Papier gewickelt und so in einen bedeckten Kasten gelegt, mit nach Herzberg, und diese welkten nicht nur nicht, sondern wurden schmelzend und selbst die Marie Louise hatte edlen Geschmack. — Ich will hier hinzusetzen, daß in feuchtem Boden gewachsene Früchte weit weniger Neigung zum Welken haben, als solche, die in trocknem Boden gewachsen sind. Reinette von Breda, Engl. Spitalsreinette, Königl. Kurzstiel welkten in Zeinsen immer noch, selbst wenn sie erst 8 Tage nach Michaelis gebrochen wurden; erhielt ich aber von diesen Sorten aus feuchtem Boden schon gleich nach Michaelis gebrochene Früchte, so welkten diese nachher auf dem Lager nicht.

Die von mir gemachte Erfahrung, daß man etwas zu früh gebrochene Früchte durch gutes Einwickeln in Papier oder Einlegen in verschlossene Kasten vor dem Welken bewahren kann, gewährt einen namhaften Vortheil bei Tafelbirnen, die auf den rechten Pflückepunkt sehr eigen sind, was sie wieder in trocknem Boden noch mehr sind, als in feuchtem. In Nienburg hatte ich einen häufig tragenden Hochstamm der Beurré blanc, die so eigen auf den Pflückepunkt war, daß heute gebrochene Früchte, als noch zu früh gebrochen, nachher welkten, 8 Tage später gebrochene, als bereits zu spät gebrochen, nachher eher innen moll, als schmelzend wurden. Bei solchen Früchten ist es gerathen, sie eher etwas zu früh, als zu spät zu brechen und sie dann gleich gut in Papier einzuwickeln, oder in bedeckte Kästen zu legen, sie werden dann nicht welken und zugleich nicht eher innen moll als schmelzend werden. Auch Napoleons Butterbirne war ziemlich eigen auf den rechten Pflückepunkt.

Der schwierigste Punkt beim Brechen aller edlen, schmelzend werdenden Tafelbirnen, die den Sommer über bis Mitte November zeitigen, bleibt es immer, da alle diese früher gebrochen werden müssen, als sie auf dem Baum reif werden würden, den rechten Pflückepunkt zu treffen, daß sie nachher auf dem Lager nicht welken, oder umgekehrt, als schon zu spät gebrochen, eher innen moll als schmelzend werden. Regeln darüber zu geben, wann nach Kalenderzeit jede einzelne Sorte gebrochen werden müsse, ist nicht möglich, da die rechte Brechzeit nicht nur in südlicher gelegenen Orten eine andere ist, als an nördlicher gelegenen Orten, sondern die rechte Brechzeit selbst an jedem Orte, je nach vorangegangenem warmen, auch frühe Blüthezeit habenden oder kälteren Sommer eine sehr verschiedene ist. Nach meinen Aufzeichnungen wechselt die Zeit, wo ich recht gebrochen hatte, bei manchen Sommerbirnen nach Kalenderzeit selbst um fast 3 Wochen, um 14 Tage recht häufig. Man hat als Regel, wann für jede Frucht die rechte Brechzeit da sei, angegeben, daß sie dann gebrochen werden müsse, wenn bei herannahender Zeit der Reife derselben der Stiel, wenn man den

Digitized by Google

Finger gegen das Ende des Stiels legt und die mit den andern Fingern der Hand gefaßte Frucht in die Höhe biegt, leicht vom Zweige sich ablöse, was ein Zeichen der eingetretenen Baumreife der Frucht sei. Dies ist im allgemeinen eine gute Regel, trifft auch meistens zu bei solchen Früchten, die nicht eigen auf den Pflückepunkt sind; aber bei allen Sorten, die etwas eigen darauf sind, trifft das doch nicht ganz zu, und sollen sie wirklich schmelzend werden, so müssen manche, die geraume Zeit vorher gebrochen sein wollen, ehe sie am Baume reif geworden sein würden, schon so früh gebrochen werden, daß man noch einen festeren Druck anwenden muß, damit der Stiel der Frucht vom Zweige ablasse. Da ich bei gewaltig vielen Birnensorten den rechten Pflückepunkt immer erst herausprobiren mußte, habe ich mir damit geholfen, daß, wenn die Zeit herannahte, wo die Frucht gewöhnlich oder in warmen Jahren früher zeitigt, ich eine Frucht, oder wenn ich genügend viele Früchte hatte, jedesmal zwei brach, diese in eine Obstkammer mit aufgeschriebenem Namen und Datum des Brechens hinlegte und dann nach 2—3 Tagen nachsah, ob sie etwa merklich kleiner geworden seien, als sie beim Brechen gewesen waren. Waren sie noch zu früh gebrochen, so machte sich das nach ein paar Tagen deutlich bemerklich und brach ich dann wieder eine oder zwei neue, die ich in die Obstkammer legte. Hatten die zuletzt gebrochenen nach 3 Tagen noch dieselbe Größe, welche sie hatten, als sie gebrochen wurden, so war mir das das Zeichen, daß der rechte Pflückepunkt für die Sorte eingetreten sei, und nahm ich dann die Mehrzahl der Früchte vom Probezweige oder Baume herunter, wenn ich, meiner Versuche wegen, auch noch einige sitzen ließ, die ich erst später brach und die dann meistens innen eher moll als schmelzend wurden. Da die rechte Pflückezeit für jede Gegend, je nach der vorangegangenen Sommerwitterung so sehr variirt, so lernt man auf diesen Punkt fast nie ganz aus, und man macht doch noch leicht einen Fehler. So war es z. B. 1877, wo die Zeit der Blüthe der Bäume erst recht spät eintrat und dennoch, nach genügenden Regen bringendem, ziemlich warmen Sommer die Birnen schon merklich früher mürbeten als gewöhnlich, während ich ein gegen gewöhnlich später eintretendes Mürben vermuthet hatte, und von Früchten von Boscs Flaschenbirne, Hofrathsbirne und ein paar anderen, die ich in zwei Malen brach, waren die zuletzt gebrochenen doch schon etwas zu spät gebrochen und hatten, als sie gegessen wurden, nicht mehr recht schmelzendes Fleisch und am Kernhause einen Ansatz zum Mollwerden. Man trifft in trocknem Boden den rechten Pflückepunkt wieder schwieriger als in feuchterem, wo man ohne Schaden eher etwas zu früh pflücken kann, und ein Welken nachher doch nicht eintritt. Hat man aber eine Birnensorte zu spät gebrochen, und fangen einzelne schon an innen moll zu werden, ohne daß das Fleisch schmelzend geworden ist, so muß man

Digitized by Google

solche Birnen nur gleich kochen oder trocknen oder sonst für den Haushalt verwenden.

Wer viele edle Tafelbirnensorten hat, sollte es eine Reihe von Jahren hindurch so machen, daß er zu verschiedenen Zeiten bricht und sich den Tag, wo am richtigsten gebrochen war, anzeichnet, wobei man die verschiedenen Birnensorten auf einen Bogen alphabetisch hinter einander schreibt und später wenigstens jährlich noch notirt, wann die am frühesten reifenden Birnen mürbe geworden sind, und bei den späteren Sorten die rechte Brechzeit möglichst darnach abzuschätzen sucht. Es werden dann so leicht Fehler nicht gemacht werden.

Haushaltsbirnen pflückt man am besten, wenn einzelne, als am Baume reif gewordene, schon anfangen abzufallen, und pflegt man sie ja dann nach dem Brechen oder Abschütteln schon bald zu verbrauchen. Will man aber einen etwas größeren Theil der Früchte zum Kochen und Schmoren verwenden, so muß man diese etwas früher abnehmen, als sie am Baume zeitigen, damit sie sich länger halten und man sie länger für die Küche verwenden kann. Die Kuhfußbirne benutzte ich auf diese Weise für die Küche fast 4 Wochen lang.

Daß gutes Obst und namentlich edles Tafelobst, so viel es irgend möglich ist, nicht vom Baume abgeschüttelt, sondern gepflückt werden muß, ist selbstverständlich, und kann man mit guten Leitern auch zu den meisten Bäumen hinankommen. Ist es bei sehr großen Bäumen, namentlich Birnenbäumen nicht möglich, alle Früchte zu pflücken, so pflücke man wenigstens die, zu denen man mit Leitern recht gut hinankommen kann, und schüttele dann nicht zu viele Früchte auf einmal ab, damit sie einzeln neben einander liegen bleiben, und schüttele erst wieder, wenn die unten liegenden aufgelesen sind, und steht unter dem zu schüttelnden Baume nicht etwa so viel Gras, daß die Früchte beim Auffallen auf den Boden sich nicht beschädigen, so breite man unter dem Baume Stroh aus, damit die Früchte weich fallen. Bei allem Abschütteln von Früchten unterlasse man es auch nicht, alle, die dennoch etwas beschädigt sind, beim Auflesen gleich separat zu legen, damit sie bald verbraucht werden.

Gebrochene Früchte, bei denen etwa noch einiges Welken zu besorgen wäre, bringe man lieber gleich in den Keller, wo ein Welken weniger eintreten wird, als wenn sie erst auf einer Obstkammer auf Stroh hingelegt werden. Im Allgemeinen ist es zweckmäßig, das gebrochene Obst, ehe es in den Keller kommt, erst auf einer Obstkammer hinzulegen, da man da anfaulende Früchte besser auslesen kann, so daß der Raum im Keller, wenn schon ein Theil des Obstes verbraucht ist, weniger beschränkt wird. Tritt aber nach dem Brechen des Obstes recht warme Witterung ein, so werden gar manche Aepfelsorten leicht stippig im Fleische (bekommen braune Flecke im Fleische), und ist es

Digitized by Google

dann doch gerathen, die Aepfel, so viel es geschehen kann, gleich in den Keller zu bringen.

Zur guten Aufbewahrung des Obstes in der Winterzeit gehört immer ein guter, heller und trockner Keller, und namentlich später reifende Tafelbirnen können nur mehrere Monate lang benutzt werden, wenn man sie in einem guten Keller aufbewahren kann. Da ich immer nur schlechte Keller hatte und namentlich die Birnen in einer luftigen und kühlen Obstkammer aufbewahrte, ist es mir nie gelungen, Früchte, die schon im December anfangen zu mürben, noch mehrere Monate lang zu conserviren und sie beim allmählichen Mürbewerden so lange zu benutzen, wie Manche sie benutzt haben wollen. Im Allgemeinen halten die bis Michaelis zeitigenden Birnen sich nicht viel länger als 14 Tage, und können so lange nur benutzt werden; die im October bis halben November zeitigenden kann man wohl 3 Wochen lang benutzen, aber selbst noch später zeitigende Birnen konnte ich von der Zeit an, daß die ersten mürbeten, selten über 4 Wochen lang genießen. Um den Genuß einer Frucht zu verlängern, empfiehlt man vielfältig nicht alle Früchte zugleich abzunehmen, sondern immer nur die größesten und vollkommensten auszubrechen, die übrigen, die dann an Größe noch zunehmen, noch etwas sitzen zu lassen. In feuchtem Boden und bei Früchten, die auf den Pflückepunkt nicht sehr eigen sind, wird das auch recht zweckmäßig sein, und konnte ich z. B. 1877 von dem Punktirten Sommerdorn während 3 Wochen Früchte abnehmen, die alle schmelzend wurden. Man wird den Genuß einer Frucht auch auf die Weise verlängern können, daß man einen Theil der Früchte etwas zu früh bricht und diese dann, in Papier gewickelt und in bedeckte Kasten gelegt, etwas warm hinstellt, wodurch diese Früchte dann schon früher mürben werden, als zur rechten Zeit gebrochene.

Es hat mir mehrmals scheinen wollen, daß, wenn im Keller mürbe gewordene Früchte dann gleich verspeist wurden, sie weniger Wohlgeschmack hatten, als wenn man sie ein paar Tage vorher schon aus dem Keller herausnahm und sie dann erst in einer Obstkammer hinlegte, um etwas ausdünsten zu können; wenigstens waren die in der Obstkammer mürbe gewordenen wohlschmeckender, als die mürbe aus dem Keller heraufgeholten. Vielleicht lag das aber nur an meinem wenig guten Keller.

Ueber die weitere Benutzung des Obstes, theils zu Cider und Obstwein, theils zum Dörren, zur Bereitung von Mus ꝛc. nähere Anweisungen zu geben, würde diese Schrift zu sehr ausdehnen, und wie man in Norddeutschland noch gar wenig Obstwein bereitet, so ist hinsichtlich des Dörrens des Obstes das Hauptsächlichste ja bekannt. Wer indeß eine nähere Anweisung darüber wünscht, findet sie eingehender in einer kleinen Schrift von Herrn Dr. Lucas in Reutlingen, welche unter dem Titel: „Kurze Anleitung zur Obstbenutzung I) Die Cider-

Digitized by Google

und Obstweinbenutzung; II) Kurze Anleitung zum Obstdörren und zur Musbereitung, je mit 1 Tafel Abbildungen", 1869 zu Ravensburg, Druck und Verlag von Eugen Ulmer erschien und für sehr mäßigen Preis im Buchhandel noch immer zu haben sein wird. Die zweite Abtheilung der gedachten Schrift erschien 1869 schon in dritter Auflage und wird für wenige Groschen auch separat zu haben sein. Es sind darin mehrere Obstdarren beschrieben. Die kleinste, welche auf den Heerd gesetzt und theils durch das Feuer des Heerdes gewärmt wird, kann 50 Pfund frisches Obst fassen und liefert, immer in Wärme gehalten (durch eine eigene Heizung, wenn der Kochheerd kein Feuer hat) täglich 9—10 Pfund gedörrtes Obst. Daß getrocknetes Obst schöner und werthvoller wird, wenn man die Aepfel erst schält und bei kleineren Aepfeln, wie Goldpeppings, Edelborsdorfer 2c. durch einen Kernhausbohrer das Kernhaus erst ausbohrt, oder die Birnen erst kocht, dann schält und trocknet, Birnen und Pflaumen auch gern breit drückt, ist ziemlich schon allgemein bekannt. Aber auch ungekocht gedörrtes Obst wird werthvoll, wenn man nur sorgfältig darauf achtet, daß die Obstdarre oder der angelegte Trockenofen nie so heiß wird, daß die Früchte etwas verbrennen oder zu dunkelbraun werden. Bei unvorsichtiger nicht überwachter Heizung kann es selbst leicht geschehen, daß auch die Horden, auf denen die Früchte liegen, mit in Brand gerathen.

Beim Trocknen von Kirschen und Pflaumen, welche ein besseres Product geben, wenn man die Steine, sobald die Früchte ein wenig abgewelkt sind, erst entfernt, ist hauptsächlich immer darauf zu sehen, daß sie zuerst nur in gelinder Wärme und langsam getrocknet werden, damit der Saft nicht auslaufe. Trocknete ich Zwetschen und Pflaumen in meinem im Backhause befindlichen Trockenofen, so ließ ich, und namentlich Anfangs, diesen nur so weit heizen, daß wenn ich die in der vorderen Thür (zum Einlassen trockner Luft) befindlichen Schieber zur Seite schob und die Hand hineinsteckte, diese die Hitze ohne Schmerz ertragen konnte.

Ich will noch erwähnen, daß bei manchen Kirschen, wenn diese reif sind, der Stein mit dem Stiele noch so fest zusammenhängt, daß er sich mit demselben aus der Frucht herausziehen läßt. Bei diesen zieht man den Stein mit dem Stiele erst aus der Frucht heraus, ehe sie in die Obstdarre kommen.

Digitized by Google

Erklärung einiger Kunstausdrücke,
behufs Verständnisses der bei jeder Obstsorte nachstehend gegebenen Beschreibung derselben.

Da in den, jeder einzelnen Obstsorte beigegebenen Beschreibungen Kunstausdrücke so viel wie irgend möglich vermieden sind und lieber in gemeinverständlichen Ausdrücken das zu Bezeichnende gesagt ist, wird hier nur Weniges vorangängig zu erklären sein.

1. Groß, klein, kurz. Allermeist ist nachstehend das Betreffende in Längenmaßen angegeben worden, doch muß hier mit bemerkt werden, daß eine Kirsche als klein bezeichnet wird, wenn sie nicht viel größer ist als eine wilde Vogelkirsche, groß dagegen eine Kirsche schon heißt, wenn sie einen Durchmesser von 1" (24 Mm.) hat, und sehr groß, wenn sie über diese Größe noch um 2—6 Mm. hinausgeht. Eine Pflaume heißt noch klein, wenn sie nur einen Durchmesser von 1" (24 Mm.) hat, mittelgroß, wenn sie einen Durchmesser von $1^1/_2$" hat, sehr groß, wenn sie über 2" (48 Mm.) hinausgeht.
2. Bauch, Rücken, Kopf, Seiten einer Frucht. Bei Aepfeln und Birnen bezeichnet man mit Bauch die Stelle, wo sie die größte Breite und Dicke haben, und kommt ein Rücken bei ihnen nicht vor. Bei dem Steinobste hat jeder Stein an der einen Seite mehrere flache, oder auch etwas stärker hervortretende Rückenkanten, von denen bei den Pflaumen die Mittelkante aller meist stärker hervortritt und oft selbst scharf wird, die entgegengesetzte Seite ist der Bauch des Steins. Die Gegend der Frucht, welche über den Rückenkanten des Steins liegt, ist der Rücken der Frucht, gegenüber der Bauch, und zwischen Bauch und Rücken liegen die beiden Seiten der Frucht. Dem Stielende gegenüber liegt der Kopf der Frucht und auf diesem liegt bei Kirschen und Pflaumen auch der Stempelpunkt, ein kleinerer oder etwas größerer, grauer Fleck, welcher die Stelle bezeichnet, wo in der Blüthe der Bäume der Stempel (das weibliche Befruchtungsorgan) gestanden hat, welches nach der Blüthe gleich abfiel.
3. Höhe, Breite, Dicke einer Frucht. Der Durchmesser, welcher vom Stiele zum Kelche oder Stempelpunkte hingeht, heißt die Höhe der Frucht. Bei dem Steinobste nennt man Breite der Frucht den Durchmesser, der durch Bauch und Rücken an Frucht und Stein hingeht, und der Durchmesser, welcher durch die beiden Seiten der Frucht und

Digitized by Google

quer durch die Backen des Steins hingeht, ist die Dicke der Frucht.

4. Plattgedrückt, breitgedrückt, abgestumpft. Plattgedrückt heißt eine Frucht, die am Stielende und Kopfe wie etwas niedergedrückt zu sein scheint und namentlich wenn das beträchtlicher ist, so wie bei den Kernobstfrüchten, sagt man auch: die Frucht sei am Kelche oder Stiele abgestumpft. Breitgedrückt heißt eine Frucht, deren Seiten einen Druck erlitten zu haben scheinen.
5. Es müssen namentlich über die Form der Blätter, theils auch der Früchte einige nähere Erklärungen gegeben werden. (Vergleiche mein Illustrirtes Handbuch für Obstkunde.)
   a) Rund oder rundlich, sich einem Kreise oder einer Kugel nähernd.
   b) Oval (ovale) ist die mathematische Figur eines etwas oder stärker lang gezogenen Kreises und bezeichnet man die Verschiedenheit durch Kurz-Oval und Lang-Oval.
   c) Eiförmig (ovatum) ist die Form eines nach der einen Seite spitz zulaufenden Eies.
   d) Ei-Oval (ovali-ovatum) heißt ein Blatt, das in der guten Hälfte oval ist, und dann nach der Spitze eiförmig spitz abnimmt.
   e) Elliptisch. Mit Ellipse bezeichnet man im mathematischen Sinne einen etwas langgezogenen Kreis (vorstehend als oval bezeichnet). Diel nannte aber elliptisch meist solche ovale Blätter, die nach beiden Seiten verjüngt zulaufen, und da diese Blattform sehr oft vorkommt, und doch von etwas längerem Oval verschieden ist, hat man für solche Blätter den Namen elliptisch auch im Handbuche gern beibehalten, um für diese Blattform einen kurzen Namen zu haben.
   f) Lanzettförmig (lanceolatum) wird ein langelliptisches und schmales Blatt genannt, welches nach beiden Seiten sich schmal und scharf zuspitzt.
   g) Umgekehrt eiförmig (obovatum) und umgekehrt lang eiförmig heißt ein Blatt, wenn die Eiform nach der noch aufgesetzten Spitze hin am breitesten ist und nach dem Stiele hin sich verschmälert.
   h) Eilanzettlich (ovato-lanceolatum) und umgekehrt eilanzettlich (obovato-lanceolatum) ist dasselbe, was man aufgesetzte Spitze und halb aufgesetzte, halb auslaufende Spitze nennt.
   i) Herzförmig wird ein eiförmiges Blatt, welches am Stiele sich herzförmig etwas einzieht. Es muß noch

Digitized by Google

mit angemerkt werden, daß man an den Sommertrieben die Form des Blattes nach Blättern bezeichnet, welche in der Mitte des Triebes sitzen.

k) Kegelförmig (konisch) kommt bei Früchten und bei den Augen der Triebe der Obstbäume vor und erklärt sich durch die mathematische Figur eines Kegels leicht. Hat das konische Auge gegen die Basis hin einen Bauch, so heißt es bauchig konisch; ist es etwas breitgedrückt und nimmt es etwa die Form eines Dreiecks an, so heißt es herzförmig und bezeichnete ich es oft auch als dreieckig.

l) Kreiselförmig heißt eine Frucht, die, bei nahezu gleicher Breite und Höhe, am Kelche recht plattrund sich wölbt und dann mit kaum ausgebogenen oder selbst etwas eingebogenen Linien nach dem Stiele spitz zuläuft. Macht die Frucht am dicken Kelchende erst einen Bauch, so bezeichnet man das als bauchig kreiselförmig.

Die Bezeichnungen der Form der Aepfelfrüchte erklären sich ziemlich leicht und mag nur erwähnt werden, daß man als parmänförmig oft auch eine abgestumpft konische Frucht bezeichnet, welche eine Reinette ist und die schöne Form der Engl. Parmänen hat.

Bei den Birnen vergleiche den zweiten Band meines Illustrirten Handbuches der Obstkunde. Fig. 1 wäre plattrund oder käsförmig, wird oft auch noch als bergamottförmig bezeichnet; Fig. 2 bergamottförmig; Fig. 3 nannte Zahn kreiselförmig, wozu die Figur aber nach dem allgemeiner von kreiselförmig angenommenen Begriffe am Kelche zu sehr eiförmig zugerundet ist, so daß ich solche Früchte lieber als eiförmig bezeichnen würde. Fig. 4 abgestumpft eiförmig; Fig. 5 gewöhnlich bei den Früchten auch noch als eiförmig bezeichnet, genauer als oval zu bezeichnen; Fig. 6 kegelförmig; Fig. 7 birnförmig; Fig. 8 perlförmig (nach dem Stiele hin starke Einbiegungen, und dann etwas wieder verdickte Spitze; Fig. 9 flaschenförmig.

Bei den Kernen der Aepfel und Birnen ist die Form allermeist eiförmig, spitzeiförmig, breiteiförmig oder langeiförmig, und viele Birnenkerne haben noch die Eigenthümlichkeit, daß sie am Kopfe ein flacheres oder häufig spitzes, etwas schräg vorstehendes Knöpfchen oder Spitzchen haben, was in etwas damit zusammenhängen wird, daß auch die Kernhauskammern der Birnen in ihrem dickeren Ende meist ein schräg auslaufendes Spitzchen zeigen.

Bei den Kernen der Aepfel findet sich häufig die Eigenheit, daß sie eine oder ein paar ganz ebene, wie angeschliffene Seiten haben, was ich als facettirt bezeichnete, und was nicht immer damit zusammen-

Digitized by Google

hängen wird, daß der daneben und zu dicht anliegende andere Kern durch einen Druck auf den oben liegenden Kern eine Facette herbeigeführt hat.

6. Anliegende, abstehende, stehende Augen erklären sich nach der Richtung, die sie gegen den Sommertrieb haben. Liegen sie bis zur Spitze dicht am Zweige an, so sind sie anliegend; abstehend, wenn die Spitze des Auges sich merklicher, oft stark vom Zweige entfernt, stehend heißen sie, wenn sie, ein wenig vom Triebe entfernt, mit dem Triebe dieselbe Richtung einnehmen.
7. Silberhäutchen bezeichnet bei den Trieben der Obstbäume ein feines, meist silbergraues Oberhäutchen, welches die Rinde des Triebes stellenweise oder in Flecken oder größeren Ueberzügen fein noch überzieht. Bei den Trieben der Pflaumen ist das Silberhäutchen meist gelblich und überzieht den unteren Theil des Triebes häufig in sehr zahlreichen Flecken, oft selbst mehr zusammenhängend.
8. Punkte, Schalendupfen. Die Punkte einer Frucht sind meist feine oder stärkere Frostpunkte, die oft selbst etwas sternförmig werden. Oft sind die Frostpunkte heller grün, gelblich oder röthlich umflossen, und bemerkt man in der Schale der Frucht viele etwas heller gefärbte Fleckchen ohne sichtbareren rostigen Mittelpunkt, die oft auch wie unter der Schale zu liegen scheinen, so nennt man sie Schalendupfen.
9. Sommertriebe, Fruchtruthen, Fruchtspieße, Kurzes Fruchtholz, Fruchtkuchen, Bouquettriebe.

Die größeren mehr am Ende der Aeste liegenden Jahrestriebe, in denen der Baum sich fortsetzt, heißen Sommertriebe, etwas kleinere, bis gegen 1 Fuß lange, meist noch mehr hinten am Zweige sitzende, an denen bald schon Blüthenaugen sich bilden, heißen Fruchtruthen; noch etwas kleinere, bis gegen einen Finger lange, am Aste meist noch weiter zurücksitzende, steife Triebe, die oft selbst in einen spitzen Dorn sich endigen, heißen Fruchtspieße, und die noch kürzeren sich gekniet biegenden Triebe, welche beim Kernobste die reichste Quelle der Blüthenaugen ausmachen, heißen kurzes Fruchtholz. Bouquettriebe finden sich nur bei dem Steinobste. Es muß hier mit bemerkt werden, daß das Kernobst fast immer nur an mehrjährigem Holze trägt und dieses allein einen Fruchtkuchen enthält, ein fleischiges Gebilde, an dem der Stiel der Frucht hängt, und aus dem auch immer wieder neue Blätteraugen und Blüthenaugen sich entwickeln können. — Das Steinobst dagegen trägt immer nur am vorjährigen jungen Holze, und was geblüht hat, ist für spätere Jahre für den Fruchtertrag verloren. Die stärkeren Sommertriebe des Steinobstes

Digitized by Google

haben neben einem Laubauge noch 1—2 Blüthenaugen, und diese sucht man namentlich bei den Pfirsichen zu erzeugen, da an diesen die besten und größten Früchte erwachsen, und schneidet kürzere Triebe der Pfersen, die meist nur Blüthenaugen und nur am Ende der Basis oder an der Spitze ein paar Laubaugen haben, bis auf ein unten sitzendes, wenn auch noch halb schlafendes Laubauge lieber ganz weg, um stärkere Triebe mit Zwillings- und Drillingsaugen wieder zu erzeugen. Namentlich bei Kirschen und Pflaumen wächst das in der Mitte von zwei Blüthenaugen, oder in der Mitte von einem ganz kurzen Blüthentriebe, dem sogenannten Bouquettriebe stehende Laubauge im nächsten Sommer immer etwas weiter fort, um an seinem Ende immer neue Blüthenaugen zu erzeugen und somit jährlich etwas höher stehende Bouquettriebe zu bilden.

Es mag schließlich noch mit erwähnt werden, daß es mit zu den Unterscheidungszeichen der Pflaumen und Pfirsiche gehört, ob der Blattstiel ein paar meist runde oft auch nierenförmige Drüsen (kleine Erhöhungen) hat, oder diese dem Blattstiele fehlen.

Digitized by Google

Aepfel.

Der Apfelbaum ist im Ganzen weniger eigen auf den Boden, als die Birne, wächst auch, mit wenigen Ausnahmen, in trockenem Boden gesund, liefert auch in trockenem Boden weniger fehlerhafte Früchte als die Birne und bleiben in solchem Boden in zugleich trocknen Jahren nur die Früchte merklich kleiner als in günstigerem Boden. Indeß giebt es doch einige Sorten, bei denen selbst der Baum in trockenem Boden nicht fort will, andere, deren Früchte in trockenem Boden den rechten Wohlgeschmack nicht behalten (wie z. B. beim Goldzeugapfel); ziemlich viele Aepfelsorten giebt es aber, die in trocknem Boden sehr wenig oder selbst gar nichts tragen, die Blüthen vielmehr gleich nach der Blüthezeit taub abfallen lassen, oder höchst wenige Früchte ansetzen, die wachsenden auch wohl zu früh wieder fallen lassen. Es muß daher auch bei den Aepfeln, wie es nachstehend geschehen ist, ein sorgfältiger Unterschied zwischen solchen Aepfelsorten gemacht werden, die auch in trocknem Boden viele und gute Früchte bringen, und solchen, die zu ihrem gehörigen Gedeihen genügend oder wirklich feuchten Boden bedürfen. In eigentlich nassem Boden kommt der Apfel auch wieder nicht recht fort und stirbt bei stagnirender Nässe ab, während er, selbst in trocknem Boden, durch sein wolliges Blatt, bei Thau und ungenügenden Regenschauern und Miesterregen schon aus der Luft vieles Wasser einsaugt nnd zu seinem Wachsthum verwendet.

In Deutschland wird der Apfelbaum wohl immer die Hauptfrucht bleiben, die im Großen am meisten gepflanzt wird; er verdient das mit Recht, da er sich weit besser und länger hält als die Birne auch im Ganzen größeren Nutzen besonders für manche Haushalts zwecke hat. Für den frischen Genuß giebt es allerdings jetzt eine Menge delicater Birnensorten, und der Anbau von Tafelbirnen hat daher in Deutschland in neuerer Zeit sehr zugenommen; indeß wer noch gute Zähne hat, wird nicht selten in das Urtheil einstimmen, daß ein guter mürber Tafelapfel oft noch gewürzreicher und nicht weniger delicat sei als eine edle Tafelbirne. Mit zunehmendem Alter wird allerdings eine Vorliebe für schmelzende Birnen zunehmen.

In Norddeutschland wird der Apfel noch viel zu wenig zur Bereitung von Apfelwein benutzt, die Birne ziemlich noch gar nicht, während man an manchen Stellen doch auch in Norddeutschland es schon versucht hat, Apfelwein zu bereiten, dessen Genuß von Aerzten

Digitized by Google

nicht selten als Kur gegen mehrere Uebel vorgeschrieben wird. Man braut und trinkt mit Recht auch in Norddeutschland viel Bier, aber nähme auch die Bereitung von Obstwein zu, so würde ohne Zweifel der Genuß von Branntwein abnehmen, der hier noch in großen Qualitäten — und wie oft! zum Ruin von Körper und Geist genossen wird. Im Württembergischen hat selbst der im Winter auf Bergen arbeitende Holzhauer an seinem Apfelmost genug, und bedarf den Branntwein nicht, um sich zu erwärmen, und man möchte gar herzlich wünschen, daß der Branntweingenuß überall sehr abnehmen möchte.

Es giebt wenige Apfelsorten, die nicht, auch hochstämmig erbaut, und zumal in genügend feuchtem Boden, treffliche Früchte liefern sollten; indeß wird man doch von gar vielen edlen Tafeläpfeln auch gern Zwergstämme anziehen, was auch bereits in Pflanzungen für Tafelobst ziemlich überall geschieht. Manche Apfelsorten eignen sich indeß, bei ihrem oft breiten und sperrigen Wuchse, nicht zur Anzucht von Zwergstämmen in Pyramidenform, und werden besser als Spalier oder Palmette, oder auch als Cordon erzogen (in welchen Formen alle Obstfrüchte angebaut werden können), was weiter unten immer mit angemerkt ist. Die Birnen wachsen meistens schon von Natur gern pyramidal, und geben, zwergstämmig gebaut, allermeist schöne Pyramiden.

Wo es nicht nöthig ist, eine Apfelsorte als Spalier oder Cordon anzubauen, soll in Nachstehendem nur durch ein dem Namen der Sorte noch nachgefügtes „Zw." angedeutet werden, daß die Sorte es verdient, auch zwergstämmig angebaut zu werden.

Als Unterlage für Apfelzwerge hat man genommen theils den Johannisstamm (auch Paradies genannt), theils den Doucin. Beide sind strauchartig wachsende Apfelstämme mit früh reifenden, kleinen, fade süßen Früchten, deren Wurzeln sich mehr in der Oberfläche des Bodens verbreiten und sich dadurch fortpflanzen, daß sie noch am Stamme Ausläufer hervortreiben, auch wohl durch gemachte Stecklinge vermehrt werden. Der Doucin hat stärkeren Wuchs als der Johannisstamm. Der Johannisstamm (oder Paradies) wird mit bestem Erfolge in feuchtem Boden als Unterlage von Zwergäpfelstämmen angewandt; in einem Boden, wo die auf den Johannisstamm aufgesetzten Sorten nicht gut treiben und etwas kümmerlich wachsen, nimmt man als Unterlage lieber den Doucin, wie man es z. B. im Pomologischen Garten zu Braunschweig meistentheils gethan hat. Bei beiden gedachten Sorten muß man öfter die Ausläufer, welche sie machen, entfernen, und diese nahe am Stamme abschneiden. Leider giebt es von diesen Strauchapfelsorten schon mehrere Varietäten, die aus Kernen in neuerer Zeit erzogen sein werden und, was ich selbst auf einem Gute bei Lüneburg als Johannisstamm erhielt, gab einen ziemlich kleinen, fade süßen, erst gegen Michaelis reifenden, kaum etwas

Digitized by Google

gerötheten Apfel, der auf Diels Beschreibung des Johannisstamms, aber auch des Doucins nicht paßt. Indeß, die Aepfel, welche ich auf meine Sorte von Johannisstamm setzte, wuchsen selbst in Zeinsen noch kräftig genug, und wurden zum Theil ziemlich große Zwergstämme.

In neuerer Zeit hat man sich in Deutschland viele Mühe gegeben, gute Obst-Systeme zu bauen, und jede einzelne Sorte genau zu beschreiben, zum Theil in der Hoffnung, mit Hülfe des Systems und der systematischen Kennzeichen der Früchte es wohl noch dahin zu bringen, selbst bei solchen Sorten, bei denen der Name verloren gegangen war, den rechten Namen immer wieder auffinden zu können. Diese Hoffnung hat freilich getäuscht, gehört überhaupt bei zahlreichen Varietäten und Spielarten derselben Species wohl zu den Unmöglichkeiten, und wird auch künftig, bei der vielfältigen Unsicherheit und Veränderlichkeit der systematischen Kennzeichen, zu den Unmöglichkeiten wenigstens so lange gehören, als es in jeder Obstclasse so gewaltig viele Sorten giebt, wie jetzt, unter denen zu einer Sorte, deren rechten Namen man wieder aufsuchen will, fast allemal mehrere und nicht selten ein halbes Dutzend gar große Aehnlichkeiten vorhanden sind, auf welche dieselbe Obstbeschreibung immer ganz gut paßt. Pomologen des Auslandes haben das richtig bald herausgefühlt, und man hat nirgend sich größere Mühe mit Erbauung guter pomologischer Systeme gegeben, sondern nur gute Obstbeschreibungen zu entwerfen gesucht, durch deren sorgfältige Vergleichung man wenigstens das wissen kann, ob man eine mit Namen erhaltene Sorte auch unter dem rechten Namen erhalten habe. Indeß ohne Nutzen bleiben die in neuerer Zeit von deutschen Pomologen entworfenen Obstsysteme doch nicht, und bilden wenigstens eine gute Beihülfe, um bei einer benannt erhaltenen Sorte sich um so mehr zu vergewissern, ob man sie auch unter rechtem Namen erhalten habe. Bei dem Steinobste haben die entworfenen Systeme, die sich nicht blos auf die Früchte, sondern auch auf den Baum selbst gründen, noch viel größeren Werth, als bei dem Kernobste, indem sie besonders dazu beigetragen haben, gewaltig viele früheren Irrungen und Unsicherheiten in der Benennung, auch einige Zusammenwerfungen wirklich verschiedener Sorten wieder zu entfernen. Die besten über die Kernobstfrüchte aufgestellten Systeme sind die von dem bekannten Diel und von Herrn Dr. Lucas in Reutlingen entworfenen, und da man das von Lucas herrührende System mit Recht als eine Verbesserung des Diel'schen betrachten kann, wird es für die hier vorliegende Schrift völlig genügen, jenes nur hier mit vorzulegen. Es ist bei den Aepfeln das folgende:

Digitized by Google

Classe I. Calvillen (Erdbeeräpfel), Himbeeräpfel.

Gestalt: Zum größten Theil mittelgroße Früchte von hochgebauter, nach dem Kelch fast immer regelmäßig zunehmender Form, mit mehreren über die Wölbung der Frucht hinlaufenden, rippenartigen Erhabenheiten. — Schale fein, zart, nie rauh und beroſtet, bei der Reife fast immer fettig werdend, am Baume beduftet. Fleiſch weich, locker, aromatiſch, meiſtens erd- oder himbeerartig ſchmeckend, hie und da unter der Schale geröthet. Kernhaus faſt durchgängig offen, Fächer zerriſſen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) geſtreifte Calvillen. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geſchloſſenem Kelch.

Classe II. Schlotteräpfel (Klapperäpfel).

Gestalt: Mittelgroße, große und ſehr große Früchte, von theils plattrundem Bau (Backäpfel), theils länglich kegelförmigem Bau (Schafsnaſen), theils walzenförmiger Geſtalt (wahre Schlotteräpfel), häufig durch einzelne breite Hervorragungen ſehr unregelmäßig, die Wölbung der Frucht niemals völlig eben. — Schale glatt, meiſtens glänzend, nur ſelten fettig werdend, von derber Beſchaffenheit. Fleiſch körnig, locker, etwas grob, ſelten gewürzhaft, meiſtens vorherrſchend ſäuerlich oder ſüßlich. Kernhaus groß, unregelmäßig, offen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) geſtreifte Schlotteräpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geſchloſſenem Kelche.

Classe III. Gulderlinge.

Gestalt: Kleine und mittelgroße Früchte, um den Kelch mehr oder weniger gerippt, theils von plattrunder, nach dem Kelch etwas zugeſpitzter Form (Baſtardcalvillen), theils kegelförmig oder walzenförmig gebaut (wahre Gulderlinge). — Schale glatt, häufig etwas roſtſpurig, meiſtens gelblich grün und grünlich gelb, ſelten gefärbt. Fleiſch fein, faſt reinetteartig, ziemlich feſt, ſüßweinſäuerlich oder vorherrſchend ſüß und gewürzhaft. Kernhaus offen, mit zerriſſenen Fächern.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) geſtreifte Gulderlinge. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geſchloſſenem Kelche.

Classe IV. Roſenäpfel.

Gestalt: Mittelgroße und große Früchte, um den Kelch und zum Theil über die Wölbung ſanfte Erhabenheiten zeigend, von größtentheils regelmäßigem Bau, häufig hochgebaut und kugelförmig. Schale glatt und fein, beduftet, abgerieben glänzend und beim Reiben gewürzreich riechend, ſelten roſtſpurig. Fleiſch weich, locker, zum

Digitized by Google

Theil schwammig, dem Druck leicht nachgebend, häufig unter der Schale geröthet, von feinem, gewürzhaftem, fenchelartigem oder rosenähnlichem Geschmack. Kernhaus in der Regel geschlossen, oft hohlachsig.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) gestreifte Rosenäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe V. Taubenäpfel, Pigeons.

Gestalt: Kleine und mittelgroße, nicht, oder nicht regelmäßig gerippte Früchte, von länglich kegelförmigem Bau. Schale glatt, glänzend fein, leicht beduftet, selten Rostspuren zeigend. Fleisch feinkörnig, markig, saftig und gewürzhaft. Kernhaus bald viertheilig, bald fünftheilig, theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) gestreifte Taubenäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe VI. Pfundäpfel, Rambouräpfel.

Gestalt: Große und sehr große Früchte, von ziemlich unregelmäßigem Bau, theils plattrund, theils hochgebaut, die eine Hälfte der Frucht kleiner als die andere; mit einzelnen breiten, flachen, über der Frucht hinlaufenden Erhabenheiten. Schale glatt und glänzend, derb, oft zähe, rostspurig selten. Fleisch grobkörnig, locker, mit vorherrschender Säure und wenig gewürzhaft. Kernhaus groß, meistens sehr groß und offen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) gestreifte Pfundäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelche.

Classe VII. Rambourreinetten.

Gestalt: Mittelgroße, große und recht große Früchte, von mehr oder weniger calvillartigem oder unregelmäßigem Bau, mit breiten, zum Theil starken Erhabenheiten um die Kelchwölbung oder auch über die ganze Frucht. Schale ziemlich derb, selten ganz glatt, meist rostspurig grundfarbig, oder nur unbeständig auf der Sonnenseite geröthet, nie gestreift. Fleisch abknackend, theils fein-, theils grobkörnig, von erhabenem, süß weinartigem Geschmack. Kernhaus meistens weitkammerig offen und geschlossen.

Ordnungen: 1) glattschalige; 2) rauhschalige Rambourreinetten. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe VIII. Einfarbige oder Wachsreinetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von regelmäßiger, runder oder plattrunder Form, selten hochgebaut, ohne auffallende Erhabenheiten. Schale theils glatt und glänzend, theils, namentlich auf der Kelchwölbung, rostspurig, ohne Röthe oder mit

Digitized by Google

nur wenig oder nicht constantem Roth auf der Sonnenseite. Fleisch fest oder markig, feinkörnig, von weinsäuerlichem, zum Theil sehr vorzüglichem Geschmack. Kernhaus gewöhnlich regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen: 1) glattschalige; 2) rauhschalige Wachsreinetten. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe IX. Borsdorfer Reinetten.

Gestalt: Kleine, höchstens mittelgroße, sehr regelmäßige Früchte, von runder oder plattrunder Form. Schale glänzend mit einzelnen Warzen und Rostanflügen; grundfarbig, deckfarbig oder auch gestreift. Fleisch fest, sehr feinkörnig, von erhabenem, eigenthümlich süßem und süßweinigem Geschmack. Kernhaus meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) gestreifte Borsdorfer Reinetten. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe X. Rothe Reinetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte, von verschiedenem Bau, theils kugelig und plattrund, theils hochgebaut mit meistens ebener, nur selten durch flache Erhabenheiten unebener Kelchwölbung. Schale glänzend, meistens glatt, nur selten roststpurig, deckfarbig oder gestreift, auf grünlichgelber, hellgelber, aber nie vollkommen goldgelber Grundfarbe, die Röthe gewöhnlich rein und ohne Roststpuren. Fleisch fein, abknackend, zum Theil markig und sehr gewürzhaft, von süß weinsäuerlichem Geschmack, hie und da unter der Schale geröthet. Kernhaus theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen: 1) deckfarbige; 2) gestreifte Rothe Reinetten. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe XI. Graue Reinetten (Lederäpfel).

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte von kugelförmiger und plattrunder, selten länglicher Form und meistens völlig regelmäßigem Bau. Schale durch Anflüge, Figuren und Ueberzüge von Rost rauh, meist grundfarbig, selten gefärbt, die Farbe grau-grünlich gelb, bis mattgelb, die Röthe durch Roststpuren unrein. Fleisch fein markig, süß weinsäuerlich und recht gewürzhaft (wahre Lederäpfel), oder gewürzhaft süß (Fencheläpfel). Kernhaus regelmäßig und geschlossen, selten offen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige; 3) gestreifte Lederäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe XII. Goldreinetten.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große, plattrunde, kugelige und hochgebaute Früchte, mit theils regelmäßiger, theils gerippter Kelch-

Digitized by Google

wölbung; nicht selten ziehen sich breite, flache Erhabenheiten über die Frucht hin. Schale ziemlich glatt, selten ganz glatt, bald mehr bald minder rostspurig, besonders auf der Sonnenseite, wodurch die Röthe oft unrein wird; die Grundfarbe hochgelb und goldgelb, die Deckfarbe theils getuscht, theils gestreift. Früchte von jungen Bäumen glatter und geschmeidiger im Anfühlen, als von älteren, die immer rauher sind. Fleisch sehr fein saftvoll, markig, häufig gelblich, sehr gewürzhaft und größtentheils von erhabenem, weinigem Zuckergeschmack. Kernhaus theils offen, theils geschlossen.

Ordnungen: 1) deckfarbige; 2) gestreifte Goldreinetten. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe XIII. Streiflinge.

Gestalt: Kleine, mittelgroße, große, selten sehr große Früchte von sehr verschiedenem Bau, vorherrschend rundlich, hochgewölbt, kegelförmig und gerippt. Schale glatt, glänzend, theils fein- theils derbhäutig, häufig beduftet, gestreift und getuscht gestreift, selten rostspurig. Fleisch theils fest und körnig, theils auch schwammig, öfters röthlich unter der Schale, gewöhnlich rein weinsäuerlich, selten süßsauer und süß; wahres Gewürz fehlt. Kernhaus regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen: 1) Abgerundete Streiflinge; Früchte mit ebener Kelchfläche von länglich runder oder plattrunder Form.

2) Zugespitzte Streiflinge; Früchte mit kleiner, unbedeutender Kelchfläche und von länglich zugespitzter oder rundlich zugespitzter Form.

3) Gerippte Streiflinge; Früchte mit durch Rippen oder rippenartige Erhabenheiten unregelmäßiger Kelchfläche; auch die Wölbung uneben.

Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe XIV. Spitzäpfel.

Gestalt: Meistens mittelgroße und nur selten sehr große Früchte von hochgebauter, länglich kegelförmiger, oder abgestutzt kegelförmiger, öfters unregelmäßiger Gestalt. Schale glatt, glänzend, fein, ohne Duft, grund- und deckfarbig, nie gestreift. Fleisch locker und mürbe, süßlich und weinsäuerlich, selten rein sauer. Kernhaus regelmäßig meistens, geschlossen und zum Theil hohlachsig.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige Spitzäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Classe XV. Plattäpfel.

Gestalt: Kleine, mittelgroße und große Früchte, von plattrunder oder flachkugeliger Form, gewöhnlich breiter als hoch. Schale glatt, glänzend, fest, grund- und deckfarbig, nie gestreift, häufig beduftet,

Digitized by Google

aber nie fettig werdend. Fleisch weiß und grünlich weiß, meistens fest und abknackend, selten mürbe und markig, rein süß bis rein sauer, nie wahrhaft gewürzhaft. Kernhaus meistens regelmäßig und geschlossen.

Ordnungen: 1) grundfarbige; 2) deckfarbige Plattäpfel. Unterordnungen: a) mit offenem, b) mit geschlossenem Kelch.

Eine nähere Vergleichung des vorstehenden Systems und schon die in jeder Classe wiederkehrenden Ausdrücke: „meistens", „haben fast immer" oder „in der Regel" und ähnliche, zeigen zur Genüge, daß wir darin ein bestimmt und sicher leitendes System noch nicht besitzen, und daher von ihm nicht erwarten können, was es bei bloßen, und noch dazu nach Boden, Witterung, Klima ꝛc. veränderlichen Varietäten derselben Obstclasse nicht leisten kann. Es ist daher Diel auch passirt, daß er bei mehr als einem halben Dutzend Sorten, bei denen er, nur unter verschiedenen Benennungen doch ganz dieselben Früchte erhalten hatte, doch nicht nur die Identität derselben nicht bemerkt hatte, sondern sie, bei Beschreibung derselben in ganz verschiedene Classen setzte, z. B. den Sommer-Gewürzapfel unter die Schlotteräpfel, und die mit ihm gänzlich identischen Sorten Engl. Kantäpfel und Weißer Augustcalville unter die echten Calvillen, ferner den Schönbecks- früher Gewürzapfel unter die Rosenäpfel. Aehnlich bei mehreren entschiedenen Synonymen des Danziger Kantapfels und in anderen Fällen. — Bei Beschreibung eines Apfels bin ich nicht selten ungewiß darüber geblieben, in welche Classe er am besten hineingesetzt werde, so z. B. bei dem weißen Winter-Tafftapfel. Dieser hat, wenn er in feuchtem, gebautem Boden erwachsen ist, ein sehr merkliches kalmusartiges Gewürz, welches ihn dann zu einem sehr angenehmen Tafelapfel macht, und nach diesem Gewürz würde er unter die Plattäpfel nicht gehören können, wohin er nach Gestalt und Färbung doch gehört. Da aber das Gewürz kein rosenartiges ist (so daß man ihn etwa auch unter die Rosenäpfel setzen könnte), sich auch im trocknen Jeinser Boden in der Frucht nicht fand, habe ich ihn unter den Plattäpfeln gelassen, wohin schon Diel ihn gesetzt hatte.

Herr Dr. Lucas hat in ein paar seiner neueren Schriften noch ein anderes auf die Form der Aepfel und deren Reifezeit basirtes System entworfen, das er als natürliches System bezeichnet. Die Aepfel werden darin nach der Reifezeit in Sommer-, Herbst- und Winter-Früchte, und dann nach der Form in platte, rundliche, zugespitzte, längliche getheilt, wodurch 12 Classen entstehen als:

I. Platte Sommeräpfel; II. Rundliche Sommeräpfel; III. Zugespitzte Sommeräpfel; IV. Längliche Sommeräpfel; wodurch dann insgesammt 12 Classen entstehen, wobei die Ordnungen wieder grundfarbige, deckfarbige, gestreifte sein und die Unterordnungen nach offenem und geschlossenem Kelche sich ergeben sollten. Dies

Digitized by Google

System ist allerdings einfacher, und wenn man jede Sorte in beiden Systemen zu classificiren sucht, so mag dies über die Richtigkeit des Namens einer gewissen Sorte um so mehr Gewißheit geben. Indeß den rechten Namen einer Sorte, deren Name verloren gegangen ist, mit Hülfe des Systems wieder aufzufinden, wird es aus den schon oben gedachten Gründen auch nicht leisten können, und drang schon Diel sehr darauf, daß die Form der Früchte nicht zur Grundlage eines Systems genommen werden könne, weil diese sehr veränderlich sei, was ich nur bestätigen kann; nicht wenige Aepfel haben schon auf demselben Baume verschiedene Formen, Birnen noch weit mehr.

Haben aber auch Lucas' Systeme noch Mängel, wie jedes andere sie auch haben wird, so bleiben sie immer das Beste, welches wir bis jetzt haben, und sind eine Beihülfe, um sich desto mehr zu vergewissern, ob man eine X benannt erhaltene Frucht auch unter rechtem Namen erhalten habe.

Ich will hier noch gleich mit erwähnen, daß ich bei den, jeder einzelnen der in alphabetischer Reihe aufgeführten Früchte beigegebenen Beschreibungen der nöthigen Kürze wegen besonders in der Vegetation der Bäume Manches weggelassen habe, was nicht wesentlich dazu gehörte, um erkennen zu können, ob man die Sorte richtig benannt erhalten habe. Die Zahnung des Apfelblattes, ob schärfer und tiefer oder stumpfer und flacher, und die deutlichere oder undeutlichere Rippung der unter jedem Auge sitzenden Augenträger variiren etwas nach besserem oder weniger gutem Boden und dem dadurch entstehenden üppigeren oder weniger üppigen Wuchs der Bäume. Dies habe ich daher weggelassen, dagegen sind beim Apfelbaume die kleinen Afterblätter, welche sich am Ende des Stieles jedes Blattes finden, schon wichtiger, und kann man es auch immer deutlich erkennen, wenn die Augenträger wulstig sind, das heißt keine oder nur unbedeutende Rippen zu beiden Seiten und vielleicht auch noch in der Mitte des Augenträgers haben, der Träger wulstig vorsteht: diese Kennzeichen habe ich daher immer mit erwähnt. Bei den Birnen haben dagegen die fast immer nur sehr schmalen Afterblätter wenig Gewicht und wichtiger zur Erkennung, ob man eine Sorte richtig oder falsch benannt erhalten habe, ist es bei den Birnen, ob das Blatt sichtbar oder stärker gezahnt ist, oder bei kaum bemerklichen Zähnchen nur gerändelt oder bei ganz fehlenden Zähnen ein ganzrandiges ist. Die Form des Blattes ist immer mit angegeben, und wo nicht noch etwas Näheres über den Standort des Blattes am Sommertriebe gesagt ist, ist immer anzunehmen, daß die Blattform nach Blättern angegeben sei, die in der Mitte des Sommertriebes saßen. Auch den sich findenden Geruch einer Frucht habe ich nur mit angegeben, wo er stark ist und als wesentliches Kennzeichen der Frucht angesehen werden kann. Bei den Blättern bleibt es auch immer ein Kennzeichen der

Digitized by Google

Sorte, ob das Blatt rinnig oder flach ist (ob durch Erhebung der Seiten und Ränder des Blattes eine Rinne entsteht, oder ob es flach ausgebreitet liegt). Sind in den Beschreibungen der nothwendigen Kürze wegen häufig Zeitwörter oder sonst sich leicht aus dem Zusammenhange ergebende zu ergänzende Ausdrücke ausgelassen (z. B. Blatt, rinnig, statt das Blatt ist rinnig, oder Stiel flach, vertieft, statt der Stiel sitzt auf der Frucht flach vertieft u. dergl.), so wird Jeder das Fehlende leicht selbst hinzufügen.

Ich lasse nun zunächst eine Uebersicht derjenigen Apfelsorten folgen, welche ich, in 5 Dutzende vertheilt, zur Anpflanzung am meisten empfehle. Gleich darauf wird dann eine etwa doppelt so große Anzahl von Sorten in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt, mit zunächst beigefügten Erfahrungen, welche ich über sie und namentlich über den Boden, den sie bedürfen, seit 60 Jahren machen konnte, und wird dann jeder Sorte eine kurze, aber genügende Beschreibung hinzugefügt (vergleiche weiter oben den Abschnitt, Plan zu diesem Werke). Unter I. (S. 121 ff.) folgen die auch für trocknen Boden passenden Sorten, unter II. (S. 123 ff.) solche, die in feuchterem Boden gut gedeihen. Wer dann nur 1 Dutzend, resp. nur 2 Dutzend Stämme pflanzen kann, der wähle die im ersten resp. auch noch die im zweiten oder dritten Dutzend genannten Sorten. Ich habe die Wahl immer so getroffen, als wenn ich für mich selbst 12, 24 oder mehr Stämme anzupflanzen gehabt hätte, damit für einen kleineren oder größeren Haushalt für jede Reifezeit und jedes Bedürfniß das Nöthige und Beste da sei.

Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Apfelsorten.

Anm. Die beigesetzten Zeichen bedeuten: * und ** gute und beste Tafelfrüchte; † und †† gute und beste Haushaltssorten; S., H., W. Sommer-, Herbst-, Winter-Obst; W.—S. Früchte, die durch den Winter sich bis tief in den Sommer hinein halten; L. Früchte, welche auch für den Landmann passen; Str. Früchte, welche an hiesigen Chausseen sich bereits als reich tragbar erwiesen haben und auch für Feldpflanzungen passen; Str. O. solche Früchte, die nach meinem Gutachten auch sehr für Chausseen und Feldpflanzungen passen würden. Sommeräpfel, bei denen Str. steht, werden nur in Nähe von Städten, und jede Sorte in größeren Strecken, an Chausseen angepflanzt; Zw. Früchte, welche als treffliche Tafelsorten, auch zwergstämmig angebaut zu werden verdienen. Bei solchen Sorten, die durch

Digitized by Google

breiten Wuchs der Krone ſich nicht für Pyramiden eignen, ſoll das durch Zw.-Cordon angezeigt werden. Für Cordon, Eſpalier, Palmetten eignen ſich alle Apfelſorten.

Alle nachbenannten Sorten können, wo nicht ein Gegentheiliges als beſſer mit angemerkt iſt, hochſtämmig angebaut werden.

I. Für trocknen Boden.

Erſtes Dutzend.

Virginiſcher Roſenapfel, *††, Ende Juli, L., Str. bei Städten.
Scharlachrothe Parmäne, **††, H., L., Str. Zw.
Landsberger Reinette, faſt **††, H., L., Str.! Zw.-Cord.
Danziger Kantapfel, **††, H., L., Zw.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Reinette von Orleans, **††, W., L., Zw., Str.; wo beſſerer Boden iſt.
Gelber Bellefleur, **††, W., L., Zw., Str. O.
Alantapfel, **††, Zw., L.
Deutſcher Goldpepping, **††, W., L., Zw.; muß bis Mitte oft Ende Oct. am Baume ſitzen, fällt auch nicht ab.
Große Caſſeler Reinette, **††, W.—S., L., Zw., Str.!
Purpurrother Couſinot, **††, W.—S., L., Str.!

Zweites Dutzend.

Charlamowsky, *†† (ſüdlicher **††), Aug., Spt., L., Str.; bleibt in Norddeutſchland etwas ſäuerlich, iſt aber der allertragbarſte und für die Küche gut. Wer weniger ſäuerliche Früchte wünſcht, pflanze dafür: Fraas' Sommercalvill, oder die Weiße Titowka.
Weißer Ananasapfel, **††, H., L., Zw.
Süße Herbſtreinette, faſt **††, H., L., Zw., Str. O.; iſt Süßapfel.
Graf Noſtitz, **††, H., L., Str. O., ſtatt des in trocknem Boden nicht tragenden Gravenſteiners.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Goldreinette von Blenheim, **††, W., L., Zw., Str. O.
Cox' Orangen-Reinette, **††, W., L., Zw.
Oberdieck's Taubenapfel, **††, W., L., Zw.
Kleiner Steinpepping, **††, W., L. (erſetzt in trocknem Boden am beſten die Carmeliterreinette).
Braddeck's Nonpareil, **††, W., L., Zw.
Woltmann's Schlotterapfel, *††, W., L., Str. O.
Grüner Fürſtenapfel, ††, W.—S., L., Str.

Digitized by Google

Drittes Dutzend.

Weißer Astracan, *††, Ende Juli, L.; in der Nähe von Märkten wähle man zum Verkaufe lieber den Pfirsichrothen Sommerapfel, **†, Ende Juli, L., Str. nahe bei Städten.
Geflammter weißer Cardinal, ††, H., L., Str.
Nikitaer Streifling, fast **††, H., L., Str. O., oder auch Greenupsapfel, fast **††, H., L.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Engl. Spitalsreinette, **††, W., L., Zw.; muß nördlicher in trocknem Boden bis Mitte Oct. am Baume sitzen.
Schöner von Boskoop, **††, W., L., Zw., Str. O.
Parker's Pepping, **††, W., L., Zw.; muß nördlicher in trocknem Boden bis Mitte Oct. am Baume bleiben.
Baumann's Reinette, **††, W., L., Zw., Str.!
Tocke's Reinette, fast **††, W., L., Str. O.
Süßer Königsapfel, ††, W., L., Str. O.
Lüttticher Rambour, ††, W., L., Str. O.
Große Casseler Reinette, **††, W.—S., L., Zw., Str.

Viertes Dutzend.

Gelber Lavendelpepping, **††, Aug., Sept., Zw., oder auch Engl. Scharlachpepping, fast **††, Aug., Spt., Zw.
Eva's Calvill **††, H., L., Zw., Str. O.
Langton's Sondergleichen, *††, Ende Spt., 8 Wochen, L., Str.; vielleicht noch besser der Cellini, *††, H.; auch reich tragbar.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!
Braunauer Rosmarinapfel, **††, W., Zw.
Erzherzogin Sophie, **††, W., Zw.
Calvillartige Reinette, **††, W., Zw.
Adam's Parmäne, **††, W. Zw., L., Str. O.
Kleine zartschalige Reinette, **††, W., Zw.
Ottolander's Reinette von Sorgvliet, **††, W., Zw.
Winter-Citronenapfel, ††, W., L., Str.
Großer Bohnapfel, ††, W.—S., L., Str.!

Fünftes Dutzend.

Herrnhäuser weißer Herbst-Strichapfel, fast **††, Ende Spt. 8—10 Woch. L.
Cludius' Herbstapfel **††, H., L., Zw.
Burchardt's Reinette, **††, H., L., Zw., Str. O.
Winter-Goldparmäne, **††, H., W., L., Zw., Str.!!
Hughes' Goldpepping, **††, W., Zw.

Digitized by Google

Champagner-Reinette, *††, W., L., Str.
Doppelter Holländer, *††, W., L., Str. O.
Jansen von Welten, **††, W., Zw.
Weidner's Goldreinette, **††, W., Zw., L.
Possart's Nalivia, ††, W., L.
Honig-Reinette (Süßapfel), *††, W., L., Str. O.
Wood's Grünling, *††, W., L., Str. O.

Wer hier noch eine Große Casseler Reinette wünscht, lasse dafür etwa die Possart's Nalivia weg.

II. Für feuchten Boden.

Erstes Dutzend.

Virginischer Rosenapfel, *††, Ende Juli, L., Str. bei Städten.
Sommerparmäne, **††, H., L., Zw.; verlangt feuchten Boden.
Gravensteiner, **††, H., L., Zw.; trägt nur in feuchtem Boden voll, da auch gut für Str.
Danziger Kantapfel, **††, H., L., Zw.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Reinette von Orleans, **††, W., L., Str.; wo besserer Boden ist.
Pariser Rambourreinette, **††, W., L., Cordon; in feuchtem Boden auch Str. (trägt in trocknem Boden nie voll, nur mäßig).
Carmeliterreinette, **††, W., L., Zw.; verlangt feuchten Boden.
Ribston-Pepping, **††, W., L.; verlangt feuchten Boden, da gut auch für L. und Str., Zw.-Cordon.
Deutscher Goldpepping, **††, W., L., in Gärten, Zw.; muß bis Mitte, oft Ende Oct. am Baume sitzen, fällt auch in Stürmen nicht ab.
Große Casseler Reinette, **††, W.—S., L., Zw., Str.!
Purpurrother Cousinot, *††, W., L., Str.!

Zweites Dutzend.

Charlamowsky, *†† (südlicher **††), Aug., Spt., Str. bei Städten; siehe die Note beim Charlamowsky S. 121.
Landsberger Reinette, fast **††, H., L., Str., Zw.-Cordon.
Süße Herbstreinette (ist Süßapfel), fast **††, L., Zw., Str. O.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Gelber Bellefleur, **††, W., L., Str. O.
Goldreinette von Blenheim, **††, W., L., Str. O., Zw.
Engl. Spitalsreinette, **††, W., L., Zw.; Str. O. in feuchtem Boden.
Cox' Orangen-Reinette, **††, W., L., Zw.

Digitized by Google

Rother Winter-Taubenapfel (Pigeon rouge), **†, W., Zw.
Goldzeugapfel, **††, W., L., Cordon.
Harbert's Reinette, **††, verlangt feuchten Boden, da gut auch für L. u. Str.; Zw.-Cord.
Rother Eisenapfel, ††, W.—S., verlangt feuchten Boden, da auch gut für L. u. Str.

Wer für diese Sorte lieber einen auch für die Tafel guten, wenn auch nicht ganz so lang haltbaren Apfel haben will, nehme die sehr ähnliche Büttner's Reinette, oder auch den Boikenapfel.

Drittes Dutzend.

Weißer Astracan, *††, Ende Juli, L. oder in Nähe von Märkten noch lieber den Pfirsichrothen Sommerapfel, **†, Ende Juli, L., Str.
Prinzenapfel, **††, H., L., trägt voll nur in feuchtem Boden, da auch Str.
Alantapfel, **††, W., Zw.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!
Königlicher Kurzstiel, **††, W., L., Zw. (trägt gut, aber welkt stark in trocknem Boden); südlicher sehr geeignet für Str.
Parker's Pepping, **††, W., L., Zw., Str.
Gelber Edelapfel, **††, W., Zw.; trägt in trocknem Boden nur wenig.
Ananas-Reinette, **††, W., Zw. (trägt gut in trocknem Boden, bleibt da aber zu klein und merklich säuerlich).
Braddick's Nonpareil, **††, W., Zw., L.
London Pepping, **††, W., L., Zw., Str. O.
Limonen-Reinette, **††, W.—S., L., Zw.
Große Casseler Reinette, **††, W.—S., L., Zw., Str.!

Viertes Dutzend.

Gelber Lavendelpepping, **††, Aug., Spt., Zw., oder auch Engl. Scharlach-Pepping, fast **††, Aug., Spt., Zw.
Reinette von Wormsley, **††, H., Zw.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Zw., Str.!!
Russet Nonpareil, **††, W., Zw.; will feuchten Boden.
Gelber Richard, **††, W., Zw.; will feuchten, etwa auch leichten Boden haben.
Baumann's Reinette, **††, W., L., Zw., Str.!
Graue Französische Reinette, **††, W., L.; verlangt feuchten Boden.
Weidner's Goldreinette **††, W., L., Zw.

Digitized by Google

Calvill v. St. Sauveur, **††, W., Zw.
Reinette von Breda, **††, W., Zw. (trägt gut, aber welkt in trocknem Boden).
Rothbackiger Winter-Pepping, **††, W., L., Str.; Nicht-Gäsdonker Reinette; ist außerordentlich tragbar und tragbarer als die Gäsdonker Reinette.
Großer Bohnapfel, ††, W.—S., L., Str.

Fünftes Dutzend.

Sommer-Zimmtapfel,, **††, Ende Spt., W., Zw.
Cludius' Herbstapfel, **††, H., L., Zw.
Burchardt's Reinette, **††, H., L., Zw., Str. O.
Winter-Goldparmäne, **††, W., L., Str.!! Zw.
Fromm's Reinette, **††, W., L.; will feuchten Boden haben.
Hughes' Goldpepping, **††, W., Zw., oder wohl noch besser in nicht ungeschlossener Lage Scott's Reinette, **††, W., Zw.
Wagener Winter-Tafftapfel, fast **††, W., L., Str., Zw.
Weißer Apfel, **††, W., Zw.
Quarrendon-Reinette (Bivert), **††, W. Zw.; trägt auch in trocknem Boden voll, war aber in I. (S. 121 ff.) nicht mit unterzubringen.
Weißer Kentischer Pepping, **††, W., L., Zw., Str. O.
Champagner-Reinette, *††, W., L., Str.
Alter Nonpareil, **††, W.—S., Zw.; verlangt feuchten Boden.

Als Sorten, die auch sehr schätzbar sind, aber am besten nur in Zwergform angezogen werden, nenne ich noch die folgenden und bitte das über jede in alphabetischer Reihenfolge weiter unten Gesagte zu vergleichen.

Ananasapfel, Belgischer, **††, W.; so schön als besonders reich tragbar.
Calvill, Purpurrother Sommer-, **††, Aug.; beste Varietät des rothen Sommercalvills und edler Tafelapfel.
—, Diel's rother Winter-, **††, W.
—, Weißer Winter-, **††, W.
Esopus Spitzenburgh, **††, W. Delicate, sehr schöne Frucht. Es liegen mir noch nicht genug Erfahrungen vor, ob die Sorte auch hochstämmig recht gedeiht; südlicher kann sie mit Sicherheit auch hochstämmig gebaut werden.
Edelreinette, **††, W.
Kaiser Alexander. Hochstämmig erzogen bedarf er Schutz vor Winden, zwergstämmig und namentlich als Espalier, Cordon oder

Digitized by Google

Palmette erzogen, imponirt er sehr und erfreut das Auge am Baum und auf der Tafel durch Größe und Schönheit der Früchte.

Reinette, Scott's, **††, W. Im Geschmack am meisten dem Engl. Goldpepping ähnlich und delicat. In trocknem Boden bleibt der Apfel hochstämmig zu klein, in feuchtem Boden wird er auch hochstämmig sehr gut und wohl besser als Hughes' Goldpepping sein.

Ich füge hier noch die Notiz bei, daß auf der Versammlung der Pomologen in Potsdam (1877) folgende 10 Apfelsorten zur Anzucht in Pyramidenform besonders empfohlen sind: 1) Virginischer Rosenapfel; 2) Winter-Goldparmäne; 3) Muscatreinette; 4) Königl. Kurzstiel; 5) Engl. Spitalsreinette; 6) Carmeliterreinette; 7) Sommer-Parmäne; 8) Gelber Edelapfel; 9) Große Casseler Reinette; 10) Landsberger Reinette. Ich muß dazu jedoch bemerken, daß die Landsberger Reinette zwar ein noch recht guter, aber nicht delicater Tafelapfel ist und ich statt desselben viel lieber die Reinette von Orleans mit gewählt hätte. Die Landsberger Reinette macht auch zu breite Krone. Es muß ferner bemerkt werden, daß die Sorten Muscatreinette, Königl. Kurzstiel, Carmeliterreinette, Sommer-Parmäne und Gelber Edelapfel für trocknen Boden nicht passen. Vergleiche was über diese Sorten weiter unten, in der alphabetischen Reihenfolge der Sorten, gesagt ist.

Zur Anzucht als Cordon wurden ferner in Potsdam noch die folgenden 10 Sorten besonders empfohlen: 1) Pariser Rambourreinette; 2) Weißer Winter-Calvill; 3) Winter-Goldparmäne; 4) Kaiser Alexander; 5) Ribston Pepping; 6) Baumann's Reinette; 7) Charlamowsky; 8) Coulon's Reinette; 9) Jäger's Reinette; 10) Königl. Kurzstiel. Auch da muß wieder bemerkt werden, daß Ribston Pepping und Königlicher Kurzstiel nicht für trocknen Boden passen. Die Pariser Rambour-Reinette, obwohl in trocknem Boden nie reicher tragend, wird man wegen Größe und Güte auch in trocknem Boden gern mit anziehen.

Ehe ich zu der alphabetischen Vorführung der einzelnen Sorten übergehe, will ich hier noch andere Sorten zum Anbau sehr mit empfehlen, die in der Uebersicht (S. 121 ff.) nicht mit aufgenommen sind, weil sie nicht für Alle passen.

1) Edelborsdorfer, fast **††, W., L., Str.! Da er 18—20 Jahre lang wächst, ehe er trägt, auch in trocknem und sandigem Boden nicht gedeiht, pflanzt man ihn fast gar nicht mehr an. Dies ist aber eine Versündigung an der Nachwelt, und sagt Diel mit Recht: „Es sollte polizeiliche Verfügung sein, an Straßen und auf Feldern den 4. Theil der Stämme vom Edelborsdorfer zu nehmen". Zu seinem

Digitized by Google

Gedeihen bedarf er ſchweren und zugleich feuchten Boden, wer ſolchen hat und ein eigenes Grundſtück, welches er ſeiner Familie hinterlaſſen kann, ſollte es nie unterlaſſen, auch einen oder zwei Stämme des Edelborsdorfers zu pflanzen. Vergleiche die Notizen, welche weiter unten unter Nr. 25 über die Sorte, deren Güte, reichen Ertrag und hohes Alter beigebracht ſind.

2) Sulinger Grünling: ††, W., Str. O. Verlangt wohl etwas feuchten Boden, wird in dieſem ein ſehr großer, alter Baum und trägt äußerſt reich. Iſt vom Baume ſo hart, daß keiner ſich an ihm vergreift, iſt aber, wenn er zu Weihnachten gelb wird, zu Apfelbrei, zum Schmoren und Trocknen ganz nahezu ſo gut als die Winter-Goldparmäne. Eignet ſich, wo noch Obſtdiebſtahl im Felde zu fürchten iſt, ganz beſonders zur Anpflanzung an Straßen, Wegen und Feldern. Vergleiche, was weiter unten unter Nr. 34 über die Sorte geſagt iſt.

Es wird auch zweckmäßig ſein, hier noch eine Anzahl Apfelſorten, welche unter den nachſtehend beſchriebenen Sorten nicht mit aufgeführt ſind, bei denen es ſich aber ſchon genügend gezeigt hat, daß ſie in trocknen Boden nicht hineingehören, hier wenigſtens nachrichtlich mit aufzuführen, damit in trocknem Boden Keiner ſie pflanze, oder wer ſie darin hat, ſie umpfropfe.

Doobapfel: Bei Bremen ſehr geſchätzt. Große, geſunde, ſeit 1854 in Jeinſen ſtehende Pyramide trug etwa 10 verkrüppelte Früchte.

Early Harveſt: als beſter Sommerapfel gerühmt, Pyramide, ſtand in Jeinſen 15 Jahre lang, trug nur 1877 ein Dutzend Früchte.

Königsapfel, Fränkiſcher: Pyramide, ſtand in Jeinſen ſeit 1859, trug gar nichts.

Köſtlicher von Kew: Trug ſeit 1854 immer nur einzelne und zu kleine Früchte. Bei Herrn Oberamtsrichter von Hinüber in Moringen, der feuchten Boden hat, lieferte der Baum viele und treffliche Früchte.

Matapfel, Brauner und Weißer: Großer, geſunder Hochſtamm, der beide Sorten trägt, ſteht in Jeinſen ſeit 1854, trug aber immer nur ſehr wenig, und die Früchte fielen gegen Michaelis gern zu früh ab.

Nelkenapfel, Cornwalliſer: Großer, geſunder Zwergbaum, ſtand in Jeinſen ſeit 1854 und hatte immer nur ſehr wenige Früchte. Ueber geringe Fruchtbarkeit dieſer edlen Sorte wird allgemeiner geklagt.

Parmäne, Rothe Winter-: Pyramide, ſtand in Jeinſen ſeit 1854, trug meiſt etwas, aber nie voll.

Pepping, Engl. Gold-: Im Wuchſe zurückbleibender, aber geſunder Zwergſtamm, ſtand in Jeinſen ſeit 1854, trug nur erſt 1877 und da gleich ſehr voll.

Digitized by Google

Pepping, Kerry: Pyramide, stand seit 1854, trug öfter halb voll, aber kleine, fade Früchte.

Rambour, Engl. Prahl-: Großer Zwergstamm, stand in Jeinsen seit 1854, trug immer nur einzelne Früchte, die nur in zwei feuchten Sommern ihre volle Größe und Schönheit erlangten.

Reinette, Hogaische Gold-: Im Wuchse etwas hinter andern zurückgebliebener Hochstamm, steht in Jeinsen seit 1854 und lieferte immer nur einzelne, unvollkommene Früchte. Im feuchten Pfarrgarten in Schulenburg stehen seit 30 Jahren zwei Hochstämme, die immer reich tragen.

Reinette, Lothringer: Im Wuchse zurückbleibender, sonst gesunder Hochstamm, steht in Jeinsen seit 1854 und trug nur 1877 etwa 100 Früchte.

Reinette, Pfotenhauer's: Ganz ähnlich wie bei der Lothringer Reinette.

Russet, Königlicher (Leather Coat): In England sehr geschätzt. Hochstamm, stand in Jeinsen seit 1860, blühete oft voll, lieferte aber nur einmal ein paar Früchte, nach denen ich die Beschreibung fürs Handbuch machen konnte.

Russet Roxbury: Pyramide, die seit etwa 1860 stand, hatte immer nur einzelne Früchte.

Stettiner, Rother und Weißer Winter-: Hochstämme von beiden standen seit 1854. Der letzte trug gar nichts und starb zuletzt ab. Der Rothe Stettiner trug nur einzelne Früchte und nur 1877 halb voll.

Taubenapfel von St. Louis und Schiebler's Taubenapfel: Beide trugen öfter, die Früchte blieben aber zu klein und hatten keinen Werth.

Währapfel, Wilkenburger: Hochstamm, stand seit 1854, trug öfter voll, aber die Früchte blieben allzuklein und zuletzt wurde der Baum grindig, so daß ich ihn umpfropfte.

Weißkante: Bei Naumburg sehr geschätzt. Großer Probezweig, blühte wohl 8mal ohne Früchte anzusetzen und trug dann 1877 gleich sehr voll und sehr schöne vollkommene Frucht.

Auch das wird nicht unzweckmäßig sein, wenn ich hier nachrichtlich noch eine Anzahl Sorten mit aufführe, die nachstehend nicht vorkommen und auch in Jeinsen gute und viele Früchte trugen.

Agatapfel, Süßer, ††, W.

Apfel aus Halder, **††, W.

Apfel, Porter's, *††, Spt.; trug fast alle Jahre und oft sehr voll. Früchte blieben in trocknen Jahren viel kürzer.

Apfel Reynold, König Georg's, *††, W.; trug häufig sehr voll.

Apfel, Grüner von Sedan, ††, W.

Apfel von Tottenham Park, *††, Spt., Oct.

Digitized by Google

Birnapfel, Revalſcher, *††; faſt alljährlich voll.
Bough, Süßer, *††; H.
Borsdorfer, Geſtreifter Böhmiſcher; Baum blieb aber im Wuchſe zurück. Hochſtamm ſtand ſeit 1854.
Calvill, Erzherzog Franz', *††, W.; Hochſtamm, ſtand ſeit 1854.
Calvill, Lütticher Ananas-, **††, W.; geſunder Zwerg, ſtand ſeit 1854.
„ Weißer Sommer-, *††, Spt.
Fündling aus Bedfordſhire, *††; ziemlich voll.
Goldapfel, Harvey's, (Golden Harvey), *††; faſt jährlich voll.
Gulderling, Gelber Engl., *††, W.
„ Spaniſcher geſtreifter, ††; recht voll.
Herbſtapfel, Hartwig's, **††; recht reich, ſehr gute Frucht.
Kapuzinerapfel von Tournay, *††, W.
Küchenapfel, Keswicker, *††, H.; faſt jährlich voll.
Kronenapfel, Muckinheim's, **††, W.
„ Sommer-, faſt **††, Spt., Oct.; Zwergbaum, blieb klein, ſaß aber faſt jährlich voll.
Mc Lellan, faſt **††, W.
Morgenduftapfel *†† (meine Sorte aus England, und iſt möglicher Weiſe nicht die des Handbuchs).
Nonpareil, Fairs', **††, W.
„ Scharlachrother, **††, W.
Parmäne von Grange, **††, W.
„ Yankee-, **††, W.
Pepping, Bullock's, **††, W.
„ von Downton, *††, W.
„ Gelber von Ingeſtrie, *††, W.
Prinzeſſenapfel, Franzöſiſcher, **††, W.
Quittenapfel, Winter-, *††, W.
Rambour von Beek, ††, W.; ziemlich voll.
Reinette, Bödiker's Gold-, **††, W.; ſehr voll.
„ Fette Gold-, **††, W.
„ Geſtreifte Winter-, **††, W.
„ Glanz-, †† W.; ſehr voll.
„ Herweg's, **††, W.
„ Thouin's, **††, W.; ſehr voll.
„ von Middelburg, **††, W.
„ von Montmorency, *††, W.
Schmantapfel, Großer, *††; ſehr voll.
Schmelzling, Tyroler, **††, W.
Schlotterapfel, Horſet's, faſt **††, W. (weißes Seidenhemdchen).
Schmiedeapfel, **††, W.
Sperberapfel, Früher, **††, H.

Digitized by Google

Streifling, Froschdorfer, ††, W.
„ Köttenicher, *††; Früchte bleiben mehrmals etwas klein.
Süßapfel von Angers, *††, W.
Taubenapfel, Mayer's weißer, fast **††, W.; blieb in Jeinsen bei dem großen Kernhause etwas klein.
Violette, Gestreifte, *††, W.
Weinling, Braunauer Winter-, ††, W.
Wildling, Bödiker's, fast **††, W.
Wirtelapfel, *††, Spt., Oct.

Aufzählung der in diesem Werke zur Anpflanzung empfohlenen Sorten nach alphabetischer Reihefolge.

Beigegeben sind jeder Sorte die nöthigen Notizen, nebst genügender Beschreibung, um, wenn man die Sorte unter Namen bezog, durch Vergleichung der erbauten Früchte mit der kurzen Beschreibung erkennen zu können, ob man die rechte Sorte erhalten habe. Paßt die kurze Beschreibung ganz oder wenigstens ziemlich auf die erbauten Früchte, so kann man rechte Benennung annehmen, da Verwechslungen im Namen des bezogenen Stammes oder Reises in den meisten Fällen eine von der Beschreibung stark abweichende Frucht ergeben werden.

1) Alantapfel, **††, W.; III, 3. b; Handb. I, S. 249 (Abbildung Handb. I, Nr. 109). Synonym: Großer, edler Prinzessinapfel, Pomme d'Année, Pomme carrée.

Zeigte sich bisher in trocknem und feuchtem Boden recht tragbar. Den Namen hat die Frucht von dem mit Alant verglichenen sehr angenehmen Gewürze, ähnlich, doch nicht überein mit einem zimmtartigen Gewürze. — Giebt auch gute Pyramiden.

Form hochaussehend, meist abgestumpft kegelförmig, einzeln walzenförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und etwas höher. Bauch meist mehr nach dem Stiele hin; Kelch geschlossen, meist in flacher, enger Einsenkung, mit Falten, Fleischperlen und feinen Rippchen besetzt, die bald flach, bald calvillartig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Stiel holzig, etwas über Stielhöhle hinausgehend, an großen Früchten auch kurz, etwas fleischig; Stielhöhle tief, unberostet. Schale am Baume mit etwas Saft belaufen, geschmeidig; Sonnenseite zeigt ziemlich viele Carmoisinstreifen, und ist dazwischen roth punktirt; einzelne Streifen auch auf der Schattenseite. Punkte fein, oft nur hellere Tupfen. Geruch stark. Fleisch fein, mürbe, saftreich, von alantartig gewürztem, feine Säure zeigendem Zuckergeschmacke. Kernhaus offen, oft unregelmäßig; Kerne klein, meist unvollkommen. Kelchröhre als Kegel etwas herab-

Digitized by Google

gehend, zeitigt im Nov., hält sich den Winter hindurch. Baum wächst stark, ist früh und recht fruchtbar. Sommertriebe hell braunroth, fein punktirt. Blatt elliptisch. Im Grasboden bleiben die Früchte oft zu klein.

2) Weißer Ananasapfel, **††, Oct.—Dec.; IV, 1. b; Handb. IV, S. 413 (Abb. Handb. IV, Nr. 467).

Bekam ich aus Boskoop in Holland; Baum wuchs rasch, kerzengerade und trug auch in Jeinsen früh und fast jährlich voll.

Form flachrund, einzeln zur abgestumpft konischen neigend. Bauch nur etwas nach dem Stiele hin; um den Stiel flachrund gewölbt, stark abgestumpft. Nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, stark abgestumpft; $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. — Kelch langgespitzt geschlossen, in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit einzelnen Fleischperlen und zahlreichen Falten, die feinkantig (oft 10 Stück) bis zur Stielhöhle laufen. — Stiel holzig, 1" (22 Mm.) lang, in weiter, tiefer, rostfreier Höhle. — Schale glatt, glänzend, fettig, gelb ohne Röthe, Sonnenseite nur höher gelb. Punkte sehr fein, meist nur hellere Tupfen. Geruch etwas melonenartig. Fleisch gelblich, fein, sehr saftreich; schwach alantartig gewürzter, durch feine süße Säure gehobener Zuckergeschmack. Kernhaus etwas offen, Kammern ziemlich geräumig, Kerne schwarzbraun, langeiförmig, facettirt. Kelchröhre abgestumpfter Kegel. — Sommertriebe ziemlich steif, stark, ziemlich tief herab wollig, violettbraun, unten silberhäutig, zerstreut punktirt. Blatt groß, flach, kurzoval oder eioval mit aufgesetzter scharfer Spitze.

3) Ananasapfel, Belgischer, **††, Sept.—Ende Oct.; IV, 3. b; Handb. IV, S. 429 (Abb. Handb. IV, Nr. 475).

Stammt aus Belgien. Die äußerst schöne, auch in Jeinsen fast jährlich volltragende Sorte eignet sich besonders für Zwergstämme. — Frucht $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch, ziemlich kugelig. Bauch etwas mehr nach dem Stiele, um denselben ziemlich flach gewölbt. Nach dem Kelche bemerklich stärker abnehmend, ziemlich stark abgestumpft. — Kelch breitgespitzt, geschlossen oder halboffen, in die Höhe stehend, in weiter ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und zahlreichen feinen Rippen umgeben, die calvillartig über die Frucht hinlaufen. — Stiel holzig, 1" (24 Mm.) lang, in weiter, tiefer, mit feinem Roste bekleideter Höhle. — Schale glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich gelb, später gelb; der größere Theil der Frucht reich, mit etwas langabgesetzten, dunklen Karmoisinstreifen gezeichnet, und an der Sonnenseite dazwischen leichter roth überlaufen, welche Färbung sich matter auch über die Schattenseite hinzieht. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte wenig bemerklich; Geruch gewürzt. — Fleisch stark gelb, fein, saftreich, zart; weinartiger, etwas zimmtartig und zugleich etwas citronenartig gewürzter Geschmack. — Kernhaus geschlossen, mit

Digitized by Google

hohler Achse, in welche einzelne Kammern sich öffnen. Kammern klein, enthalten vollkommene Kerne. Kelchröhre breiter Cylinder, oft auch etwas herabgehender Kegel.

Baum wächst gemäßigt. Sommertrieb steif, nach oben wenig abnehmend, oben wollig, unten silberhäutig, wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich groß, flach, langeiförmig, oder eiförmig, manche elliptisch.

4) Greenups-Apfel, *††, Oct.—Dec., oft schon gegen Ende Sept. und dann weniger lange haltend; III, 2. b; Handb. VIII, S. 25 (Abb. Handb. VIII, S. 125, Nr. 55).

Das Reis erhielt ich von der Londoner Societät. Baum wuchs gut, trug auch in Jeinsen buchstäblich fast alle Jahre voll. In warmen Jahren hielt die Frucht sich nicht lange genug, bleibt für Landleute ganz besonders schätzbar, wird auch für hohe und kältere Lagen sehr taugen, zumal Hogg meldet, daß er im nördlichen England sehr viel gebaut und dort auch als Tafelapfel sehr geschätzt werde. Frucht 3" (73 Mm.) breit, 2½" (60 Mm.) hoch; neigt zur Kugelform, an beiden Enden abgestumpft. Manche Exemplare neigen zu abgestumpft konischer Form. Wenn der Baum zu voll ansetzt, und man bricht nicht aus, bleiben viele Exemplare beträchtlich kleiner. Bauch meist in der Mitte und dann nach beiden Seiten ziemlich gleich abnehmend. — Kelch breitgespitzt, geschlossen, oder etwas offen, in mäßig tiefer Senkung mit Falten und flachen Beulen umgeben, die breit und ziemlich kantig über die Frucht laufen. — Stiel dünn, holzig, kurz, in flacher, oder nur ziemlich tiefer, wenig Rost zeigender Höhle, die oft durch starken Fleischwulst verengt oder verdrängt ist. — Schale fein, glänzend, geschmeidig, vom Baume wachsartig weiß. Sonnenseite mit gelblich bräunlicher Röthe leicht überlaufen, die bald blaß, bald so intensiv ist, daß die ganze Sonnenseite blutartig roth verwaschen ist. Punkte sehr fein, erscheinen in stärkerer Röthe als feine gelbliche Stippchen in weniger starker Röthe roth umflossen, einzeln finden sich Rostflecken. — Fleisch weiß und fein, saftreich gewürzter, süßweinsäuerlicher Zuckergeschmack. — Kernhaus ziemlich oder wirklich offen, Kerne eiförmig, vollkommen, etwas klein. Kelchröhre geht als Kegel oder Trichter bis auf die Spitze des Kernhauses.

Baum wächst rasch, wird aber nur mäßig groß, Sommertriebe nach oben etwas wollig, unansehnlich violettbraun, nur zerstreut punktirt. Blatt groß, fast flach, unten oval oder eioval, mehr nach oben ziemlich rund, mit aufgesetzter, kurzer Spitze.

5) Apfel von Hawthornden, *††, Spt., Oct., XV, 1. b; L.; Handb. I, S. 375 (Abb. Handb. I, S. 375, Nr. 127).

Ist benannt nach dem Orte seiner Entstehung, nahe bei Edinburg in Schottland, und dort viel gebaut. Zeigte sich auch in Jeinsen als recht reich tragbar und dürfte die Frucht auch zur Anpflanzung in hohen Lagen und rauheren Gegenden sehr taugen. In warmen Jahren

Digitized by Google

zeitigten die Früchte in Zeinsen schon gegen Michaelis und wurden nach 4—5 Wochen mehlig. In kälteren Jahren hielten sie sich bis Ende Nov. und werden in kalten Gegenden bis Ende Dec. dauern. Nach Herrn Dr. Lucas' Angabe in „Die besten Wirthschaftsfrüchte" paßt der obige auch zur Weinbereitung.

Form plattrund, kleinere kugelig, 3—3 1/3" (73—79 Mm.) breit, 2 1/2—2 3/4" (60—66 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte; um den Stiel flachrund gewölbt, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend. — Kelch geschlossen, stark, in ziemlich tiefer, mäßig weiter Senkung mit Falten; über die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten, einzelne drängen wohl vor und verschieben die Rundung. — Stiel holzig, in tiefer rostfarbiger Höhle. — Schale leicht beduftet, stark geschmeidig werdend, etwas hellgelb, an stark besonnten Stellen mit schöner Röthe verwaschen mit Spuren von nach der Schattenseite hin deutlicher werdenden Streifen. Punkte zerstreut, in der Röthe oft gelblich umringelt, in der Grundfarbe mit weißlichen Tupfen. — Fleisch weiß, fein saftreich; Geschmack weinsäuerlich. — Kernhaus offen, Kerne zahlreich; Kelchröhre breiter, oft bis aufs Kernhaus gehender Kegel.

Baum kommt nach Hogg in jeder Lage und Boden fort, wo nur Aepfel wachsen und ist äußerst tragbar. — Triebe nach oben wollig, braunroth, fein punktirt. Blatt bald elliptisch, bald mehr eiförmig. Afterblätter lanzettförmig.

6) Weißer Astracan, *††, Ende Juli, 3 Wochen; IV, 3. (1.) b; Handb. I, S. 87 (Abb. Handb. I, S. 87, Nr. 28). Synon.: Russischer Eisapfel, Cicadapfel, Glace de Moscovie, Pomme transparente, P. glacée.

Altbekannter, weit verbreiteter, fast überall und auch in Zeinsen sehr reich tragender Apfel, der sich, neben früher Zeitigung, schon durch das häufige Cicadiren (glasartig werden) des Kernhauses und anderer Theile der Frucht kenntlich macht. Eignet sich besonders auch für hohe und kältere Lage. — Wo man Verkauf auf nahen Märkten beabsichtigt, pflanzt man für ihn besser den weit schöneren, noch 5 Tage vor dem Weißen Astracan zeitigenden, eben so tragbaren Pfirsichrothen Sommerapfel. Der gleichzeitig mit dem Pfirsichrothen Sommerapfel zeitigende Rothe Margarethenapfel bleibt in vielen Localitäten zu klein, trug auch in Zeinsen weit weniger. — Zum Versenden in weitere Entfernungen nimmt man wohl besser den nur um einige Tage später zeitigenden, ziemlich eben so reich tragenden Rothen Astracan. Mit dem Weißen Astracan zeitigt zugleich der Sommergewürzapfel, der angenehmer schmeckenden Apfelbrei giebt als der Weiße Astracan, doch bleibt dieser hochstämmig meist kleiner, als er im Handbuch dargestellt ist, und wird besser zwergstämmig erzogen, wo er dann sehr gut ist.

Digitized by Google

Form. Gute Früchte $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $^1/_4$" (6 Mm.) weniger hoch; in guten Lagen auch größer, meist etwas flach kugelförmig, einzeln zu abgestumpft konischer Form neigend. Kelch stark, weißwollig, geschlossen, in flacher Senkung mit Falten und Rippen, die flachkantig über die Frucht laufen. Stiel holzig, oft etwas knospig, in tiefer, berosteter Höhle. Schale fein, mit Duft belaufen, strohweiß, beschattet ohne Röthe, besonnt meist mit leicht rother Backe, die in manchen Jahren auch Streifen zeigt; ja 1860 waren meine recht groß gewordenen Früchte fast rundum mit ziemlich grell hervortretenden, langabgesetzten, rothen Streifen bedeckt, so daß man die früher auf demselben Zwergbaume gewachsene Sorte kaum wiedererkannte. Punkte fein, mit Tupfen umflossen. Geruch stark. Fleisch weiß, fein saftig (bei längerem Sitzen am Baume mehlig werdend), von angenehmem, fein säuerlichem Geschmack. Kernhaus groß, meist etwas offen; Kerne vollkommen zahlreich, meist noch weiß, oder nur etwas gebräunt. Kelchhöhle weiter, abgestumpfter Kegel oder Cylinder. — Der Baum bildet etwas breite Krone. Sommertrieb fein wollig, matt braunroth überlaufen, schön punktirt. Blatt groß, meist langeiförmig, oft mehr elliptisch, als Zwerg am besten als Spalier oder Palmette zu ziehen, Pyramiden werden ziemlich breit.

7) Rother Astracan, *††, Anf. Aug.; IV, 2. b; Handb. I, S. 79; L. (Abb. Handb. I, S. 79, Nr. 24).

Schöner und etwas länger haltbar, als der Weiße Astracan, ziemlich eben so tragbar (auch in Jeinsen), etwa 5 Tage später zeitigend, aber zum Versenden in etwas größere Entfernungen wohl besser. Eignet sich gleichfalls für hohe und kältere Lagen.

Form zur Kegelform neigend, an beiden Enden ziemlich abgestumpft, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, etwas weniger hoch, einzeln hochaussehend. Kelch lang, wollig, geschlossen, in flacher Einsenkung mit Falten und Perlen umgeben, die sich am Rande rippig erheben, aber nur flach über die Frucht hinlaufen. Stiel 1" (24 Mm.) lang, knospig, in mit strahligem Roste besetzter Höhle. Schale glatt, geschmeidig, am Baume mit bläulichem Dufte belaufen, fast strohgelb, aber fast über die ganze Frucht mit dunkler Carmoisinröthe verwaschen geröthet, welche Färbung nach weniger besonnten Stellen oft mehr punktirt auftritt. Punkte zahlreich, in der Röthe oft gelbliche Stippchen. Geruch ziemlich stark. Fleisch weiß, unter der Schale, oft auch ums Kernhaus etwas röthlich, fein, etwas fest, mürbe, saftig, angenehm säuerlicher, etwas rosenartig gewürzter Geschmack. Kernhaus groß, etwas hohlachsig; Kammern oft ziemlich offen. Kerne zahlreich, oft noch halb weiß. Kelchröhre oft kurzer Kegel.

Der Baum wächst lebhaft, wird nur mäßig groß. Triebe weniger bewollt, als beim Weißen Astracan, mehr violettbraun, deutlich punktirt. Blatt länglich rund.

Digitized by Google

8) Gelber Bellefleur, **††, Nov. durch Winter; III, 1. b; Handb. I, S. 69 (Abb. Handb. I, S. 69, Nr. 19), kommt neuerdings oft als Lineous Pippin auf Ausstellungen vor; hieß früher Gelber Engl. Schönblickender.

Gehört zu den besten und in trocknem wie feuchtem Boden besonders reich tragenden Sorten. Selbst in Zeinsen trug er fast jährlich voll. Stammt aus Amerika. Wird selbst für kältere Lagen passen, und soll selbst in Schweden gedeihen. Paßt auch für Zwerge.

Form. Frucht oft $3^1/_4$" (79 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch, hochaussehend. Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um denselben etwas flacher gewölbt und abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt er beträchtlich stärker ab, macht ebendahin oft kleine Einbiegungen und hat mäßig stark abgestumpfte Spitze. Kelch lang, geschlossen, mäßig vertieft, mit Falten umgeben, die am Rande der Kelchsenkung deutlich als Rippen hervortreten, welche sich nur bis zum Bauch hinziehen. Stiel holzig, Stielhöhle nicht immer berostet. Schale glatt, geschmeidig, oft einfarbig gelb, oft an der Sonnenseite nur mit sanft rother Backe. Punkte stark, weitläufig vertheilt, häufig mit helleren Tupfen umgeben. Fleisch gelblich, fein mürbe, saftreich, von gewürzt weinigem, vorzüglichem Geschmack. Kernhaus groß, hohlachsig; Fächer oft stärker offen. Kelchhöhle kurzer Kegel. — Der Baum wächst rasch und wird früh tragbar. Sommertrieb etwas gelblich braun, fein punktirt.

9) Großer Bohnapfel, ††, Januar bis Sommer; XIII, 2. (1.) a; Handb. I, S. 359 (Abb. Handb. I, Nr. 164).

Gesunder, schön pyramidal wachsender, auch in ungünstigen Lagen und selbst im trocknen Zeinser Boden früh und reich tragender Baum, der recht gut auch für die Gärten der Landleute, auf Aecker und an Straßen paßt, zumal die Früchte in Winden nicht leicht abfallen. Die Frucht taugt sehr zur Weinbereitung und zum Dörren; in 2 Hälften zerschnitten, auch sehr zum Schmoren mit Wein.

Form meist hochaussehend, $2^1/_2$—3" (60—72 Mm.) breit und hoch, meist etwas kugelig oder rundeiförmig, einzeln selbst walzenförmig. Bauch fast in der Mitte. Kelch offen, bei kleineren Exemplaren halboffen, sitzt in flacher Einsenkung, aus der stärker bemerkliche Erhabenheiten über die Frucht nicht hinlaufen, jedoch die Frucht in der Rundung oft verschieben. Stiel kurz, dick, in nicht tiefer, rostfarbiger Höhle. Schale glatt, glänzend, grasgrün, erst spät gelblich grün. Sonnenseite mattroth gestreift und dazwischen noch roth getuscht. Punkte zahlreich, meist mit helleren Tupfen umgeben. Rostspuren nicht häufig. Fleisch anfangs zu säuerlich, gegen den Sommer saftig, von etwas gewürzhaftem, fein süßem Geschmacke, ohne Spur von Säure. Kernhaus geschlossen, hohlachsig; Kerne vollkommen. Kelchröhre trichterförmig, in kleine cylindrische Röhre übergehend. Baum wächst gesund und trägt auch in ungünstigen Jahren. Sommertriebe

Digitized by Google

wenig wollig, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich fein punktirt. Blatt groß, langoval.

10) Boikenapfel, fast **††, Januar — tief in Sommer; III, 1. b; Handb. I, S. 211 (Abb. Handb. I, Nr. 90).

Stammt aus dem Bremischen und giebt im Sommer noch einen sehr schmackhaften Tafelapfel. In Jeinsen sah ich Früchte noch nicht und wird die Sorte feuchten Boden verlangen.

Frucht $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, 3" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um denselben flachrund gewölbt und stark abgestumpft. Nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker ab und ist mäßig stark abgestumpft. Kelch geschlossen, in tiefer, mit schönen Rippen umgebener Senkung, die über die Frucht kantig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Auf einer der Kanten zieht sich bei vielen Früchten eine scharf zu fühlende, als Rost erscheinende Naht bis zur Stielhöhle hin. Stiel holzig, in weiter, tiefer, meistens stark und strahlig berosteter Höhle. Schale fettig, hellgrün, später hellgelb, bald ohne Röthe, bald mit blutartig rother Backe, übersäet mit weißlichen Punkten unter der Haut, die besonders in der Röthe sehr sichtbar sind. Fleisch weiß, fein saftreich, im Sommer zart. Geschmack etwas gewürzt und erfrischend, weinsäuerlich gezuckert. Kernhaus groß, offen; Kerne nicht zahlreich, eiförmig, braun. Kelchröhre kurzer Kegel. — Der Baum wächst gemäßigt, aber gesund und bildet hohe, flachrund gewölbte Krone. Sommertriebe mit Wolle bedeckt, braun, zahlreich punktirt. Blatt länglich oval, mit scharfer, aufgesetzter Spitze.

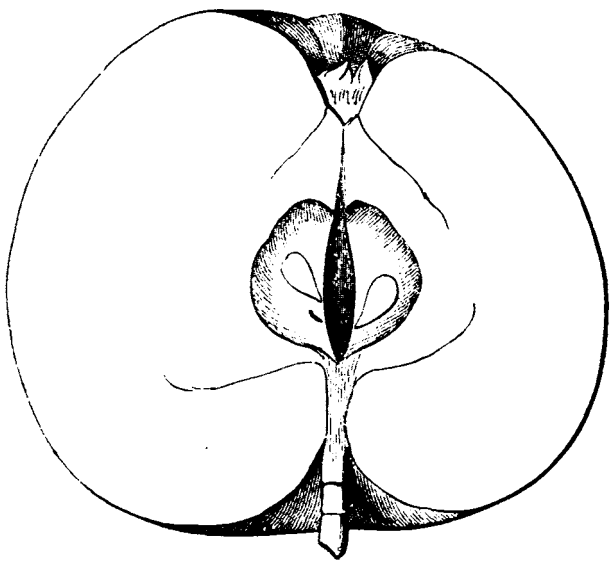
11) Winter-Bredeke, ††, Dec.—Ostern; XIII, 1. b; L. Str.-O., Handb. I, S. 357 (Abb. Handb. I, Nr. 163). Im Hannoverschen, als Breike, weit verbreitet, besonders beim Landmanne. Trug auch in Jeinsen in den allermeisten Jahren und oft sehr voll. Paßt nach Dr. Lucas auch zur Weinbereitung. Apfelbrei davon erfordert etwas viel Zucker; ganz besonders nimmt man die Frucht gern zur Bereitung des gern gegessenen, sogenannten Grebenschmalzes beim Schlachten der Schweine.

Form breitrund, meist käsförmig, $3^1/_2$" breit, $2^3/_4$" hoch, bei vollem Tragen etwas kleiner. Bauch in der Mitte nach dem Kelche nur wenig stärker abnehmend. Kelch allermeist geschlossen, einzeln fast offen, in flacher, mäßig weiter, oft weiter und tiefer Senkung, auf deren Rande flache Erhabenheiten, oft auch flache Rippen sich zeigen, die breit über die Frucht laufen, die Rundung meist verschieben und die Hälften ungleich machen. Stiel kurz, oft nur Butz, in geräumiger, tiefer, bald rostfarbiger, bald glatter Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, Grundfarbe gelblich grün, später gelb; besonnte Exemplare fast rundum bräunlich-roth gestreift und geflammt, dazwischen leichter verwaschen, roth überlaufen oder punktirt; Schattenseite meist blaß gestreift. Punkte zerstreut, rostig ziemlich stark, meist mit hellerem

Digitized by Google

Ringe umgeben. Einzelne Rostwarzen. Fleisch grünlich gelb, fein, saftvoll, von erfrischendem, hinreichend gezuckertem, weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus nicht groß, etwas offen, Kerne braun, langgespitzt, meist unvollkommen. Kelchröhre mehr Trichter, als Kegel. Baum wird sehr groß und alt, gedeiht in jedem Boden, trägt reich, Früchte sitzen im Winter fest. Triebe dunkelbraunroth, nach oben wollig, wenig punktirt. Blatt eiförmig, oft auch nach dem Stiele etwas verjüngt. Afterblätter pfriemenförmig.

12) Calvill, Eva's, **††, Dec.—Ostern; I, 3. a (b); L. Pyr. Im Handbuch noch nicht beschrieben. Reis kam als Pomme d'Eve von Simon-Louis in Metz; zeigte sich in Zeinsen früh und fast alljährlich reich tragbar.



Eva's Calvill.

Form zum Kugeligen neigend, einzeln etwas konisch, vom Hochstamme 3—3¼" (73—78 Mm.) breit, 2½—2¾" (60—66 Mm.) hoch. Bauch fast in der Mitte, um den Stiel flachrund, oft plattrund gewölbt, nach dem Kelch etwas stärker abnehmend. Kelch breit gespitzt, offen, häufig halboffen, in etwas enger, mäßig tiefer Senkung, mit Rippchen, oft auch Fleischperlen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung stark erheben und kantig bis zur Stielhöhle laufen. Stiel holzig, selten etwas fleischig, in weiter, tiefer, rostiger Höhle, Rost verbreitet sich oft noch über der Stielwölbung. Schale glänzend, oft stark ge-

Digitized by Google

schmeidig, gelblich grün, später gelb. Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit schönen, meist kurzabgesetzten, einzeln längeren und stärker rothen Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen punktirt. Aufliegendes schneidet das Rothe etwas ab. Punkte fein, Geruch ziemlich stark. Fleisch gelblich weiß, fein, sehr saftreich, von gezuckertem, süß-himbeerartigem oder süßweinigem Geschmack. Kernhaus etwas offen, oft ziemlich geschlossen, klein; Kerne theils taub, theils vollkommen, langeiförmig. Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wuchs in Jeinsen sehr gesund und rasch, trug sehr früh und reich. Triebe besonnt violettbraun, nach oben wollig, leicht silberhäutig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt flachrinnig, lang-, spitz- und eiförmig, oft oval oder elliptisch. Afterblätter fein lanzettlich.

13) Fraas' Sommer-Calvill, **††, Mitte Spt. 4—5 Wochen, I, 1. b; L. Pyr. Spal.; Handb. I, S. 39 (Abb. bei Lucas „Beste Tafeläpfel" Nr. 10).

Ist erzogen von Decan Fraas in Balingen in Württemberg, 1770 Fuß über dem Meere, und wird sich daher für hohe und rauhe Lage eignen. Trug in Jeinsen nicht so reich, als der Charlamowsky, war jedoch auch recht tragbar und wer den in Norddeutschland etwas einschneidend säuerlichen Geschmack des Charlamowsky nicht liebt, pflanze den obigen oder die Weiße Titowka.

Form hochgebaut oder etwas mehr kugelig, in Jeinsen hochstämmig, 3" (73 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend, mäßig abgestumpft. Kelch geschlossen in enger ziemlich tiefer Senkung, aus der schöne Rippen sich bis in die Stielhöhle hinziehen, von denen eine sich meist stark erhebt und die Hälften ungleich macht. Stiel fleischig, kurz, oft nur Butz, in tiefer, unregelmäßig geformter roststrahliger Höhle. Schale glänzend, fettig werdend; vom Baume strohweiß; besonnt sanft rosenartig angehaucht. Punkte fein, grün umringelt. Fleisch weiß, locker, gewürzt, angenehm süßweinsäuerlich. Kernhaus weit offen, in Jeinsen mehrmals fast geschlossen mit feiner hohler Achse; Kerne unvollkommen. Kelchröhre Kegel. Baum trägt bald, bildet hochgewölbte, kugelförmige, reichbelaubte Krone. Triebe wollig. Blätter groß, stark wollig.

14) Calvill, Gestreifter Herbst-, **††, H., I, 3. b; Pyr. Spal.; Handb. I, S. 387 (Abb. Handb. I, S. 387, Nr. 177). Synon.: Früher Hainbuttenapfel.

Schon alte Sorte, welche im edlen, auch mir besonders zusagenden Geschmacke dem Diel'schen Rothen Wintercalvill sehr nahe steht, aber nicht zum Krebs neigt, welchen ich an meinen bisher erzogenen Stämmen nie bemerkte. Wer einen feuchten Boden hat, in welchem Diel's Rother Wintercalvill zu sehr an Krebs leidet, pflanze den obigen, der auf großem Probe-

Digitized by Google

zweige öfter auch in Jeinsen, doch da nur mäßig voll trug. In feuchtem Boden sah ich einen voll tragenden Hochstamm.

Form etwas kugelförmig, meist breiter als hoch, oft so hoch als breit, 3" (73 Mm.) hoch u. breit. Bauch ziemlich in der Mitte, oft nach dem Kelche etwas stärker abnehmend. Kelch geschlossen, oft verstümmelt, in flacher Einsenkung, wie etwas geschnürt, umgeben mit Fleischperlen und feinen Rippen, die bald flacher, bald stärker kantig über die Frucht laufen. Stiel dünn, holzig, in ziemlich tiefer, zuweilen ganz flacher, nach Diel, rostfreier, bei mir meistens mit feinem, etwas strahligem Roste bekleideter Höhle. Schale nicht fettig, grüngelb oder gelb, oft rundherum mit unregelmäßigen rothen, oft wie geflammten Streifen gezeichnet und zwischen diesen mit einem trüben Roth verwaschen, nach Diel oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden, während bei mir die Streifen ziemlich bemerklich blieben. Meist ist die ganze Färbung düster, je nach Witterung und Zeit des Pflückens wird sie auch freundlich. Punkte zerstreut, erscheinen als feine gelbliche Stippchen. Fleisch grünlich weißgelb, fein, hinreichend saftvoll mit unregelmäßig ums Kernhaus laufenden, rothen Adern und bei Früchten von alten Bäumen oft etwas röthlich. Der Geschmack ähnelt dem des Diel'schen Rothen Wintercalvill, ist jedoch mehr himbeerartig oder süßweinig mit etwas zimmtartigem Gewürz. Kernhaus nach Diel offen, unregelmäßig und groß, an meinen etwas kleineren Früchten allermeist nur wenig offen, oder geschlossen, was Diel auch beim Frühen Hainbuttenapfel so angiebt. — Baum wächst rasch und gesund, macht feines, langes, sich etwas hängendes Holz. Triebe wollig, trüb braunroth, wenig punktirt. Blatt eiförmig oder langeiförmig, flachliegend. Die unteren Blätter viel größer, langelliptisch. Afterblätter lanzettförmig.

15) Calvill, Rother Herbst-, **††, I, 2. b; L. Pyr. Spal.; Handb. I, S. 41 (Abb. Handb. I, S. 41, Nr. 5). Synon.: Edelkönig, Großer rother Sommer-Himbeerapfel, Himbeerapfel.

Ist alte, aber überall gesunde und reich tragende Frucht, die auch in Jeinsen sehr reich trug. Etwas früh gebrochen und überhaupt in Norddeutschland in den meisten Jahren behält der Saft eine etwas einschneidende Säure, welche die Zähne stumpf macht, wodurch die Frucht wohl an Freunden verliert. In warmen Jahren und nicht zu früh gebrochen hatte ich sie aber auch schon von höchst angenehmem, himbeerartigem Geschmacke, worauf auch die Synonyme hinweisen. Verdient daher und besonders auch in Süddeutschland noch häufigen Anbau. In Hälften zerschnitten und mit etwas Wein geschmort giebt sie ein delicates Gericht.

Form calvillförmig, häufig hoch aussehend, große Früchte, $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, 3" (73 Mm) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend

Digitized by Google

und mäßig abgestumpft. Kelch langblättrig geschlossen, in geräumiger Vertiefung, aus der starke Rippen deutlich über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, meist etwas roth, in tiefer strahlig rostiger Höhle. Schale glatt, fettig; von der grünlichen Grundfarbe wenig zu sehen, überall mit dunklem Carmoisinroth, an manchen Stellen Schwarzroth überzogen. Punkte fein, weißlich oder hellbräunlich. Zuweilen ist die Färbung etwas gestreift. Fleisch theils schön rosenroth, besonders bei Früchten von alten Bäumen, fein, saftig, von angenehm weinsäuerlichem, etwas himbeerartigem Geschmacke. Kernhaus groß, Kammern weit offen, Fachwände oft zerrissen; Kerne mäßig häufig, bei voller Reife schlotternd. Kelchröhre erst kegel-, dann cylinderförmig, öffnet sich oft ins Kernhaus, wodurch die Frucht dann innen oft faul. Baum wächst rasch und gesund, wird groß, bildet breite Krone und ist sehr fruchtbar. Triebe fein silberhäutig, schmutzig braunroth, wenig punktirt. Blatt groß, elliptisch, Afterblätter schmal, lang.

16) Calvill, Rother Sommer-, **†, Spt., 4 W., I, 3. (2.) b; Pyr. Spal.; Handb. IV, S. 385 (Abb. Handb. IV, S. 385, Nr. 454). Synon.: Veilchenapfel, Erdbeerapfel, Passe pomme rouge d'automne. Rother Herbststrichapfel, Purpurrother Sommercalvill, welcher letztere wohl der beste von den mehreren Spielarten der Sorte ist (siehe Heft „Berichtigungen und Zusätze" S. 25).

Diese Sorte, welche in meiner Jugend als Posse pomme rouge, Erdbeerapfel, im Hannoverschen in jedem größeren Garten hochstämmig stand, ist neuerdings fast ganz in Vergessenheit gerathen, verdient aber als überall sehr reich tragender und unter den frühen Sommeräpfeln wohl bester für die Tafel, mindestens zwergstämmig, noch viel angebaut zu werden; hochstämmig bleibt die Frucht auf älteren Bäumen klein, wenn der Baum nicht verjüngt wird. Die Frucht schmeckt am besten, wenn man sie vom Baume fast reif oder schon mürbe bricht und dann bald verspeist.

Form meistens hochaussehend, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit und hoch; in trocknem Boden meist mehr gerundet, breiter als hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche oft beträchtlich stärker abnehmend zugespitzt, fast gar nicht abgestumpft. Kelch langgespitzt, geschlossen in die Höhe stehend, in flacher, enger Senkung, mit Fleischperlen, Falten und Rippen umgeben, die kantig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Stiel holzig, oft ziemlich lang, in tiefer, trichterförmiger, oft glatter, meist mit feinem Roste bekleideter Höhle. Schale am Baume beduftet, geschmeidig. Die Färbung ändert, nach Jahren und Gegenden, ist bald mehr gestreift und dazwischen leicht roth überlaufen und punktirt, bald wird die Röthe so stark, daß sie fast verwaschen aussieht und man Streifen kaum bemerkt. An der Spielart, welche ich aus Lübeck als Pomme violette erhielt und sie Purpurrother Sommercalvill nannte, bemerkte ich

Digitized by Google

immer, daß die Röthe nicht gestreift, sondern verwaschen anfing, bald stark wurde und Streifen nicht zeigte. Charakteristisch sind die feinen, ziemlich zahlreichen Rostpunkte in der Röthe mit blaßrothen, gelblichen oder grünen Tupfen umgeben. Geruch violenartig. Fleisch weiß, fein, im rechten Reifepunkte saftreich, nach der Schale hin geröthet, von edlem erd- oder himbeerartigem Geschmacke. Kernhaus bald etwas offen, bald ganz geschlossen; Kerne zahlreich vollkommen; Kelchröhre geht als Kegel oder Cylinder bis aufs Kernhaus herab. Baum wächst gut, wird nicht groß, ist an seinem großen, langen Blatt ziemlich kenntlich. Triebe violettbraun, nach oben wollig, silberhäutig, schön punktirt. Blatt langoval, nach Spitze oft merklich abnehmend. Afterblätter an starken Trieben lanzettlich.

17) Calvill, Diel's rother Winter-, **††, Ende Nov.—Febr. I, 2. b; Pyr. Spal. Handb. I, S. 45 (Abb. Handb. I, S. 45, Nr. 7). Calville rouge longue d'hiver.

Ist edler Tafelapfel, der allgemein angebaut werden würde, wenn nicht der Baum in feuchtem Boden sehr an Krebs litte. Im genügend feuchten Garten eines Landmanns in Bardowieck stand ein sehr großer, an Krebs nicht leidender Hochstamm, der voll trug. Im trocknen Zeinser Boden litt die schon große Pyramide an Krebs nicht, trug aber wenig, etwas mehr ein Probezweig. Als Rother Winter-Calvill gehen wenigstens 3 verschiedene Sorten, weshalb man dem obigen Diel's Namen mit vorsetzen muß, dessen Frucht in Frankreich jetzt unbekannt scheint. Diel nannte ihn echten rothen Winter-Calvill.

Form hochaussehend, länglich, oft etwas walzenförmig, 3" (73 M.) breit und hoch, manche $^1/_4$" niedriger, als hoch. Kelch langblättrig, geschlossen, fast oben aufstehend, selten merklich vertieft mit feinen Rippen und Fleischperlen wie eingeschnürt, schöne sanfte Rippen gehen über die meist schön geformte Frucht. Stiel dünn, holzig, in trichterförmiger, mit feinem Roste bekleideter, oft auch glatter Höhle. Schale fein, fettig, am Baume mit Duft belaufen grünlich weiß, später gelb. Sonnenseite überall mit dunkelm Carmoisinroth meist verwaschen, doch bemerkt man oft auch einige heller rothe Streifen; Schattenseite leichter geröthet mit deutlicheren Streifen. Punkte gelblich, zahlreich. Geruch fein violenartig. Fleisch ziemlich weiß, zwischen Schale und Kernhaus, schön rosenroth, fein, mäßig saftreich von erhabenem, zuckerartigem, fein erdbeerartigem Geschmack, der eigenthümliches angenehmes Gewürz hat, welches Diel einmal wie etwas rübenartig bezeichnet. Kernhaus meist wenig offen, oft geschlossen; Kerne vollkommen; Kelchröhre geht als Cylinder meist bis aufs Kernhaus. Baum wird mittelgroß. Triebe dunkelbraunroth, fein wollig, wenig punktirt. Blatt fast oval.

18) Calvill von St. Sauveur, **††, Ende Nov.—März. I, 1. a (b); Handb. IV, S. 193 (Abb. Handb. IV, S. 193, Nr. 358). Pyr. Spal.

Digitized by Google

Neuere französische, nach einem Orte benannte, edle Frucht. Der Probezweig auf Hochstamm trug auch in Jeinsen im Garten beim Hause wiederholt viele und gut ausgebildete Früchte. Frucht will im rechten Reifepunkte genossen sein, verliert später den Saft.

Form calvillförmig, oft etwas konisch, hochaussehend. Große Exemplare $3^1/_4$" (79 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und noch ziemlich stark abgestumpft. Kelch halboffen, in ziemlich tiefer, enger Senkung, auf deren Wölbung etwas flache Erhabenheiten entstehen, die nur flach und unregelmäßig über die Frucht laufen und die Rundung ungleich machen. Stiel holzig, in tiefer, bald berosteter, bald glatter Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, hell citronengelb, Sonnenseite sanft roth verwaschen, Röthe meist nicht weit verbreitet. Punkte fein, oft nur weißliche Tupfen. Einzeln finden sich Roststreifen. Fleisch fein, zart, saftreich, von fein weinartigem oder himbeerartigem Zuckergeschmacke, ähnlich dem des Weißen Wintercalvills. Kernhaus etwas, meist stark offen, Kerne lang, vollkommen. Kelchröhre Kegel. Baum ist meist fruchtbarer als der des Weißen Winter-Calvills.

19) Calvill, Weißer Winter-, ** ††, I, 1, b; Nov.—Febr. Spal. Cord. Handb. I, S. 33 (Abb. Handbuch I, Nr. 1).

Wird von den meisten Obstliebhabern noch immer als der wohl delicateste Tafelapfel angesehen, und wenn er auch für meinen Geschmack in meiner Gegend etwas zu einschneidend weinartig ist, so hatte ich doch aus dem günstigen Birnenboden in Villa Monrepos bei Geisenheim Früchte, die weit mehr Zucker nebst einem leichten Gewürze im Geschmacke hatten und delicat süß weinig waren. Man bedauert daher sehr, daß der Baum zu sehr an Krebs leidet, doch wird man über das Krebsigwerden der Apfelbäume wohl noch Herr werden, und da der Baum in trocknem Boden bei mir wenig an Krebs litt, aber auch weniger trug, als in feuchtem Boden, so wird ihm etwa schon durch Drainiren des Bodens nebst einer Düngung mit Kalk geholfen werden können.

Form schönste Calvillform, hochstämmig 3" (73 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, von Zwergstämmen merklich größer. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch langblättrig, halboffen, in tiefer Senkung, mit Falten und schönen Rippen umgeben, von denen (wie bei allen recht schönen Calvillen) 5 stark kantig über die Frucht hinlaufen, zwischen denen viele andere flacher bis zum Bauche sich hinziehen. Stiel holzig, ziemlich kurz, in tiefer, etwas berosteter Höhle. Schale am Baume weißlich bedustet, geschmeidig, oft fettig, strohweiß, oft mehr gelb; Sonnenseite häufig nur etwas höher gelb, hat oft auch schön rothe Backe. Punkte fein, oft nur weißliche Tupfen,

Digitized by Google

manche carmoisinroth umflossen. Fleisch weißgelblich, fein, sehr saftreich, von süßsäuerlichem, erdbeerartigem, südlicher meist süßweinigem Geschmacke. Kernhaus groß, mit großer hohler Achse, in welche die Kammern sich etwas öffnen. Kerne meist vollkommen. Kelchröhre kegelförmig. Baum wird mittelgroß, setzt die Aeste stark abstehend an. Triebe fein wollig, trüb dunkelbraun, wenig punktirt. Blatt langoval, ohne Glanz, an den Fruchtaugen größer. Afterblätter schmal lanzettlich.

20) Cardinal, Geflammter weißer, ††, Ende Oct.—Dec. L. Str.; Handb. I, S. 451 (Abb. Handb. I, S. 451, Nr. 209). Hat sehr viele Synonyme, die bekanntesten sind Bürgerherrnapfel, Bischofsmütze, Pleißnerapfel, Pleißner Sommerrambour, Großer Schlosserapfel, Comtoirapfel.

Ist für den Haushalt äußerst achtbare, überall und auch in Zeinsen früh und fast alljährlich reich tragende Frucht, die sehr weit verbreitet ist. Giebt nach Dr. Lucas auch guten Wein. Wird, wenn die Frucht gestreift ist, auf Märkten oft als Gravensteiner verkauft, was man am Fehlen des starken Geruchs gleich als Betrug erkennen kann.

Form gehört zu den sehr veränderlichen; was als die Beschreibung des obigen im Handbuche gegeben, war noch nicht genügend beobachtet, so daß ich im Hefte „Berichtigungen und Zusätze" S. 16 Näheres zu geben gezwungen war. Form allermeist unschön, durch die einzeln stark vordrängenden Rippen bald breiter als hoch, bald mehr kugelförmig, bald höher als breit, und selbst etwas walzenförmig, allermeist bemerklich dreieckig. Bauch meist nur wenig mehr nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, oft auch Bauch in der Mitte. Kelch kurzgespitzt, offen oder halb offen, in weiter Senkung, mit Falten und rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die sichtbar, aber breit und einzeln stark vordrängend über die Frucht laufen. Stiel kurz, holzig oder etwas fleischig, in weiter, strahlig rostiger Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, schon vom Baume ziemlich gelb, auch die Färbung variirt sehr; bald ist die Sonnenseite nur leicht geröthet und geflammt, bald ist die Frucht und oft fast rundherum sanft, oft selbst grell gestreift. Punkte fein, zerstreut. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich von merklich versüßtem, weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus ziemlich offen; Kerne meist taub; Kelchröhre breiter, stumpfer Kegel. In warmen Jahren ist die Frucht schon gegen Michaelis für die Küche brauchbar. Baum wächst stark, macht breite Krone. Triebe stark wollig, silberhäutig und daher grau von Ansehen, braunroth zerstreut punktirt. Blatt groß oval; Afterblätter lanzettlich.

Anm. Ein völliges Gegenstück zu dem obigen in Veränderlichkeit der Form, Zeichnung, reicher Tragbarkeit (auch in Zeinsen) und Zeitigung und Dauer, ist ein Calville Imperiale, den ich als Le Père's Kaisercalvill beschrieb (noch nicht gedruckt), der schöner und etwas

Digitized by Google

edler von Geschmack ist und erst weiter beobachtet werden muß. Farbe meist ein blasses leicht aufgetragenes Roth; 1877 war die Frucht weit stärker und äußerst schön gefärbt, mit starkem Dufte belegt.

21) Citronenapfel, Winter-, *††, Dec.—Mai. XV, 2. b; L. Str.; Handb. I, S. 191 (Abb. Handb. I, S. 191, Nr. 80). Synon. wohl, doch noch etwas fraglich, Diel's Königsreinette.

Sehr gute Frucht, die selbst in Zeinsen reich trug. Ist auch für die Tafel noch angenehm. Giebt guten Obstwein. Form etwas veränderlich, meist zwischen Kugelform und abgestumpft konischer stehend, manche hochaussehend, eine Seite meist niedriger als die andere; $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, $^1/_2$" weniger hoch. Bauch allermeist mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt, nach dem Kelche fast stets stärker abnehmend und am Kelche noch ziemlich abgestumpft. Kelch klein, geschlossen oder etwas offen, in etwas flacher, nicht weiter Senkung mit Falten und Beulen umgeben, die meist nur flach über die schön geformte Frucht hinlaufen, einzeln aber auch stärker vortreten und die Rundung verschieben. Stiel holzig, kurz, einzeln fleischig, in allermeist tiefer trichterförmiger, bald rostfreier, bald mit vielem, selbst noch über der Stielwölbung verbreiteten Roste belegter Höhle. Schale glänzend, citronengelb; besonnte Exemplare über die ganze Sonnenseite, und oft noch weiter mit hellblutfarbiger Röthe verwaschen. Punkte fein, in der Röthe gelblich umringelt. Einzeln Rostwarzen da, selten Roststreifen. Fleisch gelblich weiß, ziemlich fein, saftreich; Geschmack mild weinsäuerlich gezuckert. Kernhaus etwas, oft ganz offen, Kerne lang, fast stets unvollkommen; Kelchröhre starker Kegel. Baum wird groß, macht etwas breite Krone. Triebe fein wollig, violett braunroth, mäßig stark punktirt. Blatt eiförmig, oft mehr elliptisch. Afterblätter stark lanzettlich.

22) Charlamowsky, *††, südlicher **††, Spt. 4—5 Wochen, IV, 3.b. L. Str. Pyr. Str. bei Städten. Handb. I, S. 95 (Abb. Handb. I, S. 95, Nr. 32). Synon.: Herzogin von Oldenburg.

Ist eine der allertragbarsten Sorten, die sich auch schon in allen Ländern verbreitet hat. Trug auch in Zeinsen buchstäblich fast alljährlich voll. In Norddeutschland wollen Manche ihn wegen zu starker Säure verwerfen, die auch in meiner Gegend schon merklich ist und von ihm bereiteter Apfelbrei erfordert etwas viel Zucker; aber mit Bietsbohnen gekocht (ein im Herbste gar oft bereitetes Gericht) versäuert er sehr angenehm die Bietsbohnen, spart Essig und braucht man die Früchte leicht so auf. Will man für Sept. eine weniger säuerliche Frucht, so nehme man Fraas' Sommercalvill oder die Weiße Titowka, siehe deren Beschreibungen.

Form flachrund, oft etwas konisch, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$ bis $2^3/_4$" (60—66 Mm.) hoch. Bauch häufig in der Mitte oder nur etwas mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt und stark abgestumpft;

Digitized by Google

nach dem Kelche meist etwas mehr abnehmend und noch stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, geschlossen oder halboffen, meist wenig bemerklich, seltener mehr vortretend. Stiel holzig, 1" (24 Mm.) lang, in tiefer trichterförmiger, nur zuweilen roststrahliger Höhle. Schale glänzend, am Baume bedustet, strohgelb; Sonnenseite und oft noch ein Theil der Schattenseite mit vielen kurzabgesetzten Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen röthlich angelaufen. Punkte wenig bemerklich. Geruch stark. Fleisch gelblich weiß, fein, mürbe, saftreich, nach Diel von ungemein angenehmem, weinsäuerlich süßem Himbeergeschmack; in meiner Gegend schon etwas einschneidend weinsäuerlich. Kernhaus geschlossen mit feiner hohler Achse. Kerne zahlreich, spitzeiförmig, meist vollkommen. Kelchröhre abgestumpfter Kegel. Baum wächst rasch und gesund, durch großes Laub kenntlich. Triebe wenig wollig, glänzend violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt rundeiförmig mit starker Spitze. Afterblätter zahlreich, groß, lanzettlich.

23) Conſinot, Purpurrother, **††, Dec. bis Ende Juni, IV, 3. b; Handb. IV, S. 243 (Abb. Handb. IV, S. 243, Nr. 383). L. Str.! Hat sehr viele Synonyme, besonders Rother Pilgrim, Engl. Büschelreinette, Rhoner, Rother Heuscher, Rothe Reinette, Jagdapfel.

Gehört gleichfalls zu den allertragbarsten, wegen langer Haltbarkeit schätzbaren und fast überall schon verbreiteten Sorten. Trug auch in Jeinsen fast alljährlich voll. Ist im Sommer auch für die Tafel angenehm. Aus den sehr vollkommen ausgebildeten Kernen erzog ich immer sehr gute Wildlinge.

Form meist kugelig, oft aber auch höher gebaut und zum Konischen neigend, $2^1/_4$—$2^1/_2$" (54—60 Mm.) breit und hoch. Bauch meist etwas mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch ziemlich stark, geschlossen oder halb offen, in ziemlich tiefer, bei zugespitzten Früchten flacher, enger Senkung mit Falten und einigen feinen Rippchen umgeben, die nur flach über die Frucht laufen. Stiel dünn, ziemlich kurz, in weiter, tiefer, rostiger Höhle. Schale glänzend, im Winter gelb, rundum mit dunklen Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen roth überlaufen, an der Schattenseite punktirt; Röthe an der Sonnenseit oft so dunkel, daß Streifen kaum noch bemerkbar. Zuweilen etwas netzartiger Rost da. Punkte kaum bemerklich. Fleisch gelblich weiß, in Früchten von alten Bäumen nach der Schale hin röthlich, oft auch ohne Röthe, saftvoll, nach Diel von fein zimmtartig weinigem Geschmacke, den ich nur weinartig gezuckert fand. Kernhaus geschlossen, mit hohler Achse, in welche die Kammern sich etwas öffnen. Kerne zahlreich, vollkommen, eiförmig. Kelchröhre trichterförmig. Baum wächst rasch, wird ziemlich groß und setzt sehr viel kurzes Fruchtholz an. Triebe fein wollig, braunroth, wenig punktirt. Blatt eioval, das der Fruchtaugen größer und lang. Afterblätter fein lanzettlich.

Digitized by Google

Anm. Den Dielschen Blutapfel hatte ich mit dem obigen bereits als identisch angesehen, doch besteht zwischen beiden der Unterschied, daß der Blutapfel allermeist unvollkommene, etwas längere Kerne hat.

24) Edelapfel, Gelber, (Golden noble), ** ††, Oct.—Januar; VIII, 1. b; Handb. I, S. 377 (Abb. Handb. I, S. 377, Nr. 173). Zw., auch Pyr.

Sehr gute Frucht, die im Handbuche von Herrn v. Flotow nicht genug gelobt ist, der sehr irrig sagt, daß der Apfel zu seiner Güte, wie fast alle guten Tafeläpfel, auf trocknem gutem Boden erwachsen sein müsse. Ich fand die Sorte gerade im feuchten Boden des gräflichen Gartens in Banteln, unweit Elzo, eben so schön ausgebildet als delicat, während im trocknen Jeinser Boden der Baum wenig trug und der Geschmack geringer war. Ich gebe die Beschreibung nach Früchten aus Banteln. Ich fand von Flotow's Frucht und die Frucht aus Banteln später ganz identisch.

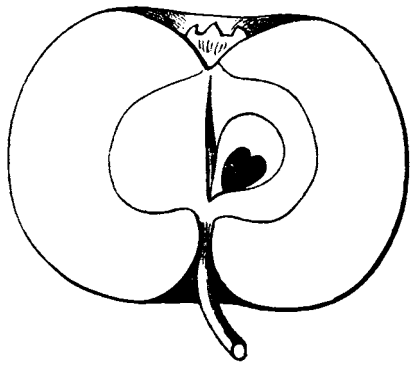
Form kugelig, 3" breit, etwas weniger hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele, um denselben plattrund gewölbt; nach dem Kelche etwas mehr abnehmend und etwas abgestumpft. Kelch offen (nach Flotow geschlossen) in flacher weiter Senkung, mit Falten und Fleischperlen umgeben, auf deren Rande einige Beulen sich erheben, die man sehr wenig über die schön gerundete Frucht verfolgen kann. Stiel kurz, Stielhöhle oft wenig, oft etwas stark rostig. Schale glänzend, grüngelb, später schön hochgelb, ohne alle Röthe. Punkte wenig bemerklich. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von delicatem, gezuckertem Weingeschmacke, dem des Weißen Winter-Calvills ähnlich, aber süßer und lieblicher, wie ein in meiner Gegend gewachsener Wintercalvill. Kernhaus weit offen, Kerne vollkommen; Kelchröhre geht als Trichter bis zum Kernhause herab. Baum wächst recht lebhaft, wurde in Jeinsen groß und bildet kugelförmige Krone. Die Pyramiden in Banteln sah ich in 3 Jahren hinter einander viele Früchte tragen.

25) Edelborsdorfer, *††, südlicher **††, Winter; IX, 2. a; L. Str. C. Handb. I, S. 303. Syn.: Edler Winter-Borsdorfer, Winter-Borsdorfer (Diel's Herbst-Borsdorfer ist obigem gleich) in Tyrol Maschanzger.

Diese, namentlich für die Küche so werthvolle, von allen Hausfrauen eifrig gesuchte und gern theuer bezahlte Frucht wird, weil der Baum erst 18—20 Jahre wächst, ehe er trägt, jetzt fast gar nicht mehr angepflanzt, und schon Diel klagt, daß man von dem Baume sagt: wer ihn pflanzt, den bezahlt er nicht. Giebt aber, mit der feinen Schale geschmort, mit etwas Zusatz von Anis, ein delicates Beigericht zum Braten, und die Hausfrauen trocknen ihn besonders gern, wobei man ihn ganz läßt und das Kernhaus mit einem Kern-

Digitized by Google

hausbohrer aussticht. Giebt auch sehr guten Apfelbrei und taugt sehr zur Weinbereitung. In meiner Gegend ist er für die Tafel nicht so werthvoll, als südlicher, doch gut. Schon Diel sagt: „Es sollte Polizeigesetz sein, daß bei allen an Straßen und auf Feldern gepflanzten Bäumen der 4. Theil Stämme des Edelborsdorfers sein müßten". Im Hannoverschen fand ich den Baum nirgend in leichtem Boden, selbst nicht, wenn dieser feucht war, und fand große tragbare Bäume immer nur in schwerem, feuchtem, auch noch in genügend feuchtem Lehmboden, wie bei Hildesheim und Göttingen. Aus



Edelborsdorfer.

schwerem, feuchtem Boden im Garten eines Landmanns in Neuenkirchen, 1 Stunde von Bossum im Hoyaischen, sah ich noch den abgebrochenen Stumpf eines uralten Baums, den Eine Person mit den Armen nicht umfassen konnte, und von dem der sehr bejahrte Großvater mir sagte, daß er den Baum schon als Knabe nur als sehr alten und sehr großen Baum gekannt habe, und von ihm oft 40 Himbten gebrochen habe; den Himbten damals nur zu 2 Mark gerechnet (jetzt wird er mit 4 Mark bezahlt), hätte der Baum also, wenn er gut trug, 80 Mark aufgebracht. Auch Diel berichtet, daß ein von seinem Großvater gepflanzter, damals etwa 90 Jahre alter Baum, der im Stamme von 2 Mann kaum umklammert wurde, ein ums andere Jahr 30 Körbe voll Aepfel liefert, wie sie eine Magd nur tragen könne. Wer den gedachten Boden und ein eigenes, auf Kinder forterbendes Grundstück hat, sollte doch einige Stämme auch des Edelborsdorfers pflanzen!

Form flachrund; gute Früchte, in meiner Gegend $2^1/_3$" (56 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, bei Diel $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und $2^1/_4$ (54 Mm.) hoch. Bauch meist ziemlich in der Mitte, nach beiden Enden

Digitized by Google

gleich gewölbt und stark abgestumpft. Kelch kurzblättrig, offen, in geräumiger, flacher, fast ebener Senkung und auch der Bauch schön gerundet. Stiel holzig, dünn, in tiefer, stark berosteter Höhle. Schale glänzend fein, wachsartig grüngelb, später hochgelb. Sonnenseite mit schöner, etwas gelbröthlicher Röthe verwaschen. Beschattete Früchte blaßgelb. Punkte fein, in der Röthe gelb, in der Grundfarbe rostig zerstreut. Warzen und feine Rostanflüge sind häufig. Fleisch gelblich weiß, fein, mäßig saftreich; Geschmack, nach Diel eigenthümlich erhoben zuckerartig mit kaum bemerkbarer Weinsäure. Kernhaus geschlossen. Kerne vollkommen (Wildlinge davon gezogen wachsen allzulangsam). Kelchröhre kurzer Kegel. Triebe glänzend braunroth, silberhäutig, wenig wollig, wenig und fein punktirt. Blatt mittelgroß, glänzend, fast rund. Afterblätter klein und fein.

26) Eiserapfel, Rother, ††, Febr.—Aug., XIII, 2. b; L. Str. Handb. IV, S. 353 (Abb. Handb. IV, S. 353, Nr. 438). Synon.: Braunsilienapfel im Hannoverschen.

Ist schätzbar dadurch, daß er unter den guten Haushaltäpfeln am längsten, bis in den August, sich hält und im Sommer für die Tafel noch gebraucht werden kann. Wer indeß gerade so lange Haltbarkeit nicht wünscht und im Sommer lieber bessere Tafelfrüchte haben will, pflanze in feuchtem Boden lieber die sehr ähnliche Büttners Reinette, oder den Boikenapfel, die sich auch ziemlich lange in den Sommer hinein halten. In trocknem Boden geben beide wie auch der obige große gesunde Stämme, die aber sehr wenig tragen. Büttners Reinette, welche 1854 gepflanzt wurde und ein recht großer gesunder Baum ist, trug bis 1877 nur äußerst wenige Früchte. 1877 aber gleich voll. Der Rothe Eiserapfel giebt auch guten Obstwein.

Form stumpf zugespitzt, oft hochaussehend und mehr konisch, einzelne bleiben platt; 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) hoch. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, nach dem Kelche stärker abnehmend, endigt mit etwas länglicher, oft auch flacher Spitze. Kelch geschlossen, in ziemlich tiefer Senkung, mit feinen Rippen umgeben, die etwas flach, oft auch ziemlich kantig über die Frucht laufen. Stiel sehr kurz, in tiefer, trichterförmiger, strahlig rostiger Höhle. Schale glänzend, am Baume mit etwas Duft belaufen, gelblich grün, später citronengelb, Grundfarbe nur auf bedeckten Stellen rein, rundum mit Roth überlaufen, das an der Schattenseite matt, an der Sonnenseite nach Diel so stark ist, daß man Streifen erst nach der Schattenseite hin bemerkt. In meiner Gegend bleiben Streifen auch an der Sonnenseite deutlich. Punkte fein, zahlreich, in der Röthe gelbliche Stippchen. Fleisch gelblich weiß, in meiner Gegend grünlich weiß, fein, ziemlich saftreich, von mild weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, hohlachsig. Kammern flach mit wenigen, recht spitzen, oft tauben Kernen; Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wird groß, bildet

Digitized by Google

etwas flache Krone. Triebe oben etwas wollig, stark silberhäutig, schwärzlich violett zerstreut und fein punktirt. Blatt groß, flach, spitzeiförmig; Afterblätter zahlreich, stark und lanzettlich.

27) Erzherzogin Sophie, **††, Dec.—Mai. IV, 3. b; Zw. alle Formen. Handb. VIII, S. 49 (Abb. Handb. VIII, S. 49, Nr. 566).

Diese deutsche, vom Chorherrn Schmidtberger in St. Florian erzogene, delicate Tafelfrucht, zeigte sich auch in Jeinsen als besonders tragbar und trug fast immer schon an etwas herangewachsenen Baumschulenstämmen, so daß sie den Anbau sehr verdient.

Form flachrund, hochstämmig, $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, südlicher wird sie noch größer sein. Bauch meistens ziemlich in der Mitte, die Frucht nach beiden Seiten dann ziemlich gleichmäßig gewölbt. Oft sitzt jedoch der Bauch auch etwas mehr nach dem Stiele hin und nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas mehr ab. Kelch breitgespitzt bei mittelbauchigen Exemplaren in weiter, tiefer, bei stielbauchigen in enger, flacher Senkung, mit Falten und flachen Beulen umgeben, die flach und breit über die Frucht hinlaufen, einzeln aber gern vordrängen, so daß die Form merklich verschoben ist. Stiel holzig, in ziemlich weiter und tiefer, meistens etwas strahlig rostiger Höhle. Einzeln am Stiele ein starker Fleischwulst. Schale glatt, geschmeidig, grünlich gelb, später gelb. Besonnte fast rundherum mit zahlreichen, etwas lang abgesetzten Karmoisinstreifen gefällig gezeichnet und dazwischen leicht roth überlaufen. An beschatteteren Exemplaren sind Streifen und Röthe matt. Punkte sehr fein, zerstreut. Beschattete haben gern einige Regenflecke. Merklichere Rostfiguren nur bei einzelnen Exemplaren. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, zart, von merklich gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, hohlachsig; Kerne zahlreich, vollkommen kurzeiförmig; Kelchröhre kürzer, einzeln bis aufs Kernhaus gehender Kegel. Baum wächst gemäßigt, setzt die Zweige in etwas stumpfen Winkeln an, macht früh sehr viel kurzes Fruchtholz. Triebe fein wollig, violettbraun, kaum punktirt. Blatt fast flach, oval mit etwas gedrehter Spitze; Afterblätter lanzettlich.

28) Esopus Spitzenburgh (auch Spitzenberg geschrieben). **††, Dec., mehrere Monate; I, 3. (2.) a; Zw. alle Formen. Handb. IV, S. 389 (Abb. Handb. IV, S. 389, Nr. 455).

Ist delicate und sehr schöne amerikanische Frucht, die in Deutschland sehr zu gedeihen scheint, schon in Lübeck delicate Früchte trug und auch in Jeinsen auf Probezweigen mehrmals vollkommene Früchte lieferte. Der Probezweig starb früh ab, doch glaube ich, daß wenigstens zwergstämmig die Sorte auch für trocknen Boden sehr taugen werde, für feuchten noch mehr.

Form hochaussehend, zur konischen neigend; hochstämmig 3—$3\frac{1}{4}$" (73—79 Mm.) breit und hoch. Bauch mehr, oft stark nach dem Stiele

Digitized by Google

hin, um den die Frucht flachrund gewölbt. Nach dem Kelche bald ziemlich konisch, bald mit sanft erhobenen Linien stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft. Kelch nach den Amerikanern geschlossen, bei mir an kleineren Früchten geschlossen, an größeren fast ganz offen, wobei jedoch die Spitzen der Ausschnitte fehlten, in tiefer, oft auch weiter, schüsselförmiger Senkung, aus der schöne Rippen sich erheben, und meist calvillartig, einzeln flachkantig, bis zur Stielhöhle laufen. Stiel holzig, kurz, in weiter, tiefer, mit feinem, zimmtfarbigem Roste belegter Höhle. Schale ziemlich glänzend. Von der gelben Grundfarbe wenig rein zu sehen, indem hellblutfarbige oder lackartige Röthe, in der man nur undeutlich dunklere Streifen sieht, die ganze Sonnenseite überzieht, welche Färbung nach der Schattenseite blasser, mehr gestreift und punktirt wird. Gelblich rostige Punkte, welche die Amerikaner angeben, waren bei mir nur an Einer Frucht stark, an der andern nur nach dem Stiele hin zu sehen, als fein eingesenkte, dunklere Stippchen. Geruch merklich. Fleisch riecht stark gewürzt, ist stark gelb, nach der Schale hin oft schwach röthlich, fein, saftreich, von stark citronenartig oder rosmarinartig gewürztem, delicatem, süßweinigem Geschmacke. Kernhaus hat große hohle Achse, in welche die Kammern sich zum Theil selbst stark öffnen; Kerne lang, stark; Kelchröhre starker Kegel. Baum wuchs in Jeinsen rasch und gesund, ist nach Downing sehr tragbar, macht nach Elliott eine breite mit den Zweigen sich hängende Krone. Triebe braun, stellenweise olive, oben wollig, zahlreich fein punktirt. Blatt groß, rinnig, langeiförmig oder eioval, Afterblätter lanzettlich.

29) Fürstenapfel, Grüner, ††, Januar bis tief in den Sommer. XV, 1. b; Handb. IV, S. 377 (Abb. Handb. IV, S. 377, Nr. 450). L. Str.

Gehört zu den bis spät in den Sommer sich haltenden Haushaltäpfeln, die auch in trocknem Boden noch gut tragen, wie auch in Jeinsen, wo nur der Fehler sich zeigte, daß in trocknen Jahren viele Früchte schon etwas vor Michaelis abfielen, die indeß zum Kochen später auch gut wurden. Wer außer dem noch besseren Purpurrothen Cousinot den obigen nicht pflanzen will, kann auch noch eine große Casseler Reinette mehr anpflanzen, die sich auch fast eben so lange in den Sommer hinein hält. In feuchtem Boden ist auch dieser Apfel sehr gut, verträgt frühes Pflücken, giebt auch guten Wein.

Form flachrund, nach dem Kelche allermeist etwas stärker abnehmend als nach dem Stiele, Bauch meist ziemlich in der Mitte, oder wenig mehr nach dem Stiele hin, 3—3¼" (73—79 Mm.) breit, 2¾" (66 Mm.) hoch. Kelch langgespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen in ziemlich geräumiger nicht tiefer Senkung mit einigen Falten, welche sich auf der Kelchwölbung nicht merklich erheben, und laufen nur sehr flache Er-

Digitized by Google

habenheiten über die Frucht hin, welche mitunter die Hälften ungleich machen. Stiel kurz, holzig, in ziemlich tiefer, meist nur wenig rostfarbiger, oft auch stark mit Rost besetzter Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, blaßgrün, auch später nur gelblich grün. Besonnte haben mitunter Anflug von bräunlicher Röthe oder einige feine rothe Fleckchen, welche die Punkte umgeben. Punkte fein, in der Grundfarbe meist weißliche Tupfen. Fleisch meist noch grünlich weiß, fein, saftreich, von erfrischendem, mild weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, oder nur etwas offen. Kerne hellbraun, eiförmig, oft unvollkommen. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst gesund und stark; mein großer Baum ging mit den Aesten gut in die Luft und machte eine kugelförmige Krone, die mit den Aesten sich nicht fing (wie Diel angiebt). Er ist an starker Belaubung und großem Blatte leicht kenntlich. Triebe nach oben wollig, etwas silberhäutig, matt erdbraun, zahlreich punktirt. Blatt groß, flach, breitelliptisch, oft langoval, Spitze meist etwas gedreht. Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig.

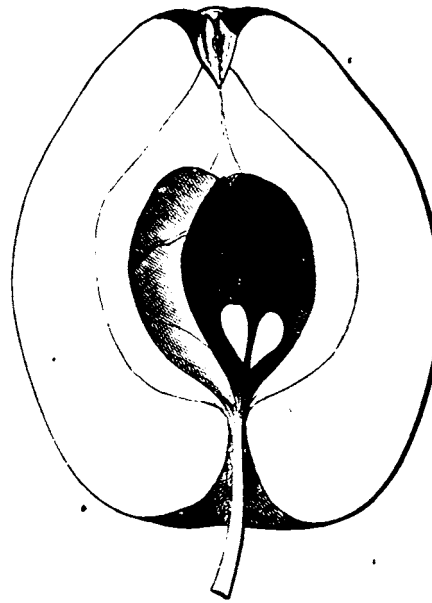
30) Gewürzapfel, Sommer-, fast **††, Anf. Aug., 5 W.; II, 1. b; Zw. alle Formen. Handb. I, S. 202. Synon.: Engl. Kantapfel, Weißer Augustcalvill, Sommer-Postoph.

Gehört zu den frühesten Sommeräpfeln und ist, zwergförmig erzogen, etwas besser für die Tafel als der Virginische Rosenapfel und Pfirsichrothe Sommerapfel, giebt angenehmeren Apfelbrei, zeitigt gleich nach und noch mit dem Weißen Astracan. Hochstämmig trägt er auch reich, bleibt aber meist etwas klein, wie er auch im Handbuche dargestellt ist. Trug auch in Jeinsen sehr reich.

Form länglich, an Zwergen fast etwas lang eiförmig, $2\frac{1}{3}$" (56 Mm.) breit, $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) hoch. Bauch bei länglichen Früchten fast in der Mitte, nimmt nach dem Stiele allmählich ab und stumpft sich noch ziemlich ab. Nach dem Kelche nimmt er zugespitzt stärker ab und ist wenig abgestumpft. Zuweilen wird er walzenförmig. Kelch geschlossen, langgespitzt, in die Höhe stehend, in enger, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande calvillartige Beulen sich zeigen, die bald fein kantig, bald breiter über die Frucht hinlaufen und oft die Hälften ungleich machen. Stiel holzig, in ziemlich tiefer, meist glatter, durch hineingehende Beulen oft verengerter Höhle. Schale am Baume beduftet, glänzend, strohweiß, später ziemlich hellgelb. Sonnenseite zeigt bald nur blassen Anflug von Röthe, bald ist die Röthe stärker, geht aber selten über den dritten Theil der Oberfläche hinaus. Punkte fein zerstreut. Geruch stark. Fleisch gelblich weiß, fein mürbe, hinreichend saftreich; Geschmack gezuckert mit etwas angenehmer Säure. Uebereif (wie alle frühen Sommeräpfel), mehlig. Kernhaus groß, weit offen. Kerne bald wenig, bald zahlreicher, braun, spitz. Kelchröhre geht als Trichter ziemlich herab, ist oft auch kurzer Kegel. Baum

Digitized by Google

in allerlei Boden gesund, wird bei reicher Fruchtbarkeit nicht groß. Triebe gelblich, braunroth, ziemlich reich punktirt. Blatt flach, eiförmig oder rundlich-oval. Afterblätter lanzettlich.



Sommer-Gewürzapfel
(unter dem Namen Sommer-Postoph gebrochen, stellt ein vollkommeneres Exemplar dar, als das Handbuch).

31) Goldzeugapfel, **††, Nov.—März, VII, 1. (2.) b; Spal. Cord. Handb. I, S. 263 (Abb. Handb. I, S. 263, Nr. 116). Synonyme: Ananasapfel, Oberdieck's große, gelbe Zuckerreinette, Reinette Joseph II., Berlinger.

Gehört zu den Sorten, die in verschiedenem Boden an Werth gewaltig abändern. Ich lernte die Frucht schon kennen im Pfarrgarten zu Wilkenburg, unweit Hannover (feuchter, mehr leichter, doch mit noch etwas Lehm vermengter Boden), wo mehrere Bäume ebenso reich tragbar waren, wie sie bei dem fein citronenartig gewürzten, durch etwas süße Säure gehobenen, erhabenen, starken Zuckergeschmacke und dem mürben Fleische, auch ganz vorzüglicher Brauchbarkeit für die Küche, entschieden zu den allerbesten Sorten gehörten. Die Frucht war auch sehr gut in dem feuchten Sulingen und auf dem feuchten v. Meding'schen Gute Schellenberg bei Lüneburg (an beiden Orten

Digitized by Google

Schwarzgefleckter genannt). Ich erhielt sehr gute Früchte, auch aus manchen andern Orten, wo keiner ihn kannte, aber Jeder ihn sehr schätzte, und pflanzte deshalb in Jeinsen 2 junge Hochstämme nebst Pyramide und pfropfte einen großen Stamm damit um, — um recht enttäuscht zu werden, denn die jungen Bäume im Garten vor dem Orte wuchsen gar nicht fort, trugen nie und einer starb ab, und die andern 2 lieferten immer wenige, wenigstens nie viele Früchte, welche etwas fade gezuckert waren, aber ohne den delicaten Geschmack, den die Sorte in Wilkenburg hatte. Auch an der Chaussee nach Göttingen sah ich mehrmals einen Baum, doch recht wollte die Sorte auch da nicht fort. Wer den rechten Boden hat, pflanze ihn in Gärten ja an.

Form hochgebaut, kugelförmig, stark, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele hin, nach dem Kelche nimmt er gewöhnlich etwas mehr ab. Die Rundung ist oft durch mehrere, flache Erhabenheiten, besonders am oberen Theile der Frucht unterbrochen. Kelch geschlossen, spitzblättrig, in kleiner, bald etwas tiefer, bald flacher Senkung, mit Falten und Fleischperlen, erscheint wie etwas geschnürt. Stiel sehr kurz, oft fleischig, in nicht tiefer, glatter, stärker grün bleibender Höhle. Schale glänzend, vom Baume gelblich hellgrün, mit grünen, flammenartigen Streifen an der Stielwölbung, die später verschwinden. Stark besonnte sind an kleiner Stelle wie goldartig geröthet. Punkte zahlreich fein; an vielen Früchten feine, wie netzartige, figurenähnliche Rostanflüge, an manchen Früchten selbst etwas verbreitete Ueberzüge von Rost oder Bandstreifen von Rost, und machen die Rostüberzüge an manchen Exemplaren die Sorte leicht kenntlich. In feuchten Jahren oder stark feuchtem Boden finden sich häufiger schwärzliche Regenflecke, welche die Güte der Frucht nicht vermindern. Fleisch gelb, locker, saftvoll, von fein citronenartig gewürztem, durch etwas süße Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus offen, seltener geschlossen. Kerne vollkommen, langgespitzt. Kelchröhre trichterförmig, ziemlich tief herabgehend. Baum wird groß, bildet hochkugelförmige Krone, deren Spitzen sich etwas hängen. Tragholz etwas fein und lang. Triebe wollig, schwärzlich braunroth. Blatt schmal und lang. Blüthe erscheint etwas spät.

32) Graf Nostitz, **††, Ende Sept.—Dec.; IV, 2. a. (Abb. findet sich Monatshefte 1871, S. 194.) L. Pyr. Spal. Ist im Handbuche noch nicht, doch in Pomol. Monatsheften 1871, S. 193 vorläufig beschrieben.

Erst spät mir von Herrn Baumschulengärtner Sonntag aus den Gärten des Herrn Grafen Nostitz in Zobten (Schlesien) mitgetheilte sehr werthvolle Frucht, die in Geschmack und Reifezeit dem Gravensteiner sehr nahe kommt. Da letzterer nach den bisherigen Ergebnissen in Jeinsen in trocknem Boden hochstämmig wenig trägt, pflanzt

Digitized by Google

man in trocknem Boden entschieden besser den obigen, welcher in Jeinsen, sobald der Probezweig tragbar geworden war, bereits in 3 Jahren hinter einander, und auch in einem Mißjahre voll trug. In Zobten hatte man ihn länger für den Gravensteiner angesehen, was Herr Sonntag bald als irrig erkannte, aber meldete, daß der Baum auch in schlechtem Boden wachse und sehr voll trage.

Form theils abgestumpft konisch, theils kugelig, an beiden Enden ziemlich stark abgestumpft. Bei den konischen sitzt der Bauch mehr nach dem Stiele hin. Kelch breitgespitzt, etwas aufliegend, halboffen, bei kugeligen in weiter und tiefer, bei konischen in kleinerer Senkung, mit Beulen und flachen Kanten umgeben, die flachkantig einzeln vordrängend über die Frucht laufen, bei kugeligen aber wenig bemerkbar sind. Stiel meist fleischiger Butz in ziemlich weiter und tiefer, oft durch einen Stielwulst verengerter, bald glatter, bald strahlig rostiger Höhle. Schale glänzend, geschmeidig gelblich grün, später gelb. Stark besonnte über den größeren Theil der Sonnenseite mit gelbröthlicher Färbung überlaufen, die oft unbedeutend ist, oder fehlt. Punkte fein, zerstreut, an der Sonnenseite mit dunkelrothen Fleckchen umgeben. Rostanflüge nur um den Kelch; einzeln finden sich Warzen. Geruch bemerklich. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von gewürztem, etwas süßweinigem, delicatem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen; Kerne stark, eiförmig; Kelchröhre starker oft bis aufs Kernhaus herabgehender Kegel. Baum wächst pyramidal. Triebe oben wollig, braunroth, fast violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt flach, elliptisch. Afterblätter schmal lanzettlich oder fehlen.

33) Gravensteiner, **††, Ende Spt.—Dec. I, 3. a; L. Str. Zw. alle Formen. Handb. I, S. 47 (Abb. Handb. I, S. 47, Nr. 8). Synon.: Gräfensteiner, Blumencalvill, bei Diel auch Sommerkönig.

Allbekannte, überall vorzüglich gesuchte und schon sehr weit verbreitete Frucht. Bei Magdeburg und Oldenburg fing man an zu klagen, daß der Baum nicht tragen wolle, und in Potsdam bemerkte selbst Herr Professor Selig aus Kiel, daß auch in Holstein über sehr abnehmende Fruchtbarkeit schon geklagt werde. Diese Klage, wenn sie selbst bei Gravenstein geführt wird, mag darin liegen, daß daselbst die schon lange und zahlreich angepflanzten Bäume den Boden zu sehr ausgesogen haben, mag auch nur deshalb erhoben worden sein, weil der Baum erst groß werden will, ehe er trägt. In feuchtem Boden, z. B. im Pfarrgarten zu Banteln, fand ich den Baum ein Jahr ums andere sehr reich tragbar. Auch bei Göttingen und Braunschweig hat man ihn selbst an Chausseen schon mit bestem Erfolge angepflanzt, wo die Früchte theuer bezahlt wurden. In Jeinsen machte ich die Bemerkung, daß 2 in meinem Garten vor dem Orte und in dem nebenan liegenden großen Garten 1854 gepflanzte, ziem-

Digitized by Google

lich groß gewordene Bäume bis 1878 so gut wie nichts getragen haben, während zwei schon groß gewordene Zwergstämme veredelt auf meinem Johannisstamm meist noch gut trugen, aber merklich kleinere, nicht den edlen Geschmack zeigende Früchte brachten. Im trocknen Pfarrgarten in Herzberg steht ein schon großer Baum, der erst in letzteren Jahren etwas, doch nicht voll trug, wobei die Früchte auch weder so saftreich, noch so wohlschmeckend waren als 1878 von einem andern tief und nahe am Mühlgraben in Herzberg stehenden und volltragenden Baume gekaufte Früchte. Vielleicht entspringen die Klagen über geringe Fruchtbarkeit nur daraus, daß man unter trocknem und feuchtem Boden noch keinen Unterschied machte, und will es mir bereits scheinen, daß der Gravensteiner für trocknen Boden wenig passe.*) Wer trocknen Boden hat, pflanze für ihn daher lieber den ähnlich schmeckenden, auch gleichzeitig reifenden Graf Nostitz (siehe dessen Beschreibung, S. 153); im Mecklenburgischen etwa auch den Wohnschaftsapfel (Franzkantapfel), über dessen Tragbarkeit in Jeinsen ich noch nicht genügende Resultate erhielt. — Eine Spielart des Gravensteiners, zuerst gewonnen an einem aus dem Stamme eines Gravensteiners hervorgekommenen Aste, ist der Rothe Gravensteiner, der nur stärker roth wird; doch wollte es mir ein paarmal scheinen, daß der Rothe Gravensteiner noch etwas feiner schmecke.

Form etwas abändernd, meist hoch kugelförmig, $2^3/_4$—3" (66 bis 73 Mm.) breit und hoch, oder wenig niedriger; einzelne werden abgestumpft kegelförmig. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und ziemlich abgestumpft. Kelch breitgespitzt offen, oft auch geschlossen, in weiter, tiefer Senkung mit Falten uud Rippen umgeben, die meist schön regelmäßig, einzeln auch wohl vordrängend über die Frucht laufen. Stiel kurz, holzig, in weiter, tiefer, oft durch einen Fleischwulst verengerter, im Grunde fein rostiger Höhle. Schale glänzend, fettig werdend, oder geschmeidig, strohweiß, später etwas hochgelb; besonnte zeigen an der Sonnenseite Karmoisinstreifen und sind dazwischen roth punktirt. Die Röthe zwischen den Streifen ist häufig auch mehr verwaschen und stärker. Vom Rothen Gravensteiner hatte ich schon Exemplare, die fast rundum stark roth überlaufen waren, mit dunkleren, purpurrothen Flecken und Streifen und ein etwas marmorirtes Ansehen hatten.

*) Nachdem dies geschrieben war, finde ich im Monatsblatte für Gartenbau in Schleswig-Holstein von 1878 die Notiz: „Ueber den Gravensteiner fand in der Vereinsversammlung (14. Oct.) eine Besprechung statt, weil vielfach über Unfruchtbarkeit des Baumes geklagt wird. Einig war man darüber, daß der Baum viel Feuchtigkeit bedarf. Wo der Boden gut, warm und feucht ist und auch die Luft die nöthige Feuchtigkeit bietet, gedeiht der Apfel gut". Es ist also auch dort schon anerkannt, daß er nur wegen zu trocknen Bodens nicht getragen hatte.

Digitized by Google

Punkte sehr fein. Geruch charakteristisch stark und gewürzhaft. Fleisch etwas gelb, fein, sehr saftvoll, von süßweinigem, noch ein flüchtiges Gewürz zeigendem Geschmacke. Kernhaus offen, Kerne meist vollkommen; Kelchröhre breiter etwas herabgehender Kegel. Baum sehr gesund, wird groß mit hochgehender, kugelförmiger Krone. Triebe etwas fein wollig, trüb erdbraunroth, wenig und fein punktirt. Blatt groß, langherzförmig, oder mehr eiförmig. Afterblätter lanzettförmig.

34) Grünling, Sulinger, ††. Jan.—April. II, 1. b; L. Str. Handb. IV, S. 21 (Abb. Handb. IV, S. 21, Nr. 273). Synon.: Grünecke.

Ist eine für den Haushalt und besonders auch für Feldpflanzungen sehr wichtige Frucht, die nach Dr. Lucas auch zur Weinbereitung taugt. Fand sich in Sulingen, wo sie vielleicht entstanden ist und war, als Grünecke, in der Umgegend bereits geschätzt. Die fast nie faulende Frucht ist vom Baume so hart, daß kein Obstdieb sich an ihr vergreift, wenn sie aber um Weihnachten gelb geworden ist, ist sie zum Dörren, zu Apfelbrei nahezu so gut, als die Reinette von Orleans. Der Baum wird sehr groß und trägt äußerst reich. Von einem großen Baume in Sulingen wurden früh im Sommer die Früchte, weil man in der dicht belaubten Krone nur wenige sah, um zwei Thaler verkauft; beim Obstpflücken waren aber 18 Himbten heruntergekommen. Ein in Jeinsen 1854 gepflanzter, schon ziemlich großer Baum hat nur erst 1877 (Jahr feucht) ziemlich voll getragen, 1878 wieder nur wenige Früchte und verlangt die Sorte wahrscheinlich auch feuchten Boden.

Form hoch aussehend, meist etwas konisch, oft mehr walzenförmig, $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) breit und hoch, einzelne 6 Mm. breiter als hoch, oder auch nach dem Stiele mehr abnehmend. Kelch klein, geschlossen, in tiefer, etwas enger Senkung, mit Falten und feinen Beulen, die flach über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, zuweilen etwas fleischig, in tiefer, durch einen Wulst oft verengerter, mit Rost besetzter Höhle, der sich zuweilen noch über die Stielwölbung verbreitet. Schale glänzend hellgrün, oft schön gelblich grün. Stark besonnte zeigen an der Sonnenseite, besonders um den Stiel bräunliche, häufig deutlich streifige Röthe, die meist fehlt. Punkte fein zerstreut. Fleisch etwas gelblich weiß, fein, hinreichend saftreich, vom Baume sehr hart, später mürbe, von etwas weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus bei kleineren Früchten hohlachsig, bei größeren meist etwas offen, Kerne zahlreich, stark eiförmig, oft facettirt. Kelchröhre bald Trichter, bald Kegel. Baum ist schon an der dichten Belaubung mit großen Blättern kenntlich, macht kugelförmige sehr viel verzweigte, hochgehende Krone, in der man die überflüssigen Zweige früh wegnehmen muß. Triebe violettbraun, wollig, silberhäutig, fein punktirt. Blatt flach breitelliptisch. Afterblätter fadenförmig.

Digitized by Google

35) Grünling von Rhodeisland, **††, Dec.—Frühling. VIII, 1. b, Zw. Espal. Cord. Handb. I, S. 265 (Abb. Hand. I, S. 265, Nr. 117).

In Amerika sehr verbreitet und geschätzt. Trug auch in Jeinsen ziemlich gut, doch nicht reich. Ist edle Frucht, doch nicht besser als manche andere, schon sehr zur Anpflanzung empfohlene Sorte.

Form flachrund, 3" (73 Mm.) breit, 2½" (60 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, beide Wölbungen wenig verschieden. Kelch kurzblättrig, geschlossen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und feinen Rippchen, die nur breit über die Frucht gehen. Stiel holzig, in tiefer, rostfreier Höhle. Schale oft geschmeidig, dunkel grasgrün, später grüngelb, zuletzt hellgelb. Sonnenseite war bei einzelnen Exemplaren bräunlich angehaucht. Kelchwölbung zeigt oft Anflüge von Rost. Punkte fein zerstreut, meist weißliche Tupfen. Fleisch grünlich gelb, fein, saftreich, von gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne länglich spitz, nur theilweise vollkommen. Kelchröhre kurz. Baum wächst rasch, trägt nach Downing in allerlei Boden. Triebe braunroth, stark silberhäutig. Blatt rinnig, elliptisch oder langeiförmig. Blätter der Fruchtaugen schmal und lang. Afterblätter schmal lanzettlich.

36) Grünling, Wood's, *††, Januar—Mai. L. Str. O. Handb. I, S. 541 (Abb. Handb. I, S. 541, Nr. 254).

Wohl englische, für die Tafel noch recht gute, für die Küche sehr schätzbare, selten faulende Frucht, die auch in Jeinsen reich trug und häufige Anpflanzung verdient.

Form meist etwas konisch, 2½" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, manche plattrund, 2¾" (66 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch meist mehr nach dem Stiele hin, um denselben plattrund gewölbt. Nach dem Kelche mehr abnehmend und stärker abgestumpft; plattrunde mittelbauchig. Kelch offen, langgespitzt, meistens in tiefer weiter Senkung mit einigen Falten. Ueber der Frucht nur flache Erhabenheiten, die oft die Rundung verderben. Stiel holzig, in weiter, tiefer, meist rostfreier, einzeln strahlig rostiger Höhle, die zuweilen durch Stielwulst verengert ist. Schale glänzend, etwas geschmeidig, hellgrasgrün, später gelb, mit noch lange zurückbleibenden grünen Stellen, besonders grüner Stielhöhle. Von Röthe nur schwacher Anflug, meistens Sonnenseite nur goldartige, feine Punkte, erscheinen als weißliche Tupfen. Fleisch grünlich weiß, ziemlich fein, saftreich, fast zart, von gezuckertem, nur schwach säuerlichem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne ziemlich zahlreich, vollkommen, eiförmig; Kelchröhre herabgehender Kegel. Baum wächst rasch und gesund und trug in Jeinsen früh und reichlich. Triebe stärker silberhäutig, bräunlich olive, meistens punktirt. Blatt groß, rinnig, elliptisch oder langeiförmig. Afterblätter lanzettlich.

Digitized by Google

37) Herbstapfel, Cludius', **††. Ende Spt. 4 W. IV, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 215 (Abb. Handb. I, S. 215, Nr. 92).

In Hildesheim, vom Superintendenten Cludius erzogen. Trägt äußerst reich, so auch in Jeinsen, ist ein delicater Tafelapfel und auch für die Küche recht brauchbar, so daß er, obwohl er sich nur etwa 4 Wochen hält, die Anpflanzung sehr verdient. Etwas früh gebrochen, bleibt er für die Küche 6 Wochen brauchbar. In hohen Lagen wird er wahrscheinlich einen delicaten Wintertafelapfel geben.

Form meist hochaussehend, zum Konischen neigend, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und hoch, im trocknen Jeinser Boden oft mehr kugelig. Bauch nur etwas mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt. Nach dem Kelche stärker, oft beträchtlich stärker abnehmend und ziemlich, oder stark abgestumpft. Kelch lang- und breitgespitzt, geschlossen oder wenig offen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit Falten und auf dem Rande der Kelchsenkung mit rippenartigen Erhabenheiten umgeben, die bald flach, bald kantiger über die Frucht laufen. Stiel holzig, in weiter tiefer, meistens mit Rost bekleideter Höhle, der sich häufig noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale wachsartig weiß, oft gelblich grün, später gelber mit zurückbleibenden, grünlichen Stellen. Sonnenseite allermeist nur goldartiger, ohne Röthe, in manchen Jahren kleine rothe Backe. Punkte fein, oft grünlich oder weißlich umringelt. Einzeln finden sich Rostfiguren. Fleisch fein, zart, im rechten Reifepunkte, besonders reif vom Baume genommen, äußerst zart und mürbe, von delicatem, fast süßweinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, oft nur hohlachsig; Kerne vollkommen, eiförmig; Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kegel. Baum gesund, rasch und geradeauf wachsend, wegen früher und reicher Tragbarkeit wohl nicht groß werdend. Triebe nach oben wollig, violettbräunlich, oft silberhäutig, mäßig stark punktirt. Blatt langeiförmig, zum Theil elliptisch. Afterblätter lanzettlich.

Anm. Ein anderer, eben so delicater und mürber, zugleich etwas gewürzter Tafelapfel, der sich auch 4 Wochen hält, den man, wo man Platz hat, zwergstämmig auch anbauen mag, ist die Chester-Parmäne, die in Nienburg reich, in Jeinsen mäßig voll trug, s. Handb. I, S. 477.

38) Holländer, Doppelter, *††, Nov.—Jan. III, 1. b; L. Handb. IV, S. 39 (Abb. Handb. IV, S. 39, Nr. 282).

Ist gleichfalls eine überall und auch in Jeinsen reich und fast jährlich tragende für den Haushalt sehr, aber auch für die Tafel noch achtbare Frucht, welche zu allerlei Haushaltszwecken taugt und nach Dr. Lucas auch guten Apfelwein giebt.

Digitized by Google

Form hochaussehend, abgestumpft, kegelförmig. 3" (73 Mm.) breit und hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben flach abgerundet; von der Mitte des Bauches an kegelförmig abnehmend und wenig abgestumpft. Kelch kurzblättrig, meist geschlossen, in seichter Einsenkung, aus der sanfte Erhabenheiten über den Bauch hinlaufen. Stiel dünn, holzig, in enger, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle. Schale strohgelb, später citronengelb; besonnte an der Sonnenseite mit sanfter Röthe überlaufen und darin dunkler punktirt, beschattete ohne Röthe, Punkte fein, oft nur weißliche Tupfen. Fleisch gelblich weiß, saftvoll, mürbe, von weinig süßem, fein alantartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus etwas groß; Kammern offen; Kerne zahlreich klein, spitzeiförmig. Kelchröhre geht cylinderförmig bis aufs Kernhaus, ist oft auch Kegel. Baum wächst lebhaft, wird bei großer Fruchtbarkeit nicht groß, macht lange, durch das Gewicht der Früchte sich senkende Aeste. Triebe etwas wollig und silberhäutig, braunroth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt eiförmig; hat nur Afterspitzen.

39) Jansen von Welten, **††, Dec.—Mai. IV, 3. (2.) b; Zw. alle Formen, wohl L. Handb. I, S. 419 (Abb. Handb. I, S. 419, Nr. 193). Synon.: Couronne des pommes.

Diese delicate, zu Welten, unweit Aachen, erzogene, gleichfalls durch recht zartes, besonders mürbes Fleisch sich auszeichnende Tafelfrucht, welche auch für die Küche sehr gut ist, empfiehlt sich gleichfalls dadurch noch mehr, daß sie selbst in Zeinsen hochstämmig reich trug, so daß ich daselbst von ihr einen Hochstamm 1876 angepflanzt habe, der schon 1878 trug.

Form hochaussehend, breit zugespitzt, hochstämmig, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Der häufig unregelmäßige Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich abrundet und ziemlich stark abstumpft; nach dem Kelche nimmt sie stärker, oft etwas zugespitzt ab, und ist mäßig abgestumpft. Kelch feingespitzt, theils ziemlich offen, meist geschlossen, in tiefer, schüsselförmiger Senkung mit feinen Rippchen, die häufig über die Frucht hinlaufen, einzeln vordrängen und die Form gern verderben, oder die Hälften ungleich machen. Stiel kurz, in enger, ziemlich tiefer, oft durch Fleischwulst sehr verengerter, meistens rostfreier Höhle. Schale strohweiß, später citronengelb. Sonnenseite nach Diel oft mit starkem, purpurfarbigem Roth verwaschen, mit dunkleren abgesetzten Streifen darin, die sich auch über die Schattenseite verbreiten. Ich fand in meiner Gegend in den meisten Jahren die Frucht mehr nur roth gestreift und dazwischen roth punktirt, Punkte in der Röthe grauroſtig, oder feine mit gelblichen Tupfen umgebene Rostpunkte. Geruch gewürzreich. Fleisch gelblich fein, hinreichend saftreich, zart und mürbe, von edlem, schwach weinigem, etwas zimmtartig gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus groß, oft offen, mit ziemlich vielen, langen, scharf zugespitzten Kernen.

Digitized by Google

Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst gut und gesund, trägt früh und macht kugelförmige Krone. Triebe fein wollig, hell erdbraunroth, nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt elliptisch, oft zur Eiform neigend. Afterblätter fadenförmig oder fein lanzettlich.

40) Kantapfel, Danziger, ** ††, Oct.—Januar. IV, 2. b; L. Espal. Cordon, Pyramiden werden etwas breit. Handb. I, S. 81 (Abb. Handb. I, S. 81, Nr. 25). Synonyma: Florentiner, Schwäbischer Rosenapfel, Calvillartiger Winter-Rosenapfel, Bentlebener Rosenapfel, Rubiner, Rosenhäger (Mecklenburg), Rother Markapfel, Rella (bei Coburg) und noch andere.

Gehört zu den überall geschätzten Herbstäpfeln, die in keinem Garten fehlen sollten. Trug auch in Zeinsen reich. An Chausseen schien er mir weniger tragbar als in Gärten.

Form calvillförmig, 3" (73 Mm.) breit, 1/4", mitunter 1/2" weniger hoch, manche lange Exemplare etwas höher als breit. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben plattrund gewölbt, nach dem Kelche bald rasch, bald langsamer abnehmend, so daß er bald hochaussehend und breit abgestumpft ist, bald ein platteres Ansehen hat. Kelch langgespitzt, meist geschlossen, oft ziemlich offen, in nicht geräumiger, tiefer Senkung, mit feinen Falten und calvillartigen Rippen besetzt, die calvillartig bis in die Stielhöhle laufen. Stiel dünn holzig, oft sehr kurz, in tiefer, meist durch Beulen in der Rundung verschobener oder durch Stielwulst verdrängter, bald glatter, bald strahlig rostiger Höhle. Schale fein, etwas fettig, am Baume mit Duft belaufen, blaß hellgrün, später citronengelb, mit noch länger zurückbleibendem Grün. Besonnte sind rundum mit glänzendem, blutartigem Karmoisinroth überzogen, durch welche Röthe an der Schattenseite die Grundfarbe nur durchscheint. Beschattete lassen die Grundfarbe mehr sehen. Punkte zerstreut; Geruch violenartig. Fleisch weiß, etwas grünlich, fein, zart, saftvoll, von erhabenem, fein weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Kernhaus groß, meist wenig offen, mit großer hohler Achse. Kerne zahlreich, vollkommen, Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kegel. Baum wächst stark, ist reich belaubt, wird ziemlich groß, wächst mit den Aesten etwas verwirrt und muß das Messer nachhelfen. Triebe fein wollig, leicht silberhäutig, trüb braunroth, mit ziemlich vielen starken Punkten. Blatt groß, rinnig, rund eiförmig, Afterblätter lanzettförmig.

41) Kaiser Alexander, * ††, Ende Oct. bis in den Januar. VI, 3. a; Spal. Cord. L. Handb. I, S. 109 (Abb. Lucas „beste Tafeläpfel" Nr. 25). Synon.: Aporta Nalivia, Stoke tulip, Wunder der Welt, Präsident Napoleon.

Ist unter den recht großen Aepfeln unzweifelhaft der schönste und an einem Spalier, welches mit mehr als 100 sehr großen Früchten besetzt war, welches ich um Michaelis einmal in St. Magnus bei Vegesack sah, konnte ich mich nicht satt sehen. Viele sollten ein Spalier

Digitized by Google

schon zur Zierde im Garten pflanzen. Hochstämmig bedarf er etwas Schutz vor Winden. Auf Märkten ist er sehr gesucht und auf die Tafel gebracht nicht bloß Zierde, sondern immer noch gute Tafelfrucht. Auch in Zeinsen trug der Baum voll.

Form hochaussehend, breit, stumpf zugespitzt, von Zwergen 4" (97 Mm.) breit, 3½" (85 Mm.) hoch, ja noch größer, von Hochstämmen immer noch durch Größe und Schönheit imponirend. Bauch ziemlich stark nach dem Stiele hin, um denselben plattrund gewölbt; nach dem Kelche etwas zugespitzt, beträchtlich stärker abnehmend und mäßig stark abgestumpft. Kelch breit- und langgespitzt in die Höhe stehend, halboffen oder offen, in tiefer, weiter, mit Falten und Rippen besetzter Senkung, die nur breit, oft auch ziemlich kantig bis zum Bauch laufen. Stiel stark, holzig, in weiter, tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, grünlichgelb, später blaßgelb. Der größte Theil der Frucht ist mit vielen Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen roth marmorirt und punktirt. Bei starker Besonnung fließen die Streifen zusammen. Punkte sehr zerstreut, undeutlich. Fleisch weiß, saftreich, locker, von fein gewürztem, weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus groß, nur wenig offen, Kerne spitzeiförmig, häufig taub. Kelchröhre starker Kegel. Baum wächst lebhaft und gesund, macht breite gewölbte Krone. Triebe wenig wollig, hellbraunroth, stark punktirt. Blatt sehr groß, eiförmig, mit starker Spitze. Afterblätter lanzettlich. Blatt des Fruchtholzes elliptisch, recht lang.

42) Königsapfel, Süßer, *††, Dec.—Sommer; II, 3. (1.) a; L. Str. O. Handb. I, S. 207 (Abb. Handb. I, S. 207, Nr. 88).

Ist kein eigentlicher Süßapfel, sondern hat nur merklichen Zuckergeschmack, gehört aber zu den für die Tafel auch gut brauchbaren, für den Haushalt sehr guten Sorten und ist für trocknen Boden sehr gut zu empfehlen, da der Baum in Zeinsen fast jährlich voll trug.

Form hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, oft auch mehr kugelförmig, 3¼" (79 Mm.) breit, 3 (73 Mm.) hoch, oft noch größer. Bauch meist mehr nach dem Stiele, um denselben plattrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch stark, langgespitzt, offen, in geräumiger tiefer Senkung, aus der mehrere flache Rippen breit über die Frucht laufen und die Rundung oft verschieben. Stiel holzig, oft etwas fleischig in tiefer, weiter, im Grunde rostiger Höhle. Schale am Baume mit Duft belaufen, grünlichgelb, später hohes Citronengelb. Ganze Sonnenseite mit etwas mattem Roth angelaufen, mit manchen Streifen darin, die punktirt sich auch an der Schattenseite zeigen. Punkte weitläufig vertheilt, in der Röthe feine, gelbliche Stippchen, in Grundfarbe mit helleren Tupfen umgeben. Fleisch fein, gelblich weiß, saftvoll von, durch hinlängliche Säure gehobenem Zuckergeschmacke, in dem Diel noch ein zimmtartiges Gewürz fand. Kernhaus meist geschlossen, Kerne vollkommen,

Digitized by Google

Kelchröhre geht als Kegel oder Trichter ziemlich herab. Baum wächst stark, wird groß, bildet kugelförmige etwas breite Krone. Triebe fein wollig, glänzend erdbraunroth, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, eiförmig, Afterblätter fehlen oft. Fruchtblätter merklich größer als am Triebe.

43) Krummstiel, Rheinischer, ††, Nob.—Mai, II, 3. b; L. Str. Handb. IV, S. 205. (Abb. Handb. IV, S. 205, Nr. 364).

Gehörte in Sulingen und selbst noch in Nienburg, auch in Herrenhausen zu den besonders reich tragenden Haushaltsäpfeln; in Jeinsen trug die Sorte sehr wenig, aber 1877 saß ein etwas starker Baumschulenstamm gleich voll. Verlangt also feuchten Boden. Giebt nach Dr. Lucas auch guten Wein.

Form etwas veränderlich, theils hochaussehend, theils kugelförmig. Bauch meist in der Mitte, nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, nach Diel $3^1/_4$" (79 Mm.) breit und hoch, bei mir $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und hoch, manche fast walzenförmig. Kelch langgespitzt, geschlossen, in ziemlich tiefer Senkung, nach Diel mit feinen, oft starken Rippen besetzt, die deutlich über die Frucht hinlaufen, welche Rippen ich nur flach fand. Stiel sehr kurz, oft Fleischbutz; an den Stiel legt sich ein starker, sich erhebender Fleischwulst an, welcher die Stielhöhle sehr verflacht, die ohne Fleischwulst tief und trichterförmig ist. Stielhöhle mit feinem Roste belegt. Schale glatt, häufig geschmeidig, strohgelb, später citronengelb. Sonnenseite mit rothen Streifen ziemlich reich besetzt, die sich matter auch über die Schattenseite ziehen, zwischen denen sich so stark verwaschene Röthe hinzieht, daß die Streifen an der Sonnenseite oft undeutlich werden. Punkte kaum zu bemerken, erscheinen als hellere Schalentupfen. Fleisch weiß, fein, saftreich, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus offen, oft auch wenig offen oder geschlossen; Kerne zahlreich, stark, spitzeiförmig; Kelchröhre kegelförmig. Baum wächst stark, wird groß und bildet gewölbte Kugelkrone. Triebe fein wollig; unten silberhäutig, violett braunroth, zahlreich punktirt. Blatt groß, breit, rundherzförmig, oft mehr eiförmig. Afterblätter lanzettlich.

44) Kurzstiel, Königlicher, **††, Dec.—April; XII, 2. a; L., südlicher auch Str. Zw. alle Formen. Handb. I, S. 167 (Abb. Handb. I, Nr. 68).

Gehört zu den besten und tragbarsten Sorten, hat auch als Goldreinette ein schönes Colorit. Auch zu Obstwein ist er vorzüglich und überhaupt für Tafel und Haushalt gleich werthvoll. In Jeinsen trug der Baum sehr gut, doch welkten die Früchte, selbst bei spätem Brechen, im Winter immer stark. Das Welken zu verhüten, könnte man sie in bedeckt gehaltene Kasten packen; indeß wird man in trocknem Boden doch lieber andere, eben so gute, nicht welkende Sorten an-

Digitized by Google

pflanzen. Gehört also in feuchten Boden. Wo er nicht welkt, auch an Straßen gut.

Form plattgedrückt, fast käsförmig, $3^1/_4$" (79 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte, doch nach dem Kelche meist noch bemerklich stärker abnehmend. Kelch kleinblättrig, offen oder halboffen, in tiefer und weiter, schüsselförmiger Senkung, mit feinen Falten; über die Frucht laufen Erhabenheiten nicht hin, als nur einzeln, welche dann die schöne Rundung etwas verderben. Stiel kurz, dick, in tiefer, trichterförmiger, fein berosteter Höhle. Schale fein rauh, blaß hellgrün, später goldgelb, über den größten Theil der Frucht mit schönen Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen punktirt. Nach Diel ist die Röthe an der Sonnenseite stärker, mehr verwaschen mit nur einzelnen, wahren Streifen und wird südlicher die Färbung so fein. Rost ist häufig, überzieht oft fast die Schattenseite und macht die Röthe der Sonnenseite unrein. Punkte nur im stärkeren Roth sichtbarer. Fleisch gelblich weiß, sehr fein mürbe, von erhabenem, weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kammern klein, Kerne vollkommen. Kelchröhre kegelförmig. Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, belaubt sich stark, etwas düster, macht kugelförmige Krone. Triebe fein bewollt, fein silberhäutig, trüb dunkelbraunroth, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, rinnig, eiförmig, fast herzförmig, mit langer Spitze. Afterblätter fadenförmig.

45) Nalivia, Possart's, *††, Nov.—März, I, 1. b; L. Handb. I, S. 193 (Abb. Handb. I, S. 193, Nr. 81). Syn.: Possart's Moskauer Nalivia.

Noch sehr wenig verbreitete, aber in Zeinsen an großem Probezweige fast alljährlich voll tragende Sorte, die für die Tafel gut brauchbar, für den Haushalt sehr schätzbar ist und nie fault und die man wenigstens in trocknem Boden zu erhalten suchen sollte, die sich ohne Zweifel auch für den höheren Norden und hohe Lagen sehr eignet. Dürfte auch guten Wein geben.

Form calvillartig hochaussehend, einem weißen Wintercalvill ähnlich, doch weniger regelmäßig geformt, 3—$3^1/_4$" (73—79 Mm.) breit, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel abgerundet, nach dem Kelche stärker abnehmend, stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen in tiefer Senkung mit feinen Rippen umgeben, die auf der Kelchwölbung calvillartig sind und dann meistens deutlich über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, in weiter tiefer, berosteter Höhle, und verbreitet der Rost sich strahlig oft noch über die Stielwölbung. Schale geschmeidig, hellgrün, später citronengelb; Sonnenseite nur goldartiger. Punkte wenig bemerklich. Fleisch weiß, fein, mürbe, saftvoll, von gezuckertem, durch etwas Weinsäure gehobenem Geschmack. Diel fand den Geschmack etwas alantartig gewürzt. Kernhaus etwas, oft stark offen, Kerne zahl-

Digitized by Google

reich, stark, spitzeiförmig. Kelchröhre kurz. Baum wächst stark, bildet flache Krone, ist früh und sehr fruchtbar. Triebe leicht bewollt, leicht silberhäutig, braunroth, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, fast flach, eiförmig oder langherzförmig, Afterblätter fein lanzettlich.

46) Nonpareil, Alter, ** ††, Januar—Mai, VIII, 2. b (a); Zw. alle Formen. Handb. IV, S. 133 (Abb. Handb. IV, S. 133, Nr. 329). Synon.: Grüne Reinette (bei Diel).

Ist delicate Tafelfrucht, die man wohl am besten zwergstämmig erzieht, von der ich indeß im Hannoverschen öfter Hochstämme fand, und selbst an der Chaussee in der Nähe von Jeinsen in einem Jahre, wo wenig Stämme an der Chaussee trugen, volltragend fand, wohin die Sorte aber nicht gehört, weil sie, um nicht zu welken, lange am Baume sitzen muß. In Jeinsen trugen die Probezweige nur mäßig reich, und will die Sorte ohne Zweifel reichen Boden haben. Sehr ähnlich und eben so gut ist der Neue und Engl. Nonpareil, besonders im Geschmacke dem Alten Nonpareil fast gleich.

Form flachrund, nach Diel 3" (73 Mm.) breit, 2¼" (54 Mm.) hoch, in meiner Gegend etwas kleiner; Bauch etwas nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche mit gerundeten Linien stärker abnehmend, kaum etwas abgestumpft. Kelch langgespitzt, bald etwas offen, bald geschlossen, in flacher, enger Senkung mit Falten und Rippchen, die sehr flach über die Frucht gehen, aber oft die Rundung verschieben. Stiel bald kurz und fleischig, bald länger, in ziemlich tiefer, meist berosteter Höhle. Schale hellgrün, erst spät ziemlich gelb. Röthe oft nur gering, in meiner Gegend meist als merklicher Anflug, wie auch dunkelrothe Kreise um manche Punkte vorkommen. Punkte fein oder stärker, ziemlich häufig. Rostanflüge finden sich, nach Jahren und Boden, bald wenig, bald häufiger. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich, von erhabenem, gewürzhaftem, süßem Weingeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Adern ums Kernhaus stark vortretend. Kerne meist unvollkommen, wenn vollkommen, stark, breiteiförmig. Kelchröhre kurz. Baum mittelgroß, flachgewölbte Krone. Triebe fein wollig, etwas silberhäutig, röthlich braun, fein punktirt. Blatt fast flach, schmal- und spitzeiförmig, auch eioval. Afterblätter pfriemenförmig.

47) Nonpareil, Braddick's, ** ††, Dec.—April; VIII, 2. a; L., Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 473 (Abb. Handb. I, S. 473, Nr. 220).

Gehört zu den für Tafel und Haushalt vorzüglich schätzenswerthen, auch für trocknen Boden passenden Sorten, da der Baum auch in Jeinsen recht reich trug. Die Sorte ist schon an den stark röthlichen Trieben kenntlich. Geschmack ähnlich wie beim Alten Nonpareil.

Form flachrund, 2¾ - 3" (66—73 Mm.) breit, 2¼—2½" (54—60 Mm.) hoch. Bauch fast in der Mitte, um den Stiel flachrund

Digitized by Google

gewölbt, nach dem Kelche nur etwas stärker abnehmend und noch stark abgestumpft. Kelch feingespitzt, allermeist offen, in ziemlich tiefer, ebener oder nur einige feine Falten zeigender Senkung. Ueber die Frucht laufen bemerkbarere Erhabenheiten nicht hin, doch ist die Form öfter etwas verschoben. Stiel kurz, oft nur Butz, meist holzig, in fein berosteter, oft einen Fleischwulst zeigender Höhle. Schale gelblich grün, später etwas hochgelb. Besonnte mit beschränkter, bald matter, bald stärkerer, oft blutartiger Röthe angelaufen. Punkte ziemlich häufig, in der Röthe stärker und hellgrau. Es finden sich auch Rostanflüge und um den Kelch oft Rostüberzüge, einzeln auch Rostwarzen und dunkler rothe Flecke in der Röthe. Fleisch riecht sehr gewürzhaft, ist gelblich, fein saftreich, von delicatem, gewürzreichem, erfrischendem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne stark, breiteiförmig. Kelchröhre kurzer, etwas stumpfer Kegel. Baum wächst etwas langsam, wird nicht groß, schickt sich auch sehr zu Zwergen. Wuchs in der Baumschule rasch und pyramidal. Triebe glänzend hellbraunroth, etwas silberhäutig, fein wollig, reich punktirt. Blatt eiförmig, fast flach; Afterblätter stark, lanzettlich.

48) Nonpareil, Russet-, Nov.—Febr.; XI, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 333 (Abb. Handb. IV, S. 333, Nr. 428).

Delicate, gewürzreiche Frucht für Tafel und Küche, die auch in Zeinsen ziemlich reich trug, doch, selbst bei spätem Brechen, im Winter in Zeinsen merklich welkte, wie auch der erst länger gut wachsende Baum nachher krankte, so daß ich ihn umpfropfte. Paßt besonders auch für Zwerge in feuchtem Boden, welchen die Sorte erfordert. Die Frucht war selbst im Norden in Ostfriesland, bei Herrn Senator Doornkaat gewachsen, sehr gut und delicat. Baum hielt in Stürmen die Frucht sehr fest.

Form flach gedrückt, 2½" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, manche noch flacher und dann mittelbauchig. Bei vollkommneren Früchten Bauch stärker nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt. Nach dem Kelche beträchtlich stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft. Kelch halboffen oder geschlossen, selten ganz offen, in flacher, oft auch tieferer Senkung, mit Falten und feinrippigen Beulen umgeben, die flach, oft auch sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, seltener fleischig, in weiter, tiefer, mit grünlich zimmtfarbigem Roste besetzter Höhle, die sich allermeist über die Stielwölbung verbreitet. Schale schon vom Baume fast gelb. Sonnenseite zeigt matte, gelbliche Röthe, oder ist nur goldartiger. Anflüge und feine Ueberzüge von Rost finden sich an allen Früchten, so daß die Röthe oft nur zwischen dem Roste durchsieht. Punkte fein, bei dem Roste meist wenig bemerklich. Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftreich, von delicatem, etwas citronenartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke, ähnlich dem des

Digitized by Google

Ribston Pepping. Kernhaus geschlossen, klein; Kerne stark dick, eiförmig. Baum wächst rasch und gesund, macht kugelförmige Krone. Triebe nach oben wollig, violettbraun, ziemlich reich punktirt. Blatt breiteiförmig oder mehr rundlich, unten am Triebe groß und langoval. Afterblätter zahlreich, stark, lanzettlich.

49) Parmäne, Adam's, **††, Dec.—April. X, 2. a (b); L. Zw. in allen Formen. Str. O. Handb. IV, S. 153 (Abb. Handb. IV, S. 153, Nr. 339).

Auch diese englische Frucht gehört zu den besonders schätzbaren Sorten für Tafel und Haushalt und zeigte der Baum auch in Jeinsen im frei liegenden Garten vor dem Orte sich reich fruchtbar. Dürfte selbst für Feldpflanzungen und an Straßen taugen. Verträgt frühes Brechen und wird auch in hohen Lagen gut sein.

Form ist die schöner Parmänen, ziemlich abgestumpft konisch, hochaussehend, 2½" (60 Mm.) breit und hoch. Bauch mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt. Nach dem Kelche stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch langgespitzt in die Höhe stehend, geschlossen, in ziemlich tiefer Senkung, mit Falten umgeben, die auf dem Rande der Kelchwölbung und an der schön geformten Frucht wenig bemerklich sind. Stiel holzig, meistens schräg stehend, häufig mit anliegendem Fleischwulste, in weiter mäßig tiefer, bald glatter, bald strahlig rostiger Höhle, oft mit noch über die Stielwölbung verbreitetem Roste. Schale gelblichgrün, später ziemlich hochgelb; besonnte sind über den größeren Theil der Frucht mit etwas matter, vom Baume bräunlicher, später freundlicher werdender Röthe leicht überlaufen, in der mäßig häufig etwas kurzabgesetzte dunklere Karmoisinstreifen und Punkte sich finden. Punkte zerstreut, fein, einzeln stärker, gelbliche Rostfleckchen. Auch Rostwarzen und Rostanflüge finden sich. Fleisch stark gelblich, fein, mürbe, hinreichend saftreich, von delicatem, weinartigem, schwach zimmtartig und zugleich wie etwas citronenartig gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, mit hohler Achse; Kerne zahlreich, vollkommen, klein, spitzeiförmig: Kelchröhre flacher Kegel. Baum wächst rasch und gesund und ist früh und reich tragbar. Triebe fein wollig, unten fein silberhäutig, braunroth, unten häufiger punktirt. Blatt flach, oft auch rinnig, elliptisch oder eioval; Afterblätter lanzettlich.

50) Parmäne, Scharlachrothe, **††, Oct.—Dec. X, 2. a (b); L. Str. Pyr. Spal. Handb. I, S. 315 (Abb. Handb I, S. 315, Nr. 142).

Diese Sorte hat nicht bloß an sich durch Güte und recht reiche Tragbarkeit überall vielen Werth für Tafel und Haushalt, sondern hat im trocknen Boden gegen die wohl für die Tafel etwas delicatere Sommerparmäne den Vorzug, daß sie auch in diesem Boden fast alljährlich sehr reich trägt, während die Sommerparmäne in Jeinsen

Digitized by Google

immer nur sehr wenige Früchte brachte, sich auch weniger lange hielt, als die Scharlachrothe Parmäne. Schon in dem feuchten Sulingen trug obige mehr als die Sommerparmäne.

Form ziemlich konisch, $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) breit und hoch; Diel giebt die Größe zu 3" (73 Mm.) an. Bauch stark nach dem Stiele, um den die Frucht sich zurundet, und stark abstumpft; nach dem Kelche stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, meist halboffen, einzeln geschlossen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, auf deren Rande mehrere Erhabenheiten, die nur flach, oft kaum bemerkbar über die Frucht laufen. Stiel holzig, in geräumiger, tiefer, bald glatter, bald berosteter Höhle. Schale oft geschmeidig, glatt, mit Duft belaufen, in der Zeitigung hellgelb. Freihängende Früchte sind fast rundum mit vielen dunklen Karmoisinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch so stark roth gefärbt, daß die Färbung sich zuletzt als getuscht darstellt, wo die Frucht dann oft rundum als purpurroth erscheint und die Grundfarbe nur an der Schattenseite durchscheint. Punkte fein, in der Röthe heller umringelt. Fleisch gelblich, unter der Schale oft und besonders nach dem Kelche hin röthlich, fein, zart, saftreich, von delicatem, gewürztem, weinigem Zuckergeschmacke, den Diel als etwas zimmtartig gewürzt bezeichnet. Kernhaus geschlossen, mit hohler Achse, in welche die Kammern sich fein öffnen. Kerne vollkommen. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst rasch und trägt überall sehr reichlich. Triebe nur oben bewollt, leicht silberhäutig, violettbraunroth, nur fein punktirt. Blatt langeiförmig. Afterblätter pfriemenförmig.

51) Parmäne, Sommer-, **††, Ende Spt., 5 Wochen; X, 2. a (b); Spal. Zw. alle Formen. Handb. I, S. 311 (Abb. Handb. I, S. 311, Nr. 140). Synonyme: Engl. Birnreinette, Schleswiger Erdbeerapfel, Rother Wiener Sommerapfel, Kaisertafelapfel, und bei Göttingen, eben so falsch als ziemlich allgemein, Astracanscher Sommerapfel.

Wird als edle frühe Herbstfrucht bereits allgemein zum Anbau empfohlen und bisher noch mehr, als die Scharlachrothe Parmäne, welche, nach meinem Erachten noch viel mehr als die Sommerparmäne gebaut werden sollte. Für die Tafel ist die Sommerparmäne, besonders auch wegen ihres zarten Fleisches, wohl noch etwas vorzüglicher, hält sich aber weniger lange und trägt in trocknem Boden höchst wenig. Seit 1854 stand in Jeinsen eine groß gewordene gesunde Pyramide, welche immer nur höchst wenige Früchte, häufig keine hatte, während der nahe stehende Zwergbaum der Scharlachrothen Parmäne fast alljährlich sehr voll trug.

Form hochgebaut, hat die schöne Parmänenform 3" (73 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie sanft

Digitized by Google

stärker ab und endigt mäßig abgestumpft. Häufig ist die eine Hälfte kleiner als die andere. Kelch langgespitzt in die Höhe stehend, offen, in tiefer, geräumiger, schüsselförmiger, ebener Senkung. Auch über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten finden sich allermeist nicht. Stiel ziemlich stark, in weiter, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle. Schale glatt, geschmeidig gelblich grün, später citronengelb; Sonnenseite ist mit etwas trübem Roth überlaufen, in welchem manche carmoisinrothe Streifen sich finden. Punkte zahlreich, häufig grün umringelt. Geruch ziemlich stark. Fleisch gelblich weiß, zart, saftvoll von rosenartigem, erhabenem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne klein, häufig taub. Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst lebhaft, ist nach Diel sehr fruchtbar und gegen Witterung nicht empfindlich. Triebe fein wollig, braunroth, wenig punktirt. Blatt klein elliptisch, Afterblätter klein, lanzettförmig.

52) Parmäne, Winter-Gold-, **††, Nov.—April; XII, 2. a; L. Str.!! Zw. in jeder Form. Handb. I, S. 165 (Abb. Handb. I, S. 165, Nr. 61).

Ist diejenige Frucht, welche man am meisten anpflanzen sollte, die auch fast überall schon am häufigsten gebaut wird, da sie buchstäblich überall gut gedeiht und recht reichlich trägt. Für ihre Werthschätzung auch im Auslande zeugt es, daß sie in England König der Aepfel, in Frankreich Königin der Reinetten genannt wird. Für die Tafel sind manche andere Sorten gewürzter und noch delicater, für die Küche aber ist obige ganz besonders brauchbar und schon Apfelbrei davon ist vorzüglich schmackhaft. Giebt auch guten Obstwein.

Form bald etwas kugelförmig, bald hochaussehend, konisch, stark abgestumpft, hochstämmig $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, $2^1/_2$—$2^3/_4$" (62—66 Mm.) hoch. Bauch sitzt bei flachen Früchten fast in der Mitte, bei parmäneförmigen mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch offen, mit zurückgeschlagenen Blättchen, in tiefer schüsselförmiger Einsenkung, mit nur wenigen Falten; bei großen Früchten ziehen sich flache Erhabenheiten über die Frucht hin. Bauch meist eben. Stiel holzig, oft recht kurz, in tiefer, lange grünlich bleibender, berosteter Höhle. Schale glänzend, weißlich gelb, später goldgelb. Sonnenseite ist goldartig geröthet, mit ziemlich vielen kurzabgesetzten Streifen darin und dazwischen noch punktirt. Oft findet sich etwas Rost. Fleisch gelblich, fein, saftreich, von erhabenem, angenehmem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne vollkommen, breiteiförmig oder rundlich; Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst lebhaft, schön pyramidal, wird nur mäßig groß; Krone hochgebaut kegelförmig oder pyramidal. Triebe wollig, unten stark silberhäutig, dunkelbraunroth, fein und nicht zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, Afterblätter fadenförmig oder pfriemenförmig.

Digitized by Google

53) Pepping, Deutscher Gold-, **††, Dec.—Mai; VIII, 2. b; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 133 (Abb. Handb. I, S. 133, Nr. 51).

Ist für Tafel und Haushalt ganz besonders schätzbare Frucht, die selbst in Jeinsen reich trug. Für die Tafel von Dec.—März am besten, geschmort, mit Zusatz von etwas Anis, wie wir die Frucht in Jeinsen gern aßen, haben wir sie oft noch um Pfingsten gegessen. Vom Baume gleich in den Keller gebracht, hielten die Früchte sich bis Johannis. Diese müssen in warmen Jahren bis Mitte Oct., in kalten noch 6—8 Tage länger am Baume sitzen, um im Winter nicht zu welken, sitzen aber auch in starken Stürmen sehr fest. Bei Göttingen hat man die Sorte selbst an Chausseen mit Erfolg angepflanzt, wo die Früchte gut bezahlt sind; dies ist indeß nicht zweckmäßig, da man allgemein die Früchte an den Chausseen schon etwas vor Michaelis verkauft und sie dann gleich gebrochen werden. Die Käufer müssen sie trocknen, ehe sie welken; so früh gebrochen haben sie aber auch noch nicht recht edlen Geschmack. Giebt sicher auch guten Wein.

Form meistens ziemlich platt, oft auch hochaussehend, etwas konisch, vom Hochstamm $2^1/_3$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch allermeist in der Mitte am Stiel plattrund gewölbt; auch nach dem Kelche meist nicht abnehmender gewölbt und stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen oder halb offen, in weiter schüsselförmiger, meist einige feine Falten zeigender Senkung. Bauch schön gerundet. Stiel kurz, oft nur Butz, in ziemlich tiefer, oft durch Stielwulst verengerter, rostfarbiger Höhle. Schale grüngelb, später hohes, goldartiges Gelb. Anflüge von Rost oder stellenweise Ueberzüge davon finden sich fast an jeder Frucht. Punkte zertheilt. Fleisch sehr gelblich, fein, saftreich von gewürzreichem, delicatem, süßweinigem Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen; Kerne vollkommen, stark, ziemlich eiförmig; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst in der Jugend rasch, schön pyramidal, wird groß und bildet hochgewölbte, reich verzweigte Krone. Der recht große Baum in Jeinsen bedeckt mit den Kronenzweigen einen Raum von 26' im Durchmesser und brachte wiederholt 18—20 Himpten Früchte. Triebe sehr gerade, gelblich grün, schwach braun überlaufen, meist silberhäutig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt rinnig, eiförmig, auch oval. Afterblätter lanzettlich.

Anm. Der ähnliche Engl. Goldpepping ist noch delicater süßweinig, als obiger, giebt auch sehr guten Wein, paßt aber nur für feuchten Boden und trug in Jeinsen nur 1877 und da sehr voll. Im Ganzen paßt er für Norddeutschland wohl nicht. Daß er zu den schon absterbenden Sorten gehöre, ist Fabel, und in feuchtem Boden in England wächst er auch jetzt noch kräftig und gesund.

Digitized by Google

54) Pepping, Gelber Lavendel-, fast ** ††, Anf. Spt.—W.; VIII, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 133 (Abb. Handb. IV, S. 113, Nr. 319).

Ist recht schätzbare, etwas spätere Sommerfrucht für Tafel und Haushalt. Der große Probezweig trug auch in Jeinsen fast jährlich und meist voll. Verdient recht häufige Anpflanzung.

Form zwischen kugelig und abgestumpft konisch, vom Hochstamme $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte oder wenig mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt. Nach dem Kelche etwas mehr abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch kleinblättrig, geschlossen, in etwas flacher, weiter Senkung, mit Falten, die auf der Kelchwölbung sich etwas stärker erheben, aber nur sehr flach über den Bauch hinlaufen. Stiel bald etwas fleischig, bald holzig, in ziemlich tiefer, bald glatter, bald strahlig rostiger Höhle. Schale stark geschmeidig, hellcitronengelb, Sonnenseite goldartiger. Röthe fehlt und findet sich nur als Einfassung um einzelne Punkte, welche bald mehr, bald weniger zahlreich und stark sind; einzeln finden sich Rostwarzen. Geruch merklich, nach Diel ungemein stark. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich, etwas reinetteartig, von edlem, fein weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, mit nur etwas in die Achse geöffneten Kammern. Kerne bald mehr, bald weniger zahlreich, stark, spitz. Kelchröhre breiter Kegel oder Trichter. Baum wächst lebhaft, bildet kugelförmige Krone. Triebe bewollt, dunkelbraunroth, zerstreut punktirt. Blatt etwas rinnig, eiförmig oder lang eiförmig, unten am Triebe größer, mehr oval; Afterblätter meist pfriemenförmig.

Anm. Gleichzeitig reift mit dem obigen der etwas schönere in Jeinsen auch gut tragbare Engl. Scharlachpepping (Rother Quarrendon), Handb. I, S. 223, der auch mit Vortheil angepflanzt werden kann. Für die Tafel ist er nicht ganz so edel als der vorige, aber etwas größer, für die Küche sehr gut und leicht kenntlich daran, daß er rundum stark scharlachroth verwaschen, mittelbauchig, an beiden Enden abgestumpft und die Form etwas fünfeckig ist, $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch.

55) Pepping, Hughe's Gold-, **††, Nov.—April; VIII, 1. b; Pyr. Spal. Handb. I, S. 289 (Abb. Handb. 1, S. 289, Nr. 129). („Hughe's" wird fast wie Juhs ausgesprochen.) Synon. wohl Franklins Goldpepping, der jedoch in Amerika erzogen sein soll.

Ist ohne Zweifel einer von den vielen Sämlingen des Engl. Goldpepping, ihm sehr ähnlich, aber von weniger süßweinigem, etwas einschneidend weinigem Geschmacke, bleibt aber eine schätzenswerthe Frucht, die auch in Jeinsen sich sehr fruchtbar zeigte. Für feuchten Boden ist wohl noch vorzüglicher Scott's Reinette, die in Jeinsen auch reich trug, aber zu klein blieb.

Form theils hochausschend, etwas zum abgestumpft Konischen

Digitized by Google

neigend, fast 2½" (60 Mm.) breit und hoch, theils flachrund und so meistens in dem trocknen Jeinsen, wo die Frucht auch kleiner blieb. Bauch etwas mehr nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch laugblättrig, meistens offen, oft auch geschlossen, in geräumiger tiefer Senkung mit Falten. Am Bauche nur sehr flache Erhabenheiten, doch eine Hälfte der Frucht oft höher als die andere. Stiel kurz, holzig, in lange grün bleibender Höhle. Schale etwas geschmeidig, citronengelb, ohne alle Röthe und Sonnenseite nur höher goldgelb; doch finden sich um manche Punkte rothe Fleckchen. Punkte fein. Fleisch gelblich weiß, fein saftvoll, von gewürzhaftem, erfrischendem, etwas einschneidendem, weinigem Geschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne stark, vollkommen, Kelchröhre kurz, kegelförmig. Baum gesund, wächst gemäßigt, macht viel Holz und kegelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Triebe oben wollig, silberhäutig, hellbraunroth, mit ziemlich vielen recht feinen Punkten. Blatt klein, langeiförmig oder elliptisch. Afterblätter fadenförmig.

Anm. Noch reicher als der obige trug in Jeinsen der auch ähnliche, doch etwas kleinere, mehr rundliche, etwas heller gelb gefärbte Downton Pepping (Handb. I, S. 475), dessen Geschmack ich als erfrischend, süßweinsäuerlich und recht angenehm bezeichnete. Dieser würde sich besonders für Zwerge, am besten wohl Espalier oder Cordon eignen (als Pyramide etwas breit), wo die Frucht auch größer sein würde. Dieser sowohl als auch der obige dürften guten Obstwein geben.

56) Pepping, Kleiner Stein-, ** ††, Dec. bis in Sommer; X, 2. a; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 323 (Abb. Handb. I, S. 323, Nr. 146).

Die sehr geschätzte Carmeliterreinette, welche zu ihrer Güte und reichen Tragbarkeit feuchten Boden erfordert, war in dem trocknen Jeinser Boden völlig unbrauchbar und wird für trocknen Boden am besten durch die hier vorliegende Frucht ersetzt, die in Jeinsen recht reich trug, zwar etwas kleiner ist, als die Carmeliterreinette, aber in Geschmack und Güte ihr sehr nahe steht, sich selbst noch länger hält. Ist englischen Ursprungs.

Form bald flachrund, bald hochausseheud und etwas walzenförmig, in Jeinsen hochstämmig, fast 2½" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch bald in der Mitte, mit nach beiden Seiten gleichmäßigen, flachrunden Wölbungen, bald mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch breitblättrig, halb offen, bei großen Exemplaren offen, in mäßig tiefer Senkung, mit Falten, die auf dem Rande der Kelchsenkung oft flache Erhabenheiten bilden, die aber wenig über den schön gerundeten Bauch hinlaufen. Stiel dünn, holzig, in nicht tiefer, häufig noch durch Stielwulst

Digitized by Google

verengerter, meist ziemlich rostfreier Höhle. Schale gelblich grün, später gelb; ein beträchtlicher Theil der Frucht mit etwas unansehnlicher Röthe überlaufen, mit etwas dunkleren Streifen darin; weniger besonnte haben nur Anflug von Röthe mit einzelnen Streifen und matter Punktirung dazwischen. Punkte zahlreich, fein, heller gelb oder blasser roth umringelt, manchmal schwärzlich eingefaßt. Fleisch grünlich gelb, fein saftreich, von sehr angenehmem, etwas weinartigem, gewürzreichem Geschmacke. Kernhaus meist geschlossen, Kerne nur zum Theil vollkommen. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum mittelgroß, sehr fruchtbar. Triebe braunröthlich, mäßig punktirt. Blatt eiförmig oder elliptisch, am Fruchtholze schmal und lang; Afterblätter lanzettlich.

Anm. Ist nicht zu verwechseln mit dem Neuen Steinpepping (Handb. IV, S. 149). Dieser schmeckt ähnlich und noch delicater und stärker gewürzt, als der Russet-Nonpareil, welkte auch nicht, doch konnte ich ihn (nur zufällig) in Jeinsen nicht recht aufbringen und habe über Tragbarkeit in Jeinsen keine Resultate. Zwergstämmig möchte man ihn jedenfalls anziehen, da die Sorte wahrscheinlich sehr werthvoll ist.

57) Pepping, London-, fast ** ††, Dec.—Mai; VIII, 1. b; L. Str. O. Zw. in allen Formen; Handb. IV, S. 123 (Abb. Handb. IV, S. 123, Nr. 324). Syn.: Große Reinette aus London.

Gehörte auch in Jeinsen zu den recht reich und fast alljährlich tragenden Sorten und wird mit Recht sehr empfohlen. Hat sich schon ziemlich verbreitet und wurde mir, um den Namen zu erfahren, aus sehr verschiedenen Gegenden als werthvolle Frucht zugesandt. Ist an 5 starken, gleich vom Kelche beginnenden und nicht weit über die Kelchwölbung hinaus gehenden, sternförmig stehenden Rippen ziemlich sicher kenntlich und heißt davon in England auch mit 5 Rippen gekrönter Apfel.

Form etwas kugelig, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, 2—$2^1/_4$" (49—54 Mm.) hoch, um den Stiel flach und gewölbt, nach dem Kelche, erst etwas mehr, nach der Spitze hin, stärker abnehmend und nur mäßig abgestumpft. Kelch langblättrig, halboffen, bei kleineren geschlossen, ist von 5 mehr oder weniger, meist recht deutlich hervortretenden Rippen umgeben, die sich am Bauche mehr verlieren. Stiel mittellang, holzig, in strahlig rostiger Höhle. Schale glatt, geschmeidig, schön gelb; Sonnenseite etwas höher gelb, recht oft ist auch ein Theil der Sonnenseite unansehnlich braunroth verwaschen und darin auch wohl mit etwas stärkerem Roth gestreift und gefleckt. Punkte meist fein, oft nur weißliche Schalentupfen. Fleisch gelblich weiß, fein, ziemlich saftreich, von angenehmem, gewürzigem, süßlichsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus ziemlich offen, mit wenigen, doch vollkommenen Kernen. Kelchhöhle langer Kegel. Baum wächst rasch und gesund, bildet kugelförmige Krone. Triebe violettbraun, zahlreich punktirt;

Digitized by Google

Blatt fast flach, langeiförmig, am Fruchtholze langoval, oft umgekehrt eilanzettlich.

58) Pepping, Marmorirter Sommer-, **††, Ende Spt. 8 Wochen, X, 1. a; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 139 (Abb. Lucas' beste Tafeläpfel, Nr. 12).

Ist leicht kenntliche, recht werthvolle Tafelfrucht, die bei mir hochstämmig noch nicht zu klein wurde, sich indeß besonders zur Erziehung auf Zwergstämmen eignet. In Jeinsen trug ein lange vorhandener Probezweig nur in 2 oder 3 Jahren etliche Früchte und wird die Sorte zu reicher Tragbarkeit feuchten Boden erfordern. In Nienburg und Sulingen trug er reich.

Form kugelig, oft etwas unregelmäßig, oft auch hochaussehend, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $1^3/_4$—2" (42—49 Mm.) hoch, von Pyramide hatte ich Früchte, die $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch waren. Von der Mitte des Bauches nimmt er nach dem Kelche etwas stärker ab. Kelch weit offen, eine tiefe Kelchhöhle zeigend, in ziemlich tiefer Senkung mit vielen, perlförmigen feinen Rippen umgeben, wovon nur wenige etwas kantig über die Frucht hinlaufen. Stiel kurz, oft ein Butz, in enger etwas tiefer, mit feinem Roste belegter und umgebener Höhle. Schale glänzend, geschmeidig, häufig fettig, dünn, mit trübem Grün, Gelb und Roth wie marmorirt überlaufen, so daß fast die ganze Frucht mit theils punktirtem, theils marmorirtem, theils geflammtem Roth bedeckt ist. Das Roth wird auf der Sonnenseite sichtbarer und bemerkt man mehrere etwas blutartige Streifen, die wie unter der Schale versteckt erscheinen. Punkte zerstreut, doch deutlich, fein grünlich weiß. Fleisch gelblich weiß, fein, saftvoll, mürbe, von zuckerartigem, durch feine Weinsäure gehobenem Geschmack, dem des Edelborsdorfer ähnlich. Kernhaus geschlossen, mit vielen, vollkommenen Kernen; Kelchröhre ziemlich tief herabgehender Kegel. Baum wächst lebhaft, geht mit den Aesten schön in die Luft und macht viel kurzes, steifes Fruchtholz. Triebe braunroth, sehr wenig punktirt. Blatt länglich oval. Afterblättchen fehlen, oder man sieht nur Spur davon.

59) Pepping, Parker's, **††, Dec.—April; XI, I. b; L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 339 (Abb. Handb. I, S. 339, Nr. 154).

Für Tafel und Haushalt sehr werthvolle Frucht, die auch in Jeinsen reich trug und da nur einige Neigung zum Welken zeigte. Ist englische Sorte, die in England jetzt unter anderem Namen existiren wird. Die Sorte wird auch für rauhere Gegenden passen.

Form neigt zum Kugeligen, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_2$" (59 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel schön zugerundet; nach dem Kelche ebenso, oder nur etwas mehr abnehmend. Kelch langgespitzt, geschlossen, wenn fehlerhaft etwas offen, in geräumiger recht tiefer,

Digitized by Google

mit einigen Falten umgebener Senkung, aus der bei manchen Früchten deutlich einige Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, doch die schöne Form wenig entstellen. Stiel holzig, oft sehr kurz, in tiefer rostfarbiger, im Grunde lange grüner Höhle. Schale meist fein rauh, hellgrün, später citronengelb. Die Frucht ist fast rundum mit gelbgrauem Rost überzogen. Besonnte haben oft wenig Rost, wobei man auf der Sonnenseite mitunter etwas Streifenartiges und dazwischen Punktirtes bemerkt. Punkte wenig bemerklich, im Roste weißgrau; oft finden sich Warzen. Fleisch gelbweiß, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern enthalten viele, vollkommene Kerne. Kelchröhre kurzer Cylinder oder Trichter. Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit den Aesten schön in die Luft, belaubt sich stark, trägt ungemein voll. Triebe nach oben wollig, fein silberhäutig, violettbraunroth, fein punktirt. Blatt klein, elliptisch. Afterblätter lanzettförmig.

60) Ribston Pepping, **††, Dec.—April; XII, 1.b; in feuchtem Boden L. Str. Spal. Cordon. Handb. I, S. 353 (Abb. Handb. I, S. 353, Nr. 161). Synonyme: Engl. Granatreinette, Traver's Goldreinette.

Die berühmte in Ribston in England entstandene Frucht gehört in feuchtem Boden zu den delicatesten und besten Sorten, während der Baum in trocknem Boden gar nicht gepflanzt werden darf, wo der wohl gut wachsende Baum fast gar nichts trägt. Ich sah volltragende Bäume nur in feuchtem Boden. Ein in Jeinsen 1854 gepflanzter Hochstamm des obigen, nebst Pyramide der Granatreinette wuchsen gesund und wurden sehr groß, hatten aber immer, nach reichster Blüthe, nur einzelne Früchte, die auch weniger edlen Geschmack zeigten. Ein in Jeinsen, im Garten beim Hause, etwas tiefer und mehr nach dem Bache hin stehender Baum, den ich 1854 mit Ribston Pepping umpfropfte, trug etwas mehr, aber nie voll, und mehrere junge Stämme in der Baumschule, die stark krebsig geworden waren (woran der Baum in feuchtem Boden nicht leidet), ließ ich lange stehen, um zu sehen, ob sie nicht besser tragen würden, sie warfen aber die Blüthen immer taub ab. — Die Frucht paßt sehr auch für hohe und rauhe Lagen, und am delicatesten waren Früchte, die ich aus einem ziemlich hoch in Norwegen an den Fjords gelegenen Orte bekam. — Man hat neuerdings die Muscatreinette dem Ribston Pepping vorziehen wollen, doch mit vielem Unrecht, denn nicht nur ist auch die Muscatreinette nur in feuchtem Boden reich tragbar, sondern, obwohl auch edle Tafelfrucht, ist sie doch nicht so delicat für die Tafel, wie der Ribston Pepping, und daß dieser vorzüglicher sei, geht schon daraus hervor, daß er die in England früher auch geschätzte, reich tragende, dort gewöhnlich Neverfail (nie fehlende) genannte Frucht in recht kurzer Zeit in ganz England fast verdrängt

Digitized by Google

hat. — Die Frucht muß auch sehr guten Wein geben. In ihrem ganzen Wohlgeschmacke hatte ich sie in Bardowieck und Sulingen. Auch in dem feuchten Boden des Herrn Inspectors Palandt in Hildesheim war der Ribston eben so reich tragbar, wie wahrhaft delicat, und konnte er die Früchte immer zu dem doppelten Werthe anderer guter Tafeläpfel verkaufen.

Form neigt mehr zur Kugelform, als eine Winter-Goldparmäne; oft hatte ich Früchte von 3" (73 Mm.) Breite und $2^3/_4$" (66 Mm.) Höhe. Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stile hin, um denselben flachrund gewölbt; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und noch stark abgestumpft. Kelch klein, geschlossen, mit Falten umgeben, in nicht tiefer, meist geräumiger Senkung, aus der mehrere flache Erhabenheiten über die Frucht hingehen und mitunter die schöne Form etwas entstellen. Stiel holzig, kurz, in weiter, tiefer, nicht selten durch Fleischwulst verengerter, berosteter Höhle. Schale gelblich grün, später hohes Gelb. Sonnenseite und oft selbst ein Theil der Schattenseite ist mit etwas düsterem, später freundlicherem Roth gestreift und dazwischen leicht roth überlaufen oder punktirt; selten tritt die Röthe an der Sonnenseite wie verwaschen auf. Punkte zerstreut, in der Röthe oft grau. Gewürzter Geruch ist ziemlich stark. Rostanflüge ziemlich häufig. Fleisch gelblich, fein, saftreich, von delicatem, zimmtartig, oder wie rosmarinartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne theils unvollkommen, Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wird groß, macht breite etwas lichte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und trägt in feuchtem Boden früh und reich. Triebe bewollt, leicht silberhäutig, violettbraunroth, zerstreut, doch deutlich punktirt. Blatt elliptisch oder eiförmig, rinnig; Afterblätter pfriemenförmig oder lanzettlich.

61) Pepping, Rothbackiger Winter-, **††, Dec.—Mai; X, 1.a; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 309 (Abb. Handb. IV, S. 309, Nr. 416).

Gehört in feuchtem und trocknem Boden zu den allertragbarsten Sorten, und saßen 2 große Probezweige auch in Jeinsen fast alljährlich und auch in Mißjahren sehr voll. In Jeinsen welkte die Frucht im Winter stark, und verbrauchte ich die Früchte bald zum Trocknen, wozu sie sehr passen, doch steht das Welken jetzt der Anpflanzung der Sorte in trocknem Boden nicht mehr entgegen, da nach von mir gemachter Erfahrung man sie vor dem Welken bewahren kann, wenn man sie in Kasten legt, die man mit einem Deckel verschließt, um das Ausdünsten der Früchte zu verhindern. — Ist ähnlich, doch nicht identisch mit der Gäsdonker Reinette, größer und in Nienburg, wie in Jeinsen weit reicher tragend als die Gäsdonker Reinette, so daß diese durch die hier vorliegende Frucht sehr entbehrlich wird. Probezweige des obigen und der Gäsdonker Reinette saßen wohl 14 Jahre

Digitized by Google

nicht weit von einander im Garten vor dem Orte, in welcher Zeit der obige wohl 12mal so viele Früchte brachte als die Gäsdonker Reinette, deren Baum auch etwas andere Vegetation hat. Im pomologischen Garten in Braunschweig und bei Herrn Kunstgärtner Späth in Berlin sind Reiser und Bäume dieser Sorte noch zu haben.

Form bald flachrund, bald mehr abgestumpft konisch, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2-2^1/_2$" (40—60) hoch. Bauch bei flachgeformten fast in der Mitte, bei hochausssehenden mehr nach dem Stiele hin; um den Stiel in beiden Formen flachrund gewölbt, nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, mit zurückgebogenen, fast aufliegenden Ausschnitten, öfter in flacher, oft tieferer Senkung, von Falten und Rippchen umgeben, die meist flachkantig über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, kurz, in mäßig weiter und tiefer, mit Rost belegter Höhle, der sich meist noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale hellgrün, später hellgelb; freihängende an der ganzen Sonnenseite mit glänzendem, blutartigem Roth verwaschen. Oft war in meiner Gegend die Röthe auch matt und unbedeutend. In manchen Jahren findet sich an der ganzen Frucht viel zimmtfarbiger Rost, durch welchen die Röthe nur hindurchscheint. Punkte oft kleine Roststernchen, bei starkberosteten Früchten weniger bemerklich. Fleisch gelblich, fein, saftreich, von delicatem, gewürzreichem, fast süßweinigem Geschmacke. Kernhaus etwas offen oder geschlossen, enthält viele, ziemlich eiförmige Kerne. Kelchröhre kegelförmig. Baum wächst kräftig und gesund, geht rasch in die Luft und bildet recht zahlreiches kurzes Fruchtholz, das bald und außerordentlich voll trägt. Triebe fein bewollt, erdartig bräunlich, silberhäutig gefleckt, zahlreich und stark punktirt. Blatt groß, rinnig, eiförmig oder elliptisch. Afterblätter lanzettlich.

62) Pepping, Weißer Kentischer, fast ** ††, Dec.—Mai; L. Str. O.; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 129 (Abb. Handb. I, S. 129, Nr. 49).

War in Bardowieck und Sulingen eine vorzügliche und gute Frucht, die bei Herrn Rentmeister Woltmann in Zeren im Hannoverschen, der die Sorte gar sehr empfahl, beträchtlich groß wurde, so wie auch Herr Senator Doornkaat in Norden in Ostfriesland sie sehr empfahl. In Jeinsen wollte selbst der Baum nicht recht fort und trug wenig, und eben so wenig wollte ein aus meiner Baumschule gekommener Baum in dem benachbarten Schulenburg fort, wo er etwas hoch steht. Es blieb unentschieden, ob die Sorte leichten Boden mehr liebt, als lehmigen, oder ob, wie wahrscheinlicher, der Baum nur feuchten Boden haben will. In Jeinsen gedieh dagegen besser und war gut tragbar der Rothe kentische Pepping, welcher eine stark rothgestreifte und zwischen den Streifen rothangelaufene Frucht ist.

Digitized by Google

Form mehr etwas kugelförmig als flachrund; Bauch oft in der Mitte, bei großen Früchten mehr nach dem Stiele hin, um den Stiel flachrund gewölbt; in beiden Formen nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bei Herrn Rentmeister Woltmann $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, wie ihn das Handbuch auch darstellt, das aber Reifezeit, Dauer und Werth unrichtig angiebt. Kelch langgespitzt, ziemlich offen in weiter, oft wenig tiefer Senkung mit feinen Falten; auch über die Frucht laufen mehrere rippenartige Erhabenheiten hin. Stiel holzig, kurz, in geräumiger, tiefer, lange grün bleibender, meist etwas rostiger Höhle. Schale geschmeidig, grünlich hellgelb, später citronengelb ohne Röthe, nach der Sonnenseite nur goldartiger. Punkte fein. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich, von fein gewürzhaftem, süßem Weingeschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne zahlreich, vollkommen, spitz. Kelchröhre breiter Kegel. Baum wächst stark, geht gut in die Luft und trägt reichlich. Triebe fein wollig, blutartig, glänzend dunkelroth, oben fein, nach unten stärker punktirt. Blatt langherzförmig oder eiförmig; Afterblätter langpfriemenförmig.

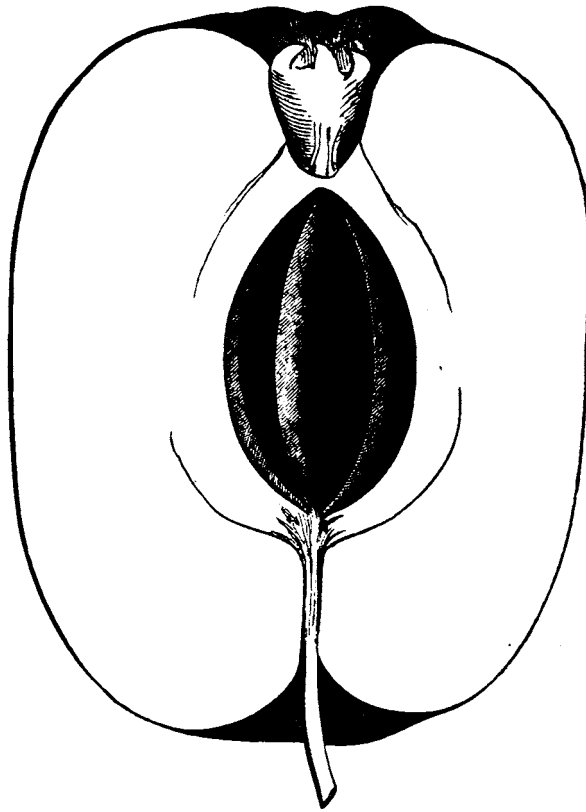
63) Prinzenapfel, **††, Ende Spt., 8 Wochen. II, 3. b; L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 57 (Abb. s. S. 178). Synon.: Melonenapfel, Haberapfel, Bunter Langhans, Hasenkopf von Lübben.

Sehr schätzenswerth für Tafel und Haushalt. In Jeinsen trug ein seit 1854 in immer stark gedüngtem Grubelande stehender, großer Baum immer etwas, aber nie voll, während im Pfarrgarten, in dem nahen Schulenburg, der wenig gedüngte Baum nicht nur wuchshafter war, sondern auch immer reich trug. Auch ein in Bardowieck nahe am Flusse recht feucht stehender, großer Baum saß immer sehr voll. Verlangt also feuchteu Boden und in solchem gedeiht er auch an Landstraßen und in Feldpflanzungen. — Die Sorte ist leicht kenntlich.

Form etwas veränderlich, meist walzenförmig, bald auch ein wenig stärker nach dem Kelche, oft selbst nach dem Stiele etwas stärker abnehmend, als nach dem Kelche, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, $3^1/_4$—$3^1/_2$" (79—85 Mm.) hoch. Kelch geschlossen, oder halb offen, spitzblättrig, in geräumiger Senkung, auf deren Rande sich meist einige beulenartige Rippen bilden, die breitkantig über die Frucht hinlaufen und die Rundung, die meist schön ist, einzeln verschieben. Stiel dünn, holzig, in enger, tiefer, bald nur etwas rostiger, bald mit rauhem Roste bekleideter Höhle. Schale fein, oft etwas geschmeidig, grünlich gelb, später blaß citronengelb. Besonnte sind fast rundherum mit schönen Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen punktirt. Punkte wenig vorhanden, nur in der Grundfarbe bemerklich. Geruch ziemlich stark. Fleisch gelblich weiß, fein, mürbe, von erhabenem, ein flüchtiges Gewürz zeigendem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist weit

Digitized by Google

offen, oft unregelmäßig. Kerne wenig vorhanden, Kelchröhre breiter Kegel. Baum wächst lebhaft, wird ziemlich groß, bildet leicht ver-



Prinzenapfel, von Hartwig aus Lübeck 1868 (nennt ihn auch Nonnenapfel).

zweigte, hochkugelförmige Krone und trägt früh und reich. Triebe etwas bewollt, hellbraun, wenig punktirt. Blatt ziemlich groß, oval; Afterblätter fehlen allermeist.

64) Rambour, Lütticher, ††, Dec.—Juni; VI, 2. b; L., Str. Handb. I, S. 259 (Abb. Handb. I, S. 259, Nr. 114).

Sehr guter, nicht leicht faulender Haushaltsapfel, der auch in Zeinsen gut trug. Er hat in Zeinsen eine etwas flache Krone gemacht, deren Aeste durch die Schwere der Früchte herabhängen, und paßt die Sorte dadurch weniger an Landstraßen und für Feldpflanzungen, doch kann man mit dem Messer leicht nachhelfen.

Digitized by Google

Form neigt zur Kugelform, meist hochaussehend und einzeln zur abgestumpft konischen neigend. Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; Wölbung um den Stiel flachrund; nach dem Kelche etwas stärker abnehmend und ziemlich stark abgestumpft; $3^1/_4$" (79 Mm.) breit, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) hoch. Kelch breitblättrig, geschlossen, oft verstümmelt, in geräumiger, tiefer Senkung, auf deren Rande flache Beulen sich erheben, die breit über die Frucht hinlaufen und die Hälften häufig ungleich machen. Stiel dünn, holzig, in tiefer, trichterförmiger, zuweilen glatter, meistens ziemlich stark berosteter Höhle. Schale grünlich gelb, später hellcitronengelb, wovon wenig rein zu sehen, da mattbraune Röthe die Frucht größtentheils und an stark besonnten Stellen stark überzieht. Manche Exemplare haben Rostfiguren. Punkte zerstreut, fein, etwas stärker an der Sonnenseite. Fleisch grünlich weiß, saftvoll, von süßweinsäuerlichem, erfrischendem Geschmacke. Kernhaus klein, fast geschlossen. Kerne vollkommen, groß, spitz; Kelchröhre breiter Kegel. Baum wächst stark, in der Baumschule gerade aufstrebend, wird groß. Triebe fein bewollt, silberhäutig, dunkelbraunroth, fein punktirt. Blatt groß, flach, eiförmig oder rundelliptisch. Afterblätter pfriemenförmig, oft lanzettlich.

65) Reinette, Ananas-, **††, Nov.—März; VIII, 2. (1.) a; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 131 (Abb. Lucas' beste Tafeläpfel Nr. 45).

Ist eine, mindestens für Süddeutschland sehr werthvolle delicate Frucht, die man auf der Versammlung in Potsdam für Norddeutschland als dort zu säuerlich ganz verwerfen wollte. Sie wurde indeß nicht nur in Potsdam von manchen in Norddeutschland wohnenden Personen als recht werthvoll bezeichnet, sondern die Differenzen der Ansichten erklären sich vielleicht dadurch, daß sie nur in trocknem Boden zu säuerlich ist, auch zu klein bleibt. So war es in Jeinsen, wo ein recht großer Probezweig meistens recht voll trug. Vielleicht liebt sie auch leichten Boden mehr als schwereren, und so sah ich aus leichtem Boden bei Celle noch 1878 Früchte, die merklich größer, auch nicht so einschneidend säuerlich waren als meine Jeinser Früchte und sehr angenehm schmeckten. Weitere Beobachtungen müssen mehr darüber entscheiden. Ueber die Frucht urtheilt Diel, daß sie den Engl. Goldpepping an delicatem, süßweinartigem Geschmacke übertreffe. Giebt auch guten Wein. In manchem Boden neigt der Baum stärker zu Krebs.

Form hochaussehend, etwas zur abgestumpft konischen neigend, $2^3/_4$" (60 Mm.) breit und hoch, oft $^1/_2$" niedriger. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch fein- und langgespitzt, sternförmig aufliegend, offen, in meist ziemlich flacher Einsenkung mit kleinen Falten, von denen nichts bemerklicher über die schön gerundete

Digitized by Google

Frucht hinläuft. Stiel dünn, holzig, in tiefer, oft flacher, fein rostfarbiger Höhle. Schale glatt, strohgelb, später goldgelb; Röthe fehlt, meist auch Rost. Punkte zahlreich, gleichmäßig verbreitet, sehr deutlich, manche bilden kleine Sternchen. Fleisch gelblich, sehr saftvoll, sehr fein, von erfrischendem, erhabenem, weinartigem Zuckergeschmacke, dem des Engl. Goldpeppings ähnlich. Kernhaus groß, oft offen, mit vielen vollkommenen Kernen. Kelchröhre kurzer, schmaler Cylinder. Baum wächst gut, ist gleich kenntlich an den dicken, steifen, geraden Trieben mit dicht bei einander stehenden Augen und pyramidalem Wuchse, wird nicht groß und ist früh und äußerst fruchtbar. Triebe trüb braunroth, nach unten olivengrün, fein silberhäutig, nach oben wollig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt klein, mehr eiförmig als herzförmig; Afterblätter fadenförmig.

66) Reinette, Baumann's, **††, Dec.—Mai; X, 1. (2.), b; L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 485 (Abb. Handb. I, S. 485, Nr. 226). Synon.: Couronne des Dames.

Gehört zu den für Tafel und Haushalt gleich werthvollen Sorten, die auch in trocknem Boden reich tragbar sind und gesund wachsen. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Form ziemlich flachrund, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, große Exemplare, selbst von Hochstämmen $3^1/_2$" (85 Mm.) breit und $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, bei großen Exemplaren mehr nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab. Kelch feingespitzt, in die Höhe stehend, halb, oft ganz offen, in tiefer, geräumiger, schüsselförmiger Senkung mit Fleischperlen und Falten umgeben, die sich sichtbar, doch meist flach über die Frucht hinziehen und selten die schöne Form verderben oder die Hälften ungleich machen. Stiel holzig dünn, meist kurz, in tiefer, mit zimmtfarbigem Roste bekleideter Höhle, der sich merklich über die Stielwölbung verbreitet. Schale glänzend, grünlich gelb, später gelb; die ganze Frucht ist nach Diel mit dunklem, blutartigem Karmoisinroth, an der Sonnenseite wie verwaschen, an der Schattenseite gestreift überzogen. In meiner Gegend waren allermeist Streifen auch an der Sonnenseite in der Röthe noch gut zu bemerken. Punkte fein, in der Röthe mit gelblichen Tupfen umgeben. Auch Rostwarzen und Rostanflüge finden sich. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich mürbe, von sehr angenehmem weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, geschlossen; Kerne zahlreich, groß, langeiförmig. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst gesund und stark, macht stark belaubte, kugelförmige Krone und ist früh und reich tragbar. Meist tragen schon die Baumschulenstämme. Triebe nach oben etwas wollig, dunkel blutartig roth, etwas silberhäutig, ziemlich zahlreich fein punktirt. Blatt fast flach, langherzförmig, oder langeiförmig; Blätter der Fruchtaugen recht schmal und lang, lang elliptisch; Afterblätter pfriemenförmig.

Digitized by Google

67) Reinette, Burchard's; fast **††, Oct.—Dec.; VII, 2. a; L. Str. O. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 459 (Abb. Handb. I, S. 459, Nr. 213).

Ist erzogen in der Krim, benannt nach dem Pomologen Burchard in Landsberg an der Warthe, trägt selbst in Norddeutschland und nicht weniger in dem trocknen Zeinsen sehr reich und fast immer voll. Ist sehr gute Herbstfrucht für die Küche und für die Tafel sehr angenehm.

Form plattrund, mitunter hochaussehend, ordinäre Größe vom Hochstamm $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, oft auch $2^1/_2$" hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, und wölbt die Frucht sich nur ein wenig abnehmender nach dem Kelche als nach dem Stiele. Kelch langgespitzt, offen oder halbgeschlossen, in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger, fast ebener Senkung, auf deren Rande breite Erhabenheiten sich zeigen, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung häufig verschieben. Stiel oft etwas fleischig, meist holzig und kurz, in weiter, tiefer, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft noch über die Stielwölbung verbreitet. Schale glänzend, geschmeidig, grünlich gelb. Recht besonnte zeigen an der Sonnenseite matte, etwas gelbröthliche, verwaschene Backe. Zimmtfarbiger Rost verbreitet sich in netzartigen Figuren und stellenweisen Ueberzügen über die ganze Frucht, was sie kenntlich macht. Punkte bei dem Roste wenig bemerkbar. Fleisch weiß, fein, saftreich, von weinigem gezuckertem, sehr angenehmem Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen oder etwas offen. Kerne vollkommen, gedrängt liegend und facettirt. Kelchröhre geht als breiter Trichter etwas herab. Baum wächst überall gesund und rasch und trägt früh und reich, geht mit den Aesten schön in die Luft. Triebe matt braunroth, ziemlich stark wollig, silberhäutig gefleckt, erscheinen als grau, mäßig punktirt. Blatt fast flach, eiförmig oder eioval; Afterblätter zahlreich, lanzettförmig.

68) Reinette, Calvillartige, **††, Dec.—Frühjahr; VII, 2. a (b); Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 267 (Abb. Handb. I, S. 267, Nr. 118), wo sie als Gelbe Spanische Reinette steht. Um Verwirrung mit andern Spanischen Reinetten zu verhindern, nennt man sie lieber Calvillartige Reinette.

Ist in der rechten Zeitigung eine delicate Tafelfrucht und trug ein großer Zwergbaum auch in Zeinsen sehr gut. Später im Winter verliert sich für die Tafel das feine Gewürz, und wer gute Zähne hat, esse die Früchte noch vor Weihnachten, wenigstens im Januar.

Form ziemlich kugelig, oft zum Konischen neigend, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, $^1/_4$" niedriger. Bauch ziemlich in der Mitte oder nur etwas nach dem Stiele hin, nach dem Kelche nimmt sie bemerklich stärker ab und endigt stark abgestumpft. Kelch stark, breitblättrig, geschlossen, an großen Früchten ziemlich offen, in geräumiger, oft recht tiefer

Digitized by Google

Senkung, mit mehreren schönen Rippen umgeben, die bald recht calvillartig, bald am Bauche flacher über die Frucht hinlaufen. Stiel dünn, holzig, in tiefer, rostfarbiger Höhle. Schale etwas fein, rauh, gelblich grün, später hohes Citronengelb. Röthe fehlt meistens, oder die Sonnenseite hat nur nicht weit verbreiteten Anflug von bräunlicher Röthe. Punkte zahlreich, theils starke und kleine Roststernchen, die gewöhnlich heller umringelt sind. Fleisch grünlich gelb, sehr fein, mürbe, mäßig saftvoll, von erhabenem, gewürzhaftem, etwas weinartigem, delicatem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, hohlachsig, enthält langgespitzte starke Kerne; Kelchröhre geht als Kegel bis aufs Kernhaus herab. Baum wächst lebhaft, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet kugelförmige Krone, die früh und reich trägt. Triebe nach oben wollig, braunroth, silberhäutig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt meist eiförmig, oft langherzförmig oder etwas elliptisch. Afterblätter pfriemenförmig.

69) Carmeliter-Reinette, **††, Nov.—März; X, 2. a; in feuchtem Boden. L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 161 (Abb. Handb. I, S. 161, Nr. 65). Viele Synonyme: Z. B. Winterparmäne (wie sie in England heißt), Lange, rothgestreifte, grüne Reinette, Forellen-Reinette, Ludwigsburger Reinette ꝛc.

Wurde schon auf der Pomologenversammlung in Naumburg (1854) zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen und hat sich dadurch schon weit verbreitet. Auf der Versammlung in Potsdam (1877) gestand man indeß schon, daß sie in manchem Boden Fehler habe (was ich schon oft behauptet hatte), und meinte man, daß sie etwas lehmigen Boden bedürfe. Diesen hatte sie vollkommen in Jeinsen, wo sie trotzdem alle Kennzeichen einer altersschwach sein sollenden Sorte hatte, indem ein junger kräftiger Hochstamm und ein Zwergbaum, in 2 Gärten, mir nach und nach abstarben, und nur 2 größere Probezweige am Leben blieben, die wenig trugen. Bäume, welche in feuchtem Boden standen, fand ich überall gesund und reich tragbar, selbst in Grasgärten, am volltragendsten in dem feuchten Sulingen und in dem sehr feuchten Gute Schnellenberg bei Lüneburg, wo auch Quitten recht freudig wuchsen, wie auch ein junger Baum im Pfarrgarten in Nienburg, den ich ganz in eine, von 2 großen Gebäuden gebildete Ecke pflanzte, wo er durch die Dachtraufe von 2 hohen Dächern viele Feuchtigkeit hatte, bald sehr voll trug. Man pflanze also sie nur in feuchtem Boden, und die Sorte, welche man in England schon um 1200 kannte, wird nicht nur nicht eingehen, sondern jugendlich kräftig wachsen und reich tragen. Sie ist dann sowohl für die Tafel als zu allen Haushaltszwecken sehr werthvoll.

Form etwas veränderlich, im trocknen Jeinser Boden neigte sie immer sehr zur Kugelform, mit leichten Spuren der Parmänenform, während in feuchtem Boden die mehr konische Parmänenform

Digitized by Google

mehr hervortritt und nicht selten selbst eine lange, ziemlich konische Form entsteht, wo die Früchte merklich länger als breit sind, wie ich sie aus der Elbmarsch als lange, rothgestreifte, grüne Reinette hatte, die einer gewöhnlichen Carmeliterreinette wenig ähnlich sahen, so daß ich die Identität nur durch den kenntlichen Wuchs des Baums erkannte. Immer sitzt der nur mäßig vortretende Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab. Kelch offen, mit zurückgeschlagenen Kelchblättchen, in meist flacher Senkung, mit Falten umgeben, ohne daß man über die schön geformte Frucht hingehende Rippen bemerkt. Stiel dünn, holzig, in tiefer, glatter, allermeist durch einen an den Stiel sich anlegenden, häufig starken und schnabelartigen Wulst verengerter Höhle. Schale hellgrün oder gelbgrün, später gelber; die Sonnenseite ist trübroth, sanft gestreift und dazwischen roth überlaufen, welche Färbung matter auch auf einem größeren Theile der Schattenseite sich zeigt. Nach Jahren wird die Röthe auch glänzender und stärker. Feine Punkte sind zahlreich und besonders auf der Schattenseite grün umringelt. Rostanflüge nicht häufig oder fehlen ganz. Fleisch etwas grünlich gelbweiß, fein, saftreich, von weinartigem, edlem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen oder halb offen; Kerne zalreich, vollkommen. Kelchröhre ziemlich herabgehender Kegel. Baum wird ziemlich groß und macht kugelförmige Krone, mit vielem dünnem, meist etwas längerem und sich hängendem Fruchtholze, an dem gewöhnlich die oberste Knospe Früchte ansetzt. Triebe fein und lang, braunröthlich, fein silberhäutig, nur fein punktirt. Blatt länglich oval; Afterblätter klein.

70) Reinette, Große Casseler, ** ††, März—August; III, 2. b; Zw. in allen Formen. L. Str. Handb. I, S. 163 (Abb. Handb. I, S. 163, Nr. 66). Synonyme: Holländische Goldreinette, sicher auch Reinette von Caux.

Eine der allerschätzbarsten Sorten, sowohl durch Gesundheit, als ganz besonders reiche Tragbarkeit des Baumes, wie durch lange Haltbarkeit der Früchte und deren Tauglichkeit zu allen Zwecken des Haushalts, auch zur Weinbereitung. Läßt man sie im Sommer erst mürbe werden, ist sie auch gute Tafelfrucht. Trug auch im trocknen Zeinsen sehr reich und sollte neben der Wintergoldparmäne am meisten angepflanzt werden.

Form meist plattrund, oft mehr kegelförmig, Bauch in der Mitte, und die Wölbung nach dem Kelche nur etwas kleiner als nach dem Stiele, beide schön abgerundet; 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch (im trocknen Zeinsen merklich kleiner). Kelch lang und spitzblättrig, halb oder ganz geschlossen, in geräumiger, tiefer Senkung, allermeist mit einigen Falten oder Rippchen, von denen manche flach bis in die Stielhöhle hinlaufen. Stiel dünn, holzig, ziemlich lang, in oft recht tiefer, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft stern-

Digitized by Google

förmig noch weiter verbreitet. Schale grünlich hellgelb, später mattes Goldgelb. Sonnenseite ist, bis noch etwas nach der Schattenseite hin, mit trübrothen, kurzabgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt und dazwischen roth verwaschen und punktirt, oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden. Weniger besonnte zeigen nur Spuren von Röthe. Punkte nicht zahlreich, im Roth weißgrau, in der Grundfarbe oft recht stark, bald bräunlich, bald schwärzlich, um den Kelch finden sich Rostanflüge, am Bauche weniger. Fleisch gelblich weiß, fein, sehr saftvoll, von gewürzhaftem, erhaben zuckerartigem, fein weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, hohlachsig; Kerne lang, platt, meist unvollkommen. Kelchröhre geht als Cylinder oder Kegel bis zum Kernhause hin. Baum wächst lebhaft, ziemlich pyramidal, belaubt sich düster, trägt bald und sehr reichlich. Triebe violett braunroth, silberhäutig, fein wollig, recht zahlreich und stark punktirt, was die Sorte schon kenntlich macht. Blatt rundoval, mit kurzer Spitze; Afterblätter zahlreich, lanzettlich.

71) Reinette, Champagner-, *††, Dec. bis in den Sommer; VIII, 1. b; L. Str. Handb. I, S. 125 (Abb. Handb. I, S. 125, Nr. 47). Synon.: Niederländische weiße Reinette, Loskrieger.

Empfiehlt sich sowohl durch recht reiche Tragbarkeit, die sich auch in Jeinsen bewährte, als durch Brauchbarkeit zu vielen Haushaltszwecken, besonders zum Obstmost. In Jeinsen litten Baumschulenstämme mehrmals an Krebs, was anderweit nicht vorkommt.

Form immer schön und regelmäßig, etwas plattrund, um den Stiel plattrund gewölbt, nach dem Kelche nur wenig abnehmend und stark abgestumpft, $2\frac{1}{2}$—3″ (60—73 Mm.) breit, 2″ (49 Mm.) hoch. Kelch langgespitzt in die Höhe stehend, geschlossen, in weitgeschweifter, ziemlich tiefer, flach schüsselförmiger Senkung, mit vielen feinen Falten, die sich zu Rippen erheben; doch gehen flache Erhabenheiten über die Frucht hin, einzeln vordrängend und die Rundung stark verschiebend. Stiel holzig, meist dünn, in weiter, tiefer, immer mit Rost bekleideter Höhle, der sich oft über die Stielwölbung verbreitet. Schale mit Duft belaufen, hell strohgelb, später citronengelb; die Stielhöhle und Theile der Schattenseite bleiben lange grün (die Niederländische weiße Reinette war fast immer stärker weißlich gelb, die Vegetation aber ganz dieselbe). An der stärkest besonnten Stelle findet sich ein schöner Anflug von Röthe, die oft nur in rothen Punkten besteht. Rostpunkte fein, meist nur Schalentupfen. Fleisch weiß, fein, saftvoll, von zuckerartigem, mit feiner Weinsäure gemischtem, fein rosenartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, mit vielen vollkommenen Kernen. Kelchröhre trichterförmig. Baum wird mittelgroß mit kugelförmiger Krone, macht viel kurzes Fruchtholz. Triebe fein wollig, silberhäutig, braunroth, nur fein punktirt. Blatt eiförmig; Afterblätter fehlen meist.

Digitized by Google

72) Reinette, Coulon's, ** ††, Dec.—März; VII, 3. a; Cord. Espal. Handb. IV, S. 459 (Abb. Handb. IV, S. 459, Nr. 490).

Ist eine sehr schätzbare, neuere, um die Mitte dieses Jahrhunderts in Belgien erzogene Frucht. Ueber ihre Brauchbarkeit auch für trocknen Boden bin ich noch nicht gewiß, doch ist diese wahrscheinlich, da der rasch groß gewordene Probezweig 2—3mal voll trug, 1875 und 76 aber wieder nicht trug.

Form flachrund, kleinere kegelförmig, gute Exemplare $2^3/_4$—3" (66—73Mm.) breit, $2^1/_4$—$2^1/_2$" (34—60 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und ist mäßig abgestumpft, fast zugerundet. Kelch langgespitzt, geschlossen oder halb offen, in enger, meist flacher Senkung, auf deren Rande sehr flache Erhabenheiten stehen, die flach, einzeln vordrängend bis in die Stielhöhle gehen, die Form verschieben und die Durchmesser ungleich machen. Stiel kurz, in recht weiter und tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale wenig glänzend, gelblich grün, später hochgelb. Sonnenseite ist matter oder stärker roth überlaufen mit dunkleren Streifen darin. Rostanflüge und Rostflecke ziemlich häufig. Punkte wenig bemerklich. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von edlem, gewürztem, süßweinigem Geschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne unvollkommen, lang, spitz. Kelchröhre kurzer Kegel. Der Mutterstamm in Belgien ist sehr fruchtbar und hat kegelförmige Krone gebildet. Triebe fein wollig, violett schwarz, etwas silberhäutig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, fast flach, elliptisch; Afterblätter lanzettlich.

73) Reinette, Cox's Orangen-, ** ††, Nov.—März, X, 2. a; Zw. in allen Formen. L. Handb. VIII, S. 165 (Abb. Handbuch VIII, S. 165, Nr. 624).

Ist neuerdings in England aus einem Kerne des Ribston Pepping erzogene, delicate Sorte, deren großer Probezweig auch in Jeinsen gut trug und selbst 1866 ziemlich voll saß, wo es am 22. und 23. Mai, in der Blüthe der Aepfel, merklich gefroren hatte. Von ihr wurde kürzlich auch aus Westpreußen, unweit der Ostsee, gerühmt, daß sie auch dort sich früh und reich tragbar gezeigt habe und sehr vorzügliche Frucht gewesen sei. Die Frucht erhielt auch in England mehrmals Preise, wobei die Preisrichter erklärt hatten, daß die neue Sorte den Ribston Pepping an Güte noch übertreffe.

Form theils hochaussehend und parmänenförmig, theils breiter als hoch, mehr kugelig, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_3$" (56 Mm.) hoch, hochaussehende $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, offen oder halb offen, liegt mit den Ausschnitten erst über die Kelchhöhle hin und biegen die Spitzen sich dann rückwärts über, sitzt in weiter, tiefer,

Digitized by Google

nur Falten zeigender Senkung. Ueber die Frucht laufen aber bald flachere, bald stärkere Erhabenheiten hin, welche die Rundung der Frucht gern verschieben und die Hälften ungleich machen. Stiel holzig, oft kurz und fleischig, in weiter, ziemlich tiefer, meistens strahlig rostiger, auch oft einen Fleischwulst am Stiele zeigender Höhle. Schale etwas geschmeidig, grünlich gelb, später hochgelb. Stark besonnte sind auf der ganzen Sonnenseite mit ziemlich vielen, etwas lang abgesetzten Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen leichter roth überlaufen und nach den Seiten hin punktirt. Punkte fein, wenig bemerklich; Geruch ziemlich stark. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von wie etwas zimmtartig gewürztem, durch süße Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, Kammern öffnen sich spaltartig in die hohle Achse; Kerne ziemlich zahlreich, spitzeiförmig, meist vollkommen. Kelchröhre etwas herabgehender Kegel oder Trichter. Baum wächst rasch und gesund, und hat der stark belaubte Probezweig in der ganzen Länge der Triebe gleich im Jahre darauf viel kurzes Fruchtholz gemacht. Triebe fein bewollt, fein silberhäutig, violettbraun, wenig punktirt. Blatt groß, flach, rinnig, unten am Triebe eioval, weiter hinauf breiteiförmig, etwas herzförmig. Afterblätter zahlreich und stark, lanzettlich.

74) Reinette, Degeer's, **††, Nov.—März; VIII, 1. a; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 273 (Abb. Handb. IV, S. 273, Nr. 398).

Gleicht ziemlich dem Goldpepping und trug die Sorte auch in Jeinsen reich, ist auch für Tafel und Haushalt sehr brauchbar und wird sicher guten Obstwein geben.

Form flachrund, $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche meistens etwas stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch recht kurz gespitzt, halboffen oder offen, in ziemlich tiefer und weiter, fast ebener Senkung, und auch über die Frucht ziehen sich nur sehr flache Erhabenheiten hin. Stiel holzig, kurz, in weiter, tiefer, allermeist berosteter Höhle. Schale hellgelb, später gelb; Röthe findet sich nicht, mitunter ist Anflug von gelbröthlicher Färbung da, oder feine rothe Kreischen um manche Punkte. Punkte ziemlich häufig, fein; Rostanflüge wenig vorhanden. Fleisch etwas gelblich weiß, fein, hinreichend saftreich, von gewürzhaftem, edlem, weinartigem Zuckergeschmacke, weniger süßweinig als beim Deutschen Goldpepping. Kernhaus geschlossen, einzelne Kammern auch offen, Kerne zahlreich, vollkommen, stark. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst gesund und kräftig, in der Baumschule kerzengerade, macht viel verzweigte, kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Triebe leicht silberhäutig, violettbraun, mäßig zahlreich und fein punktirt. Blatt

Digitized by Google

flach, eiförmig oder mehr elliptisch; Afterblätter nicht häufig, pfriemenförmig.

75) Reinettte, Engl. Spitals-, **††, Nov.—April; XI, 1. a; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 155 (Abb. Handb. I, S. 155, Nr. 62).

Gehört wieder zu den ganz besonders schätzbaren Sorten für Tafel und Haushalt und trug auch in Jeinsen ein seit 1854 stehender Hochstamm häufig voll, wenn auch nicht so reich als ein junger Hochstamm in Sulingen. Kann in leichtem und trocknem Boden den Edelborsdorfer wohl am besten ersetzen, z. B. zum Schmoren (doch geschält), zum Trocknen, nach ausgebohrtem Kernhause, auch zur Weinbereitung. In Jeinsen mußten die Früchte, um nicht zu welken, bis Mitte Oct. am Baume bleiben. Bemerkt mag hier noch werden, daß die Benennung der Sorte eine falsche ist. Diel hatte, durch dritte Hand, von Kirke bei London, einen Sykehouse Apple erhalten, nimmt gleich an, das Sykehouse sei in Kirkes Kataloge nur Druckfehler statt Sickhouse und nennt die erhaltene Sorte Engl. Spitalsreinette. Es hat sich durch aus London mir zugegangene Reiser gezeigt, daß der rechte Sykehouse Russet (wie er jetzt heißt) eine ganz andere Frucht ist und Diel ohne Zweifel statt dessen die Mennonisten-Reinette erhalten hat. Da indeß die Sorte als Engl. Spitalsreinette bereits in ganz Deutschland verbreitet ist, muß der Name wohl bleiben.

Form ziemlich kugelig; $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch; in Jeinsen blieben die Früchte kleiner. Bauch in der Mitte; um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund und so auch nach dem Kelche, und nur manchmal ist die Kelchwölbung etwas kleiner. Kelch langgespitzt, meist offen, in sehr geräumiger, tiefer Senkung, mit mehreren ganz feinen Rippchen; aber über den Bauch hin ist die Frucht gewöhnlich eben und rund. Stiel holzig, oft kurz in bald tiefer, bald flacherer rostfarbiger Höhle. Schale fein rauh, gelblich grün, später citronengelb. Freihängende haben an der Sonnenseite meist leichten Anflug von sanfter Röthe, der bei beschatteten fehlt. Rostanflüge und Rostüberzüge, theils in zersprengter Manier, sind häufig. Punkte fein, zerstreut, weißgrau, in der Röthe oft karmoisinroth. Fleisch gelblich, sehr fein, saftvoll, von gewürzhaftem, sehr angenehmem, zuckerartigem Weingeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne sehr zahlreich, vollkommen. Kelchröhre meist kurzer Kegel (nach Diel etwas herabgehender Cylinder). Baum wächst gemäßigt, belaubt sich schön und ist ungemein fruchtbar. Triebe fein bewollt, unten silberhäutig, hellbraunroth, wenig punktirt. Blatt klein, rund eiförmig, unten am Triebe eiförmig. Afterblätter lanzettlich.

76) Edelreinette, **††, Dec.—April; VIII, 1. a (b); Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 105 (Abb. Handb. IV, S. 105,

Digitized by Google

Nr. 315). Synon.: Reinette Franche. Der Punktirte Knackpepping ihr wohl identisch.

Verdient in jeder Anlage für feines Tafelobst eine Stelle; in Süddeutschland ist sie auch hochstämmig gut, in Norddeutschland muß man sie besser zwergstämmig erziehen und auf Hochstämmen, die ich in meiner Gegend sah, blieben die Früchte immer zu klein und welkten stark. Von Pyramide auf Johannisstamm erhielt ich in Jeinsen im Ganzen auch zu wenige Früchte, meist auch etwas kleine, 1860 aber trug meine Pyramide voll und die Früchte wurden schön groß, welkten nicht und waren delicat. Mit bestem Erfolge wird man sie in Norddeutschland zwergstämmig in etwas feuchterem Boden anbauen. Als Reinette Franche hatte sie in Frankreich immer vielen Ruf.

Form bald flachrund, bald zur abgestumpft konischen neigend, 7" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Früchte in Jeinsen waren nur $2^1/_2$" breit, $2^1/_4$" hoch. Bei mehr konischen sitzt der Bauch mehr nach dem Stiele hin und nimmt die Frucht nach dem Kelche etwas stärker ab und ist stark abgestumpft. Kelch halboffen oder geschlossen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung mit Falten und einigen Rippen umgeben, die oft erst auf dem Rande der Kelchwölbung hervortreten und dann bis zum Bauche kantig und weiter flach über die Frucht laufen. Stiel kurz, oft etwas fleischig, in tiefer, bald glatter, bald stark rostiger Höhle. Schale geschmeidig hellgrün, später gelb; nur stark besonnte haben Anflug bräunlicher Röthe. Punkte zahlreich, oft sternförmig, oft auch fein. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von delicatem, etwas muscatellerartig gewürztem, süßweinigem Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kerne zahlreich, stark, lang; Kelchröhre kurzer Kegel. Baum erfordert nach Diel guten gebauten, nicht nassen Boden, wird groß und ist sehr fruchtbar. Triebe olivengrün, an der Sonnenseite braun überlaufen, stark bewollt, silberhäutig, fein punktirt. Blatt fast flach, eioval oder oval. Afterblätter lanzettförmig.

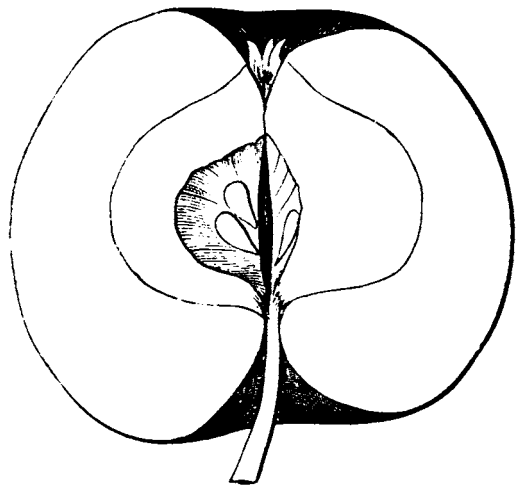
77) Reinette, Focke's, fast ** ††, Dec.—Juni; X, 1. b; L. Str. O. Zw. in allen Formen. (Abb. S. 188.)

Diese treffliche, auch in Jeinsen in ganz freier Lage, fast alljährlich recht reich tragende und fast nie faulende Frucht fand ich in St. Magnus bei Vegesack auf dem Gute eines Herrn Focke. Sie ist im Handbuche noch nicht beschrieben, eignet sich aber ganz besonders auch für Landleute und zum Anbau an Chausseen.

Form flachrund, einzelne hochaussehend, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche wenig stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch geschlossen, in fast flacher Senkung mit Falten und feinen Rippen umgeben, die auf dem Rande der Kelchsenkung wenig bemerklich sind, dann aber flach, einzeln flachkantig, über die Frucht hinlaufen. Stiel

Digitized by Google

holzig, in weiter tiefer, mit etwas silbergrauem Roste besetzter Höhle, der sich, wie zersprengt oder als feiner Ueberzug noch über die Stielwölbung verbreitet. Schale fein rauh, etwas glänzend, von der Grundfarbe kaum etwas zu sehen, denn schöne, blutfarbige, an der Sonnenseite dunkelblutfarbige Röthe überzieht die ganze Frucht. Punkte sehr fein, etwas silberfarbiger Rost findet sich angesprengt oder in Figuren, seltener als stellenweiser Ueberzug mäßig häufig an der ganzen Frucht.



Focke's Reinette.

Fleisch gelblich weiß, mit etwas röthlichem Scheine und rothen Adern, fein, saftreich, von sehr angenehmem, süßweinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, oder hat nur schmale hohle Achse. Kerne lang, häufig, nicht recht vollkommen; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst recht rasch, geht schön in die Luft und bildet reich verzweigte Krone. Triebe violettschwarz, zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch; Afterblätter pfriemenförmig.

78) Reinette, Graue französische, **††, Dec.—Frühj. XI, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 335 (Abb. Handb. VI, S. 335, Nr. 429).

Auch diese, an sich treffliche Sorte erfordert, um reich zu tragen und Güte zu haben, feuchten Boden. In Sulingen trug, in ziemlich stark feuchtem Boden eine Pyramide auf Johannisstamm bald und lieferte große schmackhafte Früchte. In Jeinsen stand ein Zwergbaum auf Johannisstamm seit 1854, wurde groß, blühte immer reich, warf dann aber die Blüthen immer alle taub ab, und nur in einem ein-

Digitized by Google

zigen, ziemlich feuchten Jahre saß der Baum halbvoll, die Früchte blieben aber beträchtlich kleiner als in Sulingen, hatten auch weniger Güte. Nach Diel wird der Baum in nassem Boden krebsig und die Früchte sind dann unschmackhaft; er gedeiht dagegen, nach Diel, am besten in gebautem Lehmboden. Meine in Sulingen, in ziemlich stark feuchtem Boden stehende Pyramide, die ich 12 Jahre lang beobachten konnte, hatte keine Krebse und die Früchte schmeckten gut. Gebauten Lehmboden hatte meine Pyramide in Jeinsen, trug aber nicht und die Früchte blieben klein und schlecht; freilich war der gebaute Lehmboden in Jeinsen zugleich zu trocken. In günstigem Boden verdient die Sorte sehr häufigen Anbau und wird feuchter, gebauter Boden günstig sein.

Form etwas unregelmäßig, meist flachrund, oft etwas hochaussehend, $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, 3" 73 (Mm.) hoch. Nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab, als nach dem Stiele. Kelch breitgespitzt, in ziemlich tiefer, uneben geformter Senkung, in der einige seichte Rippen stehen, von denen sich zuweilen eine erhebt, bemerklich über den Apfel fortläuft und die Rundung verschiebt. Stiel holzig, meist kurz, in tiefer rostfarbiger Höhle. Schale an der Schattenseite olivengrün, an der Sonnenseite schmutzig roth angelaufen, bei sehr besonnten braunroth und wird nach Jahren die braune Röthe auch stärker. Ueber die ganze Frucht verbreitet sich ziemlich rauher Rostüberzug, durch den die Röthe oft nur durch stärker zersprengten Rost hindurchsieht. In warmen Jahren tritt der Rost auch oft weniger stark auf. Die feinen Punkte sind vom Roste meist mit verdeckt. Fleisch riecht beim Zerschneiden der Frucht stark gewürzt, ist weich, locker, ziemlich saftreich, läuft nach zerschnittener Frucht bald bräunlich gelb an und hat nach Diel eine dem Apfel eigene feine nach etwas Moschus schmeckende Zuckersäure. Bei mir war der Geschmack nur weinartig gezuckert. Kernhaus offen, hat wenige Kerne. Kelchröhre breiter, etwas kegelartig. Baum wächst stark, geht mit den Aesten schön in die Luft und trägt diese etwas weitläufig und abstehend. Triebe mit schmutziger Wolle bedeckt, silberhäutig, violettbraunroth, oft mehr olive, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, flach, oval oder rundlich oval; Afterblätter fast pfriemenförmig.

79) Reinette, Fromm's, fast ** ††, Nov. durch Winter; IX, 2. (1.) a; Zw. in allen Formen. Handb. VIII, S. 111 (Abb. Handb. VIII, S. 111, Nr. 597). Synon.: Seeber Borsdorfer.

Stammt aus dem Dorfe Seeba bei Meiningen und ist sehr schätzenswerthe Frucht, die feuchten Boden verlangen wird. Einen großen, gesunden Probezweig hatte ich in Jeinsen mindestens schon in den letzten 12 Jahren; er blühte gut, trug aber nur einmal oder zweimal etliche Früchte. In genügend feuchtem Boden dürfte der Baum auch an Chausseen gedeihen.

Digitized by Google

Form und Größe ist nach der Beschreibung von Dittrich in Gotha die der Winterparmäne, und so sind auch die in dem Arnoldischen Obstcabinette in Porzellan nachgebildeten Früchte. Meine Jeinser Früchte waren, ganz wie solche, die Jahn in Meiningen mir sandte, flachrund, fast 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_3$ (56 Mm.) hoch. Bauch meistens ziemlich in der Mitte, seltener etwas nach dem Stiele hin; nach dem Kelche nimmt sie gewöhnlich etwas stärker ab und ist noch stark abgestumpft. Kelch breit und langgespitzt, oft verstümmelt, fast oder wirklich offen, sitzt in weiter, tiefer, ziemlich ebener Senkung und auch über die Frucht laufen nur flache, breite Erhabenheiten hin, die einzeln wohl vordrängen und die Form der Frucht oft verschieben. Stiel oft holzig, meist kurzer fleischiger Butz, in weiter, oft auch tiefer, mit Rost belegter Höhle, der sich strahlig oft noch über die Stielwölbung verbreitet. Schale matt glänzend, fein geschmeidig, weißlich oder gelblich grün, später hohes Citronengelb. Sonnenseite ist häufig nur goldartiger, stark besonnte zeigen an der Sonnenseite nicht weit verbreitete, gelbliche, verwaschene mitunter etwas undeutlich gestreifte Röthe. Punkte fein, in der Röthe mitunter roth umringelt. Rostanflüge nicht häufig. Fleisch gelblich, fein, saftreich, von etwas quittenartig gewürztem, schwach süßweinigem, merklichem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, geschlossen oder nur wenig offen; Kerne ziemlich vollkommen, langgespitzt, oft auch taub. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wird groß, trägt die Aeste etwas abstehend und ist sehr fruchtbar. Triebe nur oben etwas wollig, stark silberhäutig, violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt flach, eiförmig, oft mehr kurzoval; Afterblätter zahlreich, stark lanzettlich.

80) Reinette, Gäsdonker, **††, Dec.—Mai; VIII, 2. a; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 299 (Abb. Handb. I, S. 299, Nr. 134). Synon.: Gäsdonker Goldreinette.

Schon beim Rothbackigen Winterpepping ist gesagt worden, daß dieser in Jeinsen weit tragbarer und besser gewesen sei, als die ihm sehr ähnliche Gäsdonker Reinette, die in Jeinsen wenig trug, auf einem Probezweige, der nahe bei einem Probezweige des Rothbackigen Winterpepping saß, und auch welkte. Da aber zu fürchten ist, daß man den Rothbackigen Winterpepping doch nicht beachtet hat und er möglicher Weise noch in keiner Baumschule zu haben ist, gebe ich auch die Beschreibung der hier vorliegenden Frucht, die in feuchtem Boden statt seiner dann genommen werden mag. An sich ist sie auch eine werthvolle, allgemeiner empfohlene Frucht.

Form plattrund, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch; Bauch in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, geschlossen oder verstümmelt und dann offen, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit etwas feinen Falten; über die Frucht

Digitized by Google

laufen deutlichere Erhabenheiten nicht hin, doch ist die Frucht in der Breite oft verschoben. Stiel holzig, meist kurz, in tiefer, mit Rost belegter Höhle, welcher sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet. Schale strohweiß, später goldartig gelb, Sonnenseite mit leichter Röthe verwaschen, oft nur goldartiger. Punkte etwas zerstreut, aber ins Auge fallend, an der Sonnenseite feine, dunkelkarmoisinrothe Fleckchen. Manche, besonders beschattete Früchte haben vielen rauhen bräunlichen Rost. Fleisch gelblich, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, erhaben weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, enthält viele vollkommene Kerne. Kelchröhre kurz. Baum wächst lebhaft, wird mittelgroß und bildet kugelförmige Krone. Triebe stärker wollig, braunroth, zahlreich hellbräunlich punktirt. Blatt groß rundeiförmig. Afterblätter lanzettförmig.

81) Goldreinette von Blenheim, **††, Nov.—April, XII, 2. a; Spal. Cord. L. Str. Handb. I, S. 515 (Abb. Handb. I, S. 515, Nr. 241). Synon.: Blenheim Pepping, Königin Victoria, Kaiserin Eugenie, Perle von England, Blenheim Orange.

Höchst werthvolle englische Frucht, die fast ganz den fein citronenartig gewürzten Geschmack der Reinette von Orleans hat und diese an Größe und Schönheit noch übertrifft, auch in trocknem Boden gut gedeiht, da ein großer Probezweig in Jeinsen oft und ziemlich voll trug und mehrmals auch schon etwas erstarkte Baumschulenstämme Frucht hatten.

Form plattrund, Exemplare von mittlerer Größe, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch, viele beträchtlich größer, $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, und hatte ich so große Exemplare 1877 selbst in Jeinsen. Bauch in der Mitte und nach beiden Seiten gleich gewölbt, nur einzeln etwas mehr nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend. Kelch weit offen, mit breiten, kurzen Blättchen, in weiter, schüsselförmiger Senkung, mit nur einigen Falten; selten gehen flache Erhabenheiten über die Frucht und der Baum ist meist schön rund. Stiel kurz, dick, in weiter, tiefer, etwas roststrahliger Höhle. Schale glänzend, gelblich grün, später goldgelb, in Orange übergehend; Sonnenseite ist mit schönem Karmoisinroth gestreift und punktirt, seltener zwischen den Streifen roth überlaufen. Punkte fein, ziemlich häufig. Fleisch gelblich, fein, saftreich mürbe, gewürzt, süßweinig, fast den etwas fein citronenartig gewürzten Geschmack der Reinette von Orleans zeigend. Kernhaus hohlachsig, mitunter offen; Kerne zahlreich, rundlich. Kelchröhre kurzer Trichter. Baum wächst sehr kräftig und gesund, wird groß und bildet breitgewölbte Krone mit stark abstehenden Aesten. Triebe bewollt, dunkel braunroth, ziemlich stark punktirt. Blatt groß, oval; Afterblätter lanzettlich.

82) Goldreinette, Weidner's, **††, Nov.—April, XII,

Digitized by Google

2. a; L. wohl Str.; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 509 (Abb. Handb. IV, S. 509, Nr. 515).

Gehört zu den besten Goldreinetten, wurde erzogen von Herrn Mühlenbesitzer Weidner in Gesasmühle unweit Nürnberg. Nur zufällig habe ich in Jeinsen einen großen Probezweig davon nicht gehabt, als nur auf mehrere Jahre an der Reinette von Orleans, der auch einmal gute Früchte gab, doch trugen mehrmals schon etwas erstarkte Baumschulenstämme, so daß wohl anzunehmen ist, daß der Baum auch in trocknem Boden reich trage; in feuchterem ist er jedenfalls recht reich tragbar.

Form flachrund, selbst plattrund. Bauch allermeist in der Mitte, nach beiden Seiten fast gleich gewölbt und nur wenig mehr nach dem Kelche abnehmend, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Kelch breit- und kurzgespitzt, weit offen, in weiter, ziemlich tiefer, schüsselförmiger Senkung mit Falten und feinen Beulen, die auf der Kelchwölbung sich nur wenig erheben und sehr flach über die schön geformte Frucht hinlaufen. Stiel holzig, oft nur fleischiger Butz in weiter, tiefer, meist rostfarbiger Höhle. Schale glatt, grünlich gelb, später goldgelb. Gut besonnte sind sanft karmoisinroth gestreift und marmorirt; um manche Punkte finden sich kleine, schwärzliche Fleckchen oder dunkler rothe Kreischen. Punkte fein, an der Schattenseite meist hellere Schalentupfen. Rost findet sich wenig. Fleisch riecht gewürzt, ist gelblich, saftreich, mürbe, von etwas weinartigem, leicht citronenartig gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus nicht groß, geschlossen, hohlachsig. Kerne vollkommen, stark, breiteiförmig, Kelchröhre breit und kurz. Baum wächst rasch und gesund, bildet flach kugelförmige, reich tragende Krone. Trieb etwas gelblich braun, zahlreich punktirt. Blatt flach, kurzoval oder breit eiförmig; Afterblätter lanzettlich.

83) Reinette, Goldgelbe Sommer-, im rechten Boden ** ††, Oct.—Dec. VIII, 1. b; L. Str. Handb. I, S. 271 (Abb. Handb. I, S. 271, Nr. 120). Synon.: Rambouillet.

Diese Sorte scheint leichten Boden mehr zu lieben als Lehmboden, und selbst in trocknem leichten Boden zu gedeihen. In Jeinsen trugen 2 Probezweige recht gut, die Früchte blieben aber klein und hatten die rechte Güte nicht. In schönster Vollkommenheit erhielt ich sie aus dem leichten feuchten Boden in Herrnhausen, wo sie unter dem irrigen Namen Pomme Reine steht, und eben so schön und vollkommen hatte ich sie von einem aus dem von Diel erhaltenen Reise erzogenen Hochstamme in meinem dritten Nienburger Garten vor dem Orte, wo der Baum auf dem höher gelegenen rein sandigen Theile des Gartens stand. Weitere Beobachtungen müssen Näheres entscheiden. Ich bedauere, daß ich es nicht versucht habe, die Sorte in feuchtem Lehmboden im Pfarrgarten in Schulenburg zu erziehen. Gut gewachsen

Digitized by Google

ist sie für die Tafel recht angenehm und schätzbar zu allen Haushaltszwecken, nach Herrn Dr. Lucas auch zur Weinbereitung.

Form flachrund, häufig auch hoch aussehend und zur abgestumpft konischen neigend, $2^2/_3$—3" (62—73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bauch sitzt bei kugelförmigen fast in der Mitte, bei mehr konischen etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich dann flachrund wölbt; nach dem Kelche etwas stark abnehmend und stark abgestumpft. Kelch lang- und breitblättrig, geschlossen, in geräumiger, selten seichter Senkung, mit meist 5 regelmäßig stehenden Fleischperlen und einigen Rippchen umgeben, wobei die Rippchen sich auf dem Rande der Kelchwölbung noch zeigen, während über den schön gerundeten Bauch nur manchmal einzelne Erhabenheiten hingehen. Stiel fast etwas fleischig, häufig roth gefärbt, in geräumiger, tiefer, fein rostiger Höhle und verbreitet oft der Rost sich noch über die Stielwölbung. Schale glatt, glänzend, geschmeidig, blaßgelb. Sonnenseite gewöhnlich nur goldartiger oder nur fein röthlich angelaufen; manche Exemplare haben an der Sonnenseite dunkelrothe Karmoisinflecken. Punkte fein, meist heller umflossen, oder weißliche Stippchen unter der Haut. Rostfiguren selten. Fleisch gelblich weiß, fein mürbe, mäßig saftreich, von erhabenem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, klein in die Länge laufend, Kerne zahlreich, klein, rundlich, meist unvollkommen; Kelchröhre kurz. Baum wird nach Diel nicht groß, trägt die Aeste sperrhaft etwas hängend, aber sehr reich. Triebe fein bewollt, dunkel braunroth, fein punktirt. Blatt flach, eiförmig oder elliptisch. Afterblätter groß, lanzettförmig.

Anm. Die obige Sorte unterschied sich von dem sehr ähnlichen Königin Louisenapfel, der richtig Pomme Reine heißt, bei vielen immer überein ausfallenden Versuchen dadurch, daß das Fleisch der Goldgelben Sommerreinette nach dem Zerschneiden rasch merklich braun anlief, während das des Königin Louisenapfels immer weiß blieb.

84) Reinette, Harbert's, fast ** ††, Dec.—April; XII, 2. a; L. Str. Cord. Espal. Handb. IV, S. 163 (Abb. Handb. IV, S. 163, Nr. 344). Synonymen: Harbert's reinetteartiger Rambour.

Gehört zu den besonders schätzbaren Sorten, bedarf aber feuchten Boden, wenn der Baum reich tragen soll. In Jeinsen ist der Baum der größte und schönste unter allen meinen angepflanzten Stämmen geworden, und bedeckt mit der Krone einen Baum von 26 Fuß im Durchmesser, hat immer reich geblüht, aber immer nur sehr wenig getragen, und die Früchte fielen gern etwas zu früh ab. Nur 1877 hatte er 6 Himbten Früchte, für den großen Raum auch noch wenig. Bei Eimbeck stehen an der Chaussee viele recht reich tragende Stämme, doch wurde bemerkt, daß an der Windseite die Früchte in Stürmen leicht abfielen, was an etwas trocknen Stellen der Fall gewesen sein wird. In dem feuchten leichten Boden auf der Domäne Schäferhof bei Rien-

Digitized by Google

burg standen mehrere Stämme, die ich wiederholt äußerst voll tragen sah, die auch die Früchte nicht zu früh fallen ließen. Der Baum zeichnet sich schon in der Baumschule durch besonders starken Wuchs aus.

Form breit abgestumpft zugespitzt, $3^1/_4$—$3^1/_2$" (79—85 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, manche haben mehr flaches Ansehen. Bauch altermeist etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab. Kelch offen, in ziemlich tiefer Senkung, mit feinen, sternartigen Falten; über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten bemerkt man wenig und sind sie flach. Stiel holzig, zuweilen etwas fleischig, in tiefer berosteter Höhle und verbreitet der Rost sich oft noch strahlig über die Stielwölbung. Schale strohgelb, später fast goldgelb, Sonnenseite zeigt matte karmoisinrothe Streifen und dazwischen rothe Punktirung. Manche sind ohne Röthe. Punkte zahlreich, doch fein. Rostanflüge nicht häufig. Fleisch gelblich fein, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus sehr offen, Kerne lang, spitz, meist unvollkommen oder taub. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum zeichnet sich durch starken Wuchs aus, macht breite Krone. Triebe oben bewollt, filberhäutig, violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, herzförmig, unten am Triebe oft ovalrund; Afterblätter lanzettförmig.

85) Honigreinette, *††, Dec.—Mai, VIII, 1. a; L. Handbuch VIII, S. 69 (Abb. Handb. VIII, S. 69, Nr. 576).

Gehört zu den wirklichen Süßäpfeln und trug ein großer Probezweig auch in Jeinsen fast alljährlich meist sehr voll. Wirkliche Süßäpfel schätzt man in neuerer Zeit wegen ihrer Brauchbarkeit zu manchen Haushaltszwecken mehr, als früher. Die Holländer haben sie schon lange geschätzt und bereiten davon ein Compot zum Braten. Für Liebhaber von süßen Aepfeln auch zum frischen Genusse recht angenehm.

Form flachrund, oft zum abgestumpft Konischen neigend und hoch aussehend, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und mit meist schräg stehender Fläche, stark abgestumpft. Kelch kurz und breit gespitzt, halboffen oder offen, in geräumiger, tiefer Senkung, mit einigen Falten, auch über die Frucht laufen deutliche, nicht selten kantige Erhabenheiten hin, die einzeln vordrängen und die Form meist sehr verschieben. Stiel kurz, meist nur ein Butz, in geräumiger, tiefer, nicht selten durch einen Wulst am Stiele verengerter, stark mit Rost bekleideter Höhle, der sich häufig strahlig auf der Stielwölbung verbreitet. Schale glänzend, strohgelb, später hoch citronengelb. Sonnenseite hat nach dem Stiele nur einen Anflug von Röthe mit mehreren Karmoisinflecken darin; ich fand meist eine gelblichrothe Färbung, in der sich noch erkennbar dunklere Streifen zeigten. Rostpunkte ziemlich häufig, oft

Digitized by Google

einzeln stark; um manche Rostpunkte finden sich rothe Kreischen. Fleisch gelblich weiß, von fein zimmtartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, mehr oder weniger offen; Kerne zahlreich, eiförmig; Kelchröhre kurzer Kegel, oft auch feiner, etwas herabgehender Trichter. Baum wird groß, bildet kugelförmige, dicht belaubte Krone. Triebe fein wollig, unten silberhäutig, violettbraun, zahlreich punktirt. Blatt flach, kurzoval, oft fast rund. Afterblätter lanzettlich.

86) Reinette, Jäger's, **††, Nov. durch Winter; VIII, 1. b; Esp. Cord. Handb. VIII, 233 (Abb. Handb. VIII, S. 233, Nr. 658).

Ist in neuerer Zeit von einem Herrn Jäger in Heerlage, unweit Aachen, erzogen und für Tafel und Haushalt sehr schätzbar. Ueber den Boden, dessen sie bedarf, kann ich noch nichts sagen, da ich sie in Zeinsen noch nicht baute. Die Beschreibung gebe ich hier, weil die Sorte bei der Pomologenversammlung in Potsdam unter den als Cordon zu ziehenden 10 Sorten mit empfohlen wurde. Hat gar manche Aehnlichkeit mit dem Goldzengapfel.

Form flachrund, gewöhnlich mit sehr ungleichen Hälften. Am Cordon erzogen 4" (97 Mm.) breit, 3½" (85 Mm.) hoch. Bauch oft ziemlich in der Mitte, bei höher gebauten Exemplaren mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie meistens bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft, allermeist mit schräg stehender Fläche. Kelch breitgespitzt, offen oder halb offen in bald enger flacher, bald weiterer und tieferer Senkung, aus der breite, einzelne meist sehr vordrängende Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen, die Form etwas verschieben und die Hälften stark ungleich machen. Stiel holzig, in an sich weiter und tiefer, durch Stielwulst häufig verflachter, fein rostiger Höhle, die oft auch glatt ist und lange grün bleibt. Schale wenig glänzend, grüngelb, später gelb, mit länger zurückbleibenden grünlichen Stellen. Stärker besonnte zeigen mäßig weit verbreitete, leicht aufgetragene gelblichbraune Röthe, die oft ganz fehlt. Rostpunkte ziemlich häufig und sind meist fein grün umflossen. Rostwarzen finden sich einzeln. Rostanflüge bald zahlreich, bald ganz fehlend. Fleisch gelblich weiß oder grüngelblich, fein saftreich, von edlem, etwas süßweinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist stark offen, einzeln geschlossen und mit flacher, hohler Achse; Kerne theils vollkommen, spitzeiförmig, theils taub. Kelchröhre breiter, kurzer Kegel. Baum wächst rasch und setzt die Aeste in stumpfen Winkeln an. Triebe oben wollig, violettbraun, silberhäutig, mit ziemlich vielen, starken Punkten. Blatt flach, breitelliptisch, oft oval; Afterblätter zahlreich, lanzettlich.

87) Reinette, Kleine zartschalige, **††, Dec. durch Winter, VIII, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 287 (Abb. I, S. 287, Nr. 128).

Aehnlich den Goldpeppings und zeigte sich auch in Zeinsen fast

Digitized by Google

alljährlich reich tragbar, so daß sie für trocknen Boden vielen Werth hat. Wurde erzogen von Herrn v. Mons.

Form plattrund, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $1^3/_4$" (42 Mm.) hoch. Bauch fast in der Mitte, Frucht um den Stiel flachrund gewölbt; nach dem Kelche mit gerundeten Linien meist stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch klein, feinblättrig, meist geschlossen, in geräumiger, oft auch tiefer, mit einigen Falten umgebener Senkung, aus der nur flache Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel holzig, in breiter und tiefer, selten etwas rostiger Höhle. Schale etwas geschmeidig, strohgelb, später citronengelb. Röthe fehlt oder findet sich nur als bräunlicher Anflug; ziemlich häufig finden sich karmoisinrothe Fleckchen, oder schwarzgraue, blutroth eingefaßte, etwas größere Flecke. Rostanflüge selten. Punkte fein, einzeln selbst stärker. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von gewürzhaftem weinartigem Zuckergeschmacke, dem des Engl. Goldpeppings ähnlich. Kernhaus geschlossen, nicht groß; Kerne zahlreich, eiförmig; Kelchröhre nur etwas herabgehender Kegel. Baum wächst stark, belaubt sich reich, bildet sehr viel kurzes Fruchtholz, das früh und reichlich trägt, giebt auch schöne Zwergbäume. Triebe oben etwas wollig, silberhäutig, violettbraun, ziemlich stark punktirt. Blatt flach, langeiförmig, oder elliptisch; Afterblätter lanzettförmig.

88) Reinette, Landsberger, *††, Nov.—Januar, VIII, 1. b; L. Str.! Handb. IV, S. 131 (Abb. Handb. IV, S. 131, Nr. 328).

Erzogen von dem Pomologen Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, und ist durch Brauchbarkeit für jeden Boden, sehr reiche Tragbarkeit (die auch in Zeinsen auf großem Hochstamme sich sehr bewährte) und den Umstand schätzbar, daß die Früchte in Stürmen sehr fest am Baume sitzen. Verdient allgemeine Verbreitung.

Form plattrund, zur Kugelform neigend, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um denselben flachrund gewölbt, nach dem Kelche stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch klein, kurzblättrig, halb offen oder geschlossen, in weiter Senkung mit Falten umgeben, die etwas verloren auch über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, dünn, in tiefer, trichterförmiger, mit von strahligem, sich oft über die Stielwölbung noch verbreitendem Roste belegter Höhle. Schale glatt, geschmeidig, gelbgrün, später blaßgelb. Die Sonnenseite zeigt sanfte, verwaschene, oft auch etwas streifige Röthe, die oft ganz fehlt. Punkte fein, heller umringelt. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von etwas süß weinigem, sehr angenehmem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne mäßig zahlreich, meist vollkommen. Baum wächst gesund und stark, bildet kugelförmige, früh und reich fruchtbare Krone. Triebe oben fein,

Digitized by Google

wollig, stark silberhäutig, violettbraun, zahlreich und in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, fast flach, breitoval oder eioval; Afterblätter lanzettförmig.

89) Reinette, Limonen-, ††, Febr.—Sommer; X, 2. a; L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 319 (Abb. Handb. I, S. 319, Nr. 144). Synon.: Bei Diel Engl. Königsparmäne; in England heißt sie Loans Parmäne.

Ist wegen Güte des Geschmackes und langer Dauer, bis Pfingsten und länger, recht schätzbare Sorte. In Jeinsen haben 3 große Zwergstämme unter den 3 obigen Benennungen, im Garten beim Hause, in den meisten Jahren doch nur halbvoll, nie eigentlich voll, getragen, und ein 1854 im Garten vor dem Orte gepflanzter Hochstamm blieb klein und brachte nie eine Frucht. Man darf schließen, daß sie recht voll nur in feuchtem Boden trägt und in trocknem in etwas geschützten Gärten auch noch gebaut werden kann, um noch viel gute Tafelfrüchte zu haben.

Form bald hoch aussehend, ziemlich konisch, 3" (73 Mm.) breit und hoch, bald flacher und so besonders in trocknem Boden. Bauch sitzt immer etwas mehr nach dem Stiele hin, und nimmt die Frucht nach dem Kelche beträchtlich stärker ab. Einzelne über die Frucht laufende Erhabenheiten verschieben öfter die Form und machen die Hälften ungleich. Kelch breitgespitzt, offen, in weiter, mäßig tiefer Senkung, mit einigen Falten oder feinen Rippchen umgeben. Stiel holzig, kurz, in weiter, tiefer, bald berosteter, bald glatter Höhle. Schale glatt, gelblich, später schön gelb, mit lebhafter Karmoisinröthe und dunkleren Streifen darin gezeichnet, die matter auch an der Schattenseite sich zeigen. Bei etwas früherem Pflücken wird die Färbung so lebhaft nicht, die Grundfarbe behält lange viel Grünes und die Sonnenseite ist mit mattbrauner Röthe und dunkleren Streifen darin überlaufen. Punkte zahlreich, im Roth zuweilen gelbbraune Sternchen: Rostanflüge wenig da. Fleisch gelblich oder grünlich gelb, fein, saftreich, von etwas gewürztem, ziemlich süßem, erfrischendem Weingeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne lang, schmal, häufig unvollkommen. Kelchröhre sehr flach. Baum wächst lebhaft, bildet flachgewölbte Krone mit vielem kurzen Fruchtholze und ist sehr fruchtbar. Triebe fein bewollt, stark silberhäutig, matt braunroth, zerstreut punktirt. Blatt eiförmig, oft oval; Afterblätter schmal lanzettlich. Blätter der Fruchtaugen lang und schmal.

90) Reinette, Multhaupt's, fast **††, Nov.—April; X, 2. a; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 141 (Abb. Handb. I, S. 141, Nr. 55). Synon.: Multhaupt's Karminreinette.

Erzogen von Herrn Multhaupt in Vienenburg unweit Goslar, und hat diese deutsche Frucht sich ganz besonders reich tragbar gezeigt. Auch 2 Probezweige, die ich in Jeinsen hatte, saßen fast all-

Digitized by Google

jährlich sehr voll. Im feuchten Sulinger Boden erwachsen, wurden die Früchte leicht stippig im Fleisch, was bei den in Jeinsen erwachsenen nicht vorkam, so daß die Sorte für trocknen Boden recht paßt.

Form etwas flachrund, oft etwas zur konischen neigend, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^1/_4$ (54 Mm.) hoch, aus feuchtem Boden auch größer. Bauch in der Mitte, wölbt sich um den Stiel plattrund und nimmt nach dem Kelche etwas stärker ab. Kelch stark und langblättrig, offen, in bald seichter, bald ziemlich tiefer Senkung mit nur einigen Falten umgeben, wie auch über die Frucht deutliche Erhabenheiten nicht hinlaufen. Stiel dünn, holzig, in tiefer, meistens glatter Höhle. Schale glatt, strohweiß, später schön citronengelb. Besonnte sind nach Diel über die ganze Schale mit starker blutartiger Karmoisinröthe verwaschen, worin man Streifenartiges nicht bemerkt. An meinen Früchten war die Röthe nicht so dunkel und konnte ich leicht ziemlich viele dunklere Streifen darin wahrnehmen. Punkte fein, gelblich. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, saftvoll, von erhabenem, süßweinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kammern enthalten ziemlich viele, breite, starke Kerne. Kelchröhre ganz flach. Baum wächst gemäßigt, geht mit den Aesten gut in die Luft und wird sehr bald fruchtbar. Triebe fein bewollt, trüb, dunkelroth, nur unten und wenig punktirt. Blatt klein, eiförmig. Afterblätter lang, pfriemenförmig.

91) Reinette, Muscat-, *††, Dec.—Frühj.; X, 2. b; Zw. in allen Formen. Str. Handb. I, S. 145 (Abb. Lucas' Tafeläpfel Nr. 37). In England nennt man sie auch wohl den kleinen Ribston (Small Ribston), auch Never fail.

Sehr schätzenswerthe Sorte, die aber ebenso wie Ribston Pepping in trocknem Boden wenig trägt, doch etwas mehr als der Ribston Pepping in Jeinsen trug. Immer sehr volltragende Bäume fand ich im feuchten Pfarrgarten in Wölfinghausen, wo man oft in 3' Tiefe schon Wasser findet, und einen zweiten sah ich unweit St. Magnus, hinter Bremen, auch in feuchtem Boden sehr voll sitzen und hörte, daß er immer so voll trage. Im Hannoverschen fand ich den Baum nur sehr wenig. Man hat die Sorte dem Ribston Pepping vorziehen wollen, was ich nur von im trocknen Jeinser Boden erwachsenen Früchten sagen konnte, wo von Ribston Pepping gar wenig seinen edlen Geschmack hatte. In manchem Boden leidet die Muscatreinette an Krebs.

Form oft hochgebaut, gegen den Kelch stumpfspitz zulaufend, um den Stiel flachrund gewölbt, nach Diel 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$"(60 Mm.) hoch, oft auf vollsitzenden Bäumen $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, welche Größe meine Früchte in Jeinsen hatten. Manche Exemplare sind auch ziemlich mittelbauchig, doch sitzt der Bauch mehr nach dem Stiele hin. Kelch lang- und spitz-blättrig geschlossen, meist in flacher Höhle, mit feinen Rippen und mehreren Fleischperlen um-

Digitized by Google

geben und laufen über die Frucht mehrere feine Rippen hin. Stiel dünn, oft nur Fleischbutz, in trichterförmiger, bald glatter, bald stark mit Rost belegter Höhle, der sich noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet. Schale geschmeidig, hellgrün, später citronengelb. Besonnte sind rundherum mit kurzabgesetzten dunklen Karmoisinstreifen besetzt und an der Sonnenseite zwischen den Streifen noch stark roth überlaufen, so daß die Streifen oft undeutlich werden. Weniger besonnte sind trüber gestreift und zwischen den Streifen roth punktirt. Im Roth erscheinen die feinen Punkte als gelbliche Stippchen. Rostanflüge finden sich bald häufiger, bald weniger. Fleisch gelblich weiß, fein, saftvoll, von gewürztem Zuckergeschmack, und scheint das Gewürz eine Mischung von Muscat und Fenchel zu sein. Kernhaus geschlossen, Kerne zahlreich, vollkommen. Kelchröhre geht ziemlich tief herab. Baum wird nur mittelgroß und wölbt sich zu einer flachen Krone, die früh und reich trägt. Triebe bewollt, trüb, braunroth, mäßig stark punktirt. Blatt elliptisch, oder langeiförmig; Afterblätter lanzettlich.

92) Reinette, Osnabrücker, *††, Dec.—März; XI, 3. b; L., wohl Str. Handb. I, S. 343 (Abb. Handb. I, S. 343, Nr. 156). Synon.: Rothgraue Kelchreinette.

Wird besonders bei Osnabrück viel gebaut und ist auch eine werthvolle und besonders auch für den Landmann schätzbare Sorte, die nach Herrn Dr. Lucas auch zur Weinbereitung gut ist. In Jeinsen trug ein großer 1854 gepflanzter Zwergbaum, unter dem Synonym Rothgraue Kelchreinette, ein paar Mal ziemlich voll, doch in den meisten Jahren nichts, und muß man schließen, daß für trocknen Boden die Sorte doch zu wenig paßt.

Form etwas rund, nach dem Kelche stark zugespitzt. Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie häufig stark ab und bildet eine kleine, abgestumpfte Spitze, $2^3/_4$" (68 Mm.) breit, $2^1/_2$" (54 Mm.) hoch. Kelch langblättrig, geschlossen oder halb offen, sitzt kaum etwas eingesenkt, mit Falten umgeben; auch über die Frucht laufen mehrere Erhabenheiten hin, welche die Rundung verderben. Stiel kurz, oft Fleischbutz, in ziemlich tiefer, berosteter Höhle. Schale rauh, hellgrasgrün, später blaß hellgelb. Die Sonnenseite zeigt meist nur an einer kleinen Stelle blutartige Röthe mit mehreren dunkleren Streifen darin. Der größte Theil der Frucht, oft die ganze Schale ist mit zimmtfarbigem, rauhem Rost überzogen, doch bleibt nahe um den Kelch die Schale rundherum von Rost frei, was charakteristisch ist. Punkte weißgrau, wenig bemerklich. Fleisch weiß, fein, saftvoll, von edlem Reinettengeschmack, in dem eine angenehme Säure vorherrscht. Kernhaus offen; Kerne nur theils vollkommen. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum bildet hochkugelförmige Krone mit vielem kurzem Fruchtholze

Digitized by Google

und ist sehr fruchtbar. Triebe oben fein bewollt, silberhäutig, violett braunroth, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, rinnig, eiförmig oder länglich rund; Afterblätter groß und breit, lanzettlich.

93) Reinette, Pariser Rambour-, **††, Dec.—Juni; VIII, 2. a; L. Str. Cord. Spalier. Handb. I, S. 119 (Abb. Handb. I, S. 119, Nr 44). Hat gewaltig viele Synonyme, als: Weiße Canada-Reinette und bei Diel Weiberreinette, Grauer Kurzstiel, Harlemmer Reinette, Antillische Weiße Winter-Reinette, ferner bei Duhamel: Große Engl. Reinette.

Auf der Versammlung in Gotha (1857) beschloß man, die Sorte Pariser Rambourreinette zu nennen und ist sie so schon allgemein verbreitet, zumal sie zu den allerbesten Sorten gehört. In Jeinsen standen seit 1854 2 große, gesunde Hochstämme, die allermeist etwas, doch nie voll trugen, und voll saß oft nur ein im Garten vor dem Orte an einem schon tiefer stehenden Zwergbaume angebrachter großer Probezweig. Wegen Größe und Güte des Geschmacks wird man sie indeß und besonders zwergstämmig auch in trocknem Boden doch gern für die Tafel anziehen. Um voll zu tragen, bedarf der Baum genügend feuchten Boden. Giebt auch guten Wein.

Form groß, plattrund, mit breiten Kanten versehen, nach dem Kelche stärker abnehmend; selbst von Hochstämmen, oft $3^3/_4$" (91 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch öfter in der Mitte, meist mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft. Kelch offen, lang- und schmalblättrig, in tiefer schüsselförmiger Senkung, aus der mehrere starke Erhabenheiten breit über die Frucht hinlaufen, einzeln vordrängen und die Rundung verschieben. Stiel kurz, oft nur Butz, in tiefer, mit strahligem Roste bekleideter Höhle. Schale fein rauh, gelblich grün, später gelb. Die Sonnenseite vieler Früchte ist mit bräunlichem Roth leicht belegt, welches oft fehlt. Punkte zahlreich, stark, oft kleine Sternchen, auch feine Rostfiguren und schwärzliche Rostflecke finden sich. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich, von delicatem, süßweinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig oder geschlossen, Kerne nur wenige, meist unvollkommen. Kelchröhre meist kurz. Baum wächst stark, bildet große, flachkugelförmige Krone mit abstehenden Aesten. Die Blüthe dauert ziemlich lange. Triebe nach oben wollig, stark silberhäutig, violettbraun, nicht stark punktirt. Blatt groß, herzförmig, auch rund und eiförmig; Afterblätter lanzettförmig.

Anm. Von obiger Frucht hat man auch eine hübsche gestreifte Varietät, bei der auch das Holz gestreift ist. Die Güte ist dieselbe.

94) Reinette, Röthliche, *††, Dec.—März; X, 2. b; L. Str. O. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 327 (Abb. Handb. I, S. 327, Nr. 148). Synon.: Kronenreinette.

Auch diese sehr schätzbare Sorte zeichnet sich schon in der Baum-

Digitized by Google

schule durch starken, gerade aufstrebenden Wuchs aus. Ein großer Probezweig trug in Zeinsen öfter, doch nicht genügend, so daß die Sorte besser in feuchterem Boden gepflanzt wird, wo sie sehr fruchtbar ist.

Form bald hochgebaut, stumpf zugespitzt, bald flachrund, einzeln walzenförmig, plattere 3" (73 Mm.) breit, $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) hoch. Bauch stärker nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich zurundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab. Kelch stark, langgespitzt, geschlossen, seltener halboffen, in weiter, tiefer Senkung mit flachen Falten, oft schon Rippchen besetzt, die deutlich, etwas breit, über die Frucht hin laufen, die Rundung oft stark verschiebend. Stiel holzig, meist kurz, in tiefer, meist strahlig rostiger, oft glatter Höhle. Schale gelblich hellgrün, später matt goldgelb. Sonnenseite mit vielen sanften Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen leichter roth überlaufen; beschattete fast ohne Röthe. Punkte fein, zahlreich. Nach Jahren und Tagen finden sich auch mehr oder weniger Rostfiguren. Fleisch gelblich weiß, fein, saftvoll, von erhaben gewürztem, weinigem Zuckergeschmack. Kernhaus groß, etwas offen, mit nur wenigen, vollkommnen Kernen. Kelchröhre kurz und spitz. Baum wird groß, belaubt sich schön und bildet breitkugelförmige, sehr fruchtbare Krone. Triebe nach oben bewollt, stark, silberhäutig, dunkel erdbraunroth, mäßig zahlreich punktirt. Blatt länglich rund oder rundherzförmig, etwas rinnig. Afterblätter lanzettförmig.

95) Bivort's Reinette, Quarrendon, **††, Dec.—April; XII, 2. a; Zw. in allen Formen. Im Handbuche noch nicht beschrieben.

Diese treffliche Sorte, welche durch Herrn Gutsbesitzer Clemens Rodt in Sterkowitz in Böhmen von Bivort in Belgien an mich kam und Bivort im Album beschrieb und abbildete, trug auch in Zeinsen seit 10 Jahren auf einem Probezweige fast jährlich voll, so daß sie auch für trocknen Boden sich recht eignet; auch Herr Gutsbesitzer Clemens Rodt hatte in ihr eine sehr schätzenswerthe Frucht gefunden und ist zu wünschen, daß sie weitere Verbreitung finden möge.

Form theils hochaussehend, zur abgestumpft konischen neigend, theils flachrund, $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 2—$2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) hoch. Bauch sitzt bei den flachrunden fast in der Mitte, bei mehr konischen mehr nach dem Stiele hin; am Kelche ist die Frucht stark abgestumpft. Kelch breit und kurzgespitzt, offen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit Falten und flachen Beulen umgeben, die nur flach über die schön geformte Frucht hingehen. Stiel holzig, meist kurz, in weiter, ziemlich tiefer, mit Rost besetzter Höhle, der sich oft auf der Stielwölbung verbreitet. Manchmal verflacht ein Stielwulst die Stielhöhle. Schale gelblich grün, später goldgelb; über den größten Theil der Frucht

Digitized by Google

finden sich mäßig häufige, etwas langabgesetzte, ziemlich breite, etwas dunkle Karmoisinstreifen, zwischen denen die Schale leichter roth überlaufen ist. An der Sonnenseite ist die Röthe oft so stark, daß sie als verwaschen erscheint. Punkte zerstreut, fein, erscheinen in der starken Röthe als graue Stippchen. Von Rost nur Anflüge. Fleisch riecht fein gewürzt, ist gelblich, fein saftreich, von edlem gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke, dem des Ribston Pepping ähnlich. Kernhaus geschlossen; Kerne zahlreich, vollkommen breiteiförmig. Kelchröhre kurzer Trichter. Baum wächst rasch und trägt früh. Ueber die Form der Krone steht noch nichts fest; Triebe violettbraun, leicht silberhäutig, zerstreut punktirt. Blatt theils elliptisch, meist eiförmig. Afterblätter pfriemenförmig.

96) Reinette, Schmidtberger's Rothe, **††, Nov.—April, X, 2. a; Zw. in allen Formen. L. Handb. IV, S. 489 (Abb. Handb. IV, S. 489, Nr. 505).

Wurde von Liegel in Braunau am Inn erzogen und benannt nach dem um die Pomologie verdienten Chorherrn Schmidtberger in St. Florian. Ich hatte, doch nur zufällig, von dieser delicaten Tafelsorte in Jeinsen nur erst wenig Früchte, so daß es unbestimmt geblieben ist, ob sie auch für trocknen Boden paßt, was indeß wahrscheinlich ist, da ein, erst spät gepflanzter noch junger Baum beim ersten Blühen gleich ein Dutzend Früchte brachte. Die Güte der Frucht ist schon allgemeiner erkannt.

Form neigt zum abgestumpft Konischen, doch kommen auch flachrunde Früchte vor. Gute Früchte sind $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 4 Millimeter weniger hoch, breitere waren $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch meistens mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und stark abstumpft. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist stark abgestumpft; eine Seite ist oft höher als die andere. Kelch kurzgespitzt, offen, in flacher, ziemlich weiter Senkung mit einigen Falten. Ueber die Frucht laufen nur flache Erhabenheiten hin. Stiel dünn, holzig, in tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale glänzend, grünlich-weißgelb, später hohes Gelb. Längere und kurz abgespitzte Karmoisinstreifen umziehen die Frucht oft rund herum, und an der Sonnenseite ist sie dazwischen noch blasser roth überlaufen, oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden. Punkte sehr fein. Fleisch gelblich, fein, mürbe, saftreich, von weinigem, schwach alantartig gewürztem Zuckergeschmack. Kernhaus offen, Kerne vollkommen; Kelchröhre kurzer Trichter. Baum wächst kräftig, macht, nach dem jungen Baume in Jeinsen, leicht verzweigte kugelförmige Krone und trägt reich Triebe, oben etwas wollig, nur dünn silberhäutig, unansehnlich dunkelbraun, zahlreich punktirt. Blatt flach, elliptisch, oft oval, Afterblätter fadenförmig oder schmal lanzettlich.

97) Reinette, Scott's, **††, W., Dec.—Mai, VIII, 1. a (b);

Digitized by Google

Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 283 (Abb. Handb. IV, S. 283, Nr. 403).

Diese treffliche Frucht trug auf einem Probezweige in Nienburg reich, stand im delicaten Geschmacke dem Engl. Goldpepping äußerst nahe, faulte aber alljährlich, oft schon am Baume, immer bald nachher an vielen Punkten in der Schale an, so daß ich bei der Sorte notirte, daß sie unbrauchbar sei, ein paar gute Baumschulenstämme derselben umpfropfte und einen im Wuchse zurückgebliebenen jungen Stamm auf ein seitwärts gelegenes Quartier pflanzte, wohin immer der letzte wenig wuchsige Stamm von schlechteren Sorten kam, die ich jedoch aus der Baumschule noch nicht ganz weglassen wollte. Meine Arbeiter nannten dieses Quartier immer den Kirchhof, doch sind manche Stämme darauf nicht geblieben. Als ich es müde wurde, auch dies Quartier alljährlich mit zu beschneiden, machten viele Stämme unter der Veredlungsstelle starke Triebe, die mich erkennen ließen, daß die aufgesetzte Sorte zu dem Unterstamme nur nicht gepaßt habe, so daß ich sie wieder wegschnitt und den hervorkommenden starken Trieb nachher zur Krone mit einer andern Sorte bepfropfte, worauf treffliche Baumschulenstämme daraus wurden. Auch der Stamm der Scott's Reinette blieb da nicht lange; er trug bald und wiederholt schöne Früchte, die an den Punkten gar nicht anfaulten, so daß ich erkannte, das noch immer fortdauernde Anfaulen der Früchte am Probezweige könne nur daher kommen, daß in dem rundum von Gebäuden eingeschlossenen Garten in der Stadt Thau und Regen allzulange auf den Früchten des Probezweiges gelegen hätten, ohne rasch genug durch Wind und Sonne wieder entfernt zu werden. Die wieder in die Baumschule aufgenommene Sorte trug in Zeinsen auf zwei Probezweigen reich, aber die Früchte blieben zu klein. Herr Rittmeister Hermann in Schönebeck bei Magdeburg, der einen Stamm oder Reis von mir erhalten hatte, lobte nachher die Güte der Frucht gar sehr. Diese paßt also in trocknen Boden höchstens zwergstämmig erzogen, überall aber nicht in von Gebäuden zu sehr eingeschlossenen Gärten. — Die Frucht muß zu Wein eben so gut taugen, wie der Engl. Goldpepping.

Form rundlich, an beiden Enden abgestumpft, oft hoch aussehend, nach Diel $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) breit, $2\frac{1}{4}$"—$2\frac{1}{2}$" (54 u. 60 Mm.) hoch. Häufig sitzt der Bauch auch etwas nach dem Stiele hin. Kelch kurzblättrig, offen, wenn die Kelchblättchen beschädigt sind, bei vollkommenen Kelchblättchen langgespitzt und häufig dann auch geschlossen, sitzt in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung mit Falten; wie auch meistens feine rippenartige Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel bald fleischbutz, bald holzig, in weiter, tiefer, bald glatter, bald rostiger Höhle. Schale fein rauh, grünlichgelb, später citronengelb ohne Röthe; doch kommen rothe Fleckchen um manche Punkte vor. Punkte zahlreich, mitunter

Digitized by Google

etwas sternförmig. Fleisch gelblich, fein, saftvoll, zart, von gewürztem, süßem Weingeschmacke, dem des Engl. Goldpeppings sehr ähnlich. Kernhaus geschlossen oder nur wenig offen, Kerne eiförmig, zahlreich. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst rasch, macht eine kugelförmige Krone mit vielem kurzem Fruchtholze, ist früh und reich tragbar. Triebe wenig wollig, fein silberhäutig, schmutzig braun, wenig und fein punktirt. Blatt etwas rinnig, spitzeiförmig, am Fruchtholze groß und lang, langoval. Afterblätter nach Diel pfriemenförmig; ich fand sie zahlreich und lanzettlich.

98) Reinette, Süße Herbst-, für Liebhaber von Süßäpfeln, ** ††, Ende Spt. 8 Wochen, VIII, 1. a; Zw. in allen Formen. L., wohl Str. Handb. I, S. 281 (Abb. Handb. I, S. 281, Nr. 125).

Fand sich in Nienburg; ist ein wirklicher, recht reich tragender Süßapfel von vorzüglichem Geschmacke. Trug auch in Jeinsen sehr gut. Die Süßäpfel verwendet man jetzt bereits zu mehreren Haushaltszwecken. Unter den Süßäpfeln ist dieser wohl der beste und dient zum Versüßen anderer Aepfel. Apfelbrei davon ist gelb, für manche wohl zu süß, dem mit etwas Essig abgeholfen werden kann.

Form regelmäßige, flachrunde Reinettenform, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und hoch. Bauch nur wenig mehr nach dem Stiele hin, oft in der Mitte; Frucht an beiden Enden stark abgestumpft. Kelch breitblättrig, halb offen oder ganz offen; die Kelchblättchen liegen oft horizontal über die Kelchhöhle hin oder stehen etwas in die Höhe. Kelchsenkung tief und meist mit einigen Falten, die nur sehr flach über die Frucht hingehen. Stiel holzig, oft ein Butz in geräumiger, tiefer, mit mehr oder weniger Rost bekleideter Höhle, der sich oft noch strahlig über die Stielwölbung verbreitet. Schale gelblich grün, später hochgelb; Sonnenseite allermeist nur goldartiger, nur zuweilen mit blasser, deutlich streifiger Röthe gezeichnet. Punkte etwas zerstreut, theils stark, an der Sonnenseite mitunter karmoisinroth eingefaßt, übrigens mit helleren Tupfen umgeben. Zerstreute Rostanflüge finden sich immer, nehmen einzeln größere Stellen ein. Auch Rostwarzen finden sich. Fleisch gelblich, riecht müskirt, ist fein, mürbe, von stark gezuckertem, fast honigsüßem Geschmacke. Kernhaus geschlossen; Kerne zahlreich, vollkommen; Kelchröhre breiter, etwas herabgehender Kegel. Baum wächst stark, bildet kugelförmige, früh und reich fruchtbare Krone. Triebe fein bewollt, bräunlich roth, sparsam punktirt. Blatt eiförmig; Afterblätter lanzettförmig.

99) Reinette von Breda, **††, Dec. durch Winter; VIII, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 273 (Abb. Handb. I, S. 273, Nr. 121).

Sehr werthvolle Frucht, deren großer Probezweig auch in Jeinsen meist sehr gut trug. Die in Jeinsen erwachsenen Früchte welkten im Winter etwas stark; in feuchterem Boden gewachsene, selbst solche, die

Digitized by Google

ich zu Michaelis aus Lübeck bekam, welkten nicht. Der Baum paßt mithin besser für feuchteren Boden.

Form etwas plattrund, 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch (Früchte in Jeinsen blieben etwas kleiner). Bauch fast in der Mitte und nach dem Kelche kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele. Kelch geschlossen, in seichter, mit feinen Rippen umgebener Senkung, aus der mehrere über die Frucht hinlaufen. Stiel kurz, in tiefer rostfarbiger Höhle. Schale hellgelb oder gelbgrün, später fast goldgelb, mit manchen Figuren und Flecken von Rost besetzt, die oft netzartig werden; an der Sonnenseite etwas Anflug von Röthe und karmoisinrothe Fleckchen um manche Punkte. Beschattete zeigen nur Rostfiguren, Rostpunkte zahlreich. Fleisch gelblich, fein, saftvoll, von weinig süßem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne zahlreich, vollkommen. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wird nur mittelgroß und ist sehr fruchtbar. Triebe violettbraun, stark silberhäutig, sehr schlank und gerade und nach oben stärker abnehmend, zahlreich, etwas fein punktirt. Blatt groß langoval; Afterblätter lanzettlich.

100) Reinette von Orleans, **††, Dec.—Mai, XII, 2. a; L. Str. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 159 (Abb. Handb. I, S. 159, Nr. 64). Synon.: Bei Diel Triumphreinette, hat außerdem gar viele Synonyme.

Schon alte, aber immer noch zu den besten gehörende, an Werth der Winter-Goldparmäne fast gleichstehende, aber sie in delicatem Geschmacke sehr übertreffende Frucht, die wohl von den meisten Obstliebhabern als der delicateste Tafelapfel angesehen wird. Ihre sehr vielen Synonyme zeigen auch, daß sie in allerlei Boden gedeiht und schon sehr weit verbreitet ist. Sie hat nur den Fehler, daß, wenn gegen Michaelis nasse Witterung eintritt, gar manche Exemplare in der Haut aufspringen, die man aber dann noch mit vielem Vortheile zum Trocknen verwenden oder früh in der Küche verbrauchen kann. In einzelnen Localitäten hat sie das feine citronenartige Gewürz nicht; ich erhielt solche z. B. aus Gotha und hielt sie für eine besondere Sorte, welche aber, als die erbetenen Reiser trugen, doch die Reinette von Orleans gaben. Diese wird am sichersten erkannt und namentlich von der oft höchst ähnlichen Winter-Goldparmäne unterschieden durch die großen, facettirten, spitzen, nach dem Abtrocknen ein etwas silbergraues Ansehen annehmenden Kerne. Auch in Jeinsen trug die Sorte sehr gut, und an den benachbarten Chausseen noch mehr, an Wegen nahe bei Hildesheim fand ich viele gesunde, sehr reich tragende Stämme. Damit die Frucht rechte Güte bekomme, muß man sie in gewöhnlichen Jahren erst 8—10 Tage nach Michaelis brechen.

Form theils breiter als hoch, meist hoch aussehend, mehr die Form der Parmänen annehmend. Größe vom Hochstamm $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_2$" bis $2^3/_4$" (60 Mm.) hoch. Kelch offen, in

Digitized by Google

ziemlich weiter, flacher Senkung, mit Falten umgeben, die seltener als Erhabenheiten über die meist schön geformte Frucht hingehen. Stiel kurz, oft stark, in trichterförmiger, strahlig rostiger Höhle. Schale grünlichgelb, später goldgelb. Die Sonnenseite ist gewöhnlich nur sanft geröthet, mit manchen sanften, dunkleren Streifen darin; doch wird die Röthe auch wohl so stark, daß die Streifen undeutlich werden. Punkte ziemlich zahlreich, theils kleine Roststernchen, die oft von feinen Schalentupfen umgeben sind. Rostanflüge und Figuren, nach Umständen mehr oder nur wenig vorhanden. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, von delicatem, fein citronenartig gewürztem, etwas süßweinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, etwas hohlachsig, einzelne Kammern etwas offen; Kerne ziemlich zahlreich, groß und lang, facettirt, abgetrocknet silbergrau. Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst rasch und gesund, pyramidal, bildet später eine mehr kugelförmige Krone. Triebe braunroth, fein, silberhäutig, bewollt, mäßig punktirt. Blatt groß, eiförmig. Afterblätter lanzettlich.

101) Reinette, Ottolander's, Reinette von Sorgvliet, **††, Dec. durch Winter, VIII, 2 a (b.); Zw. in allen Formen. Handb. VIII, S. 95 (Abb. Handb. VIII, S. 95, Nr. 589).

Diel hatte eine andere Reinette von Sorgvliet, die auch im Handbuche I, S. 261 beschrieben ist, von der ich später vermuthete, daß sie möglicher Weise mit der Lothringer Reinette identisch sein möchte. Die hier vorliegende erhielt ich durch Herrn Baumschulenbesitzer Wilhelm Ottolander in Boskoop in Holland als direct aus Sorgvliet in Holland bezogen, und dürfte am ersten die rechte Sorte des Namens sein. Diese trug auch in Jeinsen gut, wo ich die Diel'sche Sorte nicht zum Tragen bringen konnte, und paßt mehr für jeden Boden. Die Sorte ist sehr gut.

Form flachrund, einzeln mit etwas ungleichen Hälften. Bauch meistens etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche stärker abnehmend und stark abgestumpft; vom Hochstamme in Jeinsen 2¾" (66 Mm.) breit, fast 2½" (60 Mm.) hoch. Kelch kurzgespitzt, halboffen oder offen, in weiter flacher Senkung, umgeben mit Falten und feinen Beulen; einzelne breit, selbst breitkantig vortretende Erhabenheiten laufen über die Frucht hin und verschieben öfter etwas die Form. Stiel bald kurz und fleischig, bald holzig, in weiter, tiefer, mit Rost belegter Höhle. Schale mattglänzend, nur durch den Rost fein rauh, hellgrün oder schon ziemlich gelb, später gelb. Röthe fehlt, doch sind recht besonnte um manche Punkte fein, einzeln auch stärker blutartig roth umringelt. Punkte fein. Rostanflüge mäßig häufig. Fleisch gelb, saftreich zart, von eigenthümlich, fast etwas kalmusartig gewürztem, süßweinig gezuckertem, delicatem Geschmacke. Kernhaus etwas offen, Kerne zahlreich, vollkommen, facettirt. Kelchröhre geht als Kegel oder Cylinder

Digitized by Google

ziemlich weit herab. Baum wächst gemäßigt, trug auch schon an Baumschulenstämmen, macht nach dem großen Probezweige eine hochgebaute Krone. Triebe an der Sonnenseite schmutzig violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt flach, eiförmig oder lang- und spitzeiförmig, oft oval, am Fruchtholze langelliptisch oder langoval. Afterblätter kurz, lanzettlich.

102) Reinette von Wormsley, **††, Oct., 8 Wochen; VIII (XII), 1.a; Zw. in allen Formen. Handb. VIII, S. 235 (Abb. Handb. VIII, S. 235, Nr. 659).

Ist erzogen von dem Pomologen Esq. Knight in England, auf seiner Besitzung in Wormsley Grange und hielt er sie zu ihrer Reifezeit für die beste Frucht unter allen. Ist jedenfalls höchst schätzbar. Trug zweimal hinter einander, auch in Jeinsen und wurde der Probezweig dann beim Obstpflücken abgebrochen, so daß noch nicht genug feststeht, ob die Sorte auch für trocknen Boden recht paßt, was indeß wahrscheinlich ist. Vorerst mag man sie in feuchtem anbauen.

Form flachrund, etwas kugelig, in Jeinsen hochstämmig 3" (73 Mm.) breit, $2^1/_2$" (68 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte, nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig gewölbt, an beiden Enden stark abgestumpft. Kelch langgespitzt, offen, in ziemlich tiefer Senkung mit Rippen umgeben, die breit, oft flach über die Frucht hingehen und die Hälften oft ungleich machen. Stiel kurz, holzig, in tiefer, weiter, stark strahlig berosteter Höhle. Schale glatt, fast geschmeidig, grünlich gelb, später fast goldgelb. Sonnenseite ist mit gelblich rother Färbung überlaufen, die nach den Seiten hin Spuren von Streifen zeigt. Punkte fein, zerstreut, an der Sonnenseite häufig mit gelblichen Tupfen, auch wohl mit dunkler rothen Fleckchen umgeben. Rauhe warzenähnliche Roststecke und Rostanflüge finden sich. Geruch ist stark und gewürzt. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von delicatem, gewürztem, süßweinigem Zuckergeschmacke, dem des Gravensteiners etwas ähnlich. Kernhaus etwas offen, Kerne groß, lang, fazettirt. Baum wächst rasch, ist nach Hogg gegen klimatische Einflüsse hart und trägt recht reich. Triebe nach oben wollig, silberhäutig, schwärzlich violett, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt flach, langeiförmig, am Stiele oft etwas eingezogen. Afterblätter klein, meist pfriemenförmig.

103) Richard, gelber, **††, Nov.—Dec., V, 1.a; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 99 (Abb. Handb. I, S. 99, Nr. 34).

In Körchow in Mecklenburg aufgefunden, und in Mecklenburg äußerst geschätzt. In Jeinsen trug eine wohl 8mal blühende Pyramide wiederholt einige Früchte, doch nie voll und steht sehr dahin, ob sie für trocknen Boden paßt. In Uelzen, in leichtem, feuchtem Boden, bekam ich im Pfarrgarten recht vollkommene delicate Früchte

Digitized by Google

und hat man schon geäußert, daß die Sorte besonders in leichtem Boden zu gedeihen scheint, worüber weitere Erfahrungen entscheiden müssen.

Form ziemlich abgestumpft konisch, 3" (73 Mm.) breit und hoch. Bauch ziemlich stark nach dem Stiele, um denselben flachrund gewölbt, nach dem Kelche stärker abnehmend und mäßig stark abgestumpft. Kelch lang gespitzt, halb offen, in enger, saftiger Senkung, aus der 5 Kanten flach über die Frucht hinlaufen und die Rundung etwas verschieben. Stiel holzig, meist kurz, in enger, etwas rostiger Höhle. Schale glatt, geschmeidig, blaß citronengelb, an der Sonnenseite öfter blaß karmoisinroth angelaufen. Meist fehlt die Röthe ganz. Punkte fein, zerstreut, im Roth gelblich umflossen, so daß die Röthe gefleckt erscheint. Fleisch weiß, fein, mürbe, saftreich, von rosenartig gewürztem, mild weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus groß, hohlachsig, Kernfächer, deren öfter 4 sind, etwas offen, mit wenigen, kleinen, vollkommenen Kernen. Kelchröhre kugelförmig. Baum wächst gemäßigt; die Form der Krone wird nach dem in Uelzen gesehenen jungen Baume kugelförmig sein. Triebe nach oben wollig, an der Sonnenseite fast violett, braunroth überlaufen, unten mit zerrissenen Silberhäutchen, fein punktirt. Blatt flachrinnig, meist langeiförmig, andere elliptisch oder oval. Afterblätter zahlreich, lanzettlich oder pfriemenförmig.

104) Rosenapfel, Virginischer, fast ** ††, Anfang August 5 W.; IV, 3. b; L. Str.; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 229 (Abb. Handb. I, S. 229, Nr. 99).

Wer nur einen Sommerapfel pflanzen will und kann, nimmt am besten diesen, zumal die Sorte auch für hohe Lagen und rauhere Gegenden paßt. War auch in Jeinsen reich tragbar und paßt für jeden Boden.

Form flachrund, oft hoch aussehend, 3" (73 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, in Jeinsen nicht völlig so groß. Bauch meist ziemlich in der Mitte; um den Stiel zugerundet und stark abgestumpft, nach dem Kelche immer stärker abnehmend und stark abgestumpft. Kelch langblättrig geschlossen, in geräumiger, oft schüsselförmiger Senkung, auf deren Rande flache Erhabenheiten sich bilden, die flach über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, in ziemlich tiefer, bald glatter, bald berosteter Höhle. Schale am Baume mit leichtem Dufte belaufen, strohweiß, im Liegen gelb. Sonnenseite mit einzelnen kurz abgesetzten, oft nur angedeuteten rothen Streifen gefällig gezeichnet. In manchen Jahren oder Bodenarten wird die Streifung viel zahlreicher und stärker, erstreckt sich auch über Theile der Schattenseite, und ist die Frucht zwischen den Streifen roth punktirt. Punkte wenig bemerklich, oft nur weißliche Tupfen. Geruch stark. Fleisch gelblich, locker, doch zart, hinreichend saftvoll, von rosenartigem, feinem Weingeschmack.

Digitized by Google

Kernhaus geschlossen, bei großen Früchten etwas offen, enthält nur wenig vollkommene Kerne. Kelchröhre meist etwas herabgehender Kegel. Baum wächst recht rasch, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine hohe Krone, die äußerst reich trägt. Triebe leicht wollig, oft silberhäutig, dunkelroth, mit zerstreuten, ziemlich starken Punkten. Blatt groß, oval, oder langeiförmig, am Fruchtholze langoval, oft 6—7" (146—170 Mm.) lang, 3 – 4" (73—97 Mm.) breit, was den Baum schon kenntlich macht. Afterblätter lanzettförmig.

105) Rosmarinapfel, Braunauer, fast **††, Nov. durch Winter; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 69 (Abb. Handb. IV, S. 69, Nr. 297).

Wird bei Braunau am Inn schon länger viel gebaut, trug auch in Zeinsen reich und kann die Tyroler Rosmarinäpfel da, wo sie nicht genug Güte des Geschmackes haben, einigermaßen ersetzen.

Form ziemlich eiförmig, dem Weißen Rosmarinapfel in Gestalt ähnlich, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, selbst in Zeinsen hochstämmig, oft noch etwas größer. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um denselben zugerundet und sehr wenig abgestumpft; nach dem Kelche stärker und zugespitzt abnehmend und wenig abgestumpft. Kelch langgespitzt, geschlossen, in enger, flacher, oft schiefstehender Senkung, mit Falten und Rippchen umgeben, die feiner oder breiter über die Frucht hinlaufen, die Rundung oft verschieben und die Hälften ungleich machen. Stiel holzig, in oft enger und flacher, fein rostiger Höhle. Schale weißlichgrün, später gelb; bei freihängenden Früchten von der Grundfarbe wenig rein zu sehen, da die Schale mit theils kurzen, theils länger abgesetzten, ziemlich zahlreichen Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen roth punktirt, oder selbst roth überlaufen ist. Punkte zerstreut, in der Röthe meist mit gelblichen Tupfen umgeben und dadurch grell hervortretend. Fleisch gelblichweiß, fein, mürbe, hinlänglich saftreich, von sehr angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus groß, offen; Kammern geräumig, enthalten viele kleine, spitzeiförmige Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst rasch, wird mittelgroß, fast jährlich strotzend tragbar. Triebe oben etwas wollig, violettbraun, stark punktirt. Blatt flach, langeiförmig oder eioval. Afterblätter klein, lanzettlich.

106) Schlotterapfel, Woltmann's, ††, Novbr. – Febr.; II, 3. a; L. Str. O. Handb. IV, S. 399 (Abb. Handb. IV, S. 399, Nr. 460).

Fand sich bei Zeven im Hannoverschen und ging von Herrn Rentmeister Woltmann daselbst mir zu. Ein bald äußerst groß gewordener Probezweig trug fast jährlich und oft äußerst voll, so daß die Sorte zu den auch in trocknem Boden tragbarsten gehört.

Form allermeist hochaussehend, oft selbst etwas höher als breit, manche Exemplare etwas walzenförmig; große Exemplare 3" (73 Mm.)

Digitized by Google

breit, 3½" (85 Mm.) hoch. Bauch bald in der Mitte, nach beiden Seiten ziemlich gleich abnehmend, bald etwas mehr nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas stärker abnehmend, an beiden Enden noch ziemlich stark abgestumpft. Kelch kurzgespitzt, halb offen, liegt fast horizontal über die Kelchhöhle hin, in ziemlich weiter oft tiefer Senkung mit flachen Beulen umgeben, die bald flachkantig, bald kantig über die Frucht laufen und die Rundung oft verschieben. Stiel holzig, meist kurz, in weiter, tiefer, oft auch durch hineinlaufende Beulen verflachter, bald wenig, bald stärker berosteter Höhle. Schale geschmeidig, hellgrün, später gelb; besonnte sind fast rundum mit dunklen, bald kurz, bald länger abgesetzten Streifen besetzt und dazwischen an der Sonnenseite düsterroth überlaufen, an der Schattenseite punktirt. Punkte wenig bemerklich. Fleisch schwach gelblich, bei spät gebrochenen nach der Schale hin etwas röthlich, saftreich, von angenehmem, etwas weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Kernhaus groß, offen, enthält ziemlich viele, vollkommene Kerne. Kelchröhre geht als Trichter bis auf die Spitze des Kernhauses herab. Baum wächst stark, wird, nach dem großen Probezweige, eine etwas breite, reich verzweigte Krone machen, deren Aeste durch die Schwere der Früchte sich gern hängen. Triebe oben wollig, braun, fein und zahlreich punktirt. Blatt groß, fast flach, kurzoval oder oval. Afterblätter lanzettlich.

107) Schöner aus Westland, fast **††, Nov.—Febr.; III, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 37 (Abb. Handb. IV, S. 37, Nr. 281).

Dieser Amerikaner trug in Nienburg in feuchtem Boden auf der Domäne Schäferhof sehr reich; in Jeinsen noch gut; doch paßt im Ganzen die Sorte wohl besser in wenigstens genügend feuchten Boden.

Form kugelig, 3—3½" (73—85 Mm.) breit, 6 Mm. niedriger, oft auch nach dem Kelche stark zugespitzt. Bauch meistens in der Mitte, am Stiele ist die Frucht bald gerundet, bald plattrund gewölbt, nach dem Kelche bei kugeligen nur etwas stärker abnehmend, bei den zugespitzten wenig abgestumpft. Kelch geschlossen, in enger, flacher Senkung, die häufig regelmäßige Fleischperlen zeigt und aus der rippenartige Erhabenheiten bald feiner, bald breit über die Frucht laufen. Stiel dick, etwas fleischig, meist kurz, bald in weiter und tiefer, bald flacher, meist fein rostiger Höhle. Schale oft geschmeidig, fast seladongrün, später grüngelb oder gelb. Röthe fehlt oder ist nur angedeutet (Downing giebt jedoch schmale, rothe Streifen an). Punkte fein, von weißlichen Tupfen umgeben. Fleisch gelblich, mürbe, saftreich, von gezuckertem, fast süßem Geschmacke, etwas ähnlich dem des Goldzeugapfels. Kernhaus fast geschlossen, Kammern klein; Kerne vollkommen nicht zahlreich. Kelchröhre bald kurzer, bald etwas herabgehender

Digitized by Google

Kegel. Baum wächst rasch und gesund und wird früh tragbar. Nach einer Pyramide in Jeinsen macht er hochgebaute, etwas lustige Krone. Triebe weißwollig, olivenfarbig, stellenweise bräunlich überlaufen, wenig punktirt. Blatt eiförmig, oft herzförmig rinnig; Afterblätter pfriemenförmig.

108) Schöner von Boskoop, **††, Dec.—April, XI, 3. b (a); L. Str. Nur im Monatshefte von 1869, S. 193, beschrieben. (Abb. ebenda.)

Sehr werthvolle, in Boskoop in Holland von Herrn Wilhelm Ottolander erzogene Sorte, die selbst in Jeinsen in freier Lage, im Garten vor dem Orte, auf rasch recht groß gewordenem Probezweige, sehr gut trug. Verdient sehr allgemeineren Anbau.

Form ändert etwas ab. Früchte aus Boskoop waren kugelig, fast mittelbauchig, nach dem Kelche mit erhabenen Linien kaum stärker abnehmend, als nach dem Stiele. In Jeinsen gewachsene Früchte waren theils flacher gebaut, theils hochaussehend, vom Hochstamme meist 3" (73 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. In Hildesheim von durch mich hingesandtem Reise in Herrn Inspector Polandt's feuchtem Garten erzogene Früchte waren etwas konisch, $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Kelch geschlossen oder halb offen, in etwas enger, ziemlich tiefer Senkung, mit feinen oder flachen Beulen umgeben, die flach über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, einzeln etwas fleischig, in tiefer, weiter, durch Beulen oft verengerter und verschobener, strahlig berosteter Höhle. Schale durch den Rost fein rauh; die Sonnenseite ist mit bräunlicher, später fast karmoisinartiger Röthe etwas leicht überlaufen, in der man ziemlich viele, etwas langabgesetzte Streifen sieht. Häufig erstreckt sich die Röthe nur über einen Theil der Sonnenseite. Punkte zerstreut; Rost findet sich in Anflügen, Figuren und stellenweisen, feinen, leichten Ueberzügen ziemlich häufig. Fleisch riecht gewürzt, ist fein saftreich, von delicatem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist etwas, oft stärker offen, nicht groß; Kerne lang, fast stets unvollkommen. Kelchröhre starker, etwas herabgehender Kegel. Baum wuchs in Jeinsen stark, wird nach dem großen Probezweige eine etwas zerstreute, kugelförmige Krone machen, dessen Triebe schon im zweiten Jahre viel kurzes Fruchtholz geben. Triebe fein wollig, silberhäutig, mit schmutzigem Braunroth überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt groß, flach, oval oder eioval. Afterblätter stark, lanzettlich.

109) Schöner aus Kent, *††, Oct.—Januar; VI, 3. b; L. Str. Handb. I, S. 113 (Abb. Handb. I, S. 113, Nr. 41).

Meine direct von der Societät zu London bezogene Sorte stimmte mit der Beschreibung im Handbuche ganz gut überein. Ein groß gewordener Probezweig trug in Jeinsen fast alljährlich sehr voll, und habe ich notirt, daß die Sorte merklich besser sei, als der Ge-

Digitized by Google

flammte weiße Cardinal. Verdient sehr allgemeinere Verbreitung. Hogg nennt ihn den wohl prächtigsten Apfel und lobt ihn sehr.

Form zwischen breitrund und abgestumpft konisch, nach dem Kelche etwas zugespitzt, oft 3½" (85 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist wenig abgestumpft. Kelch klein, geschlossen oder halboffen in enger Senkung mit feinen Falten, die am Rande der Kelchsenkung in 5 Kanten sich erheben, die dann aber nur flach über die Frucht hinlaufen. Stiel kurz, in weiter, tiefer, in der Tiefe berosteter Höhle. Schale glatt, gelbgrün, später matt citronengelb, mit schönem Karmoisinroth gefleckt und kurz abgesetzt, oft mit breiten Streifen gezeichnet. Punkte wenig bemerklich. In Jeinsen gewachsene Früchte waren stärker geröthet. An der Sonnenseite und besonders um die Stielwölbung theils etwas lang abgesetzt und stark, theils kurz abgesetzt, schön karmoisinroth gestreift und dazwischen noch leichter so punktirt, wie auch manche Streifen in punktirter Manier ausgeführt waren. Fleisch gelblich, fein, sehr saftreich, von sehr angenehmem, weinsäuerlichem, fast süßweinigem Geschmacke. Kernhaus groß, offen, Fächer weit, wenige Kerne. Kelchröhre abgestumpfter Kegel. Baum wächst kräftig, wird nach Hogg groß und trägt sehr reich. Ueber die Vegetation ist im Handbuch wenig angegeben und habe ich versäumt, meinerseits das im Handbuche einmal nachzutragen.

110) Sommerapfel, Pfirsichrother, *††, Ende Juli, 3 Wochen; IV, 3. b; Zw. Cord. Spal. Handb. I, S. 93 (Abb. Handb. I, S. 93, Nr. 31).

Diese thüringische Sorte muß mehr empfohlen werden, als im Handbuche geschehen ist, wo die Reifezeit entschieden zu spät angegeben ist. Mein, von einem von Zahn in Meiningen völlig ächt erhaltenen Reise angefertigter, großer Probezweig hatte nur von 12 Uhr an Sonne und reifen die fast alljährlich gewonnenen, zahlreichen Früchte jedes Jahr noch 4—5 Tage früher, als der auf einem anderen Probezweige dicht daneben befindliche Weiße Astracan. Da die Frucht sich zugleich durch besondere Schönheit auszeichnet, kann sie besonders zum frühesten Verkaufe auf Märkten in Städten mit Vortheil angebaut werden. Am Baume fast reif geworden, ist auch der Geschmack sehr angenehm. Apfelbrei davon bereitet, erfordert etwas mehr Zucker. Mit Vietsbohnen gekocht, giebt er ein schmackhaftes Gericht.

Form neigt zur Kugelform, 2¾" (66 Mm.) breit, 2½" (60 Mm.) hoch. Bauch sitzt häufig ziemlich in der Mitte, doch nehmen die meisten Exemplare nach dem Kelche etwas stärker ab, wie etwas zugespitzt und sind nur mäßig abgestumpft. Einzelne sind merklich breiter als hoch. Kelch langgespitzt, fast oder wirklich geschlossen, in mäßig

Digitized by Google

weiter und tiefer Senkung, von Falten und schönen Rippen umgeben, die sich sichtbar bis in die Stielhöhle hineinziehen.

Stiel oft ein wenig fleischig, meist holzig bis zu 2" (49 Mm.) lang, in enger, etwas flacher, meistens glatter Höhle. Schale am Baume leicht beduftet, glatt, geschmeidig, Grundfarbe wachsartig weiß; besonnte über den größeren Theil der Oberfläche ziemlich stark roth überlaufen, welche Färbung nach der Schattenseite hin sanft in liebliches, helles Rosenroth ausläuft. Daneben finden in der Röthe der Sonnenseite sich häufig deutliche, langabgesetzte, flammenartige, dunkler rothe Streifen, so daß die Färbung eine recht lachende wird. Rostpunkte ziemlich häufig, oft fein roth umlaufen. Fleisch weiß, unter der Schale rosenroth, saftreich, von angenehmem, weinsäuerlichem, fast weinartigem, etwas rosenartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus meist geschlossen, mit feiner, hohler Achse, enthält mäßig viele, langeiförmige, meist noch weiße Kerne; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst rasch, wird bei großer Fruchtbarkeit nur mittelgroß. Triebe wollig, violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, fast flach, oval oder eioval; Afterblätter klein, elliptisch oder lanzettlich.

111) Sondergleichen von Hubardston, **††, Nov.—Febr.; L. Str. O. Zw. in allen Formen. Handb. VIII, S. 137 (Abb. Handb. VIII, S. 137, Nr. 610). Synon.: Hubardston Nonsuch.

Amerikanische sehr werthvolle Frucht, die auf einem Zwergbaume auch in Jeinsen, im Garten vor dem Orte, in ganz freier Lage sich sehr tragbar zeigte. Ist für Tafel und Haushalt sehr werthvoll und kann auch in trocknem Boden angebaut werden. Nach Hovey ist der Baum gegen klimatische Einflüsse hart und einer der tragbarsten.

Form theils flachrund, theils hochaussehend, nach dem Kelche merklicher zugespitzt. Bauch ziemlich in der Mitte, um den Stiel zugerundet, ziemlich stark abgestumpft; nach dem Kelche allermeist etwas, oft sichtbar stärker abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch langgespitzt, halboffen oder offen, in enger, nicht tiefer Senkung, aus der nur flache Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel holzig, mehr kurz, in ziemlich weiter und tiefer, strahlig mit Rost belegter Höhle, der sich noch etwas über die Stielwölbung verbreitet. Schale glatt, glänzend, hellgrün, später etwas helles Gelb. Besonnte oft fast rundherum mit etwas dunklen, blutartigen, ziemlich zahlreichen, langabgesetzten, starken Karmoisinstreifen besetzt und dazwischen leichter roth überlaufen und stellenweise nur punktirt. Punkte fein; einzeln finden sich starke Rostwarzen, in nassen Jahren auch Regenflecke und mit rauhem Roste belegte Stellen. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, mürbe, von edlem, etwas weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, hat hohle Achse, enthält mäßig zahlreiche, etwas kleine, vollkommene, meist facettirte Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum

Digitized by Google

wächst rasch und gesund, macht etwas breite Krone, was mein Zwergbaum bestätigt, der sich reich verzweigt und viel kurzes Fruchtholz gemacht hat. Triebe fein bewollt, stark silberhäutig, schwarzviolett, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, flachrinnig, elliptisch, oft mehr eiförmig. Afterblätter zahlreich, lanzettlich.

112) Sondergleichen, Langton's, **††, Ende Sept.—Nov.; X, 2. a; Zw. in allen Formen; L. Str. Handb. I, S. 313 (Abb. Handb. I, S. 313, Nr. 141).

Für den Haushalt sehr brauchbar und besonders wegen fast alljährlicher reicher Tragbarkeit zu empfehlen, die sich auch in Jeinsen bewährte. Verkauft sich der Gravensteiner auch theurer, als Langton's Sondergleichen, so möchte man von einem Baume dieser Sorte, wenn man jährlich den Ertrag und Erlös anschriebe, nach 10 Jahren doch merklich mehr aufgenommen haben, als von einem Baume des Gravensteiners. Ist in der Blüthe nicht empfindlich, gedeiht noch in hohen und rauhen Lagen. Giebt guten Obstwein.

Form plattrund, sehr regelmäßig geformt. Bauch vollkommen eben, sitzt meist in der Mitte und ist die Kelchwölbung nur wenig kleiner als die Stielwölbung. Kelch offen, in geräumiger, ziemlich tiefer, fast ebener Senkung, die nur feine Falten zeigt. Stiel holzig, in tiefer, trichterförmiger, fein berosteter Höhle. Schale geschmeidig, glänzend, blaßgelb, später citronengelb. Fast die ganze Frucht ist mit schönen Karmoisinstreifen bedeckt und dazwischen roth marmorirt. Punkte kaum bemerkbar, einzeln Rostwarzen da. Fleisch weiß, unter der Schale etwas roth, mürbe, saftreich, von erfrischendem, etwas gewürztem, weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, vollsamig; Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst sehr lebhaft, macht holzreiche, hochkugelige Krone mit kurzem Fruchtholze und wenigen langen Fruchtruthen. Triebe oben bewollt, fein silberhäutig, braunroth, nur wenig punktirt. Blatt klein, eiförmig. Afterblätter klein, lanzettlich.

Anm. Ein Rivale von Langton's Sondergleichen ist neuerdings der Cellini geworden, eben so früh, so reich und jährlich auch in ungeschützten Lagen voll tragend, aber noch etwas länger haltbar und etwas edler von Geschmack. Er ist eben so groß, ähnlich geformt, nach dem Kelche etwas mehr abnehmend als Langton's Sondergleichen, auch ähnlich gezeichnet, doch zwischen den Streifen stärker roth überlaufen.

113) Streifling, Aechter Winter-, ††, XIII, 3. b; L. Handb. I, S. 175.

Ist wieder ein merkwürdiger Beweis, welchen Unterschied im Werthe einer Sorte es macht, je nachdem der Baum in trocknen oder feuchten Boden gepflanzt ist. In Jeinsen steht seit 1854, eben vor dem Orte ein recht groß gewordener sehr gesunder Baum, der

Digitized by Google

aber immer nichts, oder nur höchstens 2 Dutzend Früchte trug, welche die Aechtheit der Sorte bewiesen, der selbst in dem günstigen Jahre 1877 nicht mehr trug. Dazu steht der Baum im Grabelande eines Gartens des Oekonomes Petrosilius, wo immer stark gedüngt wird und wo Bäume früher nicht standen! Paßt daher durchaus nicht in trocknen Boden. In feuchtem ist er gut und erhielt ich in Sulingen auch viele Früchte. Giebt auch guten Obstwein.

Form plattrund, 3" (73 Mm.) breit, 2½" (60 Mm.) hoch, eine Seite ist oft niedriger als die andere. Bauch etwas mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche etwas mehr abnehmend und mäßig abgestumpft. Kelch lang und spitzblättrig, geschlossen, in ziemlich enger, mit feinen Rippen umgebener Senkung, welche dem Apfel ein etwas calvillartiges Ansehen geben. Die Rippen laufen über den oberen Theil der Wölbung, einzeln bis zur Stielfläche. Stiel holzig, in tiefer, strahlig rostiger Höhle. Schale glatt, hellgrün, später hellgelb, geschmeidig; die Sonnenseite ist mit lebhaften dunklen Karmoisinstreifen überdeckt und dazwischen noch roth punktirt und verwaschen. Nach der Schattenseite werden die Streifen blasser. Punkte fehlen. Fleisch grüngelblich, weich, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, selten offen, mit schönen Kernen. Kelchröhre geht fast bis zum Kernhaus herab. Baum wächst stark, bildet kugelförmige Krone, ist dauerhaft und wird groß. Triebe bewollt, dunkelbraun, fein punktirt. Blatt mittelgroß; die Masse der Blätter hat einen etwas strahlgrauen Schein. Afterblätter lanzettlich.

114) Streifling, Nikitaer, *††, Oct.—Dec., XIII, 1. a; L. Str. Handbuch IV, S. 175 (Abb. Handb. IV, S. 175, Nr. 350).

Erzogen in Nikita in der Krim, und ist recht schätzenswerthe, auch für trocknen Boden recht paßliche Sorte, da ein seit 1854 stehender, groß gewordener, unbeschnitten gelassener Zwergbaum fast alljährlich und meist sehr voll trug. Die Frucht fault selten.

Form flachrund, 2½" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch bei guten Exemplaren mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie etwas mehr ab und ist stark abgestumpft. Kelch halb geschlossen, in ziemlich tiefer und weiter Senkung mit einigen Falten. Ueber die schön geformte Frucht laufen nur flache Erhabenheiten hin. Stiel meist kurz und fleischig, in weiter und flacher, rostfreier, durch einen Fleischwulst meist noch verflachter Höhle. Statt der Stielhöhle bildet sich mitunter durch den Wulst eine kleine Erhöhung, auf welcher der Stiel sitzt. Schale geschmeidig, gelblich grün, später hellgelb. Der größere Theil der Frucht ist mit Karmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen roth punktirt. Punkte fein, erscheinen als grünliche Stippchen. Geruch ist stark. Fleisch weiß, fein, mürbe, von angenehmem, weinartigem

Digitized by Google

Zuckergeschmacke. Kernhaus meist ziemlich offen, enthält vollkommene, eiförmige Kerne. Kelchröhre kurzer Kegel. Baum wächst rasch, geht schön in die Luft, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an und wird, bei früher und reicher Tragbarkeit, wohl nur mittelgroß. Triebe oben fein bewollt, matt silberhäutig, erdartig braun, unten ziemlich zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, oft eioval oder elliptisch, flach; Afterblätter klein, kurzlanzettlich.

115) Taffetapfel, Weißer Winter-, fast **††, Dec. – April. XV, 1. b; L. Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 549 (Abb. Handb. I, S. 549, Nr. 258) unter Weißer Taffetapfel, doch muß im Namen noch das Beiwort Winter hinzugesetzt werden, da es auch einen Weißen Herbst-Taffetapfel giebt. Synon.: Wachsapfel.

Ist besonders im Hannoverschen, aber auch sonst in Deutschland viel angebaut und für die Tafel geschätzt wegen seines etwas kalmusartigen Gewürzes. In Jeinsen trug er ziemlich voll, voller jedoch noch in genügend feuchtem Boden. Giebt nach Herrn Dr. Lucas auch guten Wein.

Form ziemlich platt, die Wölbung um Stiel und Kelch wenig verschieden, $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch, auf volltragendem Baume etwas kleiner. Kelch geschlossen, in geräumiger, bald seichter, bald tieferer Senkung, mit Falten und Fleischperlen (meist 5 regelmäßig stehenden). Ueber die Frucht laufen nur breite Erhabenheiten hin, machen aber oft die Rundung ungleich. Stiel holzig, meist kurz, in weiter, ziemlich lange grün bleibender, ganz fein berosteter Höhle. Schale sehr fein, glänzend strohgelb, später wachsartiges Weißgelb. Besonnte haben nur auf einer kleiner Stelle einen leichten Anflug rosenartiger Röthe, welche die Frucht sehr schön macht. In manchen Jahren (oder nicht genügend günstigem Boden?) fehlt auch alle Röthe. Punkte erscheinen Anfangs als weißliche Tupfen, die man später wenig sieht, im Roth bilden sie zuweilen dunkelrothe Punkte. Einzeln finden sich Warzen. Fleisch weiß, fein, recht saftreich, von flüchtig kalmusartigem, durch milde Weinsäure gehobenem, gezuckertem Geschmack. Kernhaus allermeist geschlossen, klein, Kerne zahlreich, breiteiförmig, vollkommen. Kelchröhre zieht sich ziemlich spitz herab. Baum wird groß, macht hochgewölbte Krone mit sich etwas hängendem Fruchtholze, trägt früh und reich. Triebe wollig, schmutzig braunroth, wenig und fein punktirt. Blatt groß, länglich eiförmig, oft etwas herzförmig, rinnig; Afterblätter fein, lanzettlich.

116) Taubenapfel, Oberdieck's, **††, Dec. — April; V, 1. b; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 443 (Abb. Handb. I, S. 443, Nr. 205).

Ist der einzige unter allen Taubenäpfeln, der auch in dem trocknen Jeinser Boden genügende Größe erreichte und zugleich auch recht tragbar war. In Oyle unweit Nienburg, wo ich die Sorte

Digitized by Google

fand, hatte der Baum feuchten Boden und waren die Früchte noch etwas größer und länger. Kann den überall als Tafelapfel beliebten Pigeon rouge (Rother Winter-Taubenapfel) in trocknem Boden ersetzen, da er auch ähnlichen Geschmack hat, während er zugleich auch für die Küche gut ist.

Form in feuchterem Boden oft wirklich konisch und dann $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und hoch, im trocknen Jeinser Boden fast so breit, aber nur $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch, da sehr oft in trocknem Boden, besonders lange Früchte, sich kürzer bauen als in feuchtem Boden. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie beträchtlich stärker und meist zugespitzt ab. Kelch geschlossen, in die Höhe stehend, in flacher, ziemlich weiter Senkung, mit feinen Falten; auch über die Frucht laufen mehrere ziemlich feinkantige Erhabenheiten hin. Stiel holzig, meist kurz, in weiter, tiefer, mit strahligem Roste belegter Höhle. Schale weißlich grün, später hellgelb, mit grünlichen Stellen. Von Röthe finden sich nur schwache Spuren. Punkte zahlreich, oft stark. In feuchtem Boden finden sich an den meisten Früchten feine Rostanflüge, welche in Jeinsen meist fehlten. Fleisch schneeweiß, sehr fein, zart, von fein kalmusartig gewürztem, etwas weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist geschlossen, mit hohler Achse; Kerne klein, vollkommen; Kelchröhre etwas herabgehender Trichter. Baum wächst rasch und gesund, ist früh fruchtbar und wird nur mäßig groß. Auf Johannisstamm treibt er in der Jugend stärker, als auf dem Wildlinge (was ich auch bei dem Gravensteiner und der Chester Parmäne mehrmals fand), bildet schöne Pyramiden, welche reich tragen. Triebe oben etwas wollig, etwas silberhäutig, violett schwarzbraun, zerstreut, doch in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, rinnig, langoval, oft langeiförmig; Afterblätter lanzettlich, oft pfriemenförmig.

117) Taubenapfel, Rother Winter- (Pigeon rouge), **†, Nov.—April; V, 3. b; Zw. in allen Formen. Pyr. Spal. Handb. I, S. 107 (Abb. Handb. I, S. 107, Nr. 38). Synon.: Königl. Täubling, Jerusalemsapfel, Rosenfarbiger Taubenapfel.

Ist allbekannt und wegen seines eigenthümlichen, etwas kalmusartig gewürzten Geschmacks sehr geschätzt. Für die Küche ist er dagegen weniger brauchbar und z. B. Apfelbrei davon hat schlechtes Ansehen und ist zu wässerig und säuerlich. Um eine genügende Größe zu erlangen, bedarf er durchaus feuchten und gebauten Boden. Schon in Grasgärten bleibt die Frucht unvollkommen und schmeckt schlecht. In Jeinsen trug der Baum gut, es waren aber die Früchte, selbst im Grabelande erzogen, so klein (was bei allen Taubenäpfeln in Jeinsen so ist), daß sie ohne allen Werth blieben. Vielleicht könnte man die Frucht durch den neueren Zwergbaumschnitt, durch welchen aller Saft in die Früchte geleitet wird und sie merklich größer macht,

Digitized by Google

auch in trocknem Boden noch zu solcher Größe bringen, daß sie ihren edlen Geschmack erhält. In feuchtem Boden in Altcalenberg $^1/_2$ Stunde von Jeinsen, auch in Calenberger Lehm, steht ein großer Hochstamm im Grabelande, dessen Früchte oft viel größer sind, als die Abbildung im Handbuche sie darstellt. — Der Baum macht viel Holz, so daß er öfter ausgeputzt werden muß, und muß man mit der Zeit ihn verjüngen, damit die Früchte wieder groß werden. Hat er zu viel angesetzt, so muß man das Ausbrechen der zu vielen Früchte nicht unterlassen, da sie sonst zu klein und geschmacklos werden oder etwas bitter schmecken.

Form allermeist stumpfkegelförmig, einzeln zur Eiform oder Walzenform neigend. Bauch mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich etwas flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist nicht stark abgestumpft. Schön konisch, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^3/_4$ (66 Mm.) hoch. Kelch lang- und spitzblättrig, in die Höhe stehend, geschlossen, sitzt oft oben auf der Frucht, oder wenig vertieft mit schrägstehender Fläche, mit perlähnlichen Falten oder kleinen Rippchen umgeben, die nur flach über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, kurz, in tiefer, bald glatter, bald etwas berosteter Höhle. Schale fein, glänzend, am Baume beduftet, gelblich grau, später weißlich gelb. Bei besonnten ist oft der größere Theil der Oberfläche mit rosenrothen oder dunkleren Streifen besetzt, die oft bandartig werden, und dazwischen leichter roth überlaufen. Manche Exemplare sind selbst ohne Streifen und mit schönem Rosenroth verwaschen, welches sich matter auch noch etwas über die Schattenseite zieht. Beschattete Exemplare haben meist nur einige Streifen. Punkte fein, mit weißlichen Tupfen umgeben. Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, von zuckerartigem, erfrischendem, rosenartig gewürztem (ich möchte das Gewürz leicht kalmusartig nennen) Geschmacke. Kernhaus geschlossen, mit häufig nur 4 Kammern (wovon der Name Jerusalemsapfel) und wenigen kleinen, vollkommenen Kernen. Kelchröhre etwas herabgehender Trichter. Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß. Triebe bewollt, violettbraun, ziemlich häufig, doch fein punktirt. Blatt klein, spitzeiförmig; Afterblätter lang und schmal.

Anm. Die Taubenäpfel sind in Jeinsen fast sämmtlich zu klein geblieben und waren ohne rechten oder allen Werth. Schiebler's Taubenapfel trug ganz gut, war aber zu klein, Geschmack weniger gut; der Taubenapfel von St. Louis klein und schlecht (in Sulingen groß und schön, der in Jeinsen gewachsenen Frucht gar nicht mehr ähnlich); Kunzens Königsapfel volltragend, doch zu klein. Am besten machte sich noch auf großem Hochstamm Mayer's Taubenapfel, der sehr gut trug, doch bei dem großen Kernhause etwas weniger Werth hatte.

118) Titowka, Weiße, *††, Ende Aug.—Spt.; III, 1. b; L. Zw. alle Formen. Handb. IV, S. 33 (Abb. Handb. IV, S. 33, Nr. 279).

Digitized by Google

Oben beim Charlamowsky ist bemerkt, daß, wenn für Jemand die etwas einschneidende Weinsäure, welche der Apfel in Norddeutschland hat, nicht angenehm wäre, er statt des Charlamowsky Fraas' Sommercalvill oder die Weiße Titowka, welche auch in Jeinsen reich trug, pflanzen möge.

Form ziemlich kugelig, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch und breit. Bauch meist in der Mitte, nach beiden Seiten gleichmäßig gewölbt, feine, theils flache Rippen ziehen sich über die Frucht. Kelch geschlossen, in ziemlich enger, nicht tiefer Senkung. Stiel holzig, in enger, flacher, meist glatter Höhle. Schale stark geschmeidig, grüngelb, später gelb. Röthe fehlt. Punkte sehr fein, erscheinen als weißliche Tupfen. Fleisch gelblich weiß, fein, ziemlich saftreich, von etwas zimmtartig gewürztem, durch nur etwas feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas offen, enthält ziemlich viele, kleine, vollkommene Kerne. Kelchröhre geht als Kegel fast bis aufs Kernhaus herab. Baum wächst rasch und wird (wie das bei allen russischen Früchten fast immer so ist) früh und reich tragbar. Triebe oben wollig, silberhäutig, violettbraunroth, ziemlich reich punktirt. Blatt groß, flach, unten am Triebe langoval, mehr nach oben oval oder eioval. Afterblätter lanzettlich.

119) Währapfel, Wilkenburger, **††, April—Juli; Cord. Esp. Handb. I, S. 417 (Abb. Handb. I, S. 417, Nr. 192).

Fand sich im Pfarrgarten meines Geburtsortes Wilkenburg, unweit Hannover, wo der in genügend feuchtem, halb leichtem Boden stehende, mäßig große Baum fast alljährlich voll schöner Früchte saß, welche meine Mutter, in Papier gewickelt, in eine Kiste legte und sie um Pfingsten stückweise theuer verkaufte. In Jeinsen ist ein 1854 gepflanzter Hochstamm ziemlich groß geworden, mit breiter Krone, trug wiederholt voll, aber die Früchte wurden jährlich kleiner, ohne Werth für die Tafel, und vor 2 Jahren nahmen die Zweige ein grindiges Ansehen an, so daß ich den Baum umpfropfte. Die Sorte verlangt also mindestens genügend feuchten Boden.

Form etwas veränderlich, meist hochaussehend, nach dem Kelche stark zugespitzt, $2^1/_2$—3" (60—73 Mm.) breit und hoch, oder $^1/_4$" (6 Mm.) niedriger. Bauch bei hochaussehenden mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht plattrund gewölbt; nach dem Kelche stark und konisch abnehmend, mit meist nur kleiner, schiefstehender Kelchfläche. Kelch halb oder ganz offen, in tiefer, meist enger Senkung, aus der oft ziemlich kantige, doch meist unregelmäßig vortretende Erhöhungen über die Frucht hinlaufen und die Gestalt meist verderben und verschieben. Stiel holzig, kurz, in weiter, tiefer, bald glatter, bald mit strahligem Roste belegter Höhle, der sich strahlig noch auf der Stielwölbung etwas verbreitet. Schale am Baume mit Duft belaufen, gelblich grün, später hochgelb. Besonnte haben fast rundherum viele kurzabgesetzte

Digitized by Google

Karmoisinstreifen und sind dazwischen roth punktirt, oder leicht roth überlaufen. Die Röthe wird an der Sonnenseite oft so stark, daß die Streifen undeutlich werden. Die Anfangs bräunliche Röthe wird nach Ostern recht freundlich. Punkte fein, meist mit weißlichen Tupfen unter der Schale, Rostanflüge sind nicht häufig; öfter finden sich Regenflecke. Fleisch gelblich weiß, fein, um Pfingsten zart, von gewürzreichem, fein weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist ziemlich offen, unregelmäßig; Kerne zahlreich, vollkommen; Kelchröhre etwas herabgehender Kegel. Baum wächst rasch, ist in Jeinsen groß geworden mit flachkugeliger Krone und feinem, etwas längerem Fruchtholze. Triebe ziemlich fein, bewollt, trüb erdbraunroth, stark silberhäutig, ziemlich reich punktirt. Blatt etwas klein, fast flach, meist eiförmig; Afterblätter stark, lanzettlich.

120) Wagener-Apfel, **††, Nov.—Febr.; IV, 3. b; Zw. in allen Formen. Handb. IV, S. 241 (Abb. Handb. IV, S. 241, Nr. 382). Synon.: Wagener's Preisapfel, s. Ill. Monatshefte 1863, S. 129.

Edle Frucht, in neuerer Zeit in Amerika erzogen, und erhielt 1847 und 1848 von der Ackerbaugesellschaft zu Newyork zweimal einen Preis. Der Erzieher hieß vielleicht Wagener (worüber die Amerikaner nichts bemerken) und müßte die Frucht dann Wagener's Apfel heißen. Ein guter Probezweig trug um 1860 in Jeinsen mehrmals sehr schöne und ziemlich viele Früchte, starb dann aber ab (aufgesetzt auf einen in dem Quartiere des Gartens stehenden Baum, in welchem alle Kernobstbäume von oben herab abstarben, sobald die Wurzeln mehr in die Tiefe kamen) und ist nicht genügend ausgemacht, doch wahrscheinlich, daß die Sorte auch in trocknem Boden gedeiht. Bei Herrn Kaufmann Müller in Züllichau trug der Baum äußerst voll und meldete er, daß die Früchte fast gar nicht faulten.

Form flach, wie bei den Plattäpfeln. Bauch fast in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich flachrund, nach dem Kelche nimmt sie noch bemerklich stärker ab und ist stark abgestumpft; $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) breit, 2—$2^1/_4$" (49—54 Mm.) hoch. Kelch langgespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen, oder halboffen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, mit rippenartigen Falten, die auf der Kelchwölbung flache Kanten werden und flach, ziemlich regelmäßig, über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, in meist tiefer, trichterförmiger, fein berosteter Höhle. Schale fein, geschmeidig, ziemlich gelb, später citronengelb. Die Sonnenseite und bei stark besonnten der größere Theil der Frucht, ist mit matter, bräunlicher, später freundlich werdender Röthe leicht überlaufen, mit durchscheinender Grundfarbe und darin bald deutlicher, bald undeutlicher karmoisinroth gestreift. Bei beschatteten treten die Streifen mehr hervor. In mehr südlichen Gegenden wird die Röthe stärker werden; in Züllichau erwachsene hatten die vorstehend angegebene Färbung. Punkte fein, zerstreut. Fleisch gelb-

Digitized by Google

lich, fein, zart, ziemlich saftreich, von stark gewürztem, merklich gezuckertem, durch milde Säure gehobenem Geschmack. Kernhaus klein, hohlachsig, enthält vollkommene, flach gedrückte, ziemlich eiförmige Kerne. Kelchröhre geht als Kegel oder Trichter etwas herab. Baum wuchs in Jeinsen rasch und gesund, wächst breit pyramidal und ist über die Form der Krone noch nichts bekannt. Triebe oben wollig, schwach silberhäutig, dunkelbraunroth, fein punktirt. Blatt rinnig, langeiförmig oder elliptisch; Afterblätter pfriemenförmig.

121) Zimmtapfel, Sommer-, **††, Sept., mehrere W.; IV, 3. (a) b; Zw. in allen Formen. Handb. I, S. 231 (Abb. Handb. I, S. 231, Nr. 100). Synon.: Gestreifter Sommer-Zimmtapfel, Rother Herbst-Taubenapfel.

Schöner, für die Tafel werthvoller, auch für die Küche sehr brauchbarer Apfel. Trug auch in Jeinsen sehr gut und blieben die Früchte nur etwas kleiner als in Nienburg.

Form. Gute Früchte $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit und fast so hoch, meistens etwas kugelartig, nach dem Stiele und Kelche zugerundet. Bauch in der Mitte, doch nach dem Kelche stärker abnehmend. Manche sind höher als breit, nach dem Kelche zugespitzt und abgestumpft. Kelch breit- und langgespitzt, in die Höhe stehend, geschlossen, zuweilen offen, in bald flacher, bald merklicherer Senkung, mit Falten und feinen Beulen umgeben, die häufig auch am Bauche vortreten, die Gestalt oft verschieben und die Hälften ungleich machen. Stiel holzig, oft etwas fleischig und kurz, in weiter, tiefer, meistens fein rostfarbiger Höhle, und ist der Stiel durch Fleischwulst oft zur Seite gebogen. Schale am Baume beduftet, strohweiß; selbst beschattete Früchte über den größeren Theil der Oberfläche karmoisinroth gestreift und dazwischen punktirt. Punkte fein, ziemlich zahlreich, in der Röthe weißlich-röthliche Stippchen. Geruch stark, gewürzt. Fleisch gelblich, fein, nach dem Kelche häufig rosenröthlich, vor der Ueberreife saftvoll, von zuckerartigem, zimmtartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus offen, bei kleineren Früchten fast geschlossen, wenige Kerne; Kelchröhre kurz. Baum wird nur mittelgroß, geht mit den Aesten gut in die Luft, während das schlanke Tragholz sich etwas hängt. Triebe etwas wollig, rothbraun, wenig und fein punktirt. Blatt ziemlich eiförmig, oft mehr rund. Blätter der Fruchtaugen lang und schmal, elliptisch. Afterblätter lanzettlich.

122) Zwiebelborsdorfer, *††, Nov.—April, IV, 3. b; L. Str. Handb. I, S. 305 (Abb. Lucas' Wirthschaftsobst Nr. 15). Synon.: Zipollenapfel.

Ist ein ziemlich weit verbreiteter, besonders auch im Hannoverschen viel angebauter Apfel, der noch angenehm zum rohen Genusse, besonders aber für die Küche und auch zur Weinbereitung werthvoll ist. In Jeinsen trug ein Probezweig öfter, doch nie voll, und die Früchte

Digitized by Google

blieben etwas klein, so daß der Baum doch feuchteren Boden verlangen wird. Vielleicht liebt er auch, wie der Edelborsdorfer, am meisten feuchten, schweren Boden, und sehr große Bäume davon stehen an den Wegen vor Hildesheim, und sah ich solche auch im Pfarrgarten in Leveste am Deister (feuchter Lehm), die an Masse der Früchte einem Edelborsdorfer wenig nachgaben.

Form sehr platt, käsförmig. Bauch meist in der Mitte der Frucht, nach beiden Seiten gleichmäßig abnehmend; manche nehmen aber auch nach dem Stiele stärker ab, als nach dem Kelche. Gute Exemplare $2^3/_4$—3″ (66—73 Mm.) breit, nur $1^1/_2$—$1^3/_4$″ (36—42 Mm.) hoch. Kelch geschlossen, meist platt aufliegend in flacher, oft unbedeutender Senkung, mit feinen Falten sternförmig umgeben. Der Bauch ist eben und schön. Stiel holzig, in ziemlich weiter und tiefer, bald auch flacher, mit Rost bekleideter Höhle, der sich bald fein, bald rauh oft über die ganze Stielwölbung verbreitet. Schale gelb, geschmeidig; Sonnenseite karmoisinroth verwaschen, bei beschatteten ohne Röthe. Punkte zahlreich, stark. Fleisch weiß, saftvoll, von weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, enthält viele, vollkommene, schwarzbraune Kerne. Kelchröhre kurzer Trichter. Baum wächst lebhaft, wird in geeignetem Boden recht groß, mit hochgewölbter Krone und trägt recht reich. Triebe etwas fein, fein bewollt, trüb, violettbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt eiförmig oder langherzförmig; Afterblätter pfriemenförmig.

Digitized by Google

Birnen.

Es ist schon in der Einleitung zu diesem Werke wiederholt ausgesprochen worden und jetzt auch ziemlich allgemein anerkannt, daß die Birnen, um viele und werthvolle Früchte zu bringen, in der größeren Mehrzahl der vorhandenen Sorten mehr einen feuchten, als trocknen Boden bedürfen, in welchem die Früchte auch erst eine schöne Größe erlangen, von Körnigem oder Steinigem im Fleische frei bleiben und bei werthvollen Tafelbirnen erst ein recht schmelzendes Fleisch erhalten, ja daß von manchen Sorten selbst der Baum in trocknem Boden krankt und abstirbt. Man hat sogar schon die Bemerkung gemacht, daß an einer Landstraße, wo der Boden sehr feucht war, so daß in ihm selbst Aepfel nicht mehr recht fortwollten, doch hineingepflanzte Birnen gut gediehen waren. Daß die Birne mehr feuchten Boden bedürfe, als der Apfel, hätte man schon daraus schließen können, daß das Blatt nicht, wie das des Apfelbaums, ein bewolltes ist, um Feuchtigkeit aus der Luft einsaugen zu können, und ihre Wurzeln weit tiefer in den Boden hineingreifen. Auch folgende Thatsache beweist, daß die Birne zu feuchten Boden eher ertragen kann als der Apfel. Vor 6—8 Jahren überschwemmte die Innerste im Sommer einen Theil des an ihr liegenden Gartens des Herrn Inspectors Polandt in Hildesheim, und an der tiefsten Stelle des Gartens blieb das Wasser wohl 14 Tage lang stehen, was zur Folge hatte, daß alle auf diesem Flecke stehenden Apfelbäume (circa 6) bald ganz abstarben, während alle daselbst stehenden Birnen (ich meine, es waren 4 Hochstämme davon) am Leben blieben. Für den, der Birnen pflanzen will, tritt daher mit verdoppeltem Gewichte die Frage auf, welche Sorten davon er mit gutem Erfolge auch noch in einen durchschnittlich zu trocknen Boden pflanzen könne, und die darüber hier gegebene Anweisung muß Allen, die einen trocknen Boden, oder auch nur zu trockne Theile ihrer Gärten oder Pflanzungen haben, sehr erwünscht sein. Es wird in den allermeisten Fällen eine Sorte, die auch im trocknen Boden werthvoll ist, eben so gut, ja noch besser in feuchten Boden gepflanzt werden können, und finden sich daher viele Sorten der 1. Partie (S. 231—233) auch in der 2. wieder; aber Sorten der 2. Partie (S. 233—235), bei denen ein „Feuchter Boden" steht, darf man nicht in trocknen Boden pflanzen. Bei solchen delicaten Tafelbirnen, welche überhaupt in trocknem Boden noch reich, oder doch genügend tragen und nur im Fleische zu körnige oder steinige, oder selbst nicht schmelzend

Digitized by Google

werdende Früchte liefern, wird es zwar wahrscheinlich gelingen, durch die neuere Zwergbaumzucht (welche allen Saft des Stammes hauptsächlich in die erwachsenden Früchte hineintreibt und sie merklich vergrößert) auch von solchen Sorten, die hochstämmig in trocknem Boden werthvolle Früchte nicht geben, noch ziemlich fehlerfreie Früchte zu gewinnen, zumal man bei Anlagen von Zwergbäumen etwa den Boden auch noch erst rajolen und Düngerstoffe zusetzen wird. Man mag das, namentlich mit Zwergstämmen von Köstlicher von Charneu, Napoleon's Butterbirne, dem Punktirten Sommerdorn, Regentin und ähnlichen jedenfalls versuchen. Daß es Erfolg haben werde, solche Sorten auch in trocknem Boden wenigstens zwergstämmig, unter Anwendung des neueren Zwergbaumschnittes, zu gewinnen, wird auch durch folgende Erfahrung wahrscheinlich. Als es sich genügend gezeigt hatte, daß die ursprünglich als Pyramiden gepflanzten, aber schon länger nicht mehr beschnittenen Stämme der Regentin und Argenson (Synonym der Regentin), jährlich nur Früchte lieferten, die selbst für die Küche rechten Werth nicht hatten, wandelte ich den einen Stamm davon um in einen Probebaum, wobei die Aeste stark zurückgeschnitten wurden, und hatte dabei das meiste noch tiefer als die aufgesetzten Reiser stehende kurze Fruchtholz stehen lassen. An diesem erwuchs ein gutes Dutzend junger Früchte der Regentin und da die aufgesetzten Reiser alle angingen und kräftig trieben, erlangten die mit nachwachsenden Früchte, zumal auch der Sommer kein stärker trockener war, gute Größe und wurden nahezu ganz schmelzend.

Wer Wände hat an Gebäuden mit darüber befindlichen Dächern, wird auch dadurch noch von manchen an sich in trocknem Boden nicht gedeihenden Tafelbirnen größere und recht schmackhafte Früchte gewinnen, wenn er sie an solchen Wänden als Espalier oder Palmette erzieht, indem durch die Dachtraufe einem solchen Baume leicht das doppelte Quantum von Feuchtigkeit zu Gute kommt, welches die Wurzeln des in freiem Boden stehenden Baumes durch den Regen allein würden erhalten haben. Es werden bei der alphabetischen Vorführung der einzelnen Sorten viele Fälle mit angeführt werden, wo ein unter einer Dachtraufe stehender Baum auch in Jeinsen große und delicate Früchte geliefert hatte.

Weniger dürfte es gelingen, durch die Zwergbaumzucht auch solche Sorten, die in trocknem Boden nach jährlicher reicher Blüthe zu wenige oder vielleicht gar keine Früchte ansetzen, noch zu einem wenigstens genügenden Ertrage zu bringen; doch mag auch das versucht werden und wird besonders gut versucht werden bei Herbstsylvester und Giffard's Butterbirne, von denen ein seit 1854 in Jeinsen stehender Hochstamm und großer Probezweig wohl immer feinfleischige und schmelzend werdende Früchte geliefert haben, aber immer nur ein paar einzelne Früchte, während der Hochstamm der Herbst-

Digitized by Google

sylveſter 1877 gleich ſehr voll trug und recht delicate Früchte brachte. Ich würde, nachdem es mir in der letzteren Zeit immer klarer geworden war, woran es liege, daß ſo manche Sorte gar nichts tragen wollte, Verſuche der hier fraglichen Art ſchon ſelbſt gemacht haben, wenn nicht mein zu ſehr vorgerücktes Alter (bei dem die von mir allein beſorgte Zwergbaumzucht mir ſchon zu beſchwerlich wurde, während ich einen irgend brauchbaren Arbeiter in ländlicher Abgeſchiedenheit nicht bekommen konnte) und meine ſchon länger erwartete Emeritirung es verhindert hätten.

Als Unterlage für zwergförmig zu ziehende Birnenſtämme hat man immer noch nichts genügend Taugliches außer der Quitte. Zwar gehen Birnen auf Weißdorn und Vogelbeere wohl an, wie das aber ſchon Gewächſe ganz anderer Art ſind, ſo hat man auch oft ſchon erfahren, daß auf dieſen Unterlagen die Birnen ſich nicht genügend günſtig ausbilden und weniger ſaftreich und ſchmelzend werden. Vor mehreren Decennien empfahl man als Unterlage für Birnen die Mespilus Cotoneaster; ich habe aber in letzterer Zeit nicht gehört, daß dieſe Unterlage noch in Gebrauch ſei, ſie wird alſo wieder aufgegeben ſein. In feuchtem Boden, wie ihn die Quitte ſelbſt bedarf, iſt ſie auch eine recht paßliche Unterlage, auf der die allermeiſten Birnen ſich ſehr gut ausbilden, und muß man nur bedauern, daß es auch wieder manche Birnenſorten giebt, die auf Quitte nicht günſtig wachſen, ſo daß man ſelbſt in feuchtem Boden für diejenigen Sorten, die auf Quitte nicht recht gedeihen, ſchwach treibende Wildlinge als Unterlagen für Zwergſtämme nehmen muß, weshalb ich mir meine Unterlagen meiſtens aus Kernen der keine großen Stämme machenden Weißen Herbſt-Butterbirne erzog. In trocknem Boden kann man Zwergbirnen mit Quittenunterlage nicht nehmen, da die Quitte ſelbſt darin krankt, nicht fortwächſt und leicht erfriert, ſo daß man dort nur Zwergbirnen anziehen kann, die auf ſchwach treibende Wildlinge veredelt ſind, und die neuere Zwergbaumzucht hat ja wohl auch die Mittel, ſolche Stämme von zu ſtarkem Treiben abzuhalten. Wer Zwergbirnen auf Unterlage des Wildlings, unter Anwendung der älteren, weniger ſchwierigen Manier der Zwergbaumzucht erziehen will, nehme den Platz für ſolche Stämme nur nicht zu klein, denn oft iſt der gewählte Wildling für Zwergbirnen doch ein ſehr triebiger, und entſtehen größere Stämme, die, wenn man ſie immer in Schnitt hält, auch treffliche Früchte liefern.

Man hat jetzt eine völlig zwergartig wachſende Birnenſorte, die Birne mit monſtreuſen Trieben (Nain vert) und ſteht es aus gemachten Erfahrungen ſchon feſt, daß aus Kernen dieſer Sorte wieder ganz zwergartig wachſende Stämme entſtehen. Man ſollte daher ernſtliche Verſuche damit machen, von dieſer Birnenart Kerne auszuſäen und dieſe als Unterlage für Zwergbirnen zu benützen. Herr

Digitized by Google

Leroy in Angers, von dem die Sorte herstammt, sagte, daß er zu dem gedachten Zwecke Kerne schon ausgesäet habe, die er aber nicht in genügender Zahl habe gewinnen können. Da die Frucht dieser Strauchbirne eine ganz brauchbare Haushaltsbirne ist und gut ausgebildete Kerne hat, sollte es doch nicht schwer halten können, Kerne derselben in genügender Menge zu gewinnen, und man sollte dazu lieber auf eine weit genug von andern Birnenbäumen abgelegene Stelle eine genügende Anzahl Stämme dieser Strauchbirne pflanzen, und die Kerne davon aussäen.

Ehe ich dazu übergehe, wieder ein engeres Sortiment von circa 50 Sorten, für trocknen und feuchten Boden gewählt, so zusammenzustellen, daß jeder gleich ersehen kann, welche Sorten er zu pflanzen habe, wenn er nur ein oder wenn er mehrere Dutzend Stämme pflanzen will, und dann eine noch größere Zahl der besten Sorten in alphabetischer Reihenfolge, mit eingefügter kurzer Beschreibung derselben, folgen lasse, muß auch noch über das bei den Birnen im Handbuche angewandte System das hier Nöthige gesagt werden.

Es ist schon bei den Aepfeln gesagt worden, daß ich besonders bei dem Kernobste von einem guten Systeme zur Erkennung des rechten Namens der einzelnen Sorten nur eine gute Beihülfe, nicht aber solche Vortheile erwarte, welche andere darin finden wollen, indem die bei den einzelnen Klassen im System angegebenen Kennzeichen zu schwankend und ungenügend, auch nach Boden, Lage, Klima und selbst Jahreswitterung, zu veränderlich sind, es auch fast bei jeder einzelnen Sorte immer ein gutes halbes Dutzend höchst ähnlicher Früchte giebt. Ein fehlerfreies System wird bei dem Kernobste wohl niemals möglich werden, aber bei einer unter Namen bezogenen Sorte bleibt es, um sich zu überzeugen, ob man sie richtig benannt erhalten habe, eine gute Beihülfe, wenn man mit untersucht, ob sie in die Stelle hineinpasse, welche ihr im Systeme gegeben ist. Es soll daher zunächst auch nur das von Herrn Dr. Lucas entworfene System hier vorgeführt werden; doch muß bei den Birnen auch das von Herrn Sanitätsrath Jahn in Meiningen entworfene System mit angeführt werden. Gegen das System von Lucas sowohl als das Dielsche, welche beide dasselbe hauptsächlich auch auf die Form der Früchte mit gründen, ist immer einzuwenden, daß die Form der Birnen sehr veränderlich ist und schon nach der Jahreswitterung oft sehr abändert, ja nicht selten jährlich auf demselben Stamme Früchte vorkommen, die höher sind als breit, neben andern, die so breit sind als hoch*); ferner,

*) In dem trocknen Sommer 1869 erhielt ich von Herrn Generalconsul von Lade in Geisenheim 4 fast kugelrunde Früchte der Herbst-Beurré gris, gegen deren richtige Benennung ich anfangs stritt, aber durch Reifezeit und Geschmack und die 1871 in Geisenheim persönlich gesehene kenntliche Vegetation des be-

Digitized by Google

daß in trocknem Boden so manche delicate Tafelbirne nicht mehr schmelzend wird, selbst abknackendes Fleisch behält und daher in sochem Boden nicht mehr unter die Haushaltsbirnen gehört. Man weiß indeß nun durch die hier vorliegende Schrift, welche Wirkungen auf die Birnenfrüchte ein zu trockner Boden hervorbringt, und muß man ihre Stelle im Systeme nur nach in genügend feuchtem Boden erwachsenen Früchten aufsuchen.

Lucas' System ist nun das folgende: Er theilt zunächst die Birnen ein: A) in Tafelbirnen (welche zum Rohgenuß sehr gut sind und welche Diel als schmelzend und halbschmelzend bezeichnete). B) in Wirthschaftsbirnen (alle die zum Rohgenusse nicht oder nur ziemlich geeignet sind).

Jede dieser Gruppen zerfällt, nach der Reifezeit, in

a) Sommerbirnen (welche bis Ende September zeitigen);
b) Herbstbirnen, welche von Anf. Oct. bis Mitte Nov. zeitigen;
c) Winterbirnen, die erst von Mitte November an ihre Zeitigung erhalten.

Jede dieser Unterabtheilungen zerfällt wieder nach der Form in 1) längliche (höher als breit) und 2) rundliche Birnen.

So erhält man 12 Classen, die dann noch weiter wie folgt, eingetheilt werden:

Classe I. Längliche Sommer-Tafelbirnen.
„ II. Rundliche „ „
„ III. Längliche Herbst-Tafelbirnen.
„ IV. Rundliche „ „
„ V. Längliche Winter-Tafelbirnen.
„ VI. Rundliche „ „
„ VII. Längliche Sommer-Wirthschaftsbirnen.
„ VIII. Rundliche „ „
„ IX. Längliche Herbst-Wirthschaftsbirnen.
„ X. Rundliche „ „
„ XI. Längliche Winter-Wirthschaftsbirnen.
„ XII. Rundliche „ „

Classe I. bis VI. werden wieder zerlegt in 1) zartfleischige und 2) mürbfleischige Birnen.

Classe VII. bis XII. in 1) hartfleischige und 2) herbfleischige Birnen.

Endlich zerfällt jede dieser Unterabtheilungen wieder in Früchte:

a) mit blättrigem vollkommenem Kelche;
b) mit hornartigem unvollkommenem Kelche.

Dieses letzte Kennzeichen ist oft schwer zu bestimmen, da mancher vollkommene Kelch so kurze, steife und harte Kelchblättchen hat, daß

---

treffenden Baums mich von der Richtigkeit der Benennung überzeugen mußte. Später hatte ich auch schon einmal von der recht langen Birne General Tottleben auf einem Probezweige in Zeinsen eine Frucht, die fast rund war.

Digitized by Google

er völlig als hornartig anzufühlen ist, und da es häufig bei den Birnen vorkommt, daß der Kelch ganz verstümmelt ist und die Kelchblättchen ganz fehlen.

Ist dieses System nicht vollkommen, so ist es doch jedenfalls besser als das Dielsche. Mag man es daher behalten und die Zeit nicht noch weiter hinbringen mit Entwerfung immer neuer Systeme, von denen jedes seine Fehler behalten wird, während wir jetzt zunächst auf die Erforschung anderer, wichtigerer Dinge in der Obstkunde uns werfen sollten. Jahn hatte geglaubt, ein System auf die Form der vollkommensten Blätter in der um ein Blüthenauge herumstehenden Blätterrosette gründen zu können. Es haben die in einer solchen Blätterrosette stehenden Blätter fast immer eine sehr verschiedene Form; als maßgebend betrachtete er nur diejenigen Blätter, welche den längsten Stiel haben, welche er, wohl mit Recht, als die am vollkommensten ausgebildeten, zuletzt hervorgewachsenen Blätter ansah, und gründete auf die Form dieser Blätter folgende 6 Classen:

I. Bäume mit rundlichen Blättern.
II. „ „ eirunden Blättern.
III. „ „ eiförmigen Blättern.
IV. „ „ elliptischen Blättern.
V. „ „ breitelliptischen Blättern.
VI. „ „ lanzettförmigen Blättern.

Vergleiche die Formentafel im „Illustrirten Handbuch" S. 15.

Es ist zu bedauern, daß in die im Handbuch gegebenen Beschreibungen manche Unsicherheit dadurch gekommen ist, daß Jahn nicht mit Lucas und mir das eiförmig (ovatum) nennen wollte, was Fig. 2 daselbst vorstellt, und dies immer eirund nannte, während diese Figur doch nichts rundes hat, sondern vielmehr selbst spitzeiförmig ist (manche Blätter sind kürzer eiförmig) und wir als eirund nur das Oval (ovale) betrachteten, so daß ich seine Figur 3 auch nicht eirund nennen könnte, sondern vielmehr eioval (bis zur guten Mitte oval, und dann eiförmig zugespitzt). Wird in Jahns Systeme das geändert, daß Classe II nicht heißt mit eirunden Blättern, sondern eiförmigen und Classe III nicht mit eiförmigen Blättern, wobei ich als Hauptform lieber das allbekannte Oval (ovatum) nehmen würde, welches unter den Blättern der Birnen, die Spitze abgerechnet, auch vorkommt, und seine Figur 3 lieber als Modification des Ovals betrachtet, so ist Jahns System sehr brauchbar, da ich auch meinerseits die Form der am meisten langstieligen Blätter in den verschiedenen Blätterrosetten derselben Sorte sehr constant gefunden habe, und ist es sogar Regel, den ersten Theilungsgrund von den Bäumen selbst herzunehmen (was auch von Truchseß und Liegel bei den Kirschen und Pflaumen gethan haben), sobald in den Bäumen ein einigermaßen sicherer Unterschied sich finden läßt. Jahn theilte dann jede seiner 6 Classen

Digitized by Google

weiter ein nach der Reifezeit als Sommerfrüchte, Herbstfrüchte und Winterfrüchte. Da dies auch in Lucas' Systeme vorkommt, so könnte man Jahns, nach den Blättern der Bäume gemachte Classen dem von Lucas entworfenen Systeme einfach nur vorsetzen, wodurch das System kleinere Unterabtheilungen und mehr Sicherheit erhielte.

Ich lasse nun zunächst, ebenso wie bei den Aepfeln, eine Uebersicht von circa 50, nach sorgfältigster Auswahl, als die besten unter den andern herausgesuchten Sorten folgen, getheilt in 2 Abtheilungen, je nachdem die Sorte sich für trocknen oder feuchten Boden eignet. Wer nur Ein Dutzend Hochstämme von Birnen pflanzen will und kann, wähle die für seinen Boden im ersten Dutzend verzeichneten Sorten; wer 2 Dutzend pflanzen kann, wähle die im 2. Dutzend aufgeführten Sorten mit, und so weiter fort, wenn jemand noch mehr Stämme pflanzen will; es kommt immer ein für einen größer werdenden Haushalt genügendes Sortiment heraus. Die Wahl ist so getroffen, als wenn ich für mich selbst die Pflanzung hätte ausführen wollen, und ist gesorgt, daß in jedem weiteren Dutzend Früchte für die verschiedenen Reifezeiten und auch die nöthigen Früchte für den Haushalt sich finden.

In alphabetischer Ordnung soll dann auch bei den Birnen wieder eine wohl doppelt so große Zahl aufgeführt werden, mit hinzugefügter, genügender Beschreibung jeder Sorte, theils um meine in Jeinsen gemachten Erfahrungen in dieser Schrift etwas vollständiger niederlegen zu können, theils um denen, welche etwa manche in der Uebersicht aufgeführte Sorte aus Baumschulen noch nicht erhalten könnten, Gelegenheit zu geben, andere auch gar werthvolle Sorten unter den alphabetisch mit aufgeführten wählen zu können.

Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Birnensorten.

Anm. 1. Die beigesetzten Zeichen und Abbreviaturen haben dieselbe Bedeutung wie oben bei den Aepfeln.

Anm. 2. An Straßen hat man in hiesiger Gegend immer nur höchst wenige Birnen angepflanzt, so daß es noch ganz an Erfahrungen fehlt, welche Sorten da besonders passen, und kann ich vorerst nur nach meinem besten Gutachten Sorten dafür empfehlen. Früh reifende Sorten müßten da nahe bei Städten und jede Sorte in beträchtlicherer Zahl von Stämmen angepflanzt werden. Für Landleute sind hauptsächlich Haushaltsfrüchte empfohlen, doch auch schon manche Tafelbirnen, die ich selbst in Grasboden gute Frucht tragen sah, und die auch Landleute entweder zum eigenen Genusse, oder zum Ver-

Digitized by Google

kaufe in Städten gern werden anpflanzen wollen. Es sind für Landleute nur solche Sorten empfohlen, die hochstämmig gedeihen. Es giebt aber jetzt auch schon genug Landleute, die sich Birnen an Wänden oder als Pyramiden anziehen, und diese mögen auch andere, als solche Sorten wählen, bei denen ein L. steht.

Anm. 3. Alle nachstehenden Sorten können auch hochstämmig gezogen werden, wo das Gegentheil nicht angemerkt ist.

Anm. 4. Die meisten Birnen passen auch für die Pyramidenform und steht dann nur ein Zw. dabei, wo nicht, ein Zw. Spal. Cordon.

Anm. 5. Wer nur kleinere Gärten hat und doch von den jetzt so zahlreichen delicaten Tafelbirnen gern mehr Sorten haben möchte, kann dem Wunsche genügen, wenn auf jeden Stamm, bei Hochstämmen in der Krone, immer 3 Sorten von verschiedener Reife gesetzt werden, die später für den eigenen Haushalt Früchte genug bringen. Man setzt auf denselben Stamm am besten 3 Sorten, welche alle etwas schwächer wachsen, oder 3 Sorten von stärkerem Triebe.

Für trocknen Boden.

Erstes Dutzend.

Hannoversche Jacobsbirne, ††, Ende Juli, L., Str.
Clapp's Lieblingsbirne, ** †, ½ Aug., Zw., L.
Erzherzogsbirne, * ††, ⅔ Aug., L.
Gute Graue, ** †, Anf. Spt., L., Str., Zw.
Kuhfuß, ††, Anf. Spt., L., Str.
Madame Treyve, ** †, ⅔ Spt., Zw.
Esperen's, Herrenbirne, ** †, Ende Spt., L., Str., Zw.
Bosc's Flaschenbirne, ** †, Ende Oct., L., Zw.
Marie Louise, ** †, Anf. Nov., Zw., L., Str.
Josephine von Mecheln, ** †, Dec., Zw.
Madame Verté, ** †, Januar, Zw.
Kampervenus, ††, Kochbirne für den ganzen Winter, L., Str.

Zweites Dutzend.

Gestreifte Magdalene (Varietät der grünen Magdalene), ** †, Anf. Aug., Zw.
Kleine Margarethe, ** †, Ende Aug., Zw.
Frankenbirne, * ††, Anf. Sept., L., Str.
Ananasbirne von Courtray, ** †, ½ Spt., Zw.
Runde Mundnetzbirne, ** †, Ende Spt., L., Str., Zw.
Seckelsbirne, * ††, Oct., Zw.
Williams Christenbirne, ** †, Ende Spt., Zw., oder in trocknem

Digitized by Google

Boden noch lieber dafür zu pflanzen: Andenken an den Congreß, **†, Ende Spt., L., Zw.
Ananasbirne, Französische, **†, Anf. Oct., Zw.
Holzfarbige Butterbirne, **†, Oct., L., Str., Zw.
Hofrathsbirne, **†, Nov., L., Zw.
Winter-Nelis, **†, Dec., Zw.
De Jonghe's Maibirne, *††, Kochbirne bis Mai. Muß in etwas geschützten Gärten gepflanzt werden; wo das fehlt, lieber eine Kampervenus zu pflanzen.

Drittes Dutzend.

Edle Sommerbirne, *††, 1/3 Aug., L., Str.?, Zw.
Osband's Sommerbirne, **†, Ende Aug., L.
Volltragende Bergamotte, *††, Anf. Spt., L., Str.
Meißner Zwiebelbirne, *††, Anf. Spt., L., Str.
Butterbirne von Amanlis, **†, Ende Spt., L., Zw.
Prignalle's Butterbirne, **†, Ende Oct., L., Zw.; wer die etwa nicht bekommen kann, pflanze die Esperine, **††, Oct., L., Str.?, Zw.
Bremer Butterbirne, **†, Nov., Zw.
Neue Poiteau, **†, Nov., Zw.
De Jonghe's Butterbirne, **†, Dec., Zw.; wird etwas besser zwergstämmig erzogen, ist jedoch für Hochstamm brauchbar.
Varenne de Fénelle's, Butterbirne, **†, Januar, Zw.; wird besser zwergstämmig erzogen.
Kathelenbirne, ††, Oct., Nov., 8 W., L., Str.; wer diese nicht bekommen kann, pflanze die Spoelberg, ††, Oct., Nov., 6 W.
Große Winter Russelet (Veldenzerbirne) ††; Kochbirne bis Januar.

Viertes Dutzend.

Diel's Brüsseler Birne, *††, Anf. Aug., L.
Braunrothe Speckbirne, ††, Ende Aug., L., Str.
Stuttgarter Geißhirtel, **†, Anf. Spt., L., Str.
Volkmarserbirne, *††, Ende Spt. Oct., L., Str.
Frühe Schweizer Bergamotte, ††, Spt., L.
Enghien, *††, Spt., oder noch eine Kuhfußbirne.
Doppelte Bergamotte, *††, Oct., Zw.
Sickler's Schmalzbirne, *††, Oct., L., Str.
Comperette, **†, Oct., Zw.
Butterbirne von Arenberg, **†, Nov., Dec., Zw.; besser zwerg- als hochstämmig.
Vereins-Dechantsbirne, **†, Nov., Zw.; oder noch besser die

Digitized by Google

höchſt ähnliche, ebenſo gute Robert's Butterbirne, **†, Nov., Zw.

Queenbirne, ††, L., Str.; Kochbirne für den Winter. Wird in trocknen Boden wohl paſſen; wer ſicher gehen will, pflanze nochmals die Kampervenus.

Fünftes Dutzend.

Tyſon, **†, Aug., Zw.
Weſtrumb, **†, 1/2 Spt., Zw.
Lesbre's Butterbirne, **†, Ende Spt., L., Zw.
Napoleon's Schmalzbirne, faſt **†, Oct., L., Zw.
Groshoff's Leckerbiſſen, **†, Oct., Zw.
Leckerbiſſen von Froyennes, **†, Oct., Zw., oder auch Mandelbirne von Rouen, **†, Ende Spt.
Bachelier's Butterbirne, **†, Nov., L., Zw.
Birne von Tongres, *††, Nov., L.
Duhamel's Butterbirne, **†, Nov., Dec., Zw.
Hardenpont's Winter-Butterbirne, **†, Dec., Zw.
Februar-Butterbirne, **†, Febr., Zw.
Nochmals Kampervenus, ††, Kochbirne für den Winter.

Für feuchten Boden.

Erſtes Dutzend.

Gelbe Frühbirne, **†, Ende Juli, L., Str.; feuchter Boden.
Clapp's Lieblingsbirne, **†, 1/2 Aug., Zw.
Erzherzogsbirne, *††, 2/3 Aug., L.
Gute Graue, **†, Anf. Spt., L., Str., Zw.
Kuhfuß, ††, Anf. Spt., L., Str.
Williams' Chriſtenbirne, **†, Ende Spt., L., Str., Zw. Genügend feuchter Boden.
Köſtliche von Charneu, **†, Spt., L, Zw. Feuchter Boden.
Marie Louiſe, **†, Nov. L., Str.?, Zw.
Napoleon's Butterbirne, **, Nov., L., Zw. Feuchter Boden.
Winter-Nelis, **†, Dec., Pyr., Spal.
Winter-Dechantsbirne, **†, März, April, Zw. Feuchter Boden, am beſten nur als Zwerg zu ziehen.
Kampervenus, ††, Kochbirne für den ganzen Winter. L., Str.

Zweites Dutzend.

Geſtreifte Magdalene (Varietät der Grünen Magdalene), **†, Anf. Aug., Zw.

Digitized by Google

Andenken an den Congreß, **†, Ende Spt., L., Zw.
Meißner Zwiebelbirne, *††, Anf. Spt., L., Str., oder Frankenbirne, *††, Anf. Spt., L., Str.
Runde Mundnetzbirne, **†, Ende Spt., L., Str., Zw.
Gute Louise von Avranches, **†, Anf. Oct., L., Str., Zw. Genügend feuchter Boden.
Rothe Dechantsbirne; **†, Oct., L., Str., Zw. Verlangt feuchten Boden.
Zimmtfarbige Schmalzbirne, ††, Oct., 6 W., L.
Bosc's Flaschenbirne, Ende Oct., **†, L., Zw.
Liegel's Winter-Butterbirne, **†, Nov., Zw. Verlangt feuchten Boden.
Josephine von Mecheln, **†, Dec., Zw.
Dechantsbirne von Alençon, **†, März, Zw. Nur als Zwerg zu ziehen.
Baronsbirne, ††, Kochbirne für den Winter, L. Verlangt feuchten Boden.

Drittes Dutzend.

Edle Sommerbirne, *††, 1/3 Aug., L., Str., Zw.
Kleine Margarethe, Ende Aug., **†, Zw.
Holländische Feigenbirne, **††, Anf. Spt., L., Str., Zw. Will feuchten Boden.
Liebesbirne, ††, Ende Spt., L., Str. Will feuchten Boden.
Diel's Rothe Bergamotte, **†, L., Str., Zw. Feuchter Boden.
Holzfarbige Butterbirne, **†, Oct., L., Str., Zw.
Clairgeau's Butterbirne, **†, Oct., Nov., Zw. Verlangt feuchten Boden.
Capiaumont's Butterbirne, **†, Nov., L., Zw. Verlangt feuchten Boden.
Spätes Graumännchen, *††, Oct. Dec., L.; oder dafür auch die Senfbirne, Oct. Nov., L. Will feuchten Boden.
General Tottleben, **†, Nov., Zw. Feuchten Boden.
Madame Verté, **†, Januar, Zw.
Großer Katzenkopf, ††, Kochbirne bis Mai, L. Verlangt recht feuchten Boden.

Viertes Dutzend.

Giffard's Butterbirne, **†, 1/2 Aug., Zw. Will feuchten Boden.
Westrumb, **†, 1/2 Spt., Zw.
Herbst-Sylvester, **†, Ende Spt., L., Zw. Will feuchten Boden.
Buntebirne, ††, Spt. Oct., L., Str. Will feuchten Boden (dafür etwa auch die Volkmarserbirne zu pflanzen).

Digitized by Google

Punktirter Sommerdorn, Oct., **†, L., Zw. Feuchter Boden.
Gellert's Butterbirne, **†, Oct., Zw. Will feuchten Boden.
Coloma's Herbst-Butterbirne, **†, Oct., L., Zw. Will feuchten Boden.
Frühe Schweizer-Bergamotte, ††, Spt., L.
Hellmann's Melonenbirne, **†, Ende Spt., Zw. Will feuchten Boden.
Hofrathsbirne, **†, Nov., L., Zw.
Bremer Butterbirne, **†, Nov., Zw.
De Jonghe's Maibirne, ††, Kochbirne bis Mai, in geschützten Gärten, sonst Schnakenburger Winterbirne.

Fünftes Dutzend.

Juli-Dechantsbirne, **†, Ende Juli, Zw. Will feuchten Boden.
Weiße Herbst-Butterbirne, **†, Oct., Zw. Will feuchten guten Boden.
Jules Rivort, **†, Oct., Zw. Wenigstens genügend feuchter Boden.
Blumenbach's Butterbirne, **†, Nov., Zw.
Neue Poiteau, **†, Nov., Zw.
Forellenbirne, **†, Nov., Zw. Wenigstens genügend feuchter Boden.
Regentin, **†, Nov., Dec., Zw. Feuchter Boden.
Harbenport's Winter-Butterbirne, **†, Zw.
Butterbirne von Aremberg, **†, Nov., Dec. Besser als Zwerg.
Dr. Engelbrecht, **†, Nov., Zw. Will jemand lieber noch eine frühere Sorte, der nehme die Hochfeine Butterbirne, **†, Spt., Oct., Zw., welche feuchten Boden verlangt.
Olivier von Serres, **, März. Nur für Süddeutschland als Zwerg brauchbar.
Queenbirne, Kochbirne für den ganzen Winter. Für die Weiße Herbstbutterbirne kann auch eben so gut die Esperine gepflanzt werden.

Digitized by Google

Alphabetische Aufführung einer reicheren Anzahl der besten Birnensorten, nebst hinzugefügten Bemerkungen und genügender Beschreibung jeder einzelnen Sorte.

Ananasbirne, Französische, **†, Anf. Oct.; Jahn VI, Luc. III, 1. b; Zw. alle Formen. Supplement Birnen S. 65 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 703).

Gehört zu den wenigen Sorten, die in Jeinsen, selbst in den trockensten Jahren noch ganz feinfleischig, schmelzend und delicat waren. Sie neigt sich auf die kleine Seite, ist aber selbst hochstämmig erbaut noch sehr gut. Ob sie als Zwerg erzogen auf Quitte gedeiht, weiß ich noch nicht; bei gemäßigtem Wuchse giebt sie auch auf schwachtreibenden Wildlingen schöne Pyramiden.

Form zwischen birnförmig und kreiselförmig, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch; um den Stiel zugerundet und noch ziemlich abgestumpft; nach dem Stiele sanfte Einbiegungen, oft stärkere an einer Seite, und läuft mit Wulsten halb in den Stiel aus. Kelch kurz und fein gespitzt, offen, in seiner Vollkommenheit etwas aufliegend, meist fehlend, in ziemlich weiter und tiefer Senkung, mit flachen, kantigen Beulen umgeben, die flach zum Bauche hinlaufen. Stiel holzig, gerade oder sanft gekrümmt, geht halb aus der Spitze heraus, durch Wulste meist zur Seite gebogen. Schale glatt, grünlich gelb, später helles Gelb. Röthe fehlt oder ist unbedeutend, meist in angespritzten einzelnen Flecken. Punkte zahlreich, fein; Rost als feiner Anflug, um Kelch und Stiel nur etwas Ueberzug. Geruch merklich. Fleisch gelblich weiß, sehr fein saftreich, nicht körnig, schmelzend, von delicatem, leicht zimmtartig gewürztem, durch angenehme Säure gehobenem süßen Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne eiförmig. Baum wächst gesund, doch gemäßigt, macht sehr viel kurzes Fruchtholz. Triebe etwas gekeilt, olivenfarbig, bräunlich überlaufen, sehr wenig punktirt. Blatt beim Austreiben fein wollig, später ziemlich glänzend, flachrinnig, elliptisch, fein gezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich. Augen konisch abstehend.

2) Ananasbirne von Courtray, **†, ½ Spt. Jahn II, Luc. I, 1. b; Zw. alle Formen, Zw. Quitte. Handb. V, S. 441 (Abb. Handb. V, S. 441, Nr. 456).

Delicate Tafelfrucht, welche auch in Jeinsen hochstämmig fehlerfreie Früchte brachte und voll trug, so daß die Sorte auch für trocknen Boden paßt. Ist schon lange bei Courtray in Belgien gebaut.

Form steht zwischen Birnform und Eiform, einzelne mehr kreiselförmig, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche allmählich abnehmend und nur

Digitized by Google

so viel abgestumpft, daß sie stehen kann; nach dem Stiele mit seichten Einbiegungen rascher abnehmend, mit dicker, oft gar nicht abgestumpfter Spitze. An Zwergbäumen ist sie oft sehr beulig. Kelch hat feine, rinnenförmig zusammengebogene Ausschnitte, steht in die Höhe, ist offen, sitzt flach vertieft, mit Falten umgeben, die flach über den Bauch hinlaufen. Stiel stark, holzig, meist sanft gekrümmt, sitzt wie eingesteckt auf der Spitze mit einigen Erhabenheiten umgeben und zuweilen dadurch zur Seite gebogen. An Zwergfrüchten ist er etwas fleischig, nach beiden Enden verdickt. Schale glatt, mattglänzend, gelblich grün, später grünlich gelb. Sonnenseite bald nur matt, bald etwas stärker mit erdartig bräunlicher Röthe überlaufen, die später freundlicher wird. Punkte zahlreich, fein, in der Röthe matte grüne Stippchen. Rostanflüge nicht häufig. Fleisch matt-gelblichweiß, sehr fein, selbst ums Kernhaus nicht körnig, saftreich, schmelzend, von delicatem, schwach zimmtartig gewürztem, durch feine angenehme Säure gehobenem, süßweinigem Geschmack. Kernhaus hat kurze, oft geräumige, hohle Achse; Kerne schwarz, vollkommen, nicht zahlreich. Um den Genuß zu verlängern, soll man die größten Früchte ziemlich früh abnehmen, die kleineren später. Baum wächst gesund, doch gemäßigt und ist früh und sehr fruchtbar. Triebe fein, etwas geknickt, ledergelb, mit nicht vielen, doch starken Punkten gezeichnet. Blatt schwach rinnig, glänzend, elliptisch oder eiförmig. Blatt der Fruchtaugen klein, länglich eiförmig, oft etwas herzförmig eingezogen, schön gezahnt. Augen stark, bauchig konisch, abstehend, auf wulstigen Augenträgern.

3) Andenken an den Congreß, **†, Ende Spt. Jahn II (IV), Luc. I, 1. b; L. Zw. alle Formen. Zw. wohl auf Quitte. Handb. Supplement Birnen S. 39 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 690).

Ist erst neuerlichst erzogen von Herrn Morel in Lyon und erhielt in Lyon 1867 den Preis. Ein in Jeinsen angefertigter Probezweig brachte schon im 3. Jahre nach Aufsetzen des Reises mehrere, selbst auf Hochstamm große, fehlerfreie, delicate Früchte in dem trocknen Jahre 1875 und trug später nochmals. Ich fand die Früchte delicater als die der Williams' Christenbirne, die in trocknem Boden doch immer etwas körnig im Fleische bleibt, auch ein dann oft zu stark muskirtes Gewürz hat, welches mir nicht mehr recht angenehm war. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Form zwischen konisch und flaschenförmig. Bauch meist stark aufgetrieben, stark nach dem Kelche hin, um den Kelch flachrund gewölbt und stark abgestumpft. Nach dem Stiele schöne Einbiegungen und dicke, oft flaschenförmig etwas wieder verdickte, oft nach einer Seite übergebogene, wenig abgestumpfte Spitze. Manche nehmen nach dem Stiele mehr konisch, ohne merklichere Einbiegungen ab. Hochstämmig $2^3/_4$—3″ (66—73 Mm.) breit, 4″ (97 Mm.) hoch. Kelch

Digitized by Google

rinnig, mit den Spitzen oft rückwärts übergebogen, oft in die Höhe stehend, offen, in weiter, tiefer Senkung mit starken Beulen, die flach kantig zum Bauche hingehen. Stiel holzig, seltener etwas fleischig gerade $^1/_2$—1" (12—24 Mm.) lang, sitzt zwischen Beulen etwas vertieft, meist etwas unterhalb und seitwärts der Spitze der Frucht und durch Wulste zur Seite gebogen. Schale glatt, glänzend, grünlich gelb, später gelb. Sonnenseite gelbröthliche, verwaschene Backe. Nach Hogg ist die Röthe stärker, mit einigen Streifen. Rost bald mehr, bald weniger vorhanden, am Stiele etwas Ueberzug. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, saftreich ums Kernhaus, selbst in Jeinsen kaum etwas körnig, von delicatem, gewürztem, süßem, durch feine, fast süße Säure gehobenem Geschmack. Kernhaus klein, mit kleiner, hohler Achse; Kerne wenige, theils taub, theils vollkommen, langeiförmig, mit flachem Knöpfchen am Kopfe. Im warmen Jahre 1875 brach ich am 11. Spt. nicht mehr zu früh. Baum wächst gemäßigt, trägt früh und reich. Triebe fast gerade, matt bräunlich, ledergelb, fein punktirt. Blatt flachrinnig, meist eiförmig, oft langeiförmig, schön gezahnt. Augen dreieckig, schwärzlich geschuppt, mehr stehend, als anliegend, auf fast wulstigen Augenträgern. Blatt der Fruchtaugen fast elliptisch.

4) Apothekerbirne, Rothe, ††, Ende Oct., mehrere Monate. Jahn IV, Luc. IX, 1.a; L. Str. Supplement Birnen S. 107 (Abb. Handb. Supplem. Birnen S. 107, Nr. 724).

Ist in der Rheingegend, besonders um Nürnberg, Neustadt an der Haardt ꝛc. als Herbst- und Winterkochbirne viel angebaut. Ein in Jeinsen angefertigter Probezweig trug bald und saß 2 Jahre später in einem ungünstigen Jahre (1873) von schönen, großen Früchten so voll, daß ein Sturm ihn abbrach, als die Früchte fast baumreif waren. Ich kann daher nicht zweifeln, daß diese Sorte auch für trocknen Boden und in Norddeutschland sehr paßt.

Form neigt zur umgekehrten Eiform, in Jeinsen hochstämmig $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_4$" (79 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin; um den Kelch eiförmig zugerundet, oder stumpf zugespitzt; nach dem Kelche nur schwache Einbiegungen und etwas oder nicht abgestumpfte Spitze. Kelch breitgespitzt, blättrig, liegt auf, in ziemlich weiter und tiefer Senkung mit Beulen, die sichtbar zum Bauche hinlaufen und die Hälften oft etwas ungleich machen. Stiel holzig, gerade oder sanft gebogen, 1" (24 Mm.) lang, sitzt wie eingesteckt zwischen feinen Beulen, bei großen Früchten etwas vertieft. Schale glänzend, oft mit dünnem Roste überlaufen, grün, später gelb. Der größere Theil der Frucht ist mit blutfarbiger Röthe auf der Sonnenseite stark, auf der Schattenseite leichter überzogen, der bei berosteten Früchten durchscheint oder durchblickt. Rost nach Jahren bald viel, bald weniger vorhanden. Punkte zahlreich, in der Röthe feine,

Digitized by Google

gelbliche Stippchen. Geruch muskirt. Fleisch riecht stark zimmtartig, gelblich weiß, abknackend, doch mürbe, von zimmtartig gewürztem, nur wenige Säure zeigendem, süßem Geschmacke. Kernhaus hat feine, hohle Achse, oft nur Ansatz dazu. Baum wächst nach den Probezweigen stark. Triebe wenig gekniet, braunroth, zerstreut punktirt. Blatt rinnig eiförmig oder elliptisch, einzeln zum Runden neigend, leicht gezahnt; Blatt der Fruchtaugen mehr elliptisch, meist nur gerändelt. Afterblätter pfriemenförmig. Augen breit, klein, stumpf, fast anliegend, auf fast wulstigen Augenträgern.

5) Diel's Rothe Bergamotte, **†, Oct., 3 W. Jahn II, Luc. IV, 1. b; L. Zw. in allen Formen. Str. Ist ohne Zweifel die Autumn Bergamotte der Engländer (die Franzosen haben eine andere Bergamote d'automne) und sollte Engl. Herbstbergamotte heißen. Handb. II, S. 97 (Abb. Handb. II, S. 97, Nr. 37). Synon.: Zwiebelbergamotte. Gedeiht nicht auf Quitte.

Zu ihrer gehörigen Größe und Güte bedarf sie durchaus feuchten Boden und hatte ich sie im feuchten Theile meines Bardowiecker Gartens nahezu sehr gut, im feuchten Garten auf Alt-Calenberg, $^1/_2$ Stunde von Jeinsen noch größer und besser. Im trocknen Jeinser Boden trugen ein jüngerer und ein schon alter Stamm meist voll, aber die Früchte blieben sehr klein, steinig und waren selbst zum Kochen wenig brauchbar. Im Hannoverschen ist sie als Herbstbergamotte oder Winterbergamotte ziemlich verbreitet, findet sich auch in vielen zu trocknen Localitäten, wie gleich wieder im Herzberger Pfarrgarten, wo sie zum rohen Genusse schon ohne Werth ist, und benutzen die Hausfrauen diese Sorte besonders gern zum Einmachen mit Zucker und Essig, wozu sie künftig in trocknem Boden lieber die Seckelsbirne oder Sickler's Schmalzbirne oder die Doppelte Bergamotte nehmen mögen. Gut gewachsen ist sie eine sehr angenehme Tafelbirne, taugt auch zu Birnenmuß (Latwerge).

Form plattrund, kleinere Früchte nach dem Stiele etwas stumpf gespitzt. Bauch nur wenig mehr nach dem Stiele. Gute Früchte vom Hochstamm $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Kelch halb offen oder offen, in geräumiger, tiefer, meistens ebener Senkung. Stiel in tiefer Höhle mit einigen deutlichen flachen Beulen umgeben, die oft wenig bemerklich sind. Schale fein rauh, trüb grün, später grünlich gelb. Sonnenseite ist mit unansehnlicher nicht weitverbreiteter Röthe verwaschen, die gerade bei sehr gut gewachsenen Exemplaren oft unbedeutend ist oder fehlt. Die ganze Schale ist mit zimmtfarbigem Roste angesprengt, um die Kelchwölbung als Ueberzug. Punkte ziemlich zahlreich, erscheinen deutlich im Rost. Fleisch weiß, wo die Frucht nicht genügend feuchten Boden hat, körnicht, selbst steinig, ziemlich saftreich, nach Diel butterhaft schmelzend, in meiner Gegend selbst bei gut gewachsenen Exemplaren nur stark halbschmelzend,

Digitized by Google

von angenehmem, süßem, weinartigem Bergamottegeschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, Kerne theils taub, theils vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst lebhaft, wird groß und ist dauerhaft, auch sehr fruchtbar, hat bei bewolltem Blatte ein trübes Ansehen. Triebe nach oben wollig und verdickt, grünlich gelbbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, ganzrandig (ungezahnt). Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft eioval, auch etwas herzförmig; Augen kurz, konisch, abstehend.

6) Bergamotte, Doppelte, fast **††, Spt. Oct., 4 W. Jahn II, Luc. II, 2. b; wohl L., Zw. alle Formen. Handb. VII, S. 367 (Abb. Handb. VII, S. 367, Nr. 558). In Holland: Bergamotte dubbelde.

Ist in Holland verbreitet, dort gewöhnlich Blanke Diamant genannt, hat fast ganz das Fleisch und den Geschmack der Diel'schen Rothen Bergamotte und kann ohne Zweifel ebenso wie diese benutzt werden, lieferte aber im trocknen Jeinser Boden sehr werthvolle, im Fleische nicht körnige Früchte, gab auch geschmoort ohne Zucker ein höchst schmackhaftes Gericht; so daß sie in trocknem Boden ganz wie die Diel'sche Rothe Bergamotte wird benutzt werden können. Da der ungünstig sitzende Probezweig, nachdem er mehrmals getragen hatte, einging, konnte ich Versuche über diese Verwendung noch nicht machen, pflanzte aber in Jeinsen einen jungen Stamm.

Form zwischen Bergamotteform und Kreiselform, fast $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch; Bauch mehr nach dem Kelche hin; Frucht rundet sich um den Kelch rasch zu und stumpft sich dann etwas ab; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen, meist mit sanft erhobenen Linien ab und macht dicke, selten abgestumpfte, meist nur zugerundete, mit Ringeln und Wulsten halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch meist offen, so weit die dünnen Blättchen noch vorhanden sind, dicht aufliegend, in flacher, weiter Senkung, mit sehr flachen Beulen, die jedoch oft eine Seite stärker machen, als die andere. Stiel holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, seltener etwas vertieft, oft geht er selbst halb aus der Fruchtspitze heraus. Schale hellgrün, später gelb. Die Sonnenseite zeigt leichte bräunliche Röthe, die meist fehlt. Rostanflüge und Figuren von Rost sind häufig, bilden stellenweise einen Ueberzug, namentlich nahe um den Stiel und Kelch. Punkte fein, zahlreich. Fleisch riecht gewürzt, ist gelblich weiß, ums Kernhaus in meinem Boden nur wenig körnig, saftreich, stark halbschmelzend, von fein zimmtartig gewürztem, durch feine, angenehme Säure gehobenem Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat unvollständige, hohle Achse, Kerne eiförmig, vollkommen. Ich brach am 24. Spt., die ersten mürbten den 5. Oct. Baum wächst gut, macht in der ganzen Länge der Sommertriebe im nächsten Jahre kurzes Fruchtholz, das bald trägt. Triebe ledergelb, wenig und fein

Digitized by Google

punktirt. Blatt meist lang und spitzeiförmig flachrinnig, meist nur gerändelt; Blatt der Fruchtaugen von derselben Form, ganzrandig; Augen stehend, mit der Spitze etwas gegen den Zweig gebogen; Träger fast wulstig.

7) Bergamotte, Frühe Schweizer, in meiner Gegend †† 1/2 Spt. 3 W., nach Diel ** †, Ende Aug. Jahn III, Luc. II, 1. a. Handb. II, S. 63 (Abb. Handb. II, S. 63, Nr. 26).

Während Diel diese schöne Frucht als Tafelfrucht allerersten Ranges bezeichnet, habe ich schon in Nienburg nur eine sehr gute Haushaltsfrucht in ihr gefunden, welche noch das Verdienst hat, daß der Baum auch in Jeinsen fast jährlich und meistens sehr voll trug, wobei die Früchte zum Schmooren und Trocknen sehr werthvoll waren. Nur 1867 hatte ich fast ganz schmelzende Früchte, fast **. Die Sorte ist an ihren bandartigen Streifen, an der Frucht und dem Holze leicht kenntlich. Die Schweizerhose und Schweizerbergamotte reifen beide erst später. Der Baum soll empfindlich gegen Frost sein, was ich in meiner Gegend, trotz mehrerer harten Winter nicht gefunden habe, doch wähle man in Süddeutschland dafür etwa lieber die Frankenbirne.

Form zwischen Birnform und Eiform, einzeln zu dickbauchig-kreiselförmiger neigend. Gute Früchte vom Hochstamm waren $2\frac{1}{3}$—$2\frac{1}{2}$" (56—60 Mm.) breit, $2\frac{3}{4}$ (66 Mm.) hoch, oft so hoch als breit. Bauch nur wenig mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich langsam zurundet und fast gar nicht abstumpft. Nach dem Stiele dicke, etwas abgestumpfte Kreiselspitze. Kelch stark- und langblättrig, offen, liegt meist auf und steht oben auf ohne merkbare Einsenkung, mit einigen Falten, und auch über den Bauch laufen Erhabenheiten hin, die oft die Form entstellen. Stiel holzig, lang, bis zu $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.), sitzt auf der Spitze wenig vertieft, meist etwas seitwärts und unterhalb der mit kleinem Wulste sich aufwerfenden Fruchtspitze, und dann etwas zur Seite gebogen. Schale glatt, gelblich grün, später gelb, rundum mit etwas matten, gelben und grünen Bandstreifen geziert. Bei Ueberzeitigung verschwinden die Streifen. Manche Exemplare haben Anflug von Röthe. Punkte zahlreich, stark, theils gelbgraue Stippchen, Rostanflüge mäßig zahlreich, fehlten in Jeinsen oft ganz. Fleisch weiß, nach Diel saftvoll, schmelzend, von gewürzhaftem süßsäuerlichem Bergamottegeschmack; bei mir nur mürbe, von recht angenehmem, etwas süße Säure zeigendem zuckerartigem Geschmacke. Kernhaus stark hohlachsig; Kerne ziemlich vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst rasch, hat das Eigene, daß viele Blüthen halb doppelt sind und er früh und sehr fruchtbar wird. Triebe gekniet, dunkelroth und gelblich, hellroth gestreift, stark punktirt. Blatt elliptisch oder eioval, sehr seicht gezahnt. Afterblätter fehlen. Augen stark, bauchig, abstehend.

Digitized by Google

8) Bergamotte, Volltragende, *††, Mitte Spt. Jahn II, Luc. II, 1. L. Str. Handb. II, S. 81 (Abb. Handb. II, S. 81, Nr. 29). Synon.: Sinclair.

Auch diese für die Tafel angenehme, aber für den Haushalt zum Schmooren, Trocknen, Birnenmus und anderen Zwecken sehr werthvolle Sorte trug in Jeinsen reiche und fehlerfreie Früchte, so daß die Sorte auch zur Anpflanzung in trocknem Boden recht paßt. Ist auch auf den Pflückepunkt nicht zu eigen.

Form neigt mehr zu einer Kreisel-, als Bergamotteform, oft zwischen Ei- und Kreiselform stehend. Bauch mehr nach dem Kelche hin; Frucht um den Kelch flach gerundet und etwas abgestumpft, nach dem Stiele bildet sie eine starke, kreiselförmige Spitze. In Jeinsen Größe vom Hochstamm $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und hoch. Kelch klein, offen, in weiter, ziemlich tiefer Senkung, aus der bemerkliche Erhabenheiten über die Frucht nicht hinlaufen; doch ist eine Seite oft stärker als die andere. Stiel stark, oft fleischig, sitzt wie eingesteckt, meist etwas unterhalb und seitwärts der höchsten Spitze der Frucht. Schale glatt, grüngelblich, später citronengelb, ohne Röthe. Zimmtfarbige Rostauflüge und Figuren bedecken meist den größeren Theil der Frucht, fehlten dagegen in Jeinsen oft fast ganz. Punkte zahlreich, rostfarbig. Fleisch matt weiß, saftvoll schmelzend, oft halbschmelzend, von angenehmem, süßem Bergamottegeschmacke, ähnlich dem der Rothen Bergamotte (in Jeinsen meist etwas weniger gewürzt). Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne zahlreich, schwarz, eiförmig. Baum wächst lebhaft und gesund, ist in Jeinsen groß geworden, mit hoher pyramidaler Krone, liefert baldige und reiche Ernten. Triebe grünlich gelb, an der Sonnenseite bräunlich überlaufen, zahlreich weißgrau punktirt, mit vielen Blätteraugen. Blatt elliptisch, feingezahnt. Afterblätter fadenförmig, Blatt der Fruchtaugen eioval. Augen konisch, abstehend.

9) Baronsbirne, ††, Januar—Nov. Jahn II, Luc. XI, 1. b. L. Handb. II, S. 535 (Abb. Handb. II, S. 535, Nr. 256).

Gehört in feuchtem Boden zu den besten Kochbirnen für den Winter, lieferte aber in Jeinsen nie Früchte, so daß sie also in trocknem Boden nicht gepflanzt werden darf. Im feuchten Boden des Herrn Inspectors Polandt in Hildesheim sah ich einen sehr volltragenden großen Baum dicht am Ufer der Innerste stehen (Lehmboden) und auch in den sandigen, aber feuchten (früher von breiten und im Sommer Wasser haltenden Gräben durchzogenen) Pflanzungen in Herrnhausen trug ein Baum viele und große Früchte. Darf in meiner Gegend, um nicht zu welken, nicht zu früh gebrochen werden. Kocht sich schön roth.

Form kegelförmig, häufig mehr birnförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch stark nach dem Kelche hin. Frucht um

Digitized by Google

den Kelch zugerundet, sehr wenig abgestumpft; nach dem Stiele bald stärkere, bald sanfte Einbiegungen und lange, fast nicht abgestumpfte Spitze. Kelch kurz, nach Diel offen; ich fand ihn geschlossen, in seichter Senkung, aus der einige Erhabenheiten über die Frucht hingehen, einzeln vordrängen, die Rundung verschieben oder die Hälften ungleich machen. Stiel holzig, bis zu $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) lang, meist zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht, mit Fleisch umgeben, aus der Spitze der Frucht fast heraus. Schale hellgrün, später hellgelb. Besonnte, die etwas länger hängen, mit erdartigem Roth leicht verwaschen, das zuweilen etwas Streifiges hat. In der Zeitigung verschwindet die Röthe. Punkte fein, an der Sonnenseite öfter fein, roth umflossen. Fleisch gelblich weiß, steinfrei, abknackend, nach Diel oft halbschmelzend (wie es hiesige Früchte nicht wurden), von etwas zimmtartigem, reinem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, oft ohne Kerne, die, wenn vollkommen, eiförmig sind. Baum wächst lebhaft, macht nach Diel etwas zerstreute Krone und ist ungemein fruchtbar. Triebe oben etwas wollig, hell ledergelb, etwas röthlich überlaufen, zahlreich stark punktirt. Blatt lang eiförmig, mit oft recht langer Spitze, ungezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft etwas herzförmig, noch etwas wollig. Augen spitz, braun und weiß geschuppt, abstehend.

10) Birne, Diel's Brüsseler, *††, Ende Aug. Jahn III, Luc. I, 1. a. L. Str. Zw. alle Formen. Handb. V, S. 43 (Abb. Handb. V, S. 43, Nr. 272).

Hat den Namen nur dadurch erhalten, daß Diel sie für Knoop's Brüsseler Birne hielt, welche vielmehr die Sparbirne (Große Cuisse Madame) ist, welche man, als allzueigen auf den Pflückepunkt, jetzt nicht mehr baut, die in Jeinsen auch stark körnig im Fleische war. Es muß daher dieser Brüsseler Birne zum Unterschiede Diel's Name vorgesetzt werden.

Sie trug überall sehr reich, war am besten im genügend feuchten Garten in Nienburg, wo sie auch angenehme Tafelbirne war; ist in Jeinsen zwar kleiner geblieben und etwas körnig im Fleische gewesen, blieb aber auch da eine gute, frühe Kochbirne. Der Baum ist in der Blüthe gegen Witterung nicht empfindlich. Muß 8 Tage vor der Zeitigung gebrochen werden.

Form schön birnförmig, in Jeinsen 2" (49 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) lang. Bauch stark nach dem Kelche hin, um denselben zugerundet; nach dem Stiele häufig nur auf einer Seite Einbiegung und kegelförmige Spitze. Kelch langgespitzt, offen, in seichter Einsenkung, mit einigen flachen Erhabenheiten, welche wenig über die Frucht hinlaufen, aber oft die Breite etwas verschieben. Stiel stark, holzig, geht aus der Spitze der Frucht heraus. Schale glatt, hellgrün, später gelblich grün, in Ueberzeitigung gelb. Röthe nur in heißen

Digitized by Google

Sommern, bei ganz besonnten, zuweilen nur als Kreischen um manche Punkte. Punkte zahlreich; Rostanflüge nicht häufig. Fleisch mattweiß, saftvoll, in feuchterem Boden schmelzend, von gezuckertem, etwas weinigem, erfrischendem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, enthält meist taube, wenige vollkommene, eiförmige Kerne. Baum wächst rasch, ganz pyramidal, gedeiht überall und ist äußerst fruchtbar. Triebe steif, nur an der Spitze etwas wollig, olive, trüb braunroth überlaufen, ziemlich reich, doch matt punktirt. Blatt groß, fast flach eiförmig, oben am Zweige elliptisch, seicht gezahnt. Afterblätter pfriemenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, meist oval oder breitelliptisch, nur gerändelt. Augen stark herzförmig, anliegend auf wulstigen Trägern.

11) Birne von Tongres, *††, Nov. (südlicher schon Oct.) mehrere W. Jahn II, Luc. III, 1, b. Zw. alle Formen. Handb. V, S. 485 (Abb. Handb. V, S. 485, Nr. 492). Synon.: Durondeau, Beurré Durondeau.

Diese Sorte, welche in Belgien zu den delicaten Tafelbirnen gehört, trug auch in Jeinsen auf großem Probezweige im Garten beim Hause oft und meist recht voll und gab feinfleischige, nicht stärker körnige, für die Tafel noch recht brauchbare, aber zum Kochen (auch ohne Zweifel Trocknen) recht werthvolle Früchte, so daß sie auch in trocknem Boden gut angebaut werden kann. Gedeiht auch auf Quitte.

Form etwas veränderlich, theils etwas eiförmig mit kegelförmiger Stielspitze, meist birnförmig, bald mit schwachen, bald mit stärkeren Einbiegungen nach dem Stiele hin. Gute Früchte vom Hochstamme in Jeinsen $2^1/_2$" (60 Mm) breit, oft $3^3/_4$" (79 Mm.) hoch, viele blieben kleiner. Bauch immer mehr, oft stark nach dem Kelche hin, die Stielspitze meist halb in den Stiel auslaufend. Frucht hat stärkere Beulen. Kelch klein, wenig offen, in enger meist seichter Senkung, mit Beulen, die als starke oder kleinere Erhabenheiten am Bauche sich bemerklich machen. Stiel holzig, sitzt oben auf zwischen Ringeln oder geht halb aus der Fruchtspitze heraus, durch Wulst zur Seite gebogen. Schale in Zeitigung hoch goldgelb, an der Sonnenseite orangecarmin, worin ziemlich starke, weißgrüne Punkte. Durch glatten, bräunlichen Rost, der nur um den Kelch und Stiel zusammenhängend wird, sieht die Frucht bräunlich goldgelb aus. In Jeinsen überzog feiner bräunlicher Rost den größeren Theil der Schale. Punkte zahlreich. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, oder halbschmelzend (so in Jeinsen), von sehr angenehmem, piquant säuerlich süßem Geschmacke, der in Jeinsen etwas Beimischung von feiner Herbigkeit hatte. Kernhaus schwach, hohlachsig; Kerne klein, schwarzbraun, vollkommen. Baum wächst gesund, mittelstark, wird sehr fruchtbar; Triebe nicht stark, oft gebogen, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun, fein

Digitized by Google

punktirt. Blatt schmal und spitz, eiförmig, gezahnt, schwach rinnig, am Fruchtholze auch oval. Augen konisch, spitz, abstehend.

12) Buntebirne, ††, Ende Spt., 6 W. Jahn IV, Luc. I, 2. b. L. Str. Handb. II, S. 265 (Abb. Handb. II, S. 265, Nr. 121).

Im Hannoverschen viel verbreitet und wegen des zuckersüßen Geschmackes, längerer Haltbarkeit und Brauchbarkeit zum Kochen, Trocknen, zur Bereitung von Birnenhonig und guter Seufbirnen sehr geschätzt. Ich pflanzte daher in Jeinsen 1854 gleich einen Hochstamm, der gesund weiter wuchs, hinter anderen Birnenbäumen daneben etwas zurückblieb, aber doch schon groß geworden ist, doch nach reichster, jährlicher Blüthe immer nichts oder nur einzelne Früchte ansetzte, die klein blieben und erst 1875 ein paar Dutzend, so wie 1877 etwa 150 Früchte trug, die etwas klein blieben, aber sonst gut waren. Dagegen steht gleich nördlich hinter dem Pfarrgarten nahe an dem durch den Ort fließenden Bache, im Garten des Nachbars, in fast gleichem Niveau mit dem Bache, der, wenn er anschwillt, in den Garten hineintritt, ein großer, gewöhnlich sehr reich tragender Baum der Buntenbirne und ein zweiter, auch volltragender, steht noch etwas tiefer, auch nahe am Bache. Am vollständigsten ausgebildet und immer sehr reich tragend sah ich die Buntebirne in meinem Geburtsorte Wilkenburg, wo fast alle Gärten der Hauswirthe fast jeden Winter durch die Leine überschwemmt wurden, und sich schon mehr ein Lehmboden gebildet hatte, dem es an Feuchtigkeit nicht fehlte. Wer feuchten Boden hat, pflanze sie ja.

Form fast eiförmig, vom Hochstamme $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch oft ziemlich in der Mitte, nach dem Kelche nimmt die Frucht stumpf zugespitzt ab, nach dem Stiele nimmt sie stärker, oft mit sanften Einbiegungen ab und ist nur etwas oder nicht abgestumpft. Kelch offen, in die Höhe stehend, sitzt oben auf, mit feinen Beulen umgeben, die flach über den Bauch laufen. Stiel dick, holzig, sitzt wie eingesteckt, durch einen Wulst gewöhnlich etwas zur Seite gebogen. Schale glänzend, grünlich gelb, später schön hochgelb. Die Sonnenseite und ein Theil der Schattenseite ist durch zahlreiche rothe Kreischen um die Punkte sehr bunt geschmückt. Stark besonnte sind zwischen den rothen Kreischen noch leicht roth überlaufen oder punktirt, so daß die Frucht lachend schön ist. Punkte auf der Sonnenseite weißgrau und stark. Anflüge von Rost finden sich. Geruch ist sehr merklich. Fleisch gelblich weiß, riecht fein müskirt, ist ums Kernhaus nur etwas körnig, saftreich, meist abknackend, oft halbschmelzend, von rosenartig gewürztem, starkem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat etwas hohle Achse; Kerne nur theils vollkommen. Pflückezeit meist Mitte Spt. Baum wächst kräftig, wird sehr groß, hat durch schmales kleines Blatt und dornenartige Fruchtspieße ganz das Ansehen eines Wildlings. Triebe fein, etwas gekniet, hellbraunroth, stark punktirt.

Digitized by Google

Blatt klein, beim Ausbrechen wollig, elliptisch, so auch am Fruchtholze. Augen konisch, ziemlich stark abstehend.

13) Butterbirne, Bachelier's, **†, Oct., Nov. Jahn IV, Luc. III, 1. a. L. Zw. in allen Formen. Gedeiht auf Quitte. Handb. V, S. 301 (Abb. Handb. V, S. 301, Nr. 401).

Gehört auch in Jeinsen zu den reich tragenden, im Fleische nicht körniger und schmelzend werdenden Früchten, und saß ein ziemlich großer Probezweig im Garten beim Hause oft voll großer Früchte, und hatte fast jährlich wenigstens etwas. Der Geschmack hätte in Jeinsen noch ein wenig gewürzter sein können, doch blieb auch da die Sorte sehr gute Tafelfrucht.

Form unregelmäßig eiförmig, nach dem Kelche stumpf zugespitzt und etwas abgestumpft; nach dem Stiele dicke kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft fast zugerundete Spitze. Früchte vom Hochstamme in Jeinsen $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $3^1/_4$" (79 Mm.) hoch. Bauch immer etwas mehr nach dem Kelche hin. Kelch klein, offen, in kleiner, schüsselförmiger Senkung, mit flachen Beulen umgeben, die über den Bauch meist breit, doch stärker hinlaufen, die Rundung etwas verschieben und die Frucht oft fünfkantig machen. Stiel stark, steht schwach vertieft, meist von einem sich anlehnenden Wulste zur Seite gebogen. Schale glatt, grünlich, citronengelb, mit sehr feinen Punkten, auch manche Roststreifchen, um den Kelch etwas Ueberzug von Rost. Röthe fehlt. Fleisch grünlich weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süßsäuerlichem, gewürztem Geschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, mit nur feinen Körnchen umgeben, Kerne klein, vollkommen. Baum wuchs in Jeinsen gemäßigt, gedeiht in allen Formen. Triebe etwas fein, dunkelgrünbraun, schmutzig weiß punktirt. Blatt eiförmig, oft oval, einzeln etwas herzförmig, scharf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen oval, ganzrandig. Augen konisch, abstehend.

14) Butterbirne, Blumenbach's, **†, Nov. Jahn III, Luc. III, 1. a. Zw. auch auf Quitte und in allen Formen. Handb. II, S. 143 (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 56). Der ursprüngliche, aber im Deutschen nicht zu übersetzende Name ist Soldat laboureur. Eine von v. Mons ohne Namen erhaltene Sorte hatte ich Blumenbach's Butterbirne genannt, welche sich nachher als mit Soldat laboureur identisch erwies.

Ist eine sehr schätzenswerthe Sorte, die indeß in Norddeutschland wohl besser nur zwergstämmig erzogen wird. Hochstämmig blieben die Früchte in Nienburg etwas klein und etwas körnig im Fleische. In Jeinsen stand seit 1854 eine schöne Pyramide, die im Ganzen wenig trug und recht schmelzende Früchte nur 1877 hatte. Wird in trocknem Boden lieber nicht angebaut.

Form birnförmig, oft etwas glockenförmig, beulig, in Jeinsen $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3—$3^1/_4$" (73—79 Mm.) hoch. Bauch mehr

Digitized by Google

nach dem Kelche; die Frucht rundet um den Kelch sich zu und ist etwas abgestumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und konische, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch klein, offen, flach vertieft, mit flachen Beulen, welche flach zum Bauche hinlaufen. Stiel holzig, wie eingesteckt, durch Wulst oft zur Seite gebogen. Schale fein rauh, gelblich grün, später gelb, mit mehr oder weniger Rost, besonders um Kelch und Stiel. Sonnenseite ist nur goldartiger. Punkte fein, zahlreich. Fleisch gelblich weiß, fein, schmelzend, von zimmtartig gewürztem, etwas weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne vollkommen, hellbraun, eiförmig, etwas langgespitzt. Baum wuchs auch in Jeinsen rasch, bildet aber auch auf Wildlingen schöne Pyramiden. Rivort in Belgien empfiehlt die Sorte auch dem Landmanne und zu Pflanzungen im Freien, setzt aber nach alter Gewohnheit hinzu, daß der Boden nicht schwer oder kalt, oder feucht sein dürfe, welche Requisiten im Nienburger Garten da waren, aber doch etwas kleine, im Fleische etwas körnige Früchte gaben. Triebe etwas gekniet, nach oben verdickt, grünlich gelbbraun, röthlichbraun überlaufen, ziemlich stark punktirt. Blatt eioval, auch eiförmig, etwas rinnig, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval. Augen konisch, abstehend.

15) Butterbirne, Bremer, **†, Nov., mehrere W. Jahn IV, Luc. III, 1. a. Zw. in allen Formen. Handb. VII, S. 447 (Abb. Handb. VII, S. 447, Nr. 598).

Diese Sorte bekam ich aus dem Garten des Herrn Oberpostmeisters Nenburg in Bremen. Ich habe sie lange für Wildling von Montigny gehalten (von Diel direct hatte ich sie nicht bekommen können), bis ich durch Liegel von Diel noch den rechten, etwas anders gestalteten, schon Michaelis zeitigenden Wildling von Montigny erhielt. Auch in Frankreich kennt man die rechte Bezi de Montigny, wie Duhamel sie beschreibt, nicht mehr. Für die hier vorliegende Sorte habe ich den rechten Namen noch nicht auffinden können und nannte sie vorerst nach dem Orte, woher ich sie bekam. — In Bremen lobte man die Sorte sehr und setzte hinzu, daß sie auch zum Trocknen besonders gut gewesen sei. In Jeinsen zeigte sie sich fast jährlich reich tragbar und lieferte recht werthvolle Früchte für die Tafel, so daß sie auch für trocknen Boden zu empfehlen ist, wenn sie auch in feuchtem noch größer und besser wird. Auf schwach treibenden Wildlingen wurde der Baum nicht zu groß. Frucht ist nicht zu eigen auf den Pflückepunkt und hält sich ziemlich lange im mürben Zustande.

Form einzeln etwas kreiselförmig, meist abgestumpft konisch, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. In trocknen Jahren blieben sie kleiner. Bauch mehr nach dem Kelche; die Frucht rundet um den Kelch sich etwas abgestumpft zu. Nach dem Stiele zeigen nur schmale Exemplare etwas Einbiegungen, und machen eine halb in den Stiel auslaufende Spitze; die meisten machen ohne Einbiegungen dicke,

Digitized by Google

abgestumpfte Spitze. Kelch offen, liegt ziemlich auf, in mäßig weiter und tiefer Senkung. Erhabenheiten am meist schön gerundeten Bauche wenig bemerklich, machen indeß die eine Seite oft höher, als die andere. Stiel stark, holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt flach vertieft, oft geht auch der Stiel halb aus der Fruchtspitze heraus, meist durch einen Wulst zur Seite gebogen. Schale schön grün, später grünlich gelb oder gelb. Röthe fehlt oder ist nur matter Schein davon da. Rostanflüge nicht häufig, doch um den Stiel und Kelch etwas Rostüberzug. Punkte fein, zahlreich; Geruch stark müskirt. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend ums Kernhaus selbst in trocknem Boden, nur fein körnig, von kalmusartig, sehr angenehm gewürztem, durch feine, süße Säure gehobenem Zuckergeschmacke, der 1877 sehr delicat war. Kernhaus hat nur Ansatz zu hohler Achse; Kerne nur theilweise vollkommen, schwarzbraun, spitzeiförmig. In kalten Jahren zeitigen manche etwas früh gebrochene Exemplare erst im Dec., was auch bei den Früchten aus Bremen der Fall war. Baum wächst rasch, doch gemäßigt, schön pyramidal, ähnelt sehr dem der Beurré blanc. Triebe wenig gekniet, olive in Ledergelb spielend, bräunlich überlaufen, unten silberhäutig gefleckt, zerstreut punktirt. Blatt flachrinnig, elliptisch, nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen ebenso. Augen kurz, stumpf, etwas breit, nach oben mehr konisch, abstehend.

16) Butterbirne, Clairgeau's, **†, Nov., kühl aufbewahrt bis Jan. Jahn IV, Luc. III, 1. b. Zw. alle Formen. Handb. II, S. 505 (Abb. Handb. II, S. 505, Nr. 241). Gedeiht auch auf Quitte.

Diese mit Recht jetzt überall sehr geschätzte Sorte verlangt zu ihrer Güte durchaus feuchten Boden. Ich hatte in Zeinsen öfter Früchte vom Probezweige im Garten beim Hause, wie auch von etwas herangewachsenen, jungen Baumschulenstämmen, brach immer zu verschiedenen Zeiten (Datum des Pflückens schrieb ich bei allen gebrochenen Früchten nebst dem Namen immer gleich auf die Frucht selbst); die Früchte blieben aber ziemlich klein, wurden nicht schmelzend, waren stark körnig, selbst steinig im Fleische und ohne Werth. Nicht viel bessere bekam ich 1877 von einem Spalier, das unter der Dachtraufe einer Scheuer, aber mit meinen Gärten in gleicher Höhe steht, während ich im großen Garten des Oekonomen Petrosilius an einem schon viel tiefer und feuchter liegenden, auch unter der Dachtraufe stehenden Spaliere mehrere sehr große, recht vollständig ausgebildete Exemplare sah, die schmelzend gewesen sein werden, und die Herr Petrosilius lobte. Man pflanze diese Sorte also nur nicht in trocknen Boden! Sie wurde erzogen vom Gärtner Clairgeau in Nantes.

Form meist ziemlich birnförmig, oft mehr pyramidal, die Spitze häufig etwas übergebogen. Hochstämmig wurde sie bei mir und Jahn nur $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, $3\frac{3}{4}$" (91 Mm.) hoch. Die Früchte an

Digitized by Google

Herrn Petrosilius' Spalier waren beträchtlich größer, schon sehr groß, und in geeignetem Boden wird sie so groß, daß sie oft 500, ja 750 Gramm wiegt. Kelch weit offen, in engerer oder weiterer Senkung, oft mit etwas Beulen umgeben, die nur wenig über die Frucht laufen. Stiel sehr stark, holzig, auch fleischig, sehr kurz, sitzt wie eingesteckt oder schwach vertieft, durch einen Wulst der Spitze meist stark zur Seite gebogen oder zur Seite geschoben. Schale grün, später goldgelb; Sonnenseite bräunlich geröthet, mit Rostflecken und graugelben Punkten; hie und da, besonders um den Kelch und Stiel auch Ueberzug von Rost. Fleisch weiß, fein, saftvoll, schmelzend, nach Bivort stark gezuckert, angenehm gewürzt; bei Jahn mäßig saftreich, halbschmelzend, von gewürzt süßem, gutem Geschmacke, auch bei mir war es kaum halbschmelzend, Geschmack, wie Jahn ihn angiebt, aber der Werth durch das stark Körnige und Steinige der Frucht noch sehr verringert. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne vollkommen, mit starkem Knöpfchen am Kopfe. Baum treibt ziemlich stark und trägt früh und reich. Triebe röthlich braun, weißgrau punktirt. Blatt elliptisch, rinnig, stumpf gezahnt. Augen konisch, abstehend.

17) Butterbirne, Coloma's Herbst-, **†, Oct. Jahn II, Luc. III, 1. b. L. Zw. in allen Formen. Gedeiht auch auf Quitte. Handb. II, S. 443 (Abb. Handb. II, S. 443, Nr. 210). Syn.: Urbaniste; hat aber viele Synonyme.

Gehört zu den Sorten, die schon länger zu allgemeinerer Anpflanzung empfohlen worden sind. Ueber ihren Werth auch in trocknem Boden blieb ich etwas unentschieden, muß aber annehmen, daß sie zu wenig trägt, und daß man da lieber die sehr ähnliche Napoleon's Schmalzbirne pflanzt. Eine 1854 gepflanzte, schöne Pyramide im Garten beim Hause wurde ziemlich groß, trug aber nach wiederholter Blüthe nur einmal kaum halbvoll und starb darauf der Baum von oben herab rasch ab. Auch in der Baumschule hätte ich an stärkeren jungen Stämmen wohl Früchte gehabt, wenn die Sorte in trocknem Boden reich trüge, in welchem sie indeß schmelzend wird. In meinen früheren Wohnorten trug sie voll.

Form länglich eiförmig. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, die Frucht rundet sich am Kelch halbkugelförmig zu; nach dem Stiele macht sie kleine, oft keine Einbiegungen und kurze etwas abgestumpfte Spitze; vom Hochstamme $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) breit, $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) hoch. Kelch kurzblättrig offen, sitzt in kleiner, oft wenig bemerklicher, ebener Senkung. Ueber die Frucht laufen nicht selten Erhabenheiten hin. Stiel stark, holzig, sitzt wie eingesteckt oder sehr wenig vertieft. Schale hellgrün, später schön citronengelb. Röthe fehlt. Rostanflüge sind oft zahlreich. Punkte zahlreich, fein. Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von flüchtig calmusartig gewürztem, zuckerartigem Weingeschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse; Kerne vollkommen,

Digitized by Google

schwarz, mit kleinem Höcker am Kopfe. Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, bildet flache Krone mit sehr vielem kurzen Fruchtholze. Triebe fein, wollig, rothbräunlich überlaufen, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt klein, elliptisch, rinnig, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich. Afterblätter nur einzeln. Augen spitz, kegelförmig, abstehend, auf wulstigen Augenträgern.

18) Butterbirne, Dalbret's, **†, Oct. Jahn III, Luc. III, 1. b. Zw. in allen Formen. Gedeiht auch auf Quitte. Handb. II, S. 433, Butterbirne von Albret, wo die gegebene Abbildung zu unvollkommen ist. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 23).

Ist mittelgroße, aber delicate Frucht, die von v. Mons erzogen wurde, aber in unbekanntem Reise verschickt, von Poiteau nach Herrn Dalbret, Director des Jardin des Plantes in Paris benannt wurde. Ein ungünstig sitzender Probezweig trug wiederholt mehrere delicate Früchte, die erweisen, daß die Sorte auch in trocknem Boden gedeiht, und selbst hochstämmig angebaut werden kann, wenn man sie in trocknem Boden auch lieber zwergstämmig erbauen mag.

Form birnförmig. Früchte, die ich 1869 vom Hochstamme hatte, waren $2^1/_3$" (56 Mm.) breit und $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. In mehreren andern Jahren wurden sie weniger groß und vollkommen. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht allmählich abnimmt und sich nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und kurze, häufig etwas übergebogene, kaum abgestumpfte Spitze. Kelch kurzblättrig, offen, in schwacher Senkung. Bauch ist häufig schön eben, oft aber auch beulig und namentlich die eine Hälfte stärker als die andere. Stiel holzig, an der Basis oft fleischig, sitzt oben auf der Spitze, meist etwas zur Seite gebogen. Schale stellenweise fein, rauh, hellgrün, später citronengelb. Sonnenseite meist erdartig geröthet. Punkte kaum bemerklich. Feine Rostanflüge oder Ueberzüge waren bald weniger häufig, bald überzogen sie den größeren Theil der Frucht. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, saftreich, schmelzend, von delicatem, schwach müskirtem, süßweinigem Geschmacke. Kernhaus schwach hohlachsig: Kerne wenige, meist vollkommen. Baum wächst gesund und ist früh und sehr fruchtbar. Triebe grünlich gelbbraun, nach oben leicht geröthet, wenig punktirt. Blatt eiodal oder elliptisch, leicht gezahnt. Augen konisch, spitzabstehend.

19) Butterbirne, De Jonghe's, **†, Ende Nov., 4 W. Jahn IV, Luc. III, 1. b (a). Zw. alle Formen. Zw. auch auf Quitte. Handb. Supplement Birnen S. 139 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 740).

Neuerdings erzogen in Belgien; kam erst spät in meinen Besitz; der in Jeinsen angefertigte Probezweig trug schon 1869, 1874 und 1877 hochstämmig Früchte, die zwar nicht viel größer als eine Volkmarser Birne waren, aber ganz feines, schmelzendes, und noch

Digitized by Google

delicateres Fleisch hatten, als größere Früchte, die ich aus Braunschweig vom Zwergbaume bekam. Die Sorte paßt also auch für trocknen Boden. Muß erst gegen Ende October gebrochen werden.

Form zwischen birnförmig und konisch oder auch birnförmig und abgestumpft umgekehrt eiförmig. Früchte vom Probezweige in Zeinsen 2″ (49 Mm.) breit, 3″ (73 Mm.) hoch; Früchte aus Braunschweig fast 3″ (73 Mm.) breit und $3^1/_3$ (80 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin; die Frucht rundet sich um den Kelch zu und stumpft sich ab, häufig mit schräg stehender Fläche. Nach dem Stiele meist keine wahren Einbiegungen und starke, konische, nur wenig abgestumpfte, oder halb in den Stiel übergehende Spitze. Kelch offen, flachrinnig, Ausschnitte divergirend in die Höhe stehend, oft ist er mehr blättrig und biegt sich auf die Frucht zurück, sitzt in enger, nicht tiefer Senkung mit kaum merklichen Beulen, und auch der Bauch ist schön rund. Stiel holzig, sehr kurz, sitzt etwas zur Seite der höchsten Spitze der Frucht und etwas seitwärts gebogen, wie eingesteckt. Schale fein, rauh, grasgrün, später grünlichgelb, ohne Röthe. Punkte fein, zahlreich. Rostanflüge an den Braunschweiger Früchten zahlreich, ja der größere Theil der Oberfläche war mit feinem, zimmtfarbenem, zersprengtem Roste überzogen. Fleisch grünlich weißgelb, fein, saftreich, schmelzend, von zimmtartig etwas gewürztem, nur wenig Säure zeigendem süßem Geschmacke. Kernhaus nicht groß, mit unvollkommener, oder keiner, hohler Achse; Kerne theils taub, theils vollkommen, breiteiförmig. Baum wächst gesund, nicht stark und wird sehr fruchtbar. Triebe steif, kurzgliedrig, etwas gekniet, olivenfarbig, leicht braun überlaufen, ziemlich zahlreich, fein punktirt. Blatt flach, elliptisch, ziemlich stark gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso, nur stark gerändelt; Afterblätter nur lang pfriemenförmig. Augen etwas dreieckig, anliegend oder stehend.

20) Butterbirne, Duhamel's (Duhamel du Monceau), **†, Nov., Dec. Jahn IV, Luc. II, 1. a. Zw. in allen Formen, gedeiht auch auf Quitte. Handb. Birnen Supplement S. 145 (Abb. Handb. Supplem. Birnen, Nr. 743).

Wurde erzogen von dem verdienten Pomologen André Leroy in Angers in Frankreich. Ein angefertigter Probezweig trug schon 1870 (2 Jahre nach dem Aufsetzen) und nachher noch mehrmals hochstämmig schöne, vollkommene Früchte, zuletzt noch wieder 1878, so daß an reicher Fruchtbarkeit und Güte der Sorte selbst in trocknem Boden nicht zu zweifeln ist.

Form meist birnförmig und höher als breit, einzeln zur Eiform neigend. Bauch mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich eiförmig zurundet und nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele häufig nur auf einer Seite Einbiegungen, oft auch keine, und mehr zugerundete, als abgestumpfte Spitze. Früchte in Zeinsen $2^1/_3$″ (60 Mm.) breit,

Digitized by Google

$3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) hoch. Kelch meist offen, mit rinnigen, convergirenden oder divergirenden Ausschnitten in die Höhe stehend, sitzt sehr flach vertieft. Aus der Kelchsenkung gehen zum Bauche nur flache Erhabenheiten hin. Größere Früchte sind mehr beulig, auch die eine Seite meist höher als die andere. Stiel holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt meist wie eingesteckt, häufig etwas seitwärts und unterhalb der höchsten Spitze der Frucht und stark zur Seite gebogen. Schale fein, rauh, grün, später ziemlich hochgelb. Die Sonnenseite ist mit bräunlicher Röthe gezeichnet, die oft auch ganz fehlt. Feiner, grünlich zimmtfarbiger Rost, meist stark zersprengt, überzieht oft fast die ganze Frucht, so daß die Röthe nur durch den Rost hindurchsieht. Punkte erscheinen als kleine Rostflecke, am meisten an der Sonnenseite. Fleisch fein, saftreich, selbst in Jeinsen nur wenig körnig ums Kernhaus, schmelzend, von gewürztem, süßem, durch süße Säure gehobenem, delicatem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne meist vollkommen, langeiförmig, mit stumpfem Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst rasch, trägt früh und reich. Triebe kurzgliedrig, schwach gekniet, olive, bräunlich überlaufen, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt flachrinnig, breitlanzettlich, oben am Zweige lanzettlich, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen mehr elliptisch, als lanzettlich, nur gerändelt. Augen konisch, meist stehend, auf fast wulstigen Trägern.

21) Butterbirne, Diel's, **†, Nov., Dec. Jahn V, Luc. V, 1. a. Zw. alle Formen. Zw. auch Quitte. Handb. II, S. 163 (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 70). Synon.: Riesenbutterbirne.

Gehört im rechten Boden zu den besonders schätzbaren Sorten, in trocknen Boden paßt sie gänzlich nicht, am delicatesten und reich tragend hatte ich sie in Bardowieck, in leichtem, genügend feuchtem Boden. Bei Bremen sah ich später einen volltragenden Baum in schwererem, mehr feuchtem Boden, von dem der Besitzer, ein Gärtner, rühmte, daß der Baum ihm viel einbringe und er die Früchte stückweise für 1 Schilling verkaufe. In dem feuchten Sulingen wurde auf kräftiger Pyramide die Frucht sehr groß, aber der Geschmack nahm eine merkliche Herbigkeit an, so daß ich sie nur als gute Kochbirne benutzte, doch notirte ich 1838 (Jahr wohl trocken), daß sie diesmal nicht herbe gewesen sei. In Nienburg habe ich wieder mehrmals notirt, daß die Früchte delicat gewesen seien (genügend feuchter Boden). In Jeinsen steht seit 1854 ein Hochstamm, ein etwa 10 Jahre später gepflanzter, auch schon ziemlich groß; beide haben oft reich geblüht, aber ohne Früchte anzusetzen, hatten selbst 1877 nur zwei Früchte, die nicht genügend vollkommen wurden und sechs Tage vor Michaelis schon abgefallen waren. 1877 erhielt ich aus hochliegendem Garten in Jeinsen vom Spaliere unter einer Dachtraufe zwei gut ausgebildete, ziemlich große Früchte, die zu Weihnachten noch abknackend waren,

Digitized by Google

während sie in der Schale schon verdarben und nur gute Kochbirnen waren. Aus dem Lehmboden in dem feuchteren Schulenburg erhielt ich 1877 auch zwei schön ausgebildete Früchte, die Mitte Nov. (Jahr früh) schon ganz schmelzend und delicat waren. Es folgt aus allem, daß sie weder zu trocknen, noch stark feuchten Boden haben will, um zu tragen und delicat zu sein.

Form oft ziemlich eiförmig, oder dickbauchig eiförmig, selbst auf Hochstamm 3" (73 Mm.) breit, 4" (97 Mm.) hoch. Der Bauch nur wenig mehr nach dem Kelche hin, nimmt nach demselben allmählich etwas abgestumpft ab. Nach dem Stiele nimmt sie oft ohne, meist mit sanften Einbiegungen stärker ab und macht dicke, stärker abgestumpfte Spitze. Kelch geschlossen, in die Höhe stehend, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, bald mit feinen, bald stärkeren Beulen umgeben, und auch über die Frucht laufen mehrere fast rippenartige Erhabenheiten, welche gewöhnlich die Form nicht viel verderben. Stiel stark, holzig, sitzt in ziemlich tiefer Höhle. Schale hellgrün, später citronengelb, ohne Spur von Röthe. Punkte recht zahlreich; auch kleine Anflüge von Rost finden sich. Fleisch weiß, ums Kernhaus etwas körnig, schmelzend, sehr saftreich, von erhabenem, gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, Kammern eng, enthalten selten einige vollkommene Kerne. Baum wächst lebhaft und wird groß, bildet kugelförmige Krone und ist in günstigem Boden sehr fruchtbar. Triebe, die sich in der Jugend oft etwas hörnerartig biegen und gewöhnlich viele Blätteraugen haben, sind hie und da fein bewollt, trüb erdbraun überlaufen, mäßig zahlreich, aber deutlich punktirt. Blatt groß, rundeiförmig oder breit herzförmig, fast flach, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen breit elliptisch. Augen stark, breit herzförmig, abstehend.

22) Butterbirne, Februar-, **†, Febr. Jahn III, Luc. V, 1. a. Zw. alle Formen, Spal.; Zw. nicht auf Quitte. Handb. V, S. 551 (Abb. Handb. V, S. 551, Nr. 526).

Auch diese Sorte trug in Jeinsen auf größerem Probezweige gewöhnlich und selbst in dürren Jahren voll und wurde in guten Jahren ganz schmelzend. Der Geschmack hätte etwas gewürzter sein können; doch bei so später Reife behält sie auch für Norddeutschland Werth, da die allermeisten in Belgien wegen später Reife gerühmten Sorten sich in meiner Gegend, ja oft auch in Geisenheim nur als Kochbirnen auswiesen. Sie kann selbst hochstämmig gebaut werden, wird aber doch besser zwergstämmig und auf Wildling angepflanzt.

Form zwischen abgestumpft konischer und abgestumpfter Eiform. Bauch mehr nach dem Kelche hin; um den Kelch rundet die Frucht sich abgestumpft ab. Nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einbiegungen oder selbst erhobenen Linien stärker ab, und ist etwas abgestumpft; in Jeinsen vom Hochstamme $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^3/_4$"

Digitized by Google

(66 Mm.) hoch. Kelch ziemlich langblättrig, offen, sternförmig ausgebreitet, in enger, seichter, schiefstehender Senkung, da eine Hälfte der Frucht stärker ist. Stiel kurz, ziemlich stark, in kleiner Höhle, durch anliegenden Höcker schief gedrückt. Schale grün, später gelbgrün, mit ziemlich starken und zahlreichen, graubraunen Rostpunkten und Rostflecken bedeckt. Fleisch grünlich- oder gelblichweiß, saftvoll, schmelzend, von gewürzhaft süßem, schwach weinigem (nach dem Erzieher, Boisbunel, süß-säuerlichem, etwas müskirtem) Geschmacke. Kernhaus ist nur durch seine Körnchen angedeutet, Kerne vollkommen, dunkelbraun, mit kleinem Höcker am Kopfe. Muß spät gebrochen werden und zeitigte mehrmals wirklich erst im Febr. Baum wächst gut, strebt mit den Aesten rasch in die Luft. Triebe graubraun, nach oben mehr dunkelbraun, matt punktirt. Blatt elliptisch, etwas rinnig, wenig gezahnt. Blatt der Fruchtaugen oval, undeutlich und stumpf gezahnt. Augen konisch, abstehend.

23) Butterbirne, Gellert's, **†, Oct. Jahn II, Luc. III, 1. a. Zw. alle Formen. Zw. auch auf Quitte, L.? Handb. V, S. 95 (Abb. Handb. V, S. 95, Nr. 298). Synon.: Ohne Zweifel Hardy's Butterbirne.

Ist delicate Tafelbirne, welche darthut, wie viel auch auf die Lage oft ankommt, wenn ein Baum fruchtbar sein soll. Das Reis erhielt ich, ohne Namen, von v. Mons und trug ein in Nienburg im Garten in der Stadt angefertigter Probezweig ein paar delicate Früchte, worauf ich die Sorte nach unserm bekannten Dichter Gellert benannte. Da aber der Probezweig nachher alle Jahre die schon etwas Trieb zeigenden Früchte wieder fallen ließ, hatte ich die Sorte in der Baumschule schon wieder eingehen lassen und erkannte ihren Werth erst recht in Herrenhausen, wohin ich auch schon ein Reis gesandt gehabt hatte und wo sie nun als sehr fruchtbare Pyramide stand. Es ergab sich, daß das beständige Abfallen der jungen Früchte an meinem Probezweige nur durch die rundum von Gebäuden eingeschlossene Lage des Gartens veranlaßt worden war, wo Ende Mai und Anfang Juni die Sonnenwärme den jungen Früchten zu stark geworden war, worauf sie dann bald abfielen. Wohl unbezweifelt ist dieselbe Sorte auch in unbenanntem Reise von v. Mons nach Frankreich gekommen, wo man sie Beurré Hardy benannte. Diese Namengebung wird gut ein Jahr später geschehen sein, als ich den Namen Gellert's Butterbirne wählte und mag um so mehr der deutsche Name nicht etwa einmal in den französischen umgewandelt werden. In Jeinsen sah ich, wohl wegen trocknen Bodens, nie Früchte, und pflanzt man sie da besser nicht.

Form neigt zum Konischen, oft etwas mehr zur Eiform, hochstämmig $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Auf Pyramide wird sie fast noch einmal so groß. Bauch stark nach dem Kelche; die Frucht rundet um den Kelch sich etwas abgestumpft zu; nach dem Stiele nur

Digitized by Google

auf einer Seite Einbiegung und wenig abgestumpfte, durch Beulen verschobene Spitze; Kelch offen, in Vollkommenheit sternförmig aufliegend, sitzt in mäßig weiter und tiefer Senkung, aus der flache Beulen über die Frucht laufen, welche die Rundung verschieben. Stiel stark, wie eingesteckt, oft durch einen Wulst auf die Seite gebogen. Schale fein, rauh, bleibt, bei zeitig gebrochenen Früchten, gelblich grün, sonst später hochgelb. Zahlreiche, etwas sternförmige Rostpunkte, oder feine Rostanflüge bedecken den größeren Theil der Frucht, die oft fast rundherum mit Rost überzogen ist. Fleisch mattweiß, bei früherem Pflücken grünlich, kaum ums Kernhaus feinkörnig, fein saftvoll, schmelzend, von delicatem, erfrischendem, weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, mit etwas hohler Achse; Kerne meist taub, wenn vollkommen, lang- und spitzeiförmig. Baum wächst stark, schön pyramidal, in freier Lage sehr fruchtbar. Gleicht in Vegetation viel der Grauen Herbst-Butterbirne. Triebe wenig gekniet, ledergelb, oft braunroth, oben wollig, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt groß, etwas rinnig, wellenförmig gebogen, elliptisch oder langeiförmig, unregelmäßig gezahnt oder gerändelt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig oder eioval, einzeln elliptisch, Afterblätter lanzettlich, Augen konisch, abstehend.

24) Butterbirne, Giffard's, **†, ½ Aug. Jahn III (IV), Luc. I, 1. a. Zw. alle Formen; gedeiht auch auf Quitte. Handb. V, S. 385. (Abb. Handb. V, S. 385, Nr. 443).

An sich und wegen früher Reife sehr gute Sorte, welche jedoch zu reicher Tragbarkeit feuchten Boden erfordert. Ein lange in Zeinsen vorhandener großer Probezweig trug häufig, aber immer nur sehr wenige, übrigens ganz schmelzende und gute Früchte.

Form birnförmig-kegelförmig, oder birnförmig-kreiselförmig, vom Hochstamme in Zeinsen 2" (49 Mm.) breit, 2¾" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und kaum abstumpft; nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und konische, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch langblättrig, offen, in sehr flacher Senkung. Stiel holzig, wie eingesteckt, oft etwas unterhalb und seitwärts der höchsten Spitze der Frucht. Schale gelblich grün, später nicht viel gelber, oft ohne Röthe, oft auch an der Sonnenseite etwas braune Röthe, in der Spuren von Streifen sich zeigen. Braune Punkte sehr häufig, um den Stiel und Kelch etwas Rostüberzug. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, etwas gewürztem, süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke. Kernhaus nur durch Körnchen angedeutet, ohne hohle Achse; Kerne klein, theils noch braungelb, an beiden Enden spitz. Baum wächst nach Leroy rasch, bildet schöne Pyramiden und ist genügend fruchtbar (nach andern schwer als Pyramide zu erziehen). Triebe oben etwas wollig, dunkel violettroth, sehr fein punktirt. Blatt oval, oft elliptisch, treibt wollig aus, ganzrandig, fast flach; Augen klein, flach, anliegend.

Digitized by Google

25) Butterbirne, Graue Herbst-, **†, Oct. Jahn III, Luc. III, 1. b. Zw. alle Formen. Gedeiht auf Quitte. Handb. II, S. 99 (Abb. Handb. II, S. 99, Nr. 38). Gewöhnlich bloß schlechtweg Beurré gris genannt.

Ist schon recht alte, immer gerühmte und in ihrer Vollkommenheit auch delicate Frucht. Im Hannoverschen habe ich aber nirgend einen guttragenden Hochstamm, ja nur freistehenden Zwergbaum gefunden und sah ein recht reich tragendes Espalier nur an einer Wand (östliche Exposition) auf dem Gute in Lüdersburg hinter Bardowieck nach der Elbe hin, wo schwerer, feuchter Boden der Elbmarsch sich fand und auch viele Pfirsichbäume und Quitten ganz trefflich wuchsen; ferner in Poederke, zwischen Hildesheim und Seesen (auch Lehmboden), gleichfalls an einer Mauer im herrschaftlichen Garten, wo zwei Spaliere standen. In meiner Eltern Garten habe ich recht lange einen freistehenden früheren Spalierbaum, den man hatte in die Höhe gehen lassen, beobachten können, ohne daß ich je mehr als ein paar einzelne, nur halb vollkommene Früchte daran gesehen hätte. Eine gesunde Pyramide, die ich 14 Jahre lang im Garten in Nienburg hatte, trug auch nie mehr als einzelne nur halb vollkommene Früchte, und ein großer Probezweig von der Normännischen rothen Herbstbutterbirne (von einem von Decaisne in Paris bezogenen Reise, welche Sorte ich mit der obigen für ganz identisch halte) saß in Jeinsen wohl 15 Jahre, blühete schön und brachte nur einzelne, etwas kleine Früchte. Ich glaube entschieden anrathen zu dürfen, die Graue Herbstbutterbirne nur in genügend feuchtem Boden und in Norddeutschland nie hochstämmig, ja nur an Wänden anzuziehen. In Villa Monrépos bei Geisenheim stand eine freistehende Pyramide, die sehr gut trug. — Auch Jahn urtheilt bei Meiningen, daß auch dort die Sorte die Wand verlange.

Form veränderlich, nach Figur und Länge bald stark bauchig, nach dem Stiele kegelförmig abnehmend, bald lang und birnenförmig; auf Zwergstämmen hat sie meistens ein mehr eiförmiges Ansehen. Bauch meist mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet. Nach dem Stiele biegt sie sich manchmal gar nicht, manchmal stark ein und macht kurze oder längere, konische, häufig krummgebogene Spitze. Kelch klein, offen, in weiter, flacher, oft tieferer, gewöhnlich durch Beulen schiefstehender Senkung; auch der Bauch ist häufig sehr ungleich und uneben. Stiel stark, steht mit Höckern umgeben meistens schief, oft auch gerade auf der Spitze. Schale fein rauh, hellgrün, später gelblich grün. Der größte Theil der Oberfläche ist mit röthlich grüner Färbung überzogen, in der man viele starke, graue Punkte sieht. Röthe bekommen, nach Diel, gewöhnlich nur Früchte von Zwergbäumen. Nach Jahreswitterung finden sich viele schwärzliche Rostflecke, welche gern aufspringen. Fleisch mattweiß, ums Kernhaus

Digitized by Google

etwas stärker körnig, saftreich, schmelzend, von erhabenem, süßem, mit der feinsten Muscatellersäure vereinten Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne nicht groß, meist taub. Baum wächst lebhaft und ist kenntlich durch sperrhaftes, hängendes Holz, so daß er in der Jugend scharfen Schnitt bedarf. Nach Diel ist er sehr fruchtbar, leidet aber gern in der früh kommenden Blüthe. Er klagt, daß die Triebe gern grindig würden. Triebe stark gekniet, braunroth, oft roth, an der Sonnenseite silberhäutig, zahlreich punktirt. Blatt groß, langeiförmig, wellig gebogen, so daß es sich nicht platt auflegen läßt, seicht gezahnt. Augen spitz, sehr abstehend. Blatt der Fruchtaugen mehr eioval.

26) Butterbirne, Grumkower, **†, 1/2 Nov., ost 4 W. Jahn III, Luc. III, 1. a. Zw. alle Formen. Handb. II, S. 147 (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 64).

Verlangt zu ihrer Güte feuchten Boden, und schickte als ich dies geäußert hatte, ein Herr aus der Provinz Posen mir ein paar sehr gut ausgebildete, in feuchtem Boden gewachsene Früchte und bestätigte ganz meine Ansicht. Schon in Bardowieck hatte ich 1829 Früchte und fand den Geschmack delicat; ähnlich in Belgien. In Nienburg starb eine junge Pyramide mir nach und nach ab. In Jeinsen wuchs ein 1854 gepflanzter Hochstamm sehr gut, trug auch wiederholt voll, aber die Früchte waren immer zu stark körnig, selbst steinig im Fleische. Bei Grumkow selbst wird feuchter und zugleich leichter Boden sein, und ist es nicht zweckmäßig, diese deutsche Sorte, die früh genug, Ende Sept., gebrochen, nicht rasch moll wird, untergehen zu lassen.

Form birnförmig mit stark erhobenem Bauche, vom Hochstamme 2 1/2" (60 Mm.) breit, 3 3/4" (91 Mm.) hoch. Bauch stark nach dem Kelche, um den die Frucht langsam abnehmend sich zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Stiele macht der breit erhobene Bauch sanfte Einbiegung und endigt mit langer, kegelförmiger, mehr oder weniger abgestumpfter Spitze. Kelch gewöhnlich beschädigt, liegt sternförmig auf und sitzt in enger, meistens seichter Senkung, mit etwas rippenartigen Beulen umgeben, die deutlich über den Bauch hinlaufen, sich oft beulig erheben und die Frucht oft sehr beulig machen. Stiel stark, an der Basis fleischig, sitzt oben auf. Schale blaßgrün, später grünlich hellgelb; die Sonnenseite ist bei stärker besonnten mit blutartigem Erdroth leicht verwaschen, welches in der Zeitigung heller wird. Punkte sehr zahlreich. Fleisch mattweiß, im feuchten Boden nur ums Kernhaus körnig, von erhabenem, etwas zimmtartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, geschlossen; Kerne meist taub. Baum wächst rasch, wird nur mittelmäßig groß und trägt früh und reich. Triebe grünlich gelb, etwas braun überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt lang-elliptisch, seicht-gezahnt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen länglich, eioval. Augen lang, spitz, kegelförmig, abstehend.

Digitized by Google

27) Butterbirne, Harbenpont's Winter-, **†, Dec., in guten Kellern oft bis März. Jahn III, Luc. V, 1. a. Zw. alle Formen. Handb. II, S. 169 (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 77). Synonym: Kronprinz Ferdinand von Oesterreich, Amalia von Brabant? — Gedeiht auf Quitte.

Ueber diese, an sich zu den delicatesten Früchten gehörende Sorte mehren sich immer mehr die Klagen, daß sie zu wenig trage, vielleicht weil man noch nicht aufmerksam genug den Boden erforscht hat, den sie erfordert. In Sulingen hatte ich unter einem Synonym einen sehr großen Probezweig, der gut trug, während in dem auch feuchten, gleichfalls leichten Boden habenden Herrnhausen man über geringe Fruchtbarkeit klagte. In Nienburg pflanzte ich Pyramiden der Obigen und der Amalia von Brabant; jene, obwohl sehr geschützt stehend, trug wenig, diese wiederholt sehr gut und kam ich auf den Gedanken, ob die letzte etwa ein ganz nachgearteter, besser tragender Sämling der Obigen sein möchte. In Jeinsen trug ein im Garten hinter dem Hause stehender Hochstamm der Amalia von Brabant nebst großem Probezweige von Kronprinz Ferdinand im Ganzen wenig, während ich einen Hochstamm von Harderpont's Winter-Butterbirne, der bei Herrn Oeconom Petrosilius etwa 15 Fuß tiefer steht, ein paar Mal sehr gut tragen sah, wie auch an seinem noch tiefer gelegenen Wandspaliere, an der Wand unter einer Dachtraufe, oft schöne große Früchte saßen. Meine Beobachtungen entschieden noch nicht und müssen fortgesetzt werden. Die Frucht muß bis Mitte October hängen.

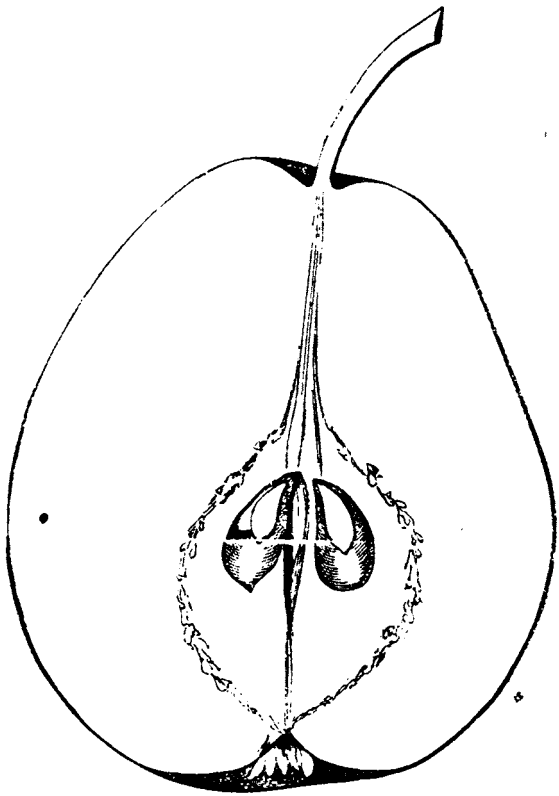
Form meist länglich eiförmig, oder bauchig eiförmig, beulig und uneben, vom Hochstamme $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 3—$3\frac{1}{2}$" (73—85 Mm.) hoch. Kelch kurzblättrig, meist offen, zwischen Beulen etwas vertieft. Stiel stark, kurz wie fleischig, doch holzig, in beuliger Höhle. Schale wenig glänzend, matt hellgrün, später hell citronengelb, ohne Röthe, mit zahlreichen, feinen Punkten, selten etwas Rost. Fleisch mattweiß, fein, ganz schmelzend, von delicatem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, mit meist wenigen, langen, starken Kernen. Baum wächst sehr lebhaft, wird aber wohl nur mäßig groß, setzt früh viel Fruchtholz an. Triebe oft etwas gekniet, gelblich grünbraun, wenig punktirt. Blatt elliptisch, fast flach, ziemlich stark gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval; Afterblätter pfriemenförmig; Augen kegelförmig, stark abstehend, auf fast wulstigen Trägern.

28) Butterbirne, Holzfarbige (Fondante des bois), **†, Mitte Oct. Jahn IV, Luc. III, 1. a. L. Str. Zw. alle Formen. Nach Leroy gedeiht sie auch auf Quitte, andere rathen von Quitte ab. Handb. II, S. 89. Hat viele Synonyme.

Gehört zu den tragbarsten, edlen Tafelbirnen, und trug selbst in Jeinsen recht reich. Muß meist schon ein paar Tage vor Michaelis gepflückt werden. Ist auch für den Haushalt sehr gut.

Digitized by Google

Form hoch aussehend, am Stiele stark abgestumpft, häufig etwas zur Eiform neigend. Bauch oft kaum mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich abrundet und oft nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele endigt sie meist mit erhabenen Linien oder schwachen Einbiegungen und ist stark abgestumpft. Auf Hochstamm 3″ (73 Mm.) breit, $3\frac{1}{2}$″ (85 Mm.) hoch. Kelch kurz, offen, meist in seichter



Holzfarbige Butterbirne, schönes Exemplar von 1870.

Senkung, die oft ziemlich eben ist; auch über die Frucht laufen merkliche Erhabenheiten nicht hin, doch ist sie in der Breite oft verschoben. Stiel holzig, gerade oder gekrümmt, sitzt wenig vertieft oder wie eingesteckt, häufig etwas unterhalb und seitwärts an der sich wulstig aufwerfenden Spitze der Frucht. Schale fein rauh, hellgrün, später grünlich gelb. Der größte Theil der Frucht ist meistens mit rauhem,

Digitized by Google

bräunlichem Roste überzogen, der unter Umständen auch weniger häufig ist. Röthe fehlt an vielen Früchten ganz, stark besonnte sind an der Sonnenseite oft auch bräunlich oder blutartig roth angelaufen. Punkte zahlreich, fein, erscheinen in der Röthe als gelbgraue Stippchen. Fleisch mattweiß, saftreich, schmelzend, von erhabenem, fein weinartigem, süßem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, ohne hohle Achse; Kerne klein, eiförmig bräunlich. Baum wächst sehr lebhaft, wird früh und sehr reich tragbar. Triebe nach oben etwas wollig, röthlichbraun überlaufen, mäßig zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, fast flach, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen kegelförmig, abstehend, sitzen auf wulstigen Trägern.

Anm. Von der vorstehenden Frucht ist nicht zu unterscheiden, auch nicht besser oder tragbarer die in Züllichau erzogene Ida Müller. Sehr ähnlich ist auch, aber in der Vegetation ganz verschieden, die in Lenzen bei Schnakenburg im Hannoverschen erzogene Lenzener Butterbirne, die noch mehr erfrischenden, auch delicateren Geschmack hat, als die Obige. Ich konnte diese in Jeinsen noch nicht beobachten. Doch wird sie sehr tragbar sein.

29) Butterbirne, Hochfeine (Beurré superfin), **†, Oct., Nov. Jahn III, Luc. IV, 1. a. Zw. alle Formen. Gedeiht auch auf Quitte. Handb. V, S. 299 (Abb. Handb. V, S. 299, Nr. 400).

Ist eine delicate Frucht, die sich durch besondere Süßigkeit auszeichnet, wahrscheinlich aber in trocknem Boden nicht gedeiht. Seit etwa 15 Jahren steht im Jeinser Garten vor dem Orte eine gesunde Pyramide, die schon eine Höhe von 20 Fuß und Breite von 5 Fuß hat, aber auch 1878 immer am Fruchtholze nur erst Blätteraugen hatte und eine Blüthe noch nie zur Perfection gebracht hat. Daß ich die rechte Sorte habe, ist dadurch gewiß, daß ein vor etwa 8 Jahren von Herrn General-Consul von Lade in Villa Monrépos bei Geisenheim bezogenes Reis, angesetzt an die aus einem Reise von der Société v. Mons erzogene Pyramide, gänzlich dieselbe, leicht kenntliche Vegetation zeigt. In Villa Monrépos muß die Sorte schon früh getragen haben, da ich seit etwa 12 Jahren mehrmals daher schöne Früchte erhielt.

Form steht zwischen Kreiselform und Eiform. Bauch häufig fast in der Mitte, um den Kelch rundet die Frucht sich eiförmig, oft auch flachrund zu, und ist etwas abgestumpft. Nach dem Stiele nimmt sie rascher mit sanft erhobenen Linien ab und geht meistens (was diese Sorte kenntlich macht) mit mehreren stärkeren Fleischringeln halb in den Stiel über. Größe von Zwergen $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) breit und hoch. Kelch spitzblättrig, halboffen, in enger, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen, die über die Frucht fortlaufen und die Rundung hie und da ungleich machen. Stiel sehr stark, nach der Frucht hin fleischig, oft zur Seite gebogen, geht meistens mit mehreren Fleisch-

Digitized by Google

ringeln aus der Frucht heraus, steht auch mitunter wie eingesteckt. Schale glatt, grünlich citronengelb, mit feinen, bräunlichen Punkten und zersprengtem Roste bedeckt, der um den Kelch etwas Ueberzug bildet. Röthe fehlt. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, ganz schmelzend, saftreich, von delicatem, durch feine, süße Säure und feines Gewürz erhobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, nur durch Körnchen angedeutet; Kerne meist unvollkommen, fast ohne Höcker. Baum wuchs in Zeinsen ziemlich stark und das zahlreiche Fruchtholz ist etwas fein. Triebe bräunlich grün, fein punktirt. Blatt lanzettlich, am Fruchtholz elliptisch oder lanzettlich. Augen stumpf-spitz, meist anliegend.

30) Butterbirne, Lesbre's, **†, Ende Sept., Anf. Oct. Jahn IV (III), Luc. III, 1. b. Handb. Supplement Birnen S. 47 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 694). Gedeiht auf Quitte. Zw. alle Formen.

Noch sehr wenig bekannte Sorte, die aber theils wegen erfrischenden, vorzüglichen Geschmackes, hauptsächlich aber wegen fast jährlicher reicher Tragbarkeit und Güte auch in trocknem Boden bekannter zu werden sehr verdient. Nachdem ich ein Stämmchen mit jähriger Veredlung von Jamin-Durand bei Paris erhalten hatte, trug die heranwachsende Pyramide schon bald in der Baumschule und ein Probezweig trug auch in ungünstigen Jahren. Ist auf den Pflückepunkt nicht eigen.

Form birnförmig vom Hochstamme 4" (97 Mm.) hoch, $2^1/_4$" (55 Mm.) breit. Bauch um den Kelch birnförmig zugerundet und etwas abgestumpft, meist mit schrägstehender Fläche. Nach dem Stiele schlanke Einbiegungen und konische, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze. Kelch in Vollkommenheit langgespitzt, offen, in die Höhe stehend, in mäßig weiter und tiefer, fast ebener Senkung; auch über den Bauch laufen stärker bemerkbare Erhabenheiten nicht hin. Stiel holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt oben auf, oder sehr wenig vertieft, meist seitwärts und etwas unterhalb der mit Wulsten sich aufwerfenden Spitze der Frucht. Schale in Zeitigung grüngelb, ohne alle Röthe. Starke Rostpunkte sehr zahlreich; stellenweise findet sich Ueberzug von Rost. Fleisch weiß, fein saftreich, auch in trocknem Boden nur eine Reihe feiner Körnchen ums Kernhaus, von erfrischendem, weinartigem, fast süßweinigem, leicht gewürztem, edlem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne schwarz, vollkommen, theils breiteiförmig mit verlängerter, etwas übergebogener Spitze, am Kopfe mit flachem Knöpfchen. Baum wächst lebhaft, schön pyramidal. Triebe etwas gekniet, stellenweise leicht silberhäutig, olivenfarbig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, mehr nach oben langeiförmig, auch breitlanzettlich nur gerändelt, Blatt der Fruchtaugen kleiner als das am Triebe, lanzettlich, auch elliptisch. Augen konisch, abstehend.

31) Butterbirne, Liegel's Winter-, **†! Nov. Gut auf-

Digitized by Google

bewahrt 8 W. Jahn III, Luc. V, 1.a. L. Handb. II, S. 171 (Abb. Handb. II, S. 171, Nr. 74). Synon.: Kopert'sche fürstliche Tafelbirne, Kopitzer; Coloma's köstliche Winterbirne; Bischof Milde. Kommt auch auf Quitte fort. Zw. in allen Formen.

Stammt aus Böhmen ab und ist Liegel's Winterbirne ein ganz nachgearteter Sämling der Kopert'schen Tafelbirne, die in Böhmen sehr viel gebaut wird. Die Sorte lernte ich erst in Nienburg kennen, und trugen zwei Probezweige fast jährlich viele delicate Früchte. Auch die Pomologen in Braunschweig loben sie sehr und rühmen sogar die Eigenschaft, daß die Frucht in Winden nicht leicht abfalle. In Jeinsen pflanzte ich 1854 einen Hochstamm im Garten vor dem Orte, und einen zweiten im daneben liegenden Garten des Oekonomen Petrosilius. Die Bäume wuchsen rasch und blüheten bald; Herr Petrosilius klagte aber bald, daß der Baum nicht ansetze und die Frucht keine Güte habe, und ließ ihn mehrere Jahre später umpfropfen. Ich beobachtete meinen Baum bis 1875, wo ich ihn ausroden ließ, da bis dahin nach jährlich reicher Blüthe er nur ein Mal halbvoll gesessen hatte, auch die Früchte, welche keine Güte hatten, vor Michaelis immer schon abfallen ließ. Auch eine im Garten hinter dem Hause, etwa 1865 gepflanzte Pyramide ist sehr rasch gewachsen, ist ein Baum von 27' Höhe und unten 10' Breite geworden, blühte schon oft voll, setzte aber nur wenige Früchte an, die zu früh abfielen. Einigermaßen Güte hatten die Früchte an einem an dem Punktirten Sommerdorn angesetzten Probezweige, der meist etwas trägt; die Früchte haben aber weniger Güte, als die in Nienburg. Ich kann nur urtheilen, daß die Sorte zu rechter Tragbarkeit und Güte wenigstens immer genügend feuchten Boden verlangt.

Form eiförmig, vom Hochstamme $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft; nach dem Stiele mit erhabenen Linien oder schwachen Einbiegungen abnehmend und ziemlich stark abgestumpft. Kelch fein gespitzt, anfliegend, in kleiner, ziemlich ebener Senkung, aus der breite Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel stark, fleischig aussehend, sitzt wie eingesteckt, oder flach vertieft. Schale grasgrün, in der Zeitigung gelbgrün. Punkte zahlreich; Rostanflüge wenig da, meist nur um den Kelch. Fleisch mattweiß, saftreich, schmelzend, von merklich alant- oder calmusartig gewürztem, weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat etwas hohle Achse und oft nur 4 Kammern. Kerne lang, spitz, zimmtbraun. Baum wächst sehr lebhaft und wird ziemlich groß, setzt auch früh viel kurzes Fruchtholz an. Triebe nach oben etwas wollig, olivengrün, mattroth überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt etwas rinnig, elliptisch, stumpfspitz gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich. Augen konisch, abstehend.

Digitized by Google

32) Butterbirne, Millet's, in feuchtem Boden, **†! Nov., 2 Monate. Jahn IV, Luc. IV, 1. b. Supplement Birnen S. 129 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 735). Muß nicht verwechselt werden mit Madame Millet. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen.

Wurde erzogen in Angers in Frankreich und erhielt ich das Reis von dem Pomologen André Leroy in Angers. Der Probezweig, angesetzt in ganz freier Lage im Garten vor dem Orte, wuchs rasch, trug bald und meist voll, aber die Früchte welkten, selbst spät gebrochen, im Winter sehr, waren stark körnig im Fleische und ohne Werth, die Form auch unschön. Bei der Pomologen-Versammlung in Reutlingen erhielt ich sowohl von Herrn Dr. Lucas, als von Herrn General-Consul von Lade in Geisenheim, völlig identisch, etwas größere, sehr schön geformte Früchte, die von meiner Sorte ganz verschieden schienen und als ich sie verspeiste, wirklich delicat waren. Ich bezog darauf von Herrn Dr. Lucas ein Reis; der Probezweig davon trug bald und voll und lieferte gänzlich die unschön geformte Sorte von Herrn Leroy's Reise, welkte ebenso und war nichts besser. 1869 hatte Herr v. Lade auch zur Ausstellung in Hamburg eine reiche Fruchtcollection gesandt, welche auch Früchte der Beurré Millet enthielt, die ganz meinen Früchten glichen, und da er zugleich mit angemerkt hatte, daß es in Geisenheim seit Johannis gar nicht wieder geregnet habe, erklärte sich völlig, daß sowohl die unschöne Gestalt, als die geringe Güte meiner Früchte vom trocknen Boden herrührten. In feuchtem Boden wird die Sorte wohl nicht nur reich tragen, sondern delicate Früchte liefern, die folgende Kennzeichen haben.

Form theils etwas kreiselförmig, meist neigend zur Eiform. Leroy giebt die Größe an zu 3" (73 Mm.) Breite, $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) Höhe (wohl vom Zwergbaume); in Geisenheim waren sie $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch, an beiden Enden etwas abgestumpft. Kelch langgespitzt, meist beschädigt, fast oder wirklich geschlossen, in enger, tiefer Senkung mit flachen, oft starken Beulen, die breit und bald hie, bald da vordrängend über die Frucht hinlaufen und die Rundung häufig verderben. Stiel holzig, stark, in weiter, tiefer Höhle, meist etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig aufwerfenden Spitze der Frucht und dann zur Seite gebogen. Schale grasgrün, später wenig gelber; Röthe fand sich in Jeinsen nicht, die Geisenheimer Früchte hatten theilweise an der Sonnenseite ziemlich weit verbreitete unansehnliche, später freundliche Röthe. Punkte sehr zahlreich, Rost häufig, in Anflügen, Flecken und theilweisen Ueberzügen. Fleisch grünlich gelbweiß, ums Kernhaus etwas fein körnig, saftreich, schmelzend, von zimmtartig gewürztem, recht süßem, delicatem Geschmacke. Kernhaus meistens hohlachsig, Kerne meist vollkommen, braun, langeiförmig, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst gemäßigt und trägt

Digitized by Google

bald. Triebe, meist mit vielen Blätteraugen besetzt, etwas gekniet, olivenfarbig, wenig punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, nur gerändelt, das der Fruchtaugen oft auch breitlanzettlich, ganzrandig; Augen konisch, abstehend.

33) Butterbirne, Napoleon's, **! Nov., 3 W. Jahn III, Luc. III, 1. b. Gedeiht nicht auf Quitte. L. Zw. in allen Formen, doch besser Spalier. Handb. II, S. 139 (Abb. Handb. II, S. 139, Nr. 58). Hat viele Synonyme, bei Diel auch Große grüne Mailänderin.

Gehört unstreitig zu den allerbesten Tafelbirnen; für den Haushalt hat sie wegen zu großer Saftfülle weniger Werth. Am besten gedeiht sie in feuchtem Boden, in welchem sie auf der Domäne Schäferhof bei Nienburg und in Altcalenberg (wo der Baum im Grasslande steht) selbst hochstämmig treffliche Früchte lieferte. Am größten und vollkommensten sah ich sie an 2 Wandspalieren auf der Domäne Calenberg und im Amtsgarten zu Schulenburg, auch in Sulingen und selbst in Nienburg (genügend feuchter Boden) hatte ich schöne Früchte. Meine Pyramide in Jeinsen wuchs langsam, setzte nie recht voll an und die Früchte wurden zwar meist noch gut, blieben aber, und so selbst 1877, fein körnig im Fleische und hatten nicht recht reiche Saftfülle. Als Pyramide gezogen muß sie länger kurz geschnitten werden, damit die Aeste erst erstarken und durch die Schwere der Früchte sich nicht stark hängen. Am besten wird sie am Spalier oder Cordon erzogen.

Form bauchig, abgestumpft, kegelförmig etwas glockenförmig, in feuchtem Boden, selbst vom Hochstamme $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch stark erhoben, mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft. Nach dem Stiele meist Einbiegungen und stark abgestumpfte Kegelspitze. Kelch meist verstümmelt, halb geschlossen, in meist tiefer Senkung, mit flachen oder stärkeren Beulen umgeben, die über die Frucht hinlaufen und die Rundung oft stark verderben. Stiel holzig, fleischig aussehend, sitzt auf der Spitze wie eingedrückt, oder etwas vertieft, mit Beulen umgeben. Schale glatt, etwas geschmeidig, hellgrün, später hoch citronengelb ohne alle Röthe. Punkte zahlreich, fein; oft finden sich auch noch Rostflecke, die zuweilen größere Stellen einnehmen, oft auch ganz fehlen. Fleisch mattweiß, überfließend von Saft, von gewürztem, erhaben weinsäuerlichem, ziemlich weinigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse, enthält nur wenige, meist unvollkommene Kerne. Baum wächst sehr lebhaft mit schöner Belaubung, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone mit vielem kurzen Fruchtholze. Triebe stark, fast gerade, hellolivenfarbig, oft ins Ledergelb spielend, zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, auch elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval oder elliptisch. Augen stark, konisch, abstehend.

Digitized by Google

34) Butterbirne, Prignolle's, **†, Ende Oct. Jahn IV (II), Luc. III, 1. b. Zw. in allen Formen. Zw. wohl besser wild. Handb. Supplement Birnen S. 81 (Abb. Supplem. Birnen Nr. 711).

Noch sehr wenig bekannte, aber weite Verbreitung sehr verdienende Sorte, die zuerst in der Pomone Tournaisienne des Herrn Dumortier aufgeführt ist und selbst in Zeinsen schon früh in der Baumschule voll trug, worauf der als Hochstamm 1877 ausgesetzte Baum gleich 1878 wieder trug. Paßt also recht auch für trocknen Boden.

Form birnförmig, einzeln zur abgestumpften Eiform neigend, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um denselben zugerundet und wenig abgestumpft. Nach dem Stiele theils schöne Einbiegungen und längere, meist mit Fleischringeln in den Stiel auslaufende Spitze, theils sind Einbiegungen unbedeutend und die Spitze kurz, halb in den Stiel auslaufend. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, sitzt flach vertieft, oft fast oben auf, mit einigen Beulen, die oft über den ganzen Bauch, stellenweise stärker vortretend, meist aber nur bis zum Bauche laufen. Stiel holzig, sanft gebogen, geht halb oder ganz aus der Fruchtspitze heraus. Schale grün, später grüngelb. Feiner, grünlich zimmtfarbiger Rost überzieht fast die ganze Frucht, stellenweise zersprengt. Röthe fehlt. Punkte wenig bemerklich. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, ganz schmelzend, selbst in Zeinsen nur ums Kernhaus fein körnig, von süßem, etwas gewürztem, durch feine süße Säure gehobenem Geschmacke. Kernhaus hat nur Spur von hohler Achse; Kerne braun, eiförmig, meist vollkommen. Baum wuchs in der Baumschule recht lebhaft, wird aber bei früher Fruchtbarkeit wohl nur mittelgroß werden; Wuchs pyramidal. Triebe oft hörnerartig gebogen, mit vielen Blätteraugen, olive braunroth überlaufen, mit zahlreichen, starken Punkten. Blatt kurzstielig, flachrinnig, elliptisch, manche eiförmig, nur stark gerändelt. Blatt der Fruchtaugen eilanzettlich, recht flach gezahnt. Augen konisch, abstehend, auf fast wulstigen Trägern.

35) Butterbirne, Six's, **†, Nov. Jahn III, Luc. III (V), 1. a. Nov., Dec. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. für alle Formen. Handb. V, S. 349 (Abb. Handb. V, S. 349, Nr. 425).

In der Form meist sehr unschöne, aber in Fleisch und Geschmack wirkliche Güte zeigende, neuere, belgische Sorte. Zwei Probezweige trugen in Zeinsen oft und erlangten die Früchte genügende, oft gute Größe, nur meistens viel kürzer gebaut als in feuchterem Boden, so daß sie auch in trocknem Boden selbst hochstämmig angezogen werden kann. Ist sehr fruchtbar.

Form bauchig birnförmig, sehr beulig, nach beiden Enden hin abnehmend, nach dem Kelche stumpf zugespitzt, nach dem Stiele jedoch stärker, meist kegelförmig abnehmend und etwas abgestumpft. Kelch

Digitized by Google

kurz und spitzblättrig, geschlossen oder halb offen, in kleiner, unregelmäßiger Senkung mit Beulen, welche flachkantig, stellenweise sehr vordrängend und die Frucht stärker beulig machend, über die Frucht hinlaufen. Stiel ziemlich lang, meist gekrümmt, steht oben auf. Schale hellgrün, später grüngelb oder gelb, mit dunkelgrünen und braunen Punkten, ohne Röthe. Zuweilen um den Stiel und Kelch Rostüberzug. Fleisch weiß, sehr fein, sehr saftreich, von gewürztem, etwas weinartig süßem, delicatem Geschmacke. Kernhaus stark hohlachsig, Kerne groß, länglich, mit kleinem Höcker, oft unvollkommen. Die Reifezeit verlängert sich nach Bivort bis in den Dec., wozu gute Keller gehören. Baum wächst gemäßigt, doch gesund. Triebe olivengrün, nach oben bräunlich grün, gelbgrau punktirt. Blatt klein, oval oder elliptisch, flachrinnig, ziemlich scharf gezahnt. Augen stark, abstehend, oft sehr stark abstehend.

36) Butterbirne, Theveriner, **†, Oct., 3 W. Jahn II (IV), Luc. III, 1. a. Wird auf Quitte gedeihen. Zw. in allen Formen. Handb. VII, S. 381 (Abb. Handb. VII, S. 381, Nr. 565).

Sehr edle Herbstfrucht, die durch ihren weinartigen, erquickenden Geschmack sich schon manche Freunde erworben hat. Ihre weitere Herkunft ist etwas dunkel. Sie trug auf Hochstamm schon in Nienburg treffliche Früchte, und eine nach Jeinsen 1854 verpflanzte Pyramide trug in den ersten 10 Jahren auch dort sehr gut, worauf die Pyramide, als die Wurzeln mehr in die Tiefe kamen, von oben herab abstarb. Es hatte sich indeß genug gezeigt, daß die Sorte selbst für trocknen Boden sich gut eignet. Rechtzeitig gebrochen hält sie sich ziemlich lange in mürbem Zustande.

Form neigt stark zum Konischen, vom Hochstamme $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) hoch. Einzelne waren kreiselförmig, so hoch als breit. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt und stark abstumpft. Nach dem Stiele keine oder nur schwache Einbiegungen und starke, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch langgespitzt, liegt auf. Meist fehlen die Spitzen der Ausschnitte und diese sind dann kurz, rinnenförmig, an der Basis fleischig in die Höhe stehend. Der Kelch sitzt meist flach vertieft oder oben auf. Stiel stark, etwas fleischig, meist gerade, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit einigen Beulen halb aus der Frucht heraus, durch einen Wulst häufig zur Seite gebogen. Schale hellgrün, später gelb. Stark besonnte sind an der Sonnenseite mit erdartiger, später freundlicher Röthe überlaufen, welche Spuren von Streifen zeigt. Punkte zahlreich, fein, in der Röthe oft dunkelroth umringelt. Rost bald wenig vorhanden, bald zahlreicher und bildet Flecke und um den Kelch einen Ueberzug. Fleisch gelblich weiß, fein, schmelzend, selbst in Jeinsen ums Kernhaus kaum etwas körnig, von erfrischendem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne meist taub. Baum wächst

Digitized by Google

rasch, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Triebe etwas gekniet, ledergelb, braunroth überlaufen, ziemlich zahlreich, fein punktirt. Blatt flach, eiförmig, oft lang- und spitzeiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen langeiförmig, oft elliptisch. Augen konisch, etwas abstehend, sitzen auf wulstigen Trägern.

37) Butterbirne, Varenne de Feuilles, **†, Ende Dec., Januar. Jahn VI, Luc. VI, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen. Handb. Supplem. Birnen S. 169 (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 755).

Schätzbare, in Deutschland noch unbekannte Sorte, die zuerst im Verger des Herrn Präsidenten Mas bekannt gemacht wurde. Der etwa 1865 angefertigte Probezweig wuchs in Jeinsen sehr stark, trug fast jährlich und schon zweimal zum Brechen voll und lieferte im Januar völlig schmelzende Früchte. Auch Herr Mas lobt die Rusticität, Güte und Fruchtbarkeit der Sorte. Um etwas größere Früchte zu gewinnen, wird sie am besten wohl zwergstämmig erzogen. Muß erst spät gebrochen werden.

Form. Mas bildet die Frucht bergamotteförmig ab, am Kelche stark abgestumpft, 3" (73 Mm.) breit und fast so hoch. In Jeinsen neigten größere Früchte etwas mehr zur Eiform. Bauch fast in der Mitte; nach dem Kelche spitzen größere Exemplare sich stumpf etwas zu, mit schräg stehender Fläche. Mehr bergamotteförmige am Kelche stark abgestumpft. Nach dem Stiele nur unbedeutende oder keine Einbiegungen und kurze, wenig oder gar nicht abgestumpfte Spitze. Vom Stiele bis zum Bauche zieht sich häufig eine sichtbare Rinne hin. Kelch rinnig, offen, fast aufliegend, in mäßiger Senkung, aus der nur flache, oft auch stärkere und dann häufig vordrängende und die Hälften ungleich machende Erhabenheiten hinlaufen. Stiel holzig, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht und dann oft stark zur Spitze gebogen. Schale matt grasgrün, später grüngelb oder gelb; Röthe fehlt; feine Punkte zahlreich, meist mit dunkler grünen Tupfen umgeben. Rost nicht häufig. Fleisch riecht gewürzt, ist grünlich weiß, selbst in trocknem Boden ums Kernhaus nur fein körnig, saftreich, schmelzend, von zimmtartig gewürztem, süßem, sehr angenehmem Geschmacke. Kernhaus oft nur unvollkommen hohlachsig, Kerne nur theilweise vollkommen, schwarz, breiteiförmig. Baum macht am Triebe im nächsten Jahre in dessen ganzer Länge gleich kurzes Fruchtholz und gehen die Aeste schön in die Luft. Triebe kurzgliedrig, ledergelb, schwach röthlich überlaufen, nur wenig punktirt. Blatt klein, rinnig, elliptisch, hat noch Spuren von Wolle, seicht gezahnt. Afterblätter schmal, lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, nur gerändelt. Augen dreieckig, fast stehend, wenig abstehend, auf fast wulstigen Trägern.

Digitized by Google

38) Butterbirne, Vereins-, **†, Oct. Nov. Jahn IV, Luc. III, 1. a. Handb. V, S. 313 (Abb. Handb. V, S. 313, Nr. 407). Fondante du Comice. Gedeiht auf Quitte nicht recht. Zw. in allen Formen.

Von dieser, vom Gartenbauverein zu Angers erzogenen, und von Vielen sehr gerühmten Sorte kann ich hier nur erst sagen, daß sie auch in Jeinsen feinfleischig und recht schmelzend war; während die Frage, ob sie auch in trocknem Boden reich trage, unentschieden blieb. Der etwa 1863 angefertigte Probezweig hat einen ziemlich ungünstigen Platz bekommen, unten an einem Hochstamme; nach Nordost sitzend. Ich bekam nur erst 3 Mal eine einzelne Frucht. Jedenfalls ist in feuchtem Boden die Sorte sehr zu empfehlen.

Form zwischen Eiform und abgestumpft konischer, große Exemplare vom Zwergbaume zur Birnform neigend, vom Hochstamme $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, $3\frac{1}{4}$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich schön zurundet und etwas abstumpft; nach dem Stiele schwache Einbiegungen und konische, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch kurzblättrig, aufrecht stehend, offen in regelmäßiger Senkung, mit flachen Beulen, die sich auch am Bauche noch etwas bemerklich machen, ohne die Abrundung zu verderben. Stiel stark, sitzt wie eingesteckt oder schwach vertieft, etwas seitwärts und unterhalb der sich ein aufwerfenden Spitze der Frucht, etwas seitwärts gedrückt. Schale grünlich citronengelb, an der Sonnenseite fast orangegelb mit schwacher, streifiger Röthe, die oft auch fehlt. Rostanflüge und Streifen ziemlich häufig. Fleisch gelblich weiß, fein saftreich, schmelzend, auch in Jeinsen ums Kernhaus nur wenig körnig, von edlem, gewürztem, etwas weinartigem, süßem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne vollkommen, schwarz, breitgedrückt. Baum wächst nach Herrn Leroy langsam, war aber auch in Jeinsen gesund. Triebe olive, ins Ledergelb spielend, leicht braun überlaufen, röthlich punktirt. Blatt der Fruchtaugen meist elliptisch, theils auch lanzettlich, nur nach der Spitze deutlicher gezahnt oder ganzrandig. Augen ziemlich konisch, abstehend, oft stark abstehend.

39) Butterbirn evon Amanlis, **†, Ende Sept. Jahn IV, Luc. I, 1. a. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen. Handb. II, S. 71 (Abb. Handb. II, S. 71, Nr. 24). Synon.: Noisette's Große Engl. Butterbirne.

Auch diese, ziemlich überall schon beliebte Frucht gehört zu denen, die auch in trocknem Boden gut tragen und fast fehlerfreie Früchte liefern. Seit 15 Jahren lieferte ein angefertigter Probezweig (vom Reise von der Société von Mons) ziemlich viele und recht schmackhafte Früchte, und ein schon etwas erstarkter Hochstamm unter dem obgedachten Synonym, stehend ganz frei am Garten vor dem Orte, trug mehrmals voll.

Digitized by Google

Form zu einer dickbauchigen Kreiselform neigend, oft etwas glockenförmig, in Jeinsen hochstämmig 2½" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um denselben zugerundet und noch ziemlich stark abgestumpft; nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und kreiselförmige, nur etwas abgestumpfte oder mit feinen Wulsten halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch breitgespitzt, offen, in flacher Senkung, mit flachen Beulen, die breit einzeln vordrängend und die Rundung etwas verschiebend über die Frucht laufen. Stiel holzig, sanft gebogen, schwach vertieft oder aus der Fruchtspitze halb herausgehend und zur Seite gebogen. Schale grüngelb; Sonnenseite bald nur goldartiger, oft auch bräunlich angelaufen. Punkte fein. Rostanflüge und Flecke meist ziemlich häufig. Fleisch grünlich gelb, fein, saftreich, schmelzend, von schwach zimmtartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenem, zuckerartigem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne meist unvollkommen. Baum wächst kräftig und trägt früh und reichlich. Triebe stark, oft etwas gebogen, olivenfarbig, matt braun überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, stärker gezahnt. Augen ziemlich konisch, abstehend.

Anm. Man hat von dieser Sorte auch eine schön gestreifte Spielart.

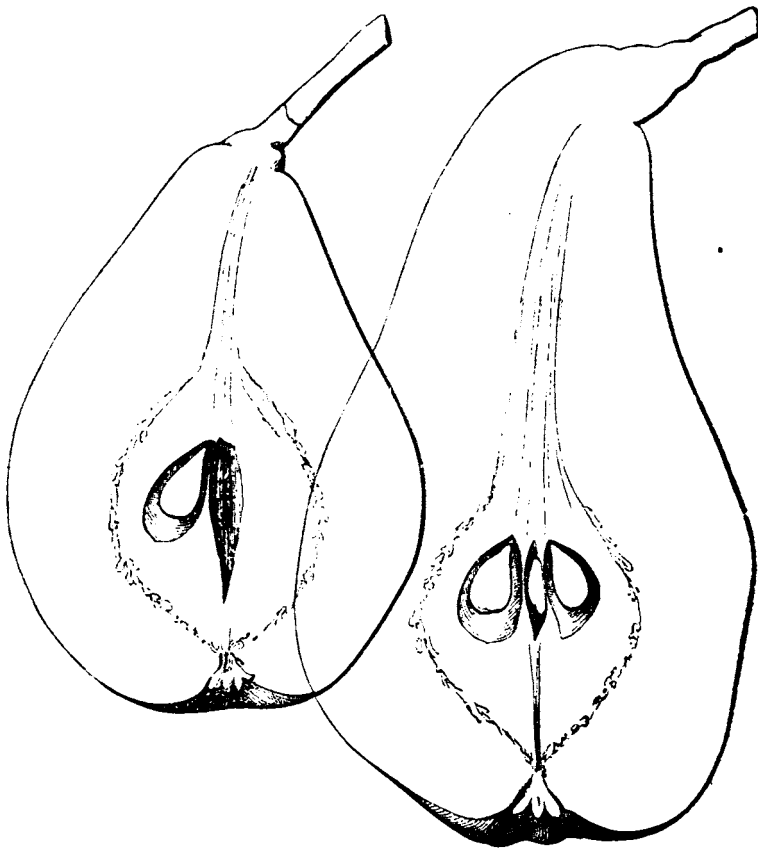
40) Butterbirne von Aremberg, **†, Ende Nov. Dec. Jahn III, Luc. V, 1. b. Zw. für alle Formen; gedeiht auf Quitte, doch wohl besser Zw. auf Wildling. Handb. II, S. 357 (Abb. s. S. 270). Synon.: Orpheline von Enghien.

Diese wirklich delicate Tafelbirne erhielt ich aus 3 guten Quellen übereinstimmend und unzweifelhaft echt. Die angefertigten 3 Probezweige (im Garten vor dem Hause) wuchsen langsam, trugen aber bald und oft, auch völlig genügend gut ausgebildete Früchte, die selbst im trocknen Jeinser Boden ganz schmelzend wurden und kaum ums Kernhaus fein körnig waren, im December zeitigten, so daß die Sorte auch für trocknen Boden recht werthvoll ist. Herr Mas empfiehlt die Frucht im Verger zur Anpflanzung in Hochstämmen; da aber der Baum langsam wächst, erzieht man ihn in Norddeutschland wohl besser zwergstämmig, wenn man auch die Anpflanzung eines Hochstammes versuchen mag.

Form ist merklich veränderlich und häufig nicht schön, stärker beulig, meist zu einer kurzen Birnform oder auch Kegelform neigend. Die Größe wird von mehreren Autoren angegeben zu 2½" (60 Mm.) Breite, 3" (73 Mm.) Höhe. Ich hatte sie vom Hochstamme oft so breit und oft auch etwas höher; an dem bei Herrn Oekonom Petrosilius unter der Dachtraufe stehenden Wandspalier trug ein Probezweig, den er von einem von mir bezogenen Reise angefertigt hatte, 1870 mehrere Früchte, die recht lang und etwas flaschenförmig wurden, mit gebogener Spitze 2½" (60 Mm.) breit und über

Digitized by Google

4" (97 Mm.) hoch, und im December delicat süßweinig waren. Bauch immer etwas mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht ziemlich stark abgestumpft ist; nach dem Stiele sanfte oder stärkere Einbiegungen und meist kurze, dicke, wenig abgestumpfte, in Zeinsen



Butterbirne von Aremberg.
Exemplar von Petrosilius' Wandspalier von 1870, in ungewöhnlicher Form. Geschmack delicat, süßweinig.

mit Fleischringeln fast in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch klein, oft unvollkommen, in mäßig tiefer und weiter, oft verschobener Senkung, mit einigen Beulen, die deutlich, oft etwas rippig und einzeln vordrängend über den Bauch hinlaufen. Stiel stark, meist sehr kurz, fleischig, wie aus mehreren Fleischringeln zusammengesetzt, sitzt flach

Digitized by Google

vertieft und zur Seite gebogen, meist etwas unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Spitze der Frucht, in Zeinsen mit starken Fleischringeln, fast aus der Frucht herausgehend. Schale fein rauh, grasgrün, später gelb. Röthe fehlt oder ist schwach; dagegen sind Rostanflüge und Figuren häufig und bilden stellenweise, besonders um den Kelch etwas Ueberzug, so daß die zahlreichen feinen Punkte durch den Rost oft verdeckt werden. Fleisch fein, saftreich, schmelzend, von gewürztem, delicatem, fast süßweinigem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne länglich, eiförmig, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst gemäßigt und liefert baldige und reiche Ernten. Triebe nicht stark, düster gefärbt, fast olive, zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval, stark gerändelt. Augen konisch, stark abstehend; Träger fast wulstig.

41) Butterbirne, Van Mons', Van Mons, de Leon Leclerc, **†, Ende Oct. Dec. Jahn III, Luc. III, 1 a. Handb. II, S. 493 (Abb. II, S. 493, Nr. 235). Zw. besser auf Wildling, als Quitte.

Auch diese, schon sehr verbreitete, delicate Tafelbirne trug in Zeinsen, etwa um 1860 zweimal auf einem Probezweige ein paar Früchte, die für die Tafel gut waren und ich mit fast **† bezeichnete; nachher jedoch trug der allerdings stark zwischen andern verdeckt stehende Probezweig nicht wieder, so daß namentlich die reiche Tragbarkeit auch in trocknem Boden noch mehr fraglich bleibt, als die genügende Güte. Sie ist daher lieber nur in wenigstens genügend feuchtem Boden anzuziehen. Von Zwergbäumen aus feuchtem Boden erhielt ich wiederholt, namentlich auch aus Braunschweig, große, delicate Früchte.

Form ziemlich birnförmig, vom Zwerge aus Braunschweig, stark $3^1/_2$" (85 Mm.) breit, fast $4^1/_2$" (109 Mm.) hoch. Vom Hochstamme bei Herrn Inspector Polandt in Hildesheim hatte ich Früchte, die $2^1/_3$" (56 Mm.) breit und $3^3/_4$" (91 Mm.) hoch waren. Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und, mit meist schiefstehender Fläche, etwas abstumpft; nach dem Stiele meistens nur auf der einen Seite stärkere Einbiegung und längere, konische, meistens etwas krummgebogene wenig abgestumpfte Spitze. Kelch langgespitzt, aufliegend, in wenig tiefer Senkung, aus der einige flache Beulen über die Frucht hingehen, welche allermeist die eine Seite stärker machen als die andere. Stiel holzig, stark, sitzt flach vertieft, allermeist etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Fruchtspitze und oft stark zur Seite gebogen. Schale gelblich grün, später grünlich gelb oder gelb. Röthe fehlt. Punkte fein, zahlreich. Rost bald stärker, bald wenig vorhanden, stellenweise auch Ueberzug bildend. Fleisch weiß, fein, schmelzend saftreich, von gewürztem, weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat keine oder nur kleine hohle Achse; Kerne lang mit etwas gebogener Spitze und Knöpfchen

Digitized by Google

am Kopfe, theils unvollkommen. Baum wird mittelstark und ist in feuchterem Boden sehr fruchtbar, macht schöne Pyramiden. Spalier an südlicher Wand soll für die Frucht zu heiß sein. Triebe nach oben wollig dunkelolivengrün, mattbraun überlaufen, gelblich weiß punktirt. Blatt länglich eioval oder elliptisch, oft selbst lanzettlich, wenig gezahnt; Augen fast stehend.

42) Butterbirne, Weiße Herbst- (Beurré blanc Le Doyenné), **†, Oct. Jahn IV, Luc. IV, 1. b. Handb. II, S. 109 (Abb. Handb. II, S. 109, Nr. 43). Gedeiht auf Quitte. Zw. in allen Formen.

Wo diese, in früherer Zeit sehr gesuchte, aber jetzt zu viele tüchtige Rivalen habende Frucht ihren rechten Boden hat, gehört sie noch immer zu den vorzüglichsten Tafelbirnen; zu allgemeiner Anpflanzung hätte man sie aber nicht empfehlen sollen, da selbst der Baum an gar manchen Orten nicht fortkommt und noch öfter zu wenig vollkommene Früchte trägt. Am vollkommensten hatte ich sie in dem feuchten Sulingen, als Zwerg auf Quitte, wo die Früchte eine Größe erlangten, in welcher ich sie später nicht wieder sah. Viele und vollkommene Früchte lieferte auch ein Hochstamm im von Gebäuden geschützten, warmen, leichten, genügend feuchten Boden habenden Garten des Herrn Director Volger in Lüneburg und sah ich andere an einem Wandspalier in Wunstorf in genügend feuchtem Lehmboden. Ein Baum, den ich in Nienburg im sehr geschützten Garten in der Stadt hatte, trug ziemlich gut, war aber klein geblieben, litt an Grind und in vielen Jahren wurden die Früchte stark schwarzfleckig, wo sie dann bitter im Fleische werden. Daneben war die rechte Pflückezeit schwer zu finden und Früchte, die heute gebrochen wurden, welkten oft noch, während 8 Tage später gebrochene schon eher moll, als schmelzend wurden (bei in feuchtem Boden stehenden Bäumen wird ein Welken bei etwas frühem Brechen wohl nicht eintreten). In Jeinsen litt der Baum an Grind so sehr, daß ich selbst den Baum nicht fortbringen konnte und nicht im Stande war, dort Früchte zu gewinnen; dagegen steht in Lauenstedt, $^1/_2$ Stunde von Jeinsen, in feuchtem Lehmboden ein ziemlich großer Stamm, von dem ich wiederholt gute Früchte bekam. Im Pfarrgarten in Herzberg steht an der Wand (westliche Exposition) unter der Dachtraufe ein großes Spalier, welches ziemlich gute, doch oft auch schwarzfleckige Früchte bringt und fast nie voll trägt. Wer für diese Sorte den rechten Boden hat, pflanze sie ja, nur nicht in mehr trocknem Boden.

Form theils rund von Ansehen, der Bauch ziemlich in der Mitte, nach dem Stiele stumpf zugespitzt, so breit als hoch; andere nehmen ein mehr längliches Ansehen an, und neigen zu abgestumpft konischer Form, bei ihnen sitzt der Bauch mehr nach dem Kelche hin und die Frucht nimmt nach dem Stiele mehr konisch und stark abgestumpft ab. Solche sind $2^1/_2$—3" (60—73 Mm.) breit, 3—$3^1/_2$" (73—85 Mm.)

Digitized by Google

hoch. Kelch klein, in weiter, oft mehr enger Senkung, mit Falten, oft einigen flachen Beulen umgeben, die auch theilweise flach über die Frucht hinlaufen. Stiel holzig, sitzt etwas vertieft, zwischen seinen Beulen. Schale glänzend, matt hellgrün, später blaß citronengelb, Sonnenseite oft etwas sanft geröthet. Punkte fein, zahlreich, oft finden sich auch Anflüge und Figuren von Rost. Fleisch mattweiß, saftreich schmelzend von zuckerartigem, etwas rosenartigem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne zahlreich, vollkommen, schwarzbraun. Baum wächst in geeignetem Boden lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Triebe grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite oft etwas röthlich, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, oft langelliptisch, schön gezahnt. Augen spitz, etwas abstehend. Träger wulstig.

43) Die Capiaumont (Capiaumont's Herbstbutterbirne), **†, Jahn IV, Luc. III, 1. b; nach Diel Anf. Oct., in meiner Gegend im Nov. Gedeiht auf Quitte. Zw. alle Formen. Handb. II, S. 93 (Abb. Handb. II, S. 93, Nr. 35). Synon.: Diel's Carthäuserin.

Diese treffliche Sorte darf gleichfalls nicht in mehr trocknem Boden angebaut werden. Schon in Bardowieck und Sulingen hatte ich viele Früchte, die ich als delicat notirte. In Nienburg im Garten in der Stadt hatte ich sie noch fast fehlerfrei. In Jeinsen wuchs ein 1854 gepflanzter Hochstamm gesund und ist ziemlich groß geworden, hatte aber immer keine oder nur wenige Früchte, die nicht schmelzend wurden, und diese fielen alljährlich zu früh ab, während ein großer Probezweig im feuchten Garten des Herrn Inspector Polandt in Hildesheim (feuchter Lehmboden) gewöhnlich sehr voll saß und die Früchte nicht zu früh fallen ließ. Nur 1877 trug der Jeinser Baum ziemlich voll, die Früchte fielen in der großen Mehrzahl nicht zu früh ab und wurden fast ganz schmelzend. — Die Sorte ist auch für die Küche sehr brauchbar und geschmort gar schmackhaft.

Form etwas zwischen Eiform und Birnform, vom Hochstamm $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie mit sanften Einbiegungen eine schöne, wenig oder nicht abgestumpfte Spitze. Kelch weit offen, steht bald in die Höhe, bald liegt er sternförmig auf, sitzt in wenig bemerklicher ebener Senkung; auch über den Bauch sieht man kaum Erhabenheiten hinlaufen. Stiel dick, fleischig, sitzt bald auf der Spitze wie eingesteckt, bald läuft er aus der Spitze heraus. Schale fein, rauh, in Zeitigung hell citronengelb. Feiner, zimmtfarbiger Ueberzug von Rost überdeckt oft die ganze Schale. Recht besonnte haben an der Sonnenseite etwas Röthe, welche in der Zeitigung die Farbe nur goldartiger macht. Punkte zahlreich, heller als der Rost. Fleisch weiß, sehr fein, saftvoll, schmelzend, von erhabenem, erfrischendem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, Kerne

Digitized by Google

ziemlich zahlreich, lang, dunkelbraun. Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, bildet etwas flach gewölbte Krone, wird früh und ungemein fruchtbar. Triebe an der Sonnenseite glänzend roth, gegenüber gelblich roth, mit vielen feinen Punkten. Blatt elliptisch, rinnig, schön gezahnt. Blatt am Fruchtholze größer, länglich eioval; Augen stark, herzförmig, anliegend, auf fast wulstigen Trägern.

44) Christenbirne, William's, **†, Ende Sept. Jahn IV, Luc. I, 1. b. L. Handb. II, S. 405. Synonyme: Salis (von mir nach von v. Mons unbenannt erhaltenen Reisern genannt), in Amerika Bartlet. Gedeiht auch auf Quitte, doch soll der Baum auf dieser sich bald erschöpfen. Zw. in allen Formen. (Abb. Handb. II, S. 405, Nr. 191.)

Diese schon durch ihren kräftigen, prächtig pyramidalen Wuchs kenntliche Sorte gehört wieder zu den besten und trug selbst in Jeinsen ein 1854 gepflanzter Hochstamm im Garten beim Hause oft voll, wenngleich die Früchte in vielen Jahren in Jeinsen doch etwas körnig im Fleische waren und das angenehme müskirte Gewürz oft etwas zu stark wurde. Sie kann noch selbst in trockenem Boden gepflanzt werden, wenngleich die ähnliche Andenken an den Congreß in trocknem Boden wohl noch besser ist.

Form etwas veränderlich, schwankend zwischen Eiform und Birnform. Gute Früchte vom Hochstamme 3" (73 Mm.) breit, 4" (98 Mm.) hoch. Bauch stärker nach dem Kelche, um den die Frucht sich stumpf etwas zuspitzt, oft auch zurundet und kaum etwas abstumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und etwas abgestumpfte Kegelspitze. Kelch kurzgespitzt, offen, in flacher, enger Senkung, mit Falten und starken Fleischbeulen; auch über die Frucht laufen breite, unregelmäßige Erhabenheiten hin und verschieben die Rundung, wie überhaupt die Frucht beulig ist. Stiel stark, holzig, flach vertieft zwischen Beulen, von stärkerem Wulste oft auf die Seite gedrückt. Schale gelblich grün, später hellgelb; stark besonnte haben etwas unansehnliche, streifige Röthe, die meist fehlt; zimmtfarbige Rostpunkte sind häufig. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, saftreich, schmelzend, von delicatem, durch feine Säure und ein zimmt- oder kalmusartiges Gewürz erhabenem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne schwarzbraun, vollkommen. Baum wächst ganz pyramidal, mit schöner Belaubung, in der Jugend stark, trägt bald und reich; Triebe stark, fast gerade, ledergelb, etwas geröthet, wenig punktirt mit vielen Blätteraugen. Blatt flach elliptisch, fein gezahnt, Augen dreieckig, spitz, stehen meist stark ab.

45) Comperette **†, Oct. Jahn IV, Luc. IV, 1. a. Handb. II, S. 301. Synonymon in England und Belgien: Ananas. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen. (Abb. Handb. II, S. 301, Nr. 139.)

Abermals eine, auch in trocknem Boden reich tragende Frucht.

Digitized by Google

An der in Schnitt gehaltenen Pyramide erntete ich schon in Nienburg fast jährlich viele delicate Früchte; aber zwei große Probezweige trugen auch in Jeinsen voll, wenn es Birnen gab, waren zwar wenig größer, als eine Stuttgarter Geißhirte, aber feinfleischig, schmelzend und delicat, so daß man sie auch in trocknem Boden selbst hochstämmig bauen kann.

Form ist die vieler Bergamotten, zwischen kreiselförmiger und abgestumpft konischer stehend, vom Hochstamme $2^1/_3$" (57—60 Mm.) breit und hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Stiel nur kleine und sanfte Einbiegungen, und stärker abgestumpfte, häufig auch mehr kreiselförmige, kaum abgestumpfte Spitze. Kelch ziemlich offen, in bald ebener, bald einige Beulen zeigender Senkung, die dann meist deutlich über die Frucht laufen. Stiel fleischig aussehend, sitzt wie eingesteckt, häufig zur Seite gebogen. Schale hellgrün, später gelb, ohne Röthe. Rostanflüge, oft wie zersprengt, sind häufig. Punkte zahlreich, vom Rost oft verdeckt. Fleisch weiß, saftreich, schmelzend, von fein alantartig oder zimmtartig gewürztem, etwas süße Säure zeigendem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, oft hohlachsig, Kerne zahlreich, braun, spitz, eiförmig mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst lebhaft, macht sehr viel kurzes Fruchtholz und ist reich fruchtbar. Triebe haben viele Blätteraugen, sind fast gerade, oben etwas wollig, olive, braun überlaufen, zahlreich und stark punktirt. Blatt breit elliptisch, fast flach, stark geändelt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen stark, konisch, stark abstehend auf wulstigen Trägern.

46) Colmar, Muskirte Herbst-, (Passe Colmar d'automme musqué) **†, Mitte Oct. Jahn IV, Luc. IV (III) 1. b. Gedeiht auf Quitte, Zw. alle Formen. Handb. V, S. 469 (Abb. Handb. V, S. 469, Nr. 485).

Von dieser delicaten Frucht, die ich erst spät bekam, hatte ich in Jeinsen beim Hause eine Pyramide, die genügend voll trug und delicate Tafelfrüchte lieferte, die auch zum Schmooren gut waren. Sie paßt mithin auch für trocknen Boden und kann darin selbst hochstämmig angebaut werden. In feuchterem Boden ist sie noch delicater. Ist nicht eigen auf den Brechepunkt und hält sich im mürben Zustande ziemlich lange.

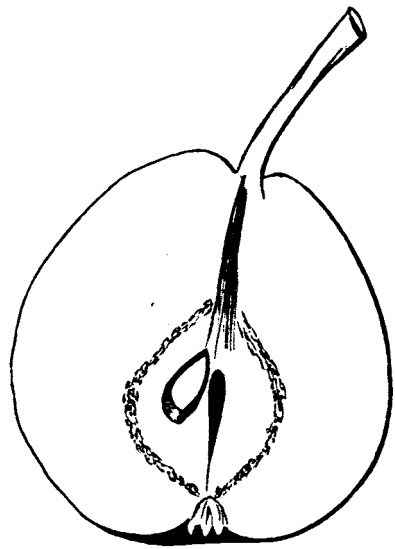
Form meist kreiselförmig, manche höher gebaut, etwas abgestumpft konisch, mit Einbiegungen nach dem Stiele. Bauch bei allen mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele kürzere oder längere, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch offen divergirend in die Höhe stehend, in flacher Senkung, mit einigen breiten Beulen, die nur flach, einzeln vordrängend, zum Bauche gehen. Stiel stark, ziemlich fleischig, steht zwischen Beulen, wie eingesteckt. Schale matt grün, später hochgelb; stark besonnte an der Sonnenseite

Digitized by Google

mit bräunlicher Röthe überlaufen. Punkte fein, zahlreich, erscheinen in der Röthe als mattgraue kleine Fleckchen. Rost bald wenig, bald häufig, einzeln selbst stellenweise als Ueberzug. Fleisch gelblich, fein, saftreich, schmelzend, selbst in trocknem Boden von Körnchen fast frei von delicatem, schwach zimmtartigem, etwas süßweinigem Geschmacke. Kernhaus hat eine Spur von hohler Achse. Kerne fast vollkommen, schwarz, breiteiförmig. Baum wächst rasch, pyramidal und ist reich tragbar. Triebe wenig gekniet, haben viele Blätteraugen, ledergelb, nur matt punktirt. Blatt fast flach, etwas wellig gebogen, elliptisch, schön gezahnt, Blatt der Fruchtaugen flachrinnig, elliptisch, sehr seicht gezahnt, Augen klein, anliegend.

47) Dechantsbirne, Julius-, in feuchtem Boden **, Ende Juli. Jahn IV, Luc. II, 1. a. Gedeiht auf Quitte, Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 375 (Abb. Handb. II, S. 375, Nr. 176).

Die Anpflanzung ist nur dem anzurathen, der größere Gärten hat, wer nur wenige Bäume pflanzen kann, nimmt lieber andere auch frühe Sorten. Für die Tafel hat sie Werth als bisher früheste gute



Julius-Dechantsbirne, 1870 gepflückt.

Tafelbirne, wenn man sie als Zwerg baut. In Zeinsen blieb die Frucht zu klein und körnig; an der tiefsten Stelle des Gartens vor dem Orte war sie schon merklich besser als beim Hause, und war, selbst hochstämmig erwachsen, recht schmackhaft. Form meist bergamottförmig, manche mehr kreiselförmig, hochstämmig, 2" (49 Mm.) breit

Digitized by Google

und hoch, Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flach-rund wölbt. Nach dem Stiele mit erhabenen Linien abnehmend und wenig abgestumpft. Kelch langgespitzt offen, in die Höhe stehend, oft verstümmelt, sehr flach vertieft, in fast ebener Senkung; auch Bauch meist rund, Stiel stark, oft etwas fleischig, gerade oder zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt. Schale matt hellgrün, später hochgelb. Sonnenseite ist mit schöner Röthe verwaschen, in welcher die zahlreichen Punkte als gelbliche Stippchen erscheinen. Rost ist ziemlich häufig. Fleisch gelblich weiß, etwas körnig, schmelzend, gezuckert, etwas müskirt, ein Gewürz, das in Jeinsen erwachsene Früchte nicht hatten. Baum wächst rasch, wird früh und sehr tragbar. Triebe schlank, ledergelb in Olive spielend, mäßig zahlreich fein punktirt. Blatt elliptisch, theils flach, theils etwas rinnig, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich. Augen konisch, etwas abstehend.

48) Dechantsbirne, Rothe, in feuchtem Boden **†, Oct. L. Str. Jahn II, Luc. IV, 1. b. Handb. II, S. 119. Zw. nicht auf Quitte, sonst für alle Formen. Synon.: Rothgraue Dechantsbirne, Rothe Herbst-Butterbirne, Gansell's Bergamotte. (Abb. Handb. II, S. 119, Nr. 48.)

Auch diese Sorte erfordert, um tragbar zu werden, entschieden wirklich feuchten Boden. Im Hannoverschen, wo man sie als Beurré rouge früher viel verbreitet hat, habe ich nur 3 gut tragende Stämme davon in feuchtem Boden gesehen, in Hildesheim, in Banteln bei Gronau, unweit Alfeld, und in Schulenburg nur $^1/_2$ Stunde von Jeinsen. Von Diel's Reise hatte ich in Bardowieck Früchte noch nicht, in den 8 Jahren meiner Dienstzeit in Sulingen habe ich 5 mal notirt, viele und delicate Früchte erhalten zu haben. In Nienburg pflanzte ich daher gleich im zweiten Garten vor dem Orte mit noch nicht trocknem Boden eine Pyramide, die rasch wuchs, aber in den 15 Jahren, wo ich sie beobachten konnte, zwar oft blühte, aber nichts ansetzte. In Jeinsen pflanzte ich einen Hochstamm im Garten vor dem Orte, der gut wuchs, aber auch nichts trug, während ich den in Schulenburg, in gleichem, aber feuchtem Boden stehenden Baum oft voll tragen sah und herrliche Früchte daher erhielt. Bei Göttingen ist die Sorte selbst an Chausseen sehr gut.

Form oft einer Buerré blanc ähnlich, oft mehr flachrnnd vom Hochstamme $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) breit und ebenso hoch oder etwas höher. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele stark abnehmend, macht starke, stumpfe Spitze. Kelch offen, in geräumiger ebener Senkung; auch der Bauch ist ziemlich schön eben. Stiel stark, steht auf der Spitze flach vertieft zwischen einigen flachen Beulen. Schale fein, rauh, hellgrün, später gelblich grün. Sonnenseite ist mit erdartiger Röthe leicht verwaschen. Feiner zimmtfarbiger Rost überzieht oft die ganze Schale, so daß die Grundfarbe

Digitized by Google

und Röthe nur durch den Rost in kleinen Zwischenräumen hindurch sehen. Punkte durch den Rost verdeckt, Fleisch mattweiß, um das Kernhaus etwas körnig, saftvoll, schmelzend, von gewürztem, delicatem Zuckergeschmacke, gewürzter, als bei der weißen Herbst-Butterbirne. Kernhaus geschlossen, Kerne häufig taub. Baum wächst lebhaft, wird nur mittelgroß, geht schön in die Luft, sieht etwas düster belaubt aus. Triebe wenig gekniet, haben viel Blätteraugen, olivengrün, an der Sonnenseite braunröthlich, zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, stark rückwärts gebogen, wenig gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, Augen spitz, abstehend.

49) Dechantsbirne, Vereins-, (Doyenné du Comice) **†, Nov. Handb. V, S. 315. Zw. in allen Formen, auch auf Quitte, und es soll der Baum auf Quitte am fruchtbarsten sein. (Abb. Handb. V, S. 315, Nr. 408.)

Neuere, vom Gartenbau-Vereine in Angers in Frankreich erzogene Frucht. Daß diese auch für trocknen Boden paßt, wird dadurch wahrscheinlich, daß, nachdem ich ein Reis von Herrn Leroy in Angers erhalten hatte, der ziemlich groß gewordene Probezweig gleich und voll trug (wohl 1864), auch schmelzende delicate Früchte lieferte, in den folgenden Jahren aber noch nicht wieder trug, so daß die genügende Fruchtbarkeit auch in trocknem Boden noch nicht feststeht. Eine in Jeinsen angepflanzte Pyramide wird dies weiter entscheiden. Sie gehört zu den vorzüglich guten Tafelbirnen.

Form steht zwischen Kreiselform und Kegelform, von Zwergen $3^1/_3$" (81 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch; hochstämmig erbaute Früchte waren $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und etwas höher. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele Einbiegungen, oft nur auf der einen Seite und dicke, stärker abgestumpfte Spitze. Aus Villa Monrepos erhielt ich auch 2 Früchte, von denen die eine mittelbauchig und nach dem Stiele kaum stärker abnehmend war, als nach dem Kelche. Leroy giebt im Dictionnaire die Abb. auch fast mittelbauchig, nach dem Stiele breite, konische fast nicht abgestumpfte Spitze. Kelch klein, kurzblättrig, in tiefer, enger Senkung mit starken Beulen, welche undeutlich über die Frucht laufen, die Hälften aber meist ungleich machen. Stiel kurz, stark, wie fleischig, häufig stärker vertieft stehend, zwischen starken Beulen, oft auch wenig vertieft, etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Spitze der Frucht. Schale gelblich grün, später citronengelb, an der Sonnenseite mit etwas Röthe. Rost in Punkten, Streifen und Fleckchen meist ziemlich häufig, um Stiel und Kelch etwas Ueberzug bildend. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, um das Kernhaus nur etwas körnig, von etwas gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne meist vollkommen, schwarzbraun, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst leb-

Digitized by Google

haft, schön pyramidal und trägt reich. Triebe ledergelb, in Olive spielend, leicht braun überlaufen, sehr fein punktirt, Blatt langoval oder elliptisch, fein gezahnt, am Fruchtholze mehr eiförmig, oft etwas am Stiele eingezogen, fast ganz rostig. Augen klein, stumpf-konisch, abstehend.

Anm.: Wer für trocknen Boden noch sichrer gehen will, pflanzt die auch in Angers erzogene, der obigen sehr ähnliche Robert's Butterbirne, die man, jedoch mit Unrecht, mit der Vereins-Dechantsbirne schon hat zusammenwerfen wollen (vgl. Handb. VIII, S. 369). Diese trug in Jeinsen auf groß gewordenem Probezweig schon 5—6mal ziemlich voll Früchte, delicat, schmelzend, hochstämmig $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und etwas höher, im Geschmack der Esperenz Herrenbirne fast ganz gleichend. Giebt auch auf Quitte schöne Pyramiden und trägt voll.

50) Dechantsbirne von Alencon, **†, Dec.—März, Jahn VI, Luc. V (VI) 1. b. Handb. V, S. 365. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. für alle Formen. (Abb. Handb. V, S. 365, Nr. 433.)

Es hat mir mehrmals scheinen wollen, daß diese auch meist erst im Frühling zeitigende Sorte noch besser sei als die gerühmte Winter-Dechantsbirne. Von einem etwas tief und schlecht stehenden Probezweige erhielt ich früher mehrmals einige Früchte, die später schmelzend wurden (1863 brach ich einige um Michaelis, um sie mit nach Görlitz zu nehmen, brachte sie wieder mit und diese wurden wohl in Folge des längeren Eingepacktseins schon im Nov. schmelzend), während die Winter-Dechantsbirne in trocknem Boden den Werth nicht hat. Nachher indeß trug der Probezweig noch nicht wieder, und eine schon etwas erstarkte Pyramide vor dem Orte blühete auch schon 2—3mal, ohne Früchte anzusetzen. Es ist also nur die reiche Fruchtbarkeit auch in trocknem Boden noch nicht erwiesen.

Form neigt sich zur Eiform, oft zur langen Eiform, kleinere stehen zwischen Eiform und Kreiselform. Meine größeren Früchte von unbeschnittener Pyramide waren $2^2/_3$" (65 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Die Früchte gleichen kleineren Winter-Dechantsbirnen. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich eiförmig rundet und wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie ohne oder mit schwachen Einbiegungen kurze oder etwas längere, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch offen in enger Senkung, oft fast oben auf. Aus der Kelchsenkung laufen nur flache Beulen zum Bauche hin. Stiel dick, holzig, sanft gekrümmt, in enger, flacher Höhle, etwas zur Seite gebogen. Schale grasgrün, später gelb, Röthe fehlt, Rost ist häufig, bildet um Stiel und Kelch einen Ueberzug und sonst häufige, oft etwas netzartige Figuren. Punkte häufig, bei Rost wenig bemerklich. Fleisch gelblich, fein, schmelzend, von süßem, bergamottähnlichem, edlem Geschmacke. Kernhaus hat nur unbedeutende, hohle Achse; Kerne klein,

Digitized by Google

meist taub. Baum wächst gemäßigt, schön pyramidal; seine große Fruchtbarkeit wird gerühmt. Triebe etwas gekniet, olive-ledergelb, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mittelgroß, fast flach, lanzettlich, ganz, nicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, nur gerändelt. Augen dickbauchig konisch, abstehend.

51) Dechantsbirne, Winter-, **†, oft schon Dec., meist März und April. Jahn III, Luc. V, 1. b. Zw. besser auf Wildling als Quitte. Handb. II, S. 177. Synonym.: Grüne Winter-Herrenbirne, Lauer, Engl. Osterbutterbirne, Frühlingsbutterbirne, Hildesheimer Winterbergamotte. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 91.)

Ist wegen später Zeitigung viel gerühmt worden und muß auch durchaus mit beibehalten werden; doch in unserer nördlichen Gegend hat sie mir wenig genügt, wenn sie auch sehr tragbar war. Eigentlich schmelzend wurden meine Früchte nur in dem feuchten Sulingen, blieben aber doch im Geschmack etwas nichtssagend, und aß ich die abknackende und süße Rameaux (wohl Veteranen-Wildling) lieber. In Nienburg und noch mehr in Jeinsen blieben die Früchte ohne allen Werth, waren auch stark körnig im Fleische, so daß ich den einen an der Planke stehenden Baum wegnahm und den andern umpfropfte. Man hat gesagt, man müsse früh brechen, damit die Früchte nicht zu früh zeitigen. Gewöhnlich brach ich den 20. Oct., und frühes Brechen rief Welken hervor. Man muß die Brechzeit vielmehr nach der Jahreswitterung abmessen; brach ich in einem recht warmen Jahre 20.—25. Oct., so mürbeten die Früchte auf Dec., was bei recht edlen Früchten auch seine Vortheile hat. Um Michaelis gebrochene und etwa in einem verdeckten Kasten aufbewahrte würden schwerlich guten Geschmack haben. In dem feuchten Herrnhausen hatten wir einen Hochstamm und die Früchte wurden als schmelzend gelobt.

Form eiförmig oder eioval, selten etwas birnförmig, bisweilen kegel- oder walzenförmig vom Zwerge. Bauch einzeln in der Mitte, meist mehr nach dem Kelche hin. Nach dem Stiele meist keine Einbiegungen. Hochstämme $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) breit, $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) hoch. Früchte vom Zwergbaume $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) breit, fast 4" (97 Mm.) hoch. Kelch halb offen, sitzt ziemlich, oft stärker eingesenkt zwischen Beulen, die breit sich auch am Bauche zeigen und die Frucht oft beulig machen. Stiel stark, wie fleischig, doch holzig, sitzt etwas vertieft neben einer Fleischwulst. Schale hellgrün, später grüngelb, oft schwach geröthet. Rost ist nach Umständen mehr oder weniger da. Punkte sehr zahlreich, an der Sonnenseite starke Rostpunkte. Fleisch mattweiß, wenn die Frucht gut gewachsen ist, saftreich, schmelzend, nach Diel von köstlichem, gewürzhaftem Geschmacke. Kernhaus klein, geschlossen, enthält nur wenige vollkommene Kerne. Baum wächst lebhaft, schön pyramidal und ist sehr fruchtbar. Triebe olivengrün, an der Sonnenseite erdartig roth überlaufen, mit vielen Blätteraugen, zahlreich, doch fein

Digitized by Google

punktirt. Blatt langeiförmig, ziemlich stark gezahnt, Blatt der Fruchtaugen eioval. Augen stark, konisch, auf wulstigen Trägern.

52) Die Enghien, *††, Anf. Sept. Jahn IV, Luc. I, 2. b. L. Handb. II, S. 53. Synon.: Duquesne's Sommermundnetzbirne. (Abb. Handb. II, S. 53, Nr. 15.)

Diese, für den frischen Genuß noch recht angenehme, für den Haushalt aber werthvolle Frucht trug in Sulingen, Nienburg und Jeinsen voll, und waren auch in Jeinsen die Früchte nicht körnig im Fleische. Wegen besonders reicher Tragbarkeit verdient sie sehr den Anbau. Ist nicht eigen auf den Pflückepunkt und könnte man sie für die Küche ziemlich lange gebrauchen.

Form dickbauchig kreiselförmig; vom Hochstamme $2\frac{1}{3}$" (57 Mm.) breit, $2\frac{3}{4}$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele macht sie mit sanft erhobenen Linien eine dicke, mit Fleischringeln halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch kurzblättrig, weit offen, in ziemlich tiefer, fast ebener Senkung. Einzelne breite Erhabenheiten zeigen sich am Bauche und verschieben die Rundung. Stiel stark, fleischig, meist gerade und zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt oder geht mit Ringeln halb aus der Frucht heraus. Schale gelblich hellgrün, später hellgelb; Röthe fehlt. Punkte recht zahlreich, meist grün umringelt. Fleisch weiß saftreich, nach Diel ganz schmelzend, von recht angenehmem, etwas zimmtartig gewürztem Zuckergeschmacke. Ich notirte das Fleisch als stark halbschmelzend und den Geschmack als erfrischenden, fein weinartigen Zuckergeschmack, etwas ähnlich dem einer Beurré blanc. Kernhaus ohne hohle Achse; Kerne eiförmig, zimmtbraun, oft noch fast weiß. Baum wächst lebhaft, trägt früh und recht reich. Triebe etwas wollig, lederfarben, zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso, meist ganzrandig. Augen konisch, stehen häufig sehr stark ab.

53) Die Erzherzogsbirne, *††, $\frac{2}{3}$ Aug., L. Jahn III, Luc. I, 1. a. Handb. II, S. 205. Synon.: Gelbe Sommer-Herrnbirne, Tafelbirne, Kandelbirne. Gedeiht auf Quitte. (Abb. Handb. II, S. 205, Nr. 91.)

Diese zum rohen Genusse noch sehr angenehme, aber für die Küche besonders gute Frucht trug in meinem früheren Wohnorte reich und ein in Jeinsen angepflanzter Hochstamm trug auch voll; die Früchte waren nicht zu körnig im Fleische, geschmort schön roth und ohne Zusatz von Zucker oder Gewürz delicat, scheint auch nicht besonders eigen auf den Pflückepunkt, und Früchte, die ich 1877, etwas verspätet, die Farbe schon stärker ändernd abnahm, wurden innen nicht moll und waren zum frischen Genusse sehr angenehm. Diel räth allerdings frühes Brechen an, ehe die Frucht die Farbe ändere, da sie

Digitized by Google

sonst bald moll werde und ist das ja Regel bei allen Sommerbirnen. Paßt recht auch für den Landmann.

Form ziemlich konisch, manche mehr birnförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch ziemlich stark nach dem Kelche, um den die Frucht sich meist breit wölbt, nach dem Stiele keine Einbiegungen oder nur an der einen Seite, und wenig oder nicht abgestumpfte Kegelspitze. Kelch halboffen oder offen, flach vertieft mit feinen Beulen, doch ist der Bauch schön eben. Stiel stark, nach der Frucht hin fleischig, oft sehr kurz, oft länger, steht oben auf der wenig abgestumpften Fruchtspitze, durch eine Wulst zur Seite gebogen. Schale gelblich grün, später gelb, Sonnenseite schwach bräunlich, etwas flammenartig geröthet oder in der Röthe deutlicher gestreift. Punkte zahlreich, fein, häufig grün umflossen. Rost nicht häufig. Fleisch gelblich oder grünlich weiß, fein, saftig, halbschmelzend, sehr angenehm gezuckert. Kernhaus nur durch feine Körnchen angedeutet, doch oft hohlachsig; Kerne meist unvollkommen. Baum wächst lebhaft, geht mit den Aesten schön in die Luft und bildet lichtverzweigte Krone, die früh und reich trägt. Triebe stark, gerade, beschattet trüb olive, an der Sonnenseite röthlichbraun, mit vielen feinen und starken Punkten besetzt. Blatt eiförmig, spitz gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft etwas herzförmig eingezogen. Augen spitz, starkabstehend.

54) Esperine, **†, Ende Oct.—Nov., 4 W. Jahn IV, Luc. III, 1. a. Zw. für alle Formen, auch auf Quitte. Handbuch II, S. 481. Synon. in meiner Anleitung von 1853: Schmidtberger's Butterbirne. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 28.)

Gehört zu den vorzüglich guten, von Hrn. v. Mons erzogenen Sorten und hat nicht blos für die Tafel, sondern auch für den Haushalt vielen Werth. Ich bekam sie zuerst von Hrn. v. Mons in unbenanntem Reise, und benannte sie nach dem bekannten Chorherrn Schmidtberger in St. Florian. Der rechte Name fand sich später. Zeigte sich eben so tragbar, als für Tafel und Haushalt sehr gut, sowohl in Nienburg, als auch wieder in Jeinsen im Garten der Pfarre vor dem Orte, auf ganz freistehendem Probezweige, wo sie gleichfalls feinfleischige und edle Tafelfrüchte gab.

Form nach den Angaben über sie veränderlich. In den Belgischen Annalen wird sie als birnförmig oder pyramidal bezeichnet, nach dem Handbuche eiförmig, nach dem Stiele kegelförmig; ich notirte sie als stark zur Kegelform neigend, oft mehr birnförmig. Vom Hochstamme waren die Nienburger Früchte $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) hoch. Bauch stark nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet und wenig abstumpft. Nach dem Stiele schwache oder keine Einbiegungen und kegelförmige, etwas abgestumpfte, oder halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch offen, flach vertieft, aus der Kelchsenkung entspringen nur sehr flache Beulen und ist der Bauch

Digitized by Google

schön rund. Stiel stark, etwas fleischig, wenig gebogen, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Fruchtspitze und zur Seite gebogen. Schale vom Baume wachsartig gelb, später gelb, Röthe fehlt. Zersprengter Rost oder Rostanflüge sind häufig. Punkte fein, durch Rost etwas verdeckt. Fleisch gelblich weiß, fein, schmelzend, von gezuckertem, fast süßweinigem, gewürzreichem Geschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, Kerne vollkommen hellbraun, spitzeiförmig. Baum wuchs in Jeinsen und Nienburg gemäßigt und trug früh und reich, auch Bivort nennt den Wuchs gemäßigt und räth deshalb Anzucht von Zwergen auf Wildling. Triebe beschattet olive, an der Sonnenseite röthlich braun, mäßig zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, oft eioval, rinnig, fein gezahnt. Augen bauchig, konisch, abstehend.

55) Feigenbirne, Holländische, **†, Anf. Spt. L. Str. Jahn II, Luc. I, 1. a. Handb. II, S. 73. Synonym.: Fregattbirne, an der Ostsee Kaiserinbirne. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. für alle Formen. (Abb. Handb. II, S. 73, Nr. 25.)

Wenn man diese bei früheren Pomologenversammlungen zu allgemeiner Anpflanzung mit empfohlene Frucht bei der Versammlung in Trier wieder weggelassen hat, so scheint mir das nicht zweckmäßig, da sie namentlich für Norddeutschland eine sehr werthvolle, bei ihrem starken Zuckergeschmacke delicate Frucht ist, wie ich sie in ganzer Güte in Sulingen hatte, wo der Baum sehr voll trug. Damit man ihre Güte erkennt, kommt es aber darauf an, daß man sie in feuchtem Boden pflanze und recht früh breche, ehe die Frucht am Baume noch das geringste Gelbwerden der Schale zeigt. In frühen und warmen Jahren brach ich recht schon 28. Aug. und zeitigten die Früchte dann vom 6. Sept. an. Den rechten Brechpunkt muß man nach mehr warmen oder kalten Sommern ermessen. Bricht man irgend zu spät, so wird die Frucht allemal eher moll als schmelzend, und muß man sie dann gleich zum Schmooren und Trocknen gebrauchen, was delicate Gerichte giebt. Getrocknet liefert sie zuckersüße Feigen. In Jeinsen ist der 1854 gepflanzte Hochstamm groß geworden, setzte meist etwas, aber bisher nicht voll an, und die Früchte sind allermeist etwas merklich körnig; getrocknet gaben sie aber auch ein treffliches Gericht und merkt man beim Genusse etwas Körniges nicht mehr. Den Namen Kaiserinbirne hat sie an der Ostsee, weil die Kaiserin von Rußland sich jährlich aus Lübeck eine Sendung kommen ließ.

Form etwas veränderlich, meist ziemlich konisch, oft birnförmig oder flaschenförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch, oft selbst $4^1/_2$" (109 Mm.) hoch. Um den Kelch rundet die Frucht sich zu, nur etwas abgestumpft; nach dem Stiele meist nur auf der einen Seite Einbiegungen und etwas übergebogene, meist starke, oft auch nur wenig abgestumpfte Spitze. Kelch langgespitzt, offen, steht

Digitized by Google

meist nur wenig vertieft mit einigen Beulen, die am Bauche sich wenig zeigen, die Hälften aber meist ungleich machen. Stiel dick, oft etwas fleischig, gerade, meist wie eingesteckt, durch eine Wulst zur Seite gebogen. Schale mattgrün, später gelbgrün, oft mit etwas matter bräunlicher Röthe. Punkte zahlreich, grün umringelt, Rostanflüge häufig. Fleisch matt weiß, ums Kernhaus ein wenig körnig, ganz schmelzend, von delicatem, gewürzreichem, durch etwas feine Säure gehobenem starkem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne lang, schwarz, mit Spitzchen am Kopfe. Baum wächst rasch und wird groß, macht hohe Krone, trägt früh und sehr reich. Triebe etwas gekniet, nach oben etwas wollig, braunröthlich, stark punktirt. Blatt eiförmig, nach oben elliptisch, undeutlich gezahnt, am Fruchtholze langeiförmig, einzeln ganzrandig; Augen platt, spitz, wenig abstehend.

56) Flaschenbirne, Bosc's, Calebosse Bosc, (sprich Bosk) **†, Oct. Nov. Jahn II, Luc. III, 1. b. L. Handb. II, S. 121. Geht häufig unter dem irrigen Namen Kaiser Alexander, oder Alexander. In Frankreich nennt man sie Beurré Bosc, und Calebosse Bosc ist eine andere. Zwerg besser auf Wildling, gedeiht jedoch auf Quitte, paßt für alle Formen. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 50.)

Gehört zu den besten Früchten für die Tafel, ist auch für den Haushalt zum Schmooren, Kochen und Trocknen trefflich, und muß um so mehr im engeren Sortimente beibehalten werden, als sie selbst für trocknen Boden sich gut eignet. Der 1854 in Jeinsen beim Hause gepflanzte Hochstamm ist groß geworden, trug immer, wenn es Birnen gab, und oft voll. Alle meine Kinder und Bekannte, denen ich Früchte mittheilte, aßen sie immer besonders gern, obwohl in Jeinsen in trocknen Jahren sich etwas fein Körniges im Fleische zeigte und sie ganz fehlerfrei nur 1877 war. Man muß nur nicht zu spät brechen, so wird sie ganz schmelzend. In dem frühen und warmen Jahre 1848 brach ich recht schon am 15. Sept., am 25. Sept. schon zu spät, in dem nassen und kalten Jahre 1844 brach ich den 28. Sept. recht, und 1877, wo die Baumblüthe erst spät eintrat, war die rechte Brechzeit dennoch am 25. Sept. und 1. Oct. gebrochene wurden nur halbschmelzend und hatten beim Verspeisen ums Kernhaus schon einen Anfang von Mollwerden, schmeckten aber doch, nachdem dies ausgeschnitten war, gut. Zu spät gebrochene sind zum Trocknen sehr gut.

Form flaschenförmig, manche sind auch schön birnförmig. Gute Früchte vom Hochstamme waren selbst in Jeinsen $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 4" (93 Mm.) hoch, 1877 manche 3" (73 Mm.) breit. Bauch stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und wenig abstumpft; nach dem Stiele machen große Früchte häufig nur auf einer Seite eine starke Einbiegung, auf der andern erhobene Linie, so daß die Spitze sich überbiegt. Manche haben Einbiegungen auf

Digitized by Google

beiden Seiten und machen oft eine starke, konische, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch kurzgespitzt, offen, in seichter Senkung, aus der flache oder stärkere Erhabenheiten über die Frucht laufen. Stiel holzig, oft lang, meist gebogen, sitzt wenig vertieft, oder geht halb aus der Frucht heraus. Schale hellgrün, später gelb; feiner zimmtfarbiger Rost überzieht meistens die ganze Frucht. Röthe fehlt. Punkte sehr zahlreich, brauner als der Ueberzug von Rost. Fleisch gelblich weiß, riecht stark, saftreich, schmelzend, ums Kernhaus nur wenig körnig, von delicatem, deutlich und angenehm zimmtartig gewürztem, süßem, fast süßweinigem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, klein; Kerne schwarz, vollkommen. Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß, macht hochgehende, etwas lichte Krone und ist früh und reich fruchtbar. Triebe schlank, lederfarben, wenig punktirt. Blatt groß, herzförmig, seicht gezahnt oder nur geründelt; Blatt der Fruchtaugen eiförmig, meist ganzrandig. Augen lang, konisch, abstehend, auf wulstigen Trägern.

57) Flaschenbirne, Oberdieck's, **†, Ende Oct. Jahn VI, Luc. III, 1. b. Handb. Supplement Birnen S. 115. Gedeiht auf Quitte. (Abb. Handb. Supplem. Birnen S. 115, Nr. 728.)

Wurde erzogen von Herrn André Leroy in Angers in Frankreich, der die Güte hatte, ihr meinen Namen beizulegen. Der in Jeinsen angefertigte Probezweig trug schon 1873 voll, 1874 und 76 auch wieder (1877 leider nicht), und waren die Früchte nicht körnig im Fleische, mehr als halbschmelzend, von sehr gutem Geschmack (fast **†), der in feuchterem Boden wohl noch etwas mehr Gewürz erlangen wird. Man kann diese Sorte bereits als auch für trocknen Boden passend betrachten, und wird sie auch für die Küche sehr gut sein.

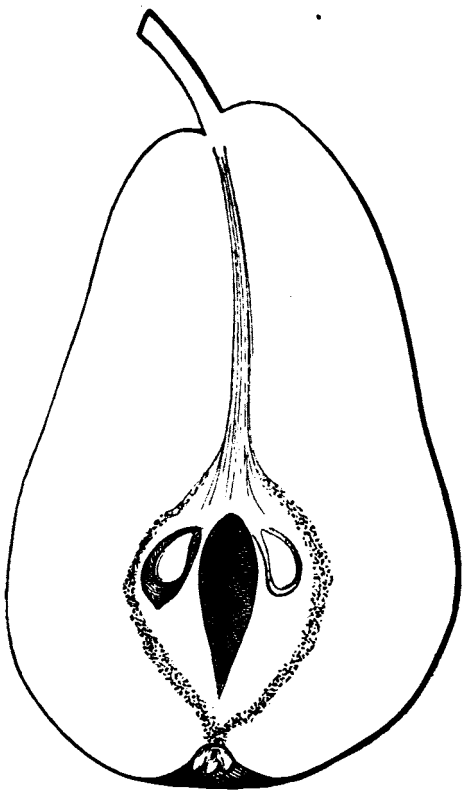
Form theils schön birnförmig, theils flaschenförmig, oft mit übergebogener Spitze, in Jeinsen vom Hochstamm stark $2^1/_3$" (60 Mm.) breit, 4" (97 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet oder stumpf zuspitzt und wenig abstumpft, mit meist starker, schräg stehender Fläche. Nach dem Stiele macht sie lange konische oder durch stärkere Einbiegungen flaschenförmige, etwas abgestumpfte, oder durch starke Einbiegung nur auf einer Seite stark übergebogene, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch in die Höhe stehend, offen, flach vertieft mit Beulen umgeben, die einzeln stark vordrängen, die Hälften sehr ungleich machen und die Stielspitze überbiegen. Stiel holzig, geht aus der Fruchtspitze fast herau, oder sitzt etwas seitwärts der wulstig sich aufwerfenden Fruchtspitze kaum vertieft und ist meist stark zur Seite gebogen. Schale hellgrasgrün, später grüngelb, stark besonnte haben mitunter Anflug von Röthe. Punkte sehr fein, Rost nicht häufig. Fleisch gelblich weiß, selbst in Jeinsen ums Kernhaus nur fein körnig, stark halbschmelzend, fein, saftreich, von erfrischendem, durch ein delicates Gewürz gehobenem

Digitized by Google

Zuckergeschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse; Kerne schwarz, langeiförmig, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst schön pyramidal. Triebe etwas steif, etwas gekniet, olivengrün, schwach braun überlaufen, fein punktirt. Blatt flachrinnig, breit, lanzettlich, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso, oft nur gerändelt. Augen stark, konisch, abstehend, auf wulstigen Trägern.

58) Forellenbirne, **†, Nov. Dec. Jahn III, Luc. III, (V) 1. b. Zw. in allen Formen. Gedeiht auch auf Quitte. Handb. II, S. 157. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 67.)

Von dieser sehr schönen Birne habe ich fehlerfreie, wirklich delicate Früchte nur an beschnittener Pyramide im warm liegenden Nien-



Forellenbirne.

burger Pfarrgarten in der Stadt gehabt und sah in meiner Gegend andere fehlerfreie Früchte meist an Wandspalieren. Um auf Hochstämmen recht werthvolle Früchte zu bringen, muß der Baum wenig-

Digitized by Google

stens recht warmen geschützten Stand und feuchten Boden haben. In Jeinsen pflanzte ich 1854 einen Hochstamm, der noch steht und wiederholt trug, doch in manchen Jahren nicht und nie voll. Die Früchte wurden größer als das Handbuch sie darstellt, aber nie schmelzend und blieben stark körnig. Zwergstämmig erzogene Früchte sind wirklich delicat

Form ist etwas veränderlich, meistens lang und abgestumpft, konisch, oft mehr kreiselförmig, oft fast birnförmig. Konische Früchte vom Hochstamme sind $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) lang, $2\frac{1}{4}$—$2\frac{1}{2}$" (54—60 Mm.) breit. Bauch sitzt allermeist mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet, oder flachrund wölbt und wenig abstumpft; nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und kürzere oder längere abgestumpfte Spitze. Kelch klein, in seichter, oft tieferer Senkung, auf deren Rande sich einige Erhabenheiten bilden und die Rundung etwas verderben. Stiel holzig, sitzt flach vertieft, meist etwas seitwärts der wulstig sich aufwerfenden stärkeren Hälfte der Frucht. Schale auf dem Lager fein, geschmeidig, hellgrün, später schön citronengelb;. stark besonnte Stellen sind oft mit glänzendem Braunroth verwaschen; meistens findet sich Röthe nur in ziemlich zahlreichen rothen Kreischen um die zahlreichen grauen Punkte oder um sich findende schwarzbraune Rostflecken, was den Namen der Frucht veranlaßt hat. Rost mäßig häufig, findet sich am meisten um die Kelchwölbung. Fleisch ist weiß, fein, sehr saftvoll, von erhabenem, etwas alant- und melonenartig gewürztem, süß weinsäuerlichem Geschmacke. Kernhaus klein, hohlachsig, enthält wenig vollkommene Kerne. Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar. Triebe glänzend dunkelroth (woran man die Sorte gleich kennt), fein punktirt. Blatt fast flach, eiförmig, oben etwas wollig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval; Augen spitz, herzförmig, liegen fast an.

59) Frankenbirne, *††, Ende Aug., Anf. Spt. L. Str. Jahn II, Luc. II, S. 20, Handb. V, S. 63 (Abb. Handb. V, S. 63, Nr. 282). Synon. nach Jahn: Kleine Pfalzgräfin, Rothbirne, Mönchle, Kleine und Frühe Forellenbirne.

Diese für den Haushalt gar schätzbare und auch zum rohen Genusse angenehme Frucht lernte ich erst in Jeinsen kennen, wo ich sie von Herrn Geheimrath von Flotow in Dresden und von Herrn Dr. Lucas überein erhielt. Beide angefertigte Probezweige trugen häufig, meist sehr voll und lieferten sehr gute Früchte, so daß die Sorte auch für trocknen Boden sehr paßt. Geschmoort und getrocknet waren sie sehr gut.

Form nach Lucas stumpfeiförmig, nach dem Hohenheimer Kataloge fast birnförmig, stand im trocknen Jeinser Boden mehr zwischen Eiform und Kreiselform, 2—$2\frac{1}{3}$" (49—77 Mm.) breit, $2\frac{1}{2}$—$2\frac{3}{4}$" (60—66 Mm.) hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche, um

Digitized by Google

den die Frucht sich eiförmig zurundet, oft auch flachrund wölbt und etwas abstumpft. Nach dem Stiele meistens sanfte Einbiegungen und kurze, dicke, kaum etwas abgestumpfte Spitze. Kelch offen, bald in die Höhe stehend, bald aufliegend, in flacher Senkung, aus der recht flache Beulen über die Frucht laufen. Stiel holzig, wenig gekrümmt, sitzt wie eingesteckt oder schwach vertieft, durch eine Wulst der Fruchtspitze etwas zur Seite gebogen. Schale matt grasgrün, später hochgelb; die Sonnenseite ist mit brauner, später sehr freundlicher Röthe bald mehr gestreift, bald verwaschen, matter geht die Röthe oft auch über einen Theil der Schattenseite. Bei beschatteten zeigt Röthe sich meist nur in vielen dunkelrothen Kreischen um Punkte. Punkte zahlreich, stark, in der Röthe weißgrau. Fleisch mattweiß, abknackend von gezuckertem, etwas gewürztem, schwach weinigem Geschmacke. Baum wächst lebhaft, wird groß, hat stark abstehende Aeste und ist außerordentlich fruchtbar. Triebe gekniet, rothbraun, zahlreich punktirt. Blatt etwas rinnig, eiförmig oder lang und spitz eiförmig, sehr fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen fast flach, eiförmig oder rundeiförmig, seicht gezahnt. Augen bauchig-konisch, abstehend, auf wulstigen Trägern.

60) Frühbirne, Gelbe, *††, Ende Juli, Anf. Aug. L. Jahn. II, Luc. I, (II) 2. b. Handb. V, S. 193. Synon.: Abdonsbirne, Hannoversche Margarethenbirne. (Abb. Handb. V, S. 193, Nr. 347.)

Ist etwas besser, sowohl zum frischen Genusse, als zum Schmooren, als die Hannoversche Jacobsbirne, bedarf aber, um voll zu tragen, feuchten Boden. In meines Vaters Garten in Wilkenburg standen beide Sorten einander gegenüber, trugen gleich voll, aber die Gelbe Frühbirne schmeckte frisch und geschmoort besser, verkaufte sich auch sehr gut in Hannover auf dem Markte. In Jeinsen ist ein etwa 1858 gepflanzter Hochstamm schon ein großer Baum geworden, blühete oft, trug aber nur erst einmal ein Dutzend Früchte, selbst 1877 nicht, und der Baum fängt bereits an, stärker an Grind zu leiden, paßt also in trocknen Boden nicht. Im Amtsgarten zu Schulenburg (feuchter Lehmboden) habe ich einen großen Baum wiederholt voll tragend gesehen.

Form bald konisch am Stiele abgestumpft, oder in den Stiel auslaufend, bald mehr eiförmig, in gutem Boden $1^3/_4$" (42 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch, oft so hoch als breit. Kelch offen, in seichter Vertiefung oder oben auf. Stiel stark, an der Basis oft fleischig, sitzt, von Falten umgeben, meist wie eingesteckt, oft auf die Seite gebogen. Schale hellgrün, später hellgelb, Röthe fehlt oder bildet nur Anflug. Punkte fein, grün umringelt. Rostanflüge nur wenig. Fleisch gelblich weiß, fein, wenn die Frucht grün gebrochen wird, halbschmelzend, ziemlich saftreich (in voller Baumreife mehlig), von schwach zimmtartigem, süßem Zuckergeschmacke, der sich auch dann noch

Digitized by Google

findet, wenn die gelb abgeschüttelte Frucht bald verspeist wird. Kernhaus nur fein hohlachsig; Kerne eiförmig, oft noch weiß. Baum wächst rasch, macht hohe Krone und ist sehr fruchtbar. Triebe wenig gekniet, grünlich ledergelb, zahlreich matt punktirt. Blatt rinnig, lang- und spitzeiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso, nur gerändelt; Augen breit, unten am Zweig anliegend, oben abstehend.

61) Geißhirtel, Stuttgarter, **†, Ende Aug., oft Anf. Sept. 8 Tage. L. Jahn II, Luc. I, 1. a. Handb. II, S. 47. Synon.: Stuttgarter Russelet. (Abb. Handb. II, S. 47, Nr. 12.)

Ist in Deutschland delicat zum rohen Genusse und wohl auch werthvoll für den Haushalt, z. B. zur Bereitung von Birnenhonig; in meiner Gegend fand ich sie in manchen Jahren nur halbschmelzend, notirte aber, daß sie auch für den Haushalt sehr passen müsse. Von dem von Diel erhaltenen Reise hatte ich in meinen früheren Wohnorten oft viele Früchte, in Jeinsen fertigte ich Probezweige nicht an, da ich in einem großen Hochstamme im Garten des Oekonomen Petrosilius die Geißhirtel deutlich wieder zu erkennen glaubte. Dieser Baum trug voll und waren die Früchte nur etwas kleiner, als die, welche ich in Sulingen und Nürnberg erntete, sonst aber gut und fein fleischig, manchmal nur halbschmelzend, so daß man annehmen kann, daß die hier vorliegende Sorte auch für trocknen Boden paßt. Jahn merkt im Handbuche an, daß in Thüringen der Baum frei nicht gut fortkomme und nur für geschützte Gärten passe.

Form perlförmig, oder birnförmig, vom Hochstamme $1^3/_4$" (42 Mm.) breit und $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Die Stielspitze weggedacht, bildet der Bauch oft eine Kugel, wölbt sich indeß um den Kelch oft auch plattrund zu. Nach dem Stiele macht sie rasche Einbiegungen und schöne, abgestumpfte Kegelspitze. Kelch langgespitzt, offen, bald in die Höhe stehend, bald aufliegend, steht kaum etwas eingesenkt, mit einigen Unebenheiten; Bauch gewöhnlich schön rund. Stiel stark, holzig, sitzt fast immer wie eingesteckt, selten in kleiner Grube und ist immer mit einigen Falten, oft auch starkem Fleischwulste umgeben. Schale am Baume mit Duft belaufen, glatt, gelblich hellgrün, später nur etwas gelblicher. Besonnte sind an der Sonnenseite mit erdartigem Braunroth verwaschen, welche Röthe bei beschatteten in einer Menge feiner rother Kreischen besteht. Punkte sehr zahlreich, fallen nur in Roth mehr ins Auge, von rothen Kreuzchen umgeben. Die Kelchwölbung zeigt feinen Rost. Fleisch gelblich weiß, sehr saftreich, ganz schmelzend, von erhabenem zuckersüßem, fein zimmtartigem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, enthält wenig vollkommene, braune Kerne. Baum wächst lebhaft schön pyramidal, trägt bald und reich. Triebe etwas fein, oft etwas gewunden, an der Spitze wollig, violett, braunroth, wenig und fein punktirt.

Digitized by Google

Blatt meist herzförmig, etwas rinnig, wenig nnd fein, oft nicht gezahnt. Blatt der Blüthenaugen eiförmig; Augen dick und spitz, unten am Triebe weit abstehend, oben wenig abstehend.

62) General Tottleben, **†, Nov. Jahn V (III), Luc. III (V) 1. a. Zw. für alle Formen. Gedeiht auf Quitte gut. Handb. V, S. 503. (Abb. Handb. V, S. 503, Nr. 502.)

Hat sich durch den sehr hohen Preis, zu dem anfänglich jedes Reis nur abgegeben wurde, unglaublich schnell und weit verbreitet, so daß bald selbst Landleute einen Baum zu haben wünschten und einer 6 Mark für den Stamm bot, um nachher zu finden, daß sie zwar in feuchtem Boden eine edle Tafelfrucht sei, jedoch nicht besser, als manche andere, die man schon länger besitzt. In Hildesheim brachte eine Pyramide recht große, gute Früchte, in Jeinsen konnte ich erst länger Früchte nicht weiter erhalten, als nur 1 Exemplar, das so hoch als breit und zugleich klein war, und nur 1877 trug ein schon größerer Probezweig im Garten vor dem Orte voll, lieferte von dem Hochstamm Früchte von schöner Größe, die aber selbst 1877 nicht völlig schmelzend wurden und stark körnig, ja steinig im Fleische waren. Um zu tragen und Güte zu haben, verlangt daher diese Frucht feuchten Boden, in schönster Vollkommenheit erhielt ich sie wiederholt aus Villa Monrépos bei Geisenheim.

Form etwas veränderlich, oft etwas birnförmig, mitunter auch flaschenförmig, den Apothekerbirnen ähnlich, von Zwergstämmen 3" (73 Mm.) breit, $3^1/_2$—4" (91—97 Mm.) hoch, aus Villa Monrépos hatte ich sie noch höher. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet, häufig aber stumpf etwas zuspitzt und abstumpft. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen, häufig stärker auf der einen Seite, sodaß die Spitze sich dann überbiegt, und starke, oft nur wenig abgestumpfte Spitze. Kelch groß, aufliegend, offen, in meist kleiner, durch Beulen unregelmäßiger Senkung, aus der breite theils stark vordrängende Erhabenheiten über die Frucht laufen und die Rundung verderben, überhaupt die Frucht beulig machen. Stiel stark, lang, bis zu $2^1/_2$" (60 Mm.), an der Basis oft ein wenig fleischig, steht wie eingedrückt zwischen Beulen, ja geht auch halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, hellgrün, später grüngelb oder hell citronengelb, Röthe fehlt; Punkte fein, zahlreich grün umringelt, verschwinden bei voller Zeitigung; Rost nicht häufig, am meisten um Stiel und Kelch. Fleisch etwas grünlich gelb, oft etwas lachsroth, fein schmelzend, von etwas süßweinigem merklichem Zuckergeschmacke. Kernhaus bald wenig, bald stärker hohlachsig; Kammern oft unausgebildet, mit wenigen, spitzen, braunen Kernen mit oder ohne Höcker am Kopfe. Baum wächst kräftig, pyramidal und ist fruchtbar. Triebe grünlich graubraun, nach oben geröthet, graugelb punktirt. Blatt

Digitized by Google

meist flach, breitelliptisch oder oval, nur nach vorn seicht gezahnt; Augen konisch abstehend.

63) Gute Graue, **†, Anf. Sept. L. Str. Jahn II, Luc. I, 1. a. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. in allen Formen. Handb. II, S. 59. Die Grise bonne der Franzosen ist anders; in Deutschland schlechte Frucht. Synon.: Sommer-Beurré gris, Graue Sommer-Butterbirne, Jutjesbirne, Yat. (Abb. Handb. II, S. 59, Nr. 18.)

Ist mit Recht schon in Gotha unter die ersten 20, zu allgemeiner Verbreitung empfohlenen Sorten gesetzt. Der prächtig und in jedem Boden gesund wachsende Baum trägt bald und sehr reich, am reichsten in freier Lage, da in eingeschlossener Lage die jungen Früchte durch heiße Sonne leicht abfallen. In schönster Vollkommenheit sah und aß ich die Frucht bei Hamburg, wohin namentlich die Vierländer sie in Menge zu Markte brachten und war sie da beträchtlich größer, als sie im Handbuche dargestellt ist. Aber selbst in Jeinsen, wo ich drei große Hochstämme vorfand, trugen die Bäume reich, lieferten nur etwas kleinere und im Fleische feinkörnige, doch selbst für die Tafel noch sehr gute und auch zum Trocknen, Kochen und Schmooren sehr brauchbare Früchte, so daß die Sorte auch in trocknem Boden angepflanzt werden kann.

Form steht etwas zwischen birnförmig und konisch nach Diel, $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^3/_4$—3" (66—73 Mm.) lang, in Jeinsen gute Exemplare 2" breit, $2^1/_2$" hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet, oft etwas plattrund wölbt und wenig abstumpft. Nach dem Stiele konische, nur wenig abgestumpfte Spitze. Kelch langgespitzt, offen, oben auf, oder in kleiner Senkung mit einigen Beulen, die über die Frucht hinlaufen und die Form oft stärker verderben. Stiel stark, holzig, sitzt bald wie eingesteckt, bald in kleiner Höhle zwischen flachen Beulen. Schale fein rauh, grasgrün, später gelblichgrün. Sonnenseite hat oft Anflug von erdartiger Röthe, die bisweilen fehlt. Die ganze Frucht ist mit feinem Roth wie angespritzt, der Ueberzug nur um den Kelch bildet zahlreiche Punkte, heller grau als der Rost. Fleisch riecht gewürzt, ist mattweiß, sehr saftreich, schmelzend, von bergamottartigem, durch etwas Muskatellersäure gewürztem süßem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse Kerne meist taub. Baum wächst stark, wird groß, geht mit vielen starken Aesten schön in die Luft und bildet hochgehende Krone. Triebe fein bewollt, gelblich roth, ziemlich zahlreich punktirt; Blatt langeiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig. Augen stark, konisch, etwas abstehend.

64) Graumännchen, Spätes, *††, Oct. bis Januar. L. Jahn III, Luc. III, 2. b. Handb. Supplement Birnen S. 135. Ist von dem in Böhmen verbreiteten Graumännchen verschieden. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 738.)

Digitized by Google

Hat sich in der Gegend von Hildesheim gefunden, wo die Sorte sehr geschätzt wird, und ist besonders schätzbar durch lange Brauchbarkeit und Güte für die Küche, auch zur Bereitung trefflicher Senfbirnen, so wie sie auch gegen Weihnachten noch sehr angenehme Tafelbirnen liefert. Ob diese Sorte auch in trocknen Boden paßt, kann ich noch nicht sagen, da sie mir erst spät zuging und in Jeinsen noch nicht getragen hat. Vorerst pflanze man sie nur in mehr feuchten Boden. Zur Bereitung von Senfbirnen gebe man beim Kochen der Brühe einige Hände voll Schlehen zu.

Form neigt sich zu einer am Kelche abgestumpften Eiform, ist oft auch mehr birnenförmig, 2" (49 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche; nach dem Stiele nimmt sie, ohne Einbiegungen langeiförmig ab, oder ist nur auf der einen Seite eingebogen und macht übergebogene Spitze. Kelch rinnig, mit kurzen Ausschnitten, divergirend in die Höhe stehend, in oft unbedeutender, ebener Senkung; auch der Bauch ist gefällig geformt. Stiel holzig, etwas knospig, meist fast gerade wie eingesteckt, oder geht mit kleinen Beulen aus der Frucht heraus. Schale fein rauh, grün, später gelblich grün; schöner zimmtfarbiger, stellenweise etwas zersprengter Rost überzieht die ganze Frucht. Röthe fehlt; Punkte zahlreich, erscheinen an der Sonnenseite als gelblich graue Fleckchen und feine Stippchen. Fleisch riecht stark gewürzt, ums Kernhaus nur feinkörnig, im Nov. noch etwas abknackend, später halbschmelzend, von fein zimmtartig gewürztem, süßem, nur wenige Säure zeigendem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig; Kerne theils taub, theils vollkommen, langeiförmig. Baum wächst rasch, eignet sich sehr für freie Lagen, liebt aber fetten Boden, wird alt, muß in der Jugend gut ausgeschnitten werden, blüht spät und trägt fast jährlich voll. Triebe stark, gekniet, olivenfarbig, leicht braun überlaufen mit vielen starken, meist etwas matten Punkten. Blatt flach rinnig, steht zwischen eiförmig und elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen mehr eiförmig, oft breit eiförmig, geründelt. Augen bauchig, konisch, oft dreieckig, unten am Zweige abstehend, oben fast anliegend, auf wulstigen Trägern.

Anm. Zum Einmachen mit Senf ist wohl die allerbeste und auch zum Schmooren, Kochen und Trocknen sehr tauglich die im Handb. II, S. 103 empfohlene, im Hannoverschen viel verbreitete Senfbirne (auch Altweiberbirne genannt), eine ziemlich abgestumpft konische, 3" (73 Mm.) breite, $3^1/_2$" (85 Mm.) lange, an der Sonnenseite etwas düster blutartig roth verwaschene, von Anf. Oct. bis Dec. brauchbare Frucht mit abknackendem Fleische. Ein Baum davon stand in meines Vaters Garten, einen andern sah ich bei einem Onkel in der Lüneburger Heide, beide in genügend feuchtem, etwas lehmhaltigem Boden stehend, wo sie sehr voll trugen. Ein in Jeinsen 1854 gepflanzter Hochstamm ist nur sehr langsam gewachsen und trug noch

Digitized by Google

keine Frucht, so daß diese Sorte gleichfalls für trocknen Boden nicht passen wird. Gute Senfbirnen geben in Winterabenden zu Wurst und Kartoffeln mit der Schale ein erquickendes Beiessen. Damit die Senfbirnen gut würden, rührte meine Mutter den großen Topf längere Zeit im Keller täglich stark an, damit der Senf die Früchte gut durchziehe und die Brühe immer über die etwas herausstehenden Früchte gehe; sie hielten sich dann lange.

65) Gute Louise von Avranches, **†, Spt. Oct. Wohl L. Str. Jahn III, Luc. I (III) 1. b. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. V, S. 265. Synon.: Bonne Louise de Jersey, Französische Russelet. (Abb. Handb. V, S. 265, Nr. 383.)

Gehört wieder zu den ganz besonders geschätzten Sorten, ist am besten in feuchtem Boden, war aber auch in Jeinsen auf einem an der tiefsten Stelle des Jeinser Pfarrgartens vor dem Orte stehenden Baume, wo man den Boden als genügend feucht betrachten konnte, recht tragbar und lieferte treffliche Tafelbirnen. In demselben Garten höher herauf, und im Garten beim Hause setzten zwei Probezweige immer nur wenige Früchte an, die etwas einschneidend säuerlich schmeckten und sehr gut, auch groß, nur 1877 waren. Die herrlichsten, wirklich delicaten Früchte bekam ich von einer Pyramide aus dem feuchten sandigen Boden in Herrnhausen. Die Sorte wurde 1788 zu Avranches aufgefunden.

Form meist schön birnförmig, Andere bezeichnen sie als pyramidal. Vom Hochstamme in Jeinsen 2¼" (54 Mm.) breit, stark 3" (73 Mm.) hoch, von Zwergen oft 3" (73 Mm.) breit, 4½" (109 Mm.) lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um denselben schön gerundet und kaum abgestumpft; nach dem Stiele starke Einbiegungen und kurze abgestumpfte Spitze. Kelch kurzblättrig, aufliegend, offen, in enger oder etwas weiterer Senkung. Bauch der Frucht meist eben. Stiel holzig, an der Basis fleischig, sitzt wie eingesteckt, oft etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig aufwerfenden Fruchtspitze. Schale glatt, citronengelb, stellenweise noch grün; Sonnenseite ist schön und etwas streifig geröthet; häufig besteht die Röthe nur in rothen Kreischen um die Punkte, die sich stellenweise stark häufen. Rost meist nur etwas um den Stiel und Kelch. Fleisch gelblich weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von angenehmem, durch feine Säure gehobenem, erfrischendem, parfümirtem Zuckergeschmacke. Kernhaus nicht hohlachsig; Kerne meist vollkommen, lang, spitz, mit Höcker am Kopfe. Baum wächst rasch, schön pyramidal, wird mittelstark und ist sehr fruchtbar. Triebe röthlich grau, braun, schmutzigweiß punktirt. Blatt mehr breit elliptisch oder lanzettlich, die der Fruchtaugen langoval oder eiförmig, fein gezahnt; Augen etwas breit, anliegend.

66) Herbst-Sylvester ***, Anf. Oct., oft Ende Spt. Jahn III, Luc. III (IV) 1. b. Gedeiht nicht auf Quitte; nach Leroy jedoch auf jeder Unterlage. Handb. II, S. 101. Synon.: König von Württem-

Digitized by Google

berg, Friedrich von Württemberg, Winter-Sylveſter. (Abb. Handb. II, S. 101, Nr. 39.)

Auch dieſe Frucht gehört zu den delicateſten Tafelbirnen und darf aus dem engeren Sortimente nicht wegbleiben. Ein in Jeinſen 1854 gepflanzter Hochſtamm brachte immer nur ein paar einzelne Früchte, die jedoch ohne alle Körnchen, ſehr feinfleiſchig waren, ſelbſt in trocknen Jahren; voll trug er dagegen und ſchöne große Früchte erſt 1877, 1878 wieder nichts, ſo daß die Sorte alſo in trocknem Boden zu wenig trägt. In Sulingen und Nienburg hatte ich viele und köſtliche Früchte, mehrmals ſelbſt ſchon an Baumſchulenſtämmen. In dem heißen Jahre 1848 brach ich recht ſchon am 22. Aug. und mürbeten ſie im Sept.; in den meiſten Jahren war die rechte Brechzeit etwa den 20.—25. Sept. und mürbeten ſie im Oct. Um Pyramiden zu ziehen, muß der Baum länger ſcharf geſchnitten werden, damit die Aeſte durch die Frucht ſich nicht hängen, für Spalier oder Cordon paßt er beſſer.

Form meiſt kreiſelförmig, einzeln mehr kegel- oder birnförmig. Vom Hochſtamme $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht ſich plattrund wölbt. Nach dem Stiele mitunter keine Einbiegungen, meiſt ſchöne Einbiegungen und häufig ſtärker auf der einen Seite, ſo daß die Spitze ſich etwas überbiegt, und ſtärkere oder ſchmälere, etwas abgeſtumpfte oder halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch weit offen, in weiter, oft flacher ebener Senkung; auch über die Frucht laufen ſtärkere Erhabenheiten nicht hin. Stiel holzig, oft fleiſchig, meiſt ſanft gebogen, ſitzt wie eingeſteckt, oder geht mit Beulen halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, etwas grünlichgelb, ſpäter ziemlich hochgelb. Nach Diel hat die Sonnenſeite keine Röthe, ſondern nur rothe Fleckchen; ich habe jedoch wiederholt notirt, daß die Sonnenſeite mit freundlicher, etwas gelblicher Röthe verwaſchen geweſen ſei; bei beſchatteten nur blaſſe Punkte, feine, undeutliche Roſtanflüge und Figuren bald mehr, bald weniger häufig. Fleiſch weiß, ſehr ſaftreich, ſehr fein, (ſelbſt in Jeinſen) ganz ſchmelzend, von fein zimmtartig gewürztem, erhabenem, durch ſüße Säure gehobenem Zuckergeſchmacke. Kernhaus bald geſchloſſen, bald ſtärker hohlachſig; Kerne meiſt taub. Baum wächſt lebhaft, wird ziemlich groß und iſt ſehr fruchtbar. Triebe lang, ſchlank, nach oben kaum abnehmend, ſchön glänzend ledergelb, fein punktirt. Blatt elliptiſch oder langeiförmig, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen länglich eioval; Augen ſtark, dick, ſpitz, meiſt anliegend.

67) Herrenbirne, Esperen's, **††, Oct. L. Str. Jahn VI, Luc. I, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen, Handb. II, S. 409. Hat viele Synonyme, ſo auch Oberdieck's Butterbirne, wie ſie im Hannoverſchen ſchon viel heißt, ſo benannt von Liegel,

Digitized by Google

nach von v. Mons unbenannt bezogenem Reise, worauf der rechte Name sich bald fand. (Abb. Handb. II, S. 409, Nr. 193.)

Diese treffliche Sorte, die in keinem Garten fehlen darf, ist nach Bivort unter dem Namen Seigneur erzogen von Major Esperen in Belgien. Andere geben andere Abkunft an. In Frankreich heißt sie meist Bergamote lucrative (Einträgliche Bergamotte), welchen Namen sie theils durch sehr reiche Tragbarkeit, theils durch gut bezahlten Verkauf auf Märkten sehr verdient. Paßt recht auch in trocknen Boden. In Jeinsen steht ein Hochstamm beim Hause und ein schon großer bei Herrn Oekonom Petrosilius (schon merklich tiefer stehend als der Baum beim Pfarrhause), der schöne große und viele Früchte trägt, die etwas früh gebrochen sich bis Ende Nov. halten. Ich habe auch bei dieser Sorte aus meiner Nienburger Zeit angemerkt, daß Früchte vom Hochstamme gewürzter und delicater gewesen seien, als von einer in demselben Garten stehenden Pyramide (auch auf Wildling). Ist nicht eigen auf den Pflückepunkt.

Form etwas veränderlich, meist zwischen eiförmig und konisch stehend, oft mehr kreiselförmig oder bergamottförmig. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele nur kleine, oder keine Einbiegung und dicke, bald etwas mehr, bald wenig abgestumpfte Spitze. Größe vom Hochstamm $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Kelch kurzgespitzt, offen, in flacher, einige flache Beulen zeigender Senkung. Stiel dick, oft fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder geht fast aus der Frucht heraus. Schale mattgrün, später gelbgrün, ohne Röthe; Punkte zahlreich, fein. Rost, je nach Boden und Witterung wenig, oder auch häufiger. Fleisch mattweiß, oder etwas grünlichweiß, sehr fein, selbst in Jeinsen ums Kernhaus nur fein körnig, schmelzend, von süßem, bergamottartigem, delicatem Geschmacke. Kernhaus hat keine hohle Achse; Kerne langeiförmig, ziemlich vollkommen. Baum wächst gemäßigt, schön pyramidal, ist früh und reich tragbar. Triebe wenig gekniet, ledergelb, oft mehr olive, ziemlich reich punktirt. Blatt nur etwas rinnig, elliptisch, scharf, doch flach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, oft lanzettlich; Augen etwas breit, spitz, stehen nur etwas ab.

68) Helene Gregoire, **†, Mitte Oct. Jahn II, Luc. III, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen. Handb. V, S. 437. (Abb. Handb. V, S. 437, Nr. 469.)

Ist eine recht werthvolle, von Herrn Gregoire in Jodoigne in neuerer Zeit erzogene Frucht und wird mit zu denen gehören, die auch in trocknem Boden noch treffliche Tafelfrüchte liefern. Ich bekam, gleich auf dem ersten, etwas erstarkenden Baumschulenstamm zweimal schön große Früchte, und nachdem ich den Baum abgegeben hatte, später nochmals ein paar Früchte auf Probezweig, die zwar kleiner blieben, aber schmelzend und gut wurden. Nur die reiche Tragbarkeit in

Digitized by Google

trocknem Boden ist noch nicht genügend erwiesen, indeß anzunehmen.

Form neigt zur Eiform, oft auch zur Birnform, vom Hochstamme in Jeinsen $2^1/_3$" (57 Mm.) breit, fast 3" (73 Mm.) hoch; die von Baumschulenstämmen waren größer. Von Zwergstämmen sah ich Früchte $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich allmählich schön zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Stiele bald keine, bald schöne Einbiegungen und eine eiförmige oder konische, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch kleinblättrig, halb offen oder geschlossen, in seichter Senkung, mit einigen Fleischperlen und Beulen, die als flache Kanten an kleineren Früchten undeutlich, an Zwergbaumfrüchten sehr sichtbar über die Frucht laufen. Stiel stark, fleischig aussehend, doch holzig, sitzt bei großen Früchten von Zwergen etwas vertieft zwischen Beulen, bei hochstämmig gewachsenen kaum vertieft oder oben auf, häufig zur Seite gebogen. Schale glatt, hellgrün, später gelb, nur mit Spuren von Röthe, meist in einigen matten rothen Streifen. Rostpunkte häufen sich an der Sonnenseite, Rost nicht häufig, um Stiel und Kelch meist etwas Ueberzug. Fleisch riecht nach bitteren Mandeln, weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von gewürzreichem, weinig süßem, delicatem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse; Kerne theils taub, theils vollkommen, lang, an beiden Enden spitz. Baum wächst lebhaft, schön pyramidal. Triebe stark, nach der Spitze verdickt, etwas gekniet, dunkelgelbbraun oder graubraun, mäßig zahlreich punktirt. Blatt langoval, stark gerändelt; Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft elliptisch, meist ganzrandig. Augen kurz, kegelförmig, abstehend.

69) Herzog von Nemours, **†, Noo. Jahn II, Luc. III, 1. a. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen. Handb. V, S. 479. Synonym.: Colmar Navez, Walter Scott. (Abb. Handb. V, S. 479, Nr. 490.)

Von dieser sehr guten Varietät erhielt ich zuerst Früchte von einem starken Probezweig in Nienburg, angefertigt von einem von v. Mons unbenannt übersandten Reise, welche Sorte ich Walter Scott nannte, der Probezweig trug oft und voll, und der Geschmack war schwach alantartig gewürzt, fein weinig gezuckert, als delicat notirt. In Jeinsen habe ich die obstehenden Identitäten erkannt. Herzog von Nemours trug wiederholt und zweimal voll, auf groß gewordenem Probezweige, im Pfarrgarten vor dem Orte, und in einem feuchten Jahre wurden manche Exemplare sehr groß, auch Walter Scott trug auf jungem Hochstamme 2—3 mal einige Früchte; alle wurden gut, aber den Geschmack fand ich weniger edel, als in Nienburg, einmal auch das Fleisch nur halbschmelzend. Paßt am besten in feuchteren Boden.

Form veränderlich, häufig unschön. In Nienburg stand sie

Digitized by Google

häufig zwischen Eiform und Birnform, Bauch mehr nach dem Kelche hin. Häufig aber und besonders bei großen Exemplaren sitzt der Bauch fast in der Mitte, nimmt häufig nach dem Kelche stumpf zugespitzt ab, macht nach dem Stiele Einbiegungen, häufig stärker auf der einen Seite, und dicke, oft kurze, etwas abgestumpfte, oft auch mit Fleischwulsten halb in den Stiel auslaufende Spitze. Recht große Exemplare, die ich in Jeinsen von unbeschnittener Pyramide hatte, waren $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Kelch kurzgespitzt, rinnig, offen, in flacher Senkung, mit Beulen umgeben, die flachkantig und einzeln, oder stellenweise vordrängend über die Frucht gehen und die Form verderben. Stiel holzig, an der Basis fleischig, geht mit Fleischringeln halb aus der Frucht heraus, oder sitzt schwach vertieft, etwas seitwärts der Spitze der Frucht. Schale glatt, grün, später grüngelb; Sonnenseite mitunter matt, etwas geröthet. Punkte zahlreich, fein, theils stärker; Rost meist nur um den Kelch. Fleisch gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, etwas süße Säure zeigendem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne lang, nur theils vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst kräftig, schön pyramidal. Triebe olivengrün, in Ledergelb spielend, oben braun überlaufen, fein punktirt. Blatt fast flach, spitz, eiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lang- und spitzeiförmig. Augen meist herzförmig, nur etwas abstehend.

70) Hofrathsbirne, **†, Ende Oct., meist Nov. Jahn V, Luc. III, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. in allen Formen. Handb. II, S. 477. Synon.: Hofmarschallsbirne, Herzog von Orleans. (Abb. Handb. II, S. 477, Nr. 227.)

Diese sehr schätzenswerthe Sorte bekam ich erst, als ich schon in Jeinsen war; 3 angefertigte Probezweige (unter den vorstehenden 3 Benennungen) wurden bald groß, trugen oft voll und die Früchte waren nur in trocknen Jahren etwas körnig im Fleische, in besseren Jahren delicat. Auch ein im Garten vor dem Orte angepflanzter, noch junger Hochstamm trug bereits wiederholt. Mehrere urtheilten über ihnen mitgetheilte, rechtzeitig gebrochene Früchte, daß sie diese Frucht sehr delicat gefunden hätten. Es liegt hier mithin eine Sorte vor, die sehr auch für trocknen Boden paßt. Einzelne haben sie weniger gelobt, weil die Säure der Frucht etwas zu einschneidend werde, was in Jeinsen nicht der Fall war, die meisten Anderen loben sie sehr.

Form meist birnförmig, vom Hochstamme $2^1/_2$—$2^3/_4$" (60—66 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich etwas flachrund wölbt. Nach dem Stiele nur sanfte, einzeln keine Einbiegungen, und konische, nur wenig abgestumpfte Spitze. Kelch oft unvollkommen und beschädigt, in seichter Senkung mit schwachen Beulen, von denen einzelne mitunter am Bauche stärker

Digitized by Google

vortreten und die eine Seite stärker machen. Stiel holzig, dünn, meist sanft gebogen, sitzt schwach vertieft. Schale hellgrün, in Zeitigung gelbgrün, Röthe fehlt. Punkte fein, zahlreich. Rost meist wenig da, um den Stiel etwas Ueberzug. Fleisch etwas grünlich gelbweiß, fein, auch in Jeinsen schmelzend, von gewürztem, fein weinig süßem, erfrischendem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, Kerne theils taub. Baum wächst rasch, sehr schön pyramidal, wird früh und reich tragbar. Triebe olivenfarbig, in Ledergelb spielend, zerstreut und matt punktirt. Blatt elliptisch oder breitelliptisch mit aufgesetzter Spitze, etwas flach und stumpf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen breitelliptisch, stumpf gezahnt. Augen theils kleiner, theils stärker, spitz, fast anliegend oder stehend, auf fast wulstigen Trägern.

71) Jacobsbirne, Hannoversche, ††, Ende Juli 2—3 W. L. Str. Handb. II, S. 189. Ist vielleicht die Rothe Frühbirne älterer Pomologen. (Abb. Handb. II, S. 189, Nr. 83.)

Hat als früheste gute Haushaltsbirne von ganz besonderer Tragbarkeit für trocknen Boden großen Werth, da mehrere in Jeinsen an hohen Stellen (davon einer im Pfarrgarten) stehende Bäume fast alljährlich sehr voll trugen. Der Baum kommt in jedem Boden fort und trägt in feuchtem ebenso reich; indeß in feuchtem Boden wird man noch zweckmäßiger die völlig gleichzeitig reifende, für den frischen Genuß und selbst zum Schmooren etwas bessere Gelbe Frühbirne pflanzen. Kinder essen auch die Hannoversche Jacobsbirne gern. Wird diese etwas vor der Zeitigung abgenommen, so kann man sie für die Küche fast 3 Wochen lang benutzen. Am Baume schon etwas gelbend, schmeckt sie frisch genossen besser, am Baume überreif geworden wird sie mehlig und innen moll. Läßt sich auch zum Trocknen gut benutzen.

Form steht etwas zwischen Birnform und Eiform, ist in trocknem Boden meist mehr eiförmig, 2" (49 Mm.) breit, $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Bauch bei eiförmigen nur etwas mehr, bei höher gebauten etwas stärker nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie starke Einbiegungen und etwas abgestumpfte, fast in den Stiel auslaufende Spitze. Bauch ist schön rund. Kelch offen, etwas aufliegend, sitzt fast oben auf. Stiel stark, holzig, gerade oder sanft gebogen, sitzt sehr wenig vertieft oder geht halb aus der Fruchtspitze heraus. Schale matt grün, in der Zeitigung gelb. Sonnenseite ist mit schwacher bräunlicher, nach den Seiten hin oft etwas streifiger Röthe gezeichnet, die in der Zeitigung sehr schön wird. Punkte zahlreich, in der Röthe gelbgrün. Rost nicht häufig. Fleisch mattweiß, ums Kernhaus kaum etwas körnig, mürbe, von reinem, doch etwas mattem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist hohlachsig, Kerne wenig vollkommen, meist noch weiß. Baum wächst stark, macht hochgehende Krone, wird groß, trägt fast

Digitized by Google

alljährlich reich. Triebe schlank, olivenfarbig, in Ledergelb spielend, ziemlich reich punktirt. Blatt langoval, oder langeiförmig, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval. Augen konisch, etwas abstehend.

72) Josephine von Mecheln, **†, Dec.—März. Jahn III (VI), Luc. VI, 1. a. Handb. V, S. 155. Gedeiht besser auf Wildling, als auf Quitte. Zw. für alle Formen. (Abb. Handb. V, S. 155, Nr. 328.)

Gehört zu den besten Sorten; wurde erzogen von Major Esperen in Mecheln und nach seiner Gattin benannt. Sie hat besonderen Werth noch dadurch, daß sie auch in trocknem Boden reich trägt und feinfleischige, delicate Früchte liefert. Zwei Probezweige trugen in Jeinsen oft und voll; die Früchte zeitigten meist im December. Soll sich bis in den März halten, was nur in sehr guten Kellern möglich sein wird.

Form kreiselförmig, oder zwischen eiförmig und kreiselförmig stehend, vom Hochstamme selbst in Jeinsen in recht vollkommenen Exemplaren $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und hoch, von Zwergstämmen 3" (73 Mm.) breit und hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele Einbiegungen und dicke, etwas, oft auch nur wenig abgestumpfte Spitze. Kelch kurzblättrig, offen, in enger, ziemlich ebener Senkung, doch tritt eine oder die andere Stelle des Bauches stärker vor und verdirbt die Rundung. Stiel holzig, sitzt wie eingesteckt, oder flach vertieft zwischen Beulen. Schale glatt, hellgrün, später grünlich gelb; Sonnenseite mitunter schwach geröthet, meist nur goldartiger. Punkte meist fein. Rost in Jeinsen nur etwas um Kelch und Stiel. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, saftreich, auch in Jeinsen nicht körnig und ganz schmelzend, von gewürztem, weinig süßem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, oder hat schmale hohle Achse; Kerne theils vollkommen, langeiförmig, mit Höcker am Kopfe. Baum wächst gemäßigt, macht eine vielverzweigte Krone, in der man mit dem Messer etwas nachhelfen muß. Triebe fast gerade, kurzgliedrig, olive, in Ledergelb spielend, fast gar nicht punktirt. Blatt elliptisch oder breitelliptisch, mit aufgesetzter Spitze, stumpf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft mehr elliptisch. Augen konisch, spitz, etwas abstehend.

73) Jules Bivort, **†, Oct. Jahn VI, Luc. III, 1. b. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. Supplement Birnen S. 75. Als Synonym wird schon allgemeiner, doch irrig, Köstliche von Lovenjoul angegeben, welche anders ist. (Abb. Handb. Supplem. Birnen Nr. 708.)

Diese in passendem Boden wirklich delicate Frucht lernte ich zuerst in Nienburg durch ein von v. Mons unbenannt erhaltenes

Digitized by Google

Reis kennen und gab der Frucht den Namen Landdrost von Dachenhausens Butterbirne. Der groß gewordene Probezweig trug oft und voll und die Früchte waren sehr delicat (genügend feuchter, schwarzer, mehr leichter Boden im Garten in der Stadt). In Jeinsen fand sich später die Identität mit Jules Bivort. Diese trug in Jeinsen auch ziemlich gut, die Früchte blieben aber kleiner, als in Nienburg, wurden wohl schmelzend, waren aber merklich weniger schmackhaft. Die Sorte paßt daher für trocknen Boden nicht genügend. Ihr Werth wird auch von anderen Pomologen, je nach Boden, verschieden angegeben. Als Pyramide gezogen, müssen die Leitzweige scharf geschnitten werden, bis die Aeste stark sind, daß sie durch die Früchte sich nicht hängen. Für Spalier paßt die Sorte besser.

Form steht zwischen birnförmiger und abgestumpft konischer, vom Hochstamme $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_4$" (79 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt und etwas abstumpft; nach dem Stiele keine, oder nur sanfte Einbiegungen und mehr oder weniger abgestumpfte Kegelspitze. Kelch offen, wenn die Ausschnitte nicht fehlen, aufliegend, in enger, mäßig tiefer Senkung, aus der flache Erhabenheiten zum Bauche laufen. Stiel holzig, wenig gekrümmt, meist zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Frucht heraus. Schale fein, rauh, mattgrün, später gelbgrün. Besonnte zeigen Anflug bräunlicher Röthe, die meist nur Kreischen um Punkte bildet, oder fehlt. Punkte fein, zahlreich. Rost ziemlich häufig, stellenweise als zersprengter Ueberzug. Fleisch grünlich weiß, fein, in Nienburg ohne alle Körnchen ums Kernhaus, schmelzend, saftreich, von gezuckert weinartigem, etwas zimmtartig gewürztem, delicatem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne schwarzbraun, vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst lebhaft, pyramidal, trägt früh und reich. Triebe lang, wenig gekniet, matt lederfarben, oft olive mäßig punktirt. Blatt fast flach, elliptisch oder langelliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich. Augen klein, wenig abstehend.

74) Kampervenus, ††!, den Winter durch. L. Str. Jahn III, Luc. XI, 1. b. Handb. II, S. 333. Soll identisch sein mit Chat brûlé der Franzosen. (Abb. Handb. II, S. 333, Nr. 155.)

Diese sehr schätzbare Kochbirne für den Winter, die bald nach Michaelis schon brauchbar ist und bis Ostern hält, trug schon in Nienburg unter den Winterkochbirnen am besten und ist in dem trocknen Jeinser Boden bisher die einzige, die auch da reich trägt. Sie giebt geschmoort ein sich roth kochendes, ohne Zuthaten sehr schmackhaftes Gericht und kann nicht zu viel angepflanzt werden, da frisch zu kochende Birnen die getrockneten etwas überflüssig machen. Fault gar nicht leicht und kann schon Michaelis gebrochen werden.

Form nach Diel veränderlich, so daß große Früchte sich bald

Digitized by Google

der Kreiselform nähern, bald ein eiförmiges Ansehen gewinnen, während kleinere mehr kegelförmig sind. In Jeinsen war die Form meist eiförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch bei allen ziemlich in der Mitte, am Kelche etwas abgestumpft, bei kreiselförmigen um den Kelch flachrund gewölbt; nach dem Stiele etwas abgestumpfte Kegelspitze. Nach Diel messen Breite und Höhe $3^1/_4$" (79 Mm.). Kelch langgespitzt, offen, in geräumiger, ziemlich tiefer Senkung, mit einigen Beulen, die am schön geformten Bauche wenig bemerklich sind. Stiel stark, an der Basis etwas fleischig, sanft gekrümmt, wie eingesteckt. Schale glatt, geschmeidig werdend, hellgrün, später citronengelb. Sonnenseite meist nur auf kleiner Stelle mit erdartigem, in der Zeitigung schönem Rost verwaschen, beschattete ohne Röthe. Punkte zahlreich fein, fein grün umringelt, im Rost graue Stippchen. Anflüge von Rost nicht häufig, doch fast immer Ueberzug um den Kelch. (In Meiningen überzogen sie sich ganz mit Rost.) Fleisch gelblich weiß, abknackend, saftvoll, Geschmack süß weinsäuerlich. Kernhaus geschlossen oder hat flache hohle Achse; Kerne lang und spitz, theils vollkommen. Baum wird groß, macht kugelförmige Krone und trägt reiche Triebe, nach oben fein wollig, röthlich braun oder mehr olive, reich punktirt. Blatt eiförmig, fast flach, fein oder kaum gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso oder elliptisch. Augen konisch, am größeren Theile des Triebes anliegend.

75) Kathelenbirne, ††, Oct. Nov., 6 Wochen. L. Str. Jahn IV, Luc. X, 1. b. Handb. Supplem. Birnen S. 105. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 723.)

In der Rheingegend viel gebaut, wurde von Herrn Lehrer Breuer zu D'horn mir sehr empfohlen und hat namentlich für trocknen Boden vielen Werth. Der rasch wachsende und bald sehr große Probezweig im Jeinser Pfarrgarten vor dem Orte (ganz freie Lage) trug bald und recht reich. Gekocht und geschmoort gab sie ein sehr schmackhaftes Gericht und ersetzt als Herbstkochbirne in trocknem Boden wohl am besten die gleichzeitig reifende Zimmtfarbige Schmalzbirne, deren Baum in Jeinsen zu grindig wurde und in trocknen Boden nicht gehört.

Form ist die der Pommeranzenbirnen und Bergamotten, 2" (49 Mm.) breit und hoch. Bauch nur etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft, nach dem Stiele nur schwache Einbiegungen, oder sie wölbt sich mit flach erhobenen Linien zu und macht kurze, dicke, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch kurzgespitzt, oft ohne Ausschnitte, offen in enger, flacher, fast ebener Senkung, selten umgeben mit einigen flachkantigen Erhöhungen, die dann zum Bauche laufen, der gewöhnlich schön rund ist. Stiel holzig, meist nicht zur Seite gebogen, sitzt wenig vertieft oder wie eingesteckt. Schale glatt, matt grasgrün, später ziemlich gelb. Sonnen-

Digitized by Google

seite mit matter bräunlicher, später freundlicher Röthe verwaschen, beschattete ohne Röthe. Punkte zahlreich, fein, erscheinen in der Röthe als feine graue Stippchen, sind in der Grundfarbe dunkler grün umringelt. Rost wenig da, um den Kelch etwas Ueberzug von Rost. Fleisch gelblich weiß, ums Kernhaus nur feinkörnig, saftreich mürbe, von etwas gewürztem merklichem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne vollkommen, spitzeiförmig. Baum wird groß und trägt früh und reich. Triebe wenig gekniet, olive, etwas ins Bräunliche spielend, zahlreich punktirt. Blatt zeigt noch Spuren von Wolle, oval, fast ganzrandig. Blatt der Fruchtaugen rinnig, elliptisch, Augen bauchig, konisch, abstehend.

76) Katzenkopf, Großer, ††, Kochbirne für den Winter bis Juni. L. Jahn III, Luc. XII, 2. b. Handb. II, S. 525. (Abb. Handb. II, S. 525, Nr. 251.)

Nach allen in meiner Gegend gemachten Erfahrungen trägt diese, an sich sehr werthvolle Frucht, wenigstens in Norddeutschland nur in recht feuchtem Boden. Gewiß ist diese schon lange besonders empfohlene Sorte auch im Hannoverschen früher viel angepflanzt worden, so weit ich aber im Hannoverschen kam, habe ich nur einen einzigen Baum dieser Sorte gefunden, der reich trug und in Lüneburg in einem an den immer voll Wasser stehenden Stadtgraben angrenzenden Garten stand, dessen Wasserspiegel oft nur 1 Fuß tiefer stand als das Erdreich des Gartens. Großen gesunden Probezweig hatte ich schon in Sulingen, erhielt aber, nach meinen Bemerkungen von ihm nur 1837 3 zu unvollkommen gebliebene Früchte, welche nur die Aechtheit der Sorte verbürgten. In Nienburg hatte ich 14 Jahre lang einen großen Probezweig und erhielt von ihm nur 1843 eine einzige Frucht, habe auch notirt, daß besonders bei dieser Sorte junge, einen Ansatz versprechende Früchte immer wurmstichig würden. Auch in Jeinsen habe ich 25 Jahre lang einen gesunden großen Probezweig gehabt, der in der ganzen Zeit nur 2 zu klein gebliebene Früchte trug. Ein junger ausgepflanzter Hochstamm bei Herrn Oekonom Petrosilius, der schon hätte tragen können und blühte, trug auch nicht. In Süddeutschland wird die Sorte tragbarer sein und wird geschätzt, trug auch bei Diel reich.

Form dickbauchig, kreiselförmig, vom Hochstamme $3\frac{1}{2}$" (85 Mm.) breit und hoch, oft etwas niedriger. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt, nach dem Stiele nimmt der stark erhobene Bauch schnell ab und endet mit abgestumpfter Kreiselspitze. Kelch kurzgespitzt, offen oder halboffen in ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rande man flache Erhabenheiten bemerkt, und auch über den Bauch laufen einzelne flache Erhabenheiten hin. Stiel stark, holzig, sitzt meistens zwischen Fleischbeulen ziemlich vertieft. Schale matt hellgrün, später hellcitronengelb. Sonnenseite ist mit

Digitized by Google

düsterem, später hellerem braunem Roth verwaschen. Punkte sehr zahlreich, fein, hellgrau, um die Kelchwölbung findet sich etwas Rost. Fleisch mattweiß, saftvoll, ums Kernhaus steinigt von etwas herbem, süßsäuerlichem Muskatellergeschmack. Kernhaus hohlachsig, Kerne groß, länglich mit kleinem Höcker am Kopfe, oft taub. Baum belaubt sich etwas düster, wächst in der Jugend stark, macht breitgewölbte Krone, wird nur mittelgroß, nach Diel ungemein fruchtbar. Triebe etwas gekniet, mit Wolle bekleidet, röthlich lederfarben, an der Sonnenseite matt roth überlaufen, zahlreich, aber matt punktirt. Blatt breit, elliptisch mit langer Spitze; wollig, nur nach der Spitze hin gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiovál, fast ganzrandig. Augen groß, bauchig, konisch, anliegend.

77) Köstliche von Charneu, **†, Oct. L. Jahn II, Luc. III, 1. a. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handbuch II, S. 105. (Abb. Handb. II, S. 105, Nr. 41.)

Diese, in dem Dorfe Charneu, Prov. Lüttich, aufgefundene Frucht beweist es schlagend, wie viel hinsichtlich der Güte einer Frucht auf den Boden ankommt, in welchen man sie pflanzt, und ist sie deshalb wohl in Belgien weniger in Ruf gekommen. In Bardowieck sah ich die Frucht von der Sorte nur erst einmal, pflanzte aber in Sulingen neben angefertigtem Probezweige gleich eine Pyramide, die bald trug und durch ganz schmelzendes sehr süßes Fleisch eine wirklich köstliche Frucht war, welche auch meine beiden nächsten Nachfolger in Sulingen für die beste Frucht unter allen erklärten. In Nienburg hatte ich schöne, oft tragende Pyramide; die Früchte waren auch da noch sehr gut, aber weder so groß, noch so überfließend von Saft und gleich delicat, als in Sulingen. Um so mehr pflanzte ich in Jeinsen, wo ich von dem guten Boden viel erwartete, gleich im Garten beim Hause einen kräftigen Hochstamm, der erst gut wuchs, bald aber die Bleichsucht bekam und ohne zu tragen abstarb. Zwei ziemlich große Probezweige hatte ich in Jeinsen wohl 20 Jahre lang, sie trugen oft, aber die Früchte waren sehr klein, nur halb schmelzend, mäßig saftvoll und waren höchstens für die Küche gut. Ein bei Herrn Oekonom Petrosilius 1854 gepflanzter Hochstamm wuchs gut, trug nie voll, und er erklärte immer, daß die Frucht wenig Werth habe. Dagegen steht in einem Garten der Domäne Calenberg, der unmittelbar an der Leine liegt, ein Baum, von dem ich Früchte erhielt, die etwa eben so gut waren, als die Nienburger. Wer trocknen Boden hat, pflanze sie also nicht, und ist es völlig unrichtig, wenn ich in ein paar Katalogen las, daß die Sorte trocknen, nahrhaften Boden verlange.

Form nach dem Boden etwas veränderlich, nach Diel meist stark bauchig, kegelförmig, in Sulingen waren die Früchte ziemlich regelmäßig, schön birnförmig, oft etwas zur Eiform neigend, von Pyramide

Digitized by Google

$2^{3}/_{4}$" (66 Mm.) breit, $3^{3}/_{4}$" (91 Mm.) hoch, häufig noch größer. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und mäßig abstumpft, nach dem Stiele schöne, mitunter auch nur geringe Einbiegungen und dicke, abgestumpfte Kegelspitze. Kelch kurzgespitzt, offen, sitzt in ziemlich tiefer Senkung, aus der rippenartige Erhabenheiten entspringen, die nur sanft über die Frucht laufen. Stiel holzig, sanft gebogen, sitzt meistens etwas vertieft, etwas unterhalb und seitwärts der wulstig sich aufwerfenden Spitze der höheren Seite der Frucht. Schale etwas geschmeidig werdend, hellgrün, später citronengelb, besonnte sind etwas hellroth angelaufen, und die Röthe hat oft etwas Streifiges. Punkte zahlreich fein, doch sehr bemerklich, bräunlich mit grünem Schiller umgeben. Fleisch weiß, fein, sehr saftvoll, ganz schmelzend, von delicatem, fein weinartigem, recht süßem Geschmacke. Kernhaus hat nur schmale, oder keine hohle Achse; Kerne lang, spitz, oft unvollkommen. Baum wächst lebhaft, schön pyramidal und wird in passendem Boden früh und sehr fruchtbar. Triebe nach oben fein wollig, lederfarben, bräunlich überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen langeiförmig; Augen klein, herzförmig, abstehend, auf fast wulstigen Trägern.

78) Kuhfuß, ††, Anf. Spt. 4 W. L. Str. Jahn IV, Luc. VIII, 2. a. Handb. II, S. 233. Synon.: Ukermärker Pfundbirne, Westphälische Glockenbirne, Weddelbirne, im Hannover'schen überall Kuhfußbirne genannt, auch wohl Bunkertien (Hildesheim) in Verwechslung mit der Sommer-Bonchrétien. (Abb. Handb. II, S. 233, Nr. 105.)

Ist zum Kochen, Schmooren und Trocknen, wohl auch zu Birnenmus, eine unvergleichlich gute Frucht, die noch das große Verdienst hat, daß sie in allerlei Boden paßt und auch in trocknem Boden viele und gute Früchte liefert, auch im Pfarrgarten zu Jeinsen und in dem ebenso hoch liegenden Garten des nächsten Nachbars stehen 2 große Stämme, die, so oft es Birnen giebt, voll tragen. Der Baum wird eichengroß, will oft erst 16—18 Jahre wachsen, ehe er trägt, holt dann aber doppelt nach und trägt malterweise. Wird etwas früh gebrochen, so kann man die Früchte den ganzen September hindurch nützen. Auch die in Jeinsen erwachsenen Früchte hatten nichts Körniges oder gar Steiniges im Fleische. Die Frucht kocht sich schön roth und wurde in Hannover auf dem Markte immer ganz besonders gesucht.

Form zu einer dickbauchigen Kreiselform neigend, mit aufgesetzter kurzer abgestumpfter Spitze, durch vordrängende Beulen oft etwas unförmlich, vom Hochstamme 3" (73 Mm.) breit und hoch, oft etwas höher als breit. Bauch in der Mitte, seltener etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt, oft auch stumpf nach dem Kelche etwas zuspitzt, nach dem Stiele oft erst ziemlich weit

Digitized by Google

hinauf rasche Einbiegungen und dicke, kurze, etwas abgestumpfte Spitze. Kelch offen, meist fehlerhaft, aufliegend, in enger, nicht tiefer Senkung, aus der breite, einzeln und stellenweise stark vordrängende Beulen sich über die Frucht hinziehen und die Hälften ungleich machen. Stiel stark, holzig, wie eingesteckt, oder flachvertieft zwischen Beulen. Schale glatt, mattgrün, in der rechten Zeitigung grüngelb, in der Ueberreife gelb. Recht besonnte haben unansehnliche, braunrothe, etwas streifige, später freundlicher werdende Backe, meist fehlt alle Röthe. Punkte zahlreich, in der Röthe weißgrau. Rostanflüge oft ziemlich häufig, bilden um den Kelch meist etwas Ueberzug. Fleisch mattweiß, nur scheinbar etwas körnig, ziemlich fein, mäßig saftreich, mürbe, in Ueberreife mehlig, von reinem, etwas fein zimmtartig gewürztem und wenig Säure zeigendem Zuckergeschmacke. Kernhaus nicht groß, stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen. Baum macht eine hochgewölbte Krone, wird sehr groß und alt. Triebe wenig gekniet, mit Blätteraugen besetzt, olivenfarbig, in Ledergelb spielend, ziemlich reich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, oft rundlich, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen herzförmig, fast anliegend.

79) Leckerbissen, Grashoff's, **†, Anf. Oct. Jahn VI, Luc. III, 1. b. Zw. für alle Formen. Handb. Supplement Birnen S. 67. (Abb. Handb. Supplem. Birnen Nr. 784.)

Erzogen von Herrn Kunstgärtner Grashoff in Magdeburg, wurde schon als identisch mit der Köstlichen von Charneu angesehen, ist es aber nicht, da sie in Jeinsen größere und bessere Früchte trug, als die Köstliche von Charneu. Sie trug auch in Jeinsen voll, paßt in trocknen Boden und kann in diesem in etwas die Köstliche von Charneu ersetzen.

Form birnförmig, oft etwas zur Eiform neigend, in Jeinsen hochstämmig, fast $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich mehr stumpf zuspitzt, als zurundet. Nach dem Stiele schöne Einbiegungen, erst mehr nach dem Stiele hin, und wenig, oder nicht abgestumpfte Spitze. Oft ist die Einbiegung nur auf einer Seite, während die andere erhobene Linien zeigt, und biegt die Spitze sich dann etwas über. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, offen, in enger mäßig tiefer Senkung mit Beulen, die flachkantig zum Bauche hinlaufen, wobei auch vordrängende Beulen die Hälften häufig ungleich machen und die Kelchfläche schräg steht. Stiel holzig, sitzt theils oben auf, von feinen Beulen umgeben, meist seitwärts und etwas unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Spitze der Frucht, und etwas zur Seite gebogen. Schale glatt, grasgrün, später gelblich grün, stark besonnte haben nicht weit verbreitete, braune, später freundliche Röthe, die einige Streifen zeigt. Punkte zahlreich, stark; Rost nicht häufig. Fleisch gelblich weiß, selbst in Jeinsen ums Kernhaus etwas fein körnig, fein

Digitized by Google

saftreich, schmelzend von recht süßem, durch genügende feine Säure gehobenem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne theils ziemlich vollkommen, lang, am Kopfe mit Knöpfchen, theils taub. Baum wächst gut, die Vegetation ist der der Köstlichen von Charneu sehr gleich.

80) Leckerbissen von Troyennes, **†, Oct. Jahn VI, Luc. III, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. Supplement Birnen S. 101. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 721.)

Ist nicht nur eine an sich sehr gute Tafelfrucht, sondern gewinnt an Werth dadurch, daß sie auch in trocknem Boden feinfleischig und ganz schmelzend wird. Der große Probezweig trug mehrmals gut, selbst in ungünstigen Jahren, und wenn auch bisher nicht oft und reich genug, so lag das wohl daran, daß der Probezweig, von einem südlich daneben stehenden Gebüsche ganz beschattet, eine ungünstige Lage hatte. Man darf vorerst genügende Fruchtbarkeit auch in trocknem Boden annehmen. Ist nicht zu eigen auf den Pflückepunkt.

Form gleicht der des Herzogs von Nemours, steht zwischen birnförmig und eiförmig; Größe vom Hochstamm $2\frac{1}{2}$" (61 Mm.) breit und 3" (73 Mm.) hoch, einzelne höher und mehr birnförmig. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich meist stumpf etwas zuspitzt und nur sehr wenig abstumpft, nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und wenig oder gar nicht abgestumpft. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, offen, in enger, flacher Senkung, mit feinkantigen Beulen umgeben, die feinkantig bis zum Bauche, oder noch über denselben hinaus hinlaufen. Stiel holzig, knospig, an der Basis fleischig, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit Fleischringeln halb aus der Frucht heraus. Schale grasgrün, später gelblich grün, glatt, ohne Röthe. Punkte zahlreich, grün umringelt, auf der Sonnenseite am stärksten, so daß die Frucht etwas gefleckt aussieht. Auch rauhe, feine Flecke von silbergrauem Roste kommen an der Sonnenseite vor. Rost sonst nicht häufig. Fleisch etwas grüngelblich weiß, nur ums Kernhaus feinkörnig, saftreich, schmelzend, von merklich gewürztem, etwas süßweinigem, erfrischendem Geschmacke. In besserem Boden wird der Geschmack nach Leroy's Angaben noch delicater sein. Kernhaus hat kurze hohle Achse, Kerne theils vollkommen, braun, mit gebogener Spitze und stumpfem Knöpfchen am Kopfe, theils taub. Baum wächst rasch, belaubt sich schön und bildet viel kurzes Fruchtholz. Triebe schwach gekniet, olive, schwach bräunlich überlaufen, zerstreut punktirt. Blatt fast flach, elliptisch oder langeiförmig, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen breitlanzettlich oder elliptisch. Augen dreieckig, etwas abstehend.

Digitized by Google

81) Liebesbirne, **†, gegen Ende Sept. L. Str. Jahn III, Luc. I, 2. b. Handb. II, S. 243. Synon.: Rothpunktirte Liebesbirne, Große müskirte Sommer-Russelet, Jargonelle. (Abb. Handb. II, S. 243, Nr. 110.)

Diese in Sulingen und Nienburg, auch in Herrenhausen sehr reich tragende, überhaupt als sehr reich tragend immer gepriesene Sorte hat wieder bewiesen, daß sie in ungeeignetem Boden auch eine gar nichts tragende sein kann. Starke Baumschulenstämme, Probezweige und eine Pyramide, die 1877 schon groß geworden war, trugen nichts, und bin ich nicht im Stande gewesen, seit 1854 in Jeinsen eine Frucht zu erzielen. Auch Synonyme trugen nichts. Auch ein Hauswirth in Jeinsen, dem ich schon früh einen Baum gegeben hatte, klagte später, daß der schon große Baum nichts trage. Diel hebt ausdrücklich hervor, daß der Baum, um voll zu tragen, trocknen Boden verlange, aber ich habe nach meinen Anmerkungen in dem feuchten Sulingen wiederholt von Probezweigen, die sehr voll gesessen hätten, sehr gute Früchte gehabt, im trocknen Jeinsen nichts. Erfordert also wenigstens genügend feuchten Boden. Wegen guter Brauchbarkeit und sehr reicher Tragbarkeit ist sie für die Wirthschaft eine wichtige Sorte. Muß auch guten Birnenhonig geben.

Form steht meist zwischen Birnform und Kreiselform, 2" (49 Mm.) breit, nicht ganz $2^1/_2$" (60 Mm.) lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich häufig stumpf etwas zuspitzt. Nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und etwas abgestumpfte Kegelspitze. Kelch langgespitzt, unregelmäßig und verschoben, sitzt flach vertieft zwischen Beulen und Fleischperlen, welche sich über die Kelchwölbung etwas erheben. Stiel stark, an der Basis etwas fleischig, sitzt zwischen flachen Beulen oben auf. Schale glatt, gelblich, hellgrün, später citronengelb. Sonnenseite mit erdartigem Roth leicht verwaschen, oder das Roth erscheint wie flammenartig. Beschattete ohne Röthe. Punkte sehr zahlreich, im Roth hellgrau und mit rothen Kreischen umgeben, die in matter Röthe am sichtbarsten hervortreten. Fleisch gelblich weiß, etwas abknackend, saftvoll, ums Kernhaus stärker körnig, von sehr süßem, etwas parfümirtem Zuckergeschmacke. Kernhaus klein, oft hohlachsig, Kerne noch schwärzlich weiß. Baum wächst sehr stark, pyramidal. Triebe stark, fein wollig, röthlich dunkelbraun, zahlreich punktirt. Blatt klein, elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft etwas herzförmig; Augen stark, herzförmig, anliegend.

82) Lieblingsbirne, Clupp's, (Clupp's Favourite), **†, $^1/_2$ Aug., oft Ende August. Jahn IV, Luc. I, 1. b. Handb. Supplem. Birnen S. 5. Zw. für alle Formen. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 673.)

Amerikanische Sorte neuesten Ursprungs, die wegen früher Reifezeit und Güte des Geschmacks allgemeine Anpflanzung verdient, und

Digitized by Google

am besten die auf den Pflückepunkt so eigene Sparbirne ersetzt. Zwei erst in letzter Zeit angefertigte Probezweige trugen auch in Jeinsen schon mehrmals sehr gute Früchte, so daß man annehmen darf, daß die Sorte sich auch sehr für trocknen Boden eignet. Wird bereits allgemeiner sehr gelobt.

Form birnförmig, vom Hochstamme $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, und 3—$3\frac{1}{4}$" (73—85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet oder stumpf zuspitzt und wenig abstumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und starke, wenig abgestumpfte Kegelspitze. Kelch stark, rinnig, offen oder halb offen mit fleischiger Basis der Ausschnitte, in enger flacher Senkung, aus der deutliche Kanten zum Bauche laufen. Stiel holzig, fast gerade, sitzt wie eingesteckt oder flach vertieft etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht. Schale hellgrün, später gelb. Sonnenseite mit bräunlichen, langabgesetzten Streifen reich gezeichnet und zwischen diesen matter roth überlaufen, meist nur roth punktirt. Je nach Besonnung bleiben die Streifen auch wohl undeutlich und die Röthe erscheint wie marmorirt. Punkte zahlreich, fein, erscheinen als starke grüne Schalentupfen. Rost nur etwas um Kelch und Stiel. Fleisch gelblich weiß, fein, saftreich, selbst in Jeinsen ohne Körnchen ganz schmelzend, von merklich gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat hohle Achse, bei Früchten vom Zwergbaume, bei Früchten vom Hochstamme war die hohle Achse mit Fleisch ausgefüllt; Kerne eiförmig, theils noch halb weiß. Baum wächst sehr lebhaft und belaubt sich sehr schön. Triebe stark, oft hörnerartig gebogen, violett, dunkelbraunroth, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt groß, fast flach, unten oval, mehr oben elliptisch, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen konisch, spitz, schwarzgeschuppt, etwas abstehend.

83) Madam Verté, **†, Januar. Jahn IV, Luc. V, 1. b. Gedeiht auf Quitte, Zw. für alle Formen. Handb. Supplem. Birnen S. 167. Nicht zu verwechseln mit Diel's Brüsseler grüne Madam. (Abb. Handb. Supplem. Birnen Nr. 754.)

Erst in neuester Zeit bekannter geworden. Ist unter den Tafelbirnen, die erst Ende Dec. oder im Januar anfangen zu zeitigen, wohl die beste und darf man wohl bereits annehmen, daß die Sorte auch für trocknen Boden paßt. Ein mehr erstarkter Probezweig lieferte in Jeinsen im Garten beim Hause um 1870 schon zweimal schöne große, im Januar schmelzend werdende, im Fleische nicht merklicher körnige Früchte. Mindestens wird man zwergstämmig die Sorte auch in trocknem Boden anbauen können. Früchte vom Zwergbaume aus Braunschweig waren noch besser.

Form zwischen birnförmig und konisch, oft auch etwas zur Eiform neigend. Vom Hochstamme $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.)

Digitized by Google

hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und nur etwas abstumpft; nach dem Stiele meistens keine Einbiegungen und kaum abgestumpfte, meist halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch kurzgespitzt, flachrinnig, offen, in enger, flacher Senkung, mit Falten und flachrinnigen Beulen, die flach bis zum Bauche laufen. Stiel holzig, gerade, nach dem Ende verdickt, sitzt wie eingesteckt, häufig etwas zur Seite der Spitze der Frucht, oder geht mit Ringeln halb aus der Frucht heraus. Schale fein rauh, unansehnlich grasgrün, später gelb. Sonnenseite zeigt häufig leichten Anflug brauner Röthe. Punkte durch den Rost etwas verdeckt. Feiner Rost überzieht in Figuren oder zersprengt selbst als Ueberzug oft die ganze Frucht. Fleisch gelblich weiß, gewürzreich riechend, ums Kernhaus nur fein körnig, saftreich, schmelzend, von fast zimmtartig gewürztem, süßem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmacke. Kernhaus hohlachsig, Kerne schwarzbraun, lang eiförmig, am Kopfe mit flachem Knöpfchen. Baum wächst kräftig, pyramidal, wird früh fruchtbar. Triebe wenig gekniet, olive, in Ledergelb spielend, kaum punktirt. Blatt flachrinnig, elliptisch oder fast lanzettlich, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, oft oval, gerändelt. Augen breit, stehend.

84) Madame Treyve, **†, Ende Sept., L. Jahn IV, Luc. I, 1. b. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. VII, S. 339. Synon.: Andenken an Madame Treyve. (Abb. Handb. VII, S. 339, Nr. 544.)

Wie diese Sorte überhaupt eine sehr werthvolle Tafelbirne ist, so gehört sie für trocknen Boden zu den allerbesten. Ein Probezweig und eine noch junge Pyramide trugen bereits oft, der Probezweig sehr voll und immer, auch in trocknen Jahren, große, ganz feinfleischige, schmelzende und delicate Früchte, welche in Süßigkeit der Köstlichen von Charneu nahe kommen und sie in trocknem Boden ersetzen können.

Form zwischen Birnform und Kegelform, im trocknen Jeinser Boden manche etwas kugelig, hochstämmig $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, die hochgebauten $3^1/_4$" (79 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich zurundet und wenig abstumpft, häufig mit schief stehender Fläche, oder auch flachrund wölbt. Nach dem Stiele, ohne merkliche Einbiegungen dicke, etwas abgestumpfte, in trocknem Boden auch wohl halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch, wenn Ausschnitte vorhanden, in die Höhe stehend, offen, in flacher Senkung mit breiten Beulen, die einzeln breit vordrängend über die Frucht hinlaufen und die Breitendurchmesser häufig ungleich machen. Stiel gerade, holzig, an der Basis etwas fleischig, steht meist seitwärts und unterhalb der sich aufwerfenden Spitze der Frucht. Schale gelblich grün, später etwas hellgelb, rechtzeitig gebrochen grünlich gelb, mit dunklen grünen Stellen oder Tupfen um die zahlreichen

Digitized by Google

Punkte. Von Röthe nur Anflug, die oft nur in rothen Kreischen um manche Punkte besteht. Rost in Jeinsen nur wenig. Geruch gewürzt. Fleisch fein, sehr saftreich, schmelzend, von fast süßweinigem, delicatem Geschmack. Kernhaus hohlachsig, Kerne ziemlich zahlreich, meist vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst kräftig, pyramidal, trägt früh und reich. Triebe etwas gekniet, olive, in Ledergelb spielend, oft leicht braunroth überlaufen, etwas zerstreut mit matten, starken Punkten gezeichnet. Blatt flach, elliptisch oder breitelliptisch, oft breitlanzettlich, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen kleiner als am Triebe, elliptisch; Augen, etwas dreieckig, theils abstehend, theils fast anliegend.

35) Magdalene, Grüne und Gestreifte, **†, Ende Juli, Anf. Aug. Jahn III, Luc. I, 1. a. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 29. Synon.: Carmeliter Citronenbirne. (Abb. Handb. II, S. 29, Nr. 3.)

Ist unter den frühesten Tafelbirnen wohl die beste, wenngleich ich in meiner Gegend den Geschmack meist etwas zu säuerlich fand, was südlicher nicht der Fall ist. Die Sorte trägt reich. Eine Spielart von ihr ist die gestreifte Magdalene, die an Frucht und Holze schön bandartig gestreift ist. Eine Pyramide der Gestreiften Magdalene hatte ich in Jeinsen; sie trug nicht nur reich, sondern ich fand den Geschmack derselben auch wenig säuerlich und angenehmer, so daß es vorzuziehen sein möchte, in trocknem Boden die Gestreifte Magdalene zu pflanzen, zumal die Frucht viel schöner ist. Es folgt hier nur die Beschreibung der Grünen Magdalene. Nach Jahn erfordert der gegen Frost empfindliche Baum geschützten Stand, was Diel nicht sagt, und fand ich die Sorte nicht weichlicher gegen Frost.

Form veränderlich, theils zur Eiform neigend, theils mehr birnförmig, 2" (49 Mm.) breit bis $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch bei nicht hoch gebauten Exemplaren in der Mitte und wölbt sich um den Kelch plattrund. Nach dem Stiele keine Einbiegung und dicke abgestumpfte Spitze; höher gebaute haben Einbiegungen nach dem Stiele. Kelch geschlossen, sitzt flach vertieft zwischen Falten; über die Frucht laufen Erhabenheiten nicht hin. Stiel ziemlich stark, sitzt wie eingesteckt, oder nur wenig vertieft. Schale schön hellgrün, in der rechten Zeitigung gelblich grün. Besonnte haben oft einen röthlichen Anflug, meist fehlt Röthe, oder besteht in rothem Kreischen um Punkte. Punkte sehr fein. Rost wenig, meist nur etwas um den Stiel. Fleisch riecht gewürzt gelblich, oft grünlich weiß, saftreich, schmelzend, nach Diel von erhabenem, fein säuerlichem, zuckerartigem Muskatellergeschmacke. Kernhaus stark hohlachsig, Kerne meist unvollkommen. Baum wächst rasch, trägt früh und reichlich. Triebe schlank, grünlich rothbraun, oft dunkelviolett roth, zahlreich, doch fein punktirt. Blatt

Digitized by Google

elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen langeioval. Augen herzförmig, liegen an.

86) Maibirne, De Jonghe's, (Bezi Mai), ††, südlicher *††, für Küche sehr gut von Nov.—Mai. Jahn VI, Luc. XI (V), 2 (1). b. Handb. Supplement Birnen S. 183. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 762.)

Diese neuerlichst erst von Herrn de Jonghe in Brüssel erzogene Sorte wird in Belgien gerühmt als erst im Mai reifende delicate Tafelbirne, blieb indeß selbst in Villa Monrépos bei Geisenheim nur sehr werthvolle, fast nie faulende Kochbirne, war dies aber auch in Jeinsen, wo ein recht großer Probezweig schon oft und voll trug. Die Früchte, welche im October noch wachsen und deshalb bis Ende October sitzen müssen, erlangten ansehnliche Größe. Geschmoort und gekocht gab diese Frucht ohne Zuthaten ein sich roth kochendes, sehr schmackhaftes Gericht. Die Frucht hängt in Stürmen im October fest am Zweige, indeß, da sie bis Ende October sitzen muß, muß man ihr in Gärten einen geschützten Stand geben. Ist auch für trocknen Boden sehr brauchbar und darin ganz feinfleischig.

Form dickbauchig, kreiselförmig, um den Kelch sich flachrund wölbend, oder nach dem Kelche stumpf zugespitzt, in welchem Falle der Bauch in der Mitte sitzt. Meine Früchte vom Hochstamme 3—3¼" (73—79 Mm) breit, oft 3½—3¾" (83—91 Mm.) hoch, in ungünstigen Jahren kleiner. Nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und starke, halb oder ganz in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, fast offen, in enger, flacher Senkung, umgeben von Falten und rippigen Beulen, die sichtbar bis zum Bauche laufen. Stiel holzig, an der Basis etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit Beulen halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, hellgrün, erst spät gelb. Röthe fehlt; Rost ist nicht häufig. Punkte zerstreut fein. Fleisch in Jeinsen gelblich weiß, abknackend, erst gegen Juni mürbe, dann auch zum frischen Genuß ganz angenehm, fein, von Körnchen frei, von erfrischendem Zuckergeschmacke. Kernhaus bald stark, bald wenig hohlachsig, Kerne hellbraun, kurz, theils vollkommen, theils taub. Baum wächst rasch, wird früh fruchtbar. Triebe fast schlank, haben meist Blätteraugen, röthlich ledergelb, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch oder langeiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eilanzettlich oder lanzettlich, fast ganzrandig; Augen dickbauchig konisch, abstehend.

87) Margarethe, Kleine, **†!, ⅔ Aug. Jahn IV, Luc. II (I), 1. b. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen Handb. Supplement Birnen S. 9. (Abb. Handb. Supplem. Birnen Nr. 675.)

Wurde erzogen von Herrn André Leroy in Angers und nach seiner Großtochter benannt. Der Michaelis 1869 aufgesetzte Probezweig trug schon 1873 und 75 viele schöne Früchte, so daß die, auch

Digitized by Google

von Herrn Leroy gerühmte große Fruchtbarkeit sich auch in Jeinsen bewährte, und wenn er nicht später nochmals trug, so lag das nur daran, daß ich alle Pfropfreiser, die er irgend abgeben konnte, abschnitt, so daß der Zweig nun erst wieder wachsen mußte. Die Früchte entwickelten, selbst in dem trocknen Jeinser Boden, so viele Güte, daß man sie in diesem sehr wohl auch hochstämmig bauen kann. Sie trug auch schon in Bremen, gleichfalls in trocknem Boden, wiederholt gute Früchte. Herr Leroy bezeichnet die Sorte als die zu ihrer Reifezeit beste.

Form in Jeinsen bergamottförmig; in feuchterem Boden häufig zu abgestumpft konischer neigend, vom Hochstamme in Jeinsen fast $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und hoch. Bauch etwas mehr nach dem Kelche, oft auch in der Mitte, am Kelche ist sie stark abgestumpft; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einbiegungen, oft mit erhobenen Linien ab und ist noch stark abgestumpft. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, halb offen, in mäßig weiter und tiefer Senkung, mit Falten und Beulen umgeben, die flach zum Bauche laufen. Stiel dick, gewöhnlich gerade, sitzt etwas vertieft zwischen Beulen. Schale grün, später gelblich grün; stark besonnte matt braunroth gestreift und dazwischen fein roth punktirt. Punkte fein, in der Röthe feine gelbliche Stippchen. Rost in Jeinsen wenig, nach Leroy etwas mehr vorhanden. Fleisch gelblich, fein, selbst in Jeinsen sehr wenig körnig, schmelzend, von süßem, durch etwas angenehme Säure gehobenem, delicatem Geschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne theils taub, theils vollkommen, spitz eiförmig. Baum wächst lebhaft, trägt früh und reich. Triebe nach oben fein wollig, ledergelb, schwach röthlich überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt etwas rinnig, elliptisch, sehr seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso. Augen bauchig, konisch, etwas abstehend.

88) Marie Louise, **†!, Anf. Nov. L. Jahn III, Luc. III, 1. a. Zw. für alle Formen. Gedeiht auf Quitte nicht. Handb. II, S. 141. Synon.: v. Humboldt's Butterbirne. (Abb. Lucas, beste Tafelbirnen Nr. 43.)

Gehört wieder zu den allerbesten Früchten und paßt auch für trocknen Boden sehr, da in Jeinsen eine Pyramide und ein Probezweig oft trugen und delicate, fehlerfreie Früchte lieferten. Viel hatte die Sorte falsch erhalten und so auch ich. Ich lernte sie zuerst durch ein von v. Mons unbenannt erhaltenes Reis kennen, und benannte sie v. Humboldt's Butterbirne (Anleitung von 1853), nachher fand sich die Identität mit Marie Louise. Sollte in keinem Garten fehlen.

Form etwas veränderlich, zuweilen dickbauchig, kegelförmig, meist mehr birnförmig oder auch flaschenförmig, etwas gebogen, vom Hochstamme $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, stark $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch; 1877

Digitized by Google

hatte ich sie von unbeschnittener Pyramide merklich größer. Bauch stark nach dem Kelche hin, nimmt nach dem Kelche stumpf spitz ab, oder rundet um den Kelch sich zu und ist abgestumpft, häufig mit schräg stehender Fläche. Nach dem Stiele bald nur schwache, bald stärkere Einbiegungen, häufig nur auf der einen Seite und endigt mit starker, bald etwas abgestumpfter, bald fast in den Stiel auslaufender, etwas gebogener Spitze. Kelch offen, in enger, flacher Senkung, mit flachen, oder stärkeren Erhabenheiten umgeben, die zum Bauche hinlaufen. Die Frucht hat überhaupt etwas Beuliges. Stiel holzig, häufig stark zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit Fleischwulsten halb aus der Frucht heraus. Schale etwas gelblich grün, später fast gelb. Röthe fehlt meist ganz, oder ist unbedeutend. Rost bald wenig da, bald mehr, und bildet selbst stellenweise Ueberzüge, und häuft sich mehr um Kelch und Stiel. Punkte bei dem Roste meist wenig bemerklich, rostfarben. Fleisch gelblich weiß, sehr fein, ganz schmelzend, von süßem, fein weinigem, gewürztem, delicatem Geschmacke. Kernhaus nur etwas hohlachsig; Kerne häufig unvollkommen. Baum wächst gemäßigt, wird nicht stark, macht etwas verworrene, sich gern hängende Zweige. Triebe etwas fein, häufig etwas gebogen, olive, röthlich braun überlaufen, fein punktirt. Blatt länglich eiförmig, stumpf gesägt oder ganzrandig, dunkelgrün und mattglänzend, lederartig steif. Blatt der Fruchtaugen lang eioval. Augen bauchig, konisch, anliegend oder stehend.

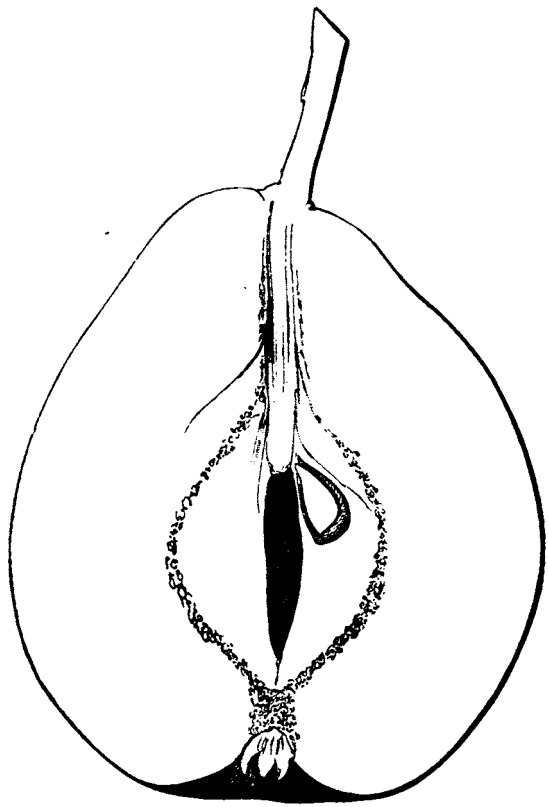
89) Melonenbirne, Hellmann's, **†, Oct., selten nach Nov. Jahn III, Luc. IV (VI), 1. a. Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 153. (Abb. s. umseitig.)

Ist in feuchtem Boden eine delicate Tafelfrucht; in Zeinsen trug sie zwar sehr fleißig, wurde aber bei irgend zu spätem Brechen innen mull, hatte etwas wenig Saft und war stark körnig im Fleische, so daß die Sorte für trocknen Boden nicht paßt. Ehe ich die Sorte näher kannte, fand ich auf einer Ausstellung in Hildesheim Früchte, die in einem im früheren Stadtgraben angelegten Garten gewachsen waren, von solcher Saftfülle und so delicatem Geschmacke, daß ich vorschlug, sie vorerst Hildesheimer Köstliche zu nennen, aber ein durch bezogenes Reis in Zeinsen davon angefertigter Probezweig lieferte bald und wiederholt Früchte, welche ganz die eben gedachten Fehler hatten und mit Hellmann's Melonenbirne identisch waren. — Ist auf den Pflückepunkt eigen, muß meist schon 8 Tage vor Michaelis oder noch früher gebrochen werden. Nach Jahn hat man sie oft noch im Nov.; in meiner Gegend hielt sie sich so lange nie.

Form oft ziemlich kugelförmig, andere mehr bergamottförmig, häufig aber auch höher als breit und zu abgestumpft konischer neigend, vom Hochstamme 3" (73 Mm.) breit und hoch, schöne konische Exemplare $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch fast in der Mitte, oder nur etwas

Digitized by Google

mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und stark abstumpft; nach dem Stiele geringe Einbiegung, meist nur auf einer Seite, oder sanft erhobene Linien und dicke abgestumpfte Spitze. Kelch kurzblättrig, halboffen, in meist enger, flacher Senkung, mit einigen Beulen, die am Bauche sich wenig bemerklich machen. Stiel stark, holzig, meist etwas vertieft und unterhalb etwas zur Seite der wulstig sich aufwerfenden Spitze der Frucht und dann zur Seite gebogen. Schale dunkelgrün, später hell citronengelb; Punkte zahlreich, theils fein, theils stärker; Rost wenig, häufiger um Stiel und Kelch.



Hellmann's Melonenbirne.

Fleisch gelblich weiß, saftreich, schmelzend, ums Kernhaus etwas körnig, von süßweinigem, schwach muskatellerartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus hat hohle Achse; Kerne meist vollkommen, stark, langeiförmig, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst stark, wird ziemlich groß, ist

Digitized by Google

sehr fruchtbar. Triebe etwas wollig, dunkel olive, fein punktirt. Blatt des Fruchtholzes länglich, eioval, oft etwas herzförmig, fein gezahnt.

90) Mundnetzbirne, Runde, **†, bei Diel Ende Aug., in Jeinsen 1/2 Spt. L. Str. Jahn III, Luc. II, 1. a. Gedeiht nicht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 45. Synon.: Sommerdechantsbirne, Sommer-Beurré blanc, oft Sommerbergamotte. (Abb. Lucas, beste Tafelbirnen Nr. 8.)

Gehört zu den sehr schätzbaren Früchten, die wirklich in jedem Boden gut fortkommen. Im Pfarrgarten zu Jeinsen fand ich einen großen Hochstamm davon vor, welcher bewies, daß die Sorte auch in trocknem Boden reich trägt und gute Früchte liefert. Diese waren zwar etwas weniger gewürzt, und nicht ganz so vorzüglich im Geschmacke, als ich sie in meinem früheren Wohnorte hatte, auch wenigstens etwas fein körnig im Fleische, doch noch immer werthvoll. Ist auch zum Kochen und Trocknen gut. Jahn merkt im Handbuche an, daß der Baum in kalten Wintern leichter erfriert, und habe er schon 2 Hochstämme durch kalte Winter verloren. Lucas und auch ich haben das nicht gefunden, obwohl ich schon mehrere harte Winter erlebte, und hat der Jeinser Baum, nebst ein paar auch schon alten in Schulenburg, ohne Zweifel schon den harten Winter von 1822/23 glücklich durchlebt. Es hat indeß das Thüringer Klima manches Eigenthümliche und gedeihen dort manche Sorten weniger, die anderweit gut fortkommen. Der Baum ist an seinem wolligen Blatte schon leicht kenntlich.

Form dickbauchig und etwas oder vollkommen kreiselförmig. Bauch sitzt jedoch nur wenig mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich kugelförmig wölbt und wenig abstumpft, häufig auch stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele wenigstens auf der einen Seite sanfte Einbiegung und kurze abgestumpfte Spitze. Größe vom Hochstamme 2 1/2" (60 Mm.) breit und hoch, auf der höheren Seite 1/4" (8 Mm.) höher. Kelch halb offen, in ziemlich tiefer Senkung mit Falten und Beulen, die sich oft stark über die Frucht hinziehen und oft die Rundung ungleich machen. Stiel stark, fleischig, sitzt oben auf oder etwas vertieft zwischen Beulen. Schale glatt, durch die Punkte fein rauh, blaß hellgrün, später gelblich grün. Röthe fehlt. Punkte stark, bräunlich; auch Rostfiguren und Flecke, und in manchen Jahren oft große Rostüberzüge finden sich. Fleisch ziemlich weiß, wohlriechend, fein, saftvoll, von erhabenem, feinem süßsäuerlichem Muscatellergeschmacke. Kernhaus geschlossen, enthält nur wenige vollkommene Kerne. Baum wächst stark, wird nur mittelgroß, ist früh und sehr fruchtbar, macht breitkugelförmige Krone, mit sich etwas hängenden Aesten. Triebe gekniet, bewollt, olivenfarbig, zahlreich und stark punktirt. Blatt langeiförmig, oft elliptisch, oben fein wollig, nur sehr seicht gezahnt oder gerändelt. Blatt der Fruchtaugen eioval, oft etwas herzförmig. Augen stark bauchig, kegelförmig, stark abstehend, auf stark wulstigen Trägern.

Digitized by Google

91) Olivier von Serres, **†, Febr., März. Jahn IV, Luc. VI, 1 (2). b. Gedeiht auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. Supplement Birnen S. 181. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 761.)

Von dieser, wegen später Reife schätzbaren Sorte hatte ich auf klein bleibendem Probezweige wiederholt Früchte, welche bewiesen, daß die Sorte auch in trocknem Boden gut trage; sie blieben aber abknackend und ohne Werth. In Braunschweig fand man sie, zwergstämmig erzogen, für die Tafel noch gut brauchbar; es sagt aber von ihr schon Herr Dr. Lucas in der Schrift „Die besten 100 Tafelbirnen", daß sie in Deutschland nur für recht warme Lagen passen werde, und muß sie am besten als Spalier an Wänden, in mehr feuchtem Boden erzogen werden.

Form meist bergamottförmig, oft jedoch auch etwas höher gebaut, zwischen Eiform und Kegelform stehend. Bei der ersten Form sitzt der Bauch in der Mitte, und nimmt die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab, an beiden Enden etwas abgestumpft. Bei höher gebauten macht sie nur erst hoch oben nach dem Stiele Einbiegungen. Früchte von Zwergstämmen werden oft über 3" (73 Mm.) breit und $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Kelch breitblättrig, bald dürr und schwarz, bald grün, von Farbe des Rostes, fast geschlossen, in ziemlich weiter und tiefer Senkung zwischen Beulen, die über den schönen runden Bauch nur flach hinlaufen. Stiel holzig, zwischen Beulen, in etwas tiefer Höhle. Schale mattgrün, später gelb, ohne Röthe. Punkte fein, bei dem Roste wenig bemerklich. Fuchsrother oder zimmtfarbiger Rost bald nur wie angesprengt, bald ist er um Kelch und Stiel stärker und bildet Ueberzüge. Fleisch gelblich weiß, ums Kernhaus etwas steinig, mäßig saftreich, halbschmelzend, von fein zimmtartig gewürztem, ziemlich süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke. (Aehnlich Leroy im Dictionnaire, während im Verger das Fleisch als fein, ganz schmelzend, überfließend von Saft, und der Geschmack als delicat gewürzter Zuckergeschmack bezeichnet wird.) Kernhaus hat feine hohle Achse, Kerne theils vollkommen, spitz eiförmig, mit flachem Knöpfchen. Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Triebe gekniet, oben wollig, olive, in Braunroth spielend, wenig punktirt. Blatt elliptisch, oft oval, scharf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso. Augen konisch, abstehend.

92) Philipp Goes, **†, Oct., soll bis Dec. halten. Jahn III, Luc. IV, 1. a. Gedeiht gut auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. V, S. 329. Synon.: Baronin von Mello. (Abb. Handb. V, S. 329, Nr. 419.)

Von dieser, in Trier mit unter die allgemeiner zu verbreitenden Früchte aufgenommenen Sorte habe ich, unter dem Synonym Baronne de Mello, etwa 18 Jahre lang eine große gesunde Pyramide ge-

Digitized by Google

habt, die oft blühte, aber nur einmal zwei etwas unvollkommene Früchte trug, die zu früh abfielen und nur die Aechtheit der Sorte darthaten. Verlangt also, um tragbar zu werden, feuchteren Boden.

Form steht zwischen Kreiselform und Birnform, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flachrund wölbt und ziemlich stark abstumpft. Nach dem Stiele keine oder schwache Einbiegungen und meist mit Wulsten halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch kurzblättrig, offen, flach vertieft, mit einigen Beulen umgeben, die einzeln und flach über den Bauch hingehen, ohne die Rundung viel zu verderben. Stiel meist stark, an der Basis fleischig; geht mit Wulsten meist halb oder ganz aus der Frucht heraus. Schale grüngelb, fast ringsum etwas düster bräunlich berostet. Punkte zahlreich, in dem Roste graue Stippchen. Rost oft wie zersprengt, um den Kelch etwas Ueberzug. Fleisch gelblich weiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, halbschmelzend, von sehr angenehmem, gewürztem Zuckergeschmacke. Nach Leroy ist das Fleisch halbfein, halbschmelzend, ums Kernhaus etwas steinig, sehr saftreich, von fein müskirtem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus schwach hohlachsig, Kerne vollkommen. Baum wächst nach Leroy stark, giebt schöne Pyramide und trägt reich. Triebe gelblichgrün, dunkelbraun überlaufen, matt punktirt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, am Triebe oval oder elliptisch, fein gezahnt. Augen stark, unten anliegend.

93) Poiteau, Neue, **†, Oct., Nov. Jahn III, Luc. III, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. V, S. 105. (Abb. Handb. V, S. 105, Nr. 303.)

Auch diese delicate Tafelfrucht gehört zu denen, die man selbst in trocknem Boden pflanzen kann. Probezweige im Jeinser Pfarrgarten beim Hause und an einem im Garten vor dem Orte stehenden Baume trugen ziemlich oft und brachten sehr gute Früchte, die ich mehrmals selbst von jungen Baumschulenstämmen bekam.

Form meistens birnförmig, zuweilen oval, dann wieder einer Winter-Dechantsbirne ähnlich, etwas eiförmig. Früchte vom Hochstamme in Jeinsen waren $2^3/_4$" (66 Mm.) breit, 4" (97 Mm.) hoch. Bauch zuweilen fast in der Mitte, allermeist etwas mehr nach dem Kelche hin, an dem die Frucht sich wenig abstumpft. Nach dem Stielet Einbiegungen, oft nur auf einer Seite und starke, häufig etwas übergebogene, abgestumpfte Spitze. Kelch kurzgespitzt, offen in die Höhe stehend, in flacher, durch einige Fleischperlen und Beulen unebener Senkung, die unregelmäßig bis zum Bauche, oder noch weiter laufen, wie die Frucht überhaupt etwas beulig ist. Stiel an der Basis etwas fleischig, sitzt oben auf, oder flach vertieft zwischen Beulen. Schale hell grasgrün, später wenig gelber, Röthe fehlt. Rostige Punkte zahlreich, häufig durch den Rost etwas verdeckt. Rost, je nach

Digitized by Google

Jahren und Boden weniger oder mehr vorhanden, kommt zersprengt, in Figuren oder stellenweisen Ueberzügen vor. Fleisch grünlich gelb, sehr fein, ums Kernhaus kaum fein körnig, saftreich, schmelzend, von delicatem, bergamottartig süßem Geschmacke, dem der St. Germain etwas ähnlich. Kernhaus ohne hohle Achse, Kerne meist taub. Baum wächst rasch, schön pyramidal, wird reich fruchtbar. Triebe etwas gekniet, olivenfarbig, mäßig punktirt. Blatt rinnig, oft etwas wellig gebogen, oval, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen etwas dreieckig, spitz, etwas abstehend.

94) Pomeranzenbirne, Müskirte, *††, Anf. Sept. Jahn III, Luc. II, 2. a. L. Str. Handb. II, S. 49. (Abb. Handb. II, S. 49, Nr. 13.)

Bei dieser Frucht zeigte es sich abermals, welchen großen Einfluß der Boden auf Güte und Tragbarkeit einer Sorte hat. In Sulingen trug sie reich, ich habe aber mit notirt, daß der Geschmack meist wenig ein müskirtes Gewürz gehabt habe und etwas fade, sonst für den Haushalt gut gewesen sei. In Nienburg hatte ich wieder viele Früchte, die so angenehm müskirt gewürzt waren, daß Herr Major Kirchhoff auf der Domäne Schäferhof sich einen Baum als Tafelbirne gleich pflanzte. In Jeinsen wuchs ein 1854 im Garten vor dem Orte gepflanzter Baum länger gesund, trug aber nur sehr wenig Früchte, litt nach und nach immer mehr an Grind, so daß er aufhörte zu blühen, war 1877, wo er weggehauen wurde, ein großer Baum, der im Stamme einen Durchmesser von 9" hatte, hat aber in der ganzen Zeit keine 500 Früchte getragen. — Sie kann mithin in trocknen Boden nicht gepflanzt werden und paßt am besten für mittelfeuchten Boden. Jahn merkt wieder an, daß der Baum leicht erfriert, was ich durchaus nicht fand.

Form plattrund, bergamottförmig, nach Diel $2^3/_4$" (66 Mm.) breit und $2^1/_4$" (54 Mm.) hoch. Bauch meist in der Mitte, wölbt sich um den Kelch plattrund; nach dem Stiele zugerundet, oft etwas zugespitzt. Kelch klein, bald geschlossen, bald halboffen, in geräumiger tiefer Senkung, die bald eben, bald mit Rippchen umgeben ist, welche am Bauche nur flach vortreten, aber die Rundung etwas ungleich machen. Stiel kurz, holzig, in kleiner Höhle, zwischen Beulen, von denen eine sich oft an den Stiel anlegt. Schale am Baume mit Duft belaufen, gelblich grün, später gelb. Freihängende haben an der Sonnenseite etwas matte, später sehr freundliche Röthe, die oft etwas Streifiges zeigt, oft auch nur in rothen Fleckchen um die Punkte besteht. Punkte sehr zahlreich, an der Sonnenseite gelblich grau, zimmtfarbene Rostflecke finden sich allermeist. Fleisch riecht müskirt, ist weiß, mürbe, saftreich, von erhabenem, süß weinsäuerlichem, etwas müskirtem Geschmacke. Kernhaus hat keine hohle Achse und wenige vollkommene hellbraune Kerne. Baum wächst rasch, macht hochgehende

Digitized by Google

Zweige und ist in passendem Boden sehr fruchtbar. Triebe nach oben wollig, trüb grünlich, nach der Spitze orleansfarbig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval; Augen dickbauchig, spitz abstehend, auf ziemlich wulstigen Trägern.

Anm. Die Pomeranzenbirnen sind fast alle für den Haushalt sehr brauchbare Früchte, scheinen aber für trocknen Boden meist nicht zu passen. Am meisten und öfter trug in Jeinsen die Briel'sche Pomeranzenbirne, auch von der Wiener Pomeranzenbirne hatte ich ein paar mal gute, nicht körnige Früchte. Von v. Hoeck's Pomeranzenbirne steht dagegen in Jeinsen seit 1854 ein großer gesunder Hochstamm, der nur erst einmal und da stark halbvoll trug, häufig auch nicht einmal blühte.

95) Queenbirne, ††, Kochbirne für den ganzen Winter, L. Str. Jahn II, Luc. XI, 1. a. Handb. V, S. 555. (Abb. Handb. V, S. 555, Nr. 528.)

Ist eine treffliche, im Hannoverschen und Braunschweigischen sehr geschätzte Frucht, von der ich jedoch noch nicht sagen kann, ob sie auch in trocknem Boden reich trägt, da ich Früchte davon in Jeinsen nicht hatte, indem ich von der mir bekannten Frucht Probezweige nicht anlegte. An der von Braunschweig nach dem Pomologischen Garten hinführenden Straße sah ich ein paar Bäume wiederholt sehr voll tragen, doch war der Boden dort ein genügend feuchter. Für Landstraßen wird sie darnach auch passen. Im Ganzen ziehe ich die Kampervenus noch etwas vor; die Queenbirne ist aber für die Küche auch sehr gut.

Form birnförmig, 2" (49 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den sie sich meist stumpf zuspitzt. Nach dem Stiele nur schwache Einbiegungen und schöne, halb oder fast in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch offen, liegt sternförmig auf, sitzt flach vertieft oder oben auf. Der Bauch ist schön gerundet. Stiel holzig, selten merklich zur Seite gebogen, an der Basis etwas fleischig, geht aus der Fruchtspitze fast heraus. Schale glatt, hellgrün, später matt citronengelb, selten mit schwachem Anflug von Röthe. Punkte äußerst zahlreich, fein. Rostanflüge und Figuren finden sich. Fleisch matt gelblich, mäßig saftreich, fein, von schwach zimmtartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat kleine hohle Achse, oder diese fehlt; Kerne nur theils vollkommen, lang, am Kopfe mit Knöpfchen. Baum wächst kräftig, wird ziemlich groß und liefert sehr reiche Ernten. Triebe etwas gekniet, ledergelb, braunroth überlaufen, zahlreich fein punktirt. Blatt flachrinnig, lang- und spitzeiförmig, schön gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso. Augen bauchig, etwas flach gedrückt, mehr stehend als abstehend.

Digitized by Google

96) Regentin, (Colmar Souverain), **†, Ende Nov., Dec.; oft länger. Jahn IV, Luc. V, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte. Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 165. Hat viele Synonyme, z. B.: Preul's (richtiger Precel's) Colmar, Hochfeine Colmar, König von Baiern, Argenson. (Abb. Lucas, beste Tafelbirnen Nr. 78.)

Obgleich diese delicate Frucht erst um 1758 durch den Abt Hardenpont in Belgien erzogen ist, hat sie doch bereits viele Synonyme (Leroy zählt 53), so daß darin ein Beweis liegt, daß man sie an vielen Orten delicat fand, wobei dann, wenn der rechte Name verloren gegangen war, immer wieder das Bedürfniß entstand, sie mit einem Namen zu bezeichnen. Im trocknen Jeinser Boden hat sie sich zwar als besonders reich tragbar erwiesen und trug oft selbst in Mißjahren, wurde aber, hochstämmig erwachsen, nie schmelzend, blieb klein und war so stark körnig, fast fein steinig im Fleische, daß ich sie selbst zum Kochen nicht genügend brauchbar fand. Ich pflanzte, als ich nach Jeinsen kam, 2 Pyramiden unter dem Namen Argenson's Butterbirne und Regentin, die ich unbeschnitten weiter wachsen ließ, weil es immer mehr mein Grundsatz wurde, zunächst und hauptsächlich zu erforschen, was jede Sorte hochstämmig leiste. Die Pyramide der Argenson hatte schon in Nienburg im Garten vor der Stadt (noch genügend feuchter leichter Boden) mehrere völlig schmelzende Früchte gebracht. Am delicatesten erhielt ich in hiesiger Gegend die Regentin aus dem v. Hacke'schen Gute Ohr, unweit Hameln in ziemlich feuchtem Boden, auch 1829 habe ich schon in Bardowieck (genügend feuchter Boden) die Regentin und Preul's Colmar gehabt und als schmelzend und köstlich bezeichnet, selbst in Jeinsen gab das unter der Dachtraufe bei Herrn Petrosilius stehende Spalier große, delicate Früchte, die Sorte darf also nur nicht in trocknem Boden gepflanzt werden.

Form meist länglich kreiselförmig, mit abgestumpfter Spitze; von stark zurückgeschnittener Pyramide, die in einen Probebaum ungewandelt wurde, hatte ich 1866 auch völlig birnförmige Exemplare, $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit, $3\frac{1}{4}$" (79 Mm.) hoch. Diel giebt die Größe von Hochstämmen an zu $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) Breite und $2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) Höhe. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich platt-rund wölbt und abstumpft. Nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und abgestumpfte Kegelspitze. Kelch kurz, offen, in weiter, flacher Senkung, mit ziemlich starken Erhabenheiten besetzt, welche über die Frucht laufen und die Rundung verschieben. Stiel dick, holzig, sitzt wie eingesteckt, oft auch etwas vertieft, meist etwas unter und zur Seite der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht. Schale hellgrün, in Zeitigung hochcitronengelb. Sonnenseite zeigt leichten Anflug erdartiger Röthe, die in der Zeitigung fast verschwindet. Punkte zahlreich, fein, rostig, auch Anflüge von Rost finden sich, besonders am Stiel und Kelch. Fleisch gelblich weiß, fein, saftvoll, schmelzend,

Digitized by Google

von erhabenem, gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus ohne oder mit schmaler hohler Achse; Kerne theils vollkommen, theils taub. Baum wächst gut, wird mittelgroß und trägt früh und reich. Triebe schlank, ziemlich ledergelb, nach unten zahlreich punktirt. Blatt elliptisch oder eiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen konisch, spitz abstehend.

97) Rosenbirne, Duhamel's, *††, Ende August, L. Jahn II, Luc. II, 2. b. Handb. Supplem. Birnen S. 13. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 677.)

Diese Sorte, welche ich schon um 1858 erhielt, hat auf rasch groß gewordenem Probezweige häufig und selbst in Mißjahren sehr voll getragen und war nur etwas körnig im Fleische, zum Kochen jedoch noch immer brauchbar, so daß sie in feuchterem Boden als eine besonders gute Haushaltsfrucht betrachtet werden muß, die häufige Anpflanzung verdient.

Form bergamottförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 2" (49 Mm.) hoch. Bauch in der Mitte an beiden Enden stärker abgestumpft, häufig jedoch nimmt die Frucht nach dem Stiele noch bemerklich stärker ab. Kelch in die Höhe stehend, seltener aufliegend, offen, in geräumiger, flacher Senkung mit Falten, welche über den schön runden Bauch nicht hinlaufen. Stiel holzig, oft knospig, in mäßig weiter und tiefer Höhle. Schale fein rauh, gelblich hellgrün, später gelb. Besonnte sind oft auf der ganzen Sonnenseite erdartig roth, meist matt und fleckenartig, wie marmorirt gezeichnet, mit Spuren von Streifen. Punkte zahlreich, in der Röthe gelblich. Rostanflüge und Figuren finden sich an manchen Früchten. Fleisch gelblich weiß, genügend saftreich, in Zeinsen ums Kernhaus stärker körnig, fast halbschmelzend, von süßem, etwas gewürztem Geschmacke. Kernhaus klein, mit nur angedeuteter hohler Achse, Kerne eiförmig, mit etwas gebogener Spitze und Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst kräftig, wird groß und trägt reich. Triebe nach oben etwas wollig, violett, roth, zahlreich punktirt. Blatt fast flach, länglich rund oder eiförmig, fast ganzrandig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, auch elliptisch. Augen herzförmig, liegen oben am Zweige an, stehen unten ab.

98) Schäferbirne, Prager, ††, Oct. bis Ende Jan. L. Jahn IV, Luc. IX, 1. a. Handb. VIII, S. 385. (Abb. Handb. VIII, S. 385, Nr. 668.)

Diese Sorte zeigte sich nicht nur schon in Nienburg, sondern auch im trocknen Zeinser Boden als fast alljährlich reich tragend und gab sehr gute Kochbirnen, so daß sie namentlich in trocknem Boden recht häufige Anpflanzung verdient. Ist zum Kochen, Schmooren und Trocknen sehr gut.

Form meist zwischen Eiform und Birnform, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, fast $3^1/_2$" (85 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um

Digitized by Google

den die Frucht sich zurundet und kaum etwas abstumpft, nach dem Stiele erst ziemlich weit nach dem Stiel hin Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und kegelförmige, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch klein, offen, in enger, mäßig tiefer Senkung, mit Falten und feinen Rippen, die flach oder etwas kantig über den Bauch laufen. Stiel holzig, ziemlich lang, gebogen, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, mattgrün, später citronengelb, stark besonnte zeigen Anflug gelblicher Röthe. Punkte sehr fein. Fleisch gelblichweiß, mürbe, von gewürztem angenehmem Zuckergeschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig, Kerne selten vollkommen. Baum wächst kräftig, paßt für leichten und schweren, auch für trocknen Boden und ist besonders reich fruchtbar. Triebe gekniet, oft etwas gebogen, ledergelb, in Olive spielend, etwas röthlich überlaufen, oben etwas wollig, ziemlich zahlreich matt punktirt. Blatt bricht wollig aus, fast flach; lang und spitz eiförmig, mäßig gezahnt. Blatt der Fruchtaugen langoval, oft etwas eilanzettlich. Augen stark, stumpfspitz, etwas flachgedrückt, oben stehend, nach unten abstehend.

99) Schmalzbirne, Braune, fast **†, Oct. 3 W. L. Jahn II, Luc. III, 1. b. Handb. V, S. 261. (Abb. Handb. V, S. 261, Nr. 381.)

Ist im Hannoverschen mehrfältig verbreitet, und wenn es auch noch bessere Tafelbirnen giebt, wird sie doch dadurch recht schätzbar, daß der Baum auch im trocknen Feinser Boden sehr fleißig trug und feinfleischige, für Tafel und Küche sehr brauchbare Früchte geliefert hat; wird nicht leicht moll und hält sich etwas im mürben Zustande.

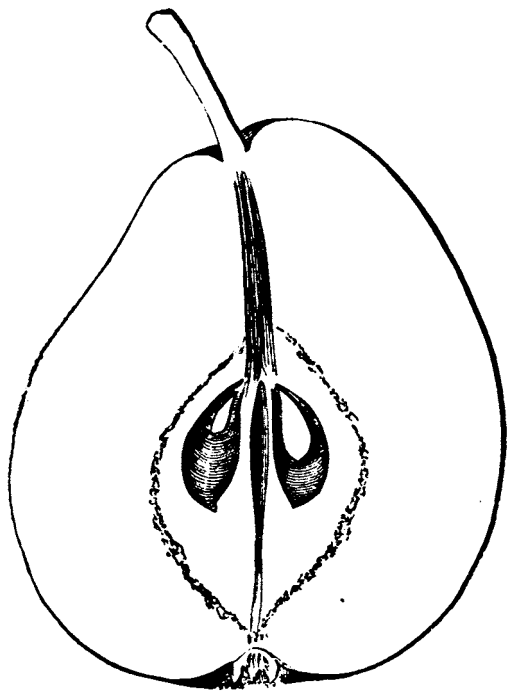
Form bald mehr kreiselförmig, bald ziemlich birnförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den kreiselförmige Früchte sich flachrund wölben; nach dem Stiele schwache Einbiegungen und kreiselförmige oder mehr kegelförmige, häufig in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch halb oder ganz offen, etwas in die Höhe stehend, während vollständig gebliebene Segmente sich etwas auflegen, sitzt bald in flacher, bald in stärkerer Senkung, mit flachen Beulen, von denen eine am Bauche gern vordrängt und die Hälften und Durchmesser ungleich macht. Stiel holzig, an der Basis oft etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt, oder geht aus der Fruchtspitze heraus. Schale: die gelbe Grundfarbe scheint nur stellenweise durch, da feiner zimmtartiger Rost die ganze Frucht überzieht. Röthe fehlt. Punkte sehr zahlreich, erscheinen im Roste als graue oder gelbliche Stippchen. Fleisch weiß, fein, saftreich, ums Kernhaus kaum etwas körnig, von rosenartigem, schwach zimmtartig gewürztem, nur wenige beigemischte Säure zeigendem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat nur Ansatz von hohler Achse; Kerne langeiförmig, braun, vollkommen. Baum wächst lebhaft, die Zweige hängen sich gern etwas durch die Schwere der

Digitized by Google

vielen Früchte. Triebe etwas gekniet, olivengrün, besonnt unansehnlich braun, oben fein wollig, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt rinnig, unten breiteiförmig, oben langeiförmig, nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, einzeln elliptisch. Augen geschwollen, stumpfspitz, oft stehend, meist abstehend, auf wulstigen Trägern.

100) Schmalzbirne, Napoleon's, (Bois Napoleon), fast **†, 1/2 Oct. L. Jahn VI, Luc. III, 1. a. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. alle Formen. Handb. II, S. 151.

Ist wieder eine sehr gute Frucht, die auch im trocknen Jeinser Boden reich trug, feinfleischig und schmelzend wurde und sehr guten



Napoleon's Schmalzbirne.

Geschmack hatte, so daß diese Sorte in trocknem Boden die wohl sicher nicht passende Coloma's Herbstbutterbirne ziemlich ersetzen kann, zumal sie ihr sehr ähnlich ist. Sie schmeckte in trocknen Jahren noch besser als 1877.

Form meist zwischen Birnform und abgestumpft konischer stehend, häufig auch dickbauchig, kreiselförmig, vom Hochstamme in Jeinsen

Digitized by Google

$2\frac{1}{2}$" (60 Mm.) breit und 3" (73 Mm.) hoch, kreiselförmige etwas niedriger. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und abstumpft. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung, meist nur auf einer Seite, und konische, etwas abgestumpfte oder kreiselförmige, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch rinnig, in die Höhe stehend, offen, in seichter Senkung mit flachen Beulen, die flach über den Bauch laufen. Stiel holzig, häufig lang, sitzt etwas vertieft, seitwärts und unterhalb der wulstigen Spitze der Frucht, oder geht mit Fleischringeln halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, grasgrün, später gelblich grün, ohne Röthe, zimmtfarbige Rostanflüge und Flecke bald häufiger, bald weniger da, um Kelch und Stiel etwas Ueberzug. Punkte fein, ziemlich zahlreich. Fleisch mattweiß, fein, nur in trocknen Jahren ums Kernhaus fein körnig, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, durch feine Säure gehobenem, häufig schwach müskirt gewürztem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat schmale, hohle Achse. Kerne langeiförmig, etwas gebogen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst sehr rasch und macht bald viel kurzes und etwas längeres Fruchtholz. Triebe schlank, olivengrün, schwachbraun überlaufen, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt am Fruchtholze lanzettförmig, schön gezahnt. Augen stark, konisch abstehend, unten am Zweige auf stark vorstehenden Wulsten sitzend.

101) Schmalzbirne, Römische, *††, Anf. Spt. L. Str. Jahn II, Luc. I, 2. b. Handb. II, S. 55. Synon.: Paradenbirne, Große Sommer-Prinzenbirne. (Abb. Handb. II, S. 55, Nr. 16.)

Ist bei ihrem starken Zuckergeschmacke selbst zum frischen Genusse sehr angenehm, für den Haushalt aber von großem Werthe. Leider hat sie den Fehler, daß der Baum in trocknem Boden allermeist so stark an Grind leidet, daß die Triebe immer wieder absterben und Blüthen sich nicht, oder nur sehr wenig bilden. In Sulingen hatte ich einen jungen, sehr gesunden Baum, der viele und schöne Früchte lieferte. In Nienburg sah ich in trocknem, sandigem Boden schon große, fast unfruchtbare Stämme. In Jeinsen trugen frisch angelegte Probezweige Anfangs wohl gut, wurden nachher aber grindig. Verlangt also wenigstens genügend feuchten und erträgt gut auch feuchten Boden. — Liefert, vor voller Zeitigung gemostet, nach Lucas auch guten Obstwein.

Form birnförmig, vom Hochstamme $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft; nach dem Stiele schöne Einbiegungen und kegelförmige, wenig abgestumpfte Spitze. Kelch weit offen, liegt sternförmig auf, sitzt fast unvertieft in ebener Senkung, auch der Bauch ist schön rund. Stiel fleischig, sitzt oben auf, oder geht halb aus der Frucht heraus. Schale glatt, hellgrün, später

Digitized by Google

gelb. Sonnenseite ist mit flammenartigem, nicht eigentlich gestreiftem, bräunlichem Roth angelaufen, wird auch oft so stark, daß die Frucht prangend schön roth aussieht. Punkte zahlreich, in der Röthe gelblich. Anflüge von Rost finden sich, sind stärker um Stiel und Kelch. Geruch ist stark. Fleisch weiß, saftvoll, beim Genusse rauschend, oft abknackend, von erhabenem, starkem Zuckergeschmacke. Kernhaus ohne hohle Achse. Kerne klein, wenig vollkommen. Baum wächst lebhaft, macht breite Krone und trägt früh und reich. Triebe erdartig gelb, zahlreich punktirt. Blatt eiförmig, fein und seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen auch eiförmig; Augen groß, spitz abstehend.

102) Schmalzbirne, Sickler's, **†, Anf. Oct. 4—5 W. L. Str. Jahn II, Luc. III (IV), 2. a. Handb. V, S. 281. (Abb. Handb. V, S. 281, Nr. 391.)

In dieser Sorte ist abermals eine, auch für trocknen Boden recht passende Frucht gewonnen worden. Ein junger Hochstamm, den ich in Jeinsen beim Hause pflanzte, trug schon wiederholt voll und lieferte ganz feinfleischige, von Körnchen freie Früchte, die gekocht und geschmoort ein delicates Gericht gaben. Die Früchte sind auch gut zum Einmachen mit Zucker und Essig, geben ohne Zweifel auch ein sehr gutes Birnenmuß. Nicht zu spät gebrochen, hält sie sich mehrere Wochen lang.

Form etwas veränderlich, bald kreiselförmig, 2" (49 Mm.) breit und hoch, bald höher als breit, zu Eiform oder etwas abgestumpft konischer neigend. Bauch etwas mehr nach dem Kelche hin; nach dem Stiele keine Einbiegungen und kreiselförmige, oder etwas höhere Spitze. Kelch offen, sitzt flach vertieft, oder oben auf. Stiel holzig, sitzt wie eingesteckt, oder geht aus der Fruchtspitze fast heraus. Schale fast grün, später gelb. Röthe fehlt meist, nach Jahren findet sich auch etwas verwaschene Röthe, oder rothe Kreischen um Punkte. Rostanflüge nach Diel häufig, in Jeinsen weniger häufig. Punkte zahlreich, fein, grün umringelt. Fleisch fein, nach Diel saftreich und halbschmelzend, in Jeinsen mürbe, von gewürztem, zimmtartigem Zuckergeschmacke. Kernhaus hat keine, oder kleine hohle Achse; Kerne nach Diel unvollkommen, in Jeinsen vollkommen. Baum wächst lebhaft und gesund, scheint aber nur mittelgroß zu werden, geht gut in die Luft und trägt reich. Triebe etwas bewollt, lederfarben oder olive, fein punktirt. Blatt lang- und spitzeiförmig, rinnig, beim Ausbrechen wollig, seicht gezahnt, am Fruchtholze gerändelt. Augen konisch, oft etwas breit, abstehend, auf wulstigen Trägern.

103) Schmalzbirne, Zimmtfarbige, ††, Oct. 6—8 Wochen, L. Jahn IV, Luc. III, 2. b. Handb. II, S. 441. Synon.: Kick's Flaschenbirne, Gelbe Winter-Schmalzbirne. (Abb. Handb. II, S. 441, Nr. 209.)

Ist im Herbste eine recht reich tragende, besonders gute Frucht

Digitized by Google

zum Kochen, Schmooren und Trocknen, und giebt nach Lucas auch guten Birnenhonig. Ein in Jeinsen 1854 angepflanzter Hochstamm wuchs gleich nur schwach, trug mehrmals gut, wurde dann aber grindig, so daß er umgepfropft werden mußte, und bewies, daß die Sorte in trocknen Boden nicht paßt und feucht stehen will.

Form veränderlich, pyramidal, am Stiele abgestumpft, oder länglich kreiselförmig, oft auch etwas flaschenförmig, vom Hochstamme $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um den Kelch zugerundet; nach dem Stiele kegelförmig, oder mit sanften Einbiegungen abnehmend und mehr oder weniger abgestumpft. Kelch offen, sitzt wenig vertieft, oft fast oben auf mit Beulen, die flach über die Frucht laufen. Stiel stark, fleischig, oft holzig, sitzt wie eingesteckt, oder geht mit Ringeln halb aus der Frucht heraus. Schale grünlich gelb, später gelb, die ganze Schale ist mit zimmtfarbigem Roste überzogen, der oft auch mehr zersprengt erscheint. Sonnenseite ist oft etwas streifig geröthet, meist fehlt Röthe. Punkte durch den Rost verdeckt. Fleisch weiß, halbschmelzend, saftvoll, nach Diel von süßem, etwas rosenartigem Geschmacke, den ich zimmtartig gewürzt fand, wie das Diel bei Kick's Flaschenbirne auch so angiebt. Kernhaus ohne oder mit nur schmaler hohler Achse, enthält wenige lange, spitze Kerne. Baum wächst lebhaft, geht hoch in die Luft und trägt früh und sehr reich. Triebe schlank, lederfarben, röthlich überlaufen, fein punktirt. Blatt elliptisch, spitz gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso; Augen klein, spitz, herzförmig anliegend.

104) Seckelsbirne, **†, Oct. wohl 3 W. Jahn V, Luc. IV, 1. b. Handb. II, S. 117. Bei schwachem Wuchse gedeiht sie auf Quitte nicht gut, giebt auf Wildling schon früh und reich tragende Pyramide. (Abb. Handb. II, S. 117, Nr. 47.)

Wurde in Amerika erzogen und ist der Stolz der Amerikaner. Wenn die Frucht in Jeinsen auch nur stark halbschmelzend wurde, so trug sie daselbst doch nicht bloß reich, sondern gab auch sehr feinfleischige, von Körnigem im Fleische ganz freie Früchte, die zur rechten Zeit gegessen (wenn die Schale anfängt gelb zu werden und sich eben etwas eindrücken läßt) doch eine recht delicate Tafelfrucht ist, die, zugleich geschmoort oder mit Zucker und Essig eingemacht, ein gar treffliches Gericht giebt; in trocknem Boden ersetzt sie am besten die für trocknen Boden schlechte Diel'sche Rothe Bergamotte. Pflückezeit meist Michaelis, kann ziemlich früh gebrochen werden. Ließ ich sie liegen, bis sie gelb wurden, so waren sie wohl schmelzend, wenn man den Punkt noch traf, wurden aber binnen 24 Stunden breiig und schlecht.

Form theils konisch, theils, und so in Jeinsen gewöhnlich, ziemlich eiförmig, in Jeinsen nur 2" (49 Mm.) breit und hoch, große Exemplare $2^1/_3$" breit und hoch, wird auf Zwergen bis zu $2^1/_2$" (60 Mm.) breit und 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche.

Digitized by Google

um den die Frucht bei konischen Exemplaren sich etwas flachrund wölbt, nach dem Stiele etwas Einbiegung und abgestumpfte Spitze macht, bei eiförmigen sich mehr zurundet und ohne Einbiegungen abnimmt. Kelch kurzblättrig, offen, in flacher, ebener, doch oft auch mit Beulen umgebener Senkung. Stiel stark, sitzt etwas schief stehend, flach vertieft, nicht zur Seite gebogen, oder oben auf. Schale glatt, grün, später gelblich. An der Sonnenseite braunroth verwaschen. Punkte fein, zahlreich, um Stiel und Kelch etwas Rost. Fleisch etwas grüngelblich, weiß, saftreich, in feuchterem Boden schmelzend, in Jeinsen stark halbschmelzend, von delicatem, süßem, merklich zimmtartig gewürztem Geschmacke. Kernhaus etwas hohlachsig. Kerne klein, vollkommen. Baum wächst sehr gemäßigt, wird früh und reich tragbar. Triebe gerade, olivengrün, an der Sonnenseite rothbraun, ziemlich stark punktirt. Blatt flach, elliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen breitelliptisch. Augen klein, konisch, fast stehend.

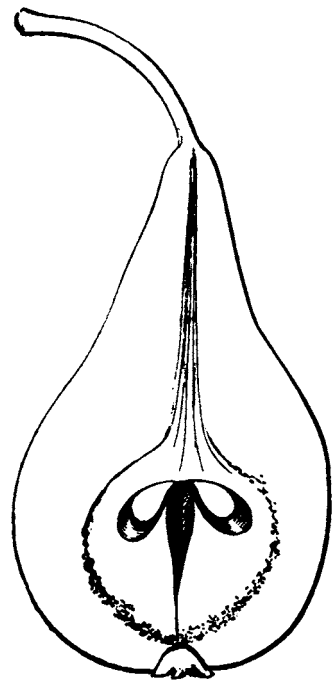
105) Sommerbirne, Edle, *††, 1/3 Aug. L. Jahn II, Luc. I, 2. b. Handb. II, S. 33. In Holland nennt man sie Pyppanne. Zw. alle Formen.

Wird im Hannoverschen schon lange gebaut, ist jetzt in Deutschland schon mehr bekannt und ist bei halbschmelzendem, gezuckertem, rosenartig gewürztem Geschmacke eine angenehme, frühe Tafelfrucht, auch gute Marktfrucht und ist zum Kochen und Schmooren sehr gut. Paßt selbst für trocknen Boden, und trugen mehrere große Probezweige in Jeinsen fast jährlich und häufig voll, und waren die Früchte nicht körnig im Fleische. Den älter werdenden Baum muß man zu verjüngen suchen, weil die Früchte sonst zu klein bleiben. Im Handbuche ist sie zu klein dargestellt.

Form birnförmig, oft bei sich etwas überbiegender Spitze etwas flaschenförmig; vom Hochstamm in Jeinsen 1 3/4" (42 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch stark nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und nur wenig abstumpft; nach dem Stiele schlanke Einbiegungen und lange, konische, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch kurzblättrig, meist blattlos, offen, mit ziemlich tiefer Kelchhöhle, flach vertieft. Stiel lang, holzig, gebogen, geht meist mit einigen Fleischringeln aus der Frucht heraus. Schale glatt, gelblich grün, später gelb, Sonnenseite meist mit brauner, später sehr freundlich werdender Röthe verwaschen, in der die Punkte als graue Stippchen erscheinen. Rost dünn, nicht häufig. Fleisch fein, halb schmelzend oder mürbe, von sehr angenehmem, rosenartig gewürztem Zuckergeschmacke, wird nicht leicht teigig, auch nicht mehlig. Kernhaus hat etwas hohle Achse, Kerne meist vollkommen, eiförmig. Baum wächst rasch. Wird ziemlich groß und ist sehr reich tragbar. Triebe wenig gekniet, ledergelb, braunroth überlaufen, fein punktirt. Blatt fast flach,

Digitized by Google

eiförmig, oft etwas herzförmig, fein gezahnt, am Fruchtholze oft ganzrandig. Augen konisch, etwas abstehend.



Edle Sommerbirne.

Auf sehr volltragenden alten Bäumen bleibt sie oft merklich kleiner und müssen die Bäume zeitig verjüngt werden. Meist sind die Früchte jedoch nicht ganz so stark.

106) Sommerbirne, Osband's, (Osband's Favourite), **†, Ende Aug. L. Jahn III, Luc. I, 2. a. Handb. VII, S. 323. (Abb. Handb. VII, S. 323, Nr. 536.)

Ist eine neuere amerikanische Sorte, die auch in Zeinsen sehr gut trug, halbschmelzendes, von Körnchen freies Fleisch hatte, zum rohen Genusse sehr angenehm, für den Markt sehr brauchbar und für die Küche sehr gut war. Verdient häufige Anpflanzung. Selbst am Baum ganz gelb geworden, ist sie nicht mehlig und schmeckt sehr gut.

Form zwischen Birnform und Eiform stehend, $1^3/_4$" (42 Mm.) breit, $2—2^1/_4$" (49—54 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und kaum abstumpft, nach dem Stiele sanfte Einbiegungen und meist nicht abgestumpfte Spitze. Kelch halb oder ganz offen, in die Höhe stehend, sitzt kaum vertieft, mit einigen Beulen umgeben. Stiel holzig, fast gerade, durch eine

Digitized by Google

Wulst der Spitze merklich zur Seite gebogen, steht schwach vertieft.

Schale hellgrasgrün, später gelb; Sonnenseite mit bräunlicher, später freundlicher Röthe angelaufen, die Spuren von Streifen zeigt. Punkte sehr fein, in der Röthe als feine, zahlreiche, gelbgraue Stippchen. Rost fehlt. Fleisch gelblich weiß, ein geringes feinkörnig, halbschmelzend, von rosenartigem, durch etwas feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Kernhaus meist geschlossen, Kerne ziemlich vollkommen. Baum wächst lebhaft, macht eine reichverzweigte Krone, die zeitig ausgelichtet werden muß, trägt früh und reich. Triebe ledergelb, nur fein punktirt. Blatt flach, breitelliptisch, flach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen flachrinnig, langoval. Augen bauchig spitz, fast anliegend, auf wulstigen Trägern.

107) Sommerdorn, Punktirter, **†, Oct. L. Str. Jahn IV, Luc. I, 1. a. Zw. in allen Formen. Handb. II, S. 69. (Abb. Lucas' beste Tafelbirnen Nr. 22.)

Im genügend feuchten, leichten Boden in Bardowieck und Nienburg (im Garten in der Stadt) gehörte diese Sorte zu den delicatesten Tafelbirnen und ließ sich auch für die Küche gut benutzen. Auch im feuchten Sulinger Boden hatte ich mehrmals delicate Früchte. In Jeinsen ist eine 1854 gepflanzte Pyramide stark und gesund gewachsen, so daß sie ein großer Baum geworden ist, trug auch noch ziemlich gut, aber die Früchte blieben kleiner, waren stärker körnig im Fleisch und hatten nur Spuren von dem delicaten Gewürze, welches diese Sorte auszeichnet. Nur 1877 hatten die Früchte fast die rechte Größe und so ziemlich den rechten Geschmack, standen aber an Güte doch den in Bardowieck und Nienburg gewachsenen Früchten noch nach und blieben feinkörnig im Fleische. Es bleibt immer leicht ein Unterschied zwischen einem Boden, der fortwährend genügende Feuchtigkeit hat, und einem solchen, wo, wie in Jeinsen 1877, der Wuchs der Früchte doch auch wieder durch eine Dürre von 3 Wochen unterbrochen wurde. Wahrscheinlich wird sie in feuchtem schweren Boden eben so gut als in Nienburg, doch Erfahrung habe ich darüber noch nicht. Die Sorte ist gar nicht eigen auf den Pflückepunkt und Früchte, die ich eben vor Michaelis brach, wie andere, die am 15. Sept. gebrochen wurden, und noch andere, die am 20. Sept. der Wind abgeworfen hatte, waren alle schmelzend.

Form nach Diel lang und abgestumpft kegelförmig, ich fand gut gewachsene Früchte mehr birnförmig, $2^1/_3$" (57 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet; nach dem Stiele nur schwache Einbiegungen und konische, wenig abgestumpfte, oder mit Ringeln halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch lang und fein gespitzt, liegt sternförmig auf, ist offen, sitzt flach vertieft. Stiel stark, an der Basis fleischig, steht wie ein-

Digitized by Google

gesteckt, oder geht aus Fleischringeln halb heraus, durch diese zur Seite gebogen. Schale glatt, blaß hellgrün, später hellgelb, mit noch bleibenden grünen Stellen. Röthe fehlt. Punkte sehr zahlreich, stark, bräunlich grau. Anflüge von Rost und Rostfiguren nicht häufig. Fleisch weiß, fein, sehr saftreich, schmelzend, von delicat calmusartig gewürztem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmack. Kernhaus geschlossen, enthält ziemlich viel große Kerne. Baum wächst stark, schön pyramidal, wird groß und sehr fruchtbar. Triebe schlank, olivengrün, bräunlich überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt elliptisch, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen konisch, spitz abstehend, auf wulstigen Trägern.

108) Speckbirne, Braunrothe, ††, Ende August, L. Str. Jahn V, Luc. I, 2. b. Handb. V, S. 209. (Abb. Handb. V, S. 209, Nr. 355.)

Ist unter den Benennungen Speckbirne, Hangelbirne, auch Hamburger Stopfbirne im Hannoverschen viel angebaut und wird für die Wirthschaft geschätzt, auch gern frisch genossen. In dem feuchten Sulingen fand ich einen sehr großen Baum davon schon vor, der an der feuchtesten Stelle des Gartens und ein paar Fuß von einem quellenreichen Teiche entfernt stand, der Wasser genug lieferte, um eine große Wiese zu überrieseln. Der Baum trug immer sehr voll, aber die Früchte waren so stark adstringirend, daß sie, gekocht, mit Zucker nicht genügend versüßt werden konnten. Ein paar Stunden von Sulingen hatte ein Prediger meiner Inspection gleichfalls in feuchtem, aber nicht so stark feuchtem Lehmboden einen reich tragenden Baum, dessen Früchte nur sehr wenig herbe waren, aus denen er auch einen gar trefflichen Birnenhonig gemacht hatte, von dem er mir einen Topf voll verehrte, der viel besser Speisen süßte, als guter Syrup. In Jeinsen steht im Nachbarsgarten ein großer Baum, der mehrmals sehr voll trug, in manchen anderen Jahren auch wieder nicht trug, so daß man eine genügende Tragbarkeit für trocknen Boden demnach noch in Frage stellen könnte; doch darf man diese wohl annehmen, da es in Jeinsen seit 1859 nach immer zu weichen Wintern allermeistens Mißjahre für das Kernobst und besonders für die Birnen gab. Die Früchte des Jeinser Baumes hatten nichts Adstringirendes, welches meist Folge von stärker feuchtem Boden zu sein scheint. (Vergleiche Diel's Butterbirne.)

Form dickbauchig, birnförmig, oft zur Eiform neigend, $2^1/_2$" (60 Mm.) lang, 3" (73 Mm.) breit, Bauch in der Mitte oder nur etwas nach dem Kelche hin; am Kelche etwas abgestumpft; nach dem Stiele mit Einbiegungen stärker abnehmend und macht kurze, etwas abgestumpfte Kegelspitze. Kelch meist offen, in die Höhe stehend, in flacher Senkung mit Falten und Beulen, die flach über die Frucht laufen, einzeln vordringen und die Rundung verderben. Stiel holzig,

Digitized by Google

sehr wenig vertieft, häufig etwas unterhalb der höchsten Spitze der Frucht. Schale bald glatt, bald von Rost fein rauh, gelblich grün, später matt hellgelb. Freihängende sind über die Sonnenseite und einen Theil der Schattenseite mit fast dunkelblutfarbener, später freundlicher werdender Röthe verwaschen, häufig mit deutlichen Spuren von Streifen darin. Punkte zahlreich, in der Grundfarbe grün umringelt, in der Röthe graue Stippchen. Rost findet sich, nach Witterung und Boden, bald wenig, bald mehr. Fleisch gelblich weiß, in rechter Zeitigung halb schmelzend, oder speckartig, saftreich, in passendem Boden von gezuckertem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke. Kernhaus geschlossen, in trocknerem Boden mit nur feinen Körnchen ums Kernhaus; Kerne meist taub. Baum wächst stark, wird sehr groß und alt, macht hochgehende Krone und liefert mit der Zeit sehr reiche Ernten. Triebe steif, etwas wollig, olivenfarbig, matt bräunlich überlaufen, ziemlich stark punktirt. Blatt flach, bricht wollig aus, zeigt im Herbste noch Spuren von Wolle, breit elliptisch, häufig breit und rundlich, umgekehrt eiförmig, fast ganzrandig; Blatt der Fruchtaugen breit elliptisch. Augen stark, an längeren Trieben anliegend, an kürzeren stärker abstehend.

109) Die Spoelberg, (Vicomte de Spoelberg), *††, Oct., Nov. mehrere Wochen. Jahn IV, Luc. III, 2 (1). (a b). Handb. II, S. 485. (Abb. Handb. II, S. 485, Nr. 231.)

Diese in Belgien, wie auch von Leroy und anderen als sehr gute Tafelbirne gerühmte Frucht, welche ich aus drei guten Quellen überein erhielt und sicher ächt hatte, gab in Jeinsen nur gute, etwa 5 Wochen lang brauchbare Haushaltsbirnen, trug aber fast alljährlich so voll, daß die Sorte für trocknen Boden als Haushaltsfrucht recht werthvoll wird. Sie ist auch zum Trocknen sehr brauchbar.

Form zwischen dickbauchiger Kreiselform und Birnform, vom Hochstamm in Jeinsen $2\frac{1}{4}$" (54 Mm.) breit, gegen 3" (73 Mm.) hoch. Regelmäßige Exemplare haben den Bauch fast in der Mitte, nehmen nach dem Kelche stumpfspitz ab, machen nach dem Stiele schöne Einbiegungen und fast in den Stiel auslaufende Kreiselspitze; bei manchen ist der Bauch auf der einen Seite weit stärker aufgetrieben, ohne Einbiegung nach dem Stiele, während die andere Seite desto merklichere Einbiegung macht und die Stielspitze etwas überbiegt. Kelch kurzgespitzt, zurückgebogen, in flacher, enger Senkung, aus der unregelmäßige flache Beulen über die Frucht laufen. Stiel stark, fast gerade, häufig fleischig, meist zur Seite gebogen. Schale mattgrün, später unansehnlich gelb, mit nur Anflug brauner Röthe. Punkte sehr zahlreich, fein, grün umringelt; Rost wie angespritzt, um Kelch und Stiel etwas Ueberzug. Fleisch fein, mäßig saftreich, ums Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, von gezuckertem, durch etwas feine Säure gehobenem Geschmack. Kernhaus etwas hohlachsig; Kerne meist vollkommen,

Digitized by Google

mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst rasch und wird äußerst fruchtbar. Im Triebe hat er Aehnlichkeit mit dem der Herbstsylvester. Triebe schlank, schmutzig ledergelb, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt stark rinnig, langelliptisch, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen ebenso oft fast lanzettlich. Augen ziemlich konisch, etwas abstehend.

110) Tafelbirne, Grüne, **†, 1/2 August. Jahn II, Luc. I, 1. a. Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 203. Synon.: Grüne fürstliche Tafelbirne. (Abb. Handb. II, S. 203. Nr. 90.)

Diese, auf Empfehlung des Herrn Oberförsters Schmidt in Gotha, statt der Sparbirne (Große Cuisse Madame) mit unter die vorzugsweise zu verbreitenden Sorten aufgenommene Frucht, welche, nach von ihm mir gesandten Früchten viel versprach, trug in Jeinsen nur erst 1867 2 Früchte, die recht schmackhaft und fast schmelzend waren. Der Probezweig ging darauf mit dem nach und nach absterbenden Baume zu Grunde. Ich habe darauf noch 3 andere Probezweige angefertigt, die meist klein blieben, auch nicht trugen; doch habe ich sie nicht so genau beobachtet, daß ich sagen, oder aus meinen Notizen jetzt entnehmen könnte, ob sie auch oft geblüht haben. Es bleibt daher noch ungewiß, ob die Sorte in trocknem Boden auch reich trägt. Vorerst mag man sie lieber nur in feuchtem Boden anpflanzen.

Form theilweise zu abgestumpft konischer neigend, meist schön birnförmig, 2" (49 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) lang. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich flach zurundet und abstumpft; nach dem Stiele schlanke Einbiegungen, auf einer Seite meist stärker, als auf der andern, und meist schräg abgestumpfte Spitze. Kelch häufig mit verlorenen Ausschnitten offen, flach vertieft mit flachen Beulen, die nicht merklich über die Frucht laufen, davon eine Seite jedoch oft stärker ist als die andere. Stiel holzig, stark, meist gerade, sitzt flach vertieft, durch einen Wulst der Spitze oft stark zur Seite gebogen, oder geht fast halb aus der Fruchtspitze heraus. Schale gelblich, grün, später grüngelb, an der Sonnenseite mit unansehnlicher bräunlicher Röthe, meist streifig, oft gefurcht, matt gezeichnet. Punkte zahlreich, fein, fein grün umringelt, in der Röthe graue Stippchen. Schwärzliche, eingesenkte Flecke finden sich. Fleisch etwas grünlich weiß, saftreich, ums Kernhaus nur etwas körnig, von angenehmem, schwach weinigem Zuckergeschmack (nach Schmidt im Handbuch von süßem, müskirtem Geschmacke; an einem Dutzend, mir von ihm 1858 gesandter Früchte habe ich ein müskirtes Gewürz nicht gefunden). Kernhaus wenig hohlachsig, Kerne theils taub. Baum wuchs in Jeinsen rasch mit geradem Stamme, bildet, nach Schmidt, kugelförmige Krone und ist alljährlich sehr fruchtbar. Triebe olive, braunroth überlaufen, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oder etwas herzförmig, fast ungezahnt, wellenförmig gebogen. Augen kurz, dick, abstehend.

111) Die Thompson, **†, Oct., Nov. Jahn IV, Luc. III

Digitized by Google

(IV), 1. a. Zw. für alle Formen. Gedeiht nach Leroy auf Quitte. Handb. V, S. 471. (Abb. Handb. V, S. 471, Nr. 486.)

Diese auf Hochstamm nur mittelgroße Frucht fand ich schon in Nienburg wirklich delicat und brachte sie selbst in Jeinsen, auf erst spät angelegtem Probezweige in letzteren Jahren mehrmals völlig schmelzende, im Fleische nicht körnige, delicate Früchte, so daß in ihr eine sehr werthvolle Tafelfrucht auch für trocknen Boden vorliegt, deren reiche Tragbarkeit auch in trocknem Boden man bereits annehmen kann. Diese werthvolle Frucht, deren besondere Güte mir kürzlich auch noch Herr Sanitätsrath Dr. Meyer in Osnabrück rühmte, ist bisher zu sehr übersehen worden.

Form bald mehr eiförmig, bald mehr kreiselförmig, oft auch zu abgestumpft konischer neigend, in Jeinsen hochstämmig 2" (49 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um denselben zugerundet und etwas abgestumpft; nach dem Stiele schwache, oder keine Einbiegungen und kürzere oder längere, oft wenig abgestumpfte Spitze. Kelch offen, flach vertieft; aus der Kelchsenkung laufen flache Erhabenheiten über die Frucht hin, welche die Rundung gern verderben. Stiel holzig, flach vertieft, zwischen feinen Beulen, geht aber oft auch halb oder ganz aus der Fruchtspitze heraus. Schale grüngelb, später gelb ohne Röthe. Punkte sehr fein; Rost bald ziemlich häufig, bald wenig vorhanden. Fleisch matt gelblich, sehr fein, sehr saftreich und schmelzend, auch in Jeinsen ums Kernhaus garnicht körnig, von delicatem, süßweinigem, leicht zimmtartig gewürztem Geschmack. Kernhaus geschlossen oder etwas hohlachsig; Kerne schwarz, vollkommen. Baum wächst gemäßigt, ist früh und sehr tragbar. Triebe wenig gekniet, ledergelb, ziemlich zahlreich, fein punktirt. Blatt fast flach, elliptisch oder breit lanzettlich, nur gerändelt. Blatt der Fruchtaugen ebenso. Augen stark, konisch abstehend.

112) Die Tyson, **†, gegen Ende August. Jahn II (IV), Luc. I, 1. a. Handb. VIII, S. 321. (Abb. Handb. VIII, S. 321, Nr. 636.)

Amerikanische, sehr schätzenswerthe, von den Amerikanern sehr gelobte Frucht. In meinen früheren Wohnorten besaß ich sie noch nicht; zwei gegen 1860 angefertigte Probezweige im Garten beim Hause trugen bereits sehr oft und die Früchte waren so feinfleischig und schmelzend, daß man annehmen kann, daß diese Sorte auch in trocknem Boden reich trage und nahezu fehlerfreie Früchte liefere.

Form etwas veränderlich, steht zwischen Kreiselform und Eiform, neigt oft etwas zu Flaschenform, in Jeinsen vom Hochstamme 2" (49 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich bald flachrund, bald eiförmig wölbt; nach dem Stiele meistens sanfte Einbiegungen, oft nur auf einer Seite und bald kürzere, bald längere, halb oder wirklich in den Stiel

Digitized by Google

auslaufende Spitze. Kelch offen, in die Höhe stehend, einzeln auch zurückgebogen, in flacher, oft enger Senkung mit flachen Beulen, die am Bauche sich einzeln vordrängen und die Rundung verschieben. Stiel holzig, an der Basis fleischig, lang, ging in Zeinsen mit Ringeln und Beulen an der Fruchtspitze heraus, durch die sich überbiegende Spitze häufig stark zur Seite gebogen. Schale glatt, grasgrün, später grünlich gelb (nach Hovey dunkelgelb). Ein beträchtlicher Theil der Sonnenseite ist mit bräunlicher, später freundlicher Röthe überlaufen. Punkte fein, in der Röthe zahlreich, gelblich grau. Rost bald wenig, bald häufiger da, um den Kelch als Ueberzug. Fleisch gelblich, mattweiß, selbst in Zeinsen ums Kernhaus kaum etwas feinkörnig, von süßem, schwach weinigem, leicht zimmtartig gewürztem, delicatem Geschmack. Kernhaus hat kleine hohle Achse; Kerne eiförmig, theils taub, theils vollkommen. Baum wächst rasch und trägt reich. Triebe etwas gekniet, olivengrün, stark braun überlaufen, mäßig zahlreich punktirt. Blatt fast flach, elliptisch, seicht gezahnt; Blatt der Fruchtaugen elliptisch, oder zwischen elliptisch und lang- und spitzeiförmig stehend, nur geändelt. Augen kurz, stumpf stehend oder etwas abstehend.

113) Unbekannte von Mons, (Inconnue de Mons), **†, Januar, Februar. Jahn IV, Luc. V, 1. b. Handb. Supplement Birnen S. 173. (Abb. Handb. Supplement Birnen Nr. 757.)

Diese durch v. Mons früher versandte Frucht und die Hildesheimer Melonenbirne (Supplem. Birnen S. 177) mögen ziemlich gleichen Werth haben; doch führe ich die obige hier lieber mit auf, theils weil der nur kleine Probezweig doch auch in Zeinsen gewöhnlich trug und in recht günstigen Jahren Früchte brachte, die fast ganz schmelzend wurden, auch von Herrn Lehrer Bahrenkamp in Baduz (Rheinpreußen), der das Reis von mir erhielt, sie als recht treffliche Tafelfrucht gelobt wurde, während die Hildesheimer Melonenbirne in trocknen Boden noch weniger paßt als die obige, da ein großer Probezweig und zwei große junge Bäume entweder Früchte nicht ansetzten, oder diese zu früh fallen ließen. Wahrscheinlich wird die obige selbst in meiner Gegend in feuchterem Boden reich tragbar und schmelzend. Form birnförmig, vom Hochstamme fast $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, stark 3" (73 Mm.) hoch. Die eine Seite der Frucht ist immer höher als die andere und steht die Kelchfläche schräg. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich stumpf zuspitzt, oder auch eiförmig zurundet; nach dem Stiele nimmt sie konisch, oder nur mit Einbiegung auf einer Seite ab, welche die Spitze überbiegt, und läuft halb oder ganz in den Stiel aus. Kelch klein, oft ohne Ausschnitte, oder mit rückwärts übergebogener Spitze, offen, in flacher, enger Senkung, aus der nur flache Unebenheiten über den gut geformten Bauch laufen. Stiel dünn, holzig, sitzt wie eingesteckt, oder läuft mit Fleischwulsten halb

Digitized by Google

aus der Frucht heraus. Schale grasgrün, in Zeitigung wenig gelber, ohne Röthe. Rost bald häufig, bald nur um den Kelch etwas Ueberzug. Fleisch grünlich weiß, war in feuchten Jahren auch in Jeinsen schmelzend, ums Kernhaus nur sehr wenig körnig, von fast reinem, wirklichem Zuckergeschmack. Kernhaus meist hohlachsig, Kerne meist vollkommen, an der Spitze gebogen, mit Knöpfchen am Kopf. Baum wuchs rasch und gesund pyramidal. Triebe etwas gekniet, oben etwas wollig, olive, in Ledergelb spielend, zahlreich punktirt. Fruchtaugen elliptisch, oft eiförmig. Augen bauchig konisch, abstehend.

114) Veldenzerbirne, (Große Winterrousselet), ††, Oct. — Febr. (nach Diel und Lucas den ganzen Winter über haltbar), L. Jahn II, Luc. XI, 1. a. Handb. II, S. 495. Synon.: Fellenzer, Fallenzer, Winter-Frankfurter, Pfullinger. (Abb. Handb. II, S. 495, Nr. 236.)

Ist eine treffliche Wirthschaftsbirne, die schon im October für die Küche, zum Trocknen u. s. w. taugt, sich bis in den Winter hinein hält und frisch gekocht und geschmoort ein sehr schmackhaftes Gericht liefert. In einem großen Theile von Süddeutschland ist sie schon sehr verbreitet, lieferte aber auch in dem trocknen Jeinser Boden viele und recht werthvolle Früchte, so daß diese Sorte auch für trocknen Boden recht paßt. Giebt auch guten Birnenwein.

Form zwischen Kreiselform und Birnform; in Jeinsen $2^1/_3$" (57 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den sie sich flachrund oder plattrund wölbt. Nach dem Stiele schöne Einbiegungen und konische, oft etwas übergebogene, fast halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch halboffen, in ziemlich weiter Senkung. Stiel holzig, lang, gerade oder etwas gekrümmt, sitzt wie eingesteckt etwas zur Seite der höchsten Spitze der Frucht, oder geht mit Fleischringeln halb aus der Frucht heraus. Schale hellgrün, später etwas hohes Gelb. Die Sonnenseite ist mit blutartigem, später freundlichem Rost verwaschen. Punkte zahlreich, im Roth hellgrau. Rost mäßig häufig. Fleisch gelblich, fein, abknackend, später mürbe, ums Kernhaus nicht körnig, vor der Zeitigung etwas herbe, später süß und gezuckert. Kernhaus ohne hohle Achse, mit meist tauben Kernen. Baum wächst rasch und trägt früh und reichlich. Triebe oben wollig, grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite stark rothbraun, ziemlich zahlreich punktirt. Blatt langeiförmig, seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eiförmig, oft etwas herzförmig, geründelt. Augen konisch, abstehend.

115) Volkmarserbirne, *††, Anf. Oct. 3 W. L. Str. Jahn III, Luc. III, 1. b. Handb. II, S. 269. Synon.: Voltmersche Birne. (Abb. Handb. II, S. 269, Nr. 123.)

Ist im Hannoverschen allgemein verbreitet und selbst zum frischen Genusse noch immer beliebt, zumal sie sich länger im mürben Zustande

Digitized by Google

hält, wird aber besonders geschätzt zum Kochen, Schmooren, Einmachen mit Zucker und Essig und zur Bereitung eines allgemein gern gegessenen Birnenmußes (Latwerge), mit dem manches Pfund Butter erspart wird. Zum Trocknen ist sie weniger gut und wird etwas holzig. Der Baum gedeiht am besten in feuchtem Boden, wo er eichengroß wird und malterweise trägt (von 2 großen Stämmen im Garten neben dem Pfarrgarten in Bardowieck wurden häufig für 60 Mk. Birnen verkauft); er liefert aber auch in trocknem Boden viele und gute Früchte, die nur ein wenig kleiner bleiben als solche, die in feuchtem Boden erwuchsen, sonst aber zu den obgedachten Verwendungen auch gut brauchbar sind.

Form meist ziemlich eiförmig, oft auch etwas kreiselförmig, 2" (49 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft; nach dem Stiele mit erhabenen Linien abnehmend und mit kaum oder nicht abgestumpfter Spitze. Bauch ist schön rund. Kelch offen, meist ohne Ausschnitte, in flacher ebener Senkung. Stiel stark, gerade, holzig oder fleischig, sitzt wie eingesteckt oder geht halb aus der Fruchtspitze heraus, oft durch einen Wulst zur Seite gebogen. Schale mattgrün, später gelb, rundum zimmtartig beroſtet. Punkte zahlreich, erscheinen als hellere Fleckchen. Fleisch gelblich, fein, saftvoll, angenehm riechend, schmelzend, von etwas zimmtartig gewürztem, süß säuerlichem, erfrischendem Geschmack, der von vielen sehr geliebt wird. Kernhaus hat kleine hohle Achse, enthält vollkommene, schwarze, am Kopfe mit Spitzchen versehene Kerne, die für die Baumschule sehr gute Wildlinge liefern. Baum wächst stark und macht hoch gehende Krone. Triebe gekniet, ziemlich wollig, lederfarben oder bräunlich olive, ziemlich stark, fein punktirt. Blatt bricht wollig aus, behält düsteres Aussehen, rinnig, eiförmig, nicht gezahnt. Blatt des Fruchtholzes eioval, Augen unten am Zweige anliegend nach oben, konisch, abstehend.

116) Westrumb, **†, $^1/_2$ Sept. Jahn II, Luc. I, 1. b. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 237. (Abb. Handb. II, S. 237, Nr. 107.)

Gehört zu den delicatesten, von Herrn v. Mons erzogenen Früchten. Trug bereits in Nienburg oft und waren die Früchte immer recht delicat; aber auch in Jeinsen lieferte eine 1854 angepflanzte Pyramide wiederholt ganz schmelzende, feinfleischige, delicate Früchte, und ist höchstens noch nicht genügend eine reiche Tragbarkeit auch in trocknem Boden erwiesen, da der Baum schon vor 10 Jahren von einem unten an die Pyramide seitlich angesetzten Reise der Berkmann's Butterbirne, die bald allen Saft anzog, so überwachsen war, daß er aufhörte zu tragen und zuletzt im oberen Theile abstarb. Reiche Tragbarkeit auch in trocknem Boden darf nach den Ergebnissen der ersteren 10 Jahre angenommen werden.

Digitized by Google

Form meist kreiselförmig, manche mehr konisch; vom Hochstamme $2^1/_4$" (54 Mm.) breit, $2^1/_2$" (60 Mm), konische $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und etwas abstumpft. Nach dem Stiele sanfte Einbiegung und wenig, oft gar nicht abgestumpfte, halb in den Stiel auslaufende Spitze. Kelch offen, Spitzen häufig fehlend, in flacher enger Senkung. Stiel stark, gerade, bald fleischig, bald holzig, geht meist mit Fleischringeln aus der Frucht hervor, durch einen Wulst meist zur Seite gedrängt. Schale mattgrün, später ziemlich hochgelb, ohne Röthe. Zimmtfarbige Rostpunkte sind häufig; Rost bildet oft Ueberzüge. Fleisch gelblich weiß, fein, ohne Körniges, sehr saftreich, ganz schmelzend, von delicatem, erquickendem, süßweinigem, schwach zimmtartigem Geschmack. Kernhaus hat nur seine hohle Achse; Kerne vollkommen. Baum treibt gemäßigt, wächst schön pyramidal, wird früh und sehr fruchtbar. Triebe gerade, bräunlich olive, oft etwas in Ledergelb spielend, nur fein punktirt, Blatt langeiförmig oder länglich oval, fast flach, sehr seicht gezahnt. Blatt der Fruchtaugen langeiförmig. Augen konisch, abstehend.

117) Weinbirne, Champagner-, ††, Oct., 4 W. L. Str. Jahn III, Luc. X, 2. a. Handb. II, S. 459. Synon.: Champagner-Bratbirne. (Abb. Handb. II, S. 459, Nr. 218.)

Wird besonders im Württembergischen äußerst viel gebaut und vorzüglich zur Bereitung eines moussirenden Weines benutzt, von dem mehrere Millionen Flaschen jährlich angefertigt werden. Die Frucht wird im Württembergischen immer ziemlich theuer bezahlt. Wenn sie Ende October gelb und hochreif geworden ist, so daß sie schon einzelne braune Flecke hat (wobei sie im teigigen Zustande fest bleibt), wird sie gemostet und giebt nach Christ mit Zusatz von $^1/_3$ Aepfeln, nach Lucas ohne Zusatz von Aepfeln gekeltert, einen dem ächten Champagner ähnlichen Wein, der moussirend aus der geöffneten Flasche herausspringt und seine Güte Jahre lang behält. — Ein in Jeinsen 1854 gepflanzter Baum ist schön groß geworden, hat häufig gut getragen; die Früchte blieben aber etwas klein, waren zu stark körnig im Fleische und zum Kochen und Welken nicht geeignet, gaben aber gutes Futter für das Vieh. Das stark Körnige im Fleische wird aber wahrscheinlich einer Bereitung guten Weines nicht entgegenstehen; in Norddeutschland indeß wird noch viel zu wenig auf Bereitung von Obstwein Bedacht genommen. Mir selbst fehlte, es zu versuchen, aller Apparat.

Form bergamottförmig, 2" (49 Mm.) breit, $1^3/_4$" (42 Mm.) hoch. Kelch kurzblättrig, offen, in flacher Senkung mit wenigen Erhabenheiten. Stiel holzig, gerade, oft wie eingesteckt, meist flach vertieft. Schale gelblich grün, später hellgelb, ohne Röthe, mit vielen Punkten und etwas Rost. Fleisch abknackend, ums Kernhaus steinig,

Digitized by Google

Geschmack zuckerartig. Baum wächst stark, macht etwas breite, reich verzweigte Krone. Triebe wenig gekniet, grünlich braun, fein punktirt. Blatt klein, eiförmig, oft rundlich. Blatt der Fruchtaugen eioval.

Anmerk.: Es ist nicht nächster Zweck dieser Schrift, hauptsächlich auch auf das Mostobst Rücksicht zu nehmen, von dem man in den Obstwein bereitenden Gegenden die besten Sorten bereits kennt und baut; doch will ich hier menigstens noch einige der Birnensorten nennen, welche besonders gut zur Bereitung von Birnenmost sind: Langbirne (Gelbe Wadelbirne, Kannenbirne, Langlerin), Schweizer Wasserbirne (Weingifferin), Pommeranzenbirne vom Zabergau, Wildling von Einsiedel, Rummelterbirne, Weilersche Mostbirne, Knausbirne.

118) Winterbirne, Schnakenburger, ††, Nov.—April, wohl L. Jahn II, Luc. XII, 1. a. Handb. V, S. 367. (Abb. Handb. V, S. 367, Nr. 434.)

Wird als Kochbirne für den ganzen Winter bei Schnakenburg im Hannoverschen schon sehr viel angebaut. Wahrscheinlich ist sie bei Schnakenburg entstanden; wenigstens eine sonstige, ihr ähnliche Frucht noch nicht bekannt. Kocht sich schön roth, ist gekocht nicht weichlich und schmeckt ohne Zusatz von Zucker und Gewürz süß, gewürzreich und erquickend. Ob sie auch in trocknem Boden gut fort kommt, konnte ich noch nicht erforschen, da ich die Sorte erst spät erhielt und ein angesetzter Probezweig noch nicht trug.

Form ist die der Pommeranzenbirne, häufig noch flacher gebaut, manche etwas käsförmig. In der Größe variirt sie nach Kräftigkeit und Standort des Baums sehr; von kräftigen Hochstämmen ist sie $3^1/_2$—$3^3/_4$" (85—91 Mm.) breit, 3" (73 Mm.) hoch. Bauch meistens in der Mitte, um den Kelch wölbt die Frucht sich flachrund; nach dem Stiele nimmt sie ziemlich ebenso ab und ist nur wenig abgestumpft. Einzelne erheben sich etwas höher und machen flache dicke Stielspitze, zuweilen mit Spur von Einbiegungen. Kelch langgespitzt, in die Höhe stehend, rinnenförmig, halb oder ganz offen, in ebener Senkung, und auch der Bauch zeigt nur breite, flache Erhabenheiten. Stiel holzig, an der Basis etwas fleischig, lang, wenig gekrümmt oder zur Spitze gebogen, sitzt zwischen Beulen flach vertieft. Schale matt hellgrün, später gelb, besonders über den größeren Theil der Sonnenseite mit bräunlicher, später freundlicher Röthe verwaschen, die Spuren von Streifen zeigt. Punkte zahlreich, in der Röthe mit feinem, dunklerem Ringe umgeben. Rost nicht häufig, um den Kelch und Stiel meist etwas Ueberzug. Fleisch matt gelblich, abknackend, riecht recht stark zimmtartig, saftreich, ums Kernhaus feinkörnig, von kaum etwas herbem, fein zimmtartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack. Kernhaus fein oder stark hohlachsig, Kerne schwarz, meist unvollkommen. In der Mitte der Kelchhöhlung ist eine Oeffnung,

Digitized by Google

hinter welcher eine unregelmäßige Kelchhöhle noch ziemlich herabgeht, verfällt mit den Staubfäden. Baum wächst rasch, wird früh und reich tragbar, liebt, nach den mir zugekommenen Nachrichten, geschützten Standort. Triebe schlank, mit Blätteraugen, oben wollig, grünlich olive, bräunlich überlaufen, zahlreich matt punktirt. Blatt bricht wollig aus, rinnig, unten oval, in der Mitte der Triebe elliptisch, fast ganzrandig. Blatt der Fruchtaugen lang eiförmig, oder eioval. Augen klein, kurz spitz.

119) Winter-Nelis, **†, Dec. Jahn VI, Luc. V (VI). 1. b. L. Gedeiht auch auf Quitte, Zw. für alle Formen. Handb. II, S. 527. Synon.: Coloma's Winter-Butterbirne, Bonne de Malines. (Abb. Handb. II, S. 527, Nr. 252.)

Diese köstliche Frucht trug in meinen früheren Wohnorten reich, in Jeinsen Anfangs auch, auf Pyramide, und wenn seit 6—7 Jahren die Fruchtbarkeit nachließ, so hat das wohl besondere Ursachen, etwa eingetretene Krankheit des Baumes. Einen jungen Baum im Garten des anwohnenden Nachbars fand ich noch vor 2 Jahren voll Früchte. Sie kann auch in trocknem Boden gebaut werden und blieb nur ein wenig kleiner, als in Nienburg. Am unter der Dachtraufe stehenden Wandspaliere des Herrn Oekonomen Petrosilius in Jeinsen gab sie große, ganz fehlerfreie, delicate Früchte. Sollte in keinem Garten fehlen. Damit sie auf dem Lager nicht welken, müssen die Früchte erst am 15. October, in kalten Jahren am 25. October gebrochen werden.

Form der Früchte von Pyramiden und aus recht günstigem Boden abgestumpft kreiselförmig, $2^1/_2$" (60 Mm.) breit, gegen 3" (73 Mm.) hoch, in meiner Gegend vom Hochstamme mehr bergamottförmig, $2^1/_4$" (60 Mm.) breit, 6 Mm. höher. Bauch mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele Einbiegung und abgestumpfte Spitze. Kelch offen, oft blattlos, in flacher Senkung, auch der Bauch meist schön eben. Stiel holzig, sitzt wie eingesteckt, oder etwas vertieft zwischen Beulen, durch Wulst zur Seite gebogen. Schale fein rauh, mattgrün, später grüngelb, Rost überzieht zersprengt oder in Flecken und stellenweise als Ueberzug die ganze Frucht, findet sich aber auch, nach Jahren und besonders an Früchten von Wandspalieren, oft wenig. Punkte fein. Fleisch gelblich weiß, ums Kernhaus nur fein körnig, mehr als halbschmelzend, an Wänden ganz schmelzend, von delicatem, fein weinartigem, zimmtartig gewürztem, süßem Geschmack. Kernhaus hohlachsig; Kerne stark, lang, vollkommen, am Kopfe mit Knöpfchen. Baum wächst gemäßigt, wird früh und reich tragbar und lieferte selbst aus reinem Sandboden treffliche Früchte. Triebe etwas stufig, ledergelb, in Olive spielend, oft matt braunroth überlaufen, zahlreich punktirt. Blatt etwas rinnig, lang elliptisch, auch lanzettlich, theils seicht, theils scharf gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettförmig, Augen konisch, abstehend.

Digitized by Google

120) Zuckerbirne, Rothbackige, *††, Anf. Sept., L. Jahn III, Luc. I, 2. b. Handb. V, S. 227. (Abb. Handb. V, S. 227, Nr. 364.)

Von dieser, für den rohen Genuß sehr angenehmen, für den Haushalt aber besonders schätzbaren Sorte pflanzte ich in Sulingen im Frühlinge 1832 einen jungen Hochstamm im Garten vor dem Orte, wo Obstbäume noch nie gestanden hatten, und mit ihm wurden in diesem Garten noch 49 andere Stämmchen gepflanzt. Nach meinen damaligen Ansichten hatte ich beim Pflanzen Bedenken, ob die Stämme fortkommen würden. Der Garten hatte nur 9 Zoll tief, durch längere Cultur, schwarzen fruchtbaren Boden und dann folgte sofort am oberen Theile des Gartens, wo auch der Baum der Rothbackigen Sommer-Zuckerbirne gepflanzt wurde, reiner weißer Sand. Die Bäume wuchsen aber nachher sehr kräftig, indem sie genährt wurden durch das Wasser, welches von dem angrenzenden, noch höheren Ackerlande herabsickert und sich durch den Garten zu der am anderen Ende des Gartens, etwa noch 8 Fuß (233 Cm.) tiefer liegenden Wiese hinabzieht. Nur einige Apfelstämme, welche am unteren Ende des Gartens nahe an der Wiese gepflanzt wurden, wollten nachher nicht fort, da es ihnen hier schon zu naß war. Insbesondere wuchs auch der Stamm der obigen Sorte so kräftig, daß er nach meinen Bemerkungen schon 1835 50 Stück sehr gut ausgebildete Früchte trug, 1836 und 1838 (wo ich nach Nienburg ging) noch weit mehr. Ich fand von der Sorte auch in Nienburg, unweit Harzburg, im Garten meines Bruders einen Hochstamm in feuchtem, lehmhaltigem Boden, wo mir die Güte dieser Frucht für den Haushalt sehr gerühmt wurde. In Jeinsen pflanzte ich daher 1854 im Garten beim Hause gleich einen Hochstamm, der gut wuchs, häufig blühte, aber bis 1874, wo ich den Baum mit Kamper venus umpfropfte, nur ein halbes Dutzend klein und schlecht gebliebener Früchte geliefert hatte. Nach dem Umpfropfen waren unten in der Krone noch ein paar junge, lange Aeste geblieben, die bis 1877 schon wieder Blüthen gemacht hatten und in diesem Jahre, wo der Boden einmal genügende Feuchtigkeit hatte, trugen diese beiden Zweige sofort sehr voll und die Früchte blieben nur etwas kleiner als die in Sulingen gewachsenen. Es liegen hier schlagende Beweise vor, daß, wenn der Baum der Rothbackigen Sommer-Zuckerbirne tragen soll, man ihn in etwas feuchten Boden pflanzen muß. Die Sorte ist nicht nur zum Kochen, Schmooren und Trocknen sehr gut, sondern liefert, wie Diel anmerkt, auch einen trefflichen, sehr süßen Birnenhonig.

Form birnenförmig, nach Diel stark 2" (49 Mm.) breit, $2^3/_4$" (66 Mm.) hoch, welche Größe meine Früchte in Sulingen völlig erreichten. Bauch mehr nach dem Kelche, um den die Frucht sich zurundet und wenig, oft gar nicht abstumpft, nach dem Stiele schlanke Einbiegungen und wenig abgestumpfte Spitze. Kelch spitzblättrig, in

Digitized by Google

die Höhe stehend, oft unvollkommen und verschoben, offen oder halboffen, flach vertieft, mit feinen Beulen, welche über den Bauch nicht hinlaufen. Stiel dünn, holzig, sitzt fast oben auf oder wenig vertieft, etwas seitwärts der höchsten Spitze der Frucht. Schale glatt, blaßgrün, später citronengelb, an besonnten findet sich allermeist eine braune, später freundliche Röthe, die oft auch nur in rothen Kreischen um die grauen Punkte besteht. Punkte fein, zahlreich. Zuweilen finden sich Anflüge von Rost und stärkere Rostflecke. Fleisch mattweiß, sehr saftreich, halbschmelzend, ums Kernhaus in feuchterem Boden sehr wenig körnig, von süßem, reinem Zuckergeschmacke. Kernhaus hohlachsig, enthält schwarze vollkommene Kerne, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst lebhaft, wird sehr groß und ist äußerst fruchtbar. Triebe schlank, trüb gelblich, hellröthlich überlaufen, nur fein punktirt. Blatt oval, fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen eioval. Augen kurz, dick, wenig abstehend.

121) Zwiebelbirne, Meißner, ††, Ende Aug., Anf. Sept. 3 W. L. Str. Jahn VI, Luc. VIII, 1. a. Handb. V, S. 397. (Abb. Handb. V, S. 397, Nr. 449.)

Auch diese Sorte gehört zu den besten Haushaltsfrüchten, sowohl an sich, als durch ihre außerordentlich reiche Tragbarkeit und paßt daneben ganz vorzüglich auch in trocknen Boden. Sie trug schon in Nienburg, wo ich sie bekam, recht reich; ein 1854 in Jeinsen, im Garten vor dem Orte gepflanzter Hochstamm wuchs prächtig und hat recht reich getragen, so oft es Birnen gab. Ist zum Kochen, Schmooren und Trocknen sehr gut und giebt gutes Birnenmuß.

Form kugelförmig, oft einer Zwiebel sehr ähnlich, 2″ (49 Mm.) breit, ein paar Millimeter weniger hoch. Bauch meist in der Mitte und nimmt die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig ab, häufig selbst um den Kelch etwas rascher als nach dem Stiele. Kelch offen, häufig beschädigt, sitzt in enger flacher, ziemlich ebener Senkung, aus der nur flache Erhabenheiten entspringen, welche die eine Hälfte nur etwas stärker machen, als die andere. Stiel holzig, fast gerade, in mäßig tiefer Höhle auf der nur etwas abgestumpften Spitze der Frucht. Schale fein rauh, matt grün, später hellgelb. Sonnenseite ist mit matt bräunlichen, später freundlichen Streifen gezeichnet, die bei beschatteten fehlen. Punkte zahlreich, meist fein, oft stärker, in der Röthe graugelb und oft dunkler roth umringelt. Rostanflüge häufig, stellenweise wie zersprengt, am Stiel etwas Ueberzug. Fleisch gelblich weiß, selbst in Jeinsen kaum etwas körnig, mäßig saftreich, mürbe, von gezuckertem, fein müskirtem Geschmacke. Kernhaus hat nur feine, oder keine hohle Achse. Kerne vollkommen, mit Knöpfchen am Kopfe. Baum wächst stark, bildet etwas leicht verzweigte, sich nicht viel verästelnde Krone und setzen die Triebe im nächsten Jahre in ihrer ganzen Länge schon kurzes Fruchtholz an.

Digitized by Google

Triebe wenig gekniet, nach oben stark wollig, zahlreich punktirt. Blatt bricht wollig aus, lanzettförmig, einzeln elliptisch, schwach gezahnt. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich, wellenförmig gebogen, nur gerändelt. Augen dickbauchig, flach gedrückt, spitz, auf wulstigen Trägern.

Nachtrag.

Es wird zweckmäßig sein, daß ich, am Schlusse dieser Abtheilung meiner Schrift, zur Aufbewahrung einer Nachricht darüber, auch noch eine Anzahl von vorstehend nicht mit erwähnten Birnensorten namhaft mache, bei denen es sich gleichfalls schon genügend gezeigt hat, daß sie für trocknen Boden nicht passen. Bei sehr vielen andern Sorten entschied sich das in meinen beschränkten Pflanzungen noch zu wenig. Andere, die auch einen trocknen Boden haben, setzen wohl einmal meine bisherigen Untersuchungen fort.

Augustin, Eiförmige. Großer, seit 1854 stehender Hochstamm, trug öfter halb voll, aber die Früchte bildeten sich nur unvollkommen aus und waren selbst gekocht stark körnig.

Butterbirne, Bödiker's. Großer, seit 1854 stehender Hochstamm, trug sehr wenig, die Früchte blieben weit kleiner als in Nienburg und der Geschmack war etwas gewürzlos.

Butterbirne, Holländische, (im Hannoverschen meist Mansebirne genannt). Zwei große Hochstämme trugen öfter halb voll, aber die Früchte wurden kaum halbschmelzend oder blieben abknackend und waren nur gute Kochbirnen. Auch der Baum litt etwas an Grind.

Butterbirne (Dechantsbirne), Sterkmann's. Zwei große, lange schon sitzende Probezweige trugen ziemlich gut, aber die Früchte blieben abknackend, oder waren nur halbschmelzend und gaben nur gute Kochbirnen. Auch die Form der Früchte baute sich sehr kurz und glich in Gestalt der der Bergamotten.

Butterbirne, Urbaneck's. In Nienburg immer schmelzend und **†, in Jeinsen trug ein großer Probezweig seit 1860 recht oft sehr voll, aber, selbst sehr spät gebrochen, wurden die Früchte nie (selbst 1877 nicht) schmelzend und blieben Kochbirnen.

Butterbirne, von Lade's. Der ziemlich lange schon sitzende Probezweig trug gut, auch wurden die Früchte schön groß, wurden aber, selbst spät gebrochen, nie schmelzend, als nur 1877, wo sie im December ganz schmelzend wurden, von delicatem, sehr

Digitized by Google

süßem Geschmack. Wer Platz und feuchten Boden hat, pflanze ja auch diese werthvolle Sorte mit an.

Butterbirne, v. Shelin's. Der große Probezweig saß allermeist voll und trug reichlich, aber die Früchte blieben zu klein, welkten auch auf dem Lager und waren wenig mehr, als kleine Steinklumpen mit süßem Safte.

Butterbirne von St. Nicolas. Ein großer Probezweig saß ziemlich lange im Garten vor dem Orte, blühte oft, setzte aber nur zweimal ein halbes Dutzend Früchte an, die etwas zu früh abfielen, auf dem Lager aber schmelzend und sehr gut wurden. In feuchterem Boden wird sie eine delicate Tafelfrucht sein.

Colmar, Aremberg's. Großer Probezweig trug ziemlich gut und die Früchte wurden schmelzend und sehr gut; aber der Baum in der Baumschule wurde stärker grindig.

Columbia. Von dieser, in Amerika sehr gerühmten Sorte haben schon die dortigen Pomologen eingestanden, daß sie in manchen Localitäten rechten Werth nicht habe. Ein lange in Zeinsen sitzender großer Probezweig verlor immer sehr viele junge Früchte durch eintretende heiße Frühlingstage und die zur Reife kommenden Früchte waren nicht recht schmelzend und stark körnig im Fleische.

Dechant Dillen. Lang sitzender Probezweig trug nur einzelne, zu wenig gut ausgebildete Früchte, die nicht recht schmelzend wurden und stark körnig im Fleische waren.

Doctor Lentier. Ziemlich lange stehende, große Pyramide, blühte wenig und brachte keine Frucht.

Dunmore. Gesunder, ziemlich groß gewordener Hochstamm, stand seit 1854, brachte aber nur wenige Früchte, die zwar schmelzend und gut wurden, aber auch noch den Fehler hatten, daß sie leicht etwas zu früh abfielen.

Eierbirne, Woltmann's. Trug nie reich und die Früchte blieben zu klein.

Feigenbirne, Große. Probezweig trug mehrmals halbvoll; die Früchte wurden stark, halbschmelzend, ziemlich gut.

Graf Canal. Großer, sehr gesunder Hochstamm, stand wenigstens 18 Jahre lang, brachte aber keine Frucht zur Vollendung.

Haushaltsbirne, v. Mons' süße. Seit etwa 1858 stehender Hochstamm, blieb klein und warf die Blüthen meist taub ab.

Hoyerswerder, Grüne. Gesunder Hochstamm, stand im Garten beim Hause seit 1854, hat aber bis 1877 keine Frucht gebracht. Wird ziemlich feuchten Boden erfordern.

Hofbergamotte. Probezweig saß allermeist sehr voll, die Früchte waren aber selbst zum Kochen zu stark körnig im Fleische. In

Digitized by Google

Süddeutschland wird sie in feuchtem Boden wohl recht werthvoll sein.

Jean Dewitte. Große, gesunde Pyramide stand im Garten vor dem Orte lange, brachte aber nur einzelne ziemlich gute Früchte.

Leckerbissen, Hardenpont's. Von dieser delicaten Sorte klagte man schon in Belgien, daß sie wenig trage. In Nienburg und Jeinsen erhielt ich höchst wenig Früchte, die nur die Beliebtheit der Sorte verbürgten.

Maria von Nantes. Zweig trug mehrmals gut, aber nur kleine Früchte und starb dann an Grind ab.

Oken. Große, ziemlich lange stehende Pyramide, lieferte nur einzelne Früchte.

Onondaga. Probezweig trug ziemlich gut, aber die Früchte waren stärker körnig im Fleische, ohne recht edlen Geschmack.

Pastorenbirne. Drei große Probezweige brachten für die Küche gute Früchte, trugen aber im Ganzen doch kaum halbvoll.

Pfundbirne, Aarer. In Jeinsen konnte ich Früchte nicht gewinnen; im feuchten Pfarrgarten in Schulenburg trägt ein großer Hochstamm gut und große Früchte.

Robine, Sommer-. Junger Hochstamm stand wohl 15 Jahre lang, blieb aber klein und brachte wenige einzelne Früchte.

Rousselet, Frühe. In den letzten 10 Jahren stand ein recht groß gewordener Probezweig, der aber nur einmal etwas halbvoll trug. Trotz größerer Kleinheit gegen gewöhnlich waren die Früchte geschmoort delicat und wird die Sorte in feuchtem Boden etwa die beste früheste Kochfrucht sein. Zeitigt mit der Hannoverschen Jacobsbirne.

Rousselet von Rheims. Pyramide, die wohl 15 Jahre lang stand, brachte nur 2 Früchte von mittelmäßigem Werthe.

Schwesternbirne. 2 junge Hochstämme, die ich in der Baumschule stehen ließ, nahmen schon früh eine sehr rauhe, wie rissige Rinde an und meine ich kürzlich gelesen zu haben, daß dies der Sorte eigen sei. Ich werde die Sorte daher wohl ächt haben, die jungen Stämme blühten schon wiederholt, setzten aber keine Frucht an, so daß die Sorte feuchten Boden bedürfen wird.

Sparbirne. Zwei große Probezweige trugen ziemlich gut, die Früchte blieben aber etwas klein, waren stark körnig im Fleische und ohne Güte des Geschmackes.

Steffens' Genesseebirne. Da diese, der Beurré blanc sehr ähnliche Sorte in Jeinsen an Grind nicht litt, hoffte ich in ihr den besten Stellvertreter für die Beurré blanc zu finden. Der ziemlich große Probezweig brachte aber seit 15 Jahren nur zweimal einige Früchte, so daß wenigstens für trocknen Boden die Sorte nicht paßt.

Digitized by Google

Suschen von Bavay. Probezweig und Pyramide zeigten sich ziemlich tragbar. Die Früchte, selbst spät gebrochen, welkten aber auf dem Lager und hatten keine Güte in Fleisch und Geschmack.

Susanne. In Nienburg reich tragende, werthvolle Sorte. In Jeinsen stand seit 1854 ein Hochstamm, der sehr wenig trug, die Früchte allermeist zu früh fallen ließ, die auch Güte des Geschmackes nicht hatten. Zwei Probezweige an dem Baume saßen mehrmals sehr voll, ließen auch die Früchte nicht zu früh fallen.

Vezirbirne. Probezweig und Baumschulenstämme litten stark an Grind.

Weißbirne, Französische langstielige. In Sulingen sehr angenehme Tafelbirne, in Jeinsen auch recht reich tragbar, Früchte aber allzu klein, ohne Güte im Geschmack.

Wildling von Motte. In Jeinsen habe ich Früchte nicht erzielen können und selbst die Baumschulenstämme litten gewaltig an Grind.

Winterbirne, Sächsische lange grüne. Tragbarkeit so ziemlich vorhanden, Früchte wurden aber nicht schmelzend und hatten Güte im Geschmacke nicht.

Zephiren Grégoire. Probezweig trug ziemlich gut, die Früchte wurden aber nicht schmelzend und waren zu körnig im Fleische.

Zuckerbirne, Heyer's. Diese in Nienburg recht werthvolle Sorte trug in Jeinsen auf seit 1854 stehendem Hochstamme höchst wenig und der Stamm fing an von oben herab abzusterben.

Zuckerbirne, Leveſter. Ein 1854 gepflanzter Hochstamm wuchs schlecht, trug wenig, ließ die Feüchte zu früh fallen und diese hatten wenig Werth. Im feuchten Garten meines Bruders in Leveſte, auch mit Calenberger Lehm, schätzte man die Sorte für den Haushalt recht hoch.

Zweckmäßig mögen hier nachrichtlich auch noch einige Sorten genannt werden, die auch in Jeinsen reich trugen, aber da es bessere giebt, zur Anpflanzung nicht empfohlen werden sollen.

Amand Bivort, **†, Sept.

Angeline, **†, Ende Aug., süß, fast jährlich voll, die Früchte blieben etwas fein säuerlich, südlicher wird sie vielen Werth haben.

Angevine, Schöne, ††, war gute Kochbirne, Nov., Dec.

Bischofsbirne, Lange gelbe, ††, Sept.

Bishops Thumb, **†, Nov.

Butterbirne, Berkmann's, fast ***, Nov., wurden nicht recht schmelzend, sehr voll.

Digitized by Google

Butterbirne, Burchardt's, *††, Sept., Oct.
= Mayer's frühe, **†, Sept.
= Paternosters, **†, Nov., Dec.
= Ulmer, fast **†, Oct.
= Von Worontzow's, fast **†, trug viel und reich, Oct., Nov.
Dechantsbirne, Defay's, fast **†, blieb etwas zu klein, Nov.
Eggermont, fast **† oder *††, Nov., Dec.
Emil Heyst, **†, sehr gut, Nov., ist aber durch die fast gänzlich ebenso schmeckende Marie Louise überflüssig.
Graf Lamy, fast **†, ziemlich voll, Oct., Nov.
Graf Moltke, trug in Jeinsen nur erst einmal, da ich die Sorte erst spät erhielt, aber sehr delicate Birnen. Auch Herr Inspector Palandt in Hildesheim hatte von ihr wiederholt viele Früchte und lobte sehr die Sorte als delicate Birne.
Graf von Flandern wurde nicht schmelzend, war aber delicate Kochfrucht für Nov. und Dec.
Hessel, ††, Dec.
Jean Baptiste Bivort, **†, Nov.
Joseph Staquet, **†, Ende Sept.
Madame Favre, **†, ½ Sept.
Malvasier Landsberger, *††, Nov.
Mandelbirne von Rouen, Sept., Oct., **†, sehr voll, passirte etwas schnell.
Muscateller, Grüne Herbst-, *††, Nov., Dec.
Mundnetzbirne, Lange Sommer-, fast **†, etwas fest, Sept.
Sommerbirne, Türkische gelbe, ½ Aug., trug meist sehr voll, in nicht trocknen Jahren fast **†, in trocknen zu körnig.
Sommmerdorn, Französischer, Anf. Sept., fast **†, hatte nicht Gewürz genug.
Unvergleichliche, Hacon's, Oct., sehr voll, fast **†.
Weinbirne, Späte, vom Bodensee, ††, Oct., Nov.
Wildling, Esperen's, **†, meist sehr gut oder delicat.

Für solche Obstliebhaber, welche ausgedehnte Pflanzungen guter Tafelbirnen zu machen wünschen, will ich hier noch eine Anzahl Sorten aufführen, die ich allermeistens erst in feuchtem Boden als wirklich delicate Tafelfrüchte kennen lernte, von denen ich aber in Jeinsen Früchte noch nicht hatte.

Andenken an Favre. **†, Oct.
Bergamotte von Tournay, **†, Nov., Dec.
Butterbirne, Spaë's, **†, Oct., Nov.
= Graue Winter-, **†, Nov., Jan.

Digitized by Google

Butterbirne, von Geert's, **†, Oct.
= von Neville's, **†, Nov., Dec.
Colmar Dara, **†, trug einmal in Zeinsen und schmelzend werdende Früchte, Dec.
Colmar Sommer=, **†, Sept., trug einmal auch in Zeinsen und gute Früchte.
Edelcrassane, **†, Dec.
Doctor Engelbrecht, **†, Nov.
Fulvie, Neue, **†, Nov.—Jan.
Graf Moltke, **†, trug einmal auch in Zeinsen, Oct.
Graslin, **†, Oct.
Guter König René, **†, Ende Sept., trug einmal in Zeinsen gleich sehr voll und treffliche Früchte.
Henry Desportes, **†, trug zweimal auch in Zeinsen gute Früchte, Ende Sept.
Herzog von Morny, **†, Nov.
Königin, Brittische, **†, Oct., trug einmal auch in Zeinsen recht gute, etwas zu kleine Frucht.
Königsbirne aus der Vendée, Royale Vendée, **†, Ende Dec.—Febr.
Kronprinz von Frankreich, Prince Impérial de France, **†, Ende Sept., Oct.
Leon Grégoire, **†, Dec.—Jan.
Madame Grégoire, **†, Oct., Nov.
Marie Benoist, **†, Ende Dec.—Febr.
Mariä Himmelfahrtsbirne, Assomtion, **†, Ende Aug.
Meuris, Winter=, **†, Nov., Dec.
Monchallard, **†, Anf. Sept.
Napoleon III, **, ½ Oct.
Schönes Geschenk von Artois, **†, Mitte Sept.
Schwester Grégoire, **†, Ende Oct., Nov.
Triumph von Jodoigne, **†, Ende Nov., Dec.

Digitized by Google

Kirschen.

Die Kirsche ist im Allgemeinen auf den Boden nicht sehr eigen und kommt fort, wo überhaupt Ostbäume wachsen. In freier, luftiger Lage und so namentlich auch auf Anhöhen bleibt der Baum am gesundesten und tragbarsten, indem er da weniger am Harzflusse leidet, als in der Ebene, wenn namentlich daselbst der Boden ein trockner ist, oder oft zu trocken wird. Auf Anhöhen leidet auch die Blüthe meist weniger durch Nachtfröste, die meistens in windstillen Nächten und in tiefer Lage dann immer am empfindlichsten eintreten, wie auch auf luftigen Anhöhen die jungen Früchte Ende Mai weniger durch heiße Sonne in ein Welken gebracht werden, worauf dann der junge, sich schon bildende Kern innen bald hohl wird und die Früchte vergilben und abfallen. Man muß hinzusetzen, daß auf Anhöhen und an Abhängen von Bergen die Wurzeln der Kirschenbäume allermeist von noch höher liegendem Terrain herab die nöthige Feuchtigkeit bekommen, wie endlich es auch an und in Bergen meist weit öfter regnet oder durch Nebel feuchte Luft da ist, als in der Ebene.

Im Allgemeinen wuchsen meine Kirschenbäume auch in dem trocknen Jeinser Boden gut und wurden viele Stämme recht groß, auch trugen die meisten Bäume, wenn es Kirschen gab, reich, und erlangten die Früchte allermeist ihre rechte, schöne Größe. Indeß fanden sich in dem trocknen Jeinser Boden doch auch wieder mehrere Sorten, deren Früchte zu klein blieben, oder deren Baum wenig oder garnichts trug, dieselben sind weiter unten aufgeführt. Nachtheilig aber war der trockne Boden für die Kirschenbäume dadurch, daß sie in trocknen Sommern und bei heißer Zeit zu leicht an Harzbildung im Baume und Harzflusse litten, woran namentlich noch jüngst Baumschulenstämme mir oft verdarben, aber auch mehrere größere Stämme plötzlich abstarben. In dem trocknen Jeinser Boden litten die Kirschen-

Digitized by Google

bäume auch mehr als anderweit durch die schwarze Kirschenblattlaus*), die am häufigsten zu entstehen schien, wenn es im Mai härtere Nachtfröste gegeben hatte, welche auch eine Stockung des Saftes in den Bäumen hervorriefen. Ließen überhaupt die Blätter der Kirschenbäume sich nach heißer, zu trockener Witterung etwas klebrig anfühlen, so verbreitete sich eine Blattlauskrankheit darauf mehrmals so rasch, daß, während man heute nur an wenigen einzelnen Stellen und meist an kürzeren Trieben in der Nähe der Erde Kirschenblattläuse fand, nach 8 Tagen schon alle jungen und großen Bäume ganz damit besetzt waren. Da Chorherr Schmidtberger durch sorgfältige Versuche erwiesen hat, daß eine heute lebendig geborene junge Blattlaus erst am 7. Tage ihres Alters auch ihrerseits weiter Junge gebären kann, so ist es nicht begreiflich, wie, wenn heute höchstens nur erst wenige, ja wenn selbst 1000 Blattläuse in der Baumschule vorhanden waren, nach 8 Tagen schon alle die Milliarden von Blattläusen, die es da schon gab, hätten entstanden sein können, wenn sie nur auf die gewöhnliche Weise sich vermehrten, und wird man fast genöthigt, da wieder an die bisher verworfene Generatio äquivoca zu denken, die vielleicht noch wieder zu Ehren kommt, nachdem der bisher als unumstößlicher Kanon geltende Satz: alles Lebendige entsteht aus einem Ei, durch die neuere Naturforschung bereits umgestoßen worden ist. Daß aber die Kirsche doch auch in einem ziemlich feuchten, nur nicht stagnirendes Wasser habenden Boden recht gut fortkommt, habe ich im großen Garten der Klosterdomaine Wölfinghausen gesehen, in welchem

*) Als Mittel dagegen wandte ich bisher bei jungen Bäumen am besten an ein Waschen der Triebe und Blätter oder ein nach oben und außen hin sich richtendes Bürsten, bei untergehaltener linker Hand, mit Seifenwasser (am besten von brauner oder grüner Seife), wobei ich einer Waschschale voll Wasser, die circa $2^1/_2$ Weinflaschen voll Wasser faßte, einen gehäuften Eßlöffel voll grüner Seife beimengte. Es that auch sehr gute Dienste, wenn ich dem Seifenwasser eine Portion Decoct von Quassiaholze beimengte, welches Mittel Herr Buchhändler Gerold in Wien, der ausgedehnte Pfirsichpflanzungen besitzt, empfohlen hatte. Ich nahm zu einer Waschschale von Seifenwasser eine Abkochung von 1 früheren Loth ($^1/_{32}$ Pfund, circa 1 Gramm) Quassiaholz, gekocht in einer Weinflasche voll Wasser. In die so bereitete Mischung, die in ein etwas längeres, flaches Gefäß gethan wurde, hielt ich nach und nach mit der Hand die jungen, mit Blattläusen besetzten Triebe hinein, ließ sie darin so lange, daß die Flüssigkeit überall hin gedrungen sein konnte worauf die Blattläuse bald einschrumpften und nach 24 Stunden vertrocknet waren. Dies geschah gegen Abend, bei trocknem Wetter. Mengte ich aber die gedachte Portion Quassiadecoct unter doppelt so viel Seifenwasser, so blieb eine Anzahl der Thiere leben und diese breiteten sich wieder aus. Das Quassiadecoct kostet nur 12 Pf. Es hilft auch sehr, wenn man die mit Blattläusen besetzten Spitzen der Zweige abschneidet und diese zerstört. Breitet aber eine Blattlausepidemie sich rasch auch über eine Menge größerer Bäume aus, so wird kaum etwas dagegen geschehen können, und muß man warten, bis die Witterung die Thiere wieder zerstört, was oft eben so rasch erfolgt, als sie sich ausgebreitet hatten.

Digitized by Google

eine größere Kirschenpflanzung von wohl 60 Stämmen gemacht ist. Dieser Garten, in dem zwei große Teiche sich befinden, ist ziemlich feucht und das aus dem oberen Teiche abfließende Wasser fließt in einer größeren Anzahl flacher, schmaler Rinnen besonders auch durch die Kirschenpflanzung hin und die Bäume blieben dabei gesund, indem bei vermehrter Feuchtigkeit Harzbildung in ihnen nicht entstehen konnte, und trugen sehr gut.

Die Kirsche paßt auch sehr zur Anpflanzung an Landstraßen, wo der Boden wenigstens genügende Feuchtigkeit hat und an von Ortschaften etwas entfernte Straßen kommt auch der immer in der Nähe von Orten bleibende Sperling nicht hin, der als guter Kirschendieb bekannt ist. Daß die Kirsche nicht mehr als es bisher geschieht in Privatgärten gepflanzt wird, liegt lediglich an der Furcht vor den Sperlingen, die doch keine Kirsche würden reif werden lassen.

Es giebt in Deutschland bereits eine ziemliche Anzahl von Ortschaften, wo große Kirschenpflanzungen gemacht sind, deren Früchte jetzt per Bahn oft weithin versandt worden, und ist es eine auffallende Erscheinung, daß in diesen Ortschaften immer noch nicht das Bestreben entstanden ist, die jetzt vorhandenen trefflichen und theils recht großen Sorten von Kirschen durch Veredlung auch anzuziehen. An allen diesen Kirschen bauenden Orten läßt man hauptsächlich Wildlinge aus Kernen unveredelt fortwachsen, welche zwar sehr voll tragen, aber welche doch recht oft zu kleine Früchte haben. Hat jemand an solchen Orten eine besonders gute, neue Sorte erzogen, so sind von einem solchen Baume, weun man von ihm Kunde erhielt, öfter schon alle Pfropfreise gestohlen worden; man versteht das Veredeln also an solchen Orten recht gut, warum aber läßt man sich nicht Reiser von den jetzt bekannten besten Sorten kommen, wo man dann auch die Bäume so erziehen könnte, daß für jede Reifezeit und für jedes Bedürfniß das Beste vorhanden wäre? Geschehe das, so würden sowohl die Verkäufer, als die Käufer sich dabei viel besser stehen. Aus dem Alten Lande ließ ich mir durch einen Bekannten früher einmal 12 Sorten kommen, die man dort für die besten hielte. Darunter war selbst manche benannte, als Meta Sumfield, Weinsberger ꝛc., welche man im Alten Lande also unter Namen weiter zu ziehen suchte, aber unter allen diesen war keine, die an Größe und Güte nicht durch jetzt bekannte Sorten übertroffen worden wäre; ich habe auch einmal erkundet, ob man nicht auch dort bessere Sorten anzubauen versuchen wolle, aber geschehen ist es, so viel ich weiß, bis jetzt nicht.

Die Kirschen verwendet man noch immerzu ausschließlich nur zum frischen Verkaufe, obwohl sie auch mit großem Nutzen zu manchen Haushaltszwecken, zu Compots, zum Einmachen für die Winterzeit, zum Trocknen, zur Bereitung von Kirschengeist und der ausgepreßte Saft besserer Weichselsorten als Zusatz zu Rothweinen

Digitized by Google

sehr wohl mit Vortheil benutzt werden könnte. Man macht höchstens einige kleinere Quantitäten von Sauerkirschen ein, oder trocknet sie, um später eine gute Kirschensuppe daraus zu bereiten. Mit vielen Süßkirschen würde man das eben so gut thun können. Recht reif geworden und dann ausgesteint getrocknete Süßkirschen können fast ganz so wie Rosinen benutzt werden, und trocknet man dazu recht reif gewordene bunte Herz- und Knorpelkirschen, so sehen sie sogar ganz ähnlich wie Rosinen und Cibeben aus.

Zur Unterlage für Zwergkirschenstämme kennt man bisher nur die Mahalebkirsche, von der ich früher ein paar gut tragende Pyramiden hatte. Mir wollten darauf einmal die Sauerkirschen nicht recht angehen, doch versichern ja andere, daß sie auch Sauerkirschen auf Mahalebstämmen gut angebracht hätten. Zwergstämmig kann besonders auch die Ostheimer Kirsche, wenn sie aus Wurzelausläufern dieser Strauchart erzogen ist, angezogen wurden. Die Ostheimer Kirsche kann aber auch, auf Wildlinge veredelt, hochstämmig angezogen werden und behält da auch ihre Güte. Man sollte mehr Sorgfalt darauf verwenden, als es bisher geschieht, die am meisten geeigneten Wildlinge zu erziehen. Für Süßkirschen und Süßweichseln, auch wohl viele Glaskirschen sind die besten Wildlinge gewiß die, welche aus Kernen der Rothen wilden Süßkirsche gezogen werden, da die Bäume dann trefflich wachsen und weniger Neigung zum Harzflusse haben sollen. Weichseln und Amarellen sollte man aber nie auf Unterlage von Süßkirschen, sondern auf Weichselwildlingen oder Ausläufern von Sauerkirschen veredeln und glaube ich, daß es völlig gegründet ist, daß Weichseln, auf Unterlage von Süßkirschen veredelt, zwar stark wachsen, aber wenig tragen. Die Klagen über Unfruchtbarkeit der großen Gobet, der Kirsche van der Natte und anderer sind wohl nur dadurch entstanden, daß man sich in größeren Baumschulen die Mühe nicht gab, auch Weichselwildlinge für die Sauerkirschen zu erziehen. Ich veredle sie immer auf Weichselwildlingen, und haben sie mir sehr gut getragen, auch macht es ja keine größere Mühe, auch eine Portion Steine von Sauerkirschen zu der Kirsche von der Natte, der großen Weinkirsche u. s. w. zu legen, als lauter Steine von Süßkirschen.

Es ist schon oben in den Vorbemerkungen zu den Aepfeln gesagt worden, daß die von dem Kernobste entworfenen systematischen Anordnungen und Classificirungen, bei der großen Unsicherheit und Veränderlichkeit der Klassenmerkmale, nicht als ein Mittel angesehen werden könnten, den rechten Namen von Sorten, deren Name verloren gegangen sei, darnach wieder aufzufinden, sondern daß sie nur als eine Beihülfe betrachtet werden könnten, um bei benannt erhaltenen Sorten sich auch zu überzeugen, ob man die bezogenen Sorten auch unter rechtem Namen erhalten habe. Bei dem Steinobst haben aber die systemati-

Digitized by Google

schen Anordnungen bereits weit mehr Gewicht und seitdem die von dem Freiherrn von Truchseß zu Bettenburg und Apotheker Liegel in Braunau am Inn entworfenen Systeme bekannt und in Anwendung gekommen sind, ist ein festerer Grund in die Benennungen der Kirschen und Pflaumen hineingekommen und sind gewaltig viele, früher stattfindende Irrungen und unbegründete Zusammenwerfungen wirklich verschiedener Sorten beseitigt worden. Truchseß fand an den Bäumen selbst bestimmte und feststehende Kennzeichen auf, die man mit Sicherheit wahrnehmen kann. Er theilte alle Kirschen zunächst in die nachstehenden verschiedenen Baumgeschlechter.

I. Süßkirschenbaum, (Linné's Prunus avium) mit großem, gerade in die Höhe gehendem Stamme und meist wirtelförmig (quirlförmig) angesetzten Aesten, besonders aber kenntlich durch große, länglich ovale, blaßgrüne, etwas runzlige, herunterhängende, tief doppelt gezähnte, unten mit feinen Härchen besetzte Blätter und durch seine auf der Fruchtknospe aufsitzenden (nur mit ganz kurzem, gemeinschaftlichem Stiele für mehrere einzelne Blüthchen versehenen) Doldenblumen, deren länglich-löffelförmige Blumenblätter sich nicht auf den Blumenkelch zurücklegen, sondern beim Blühen mehr in die Höhe stehen.

II. Der große Sauerkirschenbaum, mit gleichfalls gerade aufrecht wachsendem, doch nicht ganz so großem Stamme als bei Nr. I, aber gleichfalls aufrecht stehenden Aesten und zwar auch großen, aber dunkelgrünen, glatten (nicht behaarten), mit der Spitze in die Höhe schwebenden, oder wenigstens wagerecht liegenden und nicht hängenden, am Rande weniger tief, aber regelmäßiger doppelt gezahnten Blättern, auch von Nr. I durch gestielte (einen längeren gemeinsamen Stiel habende) Blumendolden verschieden, deren Blumenblätter rundere, schaumlöffelförmige Blätter haben, die bei der Entfaltung sich auf den Kelch zurücklegen und mehr wagerecht ausbreiten.

III. Der kleine Sauerkirschenbaum, dem sub II gleichend durch die oft gestielten Blumendolden, sowie Form und Lage der Blätter und Blumenblätter, sich aber von demselben unterscheidend durch kleineren Stamm, dünne, lange, unregelmäßig angesetzte, bei mehrerem Wachsthum herabhängende Zweige und um die Hälfte kleinere Blätter.

IV. Blüthensprossender Kirschenbaum; Zweige und Blätter wie bei Nr. III, aber davon unterschieden durch zwergartigen Wuchs und die Eigenheit, daß er nicht unmittelbar Blüthen, sondern Sprossen (junge Zweige) treibt, an denen die Blüthen und Früchte sich erst im Sommer nach und nach entwickeln.

Daß man diese Baumarten als Baumgeschlechter betrachten dürfe, wurde Truchseß gewisser durch eine sehr reiche Aussaat von

Digitized by Google

Kirschenkernen, welche ergab, daß aus Kernen von Süßkirschenbäumen, resp. von großen Sauerkirschenbäumen und kleinen Sauerkirschenbäumen immer Bäume entstanden, welche wieder *demselben Baumgeschlechte* angehörten, während in Farbe und Gestalt der Früchte mancherlei Veränderungen vorkamen. Die Wahrheit dieser Ansicht von Truchseß habe auch ich bei gemachten Aussaaten von Kirschenkernen bestätigt gefunden.

Man hat es getadelt, daß Truchseß nicht die Kernzucht der einzelnen Classen auf die Früchte allein gegründet habe, da man ja bei den Früchten nicht immer auch zugleich die Bäume habe. Der Tadel wäre gerechtfertigt, wenn ein auch nur einigermaßen sicher leitendes auf die Früchte allein sich gründendes System *möglich* wäre, aber man braucht noch gar nicht alle in den Früchten sich theilweise so sehr ähnlichen Kirschensorten zu kennen, um es einzusehen, daß ein solches System ins Land Utopien gehört und mit großem Danke soll man annehmen und entschieden festhalten die mehr sichere Leitung, welche Truchseß' System uns giebt.

Die einzelnen Classen der Früchte gründete Truchseß nun weiter auf Farbe und Beschaffenheit der Früchte, und so entstanden die in der umstehenden (siehe S. 354) Tabelle vorgelegten 12 Classen.

So große Festigkeit nun auch Truchseß' System darüber giebt, in welche Classe jede Sorte einzureihen sei, sobald der Baum sich genügend entwickelt hat, so unterliegt die richtige Benennung der einzelnen Sorten aus derselben Classe doch noch vielen Schwierigkeiten, da die einzelnen Sorten der schwarzen oder bunten Herzkirschen, der schwarzen oder bunten Knorpelkirschen, Süßweichseln, Weichseln ꝛc. einander häufig allzu ähnlich sind, und muß man da zu richtigen Namensbestimmungen vorzüglich die *Reifezeit* genau ins Auge fassen. Die Reifezeit nach Monatszeit zu bestimmen, hat wenig Erfolg, da die Reifezeit der einzelnen Sorten in nördlicheren oder südlicheren Gegenden nach Kalenderzeit sehr verschieden ist, und z. B. eine Rothe Maikirsche bei Frankfurt am Main immer noch im Mai reift, auch von Frankfurt nach Hannover schon im Mai gebracht wird, während sie in meiner Gegend meist erst gegen Ende Juni zeitigt. Ich habe daher schon früh angefangen (und später haben auch schon andere Pomologen dies angenommen), die Reifezeit der Kirschen in die 6 Wochen zu theilen, in welchen sie fast schon abläuft, die erste Woche der Kirschenzeit mit der eintretenden Reife der frühesten Kirschen begonnen und dann so weiter gerechnet, ja, jede einzelne Woche noch in 2 halbe Wochen getheilt. Die einzelnen Wochen der Reifezeit habe ich mit römischen Zahlen bezeichnet und durch hinzugefügtes a und b angegeben, ob die Sorte in der ersten oder zweiten Hälfte der Woche erfolgte. Auf Kalenderzeit nahm ich dabei nicht mehr Rücksicht.

Ich lasse nun wieder eine Uebersicht der zur Anpflanzung be-

Digitized by Google

I. Kirschen aus dem Süßkirschenbaum-Geschlechte.						II. Kirschen aus dem großen Sauerkirschenbaum-Geschlechte.		III. Kirschen aus dem kleinen Sauerkirschenbaum-Geschlechte.		VI. Kirschen aus dem Blüthensprossen der Sauerkirschenbaum-Geschlechte.	
A. Mit färbendem Safte und einfarbig schwarzer oder dunkler Haut.		B. Mit nicht färbendem Safte, bunter oder in Roth nüancirter Haut.		C. Mit nicht färbendem Safte und einfarbig gelber Haut.		A. Mit färbendem Safte und schwarzer dunkler Haut.	B. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, durchsichtiger Haut.	A. Mit färbendem Safte, schwarzer oder dunkler Haut.	B. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, fast durchsichtiger Haut.	A. Mit färbendem Safte, schwarzer oder dunkler Haut.	B. Mit nicht färbendem Safte und hellrother Haut.
a. Mit weichem Fleisch.	b. Mit festem Fleisch.	a. Mit weichem Fleisch.	b. Mit festem Fleisch.	a. Mit weichem Fleisch.	b. Mit festem Fleisch.						
Schwarze Herzkirschen.	Schwarze Knorpelkirschen.	Bunte Herzkirschen.	Bunte Knorpelkirschen.	Gelbe Herzkirschen.	Gelbe Knorpelkirschen.	Süßweichseln.	Glaskirschen.	Weichseln.	Amarellen.	Noch unbekannt.	Stets blühende, rothe Kirschen.
Cl. 1.	Cl. 2.	Cl. 3.	Cl. 4.	Cl. 5.	Cl. 6.	Cl. 7.	Cl. 8.	Cl. 9.	Cl. 10.	Cl. 11.*)	Cl. 12.

*) Da aus der 11. Classe noch gar keine Sorte vorhanden ist, welche wohl entstanden wäre, wenn man, nach Truchseß' Rathe, öfter Steine der Allerheiligenkirsche ausgesäet hätte und in Classe 12 nur die Allerheiligenkirsche vorhanden ist, fügt man diese vorerst lieber den Amarellen bei und läßt die 2 Classen weg.

Bei den Amarellen ist, wenn sie recht reif sind, der Saft immer ein wenig gefärbt, doch nie so stark, als bei den Weichseln.

Digitized by Google

sonders empfohlenen Sorten folgen, und zwar habe ich wieder, nach gewissenhafter Wahl, die zu empfehlenden Sorten in 4 Dutzende getheilt, so daß, wer nur 1 Dutzend Kirschen pflanzen kann, die Sorten des ersten Dutzend nimmt. Wer selbst nur noch wenigere Stämme pflanzen kann, wähle aus dem ersten Dutzend diejenigen heraus, welche er besonders gern ißt, worüber der Geschmack sehr verschieden ist, indem manche am liebsten weichfleischige, andere hartfleischige Kirschen, oder Glaskirschen, oder Süßweichseln ꝛc. essen. Man muß dann nur zugleich nachsehen, was bei der Beschreibung der einzelnen Sorte über die gesagt ist, welche man wählen will. An 4 Dutzend wird man auch für eine große Kirschenpflanzung genug haben.

Es soll dann noch weiter in alphabetischer Reihenfolge eine kurze Beschreibung der einzelnen Sorten folgen, mit hinzugefügten Erfahrungen über den nöthigen Boden ꝛc., und braucht auf die Vegetation der einzelnen Kirschensorten Rücksicht nicht genommen zu werden, da diese schon aus dem Baumgeschlechte sich ergiebt, dem die Sorte angehört.

Alphabetische Aufzählung der in diesem Werke zur Anpflanzung empfohlenen Kirschensorten nebst hinzugefügten Bemerkungen und kurzer Beschreibung.

Anmerkung. Die Reifezeit der einzelnen Sorten ist, nach Wochen der Kirschenzeit, hinter dem Namen der Sorte und mit a u. b angemerkt, ob die Reife in der ersten oder zweiten Hälfte der betreffenden Woche der Kirschenzeit erfolgte. Der Werth für die Tafel und Wirthschaft ist mit Zeichen bei den Kirschen nicht angegeben, da alle 2 Sternchen und wenigstens 1 Kreuz erhalten haben würden.

1) Adler, Schwarzer, Cl. 1 Schwarze Herzk. V a. Handb. III, S. 471. (Abb. Handb. III, S. 471, Nr. 73.)

Ist eine englische, von Esq. Knight erzogene Sorte, und trug der Baum auch in Zeinsen voll. Spitzens Schwarze Herzkirsche hat noch schöneren und kräftigeren Wuchs, weshalb ich im Ganzen lieber diese nehme.

Digitized by Google

Form mittelgroß und herzförmig, am Stiele stark abgestumpft; auch am Kopfe merklich gedrückt, am Bauche wenig, am Rücken dagegen stark gedrückt, so daß sie in der Form zu einem abgerundeten Viereck neigt. Der Bauch zeigt flache, der Rücken noch flachere Furche, die jedoch nach dem Stiele hin breiter und tiefer wird. Der Stempelpunkt sitzt in tiefem Grübchen. Stiel meist $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, hellgrasgrün, in weiter meist ziemlich tiefer Höhle. Haut glänzend, zuletzt schwarz, mit lichteren Stellen. Fleisch sehr zart. Saft reichlich vorhanden, dunkelroth, süßwürzig, delicat. Stein rundlich, oft etwas breit herzförmig.

2) Amarelle, Königliche, Cl. 10 Amarellen. II b. Handb. III, S. 533. (Abb. Handb. III, S. 533, Nr. 104.)

Der Baum trug auch in Jeinsen voll. Die Frucht wird besonders gern auch zu Kirschkuchen benutzt, wozu sie in der 2. Hälfte der 2. Kirschwoche nur eben süß genug ist und besser erst in der 3. Woche verwandt wird. Hängt fest am Baume. Die von mir im Handbuche beschriebene Herzogin von Angouleme ist wohl sicher von ihr nicht verschieden und habe ich die rechte Sorte nicht erhalten.

Form rund, stark mittelgroß, an beiden Enden, besonders am Stiele plattgedrückt und auf den Seiten etwas breit gedrückt. Bisweilen ist eine flache Furche auf der einen Seite vorhanden, immer aber ein Stempelgrübchen. Stiel von ungleicher Länge, bis $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, grün, oft etwas röthlicher, in ziemlicher Höhle. Haut glänzend, glaskirschenroth, später etwas dunkler roth. Saft nur wenig gefärbt, angenehm süßsäuerlich. Stein rundlich. Nach Jahn trägt der Baum auch auf Süßkirschenunterlage gut.

3) Amarelle, Späte, Cl. 10 Amarellen. IV a. Handb. III, S. 541. (Abb. Handb. III, S. 541, Nr. 108.)

Der Baum trug auch in Jeinsen sehr voll und wird groß. Die Frucht ist auch zu mancherlei Haushaltszwecken zu benutzen.

Form stark mittelgroß, in günstigem Boden selbst groß; an beiden Enden ein wenig gedrückt, im Umkreise fast rund, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, mit schwacher Furche; auf dem Kopfe ist, meist etwas seitwärts, ein schwaches Grübchen. Stiel $1-1\frac{1}{2}$" (24—36 Mm.) lang, gelbgrün, etwas bräunlich angelaufen, flach vertieft. Haut glaskirschenroth, in voller Reife etwas mehr dunkelroth, etwas durchsichtig. Fleisch zart, sehr saftvoll. Saft nur wenig gefärbt, sehr angenehm und milde säuerlich. Stein etwas länglich rund, bei großen Früchten mehr breit eiförmig.

4) Amarelle, Süße, Cl. 10 Amarellen. IV a. Handb. VI, S. 89. (Abb. Handb. VI, S. 89, 154.)

Jahn schätzte diese Sorte noch mehr, als die Späte Amarelle, und war der etwas süßere Geschmack für mich auch angenehmer, doch

Digitized by Google

wollte der Baum in Jeinsen nicht recht tragen; ich hatte eben immer nur noch junge, etwas erstarkte Baumschulenstämme davon.

Form mehr als mittelgroß, oft groß, erscheint meistens etwas viereckig; an beiden Enden ist sie stark gedrückt, auf der einen Seite merklich breitgedrückt, mit etwas Furche, die meist nur durch lichtere Farbe angedeutet ist. Der Stempelpunkt sitzt in Grübchen auf dem Kopfe. Stiel selten über $^3/_4$" (18 Mm.) lang, hellgrün, stark röthlich angelaufen, sitzt flach vertieft. Haut dünn, anfangs glaskirschenroth, später etwas dunkler roth. Fleisch zart, sehr saftreich. Saft nur schwach röthlich, Geschmack süßsäuerlich, süßer als bei den andern Amarellen. Stein dickrund, zu breiteiförmig neigend.

5) Bernsteinkirsche, Gubener, Cl. 4 Bunte Knorpelk. IV b. Handb. III, S. 131. (Abb. Handb. III, S. 131, Nr. 40.)

Der Baum trug auch in Jeinsen sehr voll. Die Sorte wurde in Guben erzogen, wo Kirschen sehr viel gebaut werden und wo man auch sehr viele große und treffliche Sorten aus dem Steine gewonnen hat.

Form gehört noch zu den großen, stumpfherzförmig oder rundherzförmig; am Stiele ist sie stark abgestumpft, nach dem Stempelpunkte rundet sie sich zu, ist auch da oft stark gedrückt; Bauch und Rücken zeigen flache Furchen; der Stempelpunkt sitzt flach, oft nicht vertieft. Stiel $1^1/_2$—2" (36—42 Mm.) lang, in flacher weiter Höhlung. Haut weißgelb, oft etwas unansehnlich gelb, auf der Sonnenseite etwas dunkelgelb. Bei voller Reife ist sie über $^2/_3$ der Oberfläche mit heller Carminröthe, fast getuscht, überzogen, die nach der Schattenseite hin sich wie lavirt verliert. Auf der Sonnenseite scheint die Grundfarbe in gelblichen Punkten und Strichelchen durch. Fleisch unansehnlich hellgelb, knorpelkirschenartig fest, angenehm süß, mit etwas beigemischter Säure. Frucht röthet sich schon früh, muß lange am Baume hängen, wenn der Geschmack rechte Güte haben soll. Stein eiförmig, oft fast oval.

6) Brüsseler Braune, Cl. 9 Weichseln. VI u. VII. Handb. III, S. 529. (Abb. Handb. III, S. 529, Nr. 102.)

Baum trug auch in Jeinsen recht voll. Die Sorte wird zu manchen Haushaltszwecken benutzt; zum Einmachen und anderem ökonomischen Gebrauch. Saft ist etwas stärker säuerlich. Hat Werth durch die späte Reife.

Form bald wie eine Herzkirsche, bald mehr rund; am Stiele etwas plattgedrückt, auf den Seiten merklich breitgedrückt, am Stempelpunkte bald gerundet, bald etwas gedrückt. Furchen sehr flach. Das Stempelgrübchen sitzt etwas seitwärts von der Mitte des Kopfes. Der Stiel 2" (49 Mm.) lang, hat meist einen längeren Absatz mit Blättchen, sitzt flach vertieft. Haut dunkelbraunroth, an den gedrückten Seiten mit lichteren Streifen. Fleisch blutroth. Saft stark

Digitized by Google

gefärbt. Geschmack etwas stärker säuerlich. Stein lang eiförmig, fast oval.

7) Eltonkirsche, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. III b. Handb. III, S. 105. (Abb. Handb. III, S. 105, Nr. 28.)

Ist eine treffliche Sorte, welche vom Esq. Knight in England erzogen wurde. Der Baum trug in Zeinsen voll.

Form oft groß, länglich herzförmig, meist höher als breit. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft, zu beiden Seiten nur wenig breitgedrückt; Bauchseite zeigt flache Furche, Rückenseite meist nur Linie. Der Stempelpunkt sitzt oben auf der Spitze und steht etwas vor. Stiel $1^3/_4$—2″ (41 Mm.) lang, gelbgrün, in flacher Höhle, deren Rand nach der Rückenseite hin stark abfällt. Haut glänzend; Grundfarbe etwas hochgelb; der größere Theil der Frucht ist mit freundlichen kirschrothen, ziemlich langen Strichelchen, die punktirt verlaufen, gezeichnet. Fleisch anfangs fast knorpelkirschenartig fest, wird in voller Reife weich und zart. Der Geschmack ist sehr süß, durch etwas angenehme Säure erhaben, und wird von den meisten Pomologen sehr gerühmt. Der Stein ist langeiförmig, neigt oft zum Oval.

8) Flamentiner, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. I b. Handb. III, S. 95. (Abb. Handb. III, S. 95, Nr. 24.)

Die Sorte trug auch in Zeinsen voll und reift gleichzeitig mit Bordan's Herzkirsche, welche ich vorziehe, weil sie weniger am Vergilben der jungen Früchte in heißen Frühlingstagen leidet.

Form stumpf herzförmig, mehr als mittelgroß, am Stiele ist sie mäßig abgestumpft, am Kopfe fast gerundet, häufig hochaussehend, auf beiden Seiten ist sie breitgedrückt; auf beiden Seiten findet sich eine Furche. Der Stempelpunkt steht in schönem Grübchen oder einem durch die herablaufende Rückenfurche gebildeten Spalt. Der Stiel grün, nimmt, wenn die Kirsche abgenommen ist, Röthe nicht an, ist $1^1/_2$—2″ (36—49 Mm.) lang, sitzt in enger Höhlung, deren Rand nach der Rückenseite hin abfällt. Haut glänzend; von der gelben Grundfarbe ist bei stark reifen Früchten nur auf der Schattenseite etwas rein zu sehen, und ist der größere Theil der Oberfläche geröthet mit ziemlich dunklem Roth, welches in die Grundfarbe mehr punktirt als lavirt verläuft, aber nichts Gestricheltes hat. Fleisch ist weich, saftvoll, der Saft ungefärbt, der Geschmack süß und sehr angenehm. Stein groß, ziemlich dickbackig, neigt stark zum Oval.

9) Folgerkirsche, Cl. 7 Süßweichseln. III a. Handb. III, S. 155. (Abb. Handb. III, S. 155, Nr. 52.)

Sehr werthvolle, bisher überall vernachlässigte Sorte, welche in der Frucht ganz der Rothen Maikirsche gleich ist, aber erst gleich nach der Rothen Maikirsche reift (wovon der Name herrührt, ganz analog wie bei der Folgererbse) und noch reichlicher und kräftiger trägt

Digitized by Google

als die Rothe Maikirsche. Wählt man unter dem ersten Dutzend Kirschen die Maiherzogskirsche, die noch ein paar Tage früher zeitigt, als die Rothe Maikirsche, so kann man die Rothe Maikirsche ganz weglassen und nimmt im 2. Dutzend dafür die Folgerkirsche.

Form ziemlich rund, am Stiele abgestumpft und auf der Rückenseite etwas gedrückt, in weniger günstigen Jahren auch am Stempelpunkte etwas und zu beiden Seiten stärker gedrückt, mit merklichen Furchen. Stempelpunkt in schönem Grübchen. Stiel oft kurz, doch auch $1^3/_4$" (42 Mm.) lang, in ziemlich weiter Höhlung. Haut glänzend, anfangs glaskirschenroth, bei rechter Reife oben so dunkelroth wie die Rothe Maikirsche, und hat dann auch deren delicaten, süßen, durch feine, angenehme Säure piquanten Geschmack. Stein eiförmig rund.

10) Frühkirsche, Löwener, Cl. 9 Weichseln. II a. Handb. VI, S. 79. Synon.: Frühe Engelkirsche aus Löwen. (Abb. Handb. VI, S. 79, Nr. 149.)

Ist eine recht werthvolle, schon früh zeitigende Sorte, deren Baum in Zeinsen voll trug. Die Classe ist noch nicht entschieden gewiß, da ich nur 7 Jahre lang einen Probezweig davon hatte, und gehört sie möglicher Weise zu den Süßweichseln.

Form mehr als mittelgroß, oft groß; etwas viereckig; am Stiele und Kopfe stark gedrückt; auch Bauch und Rücken etwas gedrückt; der Stempel in starkem Grübchen. Von Furchen finden sich nur schwache Spuren; der Rücken zeigt Linie. Stiel grün, ohne Roth, bis $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, hat einzeln einen stärkeren Absatz, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand rundherum sich gleichmäßig erhebt. Haut fein, für Druck nicht empfindlich, in der Reife dunkelbraunroth, fast schwarzbraun. Fleisch dunkelroth, zart, saftreich; Saft nur wenig heller. Geschmack kaum etwas säuerlicher, als der der Rothen Maikirsche, sehr erquickend und vorzüglich. Stein hat ähnliche Form wie der der Glaskirsche, dickbackig rund, am Stielende abgeschnitten mit einer Vertiefung.

11) Frühkirsche, Spanische, Cl. 7 Süßweichseln. II a. Handb. III, S. 149. Synon.: Schwarze Spanische Frühkirsche. (Abb. Handb. III, S. 149, Nr. 49.)

Reift mit der Rothen Maikirsche und hat mit dieser ziemlich gleichen Werth; doch schien der Baum etwas weniger zu tragen und weniger hart zu sein, als der der Rothen Maikirsche, mit der sie oft zusammengeworfen wird, von der sie sich unterscheidet durch noch dunklere Färbung, durch ovalen, nicht gerundeten Stein und namentlich dadurch, daß im Reifen der Früchte nichts Folgeartiges ist und alle mehr zugleich reifen. — Auch Jahn urtheilt, daß der Baum gegen Winterfrost empfindlicher sei, als der der Rothen Maikirsche, doch war er äußerst fruchtbar auch in Meiningen.

Form stumpfherzförmig, fast rundherzförmig; am Stiele mäßig

Digitized by Google

abgestumpft, etwas herzförmig eingezogen, am Kopfe mehr gerundet, zu beiden Seiten breitgedrückt, Bauchseite hat flache Furche; Rückenseite meist tiefere und weitere Furche, welche die Kirsche in zwei Hälften zu theilen scheint. Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. Stiel dünn, bis $1^3/_4$" (42 Mm.) lang, grün, in flacher, enger Höhle. Haut fein, gegen Druck nicht empfindlich, sehr dunkelroth, fast schwarzroth. Vor voller Reife zeigen die Furchen lichtere Färbung. Fleisch zart, saftreich; Geschmack ganz wie bei der Rothen Maikirsche, schon wenn sie braunroth ist, angenehm und erquickend. Stein ziemlich oval, nicht dickbauchig.

12) Frühweichsel, Süße, Cl. 9 Weichseln. II b. Handb. III, S. 183. (Abb. Handb. III, S. 183, Nr. 66.)

Der Baum trug auch in Jeinsen recht reich. Ist unter den recht früh reifenden Weichseln wohl die beste Sorte, hat auch mildere, angenehme Säure, als die gleichzeitig reifende Spanische Frühweichsel.

Form stark mittelgroß, am Stiele ziemlich stark gedrückt, am flach vertieften, in Grübchen stehenden Stempelpunkte, auch an beiden Seiten nur wenig gedrückt, Furchen auf beiden Seiten schwach, oder fehlen ganz. Stiel dünn, hellgrün, $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, oft kürzer, in flacher, ziemlich enger Höhle. Meist sitzen mehrere Früchte auf etwas längerem, gemeinsamem Stiele. Haut glänzend dunkelroth, zuletzt schwarzroth. Fleisch und Saft sehr dunkelroth; Geschmack schön, wenn die Haut dunkelbraun ist, milde säuerlich, in voller Reife erfrischend süß säuerlich. Stein ziemlich gerundet, nach dem Stiele etwas verjüngt.

Anm.: Die Spanische Frühweichsel (Handb. III, S. 507) war in Jeinsen fast eben so tragbar. Gestalt häufig etwas länglich, der Geschmack merklich säuerlicher, doch hielten die Früchte sich länger am Baume, als die der süßen Frühweichsel.

13) Germersdorfer, Große, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirsche. V a. Handb. VI, S. 331. (Abb. Handb. VI, S. 331, Nr. 174.)

Gehört zu den, durch Größe und Güte besonders ausgezeichneten, in Guben erzogenen Früchten und trug der Baum auch in Jeinsen sehr voll. Nach einer aus Guben gegebenen Nachricht liebt er etwas quelligen kalten Sandboden und hat darin die größten Früchte.

Form sehr groß, nicht selten 14‴ (28 Mm.) im Durchmesser haltend, welche Größe zweimal selbst in Jeinsen erwachsene Früchte erreichten. Form rundherzförmig, oft fast oval; am Stiele etwas, am Stempelpunkte nicht immer gedrückt; am Bauche mäßig stark, am Rücken stark gedrückt; Bauch hat sehr flache Furche, der Rücken breite tiefe Furche, die nach dem Stiele hin am breitesten und tiefsten ist. In der Rückenfurche läuft eine Linie bis zum Stempelpunkte hin, der etwas vertieft, etwas mehr nach der Rückenseite hin liegt, indem die

Digitized by Google

Bauchseite sich über den Stempelpunkt etwas erhebt. Stiel hellgrün, ohne Röthe, meist 2" (49 Mm.) lang, sitzt in weiter, meist auch tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach dem Rücken hin recht stark abfällt. Haut zähe, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun. Fleisch mäßig fest, ziemlich hellroth; Saft nur etwas geröthet, Geschmack süß, durch ein wenig angenehme Säure gehoben. Stein mäßig groß, eiförmig.

14) Glaskirsche, Doppelte, Cl. 8 Glaskirschen. III b. Handb. III, S. 163. (Abb. Handb. III, S. 163, Nr. 56.)

Ist bereits allbekannt, auf Unterlage von Süßkirschen nicht so tragbar, als auf Unterlage von Weichseln oder Glaskirschen. Wer die Spanische Glaskirsche bekommen kann, die mindestens eben so gut ist und merklich früher reift, braucht die Doppelte Glaskirsche nicht. Trug in Jeinsen auch gut auf Unterlage von Sauerkirschen.

Form groß, am Stiele stark, am Stempelpunkt etwas weniger platt gedrückt, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt. Der Stempelpunkt sitzt in schönem Grübchen, etwas nach der Rückenseite hin, und läuft aus der Stielhöhle bis zu ihm hin eine oft tiefe Furche, welche die Frucht in zwei Hälften zu theilen scheint. Stiel stark, gerade, grün, meist $1\frac{1}{4}$" (36 Mm.) lang, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle. Er hat nur einen kurzen Absatz und sitzen die Früchte meist einzeln. Haut glänzend, durchsichtig, lichtroth (Glaskirschenroth), zuletzt ziemlich dunkelroth und dann der Saft ein wenig gefärbt. Fleisch zart, sehr saftreich, hat in voller Reife noch merkliche, aber milde erfrischende, von Vielen besonders geliebte Säure. Stein ziemlich groß, gerundet, am Stielende etwas abgeschnitten, mit einer Vertiefung darin.

15) Glaskirsche, Spanische, Cl. 8 Glaskirschen. II b. Handb. III, S. 503. (Abb. Handb. III, S. 503, Nr. 89.)

Diese sehr schätzbare Sorte erhielt ich von Dittrich in Gotha als Große Spanische Weichsel und ist mit dem Namen viel Unfug getrieben. Der Baum trug auch in Jeinsen voll und wer diese Sorte bekommen kann, braucht die Doppelte Glaskirsche nicht, da obige früher reift und besser ist.

Form groß, am Stiele und Kopfe stark gedrückt, nur auf der Rückenseite etwas breit gedrückt; Bauch gerundet, Furchen fehlen, oder sind unbedeutend, auf der Rückenseite zuweilen flach, mit Linie. Stempelpunkt steht in schönem Grübchen. Stiel bis $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, grün, in weiter tiefer Höhle. Haut fein glänzend, glaskirschenroth, zuletzt so dunkel als die Doppelte Glaskirsche. Fleisch zart, saftreich, mattgelb; Saft hell, Geschmack mild und angenehm säuerlich, mit noch etwas Süßigkeit, vorzüglicher als bei der Doppelten Glaskirsche. Stein gleicht dem der doppelten Glaskirsche.

16) Gobet, Großer, Cl. 10 Amarellen. V b. Handb. III,

Digitized by Google

S. 543. Synon.: Kurzstielige Glaskirsche, Kurzstielige Montmorency. (Abb. Handb. III, S. 543, Nr. 109.)

An sehr verschiedenen Orten und auch von Truchseß ist geklagt, daß diese Sorte wenig trage, was etwa nur daher rührt, daß er Unterlage von Süßkirschen hatte. Im Hannoverschen sah ich mehrmals sehr voll tragende Bäume und mein Baum, auf Unterlage von Sauerkirschen, trug selbst in Zeinsen voll.

Form ist groß, am Stiele und Kopfe sehr stark gedrückt, am Bauche wenig, am Rücken noch merklich breitgedrückt. Der Rücken hat meist eine, vom Stiele zum flachvertieften Stempelpunkte herabgehende, tiefe, rasch abfallende Furche. Stiel stark, stets kurz, oft nur ½" (12 Mm.) lang, grün, etwas braun getüpfelt, in weiter, meist auch tiefer Höhle. Haut glänzend, hat die Farbe der Glaskirschen. Bei voller Reife wird die Haut etwas dunkelroth, der Saft etwas gefärbt. Fleisch zart, saftreich, Geschmack vor rechter Reife etwas herbe, in voller Reife kaum säuerlicher, als der der Doppelten Glaskirsche. Der Stein ist gerundet, hat die größte Dicke öfters nach der Spitze hin, ist bei den Rückenkanten nicht so dick, als an der Bauchkante.

17) Gouverneur Wood, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. II a. Handb. VI, S. 11. (Abb. Handb. VI, S. 11, Nr. 115.)

Ist eine neuere, amerikanische Sorte, welche mit Winkler's Weißer Herzkirsche reift und mit ihr fast gleiche Größe und Werth hat und statt dieser oder der Bordan's Herzkirsche gepflanzt werden kann, wenn in einer Baumschule nur der Gouverneur Wood vorhanden wäre, welcher Baum in Zeinsen auch voll trug.

Form groß, oft sehr gerundet, herzförmig. Die größere Breite sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin, an dem sie stark abgeschnitten ist; an dem oft gar nicht vertieften Stempelpunkte ist sie wenig gedrückt und zugerundet, an der Bauch- und Rückenseite etwas gedrückt; die Bauchseite hat flache Furche, der Rücken meist nur Linie. Stiel bis 2" (49 Mm.) lang, in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand sich an den Seiten fast gar nicht erhebt. Bei Regenwetter ist er stark rothgefleckt. Haut glänzend gelb (bei Regenwetter und Wind leicht fleckig oder schmutzig gelb), mit Carmoisinroth punktirt und gestrichelt, starkbesonnte sind oft rund herum roth. Fleisch zart, saftreich. Saft wasserhell, Geschmack süß und gewürzreich. Stein dickbackig, ziemlich groß, breit eiförmig.

18) Grafenkirsche, Henneberger, Cl. 9 Weichseln. IV a. Handb. III, S. 511. (Abb. Handb. III, S. 511, Nr. 93.)

Recht angenehm für die Tafel und für mehrere Haushaltszwecke werthvoll. Reift gleichzeitig mit der Neuen Engl. Weichsel und Herzförmigen Weichsel, alle haben etwa gleichen Werth, so daß man die nehmen kann, welche davon in einer Baumschule zu haben ist. Alle trugen auch in Zeinsen gut.

Digitized by Google

Form gerundet, fast groß, breiter als hoch; am Stiele merklich, am Kopfe etwas gedrückt, Furchen fehlen. Der Stempelpunkt sitzt nur flach vertieft. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, oft dünn, meist grün, in flacher, ziemlich weiter Höhle. Es sitzen häufig mehrere Früchte an gemeinsamem kurzem Stielabsatz, ohne kleine Blättchen daran. Haut fein, doch haltbar, glänzend, fast schwarz. Fleisch zart, saftreich, nebst dem Safte sehr dunkelroth, Geschmack hat in voller Reife milde, erfrischende Säure, vor voller Reife etwas einschneidend säuerlich. Stein nicht groß, steht in Form zwischen oval und eiförmig. Von der Herzförmigen Weichsel unterscheidet sie sich durch dunklere Färbung und nicht herzförmige Gestalt.

19) Herzkirsche, Bordan's, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. I b. Handb. III, S. 97. (Abb. Handb. III, S. 97, Nr. 25.)

Reift noch etwas vor Winkler's Weißer Herzkirsche. Der Baum trug auch in Zeinsen voll.

Form noch groß, stumpfherzförmig, an den Seiten nur wenig breitgedrückt; Bauch und Rücken, oft nur der letztere, zeigen flache Furchen. Stempelpunkt sitzt fast oben auf. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, grün, selten mit etwas Röthe, in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt. Haut gelb, mit Roth stark punktirt und gestrichelt, zuweilen so stark, daß die Frucht als roth erscheint und das Gelb nur in punktirter und gestrichelter Manier sich darstellt. Fleisch gelblich, weich, Saft farblos, Geschmack schwach weinig süß, sehr angenehm. Stein eiförmig, rundbackig.

20) Herzkirsche, Büttner's Schwarze, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. III b. Handb. III, S. 59. (Abb. Handb. III, S. 59, Nr. 6.)

Gehört zu den sehr guten schwarzen Herzkirschen und trug der Baum auch in Zeinsen voll. Ich zog sie noch etwas der Bettenburger Schwarzen Herzkirsche vor. Wurde erzogen von Justizrath Büttner in Halle.

Form groß, stumpf herzförmig; am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, am Kopfe abgerundet, an beiden Seiten etwas breit gedrückt, die Furchen laufen in dem schwachen Stempelgrübchen zusammen. Stiel meist kurz, selten $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, in tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten aufgeworfen ist. Haut glänzend schwarz auf den Seiten, wo die stärkeren Furchen sind, gewöhnlich in einen mehr rothen Streif übergehend. Fleisch etwas consistent, saftreich, sehr dunkelroth; Saft stark gefärbt, Geschmack süß und vorzüglich angenehm. Stein oval-rund.

21) Herzkirsche, Fromme, Cl. 1 Schwarze Herzkirsche. III a. Handb. III, S. 63. (Abb. Handb. III, S. 63, Nr. 8.)

Gehört zu den trefflichen, in Guben gewonnenen Sorten. Der Baum trug auch in Zeinsen voll. Ist diese Sorte in einer Baum-

Digitized by Google

schule nicht zu haben, so kann man auch die gleichzeitig reifende Schwarze Tartarische dafür nehmen.

Form bei sehr voll tragendem Baume mehr als mittelgroß, meist groß, stumpf herzförmig, meist hochaussehend, nur einzeln breiter als hoch. Am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe mehr gerundet, zu beiden Seiten etwas breitgedrückt; Bauchseite zeigt flache Furche, Rückenseite hat keine, oder nur nach den beiden Enden hin merklichere Furche, während in der Mitte oft ein flacher Höcker sich erhebt. Der Stempelpunkt sitzt fast oben auf, oder in schwachem Grübchen, wobei die Spitze der Frucht dann etwas eingezogen ist. Stiel grün, bis zu 2" (49 Mm.) lang, in weiter tiefer, zu beiden Seiten etwas aufgeworfener Höhle. Haut dunkel schwarzbraun, fast glänzend schwarz. Fleisch sehr saftreich, nebst dem Safte sehr dunkelroth, Geschmack gewürzreich süß, durch feine Säure gehoben. Stein dickbackig, breiteiförmig.

22) Herzkirsche, Früheste bunte, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. I a. Handb. III, S. 93. (Abb. Handb. III, S. 93, Nr. 25.)

Reift mit den allerfrühesten Kirschen und trug der Baum auch in Zeinsen voll. Ist oft unter allen zuerst gut genießbar.

Form stumpfherzförmig, stark mittelgroß, am Stiele etwas gedrückt, am Stempelpunkte, der in Grübchen sitzt, mehr gerundet, zu beiden Seiten etwas breit gedrückt und etwas gefurcht. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, oft kürzer, grün, in enger tiefer Höhle, deren Rand meist nach dem Rücken hin merklich abfällt. Haut weißgelb mit Roth, nach dem Stiele hin mehr verwaschen und gestrichelt, nach dem Kopfe hin mehr punktirt aufgetragen. Fleisch weißgelb, Saft ungefärbt, Geschmack bei rechter Reife süß und angenehm. Hängt sie zu lange am Baume, so wird sie unschmackhaft. Stein klein, fast eiförmig, etwas zum Oval neigend.

23) Herzkirsche, Gelbe, Cl. 5 Gelbe Herzkirschen. III b. Handb. III, S. 141. (Abb. Handb. III, S. 141, Nr. 45.)

Ist bisher die einzige gute Sorte aus dieser Classe. Der Baum trug auch in Zeinsen voll. Bleibt eine sehr angenehm schmeckende Tafelfrucht und Zierde der Obstschule.

Form herzförmig, noch groß, auf beiden Seiten ist sie etwas, auf der Rückenseite am stärksten gedrückt und zugleich schwach gefurcht, oft hat auch die Bauchseite flache Furche, der Stempelpunkt steht in kleinem Grübchen. Stiel lang, meist über 2" (49 Mm.), lichtgrün, ohne Röthe, flach vertieft. Haut glänzend, hellgelb, ohne Röthe; Sonnenseite nur etwas höher gelb. Fleisch hellgelb, saftreich, zart, Saft ungefärbt, Geschmack vor voller Reife etwas fade, in voller Reife angenehm süß. Stein langeiförmig, mit einer Spitze am Kopfe.

24) Herzkirsche, Knight's Frühe, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. II a. Handb. VI, S. 3. (Abb. Handb. VI, S. 3, Nr. 111.)

Digitized by Google

Wurde erzogen von Esq. Knight in England, reift zugleich mit der Werder'schen Frühen Herzkirsche. Der Baum wächst noch etwas schöner, weniger sperrig, als der der Werder'schen Frühen Herzkirsche, trug auch in Jeinsen etwas voller, doch kann man ziemlich gleich gut eine von beiden wählen. Die Frucht schmeckt schon gut, wenn sie erst dunkelbraun ist, und ist etwas kürzer gebaut als die Frucht der Werder'schen Frühen Herzkirsche.

Form noch groß, stumpfherzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, am Kopfe ziemlich gerundet, zu beiden Seiten, auf dem Rücken am stärksten, breitgedrückt. Bauchseite zeigt schmale Furche; der Rücken meist nur Linie, oder schwache Erhöhung. Der Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. Stiel gelblich grün, wenig geröthet, 2" (49 Mm.) lang, oft kürzer und stark, sitzt in weiter tiefer Höhlung, deren Rand zu beiden Seiten sich erhebt, nach Bauch und Rücken abfällt. Haut dunkelbraunroth, zuletzt fast schwarz. Fleisch dunkelroth, zart, etwas consistent, vor vollster Reife etwas heller roth, als bei andern schwarzen Herzkirschen, Saft gefärbt, der Geschmack vorzüglich, süß, durch feine süße Säure gehoben. Stein neigt zum Kurzovalen.

25) Herzkirsche, Krüger's, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. III b. Handb. III, S. 67. (Abb. Handb. III, S. 67, Nr. 10.)

Gehört zu den größeren und besten schwarzen Herzkirschen und zeichnet der Baum sich durch schönen, rasch aufstrebenden Wuchs aus. Ist auch Gubener Sorte.

Form groß, meist rund herzförmig, etwas breiter als hoch, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe mehr gerundet, einzeln auch stumpfspitz zulaufend, an Bauch und Rücken etwas gedrückt; Bauchseite zeigt flache Furche, der Rücken meist nur Linie; Stempelpunkt steht flach, oft gar nicht vertieft. Stiel kurz, leicht grün, in flacher Höhlung. Haut zähe, tief dunkelbraun, mit lichteren Stellen, zuletzt fast schwarz, Fleisch weich, saftreich, dunkelroth, in gehöriger Reife von stark süßem vorzüglichem Geschmacke. Stein fast klein, dickbackig, breit eiförmig, oft zu Kurzoval neigend.

26) Ochsenherzkirsche, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. IV b. Handb. III, S. 69. Synon.: Große glänzend schwarze Herzkirsche. (Abb. Handb. III, S. 69, Nr. 11.)

Im feuchten Sulinger Boden trug ein noch junger Baum schon sehr voll und sehr große Früchte von trefflichem Geschmacke. In dem trocknen Jeinsen blieb der Baum hinter den benachbarten im Wuchs merklich zurück, trug auch voll, aber die Früchte waren kaum halb so groß als in Sulingen.

Form spitzherzförmig, sehr groß, auf der einen Seite mehr, als auf der andern breitgedrückt und auf dieser gefurcht. Der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in wenig merklichem Grübchen. Stiel 2" (49 Mm.) lang, lichtgrün, mit röthlichen Flecken, sitzt flach vertieft.

Digitized by Google

Haut stark und zähe, reif glänzend schwarz. Fleisch etwas consistent, schwarzroth, Saft stark gefärbt, von vortrefflichem Geschmack, der vor voller Reife etwas Bitteres hat, welches aber in voller Reife die Süßigkeit erhaben macht. Stein breiteiförmig.

27) Herzkirsche, Spitzens, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. V a. Handb. III, S. 71. (Abb. Handb. III, S. 71, Nr. 12.)

Ist gleichfalls eine treffliche Gubener Sorte, reift gleichzeitig mit dem Schwarzen Adler. Der Baum wuchs noch kräftiger und schöner als der des Schwarzen Adlers, beide trugen auch in Zeinsen voll und kann eine die andere ersetzen.

Form stumpfherzförmig, noch groß, zu beiden Seiten etwas, auf der Rückenseite stärker breit gedrückt, am Stiele merklich abgestumpft, nach dem Kopfe zugerundet und meist nur wenig abgestumpft. Der Stempelpunkt sitzt, nur wenig vertieft, nicht ganz in der Mitte des Kopfes. Bauchseite zeigt flache Furche. Rückenseite meist eine Linie. Stiel 2" (49 Mm.) lang, hellgrün, in flacher Höhle. Haut glänzend, nicht stark, dunkelschwarzbraun mit lichteren Stellen an den Furchen, zuletzt fast schwarz. Fleisch zart, sehr saftreich, fast zerfließend, dunkelroth, Saft stark gefärbt, Geschmack schon vor voller Reife zuckersüß und sehr angenehm, in voller Reife durch eine feine, erquickende Säure erhaben. Diese und der Schwarze Adler schmecken ähnlich wie Süßweichseln. Stein ziemlich dickbauchig, nicht groß, eiförmig oder fast oval.

28) Herzkirsche, Werder'sche Frühe, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. II a. Handb. III, S. 53. (Abb. Handb. III, S. 53, Nr. 3.)

Stammt her aus dem Kirschenorte Werder bei Berlin. Reift gleichzeitig mit Knight's früher Herzkirsche, die Bäume von beiden trugen auch in Zeinsen voll und kann eine die andere ersetzen. Der Baum der Werder'schen wächst sperriger als der von Knight's Früher Herzkirsche.

Form stumpfherzförmig, groß, am Stiele ist sie stark abgestumpft, am Kopfe zugerundet. Der Rücken hat tiefe Furche, am Kopfe sitzt ein Stempelgrübchen. Stiel kurz und stark, lichtgrün, in tiefer Höhle. Haut stark zähe, glänzend schwarz. Fleisch etwas consistent, doch nicht knorpelartig hart. Fleisch und Saft stark dunkelroth, Geschmack süß, durch etwas feine Säure gehoben und vorzüglich. Stein groß, eiförmig.

29) Weiße Herzkirsche, Winkler's, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. II a. Handb. III, S. 101. (Abb. Handb. III, S. 101, Nr. 26.)

Tilgener's Rothe Herzkirsche ist wohl für sich erzogen, aber von der hier vorliegenden nicht wesentlich verschieden.

Ist auch eine Gubener Sorte und unter den frühesten bunten Herzkirschen die größte und beste. Der Baum trug auch in Zeinsen voll.

Digitized by Google

Form groß, meist sehr groß, spitzherzförmig, am Stiele ziemlich abgestumpft und herzförmig etwas eingezogen, zu beiden Seiten etwas breitgedrückt, Furchen fehlen, oder erscheinen erst nach dem Stempelpunkte hin als flache Vertiefung auf der einen Seite. Ueber die Rückenseite läuft eine feine Linie. Der Stempelpunkt sitzt ohne Grübchen auf der Spitze oder etwas neben derselben. Stiel dünn, bis 2" (49 Mm.) lang, oft roth angelaufen, sitzt in weiter und tiefer Höhle. Haut glänzend, gelb, welche Grundfarbe über den größeren Theil der Oberfläche mit freundlichem Roth punktirt ist, welches an den höchst besonnten Stellen fast getuscht zusammenläuft, so daß darin die Grundfarbe als gelbe Pünktchen und Strichelchen erscheint. Fleisch zart, saftreich, mattgelb, Saft ungefärbt, Geschmack süß, durch etwas Säure gewürzt und vorzüglich. Stein nicht groß, dickbackig, eiförmig.

30) Herzogskirsche, Cl. 7 Süßweichseln. III b. Handb. III, S. 491. (Abb. Handb. III, S. 491, Nr. 38.)

Gehört zu den sehr guten Süßweichseln und trug der Baum auch in Zeinsen voll. Reift nicht, wie Truchseß wollte, vor, sondern erst nach der Rothen Maikirsche. Nur einmal hatte meine große Pyramide einen Zweig, an dem alle Früchte viel früher und vor der Rothen Maikirsche reiften (wohl durch früheres Blühen), während alle anderen Früchte an der Pyramide erst nach der Rothen Maikirsche reiften.

Form mittelgroß, häufig zum Oval neigend, am Stiele etwas abgestumpft, nach dem Kopfe mit erhobenen Linien endigend, am Stempelpunkte ein wenig eingezogen, zu beiden Seiten merklich gedrückt, Bauch zeigt flache Furche, Rücken meist nur Linie. Stempelpunkt sitzt in schönem Grübchen. Stiel gelbgrün, selten röthlich, $1^1/_2$—2" (36—49 Mm.) lang, in ziemlich weiter flacher Höhle. Haut fein, doch zähe, schwarzbraun, an den Furchen lichter. Fleisch zart, saftreich, dunkelbraunroth, Saft etwas lichter gefärbt, Geschmack süß weinig, vorzüglich. Stein lang, oval.

31) Knorpelkirsche, Büttner's Späte rothe, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. V b. Handb. III, S. 489. (Abb. Handb. III, S. 489, Nr. 82.)

Erzogen von Justizrath Büttner in Halle, gehört zu den besten bunten Knorpelkirschen, und trug der äußerst fruchtbare Baum auch in Zeinsen sehr voll.

Form groß, stumpf herzförmig, häufig hochaussehend, am Stiele stark, am Kopfe ziemlich stark abgestumpft, am Bauche, welcher Furchen zeigt, nur etwas gedrückt, Rücken meist stark gedrückt, mit flacher Furche, die nach dem Stiele hin stärker und breiter wird. Der Stempelpunkt sitzt in flacher Senkung, bald auf der Spitze, bald erhebt die Bauchseite der Frucht sich etwas über ihn. Stiel stark,

Digitized by Google

meist gegen 2″ (49 Mm.) lang, oft roth angelaufen, in weiter, flacher Höhle, deren Rand meist nur nach dem Rücken hin und stark abfällt. Haut glänzend, straff angezogen, in voller Reife rundum mit Roth so stark punktirt und gestrichelt, daß das Roth zusammenläuft und die besonntesten Stellen braunroth oder dunkelroth werden. Fleisch gelblich, härter als bei andern Knorpelkirschen, saftreich, von süßem, durch angenehme Säure gewürztem Geschmack. Stein ziemlich dickbackig, mehr oval als eiförmig.

32) Knorpelkirsche, Dönissen's Gelbe, Cl. 6 Gelbe Knorpelkirschen. V a. Handb. III, S. 145. (Abb. Handb. III, S. 145, Nr. 47.)

Diese treffliche Kirsche und die im Handbuche gleich auf sie folgende Drogan's Gelbe Knorpelkirsche haben ziemlich gleichen Werth, unterscheiden sich von einander auch hauptsächlich nur dadurch, daß die Drogan größer ist, etwas hellere gelbe Farbe behält und bei Regenwetter noch leichter aufspringt als die Dönissen. Beide sind Gubener Sorten und Zierden der Obstschule.

Form stumpf herzförmig, häufig am Kopfe gerundet, am Stiele stark abgestumpft; zu beiden Seiten etwas, am Rücken stärker breitgedrückt. Bauch zeigt flache Furche, Rücken nur Linie oder ganz flache Furche. Der Stempelpunkt sitzt oben auf, oder steht in Grübchen, wo dann die Frucht am Kopfe etwas eingezogen ist. Stiel hellgrün, bis 2″ (49 Mm.) lang, in ziemlich tiefer und weiter Höhle deren Rand nach Bauch und Rücken etwas abfällt. Haut glänzend, etwas durchscheinend, in voller Reife ziemlich hochgelb, schwache Röthe tritt zuweilen bei Ueberreife ein. Fleisch gelb, etwas weicher als bei anderen Knorpelkirschen. Saft hell. Geschmack bei voller Reife recht süß, mit etwas feiner Säure gewürzt. Stein eiförmig.

Anm.: Bei den Gelben Herz- und Knorpelkirschen haben auch die Sommertriebe und Aeste eine etwas gelbe Färbung.

33) Knorpelkirsche, Groll's Bunte, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. V a. Handb. III, S. 135. (Abb. Handb. III, S. 135, Nr. 42.)

Gehört zu den besten in Guben erzogenen Sorten, ist recht groß, oft noch etwas größer als die Große Prinzessinkirsche. Der Baum trug auch in Jeinsen sehr voll. Zeitigt meistens erst nach der Großen Prinzessinkirsche.

Form sehr groß, oft gegen 15‴ (30 Mm.) im Durchmesser, theils etwas stumpf herzförmig, theils etwas spitz herzförmig, indem sich oft am Kopfe ein kleines Spitzchen erhebt, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, zu beiden Seiten merklich, am Rücken am stärksten breitgedrückt; Bauch hat häufig flache Furche, die Rückenseite breite, flache, oft auch tiefere Furche, die nach dem Stiele hin breiter und tiefer wird und in ihrem Grunde Linie zeigt. Der Stempelpunkt

Digitized by Google

sitzt meistens etwas zur Seite der eigentlichen Spitze der Frucht nach der Rückenseite hin und steht als feines Spitzchen vor. Stiel gelblich grün, oft roth angelaufen, bis zu 2" (49 Mm.) lang, in weiter flacher Höhlung, deren Rand nach dem Bauche etwas, nach dem Rücken stärker abfällt. Haut gelb, oft fast rundum mit schönem Kirschroth punktirt und gestrichelt, welche Färbung an den stärksten Sonnenstellen fast getuscht wird, oder als noch dunklere Zeichnung in der allgemeinen Röthe erscheint. Fleisch gelb, nicht zu hart, Saft nicht gefärbt, reichlich vorhanden, in voller Reife gewürzreich weinartig, süß. Stein schön eiförmig.

34) Knorpelkirsche, Große schwarze, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. V a. Handb. III, S. 89. (Abb. Handb. III, S. 89, Nr. 21.)

Schon allbekannt, verdient wegen Güte für Tafel und Haushalt allgemeine Anpflanzung. Der Baum trug auch in Jeinsen reichlich.

Form groß, rundherzförmig, am Stiele stark abgestumpft, größte Reife etwas mehr nach dem Stiele hin; auf beiden Seiten, am Rücken stärker breitgedrückt, auf der Bauchseite meist flache Furche, auf dem Rücken nur Linie, in guten Kirschenjahren hat der Bauch keine Furche und erhebt sich. Der Stempelpunkt sitzt in Grübchen, neben dem oft noch 1—2 andere Grübchen stecken. Stiel kurz, grün, etwas braun angelaufen, in flacher Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stärker abfällt. Haut je nach dem Grade der Reife dunkelbraunroth, bis zum Schwarzen. Fleisch fest, doch nicht so hart als bei anderen Knorpelkirschen, saftreich, nebst dem Safte schwarzroth, Geschmack sehr süß, durch etwas Säure und feine, eben bemerkliche Bitterkeit piquant. Stein länger, als breit, eiförmig, zum Oval neigend.

35) Knorpelkirsche, Gubener Schwarze, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. VI a. Handb. VI, S. 325. Synon.: In Guben nannte man sie, nicht passend, Schwarze Knorpel-Bernsteinkirsche. (Abb. Handb. VI, S. 325, Nr. 171.)

Das Handbuch zeigt noch gar manche andere, in Guben erzogene, durch Größe und Güte sich auszeichnende Schwarze und Bunte Knorpelkirschen auf, die in diesem Werke nicht mit berücksichtigt werden konnten; die hier vorliegende muß aber mit aufgeführt werden, wegen früherer Reife, ganz besonders reicher Tragbarkeit selbst in Jeinsen und Güte des Geschmackes.

Form groß, stumpf-, häufig rundherzförmig; am Stiele stark abgeschnitten, am Kopfe wenig, oft kaum etwas gedrückt, zu beiden Seiten wenig gedrückt; Furchen sind unbedeutend, oder fehlen und zeigt der Rücken oft selbst Erhöhung. Der Stempelpunkt liegt flach vertieft. Stiel bis $1^3/_4$" (42 Mm.) lang, grün, in weiter, meist flacher Höhle, deren Rand sich fast rund herum gleichmäßig erhebt. Haut consistent, sehr glänzend, in der Reife schwarzbraun, fast schwarz,

Digitized by Google

ins Violette schillernd, mit einzelnen lichteren Stellen, zuletzt schwarz. Fleisch fest, doch nicht hart, nebst dem Safte dunkelroth, Geschmack recht süß, durch etwas beigemengte Säure und Bitterkeit gehoben und vorzüglich. Stein kurzoval, zu rund neigend.

36) Knorpelkirsche, Meininger Späte, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. VI bis VII. Handb. III, S. 137. (Abb. Handb. III, S. 137, Nr. 43.)

Hat Werth durch späte Reife und lange Haltbarkeit am Baume.

Form mittelgroß, herzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe stumpf abgerundet; auf beiden Seiten etwas gedrückt, auf der Furchenseite stärker; Furche nicht tief, geht bis zum Stempelpunkte, der in kleiner Vertiefung etwas seitwärts steht. Stiel dünn, verschieden lang, weißlich grün in enger, flacher Höhlung. Haut weißlich gelb, reif blaß goldgelb, an der Sonnenseite lackartig dunkelcarmoisinroth, an lichteren Stellen mit blasserem Roth marmorirt, so daß man oft von der Grundfarbe nichts rein sieht. Fleisch sehr fest, weißgelb, unter der Haut röthlich gelb, saftreich, Saft nicht gefärbt. Geschmack recht angenehm süß. Stein groß, eioval.

Anm.: Die von Herrn Baumschulenbesitzer Lieke in Hildesheim erzogene Lieke's Bunte Knorpelkirsche (Handb. VI, S. 61), welche mit der vorstehenden Sorte ganz gleiche Reifezeit und Dauer hat, ziehe ich der Meininger Bunten Knorpelkirsche noch vor, fürchte aber, diese, als nicht näher berücksichtigt, werde kaum in Baumschulen zu haben sein. Wo sie aber zu haben wäre, nehme man diese, die durch mehr Größe, nicht so hartes Fleisch und noch vorzüglicheren Geschmack besser ist. Sie ist mehr rundherzförmig, Haut zähe, so daß sie gut verfahren werden kann, wird völlig reif, auch fast rundherum roth, behält jedoch immer etwas punktirtes und gestricheltes Fleisch, fest, doch nicht hart, Geschmack vorzüglich, süß, durch etwas angenehme Säure gehoben. Stein eiförmig, oft oval.

37) Knorpelkirsche, Schneider's Späte, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. VI b. Handb. VI, S. 339. (Abb. Handb. VI, S. 339, Nr. 178.)

In ihr liegt abermals eine Gubener Sorte vor, die durch besondere Größe, späte Reifezeit und Güte des Geschmacks vielen Werth hat. Der angefertigte Probezweig wurde groß und trug auch in Zeinsen voll. Darf nicht verwechselt werden mit einer auch großen und trefflichen, aus der Rheingegend herstammenden Schneider's Frühen Herzkirsche.

Form sehr groß, meist zu einem abgestumpften Ovale neigend, oft auch mehr herzförmig; am Stiele ist sie nur ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe etwas gedrückt, auf der Bauchseite wenig, auf der Rückenseite stärker gedrückt; Bauch hat sehr flache, Rücken breite, flache Furche, mit dunklerer Linie darin. Der Stempelpunkt liegt meist in

Digitized by Google

starkem, weitem Grübchen. Stiel recht lang, bis zu $2^3/_4$" (66 Mm.) lang, in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich erhebt und nach dem Bauche und Rücken stark abfällt. Haut glänzend, bei nahender Reife, wo sie schon gut eßbar ist, dunkelkirschroth, zuletzt schwarzbraun. In der Röthe bemerkt man allermeist noch zahlreiche dunkle Fleckchen und Strichelchen. Fleisch consistent, etwas gelblichroth, der Saft noch ziemlich geröthet, der Geschmack süß und vorzüglich. Stein mäßig groß, langeiförmig, meist mehr eioval.

38) Knorpelkirsche, Späte Schwarze, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. VI. Handb. VI, S. 43. (Abb. Handb. VI, S. 43, Nr. 131.)

Hat dadurch vielen Werth, daß sie die am spätesten reifende Schwarze Knorpelkirsche ist. Der in Zeinsen schon ziemlich groß gewordene Baum trug voll.

Form fast groß, meist wirklich groß, etwas abgerundet viereckig, am Stiele stark abgestumpft, am Kopfe merklich gedrückt, Bauch etwas, Rücken stark gedrückt; Furchen fehlen, oder sind unbedeutend. Vom Stiele bis zum Stempelpunkte läuft eine dunklere Linie. Der Stempelpunkt sitzt in weitem, oft auch tiefem Grübchen, häufig etwas mehr nach der Rückenseite hin. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, sitzt in flacher, weiter Höhle. Haut glänzend, straff angezogen, zuletzt schwarz. Vor voller Reife sieht man im Braunroth der Haut zahlreiche schwarzrothe feine und stärkere Strichelchen. Fleisch nebst Saft sehr dunkelroth, fest, der Geschmack süß und gewürzreich, mit geringer Bitterkeit, höchst angenehm. Stein flachbackig, höher als breit, oval, etwas eioval.

39) Knorpelkirsche, Tabor's Schwarze, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. II b. Handb. III, S. 79. (Abb. Handb. III, S. 79, Nr. 16.)

Reift gleichzeitig mit der Hedelfinger Riesenkirsche und kann eine die andere ersetzen. Der Baum der vorstehenden Sorte wuchs noch schöner, tragbar waren beide auch in Zeinsen sehr, und die vorstehende Sorte, die im Handbuche zu klein dargestellt, ist mehrmals noch etwas größer als die Hedelfinger Riesenkirsche.

Form groß, stumpf herzförmig, am Stiele stark abgeschnitten, auf beiden Seiten gedrückt, auf dem Rücken am meisten; der Bauch hat schwache Furche, der Rücken nur Linie. Der Stempelpunkt sitzt in Grübchen. Stiel bis $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, grün, in weiter mitteltiefer Höhle. An einem kurzen gemeinsamen Stielabsatze sitzen oft mehrere Früchte. Haut glänzend dunkelrothbraun. Fleisch nur so hart, daß sie eben zu den Knorpelkirschen gehört, dunkelblutroth, Saft stark gefärbt, Geschmack erhaben süß, vorzüglich. Stein klein, rundlich.

40) Knorpelkirsche, Tilgner's Schwarze, Cl. 2 Schwarze

Digitized by Google

Knorpelkirschen. V b. Handb. VI, S. 33. (Abb. Handb. VI, S. 33, Nr. 120.)

Ist eine treffliche Gubener Sorte, noch größer als die Große schwarze Knorpelkirsche und erst gleich nach dieser reifend und trug in Nienburg und Jeinsen voll. Unterscheidet sich von der ähnlichen Großen schwarzen Knorpelkirsche schon durch weicheres Fleisch.

Form sehr groß, stumpfherzförmig, oft etwas spitzherzförmig, am Stiele stärker abgestumpft, am Kopfe zugerundet; auf Bauch und Rücken ziemlich stark gedrückt, Furchen flach, oft unbedeutend, in voller Reife fast verdrängt und zeigen sich nur auf dem Rücken nach dem Stiele hin. Der Stempelpunkt sitzt meistens in Grübchen, etwas nach der Rückenseite hin und unterhalb der rechten Spitze der Frucht. Stiel lichtgrün, meist $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand nach dem Bauche etwas, nach dem Rücken hin stark abfällt. Haut glänzend, in voller Reife schwarz, vor voller Reife mit lichteren Stellen. Fleisch nur soweit consistent, daß sie noch zu den Knorpelkirschen gehört. Fleisch und Saft sehr dunkelroth, Geschmack gewürzreich weinig, süß und vorzüglich. Stein nicht groß, langeiförmig.

41) Knorpelkirsche von Rockport, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. II a. Handb. VI, S. 363. (Abb. Handb. VI, S. 363, Nr. 196.)

Ist eine amerikanische Sorte und die früheste Bunte Knorpelkirsche, gleich nach den ersten Kirschen reifend. Der Baum wuchs in Jeinsen kräftig, schön aufstrebend und trug voll. Die Knorpelkirsche von Cleveland reift etwa eben so früh, doch zog ich die obige vor.

Form groß, nach Elliott sehr groß, stumpfherzförmig, oft etwas breiter als hoch, am Stiele mäßig oder stark abgeschnitten, am Stempelpunkt, der in kleinem Grübchen liegt, nur wenig gedrückt, auch zu beiden Seiten nur wenig gedrückt. Bauch zeigt flache Furche; Rücken meist nur Linie, oder selbst sich erhebenden Höcker. Stiel 1 bis $1\frac{3}{4}$" (42 Mm.) lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand nach dem Bauche etwas, nach dem Rücken etwas stärker abfällt. Haut glänzend, zähe, gelb, mit glänzendem Carmoisinroth, meist so reich punktirt und gestrichelt, daß die Färbung fast ganz roth wird. Fleisch mattgelb, fein, nur mäßig fest, saftreich, von etwas weinig süßem, gewürztem Geschmacke. Stein breiteiförmig, ziemlich dickbackig, war in Jeinsen gegen die Frucht etwas groß, so daß diese in feuchtem Boden noch merklich größer werden wird.

42) Kirsche, Röscher's, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. I b. Handb. VI, S. 1. (Abb. Handb. VI, S. 1, Nr. 110.)

Als früheste Kirsche pflanzt man am besten in trocknem Boden die Frühe Maiherzkirsche; doch schrieben mir mehrere Personen, daß sie diese nicht gut gefunden hätten, wobei allerdings ein näherer

Digitized by Google

Grund nicht angegeben wurde. Zeigt sie sich irgendwo nicht recht brauchbar, so pflanze man die Röscher's Kirsche, die an der Bergstraße als früheste Sorte bereits sehr viel angebaut wird. Sie reift 4—5 Tage nach der Frühen Maiherzkirsche; der Baum wuchs in Jeinsen kräftig und trug voll. Nach über die Sorte gegebener Nachricht bleibt der Baum etwas klein und macht kugelförmige Krone. Ich erklärte früher die Hientzens Frühe Herzkirsche als die beste unter den frühesten Herzkirschen, doch wuchs der Baum zu langsam. Weitere Versuche möchte man aber doch machen. Im pomologischen Garten zu Braunschweig findet sie sich noch.

Form zum Kleinen neigend, etwas viereckig, breiter als hoch; am Stiele stark gedrückt, auch am Kopfe und zu beiden Seiten etwas gedrückt, Bauchseite hat flache Furche, Rücken gewöhnlich nur Linie. Stempelpunkt liegt in merklichem Grübchen. Stiel bis $1^3/_4$" (42 Mm.) lang, in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich fast rundherum gleichmäßig aufwirft. Haut fein, doch zähe, in voller Reife schwarz. Fleisch dunkelroth, saftreich, Saft stark gefärbt. Geschmack weinartig süß. Stein nicht groß, so hoch als breit, eioval oder kurzoval.

43) Kirsche von der Natte, Cl. 9 Weichseln. III a. Handb. III, S. 509. Synon.: Bettenburger Natte, Doppelte Natte. (Abb. Handb. III, S. 509, Nr. 92.)

Ist für die Tafel sehr angenehm und hat zu Compot, zum Einmachen, zum Trocknen vielen Werth. Von verschiedenen Seiten wurde geklagt, daß diese Sorte zu wenig trage und man sehr eine in Holland verbreitete Kers van der Natt, die sehr voll trug (siehe gleich weiter unten), vorzöge. Die geringe Fruchtbarkeit der obigen wird darin gelegen haben, daß man die Sorte auf Wildlinge von Süßkirschen veredelt hatte und einer von denen, welche über geringe Tragbarkeit der Sorte klagte, gestand ein, daß er diese Unterlage bei ihr angewandt habe. Ich veredelte die Sorte immer auf Wildlinge von Weichseln, besonders der Großen Weinkirsche, und meine Bäume, die ich in Nienburg und Jeinsen hatte, haben voll getragen, der Jeinser Baum wurde auch groß. Die Frucht hält sich ziemlich lange am Baume.

Form noch groß, fast rund, Rücken etwas gedrückt mit kaum sichtbarer Linie darin, Stempelpunkt sitzt etwas vertieft. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, dünn, grün, ohne Absatz, oder mit nur kurzem Absatze, in flacher Höhlung. Haut glänzend dunkel, braunroth, fast schwarz, auf der Fruchtseite lichter. Fleisch zart, saftvoll, dunkelroth, Saft etwas heller roth, von mehr säuerlichem, als süßem (nicht einschneidend säuerlichem), für Viele besonders angenehmem Geschmack. Stein klein, länglich rund.

Anm.: Die in Holland jetzt geschätzte Kers van der Natt ist

Digitized by Google

im Handb. VII, S. 47 als Kleine Natte beschrieben. Sie reifte erst IV b, der Probezweig, sitzend auf dem Stamm der Großen Weinkirsche, trug wiederholt auch in Zeinsen sehr voll, die Früchte blieben aber klein, viel kleiner als die der Kirsche von der Natte. Die Kleine Natte paßt daher nur in feuchten Boden. Die Form der Kleinen Natte war auch gerundet, Farbe schwarzbraun, zuletzt schwarz. Fleisch saftreich zart, Geschmack mild säuerlich. Selbst Früchte der Kleinen Natte, die ich aus feuchtem Boden bekam, waren doch merklich kleiner, als die Kirsche von der Natte.

44) Kirsche, Zeisbergische, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. Handb. VI, S. 31. (Abb. Handb. VI, S. 31, Nr. 125.)

Stammt her aus der Gegend von Wernigerode. Der Baum trug auch in Zeinsen sehr voll, und ist die Sorte sehr schätzbar.

Form stumpfherzförmig, sehr groß, Früchte erreichten selbst in Zeinsen 14‴ (28 Mm.) Breite, 13‴ Höhe. Einzeln hochaussehend, meist breiter, als hoch; am Stiele ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe mehr gerundet; Bauch nur etwas, Rücken stark gedrückt, mit flacher Furche. Der Stempelpunkt sitzt in engem Grübchen fast auf der Spitze der Frucht. Stiel grün, $1\frac{1}{2}$″ (36 Mm.) lang, in flacher Höhlung, deren Rand nach Bauch und Rücken stärker abfällt. Haut glänzend dunkelschwarzbraun, zuletzt schwarz. Fleisch und Saft sehr dunkelroth, Fleisch consistent, so daß man die Frucht noch zu den Knorpelkirschen zählen muß. Geschmack süß, durch feine Säure erhaben. Stein klein, eioval.

45) Königin Hortensia, Cl. 8 Glaskirschen. VI a. Handb. III, S. 167. Hat gar manche Synon., besonders Monstrueuse de Bavay, Hybride von Laeken. (Abb. Handb. III, S. 167, Nr. 58.)

Wurde zu Anfang dieses Jahrhunderts in Belgien oder Frankreich erzogen und ist ziemlich die größte und delicateste Kirsche, hat aber leider den Fehler, daß sie an gar manchen Orten höchst wenig getragen hat. Meine Erfahrungen weisen darauf hin, daß sie die geringe Fruchtbarkeit nur in trocknem Boden haben wird, da ich in Zeinsen immer nur sehr wenige Früchte von mehreren Probezweigen (unter den verschiedenen Synonymen) und schon etwas erstarkten jungen Bäumen erhielt, die meisten Früchte noch an einem unter der Dachtraufe stehendem Spalier, während drei in dem feuchten Herrenhauser Boden stehende, große Hochstämme sehr voll trugen und ein Baum bei Herrn Gutsbesitzer Siemering in Adolphshof, der feuchten, etwas schweren Boden hat, nach von Herrn Siemering gegebenen Nachrichten, immer sehr voll getragen hat.

Etwas besser, doch auch noch nicht genügend, trug in Zeinsen eine Kirsche von Ravenna, welche ich aus Danzig erhielt und die in allem ganz wie die Königin Hortensia ist. Daß sie von dieser verschieden sei, ergab sich deutlich dadurch, daß im Frühlinge 1871 am

Digitized by Google

Stamme der Königin Hortensia, nebst 3, unter Synonymen stehenden jungen, schon reichlich tragbaren Stämmen alle Blüthenknospen im Winter vorher ganz erfroren waren, während der junge, etwas erstarkte Hochstamm der Kirsche von Ravenna (im Pfarrgarten vor dem Orte, nicht weit von den anderen 3 Stämmen stehend) schön und recht reich blühte, auch ziemlich viele Früchte ansetzte. In etwas trockenem Boden pflanze man daher lieber die Kirsche von Ravenna. Die Königin Hortensia gehört etwa am besten an Wände in feuchten Boden, trägt aber in feuchtem Boden auch hochstämmig voll.

Form einzeln abgestumpft herzförmig, meistens ein Oval bildend. Früchte vom Hochstamme hatten selbst in Zeinsen 1" (24 Mm.) Breite und Höhe; aus günstigem Boden wird sie sehr groß. Am Stiele ist sie stark, am Kopfe nur etwas abgestumpft und mehr zugerundet; auf dem Bauche etwas, auf dem Rücken stärker breitgedrückt; die Bauchseite zeigt meist flache Furche, der Rücken nur Linie, oder eine Furche wird erst in der Nähe des Stempelpunktes sichtbarer, der stark ist und bald nur wenig, bald gar nicht vertieft steht. Stiel dünn, meist 2" (49 Mm.) und darüber lang, in ziemlich tiefer, weiter Höhlung, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt. Er hat allermeist unten einen langen Absatz mit mehreren Blüthen daran, von denen aber meistens nur 1 Blüthe sitzen bleibt, häufig alle abfallen. Haut fein, glänzend, etwas durchsichtig; Grundfarbe mattgelb, in voller Reife ist die ganze Frucht roth, ähnlich der Farbe der Glaskirschen, an weniger besonnten Stellen scheint die gelbe Grundfarbe durch. Fleisch mattgelb, sehr zart und saftreich, Saft nicht färbend; Geschmack süß, durch milde Säure erfrischend und delicat. Der Stein bildet ein längliches nach dem Stielende hin etwas verjüngtes Oval.

46) Lemercier, Frühe, Cl. 7 Süßweichseln. IV a. Handb. III, S. 157. In England heißt sie Royal Duke. (Abb. Handb. III, S. 157, Nr. 53.)

Gehört zu den besten Süßweichseln und trug ein ziemlich groß gewordener Hochstamm sehr voll, der eine mäßig breite, mehr in die Höhe gehende Krone gemacht hat. Die Sorte war als Cerise Lemercier von Noisette in Paris an Jahn und von da an mich gekommen, wahrscheinlich unrichtig benannt, da die Belgischen Annalen als Cerise Lemercier eine andere später reifende Sorte haben. Ich nannte sie daher Frühe Lemercier; man könnte sie in Uebersetzung des englischen Namens auch Königliche Herzogskirsche nennen.

Form etwas viereckig, groß; am Stiele und Kopfe stark abgestumpft, auf dem Bauche etwas, auf dem Rücken stark breitgedrückt; die Bauchseite hat eine flache, oft wenig bemerkliche Furche, der Rücken meist eine nur dunklere Linie und eine Furche erst gegen den Stempelpunkt hin, der in weitem, flachem Grübchen sitzt. Stiel $1^3/_4$" (42 Mm.)

Digitized by Google

lang, in weiter, ziemlich tiefer Höhle. Haut anfangs glaskirschenroth, und zeigt dann sehr feine Pünktchen und Strichelchen, bei längerem Hängen am Baume dunkelroth. Fleisch blaßroth, zart, der reichlich vorhandene Saft anfangs wasserhell, später fast ebenso stark gefärbt als bei der Rothen Muscateller. Der süßweinige, erquickende Saft gewinnt in voller Reife noch an Süßigkeit und Gewürz und ist delicat. Stein fast umgekehrt eiförmig, nach dem Stielende hin verjüngt und abgestumpft.

47) Lucienkirsche, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. III a. Handb. III, S. 107. (Abb. Handb. III, S. 107, Nr. 29.)

Gehört zu den delicatesten Kirschen; der recht groß gewordene Baum trug auch in Jeinsen reich.

Form groß, stumpfherzförmig, oft hoch aussehend, auf beiden Seiten etwas, auf dem Rücken stärker breitgedrückt; der Bauch hat nur eine unbedeutende Furche, der Rücken allermeist nur eine Linie. Der Stempelpunkt steht oben auf, oder flach vertieft. Stiel bis zu 2" (49 Mm.) lang, dünn, steht in fast seichter Höhlung, deren Rand nach dem Rücken stärker abfällt. Haut zart, doch zähe, trüb weißgelb; eine etwas trübe Röthe überzieht, anfangs punktirt und gestrichelt, stark besonnte Früchte fast rundherum, und scheint die Grundfarbe dann punktirt und gestrichelt durch. Fleisch sehr zart, etwas hellgelb. Der reichlich vorhandene Saft ist süß und vorzüglich. Stein klein, langeiförmig.

48) Lothkirsche, Große lange, Cl. 9 Weichseln. VI u. VII. Handb. III, S. 523. Synon.: Doppelte Schattenmorelle, Nordkirsche. (Abb. Handb. III, S. 523, Nr. 99.)

Ist zur Bekleidung nördlicher Wände die beste und größte Sorte, ist bereits überall verbreitet und in tiefem Schatten hat man sie oft Michaelis noch; gewöhnlich reift sie aber schon früher, zumal wenn sie an Wände mit östlicher oder westlicher Exposition gesetzt wird, wo sie dann noch größer wird. Kann auch freistehend als Hochstamm gezogen werden. In recht trockenem Boden gedeiht der Baum nicht, und von 3 Wandspalieren, die ich 1854 im Garten beim Hause pflanzte, sind 2 nach und nach abgestorben, einer lebt noch und trägt jährlich, ist aber nicht über 6' hoch und 5' breit geworden. In tiefer liegenden Höfen wächst die Sorte auch in Jeinsen gut und gesund und trägt recht reich.

Form groß, oft hoch aussehend, doch breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe mehr zugerundet; zu beiden Seiten etwas, auf dem Rücken am stärksten breitgedrückt; an beiden Seiten flache Furche, welche lichtere Farbe zeigt, der Rücken zeigt auch eine Linie. Der Stempelpunkt sitzt in kleinem Grübchen, etwas zur Seite der Spitze der Frucht. Stiel lichtgrün, bis zu 2" ja $2\frac{1}{2}$" (49—60 Mm.) lang, in flacher, meist enger Höhlung, deren Rand

Digitized by Google

nach der Rückenseite stärker abfällt. Am Zweige sitzt er mit starkem, mäßig langem Absatze, der 1—2 Blättchen hat. Haut fein, dunkelbraunroth, zuletzt fast schwarzroth. Fleisch zart, saftreich; wie der Saft dunkelroth. Geschmack mild säuerlich, in rechter Reife erquickend. Stein länger als breit, fast oval. Die Triebe des Baumes sind etwas gefleckt.

49) Maiherzkirsche, Coburger, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. I a. Handb. III, S. 51. In England heißt sie Early pourple Guigne. (Abb. Handb. III, S. 51, Nr. 2.)

Im trocknen Jeinser Boden war der Baum zwar gesund, trug aber nur wenig, erfordert zu gehöriger Fruchtbarkeit feuchten Boden. Wo sie sich gut ausbildet, ist sie besser als die Frühe Maiherzkirsche.

Form etwas größer, als die Frühe Maiherzkirsche, stumpf herzförmig, meist hoch aussehend und bildet ein längliches, an beiden Enden abgestumpftes Oval. Zu beiden Seiten, oft nur auf der Bauchseite, ist sie etwas breitgedrückt, mit flacher Furche. Der Rücken zeigt nur eine Linie. Der starke Stempelpunkt steht im Grübchen meist etwas zur Seite der sich erhebenden Spitze der Frucht. Stiel dünn, 2" (49 Mm.) lang und länger, in ziemlich tiefer, weiter Höhle, an einem gemeinsamen Stielabsatze hängen meist mehrere Früchte. Haut glänzend, schwarzbraun, fast schwarz. Fleisch zart, saftreich, so wie der Saft sehr dunkelroth; der Geschmack ist süß, durch feine Säure gewürzt. Stein breiteiförmig, dickbackig.

50) Maiherzkirsche, Frühe, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen. I a. Handb. III, S. 49. Synon.: Große frühe Maiherzkirsche, Straßburger Maiherzkirsche, Prager Frühkirsche, Hallas' Große frühe schwarze Herzkirsche. (Abb. Handb. III, S. 49, Nr. 1.)

Diese, die Röscher's Kirsche und Heintzens Frühe Herzkirsche (aus Guben) tragen alle in Jeinsen reich und reifen fast gleichzeitig. Die Heintzens frühe Herzkirsche wäre die beste, doch wollten ein Probezweig und junge Bäume in Jeinsen nicht recht fort, und ehe man diese allein behält, muß noch weiter untersucht werden, ob der schlechte Wuchs nur Folge des trockenen Bodens, oder vielleicht nur zufällig gewesen ist. Die Frühe Maiherzkirsche ist ziemlich weit verbreitet; doch urtheilten mehrere, sie hätten sie nicht gebrauchen können, und wo sie sich nicht gut genug macht, pflanze man die Röscher's Kirsche (siehe S. 372). An den allermeisten Orten wird die obige sehr gut und etwas besser sein, als die 5 Tage später zeitigende Röscher's Kirsche.

Form mittelgroß; in ungünstigen Jahren entstellen Höcker und Beulen oft die Form, in günstigen ist sie stumpfherzförmig, am Stiele merklich, am Stempelpunkt, der in starkem Grübchen steht, etwas gedrückt. Manche sind wirklich etwas höher als breit, nach dem, dann

Digitized by Google

nicht vertieften Stempelpunkt etwas spitz zulaufend; andere sind breiter als hoch. Der etwas gedrückte Bauch zeigt flache Furche, der Rücken nur eine Linie oder einen sich aufwerfenden Höcker. Von der Stielhöhle ab angesehen erscheint die Frucht dreieckig. Stiel bis $1^3/_4$" (42 Mm.) lang, grün, in tiefer enger Höhle. Haut glänzend, sehr dunkelbraun, zuletzt fast schwarz. Fleisch zart, saftreich, so wie der Saft sehr dunkelroth; Geschmack gewürzreich, süß, sehr angenehm, aber schon wenn sie dunkelbraun ist, süß, mit erfrischender Säure. Stein fast oval.

51) Maikirsche, Rothe, Cl. 7 Süßweichseln. II a. Handb. III, S. 151. Synon.: Doppelte Maikirsche, Berliner Maikirsche. In England heißt sie Arch-Duke, die anscheinend weniger geschätzt wird als May Duke. (Abb. Handb. III, S. 151, Nr. 65.)

Bereits sehr weit verbreitet und allgemein geschätzt, doch fand ich die eben vor ihr zeitigende Maiherzogskirsche (May Duke) und die gleich nach ihr zeitigende, ihr übrigens völlig gleiche Folgerkirsche (siehe diese beiden) noch reicher tragbar, so daß, wenn man die beiden gedachten pflanzt, die wenn auch gute Rothe Maikirsche entbehrlich wird.

Die Rothe Maikirsche hat noch das Eigene, daß die Früchte nach und nach, folgerartig, reifen, so daß man reife und fast noch grüne Früchte auf demselben Baume findet.

Form: In günstigen Jahren groß; am Stiele etwas abgestumpft, nach dem Stempelpunkt, der in ziemlich tiefem Grübchen liegt, zugerundet und etwas eingezogen; auf beiden Seiten etwas breitgedrückt; Furchen finden sich nicht immer, doch häufig auf der Rückenseite, wo dann oft eine tiefe Furche ist, und zeigen meist leichtere Färbung. Stiel verschieden lang, selten über 2" (49 Mm.). An dem kurzen, gemeinschaftlichen Stiele, der häufig 1—2 Blättchen hat, hängen meist mehrere Früchte, deren Stiele in enger, flacher Höhlung sitzen. Haut glänzend, fein, in voller Reife dunkelbraunroth. Fleisch zart, sehr saftreich, nebst Saft dunkelroth. Geschmack weinartig süß, gewürzreich und erfrischend. Stein nicht groß, gerundet, etwas breitgedrückt.

52) Maiherzogskirsche, Cl. 7 Süßweichseln. I a. Handb. VI, S. 369. In England heißt sie May Duke, in Frankreich Royale Hative.

Ist eine sehr werthvolle Sorte, zeitigt noch ein paar Tage vor der Rothen Maikirsche und trug der Baum auch in Jeinsen sehr voll.

Form mittelgroß, oft noch groß, häufig etwas viereckig, einzeln stumpfherzförmig. Am Stiele merklich abgestumpft, am Kopfe etwas gedrückt; zu beiden Seiten nur wenig, auf dem Rücken am stärksten gedrückt; Furchen flach, Rücken hat meist nur eine Linie. Der Stempelpunkt steht bald in einem kleinen, bald stärkeren Grübchen. Stiel

Digitized by Google

bis $1\frac{3}{4}$" (42 Mm.) lang, hat meist einen längeren Absatz mit 1—2 Blättchen, an dem mehrere Früchte sitzen, und steht in weiter, tiefer Höhle. Haut fein glänzend, anfangs etwas heller roth, als bei der Rothen Maikirsche, wird in voller Reife dunkelbraunroth, in der Ueberreife schwarzroth. Fleisch zart, sehr saftvoll; Geschmack in voller Reife erquickend und gewürzt, weinig süß. Stein klein, noch etwas runder und dickbackiger, als bei der Rothen Maikirsche.

53) Muscateller, Rothe, Cl. 7 Süßweichseln. III b. Handb. III, S. 159. (Abb. Handb. III, S. 159, Nr. 45.)

Ist eine recht werthvolle Sorte, deren Baum auch in Jeinsen voll trug.

Form rund, oder ein abgestumpftes Oval bildend, meist größer als die Rothe Maikirsche; am Stiel ist sie etwas eingezogen, am Stempelpunkte, der in einem starken Grübchen steht, zugerundet, auf beiden Seiten etwas, oft merklich breitgedrückt; der Bauch zeigt eine flache Furche, der Rücken bald nur eine Linie, bald eine starke Furche. Stiel bis 2" (49 Mm.) lang, sitzt in weiter und bei ovalen Exemplaren enger Höhlung, deren Rand nach dem Rücken hin merklich abfällt. Der Stielabsatz ist nicht selten stark und lang. Haut glänzend, dunkelbraunroth, mit lichterer Färbung an den Furchen. Fleisch blutroth, zart; Saft gefärbt, reichlich vorhanden. Geschmack dem der Rothen Maikirsche ganz ähnlich. Stein länglich, flachbackig, höher als breit, fast oval.

54) Oranienkirsche, Rothe, Cl. 8 Glaskirschen. V a. Handb. III, S. 175. (Abb. Handb. III, S. 175, Nr. 62.)

Sehr werthvolle Sorte, deren Baum auch in Jeinsen voll trug. Weicht von anderen Glaskirschen dadurch ab, daß sie nicht stark säuerlichen, sondern weinlich süßen, für Liebhaber süßer Kirschen delicaten Geschmack hat.

Form groß, in manchen Jahren mehr rund, in anderen mehr breit, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe fast zugerundet, auf beiden Seiten nur etwas gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite, wo eine Linie herabläuft. Die Furchen sind unbedeutend oder fehlen. Der Stempelpunkt steht in dem Grübchen, etwas mehr nach der Rückenseite hin. Stiel 1—2" (24—49 Mm.) lang, meist nur mit kleinem Absatze, in nicht tiefer, weiter Höhle. Haut glänzend, zuerst lichtroth und durchsichtig, später dunkler. Fleisch weißlich gelb, zart, sehr saftreich; Saft farblos; Geschmack süß, mit Beimischung von nur etwas Säure gewürzt. Nach Truchseß hat sie gar keine beigemischte Säure und ist rein süß. Stein gerundet, am Stielende mit kleiner Höhlung.

55) Prinzessinkirsche, Große, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. V a. Handb. III, S. 125. Synon.: Holländische große Prin-

Digitized by Google

zessinkirsche, Lauermann's Kirsche, Graf Münster's Kirsche, Esperen's Knorpelkirsche, Napoleon rose.

Bereits allbekannt, zeichnet sich durch Größe und guten Geschmack aus, und trug der Baum auch in Jeinsen voll. Mit ihr rivalisiren stark an Größe und Güte Groll's Bunte Knorpelkirsche und die Große Germersdorfer Kirsche.

Form sehr herzförmig, in etwas feuchtem Boden oft 14‴ (28 Mm.) breit, 13‴ (26 Mm.) hoch; am Stiele ist sie stark abgestumpft, am Kopfe herzförmig zugerundet, auf beiden Seiten breitgedrückt, auf dem Rücken meist am stärksten, wo dann die Furche fehlt, während der Bauch eine flache Furche hat. Der starke Stempelpunkt sitzt in ganz flachem Grübchen. Stiel $1^1/_2$″ (36 Mm.) lang, hellgrün, selten etwas geröthet, in weiter tiefer Höhle, deren Rand nach beiden Seiten hin sich etwas aufwirft. Haut glänzend, unansehnlich gelb, mit schönem Kirschroth, nach dem Stiele hin mehr punktirt und gestrichelt, nach dem Kopfe hin mehr marmorirt. An stark gesonnten Stellen wird die Röthe mehr getuscht. Fleisch weißgelb, saftreich, fest, doch nicht hart; Saft hell; Geschmack süß, mit schwacher Säure gemischt und vorzüglich. Stein klein, lang, spitzeiförmig.

56) Riesenkirsche, Hedelfinger, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. II b. Handb. III, S. 77. (Abb. Handb. III, S. 77, Nr. 15.)

Gehört durch Größe und frühe Reife zu den vorzüglich werthvollen Sorten. An Größe und Werth wetteifert mit ihr die gleichzeitig reifende Tabor's Schwarze Knorpelkirsche. Früchte hatte ich von dieser Sorte in Jeinsen nur erst wenige, doch mehr zufällig, und zweifle nicht, daß sie auch in trocknem Boden voll tragen werde.

Form ziemlich abgestumpft oval, sehr groß, hoch aussehend, oft 1″ (24 Mm.) breit und hoch. Am Stiele ist sie abgestumpft, am Kopfe mehr flach gerundet, zu beiden Seiten merklich, am Rücken am stärksten gedrückt; der Bauch zeigt flache Furche, der Rücken meist nur Linie, oder Furche erst nach dem Stiele hin. Der Stempelpunkt sitzt flach oder gar nicht vertieft etwas neben der Spitze der Frucht. Stiel fast 2″ (49 Mm.) lang, in ziemlich tiefer enger Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt. Haut glänzend, dunkelbraun, in voller Reife fast schwarz, mit durchschimmernden hellrothen feinen Punkten. Fleisch dunkelroth, um den Stein herum schwarzroth, etwas weicher als bei manchen anderen Knorpelkirschen. Der reichlich vorhandene Saft ist dunkelroth; der Geschmack gewürzt, etwas weinartig süß. Stein groß und lang, mehr langoval als langeiförmig.

57) Schöne, Chatenay's, Cl. 8 Glaskirschen. VI. Handb. III, S. 179. Aehnlich ist die Kirsche von Planchoury, die auch spät reift und süßen Saft hat, doch Amarelle sein wird. (Abb. Handb. III, S. 179, Nr. 64.)

Digitized by Google

Ist durch spätes Reifen eine sehr werthvolle Glaskirsche. Der Baum trug auch in Zeinsen gut. Zum Verfahren paßt sie nicht recht, da sie bald blinde, selbst verderbende Haut bekommt.

Form rundlich, schwach herzförmig, noch groß; am Stiele stark abgestumpft, auf den Seiten wenig gedrückt; Rückenfurche nicht tief. Der Stempelpunkt sitzt etwas seitwärts von der Spitze der Frucht. Stiel verschieden lang, gerötheт, in bald weiter, tiefer, bald seichter Senkung. Er hat häufig einen längeren Absatz mit 2, ja 3 Blättchen daran. Haut im unreifen Zustande weißgelb, mit hellrothen Backen, später schön hellroth, fast brennend scharlachroth, hie und da mit kleineren dunkelrothen Punkten und Flecken. Fleisch schwach röthlich, weiß durchscheinend; Saft reichlich vorhanden, ungefärbt; Geschmack in gehöriger Reife angenehm süß. Stein rundlich, zu breit eiförmig neigend.

58) Spanische, Schwarze, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. V a. Handb. III, S. 87. Synon.: Schwarze spanische Knorpelkirsche. (Abb. Handb. III, S. 87, Nr. 20.)

Gehört zu den sehr guten Schwarzen Knorpelkirschen. Im Hannover'schen wird sie als Lederkirsche verbreitet. Der Baum trug in Zeinsen reich.

Form stumpfherzförmig, groß; am Stiele ist sie stark abgestumpft, auf beiden Seiten plattgedrückt, am Rücken stärker, an beiden Seiten finden sich flache Furchen, am Kopfe ist sie stumpf zugerundet. Der Stempelpunkt sitzt in Grübchen. Stiel kurz, grün, ohne Röthe, in bald tieferer bald flacherer Höhle. Haut dunkelbraunroth, stellenweise schwarz. Fleisch weicher als bei anderen Knorpelkirschen, schwarzroth; der Saft ebenso, der Geschmack recht süß, süßer als bei anderen. Stein klein, breitgedrückt, eiförmig.

59) Spanische, Weiße, Cl. 4 Bunte Knorpelkirschen. IV b. Handb. III, S. 127. Synon.: Weiße Spanische Knorpelkirsche. (Abb. Handb. III, S. 127, Nr. 38.)

Diese und die Gubener Bernsteinkirsche reifen gleichzeitig und trugen beide in Zeinsen voll. Die Weiße Spanische hat noch freundlichere Färbung und war der Geschmack noch süßer und vorzüglicher.

Form theils herzförmig, meist mehr gerundet, noch groß; am Stiele ist sie merklich, am Kopfe etwas abgestumpft, zu beiden Seiten etwas breitgedrückt. Der Stempelpunkt sitzt meist wenig oder gar nicht vertieft, bei recht großen Früchten in flachem Grübchen. Stiel $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, gelblich grün, in weiter mäßig tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken am stärksten abfällt. Haut glänzend, rein wachsartig hellgelb; besonnte Stellen überzieht ein schönes Kirschroth, welches Anfangs getüpfelt und gestrichelt erscheint, bei zunehmender Reife aber mehr zusammenläuft; recht besonnte sind zuletzt fast

Digitized by Google

roth mit durchscheinender Grundfarbe. Fleisch matt gelblich, bei voller Reife etwas fest; der reichlich vorhandene, nicht gefärbte Saft schmeckt angenehm süß. Stein ziemlich eiförmig, zum Oval neigend.

60) Süßkirsche, Runde marmorirte, Cl. 3 Bunte Herzkirschen. VI b. Handb. VI, S. 361. (Abb. Handb. VI, S. 361, Nr. 189.)

Ist eine werthvolle Frucht, unter den späten bunten Herzkirschen die beste und trug der große Baum voll.

Form rundherzförmig, groß, breiter als hoch, am Stiele ziemlich stark abgestumpft, am Kopfe ziemlich gerundet, Bauch nur etwas, Rücken stärker gedrückt; Bauch meistens ohne Furche. Der Stempelpunkt sitzt kaum, oder nicht vertieft. Stiel bis 2" (49 Mm.) lang, grün, in flacher weiter Höhle, deren Rand nach dem Bauche nur etwas, nach dem Rücken stärker abfällt. Haut erst weiß, später schwefelgelb, ein freundliches, etwas rosenartiges Roth überzieht punktirt und gestrichelt, oder wie fein angespritzt, die besonnten Stellen der Frucht. Bei stark besonnten überzieht das Roth auch den größeren Theil der Schattenseite und scheint im Roth die Grundfarbe nur als Punkte und Strichelchen durch. Fleisch weißlich gelb, nur so weit consistent, daß sie noch zu den Herzkirschen gehört, saftreich, Saft wasserhell, der Geschmack sehr süß, durch etwas Säure gehoben und vorzüglich. Stein eiförmig, einzeln mehr oval.

61) Schwarze Tartarische, Cl. 1 Schwarze Herzkirschen, III a. Handb. III, S. 61. Synon.: Fraser's Tartarische schwarze Herzkirsche. (Abb. Handb. III, S. 61, Nr. 7.)

Diese und Fromm's Herzkirsche reifen gleichzeitig und haben ziemlich gleichen Werth, beide vorzüglich, beide auch in Zeinsen reich tragbar.

Form stumpf herzförmig, groß, am Stiele stark abgestumpft, herzförmig, etwas eingezogen, nach dem Kopfe mit erhabenen Linien abnehmend und steht der Stempelpunkt sehr flach vertieft; Rücken stark breit gedrückt, zeigt meist nur Linie oder nur Spuren von Furche; Bauchseite bildet stumpfe Schneide, die gegen den Stiel hin am breitesten ist, dessen beide Seitenflächen ganz flach sind, wodurch die Kirsche eine dreieckige Form annimmt. Stiel lichtgrün, mehr schwarz. Fleisch zart, saftreich, nebst dem Safte sehr dunkelroth, der Geschmack angenehm süß und vorzüglich. Stein stumpfherzförmig.

62) Welserkirsche, Cl. 7 Süßweichseln. IV a. Handb. III, S. 161. Synon.: Welserkirsche, Wunfrieder Weichsel, Pfälzer Kirsche. (Abb. Handb. III, S. 161, Nr. 55.)

Jahn empfahl diese Sorte sehr und setzte ihr im Handbuche das Zeichen **††! bei, auch Truchseß lobte sie, in Zeinsen waren 3 junge Bäume, erzogen aus von Liegel und Jahn bezogenen Reisern, gesund, blühten jährlich reich, setzten aber nur in 2, stark feuchten

Digitized by Google

Jahren ziemlich viele Früchte an und warfen in den meisten Jahren die reichste Blüthe taub ab. Darf also nicht in trocknem Boden gepflanzt werden.

Form herzförmig, mittelgroß, am Stiele abgestumpft, auf beiden Seiten breitgedrückt, am Kopfe stumpfherzförmig endigend, etwas gedrückt. Bauch und Rücken zeigen Furchen, der Rücken am stärksten. Der Stempelpunkt sitzt etwas vertieft und zieht bei ihm die Kirsche sich etwas ein. Stiel bis 2" (49 Mm.) lang, lichtgrün, ohne Röthe, in weiter flacher Höhle, der Stiel hat Absatz mit 1—2 Blättchen. Haut anfangs lichtroth, bei voller Reife schwarzroth, mit lichteren Stellen auf den breitgedrückten Seiten. Fleisch dunkelroth, fast vollsaftig, Saft hellblutroth, Geschmack süß mit etwas angenehmer Säure gemischt, vorzüglich. Stein klein, breiteiförmig.

63) Walpurgiskirsche, Cl. 2 Schwarze Knorpelkirschen. IV a. Handb. VI, S. 41. (Abb. Handb. VI, S. 41, Nr. 130.)

In neuerer Zeit zu Walpurgisberg bei Cöln erzogen. Frucht gehört zu den besten, der prächtig gewachsene Baum ist in Jeinsen groß geworden und trug immer besonders reich, saß einmal ganz voll, als es Kirschen nach späten Frösten fast gar nicht gab.

Form recht groß, meist rundherzförmig, einzeln hochaussehend, etwas länglich gerundet; am Stiel stark abgestumpft, am Kopfe gerundet, Bauch etwas, Rücken stärker gedrückt, Furchen flach, oder fehlen. Stempelpunkt sitzt in schwachem Grübchen oder oben auf. Stiel bis $1\frac{3}{4}$" (42 Mm.) lang, in weiter, meist flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt und nur nach dem Rücken merklicher abfällt. Haut fest, glänzend, Farbe bleibt etwas lange dunkelkirschroth, wird erst nach und nach dunkelbraun, mit schwarzen Stellen, zuletzt fast schwarz. Fleisch fest, doch nicht hart, um den Stein dunkelroth, im übrigen etwas hellroth, Saft sehr dunkelroth, Geschmack etwas weinig und gewürzreich süß, vorzüglich. Stein nicht groß, langeiförmig oder eioval.

64) Weichsel, Büttner's Späte, Cl. 9 Weichseln. VI und VII. Handb. III, S. 531. (Abb. Handb. III, S. 531, Nr. 103.)

Reift eben nach der Doppelten Schattenmorelle und ist gleichfalls werthvolle Schattenkirsche. Trug in Jeinsen fast jährlich voll, der Baum aber blieb, ebenso wie der der Doppelten Schattenmorelle im Jeinser Pfarrgarten beim Hause, wo er lange stand, ganz klein und wuchs nicht fort. Bedarf also etwas feuchten Boden.

Form etwas länglich rund, am Stielende abgestumpft, am Kopfe abgerundet, auf dem Bauche etwas, auf dem Rücken stärker gedrückt, mit nur wenig Linie und etwas Furche erst nach dem Stempelpunkte hin, der in kleiner Vertiefung meist obenauf steht. Stiel sehr lang, hat oft Absatz und an diesem kleines Blättchen, sitzt flach vertieft oder obenauf. Haut braunroth, auf der Furchenseite etwas

Digitized by Google

lichter. Fleisch hellroth, mit weißlichen Fibern um den Stein, saftreich. Saft mäßig färbend, Geschmack angenehm sauer, bei voller Reife mit hinlänglicher Süßigkeit gemischt und erhaben. Stein länger, als breit, neigt zum Elliptischen.

65) Weichsel, Neue Engl., Cl. 9 Weichseln. IV a. Handb. VI, S. 83. (Abb. Handb. VI, S. 83, Nr. 151.)

Diese, die Henneberger Grafenkirsche und Herzförmige Weichsel reifen gleichzeitig und haben ziemlich gleichen Werth, die letzte ist schon an der stark herzförmigen Gestalt gleich kenntlich; alle trugen auch in Jeinsen voll und haben besonders für den Haushalt Werth.

Form in guten Jahren groß, am Stiele etwas abgeschnitten, sonst fast rund und nur auf dem Rücken etwas breitgedrückt, in weniger günstigen Jahren auf beiden Seiten gedrückt, mit flacher Furche auf dem Bauche. Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. Stiel grün, kurz, $1\frac{1}{4}$" (30 Mm.) lang, in mäßig weiter und tiefer Höhle. Haut in voller Reife fast schwarz. Fleisch zart, saftreich, nebst Saft sehr dunkelroth, Geschmack anfangs merklich säuerlich, bei rechter Reife sehr angenehm süßsäuerlich und erquickend. Stein nicht groß, fast oval.

66) Weichsel, Ostheimer, Cl. 9 Weichseln. IV a. Handb. III, S. 187. (Abb. Handb. III, S. 187, Nr. 68.)

Ist bei Ostheim aus Wurzelausläufern viel als Zwergstamm gebaut worden und wird zweckmäßig so fortgepflanzt und muß man suchen, die Stämme zuweilen etwas zu verjüngen. Zwei Zwergstämme, welche ich in Jeinsen hatte, trugen ziemlich voll; kann auch durch Veredelung hochstämmig erzogen werden. Ist bei sehr milder Säure auch gute Tafelfrucht.

Form ziemlich rund, oft fast groß, am Stiele ziemlich stark, auch an dem, in Grübchen stehenden Stempelpunkte etwas gedrückt, zu beiden Seiten, häufig wahrnehmbarer nur auf dem Rücken, breitgedrückt, Furchen sind flach, bei rechter Reife kaum bemerkbar Stiel $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) lang, in flacher, ziemlich weiter Höhle, hat oft kurzen Absatz, mit 1—2 kleinen Blättchen. Haut schwarzroth, an den Furchen etwas lichter. Fleisch zart, saftreich, Geschmack sehr mild säuerlich. Stein klein, rund.

67) Weichsel, Strauß-, Cl. 9 Weichseln. II b. Handb. VI, S. 81. (Abb. Handb. VI, S. 81, Nr. 150.)

Hat ihren Namen davon, daß fast immer mehrere Früchte an einem gemeinschaftlichen Stielabsatze sitzen. Jahn empfahl diese Sorte, sowie die Große Nonnenkirsche, selbst zur Anpflanzung an Straßen. Probezweige von ihr trugen in Nienburg voll und in Jeinsen wenigstens gut.

Form mehr als mittelgroß, am Stiele stärker abgeschnitten, auch

Digitized by Google

am Kopfe gedrückt, mit Neigung zur Rundung. Bauch etwas, Rücken stärker gedrückt, zeigen beide nur flache Furchen. Der Stempelpunkt steht in kleinem Grübchen. Stiel theilweise $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, dünn, bei großen Früchten auch kurz und stark, sitzt flach vertieft. Haut glänzend, fast schwarzbraun. Fleisch zart, sehr saftreich, nebst dem Safte sehr dunkelroth; Geschmack höchst mild säuerlich und erquickend. Stein nicht groß, kurz oval.

68) Weinkirsche, Große, Cl. 9 Weichseln. V a. Handb. VI, S. 379. (Abb. Handb. VI, S. 379, Nr. 197.)

Ist eine im Hannoverschen sehr viel sich findende, zum frischen Genusse sehr angenehme, besonders aber zu Compot, zum Einmachen und Trocknen (behufs Anfertigung von Kirschensuppen) benutzte, auch von Weinhändlern gern gekaufte Sorte (um den Saft dem Rothweine zuzusetzen). Ein Pachter unweit Lüneburg hatte davon wohl 30 große Stämme und verkaufte die Früchte à Pfund zu 25 Pfennige an Weinhändler. Wird meist durch Wurzelausläufer, aber, da es davon (durch aufgelaufene Steine) bereits Varietäten mit größeren und kleineren Früchten giebt, auch durch Veredlung fortgepflanzt. Zwei Bäume im Nienburger Garten trugen sehr voll, in Jeinsen noch jüngere Hochstämme auch voll.

Form plattrund, noch groß, am Stiele ziemlich abgeschnitten, am Kopfe etwas gedrückt; zu beiden Seiten kaum gedrückt, Rücken hat oft flache Furche, oft auch nur Linie. Stempelpunkt sitzt in flachem Grübchen. Stiel $1^1/_2$" (36 Mm.) lang, grün, hat an kurzem Absatze 1—2 Blättchen und 2—3 Früchte, sitzt etwas flach vertieft. Haut fein, gegen Druck nicht empfindlich, braunroth, zuletzt schwarzroth. Fleisch zart, sehr saftreich, dunkelroth. Der dunkelrothe Saft hat milde, erquickende Säure. Stein nicht groß, eiförmig.

Uebersicht der in diesem Werke zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Kirschensorten.

Anm.: 1) Die Bezeichnung des Werthes jeder einzelnen Sorte für Tafel und Haushalt durch beigesetzte Sternchen und Kreuze kann bei den Kirschen fehlen, da allen nachstehenden Sorten 2 Sternchen beigesetzt werden müßten, nebst wenigstens 1 Kreuze, auch noch zu wenige Erfahrungen vorliegen, welche Sorten für den Haushalt hervorragenden Werth haben.

2) Schon in der Einleitung zu den Kirschen ist gesagt, weshalb es nicht zweckmäßig sei, die eintretende Reife nach Kalenderzeit anzu-

Digitized by Google

geben. Die Zeit, in welcher die allermeisten Kirschen reifen, nimmt etwa 6 Wochen ein und fängt man in jeder Gegend die erste Woche der Kirschenzeit mit dem Reifen der allerfrühesten Kirschen an. Durch eine, dem Namen jeder Sorte nachgesetzte römische Zahl ist nun angezeigt, in welcher Woche der Kirschenzeit die Sorte reift, so wie durch beigefügtes a oder b noch angedeutet ist, ob die Reife in der ersten oder zweiten Hälfte der betreffenden Woche der Kirschenzeit eintrete, z. B. III a bedeutet, daß die Sorte reift in der ersten Hälfte der dritten Woche der Kirschenzeit.

3) Da nur ein paar Sorten in der hier gegebenen Uebersicht vorkommen, welche in trocknem Boden nicht gedeihen, so ist hier bei den Kirschen die Scheidung in 2 Abtheilungen für trocknen und für feuchten Boden weggelassen, und ist bei den wenigen Sorten, die nur in feuchtem Boden gedeihen, dies gleich mit angemerkt und eine andere Sorte dafür für trocknen Boden empfohlen.

4) Wenn in der hier folgenden Uebersicht mehrere, durch Klammern verbundene Sorten hinter einander genannt sind, die gleichzeitig reifen, so wähle man, wenn man das aus einer Baumschule haben kann, die zuerst genannte Sorte, der ich in etwas den Vorzug gebe; wäre diese nicht zu haben, so kann auch eine andere von den eingeklammerten Sorten gepflanzt werden, wenn von dieser ein Baum zu haben wäre.

5) Wenn die Classe, welcher die genannte Sorte angehört, nicht schon aus dem Namen sich ergiebt, so ist sie in dieser Uebersicht in Klammern noch beigefügt.

6) Wer nur 12 Kirschenstämme pflanzen kann, nehme die im ersten Dutzend genannten Sorten. Wer noch weniger Stämme pflanzen kann, sucht sich nach seinem Geschmack und unter Vergleichung der nachstehenden Beschreibungen der betreffenden Sorten aus dem ersten Dutzend ein paar Sorten heraus. Wer 24 Stämme pflanzen kann, nehme weiter die Sorten aus dem zweiten Dutzend und so fort.

Erstes Dutzend.

1. Frühe Maiherzkirsche, Röscher's Kirsche, Heintzen's Frühe Herzkirsche } I a (Schwarze Herzkirschen).
2. Knight's Frühe Herzkirsche, Werder'sche Frühe Herzkirsche } II a (Schwarze Herzkirschen).
3. Winkler's Weiße Herzkirsche II a (Bunte Herzkirschen).
4. Hedelfinger Riesenkirsche, Tabor's Schwarze Knorpelkirsche } II b (Schwarze Knorpelkirschen).
5. Spanische Glaskirsche } II b.
   Doppelte Glaskirsche } III a.

Digitized by Google

6. Mai-Herzogskirſche
   Rothe Maikirſche
   Spaniſche Frühkirſche
   auch Folgerkirſche
   } II a (Süßweichſeln).
7. Kirſche von der Natte III a (Weichſel).
8. Krüger's Schwarze Herzkirſche III b.
9. Große Prinzeſſinkirſche IV a (Bunte Knorpelkirſche).
10. Spitzens Schwarze Herzkirſche
    Schwarzer Adler
    } V b (Schwarze Herzkirſchen).
11. Große Schwarze Knorpelkirſche V b.
12. Große Weinkirſche V a (Weichſel).
13. Zur Bekleidung nördlicher Wände folgt noch Große lange Lothkirſche (Doppelte Schattenmorelle) VI a bis VII.

Zweites Dutzend.

1. Coburger Maiherzkirſche I a (Schwarze Herzkirſche). Erfordert feuchten Boden. In trocknem pflanze man dafür: Gouverneur Wood II a (oder auch die Schöne von Ohio II a, beide Bunte Herzkirſchen).
2. Folgerkirſche III a (Süßweichſel. Ganz wie Rothe Maikirſche, noch tragbarer als dieſe, gleich nach ihr reifend).
3. Fromm's Schwarze Herzkirſche
   Schwarze Tartariſche
   } II a (Schwarze Herzkirſchen).
4. Süße Frühweichſel
   Straußweichſel
   Spaniſche Frühweichſel
   } II b (Weichſeln).
5. Lucienkirſche III a (Bunte Herzkirſchen).
6. Frühe Lemercier IV a (Süßweichſel).
7. Königin Hortenſia IV a (Glaskirſche). Erfordert feuchten Boden. In trocknem Boden nehme man die Kirſche von Ravenna, welche in der Frucht der Königin Hortenſia gleich iſt, aber in trocknem Boden beſſer trägt.
8. Große Germersdorfer V a (Schwarze Knorpelkirſchen).
9. Schwarze Spaniſche V a (Schwarze Knorpelkirſchen).
10. Schneider's Späte Knorpelkirſche V b (Schwarze Knorpelkirſchen).
11. Döniſſen's Gelbe Knorpelkirſche
    Drogan's Gelbe Knorpelkirſche
    } V b.
12. Büttner's Späte rothe Knorpelkirſche V b (Bunte Knorpelkirſchen).
13. Zur Bekleidung nördlicher Wände iſt weiter ſehr gut: Büttner's Späte Weichſel VI b und VII.

Digitized by Google

Drittes Dutzend.

1. Früheste bunte Herzkirsche I a.
2. Knorpelkirsche von Rockport II a (Bunte Knorpelkirsche).
3. Königliche Amarelle II b.
4. Velserkirsche IV a (Süßweichsel), erfordert feuchten Boden. In trocknem Boden pflanze man dafür die Herzogskirsche, III b (Süßweichsel).
5. Ostheimer Weichsel IV a.
6. Rothe Oranien-Kirsche V a (Glaskirsche).
7. Runde marmorirte Süßkirsche IV b (Bunte Herzkirsche)
8. Walpurgiskirsche V a (Schwarze Knorpelkirsche).
9. Tilgner's Schwarze Knorpelkirsche V b.
10. Groll's Bunte Knorpelkirsche V a.
11. Leike's Späte Knorpelkirsche
Meininger bunte Knorpelkirsche
(Bunte Knorpelkirschen) } VI.
12. Chatenoy's Schöne VI (Glaskirschen).

Viertes Dutzend.

1. Bordan's Herzkirsche
Flamentiner } I b (Bunte Herzkirschen).
2. Löwener Frühkirsche II a (Weichsel).
3. Eltonkirsche III b (Bunte Herzkirschen).
4. Gelbe Herzkirsche III b.
5. Rothe Muscateller III b (Süßweichsel).
6. Neue Engl. Weichsel
Hennebergee Grafenkirsche
Herzförmige Weichsel } IV a (Weichseln).
7. Ochsenherzkirsche IV b (Schwarze Herzkirsche). Erfordert feuchten Boden; in trocknem Boden pflanze man dafür die Zeisbergische Kirsche III b (Schwarze Knorpelkirsche mit fast weichem Fleische).
8. Weiße Spanische
Gubener Bernsteinkirsche } IV b (Bunte Knorpelkirsche).
9. Gubener schwarze Knorpelkirsche IV a.
10. Späte Amarelle
Süße Amarelle } IV a.
11. Großer Gobet V (Amarelle).
12. Späte schwarze Knorpelkirsche VI.

4 Dutzend Sorten werden schon für größere Kirschenpflanzungen genügend sein, und wer zum Verkaufe recht große Pflanzungen machen will, nimmt etwa jede Sorte in 2 oder 3 Stämmen.

Digitized by Google

Die folgenden Sorten taugen nicht für trocknen Boden:

Amarelle, Juinat=.
Augustkirsche, Erfurter.
Doctorkirsche.
Hedwigskirsche.
Jerusalemskirsche (trug in Jeinsen wenig. Ihr in der Frucht gleich war eine Griotte d'Allemagne, welche ich von Herrn Leroy in Angers erhielt, die aber in Jeinsen voll trug).
Kirsche, Wahre Englische.
Kirsche, Wohltragende Holländische.
Knorpelkirsche, Büttner's Rothe.
= Koch's Schwarze.
= Lampens Schwarze.
= Winkler's Schwarze.
Kreiselkirsche.
Leopoldskirsche.
Maiherzkirsche, Coburger.
Mummoth, Kirtland's.
Nonnenkirsche, Große. Blieb zu klein.
Ochsenherzkirsche. Ebenfalls.
Neue Ochsenherzkirsche.
Schöne von Rocmont.
Schöne Agathe (Wunder des September). Allzu klein. Die Hildesheimer späte Knorpelkirsche wird dieselbe sein, die in Belgien nur neu getauft ist.
Kleparower Süßweichsel.
Königliche Süßweichsel.
Velserkirsche.
Weichsel, Bettenburger.

Digitized by Google

Pflaumen.

Die Pflaume gedeiht am besten in einem feuchten Boden, es tragen darin alle Sorten gut und gewöhnlich sehr voll, während in trocknem Boden eine Anzahl Sorten gar nichts, oder zu wenig trägt, die Früchte werden auch in feuchtem Boden größer und selbst bemerklich süßer, als dieselben in trocknem Boden erwachsenen Sorten. Zwischen den Hauszwetschen im feuchten Sulinger Pfarrgarten und denen, welche der Jeinser Pfarrgarten lieferte, war in Größe und Güte der Früchte ein merklicher Unterschied, und im Jeinser Pfarrgarten sind wieder 4 Stämme der Hauszwetsche, welche nördlich gleich hinter einem großen Stallgebäude stehen und auch durch das von dem Dache herabfließende Regenwasser reichlicher genährt werden, nicht nur beträchtlich größer geworden, als alle anderen, in diesem Garten stehenden Hauszwetschenstämme, sondern sie trugen auch größere und bessere Früchte als alle anderen Zwetschenstämme im Garten. Indeß sind doch selbst im Jeinser Pfarrgarten beim Hause, in welchem ich auf einem langen Rechteck viele Pflaumenstämme pflanzte, weil in diesem Theile des Gartens alle ursprünglich dahin gepflanzten Kernobstbäume, so wie sie mit den Wurzeln tiefer in die Erde gekommen waren, von oben herab abgestorben waren, gerade diese Pflaumenstämme sehr gut fortgekommen und sie haben meistens nicht nur recht reich getragen, sondern auch treffliche und schön große Früchte geliefert. Es wird dies daher kommen, daß die Pflaume mit ihren Wurzeln mehr in der Oberfläche des Bodens bleibt und dadurch nicht nur mehr Antheil an dem Dünger nimmt, welchen man dem Garten giebt, sondern auch jeder reichlichere Regenschauer im Sommer leichter zu ihren Wurzeln dringt, als zu den Wurzeln anderer Obstbäume. Die Pflaume paßt daher in trocknen Boden verhältnißmäßig viel besser, als die Birne.

Digitized by Google

Der Anbau von Pflaumen ist in Deutschland bisher mit großem Unrecht allzusehr vernachlässigt worden, und ist es dahin gekommen, daß man nur noch Hauszwetschen und diese in großen Mengen pflanzt, außer Hauszwetschen aber höchstens noch ein paar Stämme der großen Reineclaude und etwa noch irgend eine Eierpflaume. Der Grund von diesem verkehrten Anbau liegt theils darin, daß man die vielen trefflichen und delicaten Pflaumensorten, welche man jetzt hat und die an Köstlichkeit oft den Pfirsichen wenig nachgeben, noch gar nicht kennt, theils darin, daß fast überall das unschwer zu widerlegende Vorurtheil herrscht, daß der Genuß von Pflaumen gesundheitsgefährlich sei. Entstanden mag dies Vorurtheil dadurch sein, daß man in Städten nicht nur auch viele schlechte Pflaumen mit zu Markte bringt, sondern dahin noch weit mehr nur erst halbreife Pflaumen gebracht werden, die man früh abnimmt, damit sie sich desto länger halten möchten, und daß ein häufiger Genuß solcher halbreifer Pflaumen der Gesundheit oft nachtheilig werden kann, ist leicht begreiflich. Daß aber die Ansicht von der Gesundheitsgefährlichkeit der Pflaumen überhaupt nur ein unbegründetes Vorurtheil sei, geht schon daraus hervor, daß dieselben Personen, welche es aussprechen, doch ganz unbedenklich Hauszwetschen, Reineclauden und Eierpflaumen essen, welche doch alle eben auch mit zu den Pflaumen gehören. So oft ich gute Pflaumenernten hatte, haben nicht blos meine Kinder und Hausgenossen Pflaumen ohne Nachtheil für ihr gutes Befinden viel genossen, sondern ich selbst habe, da ich Pflaumen sehr gern aß, dann meist halb von Pflaumen gelebt, und habe mich dabei immer sehr wohl befunden. Es ist aber jetzt ziemliche Aussicht vorhanden, daß die Gleichgültigkeit gegen den Anbau von Pflaumen sich verlieren werde. Im Winter von 1870/71 machte man in weiten Strecken von Deutschland die betrübende Erfahrung, daß die Stämme der Hauszwetsche in großen Massen ganz erfroren*) (in Böhmen, Sachsen, Thüringen sogar 60—66 Procent aller vorhandenen Hauszwetschenstämme), während andere Pflaumenstämme weniger oder gar nicht litten. Man hat seitdem eingesehen, daß es doch nicht weiter gerathen sei, so ganz ausschließlich nur die

*) Dies Erfrieren der Hauszwetschen liegt nicht blos darin, daß diese, wohl aus südlicheren Gegenden herstammende Baumart überhaupt empfindlicher gegen Frost ist, als die neueren, größtentheils in Deutschland selbst erst erzogenen Sorten, sondern liegt mit darin, daß die Früchte der Hauszwetsche erst spät reifen, der Saftgang daher noch länger in den Winter hinein in Thätigkeit bleibt und erst spät zur Ruhe kommt. Ein Gutsbesitzer unweit Danzig schrieb mir, daß alle seine für einen großen Haushalt genügenden Hauszwetschenstämme vollständig erfroren seien, während eine Anzahl von Stämmen der Italienischen Zwetsche und mehrere Pflaumenbäume, die er 1870 schon gehabt habe, durch den Frost gar nicht gelitten hätten. Auch mehrere andere meldeten mir, daß andere Pflaumenstämme, außer der Hauszwetsche, 1870/71 wenig oder gar nicht gelitten hätten.

Digitized by Google

Hauszwetsche anzubauen und wendet den Pflaumen wieder mehr Aufmerksamkeit zu. Es hat sich aber eine größere Beachtung der Pflaumen auch noch sehr gemehrt durch eine kleine, 1876 von mir publicirte, in Braunschweig durch den dortigen Gartenbauverein zum Druck gebrachte Schrift über von mir gemachte sorgfältige Versuche über die Tauglichkeit von 136 der besten Pflaumensorten zu Compot und zum Trocknen, und habe ich meine Versuche später auf noch einige 30 weitere Pflaumensorten ausgedehnt. Ich habe durch meine Versuche erwiesen, daß nicht blos alle Pflaumensorten sich sehr wohl trocknen lassen, sondern daß darunter auch nicht wenige Sorten sind, die getrocknet ganz ebenso gut sind, ja auch nahezu oder wirklich ganz ebenso schmecken wie gekochte getrocknete Hauszwetschen, wobei die Bäume dieser Pflaumensorten gar oft weit tragbarer sind, als die der Hauszwetsche, ja daß darunter ein paar Dutzend Sorten sind, die getrocknet entschieden besser sind und vorzüglicher schmecken als Hauszwetschen, wobei die Vergleichung immer mit Früchten angestellt wurde, die nur mit Wasser gemacht waren und unmittelbar nach jeder probirten Pflaumenfrucht auch eine Frucht von gut getrockneten, überhaupt guten Hauszwetschen gegessen wurde, um recht genau vergleichen zu können. Es sind nun nach dem Erscheinen meiner kleinen Schrift nicht nur in Deutschland, in der Nähe von größeren Städten, schon mehrere ausgedehnte Pflaumenpflanzungen entstanden, aus denen man die Früchte frisch zu Markte bringen will, die bestimmt auch guten Erlös geben werden, sondern es sind in den letzteren Jahren auch schon weit mehr Reiser und Bäume von Pflaumen von mir verlangt worden als früher. Ich hoffe meine eingehenden Versuche über Tauglichkeit der einzelnen Pflaumensorten zum Trocknen werden nicht ohne Erfolg bleiben. Denn sind unter den bisher vernachlässigten Pflaumen viele, die getrocknet ebenso gut sind wie Hauszwetschen, während die Bäume derselben merklich mehr tragen, als die Hauszwetsche, ja hat sich bei einer Anzahl von Sorten ergeben, daß sie getrocknet besser sind, größer, fleischiger und wohlschmeckender als Hauszwetschen, so wäre es doch eine große Verkehrtheit, wenn man diese Pflanzensorten nicht anbauen und fortfahren wollte, fast ausschließlich nur Hauszwetschen zu pflanzen. Wir Deutschen bezahlen bisher eine nicht unbeträchtliche Geldsumme für aus Frankreich bezogene getrocknete Pflaumen (Prünellen), die man also neben getrockneten Hauszwetschen in Deutschland immer noch bedarf, und namentlich wird die Agener Pflaume aus Frankreich in großen Massen bezogen und theuer bezahlt. Ich habe nun nachgewiesen, daß mehrere getrocknete Pflaumensorten, verglichen mit in Hannover gekauften, großen und guten Agener Pflaumen (beide wieder nur mit Wasser gemacht), entschieden noch wohlschmeckender und noch fleischiger waren, als Agener Pflaumen. Haben denn nun die-

Digitized by Google

jenigen Recht, welche der Ansicht sind, daß Deutschland im Vermögen immer mehr zurückkomme, weil es immer mehr importire als exportire (an getrocknetem Obste 1877 208,000 Centner), so möchte uns ja doch schon einiger Patriotismus anspornen, wenigstens die beträchtlichen Geldsummen Deutschland zu ersparen, welche jährlich für Prünellen nach Frankreich geben, wenn wir im Stande sind, ein ebenso gutes, ja noch besseres Product in Deutschland selbst zu erzielen.

Die Hauszwetsche wird ja bisher nicht mit Unrecht geschätzt und soll auch nicht ganz verdrängt werden. Man genießt sie sehr gern frisch, man bereitet daraus gutes Compot, ein wohlschmeckendes Zwetschenmuß, benutzt sie gern zum Einmachen auf verschiedene Weise und giebt sie getrocknet ein Gericht, das allgemein gern gegessen wird. Aber man versuche es doch nur erst, die nachstehend empfohlenen Pflaumensorten auch neben der Hauszwetsche anzubauen, ob das nicht dieselben und noch vermehrte Vortheile geben wird, welche man von der Hauszwetsche allein jetzt hat. Es wird doch angenehm sein, wenn man künftig ein gutes Pflaumencompot schon von Ende Juli an haben kann, und damit nicht zu warten braucht, bis die Hauszwetsche reift. Man macht von dieser gern ein Compot so ein, daß es bis zum Winter sich hält, oder sucht die Hauszwetsche für den Winter fast frisch dadurch zu erhalten, daß man sie schichtweise in Gläser legt, mit Zucker überstreut und dann schließlich Franzbranntwein darüber hergießt und das Glas verschließt. Man versuche es doch aber nur erst einmal, auch manche Pflaumensorte für den Winter auf die gedachte Weise zu erhalten, ob sich nicht manches Gericht ergeben wird, das noch lieber gegessen wird, als das von Hauszwetschen. Man liebt ein gutes Zwetschenmuß, das kann man aber auch aus nicht wenigen Pflaumensorten, namentlich wohl denen, die ein etwas festeres Fleisch haben, vielleicht sind aber auch weichfleischige dazu ebenso gut, sehr gut bereiten und aus der Lepine hat Herr Pastor Feld in Niederbiber unweit Neuwied, welcher das Reis von mir bekam und der die Lepine selbst im frischen Genusse der Hauszwetsche vorzieht, schon ein Lepinenmuß bereitet, das alle seine Kinder und Hausgenossen lieber gegessen haben als Zwetschenmuß, und nach mir gesandten Proben mußte ich sein Urtheil begründet finden. Man spart gewiß an Feuerungsmaterial ein immer Namhaftes, wenn man manche Pflaumensorten schon im August und bis halben September trocknet, wo die Luft noch wärmer ist, und giebt es in den Sommermonaten warmen, hellen Sonnenschein, so können viele Pflaumen schon blos durch Hülfe der Sonne getrocknet werden. Ich habe das wiederholt schon gethan und erleichterte das Trocknen der Früchte dadurch, daß ich sie in der Mitte durchschnitt und die durchschnittene Seite zuerst und am längsten der Sonne aussetzte, wodurch sie in ein paar Tagen völlig getrocknet waren. Sie welken dann zwar

Digitized by Google

stark zusammen, und verliert das Product an Ansehen, für den eigenen Verbrauch schadet das aber nicht, da sie beim späteren Kochen immer nahezu zu der ursprünglichen Größe wieder aufquellen und bei dieser Art des Trocknens den Saft gar nicht verlieren. Ich habe auch sehr saftreiche Pflaumen dadurch leicht getrocknet, daß ich sie in der Mitte durchschnitt und die durchschnittene Seite dann erst in gelinder Wärme gut abwelken ließ; so verloren sie auch gar keinen Saft, welcher, wenn solche Früchte unzerschnitten getrocknet werden, beim Anfange des Trocknens doch immer leicht etwas ausläuft. So trocknete ich z. B. die Große Reineclaude, selbst die saftigste von allen, die Rothe Eierpflaume, ließ sich halbirt ohne Saftverlust trocknen, schmeckte indeß gegen Hauszwetschen zu säuerlich. Auch das will ich hier erwähnen, daß ich nicht gefunden habe, daß Pflaumen längere Zeit zum Trocknen brauchten als Hauszwetschen, höchstens brauchen recht große Früchte zum Trocknen etwas längere Zeit als die kleinere Hauszwetsche. Will man aber gute Pflaumen trocknen, so muß man sie mit Sorgfalt und langsam trocknen und den Fehler vermeiden, durch gegebene zu große Hitze das Trocknen möglichst rasch zu beendigen, wobei selbst die Hauszwetsche Saft verliert und gar leicht die Haut der Früchte etwas verbrannt wird und dadurch ein schlechtes Gericht entsteht. Alle Nachrichten stimmen darüber überein, daß man in Frankreich die Agener Pflaume langsam zu trocknen sucht und sie selbst mitunter der Sonnenwärme wieder aussetzt. Das zu erzielende Product gewinnt auch an Ansehen, wenn man bei dem Trocknen die Steine der Früchte entfernt und die Früchte, wenn das Trocknen so weit gediehen ist, daß sie nach einem Drucke mit dem Finger nicht wieder aufquellen, hübsch platt drückt. Will man Pflaumen nach abgezogener Haut trocknen, wodurch ein vorzügliches Product entsteht, (die schon weit verbreiteten Fränkischen Prünellen sind günstig gewachsene Hauszwetschen, welche man nach abgezogener Haut und ausgesteint trocknet), so muß man beide Seiten der Frucht bei gelinder Wärme und wiederholtem Umwenden erst genügend abwelken lassen, damit kein Saft abläuft und dann erst durch etwas vermehrte Wärme das Trocknen vollenden. Um werthvolle getrocknete Pflaumen zu gewinnen, ist es aber eine Hauptsache, daß man die Früchte, ehe sie getrocknet werden, erst recht reif werden läßt. Trocknet man sie noch nicht gehörig reif, so schmecken sie nachher stärker säuerlich, auch die Hauszwetsche muß man erst recht reif werden lassen, wenn sie ein gutes Product liefern soll.

Ich will hier schließlich noch mit anmerken, daß man bei Bereitung von Compot von Pflaumen viele Pflaumensorten nur sehr kurze Zeit kochen lassen darf, da sie bei längerem Kochen ganz zerfallen. Getrocknete Pflaumen zerfallen in längerem Kochen nicht mehr, und muß man es nur probiren, wie lange man kochen muß, damit

Digitized by Google

die Haut der Früchte nicht mehr zähe und wie ledrig bleibe. Ich koche jede Sorte so lange, bis ein etwas zugespitztes Hölzchen sich in die Haut leicht hinein drücken läßt, als Beweis, daß die Haut mürbe genug geworden sei. Manche werden schon nach kurzer Zeit so mürbe, andere bedürfen längeres Kochen, zum frischen Genusse habe ich immer solche Sorten vorgezogen, bei denen der Stein vom Fleische ablöslich ist, beim Trocknen von Pflaumen sind aber auch Sorten mit unablöslichem Steine ziemlich ebenso gut, indem, wenn die getrockneten Früchte nachher gut gekocht werden, der Stein sich beim Genusse sehr leicht vom Fleische trennt, so daß das den Genuß gar nicht stört.

Es bleibt noch übrig, hier auch über die den Pflaumen zu Grunde liegende systematische Anordnung und Classificirung das Nöthige zu sagen. Es ist schon bei den Kirschen gesagt worden, daß für eine richtige Erkennung der einzelnen Sorten bei dem Steinobste die von Truchseß und Liegel aufgestellten Systeme ein viel größeres Gewicht haben, als die Systeme bei dem Kernobste, und man daher an diesen Systemen genau festhalten müsse. Liegel hat über die Pflaumen mehrere Systeme aufgestellt, da er namentlich gegen Ende seiner Lebenszeit auch auf die Idee gerieth, ein vollkommenes System müsse die systematischen Kennzeichen, ohne Berücksichtigung der Bäume schon in der Frucht allein suchen. Das ist in thesi ganz richtig; aber weil man leicht erkennen kann, sobald man nur erst viele Sorten hat, daß das in praxi zu den Unmöglichkeiten gehöre, thut man wohl, lieber das Mögliche zu behalten, wenn es nützt. Das erste von ihm aufgestellte System bleibt wohl das beste, und durch seine Anwendung sind schon recht viele Unrichtigkeiten und Verwechslungen beseitigt worden, in welche frühere Pomologen leicht verfielen, weil man früher darauf keine Rücksicht nahm, ob die Triebe des Baums unbehaart oder behaart seien. Diesen Unterschied erkennt man deutlicher nur an den etwas stärkeren Trieben noch junger Bäume, und an diesen muß man seine Beobachtungen unter Zuhülfenahme einer Loupe machen. Liegel theilte nun alle Pflaumen in Zwetschen (die bemerklich länger als breit sind) und Damascenen (wo die Früchte nahezu so breit als hoch, oder breiter als hoch sind). Jede dieser beiden Hauptabtheilungen zerfällt wieder in 2 Unterabtheilungen, je nachdem die Triebe der Bäume glatt oder behaart sind. Die Zwetschen (lange Früchte) gliedern sich in Wahre Zwetschen (mit unbehaarten Trieben) und Damascenenartige Zwetschen (mit behaarten Trieben). — Die Damascenen ebenso in zwetschenartige Damascenen (mit glatten Trieben) und Wahre Damascenen (mit behaarten Trieben). Es zerfällt ferner jede dieser Unterabtheilungen in weitere Unterabtheilungen nach der Farbe der Früchte, als: blaue, rothe, gelbe, grüne und

Digitized by Google

bunte (mit etwas marmorirtem Aussehen). Ich glaube, dieses System sollte man allein beibehalten, da die andern von Liegel gegründeten gar keine größeren Vortheile gewähren und es auch weniger nützt, die Pflaumen, wie es jetzt bereits versucht ist, in gewisse Familien zu trennen, wie Reineclauden, Königspflaumen, Mirabellen ꝛc., da es dann für diese Familien zu sehr an bestimmten, leicht entscheidenden Kennzeichen fehlt und die einzelnen Familien zu sehr in einander verschwimmen.

Ich lasse nun auch bei den Pflaumen wieder zunächst eine Uebersicht folgen, getrennt in 2 Abtheilnngen für trocknen und für feuchten Boden, welche Sorten derjenige pflanzen möge, der nur 1 Dutzend Stämme pflanzen kann, oder welche derjenige wählen möge, der 2, 3 bis 5 Dutzend Stämme pflanzen kann. Es ist gesorgt, daß in jedem weiteren Dutzend Sorten früherer, mittlerer und späterer Reife, und für jedes Bedürfniß passend, vertreten seien, und habe ich die Wahl so gemacht, als wenn ich selbst die Pflanzung auszuführen hätte. — Es wird dann auch bei einer nur wenig größeren Zahl von Pflaumen deren Aufzählung folgen, mit Hinzufügung meiner über sie gemachten Erfahrungen und genügender Beschreibung jeder Sorte, so daß man durch deren Vergleichung möge erkennen können, ob eine benannt bezogene Sorte richtig benannt sei oder nicht. Gute Kennzeichnen für die Unterscheidung der einzelnen Sorten liegen auch in deren Steinen, indeß bei einer geringen Anzahl von Sorten, wie sie nachstehend gegeben wird, wird man über die richtige Benennung einer Sorte wohl entscheiden können, wenn in der Beschreibung der nöthigen Kürze wegen nur die Frucht berücksichtigt wird.

Uebersicht der zur Anpflanzung vorzugsweise empfohlenen Pflaumensorten.

Anmerkung. Die beigesetzten Sternchen weisen auf die Güte der Frucht zum frischen Genusse hin, die Kreuze auf Brauchbarkeit zu Compot und zum Trocknen. Ein beigesetztes ! bedeutet, daß die Sorte zum Trocknen besser ist als Hauszwetschen.

Für trocknen Boden.

Erstes Dutzend.

Biondeck's Frühzwetsche, **††, Anfang August.
Frühe Aprikosenpflaume, **, Mitte August.

Digitized by Google

Anna Lawſon, **††!, Ende Auguſt.
Bunter Perdrigon, **††!, Ende Auguſt.
Große Reineclaude, **††, Anfang Sept.; wo dieſe wenig trägt, eine 2. Althanns' Reineclaude.
Althanns' Reineclaude, **††!, Anf. Sept.
Violette Jeruſalemspflaume, **††!, Anf. Sept.
Anna Späth, **††!, Mitte Sept.
4 Hauszwetſchen, **††, Ende Sept.

Zweites Dutzend.

Frühe Fruchtbare, **, faſt ††, Anf. Aug.
Pflaume von St. Etienne, **††!, Mitte Aug.
Meroldt's Reineclaude, **††, Anf. Sept.
Blaue Eierpflaume, **††!, 2/3 Sept.
Braunauer Aprikoſenartige Pflaume, **††!, Mitte Sept.
Bazaliczа's Zwetſche, **††!, Mitte Sept.
Laubinger's Zuckerzwetſche, **††!, 2/3 Sept.
Jefferſon, **, ſicher auch ††, 2/3 Sept.
4 Hauszwetſchen.

Drittes Dutzend.

Frühe von Bergthold, **, ſicher ††, Ende Juli.
Frühe Reineclaude, **††!, Mitte Aug.
Walter's Pflaume, **†, Mitte Aug.
Gelbe Mirabelle oder Aprikoſenartige Mirabelle, **††, Ende Aug.
Königin Victoria, **††, 1/3 Sept.
Mailändiſche Kaiſerpflaume, **††!, 1/2 Sept.
Thomaspflaume, **††, Ende Aug.
Weiße Diaprée, **††, Anf. Sept.
4 Hauszwetſchen.

Viertes Dutzend.

Johannispflaume oder Rivers' Frühpflaume, **†, Anf. Aug.
Frühe Königspflaume, **, Ende Aug.
Kirke's Pflaume, **††, Mitte Sept.
Nienburger Eierpflaume, **††, Mitte Sept.
Catharinenpflaume von Schenectady, **††, eventuell die Waſhington, **††!, Mitte Sept.
Ungariſche Dattelzwetſche, **††, eventuell die Violette Dattelzwetſche, **††, Mitte Sept.

Digitized by Google

Große Zuckerzwetsche, fast **††, Mitte Sept.
Fürst's Frühzwetsche, oder v. Wangenheim's Frühzwetsche, fast **††, Mitte Sept.
4 Hauszwetschen.

Fünftes Dutzend.

Herrnpflaume oder Edle Frühpflaume, **, Anf. Aug.
Esperen's Goldpflaume, **, Mitte Sept.
Dunkelblaue Eierpflaume, **††, Mitte Sept.
von Trapp's Königspflaume, **, wohl ††, Ende Aug.
v. Hartwiß' Gelbe Zwetsche, **††, 2/3 Sept.
Violette Kaiserin, **††, Ende Sept.
Pond's Sämling, **††, Ende Sept.
Koch's Späte Damascene, **††, Ende Sept., dafür in Süddeutschland Weiße Kaiserin, Ende Sept.
4 Hauszwetschen.

Für feuchten Boden.

Erstes Dutzend.

Biondeck's Frühzwetsche, **††, Anf. Aug.
Frühe Aprikosenpflaume, **, Mitte Aug.
Anna Lawson, **††!, Ende Aug.
Bunter Perdrigon, **††!, Ende Aug.
Große Reineclaude, **††, wo diese wenig trägt, eine 2. Althanns' Reineclaude.
Althanns' Reineclaude, **††!, Anf. Sept.
Violette Jerusalemspflaume, **††, Anf. Sept.
Anna Späth, **††!, Mitte Sept.
4 Hauszwetschen.

Zweites Dutzend.

Königspflaume von Tours, **††, Anf. Aug.
Pflaume von St. Etienne, **††!, Mitte Aug.
Meroldt's Reineclaude, **††, Anf. Sept.
Blaue Eierpflaume, **††!, 2/3 Sept.
Braunauer Aprikosenartige Pflaume, **††!, Mitte Sept.
Italienische Zwetsche, **††, Mitte Sept.

Digitized by Google

Laubinger's Zuckerzwetſche, **††!, ²/₃ Sept.
v. Bavay's Reineclaude, **††! ²/₃ Sept.
4 Hauszwetſchen.

Drittes Dutzend.

Frühe von Bergthold, **, ſicher auch ††, Ende Juli.
Frühe Reineclaude, **††!, Mitte Aug.
Walter's Pflaume, **†, Mitte Aug.
Gelbe Mirabelle oder Aprikoſenartige Mirabelle, **††, Ende Aug.
Königin Victoria, **††, ¹/₃ Sept.
Mailändiſche Kaiſerpflaume, **††!, ¹/₂ Sept.
Lepine, **††!, Ende Sept.
Violette Diaprée, **††, Ende Aug.
4 Hauszwetſchen.

Viertes Dutzend.

Johannispflaume oder River's Frühpflaume, **†, Anf. Aug.
Durchſichtige, **†, wohl ††, Anf. Aug.
Kirke's Pflaume, **††, Mitte Sept.
Nienburger Eierpflaume, **††, Mitte Sept.
Catharinenpflaume von Schenectady, **††, eventuell die Waſhington, **††!, Mitte Sept.
Ungariſche Dattelzwetſche, **††, eventuell die Violette Dattelzwetſche, **††, Mitte Sept.
Agener Pflaume, **††, Mitte Sept., ſüdlicher **††!.
Fürſt's Frühzwetſche oder v. Wangenheim's Frühzwetſche, **, faſt **††, Mitte Sept.
4 Hauszwetſchen.

Fünftes Dutzend.

Herrnpflaume oder Edle Frühpflaume, **, Anf. Aug.
Esperen's Goldpflaume, **, Mitte Sept.
Dunkelblaue Eierpflaume, **††, Mitte Sept.
Lucas' Königspflaume, **††, Mitte Sept.
v. Hartwiß' Gelbe Zwetſche, **††, ²/₃ Sept.
Violette Kaiſerin, **††, Ende Sept.
Pond's Sämling, **††, Ende Sept.
Koch's Späte Damascene, **††, Ende Sept., dafür in Süddeutſchland Weiße Kaiſerin.
4 Hauszwetſchen.

Digitized by Google

Anmerkung. Viele werden wenigstens Anfangs wohl glauben, daß das zu weit gegangen sei, wenn man von allen anzupflanzenden Pflaumenstämmen nur den 3. Theil von Hauszwetschen pflanzen wollte. Daß dies aber das richtige Verhältniß sei und wir dann auch Hauszwetschen genug haben werden zu den Zwecken, wozu man diese gebrauchen muß, glaube ich bestimmt, und wird sich dies mit der Zeit auch wohl herausstellen, wenn man die zum Trocknen besonders guten Pflaumen nur erst getrocknet und gegessen hat. Will aber Jemand doch wenigstens die Hälfte von Hauszwetschen behalten, der lasse diejenigen Sorten weg, welche nur zum frischen Genusse Werth haben. Sie sind in der obenstehenden Uebersicht gekennzeichnet dadurch, daß hinter dem Namen nur Sternchen und keine Kreuze stehen. Die Große Reineclaude darf man in leichtem und sandigem Boden nicht pflanzen, da sie darin nicht trägt. Man sehe darüber die über sie weiter unten gegebenen Nachrichten nach, vergleiche auch die über die Washington bei der Catharinenpflaume von Schenectady weiter unten gegebenen Nachrichten, ehe man diese pflanzt.

Alphabetische Aufzählung von 54 der besten Pflaumensorten, nebst hinzugefügten Bemerkungen und genügender Beschreibung jeder einzelnen Sorte.

Anmerkung. Die Bedeutung der beigesetzten Zeichen ist schon bei der vorstehenden Uebersicht über die zur Pflanzung empfohlenen Sorten erklärt worden.

1) Anna Lawson, **††!, 1/2 Sept. Wahre Zwetsche, gelbe Frucht. Handb. VII, S. 90. (Abb. Handb. VII, S. 90, Nr. 234.)

Trug in Jeinsen recht reich, paßt also auch sehr für trocknen Boden. Ist eine delicate, reineclaudenartig süße Tafelfrucht, war mit Zucker eingemacht eine wirkliche Delicatesse; trocknete leicht und war getrocknet etwas süßer, auch fleischiger, als Hauszwetschen. Der Baum ist fruchtbarer, als der der Hauszwetsche.

Form oval, am Stiele und Kopfe nur etwas gedrückt, oft 1 3/4" (42 Mm.) hoch, 1" 4"' (32 Mm.) dick und etwas weniger breit. Rücken und Bauch meist gleich ausgebogen; Furche flach, theilt nur wenig ungleich; Stempelpunkt sehr flach vertieft. Stiel stark, stark behaart, in enger flacher Höhle oder fast obenauf. Haut fein, gut abziehbar, sehr wenig säuerlich, grünlich gelb, besonnte hochgelb. Freihängende sind mit zahlreichen rothen Punkten und Flecken oft so stark gezeichnet, daß sie etwas zusammenlaufen, und die Frucht etwas das

Digitized by Google

marmorirte Ansehen bunter Pflaumen gewinnt. Die dunkelsten Stellen oft etwas violettroth. Gelbliche Punkte zahlreich, fallen nicht ins Auge. Duft weißlich, oft blauröthlich. Fleisch goldgelb, saftreich, fast ganz ablöslich von sehr süßem, gewürztem, edlem Geschmacke. Zeitigt ziemlich mit der Großen Reineclaude. Baum violettbraun, unten silberhäutig, gefleckt; Blatt oval, Drüsen am Blattstiele fehlen oder sind mit dem Blatte verbunden; Augen, die oberschräg konisch, stehend, selten etwas abstehend.

2) Anna Späth, **††! 2/3 Sept. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht. Beschrieben nur erst von mir in der Wiener Obst- und Gartenzeitung 1879, S. 7.

Ist eine für den frischen Genuß und den Haushalt wichtige Frucht, die erst neuerdings erzogen ist von Hrn. Kunstgärtner Späth in Berlin, der sie nach seiner Frau benannte. Daß sie auch in trocknen Boden gut passen werde, darf man daraus bereits abnehmen, daß ein junger, mir 1877 gesandter, nur erst zur Kronenhöhe gelangter Stamm schon 1878 mehrere Früchte hatte, und wenn diese nur die Größe von Hauszwetschen erlangten, so lag das wohl darin, daß der erst spät im Frühlinge angekommene Baum sich nur erst bewurzelt hatte und noch nicht triebig geworden war. Nach den mir im Herbste 1878 gesandten vielen Früchten ist die Sorte zu alle den Zwecken gut zu verwenden, wozu man die Hauszwetsche benutzt, und getrocknet gekocht ist sie fleischiger und wohlschmeckender als getrocknete gute Hauszwetschen. Giebt sicher gutes Pflaumenmuß als Compot gekocht, wenn auch die ziemlich zähe Haut etwas lederartig blieb; wurde aber die Haut abgezogen, so entstand ein zartes, delicates Compot. Das Trocknen der Frucht erfolgte, bei anfangs langsamem Dörren, ohne allen Saftverlust. An der von dem Herrn Erzieher gerühmten, frühen und besonders reichen Tragbarkeit ist, nach einem mitgesandten, mit zahlreichen Früchten besetzten Aste, der von einem Baumschulenstamme entnommen war, nicht zu zweifeln.

Form kurzoval, gute Exemplare 18—20 Linien (36—42 Mm.) hoch und dick und 4 Millimeter weniger breit. Eine Anzahl der Früchte bleibt immer merklich kleiner. Bauch ziemlich in der Mitte, einzeln etwas mehr nach dem Kopfe hin; an beiden Enden nur wenig abgestumpft; Bauch etwas stärker ausgebogen als der Rücken; Furche breit und flach, theilt ziemlich gleich; der Stempelpunkt liegt neben einem Grübchen. Stiel dünn, 1 Centimeter lang, fast unbehaart, in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Rand nach der Furchenseite hin stärker abfällt. Haut zähe, läßt sich sehr gut abziehen, gar nicht säuerlich, bei beginnender Reife braunroth, in voller Reife schwarzbraun, oft fast schwarzblau. Goldfarbige Punkte und Strichelchen sehr zahlreich, ins Auge fallend, auch kleinere und größere Flecke von Rost finden sich häufig, stellenweise Ueberzug bildend. Duft bläulich

Digitized by Google

und leicht. Fleisch grünlich goldgelb, in voller Reife meistens ganz ablöslich, saftreich, etwas consistent, von süßem, vorzüglichem Geschmack. Stein ist nicht groß. In Berlin tritt die Reife erst gegen Ende Sept. ein, in Jeinsen früher. Baum wächst rasch. Triebe unbehaart, unansehnlich violettbraun, stark silberhäutig gefleckt. Blatt fast flach, elliptisch oder lanzettlich. Blattstiel hat nur kleine Drüsen. Augen stumpfspitz, anliegend oder stehend.

3) Frühe Aprikosenpflaume, **, Ende August. Wahre Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 453. (Abb. Handb. III, S. 453, Nr. 113.)

Findet sich im Hannoverschen häufig und wird meistens durch Wurzelausläufer fortgepflanzt. Es giebt davon aber auch bessere und größere Varietäten, welche meist durch Veredlung fortgepflanzt werden. Ist zum frischen Genusse eine sehr angenehme Frucht und reift, wenn eben keine andere Pflaume reif ist, auch trägt der Baum sehr voll. Beim Trocknen verliert sie zu viel Saft, ist getrocknet gekocht auch säuerlicher als Hauszwetschen. Will man jedoch einen nicht gleich anders verwendbaren Vorrath dieser Früchte trocknen, so werden die Früchte am besten halbirt getrocknet.

Form rund, an beiden Seiten abgestumpft, 17‴ (34 Mm.) hoch, 18‴ (36 Mm.) breit und dick. Rücken und Bauch gleich erhaben, die größte Breite in der Mitte, Furche des Rückens flach. Stempelpunkt auf der Mitte des Kopfes flach vertieft. Stiel etwas behaart, flach vertieft. Haut abziehbar, weißlich beduftet, gelb. Einzeln finden sich feine oder größere Carmoisinflecke. Fleisch gelb, saftreich, von süßem, aromatischem Weingeschmack, meist vom Steine ablöslich. Triebe behaart, schmutzig braunroth, Blatt breitelliptisch, einzeln eiförmig; Augen etwas abstehend.

Anm.: Die höchst ähnliche, fast eine Woche später zeitigende, auch sehr gute Weiße Jungfernpflaume hat unbehaarte Triebe, taugt zum Trocknen auch wenig.

4) Catharinenpflaume von Schenectady, **††, Anf. September. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. VI, S. 157. (Abb. Handb. VI, S. 157, Nr. 148.)

Der Baum dieser Sorte trug auch in Jeinsen reich und paßt auch für trocknen Boden. Sie ist ganz ähnlich der Washington und unterscheidet sich von dieser dadurch, daß die Schenectady kahle Triebe, die Washington behaarte Triebe hat. Die Washington ist von beiden an sich die beste und wenn diese völlig reif getrocknet wird, ist sie nicht bloß fleischiger als die Hauszwetsche, sondern schmeckt noch etwas süßer und delicater, während die Schenectady getrocknet gekocht zwar auch viel fleischiger, aber ein wenig säuerlicher ist, als die Hauszwetsche, aber bei ihrer Größe auch Zusatz von Zucker verdient und, wenn sie beim Trocknen flach gedrückt wird, bei

Digitized by Google

bräunlicher Farbe ein Product liefert, das viel Ansehen hat. Die Washington hat leider den bisher noch nicht erklärten Fehler, daß deren Bäume recht häufig fast gar nichts tragen, während nach den erhobenen und gegebenen Nachrichten andere Bäume der Washington sehr voll trugen. Wer solche Bäume hat, braucht die Schenectady nicht. Nach den gegebenen Nachrichten haben sowohl in trocknem, als feuchtem, leichtem, als schwerem Boden, in freier und geschützter Lage manche Bäume der Washington höchst wenig getragen und muß man glauben, daß die Unfruchtbarkeit am Unterstamme liege. Einige Bäume bei Weimar, die sehr voll trugen, sind auf Ausläufer der Hauszwetsche veredelt, und ist zu versuchen, ob sie auf diese veredelt immer voll trägt. Die Catharinenpflaume von Schenectady bleibt durch Tragbarkeit, edlen Geschmack und Größe eine werthvolle Tafel- und Marktfrucht und getrocknet ist sie mindestens eben so gut als Hauszwetschen.

Form ovalrund, an beiden Enden abgestumpft, nach dem Kopfe häufig etwas mehr abnehmend, so daß die größte Breite etwas mehr nach dem Stiele hin liegt; Furche flach, oft ungleich theilend, Stempelpunkt steht in der Mitte einer flachen Vertiefung. Gute Früchte 22‴ (44 Mm.) hoch, 18‴ (36 Mm.) dick und 21‴ (42 Mm.) breit. Stiel kurz, kahl, in geräumiger tiefer Höhlung, die mehr nach dem Rücken hin liegt. Haut abziehbar, grünlich gelb, stark roth angelaufen; rothe Punkte und Flecken an der Sonnenseite zahlreich, und oft zeigen sich stärker grüne Streifen. Weißliche Punkte mäßig häufig, Duft weiß. Fleisch gelb, fein, sehr saftvoll, von sehr süßem, aromatischem Geschmack. Baum wächst stark, Triebe kahl, nur an kleinen Stellen einige Haare zeigend, rothbraun. Blatt groß, eiförmig, oder oval. Augen stehend, Träger wulstig.

5) Damascene, Koch's Späte, **††, Ende Sept. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 335. (Abb. Handb. III, S. 335, Nr. 45.)

Ist eine, zum frischen Genusse sehr schmackhafte und zu Compot und zum Trocknen sehr taugliche Frucht, welche Liegel erzog. Die getrocknete Frucht nimmt die Farbe guter Rosinen an und schmeckt nahezu so süß wie Hauszwetschen, ohne Zusatz von Zucker noch gut. Ein Compot von ihr mit Zusatz von etwas Zucker war delicat, ohne Zucker sehr angenehm. Trug auch in Zeinsen wiederholt voll.

Form ovalrund, am Stiele und Kopfe etwas gedrückt, 16‴ (32 Mm.) hoch, 15‴ (30 Mm.) dick, etwas weniger breit. Bauch etwas mehr erhoben, am stärksten nach dem Stiel hin, die größte Breite liegt in der Mitte, Furche tief, theilt ungleich; Stempelpunkt groß, fühlbar, liegt bald flach, bald etwas vertieft in der Mitte des Kopfes. Stiel 7—9‴ (14—18 Mm.) lang, kahl, dünn, seicht vertieft. Haut abziehbar, nicht säuerlich, grünlich gelb, oft wachsgelb,

Digitized by Google

mit rothen Punkten, die bisweilen ganze Stellen einnehmen und roth färben. Duft weißlich, dünn. Fleisch weißgelb, consistent, saftreich, von zuckersüßem, edlem, erhabenem Geschmacke, vom Steine ablöslich. Baum wächst gemäßigt, Triebe kahl, dunkelviolett, stark silberhäutig gefleckt. Blatt umgekehrt eiförmig. Blattstiel hat Drüsen.

6) Dattelzwetsche, Ungarische, **††, Erstes Drittel Sept. Wahre Zwetsche, blaue Frucht. Handb. VI, S. 113. (Abb. Handb. VI, S. 113, Nr. 126.)

Der Baum trug auch in Jeinsen sehr gut. Die Frucht ist zum frischen Genusse und für den Markt werthvoll, läßt sich leicht trocknen und schmeckt getrocknet gekocht fast ganz wie getrocknete Hauszwetschen. Ich ziehe sie sowohl frisch, als getrocknet, wenigstens noch etwas der ziemlich ähnlichen Violetten Dattelzwetsche vor, welche letztere getrocknet gekocht noch ein geringes säuerlicher war als Hauszwetschen, wenn sie sich auch ohne Zusatz von Zucker gut essen ließ. Das Fleisch der obigen ist auch beim frischen Genusse etwas gewürzter, als das der Violetten Dattelzwetsche, welche im Hannoverschen sich häufig findet, daselbst gewöhnlich Ungarische Zwetsche genannt und leicht kenntlich daran ist, daß die Spitze des Steines leicht abbricht.

Form lang, nach dem Kopfe hin gewöhnlich etwas säbelartig gebogen, wovon man solche Früchte auch wohl Säbelpflaumen nennt. Große 2″ (49 Mm.) lang, 15‴ (30 Mm.) dick, 14‴ (28 Mm.) breit. Größte Dicke meist in der Mitte, nach dem Stiele hin lang vorgeschoben spitz. Der Bauch bildet fast gerade Linie, der Rücken ist nach dem Kopfe hin stark aufgeworfen, Furche flach, theilt sehr ungleich, Stempelpunkt klein, röthlich, liegt oft auf der Spitze. Stiel bis 10‴ (20 Mm.) lang, behaart, in auf der Spitze liegender, seichter Höhle. Haut gut abziehbar, nicht säuerlich, dunkel violettblau, mit röthlichem Schimmer, an der Sonnenseite viele röthliche Punkte, mitunter auch Leberflecken. Fleisch grünlich gelb, hauszwetschenartig fest, von edlem süßweinigem, dem der Hauszwetsche ähnlichem Geschmacke, vom Steine ganz ablöslich. Baum wächst kräftig und trägt fast jährlich sehr voll. Jahn klagt, daß der Baum gegen Kälte empfindlich gewesen sei, was ich gar nicht fand. Triebe etwas stufig, rothbraun, kahl, silberhäutig. Blatt groß, umgekehrt eiförmig. Blattstiel hat 2 Drüsen.

7) Diaprée, Violette, **††, Ende August. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 269. (Abb. Handb. III, S. 269, Nr. 21.)

Stammt aus Frankreich her und wird von allen Pomologen gelobt, auch schon viel zum Trocknen benutzt, was ich meinerseits noch nicht probiren konnte, da der Baum trotz häufiger Blüthe im trocknen Jeinser Boden gar nichts trug. In feuchtem Boden trägt er reich

Digitized by Google

und wurde mir auch schon einmal ein Glas voll Früchte von ihr gesandt, die man als Compot für den Winter eingekocht hatte.

Form eiförmig, nach dem Stiele zu am breitesten, der Bauch ist mehr aufgeworfen, der Rücken gedrückt, Furche ganz flach, theilt ungleich; Stempelpunkt klein, grau, steht etwas seitwärts von der Mitte der Spitze der Frucht. Gute Früchte 15‴ (30 Mm.) hoch, 12½‴ (25 Mm.) breit und dick. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, dicht behaart, steht flach auf schiefer Spitze. Haut dünn, leicht abziehbar, nicht säuerlich, schwarzblau, mit feinen, grauen Punkten. Duft dick, blau. Fleisch gelblichweiß, consistent, vom Steine ganz ablöslich, von süßem, lieblich erhabenem, eigenthümlichem Wohlgeschmacke. Baum trägt in feuchtem Boden früh, sehr reich, wird mäßig groß, blüht etwas spät. Jahn merkt wieder an, daß er nach kalten Wintern leicht Brandflecke bekomme und sich nur für geschützte Gärten eigne, was ich meinerseits nicht fand. Triebe stufig, braun, dicht behaart. Blattstiel hat meistens 2 Drüsen, Augen bauchig, stumpfspitz, abstehend.

8) Diaprée, Weiße, **††, Anf. Sept. Wahre Zwetsche, gelbe Frucht. Handb. III, S. 259. (Abb. Handb. III, S. 259, Nr. 16.)

Auch diese Sorte trug in Jeinsen voll, sowohl an einem Probezweige, als an größerem Stamme der Dörell's Neuen weißen Diaprée, welche ich mit der Weißen Diaprée für identisch halte, zumal fast alle nach Herrn Dörell benannten Früchte sich mit anderen schon benannten identisch gezeigt haben. Die Sorte paßt also auch für trocknen Boden. Die etwas kleine Frucht schmeckt doch frisch gegessen sehr süß und erhaben, taugt aber auch sehr zum Trocknen und zu Compot, und der Geschmack getrocknet gekochter Früchte war süß und vorzüglich.

Form. Größe 14‴ (28 Mm.) hoch, 12‴ (24 Mm.) breit, etwas weniger dick. In fruchtbaren Jahren hatte ich sie bis zu 16‴ (32 Mm.) hoch. Form etwas veränderlich, oft fast oval, meist nach dem Stiele etwas stärker abnehmend mit kurzer oder etwas längerer vorgeschobener Stielspitze. Bauch und Rücken gleich erhoben; stärkste Breite meist in der Mitte; Furche unbedeutend oder fehlend, theilt bald gleich, bald ungleich. Stempelpunkt fühlbar, liegt bald in der Mitte der Spitze, bald neben derselben. Stiel lang, fast gerade, sitzt ganz flach. Haut leicht abziehbar, wenig säuerlich, ziemlich hochgelb. Besonnte zeigen zahlreiche, theils feine, freundlich rothe, theils größere, blutrothe Punkte und Flecke, die selbst in Figuren zusammenlaufen. Duft weiß, dick, dünn. Fleisch etwas hochgelb, consistent, doch zart, saftreich, von sehr süßem, erhabenem, delicatem Geschmack. In Jeinsen war er nicht immer, doch meistens vom Steine ablöslich. Reift mit und noch etwas nach der Großen Reineclaude. Baum wird ziemlich stark, Triebe wenig stufig, kahl, braunroth, fein gelblich punktirt. Blatt lanzettförmig oder umgekehrt eilanzettlich, flach, Blattstiel hat 4—5 Drüsen, Augen konisch, spitz, stehend.

Digitized by Google

9) Durchsichtige, **†, gegen Mitte August. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht. Handb. III, S. 337. (Abb. Handb. III, S. 337, Nr. 55.)

Ist von süddeutschen Pomologen als sehr süße, delicate Tafelfrucht geschildert worden. In Jeinsen trug der Baum zwar gut, mehr als recht voll, die Früchte waren aber vom Steine nicht ablöslich und blieb das Fleisch in den meisten Jahren um den Stein etwas säuerlich, während es in fruchtbaren warmen Jahren sehr süß und edel war. In Süddeutschland wird die Frucht überall zum frischen Genusse sehr werthvoll sein und auch zum Trocknen taugen. Früchte, die ich 1876 und 1877 theils ganz gelassen, theils halbirt trocknete, trockneten ohne merklichen Saftverlust, hatten, plattgedrückt, viel Ansehen, schmeckten gekocht zwar etwas säuerlicher als Hauszwetschen, waren aber ohne Zusatz von Zucker noch gut genießbar. In Süddeutschland wird sie getrocknet etwa so süß, wie die Hauszwetsche sein.

Form. Größe 18‴ (36 Mm.) hoch, 16‴ (32 Mm.) dick, 13‴ (26 Mm.) breit, in feuchten Jahren wurden sie noch größer. Form abgestumpft oval, am Stiele stark gedrückt, an der Spitze bei Früchten, wo die Furche gleich theilt, nicht viel weniger gedrückt, nach dem Stempelpunkte häufig etwas stärker abnehmend, als nach dem Stiele, selten umgekehrt. Der Stempelpunkt liegt bei regelmäßigen Früchten flach vertieft in der Mitte der Spitze. Stiel kurz behaart, in flacher Höhle. Haut dünn, nicht gut abziehbar, säuerlich grüngelb. Durch die Haut kann man die Fasern des Fleisches liegen sehen, nach Liegel, wenn man die Frucht gegen die Sonne hält, selbst den Stein. Die Haut erscheint meist grün und gelb gestreift, feine rothe Punkte und rothe Fleckchen finden sich zerstreut. Duft weißlich, dünn. Fleisch gelb, sehr fein, sehr saftreich, nach Liegel von äußerst süßem, sehr angenehmem Geschmack. Zeitigt mit der Königspflaume von Tours. Baum wächst rasch, wird groß, trägt aber nach Liegel selten strotzend (wird in feuchtem Boden wohl sehr voll tragen), Triebe stufig, dunkelbraun, silberhäutig gefleckt, kahl, nach unten noch etwas behaart. Blatt fast flach, elliptisch, unten oft breitlanzettlich. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen konisch, stumpfspitz, stehend.

10) Eierpflaume, Blaue, **††!, gegen Ende Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Handb. VI, S. 213. (Abb. Handb. VI, S. 213, Nr. 176.)

Der Baum dieser zum frischen Genuß sehr werthvollen, auf Märkten sich leicht verkaufenden Sorte trug auch in Jeinsen sehr voll und kann daher überall und auch in trocknem Boden angepflanzt werden. Im Handbuche habe ich ihr nur 2 Sternchen gegeben, da ich glaubte, daß diese saftreiche Frucht sich für die Küche nicht wohl werde benutzen lassen. Ich habe aber aus ihr später nicht nur wiederholt gutes Compot bereitet, sondern Herr Inspector Polandt in Hil-

Digitized by Google

desheim hatte auch versucht, noch nicht völlig reife Früchte davon zu trocknen, die er für besser hielt als Hauszwetschen, und eine mir davon gesandte Probe fand ich mindestens ebenso schmackhaft, als Hauszwetschen. Ich hatte nun 1875 und später davon ganz reife Früchte, meist halbirt getrocknet, die ohne allen Saftverlust fast durch die Sonne allein schon trocken wurden und fand ich diese entschieden süßer und wohlschmeckender als Hauszwetschen. Eine davon an Herrn Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig gesandte Probe hatte auch er von vorzüglichem Wohlgeschmacke gefunden.

Form. Die Frucht ist groß, oder sehr groß, 2—2½" (49—60 Mm.) hoch, 1¾" (42 Mm.) dick und etwas weniger breit. Form meist umgekehrt eiförmig, oft auch oval, nimmt aber auch dann gewöhnlich nach dem Stiele hin auf dem Rücken stärker ab, als nach dem Kopfe. Oft liegt die größte Breite auch in der Mitte. Am Kopfe ist sie meistens merklich gedrückt, auch an beiden Seiten breitgedrückt. Furche breit, flach, theilt meist ziemlich gleich, Stempelpunkt bei eiförmigen vertieft, bei ovalen fast oben auf. Stiel 7—9‴ (14—18 Mm.) lang, schwach behaart, sitzt nur schwach vertieft, in meist schräg stehender Höhle. Haut abziehbar, nur wenig säuerlich, Farbe erscheint in sonnigen Jahren, namentlich durch den aufliegenden blauen Duft so blau, daß man die Sorte zu den blauen Früchten rechnen möchte; ohne Duft und in nassen Jahren behält sie indeß immer röthliche Stellen. Röthliche Punkte ziemlich häufig, fein; auch Rostflecke finden sich. Fleisch goldgelb, vom Steine ablöslich, zart und schmelzend, Geschmack süß, durch etwas Säure gewürzt und vorzüglich. Baum wird groß, ist hart und gesund. Triebe kahl (kurze etwas behaart), etwas stufig, dunkelbraun, Blatt flach, breitelliptisch, nach oben umgekehrt eiförmig. Blattstiel häufig ohne Drüsen. Augen konisch, spitz stehend, oder etwas abstehend.

11) Eierpflaume, Dunkelblaue, **††, Gegen Mitte Sept. Wahre Zwetsche, blaue Frucht. Handb. VI, S. 197. (Abb. Handb. VI, S. 197, Nr. 168.)

Auch diese Sorte trug selbst in Jeinsen recht reich und paßt für jeden Boden. Obwohl das Fleisch vom Steine nicht ablöslich ist, ist sie bei beträchtlicher Größe und edlem Geschmacke doch eine werthvolle Tafel- und Marktfrucht, und giebt daneben, ohne Zusatz von Zucker, ein sehr schmackhaftes Compot, läßt sich auch leicht trocknen; die plattgedrückte Frucht hat viel Ansehen und schmeckt nahezu ebenso wie Hauszwetschen, ist aber viel fleischiger und der Baum viel tragbarer, als der der Hauszwetsche. Beim Kochen muß man bei dieser Sorte etwas länger kochen, bis die Haut weich ist. In sehr nassen Jahren, wie 1878, wurde ein Theil der Früchte am Baume faul, es blieben aber noch immer viele Früchte gut.

Form allermeist oval, einzeln umgekehrt eiförmig, 2" (49 Mm.)

Digitized by Google

hoch, 21‴ (42 Mm.) dick, etwas weniger breit, Rücken und Bauch ziemlich gleich erhoben; Furche etwas vertieft, theilt gleich und ungleich; Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes, unvertieft. Stiel 1″ (24 Mm.) lang, behaart, in ziemlich tiefer, nach der Furchenseite hin abfallender Höhle. Haut gut abziehbar, wenig säuerlich, schwarzblau, röthliche Punkte uud Rostfiguren finden sich. Duft bläulich, leicht. Fleisch goldgelb, saftreich, vom Steine nicht ablöslich, von weinig süßem Geschmack. Zeitigt noch eben vor der Blauen Eierpflaume. Baum wird groß und trägt fast jährlich reich. Triebe kahl, rothbraun, mit graubraun gesprenkeltem Blatt, breiteiförmig, Blattstiel hat keine Drüsen, Augen stehend.

12) Eierpflaume, Nienburger, **††, Mitte Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht, Handb. III, S. 387. (Abb. Handb. III, S. 387, Nr. 80.)

Fand sich im Pfarrgarten zu Nienburg, und habe ich sie unter anderem Namen nicht gefunden. Der Baum zeichnet sich durch ganz besonders reiche Fruchtbarkeit aus, das Fleisch hat edlen Geschmack, ist etwas fester als das der Rothen Eierpflaume, und springt die Frucht in nassen Jahren nicht auf, ist auch selbst zu Compot und zum Trocknen sehr gut, so daß man sie lieber pflanzen muß, als die Rothe Eierpflaume. Trocknet leicht, wird im Kochen rasch gar, schmeckt mit der Hauszwetsche verglichen ein Geringes säuerlicher als diese, an sich aber sehr gut und ist viel fleischiger als die Hauszwetsche, auch der Baum viel tragbarer.

Form neigt häufig zur umgekehrten Eiform, hat jedoch meistens die größte Dicke etwas mehr nach dem Stiele hin und bildet am Stielende eine kurze, vorgeschobene Spitze. Größe in Jeinsen erwachsener Früchte 2″ (49 Mm.) hoch, $1\frac{1}{2}$″ (36 Mm.) breit, etwas weniger dick. Der Bauch bildet flachrunde Linie, der Rücken wirft sich am stärksten etwas nach dem Stiele hin auf, oft auch in der Mitte, die Seiten sind gedrückt, Furche oft vertieft, oft flach, theilt ungleich. Der Stempelpunkt liegt flach auf der Spitze. Stiel 1″ (24 Mm.) lang, kahl, steht flach vertieft. Haut abziehbar, dunkelbraunroth, mit ziemlich vielen röthlich grauen Punkten. Duft hellblau, dünn. Fleisch goldgelb, zart (nicht weich), saftreich, ganz ablöslich. Geschmack zuckersüß, erhaben aromatisch. Zeitigt etwas nach der Rothen Eierpflaume. Baum wächst stark, wird groß, hat in der Jugend ein etwas wildes Gewächs, ist in jedem Boden recht reich tragbar. Triebe rothbraun, kahl. Blatt eioval, oft fast oval, flach, Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden. Augen bauchig konisch, stehend, manche abstehend.

13) Eierpflaume, Rothe, **, Ende August, Anfang Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Handb. III, S. 253. (Abb. Handb. III, S. 253, Nr. 13.)

Digitized by Google

Ist wohl die saftreichste unter allen Pflaumen und ist wegen großer Saftfülle und guten Geschmacks als Tafelfrucht und Marktfrucht immer geschätzt worden, hat jedoch den Fehler, daß sie in trocknem Boden nur mäßig gut trägt und in nassen Sommern die Früchte leicht aufspringen und dann am Baume faulen. Halbirt ließ sie sich ohne Saftverlust trocknen, schmeckte aber gekocht zu stark säuerlich, so daß sie zum Trocknen nicht taugt, neben der gleich nach ihr zeitigenden Nienburger Eierpflaume kann man die Rothe Eierpflaume immer entbehren. Man hat von ihr aus dem Steine schon eine Anzahl, mit ihr ziemlich identischer, auch nicht besserer Sorten erzogen, als Schiebler's Luisante, Gonne's Rothe Pflaume, Dörell's Neue Purpurzwetsche und andere.

Form ist 23‴ (47 Mm.) hoch, 19‴ (38 Mm.) breit, 18‴ (36 Mm.) dick, oft noch größer, umgekehrt eiförmig, die eine Seite nach dem Stiele stärker eingezogen, während die andere Seite sich stark aufwirft, Furche flach, theilt meist ungleich; der Stempelpunkt steht neben der gegen die Bauchseite sich meist erhebenden Spitze. Stiel 13‴ (26 Mm.) lang, dünn, dünn behaart, steht flach auf einer vorgeschobenen Spitze. Haut abziehbar, säuerlich hellroth, oft ziemlich dunkelroth, grauliche Punkte zahlreich; Duft hellbläulich, dünn. Fleisch hellgelb, sehr saftreich, vom Steine ablöslich, von angenehmem erhabenem, süßweinartigem Geschmack. Baum wird groß, trägt in feuchtem Boden sehr reich. Triebe kahl, grau punktirt und gestrichelt, unten silberhäutig, Blatt eiförmig oder elliptisch, Blattstiel meist ohne Drüsen, Augen bauchig, stumpfspitz abstehend.

14) Fruchtbare, Frühe, **††, Anfang Sept. Wahre Damascene, blaue Frucht. Handb. VI, S. 173. (Abb. Handb. VI, S. 173, Nr. 156.)

Auch diese Sorte gehört zu den äußerst reich tragenden, trug so reich auch im trocknen Jeinser Boden, war in guten Jahren eine sehr schmackhafte Tafelfrucht, gab mit etwas Zusatz von Zucker ein sehr schmackhaftes Compot und war auch sehr brauchbar zum Trocknen. Ich trocknete sie sowohl unausgesteint als ausgesteint und nach abgezogener Haut und gab das immer ein Gericht, das nahezu so süß war als Hauszwetschen. Da sie unter den allerfrühesten Sorten zeitigt, kann das Trocknen häufig durch die Sonne allein vollendet werden, in welcher die Früchte in ein paar Tagen trocken wurden. Da der Baum reicher trägt als der der Hauszwetsche, ist es sehr räthlich, die Sorte auch zum Trocknen anzubauen und wird sie auch gutes Zwetschenmuß geben.

Form rundlich, an beiden Enden etwas gedrückt, am Kopfe oft nur wenig, nach dem Kopfe nimmt sie etwas, oft merklich stärker ab, als nach dem Stiele. Größte Breite und Dicke liegt etwas mehr nach dem Stiele hin. Gute Früchte 15‴ (30 Mm.) breit und hoch,

Digitized by Google

meist ein wenig dicker als hoch, andere höher als dick. Furche flach, theilt ungleich; der Stempelpunkt liegt flach vertieft und erhebt sich die Bauchseite über ihn. Stiel kurz, behaart, in ziemlich weiter und tiefer Höhle. Haut nicht recht leicht abzuziehen, wenig säuerlich, schwarzblau. Feine goldartige Punkte ziemlich häufig. Duft blau und leicht. Fleisch etwas grünlich-gelb, zum Goldgelben neigend, fein, saftreich, consistent, ganz ablöslich, von weinartigem, süßem Geschmacke. Zeitigt mit der Johannispflaume. Baum wächst rasch, wird groß werden. Triebe an vielen Stellen kurz behaart, schmutzig dunkelbraun, gelblich silberhäutig gefleckt. Blatt fast flach, breitelliptisch. Augen stumpf, dick, auf Trägern, deren Rippen ziemlich weit am Triebe herabgehen.

15) Frühe von Bergthold, **, wohl ††, Ende Juli. Wahre Damascene, gelbe Frucht. Handb. VII, S. 187. (Abb. Handb. VII, S. 187, Nr. 278.)

Reift mit dem Catalonischen Spilling, der in Jeinsen zu wenig trug (worüber auch von anderen Pomologen schon geklagt ist) und trug die Frühe von Bergthold, sobald der Probezweig blühte, mehrmals gleich voll, so daß nicht zu zweifeln ist, daß die Sorte auch in trocknem Boden reich tragbar sein werde. Sie hat die Größe der Gelben Mirabelle, ist aber reineclaudenartig süß und wird nach Beschaffenheit des Fleisches auch zu Compot und zum Trocknen wohl sehr gut sein, was ich noch nicht versuchen konnte, da der wiedertragende Zweig mit den Früchten entwandt wurde und ein junger 1877 gepflanzter Hochstamm noch nicht trug. Kann man mehr als nur 1 Dutzend Pflaumenstämme pflanzen, so wird man diese früheste Sorte mit pflanzen müssen.

Form 1" (24 Mm.) hoch und dick, ein Geringes weniger breit, meist jedoch etwas höher als breit, mehr kurz oval, mit Druck an beiden Enden. Häufig bildet die Frucht ein verschobenes Oval, so daß nach dem Stiele hin der Rücken, nach dem Kopfe hin der Bauch sich stärker erhebt. Bauch fast in der Mitte; Furche ziemlich tief, theilt nicht ganz gleich. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, und wenn der Bauch nach dem Kopfe hin sich stärker erhebt, etwas mehr nach der Rückenseite hin. Stiel behaart, sitzt in enger, flacher Höhle. Haut etwas durchscheinend, fast hochgelb, mit nicht häufigen, kleinen rothen Fleckchen. Duft weißgelb, leicht. Fleisch fast goldgelb, vom Steine ablöslich, etwas consistent, saftreich, von süßem, vorzüglichem Geschmacke, ähnlich dem der Meroldt's Reineclaude. Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß werden. Triebe behaart, schmutzig braunroth, stark silberhäutig gefleckt. Blatt elliptisch oder breitelliptisch; der Blattstiel hat keine Drüsen, oder sie sind mit dem Blatte verbunden. Augen stumpf, konisch, auf fast wulstigen Trägern.

Digitized by Google

16) Frühpflaume, River's, **, wohl ††, Anf. Aug. Wahre Damascene, blaue Frucht. Handb. III, S. 355. (Abb. Handb. III, S. 355, Nr. 64.)

Diese und die Johannispflaume reifen beide zugleich, und ist noch nicht völlig entschieden, welche von beiden man beibehalten möge. Beide trugen selbst in Zeinsen reich und haben zum frischen Genusse ziemlich gleichen Werth und recht edlen Geschmack erst in Süddeutschland und in warmen Jahren.

Die Johannispflaume trocknete ich in mehreren Jahren auf mehrerlei Weise, sowohl ganz gelassen, als nach abgezogener Haut; gekocht waren sie aber immer zu stark säuerlich; auch ein von ihr bereitetes Compot war in dem ersten Jahre zu säuerlich, während im nächsten Jahre (wo sie wohl noch besser reif geworden war) mit etwas Zusatz von Zucker ein delicates, erquickendes Gericht entstand. — Von River's Frühpflaume bekam ich, da der Probezweig eingegangen war, erst 1878 von einem Baumschulenstamme wieder ein Dutzend Früchte, welche ich trocknete; sie trockneten leicht und waren gekocht nahezu so süß als Hauszwetschen. Da sie ohne Zweifel ein gutes Compot gleichfalls geben wird, behält man etwa besser River's Frühpflaume.

Form rundlich-eiförmig, oder, da die Früchte an der Stielhöhle merklich eingezogen sind, rundlich-herzförmig, 14‴ (28 Mm.) hoch, breit und dick. Am Stiele ist sie stark abgestumpft, an der Spitze gerundet. Der Rücken hat eine flache, oft fast keine Furche und erhebt sich nach dem Stielende hin stärker als der Bauch. Die Furche theilt ungleich; der Stempelpunkt sitzt etwas unter der eigentlichen Spitze nach der niedrigeren Seite hin. Stiel kurz, behaart, in weiter, ziemlich tiefer Höhlung. Haut ziemlich abziehbar, nur wenig säuerlich, fast schwarz. Goldfarbige Punkte mäßig häufig. Duft blau, dünn. Fleisch vom Steine ablöslich, schwach grünlich-gelb, consistent von recht angenehmem, etwas säuerlichem Geschmacke. In südlicheren Gegenden wird sie süßer und delicat sein. Baum wächst lebhaft und trägt früh. Triebe stark behaart, schmutzig braun, unten silberhäutig gefleckt. Blatt elliptisch, oder langeiförmig. Blattstiel hat zwei Drüsen. Augen dick, stumpfspitz, etwas abstehend.

Anmerkung. Die Johannispflaume ist auch schwarzblau, schmeckt ebenso und ist gleich dadurch kenntlich, daß die breiten Rückenkanten des Steins eine ebene Fläche bilden, die vom erhobenen Bauch des Steins fast geradlinig zur Spitze des Steins hinläuft.

17) Frühpflaume, Edle, **†, Anfang August. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht. Handb. VI, S. 247. (Abb. Handb. VI, S. 247, Nr. 199.)

Ist eine edlere Varietät der sich ziemlich überall schon findenden, durch Wurzelausläufer fortpflanzenden Bunten Frühpflaume. Fand

Digitized by Google

sich in einem Garten in Braunschweig und unterschied sich von der Bunten Frühpflaume dadurch, daß die Haut rundherum braunroth und das Fleisch merklich süßer von wirklich edlem Geschmack war. Pflanzt sich auch durch Ausläufer fort. In den trockenen Jeinser Boden gebracht, war sie nicht mehr eben so süß und der Stein auch öfter nicht ganz ablöslich, trug aber auch in Jeinsen gut. Giebt ein gutes Compot; getrocknet gekocht waren die in Jeinsen erwachsenen Früchte in gewöhnlichen Jahren etwas säuerlicher als Hauszwetschen; in feuchtem Boden erwachsen werden sie getrocknet wohl ganz so schmecken wie Hauszwetschen. Der Baum von dieser Sorte und der Bunten Frühpflaume hat dadurch einige Wichtigkeit, daß die Ausläufer davon und die ausgesäeten Steine sehr gute, die Veredlung leicht annehmende Unterlagen für Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen geben.

Form schön oval, 14‴ (28 Mm.) hoch, breit und dick. Größte Breite liegt in der Mitte; Bauch und Rücken sind gleich ausgebogen; Furche unbedeutend, meist nur ein hellerer Streifen, theilt fast gleich. Der Stempelpunkt sitzt obenauf. Stiel kahl, sitzt fast unvertieft. Haut läßt sich abziehen, sehr wenig säuerlich, rundherum braunroth. Goldfarbene Punkte ziemlich häufig; manche dunkelrothe Flecken scheinen durch die Haut hindurch. Fleisch goldgelb, zart, saftreich, ablöslich, von süßem, gewürztem, durch etwas Säure gehobenem edlem Geschmacke. Zeitigt etwas vor der Königspflaume von Tours. Baum wächst lebhaft, wird nur mäßig groß, trägt in feuchtem Boden sehr reich. Triebe kahl, schmutzig braun. Blatt breit, elliptisch, fast flach; Blattstiel häufig ohne Drüsen. Augen konisch, spitz, abstehend.

Anmerkung. Eine sehr ähnliche, gleichzeitig mit obiger reifende Frucht ist das Rothe Taubenherz, hat aber behaarte Triebe. In trocknem Boden trägt dieses alljährlich sehr voll, hat sehr angenehmen Geschmack und taugt noch etwas mehr zum Compot und zum Trocknen.

18) Frühzwetsche, Biondeck's, **††, Anf. August. Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht. Handb. VI, S. 129. (Abb. Handb. VI, S. 129, Nr. 134.)

Wer von den frühesten Pflaumensorten nur einen Baum pflanzen kann, pflanzt am besten diese Sorte, die von Liegel erzogen wurde, sich durch ganz besonders reiche Tragbarkeit auszeichnet, edlen Geschmack hat und auch zu Compot und zum Trocknen sehr taugt. Trocknete leicht und schmeckte gekocht ziemlich ebenso wie Hauszwetschen, so daß man Bäume davon sehr wohl zum Trocknen allein pflanzen mag, zumal der Baum mehr trägt als der der Hauszwetsche.

Form oval, an beiden Enden fast gleich abgestumpft. Rücken und Bauch sind stark gedrückt, beide gleich erhoben; größte Dicke in der Mitte. Furche flach, theilt ungleich. Der Stempelpunkt liegt fast flach in der Mitte des Kopfes. Bei voll tragendem Baume

Digitized by Google

$1^1/_2$" (36 Mm.) hoch, 14‴ (28 Mm.) dick, 13‴ (26 Mm.) breit. Stiel bis 8‴ (16 Mm.) lang, behaart, in weiter, tiefer Höhle. Haut abziehbar, kaum etwas säuerlich, hellroth, durch weißgelbliche Punkte, gelbliche Flecken und Streifen vor voller Reife etwas bunt. Duft weißlich, dünn. Fleisch hellgelb, vom Steine ablöslich, zwetschenartig fest, saftreich, von edlem, süßweinigem Geschmacke. Reift noch mit der Johannispflaume. Jahn merkt an, daß die Frucht gern im Regen zerspringe, was ich bisher nie wahrnahm. Baum wird groß, trägt früh und sehr reich. Triebe kurz behaart, rothbraun; Blatt eiförmig; Blattstiel hat Drüsen.

19) Frühzwetsche, Fürst's, **††. $^1/_3$ Sept. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 299. (Abb. Handb. III, S. 299, Nr. 25.)

Diese und von Wangenheim's Frühzwetsche reifen fast gleichzeitig und ist noch schwer zu sagen, welche von beiden man beibehalten möge. Beide unterscheiden sich leicht dadurch, daß der Baum der obigen stark behaarte Triebe hat, der von von Wangenheim's Frühzwetsche kahle Triebe. Die letztere ist schon früher häufig auch zu Compot und zum Trocknen benutzt worden; als Compot gemacht, schmeckte sie nahezu so süß wie Hauszwetschen, mit etwas Zusatz von Zucker höchst angenehm. Getrocknet muß sie etwas länger kochen als die Hauszwetsche, und schmeckte ein wenig säuerlicher als die Hauszwetsche. Fürst's Frühjahrszwetsche fand ich 1873 frisch etwas fade, sie war auch klein geblieben, 1875 waren sie auf demselben großen Probezweige merklich besser und im Geschmacke ein von Hauszwetschen kaum zu unterscheidendes Gericht. Sehr tragbar waren beide auch in Jeinsen. Weitere Beobachtungen müssen entscheiden, welche von beiden man beibehalten möge, im Ganzen entscheide ich mich mehr für Fürst's Frühzwetsche.

Form oft einer Hauszwetsche ziemlich ähnlich, $1^1/_2$" (36 Mm.) hoch, 13‴ (26 Mm.) dick und einen Millimeter breiter. In der Bauchansicht nähern sie sich einem Ovale. Rücken und Bauch sind gleich erhaben; der größte Durchmesser liegt mehr nach dem Stiele hin; am Stempelpunkte macht sie eine bemerkbare Spitze. Furche flach, theilt fast gleich; der Stempelpunkt sitzt erhaben. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, kurz behaart, sitzt in seichter Höhle in der Mitte der Stielspitze. Haut abziehbar, schwarzblau, mit weitläufig vertheilten röthlichen Punkten, die gegen den Stiel häufiger werden, so daß da die Frucht oft wie röthlich gestrichelt erscheint. Duft dick, blau. Fleisch grünlich weiß, vom Steine ablöslich, saftreich, consistent, von süßem, gewürzreichem Geschmacke, etwas süßer als die Hauszwetsche, aber nicht so weinartig süß als diese. Baum wächst rasch, wird nur mittelgroß. Triebe schmutzig braun, gelblich silber-

Digitized by Google

häufig gefleckt, stark behaart. Blatt elliptisch oder breitelliptisch. Der Blattstiel hat kleine Drüsen. Augen abstehend.

Anmerkung. von Wangenheim's Frühzwetsche ist in der Form mehr oval, gleichfalls schwarzblau, in richtiger Reife schmeckt sie frisch sehr angenehm, weinig süß, sehr ähnlich wie die Hauszwetsche.

20) Goldpflaume, Esperen's, **, 1/3 Spt. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 329. (Abb. Handb. III, S. 329, Nr. 51.)

Wurde erzogen von Herrn Major Esperen zu Mecheln, hat sich schnell verbreitet und ist auch eine große, zum frischen Genusse und für den Markt sehr geeignete Frucht, könnte indeß im Geschmacke etwas mehr Gewürz haben. Zu Compot war sie ganz gut gebrauchbar; beim Trocknen verlor sie viel Saft und blieb gekocht säuerlicher als die Hauszwetsche. Der Baum trug auch in Jeinsen reich.

Form oval, oft wirklich höher als breit, an beiden Enden etwas abgestumpft, stark 1 1/2" (36 Mm.) hoch und breit und etwas weniger dick, oft noch größer. Bauch meistens in der Mitte, und wölbt die Frucht sich nach beiden Seiten gleichmäßig. Furche breit und flach, theilt meist gleich, doch erhebt eine Seite der Frucht sich meist stärker, als die andere. Der Stempelpunkt sitzt auf der Mitte des Kopfes in kleiner, spaltartiger Vertiefung. Stiel 9''' (18 Mm.) lang, behaart, in weiter, tiefer Höhle. Haut wenig säuerlich, abziehbar, gelb mit grünlichen Stellen und Streifen. Rothe Punkte und Flecken zeigen sich selten. Duft dünn, weißlich. Fleisch fast goldgelb, saftreich, nach Liegel vom Steine nicht ablöslich, während ich es in Jeinsen in den meisten Jahren völlig ablöslich fand, von süßem, etwas weinartigem Geschmacke. Zeitigt mit der Großen Reineclaude. Baum wächst rasch, trägt früh und reichlich. Triebe schlank, kahl, braun, beschattet grünlich, fein gelblich punktirt. Blatt fast oval, manche umgekehrt eiförmig. Augen stark abstehend.

Anmerkung. Die fast gleichzeitig reifende Braunauer aprikosenartige Pflaume ist ähnlich, doch kleiner, an den Seiten stärker gedrückt.

31) Herrnpflaume, **, Anf. Aug. Wahre Damascene, blaue Frucht. Handb. III, S. 429. (Abb. Handb. III, S. 429, Nr. 101.)

Obwohl diese Frucht gewürzter schmecken könnte, wird sie doch unter den frühen Pflaumen von allen immer gern gegessen, ist auch gute Marktfrucht und der Baum reich tragbar, selbst in trocknem Boden. Giebt ziemlich gutes Compot. Beim Trocknen verliert sie viel Saft und schmeckt dann gekocht auch stärker säuerlich. Will man aber einen Vorrath von Früchten, die man frisch nicht verwenden kann, trocknen, so trockne man sie, nachdem die säuerliche Haut abge-

Digitized by Google

zogen ist, und ergiebt sich dann wenigstens mit etwas Zusatz von Zucker ein recht angenehmes Gericht, welches auch ich dann gern aß.

Form flachgedrückt rundlich, $1^1/_2$" (36 Mm.) hoch und breit, etwas weniger dick. Größte Breite liegt meist in der Mitte. Einzelne Früchte sind hoch aussehend. Furche nach Liegel wenig bemerkbar, bei mir sehr sichtbar, doch flach, theilt häufig ungleich. Stempelpunkt in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Stiel ziemlich dick, wenig behaart, in weiter, flacher Senkung. Haut etwas säuerlich und etwas bitter, läßt sich leicht abziehen, schwarzblau mit vielen feinen gelblichen Punkten. Duft blau, dick. Fleisch etwas grünlich mattgelb, ganz ablöslich, zart, von angenehmem, ziemlich süßem Geschmacke. Zeitigt noch vor der Königspflaume von Tours, der ich in trockenm Boden die Herrnpflaume als Tafelfrucht noch vorziehe. Baum wächst stark, wird groß. Triebe stark weichhaarig, fast gerade, schmutzig dunkelviolett, silberhäutig gefleckt. Blatt fast flach, elliptisch oder eioval. Blattstiel meist zweidrüsig. Augen bauchig, stumpfspitz, abstehend.

Anmerkung. Wer von den früheſt reifenden Sorten noch einen weiteren Baum pflanzen will, könnte an sich noch lieber die Rothe Nectarine wählen, die sich durch beträchtliche Größe, sehr frühe Reife (gleich nach der Johannispflaume) und delicaten Geschmack auszeichnet, auch gutes Compot giebt, sich ohne Saftverlust leicht trocknen läßt, eine Waare liefert, die plattgedrückt viel Ansehen hat und gekocht, ohne Zusatz von Zucker, so süß wie die Hauszwetsche schmeckt. Diese ist auch sehr kenntlich durch Größe, stark plattgedrückte Form, rundum: rothe Haut und ganz ablöslichen Stein, der Baum auch durch seine starken kerzengeraden, nach oben abnehmenden unbehaarten Triebe. Es wird nur allgemeiner geklagt, daß der Baum, was auch in Jeinsen so war, wenig trage und die Frucht gern zu früh abfalle. Die Sorte ist, wie ich glaube, in feuchtem Boden noch nicht genügend beobachtet und wer solchen hat, sollte statt der Herrnpflaume die Rothe Nectarine pflanzen, ob sie da nicht voll trägt. Hogg sagt von ihr, daß der Baum in dem überhaupt feuchteren England sehr reich trage.

Auch die Rothe Kaiserpflaume (Rothes Magnum Bonum, Dame Aubert rouge) ist eine noch frühe, Ende August reifende, große, an sich edle Frucht; es bestätigten aber ziemlich lange in Nienburg und Jeinsen stehende Hochstämme, daß die Sorte wenig trage und ein großer, kräftiger Hochstamm im feuchten Boden der Domaine Calenberg trug auch nie voll. Auch Liegel, der den Geschmack sehr lobt, sagt von ihr, daß sie wenig trage, im Regen gern faule, ja die Furche, selbst bei schönem Wetter, am Stempelpunkte gern aufspringe und dann durch ausschwitzendes, vieles Harz die Frucht fast ungenießbar sei. Zur Treiberei soll sie dagegen sehr gut sein.

22) Jefferson, **, wahrscheinlich ††, Anf. Sept. Zwetschen-

Digitized by Google

artige Damascene, bunte Frucht. Handb. III, S. 351. (Abb. Handb. III, S. 351, Nr. 62.)

Amerikanische Sorte und delicate Tafelfrucht, höchst wahrscheinlich auch zu Compot und zum Trocknen brauchbar, was ich, da der Probezweig mit der erfrorenen Hauszwetsche eingegangen war, aus Mangel an Früchten noch nicht erproben konnte. Der Probezweig trug bis zu seinem Eingehen oft voll, so daß sich genug ergeben hat, daß die Sorte auch für trocknen Boden paßt.

Form mehr als mittelgroß, meine Jeinser Früchte waren 21‴ (42 Mm.) hoch, 2 Millimeter weniger breit und dick. Gestalt oval, nach dem Stiele ein Geringes stärker abnehmend, und als etwas höher als breit ins Auge fallend. Rücken und Bauch sind gleich erhaben; Furche ziemlich stark, meist gleich theilend, drückt den Rücken nach dem Stiele hin etwas stärker, als nach dem Kopfe hin. Der Stempelpunkt liegt flach nach der Mitte des Kopfes; oft erhebt sich auch die eine Seite der Frucht etwas über ihn. Stiel bis 1″ (24 Mm.) lang, kahl, in enger, seichter Höhle. Haut gut abziehbar, grünlichgelb, zuletzt dunkelgelb; die Sonnenseite ist braun angelaufen, auch reich rothgefleckt und punktirt. Duft weißlich, dünn, auch größere Rostfiguren finden sich. Fleisch fast goldgelb, saftreich, zart, vom Steine nicht immer ablöslich, von sehr süßem, delicatem Geschmacke. Es stört bei dieser Frucht den Genuß nicht merklich, daß das Fleisch vom Steine nicht ablöslich ist, und bei in feuchtem Boden erwachsenen Früchten wird es ganz ablöslich sein. Zeitigt eben vor der Großen Reineclaude. Baum wächst rasch und trägt reich. Triebe fast gerade, violettbraun, unten stark silberhäutig gefleckt. Blatt fast flach, elliptisch oder eiförmig, nach oben oft umgekehrt eiförmig. Augen unten klein, nach oben groß, spitz, stehend, manchmal fast anliegend.

23) Jerusalemspflaume, Violette, **††!, ⅓ Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Handb. III, S. 251. (Abb. Handb. III, S. 251, Nr. 12.)

Diese für die Tafel und den Markt gar treffliche Sorte ist eben so gut auch zu mancherlei Haushaltszwecken und trug der Baum auch in Jeinsen sehr voll, so daß diese Frucht auch in trocknen Boden paßt; es waren nur in dem feuchten Sulingen die Früchte noch merklich größer, auch süßer. Giebt ohne Zusatz von Zucker ein gutes, mit Zusatz von Zucker ein delicates Compot, besonders wenn die Haut vorher abgezogen ist; läßt sich leicht trocknen; liefert plattgedrückt eine Waare, welche viel Ansehen hat und schmeckt getrocknet gekocht nur ein Geringes säuerlicher als Hauszwetschen, immer noch gut, und ist viel fleischiger, so daß sie Zusatz von Zucker wohl verdient. Der Baum ist tragbarer als der der Hauszwetsche. Paßt auch sehr zum Einmachen und wird wohl auch ein gutes Pflaumenmuß geben, wenigstens wenn die Früchte in feuchtem Boden erwachsen waren, wo

Digitized by Google

sie dann getrocknet auch wohl ganz ebenso schmecken werden wie Hauszwetschen.

Form. Größe in Jeinsen 2" (49 Mm.) hoch, $1^1/_2$" (36 Mm.) dick, etwas weniger breit. Gestalt hauszwetschenartig, stärkster Durchmesser etwas mehr nach dem Stiele hin; Bauch etwas gedrückt; Rücken merklich ausgebogen; am Kopfe ist sie stumpfspitz, am Stiele hat sie meistens eine kurze, vorgeschobene Spitze; Furche flach, theilt meist ungleich; Stempelpunkt klein, sitzt oben in der Mitte, aber nicht auf der sich etwas erhebenden Spitze der Frucht. Stiel lang, kurz behaart, in flacher, häufig schräg stehender Höhle. Haut abziehbar, nur wenig säuerlich, violett, an der Sonnenseite dunkelviolett, während beschattete Früchte viel Rothes behalten. Fleisch gelblich, in passendem Boden goldgelb, zwetschenartig fest, vom Steine ganz ablöslich, saftreich, von edlem, süßweinartigem Geschmacke, dem der Hauszwetsche ähnlich. Baum wächst stark, wird groß und trägt sehr reich. Triebe fast gerade, kahl, violettbraun, silberhäutig gefleckt. Blatt etwas rinnig, elliptisch oder breitelliptisch, am Fruchtholze lanzettlich; Blattstiel hat nicht immer Drüsen, die oft auch am Blatte sitzen. Augen stark, bauchig, konisch, fast anliegend, mit wulstigen Trägern.

24) Kaiserin, Violette, **††, gegen Ende Sept. Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht. Handb. III, S. 283. (Abb. Handb. III, S. 283, Nr. 28.)

Ist wohl ebenso schätzenswerth als die Hauszwetsche, wenn auch die Frucht in trocknem Boden etwas kleiner ist. Der Baum trug auch in Jeinsen fast jährlich voll und wohl mehr als Hauszwetschen, die Frucht schmeckt frisch ganz ähnlich, aber noch etwas feiner als Hauszwetschen, giebt ein sehr gutes Compot, läßt sich leicht trocknen und schmeckt getrocknet gekocht fast ebenso, wenigstens ebenso süß wie Hauszwetschen; giebt auch wahrscheinlich sehr gutes Pflaumenmuß.

Form. Hat nach Liegel die Größe und Form der Hauszwetsche, 17‴ (34 Mm.) Höhe, 14‴ (28 Mm.) Dicke, ein Geringes weniger Breite; die stärkste Dicke fällt in die Mitte; der Rücken ist stärker aufgeworfen, am stärksten etwas mehr nach dem Stiele hin. Viele Früchte sind gegen die Spitze hin am Bauch und Rücken merklich gedrückt. Furche unbedeutend, theilt ungleich. Der Stempelpunkt sitzt bald auf der Spitze, bald etwas seitwärts. Stiel 8‴ (16 Mm.) lang, behaart, sitzt auf der Spitze etwas schief, bisweilen in kleiner Höhle. Haut dünn, abziehbar, fast nicht säuerlich, dunkelviolett mit braunen Stellen, bedeckt mit goldfarbenen Punkten, die sich zu Streifen und kleinen Flecken gestalten. Duft blauröthlich, dünn. Fleisch goldgelb, consistent, sehr fein, saftreich, vom Steine ablöslich, vom edelsten, reinsten Zuckergeschmacke. Zeitigt etwas vor und noch mit der Hauszwetsche. Springt im Regen nicht auf. Der Baum wird nur mäßig groß, ist gegen Kälte hart, macht in der Jugend oft

Digitized by Google

dornenartige Fruchtspieße. Triebe braunroth, stufig, unten stark silberhäutig, ganz kurz behaart. Blatt oval, bisweilen umgekehrt eilanzettlich, oft auch elliptisch oder breiteiförmig, fast flach. Augen dick, abstehend, oft stark abstehend.

25) Kaiserin, Weiße, in Süddeutschland **††, Ende Sept. und Anf. Octob. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. VI, S. 265. (Abb. Handb. VI, S. 265, Nr. 202.)

Die von Diel gerühmte große Tragbarkeit dieser Sorte zeigte sich schon auch in Bardowieck und Sulingen, auf noch jungen Bäumen und nicht weniger in Jeinsen, aber die Früchte wurden in meiner Gegend fast nie recht reif und hatten daher die Güte des Geschmackes nicht, welche Diel und Liegel von dieser Sorte rühmten. Trockneten leicht, nahmen getrocknet die Farbe guter Rosinen an, schmeckten aber etwas säuerlicher als Hauszwetschen. In Süddeutschland wird man daher von ihr getrocknete Früchte gewinnen können, die mindestens ebenso gut schmecken wie Hauszwetschen, und verdient die Sorte den Anbau in etwas südlicheren Gegenden Deutschlands sehr.

Form. Ist nach Liegel 15‴ (30 Mm.) hoch, 14‴ (28 Mm.) dick, 13‴ (26 Mm.) breit; von Form ovalrund, gegen den Stiel kaum merklich verjüngt; Rücken und Bauch gleich erhoben, größte Dicke in der Mitte; Furche flach, theilt häufig ungleich; der kleine Stempelpunkt liegt etwas vertieft. Stiel kurz, kahl, in seichter, etwas ausgeschweifter Höhle. Haut abziehbar, weißlichgelb, an der Sonnenseite meist roth angelaufen, bisweilen roth angesprengt. Gelbliche, feine Punkte häufig; Duft dünn, weißlich oder rosenröthlich. Fleisch weißgelb, consistent, sehr saftig, nicht ablöslich, nach Liegel von süßem, überaus angenehmem, erhabenem Geschmacke. In guten Jahren war auch bei mir der Geschmack süß, schwach weinig. Die Frucht hielt sich lange am Baume. Baum wächst rasch, wird mittelgroß und trägt sehr reich. Triebe schlank, braunroth, kahl, unten gelblich, silberhäutig gefleckt. Blatt flach, breitelliptisch, oft fast rundlich. Blattstiel meist zweidrüsig. Laub des Tragholzes schmaler, breitlanzettlich oder umgekehrt eilanzettlich; Augen kurz, spitz, stehend.

26) Kaiserpflaume, Mailändische, **††!, 2/3 Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Handb. III, S. 389. (Abb. Handb. III, S. 389, Nr. 81.)

Daß diese Frucht zum frischen Genusse und für den Markt, zumal bei Aehnlichkeit mit der Hauszwetsche werthvoll sei, war schon immer bekannt; daß sie aber auch für die Küche und die Wirthschaft eine hervorragende Bedeutung habe, konnte ich noch 1877 durch mit ihr gemachte Versuche erhärten. Ein im Jeinser Pfarrgarten vor dem Orte dasmal voll tragender Baum war sehr der Entwendung der Früchte durch junge Leute ausgesetzt, und mußte ich die Früchte

Digitized by Google

abnehmen, sobald sie nur ganz gefärbt und weich anzufühlen waren. Dennoch gaben sie ein ohne allen Zusatz von Zucker sehr wohlschmeckendes, durchaus nicht zu säuerliches Compot, ließen sich leicht trocknen und gaben getrocknet gekocht ein ebenso angenehm schmeckendes Gericht wie Hauszwetschen, wobei sie zugleich fleischiger waren als Hauszwetschen. Nachdem ich diese Erfahrungen Herrn Gutsbesitzer Bodenstein zu Krohnenhoff bei Danzig (der alle seine Hauszwetschen durch den Frost verlor) mitgetheilt hatte, meldet er, daß er die Früchte seines Baums der Mailändischen Kaiserpflaume nun auch getrocknet habe, und bestätigt ganz mein Urtheil, daß die Sorte getrocknet gekocht vorzüglicher sei als Hauszwetschen. Der Baum trug im trocknen Jeinser Boden nie eigentlich voll, hatte indeß allermeist etwas und mag man selbst in trocknem Boden einen Baum davon pflanzen; in feuchtem Boden wird er sehr voll tragen.

Form oval, groß, $1^3/_4$" (42 Mm.) hoch, 16‴ (32 Mm.) dick, 2 Millimeter weniger breit, gegen den Stiel nimmt sie häufig etwas stärker ab, als nach dem Kopfe; doch ist es mitunter auch umgekehrt. Am Kopfe ist sie schief, flach und gedrückt, am Stiele nur wenig abgestumpft; Rücken und Bauch sind ziemlich gleich erhoben; Bauch gegen den Stiel oft stärker abnehmend; stärkster Durchmesser allermeist in der Mitte. Furche breit und tief, meist ungleich theilend, läuft vom Stiele herab noch über den Stempelpunkt hinaus, der auf der Mitte des Kopfes neben der sich etwas erhebenden Spitze der Frucht in der Vertiefung der Furche liegt. Stiel 10‴ (20 Mm.) lang, sehr kurz behaart, in meistens enger, flacher, nach dem Rücken hin schräg abfallender Höhle. Haut zähe, geschmacklos, dunkel violett mit gelben Punkten und Strichelchen. Duft stark, hellblau. Fleisch consistent, doch zart, saftreich, grünlichgelb, in voller Reife goldgelb. Der Geschmack ist nach Liegel zuckersüß, äußerst müskirt aromatisch und überaus angenehm; in meiner Gegend fand ich im Geschmacke nichts Müskirtes und bezeichnete ihn als sehr süß, gewürzreich und vorzüglich. Vom Steine fand ich das Fleisch meist ablöslich, zuweilen auch nicht. Zeitigt eben nach der Aprikosenartigen Pflaume. Baum wächst rasch und wird groß; Triebe stufig, kahl, violettbraun, stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, lang- und spitzeiförmig oder elliptisch; Blattstiel hat nur kleine Drüsen; Augen konisch, nach oben stark und abstehend, auf wulstigen Trägern.

27) Königin Victoria, **††, Anf. Sept. Damascenenartige Zwetsche, rothe Frucht. Handb. VI, S. 135. (Abb. Handb. VI, S. 135, Nr. 137.)

Ist durch besondere Größe und Güte des Geschmackes eine werthvolle Tafel- und Marktfrucht, die gern gekauft wird und zugleich zu manchen Haushaltszwecken sehr taugt. Sie gab nicht nur

Digitized by Google

sehr gutes Compot, sondern ließ sich auch leicht trocknen, lieferte, platt gedrückt, eine Waare von vielem Ansehen und in voller Reife getrocknete Früchte schmeckten fast ganz wie Hauszwetschen, so daß man den Unterschied nur merkte, wenn man gleich nachher auch eine Hauszwetsche aß; nicht recht reif gewordene und bei beständiger Regenzeit, ohne Sonne gereifte, waren getrocknet gekocht etwas säuerlicher als Hauszwetschen, verdienten aber bei viel größerer Fleischigkeit, als die Hauszwetsche darbietet, etwas Zusatz von Zucker. Recht reif gewordene geben wahrscheinlich auch gutes Pflaumenmuß. Der Baum trug fast alljährlich selbst in trocknem Boden so voll, daß ich einen Theil der Früchte ausbrechen mußte.

Form oval, an beiden Enden etwas abgestumpft, nach dem Stiele häufig etwas stärker abnehmend; Rücken ist mehr ausgebogen, die Seiten gedrückt, größte Breite in der Mitte. Furche ziemlich tief, drückt den Rücken besonders nach dem Stiele und Kopfe zu und theilt gleich oder ungleich; der Stempelpunkt steht unvertieft oben auf, oder etwas neben der Spitze. Meine Früchte waren häufig noch über 2" (49 Mm.) hoch, über $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) breit und etwas weniger dick. Stiel behaart bis 1" (24 Mm.) lang, in seichterer oder tieferer Höhle. Haut abziehbar, fast nicht säuerlich, blaßgoldgelb, an der Sonnenseite hellviolettroth, stellenweise fast dunkelbläulichroth, oft zieht die Röthe sich um die ganze Frucht. Weißliche Punkte sind zahlreich, oft von stärkeren, schwarzrothen Flecken umgeben; Duft röthlichblau, ziemlich stark. Fleisch goldgelb, consistent, ganz ablöslich, fein, saftreich, von zwetschenartigem, weinig süßem Geschmacke, den Liegel als überaus süß und aromatisch bezeichnet. Reift noch eben vor der Großen Reineclaude. Baum wächst stark und strebt aufwärts; die Zweige hängen sich gern etwas durch die schweren Früchte; Triebe bräunlich violett, stark behaart, stellenweise stark silberhäutig gefleckt; Blatt groß, umgekehrt eiförmig; Blattstiel hat oft keine Drüsen; Augen klein, spitz, abstehend.

28) Königspflaume, Frühe, **†, $\frac{1}{2}$ Aug. Wahre Damascene, rothe Frucht. Handb. III, S. 441. (Abb. Handb. III, S. 441, Nr. 107.)

Obwohl der große, schon lange sitzende Probezweig früher reichlich trug, trug er doch seit 1875 nicht so, daß ich die Sorte wegen ihrer Tauglichkeit zu Compot und zum Trocknen noch nicht untersuchen konnte. Gutes Compot wird sie sicher geben; getrocknet wird sie wohl etwas säuerlicher als Hauszwetschen sein, doch trügen nicht selten die in dieser Hinsicht vorher gehegten Erwartungen. Um eine Lücke in der Reifezeit auszufüllen, muß sie wenigstens für trocknen Boden beibehalten werden. Die Royale hative der Engländer, die gleichzeitig reift, im Handbuche als Violette Königspflaume beschrieben, ist noch edlere Tafelfrucht, die Anfangs auch in trocknem

Digitized by Google

Boden reich zu tragen schien, deren schon ziemlich erstarkter Baum aber in Jeinsen in den letzten 8 Jahren wenig trug, wie auch die getrockneten Früchte derselben nicht genügende Güte hatten.

Form mittelgroß, 16‴ (32 Mm.) hoch, ein Millimeter weniger dick und breit, Form fast rund, am Stiele merklich gedrückt, am Kopfe weniger; Rücken und Bauch ziemlich gleich ausgebogen; Furche flach, theilt ungleich; der Stempelpunkt sitzt etwas nach dem Rücken hin in einem Grübchen. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, behaart, in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stärker abfällt. Haut ziemlich abziehbar, nur etwas säuerlich, braun oder dunkelbraun, an der Sonnenseite fast schwarzblau. Goldartige Punkte nicht zahlreich; Duft blau, dick. Fleisch goldgelb, zart, ganz ablöslich, von merklich süßem, durch feine Säure gehobenem, aromatischem Geschmacke. Zeitigt mit der Durchsichtigen und Frühen Reineclaude. Baum wächst gut und trägt sehr reichlich; Triebe behaart, braunroth, wenig silberhäutig gefleckt; Blatt unten am Zweige fast breitlanzettlich, höher hinauf eioval, fast flach, Blattstiel hat feine Drüsen; Augen bauchig, stumpfspitz, etwas abstehend.

29) Königspflaume, Lucas', **, fast ††. Wahre Damascene, rothe Frucht. Handb. III, S. 443. (Abb. Handb. III, S. 443, Nr. 109.)

Ist eine große, für Tafel und Markt gute Frucht, deren Stein nur, wenigstens in meiner Gegend, meistens vom Fleische nicht ablöslich war. Der große, schon lange in Jeinsen vorhandene Probezweig hat in trockenem Boden nur mäßig gut getragen, öfter auch keine Früchte gehabt. Als er 1877 wieder gut trug, konnte ich noch erproben, daß die Sorte recht gutes Compot giebt, sich auch gut trocknen läßt und getrocknet gekocht ein Gericht gab, das nahezu so schmeckte als Hauszwetschen und dabei fleischiger war als diese.

Form. Größe nach Liegel 1½“ (36 Mm.) hoch, 2 Millimeter weniger dick und breit; meine Früchte waren meistens noch merklich größer; Form vor der Zeitigung meist eiförmig, in der Zeitigung oval, an beiden Enden gedrückt; Furche flach, theilt ungleich. Der Stempelpunkt liegt seicht vertieft, meistens auf der Mitte des Kopfes, aber nicht auf der Spitze der Frucht. Stiel 10‴ (20 Mm.) lang, kurz behaart, sitzt in weiter, tiefer Höhle, in der Mitte der Frucht. Haut etwas säuerlich, leicht abziehbar, blauroth, an der Sonnenseite dunkelblau. Feine, gelbliche Punkte zahlreich. Fleisch fast goldgelb, vom Steine nicht immer ablöslich, nach Liegel von süßem, erhabenem Geschmacke, der in meiner Gegend in nicht warmen Jahren etwas säuerlich und nicht gewürzt genug war. Südlicher wird er besser sein. Zeitigt eben vor der Großen Reineclaude. Baum wächst sehr kräftig und ist in feuchterem Boden sehr fruchtbar. Triebe gerade, fast violettbraun, nach Liegel kurz weichhaarig, bisweilen fast

Digitized by Google

kahl (am Baumschulenstamme fand ich die Triebe ganz kahl). Blatt flach, breitelliptisch, oft eioval; Augen bauchig, spitz, etwas abstehend.

30) Königspflaume von Tours, **††, 1/2 Aug. Wahre Damascene, rothe Frucht. Handb. III, S. 367. (Abb. Handb. III, S. 367, Nr. 76.)

Von dieser Pflaume sagt Liegel, daß, wenn Jemand nur einen einzigen Pflaumenbaum pflanzen könne, er diese Sorte pflanzen möge, und hat auch die in feuchtem Boden erzogene Frucht nicht nur Güte des Geschmacks, sondern der Baum gehört auch zu den allertragbarsten und kann ich bereits hinzusetzen, daß die Frucht auch sehr zu mancherlei Haushaltszwecken paßt. Ich bereitete von ihr schon in mehreren Jahren ein schmackhaftes Compot; wobei die Früchte nur 5 Minuten kochen dürfen, und ein recht freundliches Ansehen dadurch gewinnen, daß die Haut im Kochen sich streifenweise von den Früchten herabzieht. Die Frucht läßt sich ferner leicht trocknen, leicht ausstei-nen und plattdrücken, und schmeckt gekocht kaum weniger süß als Hauszwetschen, so daß man bei der außerordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes sie zum Trocknen viel benutzen sollte, zumal viele auch ohne Zusatz von Zucker (den man indeß selbst getrocknet gekochten Hauszwetschen fast immer beigiebt) das Gericht nicht zu säuerlich finden werden; ohne Zweifel läßt sich von ihr auch gutes Pflaumenmuß bereiten. Die Sorte paßt aber in trocknen Boden nicht. Zwei schon etwas erstarkte Bäume und ein Probezweig trugen zwar auch in Feinsen fast alljährlich sehr voll, aber die Früchte fielen immer zu früh und vor gehöriger Reife ab, so daß sie zu säuerlich schmeckten. Auffallender Weise war das in dem bis zum August trocknen Jahre 1875 nicht der Fall, wo die Früchte am Probezweige und dem einen, noch stehenden jungen Baume so lange am Baume sitzen blieben, bis sie eine bläulich rothe Farbe angenommen hatten, so daß ich sie da zum Trocknen gleich benutzen konnte. Den einen, noch nicht umgehauenen jungen Baum, der in der Baumschule stehen geblieben war, habe ich 1876 in den Pfarrgarten beim Hause verpflanzt, um über das zu frühe Abfallen der Früchte noch weitere Beobachtungen machen zu können.

Form meist etwas eiförmig, um den Stiel plattrund gewölbt, um den Stempelpunkt herum schief flachrund, indem die Furche hier den Rücken drückt, während gegenüber die Spitze sich mehr erhebt. Furche theilt gleich und ist nach beiden Enden hin vertieft. Der kleine Stempelpunkt steht in der Mitte des Kopfes neben einer kleinen Vertiefung und neben der Spitze der Frucht. Größe 18—19‴ (36—38 Mm.) Höhe und Dicke und 2 Millimeter weniger in der Breite. Stiel 6—8‴ (12—16 Mm.) lang, behaart, in etwas ausgeschweifter, ziemlich tiefer Höhle. Haut leicht abziehbar, wenig säuerlich, violettroth, an der Sonnenseite bläulichroth, überreif, fast

Digitized by Google

dunkelblau. Im Roth sieht man hellere Streifchen und Fleckchen, doch keine deutlichen Punkte. Duft bläulich, dünn. Fleisch mattgelb, strahlig, consistent, vom Steine ganz ablöslich, von sehr angenehmem, schwach süßweinigem, zwetschenartigem Geschmack. Reift bald nach der Johannispflaume. Baum wächst stark und trägt sehr früh und reichlich. Daß er, wie Liegel sagt, sprödes Holz habe und vom Winde leicht beschädigt werde und daß er, was Jahn anmerkt, gegen hohe Kältegrade empfindlich sei, habe ich nicht bemerkt, obwohl der eine schon erstarkte Baum im Jeinser Pfarrgarten vor dem Orte ganz frei stand und von starken Winden viel zu leiden hatte. Triebe gerade, stark behaart, braunviolett überlaufen. Blatt oval, oft elliptisch; Blattstiel hat Drüsen; Augen etwas breit, abstehend.

31) Königspflaume, von Trapp's, **, wahrscheinlich ††, gegen Ende August. Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht. Handb. VII, S. 119. (Abb. Handb. VII, S. 119, Nr. 244.)

Wurde von Liegel erzogen und ist eine für den frischen Genuß und bei ihrer Größe auch für den Markt sehr werthvolle Sorte, die wahrscheinlich auch zu Haushaltszwecken paßt, was ich noch nicht erproben konnte, da ich die mir verloren gegangene Sorte erst 1873 wieder erhielt und von ihr, seit ich versucht, Pflaumen zu trocknen, Früchte noch nicht hatte.

Form plattgedrückt rund, $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) hoch, breit und dick; größter Durchmesser in der Mitte; Furche flach, theilt fast oder wirklich gleich. Der Stempelpunkt liegt sehr flach vertieft, aber neben ihm bildet die Furche eine stärkere, länglich runde Vertiefung. Stiel kurz behaart, sitzt oben auf der Frucht in weiter, tiefer Höhle. Haut läßt sich ziemlich gut abziehen, wenig säuerlich, schwarzblau; goldfarbige feine Punkte sind zahlreich; Duft hellbläulich, stark. Auch rostige Flecke finden sich einzeln. Fleisch ganz ablöslich, etwas grünlichgelb, fein, saftreich, von gezuckertem, durch etwas Säure gehobenem, sehr angenehmem Geschmack; zeitigt noch vor der Großen Reineclande. Baum wächst stark und zeigte sich auch in Jeinsen schon an Baumschulenstämmen sehr fruchtbar; Triebe stellenweise etwas kurz behaart, im Ganzen als kahl zu betrachten, violettbraun, stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, elliptisch, oft mehr oval; Blattstiel hat starke Drüsen; Augen konisch, etwas abstehend.

32) Die Lepine, in Jeinsen *†, südlicher, und vielleicht schon in jedem feuchten Boden **††, Anfang Octob. Wahre Damascene, blaue Frucht. Handb. III, S. 435. (Abb. Handb. III, S. 435, Nr. 104.)

Ist wohl unter allen Pflaumensorten die allertragbarste und schlug der große Probezweig kein Jahr ganz über und saß auch in Mißjahren für Pflaumen meist sehr voll. Sie wird wenigstens in etwas südlicheren deutschen Gegenden, wo sie mehr Größe erlangt,

Digitized by Google

vielleicht schon in jedem feuchten Boden wohl bald eine größere Bedeutung für die Wirthschaft erlangen. Herr Pastor Feld in Niederbieber bei Neuwied, welcher von mir ein Reis dieser Sorte erhalten hatte, meldete eine Anzahl Jahre später, daß er diese Sorte nicht bloß im frischen Genusse der Hauszwetsche entschieden vorziehe, sondern daß sie auch getrocknet vorzüglicher sei als diese. Als ich bei meinen Versuchen über Trocknen von Pflaumen ihn nochmals um sein Urtheil, und wo möglich um eine Probe von getrockneten Lepinen bat, bestätigte er nicht nur ganz sein früheres Urtheil, sondern schickte auch reichliche Proben von getrockneten Lepinen und dort gewachsenen Hauszwetschen aus 2 Jahrgängen und zugleich Proben von bereiteten Zwetschenmuß und Lepinenmuß mit, wobei er wieder auch dem Lepinenmuß den Vorzug gab, und hinzu setzte, daß alle seine Hausgenossen es lieber äßen als Zwetschenmuß. Auch meinerseits fand ich das gekochte Lepinenmuß süßer und schmackhafter als das auch gut bereitete Zwetschenmuß und fand auch die getrockneten Lepinen süßer und besser als die gleichfalls sehr gut getrockneten Hauszwetschen. Er setzte hinzu, daß er, bei Bereitung von Lepinenmuß den Früchten noch einen Eimer voll süßem Apfel- oder Birnenmost zusetze, dies mit den Lepinen zunächst koche, die Masse dann durch einen Durchschlag mit nicht zu großen Löchern durchreiben lasse, worauf das Muß (Kraut) dann zu gehöriger Consistenz eingekocht werde, das, ohne den Zusatz von Most zu bald sehr consistent werden würde und sich dann nicht lange genug halte. Besonders gern habe er aus den Lepinen auch ein Compot so zubereitet, daß, wenn nach entfernten Steinen die Masse lange genug gekocht worden sei, sie durch einen Durchschlag gerieben werde, worauf, wenn die Masse kalt geworden sei, ohne allen Zusatz von Zucker und Gewürz ein köstliches Gelée entstehe. Ich will hier noch mit anmerken, daß schon der Erzieher dieser Frucht, ein Herr Lepine in Belgien, an Herrn Papelen in Gent bei Uebersendung eines Reises die Nachricht gegeben hatte, daß die Sorte die beste zur Bereitung von Prünellen sei und die Zweige des Baumes unter der Last der Früchte, welche er jährlich trage, nicht brächen. Die Größe gab er nur etwas geringer an, als die der Großen Reineclaude. Meine Zeinser Früchte ließen sich auch sehr leicht trocknen, schmeckten auch getrocknet gekocht süßer als Hauszwetschen, aber, da die Früchte im trocknen Zeinser Boden zu klein blieben, hatten sie gar zu wenig Fleisch und hatten getrocknet keinen rechten Werth. Dahingegen habe ich, da das Fleisch wenig merkbare Säure hat, von den getrockneten Lepinen schon wiederholt eine gute Pflaumensuppe bereiten lassen, welche alle meine Tischgenossen sehr gern aßen und namentlich zum Abendessen gleich der Kirschensuppe ein passendes Gericht gab. Man sollte aus getrockneten Pflaumen häufig eine Pflaumensuppe bereiten. Den gekochten, durch einen Durchschlag geriebenen Lepinen

Digitized by Google

wurde etwas Wasser und etwas Stärke beigegeben und wieder etwas gekocht.

Form hatte in Jeinsen die Größe guter Mirabellen, 15‴ (30 Mm.) hoch und breit, 2 Mm. weniger dick, Form ist rund, an beiden Enden, am meisten am Kopfe gedrückt; größte Breite in der Mitte. Furche flach, theilt ziemlich gleich, der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Stiel kurz, behaart, in ziemlich tiefer Höhle. Haut abziehbar, nicht säuerlich, schwarzblau, Punkte ziemlich zahlreich. Fleisch grünlich gelb, ganz ablöslich, consistent, vor rechter Reife ein Geringes herbe, in voller Reife fast süßweinig, von der Hauszwetsche ähnlichem, aber noch süßerem Geschmack. Baum wächst rasch, wird nur mäßig groß, Triebe fein, gerade, braun, stark silberhäutig und kurz behaart und dadurch von Ansehen grau. Blatt fast flach elliptisch. Blattstiel hat Drüsen, Augen konisch, abstehend.

32) Mirabelle, Gelbe, **††, Ende Aug. Wahre Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 375. (Abb. Handb. III, S. 375, Nr. 74.)

Diese, wenn auch nur kleine, aber selbst zum frischen Genusse sehr angenehme Frucht ist schon lange und besonders in der Gegend von Kronberg an der Höhe zum Trocknen sehr viel benutzt worden, indem Christ in seinen Schriften meldet, daß dort, bei Frankfurt ꝛc. große Quantitäten dieser Frucht getrocknet würden und aus einem dortigen Amtsgarten in einem Jahre schon für 200 Florin getrocknete Mirabellen verkauft worden seien. Der tragende Baum lasse sich selbst ein Beschneiden mit der Heckenscheere gefallen und habe man die Sorte schon als Einfriedigung um Gärten benutzt. Auch ich trocknete diese Sorte in mehreren Jahrgängen leicht und sahen sie getrocknet ganz wie schöne Rosinen aus, gekocht schmeckten sie nahezu ebenso wie Hauszwetschen. Sie taugt nach einer von Herrn Medicinalrath Engelbrecht in Braunschweig gegebenen Nachricht auch sehr zum Einmachen für die Winterzeit, wozu wohl recht viele Pflaumen benutzt werden können. Der Baum trug auch in Jeinsen reich.

Form wird meist 1" (24 Mm.) hoch, 2 Mm. weniger breit und dick. Form oval, manche rund oder auch nach dem Stiele stärker abnehmend. Furche flach, theilt meist ungleich, der Stempelpunkt sitzt auf der Mitte des Kopfes etwas vertieft. Stiel 8‴ (16 Mm.) lang, dicht behaart, in seichter Höhle. Haut etwas säuerlich, nicht leicht abziehbar, hellgelb, meist dunkelgelb, häufig mit rothen Punkten und Flecken an der Sonnenseite; Duft weißlich, dünn. Fleisch gelb, zart, nicht allzu saftreich, vom Steine ablöslich, von erhabenem, süßem Geschmack. Frucht springt im Regen nicht auf. Baum bleibt bei außerordentlicher Fruchtbarkeit klein, hält sich aber, nach Christ, wenn er öfter etwas verjüngt wird, 50 Jahre lang. Triebe dicht, weich-

Digitized by Google

haarig, schmutzig braun, stark silberhäutig. Blatt lang und spitzeiförmig, oft elliptisch, am Fruchtholze lanzettförmig, Blattstiel hat meist mit dem Blatte verwachsene Drüsen, Augen kurz, spitz, abstehend.

Anm.: Mit Früchten dieser Sorte habe ich gleichzeitig getrocknet die sehr ähnlichen Sorten Aprikosenartige Mirabelle, v. Flotow's Mirabelle und Herrnhäuser Doppelte Mirabelle. Die beiden letzten hatten getrocknet etwas geringeren Werth als die Gelbe Mirabelle. Wie ich aber bei der Aprikosenartigen Mirabelle (Handb. III, S. 421) das Fleisch etwas consistenter und noch merklich süßer als das der Gelben Mirabelle gefunden habe, so fand ich auch die getrockneten Früchte etwas vorzüglicher und süßer als die der Gelben Mirabelle. Die Aprikosenartige Mirabelle unterscheidet sich von der Gelben Mirabelle schon dadurch, daß jene unbehaarte Triebe hat, der Baum auch eine schönere Krone macht und trug die Aprikosenartige Mirabelle auch in Jeinsen gut, doch möchte man, ehe man die Gelbe Mirabelle als überflüssig ansieht, beide Sorten noch weiter vergleichen und noch mehr ermitteln, welcher Baum von beiden am meisten trägt.

Auch Rangheri's Mirabelle wurde getrocknet und schmeckte ähnlich wie Hauszwetschen und muß mit der Gelben Mirabelle und Aprikosenartigen Mirabelle noch länger beobachtet werden, desgleichen die so schöne Bohn's Mirabelle, mit recht süßem, consistentem Fleisch.

33) Perdrigon, Bunter, **††, 2/3 Aug. Zwetschenartige Damascene, bunte Frucht. Handb. III, S. 349. (Abb. Handb. III, S. 349, Nr. 61.)

Diese große und ebenso schöne, durch frühe Reife und viele Saftfülle für Tafel und Markt sehr werthvolle Frucht paßt ebenso gut auch zur Bereitung von Compot und zum Trocknen. Gegen meine Erwartung ließen die großen Früchte selbst unzerschnitten sich ohne Saftverlust unschwer trocknen, nahmen plattgedrückt viel Ansehen an und schmeckten gekocht 1876 nahezu, 1877 ebenso süß wie Hauszwetschen, obwohl die Früchte, bei nasser Zeit gereift, ihre rechte Süßigkeit nicht erhalten hatten. Der Baum trug auch in Jeinsen gut.

Form flachrund, Größe nach Liegel 16‴ (32 Mm.) Höhe, Dicke und Breite, doch waren meine Früchte in Nienburg und Jeinsen größer, 21‴ (42 Mm.) breit und hoch, manche sind breiter als hoch, andere waren auf beiden Seiten gedrückt, am Stiele ist die Frucht stark gedrückt; Furche flach, oft nur durch eine Linie bezeichnet, theilt häufig ungleich; der kleine fühlbare Stempelpunkt sitzt in der Mitte des Kopfes und neben der Spitze der Frucht, wenn davon eine Seite höher ist als die andere. Stiel 7—9‴ (14—18 Mm.) lang, behaart, gerade, in stark ausgeschweifter tiefer Höhle. Haut dünn, abziehbar, etwas säuerlich, an der Sonnen-

Digitized by Google

seite fast violettblau, welche Färbung nach den weniger besonnten Stellen getuscht in ein helleres Roth ausläuft und auf der Schattenseite etwas weißlich grün bleibt, wodurch die Frucht bunt erscheint. Nach Jahren fanden sich nach der Schattenseite hin auch manche rothe Punkte und Fleckchen. Duft weißblaulich, dünn. Fleisch grünlich weiß, ganz ablöslich, sehr saftvoll, etwas consistent, von süßem, mit feiner, erquickender Säure gehobenem Geschmack. Baum wird nur mäßig groß. Triebe gerade, fast kahl, dunkelbraun, nur etwas silberhäutig, fein punktirt. Blatt flach, breitelliptisch oder umgekehrt eiförmig. Blattstiel ist zweidrüsig, Augen bauchig konisch, abstehend.

34) Pflaume, Agener, **††, 1/2 Sept. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Beschreibung gab die Wiener Obst- und Gartenzeitung, Märzheft 1877, S. 111.

Wird als die beste der aus Frankreich ausgeführten Prünellen angesehen, wird in sehr großen Massen exportirt und vergrößert die Nachfrage sich immer mehr, so daß die französischen Baumschulen der Nachfrage nach in Frankreich anzupflanzenden Bäumen nicht genügen können. Ueber ihren Werth zur Anpflanzung auch im Auslande war man bisher ungewiß. Herr Präsident Royer in Namur hatte ein Dutzend Bäume aus Agen kommen lassen, sie in einen Boden gepflanzt, in dem andere Pflaumen gut gediehen, und da sie nur sehr wenige, kleine, vom Steine nicht ablösliche Früchte getragen hatten, widerräth er sehr die Anpflanzung gleich in ganz Belgien. Daß sein Urtheil ein vorschnelles sei, hätte er einsehen müssen, wenn er auch in Hogg's Manuale nachgelesen hätte, der sichtbar die rechte Sorte hatte und selbst in England die Güte der Frucht und sehr reiche Tragbarkeit des Baums sehr lobt. Meine Wahrnehmungen in letzter Zeit haben es genügend erwiesen, daß die Sorte nur in trocknen Boden nicht paßt. Auch meine große Pyramide in Jeinsen trug in einem Boden, in dem viele andere Pflaumen sehr gut gedeihen, nur einzelne kleine und vom Stein nicht ablösliche Früchte. Ganz anders war es gleich bei einem Herrn v. Holle in Eckerde am Deisten, der feuchten Lehmboden hat. Er hatte 1872 Reiser aus guter Quelle aus Bordeaux kommen lassen und sie zur Krone auf Wildlinge von Pflaumen gesetzt. Diese hatten 1875 schon getragen, trugen 1876 sehr voll, und sandte er mir eine Portion Früchte, in denen ich meine Frucht von Liegel gleich erkannte und aus dem kenntlichen Steine der in Hannover gekauften getrockneten Agener Pflaumen sogleich ersah, daß er die rechte Agener Pflaume habe. Die Früchte trockneten leicht und schmeckten gekocht wie Hauszwetschen, waren auch fast so groß, 1877, wo mein Jeinser Boden endlich einmal genügende Feuchtigkeit hatte, trug ein großer, von einem, von Herrn Präsidenten Mas (dem Herausgeber des Verger) erhaltenen Reise angefertigter Probezweig gleich sehr voll, nachdem er früher schon öfter

Digitized by Google

geblüht hatte, ohne eine einzige Frucht anzusetzen. Diese waren ganz gleich den von Herrn v. Holle erhaltenen Früchten, selbst noch etwas größer, gaben ein treffliches Compot, trockneten leicht und schmeckten gekocht noch etwas süßer als Hauszwetschen. Wer also nur feuchten Boden hat, kann mit bestem Erfolge auch die Agener Pflaume bauen und hat Mas auch besonders die Rusticität des Baumes gegen klimatische Einflüsse hervorgehoben, so daß der Baum auch gegen Frost hart sein wird. In Süddeutschland wird die Agener Pflaume dieselbe Größe erlangen, welche sie bei Agen in Südfrankreich hat. Das Pfund Agener Pflaumen wird in Hannover mit 1 Mark, in Ungarn mit 2 Mark bezahlt.

Form meist umgekehrt eiförmig, oft oval, in Jeinsen 1877 erwachsene Früchte waren 15‴ (30 Mm.) breit, 18‴ (36 Mm.) hoch. Mas bildet die Sorte im Verger ab 18‴ (36 Mm.) breit, 21‴ (42 Mm.) hoch. Die Jeinser Früchte waren breitgedrückt, weniger dick als breit, Rücken und Bauch gleich erhoben, Bauch bildet stumpfe Schneide, am Rücken ist sie dicker. Die größte Dicke und Breite findet sich einzeln mehr nach dem Stiele hin (besonders im Steine ist es so), meist jedoch mehr nach dem Kopfe hin. Furche flach, theilt meist ungleich, Stempelpunkt sitzt auf der nur wenig gedrückten Spitze in starkem Grübchen. Stiel dünn, unbehaart, 10‴ (20 Mm.) lang, sitzt fast obenauf oder in flacher Höhle, die nach dem Rücken hin schräg abfällt. Haut wenig säuerlich, etwas schwerer abziehbar, braunroth, mit dunkleren, schwarzbraunen Stellen. Goldfarbige Punkte, die Liegel zahlreich fand, hatten meine Früchte wenig; die Früchte aus Eckerde hatten manche größere und kleinere, in gestrichelter Manier ausgeführte Rostfiguren. Duft röthlich blau, ziemlich stark. Fleisch goldgelb, consistent, ganz ablöslich, genügend saftreich, von sehr angenehmem, nur wenige Säure zeigendem, süßem Geschmack. Zeitigten in Eckerde und Jeinsen nach halbem September vor der Hauszwetsche. Baum wächst rasch und gesund. Nach Mas reproducirt er sich aus dem Steine ächt, auch aus Ausläufern, doch sagt schon das gebräuchlichste Synonym Prune d' Ente, daß der Baum auch viel durch Veredlung erzogen wird. Triebe kahl, fast gerade, an der Sonnenseite violettbraun, sehr wenig silberhäutig gefleckt. Blatt rinnig, wellenförmig gebogen, elliptisch, oft breitlanzettlich. Blattstiel hat Drüsen. Augen stumpf, spitz, abstehend.

35) Pfirsichenzwetsche, Frankfurter, im rechten Boden **!, in Jeinsen kaum *†, Mitte Sept. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Handb. VII, S. 111. (Abb. Handb. VII, S. 111, Nr. 210.)

Diese schon an der plattgedrückten Gestalt leicht kenntliche Sorte, wovon Herr v. Bose in Emmaburg sie Kuchenpflaume genannt hatte, war in den Früchten, welche ich aus Emmaburg und auf der Ausstellung in Reutlingen erhielt, zum frischen Genusse delicat. Ich

Digitized by Google

habe mich später völlig überzeugen können, daß das, was ich von den Herren Factor und Bornmüller in Suhl als Frankfurter Pfirsichenzwetsche und von Herrn Baron v. Bose als Kuchenpflaume erhalten hatte, dieselbe Sorte sei, wie die in Reutlingen ausgestellte. Die Bäume und 2 Probezweige trugen auch in Jeinsen sehr gut, aber die Früchte hatten keinen edlen Geschmack, und die bei consistentem Fleische leicht trocknenden Früchte hatten auch getrocknet gekocht keinen Werth und waren weniger süß als Hauszwetschen. Ob dieser geringe Werth Folge des nördlicheren Klimas, oder, wie wahrscheinlich, nur Folge des trockneren Bodens war, weiß ich noch nicht, da die Sorte in meiner Gegend in feuchtem Boden noch nicht trug.

Form merklich zusammengedrückt; Früchte aus Reutlingen 2" (49 Mm.) hoch, fast $1^3/_4$ (42 Mm.) breit, 3 Millimeter weniger dick. Der Bauch bildet eine flachrunde Linie und stumpfe Schneide; die größte Dicke liegt meist etwas nach dem Stiele hin; die Seiten sind stark gedrückt; Furche flach, oft fehlend, theilt ziemlich gleich; der Stempelpunkt liegt oben auf, oder flach vertieft etwas unterhalb der sich erhebenden Spitze der Bauchseite. Stiel 8‴ (16 Mm.) lang, behaart, in flacher, enger Höhle, deren Fläche nach dem Rücken hin schräg abfällt. Haut nicht säuerlich, läßt sich abziehen, schwarzblau. Goldartige, deutlich ins Auge fallende Punkte sind häufig. Einzeln finden sich Rostflecken. Duft hellblau, stark. Fleisch etwas röthlich, goldgelb, ablöslich, bei den Reutlinger Früchten zart, doch noch consistent, sehr saftreich, von süßem, durch feine Säure gehobenem, delicatem Geschmacke. Die Jeinser Früchte hatten vor voller Reife etwas Herbigkeit; reif hatte der Geschmack nichts Edles. Der Baum wächst kräftig; die Triebe sind schlank, behaart, schmutzig braunroth, ziemlich stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, elliptisch, oft oval. Feine Drüsen des Blattstiels sind meist mit dem Blatte verbunden. Die Augen sind bauchig konisch, abstehend, auf fast wulstigen Trägern.

36) Pflaume, Braunauer aprikosenartige, **††!, Anfang Sept. Zwetschenartige Damascene. gelbe Frucht. Handb. III, S. 323. (Abb. Handb. III, S. 323, Nr. 48.) Synon.: Braunauer neue Kernfrucht.

Der reich tragende Baum trug auch in Jeinsen sehr gut. Ist eine von Liegel erzogene, werthvolle Frucht zum frischen Genusse und für den Markt, gab, als Compot gekocht, ein sehr angenehmes Gericht, ließ sich leicht trocknen, nach entfernten Steinen schön breit drücken, wobei sie, nicht zu rasch getrocknet, eine angenehme dunkel gelbbraune Farbe annahm und fand ich die getrocknet gekochten Früchte 1873 entschieden vorzüglicher im Geschmack als Hauszwetschen, 1875 (wo die Hauszwetsche eine sehr günstige Reifezeit hatte und sehr süß wurde), noch ebenso gut wie Hauszwetschen und dabei fleischiger und die Haut feiner als die der Hauszwetsche.

Digitized by Google

Form kurz oval, $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) hoch und fast so breit und 2 Millimeter weniger dick, manche sind höher als breit, einzelne dicker als breit, die beiden Seiten sind bei regelmäßigen Früchten immer merklich gedrückt. Furche flach, fehlt oft ganz, theilt meistens ungleich, der Stempelpunkt sitzt flach vertieft auf der Mitte des Kopfes. Stiel kahl, 9—11‴ (18—21 Mm.) lang, in sehr seichter Höhle, fast obenauf. Haut abziehbar, nur wenig säuerlich, wachsgelb mit durchscheinenden, einzelnen, grünen Streifen. Rothe Flecke finden sich nicht häufig, nur zuweilen ist die Sonnenseite etwas roth angelaufen. Duft weißlich, dünn. Fleisch gelb, ablöslich, consistent, saftreich, von zuckersüßem, sehr edlem Geschmack. Reift mit der Großen Reineclaude. Baum wird groß und trägt auch nach Liegel sehr reich, Triebe kahl, etwas stufig, violettbraun, reich silberhäutig gefleckt. Blatt flach, elliptisch, oft breitlanzettlich, selten eioval; Blattstiel hat 2 Drüsen. Augen kegelförmig, stehend.

37) Pflaume, Kirke's, **††, Anfang Sept. Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht. Handb. III, S. 293. (Abb. Handb. III, S. 293, Nr. 33.)

Durch beträchtliche Größe und vorzüglichen Geschmack hat diese für Tafel und Markt werthvolle Sorte sich schon viel verbreitet, und paßt auch für trockenen Boden, da der Baum in Jeinsen reich trug. Sie giebt auch ein gutes Compot, und läßt sich gut trocknen; 1873 hatte ich die gekochten Früchte etwas süßer gefunden als Hauszwetschen, 1875 eben so gut, kaum ein Geringes säuerlicher. Die 1878, ohne Sonne, in nasser Zeit gereiften Früchte trocknete ich nach abgezogener Haut, und ergab sich auch da ein vorzügliches Gericht. Durch Größe und mehr Fleischigkeit behalten die Früchte, getrocknet gekocht, immer Vorzüge vor der Hauszwetsche, und trägt der Baum auch wohl voller. Werden die Früchte beim Trocknen plattgedrückt, so haben sie viel Ansehen. Die Frucht zerspringt im Regen nicht.

Form ziemlich rund, am Stiele meist stark abgestumpft und nach dem Kopfe stärker abnehmend, $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) hoch, 2 Millimeter weniger breit, 1 Millimeter weniger dick; oft werden sie noch größer, 22‴ (44 Mm.) hoch und dick. Die größte Dicke fällt meist nach dem Stiele hin; bei andern liegt sie in der Mitte. Die Furche ist flach. Der Stempelpunkt steht bald flach, bald etwas vertieft, auf der Mitte des Kopfes. Stiel sehr lang, kahl, flach vertieft. Haut dick, etwas säuerlich, abziehbar, dunkelviolett. Röthliche Punkte nicht häufig, bilden aber an der Sonnenseite manche netzartige Streifen. Auch Lederflecke finden sich. Fleisch grünlich-gelb, ganz ablöslich, consistent, doch schmelzend, überfließend von Saft, von zuckersüßem, erhaben aromatischem, delicatem Geschmacke. Baum wächst stark und trägt schon früh. Triebe kahl, stufig, violettbraun, gelblich, silberhäutig. Blatt elliptisch oder breitelliptisch, einzeln kurz oval, am

Digitized by Google

Fruchtholze breitlanzettlich. Blattstiel hat Drüsen; Augen lang, spitz, ziemlich abstehend.

38) Pflaume von St. Etienne, **††, Mitte Aug. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 313. (Abb. Handb. III, S. 313, Nr. 43.)

Ist eine edle Tafelfrucht und taugt auch sehr zu manchen Haushaltszwecken. In dem dürren Sommer 1875, wo erst mit dem 12. August reichliche Regenschauer erfolgten, waren die vor dem 12. August gebrochenen Früchte weit weniger saftreich und süß als gewöhnlich; 8 Tage nach dem 12. August, wo ein Theil der Früchte noch am Baume saß, hatten sie schon mehr Saft, doch nicht die gewöhnliche Saftfülle und Güte des Geschmacks. Als Compot gekocht, konnten sie $^1/_4$ Stunde lang kochen, ohne zu zerfließen, und schmeckte das Gericht gut, doch nach der Dürre etwas fade, und erst nach Zusatz von etwas Zucker sehr gut. Beim Trocknen ließen sie sich nach entferntem Steine leicht plattdrücken, nahmen angenehme bräunliche Farbe an und schmeckten gekocht süßer und vorzüglicher als Hauszwetschen. In Jahren, wo sie ihre rechte Güte erhält, wird sie zu Compot und zum Trocknen vorzüglich sein.

Form kurz, eiförmig, mit vorgeschobener Stielspitze, 17‴ (34 Mm.) hoch, 2 Millimeter weniger dick und noch etwas weniger breit; in guten Jahren noch größer, am Kopfe ist sie stumpfspitz, größte Breite merklich mehr nach dem Stiele hin, Rücken und Bauch ziemlich gleich erhoben. Furche flach, oft tiefer, theilt meist gleich. Stempelpunkt klein, liegt bald auf der Spitze, bald etwas vertieft, in Mitte des Kopfes. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, kahl, sitzt auf der stark vorgeschobenen, auf der Bauchseite mehr erhobenen, schiefen Spitze, einzeln fehlt die vorgeschobene Spitze. Haut geschmacklos, abziehbar, gelb, um die Stielfläche und an der Sonnenseite häufig roth punktirt und geflekt, manchmal fast ganz roth angelaufen. Fleisch gelb, ganz ablöslich, zart, doch etwas consistent, nach Liegel von süßem, köstlich erhabenem aromatischem Geschmacke. In meiner Gegend war in manchen Jahren die Frucht nicht ganz so vorzüglich, doch sehr gut, in anderen Jahren habe ich auch wieder den Geschmack als recht delicat notirt. Baum treibt gemäßigt, trug in Jeinsen gut, doch selten reich, in Nienburg besser. Triebe gerade, kahl (bisweilen ein wenig behaart), braun überlaufen. Blatt einnig, oval, oft elliptisch; Blattstiel mangelhaft, drüsig; Augen dick, spitz, abstehend.

Anmerkung. In der Frucht ist von der obigen nicht zu unterscheiden die Bruſtwarzenpflaume (Mamelonnée), im Baume leicht, da der letzte eine vielverzweigte breite Krone macht, während die Etienne mit den Aesten sehr in die Höhe strebt.

39) Pflaume, Walter's, **, etwa †, Ende Aug. Zwetschen-

Digitized by Google

artige Damascene, rothe Frucht. Handb. VII, S. 143. (Abb. Handb. VII, S. 143, Nr. 256.)

Ist neuerlichst erzogen von Herrn Obergärtner Walter in Altenburg und ist bei Größe und etwas reineclaudenartig süßem Geschmacke für Tafel und Markt sehr werthvoll und trug der Baum auch in Zeinsen recht reich; zu Haushaltszwecken scheint sie weniger zu taugen, obgleich nach Beschaffenheit des Fleisches ich das Gegentheil erwartete. Sie gab gutes Compot, ließen sich gut trocknen, aber bei in 2 Jahren gemachtem Versuche war sie gekocht doch weniger gut als die Hauszwetsche. Der Versuch, sie zu trocknen, muß nochmals wiederholt werden.

Form fast kurz, oval, an beiden Enden stark gedrückt, $1\frac{1}{2}$" (36 Mm.) hoch und dick, 2 Millimeter weniger breit. Manche nehmen nach dem Kopfe etwas stärker ab; Bauch und Rücken fast gleich ausgebogen; Furche ziemlich tief, theilt meist gleich; Stempelpunkt in weiter, ziemlich tiefer Senkung. Stiel stark, gerade, stark behaart, in weiter ziemlich tiefer Höhle, oben auf der Frucht. Haut gut abziehbar, fast gar nicht säuerlich, dunkelbraun, an stark besonnten Stellen fast schwarzroth. Goldfarbige Punkte zahlreich, erst unterm Glase sichtbarer. Duft hellbläulich, dick. Fleisch meist gut ablöslich, gelb, fein, zart, sehr saftreich, von etwas reineclaudenartig süßem, durch etwas Säure gehobenem delicatem Geschmacke. Baum wächst recht kräftig, macht etwas breite Krone; Triebe kahl, unansehnlich braunroth, oft violettbraun, stark silberhäutig; Blatt flachrinnig, elliptisch; Blattstiel hat allermeist Drüsen; Augen bauchig, konisch, abstehend.

40) Reineclaude, Althann's, **††!, Anf. Sept. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht. Handb. VII, S. 137. (Abb. Handb. VII, S. 137, Nr. 253.)

Ist eine ebenso für die Tafel und den Markt, wie für mancherlei Haushaltszwecke recht ausgezeichnete Frucht, welche neuerdings erzogen worden ist durch Herrn Prochaska, Gärtner des Grafen Althann in Böhmen. Der rasch wachsende Probezweig und ausgepflanzte junge Baum trugen wiederholt auch in Zeinsen sehr voll und hatten jährlich Früchte, so daß die Sorte auch für trocknen Boden recht paßt. Compot davon war trefflich; trocknen konnte ich Früchte sowohl 1875 als 1876, nicht vollständig reif gewordene schmeckten, getrocknet gekocht, noch immer ebenso süß wie Hauszwetschen, recht reif gewordene waren, zumal bei viel größerer Fleischigkeit entschieden delicater und süßer als Hauszwetschen, ja übertrafen in gutem Geschmacke auch die gleichfalls mit ihr verglichene Agener Pflaume von bester Sorte, so daß man ja in Deutschland wird Prünellen erziehen können, welche die Agener Pflaume noch übertreffen, und hat die große Frucht, plattgedrückt, viel Ansehen.

Form. Hat Form und Größe einer recht starken großen Reine-

Digitized by Google

claude; meist ist sie noch größer, 2" (49 Mm.) dick, 22½‴ (45 Mm.) hoch, mittlere Exemplare 1½" (36 Mm.) hoch, 21‴ (42 Mm.) dick. An beiden Enden ist sie merklich gedrückt; Rücken etwas weniger ausgebogen als Bauch; Furche einzeln tief, meist flach, theilt ziemlich gleich; Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in weitem, bald flachem, bald durch die über ihn hinausgehende Furche tieferem Grübchen. Stiel 8‴ (16 Mm.) lang, kahl, sitzt auf der Spitze der Frucht ziemlich vertieft. Haut fein, nicht säuerlich, abziehbar, braunroth, oft etwas blauroth, welche Farbe sanft marmorirt zu einem helleren Roth auf den weniger besonnten Stellen übergeht; zahlreiche goldartige Punkte nur unter Glas sichtbarer; an weniger gerötheten Stellen sind die Punkte oft roth umringelt. Bei voller Reife verliert sich das Marmorirte in der Färbung und die Röthe ist einförmig braunroth. Einzeln finden sich Rostfiguren; Duft röthlichblau, stark. Fleisch goldgelb, ganz ablöslich, etwas consistent, saftreich, von sehr süßem, durch feine Säure gehobenem, delicatem Geschmacke. Zeitigt gleichzeitig mit der Großen Reineclaude. Baum wächst sehr rasch und gesund, wird eine reich verzweigte, hochgewölbte Krone machen. Blatt flach, elliptisch oder breitelliptisch, einzeln zu rund neigend; Drüsen des Blattstiels fehlen, oder sitzen am Blatte; Augen kurz, stumpf, nur etwas abstehend.

41) Reineclaude, Frühe, **††!, Mitte Aug. Wahre Damascene, grüne Frucht. Handb. III, S. 381. (Abb. Handb. III, S. 381, Nr. 77.)

Wahrscheinlich ein Sämling der Großen Reineclaude. Ist zum frischen Genusse delicat, wird auch gutes Compot geben, wozu ich sie noch nicht benutzen konnte, läßt sich leicht trocknen und war getrocknet gekocht süßer und schmackhafter als Hauszwetschen. Ob der Baum auch in trocknem Boden recht tragbar sei, konnte noch nicht vollständig genug ermittelt werden, da der kleine, schlechtsitzende Probezweig zu früh abstarb und ein junger Baum erst 1876 und 1877 trug. Da er indeß erst 1875 gepflanzt, schon in den beiden nächsten Jahren hinter einander Früchte lieferte, ist seine Fruchtbarkeit auch in trocknem Boden wohl anzunehmen.

Form ziemlich rund, am Stiele stark abgestumpft. In trocknen Jahren waren die Früchte nur 15‴ (30 Mm.) hoch, 16‴ (32 Mm.) breit und noch etwas dicker, 1877 waren sie etwas größer. Größte Breite meist in der Mitte, manchmal etwas nach dem Stiele hin, wo dann die Frucht beim Stiele sich herzförmig etwas einzieht. Rücken und Bauch gleich ausgebogen. Furche flach, theilt meist ungleich. Der Stempelpunkt liegt mitten auf dem Kopfe flach vertieft und erhebt eine Seite der Frucht sich meist etwas über ihn. Stiel kurz, wenig behaart, in flacher, oft auch weiter Höhle. Haut abziehbar, nicht säuerlich, gelblich grün. Besonnte haben an der Sonnenseite

Digitized by Google

viele rothe Punkte und Flecke. Duft weißlich, dünn. Fleisch grünlich goldgelb, ganz ablöslich, saftreich, consistent, doch zart, von zuckersüßem, erhabenem Geschmack, dem der Großen Reineclaude ähnlich. Baum wächst bisher gemäßigt. Triebe fast schlank, schmutzig braunroth, weichhaarig, unten stark silberhäutig. Blatt flach, elliptisch, oder breit elliptisch. Blattstiel hat Drüsen. Augen stumpf, spitz, nur etwas abstehend.

42) Reineclaude, Große, **††, Anf. Sept. Zwetschena. Damascene, grüne Frucht. Handb. III, S. 343. Synon.: Grüne Reineclaude, Große grüne Reineclaude. (Abb. Handb. III, S. 343, Nr. 58.)

Allbekannt und mit Recht allgemein geschätzt und für die delicateste unter den Pflaumen gehalten. Es ist jedoch verkehrt, wenn man, um hinter der Cultur der Zeit nicht zurückzubleiben, den Baum auch in solchem Boden pflanzt, wo man die beste Aussicht hat, von den gepflanzten Bäumen garnichts zu ernten. Schon in dem trocknen Jeinser Lehmboden, in welchem die Pflaumenwespe sich nicht sehr vermehrt, trugen 3, seit 1854 stehende gesunde, groß gewordene Hochstämme längst nicht so viel, als der nur vorhandene eine Stamm der Violetten Jerusalemspflaume. Wo aber ein leichter, sandiger und wohl noch dazu trockner Boden ist, in welchem die Pflaumenwespe (Tenthredo morio) am meisten haust, die unter allen Pflaumen die Große Reineclaude am meisten anfällt, erhält man von mehreren Bäumen meist keine einzige Frucht. Der Baum der Großen Reineclaude setzt immer sehr reich an, aber wenn die Früchte die Größe einer Erbse haben, findet man immer schon an fast allen jungen Früchten einen schwarzen Punkt, zum Zeichen, daß in ihm eine Made der Pflaumenwespe vorhanden ist, und wenn die jungen Früchte die Größe einer Erbse haben, ist der Wurm meist schon bei der Zerstörung der zweiten Frucht, zerstört dann noch eine dritte, vielleicht selbst vierte Frucht und erst wenn die zuletzt immer ausgefressene Frucht die Größe einer Feldbohne hat, kriecht der Wurm aus der abgefallenen Pflaume schon bald heraus und in die Erde hinein, wo er sich verpuppt, um im nächsten Jahre seine Zerstörungen wieder zu beginnen. Ich habe es oft gesehen, wie eine solche Made aus einer ausgenagten Frucht herauskroch, eine andere, noch unversehrte aufsuchte und gleich anfing, sich hinein zu beißen. Im Nienburger Pfarrgarten erhielt ich von 4, von Vorgängern auch pflichtschuldigst gepflanzten, ziemlich großen Bäumen länger nichts. Ich wandte das Tagelohn daran, daß mein Tagelöhner von den 4 Bäumen alle die jungen Früchte abpflücken mußte, an denen er einen schwarzen Punkt fand, die dann gleich zerstört wurden, er arbeitete daran über 2 Tage lang, und saß dann noch eine Anzahl junger, nicht gestochener Früchte am Baume, aber da er dabei doch auch immer noch eine Anzahl gestochener Früchte übersehen hatte, so gingen deren Bewohner noch in eine unversehrte

Digitized by Google

Frucht weiter hinein, und schließlich erhielt ich von allen vier Bäumen selten mehr als $1^1/_2$ Schock Früchte. Wo die Pflaumenwespe hauft, pflanze man also keinen Baum der Großen Reineclaude, der nur in feuchten, schweren Boden hineingehört.

Die Große Reineclaude wird viel zum Einmachen mit Zucker benutzt, aber immer nimmt man dazu noch nicht völlig reife Früchte. Was man mir so bereitet hatte, mit nur heiß übergegossenem, zerlassenem Zucker, hatte völlig lederartige Haut behalten, und schmeckte schlecht. Delicat können so eingemachte Früchte nur sein, wenn man reife Früchte dazu nimmt (vergl. oben die Anna Lawson). Man soll jetzt Reineclauden so einmachen, daß man nicht völlig reife Früchte schichtweise mit Zucker bestreut, in Blechbüchsen legt, und nach zugelötheter Büchse sie 1 Stunde lang kocht. Ich weiß nicht, ob nicht ein delicateres Gericht entstehen würde, wenn man reife Reineclauden in die Büchse so einlegte, und sie darin angemessen weniger lange kochte. Die Große Reineclaude zu trocknen, ist so schwer nicht, wie ich glaubte, und geht leicht, ohne allen Saftverlust, wenn man sie halbreif trocknet, aber die gekochten Früchte sind dann nur wenig süßer als Hauszwetschen und nicht so vorzüglich, als ich erwartet hatte. Da die Frucht frisch zu gut schmeckt, wird auch meistens zum Trocknen nichts übrig bleiben, und ersetzen die getrockneten Früchte nicht, was man an Genuß verliert, wenn man sie zum Trocknen opfert.

Form etwas gedrückt rund, 16‴ (32 Mm.) hoch, 17‴ (34 Mm.) dick und etwas weniger breit, in gutem Boden meist noch größer. Furche flach, theilt meist gleich. Stempelpunkt liegt auf der Spitze, flach vertieft. Stiel 10‴ (20 Mm.) lang, dünn behaart, in seichter Höhle. Haut dünn, gut abziehbar, kaum säuerlich, gelbgrün, in voller Reife grünlich gelb, besonnte sind an der Sonnenseite röthlich angelaufen, gefleckt und punktirt. Duft weißlich, dünn. Fleisch in günstigen Jahren und Boden ganz ablöslich, grünlich gelb, fein und zart; doch consistent, der stark süße, gewürzhafte delicate Geschmack ist Jedem bekannt. Baum wird groß, ist gesund, trägt aber nur in feuchtem etwas oder merklich schwerem Boden voll. Triebe etwas stufig, schmutzig rothbraun, silberhäutig punktirt. Blatt rinnig, elliptisch, am Fruchtholze oft umgekehrt eiförmig. Blattstiel hat Drüsen, Augen kurz, spitz, stehend, auf wulstigen Trägern.

43) Reineclaude, Kleine, **††, Anfang Sept. Zwetschenartige Damascene, Gelbe (Grüne?) Frucht. Handb. VI, S. 171. Synon.: Kleine grüne Reineclaude, Kleine weiße Damascene. (Abb. Handb. VI, S. 171, Nr. 155.) Beide hatte ich von Diel und Liegel unzweifelhaft, ächt und überein tragend auf demselben Baume.

Der im Jeinser Pfarrgarten vor dem Orte ganz frei stehende Baum trug in guten Pflaumenjahren voll und paßt die Sorte in trocknen Boden. Ist ähnlich einer Gelben Mirabelle, etwas größer

Digitized by Google

und hat vielen Werth zum frischen Genusse, wie auch für Haushaltszwecke. Gaben sehr schmackhaftes Compot. Die Früchte trockneten leicht, ließen sich leicht aussteinen und drücken, die noch nicht völlig reif getrockneten behielten eine schöne bräunliche Farbe, die zuletzt getrockneten nahmen, wohl durch einen beim Trocknen gemachten Fehler, eine graugelbliche, fast etwas schwärzliche Farbe an, waren aber gekocht süßer als Hauszwetschen, während die zuerst getrockneten nur nahezu so süß als Hauszwetschen waren.

Form rund, am Stiel und Kopf gedrückt, einzelne hoch aussehend, 1" (24 Mm.) hoch, 13‴ (26 Mm.) dick, etwas weniger breit, Furche flach, theilt meist gleich, Stempelpunkt flach vertieft auf der Mitte des Kopfes. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, kahl, flach vertieft. Haut abziehbar, wenig säuerlich, nach Liegel hellgrün, während ich die Früchte ganz reif immer gelb hatte. Besonnte haben um die weißlichen Punkte häufig feine oder stärker blutrothe Kreischen, oder die Haut läuft marmorirt roth an. Duft weißlich, dick. Fleisch fein, consistent, hinreichend saftreich, allermeist gut ablöslich, von sehr süßem, gewürztem, edlem Geschmack. Zeitigt gleich nach der Großen Reineclaude. Baum treibt gut, macht feine Triebe und wird ziemlich groß, trägt besonders in feuchtem Boden sehr reich. Triebe kahl, etwas stufig violettbraun, unten silberhäutig gefleckt. Blatt flach, elliptisch, einzeln eioval. Drüsen des Blattstiels meist mit dem Blatt verbunden, Augen konisch, nur wenig abstehend.

44) Reineclaude, Meroldt's, **††, Mitte Sept. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht. Handb. III, S. 327. (Abb. Handb. III, S. 327, Nr. 50.)

Ist für die Tafel und den Markt ausgesucht gut und wird allgemein sehr gern gegessen. Ich habe oft wahrgenommen, daß, selbst wenn zugleich schon gute Birnen vorhanden waren, meine Kinder und andere Tischgenossen doch lieber nach Meroldt's Reineclauden griffen als nach den Birnen. Meine Erwartung aber, daß die Früchte auch zu Compot und zum Trocknen besonders gut sein würden, hat sich bei in 2 Jahren gemachten Versuchen nicht bestätigt, wobei allerdings bemerkt werden muß, daß sie (1875 wegen langer Dürre) in beiden Jahren ihre rechte Größe und Saftfülle nicht hatten. Zum Compot mußte etwas Zucker zugegeben werden und war es dann sehr schmackhaft. Das Trocknen ging leicht, die Steine ließen sich leicht entfernen und hatten die Früchte, platt gedrückt, ein schönes Ansehen, aber gekocht waren sie kaum so süß, oder selbst etwas säuerlicher, als Hauszwetschen und bedurften Zusatz von Zucker. Der Versuch, sie zu trocknen, muß in einem, für die Frucht günstigen Jahre nochmals wiederholt werden.

Von Meroldt's Reineclaude sind nicht zu unterscheiden die Aprikosenartige Pflaume und eine Frucht, die ich von Herrn

Digitized by Google

Leroy in Angers, einem tüchtigen Pomologen, als Perdrigon blanc erhielt. Meroldt's Reineclande ist in neuerer Zeit erst erzogen, und fand ich es gegründet, daß im trocknen Jeinser Boden sie mehr trug, als die Aprikosenartige Pflaume, die dagegen in dem feuchten Sulingen auf einem noch jungen Hochstamme sehr voll trug. Der Name Perdrigon blanc läßt annehmen, daß die Sorte in Frankreich zum Trocknen viel benutzt wird, indem Perdrigon blanc immer als werthvolle Sorte zum Trocknen gegolten hat. Die Aprikosenartige Pflaume ist auch früher schon zum Trocknen gerühmt worden.

Form rundlich, zum kurzen Oval neigend, Größe guter Früchte nach allen Dimensionen $1^1/_2$" (36 Mm.). Am Stiele und noch mehr am Kopfe ist sie abgestumpft, meist nach dem Stiele hin ein Weniges stärker abnehmend als nach dem Stempelpunkte, der in weiter tiefer Senkung in der Mitte des Kopfes liegt. Furche flach, theilt fast gleich, doch erhebt meist die eine Seite der Frucht an beiden Enden sich etwas mehr als die andere. Stiel kurz, fein behaart, sitzt in ziemlich flacher Höhle. Haut etwas säuerlich, etwas schwerer abzuziehen, in voller Reife hochgelb, mit einzelnen rostfarbigen oder röthlichen Flecken. Duft weißlich, dünn. Fleisch goldgelb, ganz ablöslich, zwetschenartig fest, fein und saftreich, von delicatem, süßem, fein süßweinigem Geschmacke. Reift gleich nach der Großen Reineclaude. Baum wächst recht rasch, wird ziemlich groß und macht kugelförmige etwas breite Krone. Triebe fast gerade, kahl, violett braunroth, unten stark silberhäutig gefleckt. Blatt meist rinnig, oft fast rund, oval, am Fruchtholze lang, breitlanzettlich oder umgekehrt eilanzettlich Blattstiel hat allermeist Drüsen. Augen etwas dreieckig, fast anliegend, oft stehend.

45) Reineclaude von Bavays, fast ** und ††!, $^2/_3$ Sept. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht. Handb. III, S. 345. (Abb. Handb. III, S. 345, Nr. 59.)

Diese in Belgien erzogene, früher gewaltig gerühmte Sorte hat, wenigstens in meiner Gegend, als Tafelfrucht sich nicht genügend bewährt, ist dagegen zu Compot und zum Trocknen vorzüglich. Infolge ihres Rufes ist sie bei Hildesheim schon viel angebaut worden, und hatte man, weil man die Früchte frisch nicht genügend verwerthen konnte, schon angefangen, sie mit vielem Erfolge zu trocknen. Auch ich konnte sie leicht trocknen, mußte aber den Stein sitzen lassen, der in trocknem Boden meist nicht ablöslich ist, und nahmen die Früchte getrocknet eine etwas unansehnliche Farbe an, waren aber gekocht fleischiger und süßer als Hauszwetschen, ja man mußte sie selbst guten Früchten der Agener Pflaume vorziehen, welche auch mit verglichen wurde. In trocknem Boden trägt die Sorte nur wenig, desto mehr in feuchtem Boden. Von ihr war nicht wohl zu unterscheiden eine

Digitized by Google

Sorte, welche ich als Reineclaude von Brahy bekam, diese schien in Jeinsen noch etwas tragbarer zu sein als die obige.

Form. Größer als die Große Reineclaude, auch höher, etwas oval, mittelmäßig groß, $1^1/_2$" (36 Mm.) groß. Am Stiel und Kopf ist sie stark gedrückt, Furche flach, theilt gleich und ungleich. Der Stempelpunkt sitzt in weiter Vertiefung, auf der Spitze. Stiel 7‴ (14 Mm.) lang, behaart, in tiefer, meist auch weiter Höhle. Haut ziemlich gut abziehbar, gelblich grün, ohne Röthe. Auch rothe Punkte und Fleckchen finden sich selten. Duft weißlich, dünn. Fleisch gelblich grün, in feuchtem Boden meist vom Steine ablöslich, von süßem, gewürzreichem Geschmack, doch weniger süß als bei der Großen Reineclaude. Baum wächst rasch, wird groß und strebt mit den Aesten rasch in die Luft. Triebe gerade, röthlich braun, kahl, stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, breit eiförmig, oder breit elliptisch. Blattstiel hat nur bisweilen Drüsen. Augen stehend, nach oben anliegend.

46) Rudolphspflaume, **††, gegen Ende Sept. Wahre Zwetsche, gelbe Frucht. Handb. VI, S. 121. (Abb. Handb. VI, S. 121, Nr. 130.)

Hat dadurch Werth, daß die Frucht nicht bloß zum frischen Genusse angenehm ist und auf Märkten gern gekauft wird, sondern daß sie auch ein schmackhaftes Compot giebt, sich leicht trocknen läßt und getrocket nahezu ebenso schmeckt wie Hauszwetschen. Die ihr in Größe und Gestalt sehr ähnliche Reizensteiner gelbe Zwetsche färbt sich schöner und lockt beim Verkaufe mehr an, läßt sich auch gut trocknen, bleibt dann aber etwas zu säuerlich. Der Baum trug auch in Jeinsen voll.

Form. In Gestalt guten Hauszwetschen ähnlich, größer, 2" (49 Mm.) lang, $1^1/_2$" (36 Mm.) breit, etwas weniger dick. Größte Breite liegt ziemlich in der Mitte, oder der Rücken tritt etwas mehr nach dem Stiele hin am stärksten vor, während der Bauch flachrund begrenzt ist. Nach dem großen, selten etwas vertieft stehendem Stempelpunkte nimmt sie langeiförmig ab. Am Stiele macht sie kurze, vorgeschobene Spitze. Die Seiten sind gedrückt, Furche flach, theilt meist gleich. Stiel 6—9‴ (12—18 Mm.) lang, behaart, sitzt auf der Spitze unvertieft. Haut leicht abziehbar, hochgelb, mit weißlichen Punkten bestreut, selten etwas geröthet, doch finden sich öfters größere und kleinere blutrothe Flecke mit hellerem Mittelpunkte. Fleisch gelb oder goldgelb, allermeist gut ablöslich, zart, saftreich, von sehr süßem, etwas gewürztem Geschmack. Baum wächst rasch, wird ziemlich groß. Triebe fast kahl, dunkelbraunroth, stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, umgekehrt eiförmig, seltener elliptisch. Drüsen des Blattstiels sitzen am Blatte. Augen bald etwas abstehend, bald fest anliegend.

47) Sämling, Pond's, fast ** und ††, $^2/_3$ Sept. Wahre

Digitized by Google

Zwetsche, rothe Frucht. Handb. III, S. 385. (Abb. Handb. III, S. 358, Nr. 79.)

Ist neuere englische Frucht, welche durch guten Geschmack und besondere Größe für Tafel und Markt recht werthvoll ist, sich aber, nach 1877 gemachtem Versuche, auch leicht trocknen ließ, durch Größe der plattgedrückten Frucht viel Ansehen hatte und gekocht fast ganz wie Hauszwetschen schmeckte. Wird sich ebenso gut zu Compot benutzen lassen. Da zwei Probezweige früher gut trugen und nach deren Verluste ein junger Baumschulenstamm auch schon ein Dutzend Früchte hatte, darf man annehmen, daß die als reichtragend gerühmte Sorte auch in trocknem Boden gut trage.

Form umgekehrt eiförmig, sehr groß, häufig $2^1/_2$" (60 Mm.) hoch, 22‴ (44 Mm.) dick, etwas weniger breit, am Kopfe flach abgerundet, nach dem Stiele eiförmig abnehmend, doch kommt sie auch in mehr ovaler Form vor. Rücken und Bauch gleich ausgebogen, Furche flach, theilt ungleich. Stempelpunkt groß, sitzt unvertieft auf der Mitte des Kopfes. Stiel 11‴ (22 Mm.) lang, fast kahl, mäßig vertieft. Haut dick, abziehbar, fast blutroth, stellenweise schwärzlich roth, nach Jahren bleibt die Farbe auch hellroth. Fleisch unablöslich, gelb, süß, ohne besonderes Gewürz. Baum wächst rasch und wird als sehr fruchtbar gerühmt. Triebe kahl, violettbraun, mäßig stark silberhäutig gefleckt. Blatt flach, kurz oval. Blattstiel hat Drüsen. Augen herzförmig stehend.

48) Thomaspflaume, **††, Ende Aug. bis Anf. Sept. Zwetschenartige Damascene, gelbe (rothe) Frucht. Handb. VI, S. 253. (Abb. Handb. VI, S. 253, Nr. 196.)

Ist neuere, amerikanische Frucht, welche durch Größe und edlen, süßen Geschmack für Tafel und Markt vielen Werth hat, sich aber auch recht zu manchen Haushaltszwecken eignet. Als ich meine Versuche mit dem Trocknen von Pflaumen begonnen hatte, lieferte der schon absterbende Probezweig nur 1875 noch eine Anzahl Früchte, welche sich leicht trocknen und gut platt drücken ließen, auch eine gute Farbe annahmen, beim Kochen rasch weich wurden und nahezu ebenso schmeckten wie Hauszwetschen. Die Früchte waren bereits unvollkommen, und recht vollkommene werden ohne Zweifel nicht bloß fleischiger, sondern auch süßer sein als Hauszwetschen. Nach den früheren Ergebnissen der Probezweige trägt die Sorte auch in trocknem Boden sehr gut.

Form oval, am Stiele und Kopfe etwas gedrückt. Vollkommene Exemplare waren in Zeinsen 2" (49 Mm.) hoch und dick, 4 Mm. weniger breit. Unvollkommene Exemplare waren an den Seiten stärker gedrückt, weniger dick als breit. Größter Durchmesser in der Mitte. Rücken und Bauch gleich ausgebogen; Furche breit, flach, theilt meist gleich; Stempelpunkt flach vertieft auf der Mitte des

Digitized by Google

Kopfes. Stiel wenig behaart, in weiter, tiefer Höhle, deren Rand meistens nach dem Rücken hin abfällt. Haut abziehbar, wenig säuerlich; Farbe nach der Witterung veränderlich. Liegel bezeichnet sie als blaßroth, mit zahlreichen grauen Punkten; ich fand sie (womit amerikanische Pomologen übereinstimmten) etwas bräunlich und düster goldgelb, etwas ambrafarbig, mit ziemlich vielen rothen Fleckchen und Kreischen um die zahlreichen Punkte, 1867 war die Röthe stärker, an großen Stellen gelblichroth, mit durchscheinendem Gelb. Duft weißlich, leicht. Fleisch goldgelb, saftreich, zart, meist ablöslich, von recht süßem, gewürztem, edlem Geschmacke. Baum wächst recht rasch und trägt reich; Triebe kahl, gerade, schmutzig braunroth, stark silberhäutig, gefleckt; Blatt flach, elliptisch, oft breit lanzettlich; Drüsen des Blattstiels sitzen am Blatte; Augen etwas abstehend.

49) Zuckerzwetsche, Große, **†, Anf. Sept. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 271. Synon. im Hannoverschen: Jacobizwetsche. (Abb. Handb. III, S. 271, Nr. 22.)

Der überall recht reich tragende Baum trug auch in Jeinsen sehr gut, in 2 großen Hochstämmen mehrmals voll. Die Frucht ist zum frischen Genusse recht angenehm, und wird, als früheste Zwetsche, auf dem Markte viel gekauft. Ein Landmann, der auf dem Markte in Hannover eine Kiepe voll davon hatte und Große Reineclauden (fast reif, zum Einmachen) das Schock zu 50 Pfennigen ausbot, forderte für 1 Schock der Jacobizwetsche 80 Pfennige. Als ich fragte, warum denn die gegen die Reineclauden so viel theurer seien, war die Antwort: ja! das sind auch Zwetschen! und alle Obstverkäuferinnen am Markte gaben vom Großen Zuckerzwetschen nur 8 Stück für 10 Pfg. — Die Früchte gaben auch ein gutes Compot; beim Trocknen verloren sie erst ziemlich viel Saft, trockneten aber dennoch gut, schmeckten gut, aber nicht ganz so süß wie Hauszwetschen. Bei einem zweiten Versuche war es ebenso.

Form oval, auch etwas eiförmig, oder vielmehr wie große Hauszwetschen, 2" (49 Mm.), kleinere 19‴ (38 Mm.) hoch, 15‴ (30 Mm.) breit, 14‴ (28 Mm.) dick. Auf beiden Seiten ist die Frucht gedrückt, gegen den Bauch ablaufend, der stumpfe Schneide bildet; Rücken stärker ausgebogen; größter Durchmesser mehr nach dem Stiele hin; Furche flach, theilt ungleich; Stempelpunkt groß, steht etwas seitwärts der eigentlichen Spitze. Stiel 10‴ (20 Mm.) lang, kahl, in etwas ausgeschweifter Höhle. Haut abziehbar, etwas säuerlich, schwarzblau. Gelbliche Punkte weitläufig vertheilt; dagegen finden sich Rostflecke; Duft bläulich, dick. Fleisch etwas heller gelb als bei der Hauszwetsche, ablöslich, noch consistent, saftreich, von edlem, süßem Geschmacke, nicht so süßweinig wie bei der Hauszwetsche.

Digitized by Google

Baum wird groß, macht breite Krone und trägt fast alljährlich. Triebe weichhaarig, gerade, violett dunkelbraun, silberhäutig gefleckt. Blatt groß, merklich hängend, breitelliptisch, oft etwas umgekehrt eiförmig. Drüsen des Blattstiels meist mit dem Blatte verwachsen. Augen konisch, abstehend. Träger wulstig.

50) Zuckerzwetsche, Laubinger's, **††, 2/3 Sept. Wahre Zwetsche, blaue Frucht. Handb. VI, S. 75. (Abb. Handb. VI, S. 75, Nr. 222.)

Stammt her aus dem Pfarrgarten zu Eddiehausen unter der Plesse, hat sich in der Gegend von Göttingen, da man sie auch zum Trocknen werthvoll gefunden hatte, schon viel verbreitet, benannt nach dem früheren Prediger, Laubinger's Catharinenpflaume. Die Früchte gaben auch in Jeinsen ein sehr schmackhaftes Compot, ließen sich gut trocknen und waren gekocht fleischiger und süßer als Hauszwetschen und der Geschmack vorzüglich. Da 2 junge Bäume erst seit 1872 in Jeinsen angepflanzt sind, ist es noch nicht genug entschieden, ob die Sorte auch in trocknem Boden reich trägt, doch trugen die jungen Bäume schon zweimal gut.

Form gleicht der Hauszwetsche, neigt jedoch in vielen Exemplaren mehr zu einem langen Ovale, an beiden Enden abgerundet. Gute Früchte $1^1/_2$—$1^3/_4$" (36—42 Mm.) hoch, 6 Mm. weniger dick und breit. Bauch bildet flachrunde Linie; Rücken biegt sich etwas stärker aus; Furche flach, oder fehlend, theilt meist gleich, Stempelpunkt sehr flach vertieft oder obenauf. Stiel 8‴ (16 Mm.) lang, unbehaart, sitzt meist auf der Spitze, oft ein wenig mehr nach dem Rücken hin und unterhalb der Spitze der Frucht. Haut fein, abziehbar, sehr wenig säuerlich, violettbraun, besonnt schwarzviolett, zuletzt rundum schwarzblau. Gelbliche Punkte und Strichelchen, auch zimmtfarbige Rostflecke finden sich häufig; Duft röthlichblau, dünn. Fleisch fast goldgelb, ablöslich, fein, consistent, nicht übersaftreich, von stark gezuckertem, gewürzreichem Geschmacke, dem nur wenig Säure beigemengt ist. Baum trägt bei Göttingen sehr reich, wächst recht lebhaft; Triebe etwas gekniet, kahl, violettbraun, stark silberhäutig gefleckt; Blatt flach, elliptisch oder oval; Drüsen stehen meist am Blattstiele, oft auch am Blatte oder fehlen ganz; Augen konisch, auf wulstigen Trägern.

51) Zwetsche, Bazalicza's, **††, Anf. Sept. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 273. (Abb. Handb. III, S. 273, Nr. 23.)

Auch diese gar schätzbare Frucht, die Liegel erzog, hat alle Eigenschaften der Hauszwetsche, ist größer als diese, der Baum — selbst in Jeinsen — außerordentlich reich tragbar, und ist nur zu bedauern, daß der Stein nicht ablöslich ist, was indeß, wenn die Frucht getrocknet wird, nichts schadet. Wird als frühe Zwetsche

Digitized by Google

auch auf dem Markte vielen Absatz finden. Ebenso ein gutes Compot geben, wozu ich, da ich in den letzteren Jahren von ihr nur wenige Früchte hatte, sie noch nicht benutzen konnte. In 2 Jahren ließen die Früchte sich leicht trocknen, waren gekocht fleischiger und ebenso süß wie Hauszwetschen und trägt der Baum weit reicher als die Hauszwetsche. Als ich zum ersten Male trocknete, saß der große Probezweig so voll, daß er schon früh brach, und nur ein unterer kleiner Nebenast mit 6 Früchten stehen blieb. Ein 1877 gepflanzter junger Hochstamm hatte schon 1878 10 Früchte.

Form häufig umgekehrt eiförmig, oft aber auch nach dem Kopfe eiförmig abnehmend, so daß die größte Breite in der Mitte liegt oder sie die Form der Hauszwetsche hat; Größe nach Liegel 2″ (49 Mm.) hoch, $1^1/_2$″ (36 Mm.) breit, 1 Mm. weniger dick. Meine Jeinser Früchte erlangten diese Größe nicht ganz. Rücken stärker erhoben, als der Bauch; Furche flach, theilt meist ungleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft auf der Mitte der Spitze. Stiel 9‴ (18 Mm.) lang, behaart, in seichter Höhle, umgeben mit einem knorpelartigen Ringe, der am meisten bei der noch grünen Frucht bemerklich wird und charakteristisch ist. Haut leicht abziehbar, wenig säuerlich, violettblau oder schwarzblau. Goldartige Punkte sind zahlreich, gestalten sich oft zu Streifen und Figuren. Auch Lederflecke finden sich. Duft violettblau, dick. Fleisch gelb, zart, unablöslich, von süßem, mit etwas feiner Säure vermischtem Geschmacke, nicht ganz so vorzüglich wie bei der Hauszwetsche. Baum wächst rasch, wird früh und sehr reich tragbar. Triebe gerade, kurz behaart, dunkelbraun, silberhäutig gefleckt. Blatt flach, elliptisch oder langelliptisch; Blattstiel hat meist Drüsen; Augen stumpfspitz, stehend.

52) Hauszwetsche, **††, Anf. October. Wahre Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 243. (Abb. Handb. III, S. 243, Nr. 8.)

Allbekannt, und braucht man zu ihrer Empfehlung nichts zu sagen, ebenso wenig soll sie verdrängt werden. Indeß, wenn es feststeht, daß sie leichter erfriert als andere Pflaumensorten und vor etlichen Jahren ganz massenweise erfroren ist, und dagegen in dem Vorstehenden nachgewiesen ist, daß nicht wenige Pflaumensorten, frisch genossen und getrocknet, ebenso gut sind, auch ebenso schmecken wie getrocknete Hauszwetschen, und manche selbst noch süßeren und vorzüglicheren Geschmack, auch mehr Fleischigkeit haben und bei reicherer Tragbarkeit des Baums entschieden besser sind als Hauszwetschen, so ist es gewiß angemessen, nicht mehr so ausschließlich und allein Hauszwetschen zu pflanzen und mindestens die auch für den Haushalt werthvollen Sorten so zu beachten, wie sie es verdienen.

53) Zwetsche, Italienische, **††, $^2/_3$ Sept. Wahre Zwetsche, blaue Frucht. Handb. III, S. 241. Synon.: Fellenberger

Digitized by Google

Zwetsche, Schweizer Zwetsche. (Abb. Handb. III, S. 241, Nr. 7.)

Diese Frucht und die Große Englische Zwetsche (Handb. III, S. 239) sind in den Früchten nicht zu unterscheiden; indeß dadurch verschieden, daß die Große Engl. Zwetsche ein bemerklich breiteres Blatt hat als die Italienische Zwetsche. Die Große Engl. Zwetsche, welche man in Herrnhausen irrig Schweizer Zwetsche nannte, hat sich unter diesem, der Italienischen Zwetsche gebührenden Namen im Hannoverschen schon viel verbreitet. Beide trugen in irgend zu trocknem Boden gewaltig wenig, und mag man in trocknem Boden höchstens in großen Gärten ein paar Bäume davon pflanzen, um die zum Einmachen besonders gute Sorte zu diesem Zwecke zu haben. Die Früchte fallen aber in trocknem Boden auch gern ab, sobald sie der Reife nahe sind. In feuchtem Boden tragen beide Sorten sehr reich, geben auch gutes Compot, schmecken indeß getrocknet gekocht nicht ganz so süß wie getrocknete Hauszwetschen. Als Herr Gutsbesitzer Bodenstein in Krohnenhof bei Danzig alle seine vielen Hauszwetschen durch den Winter 1870/71 verloren hatte und dagegen eine Anzahl Italienischer Zwetschen, welche er auch schon besessen hatte, ganz unbeschädigt geblieben waren, hatte er nun die Italienische Zwetsche möglichst zu vermehren gesucht und bedauerte deren Anzucht, als er meine Schrift über Trocknen von Pflaumen erhalten und daraus ersehen hatte, daß die Italienische Zwetsche getrocknet weniger süß und wohlschmeckend sei wie die Hauszwetsche. Ich schrieb wieder hin, in seinem feuchten Boden würden sie wohl etwas süßer und getrocknet noch gut brauchbar sein. Er bestätigte nachher meine Vermuthung und meldet, daß auch er gefunden habe, daß die Italienische Zwetsche getrocknet weniger süß gewesen sei als die Hauszwetsche, doch immer noch, zumal bei mehr Fleischigkeit, ein sehr gutes Gericht gegeben habe.

Form größer als die Hauszwetsche, von ganz ähnlicher Gestalt, jedoch mit noch stärker aufgeworfenem Rücken. In Jeinsen waren gute Exemplare 2″ (49 Mm.) hoch, $1^1/_2$″ (36 Mm.) breit. Häufig sind die Seiten auch gedrückt, am Kopfe ist die Frucht abgerundet, nach dem Stiele hin oft stärker gedrückt als der Bauch; größte Breite in der Mitte oder etwas mehr nach dem Stiele hin, Furche theilt etwas ungleich, Stempelpunkt klein, fühlbar, sitzt meistens neben der Spitze der Frucht. Stiel 10″ (20 Mm.) lang, behaart, steht in flacher schräg liegender Höhle. Haut leicht abziehbar, nicht säuerlich, schwarzblau, mit vielen goldartigen Punkten. Duft dick, blau. Fleisch grünlich weißgelb, wenn die Frucht stark reif ist, an der Steinhöhle etwas bräunlich roth, ganz ablöslich, saftreich, von ganz ähnlichem Geschmack wie bei der Hauszwetsche. Zeitigt vor der Hauszwetsche. Baum wächst stark, wird groß. Triebe wenig stufig, schmutzig dunkel-

Digitized by Google

braun, kahl, stark silberhäutig gefleckt. Blatt langelliptisch, oder lanzettlich, auch umgekehrt eilanzettlich. Blattstiel meist zweidrüsig. Augen klein, mehr stehend als anliegend. Träger wulstig.

54) Zwetsche, von Hartwiß' Gelbe, **††, Anf. Sept. Wahre Zwetsche, gelbe Frucht. Handb. III, S. 257. (Abb. Handb. III, S. 257, Nr. 15.)

Auch diese sehr werthvolle Frucht erzog Liegel, sie ist ähnlich der Reizensteiner gelben Zwetsche, aber etwas vorzüglicher im Geschmacke und der Baum selbst in trocknem Boden recht reich tragbar, und tragbarer als die Hauszwetsche. Man bereitet von ihr, selbst ohne Zusatz von Zucker ein sehr schmackhaftes Compot; sie läßt sich leicht trocknen und liefert plattgedrückt eine Waare von gutem Aussehen und getrocknet gekocht fand ich sie schon in 3 Jahrgängen von fast gleichem, eben so süßem Geschmacke wie die Hauszwetsche; giebt wahrscheinlich auch ein gutes Zwetschenmuß.

Form zwetschenförmig, gute Exemplare in Zeinsen 2" (49 Mm.) hoch oder noch etwas höher, stark, $1^1/_2$" (36 Mm.) breit, 4 Mm. weniger dick. Ist schon ziemlich kenntlich durch den stark aufgeworfenen Rücken und die stark breitgedrückten Seiten. Vom Bauche ab angesehen ist sie eiförmig, mit etwas vorgeschobener Stielspitze; größte Breite fast in der Mitte oder etwas mehr nach dem Stiele hin. Furche flach, theilt ungleich; der kleine Stempelpunkt liegt unvertieft auf der Mitte der Spitze. Stiel 10" (20 Mm.) lang, gerade, behaart, sitzt flach vertieft auf einer zitzenförmigen, nach dem Rücken hin abfallenden Spitze. Haut dünn, etwas schwer abzuziehen, wachsgelb mit wenigen weißlichen Punkten, wie auch rothe Punkte sich nur selten finden. Duft weißlich, dünn. Fleisch ganz ablöslich, consistent, saftreich, von recht süßem, durch etwas feine Säure gehobenem, delicatem Geschmacke. Baum wird groß; Triebe gerade, kahl, braunroth, etwas silberhäutig gefleckt. Blatt unten breitlanzettlich, weiter hinauf elliptisch, am Fruchtholze schmal und lang, meist umgekehrt eilanzettlich; Blattstiele mangelhaft drüsig; Augen bauchig, stumpfspitz, stehend, oft abstehend.

Am Schlusse dieser Abtheilung wird nachrichtlich noch bemerkt, daß die nachstehend genannten, früher nicht schon erwähnten Pflaumensorten, in trocknem Boden sehr wenig getragen haben.

Damascene, Dochnahl's (brachte seit 1854 8 Früchte).
= Lange violette.
Dattelzwetsche, Grüne.
= Nikitaer.
= Rothe.
Diaprée, Rothe. Ist in feuchtem Boden auch zum Trocknen gut.
Frühdamascene, Keindt's.
Frühzwetsche, Lucas'.

Digitized by Google

Frühzwetsche, Wahre. Trug seit 1854 nicht.
Eierpflaume, Kleine gelbe. In feuchtem Boden äußerst fruchtbar.
Graf Gustav Egger.
Herbstpflaume (getrocknet so gut wie Hauszwetschen).
Jungfernpflaume, Rothe.
Kaiserin, Downton's.
Königin Mutter.
Mirabelle, Geperlte.
Perdrigon, Rother.
Pflaume, Violette October=.
Reineclaude, Durchscheinende.
= Gelbe, mit halbgefüllter Blüthe.
Schöne von Riom; 2 große Stämme, 1854 gepflanzt, blüheten einmal, brachten aber nur 2 Früchte.
Spilling, Cataloniſcher.
Unvergleichliche.
Zwetsche, Dollaner; trug seit 1856 wenig.
= Frühe grüne. In feuchtem Boden sehr gut und groß.
= Italienische grüne. In feuchtem Boden sehr gut, selbst zum Trocknen.
= Riesen=. Trug wenig.

Digitized by Google

Aprikosen, Pfirsiche, Wein, Nüsse, Beerenobst.

Ueber diese edlen Obstarten kann ich aus eigener Erfahrung nur wenig sagen, da ich niemals ausgedehntere Wände oder Mauern besaß, an denen ich eine größere Zahl dieser Früchte hätte heranziehen können und muß mich meistens auf das beziehen, was andere empfohlen haben, wozu ich auch das Gutachten des Hrn. Garteninspectors Bayer in Herrnhausen eingeholt habe, wo ausgedehnte Wände und Mauern, auch gute Warmhäuser, in den dortigen Plantagen zur Benutzung vorliegen, wie auch er selbst sich länger im Auslande, besonders in England aufgehalten hat. Manches werde ich aber immer auch aus eigener Erfahrung sagen können.

Aprikosen.

Als schätzbare Sorten lernte ich aus eigener Erfahrung kennen die große Aprikose von Breda, im September zeitigend, und die schon im August zeitigende treffliche Ambrosia-Aprikose, eine große, platt gedrückte längliche Frucht, die den stärksten Durchmesser mehr nach dem breiten Rücken hin hat, nie mehlig wird und recht süßen, gewürzreichen Geschmack hat, auch durch reiche Tragbarkeit sich auszeichnet.

Herr Garteninspector Bayer empfiehlt noch:

Die Frühe Moor Park-Aprikose, eine mittelgroße, im August zeitigende Frucht von ausgezeichnetem Geschmack.

Die Moor Park-Aprikose, eine große im August und Sept. zeitigende saftreiche Frucht.

Digitized by Google

Die Große Frühe (Large Early), eine große im Aug. und Sept. zeitigende, plattrunde, saftreiche Frucht.

Die Neue große Frühe (New Large Early), eine sehr große, im Juli und August zeitigende Frucht, der Großen Frühen ähnlich.

In der jetzt herauskommenden Deutschen Pomologie werden folgende Sorten von Aprikosen empfohlen, die in den nächsten 4 Jahren zur Abbildung und Beschreibung kommen werden.

Aprikose von Nancy, Sept.
Aprikose von Breda, Sept. (siehe oben).
Aprikose aus Syrien.
Aprikose von Tours.
Luizet's Aprikose.
Wahre große Frühaprikose.
Ambrosia-Aprikose (siehe oben).
Ruhm von Pourtales.
Andenken an Robertson.
Moorpark (siehe oben), Aug., Sept.

Pfirsiche.

Ich selbst habe gekannt die Weiße und Rothe Magdalene, die letzte gegen halben September zeitigend, den Frühen Purpurpfirsich, die Große Mignonne (für meinem Geschmack nicht süß genug, mehr weinig), die Rothe Admirabel (Ende Sept., sehr süß und schmackhaft) und die Doppelte Montagne, zeitigend im halben Sept. und wohl die süßeste und beste Frucht von allen. Sie ist im Herrnhauser Sortimente und bei Herrn Kunstgärtner Schiebler in Celle unter diesem Namen noch zu haben; in anderen Verzeichnissen finde ich sie nicht, nur im Verzeichnisse des Herrn Mas, wo die Beschreibung nur so ziemlich paßt, sie kommt aber ohne Zweifel anderweit als Maltheser Pfirsich vor, welcher fast ganz wie die Doppelte Montagne beschrieben wird.

Unter den Nectarinen fand ich die Große Violette noch gut und werthvoll, indeß immer entbehrlich.

Herr Garteninspector Bayer in Herrnhausen empfiehlt folgende Sorten, besonders:

Frühe Admirabel (Admirable Early), große, im August und Sept. zeitigende, saftreiche und zuckerige Frucht.

Albatroß, sehr groß, zeitigt im October, saftreich, fast weiß.

Sorten, die erst im October zeitigen, sind in Norddeutschland nicht zu nehmen, wo man nur wenige Pfirsichstämme pflanzen kann.

Digitized by Google

Condor, große, im August zeitigende, brillant gefärbte, sehr werthvolle Frucht.

Diamant (Diamond), groß, August, prachtvoll gefärbte, saftreiche, sehr zu empfehlende Frucht.

Dr. Hogg, sehr groß, August, sehr werthvoll.

Frühe Beatrix (Early Beatrice), mittelgroß, im Juli zeitigend und dadurch werthvoll.

Georg der Vierte, groß, September, vortrefflich von Geschmack. Handb. VI, S. 463. Fleisch löslich, schmelzend, Saft überfließend, erhaben durch ein leichtes Gewürz.

Lord Palmerston, sehr große, im October reifende, saftreiche, schön gefärbte Frucht.

Noblesse, groß, August und September, saftreich und reichtragend, auch für Treibereien zu empfehlen.

Venusbrust (Téton de Venus), große, im September und October zeitigende, sehr zuckerhaltige, delicate Frucht,

und von Nectarinen empfiehlt er:

Herzog von Telliers (Duc de Telliers), groß, im August und September reifende, saftreiche und schön gefärbte Frucht.

Lord Napier, große, im September reifende, saftreiche, ganz besonders zu empfehlende Frucht.

Die Deutsche Pomologie wird die folgenden Sorten zur Abbildung und Beschreibung bringen, wobei ich bei den Sorten, welche auch das Handbuch der Obstkunde hat, kurze Notizen hiermit beisetze.

Prachtvoller Aprikosenpfirsich. (Handb. VI, S. 513.) Ende September und Anfang October. Große Frucht, orangegelb, sonnenseits dunkelroth; Fleisch löslich, gelb, nach dem Steine mehr oder weniger rosaviolett, ziemlich saftreich, wenig gezuckert.

Bollwiller Liebling. (Handb. VI, S. 413.) Frucht mittelgroß, weißlich gelb, öfter carmosinroth gestreift; Fleisch löslich, sehr fein, weiß, gezuckert und gewürzt, sehr gut.

Frühe Beatrix. Findet sich auch unter den aus Herrnhausen empfohlenen Sorten.

Brugnon von Feligny.

Galande. (Handb. VI, S. 461.) Anf. bis Mitte September. Frucht groß, mit dichtem Flaum bedeckt, Sonnenseite dunkelpurpurroth; Fleisch löslich, weißgelblich, bisweilen lachsfarben; Saft überfließend gezuckert und erhaben, wenn die Frucht recht reif ist, von weinigem Geschmack.

Galande von Montreuil.

Königin der Obstgärten. (Handb. VI, S. 497.) Ende Sept. Frucht sehr groß, Sonnenseite ziemlich roth, übrigens violett punktirt; Fleisch löslich schmelzend, weiß, etwas grünlich, bis-

Digitized by Google

weilen hellrosafarbig, überfließend von Saft, wenig süß oft säuerlich, gewürzt.

Leopold I.

Frühe von Rivers. Anf. August. Frucht groß; Fleisch ablöslich, sehr saftreich von ausgezeichnetem, gewürzreichem Geschmack.

Rothe Magdalene. (Handb. VI, S. 433.) Ende August. Frucht noch groß; Sonnenseite schön geröthet; Fleisch fast ablöslich, schmelzend; Saft überfließend, von angenehmem erhabenem Geschmack.

Weiße Magdalene. (Handb. VI, S. 411.) Mitte bis Ende August. Frucht mittelgroß; Sonnenseite dunkel carminroth, Schattenseite grünlichgelb, manchmal mit zahlreichen rothen Punkten; Fleisch weiß, in der Nähe des Steins meist geröthet, sehr saftreich von gezuckertem, angenehm gewürzhaftem Safte.

Frühe Victoria.

Jühlke's Liebling. Anf. Sept. Fleisch ablöslich, gezuckert, angenehm gewürzt. Ist erzogen im Werder und wird dort freistehend, in Stroh eingebunden, überwintert.

Große Mignonne. (Handb. VI, S. 443.) Frucht groß; ganze Sonnenseite dunkelroth; Fleisch weiß, schmelzend, um den Stein herum violettroth, saftreich, gezuckert, erhaben. Wird in Herrnhausen für Fruchttreiberei sehr empfohlen.

Elrugens Nectarine. (Handb. VI, S. 559.) Anf. September. Frucht mittelgroß; Schale mattkirschroth, die stark besonnten Theile fast purpurroth; Fleisch löslich, schmelzend, gelblichweiß, in der Nähe des Steins etwas violett, überfließend von Saft, von gewürzreichem, sehr angenehmem Wohlgeschmack.

Pfirsich-Nectarine.

Nectarine von Feligny. Mitte Sept. Frucht stark mittelgroß; Fleisch gelblichweiß, schmelzend, sehr gezuckert, Geschmack ausgezeichnet und gewürzt.

Prinzessin von Wales, auch in Herrenhausen vorhanden. Sept. Frucht sehr groß, schön gefärbt, ausgezeichnet von Geschmack.

Früher Purpurpfirsich. (Handb. VI, S. 437.) Ende August und Anf. September. Frucht groß; an der Sonnenseite stark ins Purpurrothe gefärbt; Fleisch löslich, mattweiß oder etwas violett; Saft überfließend gezuckert und erhaben.

Schmidtberger's Pfirsich. (Handb. VI, S. 417.) Ende Aug. Frucht groß; Schale weißröthlich, mit hellrothen Flecken und Punkten. Wolle dünn, oft kaum bemerklich; Fleisch mattweiß, um den Stein etwas röthlich, überfließend von Saft, zartschmelzend von delicatem süßweinsäuerlichem, etwas muskatellerartigem Geschmacke.

Schöne von Doué.

Digitized by Google

Venusbrust. (Handb. VI, S. 505.) Anf. October. Frucht sehr groß, in eine Spitze auslaufend; Schale sehr wollig, in der Reife gelblichgrün, an der Sonnenseite ganz gleichmäßig, oder marmorirt geröthet; Fleisch löslich, schmelzend, weiß, oft leicht geröthet, sehr saftreich, etwas gezuckert, oft fein säuerlich, jedoch angenehm.

Willermoz. (Handb. VI, S. 509.) Ende Sept. Frucht groß, auf der ganzen Sonnenseite schön dunkelcarminroth; Fleisch löslich, aprikosenartig gelb, um den Stein herum roth, sehr saftreich gezuckert, an den Geschmack der Aprikosen erinnernd.

Madame Gaujard.

Schöne von Vitry.

Schöne aus Westland.

Maltheser Pfirsich. (Handb. VI, S. 479.) Mitte September. Frucht etwas plattgedrückt, einzelne kugelförmig; Schale filzig, von zart grünlichem Gelb, auf der Sonnenseite violettroth, oft marmorirt; Fleisch weißlich, in der Nähe des Steins schwach rosenfarben; Saft sehr reichlich, etwas müskirt gezuckert.

Wein.

Eigene Erfahrungen gehen dahin, daß in Norddeutschland an Wänden die beste Traube wohl der Pariser Gutedel war, den man auch überall findet, daneben der Frühe Leipziger, eine nicht fleischige, aber sehr saftreiche engbeerige Traube. Der Diamant Gutedel hat noch etwas größere Beeren, als der Pariser oder gewöhnliche Gutedel (welcher daran kenntlich ist, daß schon ziemlich früh die Blätter nach dem Rande hin gelb werden), aber der Diamant muß durch ein etwas überstehendes Dach in der Blüthezeit gegen Regen geschützt sein, indem die Beeren sonst rieseln und eine ganze Traube, — wie ich das namentlich an einer dichten und guten Planke häufig so hatte und auch an manchen anderen Stellen sah, — oft nur 3—6 Beeren enthält. Auch den Rothen Gutedel hatte ich in Sulingen immer in schönen Trauben und ganz besonders gern aß ich in Jeinsen und Nienburg eine etwas unansehnliche graurötheliche engbeerige mittelgroße Traube, welche ich als Grauen Champagner erhalten hatte, die sehr saftreich, nicht fleischig und besonders süß war. In Jeinsen blieb diese Traube und der Frühe blaue Ungar (Schwarze Frühe) schon zu klein, so daß sie zu sehr aus Haut und Steinen bestanden. Selbst der Pariser Gutedel blieb in Jeinsen merklich kleiner als in Nienburg und Sulingen, und auch der Frühe von Malingre, den ich erst in Jeinsen kennen lernte und der eine recht frühreife sehr süße Traube gab, blieb in Jeinsen zu klein,

Digitized by Google

und selbst der Stock wuchs in den 2 letzten Jahren so schlecht, daß er das junge Holz nicht zur Reife brachte.

Aus Herrenhausen sind mir folgende Weinsorten für Spaliere an Wänden und Mauern empfohlen worden.

Bocks horner. Mittelfrüh reifend; Traube sehr groß; Beeren länglich rund, dunkelblau, fast schwarz, eine der ansehnlichsten und schönsten Trauben.

Gutedel von Florenz (Chasselas de Florence). Früh reifend; Traube mittelgroß; Beeren rund, gelblich weiß, an der Sonnenseite oft braun getüpfelt.

Gutedel, Rosenfarbiger von Negropont (Chasselas rose de Negropont). Früh reifend; Traube ziemlich groß, Beeren rund. Eine der werthvollsten frühreifenden Trauben, mit rothen Beeren.

Diamant. Seiner ist schon Eingangs gedacht.

Krach-Gutedel. Frühreifend, Traube mittelgroß, Beeren fest und von leichtem Muscatgeschmack.

Pariser Gutedel (siehe schon oben). Beeren weiß, mehr als mittelgroß, frühreifend (in Jeinsen gegen Ende Sept.).

Rother Kaiser-Gutedel. Traube groß; Beeren groß, rothgefärbt, früh reifend, sehr zu empfehlen.

Weißer Gutedel. Traube groß, ansehnlich und schön. In allen Verhältnissen die sicherste und beste im Ertrage.

Wormser Gutedel. Der Stock bleibt niedrig und ist daher zur Bekleidung niedriger Mauern sehr geeignet. Giebt gelbliche, früh reifende Trauben.

Joannens de Charneu. Sehr früh reifend; Traube groß; Beeren länglich, gelblich.

Früher Leipziger. Früh reifend; Traube mit dichtbesetzten, länglichen Beeren.

Perl. Früh reifend; Traube mittelgroß; Beeren groß, weiß, rund, reich tragend.

Portugiesischer blauer. Traube groß, sehr ansehnlich; Beeren rundlich, dunkelblau, fast schwarz, sehr reich tragbar.

Früher von Malingre. Traube mittelgroß, länglich rund, gelblich, sehr reich tragend, in der Reife die früheste Sorte (siehe schon oben, daß sie nicht in trocknen Boden paßt).

Weihrauch, Schwarzer. Mittelfrüh reifend; Traube groß, lang und ansehnlich; Beeren rundlich, fast schwarz; besonders empfehlenswerth.

Zum Anbau in Treibhäusern empfiehlt Herr Garteninspector Bayer die nachstehenden Sorten:

Digitized by Google

Schwarzer Barbaroſſa (Black Barbaroſſa). Schwarze, runde Beeren, ſehr große Traube.
Schwarzer Alicant. Schwarze, enorm große, ausgezeichnete Traube.
Schwarzer Hamburger (Black Hamburgh). Schwarz, eine der beſten.
Lady Down's Sämling. Blaue, extraſchöne Traube.
Mill Hill Hamburgh. Vorzüglich ſchöne, großbeerige, blaue Traube.
Forſter's Weißer. Eine der beſten weißen Trauben für Weinhäuſer.
Sweet Water Buckland. Weiß, ſehr werthvoll.
Muscat von Alexandrien. Große Traube mit gelblich weißen, großen, länglich runden Beeren. Sehr werthvoll.

Daß der Wein, in Weinhäuſern erzogen, eine größere weit ſchönere Traube von früher Reifezeit und vermehrter Süßigkeit liefert, habe ich ſchon, als ich noch in Bardowieck war, oft erfahren, wo ein Herr Major Timäus in Lüneburg den Blauen Frankenthaler in einem Weinhauſe zog, welches nur mit Lohgerber-Rinde geheizt wurde. Die großen Trauben hingen oft dicht bei einander herab, reiften ſchon Ende Auguſt und waren wirklich delicat, ſo daß, wer es anwenden kann, ein ſolches Weinhaus bauen mag. Ich habe bisher geglaubt, der Black Hamburgh und der Blaue Frankenthaler ſeien dieſelbe Sorte; im Herrnhauſer Cataloge werden ſie jedoch unterſchieden.

Die Deutſche Pomologie wird die folgenden Sorten zur Abbildung und Beſchreibung bringen.

A. Für nicht geſchützte Lagen.

Rother Gutedel.
Weißer Gutedel.
Blauer Portugieſiſcher.
Früher blauer Champagner.

B. Für geſchützte Lagen.

Diamant-Gutedel.
Muscat-Gutedel.
Pariſer Gutedel.
Früher Gutedel.
Seidentraube.
Früher von Malingre.
Früher Leipziger.

Digitized by Google

Früher rother Malvasier.
Blauer Blussard.
Rothstieliger Dolcedo.
Früher Burgunder.

Herr Inspector Palandt in Hildesheim, der auch lange und hohe Weinwände hat, empfiehlt noch folgende Sorten:

Oporto-Rebe, schwarzblau, sehr stark und gewürzt, reift Mitte September.

Blauer früher Frankfurter. Mitte Sept.; sehr reichtragend, blau, sehr süßer, köstlicher Weingeschmack.

Königsschönedel, bläulichroth, sehr süß und gewürzt, reift Michaelis, die Beeren färben sich schon sehr früh roth.

Rother Italienischer Malvasier, reift gegen Michaelis, von den rothen Tafeltrauben der früheste; violettroth zartes Fleisch, süßer Saft, sehr zu empfehlen.

Nüsse.

Hinsichtlich der Wallnüsse muß bemerkt werden, daß man die sogenannten Pferdenüsse, Früchte mit sehr großer Nuß, nicht wählen muß, da diese eine zu harte Schale haben, und der Kern darin verhältnißmäßig klein ist. Man wählt am besten die sogenannten Meisennüsse, kleinere Früchte mit großem Kerne, welche den Namen davon haben, daß zur Zeit der eintretenden Reife die Meisen es gewöhnlich und mit Erfolg versuchen, die Schale durchzupicken, um zu dem süßen Kerne zu gelangen. Diese Meisennüsse tragen auch am reichsten und arten auch ziemlich nach, da jeder Wallnußbaum aus einem Kerne erzogen wird.

Der Zeller- und Lambertsnüsse giebt es jetzt mehrere Sorten und wird es ziemlich gleichgültig sein, welche man darunter wählt, doch paßt die gewöhnliche Lambertsnuß (Große rothe Lambertsnuß) nicht in trocknen Boden, da, wie schon Eingangs gesagt ist, 12 Stämme davon in Jeinsen in 25 Jahren blutwenig getragen haben.

Auch noch wegen des **Beerenobstes** Anweisungen zu geben, wird um so mehr unnöthig sein, da jeder, welcher Beerenobst bedarf, es sich an verschiedenen Orten, am besten wohl bei Herrn Kunstgärtner Maurer in Jena, der vom Beerenobste alles Beste besitzt, wird verschaffen können, und zugleich etwaige Fehler in der getroffenen Wahl

Digitized by Google

durch neue Beziehungen anderer Sorten, sich leicht und rasch verbessern lassen. Ich will hier nur nochmals daran erinnern, daß ich in dem trocknen Jeinser Boden Erdbeeren fast gar nicht habe erziehen können, und daß auch die von Herrn Kunstgärtner Maurer in Jena bezogenen Engl. Stachelbeeren in Jeinsen zwar reich trugen, aber sehr lange eine recht harte Schale behielten, so daß die Kinder sie immer schon halbreif verspeisten, ehe sie irgend genügend reif geworden waren. Ich habe diese daher wieder entfernt.

Digitized by Google

Nachträge.

Müschen's Rosenapfel, **††, Anf. und Mitte September, 5—6 W.

Diese, nach Herrn Organist Müschen in Belitz in Mecklenburg-Schwerin benannte Frucht, trug in Jeinsen wenig, blieb klein und mürbete schon Mitte August, so daß sie in trocknem Boden nicht zu pflanzen ist. Herr Organist Müschen lobte die Frucht sehr und empfahl sie zur allgemeinen Anpflanzung. Auch aus Westpreußen erhielt ich von Herrn Pfarrer Grünholz zu Sianowo treffliche Früchte von Müschen's Rosenapfel, die sehr groß waren und recht edlen Geschmack hatten, und ich meine, daß ich auch schon aus Ostfriesland sehr gute Früchte der obigen Sorte erhielt, so daß die Sorte wohl überall in größerer Nähe der Ostsee und Nordsee sehr gedeiht und erst im September reift. Da der Charlamowsky in großer Nähe der Ostsee und Nordsee zu scharf säuerlich ist, so ist in Westpreußen, ganz Mecklenburg und Ostfriesland Müschen's Rosenapfel wohl die beste Frucht für Tafel und Haushalt im September.

Form flachrund, $2^1/_2$—3" (60—73 Mm.) breit und $1^3/_4$—2" (42—49 Mm.) hoch. Bauch ziemlich in der Mitte, nimmt nach beiden Seiten hin ziemlich gleichmäßig, oder nach dem Kelche hin nur etwas stärker ab und ist nur etwas abgestumpft. Kelch klein, geschlossen, sitzt in mäßig weiter Senkung, die allermeist Falten und Beulen nicht hat. Stiel klein, meist der Stielwölbung nicht gleich stehend, sitzt in etwas enger, meistens glatter Höhle. Schale fein, glatt, etwas fettig werdend, sehr schön, strohgelb bis weißgelb, ringsum mit vielen, meist lang abgesetzten Carmoisinstreifen gezeichnet und dazwischen noch sanft roth angelaufen. Fleisch schneeweiß, selten mit etwas rosenröthlichem Scheine, zart, saftvoll, von köstlichem, erdbeerartigem Geschmack. Kernhaus gewöhnlich offen, mit hohler Achse,

Digitized by Google

Kammern flach, mit wenigen, oft unvollkommenen Kernen. Kelchröhre geht als Trichter bis auf das Kernhaus herab. Reife in größerer Nähe der See Anfang bis Mitte Sept., hält sich 6—8 Wochen. Baum wächst rasch, bildet sehr schöne kegelförmige Krone und trägt bald. Sommertriebe oben wollig, dunkel olivengrün, bräunlich überlaufen, mit ziemlich vielen Punkten. Blatt rundeiförmig, mit kurzer, schmaler Spitze, stumpf gekerbt. Augen ziemlich stark, kahl.

Um die so schmackhaften Weintrauben noch längere Zeit genießen zu können, wenn der Frost an den Weinstöcken sie getödtet hat, ist das beste Mittel, daß man eine Anzahl guter Weintrauben abschneidet, ehe der Frost zu stark wird, die Trauben von verletzten oder faulig gewordenen Beeren mittelst einer Scheere erst reinigt, die Stelle, wo man die Traube abgeschnitten hat, mit Lack versiegelt, damit da kein Saft verdunsten kann, und die Trauben dann an ausgespanntem Bindfaden anbindet, so daß keine Traube die andere drückt. Auch Hauszwetschen, oder andere Pflaumen mit etwas consistentem Fleische (ähnlich wie bei den Hauszwetschen), bewahrt man frisch noch 2—3 Wochen lang, wenn man sie auf einer Horde einzeln neben einander stellt und in kühlem, trocknem Zimmer aufbewahrt.

Um überhaupt Obst lange Zeit frisch und schmackhaft aufbewahren zu können, dazu hat die neuere Chemie uns 1878 treffliche Rathschläge gegeben. Der Chemiker Piaz hat die allergünstigsten Resultate dadurch erlangt, daß er die aufzubewahrenden Obstsorten, ohne alles Erhitzen und Kochen, in Gläser in eine Flüssigkeit einlegte, die bereitet war aus 1 Liter Wasser, 100—500 Gramm Zucker und $2^1/_2$—3 Gramm Salicylsäure, worauf die Gläser dann mit gewöhnlichem Schreibpapiere zugebunden wurden. Johannisbeeren, Trauben, Kirschen, Birnen hielten sich auf diese Weise ein ganzes Jahr im Vollbesitz ihres Aroms. Gekochten Fruchtsäften braucht nur etwa 1 Gramm Salicylsäure auf das Liter Flüssigkeit zugesetzt zu werden, um sie völlig haltbar zu machen. — Auch abgenommenes Obst kann man jetzt besser aufbewahren als früher. Das Obst lebt in der Aepfelkammer oder dem Keller noch fort, wobei es, unter theilweiser Zersetzung von Zucker eine große Menge Gase ausscheidet, die man oft riecht. Ein Apfel von 50 Gramm Gewicht lieferte, nach genauen Untersuchungen, in 7 Wochen nicht weniger als 400 Kubikcentimeter Gas. Diese Lebensthätigkeit, die schließlich zum Verderben des Obstes führt, kann indeß schnell unterbrochen werden, wenn der Luft in der Obstkammer oder im Keller eine geringe Menge Aether, Phenol,

Digitized by Google

Chloroform oder Schwefelkohlenstoff beigemengt wird. Der Redacteur von Dinglers polytechnischem Journale, Dr. Fischer, erhielt dadurch, daß er hin und wieder reines Phenol auf den Boden seines Obstkellers tropfte, Aepfel bis zum nächsten Juli völlig frisch.

Ich will hinzusetzen, daß ich meinerseits diese Rathschläge zu längerer Conservirung des Obstes noch nicht probirt habe; indeß gut und wirksam sind sie wohl ohne Zweifel und ist es namentlich bekannt, daß Salicylsäure ein starkes antiseptisches Mittel ist. Man kauft diese bei einem Apotheker gewöhnlich in Form eines Pulvers, und hätte Herr Piaz bei seiner Anweisung, wie man gutes Obst lange frisch aufbewahren könne, noch hinzusetzen sollen, daß, wenn man von Salicylsäure das nöthige Quantum abgewogen habe, man sie dann erst in 90gradigem Spiritus auflösen müsse, um sie mit Wasser und Zucker überall gleichmäßig vermischen zu können.

Wer schlagende Beweise für die Richtigkeit der von mir aufgestellten Theorie und die Wichtigkeit meiner Schrift für den Obstbau gewinnen will, der lese neben den ersteren Bogen, welche die Einleitung zu meiner Schrift geben, die folgenden Stellen aus der Schrift nach in meinen gegebenen Erfahrungen.

Aepfel.

Gravensteiner, S. 154; Edelborsdorfer, Gelber Edelapfel, S. 146; Rother Eiserapfel, S. 148; Goldzeugapfel, S. 152; Alter Nonpareil, S. 164; Nonpareil Russet, S. 165; Parmäne, Sommer-, S. 167; Engl. Goldpepping, S. 169 am Ende; Ribston Pepping, S. 174; Prinzenapfel, S. 177; Carmeliter Reinette, S. 182; Französische graue Reinette, S. 189; Harbert's Reinette, S. 194; Goldgelbe Sommer-Reinette, S. 193; Muscatreinette, S. 199; Scott's Reinette, S. 203; Aechter Winter-Streifling, S. 215; Rother Winter-Taubenapfel, S. 218; Wilkenburger Währapfel, S. 220.

Birnen.

Diel's Rothe Bergamotte, S. 239; Baronsbirne, S. 242; Bunte Birne, S. 245; Clairgeau's Butterbirne, S. 248; Coloma's Herbst-Butterbirne, S. 249; Diel's Butterbirne, S. 252; Giffard's Butterbirne, S. 255; Graue Herbst-Butterbirne, S. 256; Grumkower Butterbirne, S. 257;

Digitized by Google

Liegel's Winter-Butterbirne, S. 261; Millet's Butterbirne, S. 263; Napoleon's Butterbirne, S. 264; Weiße Herbst-Butterbirne, S. 272; Capiaumont, S. 273; Rothe Dechantsbirne, S. 277; Winter-Dechantsbirne, S. 280; Holländische Feigenbirne, S. 283; Gelbe Frühbirne, S. 288; General Tottleben, S. 290; Herbst-Sylvester, S. 293; Großer Katzenkopf, S. 302; Köstliche von Charneu, S. 303; Liebesbirne, S. 307; Hellmann's Melonenbirne, S. 313; Philipp Goes, S. 316; Müskirte Pommeranzenbirne, S. 318; Regentin, S. 320; Schmalzbirne, Römische, S. 324; Schmalzbirne, Zimmtfarbige, S. 325; Sommerdorn, Punktirter, S. 329; Rothbackige Sommer-Zuckerbirne, S. 340.

Kirschen.

Königin Hortensia, S. 374; Coburger Maiherzkirsche, S. 377; Belserkirsche, S. 382.

Pflaumen.

Violette Diaprée, S. 404; Agener Pflaume, S. 427; Frankfurter Pfirsichenzwetsche, S. 428.

Um zu ersehen, wie viele ebenso gute, oder noch bessere Pflaumen zum Trocknen wir haben als die Hauszwetsche, sehe man noch Anna Lawson und Anna Späth, S. 400; Blaue Eierpflaume, S. 406; Dunkelblaue Eierpflaume, S. 407; Nienburger Eierpflaume, S. 408; Biondeck's Frühzwetsche, S. 412; Violette Jerusalemspflaume, S. 416; Mailändische Kaiserpflaume, S. 418; Königin Victoria, S. 419; Königspflaume von Tours, S. 422; Lepine, S. 423; Gelbe Mirabelle, S. 425; Bunter Perdrigon, S. 426; Braunauer aprikosenartige Pflaume und Kirke's Pflaume, S. 430 u. 431; Althann's Reineclaude, S. 432; Frühe Reineclaude, S. 433; v. Bavay's Reineclaude, S. 437; Laubinger's Zuckerzwetsche, S. 441; Bazalicza's Zwetsche, S. 441; v. Hartwiß' Gelbe Zwetsche, S. 444.

Nachtrag zu Seite 72—75.

Erst in in diesem Jahre (1879) (siehe Pomologische Monatshefte, S. 267 II), ist noch ein anderes Mittel aufgefunden worden, wie man die Weibchen des Frostmachtspanners, den lieber kriechenden, als fliegen-

Digitized by Google

den Apfelrüsselkäfer und andere Insekten, welche an den Obstbäumen hinaufkriechen, an dem Besteigen der Obstbäume hindern könne. Ein Herr C. Fromm in Stuttgart hat seine Obstbäume gegen hinaufkriechende Insekten dadurch geschützt, daß er jeden Baum mit einer Rinne von Zinkblech umgab, die in Form von 2 Halbkreisen angefertigt worden waren, welche etwas in einander geschoben wurden, dann fest und dicht gemacht wurden, worauf man die Rinne mit Glycerin anfüllte, das nicht theuer ist, auch nie verdunstet oder vertrocknet, und schließlich die Rinne noch durch ein über derselben angebrachtes Dach von Zinkblech gegen in sie hineinfallenden Regen schützte. Solche Rinnen aus Zinkblech ließ ich mir schon in Bardowieck für meine meisten Obstbäume anfertigen, um die in Bardowieck so besonders zahlreichen Ohrwürmer zu verhindern, auf die Bäume hinaufzukriechen und mein schönes Obst zu benagen. Ich ließ sie auf folgende Weise anfertigen. Zwei Halbkreise von Zinkblech, etwa 3 Centimeter breit und hoch, und rechtwinklig angefertigt, wurden so eingerichtet, daß man den einen Halbkreis um etwa 2—3 Zoll (49—73 Mm.) in den andern hineinschieben konnte, um dann den Baum eng zu umfassen. An der äußeren Seite der Halbkreise war der Rand eines jeden, soweit diese in einander geschoben wurden, im rechten Winkel 5 Mm. breit ausgebogen und jeden Centimeter weit, soweit die Halbkreise in einander hinein geschoben werden konnten, war ein rundes Loch in den Rand eingehauen, worauf unter jedem Loche an der äußeren Seite mehr nach unten hin ein Oehr angelöthet wurde. Sollten nun ein paar zusammengehörende Halbkreise um einen Baum gelegt werden, so wurden sie soweit in einander geschoben, bis sie den Baum eng umfaßten, worauf an jeder Seite da, wo der hinein geschobene Halbkreis zu Ende ging, ein oben zu einem Kreise übergebogener, haltbarer Drahtstift durch 2 am Rande über einander liegende Löcher und noch durch das darunter liegende Oehr hindurchgeschoben wurde, wodurch die beiden Rinnen dann festsaßen. Dann wurde zunächst noch jeder zwischen Blechringen und dem Baume noch gebliebene Raum mit Heu oder Moos genau festgestopft, damit nicht etwa Thiere darunter sollten fortkriechen können. Saß nun die Rinne schön fest, so verklebte ich das Ende des hineingeschobenen Halbkreises mit warm flüssigem, mittelst eines Pinsels aufgetragenem Baumwachs recht fest, damit kein Wasser herauslaufen konnte, und goß die Rinne dann voll Wasser, sah auch von Zeit zu Zeit nach, ob noch genügend viel Wasser in der Rinne sei und goß eventuell nach. So lange Wasser in der Rinne war, wagte sich kein Insekt in das Wasser hinein. Ich ließ die Rinnen auch noch stehen, wenn der Frostnachtspanner erschien, der aber damals in Bardowieck nicht häufig war. Nur für den Fall wäre etwa zu besorgen gewesen, daß doch in solchen Nächten, in denen

Digitized by Google

das Wasser in den Rinnen bald überfror, manches Weibchen des Frostnachtspanners wohl auf die Bäume hätte hinaufkommen können, indeß glaube ich, daß in Nächten, wo es wirklich friert, auch die Weibchen träge sind und nicht versuchen werden, auf die Bäume hinaufzukommen. Erst spät nahm ich die Rinnen von den Bäumen weg und sorgte, daß, wenn sie im Frühlinge wieder angelegt wurden und der Baum mit der Zeit dicker wurde, daß beide Halbringe weniger tief in einander geschoben wurden, auch mehr Heu untergelegt wurde, um dem Baume Platz zu gewähren, sich zu verdicken. Da Glycerin nicht theuer ist (auf hiesiger Apotheke sagt man mir, daß man das Kilogramm für 70 Pfg. kaufe, und wenn man in größeren Quantitäten kaufe, es noch weniger koste, so daß man 100 Kilogramm für 60 Mark bekomme), auch nicht vertrocknet und verdunstet, und jedes Insekt gleich stirbt, das mit dem öligen Glycerin in Berührung gekommen ist, so wird es am besten sein, alle Bäume auf die hier angegebene Weise gegen den Frostnachtspanner zu schützen. Es kommt hauptsächlich nur auf die erste Anlage der Zinkrinnen an und können sie, wenn man sie mit Glycerin füllt, schon beträchtlich kleiner angefertigt werden, als ich oben bei meinen Blechröhren angab (etwa 2 Centimeter weit und $1^1/_2$ Centimeter hoch). Die Art, wie Herr Fromm die Blechröhren anfertigen läßt, habe ich nicht ganz verstehen können, namentlich nicht, wie das Dach über der mit Glycerin angefüllten Röhre angebracht werden soll. Ich denke, letzteres kann am besten so geschehen, wenn so weit über dem Glycerin, daß nicht etwa von der Rinne ein Insekt auf das Dach hinaufkommen kann, ein einfaches, etwas herabhängendes Dach von Zinkblech so weit über die mit Glycerin gefüllte Rinne hinausragt, daß Regen in die Rinne nicht hineinfallen kann. Man kann daneben noch die Stelle, wo das Dach an den Baum anstößt, mit warmflüssigem Baumwachs gut verstreichen. Das etwas herabhängende Dach faßt mit den Enden noch etwas über einander und wird da durch ein Oehr ein Draht hindurchgesteckt. Man kann von Herrn Fromm sich den ganzen Apparat auch gleich kommen lassen, indem er sich ein Patent auf seine Erfindung hat geben lassen. Für Bäume von der Stärke eines Schenkels rechnet er den Preis auf etwa eine Mark.

Druckfehlerverzeichniß.

Man lese:

S. 92, Z. 7 v. u. Hoya carnosa.

Digitized by Google

S. 112, Z. 15 Focke's Reinette.
S. 121, Z. 3 v. u. Braddick's Nonpareil.
S. 124, Z. 5 Rother Eiserapfel.
S. 125, Z. 4 Nicht: Gäsdonker Reinette. Z. 16 Weißer Winter-Taffetapfel. Z. 17 Wagener-Apfel. Z. 18 Bivort.
S. 128, Z. 6 Hoyaische.
S. 147, Z. 10 Bassum.
S. 155, Z. 16 Wahnschaftsapfel.
S. 160, Z. 6. v. u. Aporta Nalivia.
S. 186, Z. 21 Degner's Reinette.
S. 224, Z. 18 v. u. und 242, 9 v. u. Palandt.
S. 232, Z. 18 v. u. Varenne de Fenille's Butterbirne.
S. 233, Z. 11 Grashoff's Leckerbissen.
S. 235, Z. 16 Jules Bivort.
S. 265, Z. 1 Prignalle's.
S. 267, Z. 6 Varenne de Fenille's Butterbirne.
S. 306, Z. 6 Leckerbissen von Froyennes.
S. 353, Z. 8 Kennzeichen der Classen.
S. 363, Z. 4 v. u. Fromm's Herzkirsche.
S. 388, Nr. 11 Lieke's Bunte Knorpelkirsche und Meininger Späte Knorpelkirsche. Nr. 12 Chatenay's Schöne. Nr. 6 Henneberger Grafenkirsche.
S. 411, Z. 1 Rivers' Frühpflaume.

Nachträge vom Sohne des Verfassers.

Colorirte Abbildungen.

Abgesehen von 12 neuen Holzschnitten (Früchte darstellend, die im „Handbuche" noch nicht beschrieben sind), ist überall auf die „Abbildungen" (richtiger Durchschnittszeichnungen) des „Illustrirten Handbuchs der Obstkunde" (herausgegeben von Lucas und Oberdieck, VIII Bände und Supplementheft) verwiesen. Da aber auch wirkliche Abbildungen, gut colorirt, ihre eigenthümlichen Vorzüge haben, so sei noch darauf hingewiesen, daß die ebenfalls unschwer zugänglichen Pomologischen Monatshefte von Oberdieck und Lucas (vor 1875 genannt: Illustrirte Monatshefte, vor 1865: Monatsschrift für Pomologie) in jedem Jahrgange etwa 6 fein colorirte Abbildungen ent-

Digitized by Google

halten. Folgender Auszug giebt die auch in vorliegendem Werke beschriebenen Früchte an, und hinter jeder Sorte die Seiten, auf welcher die Sorten in vorliegendem Werke erwähnt sind (die Sorten des 1—3 Dutzend in gesperrtem Druck, des 1 u. 2. Dutzend noch durch !! und ! hervorgehoben).

Jahrgang:

1855. Gravensteiner (Gräfensteiner). Werthbestimmung S. 123!! Beschreibung S. 154 (vorliegender „Obstkunde").

1857. Liegel's Winter-Butterbirne, 234! 261.
Goldzeugapfel, 124! 152.
Prinzenapfel, 124. 177.

1858. Reinette von Orleans, 121!! 123!! 206.
Carmeliter-Reinette, 123!! 126. 182.
Danziger Kantapfel, 121!! 123!! 160.
Prinzenapfel (dort rothgestreifter Schlotterapfel; auch 1857)
Langton's Sondergleichen, 122. 215 (auch 1879).

1860. Oberdieck's Taubenapfel, 121! 217.
Scharlachrothe Parmäne 121!! 166.
Edle Sommerbirne, 232. 234. 327.

1865. Harbert's Reinette, 124! 194.
Gestreifter Beaufin; die Abbildung giebt, wenn man die Rippen am Blüthenkelch hinwegdenkt, eine genügende Anschauung vom: Kaiser Alexander, 125. 160.
Großer Katzenkopf, 234. 302.
Winter-Nelis, 232! 233!! 339.
Blumenbach's Butterbirne, 235, 246.

1866. Gelber Bellefleur, 121!! 123! 135.
Süße Herbstreinette, 121! 123! 205.

1867. Morgenduftapfel, 129.
Cludius' Borsdorfer; der Edelborsdorfer ist bloß rothbackig, sonst aber ist diese Abbildung ihm ähnlicher, als die im Jahrgang 1866 gegebene Abb. eines wirklichen, aber in Tyrol reinettenartig gewordenen Edelborsdorfers; Jahrgang 1873 bringt eine gestreifte Spielart des Edelborsdorfers, 126. 146.

1868. Ulmer Butterbirne, 346.

1869. Andenken an den Congreß, 232! 234! 237.

1870. Madame Favre, 346.
Olivier von Serres, 235. 316.
Osnabrücker Reinette, 200.

1871. Gelber Richard, 124. 208.
Virginischer Rosenapfel, 121!! 123!! 209.

Digitized by Google

1873. Edelborsdorfer (gestreifte Spielart), 126. 146.
Fraas' Sommer-Calvill, 138.
1874. Butterbirne von Amanlis (gestreifte Spielart), 232. 268.
Pfirsichrother Sommerapfel, 122. 124. 213.
1876. Gravensteiner (vergl. Jahrgang 1855), rothe Spielart, 123!! 155.
1879. Langton's Sondergleichen, 122. 215.

Pfirsiche.

1860. Lindley-Pfirsich.
1867. Willermoz-Pfirsich.
Abt Jodokus (Pfirsich).
Aikelin's Frühpfirsich.
1873. Graf Althann's Reineclaude, 397!! 398!!
Frühe Margit-Traube.
1874. Lucas' Königspflaume, 399.
Kirke's Pflaume, 397. 399.
Große Germersdorfer Knorpelkirsche, 360.
1875. Königin Olga-Pfirsich.
Rother Magdalenen-Pfirsich.
1876. Willermoz-Pfirsich (vergl. 1867).

Noch anschaulicher sind die in Porzellanmasse dargestellten Früchte des Arnoldi'schen Obstcabinets (erscheinend in Kästchen à 6½ Mark, immer 6 Früchte enthaltend). Auch dieses Obstcabinet wird nicht nur in den pomol. Anstalten (wie in Reutlingen, Geisenheim, Braunschweig, Rostrau bei Oppeln), sondern auch bei den meisten landwirthschaftlichen Vereinen vorhanden, aber freilich nur an Ort und Stelle zugänglich sein. In Breslau wird es vom Frühjahr 1881 ab unter Glas ausgestellt sein, und zwar im Garten der Sektion für Obst- und Gartenbau (bei Herrn Gärtner Jeddingetz in Scheitnig).

Ich beschränke mich darauf, zu den in vorliegendem Werke S. 121 und 123 zum 1. und 2. Dutzend gehörigen Aepfeln die Nummern anzugeben, unter denen sie in Arnoldi's Obstcabinet aufgesucht werden können.

Alantapfel, bei Arnoldi Nr. 30. — Bellefleur, Gelber, Nr. 113. — Charlamowsky, Nr. 16. — Cousinot, Purpurrother, Nr. 87. — Edelborsdorfer, Nr. 49. — Goldzeugapfel, Nr. 32. — Gravensteiner, Nr. 1. — Kantapfel, Danziger, Nr. 12 (nicht 3). — Kaiser Alexander, Nr. 6. — Nonpareil, Braddick's Nr. 84. — Parmäne, Scharlachrothe, Nr. 23. — Parmäne, Winter-Gold-, Nr. 4. — Pepping, Deutscher Gold-, Nr. 38. — Pepping, Kleiner Stein-, Nr. 73. — Pepping, Ribston-, Nr.

Digitized by Google

28. — Prinzenapfel, Nr. 14. — Reinette, Carmeliter-, Nr. 29. — Rein., Große Casseler, Nr. 58. — Rein., engl. Spitals-, Nr. 55. — Goldreinette von Blenheim, Nr. 5. — Rein., Harbert's, Nr. 45. — Reinette, Landsberger, Nr. 74. — Reinette, Pariser Rambour-, Nr. 9. — Reinette, Süße Herbst-, Nr. 80. — Reinette von Orleans, Nr. 34. — Rosenapfel, Virginischer, Nr. 11. — Taubenapfel, Oberdieck's, Nr. 43. — Taubenapfel, Rother Winter-, Nr. 59.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

YC 61790



Digitized by Google

