Oesterreichisch-Ungarische

POMOLOGIE.

Abbildung und Beschreibung

von in

Oesterreich-Ungarn verbreiteten oder einer Verbreitung werthen Früchten.

Beschrieben und herausgegeben

von

Prof. Dr. RUDOLF STOLL.

Zweite vermehrte Ausgabe.

Klosterneuburg bei Wien.
Selbstverlag des Herausgebers.
1888.

Vorwort zur ersten Ausgabe.

Motto: Sortenkenntniss ist die Grundlage rationellen Obstbaues.

Als eines der wirksamsten Mittel, den Obstbau zu heben, ist jederzeit die genaue Kenntniss der verschiedenen Obstsorten erkannt worden. Gerade in den besten Obstgegenden wird darauf und auf richtige Auswahl der Sorten von allen verständigen Obstbauern mehr Gewicht gelegt, als auf sorgfältige Cultur der Bäume. Wenn ich mich mit dieser Hintansetzung der Baumpflege durchaus nicht einverstanden erkläre, so zeigt doch diese Thatsache, worin die Natur den Obstbauer unterstützen kann, und worin sie ihn auf sein eigenstes Wissen und eigene Intelligenz hinweist.

Am leichtesten ist Sortenkenntniss durch gute Abbildungen und Beschreibungen zu erlangen.

Wiewohl kein Mangel an solchen guten Abbildungen ist, so steht deren allgemeiner Benützung der hohe Preis derselben im Wege. Diesem Uebelstande wirksam abzuhelfen, habe ich den Preis für die »Oesterreichisch-Ungarische Pomologie« so niedrig gestellt, dass dieselbe nicht nur von Privaten, sondern — worauf ich ein besonderes Gewicht lege — auch von jeder Volksschule leicht erworben werden kann.

Wenn ich in dieser Beziehung zur Verbreitung richtiger Sortenkenntniss das Möglichste gethan habe, so war ich auch bestrebt, durch Correctheit der Abbildungen und Beschreibungen nicht hinter den Publicationen gleicher Art zurückzubleiben. Wie überall, gibt es wohl auch hier Manches auszusetzen, aber nur Unwissenheit wird über dem Tadel das Gute vergessen. Dass nicht alle Abbildungen in gleicher Naturtreue ausfallen, liegt an dem allgemein menschlichen Unvermögen — gelingt doch dem besten Künstler ein Werk nicht gleich gut als das andere. Wir haben bis jetzt und werden überhaupt nie ein pomologisches Bilderwerk besitzen, welches alle Früchte gleich gut zur Anschauung bringt.

Die meisten Pomologien geben in der Einleitung eine Abhandlung über die Cultur der Bäume. Ich sehe davon umsomehr ab, als ich den Besitzern dieser Pomologie das soeben erschienene Buch meines verehrten Vaters empfehlen kann, welches Alles, was dem Laien im Obstbau zu wissen noththut, in kurzer und präcisester Form enthält, es ist: »Obstbaulehre, Erziehung und Pflege unserer Obstbäume und Fruchtsträucher, für Freunde des Obstbaues, besonders für Volksschullehrer kurz dargestellt von Gustav Stoll, Director des königl. pomologischen Instituts in Proskau. Mit 31 Holzschnitten. Verlag von E. Trewendt, Breslau 1882.« Uebrigens bin ich der Ueberzeugung, dass auch jeder Fachmann mit Vergnügen und Nutzen das Buch in die Hand nehmen wird.

Möge es mir durch Herausgabe der »Oesterreichisch-Ungarischen Pomologie« gelingen, dem Studium der pomologischen Wissenschaft neue Freunde zuzuführen; das Studium ist nicht leicht, aber der Genuss, den dasselbe bietet, und der Nutzen, welcher durch Pflege desselben dem allgemeinen Wohle entsteht, entschädigt für alle Mühe.

Klosterneuburg, 11. December 1882.

Der Herausgeber.

Vorwort zur zweiten vermehrten Ausgabe.

Durch diese zweite Ausgabe habe ich einem mir vielseits geäusserten Wunsche, für Birnen, Pfirsiche, Marillen und Beerenobst einen Nachtrag zu liefern, entsprochen. Die Zahl der Tafeln ist um 24 erhöht, deren Ausführung einer besonderen und strengeren Beaufsichtigung unterzogen wurde. Möge in dieser nun abgerundeten Form die »Oesterreichisch-Ungarische Pomologie« sich neue Freunde und Gönner erwerben.

Klosterneuburg, 8. September 1887.

Der Herausgeber.

Erklärung der Zeichen.

Die unter dem Namen jeder Frucht sich befindenden abkürzenden Zeichen sind:

Zuerst in der Klammer ist die Familie angeführt, in welche die Frucht gehört. Es ist bei den Aepfeln und bei den Birnen das Lucas'sche Familiensystem angenommen, nach welchem jede Obstgattung in folgende 15 Familien zerfällt:

a) Aepfel: 1. Calville, 2. Schlotteräpfel, 3. Gulderlinge, 4. Rosenäpfel, 5. Taubenäpfel, 6. Ramboure, 7. Rambour-Reinetten, 8. Einfarbige Reinetten, 9. Borsdorfer Reinetten, 10. Rothe Reinetten, 11. Gold-Reinetten, 12. Graue Reinetten, 13. Streiflinge, 14. Spitzäpfel, 15. Plattäpfel.

b) Birnen: 1. Butterbirnen, 2. Halbbutterbirnen, 3. Bergamotten, 4. Halbbergamotten, 5. Grüne Langbirnen, 6. Flaschenbirnen, 7. Apothekerbirnen, 8. Russeletten, 9. Muscatellerbirnen, 10. Schmalzbirnen, 11. Gewürzbirnen, 12. Längliche Kochbirnen, 13. Rundliche Kochbirnen, 14. Längliche Weinbirnen, 15. Rundliche Weinbirnen.

Die römischen Zahlen I bis XII bezeichnen die folgenden nach Reife und Form ebenfalls von Lucas aufgestellten Classen.

Aepfel:

I. Platte II. Rundliche III. Zugespitzte IV. Längliche	Sommeräpfel	V. Platte VI. Rundliche VII. Zugespitzte VIII. Längliche	Herbstäpfel	IX. Platte X. Rundliche XI. Zugespitzte XII. Längliche	Winteräpfel

Birnen:

I. Platte II. Rundliche III. Längliche IV. Lange	Sommerbirnen	V. Platte VI. Rundliche VII. Längliche VIII. Lange	Herbstbirnen	IX. Platte X. Rundliche XI. Längliche XII. Lange	Winterbirnen

---

Die arabischen Zahlen 1 bis 3 bezeichnen die Ordnungen, in die jede dieser XII Classen zerfällt, und zwar:

Aepfel:

1. Früchte mit einfarbiger, d. h. nicht gerötheter Schale. 2. Früchte mit deckfarbiger, d. h. nicht streifiger Röthe. 3. Früchte mit gestreifter Röthe.

Birnen:

1. Früchte mit grundfarbiger Schale (d. h. grüner, resp. gelber Schale). 2. Früchte mit rothgefärbter Schale. 3. Früchte mit ganz oder zum grossen Theil berosteter Schale.

Die Buchstaben a bis c bezeichnen die Unterordnungen, in die jede dieser 3 Ordnungen zerfällt, und zwar:

Aepfel:

a) Früchte mit offenem Kelche. b) Früchte mit halboffenem Kelche. c) Früchte mit geschlossenem Kelche.

Birnen:

a) Früchte mit vollkommenen, sternförmig ausgebreiteten Kelchblättern. b) Früchte mit aufgerichteten Kelchblättern. c) Früchte mit unvollkommenen, hornartigen oder ganz fehlenden Kelchblättern.

Die Buchstaben kl. (klein), m. (mittelgross), g. oder gr. (gross), sgr. (sehr gross) bezeichnen die Grösse der Frucht.

---

* bezeichnet den Werth der Frucht als Tafelfrucht, und zwar: * Gute Tafelfrucht, ** Tafelfrucht ersten Ranges, **! Tafelfrucht allerersten Ranges.

† bezeichnet den Werth als Wirthschaftsfrucht (zu irgend einer technischen Verwerthung) respective Marktfrucht, und zwar: † Gute Wirthschaftsfrucht, †† Wirthschaftsfrucht ersten Ranges, ††! Wirthschaftsfrucht allerersten Ranges.

Die Werthbestimmung für Wirthschafts- und Marktzwecke ist nicht so leicht durch Zeichen wiederzugeben; es ist daher gerade bei diesen Zeichen nothwendig, dass sie durch die meist unter Rubrik „Reifezeitung und Nutzung" angeführten Bemerkungen ergänzt werden.

Hinter den Werthzeichen und zuletzt in der Klammer ist die Reife der Früchte meist in leicht verständlichen Abkürzungen angegeben.

Inhalts-Verzeichniss

der Obstfrüchte, welche in der zweiten Ausgabe der österr.-ungar. Pomologie beschrieben sind.

Die österreichisch-ungarische Pomologie erhalten die P. T. Abnehmer ohne Seiten- und Tafelzahl, die Tafeln sind jedoch nach diesem Inhalts-Verzeichnisse sehr leicht zu numeriren; z. B. die Nummer derjenigen Tafel, auf welcher der Rothe Stettiner abgebildet ist, findet sich im alphabetischen Register bei „Rother Stettiner" angeführt, und zwar steht hinter diesem Namen Tafel X, 3, d. h. dass die Tafel als die zehnte des Werkes zu numeriren ist und der Rothe Stettiner auf dieser Tafel der dritte Apfel ist.

Besonders ist diese Notiz **dem Buchbinder sofort mitzutheilen,** damit beim Einbinden die entsprechende Reihenfolge eingehalten werde. Tafel I bis XXXI enthalten Aepfel; Tafel XXXII bis XLVII Birnen; Tafel XLVIII bis XLIX Kirschen; Tafel L Pflaumen; Tafel LI bis LII Pfirsiche; Tafel LII Aprikosen; Tafel LIV Haselnüsse; Tafel LV Mispeln, Elaeagnus, Quitte; Tafel LVI bis LIX Erdbeeren; Tafel LX Stachelbeeren; Tafel LXI bis LXIII Johannisbeeren; Tafel LXIV Himbeeren.

Aepfel.

Adamsparmäne XXVI, 2.
Alantapfel XXIII, 1.
Ananas-Reinette I, 3
Apfel von Halder XV, 3.

Batullenapfel V, 1.
Baumann's Reinette XXVII, 3.
Belgischer Ananasapfel II, 1.
Boikenapfel IX, 3.
Brauner Matapfel XXVI, 4.
Brünner XXXI, 1.
Burchardt's Reinette XIX, 4.
Burn's Sämling XX, 2. (Ist doch Goldreinette von Blenheim.)

Calvill von Boskoop XXIX, 4.
Cellini XI, 2.
Champagner-Reinette I, 2.
Claygate-Parmäne XIII, 4.
Coulons Reinette XVIII, 4.
Cox' Pomona XXVI, 3.

Danziger Kantapfel VIII, 4.
Daru Alma XXIII, 4.
Degeer's Reinette XXVIII, 2.

Edelborsdorfer II, 4.
Edelreinette VII, 2.
Edelrother IV, 3.
Von Elsner's Calvill (Wilhelm von Elsner's Sämling) XVII, 4.
Englische Spitalreinette XVI, 2.
Englischer Prahlrambour XXVII, 4.
Erzherzog Anton XXII, 2.

Fameuse XXIX, 2.
Focke's Reinette XV, 4.
Fraas' Sommer-Calvill XVII, 1.
Franklin's Goldpepping VII, 3.

Gaesdonker Reinette XIV, 3.
Gay's Reinette VI, 4.
Geflammter weisser Cardinal IX, 1.
Gelber Bellefleur VI, 1.
Gelber Edelapfel VI, 3.
Gelber Richard XXVII, 2.
Gestrickte Reinette XIII, 3.
Glanz-Reinette XXX, 3.
Gloria Mundi XVII. 3.
Goldgelbe Sommer-Reinette X, 2.
Goldreinette von Blenheim XII. 1.
Goldzeugapfel XXV, 2.
Graue Herbst-Reinette XVI, 3.
Gravensteiner I, 4.
Grosse Casseler Reinette IX, 2.
Grosser Bohnapfel XXII, 3.
Grosser Brünner, im Text zu Tafel XXXI.
Grosser Hamburger XXV, 3.
Grüner Fürstenapfel XII, 3.

Harbert's Reinette XXVI, 1.
Haslinger X, 4.
Hausmütterchen XXXI, 2.
Hawthornden, XXVII, 1.

Kaiser Alexander XII, 2.
Kirke's Sondergleichen XV, 1.
Kleine Casseler Reinette XXI, 1.
Kleiner Api III, 2.
Kleiner Favoritapfel XXIV, 1.
Königlicher Kurzstiel XXIV, 2.
Königscalvill XXIV, 3.
Königsfleiner XX, 1.
Köstlichster IV, 4.
Kronprinz Rudolf I, 1.
Kunze's Königsapfel XXX, I.

Landsberger Reinette VI, 2.
Leckerbissen XVI, 1.
Lichtenwalder Wachsapfel XXIX, 1.
London Pepping XXVIII, 1.
Lothringer Rambour XXXI, 3.
Lothringer Reinette XXIX, 3.
Luikenapfel XXI, 4.
Lütticher Ananas-Calvill X, 1.
Lütticher Rambour XVIII, 2.

Markgrafenapfel XX, 4.
Meffert's Süssapfel XIV, 1.
Morgenduftapfel XIII, 2.
Müller's Spitzapfel IX, 4.
Müschens Rosenapfel XIX, 3.
Multhaupt's Carmin-Reinette. XI, 1.
Muscat-Reinette XII, 4.

Oberdieck's Reinette XXX, 2.
Osnabrücker Reinette XVIII, 1.

Pariser Rambour-Reinette XI, 4.
Parker's Pepping XIV, 2.
Pfarrerapfel V, 3.
Pojnikapfel XXXI, 4.
Prinzenapfel XXVIII, 4.
Purpurrother Cousinot XIII, 1.
Rave's graue Reinette XXV, 1.
Reinette von Breda VII, 4.
Reinette von Orleans VII, 1.
Rheinischer Krummstiel XXIV, 4.
Ribston Pepping XVIII, 3.
Rother Eiserapfel XXVIII, 3.
Rother Herbstcalvill VIII, 1.
Rother Jungfernapfel III, 1.
Rother Margarethenapfel XIX, 2.
Rother Ostercalvill VIII, 3.
Rother Rosmarin IV, 2.
Rother Stettiner X, 3.
Rother Wintercalvill VIII, 2.
Rother Wintertaubenapfel III, 3.

Scharlachparmäne XXV, 4.
Schmeckapfel V, 2.
Schwarzer Borsdorfer XXI, 2.
Serczika V, 4.
Sommergewürzapfel XV, 2.
Sommerparmäne XXI, 3.
Sommerzimmtapfel XIX, 1.
Sondersgleichen von Hubardston XXIII, 3.
Späte gelbe Reinette XVI. 4.
Steirischer Maschansker II, 2,

Virginischer Rosenapfel XVII, 2.

Wagnerapfel XXII. 4.
Wahrer birnförmiger Apfel XXIII, 2
Weisser Rosmarin IV, 1.
Weisser Wintercalvill III, 4.
Weisser Wintertaffetapfel II, 3.
Wellington XXX, 4.
Wintercitronenapfel XXII, 1.
Wintergoldparmäne XI, 3 u. XX, 3.

Zitzenreinette XIV, 4.

Birnen.

Andenken an den Congress XXXVIII, 2.

Blumenbach's Butterbirne XXXVII, 3.
Bosc's Flaschenbirne XXXIV, 1.
Bremer Butterbirne XXXV, 3.

Champagner-Bratbirne XLVII, 1.
Clairgeau XXXVI, 2.
Clapp's Lieblingsbirne XXXVIII, 1.

Dechantsbirne von Alençon XLI, 4.
Diel XXXII, 1.
Diel's Winterkönigsbirne XLIII, 3.
Doctor Jules Guyot XXXVIII, 3.

Edelcrasanne XXXIX, 2.
Englische Sommerbutterbirne XLV, 4.
Esperen's Bergamotte XLI, 3.
Esperine XXXV, 2.

Forellenbirne XXXVI, 4.

Giffard's Butterbirne XLII, 2.
Graue Herbstbutterbirne XLIV, 3.
Grosser Katzenkopf XXXIII, 2.
Grüne Pichelbirne XLVII, 2.

Hardenpont's Winterbutterbirne XXXVII, 4
Herzogin von Angoulême XLIII, 2.
Himmelfahrtsbirne XXXVII, 1.
Holzfarbige Butterbirne XLIV, 4.

Julidechantsbirne XXXVI, 3.
Josefine von Mecheln XLI, 2.

Königsgeschenk von Neapel XXXIV, 2.

Langbirne XLVII, 3.
Liegel's Winterbutterbirne XLIV, 2.

Madame Verté XXXV, 1.
Millet's Butterbirne XXXV, 4.

Nagewitzbirne XLVI, 1.
Napoleon's Butterbirne XXXIII, 3.
Nina XXXII, 2.

Pastorenbirne XL, 3.

Quetier's Butterbirne XLII, 4.

Regentin XLIII, 1.
Römische Schmalzbirne XLVII, 4.

St. Germain XXXIII, 1.
Salzburger XLVI, 2.
Six' Butterbirne XXXVII, 2.
Sommerapothekerbirne XXXII, 4.
Sommereierbirne XLV, 1.
Sparbirne XLV, 3.
Sterkmann's Butterbirne XL, 1.
Stuttgarter Gaishirtel XLII, 1.

Triumph von Jodoigne XL, 2.

Van Geert's Butterbirne XXXVI, 1.
Virgouleuse XLI, 1.
Weisse Herbstbutterbirne XLIV, 1.
Wiener Haferbirne XLVI, 4.
Wiener Kirschbirne XLVI, 3.
Wildling von Chaumontel XXXIV, 3.
Wildling von Montigny XLV, 2.
Wildling von Motte XLII, 3.
William XXXIX, 3.
Winterdechantsbirne XXXII, 3.

Zephirin Gregoire XXXIX, 1.

Kirschen.

Frühe Morelle XLVIII, 1.
Grosse Germersdorfer XLIX, 2.
Grosse holländ. Prinzessinkirsche XLIX, 1
Grosse späte Morelle XLIX, 4.
Grosser Gobet XLVIII, 2.
Herzogin von Angoulême XLVIII, 2.
Ochsenherzkirsche XLIX, 3.
Schöne von Chatenay XLVIII, 4.

Pflaumen.

Bunter Perdrigon L, 3.
Coë's rothgefleckte Pflaume L, 4.
Kirke's Pflaume L, 1.
Liegel's Zwillingspflaume L, 2.

Pfirsiche.

Amsden LII, 3.
Bowers' (irrth. Brown's) Frühpfirsich LII, 4.
Frühe Beatrice LII, 1.
Grosse Mignonne LI, 4.
Kandlerpfirsich LI, 1.
Musser LII, 2.
Rothe Magdalene LI, 2.
Venusbrust LI, 3.

Aprikosen.

Ambrosia LIII, 2.
Aprikose von Nancy LIII, 3.
Ruhm von Trier LIII, 4.
Ungarische Beste LIII, 1.

Haselnüsse.

Apoldanuss LIV, 8.
Eugenie LIV, 2.
Fichtenwerder'sche Zellernuss LIV, 1.
Grosse Kugelnuss LIV, 7.
Gunzlebener Zellernuss LIV, 5.
Ludolph's Zellernuss LIV, 6.
Webb's Preisnuss LIV, 3.
Wunder von Bollweiler, LIV, 4.

Mispel ohne Kern LV, 1.
Holländische Mispel LV, 2.
Elaeagnus edulis LV, 3.
Portugiesische Quitte LV, 4.

Erdbeeren.

Ceres LVI, 2.
Director Fürer LVI, 4.
Doctor Morère LVI, 1.
Graf Moltke LVI, 3.
Herzog von Malakoff LVII, 1.
Krösus LVIII, 2
Lucida perfecta LIX. 1.
Maikönigin LVIII, 1.
Marguérite LVII, 2.
Scharlacherdbeere von Grovend LIX, 2.

Stachelbeeren.

Careless LX. 2.
Eskender Bey LX. 4.
Gelber Löwe LX, 1.
Peto LX, 3.

Johannisbeeren.

Kaukasische LXI, 2.
Lee's Fruchtbare LXIII, 2.
Rothe Holländische LXI, 1.
Weisse Holländische LXII, 1.
Weisse Kaiserliche LXII, 2.
Wunder der Gironde LXIII, 1.

Himbeeren.

Carter's Fruchtbare LXIV, 2.
Paragon LXIV, 3.
Rothe Antwerpner (irrthümlich Surprise d'automne)
Rothe Chili LXIV, 1.
Surprise d'automne (ist fälschlich benannt; der richtige Name ist Rothe Antwerpner.)



Kronprinz Rudolf. — Rudolf koronačrökös.
Korunní princ Rudolf. — Principe crediturio Rodolfo.
Pomme Kronprinz Rodolphe.



Champagner-Reinette. — Champagne-i renet.
Šampaňská reneta. — Renetta di Sciampagna.
Reinette blanche de Champagne.



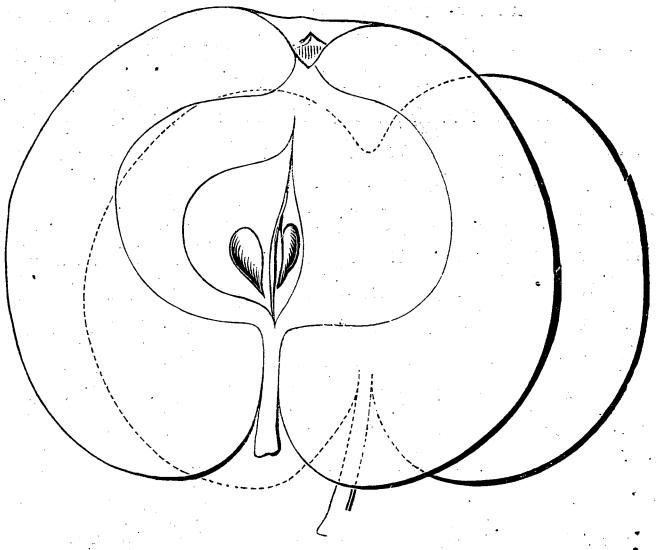
Ananas-Reinette. — Ananász renet.
Ananasová reneta. — Renetta Ananas.
Reinette Ananas.



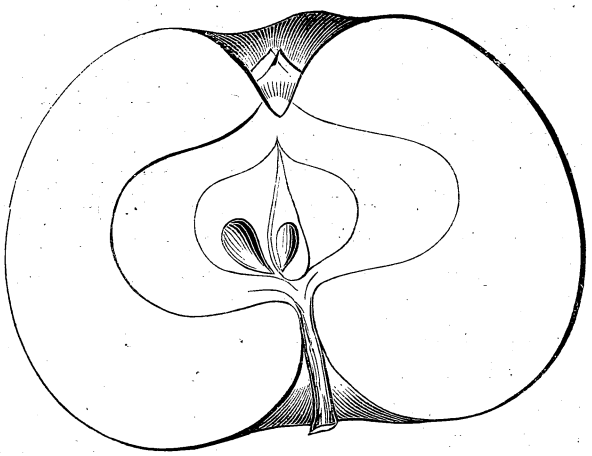
Gravensteiner. — Gravensteini alma.
Panský vonáč. — Mela di Gravenstein.
Pomme de Gravenstein.

Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

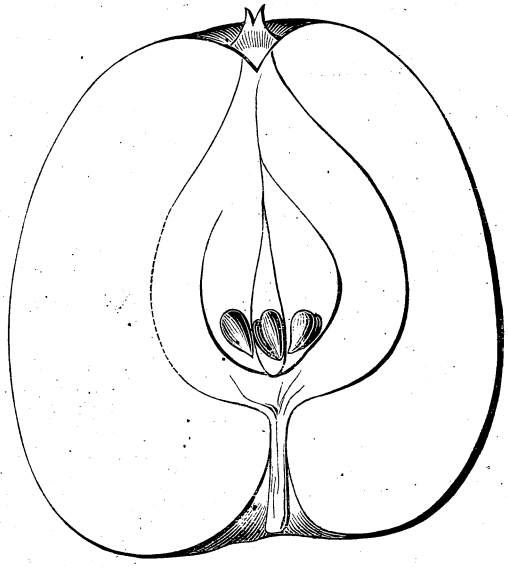
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



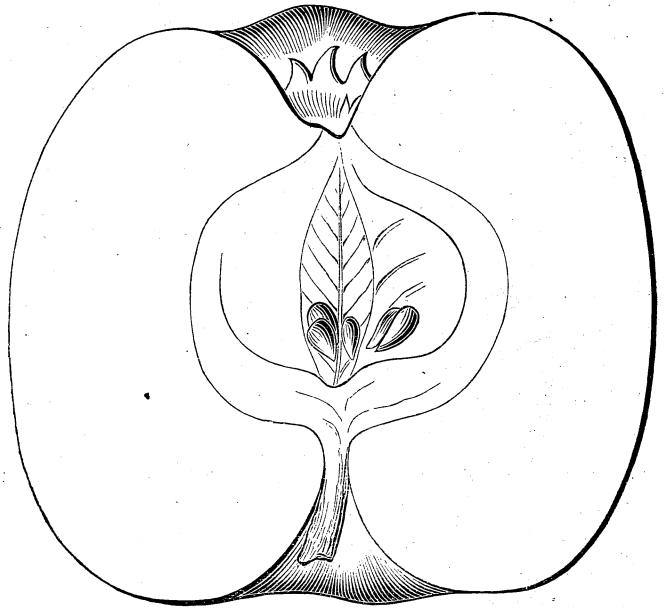
Kronprinz Rudolf. — Rudolf koronaörökös.
Korunní princ Rudolf. — Principe erediturio Rodolfo.
Pomme Kronprinz Rodolphe.



Champagner-Reinette. — Champagne-i renet.
Šampaňská reneta. — Renetta di Sciampagna.
Reinette blanche de Champagne.



Ananas-Reinette. — Ananász renet.
Ananasová reneta. — Renetta Ananas.
Reinette Ananas.



Gravensteiner. — Gravensteini alma.
Panský vonáč. — Mela di Gravenstein.
Pomme de Gravenstein.

Kronprinz Rudolf.

(Plattapfel, X (IX), 2, c (b) m. **††. Nov. bis Februar.)

Literatur und Synonyme: Diese noch ganz neue Frucht ist nach der Reihe in allen Fachschriften besprochen und auch im Durchschnitt abgebildet. In Farben abgebildet wird sie hier zum ersten Male. Durch die steirischen Pomologen ist sie schon vielfach verbreitet.

Gestalt: mittelgrosser, schön regelmässig gebauter Apfel; es kommen zwei verschiedene Formen des Apfels vor und zwar eine an die Kugelform sich neigende, nur weniger breit als hoch und nach dem Kelche zu wenig abnehmend; der Bauch sitzt in der Mitte und Erhabenheiten sind wenig bemerklich, so dass die Rundung der Frucht vollkommen erscheint; die andere Form ist am Kelch und am Stiel stärker glatt abgerundet und zwar nach dem Stiele zu mehr als nach dem Kelche; auch bei dieser Form ist die Frucht mittelbauchig und in der Rundung fast vollkommen. Ich habe beide Formen im Durchschnitt wiedergegeben. Die in Graz von Herrn Heinrich Graf Attems ausgestellten Früchte hatten die Grösse und die Form unserer colorirten Abbildung, während unter den mir von Herrn Klöckner gesendeten Früchten sowohl in der Grösse als auch in der Form recht auffallende Verschiedenheiten sich bemerklich machten.

Kelch: geschlossen und halboffen; Kelchblättchen breit, fein zugespitzt, wollig, zuweilen zurückgeschlagen, sitzen in enger (mitunter etwas weiter ausgeschweifter), ziemlich tiefer, durch Beulen unregelmässiger Senkung, die in der Nähe der Kelchblätter ebenfalls wie diese wollig ist.

Stiel: bald kurz, oft nur ein Butzen und sitzt dann in einer sehr engen, ziemlich tiefen Stielhöhle, bald 1 Zoll lang und sitzt dann in einer geräumigen, tiefen, weit ausgeschweiften Stielhöhle. Die Stielhöhle ist mit einem hellbraunen Rost leicht bedeckt, der selten über die Stielwölbung herausragt.

Schale: glatt, geschmeidig, kurze Zeit sogar fettig, abgerieben sehr stark glänzend; Grundfarbe in der Reife hell strohgelb bis weissgelb; sonnenseits ist die Frucht mit einem leuchtenden Blutroth bedeckt; bei beschatteten Früchten tritt die Deckfarbe oft nur als ein leichter Anflug einer helleren Röthe auf, in welcher zahlreiche rothe Fleckchen dieselben gesprenkelt erscheinen lassen. Aufliegendes schneidet die Röthe scharf ab. Punkte fein, in der Grundfarbe wenig bemerkbar, zerstreut, gelb. Rostanflüge habe ich nicht bemerkt, wohl aber Warzen und Regenflecke.

Fleisch: weiss, fein, locker, ausserordentlich saftig, so dass durch einen Druck in der Hand der Saft dem Apfel entfliesst; schwach süss und wenig gewürzt.

Kernhaus: mittelständig, offen. Kernhauskammern offen, ziemlich geräumig; enthalten meist zwei lange, spitze, ziemlich vollkommen dunkelbraune Kerne; Kernhauswandungen glatt oder nur wenig zerrissen; Kelchröhre ein stumpfer Kegel mit Resten von mittelständigen Staubfäden.

Reife und Nutzung: Die mir von Herrn Klöckner gesendeten Früchte waren im November reif und faulten gegen Weihnachten; nach anderen Angaben jedoch hält sich die Frucht bis in den April, ohne zu welken. Hinsichtlich der Qualität liessen die von mir gekosteten Früchte nichts zu wünschen übrig, wenn nicht das fast fehlende Aroma etwa eine kleine Beeinträchtigung der Vorzüglichkeit wäre. Immerhin wäre eine Weiterverbreitung dieses Apfels sehr zu wünschen, zumal die ungewöhnliche Fruchtbarkeit und Schönheit dieses Apfels nichts zu wünschen übrig lässt.

Der Baum ist ziemlich starkwachsend, gesund, widerstandsfähig gegen Frost und in der Blüthe und gibt sehr bald sehr reiche Ernten.

Champagner-Reinette.

(Plattapfel, IX, 1 (2), c (b), m. **††. Winter bis Sommer.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Kernobstsorten I, 85 als Loskrieger, ebendaselbst III, 122 als Champagner-Rtte. 2. *Diel*, Vorz. Kernobstsorten 1828 F, 93 als Rtte. von Versailles. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 47 als Champagner-Rtte., mit den Synonymen Loskrieger, Herrenapfel (Metzger), Fürstlicher Tafelapfel (Christ), Taffetapfel, Weisser Zwiebelapfel, Glas-Rtte. 4. *André Leroy*, Dict. de P. Nr. 374 als Pomme Reinette blanche de Champagne. 5. *Mas*, le Verger IV, 109, Nr. 53 als Rtte. de Champagne. 6. *Ch. Downing*, The fruits and fr. etc. 1869, pag. 122 als Loskrieger und Champagner-Rtte. 7. *W. Lauche*, Deutsche Pomologie, I, 30. 8. *Arnoldi*, Obstcabinet, Lfg. 10, Nr. 24. Die Champagner-Reinette gehört mit zu den verbreitetsten Sorten, die wir besitzen, trotzdem sie erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts eingeführt worden ist.

Gestalt: ausgesprochen platter Apfel; Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Stiele zu ist die Frucht stark platt abgerundet, nach dem Kelche etwas mehr kugelförmig; breite, flache Erhabenheiten, die oft über die ganze Frucht laufen, machen die Rundung derselben unregelmässig, oft ausgesprochen vier-

oder fünfeckig; auf einer Seite meist etwas höher als auf der anderen; mittelgross, mitunter jedoch beträchtlich grösser als die Durchschnittszeichnung.

Kelch: geschlossen (bei grossen Früchten halboffen); Kelchblättchen kurz, fein zugespitzt, etwas wollig, sitzen in einer ziemlich flachen, geräumigen, mit feinen Falten umgebenen Kelchsenkung. Das Handbuch gibt als charakteristisch an, dass der Rand der Einsenkung mit einigen Fleischfalten bekleidet ist, die oft blos eine Naht bilden.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, rothbraun, etwas wollig, sitzt in recht weiter und tiefer Stielhöhle, die mit lichtem, über die Stielhöhlenwölbung strahlig verlaufendem Roste bekleidet ist.

Schale: glatt bis geschmeidig, glänzend, am Baume beduftet, strohgelb, sonnenseits in's Goldgelbe übergehend, mitunter mit einer zarten Röthe leicht verwaschen. Rostpunkte lichtbraun, wenig bemerkbar, ebenso sind die weisslichen Schalenpunkte nicht bemerklich.

Fleisch: weiss, fest, etwas markig, sehr saftig, süsssäuerlich schmeckend, schwach gewürzt; Geruch etwas gewürzhafter.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, geräumig, vollsamig, mit grossen vollkommenen Kernen; Kelchröhre klein; Staubfädenreste zahlreich, mittelständig.

Reife und Nutzung: Oft schon im December habe ich vom Wiener Obstmarkte reife Champagner-Reinette gekostet; hält bis gegen Pfingsten gut, länger habe ich nie Früchte aufbewahren können. Als Marktfrucht und zur Weinbereitung allerersten Ranges, sowie zum Dörren und zum Küchengebrauch ausgezeichnet, verdient die Champagner-Rtte. die weiteste Anpflanzung, da sie zu den anspruchslosesten, unempfindlichsten, haltbarsten Sorten gehört.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine mittelgrosse, etwas flachkugelförmige, dichte Baumkrone; ist sehr fruchtbar; hält seine Früchte sehr fest; daher für exponirte Lagen vorzüglich zu berücksichtigen.

Ananas-Reinette.

(Einfarb. Rtte. XII, 1, c, m. **††. December bis März.)

Literatur und Synonyme: Wenn jene Sorten die besten wären, welche die meisten Synonyme haben, so müsste die Ananas-Reinette eine recht schlechte Sorte sein; sie hat bis jetzt noch keine Synonyme und kommt auch sonst nicht sehr häufig beschrieben vor, trotzdem 1. *Diel* schon 1829 (Band IV) diesen Apfel beschrieb. Ausserdem 2. *Illustrirtes Handb. d. O.* Nr. 50, 3. *André Leroy*, Dict. de Pomol. als Pomme Reinette Ananas, 4. *W. Lauche*, Deutsche Pomologie.

Gestalt: schön regelmässiger, hochgebauter, zuweilen fast eiförmiger Apfel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit und flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich etwas mehr. Die Rundung der Frucht ist vollkommen und nur selten durch breite, wenig merkliche Erhabenheiten verschoben; unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Hochstammfrucht.

Kelch: geschlossen (das Illustr. Handbuch gibt meinen Beobachtungen nicht entsprechend offen an); Kelchblättchen langgespitzt, an der Spitze meist zurückgebogen, wollig, grün, sitzen in sehr flacher, enger, etwas wolliger, mit feinen scharfen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, ziemlich dünn, sitzt in enger, flacher, meist grüner und berosteter Stielhöhle.

Schale: glänzend, glatt bis geschmeidig, goldgelb, sonnenseits nur dunkler ohne jede Röthe; sehr deutliche, oft etwas blaugrün schimmernde sternförmige Rostpunkte geben der Form ein charakteristisches Ansehen.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, fein weiniger Zuckergeschmack, mit einem ausgesprochenen Ananasgeschmack, so dass es sich schwer unterscheiden lässt, ob die Frucht ihrem Geschmacke oder der Form ihren Namen verdankt.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern offen, geräumig, enthalten viele braune breite Kerne. Kernhausader stark gelb, doch wenig durchscheinend, so dass man sie beim Längsdurchschnitt grade treffen muss, um sie deutlich zu sehen. Kelchröhre breit, flach.

Reife und Nutzung: In manchen Gegenden als zu säuerlich bezeichnet, ist sie für die meisten Verhältnisse einer der vorzüglichsten Tafeläpfel. Als Marktfrucht seiner Schönheit, Güte, Transportfähigkeit und langen Haltbarkeit wegen verdient die Ananas-Reinette eine weit häufigere Anpflanzung, als ihr bis jetzt zu Theil wird; sie ist aber auch zum Dörren, zum Obstwein und als Compot ganz vorzüglich.

Der Baum wächst in der Baumschule nicht schnell, bildet aber ganz charakteristische kurze, dicke Zweige mit sehr kurzen Internodien, so dass die Zweige sehr dicht mit grossen schönen Blättern besetzt erscheinen. Der Baum bildet eine breitkugelförmige Krone und ist sehr bald sehr fruchtbar; herangewachsen nicht empfindlich, scheint er in allen Lagen gut fortzukommen.

Gravensteiner.

(Calvill, VI, 3, a (c). m.-gr. **††. Herbst.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* VIII, 8 als Grafensteiner. 2. *Teut. Obstg.* XXI, 16. 3. *Illustr. Handb.* I, 47. 4. *Mas Verger*, Decemberheft Nr. 4. 5. *Annales* (C. A. Hennau) II, 109 als Calville Grafenstein. 6. *André Leroy*, Dict. d. Pom., 189 als Pomme de Gravenstein. 7. *W. Lauche*, D. Pomol. I, 24. 8. *Arnoldi's Obstcab.*, 1 Lfg., Nr. 1. 9. *Pomol. Britt.* (Lindley) T. 98. 10. *Hovey*, Fruits of Am. II, 15. 11. *Elliot*, Fruit book 1854, pag. 83 als Ohio Nonpareil. 12. *Thompson*, Cat. of fr. cult. etc. 1842, pag. 18, Nr. 297 als Grave Stige. 13. Niederl. Baumg., Lfg. 7, Nr. 31. Ausser den obigen Benennungen geht er auch häufig als Blumen-Calvill (Diel und Christ), Sommerkönig (Diel), Bödicker's Liebling (Vergl. Zusätze und Berichtigungen zu Band I und IV des Illustr. Handb., pag. 43), Prinzessinapfel, Strömling; auf der Grazer Ausstellung war er öfters als Strudelapfel ausgestellt; hingegen der Safranapfel und der Weisse geflammte Cardinal fälschlich als Gravensteiner.

Gestalt: hochgebauter oder abgestumpft kegelförmiger, zuweilen flach kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt die Frucht ab und ist ziemlich breit abgestutzt; nicht selten, wie auch Lauche ihn abbildet, sind Stiel und Kelchwölbungen gleich und sitzt dann der Bauch in der Mitte. Die Rundung ist durch breite, flache Rippen, die oft bis in die Stielhöhle reichen, unregelmässig, meist drei-, vier- oder fünfkantig. Eine Seite der Frucht meist kleiner als die andere.

Kelch: offen oder geschlossen; Kelchblättchen breit, lang gespitzt, zuweilen unvollkommen, wollig, sitzen in einer weiten und sehr tiefen, durch calvillartige Erhabenheiten, Falten und Beulen, unregelmässigen Kelchsenkung.

Stiel: kurz, fleischig, holzig, sitzt in weiter, sehr tiefer, im Grunde fein berosteter Stielhöhle, die sehr häufig durch einen Fleischwulst verengt ist; diese Erscheinung trat ausnahmslos bei einer Sendung von 12 Gravensteinern auf, die ich der Freundlichkeit des Herrn Baumschulbesitzers H. B. Warneken in Marssel bei Bremen verdanke.

Schale: fein, geschmeidig bis fettig, glänzend, hellgelb, sonnenseits mehr oder weniger mit hellblutrothen, kurz abgesetzten Streifen bedeckt, zwischen welchen die Röthe marmorirt und punktirt auftritt. Früchte, die mir Herr M. Zay aus Siebenbürgen zusendete, waren sehr stark, fast etwas düster geröthet, während Früchte aus der bereits oben genannten Quelle und aus Aarhuus in Dänemark (von Herrn E. F. Rahr erhalten) die Färbung der colorirten Abbildung zeigten. Beschattete Früchte zeigen wohl auch gar keine Röthe. Punkte wenig zahlreich, fein und nur in der Röthe mehr bemerklich; sehr fein zersprengte Rostfiguren um die Kelchwölbung nicht selten; Geruch sehr stark, so dass derselbe ein charakteristisches Merkmal des Gravensteiners abgibt.

Fleisch: gelblich, fein, locker, sehr saftig, von einem süssweinigen, in der Zeit der grössten Güte ausserordentlich gewürzhaften Geschmacke, das Illustrirte Handbuch und Lauche nennen ihn nicht ganz entsprechend ananasartig.

Kernhaus: offen, kelchständig; Kernhauskammern sehr weit geöffnet, sehr geräumig; Kernhauswandungen zerrissen; Kerne zahlreich, klein, vollkommen. Kelchröhre breit, mehr oder weniger tief hinabgehend; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Die gewöhnliche Reifezeit der Frucht ist der October; sie hält sich, gut aufbewahrt, bis Weihnachten; einzelne Früchte habe ich sogar noch Ende Jänner schmackhaft gefunden. In manchen Jahren fällt die Reife des Gravensteiners früher, so dass die Diel'sche Benennung Sommerkönig gerechtfertigt erscheint. Der Gravensteiner ist eine wahrhaft delicate Tafelfrucht, die namentlich im Norden ihre höchste Vollkommenheit zu erreichen scheint. Sie ist daselbst auch ausserordentlich geschätzt und weit verbreitet. Lauche führt an, dass er zu Apfelbrei keine bessere Frucht kenne.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine unregelmässige, charakteristische Baumkrone; verlangt unbedingt einen feuchten, guten Boden, um tragbar zu sein.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Belgischer Ananas A. –¦– Belga ananász alma.
Belgické ananasove jab.–¦– Mela Ananas del Belgio.
Pomme Ananas de Belgique.



Steirischer Maschanzker. –¦– Stájer masánczki.
Stýrská míšeň. –¦– Borsdorfiana di Stiria.
Maschanzker de Stirie.



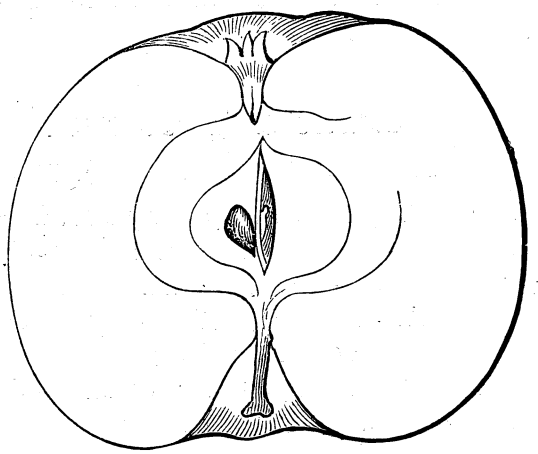
Weisser Winter Taffet A.–¦– Téli fehér tafota.
Bílé zimné hedvábné.–¦– Mela taffetà di inverno.
Taffetas blanc d'hiver.



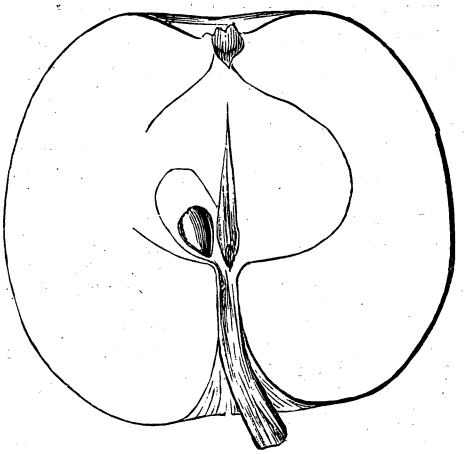
Edelborsdorfer.–¦– Masánczki alma.
Vzácná míšeň.–¦– Borsdorfiana nobile.
Pomme de Borsdorf.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

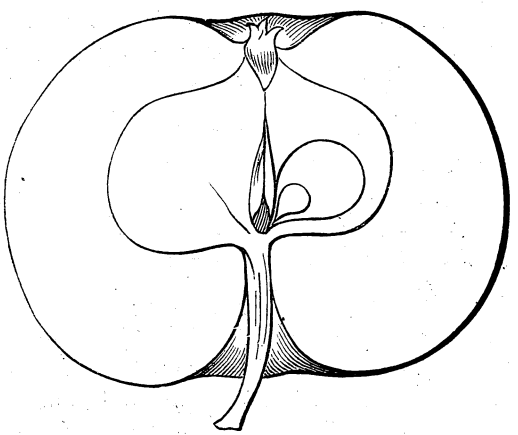
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



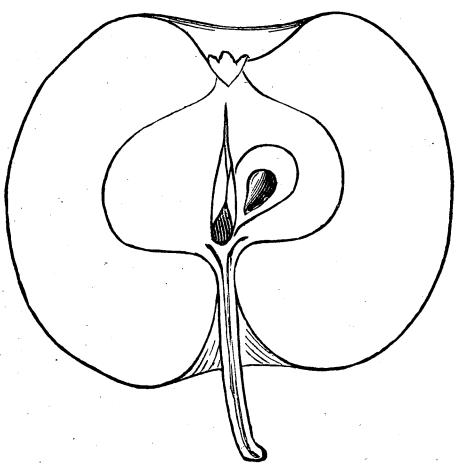
Belgischer Ananas-A. — Belga ananász alma.
Belgické ananasové jab. — Mela Ananas del Belgio.
Pomme Ananas de Belgique.



Steirischer Maschanzker. — Stájer masánczki.
Štýrská míšeň. — Borsdorfiana di Stiria.
Maschanzker de Stirie.



Weisser Winter Taffet-A. — Téli fehér tafota.
Bílé zimní hedvábné. — Mela taffetà di inverno.
Taffetas blanc d'hiver.



Edelborsdorfer. — Masánczki alma.
Vzácná míšeň. — Borsdorfiana nobile.
Pomme de Borsdorf.

Belgischer Ananasapfel.

(Rosenapfel II, 3, b (a), kl. m. **†† September—October.)

Literatur und Synonyme: 1. *Annales de pomol. belge*, VII, Seite 79, als Pomme ananas. 2. *Illustrirtes Handbuch* der Obstkunde Nr. 475. 3. *André Leroy* Diction. Nr. 8 als Pomme ananas. *Oberdieck:* Deutschlands beste Obstsorten, Seite 131. 4. Zum Unterschied von dem Weissen und Rothen Ananasapfel nannte ihn Oberdieck, der das Reis von der Soc. van Mons erhielt, Belgischen Ananasapfel. Ueber den Ursprung der Frucht ist nichts bekannt; And. Leroy sagt (1873), dass sie schon länger als 50 Jahre in Frankreich verbreitet wäre; auch in Belgien wäre sie nach den Annal. d. pom. belg. seit lange in Cultur.

Gestalt: halbkugelförmig, nach dem Kelche stärker abnehmend; calvillartige Rippen laufen über die Frucht oft bis zur Stielhöhle. Die Frucht ist klein bis mittelgross.

Kelch: halboffen bis offen; Kelchblätter sind breit, lange grün bleibend, etwas wollig, sitzen in tiefer, durch Falten und Rippen unregelmässiger Stielhöhle.

Stiel: holzig, bis 2·5 Centimeter lang, sitzt in sehr weiter und tiefer Stielhöhle, die bald rostfrei, bald mit feinem Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, fein; die Grundfarbe ist in der Reife ein helles Citrongelb, wovon auf der Sonnenseite meist gar nichts zu sehen ist, weil zahlreiche breite, carmoisinrothe Streifen sich auf derselben hinziehen und zum Theil auch noch matter auf der Schattenseite verlaufen. Zwischen den Streifen auf der Sonnenseite tritt die Röthe leicht verwaschen auf. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, grau, wenig auffallend. Geruch stark.

Fleisch: weiss, sehr fein, saftreich, sehr edel weinartig gewürzt. (Oberdieck vergleicht den Geschmack mit dem der Muscat-Reinette.)

Kernhaus: hohlachsig; Kammern meist offen, klein, eng. Kerne gross, vollkommen. Die Kelchröhre geht als kurzer, breiter Kegel wenig herab; Staubfädenreste bei halb offenem Kelche ziemlich zahlreich.

Reife und Nutzung: Reift im September und hält sich 6 bis 8 Wochen. Die delicate Frucht wird sicher bei weiterer Verbreitung eine Marktfrucht allerersten Ranges werden; Schönheit und Güte der Frucht, ausserordentliche Tragbarkeit des Baumes empfehlen ihn der grössten Beachtung. Oberdieck sandte mir im Herbst 1877 vier Früchte des Belgischen Ananasapfels, von denen ich eine malen liess. „Ich empfehle Ihnen besonders, schrieb Oberdieck, diese wahrhaft köstliche Frucht, ich zähle sie zu den besten, die ich Ihnen senden könnte."

Der Baum wächst in der Baumschule ziemlich langsam; scheint nicht gross zu werden; ist bald und sehr reich tragend; besondere Ansprüche an Klima und Lage macht der Baum nicht.

Steirischer Maschanzker.

(Gulderling X (IX) 2 (1) c. kl. m. **††! Wtr. Frühj.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte wird hier zum ersten Male farbig abgebildet; beschrieben war sie bis jetzt nur in den „*Pomologischen Monatsheften*" (1877) als Steirischer Winter-Borsdorfer; diese Beschreibung, nur mit der Aenderung des Namens in „Steirischer Winter-Maschanzker", ist in die Mittheilungen des steiermärkischen Gartenbau-Vereines übergegangen. Ich habe die Bezeichnung „Winter" weggelassen, obwohl mir vom Herrn Heinrich Grafen Attems mitgetheilt wurde, dass man auch einen „Sommer-Maschanzker", der aber selten vorkomme, unterscheide. Eine Verwechslung der beiden Sorten ist wohl aber nicht möglich, da unsere Sorte durch den Beinamen „Steirischer" charakterisirt ist. Herr Dr. Lucas classificirt ihn unter die Borsdorfer Reinetten. Der Apfel ist jedoch gewiss keine Reinette und habe ich ihn seines festen Fleisches und seines „nicht reinettenartigen" Gewürzes wegen zu den Gulderlingen gerechnet. Von Localnamen führe ich den auf dem Wiener Markte allgemein gebräuchlichen „Grazer Maschanzker" an. Die Sorte ist ausser Steiermark und Kärnten wohl noch nicht viel verbreitet.

Gestalt: Es kommen von dem Steirischen Maschanzker zwei Formen vor: eine ausgesprochen plattrunde, auf einer Seite gewöhnlich eingedrückte, und eine zweite (vergleiche den Durchschnitt) mehr hochgebaute, an beiden Enden stark abgestumpfte und nach dem Kelche nur wenig sich verjüngende. Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele ziemlich gleichmässig ab. Ueber die Frucht laufen breite, sehr flache Erhabenheiten, welche die Rundung der Frucht etwas vier- oder fünfkantig verschieben; ausgesprochene Kanten und Rippen treten nicht auf. Die Frucht ist klein, seltener mittelgross. Unsere Durchschnittszeichnung und die colorirte Abbildung zeigen gute Marktfrüchte.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, feinblättrig, etwas wollig, sitzen in einer weiten,

ziemlich geräumigen flachen Senkung, die selten ganz regelmässig, sondern meist durch Fleischfalten uneben ist.

Stiel: kurz, ragt selten über die Stielhöhle hinaus, so dass der Apfel immer gut aufsitzt; holzig oder fleischig, steht in einer tiefen, engen, mit Rost belegten Höhle. Der Rost tritt nur wenig aus der Höhle hervor.

Schale: glatt, mattglänzend; Grundfarbe vom Baume grüngelb, in der Reife strohgelb bis hellgoldgelb. Auf der Sonnenseite ist meist ein matt blutrother Anflug, der bei stark besonnten Früchten eine Hälfte der Frucht überdeckt; bei beschatteten Früchten ist die Grundfarbe nur goldgelber. Im Roth sind Streifen nur sehr undeutlich zu sehen, hingegen treten zahlreiche feine, carminrothe Punkte häufig darin auf; Aufliegendes schneidet die Röthe matt ab. Schalenpunkte weisslich, zahlreich, wenig auffallend. Rostpunkte grau, sehr zerstreut; sehr feine Rostfiguren finden sich mitunter; Warzen selten, dagegen sogenannte Regenmale, die namentlich in diesem Jahre (1880/81) sehr zahlreich sind, so dass man selten eine ganz reine Frucht sieht.

Fleisch: gelblich, saftig, fest, in voller Reife etwas mürbe werdend, gewürzt. Geruch stark.

Kernhaus: mittelständig, hohlachsig, Kammern geschlossen, klein, eng, sind meist von zwei grossen, eiförmigen, dunkelbraunen Kernen gut ausgefüllt, mitunter fehlen auch die Kerne. Kelchhöhle klein; seltener geht die Kelchhöhle in eine feine Kelchröhre über.

Reife und Nutzung: Winter bis Frühjahr. Guter Tafelapfel; für jede andere Nutzung vortrefflich, namentlich aber Handelsfrucht allerersten Ranges; bester Compotapfel! Auf dem Wiener Markte ist unsere Frucht bis in den Sommer hinein wohl die am häufigsten vorkommende; sie ist stets sehr begehrt und theuer bezahlt*). Den hohen Werth des Steirischen Maschanzkers hat auch das vergangene Jahr (1879/80) wieder gezeigt, welches den Obstbäumen so ausserordentlich verderblich war; es wäre daher eine recht häufige Anpflanzung der Sorte für Gebirgslagen sehr zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig, wird gross, etwas flachkugelkronig, blüht spät, ist nicht empfindlich und trägt wenigstens jedes zweite Jahr ausserordentlich; wird in den Gebirgsthälern Steiermarks und Kärntens viel gebaut; macht an den Boden und Lage, soweit mir bekannt, keine besonderen Ansprüche.

*) Eine sehr mittelmässige Frücht kostete auf dem Markte während der Weihnachten 1880 im Einzelnverkauf 4 bis 5 kr. und darüber.

Weisser Winter-Taffetapfel.

(Plattapfel IX, 1 (2), c. kl. **††! Wtr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Christ's* Vollst. Pomologie 81. 2. *Deutsches Obstcabinet*, 1. Auflage 11. 3. *Aehrenthal* 77. 2. 4. *Lucas'* Kernobstsorten Württembergs als Oberländer Taffetapfel (Illustr. Handbuch). 5. *Arnoldi's Obstcabinet* Nr. 50. 6. *Diel* II. Seite 185 und als Wachsapfel II. Seite 180. 7. *Illustr. Handbuch der Obstkunde* Nr. 258 als „Weisser Taffetapfel"; ich behalte jedoch die Bezeichnung „Winter" bei, weil auch ein Weisser Herbst-Taffetapfel bekannt ist. 8. *André Leroy* Diction. Nr. 507 als Taffetas blanc. 9. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, Seite 217 etc. etc. Localbenennungen: Taffetas, Taffetiner, Weidling (letzterer Name kommt auch dem Rothen Stettiner zu), Wachsapfel etc. etc. Der Weisse Wtr.-Taffetapfel wird seit undenklichen Zeiten in allen Gegenden unserer Monarchie, in Deutschland und Frankreich gebaut; über den Ursprung der Frucht ist nichts bekannt.

Gestalt: plattrund, nach dem Kelche zu nur sehr wenig oder gar nicht abnehmend, Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön abrundet. Ueber die Frucht laufen breite, flache Erhabenheiten, welche die Rundung der Frucht oft merklich ungleich machen. Unsere Durchschnittszeichnung sowie die colorirte Abbildung zeigen die gewöhnliche Grösse der Frucht.

Kelch: geschlossen; Kelchblätter fein, lange grün bleibend, wollig, meist etwas straussförmig, sitzen in einer ziemlich tiefen, geräumigen, am Grunde feinwolligen Senkung, mit zahlreichen, oft zu Fleischperlen vergrösserten Falten umgeben.

Stiel: bald nur ein Butzen, bald bis 2·5 Centimeter lang, ist stark, holzig, in der Stielhöhle mitunter stark fleischig, sitzt in einer tiefen, engen, charakteristisch dreieckigen Stielhöhle (vergleiche die colorirte Tafel), welche, meist etwas grün bleibend, entweder glatt oder mit hellem Roste strahlig bekleidet ist.

Schale: sehr fein, wachsartig glänzend, in der Reife gelblich weiss bis rein weiss, sonnenseits mit einer freundlichen, blassrosenrothen Röthe oft nur angehaucht, oft jedoch lebhafter gefärbt. Beschattete Früchte zeigen von dieser Röthe gar nichts; ebenso fehlt die Röthe bei Früchten, die im Sandboden gewachsen sind. Punkte wenig bemerklich, fein, im Roth oft dunkelblutroth. Warzen nicht selten. Baumflecke, namentlich in nassen Jahren, häufig. Geruch zur Zeit der Reife fein, sehr angenehm.

Fleisch: rein weiss, fein, saftig, von einem angenehm säuerlichen, eigenthümlich parfümirten Geschmacke (Oberdieck nennt ihn kalmusartig); diese angenehme Säure verliert sich meist gegen Neujahr.

Kernhaus: etwas mehr nach dem Kelche zu stehend, geschlossen oder nur wenig hohlachsig. Kammern geschlossen, klein, enthalten gesunde, kurze, eiförmige Kerne. Kernhauswandungen glatt. Kelchröhre ziemlich tief, enthält viele Staubfädenreste.

Reife und Nutzung: Reift im November, hält sich bis in das Frühjahr hinein. Zur Zeit seiner besten Güte ein ausgezeichneter Tafelapfel, hat diese Frucht einen sehr hohen Werth für den Markt, zur Weinbereitung, zum Dörren und zum Compot; ist auf dem Wiener Markte mit die geschätzteste Sorte, wird daher theuer bezahlt; verdient des hohen Marktwerthes der Frucht wegen allgemeine Anpflanzung.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine sehr grosse, schön gewölbte, etwas feinästige Krone, trägt ausserordentlich reich, kommt in jedem Boden sehr gut fort.

Edelborsdorfer.

(Borsdorfer Reinette. IX, 2 (1) a (b) kl. **††! Wtr. Frühj.)

Literatur und Synonyme: 1. *Knopp* X als Reinette Batarde. 2. *Zink* 63 als Ordinärer Winterborsdorfer. 3. *Sickler* IV, 6. 4. *Mayer* 34. 5. *Christ's* Vollst. Pomologie 105. 6. *Deutsches Obstcabinet*, 2. Aufl., 3. Heft. 7. *Diel* II, Seite 80, als Edler Winterborsdorfer. 8. *Illustr. Handb.* Nr. 136. 9. *André Leroy* Diction. Nr. 66 etc. etc.

In Oesterreich ist er allgemein als „Deutscher Maschanzker“ *) bekannt und gehört zu den ältesten und geschätztesten Sorten; er wird überall, bei uns, in Frankreich, England etc., als einer der besten Aepfel geschätzt. Der sogenannte „Tiroler Maschanzker“ ist ganz dieselbe Sorte, nur durch sehr günstige klimatische Verhältnisse in Grösse, Colorit und Geschmack etwas verändert; in Grösse und Colorit zu seinem Vortheil, im Geschmack zu seinem Nachtheil.

Gestalt: schön regelmässig gebaut, plattrund selten, nach dem Kelch zu schwach verjüngt, die Rundung der Frucht ist nur sehr wenig gestört; klein, selten mittelgross.

*) Die Bezeichnung Maschanzker ist jedenfalls abgeleitet aus dem Worte „Meissner“ (um Meissen wird der Borsdorfer oft gebaut), böhmisch Mišenč; über Böhmen wurde der Apfel unter diesem Namen nach Oesterreich weiter verbreitet; der Name Mischenzker, der jetzt wenig mehr gebräuchlich, zeigt noch die Zwischenstufe zum Worte Maschanzker.

Kelch: offen, bei kleineren Früchten halboffen; die Kelchblättchen fein, wollig, meist zurückgebogen, sitzen in einer schön ausgeschweiften flachen, meist regelmässigen, bei grösseren Früchten tieferen Kelchwölbung.

Stiel: 1 bis 2·5 Cm. lang, dünn, holzig, braun, sitzt in einer tiefen, ziemlich engen, glatten oder mit hellbraunem, oft über die Stielhöhle strahlig verlaufendem Roste belegten Stielhöhle.

Schale: glatt, sehr glänzend, goldgelb, kleinere Früchte meist hellstrohgelb; sonnenseits und um die Stielhöhle herum mit einem lebhaften, verwaschenen Lackroth mehr oder weniger überzogen, in dem zuweilen kurzabgesetzte feine Streifen, jedoch nur schwach bemerkbar sind; bei kleinen, in rauhen Gegenden gewachsenen Früchten fehlt die Röthe ganz oder zeigt nur einen sehr schwachen carminrothen Anhauch und ist dann die Sonnenseite nur tiefer gelb gefärbt; Punkte zahlreich, nur bei grösseren Früchten gut bemerkbar, fein, braun, in der Röthe gelb oder auch braun und dann mit einem gelben Hofe umgeben, hellbraune Warzen in der Grösse einer halbirten Erbse treten häufig auf; auch feine hellzimmtfarbige Rostzeichnungen kommen zuweilen vor.

Fleisch: schwach gelblich, feinkörnig, fest, saftreich, mit fein gewürztem, süssweinigem, delicatem Geschmacke, der namentlich in nicht zu warmen Gegenden besonders hervortritt.

Kernhaus: mittelständig, geschlossen, seltener hohlachsig. Kammern geschlossen, klein, muschelförmig, meist von einem einzigen grossen, eiförmigen, braunen Kern fast ausgefüllt. Kernhausadern gelb, zwiebelförmig. Kelchhöhle klein, breittrichterförmig; Staubfädenreste bei kleineren Früchten zahlreicher vorhanden.

Reife und Nutzung: Reift im November, hält sich bis März; als Tafel- und Marktfrucht allerersten Ranges. Gedörrte Borsdorfer werden theurer bezahlt als gewöhnliches Dörrobst; zu Obstwein vortrefflich zu verwenden, wenn natürlich als Tafelobst kein höherer Ertrag gelöst werden kann. Zu Compots jeder Art ausgezeichnet.

Der Baum wächst in der Jugend sehr langsam, wird aber sehr gross und alt; Krone flachkugelförmig; trägt spät, dann aber ausserordentlich, namentlich in fruchtbaren, feuchten Böden. In Naumburg und Gotha zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen, wird verschiedenen Orts (Böhmen etc.) Klage über die geringe Fruchtbarkeit geführt; der Grund derselben liegt aber wohl nur in ungünstigen Bodenverhältnissen.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Rother Jungfernapfel. — Szüz piros alma.
Červené panenské. — Mela rossa delle Vergine.
Pomme rouge de vierge.



Kleiner Api. — Kis Api.
Malé jablíčko. — Mela appiola piccola.
Pomme d'Api.



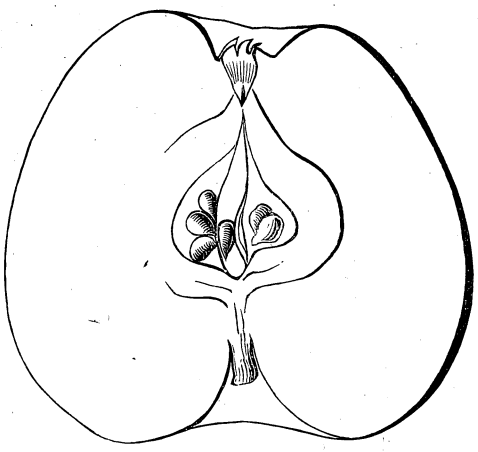
Rother Winter-Taubenapfel. — Téli piros galambka.
Červený chocholouš. — Mela cuor di picione rossa invernale.
Pigeonnet commun.



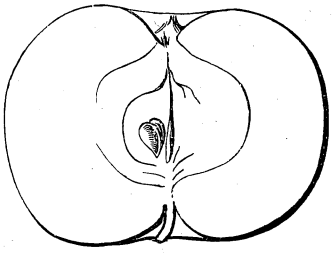
Weisser Winter-Calvill. — Téli fehér kalvil.
Bílý zimní hranáč. — Calvilla bianca d'inverno.
Calleville blanc d'hiver.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr. Ung. Pomologie.

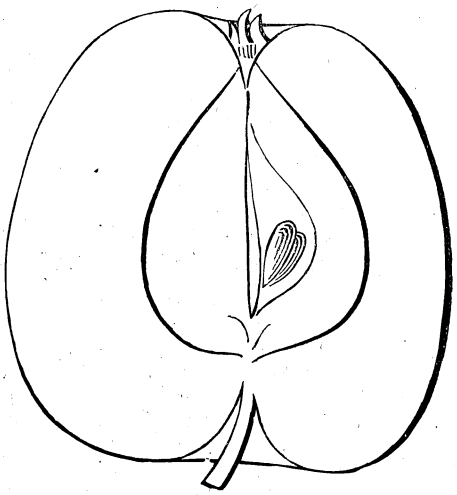
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



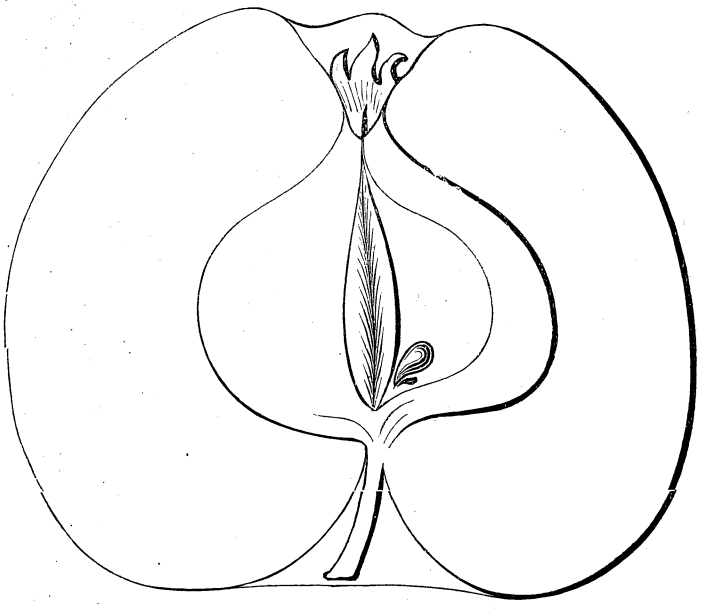
Rother Jungfernapfel. — Szüz piros alma.
Červené panenské. — Mela rossa delle Vergine.
Pomme rouge de vierge.



Kleiner Api. — Kis Api.
Malé jabličko. — Mela appiola piccola.
Pomme d'Api.



Rother Winter-Taubenapfel. — Téli piros galambka.
Červený chocholouš. — Mela cuor di picione rossa invernale.
Pigeonnet commun.



Weisser Winter-Calvill. — Téli fehér kalvil.
Bílý zimní hranáč. — Calvilla bianca d'inverno.
Calleville blanc d'hiver.

Rother Jungfernapfel.

(Taubenapfel, XI, 3 b. kl. *†† Nov.—Winter.)

Literatur und Synonyme: Illustr. Handb. d. O. Nr. 189, Diel VII, 71 (Rother böhm. Jungfernapfel). Ist unter dem Namen Rother Jungfernapfel in Böhmen und Schlesien (Mathias Rössler erwähnt ihn schon 1798 in seinem systematischen Verzeichnisse S. 52, Nr. 182) schon seit lange bekannt und verbreitet. In Niederösterreich, wo er namentlich in den Donauthälern sehr häufig gebaut wird, ist er als Chrisofsker eine bekannte und geschätzte Marktfrucht. Die Bezeichnung Chrisofsker deutet jedenfalls darauf hin, dass die Frucht slavischen Ursprungs ist; kriš, das Kreuz, ist jedenfalls das Stammwort, dessen Anwendung bei diesem Äpfel dadurch erklärlich ist, dass er die bei den Taubenäpfeln nicht seltene Erscheinung, im Querschnitt statt fünf, vier Kernhauskammern zu zeigen, ebenfalls häufig beobachten lässt.

Gestalt: kegelförmiger, selten hochgebaut kegelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich zuweilen stärker und ist kurz abgestutzt. Rundung und Querdurchschnitt sind nur sehr wenig oder gar nicht verschoben. Das Illustr. Handb. führt zutreffend an, dass der Apfel dem Rothen Winter-Taubenapfel ähnlich, aber stets weniger zugespitzt als dieser sei. Unsere Abbildungen zeigen die Grösse gewöhnlicher Marktfrüchte.

Kelch: halb offen; Kelchblätter fein zugespitzt, zuweilen etwas zurückgeschlagen, etwas wollig, sitzen in tiefer, mässig weiter, durch flache Fleischwülste und Falten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: sehr kurz und dick, oder mittellang und dann ziemlich dünn, sitzt in tiefer, enger, mit sehr feinem, hellbraunem Roste bedeckter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, sehr glänzend, in der Grundfarbe weissgelb; jedoch ist davon wenig zu bemerken, da die Schale mit einem blutartigen Carminroth, welches nach der Schattenseite in breit geflammte Streifen übergeht, zwischen denen hellere, marmorirte und punktirte Röthe die Grundfarbe durchschimmern lässt, überzogen ist; stark besonnte Früchte zeigen die Röthe ohne Streifung. Punkte fein, hellbraun, namentlich bei beschatteten Früchten mit einem weisslichen Hofe deutlich umgeben. Rostfiguren selten; Warzen häufiger. Vom Baume herab ist die Schale mit einem schwachen Dufte bedeckt, der an den Stellen der Frucht, die nicht leicht abgegriffen werden, auch später noch zu sehen ist.

Fleisch: weiss, unter der Schale zuweilen röthlich, fein, locker, saftig, schwach aber fein gewürzt; das Illustr. Handb. nennt das Gewürz „etwas alantartig“. Kernhausadern sind zuweilen roth, zuweilen grünlich gefärbt.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern sehr offen, weit, enthalten viele, dunkle, rundliche, gut ausgebildete Kerne. Kelchhöhle geht als nur kurzer, breiter Kegel bis zum Kernhaus herab; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält sich bis nach Weihnachten. Am Wiener Markte eine der bevorzugtesten Früchte für den Rohgenuss und zum Kochen.

Der Baum bildet eine schöne, feinästige, mittelgrosse Krone von etwas hängendem Habitus. Der Baum ist sehr fruchtbar und gesund, verlangt aber feuchten Boden und feuchte Lage.

Kleiner Api.

(Plattapfel IX, 2, c. kl. bis s. kl. *††. Januar—Mai.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, I, 247. 2. *Ill. Handb. der Obstk.*, I, 262. 3. *André Leroy*, Dict. de Pomol. Nr. 10. Ausserdem findet er sich schon bei den älteren Pomologen beschrieben, z. B. bei *Le Lectier*, Catal. d. arbr. fr. (1628) pag. 23 als Petit-apis, bei *Claude St. Etienne*, Nouvelle instruction etc. (1670) als Api rouge pag. 210, als Cardinale und de Cardinal pag. 207 und 210. *Merlet*, L'Abrégé d. bons fruits (1690) pag. 138 als Long-Bois etc. Mit den Mala appiana des Plinius (Histor. natural. liber XV) hat unsere Frucht nichts gemein. Localbezeichnungen sind Pontaferl (Wien), Bomdabinchen (nach dem Illustr. Handb. in der Pfalz gebräuchlich), Krieppele (Tirol). Die beiden ersten Bezeichnungen sind nicht schwer von dem französischen Pomme d'api herzuleiten. Lesenswerth sind die historischen Notizen und Observations bei André Leroy in seinem oben citirten Dictionnaire.

Gestalt: meist sehr kleiner, plattrunder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht, die nach Kelch und Stiel sich fast gleichmässig abwölbt. Die Rundung ist durch breite, schwache Erhabenheiten meist nur wenig unterbrochen.

Kelch: meist geschlossen; Kelchblättchen lang, zugespitzt, sitzen in einer seichten, geräumigen Kelchsenkung, die mit deutlichen Fleischperlen und Falten besetzt ist.

Stiel: kurz, nicht über die Stielhöhle hervorragend, dünn, sitzt in weiter, tiefer Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, selten geschmeidig, glänzend; Grundfarbe blass strohgelb; auf dem grössten Theile der Sonnenseite ist die Grundfarbe durch ein leuchtendes Carminroth überdeckt (das Illustr. Handb. sagt: wie lackirt). Aufliegendes schneidet die Röthe ab; beschattete Früchte zeigen von der Röthe oft nur einen Anflug. Punkte fein, in der Röthe hellgelb, in der Grundfarbe grün. Rostflecke nicht selten.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas grünlich, fest, fast hart, saftreich, von einem süsslichen, erfrischenden Geschmacke.

Kernhaus: meist offen; Kernhauskammern eng, klein, enthalten viele gut ausgebildete Kerne. Kelchröhre ein kleiner, bis auf das Kernhaus herabgehender Kegel.

Reife und Nutzung: Reift gegen Weihnachten und hält sich bis in das Frühjahr. Zur Weihnachtszeit ist dieser Apfel auf dem Wiener Markte eine zur Schmückung der Christbäume gesuchte und theuer bezahlte Waare (in manchen Jahren 5 kr. pro Stück).

Da der Baum von einer ganz erstaunlichen Fruchtbarkeit ist, so ist der Anbau dieser Sorte jedenfalls dort zu empfehlen, wo sich ein Markt für dieselbe bereits findet. Gegen Transport sind diese Aepfel fast ganz unempfindlich. Franzosen und Engländer schätzen ihn ausserdem als vorzüglichen Tafelapfel. In Buschform oder als Topfobstbaum gezogen, empfiehlt sich die Anpflanzung des Kleinen Api's am meisten.

Der Baum bleibt klein und ist von ausserordentlich grosser Fruchtbarkeit.

Rother Winter-Taubenapfel.

(Taubenapfel XII, 3, c, kl.—mgr. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: Schon bei Bonnefond (1653), Merlet (1667), Duhamel (1768) etc. beschrieben. Von den neueren Autoren führe ich an: 1. *Diel* III, 58 (als Rother Winter-Taubenapfel), III, 78 (als Königlicher Täubling). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 38. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 337 als Pigeonnet commun. 4. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 49. Synonyme sind u. a. Pigeon, Pigeon rouge, Pigeonnet, Täubling, Kreuzapfel etc.

Gestalt: regelmässig gebaut, mehr oder weniger spitz kegelförmig oder eiförmig, zuweilen fast walzenförmig; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, zu dem sich die Frucht breit abplattet.

Kelch: geschlossen, Kelchblättchen lang, zugespitzt, aufrechtstehend, sitzen in enger und sehr seichter, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung, oft ist überhaupt keine Senkung vorhanden, so dass der Kelch auf der Frucht aufsitzt.

Stiel: kurz, dünn, zuweilen verdickt, holzig, braun, sitzt in mässig enger und tiefer, fein berosteter Stielhöhle, die zumeist etwas von der gelblichweissen Grundfarbe zeigt.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume fein beduftet, in der Grundfarbe hellgelb bis weissgelb; jedoch ist von der Grundfarbe wenig rein zu sehen, da die Frucht mit einer charakteristischen blassen Röthe überzogen ist; in dieser Röthe treten zahlreiche dunklere, kurzabgesetzte, zuweilen auch bandartige Streifen auf. Punkte grau, fein, zahlreich, Rostfiguren und Rostflecke nicht selten.

Fleisch: rein weiss, fein, fast abknackend, saftig, von einem sehr angenehmen, charakteristisch mandelartigen Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, klein, oft nur in der Vierzahl, enthalten meist gut ausgebildete kleine dunkle Kerne; Kelchröhre fein, geht bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr. Eine ganz vorzügliche Tafel- und Marktfrucht. Wenn der Rothe Winter-Taubenapfel auch in jedem Boden gut fortkommt, so ist es doch gerathen, ihn in besseren Böden zu pflanzen, damit er stark wachse; er ist so ausserordentlich fruchtbar, dass bei nicht kräftigem Wachsthum seine Früchte wenig über Haselnussgrösse werden und dann völlig werthlos sind. Es ist daher ein häufiges Verjüngen des Baumes und ein Ausbrechen der Früchte nothwendig, um brauchbare Marktfrüchte zu gewinnen. Nach Oberdieck (Kenntniss des besten Obstes) soll er zum Kochen nicht zu verwenden sein.

Der Baum wächst mässig, wird nicht gross, und ist, wie bereits gesagt, ausserordentlich fruchtbar. Dass er, wie das Handbuch sagt, besonders gegen Kälte empfindlich sein soll, habe ich nicht gefunden.

Weisser Winter-Calvill.

(Calvill X, 1 (2) b. gr. **!††! Winter.)

Literatur und Synonyme: Von den ältesten pomologischen Autoren an (J. Bauhin in Hist. font. et balnei Boll. 1598) bis auf die heutigen führen alle diese köstliche Frucht an. Ich citire unter Anderen 1. *Duhamel* II, Taf. II, als Calville blanche d'hiver. 2. *Knoop*, XI. 3. *Mayer*, Pom. franc.

III., Taf. V, 8. 4. *Diel*, II, 12. 5. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 1. 6. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 82 als Calleville blanc d'hiver etc. etc. Die Zahl der Synomyme ist ausserordentlich gross. Das Handbuch (v. Flotow) führt an: in Frankreich Calville blanc oder blanche, Calville blanc à côtes (Merlet, Bivort), Rambour à côtes gros, Pomme de coing, Bonnet carré (Nois), in Deutschland Quittenapfel, franz. Quittenapfel (Böhmen), Eckapfel, Eggerling, Weisser Cardinal, Sternapfel etc. etc.

Gestalt: In der Form veränderlich, zeigt unsere colorirte Abbildung den Typus der Frucht, wie er bei reicher Tragbarkeit des Baumes wohl am häufigsten auftritt. In diesem Falle ist die Form hochgebaut, wenig ausgebaucht und durch stark hervorragende Rippen (Diel nennt sie schwanenhalsförmig) durchaus kantig (meist drei- oder vierkantig) und meist auf der einen Seite höher gebaut als auf der anderen. Die zweite Form, im Durchschnitt wiedergegeben, ist regelmässiger hochgewölbt und zeigt die ebenfalls stark hervortretenden Rippen meist in der Fünfzahl. Unsere colorirte Abbildung zeigt die gewöhnliche Grösse, während Spalierfrüchte oft beträchtlich grösser sind.

Kelch: halb offen, zuweilen geschlossen; Kelchblättchen lang, breit, wollig, sitzen in tiefer, durch stark hervortretende Rippen und Falten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz und dick oder mittellang und dünner, holzig braun, sitzt in fein berosteter, meist tiefer, zuweilen jedoch auch geschnürter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, in der Reife fein fettig, hell strohgelb bis fast strohweiss; auf der Sonnenseite meist mit einer feinen rosenrothen, zuweilen mehr erdfarbigen Röthe fein angelaufen; wenn die Röthe fehlt, so ist die Sonnenseite nur gelber gefärbt, jedoch treten dann meist schöne carminrothe Flecken auf. Punkte fein, zahlreich, grünlich, sonnenseits braun, oft mit einem rothen Hof umflossen. Feine Rostfiguren treten nicht selten auf; häufig sind, namentlich bei nicht günstigen Bodenverhältnissen, schwarze Flecken vorhanden.

Fleisch: weissgelblich, fein, ziemlich fest, ausserordentlich saftig, von einem delicaten, süss weinigen, calvillartigen Geschmacke (Diel nennt die Säure Muscatellersäure und meint, der Saft sei dem einer Grauen Butterbirne ähnlich).

Kernhaus: zumeist sehr gross, offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten nur wenige, meist taube Kerne. Kelchhöhle kegelförmig, reicht meist bis zum Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: November bis Mai. Der Weisse Winter-Calvill ist entschieden der König der Aepfel, sowohl was seine Güte und Schönheit, als auch seine Hochwerthigkeit für den Handel betrifft. Engländer und Franzosen schätzen seinen Werth zum Kochen ganz ausserordentlich; er soll das bei weitem feinste Compot geben. In den Delicatessenläden wird dieser Apfel zu ausserordentlich hohen Preisen verkauft, z. B. in Paris bis 5 Frcs. und darüber, in Wien bis zu fl. 1.50. Leider ist der Anbau dieser vortrefflichen Sorte als Hochstamm bei uns durchaus zu verwerfen; hingegen als Formenbaum (veredelt auf Doucin- oder Johannisstamm) in gutem Gartenboden jedenfalls anzurathen; als horizontaler Cordon gezogen, bringt er prächtige Früchte reichlich hervor.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar, verlangt aber warmen, tiefgründigen Boden und warme, geschützte Lage; wird häufig, namentlich in nicht zusagenden Verhältnissen, krebsig.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Weisser Rosmarin. — Fehér rozmarín alma.
Bílé rozmarinové. — Rosmarino bianco.
Rosmarin blanc.



Rother Rosmarin. — Piros rozmarín alma.
Červené rozmarinové. — Rosmarino rosso.
Rosmarin rouge.



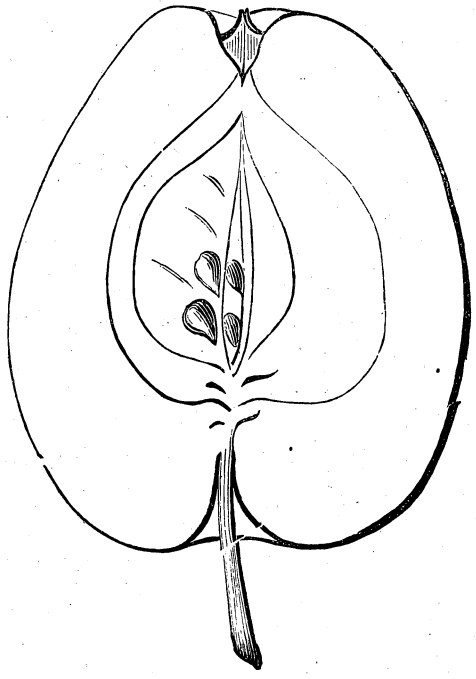
Edelrother. — Piros nemes alma.
Vzácný červeňák. — Mela rossa nobile.
Pomme noble rouge.



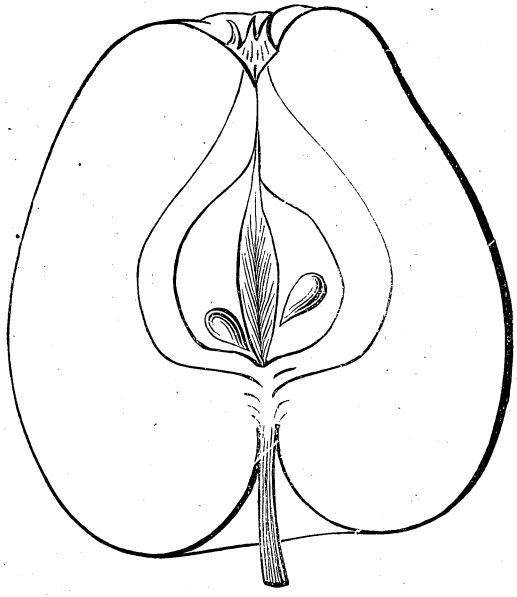
Köstlichster. — Legízletesb alma.
Lahodné z Tyrol. — Mela Lazeruola.
Pomme de Cosenza.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

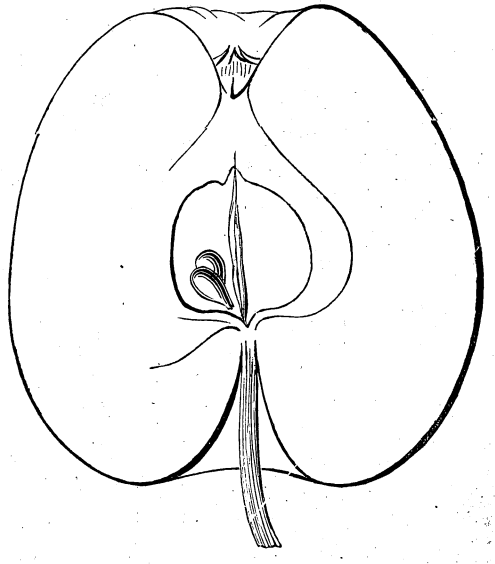
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



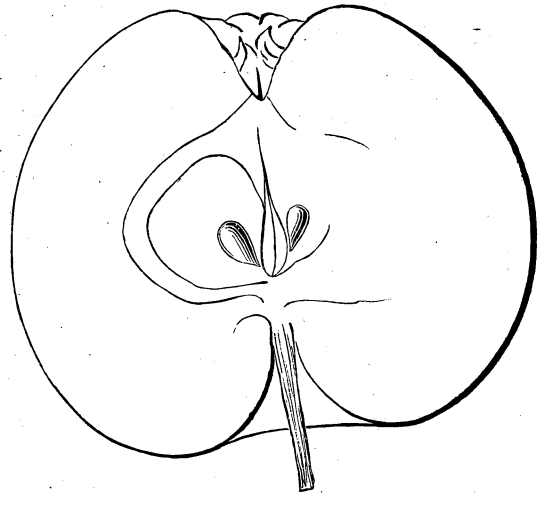
Weisser Rosmarin. — Fehér rozmarín alma.
Bílé rozmarinové. — Rosmarino bianco.
Rosmarin blanc.



Rother Rosmarin. — Piros rozmarín alma.
Červené rozmarinové. — Rosmarino rosso.
Rosmarin rouge.



Edelrother. — Piros nemes alma.
Vzácný červeňák. — Mela rossa nobile.
Pomme noble rouge.



Köstlichster. — Legízletesb alma.
Lahodné z Tyrol. — Mela Lazeruola.
Pomme de Cosenza.

Weisser Rosmarin.

(Taubenapfel XII, 1 (2) c. m.—gr. **!††!.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, X, 41 als Weisser italienischer Rosmarin. 2. *Teutsch, Obstgarten*, XIX, 27, Tab. 3. 3. *von Aehrenthal*, Tab. 17. 4. *Annales*, IV, 43. 5. *André Leroy*, Diction. de Pom. Nr. 458, als Rosmarin blanc.

Gestalt: regelmässiger, länglich eiförmiger, zuweilen hochgebautkegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele zu, nach welchem sich die Frucht kugelförmig abwölbt; nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht allmälig und endet in eine fein abgestumpfte Spitze; mitunter ist die Frucht nach dem Kelche zu wenig eingeschnürt. Die Rundung der Frucht ist fast nie vollkommen, sondern meist etwas gedrückt, ohne dass sich jedoch deutlich ausgesprochene Erhabenheiten zeigen. Unsere Abbildung zeigt die Grösse von Mittelfrüchten, jedoch werden die Früchte noch um ein Bedeutendes grösser.

Kelch: geschlossen, seltener halb offen; Kelchblättchen lang, zugespitzt, an der Spitze etwas zurückgeschlagen, wollig, sitzen in seichter, charakteristisch weiter Vertiefung, welche durch breite Fleischwülste und Falten unregelmässig ist, doch laufen die Erhabenheiten nur selten über die Kelchwölbung hinaus.

Stiel: lang, dünn, holzig, sitzt in einer tief trichterförmigen, engen, rostfreien oder mit feinem, hellem Roste bedeckten Stielhöhle.

Schale: glatt, geschmeidig, mitunter etwas fettig, glänzend, in der Reife hell strohgelb bis weissgelb, auf der Sonnenseite nur goldgelb oder mit einer meist gestreiften, matten Röthe angehaucht. Schalenpunkte fein, gelblich, wenig in's Auge fallend.

Fleisch: weiss, zart, saftreich, schwach weinartig, gewürzt (Oberdieck nennt es kalmusartig schmeckend), oft ist jedoch von dem Gewürz wenig zu merken.

Kernhaus: sehr weit offen; Kernhauskammern sehr gross, gerissen, enthalten meist 3—4 kleine, dicke, braune Kerne; Kelchhöhle spitz kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich bis Ostern.

Der Weisse Rosmarin, in Südtirol heimisch, ist in den guten Obstlagen um Bozen, Meran, Trient u. s. w. eine ausserordentlich häufig angebaute Sorte und kommt von dort in sehr grossen Mengen in die Delicatessenläden der europäischen Grossstädte, namentlich ist er in Petersburg eine sehr gesuchte und theuer bezahlte Frucht, der man sogar wirksame, heilkräftige, alternde Lebemänner auffrischende Eigenschaften nachsagt. Bis zur Einführung des Weissen Winter-Calvill in Südtirol war der Weisse Rosmarin unstreitig der erste Handelsapfel dieser Gegenden. Jetzt wird ihm aber sein Rivale, der Weisse Winter-Calvill, vielfach und mit Recht vorgezogen. Trotzdem sind die Preise dieser Früchte noch ausserordentlich hohe. Gute Früchte werden selbst im En gros-Verkauf nach dem Stück verkauft; im Jahre 1875 kosteten in Bozen gute Früchte beim En gros-Einkaufe 15—17 Kreuzer per Stück. Trotz dieser hohen Erträge ist vom Anbau des Weissen Rosmarin als Hochstamm in weniger günstigen Lagen, wie die südtirolischen es sind, entschieden abzurathen, weil die Früchte weder die Grösse, Güte, noch die Schönheit, welche zu derartigem Verkaufe der Früchte nothwendig ist, erreichen. In warmen, geschützten Gärten wird bei günstigen Bodenverhältnissen die Entwicklung der Frucht auf Zwergbäumen eine befriedigende sein. Diel führt am o. c. O. an, dass der Apfel keine Südwände am Spalier vertrage, weil da die Frucht stüppig und mehlig werde.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine hochgehende, lichte Krone und ist meist jedes dritte Jahr sehr fruchtbar.

Rother Rosmarin.

(Taubenapfel XII, 2, c. m. **†† Dec.—Mai.)

Literatur und Synonyme: 1. *Dittrich*, Syst. Hdb. d. Obstk. 1839, I, 208, Nr. 122. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 296. 3. *Annales de Pom. belge etc.* IV, 43. 4. *André Leroy*, Dict. de pomol. 460. 5. *Charles Downing*, The fruit and fruit trees of America, 1869, pag. 327.

Gestalt: theils unregelmässig eiförmig, theils sich mehr rund bauend, gleicht dieser Apfel keineswegs, wie das Handbuch angibt, in Gestalt völlig dem Weissen Rosmarin; nur sehr gross ausgebildete Früchte entsprechen der Form eines eingeschnürten Weissen Rosmarinapfels. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu; nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht, ist stark abgestutzt und unter der Spitze stets mehr oder weniger eingeschnürt. Die Rundung der Frucht ist durch flache, breite Erhabenheiten, die an der Kelchfläche oft als starke Rippen auftreten, stets verschoben. Unsere Abbildung zeigt kleinere Marktfrüchte, wie sie bei der grossen Fruchtbarkeit des Baumes am häufigsten vorkommen.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Kelchblättchen lang gespitzt, wollig, sitzen in tiefer, entsprechend weiter, durch Fleischwülste und Falten unregelmässiger Kelchsenkung. Rippen erheben sich merklich über die Kelchsenkung und laufen als breite, flache Erhabenheiten über die Frucht.

Stiel: mittellang, ragt meist nicht weit über die Frucht hinaus, dünn, holzig, sitzt in tiefer, enger, zuweilen unregelmässiger, hellbraun berosteter Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, in der Grundfarbe hellgelb; auf der Sonnenseite matt carminroth, verwaschen blasser, auch nach der Schattenseite zu breitet sich die Röthe mehr streifig aus, so dass bei stark besonnten Früchten von der Grundfarbe wenig zu sehen ist. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte in der Grundfarbe wenig bemerklich, in der Röthe braun und gelb umflossen. Rostwarzen und Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, feinkörnig, locker, doch fester als das des Weissen Rosmarin, ziemlich saftig, von einem wenig Säure zeigenden, gezuckerten und schwach gewürzten Geschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten viele grosse dunkelbraune Kerne. Kelchröhre kurz, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in den Mai. In Tirol wird der Rothe Rosmarin in denselben Gegenden gepflanzt wie der Weisse Rosmarin, steht ihm jedoch an Feinheit und Handelswerth nach, übertrifft ihn aber dadurch, dass der Baum fruchtbarer und weniger empfindlich ist.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine hochgehende, der des Weissen Rosmarin ähnliche Krone und ist sehr fruchtbar.

Edelrother.

(Rosenapfel, XI, 3, c (b), m.-gr., **††, December bis März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Handb. der Obstk.* Nr. 36. 2. *André Leroy*, Diction. de Pomol. Nr. 291 als Pomme noble rouge.

Gestalt: sehr regelmässig gebauter, kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele, um den die Frucht sich flach abstumpft; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich und ist gut abgestutzt. Die Rundung ist zumeist regelmässig.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Kelchblätter fein, zugespitzt, wollig, sitzen in sehr tiefer, enger, mit feinen Falten besetzter Kelchhöhle.

Stiel: mittellang, zuweilen lang, dick, holzig, braun, sitzt in tiefer, meist berosteter Höhle.

Schale: fein, geschmeidig, glänzend; Grundfarbe matt weissgelb, sonnenseits lebhaft carminroth verwaschen und kurz abgesetzt gestreift; in der Röthe sind bei vielen Früchten charakteristisch mattgelbe Streifen zu erkennen. Punkte zerstreut, in der Röthe deutlicher hervortretend.

Fleisch: weiss, fein, weich, saftig, von einem angenehmen gewürzten Zuckergeschmack, das Illustr. Handbuch gibt alantartig an, jedoch konnte ich nichts Derartiges finden. André Leroy führt ihn als Süssapfel an.

Kernhaus: offen. Kernhauskammern gross, meist zerrissen, vollsamig; Kerne dunkelbraun, zugespitzt eiförmig. Kelchhöhle breit kegelförmig, oft in eine breite Kelchröhre übergehend. Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift December bis März, hält sich gut aufbewahrt bis weit in den Frühling hinein. In Südtirol vielfach angebaut, gehört er dort zu den beliebtesten und geschätztesten Markt- und Handelsäpfeln. An Schönheit und edler Form den anderen Tiroler Aepfeln nicht nachstehend, wird er sowohl von den Rosmarin-Aepfeln als von dem „Köstlichsten“ an Güte des Fleisches weit übertroffen.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist fruchtbar.

Köstlichster.

(Rosenapfel, X, 2, b, m.-gr. **!††, Winter.)

Literatur und Synonyme: Dieser köstliche Apfel ist zuerst 1856 in den Pomol. Monatsheften, dann im Illustr. Handb. der Obstkunde Nr. 27 beschrieben worden. In Südtirol, namentlich im Nonsthal häufig angepflanzt, wird er dort theils Cossensa, theils Mela Lazeruola, wie mir der ausgezeichnete Südtiroler Pomologe Herr von Pizzini mittheilt, genannt.

Gestalt: rundlicher, regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Kelche verjüngt sich die Frucht etwas und endet in eine kurz abgestutzte Kegelfläche. Nach dem Stiele zu rundet sie sich schön ab. Flache Erhabenheiten, die sich über die Kelchfläche erheben, machen die Rundung der Frucht unregelmässig; unsere Abbildung zeigt die Grösse einer schönen Marktfrucht.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen lang, spitz, meist zurückgeschlagen, sitzen in enger und tiefer, durch Rippen und Falten unregelmässiger Kelcheinsenkung.

Stiel: ziemlich lang, ragt stets über die Stielwölbung hinaus, dünn, holzig, dort wo er in die Frucht geht, zuweilen fleischig, sitzt in meist rostfreier, tief trichterförmiger Stielhöhle.

Schale: fein, sehr glänzend, glatt, zuweilen geschmeidig; Grundfarbe hellcitronengelb, auf der Sonnenseite lebhaft carminroth verwaschen; Aufliegendes schneidet die Röthe scharf ab. Schalenpunkte wenig bemerklich, in der Röthe fein gelblich.

Fleisch: weiss, sehr zart, fast birnenartig, sehr saftreich, von einem süssweinigen, schwach gewürzten, delicaten Geschmack.

Kernhaus: offen. Kernhauskammern geschlossen oder nur wenig offen, geräumig, enthalten viele vollkommen eiförmige, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre weit, geht bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in den Februar, ist eine jener Früchte, welche den Ruf des „Tiroler Obstes“ weit über die Grenzen des Landes trugen, und in der That ist dieser Apfel eine der delicatesten Früchte, die wir cultiviren. Als ein besonderer Vorzug dieser Sorte verdient erwähnt zu werden, dass sie auch in weniger günstigen Klimaten, als das südtirolische es ist, ihre guten Eigenschaften entwickelt. Herr Professor Seelig in Kiel (Ostsee) theilt uns die gleiche Beobachtung mit für seine Gegend, während die andern Tiroler Sorten, wie Edelrother, Rosmarin etc. bei ihm durchaus geschmacklos seien. Trotzdem ist der „Köstlichste“ für uns doch nur eine Sorte, welche als Zwergbaum gezogen werden sollte, weil die bei uns an Hochstämmen erzielten nie mit den in Südtirol gewachsenen concurriren können.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine hochgehende Krone und ist beinahe jedes Jahr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Batullenapfel. — Batul alma.
Batulín. — Mela Batullen.
Pomme Batullen.



Schmeckapfel. — Szász ízletes alma.
Záchutné. — Mela gustosa.
Pomme friande.



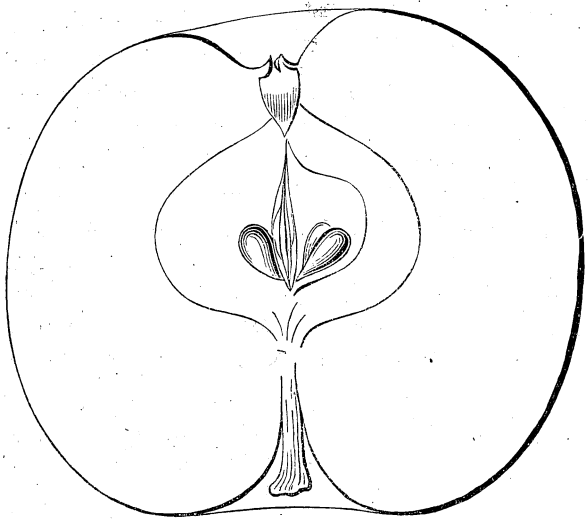
Pfarrerapfel. — Szász pap alma.
Farářové. — Mela pastorale.
Pomme curé.



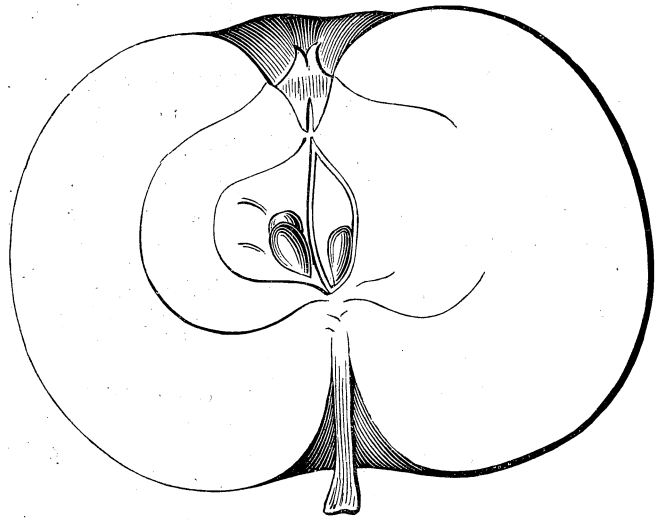
Serczika. — Szercsika.
Srčika. — Mela Serzika.
Pomme Serczika.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr. Ung. Pomologie.

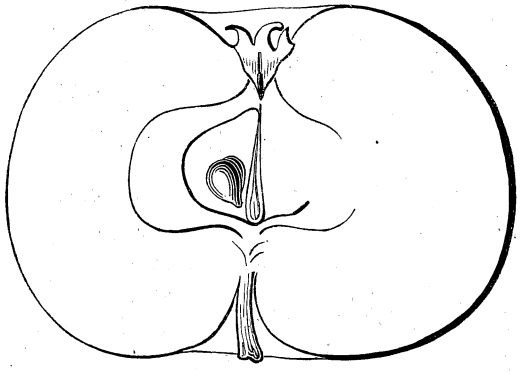
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



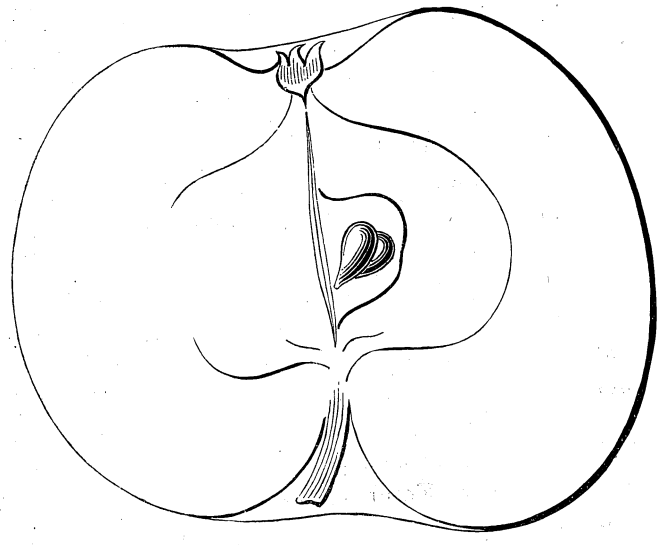
Batullenapfel. — Batul alma.
Batulín. — Mela Batullen.
Pomme Batullen.



Schmeckapfel. — Szász ízletes alma.
Záchutné. — Mela gustosa.
Pomme friande.



Pfarrerapfel. — Szász pap alma.
Farářové. — Mela pastorale.
Pomme curé.



Serczika. — Szercsika.
Srčika. — Mela Serzika.
Pomme Serczika.

Batullenapfel.

(Plattapfel, IX, 2 (1), c (b) m. **††! Winter.)

Literatur und Synonyme: *Illustrirtes Handb.* Nr. 540. Dieselbe Beschreibung mit Bemerkungen von M. Ongerth in den Landw. Blättern (Hermannstadt) Januar 1880.

Gestalt: vollkommen regelmässig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten zu schön rund ab, nach dem Kelche zu sich nur sehr wenig verjüngend und ist am Kelche und am Stielende fein abgestutzt. Beide Seiten der Frucht sind meistens gleich hoch; die Rundung ist vollständig, so dass der Apfel als Muster einer durchaus regelmässigen Form gelten kann.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Kelchblättchen klein, zugespitzt, wollig, sitzen in einer regelmässigen, mässig weiten und mässig tiefen, am Grunde wolligen Kelchsenkung.

Stiel: meist sehr kurz, dick und holzig, sitzt in enger, tiefer, bald rostfreier, bald fein berosteter, meist etwas grünlicher Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend; Grundfarbe ein lichtes Strohgelb; sonnenseits mit einem verwaschenen, leuchtenden Carminroth zum Theil oder ganz, so dass die Färbung noch auf die Schattenseite übergeht, geschmückt; beschattete Früchte zeigen oft nur Spuren der Röthe, die dann mehr fleckig auftritt. Punkte zahlreich, namentlich im Roth als fein gelb sehr bemerklich, feine Rostfiguren nicht sehr selten.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich fest, saftreich, angenehm weinsäuerlich schmeckend. In Frankreich scheint die Säure zu fehlen, da André Leroy in der oben citirten Beschreibung sagt: erste Qualität für Liebhaber von Süssäpfeln.

Kernhaus: geschlossen oder halboffen; Kernhauskammern geschlossen, geräumig, glatt, enthalten meist vollkommen schmale, lange, dunkelbraune Kerne; Kernhausader wird im Illustr. Handb. d. Obstk. als charakteristisch unregelmässig angegeben. Kelchröhre geht als ein langer, spitzer Kegel bis zum Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in das Frühjahr (bis zum Juni nach siebenbürgischen Pomologen). Der Batullenapfel ist in jeder Beziehung einer der bemerkenswerthesten Aepfel. Tadelloses Aeussere und hoher innerer Werth der Frucht, Widerstandsfähigkeit gegen Transport, wie wir eine solche bei wenigen Aepfeln wiederfinden, und lange Haltbarkeit verbinden sich mit ausserordentlicher jährlicher Fruchtbarkeit, Gesundheit und Widerstandsfähigkeit des Baumes.

Der Baum hat nach dem verdienstvollen siebenbürgischen Pomologen M. Ongerth einen etwas sperrigen Wuchs, wächst in der Baumschule gut und gibt wunderschöne Pyramiden. Er entwickelt sich rasch und bildet eine dichtlaubige, ausgedehnte, kugelige Krone. Die Sommertriebe sind dunkelrothbraun, schlank, haben ziemlich dichtgestellte Augen und sind nur wenig punktirt und bewollt. Der Baum trägt jährlich meistens strotzend voll. Die unteren Aeste halbhochstämmiger Bäume hängen gern bis zur Erde nieder und müssen, da sie nur mittelgute Früchte liefern, entfernt werden. Selten findet man gesundere Stämme als die des Batullenapfels und ist gerade dieses ein Zeichen seiner Genügsamkeit mit jeder Bodenart und ein sprechender Beweis für seine Widerstandsfähigkeit.

Schmeckapfel.

(Rothe Reinette, IX, 3, c, m.-gr. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: Zuerst beschrieben in den Landwirthschaftlichen Blättern etc. für Siebenbürgen, VIII. Jahrgang 1880, Seite 74 als Grüner Schmaeckapfel. Abgebildet wird er hier zum ersten Mal. Die von mir gebrauchte Schreibweise habe ich den Correspondenzen mit siebenbürgischen Pomologen entnommen, hätte mich aber der des ersten Beschreibers angeschlossen, wenn mir dieselbe vor Fertigstellung der Tafeln bekannt gewesen wäre. Ueber die Heimat und das Vorkommen der Frucht heisst es in der oben citirten Beschreibung: „Dieser vorzügliche Apfel ist über einen grossen Theil des Sachsenlandes Siebenbürgen (Gross-Schenk, Schässburg, Mediasch, Mühlbach und Reussmarkt) verbreitet und kann wohl wie der Batullen der Puos- (Poos?) und der Pfarrerapfel als sächsische Nationalsorte gelten.“ Es wird in Siebenbürgen wohl ein Grüner und ein Rother Schmeckapfel unterschieden, jedoch ist beides wohl dieselbe Sorte.

Gestalt: regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, nach dem Stiele wölbt die Frucht sich voll ab, nach dem Kelche verjüngt sie sich nur wenig und ist kurz abgestutzt; breite flache Erhabenheiten, die über die Kelchwölbung sich erheben, stören die Rundung der Frucht nur wenig; unsere Abbildung zeigt, nach der Mittheilung des siebenbürgischen Pomologen Herrn Michael Zay, der mich mit einer Collection prächtiger Früchte seiner Heimat hocherfreute, eine Normalfrucht:

Kelch: geschlossen; Kelchblätter klein, zugespitzt, wollig, sitzen in einer engen, tiefen, am Grunde mit Fleischperlen und Falten besetzten Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, ragt wenig über die Stielwölbung hervor, dünn, braun, holzig, sitzt in einer engen, tiefen, mit hellbraunem Roste belegten Stielhöhle.

Schale: Grundfarbe hellgelb, oft fast weissgelb, stellenweise auch in der Reife mit einem Stich in's Grüne. Sonnenseits mit hellblutrothen, theils kurz abgesetzten, theils langen Streifen, dazwischen roth punktirt und matter, etwas verwaschen. Punkte gelblich, nur in der Röthe deutlicher bemerkbar; lichte zersprengte Rostfiguren nicht selten. Die mir vorliegenden Früchte waren reichlich mit schwarzen Pilzflecken bedeckt.

Fleisch: gelblich, fest, sehr saftig, von sehr süssweinigem delicaten Geschmacke, der an feine Confituren, sogenannte Fruchtbonbons erinnert.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist zwei vollkommen hellbraune Kerne. Kelchröhre gross, mit vielen mittelständigen Staubfädenresten.

Reife und Nutzung: Reift im December und hat sich bei mir bis in den April hinein gehalten; nach den siebenbürgischen Pomologen hält er sich jedoch nur bis Mitte Februar. Tafelfrucht ersten Ranges, steht der Schmeckapfel seines eigenartigen, hochfeinen Geschmackes wegen ohne Gleichen da. Seine Verwendung zu allen wirthschaftlichen Zwecken ist eine sichere.

Der Baum wächst nicht sehr stark, trägt bald, doch nie sehr voll.

Pfarrerapfel.

(Rosenapfel, IX, 3, c, m. **†† Wtr.—März.)

Literatur und Synonyme: Diese prächtige siebenbürgische Sorte, welche ich ebenfalls dem freundlichen Entgegenkommen des Herrn Mich. Zay verdanke, ist meines Wissens zuerst beschrieben worden in der Märznummer dieses Jahres der Landwirthschaftlichen Blätter etc. für Siebenbürgen.

Gestalt: platter, in Form einem hohen Königlichen Kurzstiel nicht unähnlicher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Stiele zu rundet sich die Frucht platt ab und verjüngt sich nur wenig. Die Rundung der Frucht ist vollkommen; auch sind die Hälften der Frucht meist gleich ausgebildet. Die Frucht ist mittelgross; unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Normalfrucht.

Kelch: geschlossen; Kelchblätter fein zugespitzt, wollig, sitzen in einer schön regelmässigen, weiten und tiefen, in der Nähe des Kelches wolligen Kelchhöhle.

Stiel: kurz, ragt nicht über die Stielhöhle heraus, dünn, holzig, sitzt in regelmässiger, tiefer, mässig enger, mit hellgrauem Roste bedeckter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend. Die Grundfarbe ist in der Reife ein helles Gelbweiss, von dem aber bei besonnten Früchten wenig zu sehen ist, da die ganze Frucht mit zahlreichen, kurz abgesetzten, tiefblutrothen Streifen besetzt ist, zwischen welchen Streifen auf der Sonnenseite die Röthe verwaschen, auf der Schattenseite mehr punktirt auftritt. Punkte zahlreich, in der Röthe hellgrau; Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's Gelbe, fein, locker, saftig, von einem feingewürzten, weinsäuerlichen Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, eng, glatt, enthalten meist je zwei hellbraune, vollkommene Kerne; Kelchröhre kegelförmig; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich, nach Angaben des Herrn Mich. Zay, bis März; meine Früchte waren jedoch schon Ende Januar passirt, hielten sich aber in diesem Zustande bis in den Mai. In ganz Siebenbürgen ist er verbreitet und wird gern gebaut, namentlich um Mediasch. Die sächsischen Bauern in Siebenbürgen brechen, nach der Landw. Zeitschrift für Siebenbürgen, gern einige Aeste mit Büscheln dieser Frucht und hängen sie am Plafond ihrer Wohnstube auf.

Der Baum wächst, nach der Landw. Zeitsch. f. Siebenbürgen, in der Jugend schön pyramidal, doch senken im Alter sich seine Aeste unter der Last der Früchte und die Krone erscheint breit. Gern neigt er sich zu Brand und Krebs. Der Baum gilt im Allgemeinen als empfindsam.

Serczika.

(Plattapfel, X, 1 (2) c. gr. *†† Dec.-Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Der Serczika (Srzika, Srcsika) ist eine slavonische Nationalsorte. Ihre Hauptverbreitung ist um Essegg in Slavonien. Sie ist meines Wissens noch nicht beschrieben; auch in den Verzeichnissen der Handelsgärtner kommt sie nur selten vor, ich finde sie nur in dem Verzeichnisse von Troja bei Prag und von St. Tamasch

(Ungarn, Bacs-Bodborgher Comitat). Mit dem „Grünen Fürstenapfel", für den unsere Frucht von einigen Pomologen gehalten wird, hat der Serczika nichts gemein. Ausser dem hier beschriebenen Serczika hatte Herr Meissl aus Caransebes nach Wien eine Abart desselben, den Kupfer-Serczika, geschickt, von dem ich nicht überzeugt bin, ob er wirklich von dem Serczika verschieden ist.

Gestalt: grosser, rundlicher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht wölbt sich nach dem Stiele flach ab und ist stark abgestutzt, nach dem Kelche nimmt sie nur wenig ab. Die Rundung ist durch fünf meist wenig ausgesprochene flache Erhebungen nicht ganz vollkommen; eine Seite der Frucht ist stets etwas niedriger als die andere.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen breit, kurz zugespitzt, wollig, sitzen in einer ziemlich engen, mit kleinen, wenig bemerklichen Falten besetzten Kelchsenkung, die bei grossen Früchten zuweilen calvillartig gerippt ist.

Stiel: kurz, dick, holzig, ragt nicht über die Stielwölbung heraus; sitzt in einer mässig engen, ziemlich tiefen Höhle, die wenig mit feinem, grauem Roste bedeckt ist.

Schale: glatt, fein, dünn; die Grundfarbe ist ein helles Gelbgrün, stellenweise, namentlich in der Stielhöhle reiner grün; sonnenseits wenig mit sehr matt erdartiger Röthe überdeckt. Punkte in der Grundfarbe sehr zerstreut, wenig bemerklich, dunkel zimmtfarbige Rostfiguren bedecken oft einen grossen Theil der Frucht und sind dann im Roste die Punkte mehr in die Augen fallend.

Fleisch: weisslich, mit einem Stich in's Gelbliche, grob, locker, wenig saftig, von einem wenig Säure zeigenden, schwach süssweinigen Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen. Kernhauskammern klein, eng, glatt, enthalten meist zwei hellbraune, längliche, etwas unvollkommen ausgebildete Kerne. Kelchröhre geht als eine tiefe Röhre weit herab; basisständige Staubfädenreste zahlreich.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer. Die Frucht ist nach den mir in verschiedenen Jahrgängen zugeschickten Früchten kaum als eine gute Tafelfrucht zu bezeichnen, so dass der hohe Preis der Früchte *) mir wenig gerechtfertigt erscheint; dennoch ist sie von den Obsthändlern ihrer grossen Haltbarkeit und Transportfähigkeit wegen sehr gesucht. Ob ein Anbau der Sorte in weiteren Kreisen empfehlenswerth ist, darüber fehlen mir die Erfahrungen.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten, feuchten Boden.

*) Ich zahlte im November einem Wiener Hofobstler für die zur Abbildung dienende Frucht 16 kr. ö. W.

Herausgegeben und redigirt von

n Wien.



Gelber Bellefleur. — Sárga Bellefleur.
Žlutý květoň. — Bel fiore gialla.
Bellefleur jaune.



Landsberger Reinette. — Landsbergi reneet.
Landsbergská reneta. — Renetta di Landsberg.
Reinette de Landsberg.



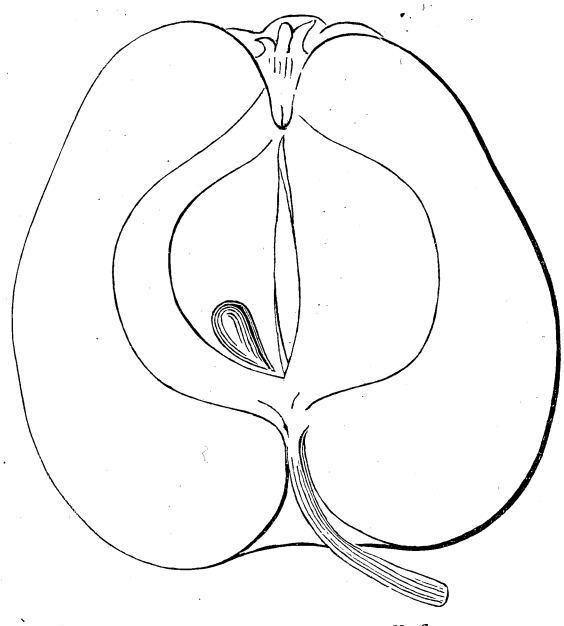
Gelber Edelapfel. — Nemes aranyalma.
Žluté spanilé. — Mela nobile gialla.
Pomme Golden noble.



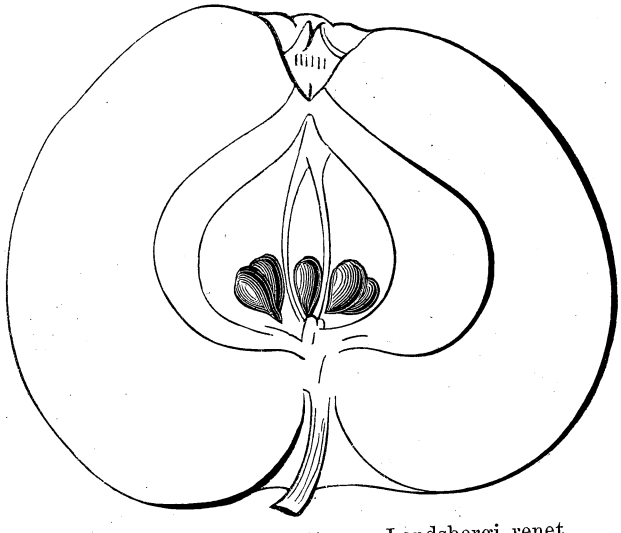
Gay's Reinette. — Gay renette.
Gayová reneta. — Renetta di Gay.
Reinette de Gay.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

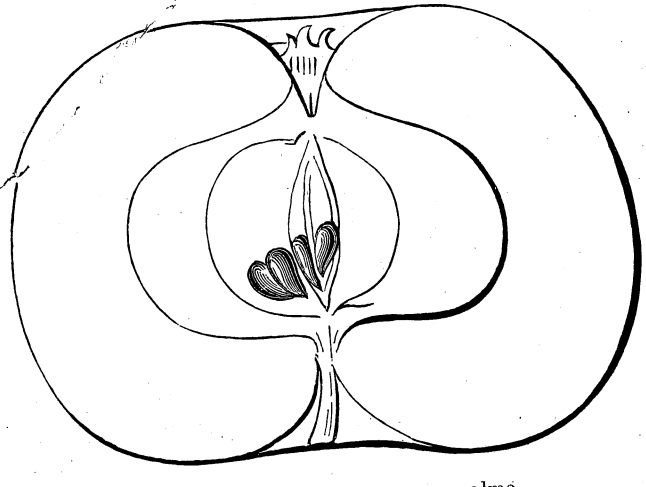
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



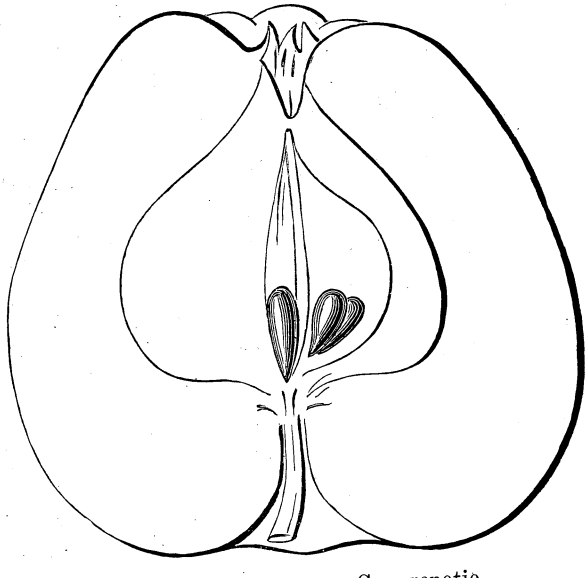
Gelber Bellefleur. — Sárga Bellefleur.
Žlutý květoň. — Bel fiore gialla.
Bellefleur jaune.



Landsberger Reinette. — Landsbergi renet.
Landsbergská reneta. — Renetta di Landsberg
Reinette de Landsberg.



Gelber Edelapfel. — Nemes aranyalma.
Žluté spanilé. — Mela nobile gialla.
Pomme Golden noble.



Gay's Reinette. — Gay renetje.
Gayová reneta. — Renetta di Gay.
Reinette de Gay.

Gelber Bellefleur.

(Calvill XI, 1, c. gr. **†† November—April.)

Literatur und Synonyme: Diese köstliche Frucht stammt aus Amerika und wird von amerikanischen Pomologen als Belle flower beschrieben. 1. Das *Illustr. Handb. d. Obstk.* beschreibt ihn unter zwei Namen, Nr. 19 als Gelber Bellefleur (v. Flotow), Nr. 360 als Metgers Calvill (Jahn). 2. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 3 als Gelber Bellefleur. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 252 als Linoeus Pippin. Im Grossherzogthum Baden als Metzger-Apfel viel verbreitet. Auf Ausstellungen soll er Jahn und Oberdieck zufolge als Belle Flavoise; in amerikanischen Werken ausser dem obengenannten Namen noch Coxe's Seek-no-farther (nach Oberdieck's Muthmassung), als Wertfield Seek-no-farther (fälschlich further, welchen Druckfehler auch Lauche in seine Deutsche Pomologie hinübergenommen hat) und als Connecticut Seek-no-farther nach André Leroy bezeichnet worden sein.

Gestalt: hoch aussehender, zuweilen mehr breiter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele, um den sich die Frucht flach zuwölbt; nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht stark und ist unter der fein abgestutzten, durch Rippen unregelmässigen Kelchfläche meist deutlich eingeschnürt. Eine Seite der Frucht ist fast immer stärker entwickelt als die andere; die Rundung der Frucht ist durch breite, flache, von der Kelchhöhle aus entspringende Erhabenheiten unregelmässig. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Hochstammfrucht.

Kelch: geschlossen oder nur wenig offen; Kelchblättchen lang, feinblättrig, an der Basis grün, wollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer Kelchhöhle, welche von feinen kantigen Falten besetzt ist; starke Rippen ziehen sich von der Kelchwölbung breit und verflachend über die ganze Frucht hin.

Stiel: holzig, lang, sitzt in tiefer, enger, theils glatter, theils berosteter, häufig grüner Stielhöhle und ragt über dieselbe meist hinaus, so dass die Frucht nicht gut aufsitzt.

Schale: fein, glatt bis geschmeidig, hellgelb, in voller Reife citronengelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht nur dunkler gefärbt; selten sind ein schwach angehauchter rother Flecken oder rothe Punkte zu sehen. Punkte über die ganze Frucht sehr in's Auge fallend, braun mit weisslichem, nach dem Kelche an Deutlichkeit zunehmendem Hofe umgeben; feine Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: gelblich, fein, in voller Reife mürbe, saftig von ausserordentlich feinem, gewürzt weinigem Geschmacke. (Das Illustr. Handb. sagt: quittenartig gewürztem, weinigem Zuckergeschmack, der dem des Weissen Winter-Calvills ähnlich ist, ihn jedoch nicht übertrifft.)

Kernhaus: geräumig, hohlachsig; Kernhauskammern offen, enthalten gut ausgebildete dunkelbraune Kerne; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich sehr gut, ohne zu welken, bis in den April. Die weiteste Verbreitung dieser köstlichen Frucht ist auf das Wärmste zu befürworten. Die Schönheit, Güte und lange Haltbarkeit der Frucht stellt den gelben Bellefleur unter die vornehmsten Früchte. Oberdieck (Deutschlands beste Obstsorten) sagt: „Gehört zu den besten und in trocknem wie feuchtem Boden besonders reichtragenden Sorten.“ Auch in rauhen, den Winden ausgesetzten Lagen hat sich die Frucht vorzüglich bewährt.

Der Baum wächst mässig, bildet eine mittelgrosse, dünnästige, etwas hängende Krone und trägt fast alle Jahre sehr voll.

Landsberger Reinette.

(Einf. Rtte. IX, 1 (2), b (c), mgr. **†† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: Diese vortreffliche, in Landsberg a. d. Warthe von Justizrath Burchardt erzogene Sorte ist beschrieben: 1. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 328. 2. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 38 (mit nicht entsprechender, wohl den London Pepping vorstellender Abbildung). 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 416.

Gestalt: plattrunder, zuweilen hochgebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, oder nur wenig nach dem Stiele hin; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele stark flachrund ab, so dass die Frucht, selbst wenn der Stiel etwas hervorragt, voll aufsitzt; nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab und endigt in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist vollkommen. Unsere Abbildung zeigt eine gute Hochstammfrucht. Eine Aehnlichkeit kleiner Landsberger Reinetten mit einem grossen Edelborsdorfer, wie Jahn angibt, ist wohl nicht vorhanden.

Kelch: halboffen, seltener geschlossen; Kelchblättchen fein, kurzblättrig, wollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer Einsenkung, welche mit zahlreichen feinen Falten besetzt ist, die sich nur wenig

über die Kelchwölbung verbreiten. (Das Illustr. Hdb. gibt weite, schüsselförmige Kelchhöhle, entgegengesetzt der Durchschnittszeichnung, an.)

Stiel: mittellang, meist über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in tiefer, trichterförmiger, mit meist strahligem Roste bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, in der Reife geschmeidig, hellgelb bis strohgelb, an der Sonnenseite mit verwaschener, seltener etwas streifiger, lichter Röthe leicht angehaucht; beschattete Früchte sind ganz einfarbig. Punkte fein, hell umringelt, in der Röthe dunkler roth umgeben; feine Rostfiguren zuweilen, häufiger Warzen.

Fleisch: gelblichweiss, sehr fein, saftreich, von süssweinigem, angenehmem, schwachgewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, weit geöffnet, mit vollkommen braunen Kernen. Kelchröhre kegelförmig, bis auf das Kernhaus herabgehend; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich bis in den Januar; in guten Aufbewahrungsräumen halten sich einzelne Früchte sogar bis in den April. Die Landsberger Reinette ist eine werthvolle, sehr empfehlenswerthe Frucht, zumal ihre Schönheit sie zu einer Marktfrucht ersten Ranges macht. Ausserdem ist der Baum sehr gesund und gegen Frost nicht empfindlich. Als besonderer Umstand ist zu erwähnen, dass die Frucht sehr fest am Baume hängt.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine etwas hochgehende kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Bildet in der Baumschule schöne kräftige Hochstämme.

Gelber Edelapfel.

(Plattapfel V (IX) 1, a, **†† m—gr. Oct.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 173 als Golden Noble. 2. *Lauche,* Deutsche Pomologie I, 11, als Gelber Edelapfel. 3. *André Leroy,* Diction. de Pom. Nr. 180, als Golden Noble. Nach den Zusätzen und Berichten zum Illustr. Hdb. d. Obstk. von Oberdieck führt Hogg im Manuale Waltham Abbey Seedley als Synonym von Golden Noble an; während nach der Transaction Waltham Abbey Seedley aus einem Kern des Golden Noble entstanden wäre.

Gestalt: plattkugelförmiger oder halbkugelförmiger, sehr regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele. Nach dem Stiele wölbt sich die Frucht breit und glatt ab, nach dem Kelche verläuft sie fast kugelrund oder endigt in eine nur wenig abgestutzte Kelchfläche; beide Hälften der Frucht sind zumeist gleich und auch die Rundung auf dem Querschnitte ist vollkommen, so dass der gelbe Edelapfel als Muster einer regelmässig gebildeten Frucht gelten kann.

Kelch: offen; das Handbuch gibt geschlossen an; Kelchblättchen stark, kurz, wollig, lange grün bleibend, sitzt in seichter, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig oder fleischig, sitzt in tiefer, weiter, meist stark hell zimmtfarbig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, glänzend, citronengelb, auf der Sonnenseite nur goldgelber, stets ohne Röthe. Punkte zerstreut, auf der Sonnenseite deutlich in's Auge fallend. Rostflecke und feine Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, fein, sehr saftig, von sehr angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke. Oberdieck (Deutschlands beste Obstsorten) sagt: von delicatem gezuckerten Weingeschmacke, dem des Weissen Winter-Calvill's ähnlich, aber süsser und lieblicher wie ein in meiner Gegend gewachsener Winter-Calvill.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern offen, geräumig, enthalten viele, gut ausgebildete dunkelbraune Kerne. Kelchröhre, ein spitzer, langer Kegel, geht bis auf das Kernhaus herab. Flotow (Illustr. Hdb. d. Obstk. a. a. O.) sagt, dass sich die Kelchröhre öfters in das Kernhaus öffne; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im October und hält sich, ohne an Ansehen und Güte zu verlieren, bis in den Januar hinein. Der Gelbe Edelapfel ist einer unserer schönsten Aepfel, dessen Anbau nicht genug empfohlen werden kann. Er gedeiht in trocknem und feuchtem Boden gleich gut, eine Eigenschaft, deren sich bekanntlich nicht viele Sorten rühmen können; auch in rauhen Lagen gut fortkommend. Für Ausstellungen, Tafelzierde etc. ausserordentlich werthvoll; ist auch für alle Haushaltungszwecke vorzüglich.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne, etwas flach kugelförmige Kronen und ist fast jährlich sehr fruchtbar.

Gay's Reinette.

(Rambour-Reinette XI, 1, b (c), gr. †† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Katal. 2. Fortsetzung, pag. 39, als Gay's Herbstreinette (nach dem Ill. Hdb. d. Obstk.). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 313 als Gay's Reinette. 3. *Lauche*, Deutsche Pomologie nach Prospect (bis Juni 1882, noch nicht erschienen).

Gestalt: hochaussehender, breit kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flachrund abwölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endigt in einer stark abgestutzten Kelchfläche. Beide Hälften der Frucht sind gleich oder nur wenig verschieden; die Rundung ist durch flache und breite Erhabenheiten wenig, seltener mehr verschoben.

Kelch: halboffen oder geschlossen, nach Diel offen; Kelchblättchen gross, langgespitzt, zuweilen an der Spitze zurückgeschlagen, wollig, sitzen in tiefer, durch Fleischperlen und Rippen unebener Kelchsenkung, auf deren Rande sich feine, ziemlich starke Rippen erheben und über die Frucht flach hinlaufen.

Stiel: kurz oder mittellang, dünn, holzig, sitzt in tiefer, bald enger, bald weiterer, mit feinem Roste bekleideter Stielhöhle, der Rost tritt nur selten über die Stielhöhle heraus. Oberdieck (Illustr. Hdb. d. Obstk. a. a. O.) gibt ferner an, dass zuweilen ein Wulst die Stielhöhle verengere.

Schale: fein, glatt oder etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite nur goldgelber oder bei stark besonnten Früchten ein leichter Anflug matter Röthe; im Jahre 1880 sah ich auch einige Früchte, die fast die ganze Sonnenseite leicht geröthet hatten. Punkte fein, hellbraun, auf der Sonnenseite mehr in's Auge fallend, in der Röthe meist mit einem rötheren Hofe umgeben. Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, fein, sehr saftig, von einem stark gewürzten, weinigen Zuckergeschmack, der, wie auch Diel angibt, etwas fein Alantartiges hat.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern offen, lang, geräumig, enthalten viele gut ausgebildete braune Kerne. Kelchröhre etwas trichterförmig, geht bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste mittelständig.

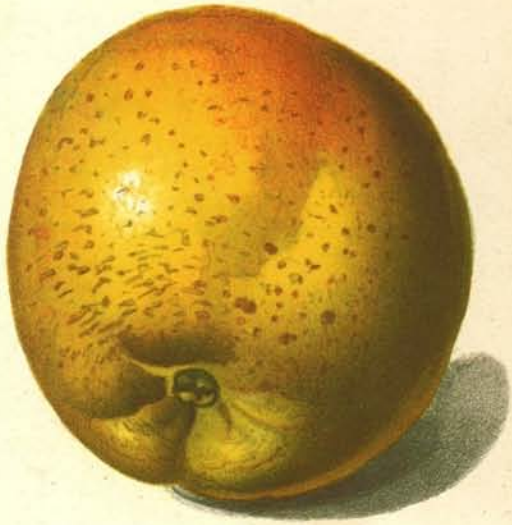
Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich gut bis in den Januar und noch länger. Eine sehr schöne und sehr gute Frucht, die auf den Wiener Obstausstellungen ziemlich häufig vorkommt. Es ist das vielleicht erklärlich durch die Notiz des Illustrirten Handbuches; es heisst dort: Diel erhielt diese treffliche, noch sehr wenig verbreitete Frucht unter dem Namen Reinette Gay aus — Hernals (bei Wien). Jedoch ist diese Frucht bei uns kaum heimisch; wenigstens deutet der Name (Gay, Baumschulbesitzer im Elsass) auf elsässischen Ursprung. Jedenfalls wird sie bei uns besser, als sie nach der Beschreibung des Illustr. Hdb. d. Obstk. im Oberdieck'schen Garten zu werden scheint.

Der Baum wächst kräftig, ist, soweit mir bekannt, gesund, hart und sehr fruchtbar.

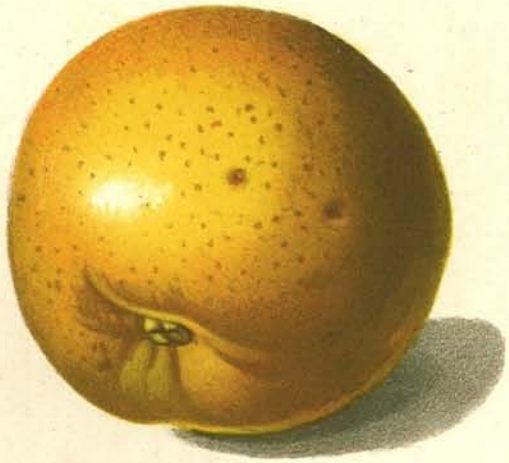
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Reinette von Orleans. — Orleansi renett.
Reneta Orléanská. — Renetta di Orléans.
Reinette d'Orléans.



Edelreinette. — Nemes renet.
Reneta ušlechtilá. — Renetta nobile.
Reinette franche.



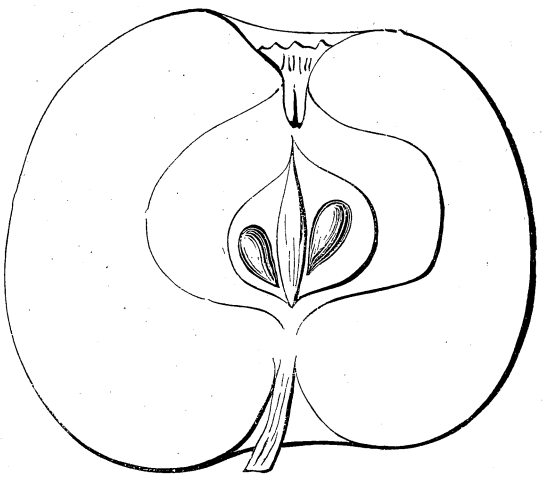
Franklin's Goldpepping. — Franklin's arany pepping.
Franklinův zlatý jadrnáč. — Selvatica dorata di Franklin.
Pepin de Franklin.



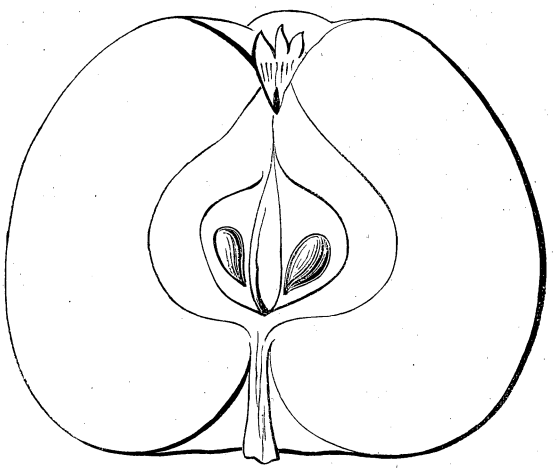
Reinette von Breda. — Bredai renet.
Reneta Bredanská. — Renetta di Breda.
Reinette de Breda.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

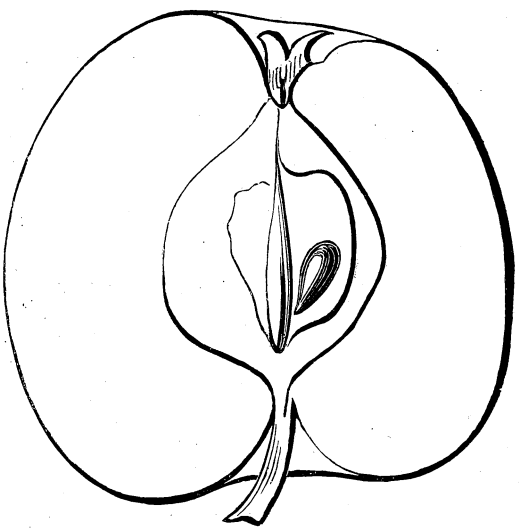
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hertinger & Sohn, Wien.



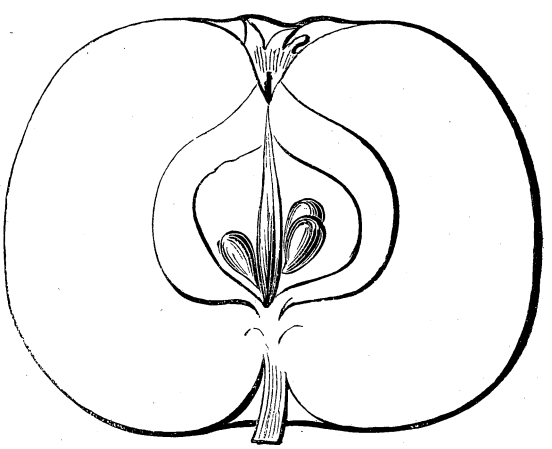
Reinette von Orleans. — Orleansi renett.
Reneta Orleánská. — Renetta di Orléans.
Reinette d'Orléans.



Edel-Reinette — Nemes renet.
Reneta ušlechtilá. — Renetta nobile.
Reinette franche.



Franklin's Gold-Pepping. — Franklin's arany pepping.
Franklinův zlatý jadrnáč. — Selvatica dorata di Franklin.
Pepin de Franklin



Reinette von Breda. — Bredai renet.
Reneta Bredanská. — Renetta di Breda.
Reinette de Breda.

Orleans-Reinette.

(Gold-Reinette X, 2 (3) a. **!††! m., December—Frühling.)

Literatur und Synonyme: 1. *Knoop* II, Taf. XI, als Rtte. von Orleans. 2. *Diel* I, 178, als Triumph-Rtte., III, 226, als Orleans-Rtte.; ausserdem V, 152, als New-Yorker Rtte. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 64 als Orleans-Rtte. 4. *Lauche*, Deutsche Pomologie I, 40, als Orleans-Rtte. 5. *Bivort*, Alb. de pomol. IV, 59, als Court-Pendu Blanc. 6. *Hennau*, Annal. de pomol. belge etc.; II, 25, als Court-Pendu de Tournay. 7. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 430. Diese köstliche Sorte hat eine grosse Menge von Synonymen und Localnamen. Ich führe nach dem Illustr. Handb. folgende an: Siegende Rtte. (nicht Oberdieck), Pepping Pearmaine, Wyker Pepping, Doppelte Gold-Rtte (Hannover), Grosser Borsdorfer (Württemberg), Pepping von Holland, Dörell's grosse Gold-Rtte., Dörell's Ananas-Rtte., Dörell's Rosmarin-Rtte., Rtte. von Glasgow, Harklow's Bester. Auf unseren Ausstellungen habe ich sie häufig neben der Wtr.-Goldparmäne als Schönbrunner Rtte. gefunden. Auf dem Wiener Markte findet sie sich neben der Kleinen Casseler Rtte. und der Carmeliter-Rtte. als Perl-Rtte.

Gestalt: regelmässig gebaute, flachkugelförmige, oder etwas mehr hochgebaute Frucht; der Bauch der Frucht sitzt meist etwas mehr nach der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht breit und flach ab, nach dem Kelche zu verjüngt sie sich nur wenig. Eine Seite der Frucht ist meist ein wenig niedriger als die andere, die Rundung derselben ist jedoch vollkommen.

Kelch: offen, meist sehr offen; Kelchblättchen kurz, breit abgestutzt, wollig oder glatt, sitzen in flacher, geräumiger, von feinen Falten umgebener, jedoch regelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig, ragt wenig über die Stielhöhle heraus; sitzt in weiter, zuweilen enger, ziemlich tiefer, mit lichtem Roste stark bekleideter Stielhöhle; zuweilen (in rauhen Lagen) überzieht der Rost das ganze untere Drittel der Frucht.

Schale: glatt, schwach glänzend; Grundfarbe in der Reife lichtgelb bis goldgelb, jedoch tritt bei stark besonnten Früchten wenig von der Grundfarbe hervor, weil die Sonnenseite und der grösste Theil der Schattenseite mit lebhafter zinnoberartiger Röthe überzogen ist; bei beschatteten Früchten tritt die Röthe schwach gestreift auf. Auffallend sind die zahlreichen eckigen, hellbraunen, lichtumflossenen Rostpunkte, welche der Frucht ein schönes, charakteristisches Aussehen geben (Perl-Rtte.); Rostfiguren und auch Warzen finden sich auf der Schale nicht selten vor. Nach Oberdieck wäre ihr die Wtr.-Goldparmäne oft höchst ähnlich; jedoch die der letzteren Sorte fehlenden charakteristischen Rostpunkte machen eine Verwechslung beider Früchte nicht leicht möglich.

Fleisch: gelblichweiss, fein, saftig, bei voller Reife fast markig und dann nicht abknackend, von ganz delicatem weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Von vielen Obstkennern wird die Orleans-Rtte. als die delicateste Frucht gehalten; jedenfalls hat sie, was Güte des Fleisches anbetrifft, wenig Rivalen.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern halb oder ganz geöffnet, wenig geräumig, enthalten lange, spitze Kerne, welche beim Trocknen charakteristisch silbergrau sich färben, so dass dieses Merkmal zur Unterscheidung ähnlicher Sorten sehr gut dienen kann; Kelchröhre meist gross, cylinderförmig; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Ende December reifend, hält sich die Frucht, gut aufbewahrt, bis in den Mai. Wenn sie gegen das Frühjahr etwas schrumpft, so ist sie selbst noch in diesem Zustande delicat. Durch die späte Reife erhöht sich der Werth dieser Sorte noch bedeutend; sie fängt erst an zu reifen, wenn die Winter-Goldparmänen schon verbraucht sind; verlangt spätes Pflücken; ein Fehler der Frucht ist, dass sie in feuchten Jahren, namentlich in ungünstigen Böden, gern aufspringt. Als Marktfrucht überall geschätzt, findet sie ausser zum Rohgenusse, zu Compots, zum Dörren, sowie zur Obstweinbereitung vorzügliche Verwendung.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine lichte, kugelförmige Krone, ist bald und sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden, um seine Vorzüge entfalten zu können.

Französische Edel-Reinette.

(Einfärb. Reinette X, 1, b (c), **††, December—Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Diese sehr alte und namentlich in Frankreich sehr verbreitete Sorte wurde nach André Leroy bereits 1540 von Charles Estienne erwähnt; von neueren Pomologen führen sie an: 1. *Quintinye* III, 319, als Rtte. blanche. 2. *Diel* I, 120, als Französische Edel-Rtte., Rtte. Franche. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 315 als Edel-Rtte., Rtte. Franche. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 401. Der im Illustr. Handb. Nr. 217 beschriebene Punktirte Knack-Pepping ist die gleiche Sorte.

Gestalt: bald flachrunder, bald abgestumpft kegelförmiger, bald mehr cylinderförmiger Apfel,

dessen Bauch meist nach dem Stiele zu sitzt; nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab und ist stark abgestutzt. Im Querschnitt ist die Rundung mehr oder weniger unregelmässig.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Kelchblättchen gross, etwas wollig, sitzen in weiter, meist tiefer, mit Falten und Rippen besetzter Kelchhöhle; die Rippen laufen flach über die Frucht hin und machen den Querschnitt oft deutlich fünfkantig.

Stiel: kurz oder mittellang, oft fleischig, sitzt in tiefer, enger, meist stark rostiger Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, in der Reife blassgelb, auf der Sonnenseite dunkelgelber und nur sehr selten mit einem Anfluge schwacher Röthe. Punkte zahlreich, deutlich in's Auge fallend, häufig sich — namentlich in der Nähe des Kelches — zu netzartigen Rostfiguren vereinigend.

Fleisch: gelblich weiss, fein, ziemlich fest, sehr saftreich, von delicatem, wie Oberdieck angibt, etwas muscatellerartig gewürztem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern ziemlich eng, enthalten viele, lange, vollkommene Kerne. Kelchröhre ist ein kurzer Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December, hält sich bis Mai; verdient als feines Tafelobst in den allerersten Rang gesetzt zu werden. Ihres ausserordentlichen Wohlgeschmackes wegen zählt sie zu den verbreitetsten Sorten, nur leidet leider der Baum stark an Krebs und ist für rauhe Lagen nur als Zwergstamm zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, soll aber nach Diel einen gut gebauten, nicht nassen Boden verlangen.

Franklin's Gold-Pepping.

(Einf. Rein. X, 1, b, c. **†† mittelgr. Winter.)

Literatur und Synonyme: Franklin's Gold-Pepping ist eine Frucht, welche in Amerika erzogen und nach dem berühmten Franklin benannt wurde. Nach neueren Pomologen, z. B. Oberdieck, soll Franklin's Gold-Pepping synonym sein mit Hughe's Gold-Pepping, der im Illustrirten Handbuch Nr. 129 von Flotow beschrieben worden ist. Oberdieck sagte selbst in einer Anmerkung zu jener Beschreibung: „Einen sicheren Unterschied zwischen obiger Frucht (d. i. Hughe's Gold-Pepping) und Franklin's Gold-Pepping habe ich noch nicht auffinden können, es sei denn der, dass der Baum des Franklin stärker zu wachsen scheint. Die Früchte wechselten in Gestalt, bald hoch aussehend, bald niedriger und breiter als hoch. In Bardowick war Franklin's Gold-Pepping merklich grösser, in Nienburg und Jeinsen beide meist von gleicher Grösse.“ Wenn ich trotzdem den obigen Namen beibehalte, so hat das seinen Grund darin, dass ich noch nicht Gelegenheit hatte, den Hughe's Gold-Pepping zu beachten, und mich daher nicht für berechtigt fühle, beide Sorten mit einander zu identificiren. Franklin's Gold-Pepping ist als solcher nur von amerikanischen und englischen Pomologen beschrieben.

Gestalt: theils hochgebauter, theils flachrunder Apfel, dessen Bauch nach dem Stiele zu sitzt und sich nach demselben flacher abrundet; nach dem Kelche zu nimmt die Frucht stärker ab und ist mässig abgestutzt. Meist ist eine Seite der Frucht höher als die andere; die Rundung ist durch sehr flache Erhabenheiten nur wenig verschoben. Sowohl in Form als auch sonst im Aeussern erinnert er an den Englischen Gold-Pepping, von dem er, wie sein voraussichtlicher Vetter, der Hughe's Gold-Pepping, wohl auch abstammt.

Kelch: halboffen oder geschlossen, zuweilen auch offen; Kelchblättchen lang, wollig, sitzen in geräumiger, ziemlich tiefer, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, holzig, sitzt in enger, lange grünbleibender Stielhöhle.

Schale: fein glatt, geschmeidig, zuweilen etwas fettig, in der Grundfarbe hellgelb, an der Sonnenseite nur höher goldgelb gefärbt; Punkte zahlreich, fein deutlich hervortretend, auf der Sonnenseite zuweilen, wie bei der Reinette von Breda, roth umflossen; feine Rostfiguren, sowie Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblich weiss, fein, ziemlich fest, von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig, oder geschlossen; Kernhauskammern klein, enthalten viele grosse, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre kegelförmig, kurz.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den April, ohne zu welken; welkt überhaupt nur, wenn er zu zeitig abgenommen wird. Als Tafelfrucht ersten Ranges und namentlich seines sehr erfrischenden, pikant weinsäuerlichen Geschmackes wegen wird

der Franklin's Gold-Pepping, nebst dem englischen Gold-Pepping, dem Downton's Gold-Pepping in England häufigst angebaut.

Der Baum wächst mässig, bildet eine pyramidenförmige Krone und ist sehr fruchtbar.

Reinette von Breda.

(Einfärb. Reinette, IX, 1, c, **†† m. December—Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* I. pag. 110. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 121. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 376. Die Rtte. von Aizema oder Aizerna (Christ) und Nelguin (Knoop) sind identisch mit unserer Frucht. Herr Ch. Frank stellte diese Frucht in Graz (1880) als Renetta die Campo trentino aus. Nach dem Handbuche wird sie am Niederrhein, woher sie jedenfalls stammt, als doppelter Gold-Pepping (Cleve) und König Jacob (Wesel) gebaut. Die Rtte. von Breda ist erst seit Anfang dieses Jahrhunderts in unsere Baumschulen übergegangen.

Gestalt: etwas glattrunder, regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Stiele nur wenig mehr ab, als nach dem Kelche. Die Rundung der Frucht ist durch flache, wenig bemerkliche Erhabenheiten nur wenig unterbrochen.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, wellig, sitzen in flacher, durch feine Rippen etwas unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, stark, zuweilen an der Frucht verdickt, sitzt in enger, tiefer, rostiger Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig; Grundfarbe weissgelb oder gelbgrün, in voller Reife goldgelber. Röthe tritt sehr selten auf und dann nur als ganz schwacher, blassrother Anflug. Zahlreiche starke braune Punkte, die auf der Sonnenseite charakteristisch roth unterlaufen sind, geben der Frucht ein schönes Aussehen. Rostfiguren, die oft netzartig werden, und Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftig, von schwachweinigem, süssem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern eng, enthalten zahlreiche vollkommene Kerne; Kelchröhre ein kurzer, breiter Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift um Weihnachten und hält sich bis April, welkt aber, namentlich in trockenem Boden erwachsen, gern. Als Tafel- und Wirthschaftsfrucht von erstem Range.

Der Baum wächst kräftig, ist feinästig, wird mittelgross und ist sehr fruchtbar.

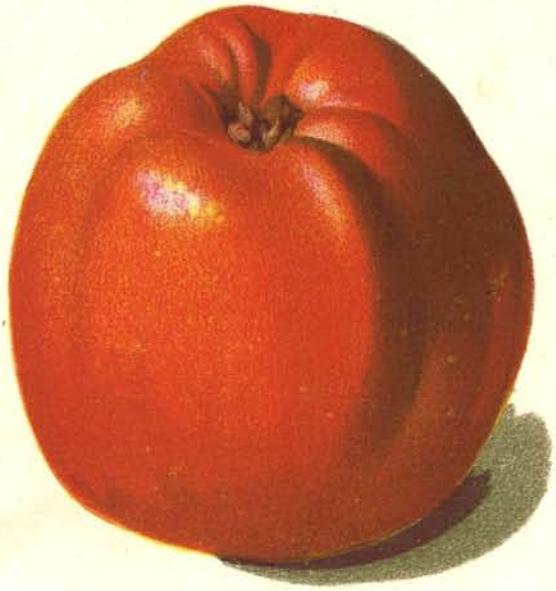
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Rother Herbst-Calvill. — Őszi piros kalvil.
Červený podzimní hranáč. — Calvilla rossa d'autunno.
Calleville rouge d'automne.



Rother Winter-Calvill. — Téli piros Kalvil.
Červený zimní hranáč. — Calvilla rossa d'inverno.
Calleville rouge d'hiver.



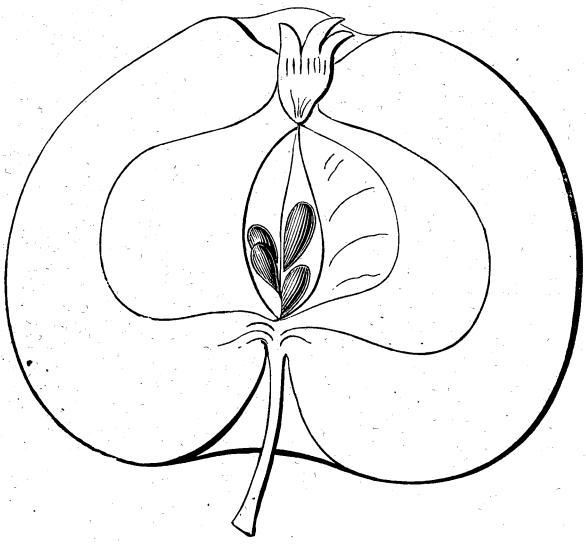
Rother Oster-Calvill. — Husvéti piros kalvil.
Velikonoční hranáč. — Calvilla rossa di Pasqua
Calleville rouge de Paques.



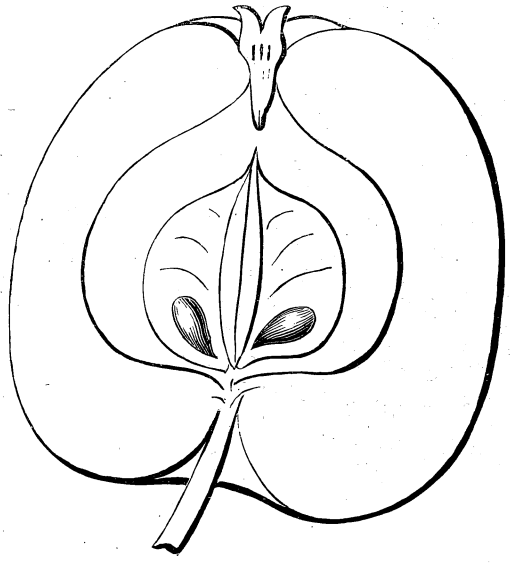
Danziger Kantapfel. — Danczigi bordás.
Gdánský hranáč. — Mela fiorentina.
Calleville de Dantzick.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

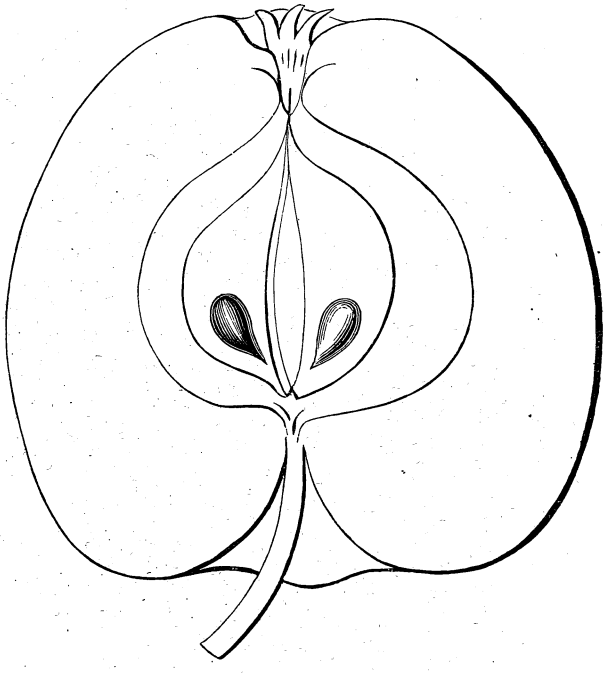
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



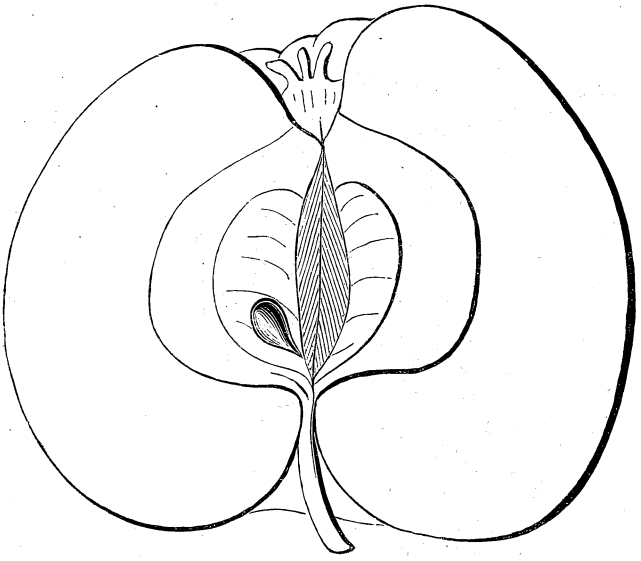
Rother Herbst-Calvill. — Őszi piros kalvil.
Červený podzimní hraváč. — Calvilla rossa d'autunno.
Calleville rouge d'automne.



Rother Winter-Calvill. — Téli piros kalvil.
Červený zimní hraváč. — Calvilla rossa d'inverno.
Calleville rouge d'hiver.



Rother Oster-Calvill. — Husvéti piros kalvil.
Velikonoční hraváč. — Calvilla rossa di Pasqua.
Calleville rouge de Paques.



Danziger Kantapfel. — Danczigi bordás.
Gdánský hraváč. — Mela fiorentina.
Calleville de Dantzick.

Rother Herbst-Calvill.

(Calvill V (IX), 2, c. gr. **†† Oct.—Weihnachten.)

Literatur und Synonyme: Diese ausserordentlich verbreitete, wahrhaft prächtige Herbstfrucht wurde nach *André Leroy* in der französischen Landschaft Auvergne aufgefunden und nach demselben Autor von Claude St. Etienne im Jahre 1617 zuerst erwähnt. 1. *Diel* III, pag. 8, als Rother Herbst-Calvill. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr.V. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 92 als Calleville rouge d'automne. 4. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, pag. 139. 5. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 6. Die häufig vorkommende Varietät des Rothen Herbst-Calvills, Edelkönig (Diel II, 1), auch als Roi très-noble verbreitet, unterscheidet sich von dem Rothen Herbst-Calvill nur durch die mehr eiförmige Form, durch weniger hervortretende Rippen und durch fast aufsitzenden Kelch. Als Localnamen führe ich an: Himbeerapfel, Klapperapfel, Rother Calvill etc.

Gestalt: hochgebauter, breit kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiel zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu sich stärker, zuweilen mit einer Einschnürung verjüngt und in eine kleine, abgestutzte Kelchfläche endigt. Die Frucht ist an beiden Seiten meist gleich entwickelt, oder auf der einen Seite kleiner, als auf der andern. Die Rundung der Frucht ist durch breite, bis in die Stielhöhle verlaufende und namentlich am Kelchende sehr stark hervortretende Rippen stark fünfkantig.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen lang, grün, wollig, sitzen in geräumiger, meist etwas wolliger, durch starke Rippen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: lang oder mittelgross, holzig, meist geröthet, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, zumeist strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, meist schon am Baume, jedenfalls aber beim Liegen so stark fett werdend, dass beim Hantiren mit den Früchten die Hände feuchtklebrig werden. Wir haben kaum eine zweite Sorte, welche in solchem Grade fettig wird; Grundfarbe grünlich gelb, jedoch ist davon nur bei sehr beschatteten Früchten etwas zu sehen, weil meist die ganze Frucht mit einer hellcarminrothen, in voller Reife mehr blutrothen Röthe überzogen ist; auf der Sonnenseite, namentlich gegen das Stielende zu, geht das Blutroth in ein dunkles, fast Schwarzroth über. Der dem Rothen Herbst-Calvill charakteristische Ton der Schale ist wohl zu beachten, weil er ein äusseres Unterscheidungsmerkmal abgibt, zwischen dem rothen Herbst-Calvill und dem Rothen Winter-Calvill, bei welch letzterer Frucht die Röthe stets lebhafter ist. Bei gut ausgebildeten Früchten wird dieses Merkmal von weniger Werth sein, weil dann die verschiedene Form die Unterscheidung der beiden Früchte sofort ermöglicht. Punkte fein weisslich, zerstreut, auf der Sonnenseite stärker hervortretend.

Fleisch: weiss, häufig und namentlich bei Früchten von alten Bäumen unter der Schale oder durchwegs geröthet, fein, saftig, von angenehmem, etwas stark säuerlichem, himbeerartigem Geschmack. In manchen Jahren ist die Säure etwas zu hervortretend, so dass sie die Zähne stumpf macht.

Kernhaus: sehr weit, calvillartig offen; Kernhauskammern breit geöffnet, sehr gross, an den Wänden stark gerissen, enthalten wenige gut ausgebildete Kerne. Das Kernhaus öffnet sich durch einen Riss sehr häufig nach der Kelchröhre zu; in diesem Falle ist das Kernhaus, namentlich bei feuchter Witterung, mehr oder weniger schimmelig. Die Kelchröhre geht als breiter, langer Kegel bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser, durch seine ansehnliche Grösse und prächtige blutrothe Färbung ausgezeichnete Apfel wird auf allen Märkten sehr gern gekauft; zum Essen seiner scharfen Säure wegen nicht von Jedermann geliebt, ist er zum Kochen ganz ausgezeichnet. Er reift von Mitte October an und hält sich bis zu Weihnachten. Verlangt ein spätes Pflücken.

Der Baum wächst kräftig, ist sehr gesund, bildet eine flachrunde lichte Krone, leicht kenntlich an seinem grossen Blatte, trägt, herangewachsen, fast jährlich ziemlich reich.

Rother Winter-Calvill.

(Calvill X, 2 (3), c. mgr. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: Diese prächtige Frucht ist wahrscheinlich ebenfalls französischen Ursprungs. Von den neueren Pomologen beschreibt ihn 1. *Diel* III, 1, als Echter rother Winter-Calvill. Derselbe VI, 21, als Rother Harlemer Himbeerapfel. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. VII als Rother Winter-Calvill. 3. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, pag. 141, als Diel's rother Winter-Calvill. 4. *André Leroy*, Dict. de pomologie Nr. 94, führt einen Calleville rouge d'hiver an, jedoch ist diese Frucht nicht unsere Sorte, sondern wahrscheinlich die folgende Sorte, deren Beschreibung

im Uebrigen auch mit dem Rothen Oster-Calvill nicht ganz stimmt.

Gestalt: breit eiförmiger, zuweilen etwas rundlicher, zuweilen mehr kegelförmig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht kurz abrundet, während sie nach dem Stiele zu sich mehr verjüngt und in eine sehr kleine Kelchfläche endigt. Die beiden Hälften der Frucht sind gleich oder nur wenig verschieden. Die Rundung auf dem Querschnitte ist durch flache Rippen schwach fünfkantig. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Mittelfrucht von einem Hochstamme.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen lang, grün bleibend, wollig, sitzen in sehr flacher, enger, mit feinen Rippen und Fleischperlen eingeschnürter Kelchhöhle fast der Frucht auf.

Stiel: lang, dünn, holzig, sitzt in glatter oder fein berosteter, ziemlich enger Stielhöhle.

Schale: sehr fein, fettig, von Baume herab beduftet, in der Grundfarbe grünlichgelb, jedoch sieht man von dieser Grundfarbe zumeist gar nichts, weil die Schale über und über mit einem lichten verwaschenen Carminroth überzogen ist, welche Röthe auf der Sonnenseite dunkler, jedoch nie so schwarzroth wie beim Rothen Herbst-Calvill wird. Bei stark besonnten Früchten oder bei angestochenen Früchten treten auf der Sonnenseite deutlich breite, lang abgesetzte, dunklere Streifen auf. Punkte zahlreich, fein, gelblich, Baumflecken häufig.

Fleisch: weiss, in der Nähe der Schale bis zur Kernhausader mehr oder weniger blassroth gefärbt, fein saftig, wie Oberdieck in „Deutschlands beste Obstsorten“ sagt, von erhabenem, zuckerartigem, fein erdbeerartigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern wenig offen oder geschlossen, geräumig, enthalten vollkommen ausgebildete Kerne; Kelchröhre geht als Cylinder meist bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser sehr feine, aromatische Tafelapfel sollte bei uns nur in gutem, nicht zu feuchtem Gartenboden angebaut werden; soll, wie Flotow im „Illustr. Handb.“ angibt, auf Johannisstamm veredelt, leicht an Krebs leiden, was ich jedoch nicht gefunden habe. Er reift im November und hält sich, gut aufbewahrt, bis Februar. Für Liebhaber von feinem Dessertobst sehr empfehlenswerth.

Der Baum wächst mässig, wird nicht gross und ist in ihm zusagenden Verhältnissen bald recht fruchtbar.

Rother Oster-Calvill.

(Calvill X, 2, b, gr. *†† Dec.—Febr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* XXI, 14, als Gestreifter rother Oster-Calvill. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. VI als Rother Oster-Calvill. Ausserdem wird dort angegeben, dass der Meissner Leberrothe Himbeerapfel mit dem Rothen Oster-Calvill identisch sei. 3. *André Leroy* führt ihn als „Calleville rouge d'hiver“ an. Die Beschreibung des „Calleville rouge d'hiver“ passt aber, wie ich schon beim Rothen Winter Calvill anführte, auch nicht ganz auf unsern Rothen Oster-Calvill.

Gestalt: dem Rothen Winter-Calvill in der Form ähnlicher und nur am Stiel breiterer Apfel; auch dadurch von ihm unterschieden, dass die Rippen stärker und breiter hervortreten und er dadurch sich zuweilen der Form des Rothen Herbst-Calvills nähert. Beide Hälften der Frucht sind gleich, oder nur wenig verschieden; die Rundung der Frucht unregelmässig vier- oder fünfkantig.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen fein gespitzt, wollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer, durch Rippen und Falten unregelmässiger Kelchsenkung, aus welcher 5 Rippen (eine meist stärker als die vier andern) sich erheben und breit und flach über die ganze Frucht laufen.

Stiel: ziemlich lang, ziemlich stark, holzig, sitzt in einer weiten und tiefen Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, in der Reife schwach fettig, in der Grundfarbe hellgelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten gar nichts zu sehen ist, da eine mattrothe Färbung, die das Handbuch bezeichnend leberroth nennt, die ganze Schale überzieht. Diese charakteristische Färbung unterscheidet diese Frucht auch leicht, abgesehen von den andern Eigenschaften, von dem Rothen Herbst-Calvill und dem Rothen Winter-Calvill. Zuweilen sind auf der Sonnenseite dunkelrothe Streifen schwach sichtbar; Punkte fein, zahlreich, wenig in's Auge fallend, auf der Schattenseite röther umflossen; feine Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: gelblich weiss, unter der Schale schwach geröthet, fein, locker, ziemlich saftig, von schwachem himbeer- oder erdbeerartigem Geschmacke; steht in Güte den beiden vorbeschriebenen Sorten nach.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern gross, weit, enthalten gut ausgebildete hellbraune Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser ziemlich verbreitete Apfel wäre zu einer weiteren Anpflanzung

nicht zu empfehlen. Ich habe ihn aus dem Grunde abgebildet, weil diese Frucht sehr häufig mit den auf derselben Tafel abgebildeten Früchten verwechselt wird; da diese Früchte aber in ihrem Gebrauchswerth vollständig verschieden sind, ist es nützlich, sie zusammenzustellen, um die Unterscheidung kennen zu lernen. Der Apfel reift im December und hält sich 2—3 Monate.

Der Baum wächst kräftig, nicht sehr gross, und ist sehr fruchtbar; er gedeiht, wie das Illustr. Hdb. angibt, noch in mittelguten Lagen.

Danziger Kantapfel.

(Rosenapfel VI, 2, b, gr. **†† Herbst—Winter.)

Literatur und Synonyme: Dieser sehr verbreitete und sehr geschätzte Apfel ist unter den verschiedensten Namen beschrieben worden. 1. *Diel*, XIV, 3, als Danziger Kantapfel, ferner beschreibt ihn Diel als Calvillartiger Winter-Rosenapfel, als Bentlebener Rosenapfel, als Lorenz-Apfel, als Florentiner Apfel, als Rother Liebesapfel, Grosser rother Herbst-Faros, Schwäbischer Rosenapfel und Dittrich's Winter-Rosenapfel. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. XXV als Danziger Kantapfel. 3. *André Leroy*, Dict. de pom., als Calleville de Dantzick. 4. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, pag. 160, als Danziger Kantapfel. 5. *Lauche*, deutsche Pomologie I, 17. Auf den österr. Obstausstellungen kommt der Apfel unter sehr verschiedenen Namen vor, ich führe nur an: Marienapfel, Laurentiusapfel, Principaler.

Gestalt: rundlicher bis platter, calvillartig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu; um den Stiel wölbt sich die Frucht plattrund, nach dem Kelche zuweilen wenig, zuweilen etwas mehr abnehmend, so dass er, wie Oberdieck sagt, bald hochaussehend und breit abgestumpft ist, bald ein platteres Ansehen hat, die Hälften der Frucht sind meist sogar stark verschieden; die Rundung ist durch breite calvillartige Rippen, die bisweilen bis zur Stielhöhle verlaufen, unregelmässig. Charakteristisch für die Frucht sind scharfe, nahtartige, meist vom Kelch bis zum Stiel laufende Erhebungen, die, wenn auch nicht bei allen Früchten vorkommend, sehr häufig sind.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Kelchblättchen lang, gespitzt, etwas wollig, sitzen in tiefer, meist enger, mit feinen Falten und starken Rippen besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, dünn, holzig, sitzt in tiefer, zuweilen durch Beulen verengter, glatter oder strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glänzend, fettig, am Baume beduftet, in der Grundfarbe grünlichgelb, wovon jedoch bei stark besonnten Früchten nur in der Kelchsenkung oder wo ein Blatt auflag, etwas zu sehen ist, da ein glänzendes, blutartiges Roth den grössten Theil der Frucht verwaschen und geflammt überzieht. Auf der Sonnenseite ist die Röthe oft tiefroth, während auf der Schattenseite das Roth meist einen gelberen Ton hat. Punkte zerstreut, wenig in's Auge fallend, Baumflecke nicht selten.

Fleisch: weissgelb, zuweilen etwas grünlich, sehr fein, sehr mürbe, saftvoll, von, wie Oberdieck sagt, erhabenem, feinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen oder wenig offen, sehr gross und geräumig, enthalten zahlreiche ausgebildete Kerne. Kelchröhre stumpf kegelförmig; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte October und hält sich gut aufbewahrt bis Februar. Als Tafelapfel in voller Reife sehr fein, ist er als Kochapfel eine unserer besten Sorten; er wird von Lucas zur Obstweinbereitung warm empfohlen. Trotzdem die weiche Frucht gerne Druckstellen zeigt, so faulen diese Stellen doch nicht, so dass er als Marktapfel immerhin sehr geschätzt ist.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine breite, dichte Krone, eignet sich daher, wie oft angegeben wird, bei Neupflanzungen nicht besonders gut als Strassenbaum. Selbst in rauhen Lagen gut fortkommend, gedeiht er in gutem Mittelboden und ist herangewachsen sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Geflammter weisser Cardinal. — Lángos fehér bibornok.
Pilžinský hrboláč. — Mela cardinale fiammata bianca.
Cardinal blanc flammé.



Grosse Casseler Reinette. — Casseli nagy renet.
Veliká reneta Ķaselská. — Renetta grande di Cassel.
Grosse Reinette de Cassel.



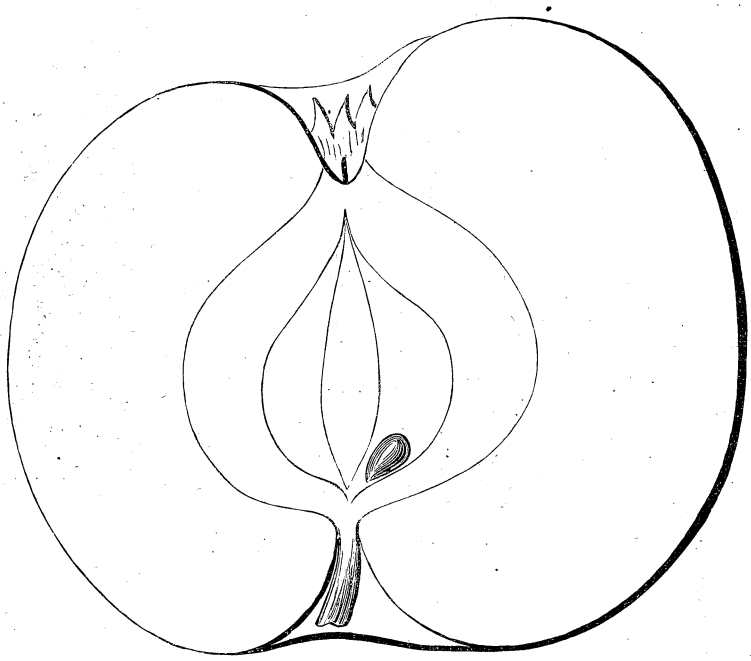
Boikenapfel. — Boiken alma
Bojkové jablko. — Mela Boiken.
Boiken.



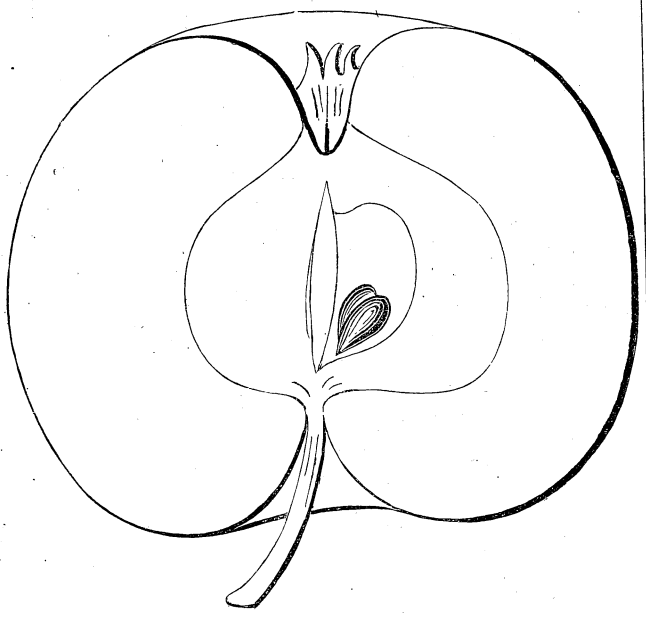
Müller's Spitzapfel. — Müller hegyes almája.
Müllerův kuželáč. — Mela accuminata di Müller.
Pomme conique de Müller.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

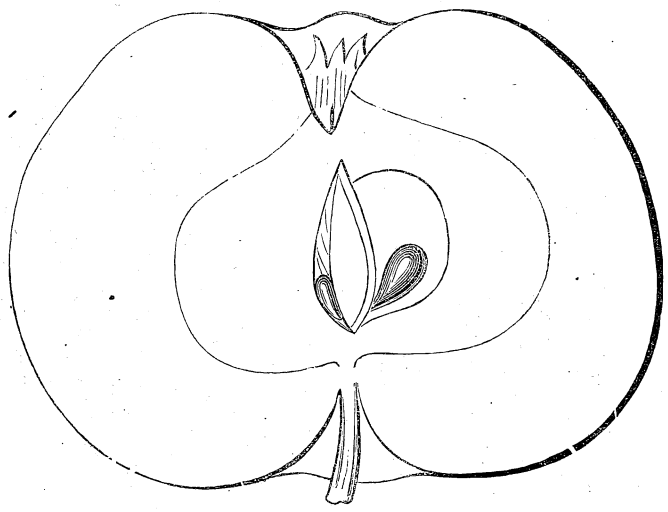
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Geflammter weisser Cardinal. — Lángos fehér bibornok.
Pilžinský hrboláč. — Mela cardinale fiammata bianca.
Cardinal blanc flammé.



Grosse Casseler Reinette. — Casseli nagy renet.
Veliká reneta Kaselská. — Renetta grande di Cassel.
Grosse Reinette de Cassel.



Boikenapfel. — Boiken alma.
Bojkové jablko. — Mela Boiken.
Boiken.



Müller's Spitzapfel. — Müller hegyes almája.
Müllerův kuželáč. — Mela accuminata di Müller.
Pomme conique de Müller.

Geflammter weisser Cardinal.

(Rambour V (VI und VII) 3, a (b) gr.—sgr. *†† Ende October—December.)

Literatur und Synonyme: Kaum eine Sorte ändert bei vollkommener, normaler Ausbildung so in Form und Farbe ab, wie der Geflammte weisse Cardinal, so dass es begreiflich ist, dass diese Sorte von verschiedenen Pomologen unter verschiedenen Namen beschrieben wurde. 1. *Diel* beschrieb ihn nach Oberdieck, Zusätze und Berichtigungen, unter verschiedenen Namen und zwar als Geflammten weissen Cardinal (1801, IV, 92), als Bürgerherrenapfel (1833, Katal. 2, Forts. Nr. 512), als Bischofsmütze (V, 32), als Pleissner Sommer-Rambour (VII, 109), als Grossen Schlotterapfel (2 Forts. 10), als Ulmerapfel (IV, 87) und vielleicht als Meissner Gerstenapfel (VII, 204), wie wohl auch als Grossen, gestreiften Hermannsapfel (VII, 99). 2. *Illustrirtes Hdb. d. Obstk.* als Bürgerherrenapfel (Nr. 181) und als Geflammten weissen Cardinal (209). 3. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obst. pag. 143. 4. *Lauche,* Deutsche Pomol. I, 7. André Leroy beschreibt den Apfel nicht. Als Localbezeichnungen führe ich an: Falscher Gravensteiner, Comtoirapfel (Hamburg), Strudelapfel, Strömerling, und in der Gegend von Warnsdorf Oster-Calvill. Oberdieck a. a. O. erhielt ihn ausserdem aus Ungarn als Triuchlaki, aus Belgien als Pomme du Clocher (nicht zu verwechseln mit Pomme cloche André Leroy Nr. 114). Dass, wie Jahn angibt, der Eggermont (Ill. Hdb. Nr. 118) unserem Apfel synonym sei, ist wohl nicht richtig; ebenso ist Diel's Hoheitsapfel, der im Jenaer Teutschen Obstcabinet, gleich dem Pleissner Rambour, abgebildet ist, eine ganz andere Sorte.

Gestalt: Wie bereits angedeutet, ist die Form des Geflammten weissen Cardinal ausserordentlich veränderlich. Oberdieck definirt sie a. a. O. als 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 nach dem Stiele hin und nach dem Kelche etwas mehr abnehmend, oft auch der Bauch in der Mitte. In aller Formenveränderung ist noch das Festeste das oft ausserordentlich starke Hervortreten einer starken und breiten Rippe, jedoch findet man auch Früchte, bei denen dieses Merkmal weniger in die Augen fällt. Stets unregelmässig gebaut und in der Rundung stark verschoben. Die Frucht gehört zu den grossen, massigen Aepfeln und wird häufig sehr gross.

Kelch: offen oder halboffen; Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, wollig, sitzen in geräumiger, tiefer, mit Falten und rippenartigen Erhabenheiten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, holzig, zuweilen fleischig oder knospig, sitzt in tiefer, weiter, zuweilen unregelmässiger, mit strahligem Roste bekleideter Stielhöhle.

Schale: glänzend, geschmeidig, in der Reife oft fettig, leicht beduftet, in der Grundfarbe weissgelb mit sehr veränderlicher Färbung; bald ist der Apfel nur an der Sonnenseite leicht gestreift oder verwaschen, bald ist die ganze Frucht über und über mit lang- und kurzabgesetzten Streifen (geflammt) überzogen und dazwischen punktirt; zuweilen endlich findet man Früchte, die mit einer eigenartigen, durchsichtigen Röthe verwaschen sind. Punkte wenig bemerklich, Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: gelblichweiss, zuweilen etwas grünlich, grob, fest, saftreich, erfrischend, süss, weinsäuerlich, mit ganz eigenartigem, etwas rohem Beigeschmack, der mich deutlich an Mörtel erinnert. Dieser charakteristische Geschmack ist das beste Erkennungsmerkmal, wodurch der unter verschiedentlicher Maske verborgene Apfel sich leicht verräth.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern sehr geräumig, oft weit offen, enthalten meist taube Kerne; Kelchröhre ein breiter, stumpfer Kegel; Staubfädenreste mittelständig. Kernhausadern nach dem Kelche und nach dem Stiele steil verlaufend (ebenfalls charakteristisch für diese Sorte).

Reife und Nutzung: Reift Ende October, zuweilen schon früher, kommt aber oft schon Anfangs September auf den Markt, weil angestochene Früchte sich sehr bald lebhaft färben; hält sich bis Weihnachten, oft noch länger, fault dann aber gern von innen heraus. Als Küchenapfel (Strudel etc.) sehr werthvoll, auch zur Obstweinbereitung sehr brauchbar, ist unsere Frucht ein ausserordentlich verbreiteter und gesuchter Marktapfel, der bei der fast alljährlichen Tragbarkeit die weiteste Verbreitung verdient.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine charakteristische, sehr flache Baumkrone, die der des Ribstons Pepping ähnlich ist, sich nur durch grünere, glänzendere Belaubung von letzterer unterscheidet; trägt bald und alljährlich voll; nicht empfindlich auf Boden; leidet in rauhen Gegenden zuweilen vom Winterfrost.

Grosse Casseler Reinette.

(Goldreinette X, 1 (3). c. m. **†† Winter und Sommer.)

Literatur und Synonyme: Bei uns nur als Grosse Casseler Reinette bekannt, haben die englischen Pomologen für diese Frucht eine grosse Anzahl von Synonymen, z. B. Dutch Mignonne, Cobmanthorp Crab, Stettin Pippin (Hort. Soc. Cat.), Pomme de Laak (Pom. Mag.) etc. Sie wurde unter Anderen beschrieben: 1. *Diel* IV, 140 als Grosse und als Doppelte Casseler Reinette. 2. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 66. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 206 als Grosse Reinette de Cassel. 4. *Lauche*, Deutsche Pom. I, 33. Ob Reinette von Caux, wie Oberdieck (Deutschl. beste Obsts.) angibt, identisch ist mit unserer Frucht, ist noch zu entscheiden. Die Reinette de Caux, welche *André Leroy* (Dict. de Pom. Nr. 384) beschreibt, scheint mir eine von der Casseler Reinette verschiedene Frucht zu sein; die daselbst angeführten Synonymen würden aber für die Identität sprechen.

Gestalt: plattkugelförmiger oder kugelförmiger, regelmässig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und sind beide Wölbungen fast gleich schön abgerundet. Die Rundung ist nur durch sehr flache Erhabenheiten wenig gestört; kleine Früchte zeigen vollkommene Rundung. Trotzdem die Frucht Grosse Casseler Reinette heisst, ist sie doch nur mittelgross, ja an älteren Bäumen bleibt sie ihrer grossen Tragbarkeit wegen oft nur klein.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen charakteristisch klein und feinspitzblätterig, sitzt in tiefer, geräumiger, meist mit Falten und Rippen, von denen manche flach über die Frucht (Oberdieck sagt a. a. O.: bis in die Stielhöhle) verlaufen, versehener Kelchsenkung.

Stiel: lang, manchmal im Verhältniss zur Frucht recht lang, dünn, holzig, sitzt in tiefer und enger, strahlig berosteter, zuweilen unregelmässiger Stielhöhle.

Schale: fein, wenig glatt, vom Baume und bis in den Winter hinein grün und erst später sich goldgelb färbend. Auf der Sonnenseite ist die Frucht mit trübrothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt und dazwischen punktirt. Starkbesonnte Früchte zeigen wohl über die ganze Frucht verbreitete Färbung, während beschattete Früchte häufig ohne jede Röthe sind. Zahlreiche, recht deutliche Punkte sind über die ganze Frucht zerstreut. Rostfiguren häufig und zuweilen, namentlich um den Kelch, zu düsteren Rostüberzügen vereinigt.

Fleisch: gelblichweiss, fein, hart, nur in voller Reife mürber, sehr saftvoll, von gewürzhaftem, erhabenem, feinweinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, wenig geräumig, enthalten lange, platte, meist unvollkommene Kerne. Kelchröhre geht als feiner Kegel meist bis auf's Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Die Grosse Casseler Reinette ist eigentlich nicht vor dem März zu geniessen; hält sich sehr gut, ohne zu faulen, und welkt auch nicht leicht. Oberdieck a. a. O. sagt: „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 Haushaltes, auch zur Weinbereitung. Lässt man sie im Sommer erst mürbe werden, ist sie auch gute Tafelfrucht. Trug auch im trockenen Jeinsener Boden sehr reich und sollte neben der Winter-Goldparmäne am meisten angepflanzt werden.“ Diesem habe ich nichts weiter hinzuzufügen.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine hohe, kugelförmige Krone und ist bald und ausserordentlich fruchtbar; nicht empfindlich gegen rauhe Lagen.

Boikenapfel.

(Gulderling IX, 2 (1) a. (c.) m—gr. **††. Winter bis Sommer.)

Literatur und Synonyme: Eine norddeutsche Frucht, die namentlich im Bremer Gebiet seit langen Zeiten ausserordentlich verbreitet ist; trotzdem ist sie noch wenig beschrieben. 1. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 90. 2. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 61. 3. *Lauche*, Deutsche Pom. I, 5.

Gestalt: breit kegelförmiger, etwas flachgebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, zum Stiel wölbt sich die Frucht flach ab, nach dem Kelche verjüngt sie sich etwas und endigt in eine stark abgestutzte Kelchfläche. Fünf regelmässig ausgebildete, starke, über die ganze Frucht hinlaufende Rippen geben der Frucht Aehnlichkeit mit einem recht regelmässig gebauten Weissen Wintercalvill. Auf einer der Kanten soll sich bei vielen Früchten, was ich nicht beobachtet habe, eine scharf zu fühlende, als Rost erscheinende Naht bis zur Stielhöhle hinziehen.

Kelch: offen oder geschlossen; Kelchblättchen stark, kurz, sitzen in tiefer, durch Rippen und Falten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang oder kurz, meist etwas über die Stielhöhle hervorragend, stark, sitzt in weiter und tiefer, mit strahligem Rost stark bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, im Liegen oft stark fettig, in der Grundfarbe hellgelb, an der Sonnenseite mehr oder weniger mit in der Reife lebhafter, blutartiger Röthe überzogen; beschatteten Früchten fehlt wohl die Röthe ganz. Punkte sehr zahlreich, namentlich in der Röthe in's Auge fallend. Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich fest, im Sommer zart, von sehr angenehmem, etwas gewürztem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern breit offen, gross, enthalten wenige braune eiförmige Kerne. Kelchröhre geht meist als breiter Kegel bis auf's Kernhaus herab. Staubfädenreste fast basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im Januar und hält sich, gut aufbewahrt, leicht bis in den Sommer hinein. Der Boikenapfel ist eine der besten Sorten, die wir überhaupt haben. Als Marktfrucht kann man sich kaum einen edler gebauten Apfel denken; aber auch Güte und lange Haltbarkeit verleihen ihm aussergewöhnlichen Werth.

Der Baum wächst mässig, bildet hohe, flachrund gewölbte Kronen und ist fast jährlich fruchtbar; nicht empfindlich gegen rauhe Lagen und selbst in etwas trockenen Böden gut fortkommend.

Müller's Spitzapfel.

(Spitza. XI, 2, c. m. *†† Dec.—April.)

Literatur und Synonyme: Dieser noch wenig verbreitete Apfel wurde nach dem Ill. Handbuche, welches, soweit mir bekannt ist, allein eine Beschreibung davon liefert (Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 77), von Justizrath Burchardt zu Landsberg a. W. aus Samen erzogen und dem Herrn Müller sen. in Züllichau zu Ehren genannt.

Gestalt: meist regelmässiger, abgestutzt kegelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht schön abrundet. Nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht, zuweilen mit einer einseitigen Einschnürung, und endet in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung ist vollkommen oder nur wenig durch flache Erhabenheiten verschoben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Pyramidenfrucht gemacht.

Stiel: mittellang, dünnholzig, sitzt in tiefer und enger, glatter, oder mit wenig Rost bekleideter Stielhöhle.

Schale: glatt, sehr glänzend, in der Reife geschmeidig, vom Baume beduftet. Grundfarbe hellcitronengelb; auf der Sonnenseite mit einem in der Reife leuchtenden Blutroth überwaschen und getuscht; Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, hell, gut in's Auge fallend.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, sehr erfrischendem, gewürztem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig oder halboffen; Kernhauskammern wenig geräumig, enthalten gut ausgebildete, schmale Kerne; Kelchröhre feiner spitzer Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser ausgezeichnete Apfel reift im December und hält sich gut bis in den April und wohl auch noch länger. Schönheit, lange Haltbarkeit und Güte der Frucht, sowie grosse Fruchtbarkeit und Unempfindlichkeit des Baumes lassen die weitere Anpflanzung dieser Frucht erwünscht sein. Das Ill. Handbuch d. Obstk. sagt: Diese neue und recht gute Frucht wird sehr viele Freunde finden, da sie unstreitig eine der durch ihre schöne Färbung ausgezeichnetsten Sorten ist, und sollte in Baumpflanzungen, die Obst für den Markt ziehen, nicht fehlen.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet breitkugelige Kronen, ist selbst in rauhen Lagen sehr fruchtbar und sehr gesund.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Lütticher Ananas Calv. -¦- Lüttichi ananász Kalv.
Lüttichsky ananasový hranáč. -¦- Calv. ananas di Liegi.
Caleville Ananas de Liége.



Goldgelbe Sommer Rtte. -¦- Nyári aranysárga renet.
Zlatá letní reneta. -¦- Renetta dorata estiva.
Rtte. jaune hative.



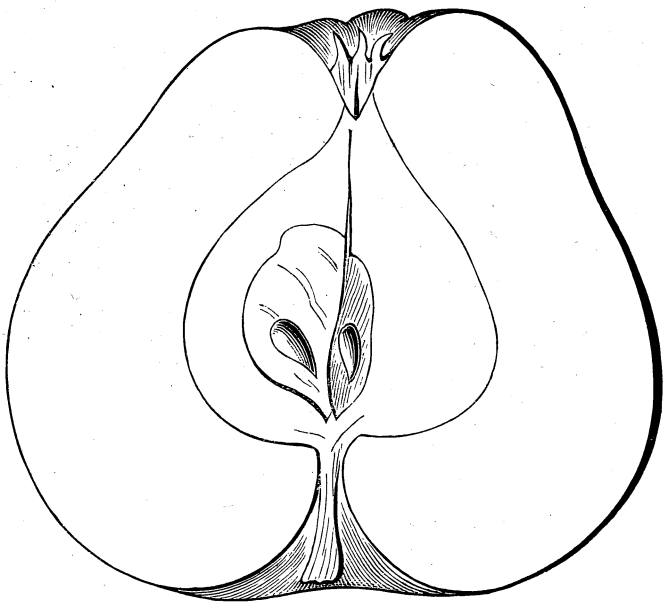
Rother Stettiner. -¦- Török-Bálint alma.
Červené štětínské. -¦- Mela di Stettino rossa.
Rouge de Stettin.



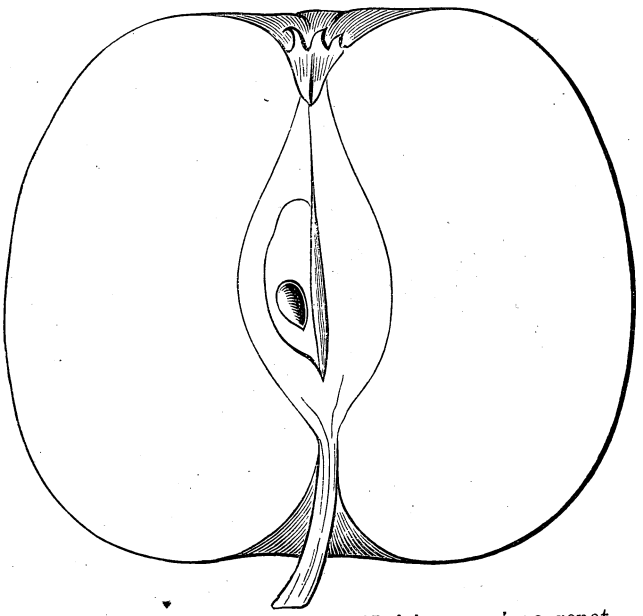
Haslinger. -¦- Haslingi alma.
Haslingerovo jablko -¦- Mela di Hasling.
Pomme Haslinger.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

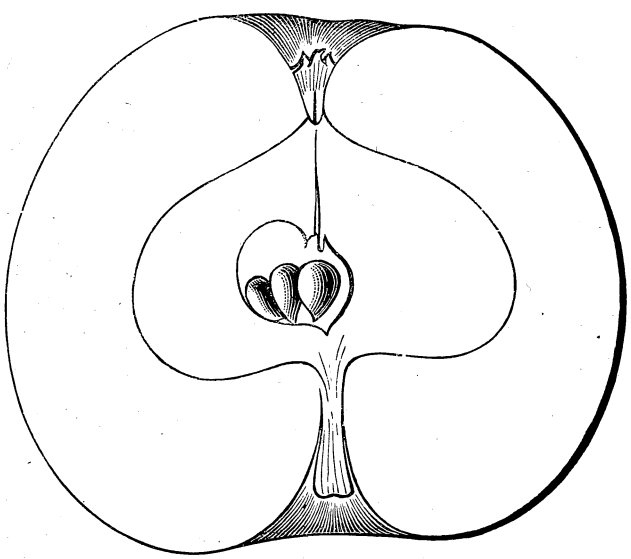
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



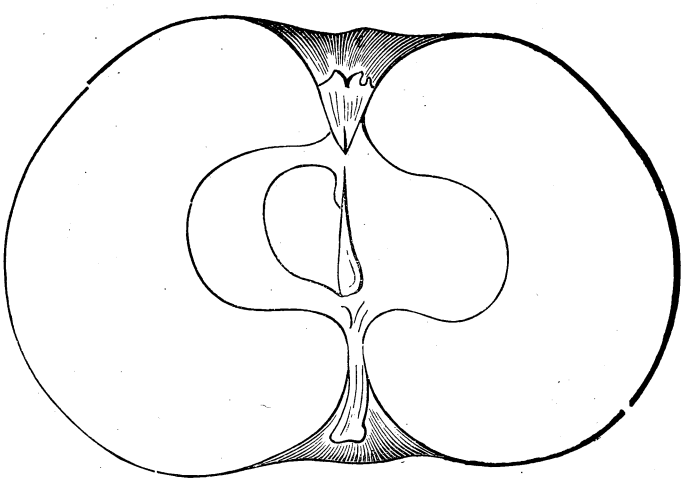
Lütticher Ananas-Calvill. — Lüttichi ananász Kalv.
Lüttichský ananasový hraháč. — Calv. ananas di Liegi.
Caleville Ananas de Liège.



Goldgelbe Sommer-Rtte. — Nyári aranysárga renet.
Zlatá letní reneta. — Renetta dorata estiva.
Rtte. jaune hative.



Rother Stettiner. — Töröck-Bálint alma.
Červené štětínské. — Mela di Stettino rossa.
Rouge de Stettin.



Haslinger. — Haslingi alma.
Haslingerovo jablko. — Mela di Hasling.
Pomme Haslinger.

Lütticher Ananas-Calvill.

(Calvill, XI, 1, c, m.-gr. **††! Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Catal. 2. Fortsetzung, pag. 6; 2. *Diettrich*, I, pag. 126. 3. *Illustrirtes Handb.* IV, Seite 1, Nr. 263. 4. *Mas*, Verger, Februarheft 1866, Nr. 17; 5. *André Leroy* Dictionn. erwähnt nur den Namen bei der Beschreibung des Pomme ananas. Der Lütticher Ananas-Calvill ist eine sehr werthvolle Frucht, die häufig angepflanzt zu werden verdient; hier in Klosterneuburg hat sich dieselbe in jeder Hinsicht bewährt; auch scheint sie trotz ihrer feinen Schale den Transport leicht auszuhalten.

Gestalt: breit kegelförmig; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit und flach abrundet, so dass die Frucht sehr gut aufsitzt; nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht stark, meist mit einer feinen Einschnürung, und ist die Kelchfläche fein abgestutzt. Die Durchschnittzeichnung gibt die normale Grösse einer Pyramidenfrucht wieder.

Kelch: geschlossen; Kelchblätter stark, langgespitzt, fein wollig, sitzen in ziemlich enger und tiefer Kelchsenkung, die durch viele feine Rippen, die zum Theil noch sehr deutlich über die ganze Frucht hinlaufen, uneben, oft wie eingeschnürt erscheint.

Stiel: kurz, dick, holzig, sitzt in weiter und tiefer, charakteristisch rostiger Stielhöhle. Der Rost verläuft oft noch strahlig bis über die Stielwölbung.

Schale: fein, geschmeidig, vor voller Reife etwas fettig, strohgelb bis goldgelb, häufig mit einem matten Ton von Grün überlaufen. Röthe nicht vorhanden; Punkte fein, weisslich, wenig in's Auge fallend; feine Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: weiss, fein, saftig, mit einem schwach ananasartig gewürzten (das Handbuch gibt alant- oder quittenartig an), weinartigen Zuckergeschmacke; Geruch fein.

Kernhaus: calvillartig offen; Kernhauskammern gross, weit, fein aufgerissen, enthalten viele kleine, oft unvollkommen braune Kerne. Kelchhöhle breit, kegelförmig.

Reife und Nutzung: November-December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Als Tafelfrucht und schöne Marktfrucht sehr schätzenswerth. Nach Oberdieck verträgt die Frucht ein frühes Brechen.

Der Baum wächst in der Jugend sehr schön und kräftig, ist sehr gesund und gibt bald sehr reiche Ernten.

Goldgelbe Sommer-Reinette.

(Einfarbige Reinette, VI, 1, c. gr. **††! October bis Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* XIII, pag. 97. Dittr. I, 271. 2. *Aehrenthal* 38, 3. 3. *Illustr. Handb.* 120. 4. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, Nr. 83, gibt noch als Synonyme an Rambouillet. 5. *André Leroy*, Dict. de Pom., Nr. 413 als Reinette jaune hâtive. Schon die alten französischen Schriftsteller führen die Sorte an, so z. B. Le Lectier in seinem 1628 erschienenen Catalogue des arbres etc. pag. 22 als Reinette Prime; als Reinette hâtive führt sie Bonnefond (le jardinier français, 1653, pag. 107) an (nach André Leroy). Localnamen für diese alte, der Verbreitung würdigste Sorte sind mir nicht bekannt, wenn ich nicht hierher die fälschliche, durch das „Illustrirte Handbuch" verursachte Bezeichnung „Weisse Wachsreinette", namentlich bei uns vielfach als solche verbreitet, gelten lasse. (Vergl. Illustr. Handb. Nr. 48, Nr. 120 und Nr. 587.)

Gestalt: abgestumpft kegel- oder kugelförmig, zuweilen auch glatt, rund, ganz regelmässig gebaut oder an einer Seite etwas niedriger. Bauch sitzt bei den hochaussehenden Früchten etwas nach dem Stiele, bei den mehr kugelförmigen in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Stiele flach ab; nach dem Kelche zu nimmt die Frucht stärker ab und ist stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht ist schwach, meist viereckig, aber doch deutlich wahrnehmbar verschoben (Flotow, Illustr. Handb. Nr. 120 gibt den Querdurchschnitt nicht richtig sehr rund an).

Kelch: geschlossen, bei grossen Früchten halboffen; Kelchblätter lang, breit, etwas wollig, sitzen in weiter, tiefer, mit Falten und Rippen, die zum Theil noch sehr schwach über die Kelchwölbung verlaufen, versehener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, selten über die Frucht herausragend, holzig, oft geröthet, sitzt in einer tiefen, mässig weiten, mit meist feinem Roste bekleideten Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, gegen die Reife zu fettig, matt citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb; Röthe habe ich nicht beobachtet, wohl aber kommen einzelne rothe Punkte an der Sonnenseite zuweilen vor; Punkte fein, braun, auf der Schattenseite grünlich, zahlreich. Rostfiguren und Warzen selten.

Fleisch: gelblichweiss, fein, abknackend, ziemlich saftig, von einem feinen, schwach alantartigen, süss weinsäuerlichen Geschmacke, soll nach Flotow stippig werden, was ich jedoch trotz des häufigen Begegnens dieser Frucht nicht finden konnte. Oberdieck führt in „Deutschlands beste Obstsorten" an: die Goldgelbe Sommer-Reinette unterscheidet sich von dem sehr ähnlichen Königin Luisen-Apfel, der richtig Pomme reine heisst, bei vielen immer überein ausfallenden Versuchen dadurch, dass das Fleisch der Goldgelben Sommer-Reinette nach dem Zerschneiden rasch merklich braun anlief, während das des Königin Luisen-Apfels immer weiss blieb.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern: klein, lang, schmal, enthalten viele kleine, runde, jedoch meist unvollkommene Kerne; Kernhausader charakteristisch spindelförmig, wie der Holzschnitt zeigt.

Reife und Nutzung: Reift Mitte October und hält sich bis Weihnachten und länger, wird aber dann mehlig. Die Schönheit der Frucht und die Unempfindlichkeit derselben gegen den Transport

qualificirt sie zu einer Marktfrucht ersten Ranges; als Tafelfrucht nicht ganz ersten Ranges, ist aber ihre Verwendbarkeit für Küche, Dörren und Obstwein (Lucas) eine ausserordentliche. Bei der enormen Fruchtbarkeit der Sorte, der späten Blüthe und dem Umstande, dass der Baum in rauhen Lagen und sandigem, selbst trockenem Boden sehr gut gedeiht, sollte die Verbreitung der Goldgelben Sommer-Reinette eine noch grössere sein.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr kräftig und bildet sehr schöne gerade Stämme; herangewachsen bildet er eine breitgewölbte lichte Krone.

Rother Stettiner.

(Plattapfel, X (IX), 2, c (b), gr. *††! Winter.)

Literatur und Synonyme: Schon 1799 sagt Diel: „Es gibt vielleicht keinen Apfel, der in Deutschland so allgemein bekannt ist, als der Rothe Stettiner, und ist wohl ein grosser Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit in der Oekonomie.“ Auch heute noch ist die Verbreitung dieser Sorte eine allgemeine und zählt sie zu den besten Handels- und Transportäpfeln; auf dem Wiener Markte als Rosenapfel einer der am meisten gehandelten Aepfel. Aus diesem Grunde ist auch noch heute die Anpflanzung dieses Apfels, wenn auch nur bedingungsweise, anzurathen, nachdem durch Director G. Stoll-Proskau nachgewiesen wurde, dass nur in tiefgründigen, nahrhaften Böden der Rothe Stettiner gut fortkommt.

Der weiten Verbreitung entsprechend ist auch die Literatur über den Rothen Stettiner und die Zahl der Localbenennungen eine ausserordentlich grosse.

Rother Stettiner. 1. *Aehrenthal, Frh. v.:* Verzeichniss der Obstsorten etc., Leitmeritz 1840, pag. 5, Nr. 217. 2. *Aehrenthal, Frh. v.:* Deutschlands Kernobstsorten, Prag 1845, pag. 88. 3. *Beschreibung der Obstsorten* etc., Grätz 1833, I. Bd., pag. 183, Nr. 672. 4. *Biedenfeld, Frh. v.:* Handbuch aller Obstsorten etc., Jena 1854, II. Bd., pag. 200. 5. *Calwer, Dr. C.:* Deutschlands Obst- und Beerenfrüchte, Stuttgart 1854, pag. 47, Nr. 164. 6. *Christ, J. L.:* Handbuch der Obstbaumzucht, Frankfurt a. M. 1804, pag. 512, Nr. 183. 7. *Christ, J. L.:* Pomologisches Handwörterbuch, Leipzig 1802, pag. 106. 8. *Catalogue of Fruits* etc., London 1831, pag. 33, Nr. 1123 (als Rostocker). 9. *Diel, A. F. A.:* Kernobstsorten, Frankfurt a. M. 1799–1816, Aepfel, I. Bd., pag. 243. 10. *Dochnahl, F. J.:* Der sichere Führer, Nürnberg 1879, I. Bd., pag. 276, Nr. 1167. 11. *Dittrich, J. G.:* Systematisches Handbuch etc., Jena 1837—41, I. Bd., pag. 476, Nr. 483. 12. *Fintelmann, C. F.:* Die Obstbaumzucht, Berlin 1839, II. Bd., pag. 247, Nr. 447. 13. *Fischer, K.:* Der Obstfreund und Obstzüchter, Leipzig 1866, pag. 173, Nr. 16. 14. *Hirschfeld, C. C. L.:* Handbuch der Fruchtbaumzucht, Braunschweig 1788, I. Bd., pag. 191, Nr. 48. 15. *Hinkert, F. W.:* Handbuch der Pomologie, München 1836, I. Theil, pag. 347, Nr. 845. 16. *Hogg, R.:* British Pomology, London 1851, pag. 266, Nr. 797 (als Rostocker). 17. *Knopp, J. H.:* Pomologia etc., Deutsche Ausgabe, Nürnberg 1766, II. Th., pag. 13, Nr. 55. 18. *Leibitzer, J.:* Praktisches Handbuch etc., Leutschau u. Pressburg 1804, pag. 239. 19. *Leroy, A.:* Dictionnaire de Pomologie, Paris 1869 bis 1879. IV. Bd., pag. 783, Nr. 472 (als Rouge de Stettin). 20. *Liegel, G.:* Anweisung für Obstbaumanlagen, Salzburg 1842, pag. 50, Nr. 5. 21. *Lippold, J. F.:* Taschenbuch etc., Stuttgart u. Tübingen 1824, I. Bd., pag. 406, Nr. 120. 22. *Lucas, Ed.:* Die Kernobstsorten Württembergs, Ravensburg 1853, pag. 139. 23. *Illustr. Handbuch der Obstkunde:* Stuttgart 1868–75, I. Bd., pag. 555, Nr. 261. 24. *Meyer, J. G.:* Obst- und Beerenfrüchte, Erlangen 1859, pag. 231, Nr. 72. 25. *Manger, H. L.:* Systematische Pomologie, Leipzig 1780, I. Bd., pag. 60, Nr. CXVII. 26. *Mayer, J.:* Pomona Franconica, Nürnberg 1801, III. Bd., pag. 103, Nr. 25 (als Rother Herrenapfel). 27. *Metzger, J.:* Die Kernobstsorten etc., Frankfurt a. M. 1847, pag. 138, Nr. 84. 28. *Rössler, M.:* Pomona Bohemica, Prag 1795, pag. 32, Nr. 191. 29. *Santner, J.:* Handbuch der Obstbaumzucht, Grätz 1844, Taf. 8. 30. *Schmidberger, J.:* Obstbaumzucht etc., Linz 1833, III. Heft, pag. 51, Nr. 22. 31. *Scott, J.:* Orchardist, London, pag. 102 (als Rostocker). 32. *Sickler, J. V.:* Der deutsche Obstgärtner, Weimar 1796, V. Bd., pag. 223, Nr. XX. 33. *Thomas, O.:* Guide Pratique etc., Nancy 1876, pag. 125 (als Rouge de Stettin).

Zusammenstellung sämmtlicher Synonyme und Localnamen des Rothen Stettiners: Annaberger, Adamsapfel, Berliner, Berliner Glasapfel, Blut-Reinette, Bolzenapfel, Botzenapfel, Braunapfel, Butterapfel, Calviller, Eiserapfel (?), Eisernapfel, Gartenapfel, Glasapfel, Guly-Muly (Steiermark), Herrenapfel, Kackapfel, Kaiserkrone, Kohlapfel, Krautländer, Kreutländer, Küchleapfel, Mahler, Malerapfel, Matapfel (?), Paradiesapfel, Rohwiener, Rothbolg, Rothbödemer, Rothbreitling, Rothwiener, Rothvogel, Rosenapfel (Wiener Markt), Rosenwasserapfel, Rostocker Apfel, Rothapfel, Rothbacher, Rother Asbacher, Rother Bödigheimer, Rother Bietigheimer, Rother Bamberger, Rother Backapfel (?), Rother Calvill, Rother Glasapfel, Rother Hartapfel, Rother Herrenapfel, Rother Kirschapfel, Rother Markapfel, Rothe Reinette, Rother Rostocker, Rother Rubin, Rother Weinapfel, Rother Wiener, Rother Winterapfel, Rubiner, Sauerapfel, Sauerbreitling, Schullerapfel, Schwerapfel, Seidenapfel, Stettiner, Stettiner Apfel, Strohmer, Später Bleichheimer, Später Calvill, Später Calviller, Tragamoner, Winterfleiner (?), Wintersüssapfel, Winter-Wollenschlager, Zwiebelapfel.

Französische Synonyme: Ferrant, Hardy, Pomme de fer, Pomme de Seigneur rouge, Rouge de Stettin, de Seigneur d'Hiver, Stetting Rouge, Vineuse Rouge d'Hiver.

Holländische Synonyme: Kaasjesappel (?), Kantjesappel, Zieppelappel.

Gestalt: sehr schön gebauter, kugelförmiger, an den Polen abgestumpfter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche etwas mehr ab, als nach dem Stiele, auch ist eine Seite des Apfels oft niedriger als die andere, die Rundung des Apfels im Querdurchschnitt ist durch sehr flache Erhabenheiten wenig, oft fast unmerklich verschoben; gross.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Kelchblättchen klein, wollig, sitzen in einer ziemlich tiefen, engen, durch feine Falten oder Rippen unebenen, etwas wolligen, meist die grüne Grundfarbe zeigenden Kelchsenkung.

Stiel: kurz, oft nur ein Fleischansatz, sitzt in einer regelmässigen, ziemlich weiten und tiefen, charakteristisch grünen Stielhöhle, die zuweilen mit Rost etwas bekleidet ist.

Schale: glatt, geschmeidig, glänzend. Die Grundfarbe ist selbst in der Reife ein mattes Gelbgrün, von dem man aber häufig nur in der Kelch- und Stielhöhle etwas sieht, weil die ganze Frucht mit einer mehr oder weniger, namentlich auf der Sonnenseite brillanten Blutröthe, die zuweilen in etwas bräunliche, leberartige Röthe übergeht, verwaschen ist. Punkte in der Grundfarbe nur sehr wenig bemerkbar, in der Röthe fein, gelb, doch nicht stark hervortretend. Rostanflüge selten, Regenflecke recht häufig. Aufliegendes schneidet die Röthe ab.

Fleisch: grünlich, fest, saftig, von schwach süssweinigem Geschmacke, der in manchen Gegenden stärker hervortritt und dann einen sehr angenehmen Tafelapfel gibt. (André Leroy sagt: durch ein eigenthümliches schwaches Aroma delicat.)

Kernhaus: mittelständig, allermeist weit offen. Kernhauskammern klein, oft sehr breit; Lucas bezeichnet sie sehr charakteristisch als muschelförmig; enthält hellbraune, dicke, kurze Kerne, die oft jedoch taub sind. Kelchhöhle breit, geräumig, glatt, geht zuweilen in eine breite, abgestumpfte Kelchröhre über. Staubfädenreste fehlen meist. Kernhausader charakteristisch grün.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr. Sehr geschätzte und gesuchte, durchaus harte Handelsfrucht ersten Ranges, zum Kochen, Dörren und Cider vortrefflich, ist er selbst als Tafelfrucht von Vielen sehr geschätzt.

Der Baum wächst kräftig; in der Baumschule lässt er sich nicht leicht zu einem geraden Stamme erziehen, wird erwachsen sehr gross und bildet eine flachkugelförmige, etwas hängästige Krone. Der Baum verlangt einen nahrhaften, tiefgründigen, etwas feuchten Boden; treffen diese Verhältnisse zu, so ist der Baum sehr gesund und sehr fruchtbar, so dass er zu den rentabelsten Bäumen gehört; in allen weniger guten Böden leidet der Baum oft so stark an Krebs, dass er wenig oder gar kein Erträgniss gibt. Aus diesem Verhalten erklärt es sich auch, dass die Angaben über den Werth des Rothen Stettiners von jeher so verschieden waren.

Haslinger.

(Streifling, IX, 3, b, m.-gr. *††! Nov. — Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte, auf dem Wiener Obstmarkte unter obigem Namen allgemein bekannt und geschätzt, ist im westlichen Ungarn und Croatien unter dem Namen Pogatscher (übersetzt Kuchenapfel) sehr viel angepflanzt. Beschrieben und abgebildet ist sie nur in den *Illustr. Monatsheften* von Oberdieck und Lucas, 1871, pag. 164, von Theodor Belke unter dem Namen Rother Pogatschapfel, Pogácsa alma. Die Frucht ist jedenfalls eine Localsorte und findet ihre grösste Verbreitung in Ungarn, Steiermark und Croatien. In den Collectionen einzelner Obstliebhaber findet sich der Haslinger fälschlich als Synonym des Echten Winter-Streiflings.

Gestalt: platt, fast halbkugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Stiele ist die Frucht platt abgerundet, so dass sie sehr breit aufsitzt; nach dem Kelche zu rundet sie sich etwas schneller ab und ist leicht abgestumpft; eine Seite stets niedriger als die andere. Im Querdurchschnitt ist die Rundung der Frucht durch breite, flache, über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten gestört und zeigt eine oft dreieckige Form. Mittelgross bis gross.

Kelch: halboffen; Kelchblätter langgespitzt, wollig, grün, sitzen in einer engen, tiefen, theils regelmässigen, theils durch Falten unregelmässigen Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis sehr kurz, dünn, holzig, sitzt in einer mässig tiefen, breit ausgeweiteten, trichterförmigen Stielhöhle, die theils glatt, theils mit feinem Roste bedeckt ist, welcher Rost oft noch über die Stielwölbung strahlig verläuft.

Schale: fein, in der ersten Reifezeit fettig, glatt, glänzend, Grundfarbe weissgelb; auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung ist die Frucht mit schöner blutrother Färbung überdeckt, in der zahlreiche, fein leuchtende, lang abgesetzte Streifen vorhanden sind; zwischen den Streifen und nach der Grundfarbe zu tritt die Röthe auch noch fein punktirt auf. Stark besonnte Früchte zeigen oft gar nichts von der Grundfarbe. Punkte in der Röthe gelblich, in der Grundfarbe wenig bemerklich. Rostfiguren nicht selten; Regenflecke zahlreich.

Fleisch: weiss mit einem Stich in's Grünliche; locker, sehr saftig, von einem süssweinigen, wenig Säure zeigenden, schwach gewürzten Geschmacke.

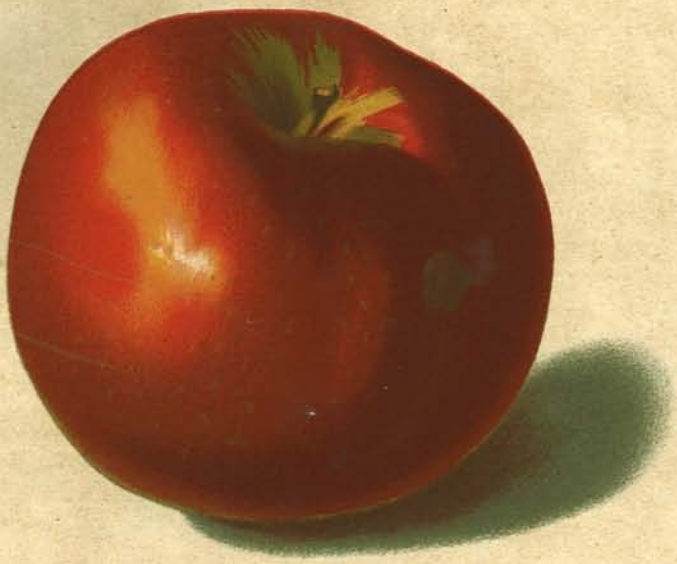
Kernhaus: geschlossen, mittelständig. Kernhauskammern gross, eng, glatt, meist ohne Kerne; Kerne jedoch dunkelbraun, lang eiförmig, soweit sie vorkommen, meist unvollkommen.

Kelchhöhle: breit, kegelförmig, geht zuweilen in eine feine Röhre über.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr; namentlich gegen Weihnachten ist der Haslinger auf dem Wiener Markte oft so massenhaft vertreten, dass alle anderen Sorten zurückstehen. Er verträgt den Transport ausgezeichnet und fault auch auf dem Lager nicht leicht; so verdient er die Berücksichtigung des Obstbauers in hohem Grade. Ob die Anpflanzung in allen Gegenden zu empfehlen ist, darüber fehlen mir die Erfahrungen. Da er aber in den schönsten Exemplaren aus jenen Gegenden kommt, in denen der Rothe Stettiner gut fortkommt, so muss vielleicht auch für den Haslinger gleicher Boden als Bedürfniss vorausgesetzt werden.

Den Baum gibt Belke (Pomol. Monatsh. 1871, pag. 165) als sehr gross und alt werdend, sowie fast jährlich tragend an. Ein Probezweig, den durch zwei Jahre zu beobachten ich Gelegenheit hatte, wächst sehr kräftig.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Multhaupt's Carmin Rtte. -¦- Multhaupt renetje.
Multhauptova červená rta. -¦- Rtta. carminiata di Multhaupt.
Rtte. Multhaupt.



Cellini. -¦- Cellini.
Cellini jablko. -¦- Cellini.
Cellini.



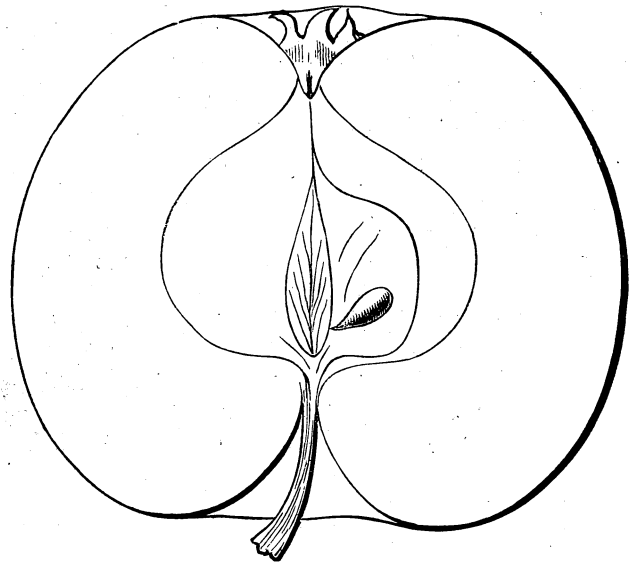
Winter Goldparmäne. -¦- Téli arany parmén.
Zimné zlatá parména. -¦- Parmäne dorato.
Pearmain dorée.



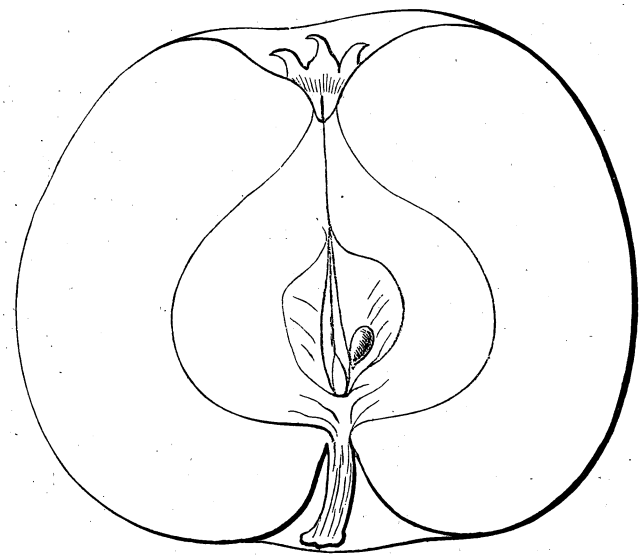
Pariser Rambour Rtte. -¦- Canadai renet.
Pařížská hranatá rta. -¦- Rtta. del Canada.
Reinette du Canada.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr. Ung. Pomologie.

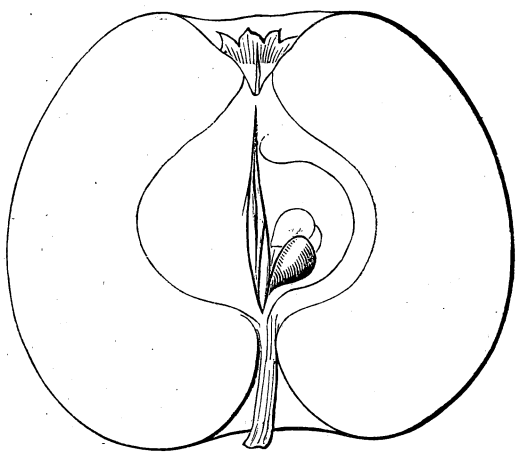
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



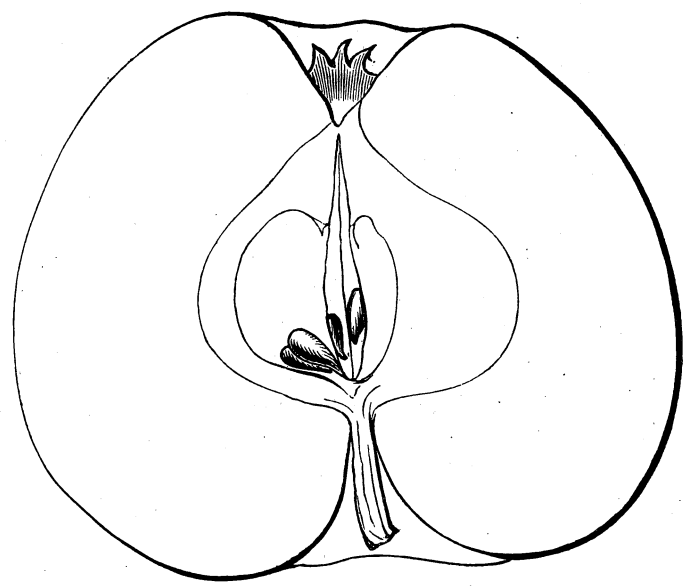
Multhaupt's Carmin-Rtte. — Multhaupt renetje.
Multhauptova červená rta. — Rtte. carminiata di Multhaupt.
Rtte. Multhaupt.



Cellini. — Cellini.
Cellini jablko. — Cellini.
Cellini.



Winter-Goldparmäne. — Téli arany parmén.
Zimni zlatá parména. — Parmäne dorato.
Pearmain dorée.



Pariser Rambour-Rtte. — Canadai renet.
Pařížská hranatá rta. — Rtta. del Canada.
Reinette du Canada.

Multhaupt's Carmin-Reinette.

(Rothe Reinette X, 3, b. m. **†† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Aehrenthal, J. Freih. v.*, Anleitung d. Kernobstsorten, Prag 1845, pag. 52. 2. *Beschreibung der Obstsorten* etc., Graz 1833, I. Lfg., pag. 134, Nr. 439. 3. *Biedenfeld, Freih. v.*, Handb. d. Obstsorten, Jena 1854, Bd. II, pag. 118. 4. *Catalogue of Fruits*, London 1842, Thirt Edition, S-g. 36. 5. *Diel, A. F. A.*, Kernobstsorten etc., Frankfurt a. M. 1816, Aepfel, Bd. 12, pag. 150. 6. *Dochnahl, F. J.*, Der sichere Führer etc., Nürnberg 1873, Bd. I, pag. 20, Nr. 28. 7. *Dittrich, J. G.*, Systematisches Handb. etc., Bd. I, pag 354, Nr. 325. 8. *Fintelmann, C. J.*, Die Obstbaumzucht etc., Bd. II, pag. 186, Nr. 346. 9. *Hinkert, F. W.*, Handb. der Pomologie, Bd. I, pag. 238, Nr. 461. 10. *André Leroy*, Diction. Paris 1873, Tome IV, pag 712, Nr. 424. 11. *Lucas, Ed.*, Kernobstsorten etc. etc., Ravensburg 1853, pag. 83. 12. *Illustr. Handbuch der Obstkunde* etc. 13. *Schmiedberger, J.*, Obstbaumzucht etc., Linz 1833, Heft III, pag. 41, Nr. 16. 14. *Thomas, O.*, Guide pratique etc., Nancy 1876, pag. 124.

Gestalt: kugelförmig, regelmässig gebaut; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Stiele zu schön ab, nach dem Kelche zu wölbt sie sich nur wenig spitzer zu und ist fein abgestumpft. Die Rundung der Frucht ist vollkommen. Mittelgross; die colorirte Abbildung ist nach einer guten Mittelfrucht angefertigt.

Kelch: halboffen oder geschlossen, das Handbuch gibt offen an; Kelchblätter gross, langblätterig, wollig, sitzen in einer mit nur sehr wenig kleinen Falten besetzten seichten Kelcheinsenkung.

Stiel: Der Stiel ziemlich lang, holzig, dünn, röthlich, sitzt in einer tiefen, weiten trichterförmigen Stielhöhle, welche mehr oder weniger mit Rost bedeckt ist.

Schale: fein, glatt, oft etwas geschmeidig. Grundfarbe hell strohgelb, jedoch sieht man davon nur wenig oder gar nichts, weil fast die ganze Frucht mit starken carminrothen Streifen überdeckt ist, zwischen welchen Streifen die Röthe marmorirt und verwaschen auftritt, so dass meistens die Streifung ganz verschwindet. Punkte weisslichgrau, treten deutlich hervor. Rostfiguren und Rostwarzen kommen mitunter vor.

Fleisch: gelblichweiss, fein, saftig, nur schwach reinettenartig gewürzt, so dass der Charakter einer Reinette nicht deutlich hervortritt; wird, wie auch das Illustr. Handbuch angibt, zuweilen stüppig, wenigstens waren die von mir im Jahre 1878 geernteten Früchte bei der vollen Reife etwas stüppig.

Kernhaus: hohlachsig. Kernhauskammern gross, weit offen, mit guten dunkelbraunen Kernen. Die Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: reift im October und hält sich bis in den Januar. Das Handbuch gibt sogar an, dass sie, gut aufbewahrt, sich bis April hält.

Der auffallenden Fruchtbarkeit des Baumes, der ausserordentlichen Schönheit der Frucht, sowie ihrer Güte wegen verdient die Multhaupt's Carmin-Reinette entschieden eine häufigere Anpflanzung, als es bis jetzt der Fall ist. Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine breite, mässig grosse Krone und verlangt, seiner grossen Fruchtbarkeit wegen, zeitweises Verjüngen. Eignet sich mehr für trocknen als für feuchten Boden, da in letzterem die Früchte nach Oberdieck's Beobachtungen sogar immer stüppig werden.

Cellini.

(Rosenapfel VI, 3 a, m.-gr. **†† Oct.—Dec.)

Literatur und Synonyme: 1. *Biedenfeld, Ferd., Freih. v.*, Handb. aller Obstsorten etc., Jena 1854, II. B., pag. 53. 2. *Fish, D. T.*, The hardy fruit Book, London 1880, Kitchen Apples, pag. 11. 3. *Hogg, Robert*, British Pomology, The Apple, London 1851, pag. 53, Nr. 65. 4. *Hogg, Robert* etc., The Fruit Manual etc., London 1875, pag. 32. 5. *London Catalogue* etc., London 1831, pag. 7, Nr. 188. 6. *London Catalogue* etc., London 1842, pag. 10, Nr. 132. 7. *Scott's* Orchardist or Catalogue of fruits etc., London, pag. 30. 8. *Thomas, O.*, Guide pratique etc., Nancy 1876, pag. 122. 9. *Oberdieck*, Wiener Obst- und Gartenzeitung, Wien 1876, pag. 26; 10. *Rud. Stoll*, ibid. 1878, Taf. I, pag. 97.

Gestalt: plattrund, regelmässig gebaut, der Bauch sitzt in der Mitte, zuweilen etwas nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht breit abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich nur wenig und ist stark abgestumpft. Die Rundung der Frucht ist vollkommen. Jedenfalls ein Sämling von Langton's Sondergleichen, gleicht er diesem an Grösse, Form und Farbe, nur nimmt er nach dem Kelche mehr ab; meist mittelgross.

Kelch: offen; Kelchblätter breit, kurz gespitzt, liegen nach Oberdieck meist über die weite Kelchhöhle hin und biegen sich dann aufwärts und rückwärts; sitzen in weiter, sehr flacher, regelmässiger Kelchsenkung, die mit einzelnen feinen Falten besetzt ist.

Stiel: holzig, zuweilen nur ein Fleischbutzen, kurz, selten über die Stielhöhle herausragend, sitzt in weiter trichterförmiger, fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, glänzend, die Grundfarbe ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite und zum grossen Theil auch noch auf der Schattenseite ist die Frucht mit schönen Carmoisinstreifen, die theils kurz, theils länger abgesetzt sind, überzogen, dazwischen marmorirt. Die Punkte sehr fein und zerstreut.

Fleisch: gelblichweiss, fein, von säuerlichem Zuckergeschmack, schwach gewürzt.

Kernhaus: hohlachsig; die Kammern geschlossen oder nur wenig offen, enthalten wenige braune, eiförmige Kerne. Kelchhöhle breit kegelförmig, kurz.

Reife und Nutzung: October-December, ist daher haltbarer als der Langton's Sondergleichen. Der Cellini ist jedenfalls bestimmt, den Langton's Sondergleichen zu ersetzen, da er alle dessen guten Eigenschaften besitzt, denselben aber an Haltbarkeit um wenigstens 4 Wochen übertrifft.

Der Baum wächst gemässigt, ist sehr fruchtbar und scheint nach den bisjetzigen Erfahrungen in keiner Weise empfindlich zu sein.

Winter-Goldparmäne.

(Gold-Reinette X, 3 a, m.-gr., **! ††! Nov.—Febr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* X, 174. 2. *Illustr. Handb. der Obstkunde*, Nr. 67. 3. *Deutsches Obst-Cab.*, 1. Aufl., 4. Heft; 2. Aufl., 2. Heft. 4. *Christ's* Pomologie 212. 5. *Mayer* 32. 6. *Hogg*, British Pomology 199. 7. *Aehrenthal*, 5, 4. 8. *Bivort*, Album 4, 159 (Reinette des Reinettes, Queen of the Pippin). 9. *Annales de pom. belge* VI, 11. 10. *Lucas*, Württembg. Obsts. IV. 11. *Mas*, Verger IV, 10. 11. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 21; findet sich ausserdem in fast allen neueren pomologischen Werken. Auf dem Wiener Obstmarkte heisst sie allgemein Herzogs-Reinette.

Gestalt: sehr schöne, regelmässige Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön plattrund abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich nur wenig. Auffallend ist es, dass die Winter-Goldparmäne des Wiener Marktes, die meist steirischer Provenienz ist, oft ausgesprochen hoch gebaut ist. Die Rundung der Frucht ist bei kleineren und mittelgrossen Exemplaren fast vollkommen; grössere Früchte sind hingegen durch breite Erhabenheiten meist vierkantig verschoben. Mittelgross und gross, namentlich von Zwergbäumen oder jungen Hochstämmen.

Kelch: offen oder sehr offen. Kelchblättchen breit, zugespitzt, bei grösseren Früchten auch unvollkommen, zurückgeschlagen; sehr charakteristisch ist, dass bei den meisten Früchten die Basis der Kelchblätter sehr lange grün bleibt. Der Kelch sitzt in einer geräumigen, mässig flachen, nur wenig faltigen Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang (kleine Früchte gewöhnlich langstielig), dünn, holzig, braun, zuweilen fleischig, sitzt in einer breiten trichterförmigen, regelmässigen Stielhöhle, die mit einem hellen, die gelbgrünliche Grundfarbe der Stielhöhle durchschimmern lassenden Roste bedeckt ist; der Rost zieht sich zuweilen noch über die Stielwölbung hin.

Schale: Grundfarbe fein, glatt, glänzend, in der Reife glänzend goldgelb, auf der Sonnenseite ist von der Grundfarbe meist gar nichts zu sehen, da dieselbe von einem leuchtenden Gelbroth überdeckt ist, in welchem feine, kurzabgesetzte, blutrothe, zahlreiche Streifen, die auch auf der Schattenseite auftreten, das Colorit der Frucht zu einem sehr leuchtenden machen; zuweilen ist die ganze Frucht geröthet, so dass die Grundfarbe nur um den Kelch etwas hervortritt; beschattete Früchte, namentlich von Zwergbäumen, zeigen an der dunkelgoldgelb gefärbten Sonnenseite nur eine zinnoberrothe Streifung. Punkte in der Röthe gross, zerstreut; in der Grundfarbe fein, wenig bemerkbar, feine zersprengte Rostanflüge nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, abknackend, saftig, von einem sehr feinen, weinigen, sehr angenehm gewürzhaften Zuckergeschmack, der aber in der Goldparmäne nicht günstigen Böden oder in feuchten Jahren nicht immer zur Ausbildung kommt. Das mitunter stüppig werdende Fleisch wird auffallend bitter.

Kernhaus: etwas offen. Kernhauskammern ziemlich geräumig, fein aufgerissen, enthalten meist je einen etwas flachen, rundlichen Kern.

Kelchhöhle: geräumig, zahlreiche Staubfädenreste am Rande der breiten, abgestumpften Kelchröhre.

Reife und Nutzung: Nov., Febr. Vielleicht derjenige Apfel, welcher der Anpflanzung am meisten werth ist, da er in jedem Boden und in jeder Lage vorzüglich gedeiht und als Handelsfrucht hochgeschätzt ist. Für alle Zwecke des Haushaltes und der Oekonomie vorzüglich, sollte die Winter-Goldparmäne in jedem Garten vor allen andern Sorten bevorzugt werden, trotzdem sie sich im Winter 1879|80 etwas empfindlich gezeigt hat. Die Goldparmäne ist ein Schatz der Pomologie.

Der Baum wächst in der Baumschule ausserordentlich kräftig und schön, bildet eine hoch-

gebaute, kugelförmige, nicht sehr grosse Krone und ist bald ganz ausserordentlich fruchtbar, so dass er von Zeit zu Zeit verjüngt werden muss, da die Früchte sonst klein bleiben.

Pariser Rambour-Reinette.

(Ramb.-Rtte. IX, 1 (2) a (b.) gr. bis s. gr.** ††! Dec.—März.)

Literatur und Synonyme: Diese alte, vorzügliche Sorte kommt unter einer Menge Namen vor. 1. *Duhamel* 2, 12, 5 (Rtte. grosse d'Angleterre). 2. *Nouv. Duhamel* (Poit. et Turp) R. du Canada. 3. *Knoop* IV (Pomme notre dame v. Vromotjes, A.). 4. *Christ's* Pomol. 159 (Windsor-Rtte.), 163 (Antillischer Apfel), 176 (Pracht-Rtte.), 181 (Weiber-Rtte.). 5. *Mayer* 48 (Grosse englische Rtte.). 6. *Aehrenthal* 5, 1 (Lothringer grüne Rtte.), 5, 3 (Wahre grosse englische Rtte.), 11, 2 (Pariser Rambour-Rtte.), 46, 4 (Harlemer Rtte.), 59, 1 (Weisse antillische Winter-Rtte.), 86, 3 (Rtte. von Windsor). 7. *Diel* X, 86, II, 64 als Harlemer Rtte. IX, 81 als Weisse antillische Rtte. I, 33 als Weiber-Rtte. 8. *Lucas*, Württembg. Obsts. (Pariser Rambour-Rtte.) 9. *Illustr. Handb. der Obstkunde* (Pariser Rambour-Rtte.) I, pag. 19. 10. *Annales de pom. belge* (Rtte. blanche du Canada, Rtte. du Canada). 11. *Deutsches Obst-Cab.*, 2. Aufl., 2. Heft (Weisse antill. Wtr.-Rtte.), 4. Heft (Weiber-Rtte.), 4. Heft (Rtte. von Canada), 5. Heft (Pariser Rambour-Rtte.), 10. Heft (Pracht-Rtte.) 12. *Mas*, Verger, 4, 14 (Rtte. du Canada). 13. *Noisette* 96 (Rtte. du Canada), 97 (Rtte. grise de Canada). 14. *A. Leroy*, Dict. du Pom. Nr. 381. 15. *Lauche*, Deutsche Pomol., I., 41, etc. Localbezeichnungen sind: Oesterreichische National-Rtte., Rtte. à cotes, etc.

Gestalt: plattrund, oft sehr plattrund, zuweilen wieder stark hochgebaut, meist etwas zur Seite gedrückt, mit starken Rippen, die vom Kelche bis zur Stielwölbung sich breit hinziehen. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu und rundet sich nach demselben die Frucht sehr breit ab. Nach dem Kelche zu spitzt sie sich stärker ab und ist stark abgestutzt. Meist auf einer Seite (zuweilen sehr auffallend) niedriger als auf der andern. Gross bis sehr gross; die Zeichnungen zeigen gute Mittelfrüchte.

Kelch: halboffen oder offen; Kelchblätter gross, wollig, sitzen in einer tiefen, sehr breiten, unregelmässigen Einsenkung.

Stiel: kurz oder sehr kurz, dick, sitzt in einer weiten, tiefen, unregelmässigen, mit strahligem Roste bekleideten Stielhöhle.

Schale: dick, rauh, bei wenig berosteten Früchten glatter; Grundfarbe goldgelb, mit einem Stich in's Grünliche, mitunter an der Sonnenseite schwach geröthet. Rost findet sich in zahlreichen Figuren, welche sich sehr häufig zu eigentlichen Rostüberzügen vereinigen, so dass die Frucht oft graubraun aussieht. Rostpunkte charakteristisch sternförmig. Ob der von einigen Obstzüchtern gemachte Unterschied einer Grauen und einer Weissen Canada-Rtte. auf der durch locale Verhältnisse bedingten Variirung des Rostes beruht, oder ob wirklich die Graue und Weisse Pariser Rambour-Reinette als zwei verschiedene Sorten anzusehen sind, kann ich nicht entscheiden. Meine bisherigen Beobachtungen jedoch sprechen nicht für die Aufstellung zweier verschiedener Sorten.

Fleisch: gelblich, fein, fest, schwach abknackend, saftreich, von einem delicaten, gezuckerten, etwas säuerlichen Reinettengeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen oder offen, ziemlich geräumig, aufgerissen, enthalten wenige kleine, längliche, hellbraune Kerne. Kelchröhre geht oft sehr weit als ein breiter Trichter herab; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: reift im December, hält sich bis März und gut aufbewahrt noch länger. Ist wohl die bekannteste Markt- und Handelsfrucht. Zu allen Zwecken der Nutzung geeignet, hat die Pariser Rambour-Reinette auf dem Obstmarkte einen sehr hohen Preis. Grössere Früchte finden in Delicatessen-Handlungen den besten Absatz und werden, in Wien wenigstens, daselbst als Pariser Früchte ausgeboten. Zum Dörren und zur Obstweinbereitung hochwerthig. Trotz der nicht geringen Empfindlichkeit der Bäume gegen Frost (Winter 1879|80 sind wenigstens 60 Percent der hochstämmigen Pariser Rambour-Reinetten-Bäume erfroren) verdient diese Sorte in guten Bodenverhältnissen die häufigste Anpflanzung. Für Horizontal-Cordons ist sie nebst dem Weissen Winter-Calvill die beste Sorte.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine grosse, flachkugelförmige Krone, ist in der Blüthe wenig empfindlich, ist sehr fruchtbar, verlangt aber warmen, guten Boden; leidet zuweilen an Krebs.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Goldreinette von Blenheim. — Blenheimi renet.
Zlatá reneta Blenheimská. — Renetta dorata di Blenheim.
Reinette de Blenheim.



Kaiser Alexander. — Sándor czár.
Cár Aleš. — Imperatore Alessandro.
Grand-Alexandre.



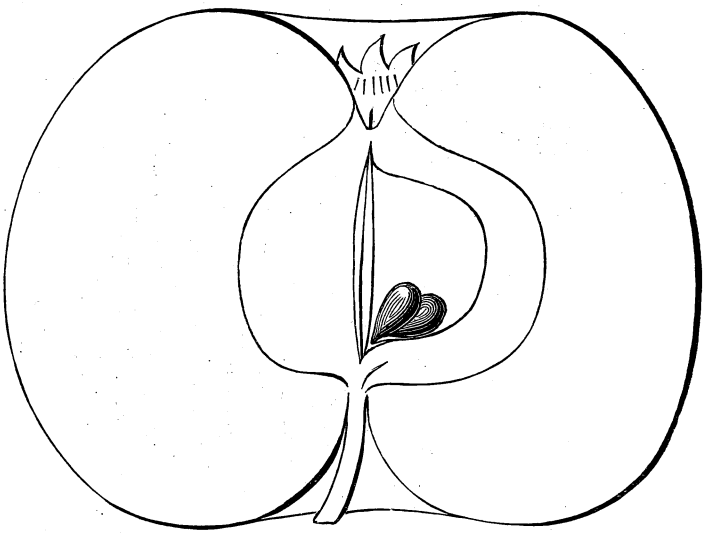
Grüner Fürstenapfel. — Fejedelmi zöld alma.
Zemlové (srčika slavonská). — Mela principesca verde.
Pomme de Prince verte.



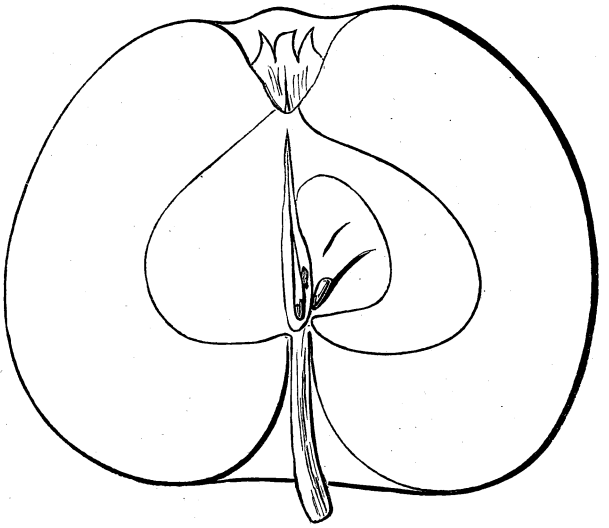
Muscat-Reinette. — Muskotály renet.
Muskatová reneta. — Renetta muschiata.
Reinette Musquée.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

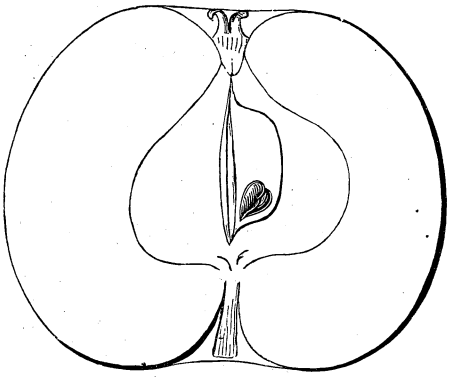
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



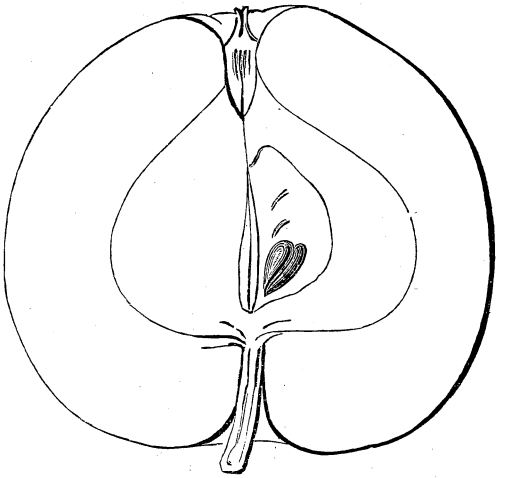
Goldreinette von Blenheim. — Blenheimi renet.
Zlatá reneta Blenheimská. — Renetta dorata di Blenheim.
Reinette de Blenheim.



Kaiser Alexander. — Sándor czár.
Cár Aleš. — Imperatore Alessandro.
Grand-Alexandre.



Grüner Fürstenapfel. — Fejedelmi zöld alma.
Zemlové (srčika slavonská). — Mela principesca verde.
Pomme de Prince verte.



Muscat-Reinette. — Muskotály renet.
Muskatová reneta. — Renetta muschiata.
Reinette Musquée.

Goldreinette von Blenheim.

(Gold-Rtte. IX, 3. a. **†† gr. Novbr.—März.)

Literatur und Synonyme: Diese zu Anfang dieses Jahrhunderts von England aus verbreitete Frucht zählt zu den 50 vom deutschen Pomologen-Verein empfohlenen Sorten. Die englischen Kataloge und Schriftsteller führen ihn meist als Blenheim-Pepping oder Blenheim orange an; ferner führt das Handbuch als englischen Provinzialnamen Woodstock Pippin, Northwick Pippin und Kemster's Pippin an. Sie wurde unter Anderem beschrieben 1. *Thompfson Catal. of Fruits cultiv.* Nr. 70 als Northwick Pippin. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 241 als Goldreinette von Blenheim. 3. *André Leroy,* Dict. de Pomol. Nr. 58 als Pomme de Blenheim. 4. *Lauche,* D. Pom. I. 36.

Gestalt: plattrunder, ausserordentlich regelmässig gebauter, einer grossen etwas platten Goldparmäne nicht unähnlicher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte, verjüngt sich nach beiden Enden ziemlich gleichmässig und endigt nach dem Kelche zu in eine breit abgestutzte Kelchfläche; die Rundung der Frucht ist meistens vollkommen und nur selten durch sehr flache und breite Erhabenheiten kaum merklich gestört. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Mittelfrucht.

Kelch: weit offen; Kelchblättchen breit, kurz, meist stumpf, sitzen in weiter, mässig tiefer, schön schüsselförmiger, durchaus faltenloser Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig, sitzt in tiefer und ziemlich weiter, strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: glatt, zuweilen fein rauh, glänzend; Grundfarbe in voller Reife fein goldgelb, auf der Sonnenseite mit mehr oder weniger Carminröthe gestreift und punktirt. Sehr stark besonnte Früchte sind, wie auch das Ill. Handbuch angibt, einer sehr schönen Winter-Goldparmäne ähnlich. Punkte fein, hellbraun, ziemlich in's Auge fallend, Rostfiguren und Rostflecke häufig.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, saftig, von einem süssweinigen, sehr gewürzhaften Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, zuweilen etwas offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist zwei eiförmige, dunkelbraune, vollkommen ausgebildete Kerne. Kelchröhre ein breiter, kurzer Kegel, zuweilen trichterförmig, nicht tief herabgehend. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser wahrhaft prächtige, hochfeine Apfel reift im November und hält sich gut aufbewahrt bis spät in das Frühjahr hinein. Er verdient, da er zu allen wirthschaftlichen Zwecken von hohem Werthe ist und da auch der Baum, wie sich bis jetzt erwiesen hat, durchaus nicht empfindlich ist, ja sogar in leichtem Sandboden noch fortkommen soll, jedenfalls eine ausgedehnte Anpflanzung. Mit der Winter-Goldparmäne häufig in eine Parallele gestellt, erreicht er wohl nicht die ausserordentliche und gleichmässige Fruchtbarkeit derselben, übertrifft sie jedoch an Grösse und wohl auch an Feinheit.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet grosse, breitkugelförmige Kronen und ist bald und sehr fruchtbar.

Kaiser Alexander.

(Rambour VII, 3, 6. gr.—sgr. **†† Octbr.—Novbr.)

Literatur und Synonyme: Dieser prächtige, aus Russland stammende Apfel wurde zuerst beschrieben: 1. *Diel,* Nachtragheft II. 65, als Kaiser Alexander von Russland mit dem Synonym Aporta Nalivia. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 39 als Kaiser Alexander. 3. *André Leroy,* Dict. d. Pomol. Nr. 185 als Grand Alexandre. 4. *Lauche,* D. Pomol. I. 16. Die Synonyme dieser Frucht sind zahlreich, am häufigsten kommt das Synonym Président Napoléon vor. Die Späth'schen Baumschulen in Berlin verbreiten ihn unerklärlicher Weise noch unter dem Namen Aporta. Lauche führt ausserdem noch als Synonyme an: Comte Woronzoff, Beauty of Queen. und Belle d'Orléans.

Gestalt: sehr grosser, bis oft enorm grosser (unsere Abbildung ist nach einer mittleren Hochstammfrucht gemacht), von breiter Stielwölbung, spitz und ohne Einschnürung in eine mässig abgestutzte Kelchfläche zulaufender Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu. Die Frucht ist regelmässig, in der Rundung durch sehr breite Erhabenheiten meist nur wenig verschoben.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen breit, langgespitzt, meist an der Spitze zurückgeschlagen, wollig, sitzen in tiefer, bis sehr tiefer, breiter, durch Rippen und Falten unregelmässiger Kelchsenkung; die Rippen erheben sich über die Kelchwölbung und verlaufen breit und flach über die Frucht.

Stiel: mittellang, zuweilen lang, ziemlich dünn, holzig, sitzt in charakteristisch tiefer, weiter, trichterförmiger, meist mit feinem Roste strahlig bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, in der Reife geschmeidig bis fett, glänzend, in der Grundfarbe blassgelb bis gelblich weiss; zahlreiche, kurzabgesetzte, lebhaft carminrothe Streifen überziehen den grössten Theil der Frucht; auf der Sonnenseite ist die Röthe mehr oder weniger verwaschen, während sie auf der Schattenseite zwischen den Streifen fein marmorirt und punktirt auftritt. Punkte, wenig in's Auge fallend, in der Röthe weiss behoft; feine Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: weiss, ziemlich fein, locker bis sehr locker, von angenehmem, weinsäuerlichem, wenig ausgesprochenem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen oder halb offen, geräumig, enthalten meist unausgebildete, taube Kerne. Kelchröhre geht als breiter, langer Kegel nicht ganz bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift Ende October und hält sich, gut aufbewahrt, kaum bis Weihnachten. Durch seine Grösse und Schönheit ist der Kaiser Alexander ein Marktapfel allerersten Ranges. Wenn auch Lauche ihn nur als einen Wirthschaftsapfel und das Ill. Handbuch nur als einen Tafelapfel zweiten Ranges bezeichnet, so wird dem, selbst als einziges Criterium nur die Zunge gelten lassend, Niemand beipflichten können, der den Apfel genau kennt. Jedenfalls ist der Kaiser Alexander eine Sorte, die für rauhe Lagen selbst in den schwersten Böden von ausserordentlichem Werthe ist. Ganz irrthümlicher Weise führen die Lehrbücher, eines dem andern nachschreibend, an, dass der Kaiser Alexander vor Winden geschützte Lage verlange — es zählt gerade umgekehrt diese Frucht zu jenen wenigen, welche fast gar kein Fallobst geben. Auch das ihm so häufig als Fehler angerechnete Faulen auf dem Baume tritt selten auf, und nur bei jungen, sehr kräftig wachsenden Bäumen in feuchten Lagen kommt es vor, dass die Früchte namentlich in der Stielhöhle platzen und dadurch bei feuchtem Wetter die Gelegenheit zur Fäulniss gegeben ist. Als Cordon auf Johannisstamm veredelt, erzieht man enorm grosse Früchte und es ist daher für diese Form der Kaiser Alexander ausserordentlich geeignet.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine grosse, flach kugelförmige Krone und ist bald ausserordentlich und jährlich fruchtbar.

Grüner Fürstenapfel.

(Plattapfel IX, 2 (1). c. ††! Winter bis Sommer.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* I, 232 als Grüner Fürstenapfel. 2. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 450 (im Handbuche fälschlich unter Nr. 456 nach 449 angeführt, welcher Druckfehler auch in Lauche's D. Pom. übergegangen ist). 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 352 als Prince verte. 4. *Lauche*, D. Pomol. I., 12. Der von Diel als Kempes Pauliner beschriebene Apfel ist nach Oberdieck (Ill. Hdb.) mit unserer Frucht identisch.

Gestalt: kugelförmiger oder flachrunder, meist regelmässig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele zu breit ab, während sie nach dem Kelche zu sich etwas verjüngt und in eine fein abgestutzte Kelchfläche endigt. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine Hochstammsfrucht und ist die Grösse derselben auch den auf dem Wiener Markte vorkommenden Früchten entsprechend. Die Rundung ist fast vollkommen.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, wollig, an der Spitze meist zurückgeschlagen, sitzen in flacher, ziemlich enger, mit wenig Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, dünn, holzig, sitzt in ziemlich tiefer, mehr oder weniger strahlenförmig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, in der Reife geschmeidig bis fettig; bis in den Winter hinein grasgrün und erst spät im Frühjahr gelblich werdend, auf der Sonnenseite mit einer düstern, erdartigen, matten Röthe, von der jedoch oft nur Spuren vorhanden sind. Punkte fein, zerstreut, ziemlich deutlich. Oberdieck (Ill. Hdb.) sagt, dass die Punkte wenig in's Auge fallend seien.

Fleisch: weiss oder grünlichweiss, fein, fest, in voller Reife nur etwas weicher werdend, saftreich, von, wie das Handbuch angibt, erfrischendem, sehr mild säuerlichem Geschmacke, den man als gezuckert weinsäuerlich bezeichnen könne, jedoch ist bei den Früchten, die ich zur Verfügung hatte, der Geschmack ausgesprochen, wenn auch nicht unangenehm säuerlich.

Kernhaus: geschlossen oder schwach hohlachsig; Kernhauskammern flach, nicht sehr gross, enthalten meist unvollkommene, hellbraune Kerne. Die Kelchröhre geht fast bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Der Grüne Fürstenapfel ist ein wahrer Frühjahrsapfel, der sich, gut aufbewahrt, über ein Jahr hält. Diese ausserordent-

lich lange Dauer, ohne dass ein Welken der Frucht eintritt, ist auch der Grund, dass der Grüne Fürstenapfel in neuerer Zeit, so namentlich in Steiermark, eine ausserordentliche Verbreitung findet, welche er umsomehr verdient, als der Baum in jedem Boden gut fortkommt, jährlich sehr fruchtbar ist und auch selbst in den rauhesten Lagen angepflanzt werden kann.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige Krone und ist, wie bereits angegeben, sehr fruchtbar.

Muscat-Reinette.

(Rothe Rtte. X, 3, c. **! †† kl.—mgr. Dec.—Apr.)

Literatur und Synonyme: Die weitverbreitete und geschätzte Frucht wurde vor der Hälfte des vorigen Jahrhunderts in England häufig cultivirt. 1. *Diel* beschreibt sie III. 169 als Muscaten-Reinette. 2. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 57. 3. *André Leroy,* Dict. de Pom. Nr. 425 als Reinette musquée. 4. *Lauche,* D. Pomol I., 39. Das Ill. Handb. führt nach Hogg als Synonym an Never Fail, Munches Pippin, Small Ribston, ferner Margil. Als kleine Granat-Reinette ihrer Aehnlichkeit mit der Englischen Granat-Reinette (= Ribston's Pepping) wegen wird sie häufig genannt, wie auch der Ribston's Pepping zuweilen als Grosse Muscat-Reinette geht.

Gestalt: hochgebaut-kugelförmige Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht breit abrundet, während sie sich nach dem Stiele zu verjüngt und in eine kleine Kelchfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist meist durch zwei breite und flache Erhabenheiten etwas verdorben.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen fein, spitz, wollig, sitzen in sehr flacher und enger, durch zahlreiche Falten und Perlen eingeschnürter Kelchsenkung; zuweilen sitzt der Kelch der Frucht fast auf; als charakteristisches Merkmal ist der zimmtgraue, um die Kelchfläche angespritzte Rost zu betrachten.

Stiel: mittellang bis lang, meist über die Stielhöhle herausragend, holzig, dünn, sitzt in ziemlich enger, meist fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, zuweilen sich etwas rauh anfühlend, in der Reife matt citronengelb bis goldgelb. Auf der Sonnenseite und meistens auch auf der Schattenseite mit zahlreichen, breiten, langabgesetzten carminrothen Streifen besetzt, zwischen welchen die Röthe verwaschen und roth punktirt auftritt. Vor der Reife hat die Frucht meist ein sehr düsteres Aussehen. Punkte zerstreut, nur in der Röthe leicht bemerkbar. Rostflecken, die zuweilen Rostüberzüge bilden, häufig. Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, fein, ziemlich fest, sehr saftig, von ausserordentlich erfrischendem, weinigem Zuckergeschmack, der so angenehm gewürzt ist, dass die Frucht den Namen mit vollem Rechte trägt, wenn auch der Begriff des Muscatgeschmackes nicht wörtlich zu nehmen ist.

Kernhaus: geschlossen oder hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, ziemlich geräumig, enthalten viele und ausgebildete, sehr zierliche Kerne. Kelchröhre geht als ein langer Kegel bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser delicate, obgleich wenig ansehnliche Apfel reift im December und hält sich bis in das Frühjahr hinein. Als Tafelfrucht allerersten Ranges ist er auch zur Obstweinbereitung und zum Dörren vorzüglich und ist, zumal er in der Blüthe nicht empfindlich sein soll, daher für solche Gegenden, in denen Obstwein viel cultivirt wird, vorzüglich, während er in warmen Lagen leicht mehlig und saftlos wird.

Der Baum wächst mässig, bildet mittelgrosse, hochkugelförmige Krone, die durch ihr feines Holz und das auffallend kleine und schmale Blatt sehr charakteristisch ist. In krebssüchtigem Boden leidet der Baum gern an Krebs.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Purpurrother Cousinot. — Véralma.
Krvouš. — Mela di cuccina rosso porpora.
Cousinotte rouge d'hiver.



Morgenduftapfel. — Harmat-alma.
Pruhatý ploskoun. — Mela pruinosa.
Pomme Hoary Morning.



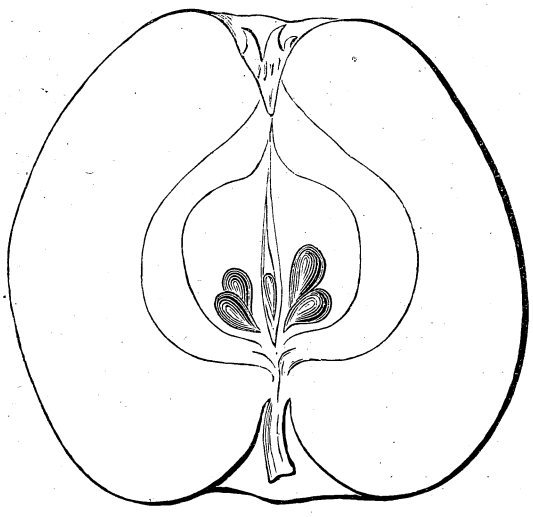
Gestrickte Reinette. — Hálózatos renet.
Krajková reneta. — Renetta reticolata.
Reinette marbrée.



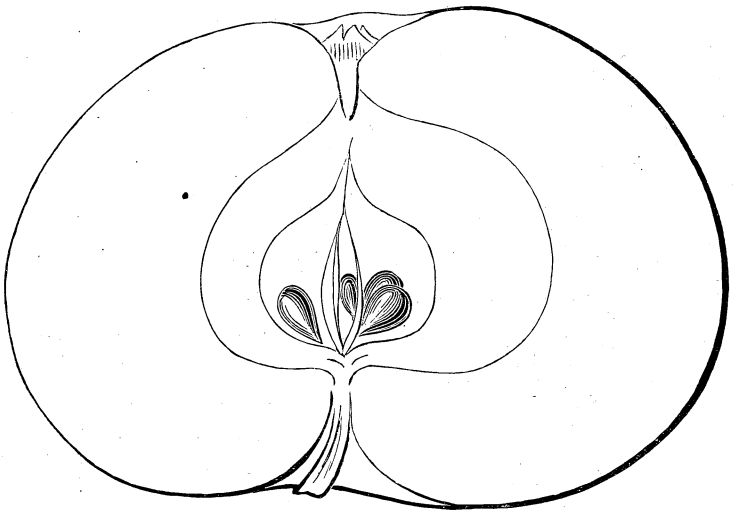
Claygate Parmäne. — Claygate parménja.
Claygateho parména. — Parmäne Claygate.
Pearmain de Claygate.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

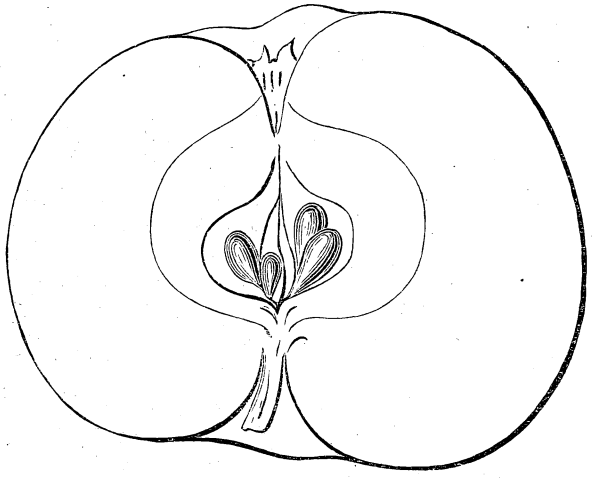
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



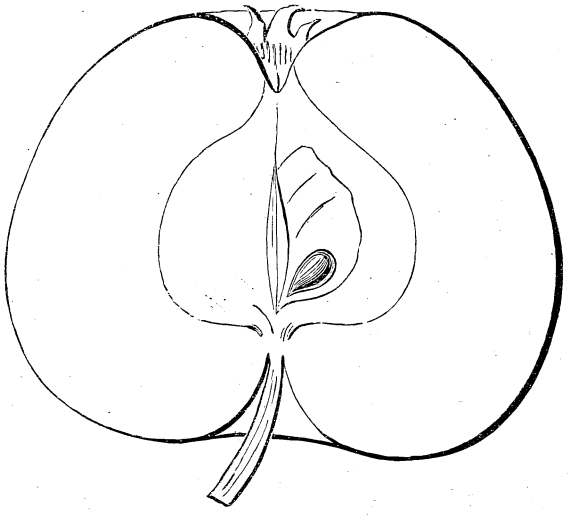
Purpurrother Cousinot. — Véralma.
Krvouš. — Mela di cuccina rosso porpora.
Cousinotte rouge d'hiver.



Morgenduftapfel. — Harmat-alma
Pruhatý ploskoun. — Mela pruinosa.
Pomme Hoary Morning.



Gestrickte Reinette. — Hálózatos renet.
Krajková reneta. — Renetta reticolata.
Reinette marbrée.



Claygate-Parmäne. — Claygate parménja.
Claygateho parména. — Parmäne Claygate.
Pearmain de Claygate.

Purpurrother Cousinot.

(Streifling X, 2 (3), b. (c.) m *†† Winter—Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte gehört zu den verbreitetsten Früchten in Nord- und Mitteldeutschland, Holland, Nordösterreich, Polen etc. 1. *Diel* beschreibt ihn (nach dem Illustr. Hdb.) als Purpurrothen Winter-Cousinot und ferner XI, pag. 103 als Englische Büschelreinette, X, 55 als Carmoisinrothen Kastanienapfel. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 383 (IV. laufender Band, II. Apfelband, pag. 243) als Purpurrother Cousinot (von Oberdieck beschrieben) und als Grosser rother Pilgrim Nr. 427 (von Jahn beschrieben). 3. *Lauche*, Deutsche Pomologie I. 9. 4. *André Leroy*, Dictionnaire de Pom. Nr. 126 als Cousinotte rouge d'hiver. Die Zahl der Localnamen dieser Frucht ist eine sehr grosse. In Böhmen und Schlesien allgemein als Rothe Reinette bekannt; ferner Blutapfel, Jagdapfel, Rother Tafftapfel, Eisenapfel (Hannover) etc. Synonyme, die zum Theil auch anderen Früchten zukommen.

Gestalt: breit eiförmiger, zuweilen mehr runder Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele; nach dem Kelche verjüngt die Frucht sich allmälig und ist ziemlich stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht ist nur wenig verschoben; die Grösse wechselt nach dem Alter und Standort nicht unbeträchtlich. Unsere Zeichnungen sind guten Hochstammfrüchten entnommen, häufig wird die Frucht die Hälfte kleiner.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Kelchblättchen breit, zugespitzt, wollig, sitzen in mässig tiefer und enger, von Falten und Rippen unregelmässiger, charakteristisch graugrün wolliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, selten über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in weiter und tiefer, etwas grüner, meist fein berosteter Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, vor voller Reife etwas fettig, Grundfarbe grüngelb, wovon jedoch meistens nichts zu sehen ist, weil die Frucht über und über mit trübem, dunklem Blutroth überwaschen und zuweilen dunkler gestreift ist; beschattete Früchte zeigen stärkere Streifung, zwischen der zuweilen die grüngelbe Grundfarbe durchschimmert. Punkte wenig in's Auge fallend, zuweilen jedoch grössere Rostpunkte und stark zersprengte braune Rostfiguren.

Fleisch: gelblichweiss, unter der Schale und zuweilen selbst noch weiter in das Fleisch röthlich; kleine unvollkommen ausgebildete Früchte haben grünliches Fleisch; abknackend (daher nicht, wie es geschieht, zu den Rosenäpfeln zu zählen), saftig, von angenehmem, süssweinigem Geschmacke, ohne oder nur sehr schwaches Gewürz (Diel nennt den Geschmack fein zimmtartigen, weinigen Zuckergeschmack).

Kernhaus: geschlossen oder hohlachsig; Kernhauskammern wenig offen, geräumig, enthalten viele kleine spitzeiförmige vollkommene Kerne; Kelchröhre trichterförmig bis auf das Kernhaus gehend; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in den Sommer. Der Purpurrothe Cousinot ist eine Wirthschaftsfrucht allerersten Ranges. Die enorme, fast jährliche Fruchtbarkeit des Baumes, dessen schöner pyramidaler Wuchs, dessen Unempfindlichkeit gegen äussere Einflüsse machen ihn zu einem unschätzbaren Freunde des Landmannes. Die Frucht selbst, wohl nicht ersten Ranges als Tafelfrucht, ist dafür als Marktapfel (in Prag, Breslau, Berlin etc. kommen alljährlich Tausende von Centnern zum Verkauf), als Dörr- und Ciderfrucht ersten Ranges.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist sehr gesund und ganz ausserordentlich fruchtbar.

Morgenduftapfel.

(Rosenapfel IX, 3, c. m.-gr. *†† December—Mai.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte, englischen Ursprungs, wird 1. von den englischen und amerikanischen Pomologen als Hoary Morning beschrieben und führen diese als synonym an Dainty apple (Lindley), Downy (Thompson), Sam Rawlings (Thompson). 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 33 als Morgenduftapfel. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. 218 als Pomme Hoary Morning.

Gestalt: breiter, fast halbkugelförmiger, am Kelche nur wenig abgeplatteter, sehr schön regelmässig gebauter Apfel, dessen Bauch meist stark nach dem Stiele zu sitzt. Die Rundung der Frucht ist durch breite, flache Erhabenheiten nur wenig verschoben. Die colorirte Frucht zeigt die Grösse einer schönen Spalierfrucht, während sie auf Hochstämmen meist kleiner erwachsen.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, zugespitzt, sitzen in enger, ziemlich tiefer, durch zahlreiche feine Falten unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: kurz oder mittellang, stark, sitzt in glatter, zuweilen schwach berosteter Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume meist sehr stark mit blauem Dufte überzogen, zuweilen weniger oder wenigstens nicht auffallend stark

beduftet. Die Grundfarbe ist gelblichgrün, jedoch ist davon meist wenig zu sehen, weil die Frucht ringsherum mit langen und breiten Streifen (Bandstreifen sagt das Handbuch) überzogen und dazwischen getupft und marmorirt ist. Punkte zerstreut, hellgrau, wenig in's Auge fallend.

Fleisch: gelblichweiss, unter der Haut schwach geröthet, fein, fest, in voller Reife ziemlich zart, saftig, von angenehmem, süssweinigem Geschmacke. Das Ill. Hdb. gibt den Geschmack alantartig an, was ich jedoch nicht finden kann.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern meist etwas offen, geräumig, enthalten viele vollkommen eiförmige, dunkle Kerne; Kelchröhre geht meist fast cylinderförmig bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich gut aufbewahrt bis weit in das Frühjahr, nach dem Ill. Hdb. sogar bis in den Sommer. Wenn auch nicht erster Qualität, so ist der Morgenduftapfel bei voller Reife doch eine recht feine Frucht; die auffallende Schönheit jedoch macht ihn zu einer Zierfrucht ersten Ranges. Da der Baum durchaus nicht empfindlich auf Klima und Lage ist, ja selbst in Mittelböden noch gut fortkommt, so wäre zur Anpflanzung dieses Baumes nur zu rathen.

Der Baum wächst kräftig und ist bald und sehr fruchtbar.

Gestrickte Reinette (Charakter-Reinette).

(Graue Reinette IX, 2, c. m. **†† Dec.—März.)

Literatur und Synonyme: Als Gestrickte Reinette gehen sowohl in den Katalogen der Handelsgärtner als in pomologischen Büchern mehrere Früchte, welche diesen Namen dem Umstande verdanken, dass sie mehr oder weniger mit netzartig verstrickten Rostfiguren überzogen sind; hierzu gehört unsere Frucht, für welche, als die verbreitetste, ich den Namen Gestrickte Reinette, abweichend vom Handbuche, welches sie Charakter-Reinette nennt, gebrauche. 1. *Diel* beschrieb diese wohl holländische Frucht V, 89 als Charakter-Apfel, Charakter-Reinette, Character of drap d'or und führt an, dass diese Sorte schon von Knoop, Tab. X, als Charakter-Apfel mit dem Synonym Drap d'or beschrieben wurde. Natürlich hat diese Sorte nichts gemein mit unserem Goldzeugapfel, dem echten Drap d'or (Vrai drap d'or). Die Charakter-Reinette des Teutschen Obstgärtner, Jahrgang XIII, Apfeltafel LXII, scheint entgegen Diel doch unsere Sorte zu sein, welcher Ansicht auch Oberdieck ist. 2. *Illustrirtes Handbuch d. Obstk.* Nr. 410 als Charakter-Reinette. 3. *André Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 421 als Reinette marbrée (als Synonym nach Thompson Seigneur d'Orsay).

Ferner zeigen ausgesprochen netzartige Ueberzüge: 1. die Burchardt's Reinette (Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 213), viel früher reifende platte Frucht, wohl die schönste von diesen Früchten. 2. die Gestrickte Herbst-Reinette (Teutscher Obstgärtner, Jahrg. XXI, Apfeltafel CXII), zuweilen schon am Baume reifend, wenig geröthet. 3. Kröten-Reinette (Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 511), syn. Krötenrabau Diel, nach Oberdieck mit gröberen Rostzeichnungen. 4. Hieroglyphen-Reinette (Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 224), nach Lucas schriftähnliche Figuren, ohne aber ein regelmässiges Netz zu bilden. Oberdieck führt ferner bei der Kröten-Reinette noch, als oft ähnliche starke netzartige Rostfiguren habend, Uellner's Gold-Reinette, König Jakob (wohl syn. unserer Gestrickten Reinette) und den Leckerbissen (Obstg. und Oesterr.-Ung. Pomol.) an.

Gestalt: flachrunder, zuweilen etwas spitz zulaufender Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt; deutliche feine Rippen treten auf der Kelchfläche hervor und indem sie breit über die Frucht hinlaufen, machen sie deren Rundung unregelmässig. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer mittleren Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen, zuweilen halb offen, André Leroy, Dict. d. Pom., gibt sogar Kelch offen an; Kelchblättchen stark, wollig, lange grün bleibend, sitzen in ziemlich tiefer und geräumiger, etwas unebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick, holzig, sitzt in tiefer, mehr oder weniger stark berosteter Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein, glänzend, durch die Rostzeichnungen etwas rauh, in der Grundfarbe hellgelb bis fast goldgelb; auf der Sonnenseite mehr oder weniger stark mattroth angelaufen, welche Röthe in voller Reife der Frucht einen schön lockrothen Ton hat. Punkte wenig bemerklich und nur in der Röthe etwas mehr in die Augen tretend. Charakteristisch sind aber die netzartig durchbrochenen Rostfiguren, die der Frucht den Namen gegeben haben. Uebrigens treten diese Netzfiguren nicht alle Jahre in der gleichen Deutlichkeit hervor und sieht dann die Frucht nicht unähnlich einer kleinen Canada-Reinette.

Fleisch: weiss, fein, fest, saftig, von sehr angenehmem, edlem Reinettengeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern halb offen, geräumig, enthalten viele vollkommen ausgebildete, spitzeiförmige, braune Kerne; Kelchröhre lang, trichterförmig, bis auf das Kernhaus herabgehend; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich, etwas welk werdend, bis in den März. Zu jeden Zwecken geeignet, ist die Gestrickte Reinette eine schon ziemlich verbreitete Frucht, deren weitere Verbreitung jedenfalls zu wünschen ist.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine mittelgrosse Krone und ist ausserordentlich fruchtbar; scheint auch hinsichtlich der Lage des Bodens nicht empfindlich zu sein, wiewohl man gut thun wird, sie wie die meisten Grauen Reinetten hauptsächlich in guten Verhältnissen anzupflanzen.

Claygate-Parmäne.

(Rothe Reinette X, 2 (3) b. m. **†† December—März.)

Literatur und Synonyme: Diese Frucht ist durch die verschiedenen Baumschulen sehr weit verbreitet, beschrieben ist sie jedoch selten. Ausser den englischen Pomologen Hogg, Lindley und dem Amerikaner Downing beschreibt sie nur 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 159 als Claygate-Parmäne. 2. *Lauche*, Deutsche Pomologie 72, mit dem Druckfehler Clayate-Parmäne. (Nach Lauche, Handb.)

Gestalt: schön regelmässig gebaute Frucht; das Handbuch meint „wirklich parmänenartig gestaltet", ich möchte hinzufügen, dass sie mit Ausnahme der Kelchsenkung meist ganz die Form einer vollkommenen Karmeliter-Reinette hat. Der Bauch der Frucht sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön rund wölbt; nach dem Kelche verjüngt sie sich mehr und endigt in eine stark abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist nur wenig verschoben.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen grün, wollig, ziemlich langblättrig, sitzen in ziemlich tiefer, enger, durch feine Falten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: lang oder mittellang, meist etwas wollig, sitzt in weiter, nur mässig tiefer, meist strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt oder etwas rauh, in der Grundfarbe grünlichgelb mit grüneren Stellen, daher jedenfalls zu den Rothen Reinetten gehörig und nicht zu den Gold-Reinetten, zu welchen sie manche Pomologen rechnen wollen; auf der Sonnenseite und zum Theil noch auf der Schattenseite ist die Frucht mit einer düsteren Röthe verwaschen, in welcher bei stark besonnten Früchten einzelne Streifen auftreten. Punkte zahlreich, gross, hellbraun, stark behoft, namentlich in der Röthe sehr in's Auge fallend. Warzen und Rostfiguren (zuweilen Rostüberzüge) nicht selten.

Fleisch: gelblich, mit einem Stich in's Grünliche, fein, ziemlich fest, saftig, von sehr angenehmem, fein gewürztem, weinigem Zuckergeschmack, Die englischen Pomologen vergleichen nach dem Illustr. Hdb. den Geschmack der Claygate-Parmäne mit dem des Ribston's Pepping.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern ziemlich klein, meist etwas geöffnet, enthalten wenige eiförmige, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre: breit, kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im December und hält sich mehrere Monate. Sie ist eine schöne und vortreffliche Frucht, welche recht häufigen Anbau verdient, zumal nach Lauche der Baum in jedem Boden gedeiht.

Der Baum wächst kräftig, wird mittelgross und trägt ausserordentlich gut.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Meffert's Süssapfel. — Meffert édes almajá.
Meffertovo sládě. — Mela dolce di Meffert.
Pomme douce de Meffert.



Parker's Pepping. — Parker pepínje.
Parkerův jaderník. — Mela selvatica di Parker.
Pomme Parker.



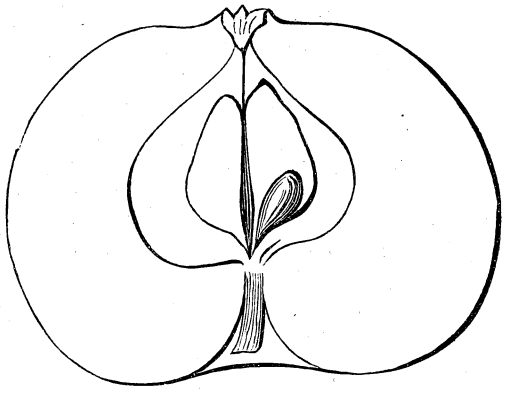
Gaesdonker Reinette. — Gäsdonki renet.
Reneta z Gaesdonku. — Renetta di Gaesdonk.
Reinette de Gaesdonk.



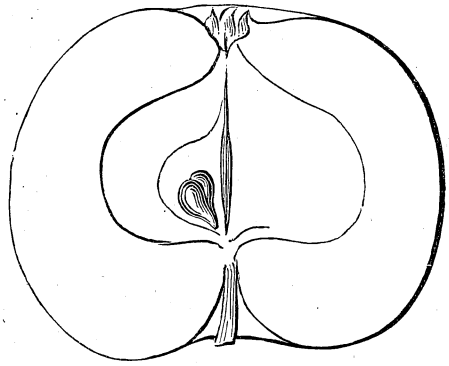
Zitzen-Reinette. — Csúcsos renet.
Pupenová reneta. — Renetta mamillaria.
Reinette Tétin.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

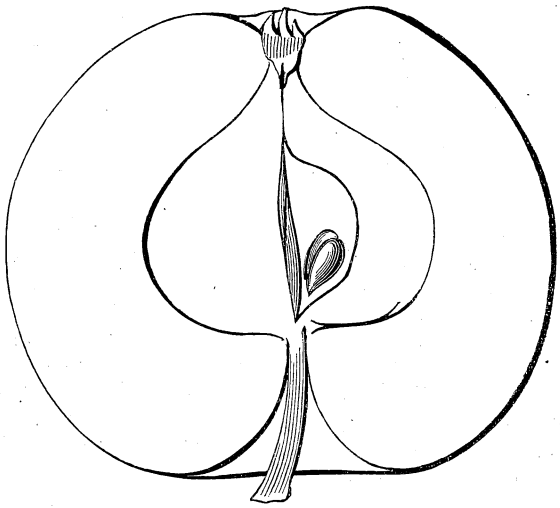
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



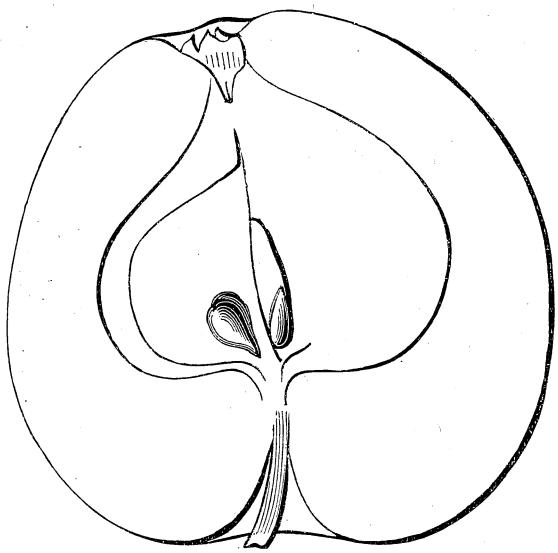
Zitzen-Reinette. — Csúcsos renet.
Pupenová reneta. — Renetta mamillaria.
Reinette Tétin.



Gaesdonker Reinette. — Gäsdonki renet.
Reneta z Gaesdonku. — Renetta di Gaesdonk.
Reinette de Gaesdonk.



Parker's Pepping. — Parker Pepínje.
Parkerův jadernik. — Mela selvatica di Parker.
Pomme Parker.



Meffert's Süssapfel. — Meffert édes almája.
Meffertovo sládě. — Mela dolce di Meffert.
Pomme douce de Meffert.

Zitzen-Reinette.

(Graue Reinette IX, 1 (3), a, kl., **†† December—Mai.)

Literatur und Synonyme: *Diel*, Kernobstsorten XXI, 146 als Zitzen-Rtte. und Rtte. de la Chine. Diel schreibt darüber: „Herr Professor Märter in Hernals bei Wien hatte die Güte, mir, nebst andern Obstsorten, auch diese Sorte als Rtte. de la Chine, die auch in dem Verzeichniss der systematischen Baumschule in Hernals beschrieben ist, zuzusenden, und sie hat nun öfters bei mir getragen. Niemand dürfte wohl an den chinesischen Ursprung dieses Apfels glauben. Sollte wohl nicht Jemand diesen Apfel nach dem Haarzopf der Chinesen auf dem Kopf, wegen dem besonderen Kelch desselben getauft haben? Da die Aehnlichkeit indessen mit einer Brustwarze doch uns näher liegt, so habe ich dieser Frucht darnach den wohl zweckmässigeren (?) Namen gegeben, zumal da schon Andere diese Aehnlichkeit benutzt haben. So hat Gmelin ein Meidenzitzchen; Mayer einen sehr unfranzösisch getauften Grande Mammeuse, Grossen rothen Zitzenapfel, dem nur alle Aehnlichkeit gänzlich fehlt. In Baumann's Obstverzeichniss wird der Pyrus spectabilis — Gefüllt blühender Chineserapfel, Pomme de la Chine à fleurs doubles — doch wohl nur wegen Aehnlichkeit mit der allbekannten Chineser Bartnelke so genannt?“ Auf den Wiener Ausstellungen findet man die Zitzen-Rtte. häufig, meist aber unter ganz willkürlichen Bezeichnungen. Jedenfalls darf man unsere Sorte nicht verwechseln mit dem Chinesischen Apfel, einer auffallend spätblühenden Sorte. Die von André Leroy, Dict. de Pom. Nr. 385, als Rtte. de la Chine beschriebene Sorte ist gleichfalls nicht die unsrige; unsere Zitzen-Rtte. versteht er wahrscheinlich unter Fenouillet de la Chine (vergleiche André Leroy, pag. 648 unter Observations).

Gestalt: halbkugelförmiger, durchaus regelmässig gebauter, leicht kenntlicher Apfel; zuweilen, wie Diel erwähnt, mehr plattrund, in Form dem Zwiebelborsdorfer ähnlich. Der Bauch sitzt nur wenig nach dem Stiele zu, nach dem sich die Frucht etwas abplattet; nach dem Kelche zu wölbt sie sich halbkugelförmig ohne bedeutende Kelcheinsenkung ab. Die Rundung der Frucht ist fast vollkommen.

Kelch: offen; Kelchbättchen aufrechtstehend, fein gespitzt oder verstümmelt, sitzen auf einer durch breite Falten und Beulen (Diel gibt meist fünf Fleischperlen an) zusammengeschnürten Erhöhung, so dass man von einer Kelchsenkung nicht viel sprechen kann. Dieser eigenthümlichen Ausbildung des Kelches verdankt die Frucht ihren Namen.

Stiel: ist kurz, zuweilen ein Fleischbutz, sitzt in enger, seichter, zuweilen eingeschnürter Stielhöhle.

Schale: fein rauh; Grundfarbe hellcitronengelb, wovon jedoch meist wenig oder gar nichts zu sehen ist, da ein hellzimmtfarbiger Rost dieselbe mehr oder weniger ganz überzieht. Auf der Sonnenseite ist zuweilen ein Anflug von Röthe bemerklich, in welcher einzelne Streifen sichtbar werden. Punkte zahlreich, hellgrau, Warzen zuweilen.

Fleisch: gelblichweiss, unter der Schale etwas grünlich, fein, etwas fest, saftig, von gewürzhaftem, delicatem, weinartigem Zuckergeschmack; Diel gibt an, der Orleans-Rtte. ähnlich.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, eng, enthalten viele, vollkommen ausgebildete Kerne. Kelchröhre spitz, trichterförmig, bis auf das Kernhaus herabgehend; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift im December, hält sich einige Monate, welkt dann aber stark. Muss spät gebrochen werden. Die Zitzen-Rtte. ist ein sehr feiner, delicater Apfel, und da der Baum noch überdies sehr reich trägt, so soll sie wohl in keinem Garten fehlen.

Der Baum wächst gemässigt, bildet eine breitgewölbte Krone und ist bald und ganz ausserordentlich fruchtbar.

Gaesdonker Reinette.

(Einfärb. Rtte. IX, 2 (1), c (a), kl.—m., **††, Dec.—Frühj.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* A—B I, 59 als Gäsdonker Gold-Rtte. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 134. 3. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten 80, pag. 191. 4. *Lauche*, Deutsche Pomologie I, 35. 5. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 404.

Gestalt: plattrunder, ziemlich regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht sehr breit abwölbt, so dass die Frucht ziemlich gut aufsteht; nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht ein wenig und endigt in eine flach abgestutzte Kelchfläche. Die eine Seite der Frucht ist meist etwas niedriger als die andere. Die Rundung der Frucht ist durch vier bis fünf sehr flache, wenig in's Auge fallende Rippen etwas verschoben. Die Frucht ist gewöhnlich klein, von jungen Bäumen oder von Zwergbäumen mittelgross; unsere Abbildung zeigt eine gute Hochstammsfrucht.

Kelch: geschlossen, zuweilen, wenn, wie Oberdieck angibt, die Kelchblättchen verstümmelt sind, offen; Kelchblättchen langgespitzt oder verstümmelt, an der Basis schmal, wollig und lange grünbleibend, sitzen in einer weiten, ziemlich flachen, durch zahlreiche Falten unebenen Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dünn, holzig, sitzt in einer tiefen, mit starkem Rost belegten Stielhöhle, welcher sich noch strahlig über die Stielhöhle hinaus erstreckt.

Schale: glatt, glänzend, die Grundfarbe hellgrüngelb, auf der Sonnenseite und dem Stiel herum mit einem trüben, verwaschenen Blutroth meist nur wenig überzogen; Punkte fein zerstreut, in der Röthe stärker und mit einem dunklen Roth umgeben. Rostfiguren an der Frucht nicht selten, zuweilen bei beschatteten Früchten in Rostüberzüge übergehend.

Fleisch: gelblichweiss, fein, abknackend, saftig, von delicatem, weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern klein, enthalten hellbraune, vollkommene Kerne; Kelchröhre ein kurzer Trichter; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift im December, hält sich bis in den Mai und ist bei der sehr grossen Fruchtbarkeit des Baumes und dadurch, dass die Frucht zu allen Zwecken des Hauses gleich werthvoll ist, eine Sorte, welche, wenn es nicht auf Grösse der Frucht ankommt, des weitesten Anbaues werth ist; es ist auch kaum ein Baumschulverzeichniss in die Hand zu nehmen, in dem sie nicht vertreten ist. Im Jahre 1874 wurde sie unter die 50 von dem Deutschen Pomologen-Verein zum Anbau empfohlenen Sorten aufgenommen. Verlangt spätes Pflücken.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige, mittelgrosse Krone und ist, soweit bis jetzt beobachtet worden ist, in allen Böden und Lagen sehr fruchtbar; blüht spät.

Parker's Pepping.

(Graue Rtte. IX, 1, c. m., **†† December—April.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Parker's grauer Pepping, X, 149. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 154. 3. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstarten 59. 4. *Lauche*, Deutsche Pom. I, 24. 5. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 315 als Pomme Parker.

Gestalt: flach kugelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um welchen sich die Frucht breit abplattet; nach dem Kelche verjüngt sie sich mehr und endigt in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Frucht ist beiderseits ziemlich gleichmässig ausgebildet, nur die Rundung ist durch breite, über die ganze Frucht laufende, kaum merkliche Erhabenheiten verschoben. Unser Durchschnitt zeigt eine Mittelfrucht von einem Hochstamme.

Kelch: halboffen, manchmal geschlossen; Kelchblättchen charakteristisch fein zugespitzt, lange grünbleibend, etwas wollig, sitzen in einer tiefen, engen, durch sehr feine Falten uneben gemachten Kelchhöhle (das Handbuch gibt an, meist ohne Falten), in der charakteristisch die Grundfarbe durch den Rost durchscheint, häufig ganz ohne denselben auftritt.

Stiel: holzig, dünn, ziemlich lang, ragt meist über die Frucht hervor, so dass sie nicht gut aufsitzt, steht in enger und tiefer Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, seltener sich rauh anfühlend, glänzend; die Grundfarbe ist in der Reifezeit ein lichtes Grüngelb, von dem aber fast nichts zu sehen ist, da die ganze Frucht mit einem hell zimmtfarbigen Roste überzogen ist; nur an einzelnen wenigen Stellen erscheint die Grundfarbe in Form von Streifen oder Flecken. Früchte von jungen Bäumen sind auch häufig nur zur Hälfte mit Rost bedeckt. Auf der Sonnenseite tritt zuweilen bei besonnten Früchten eine Röthe auf. Punkte zerstreut, deutlich sichtbar, weissgrau. Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, mürbe, saftig, von gewürztem, süssweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern klein, eng, enthalten gut ausgebildete, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre ein breiter, kurzer Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in das Frühjahr hinein, ohne stark zu welken. Jedenfalls ist das ein grosser Vorzug, den er vor den meisten anderen, stark welkenden, grauen Reinetten (Lederäpfeln) hat. Ein feiner, schöner Tafelapfel, der selbst in den rauhesten Lagen sehr gut gedeiht, verdient Parker's Pepping die weiteste Anpflanzung. Verlangt spätes Pflücken.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne Kronen, trägt bald und in allen Lagen sehr gut.

Meffert's Süssapfel.

(Spitzapfel XI (VII), 2, c (b), m , **††, Octbr.—Weihnacht.)

Literatur und Synonyme: Diese vortreffliche, von Herrn Lehrer Meffert aus Altendorf bei Salzungen erzogene und ihm zu Ehren so benannte vortreffliche Frucht wird hier zum ersten Male beschrieben. Die Meininger Baumschule hat ihn aber schon als Meffert's Spitzapfel verbreitet.

Gestalt: regelmässig, breit eiförmig; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele, um den die Frucht sich scharf abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich mehr und endet in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung ist nur schwach unregelmässig; mittelgross; Durchmesser gleich oder der Längendurchmesser etwas grösser als der Breitendurchmesser.

Kelch: geschlossen, zuweilen halboffen; Kelchblättchen stark, langgespitzt, grünlich, feinwollig, sitzen in flacher, enger, durch Falten und Rippen zusammengeschnürter, unebener Kelchhöhle; die Rippen laufen als breite, flache Erhabenheiten über die Frucht und verschieben die Rundung etwas.

Stiel: kurz bis mittellang, holzig, hellbraun, ragt meist nur wenig über die enge, tiefe, mit rauhem Roste bedeckte Stielhöhle hervor. Der Rost breitet sich meist über die Stielhöhle noch strahlenförmig aus.

Schale: eigenartig trocken, ohne jedoch rauh zu sein; matt, selbst abgerieben nur wenig glänzend; Grundfarbe licht strohgelb, meist mit, namentlich am Stielende auftretenden weissen, flockenartigen Stellen; die Sonnenseite dunkelgelber, zumeist mit einer dunkelblutartigen Röthe leicht angehaucht; in der Röthe grosse, weisse Punkte, die mit einem dunkleren, gutbegrenzten Hofe umgeben sind; beduftet; Punkte in der Grundfarbe wenig bemerklich, mit einem breiten, weisslichen Hofe umgeben; Rostflecken zuweilen namentlich auf der Kelchwölbung.

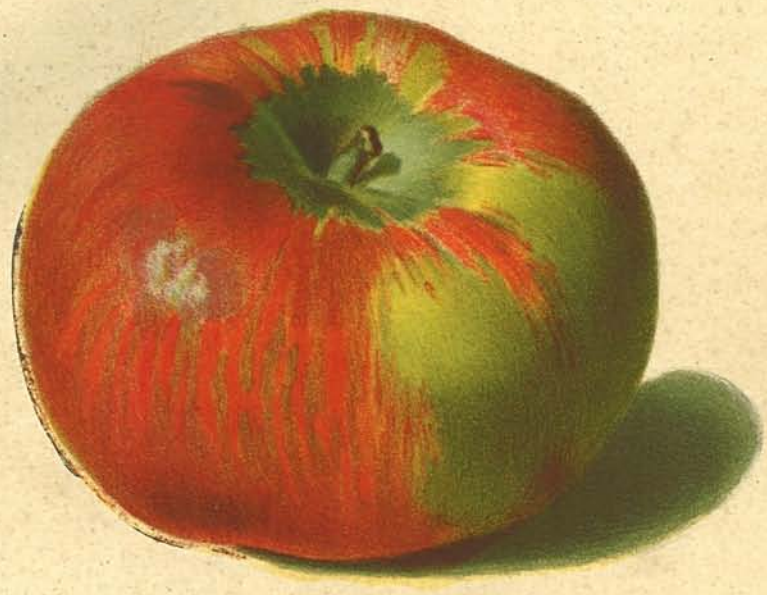
Fleisch: weiss bis gelblich, locker, mürbe, saftig, von einem schwach gewürzten, sehr angenehmen süssen Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, zuweilen offen, eng; Kernhauswandungen meist etwas zerrissen; Kerne klein, dunkelbraun, vollkommen, meist facettirt. Kelchsenkung stumpf kegelförmig, geht meist in breiter Röhre bis zum Kernhaus herab. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im October und hat sich in den Früchten, die mir Herr Meffert aus Allendorf geschickt, bis nach Weihnachten sehr gut gehalten. Als Süssapfel jedenfalls einer der besten seiner Art, bildet er ausserdem eine prächtige Zierde des Obstkorbes; das Colorit der Frucht ist ganz eigenartig.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Kirke's Sondersgleichen. — Kirke's egenként.
Kirkovo vzácné. — Impareggiabile di Kirke.
Sanspareille de Kirke.



Sommer-Gewürzapfel. — Nijari füszeres alma.
Letní kořenáč. — Mela aromatica estiva.
Postophe d'été.



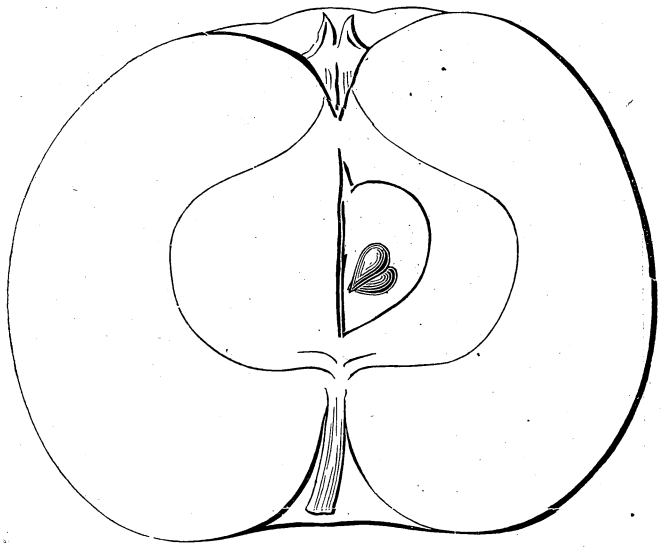
Apfel von Halder. — Alma Haldertol.
Jablko Halderské. — Mela Halder.
Pomme du Halder.



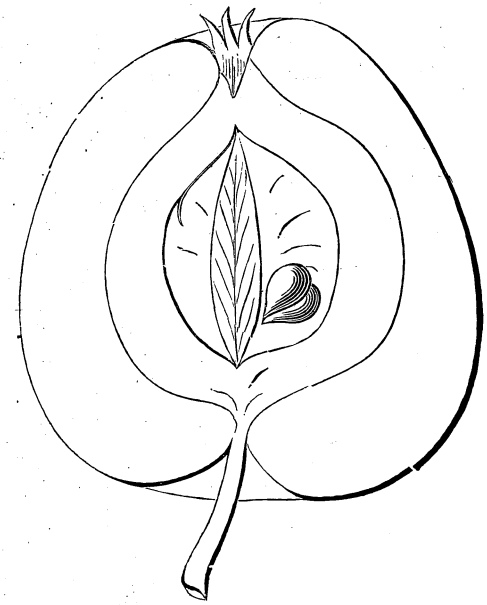
Focke's Reinette. — Focke's renetje.
Reneta Fockova. — Mela di Focke.
Reinette de Focke.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie

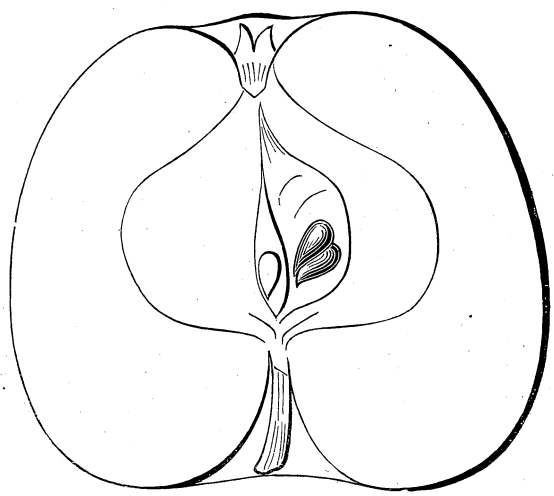
K. k. Hof-Chromolith. v Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



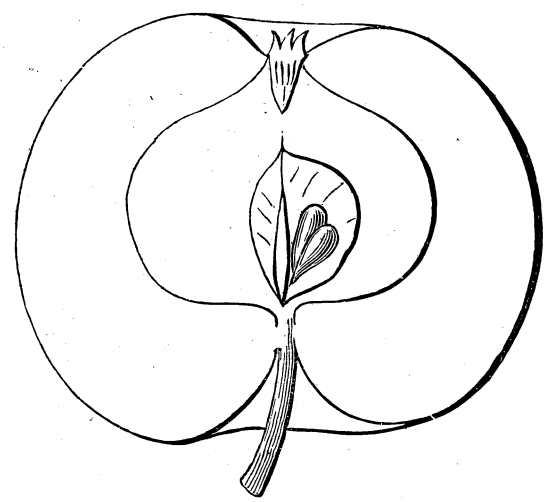
Kirke's Sondersgleichen. — Kirke's egenként.
Kirkovo vzácné. — Impareggiabile di Kirke.
Sanspareille de Kirke.



Sommer-Gewürzapfel. — Nijari füszeres alma.
Letní kořenáč. — Mela aromatica estiva.
Postophe d'été.



Apfel von Halder. — Alma Haldertol.
Jablko Halderské. — Mela Halder.
Pomme du Halder.



Focke's Reinette. — Focke's renetje.
Reneta Fockova. — Mela di Focke.
Reinette de Focke.

Sommer-Gewürzapfel.

(Schlotterapfel IV, 1, 2 c, m. **†† Anfang August.)

Literatur und Synonyme: Eine ältere, bereits zu Anfang dieses Jahrhunderts beschriebene und empfohlene Sorte, die sich weit verbreitet hat. Unter Anderen beschrieb sie 1. *Diel* als Weisser Sommer-Gewürzapfel (III, 23), als Weissen August-Calvill (XXI, 3), als Englischen Kantapfel (VII, 1) und als Schönbeck's Frühen Gewürzapfel (A. B. I, 16). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 86 als Sommer-Gewürzapfel. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. 348, als Postophe d'été, unter welchem Namen er in den französischen Baumschulen stark verbreitet ist. Auch die Christ'sche Bezeichnung Pomme avant-toutes ist nicht selten zu finden.

Gestalt: länglicher, zuweilen langeiförmiger oder auch fast walzenförmiger Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele zu. Diese so wechselnde Form charakterisirt Oberdieck (Ill. Hdb. d. O.): Die Hauptform ist länglich, von der Mitte aus gegen den Kelch zugespitzt, der Bauch meist nur etwas mehr nach dem Stiele hin und um den Stiel zugerundet und mässig abgestumpft; er wird aber, wenn die Frucht stärker wird, nicht selten auch etwas walzenförmig, ja kann nach dem Kelch am dicksten ausfallen und unter anderen Umständen wird er wieder sehr dickbauchig, so breit als hoch und neigt zum Kugeligen. Unsere colorirte Abbildung ist von einer mittelgrossen Hochstammfrucht.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, aufrechtstehend, sitzen in enger, mässig tiefer, durch starke, feinkantige Rippen unregelmässiger Kelchsenkung. Zuweilen sitzt der Kelch fast obenauf.

Stiel: lang, dünn, holzig, sitzt in tiefer, glatter oder berosteter, zuweilen verengter Stielhöhle.

Schale: fein, glänzend, geschmeidig, vom Baume stark beduftet, hellstrohgelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger blassroth angelaufen. Punkte fein, zerstreut.

Fleisch: gelblichweiss, mürbe, ziemlich saftig, von einem angenehm gewürzten (an Alantgewürz erinnernden) Geschmacke.

Kernhaus: weit offen; Kernhauskammern: sehr gross und sehr geräumig, enthalten bald mehr, bald weniger braune vollkommene kerne; Kernhauswandungen zerrissen; Kelchröhre: ein feiner, ziemlich tief herabgehender Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Der Sommer-Gewürzapfel ist einer der frühesten Aepfel, zeitigt gleich nach oder mit dem Weissen Astracan. Als Frühapfel, der sich ausserdem durch ganz ausserordentliche Fruchtbarkeit auszeichnet, verdient der Apfel in der That die Verbreitung, die er gefunden. Für Küchenzwecke lässt er sich fast vier Wochen verwenden.

Der Baum wächst rasch, wird nicht gross, gedeiht in allen Lagen; muss seiner grossen Fruchtbarkeit wegen von Zeit zu Zeit verjüngt werden.

Focke's Reinette.

(Rothe Rtte. X, 2, c, m. **†† Winter-Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte erhielt ich im Jahre 1875 von Oberdieck zugesendet, mit dem Bemerken, dass sie eine sehr werthvolle Frucht sei, deren Verbreitung wünschenswerth wäre. Ich liess die Frucht nach den eingesendeten Originalen malen. Bis jetzt habe ich aber von den gleichzeitig erhaltenen Reisern keine Früchte erhalten, so dass ich mich bei folgender Beschreibung an die Oberdieck'schen Angaben, die er mir nachträglich übersendet hat und die ich 1876 in der damals von mir redigirten „Wiener Obst- und Gartenzeitung" veröffentlicht habe, halten muss. Danach stammt diese treffliche, reichtragende Frucht aus St. Magnus bei Vegesack (Bremen). Die kenntliche Frucht ist Oberdieck anderwärts nie vorgekommen und mag man sie als einen bei Bremen erwachsenen Sämling betrachten.

Gestalt: flachrund, einzelne hochaussehend. Gut gewachsene Exemplare zeigt die Durchschnittszeichnung. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt. Nach dem Kelche nimmt sie sehr wenig und nur oben bemerklich stärker ab und ist auch stark abgestumpft.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen grünbleibend, sitzen in ziemlich weiter, fast flacher Senkung, mit Falten und feinen Rippchen umgeben, die auf dem Rande der Kelchsenkung meist sehr wenig oder gar nicht bemerklich sind, dann aber flach, einzeln flachkantig über die Frucht hinlaufen, während bei anderen Exemplaren der Bauch fast eben und schön gerundet ist.

Stiel: stark, holzig, $^3/_4$ bis 1 Zoll lang, sanft gebogen, sitzt in weiter und tiefer, trichterförmiger Höhle, die mit etwas silbergrauem Roste besetzt ist, der sich häufig, bald wie angesprengt, bald auch als feiner Ueberzug noch über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: nur fein rauh, etwas glänzend. Von der Grundfarbe ist selten irgend etwas zu sehen, indem eine schöne blutfarbige, an der Sonnenseite dunkelblutfarbige Röthe die ganze Frucht überzieht. Die sehr feinen Punkte sind sehr wenig bemerklich; der silberfarbige Rost der Stielhöhle findet sich wie angesprengt oder in Figuren, seltener als stellenweiser Ueberzug, häufig auch noch am Bauche der Frucht. Geruch ist wenig bemerklich.

Fleisch: gelblichweiss mit etwas röthlichem Scheine und besonders röthlichen Adern im Fleische und um's Kernhaus, fein, saftreich, von sehr angenehmem, süssweinartigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen oder nur eine schmale, hohle Achse. Die ziemlich flachen, mässig grossen Kernhauskammern enthalten braune, etwas lange, häufig nicht recht vollkommene Kerne. Kelchröhre geht als Kegel etwas herab.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum ist rasch und gesund gewachsen und wurde der Probezweig bald gross. Der Baum geht gut in die Luft und bildet eine gut verzweigte Krone.

(Nach einer Beschreibung von Oberdieck.)

Kirke's Sondersgleichen.

(Rambour IX, 3, c (b), gr. *†† Nov.—Wtr.)

Literatur und Synonyme: Ich erhielt diese Sorte in Früchten und Reisern im Jahre 1875 von Oberdieck zugesendet unter dem Namen Kirke's Sondersgleichen syn. Kirke's schöner Rambour (Ill. Hdb.). Ich habe den ersten Namen beibehalten. Es ist die Sorte eine englische Frucht und kam an Diel unter dem Namen Kirke's scarlet admirable. 1. *Diel* beschrieb sie 1828 V, 52 als Kirke's schöner Rambour. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 487. 3. *André Leroy,* Dict. de pom. Nr. 221 als Pomme Hollandbury, welchen Namen sie in englischen und französischen Katalogen und Büchern meist führt. 4. *Thompson* (Catal. of fruits cult. etc.) gibt als Synonym an Beau rouge, Bonne rouge, Hawberry pippin, Horsley pippin.

Gestalt: flach gedrückter, zuweilen mehr rundlicher, auf einer Seite meist höherer, grosser bis sehr grosser Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele, um den er sich schön abrundet; nach dem Kelche verjüngt sich die Frucht nur wenig und ist stark abgestutzt. Die Rundung ist durch breite, fast kantige Erhabenheiten unregelmässig (André Leroy sagt stark fünfkantig).

Kelch: geschlossen, zuweilen halb offen; Kelchblättchen langgespitzt, wollig, sitzt in unregelmässiger, geräumiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nicht über die Stielhöhle hervorragend, dick, holzig, sitzt in weiter und tiefer, mit braunem Roste meist stark bedeckter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt bis geschmeidig; Grundfarbe hellgelb; zahlreiche carminrothe Streifen überziehen häufig die ganze Frucht; auf der Sonnenseite tritt die Röthe stark verwaschen auf. Punkte in der Röthe deutlich braun, in der Grundfarbe wenig bemerklich.

Fleisch: sehr weiss, fein, mürbe, saftig, von erfrischendem, gewürztem, weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, zuweilen etwas offen; die kleinen Kammern enthalten kleine, dunkelbraune, häufig unvollkommene Kerne. Kelchröhre: geht als breiter Kegel ziemlich tief herab; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift Ende October und hält sich bis in den März hinein, verliert aber dann nach Oberdieck den Wohlgeschmack. André Leroy gibt an, dass er sich nur bis Januar hält, worin ich ihm nach meiner Erfahrung zustimmen muss. Der „Kirke's Sondersgleichen" ist jedenfalls eine Sorte, die durch Schönheit der Frucht als Marktobst eine grosse Rolle spielen könnte, wenn sie eine grössere Verbreitung finden würde.

Der Baum wächst mässig, trägt bald und sehr reichlich.

Apfel von Halder.

(Einf. Rtte. XI, 1, c (b), gr. **†† Nov.—Mai.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte ist neueren Ursprunges; sie wurde von Herrn Loisel zu Falkenberg in Holländisch-Limburg erzogen und trug 1843 die ersten Früchte; seit dieser Zeit ist die Sorte vielfach verbreitet und gilt allenthalben als sehr werthvoll. Sie wurde zuerst beschrieben 1. *Annales* VI, 49 als Pomme du Halder. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 587 als Apfel aus Halder. 3. *André Leroy,* Dict. de pom. 209.

Gestalt: regelmässig kegelförmiger, zuweilen sich der Kugelform nähernder Apfel. Der Bauch sitzt meist nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und ist ziemlich stark abgestutzt. Die Rundung ist fast vollkommen und nur durch undeutliche flache Erhabenheiten wenig gestört.

Kelch: geschlossen, zuweilen halboffen; Kelchblättchen gross, langgespitzt, grün, sitzen

in mässig weiter und tiefer, mit Falten umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, meist nicht über die Stielwölbung hervorragend, dick, sitzt in weiter, trichterförmiger, meist stark mit Rost bekleideter Stielhöhle; der Rost verbreitet sich in einzelnen Strahlen oft noch über die Stielwölbung.

Schale: fein, glatt, glänzend, grünlich gelb (Leroy sagt zeisiggelb), in voller Reife nur wenig gelber werdend; jedoch bleiben immer grüne Flecken, namentlich am Kelch- und Stielende, nur stark besonnte Früchte zeigen einen Anflug von schwacher, erdartiger Röthe. Punkte fein, wenig bemerklich, zahlreich, in der Röthe meist mit hellem Hofe umgeben. Rostfiguren und Warzen kommen in manchen Jahren häufiger vor.

Fleisch: weiss mit einem Stich in's Grünliche, fein, mürbe, etwas abknackend, saftig von feinem, weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern mehr oder weniger offen, geräumig, enthalten viele gut ausgebildete dunkle Kerne. Kelchröhre: ein kurzer Kegel; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich gut und ohne zu welken bis in das Frühjahr. Als Markt- und Tafelfrucht ersten Ranges eignet sie sich jedenfalls zu allen wirthschaftlichen Zwecken.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet ausgezeichnet schöne Bäume und ist ausserordentlich fruchtbar.

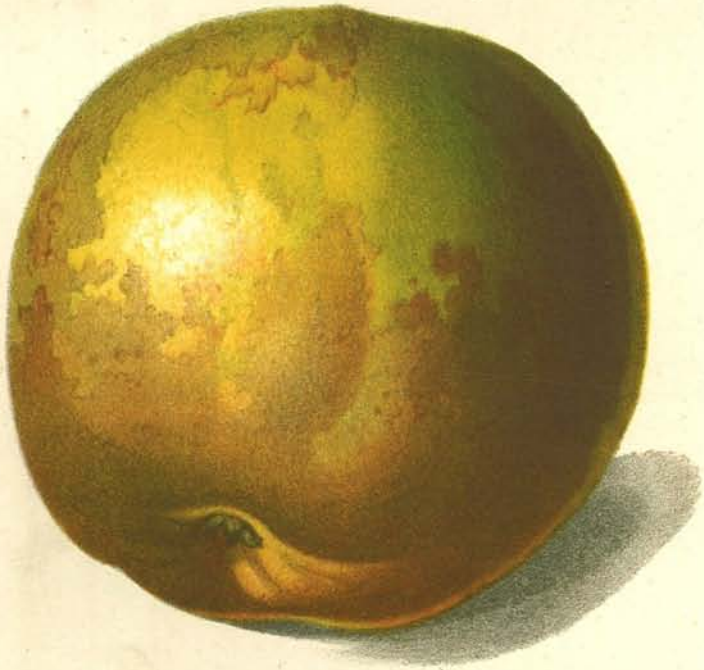
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Leckerbissen. — Csemege alma.
Lahodné. — Mela deliziosa.
Friandise.



Englische Spital-Reinette. — Angol korház renet.
Reneta anglická ze špitálu. — Renetta di Syke-House.
Pomme de Syke-House.



Graue Herbst-Reinette. — Őszi kormos renet.
Reneta kožená podzimní. — Renetta grigia francese.
Reinette grise d'automne.



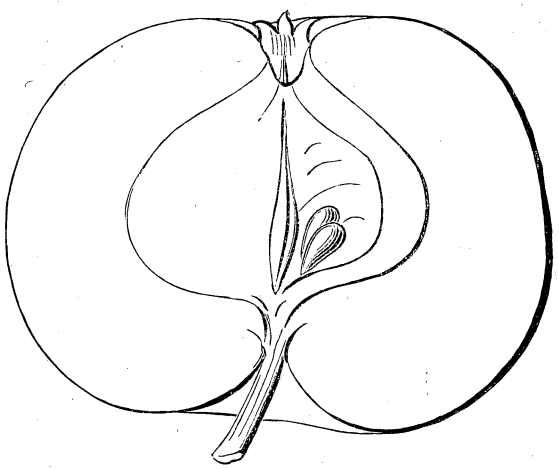
Späte gelbe Reinette. — Kesŏ sarga renet.
Reneta pozdní žlutá. — Renetta gialla tardiva.
Reinette jaune tardive.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

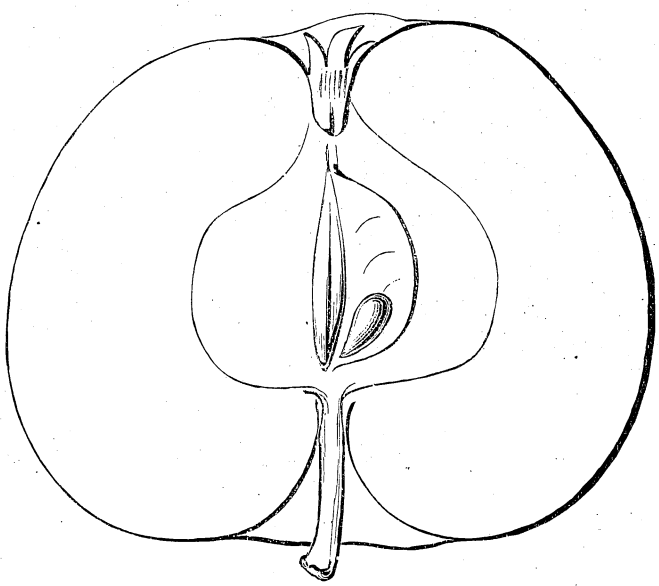
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



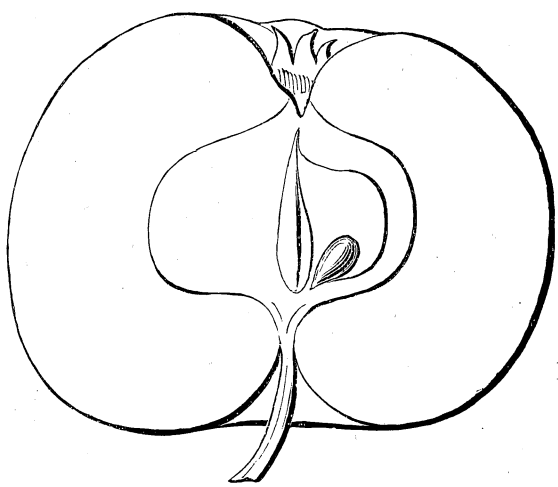
Leckerbissen. — Csemege alma.
Lahodné. — Mela deliziosa.
Friandise.



Englische Spital-Reinette. — Angol korház renet.
Reneta anglická ze špitálu. — Renetta di Syke-House.
Pomme de Syke-House.



Graue Herbst-Reinette. — Őszi kormos renet.
Reneta kožená podzimní. — Renetta grigia francese.
Reinette grise d'automne.



Späte gelbe Reinette. — Kesző sarga renet.
Reneta pozdní žlutá. — Renetta gialla tardiva.
Reinette jaune tardive.

Leckerbissen.

(Rothe Rtte., XII, 2 (3) a, m. **† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: Diese sehr interessante Sorte stammt aus Holland, woher sie an Diel unter der holländischen Bezeichnung „Leckerbeetje“ kam. 1. *Diel* beschreibt sie II, 105 als Leckerbissen. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 342, von Oberdieck beschrieben. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. als Pomme Friandise.

Gestalt: länglich eiförmiger, bald walzenförmiger, auf der einen Hälfte der Frucht meist grösserer Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht nimmt nach Kelch und Stiel fast gleichmässig ab und ist an beiden Enden kurz abgestutzt, wodurch sie ein ganz charakteristisches Aussehen bekommt. Unsere Durchschnittszeichnung stellt eine gute Hochstammfrucht dar.

Kelch: geschlossen, zuweilen halboffen; Kelchbättchen lang, fein zugespitzt, sitzen in seichter, zuweilen sehr seichter, ebener oder nur mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung. Die Rundung der Frucht ist durch breite, flache Erhabenheiten mehr oder weniger verschoben.

Stiel: kurz, holzig, sitzt in kleiner, enger, stark berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, in der Reife etwas geschmeidig; auf der Sonnenseite dunkelblutroth verwaschen, nach der Schattenseite zu in undeutliche Streifung übergehend; die Grundfarbe ist ein trübes Weissgelb, jedoch ist meist wenig davon zu sehen. Punkte wenig zahlreich, fein; breite, namentlich auf der Sonnenseite netzartig gezeichnete Rostfiguren geben der Frucht ein ganz charakteristisches Aussehen.

Fleisch: gelblichweiss, fein, fest, saftig, von feinem, erhabenem, weinartigem Zuckergeschmacke. Oberdieck sagt, dass er in Jeinsen (Hannover) den Geschmack ohne rechtes Gewürz und nur weinartig gezuckert fand; auch bei in anderen Gegenden gewachsenen Früchten hätte er ein zimmtartiges Gewürz wohl angedeutet, aber nicht edel genug gefunden. André Leroy bezeichnet es als von erster Qualität.

Kernhaus: offen oder hohlachsig; Kernhauskammern gross, enthalten wenige vollkommene spitze Kerne. Kelchröhre geht als kurzer Kegel bis auf das Kernhaus hinab; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich gut aufbewahrt bis in den Januar, nach welcher Zeit er jedoch welkt. Die Urtheile über den Leckerbissen sind sehr verschieden. Jedenfalls ist es nur eine Frucht, welche in einem grösseren Sortimente als Zwergobst Anpflanzung finden sollte; dann aber, gute Lage und guten Boden vorausgesetzt, werden auch ihre Vorzüge anerkannt werden.

Der Baum wächst ziemlich kräftig, bildet eine breite Krone und ist fruchtbar.

Englische Spital-Reinette.

(Graue Reinette, IX, 1, a, kl., **!†† December—März.)

Literatur und Synonyme: Diese schon sehr verbreitete, wahrhaft vortreffliche Frucht wurde 1. von *Diel*, Heft X, 139, beschrieben; sie entstand, nach englischen Pomologen, in einem Dorfe Syke-house in England und wurde danach Syke-house Russet benannt. Die daher nicht richtige Diel'sche Uebersetzung Spital-Reinette ist aber so verbreitet, dass eine Abänderung des Namens nicht gut angeht; sie theilt darin das gleiche Schicksal mit der Holzfarbigen Butterbirne (Fondante des bois) und der Ranzigen Butterbirne (Bré. de Rance). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 62. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 506, als Pomme de Syke-House. In holländischen Baumschulen geht unsere Frucht nach André Leroy als Prager, welcher Name der Grauen französischen Reinette ebenfalls beigegeben wird.

Gestalt: ziemlich kugelförmiger bis flachrunder, meist regelmässig gebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, um Kelch und Stiel wölbt sich die Frucht plattrund und ist an beiden Enden fast gleich abgestutzt. Die Rundung der Frucht ist vollkommen. Unsere Durchschnittsfrucht ist von einer Frucht am Hochstamme hergestellt; zumeist sind die Früchte jedoch kleiner.

Kelch: offen oder halb offen; Kelchblätter lang, etwas wollig, sitzen in sehr geräumiger, tiefer, mit feinen Rippen besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis mittellang, holzig, sitzt in enger, tiefer, rostiger Stielhöhle.

Schale: fein, rauh, gelblich grün, in der Reife citronengelb; die Sonnenseite nur dunkler gefärbt, und nur stark besonnte Früchte zeigen einen leichten Anflug von matter Röthe. Punkte fein, deutlich, weissgrau, zuweilen roth umflossen. Rostfiguren und Rostflecke überdecken zersprengt oder dicht mehr oder weniger die Frucht, namentlich in feuchten Jahren sieht man starke Rostzeichnungen auftreten, während in anderen Jahren die Frucht ziemlich rostfrei vorkommt.

Fleisch: gelblich, sehr fein, saftig, von delicatem, pikantem, weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, zuweilen etwas offen; Kernhauskammern geräumig, mit vielen spitzenförmigen, meist vollkommenen Kernen. Kelchröhre kurz, trichterförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im December, hält sich bis März, namentlich wenn sie etwas spät gepflückt ist. Eine ganz delicate Frucht, von der Oberdieck sagt, dass sie in leichtem und trockenem Boden den Edelborsdorfer (echter Maschanzker) am besten ersetzen könne.

Der Baum wächst gemässigt und ist bald ausserordentlich fruchtbar.

Graue Herbst-Reinette.

(Graue Rtte., X, 1, a (b), m. gr., **†† October—December.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* (II, 94). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 61. 3. *André Leroy,* Dict. de Pom. Nr. 408, als Reinette grise d'automne. Ausserdem wird sie schon von älteren Pomologen beschrieben, z. B. von *St. Etienne* als Reinette grise d'Angleterre und von *Merlet* als Grosse Reinette grise plate. Die Grauen Reinetten gehören zu den am schwierigsten zu erkennenden und auseinander zu haltenden Sorten. Der Volksname für die meisten ist Lederapfel und unter diesem Namen geht auch unsere Frucht vielfach in Niederösterreich. Am häufigsten von allen Grauen Reinetten ist eine Frucht, die ich mit der Reinette von Damason (Reinette de Macon) identisch halte; dies ist hier der echte Lederapfel; während in Steiermark der echte Lederapfel die Graue Herbst-Reinette ist. Auch die Graue französische Reinette (seltener angebaut) kommt als Lederapfel vor.

Gestalt: flachrunder, zuweilen etwas hochgebauter Apfel, der in der Form etwas an die Pariser Rambour-Reinette erinnert. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu und rundet sich die Frucht nach demselben breit ab; nach dem Kelche verjüngt sie sich mehr und endet in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist durch fünf breite, flache, über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten meist fünfkantig verschoben.

Kelch: offen und zuweilen halb offen; Kelchblättchen fein, langblättrig, wollig, sitzen in flacher, glatter oder etwas faltiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder sehr kurz, holzig oder etwas fleischig, sitzt in einer sehr weiten und tiefen, mit Rost bekleideten oder glatten Stielhöhle.

Schale: dick, etwas geschmeidig, grünlich gelb, zuweilen grau olivengrün, auf der Sonnenseite nur etwas goldgelber, sehr selten mit einem braunröthlichen Anfluge versehen. Punkte gross, deutlich, hellbraun, weitläufig zerstreut, zuweilen roth umflossen. Rostfiguren und Rostflecke bedecken die Frucht mehr oder weniger, jedoch ist sie fast nie ganz rostig wie bei den echten Lederäpfeln.

Fleisch: grünlich weiss, fein, mürbe, saftig, von sehr feinem und angenehmem, süssem, weinigem Geschmacke. Die Frucht reift.

Kernhaus: hohlachsig; die schmalen, wenig geräumigen Kernhauskammern enthalten wenige und unvollkommene Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im October und hält sich bis in den December, welkt dann aber stark. Auf feuchtem, gutem Boden wird die Frucht so vorzüglich als auf trockenem Boden. Flotow führt an, dass sie gern vom Baume falle.

Der Baum wächst kräftig, wird gross und ist bald und jährlich fruchtbar.

Späte gelbe Reinette.

(Einf. Rtte, IX, 1 c. m. **†† Dec.—Febr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel,* I., 161. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 150. 3. *André Leroy,* Dict. de Pom. als Reinette dorée, welchen Namen diese Frucht schon bei Duhamel führt. Die auf der Tafel angegebene französische Bezeichnung: Reinette jaune tardive habe ich nach der Diel'schen Zeichnung gewählt.

Gestalt: etwas unregelmässig kugelförmig, am Kelch und Stiel ziemlich abgeplattet. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden fast gleich ab. Die Rundung der Frucht ist fast vollkommen.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen gross, wollig, sitzen in tiefer, geräumiger, zuweilen enger Kelchsenkung, welche durch Falten und Rippen etwas uneben ist.

Stiel: mittellang, ragt meist über die Frucht hervor, sitzt in tiefer, lange grün bleibender, etwas rostiger Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, in der Reife geschmeidig; Grundfarbe hell citronengelb, auf der Sonnenseite

goldgelb ohne Röthe, jedoch gibt André Leroy an, dass zuweilen eine zarte Rosenröthe auf der Sonnenseite auftrete. Punkte fein, deutlich, braun, mit zahlreichen zimmtfarbigen Rostfiguren mehr oder weniger ganz überzogen. Das Illustrirte Handbuch führt an, dass man, besonders in nassen Jahren, an vielen Früchten einen grossen braunen oder zimmtfarbigen rauhen Rostfleck findet, der sich hauptsächlich auf dem nach aussen gekehrten Theile der Frucht bildet und oft die Hälfte der Frucht einnimmt und innerhalb desselben sich wieder schwärzliche Figuren (wie geronnen) bilden. — Nach Diel erscheint dieser „rauh anzufühlende Rest bald flammenartig, bald die halbe Seite einnehmend, ja manchmal den Apfel ganz überziehend".

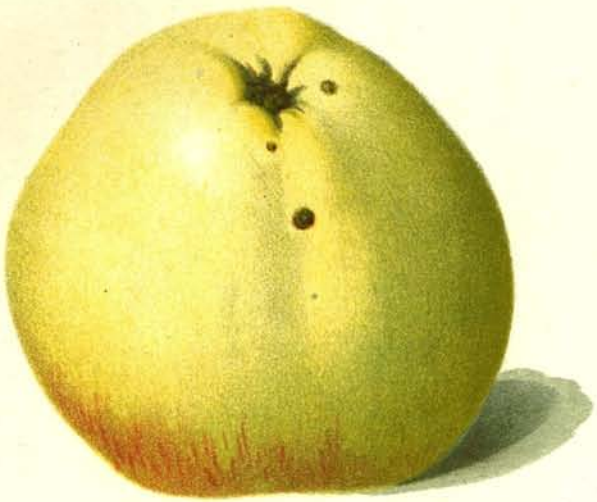
Fleisch: weiss, fein, sehr mürbe und saftig, von sehr angenehmem (André Leroy sagt: wahrhaft exquisite) weinigem Geschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten wenige, gut ausgebildete hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im December, hält sich bis Februar, zuweilen noch länger, welkt dann aber meist. Muss spät gepflückt werden. Als Tafelfrucht allerersten Ranges ist sie, wo sie häufiger vorkommt, eine sehr gesuchte und gut bezahlte Marktfrucht, deren Anpflanzung auch bei uns, zumal der Baum nicht sehr empfindlich zu sein scheint, zu empfehlen ist.

Der Baum wächst ziemlich kräftig, ist bald und sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Fraas' Sommer-Calvill. — Fraas nyári kalvilja.
Letní hranáč Fraasův. — Calvilla estiva di Fraas.
Calleville Fraas.



Virginischer Rosenapfel. — Virginiai rósza almája.
Letní panensko-růžové. — Mela rosa della Virginia.
Pomme rose de Virginie.



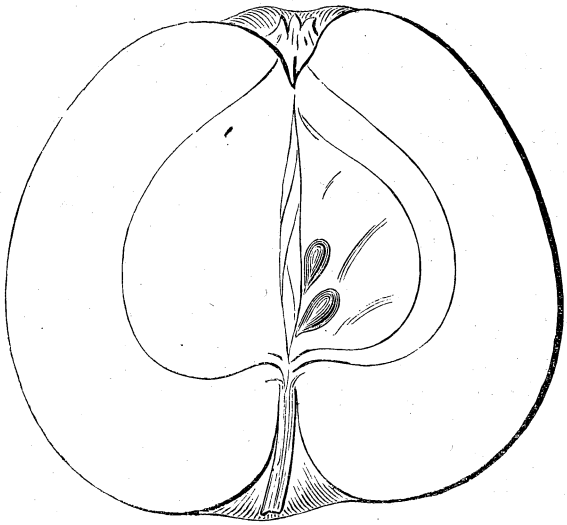
Gloria Mundi. — Gloria mundi.
Sláva světa. — Gloria mundi.
Pomme Joséphine.



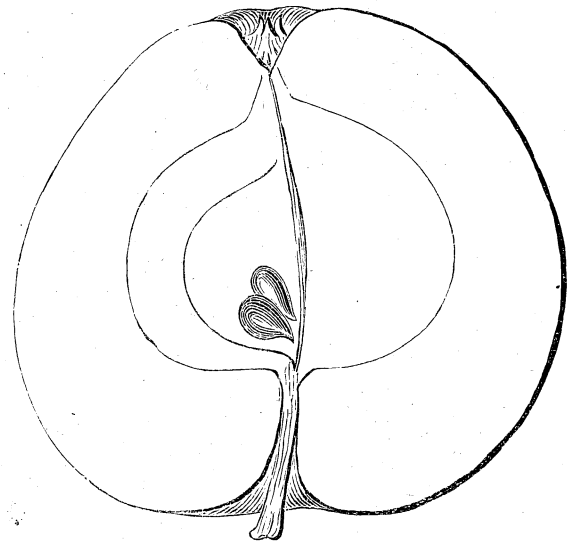
von Elsner's Calvill. — Elsner kalvilja.
Hranáč Elsnerův. — Calvilla von Elsner.
Calleville Chévalier Elsner.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

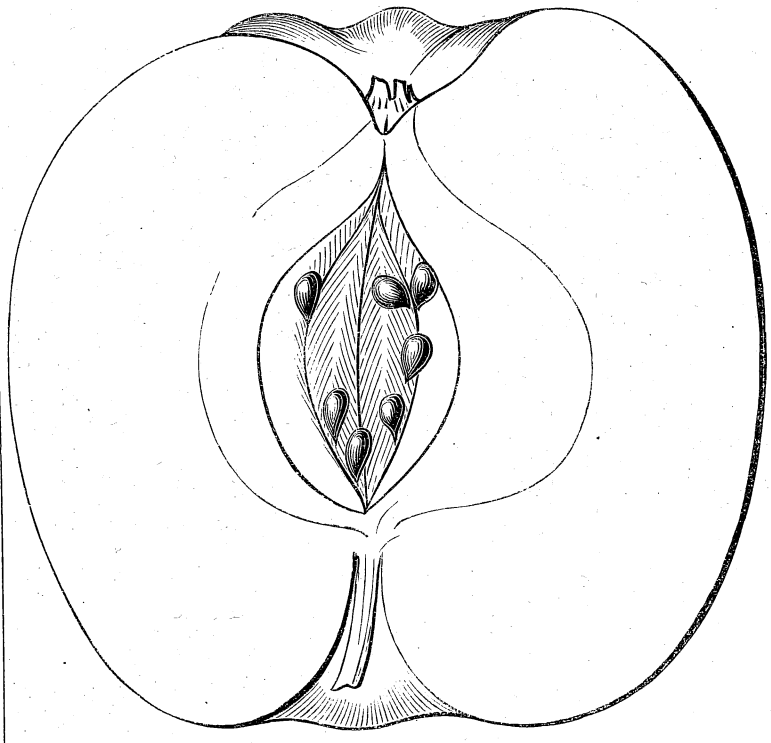
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



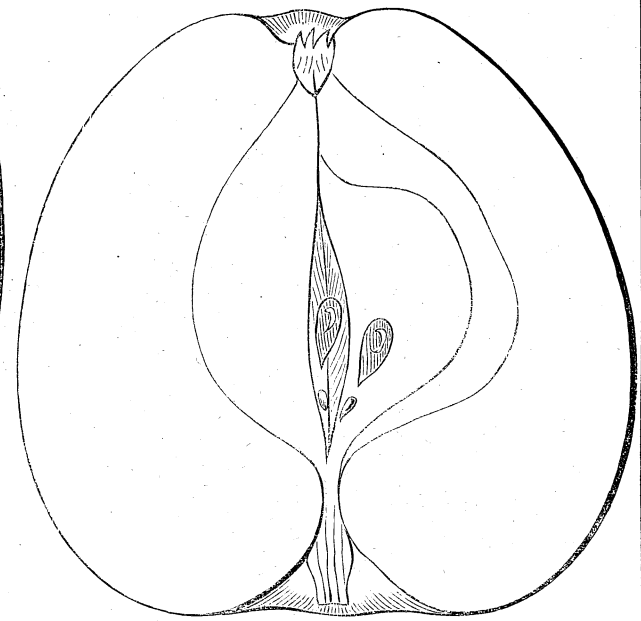
Fraas' Sommer-Calvill. — Fraas nyári kalvilja.
Letní hranáč Fraasův. — Calvilla estiva di Fraas.
Calleville Fraas.



Virginischer Rosenapfel. — Virginiai rósza almája.
Letní panensko-růžové. — Mela rosa della Virginia.
Pomme rose de Virginie.



Gloria Mundi. — Gloria mundi.
Sláva světa. — Gloria mundi.
Pomme Josephine.



von Elsner's Calvill. — Elsner kalvilja.
Hranáč Elsnerův. — Calvilla von Elsner.
Calleville Chévalier Elsner.

Fraas' Sommer-Calvill.

(Calvill III, 1, c. m.—gr. **†† Anfang September.)

Literatur und Synonyme: 1. *Lucas*, Kernobstsort. Württemberg's als Fraas' weisser Sommer-Calvill. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 4. 3. *Niederl. Obstg.* Nr. 29. 4. *Lauche*, Deut. Pom. I, 53.

Gestalt: kegelförmig oder hochgebaut kegelförmig; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab und endigt ohne Einschnürung in eine unregelmässig abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung ist durch fünf breite, meist ungleich starke, über die Frucht laufende Rippen unregelmässig; die Hälften der Frucht meist ungleich. Unsere Abbildung ist eine mittelgrosse Hochstammfrucht; in manchen Jahren erreicht der Apfel die doppelte Grösse.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen schmal, lang gespitzt, wollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer, durch Falten und Rippen unregelmässiger Kelchsenkung, die nach dem Ill. Hdb. (a. a. O.) der des Weissen Winter-Calvills ähnlich ist.

Stiel: kurz, dick, meist fleischig, sitzt in ziemlich tiefer, weiter, hellfarbig berosteter Stielhöhle.

Schale: sehr fein, glatt, feinfettig, glänzend, vom Baume schon oft strohweiss, an der Sonnenseite ganz schwache matte Röthe, die jedoch beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Punkte fein, grau, grünlich umflossen, wenig bemerklich.

Fleisch: reinweiss, locker, fein, saftreich, von erfrischendem, fein säuerlichem, nur wenig calvillartigem Geschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern gross, enthalten wenige, meist unvollkommene Kerne; Kelchröhre kurz kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Dieser sehr schöne und sehr gute Sommerapfel reift Anfang September und hält sich bis in den October; er verdient dort, wo Sommeräpfel einen Werth haben, recht häufig angepflanzt zu werden; da er weniger sauer als viele seiner Zeitgenossen, durch ausserordentliche Tragbarkeit, selbst in den rauhesten Lagen noch besonders werthvoll ist. Im Proskauer pomologischen Institut stehen zwei ältere Hochstämme, die bis jetzt allen Unbilden des rauhen Klimas widerstanden und an Grösse alle anderen Sorten weit übertroffen haben. Wer die Frage beantworten wollte, welcher der beste Sommerapfel sei, würde jedenfalls auch den Fraas' Sommer-Calvill in Erwägung ziehen müssen.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet grosse, breit kugelförmige, sehr dichtlaubige Kronen, ist gar nicht empfindlich und, wie bereits bemerkt, von sehr grosser Fruchtbarkeit.

Virginischer Rosenapfel.

(Rosenapfel II, 3, c. mgr. **†† Anfang August.)

Literatur und Synonyme: Diese weitverbreitete Frucht, deren Heimat kaum Virginien, sondern wohl eher Russland ist, wurde zuerst beschrieben von 1. *Diel*, XII, 57 als Virginischer Sommer-Rosenapfel, 2. *Niederländ. Obstgarten*, Taf. II, Nr. 22 als Sibirischer Glasapfel, unter welchem Namen auch Diel unsere Frucht aus Haarlem erhielt. 3. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 99. 4. Nach Lauche, Deut. Pom. I, 4b, bei *André Leroy*, Dict. de pom. Nr. 514 als Transparente jaune. André Leroy führt ausserdem als Synonym an: De Revel (en Russie dans les provinces baltiques) — Revelstone pippin — Grand-Sultan (Pépinières d'Angers) — Transparente de Saint-Léger (E. Morren la Belg. hort. 1863, Band XIII, 29). Die Beschreibung André Leroy's stimmt aber sehr wenig mit unserer Frucht überein, so dass ich vorerst die Identität bezweifle, bis das von André Leroy bezogene Reis getragen haben wird. Es würde das charakteristisch lange Blatt einem so scharfen Beobachter, wie André Leroy es war, nicht entgangen sein; er bezeichnet das Blatt als gross, eiförmig abgerundet, während es sehr lang oval ist; auch die häufige Streifung der Frucht erwähnt André Leroy nicht, er nennt die Schale unicolore. Das Fleisch nennt er gezuckert, während es weinsäuerlich ist. Nach dem Leroy'schen Synonym de Revel wäre die Vermuthung naheliegend, dass sein Transparente jaune der Reval'sche Birnapfel des Ill. Handbuches (Ill. Hdb. Nr. 94) wäre, was aber nicht zutrifft. — Nach Oberdieck, Zusätze und Berichte pag. 112, wird sie in Holland als Pomme de Jerusalem doubelde witte versendet. Diel verbreitete sie auch als Liefländer Liebling. In Schweden ist sie als Sommer-Gulderling weit verbreitet. Lauche (a. a. O.) führt ferner an, dass der St. Germain-Apfel, den Lucas in den Ill. Monatsheften 1865, 14 beschreibt, unsere Frucht sei.

Gestalt: rundlicher bis abgestumpft kegelförmiger, häufig deutlich gerippter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, manchmal mehr nach dem Kelche zu. Nach dem Stiel ist die Frucht stark abgestumpft, während sie nach dem Kelche stärker sich abrundet und zuweilen breit abgestumpft ist. Die Rundung

ist durch flache Erhabenheiten gestört. Unsere Abbildung ist nach einer mittleren Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen lang, grün, feinwollig, sitzen in meist geräumiger, mit schwachen Falten besetzter Kelchsenkung, über die sich flache Erhabenheiten erheben.

Stiel: ziemlich lang, meist über die Stielhöhle hervorragend, dünn oder auch dicker, sitzt in mässig tiefer, enger, rostfreier oder nur wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, strohweiss, vom Baume fein beduftet, sonnenseits mit einzelnen, oft sehr zerstreut stehenden, kurz abgesetzten carminrothen Streifen; beschattete Früchte zeigen zuweilen gar keine Streifung. Rostpunkte fehlen meist. Schalenpunkte zahlreich. Geruch stark.

Fleisch: gelblich, locker, saftig, nach dem Ill. Hdb. (a. a. O.) von angenehmem, rosenartigem, saurem Weingeschmacke.

Kernhaus: geschlossen, zuweilen hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, geräumig, enthalten gut ausgebildete, hellbraune Kerne; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Zuweilen schon Ende Juli reifend, ist der Apfel den ganzen August zu Tafel- und Wirthschaftszwecken vortrefflich zu gebrauchen; er ist weniger empfindlich gegen den Transport, dürfte daher auch als Marktapfel von hohem Werthe sein, wenn unsere Obstbaumpflanzer das Vorurtheil überwunden haben werden, dass der Anbau der Sommeräpfel nicht lohnt. Diese Ansicht war vielleicht vor 10 Jahren gerechtfertigt; jetzt aber, wo ein hochentwickelter Obsthandel seine Fäden auf weiteste Entfernungen knüpft, kann diese Ansicht nicht mehr vertreten werden; unter gewissen Verhältnissen, z. B. in der Nähe von grösseren Märkten, in Gegenden, wo das Obst eine technische Verwendung findet, muss Sommerobst sich, im Grossen angepflanzt, vorzüglich rentiren. Das Ill. Hdb. (a. a. O.) sagt, dass, wer nur einen Sommerapfelbaum pflanzen kann, den Virginischen Rosenapfel pflanzen solle.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet eine hochgehende, lichte Krone, ist bald und ausserordentlich fruchtbar. Gegen Frost vollständig unempfindlich, empfiehlt er sich zur Anpflanzung in den rauhesten Gegenden, sowie zur Heranzucht schöner Hochstämme durch Doppelveredlung in den Baumschulen. Auf das charakteristisch lange und langstielige Blatt habe ich schon oben hingewiesen.

Gloria Mundi.

(Rambour X, 1, a. gr.—sgr. *†† November bis Februar.)

Literatur und Synonyme: Der Name Gloria Mundi ist bei unseren Obstliebhabern sehr beliebt und häufig mehreren grossen Aepfeln beigelegt. Aber auch in Baumschulen findet nicht selten eine Verwechslung mit dem „Hausmütterchen" Menagère der Franzosen statt, so dass für eine der beiden Früchte beide Namen gegeben werden. Unsere heutige Frucht (die Abbildung des Hausmütterchens werden wir ebenfalls bringen) ist der echte Gloria Mundi, die Josephine oder Belle Josephine der Franzosen. Ueber ihren Ursprung, der nach Amerika, England und Hannover verlegt wird, wolle man André Leroy's Dictionnaire unter Pomme Joséphine Nr. 238 nachsehen.

Er ist beschrieben: 1. *Poiteau,* Pomologie française (1846, IV, 49) als Pomme-Joséphine (Malus Josephinia Poit. & Turp.). 2. *André Leroy,* Dict. de Pom. Nr. 238 als Pomme Joséphine; als Synonyme führt er an: Baltimore (Transactions of the soc. Lond. 1817), Monstrous Pippin (W. Coxe, view of the cultivat.), Mammoth (Ronald's Pyrus malus Brentf.), Melon (Noisette), Imperatrice Joséphine (Utinet, Annales de Flore et de Pomone), American Gloria Mundi (Catal. of the fruits Lond.), American Mammoth (ibid.), Glazenwood Gloria Mundi (ibid.), New-York Gloria Mundi (ibid.), Gloria Mundi (Dúval, hist. du pom. 1852), Monstreuse Pippin (Congrès pomologique 1859—1860). Man wolle auch seine Beschreibung Belle du Bois Nr. 37 vergleichen, ob vielleicht identisch mit seiner Pomme Joséphine?

Gestalt: grosse bis enorm grosse, hochgebaute, meist deutlich rippige, im Uebrigen veränderliche Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, zuweilen auch etwas mehr nach dem Kelche oder nach dem Stiele zu; nach beiden Enden wölbt sie sich gleichmässig ab und ist am Stiel und Kelch stark abgestutzt, oder nimmt nach dem Kelche etwas stärker ab; die Rundung des Apfels ist stark unregelmässig, meist fünfkantig.

Kelch: offen oder halboffen; Kelchblättchen stark, häufig unvollkommen, sitzen in weiter, tiefer, stark beuliger und rippiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, sitzt in tiefer und weiter, wenig berosteter Stielhöhle, dick, holzig, ragt selten über die Stielhöhle hinaus.

Schale: ziemlich dick, glatt, glänzend, hellgrün, in voller Reife gelbgrün; sonnenseits keine Röthe und meist auch nicht lebhafter gelb gefärbt; André Leroy gibt zuweilen rothe Fecken an, die ich jedoch nicht bemerkt habe. Rostpunkte fein,

wenig zahlreich, jedoch sind zahlreiche starke Schalenpunkte der Frucht charakteristisch.

Fleisch: gelblich, ziemlich fein, genügend saftig, feinsäuerlich, ohne ausgesprochene Säure.

Kernhaus: ganz offen; Kernhauskammern sehr weit offen, lang, stark gerissen, enthalten zahlreiche, weitstehende, vollkommene, kleine, dunkelbraune Kerne; in der Anordnung der Kerne dem Weissen Rosmarinapfel ähnlich. Kelchröhre geht als oft breite Röhre bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste oberständig.

Reife- und Nutzung: Dieser sehr grosse Apfel reift im November und hält sich gut aufbewahrt bis Februar; mehr zu Wirthschaftszwecken geeignet, würde, namentlich in windigen Gegenden, der Anbau dieser Sorte im Grossen nicht anzurathen sein; jedoch als Zwergobst wird er seiner enormen Grösse wegen stets eine gesuchte und theuer bezahlte Waare sein. Wer enorme Ausstellungsfrüchte erziehen will, wird neben dem Kaiser Alexander, dem Lothringer Rambour, dem Braunschweiger Tafelrambour, dem Hausmütterchen, auch die Gloria Mundi züchten.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist recht fruchtbar, verlangt aber geschützten Standort und guten Boden.

Wilhelm von Elsner Sämling.

(Calvill XII, 2, c. gr. **!†† Nov.—März.)

Heimat und Vorkommen: Aus Samen gezogen von dem Rittergutsbesitzer und Landesältesten Herrn Martin Elsner von Gronow auf Kalinowitz O.-Schl. und von ihm nach seinem Vater, der den Vornamen Wilhelm führte, benannt. Das ausserordentlich rauhe Klima seiner Heimat und die hohe Feinheit des Fleisches bestimmten mich zur weiteren Verbreitung dieser Sorte.

Literatur und Synonyme: Diese wahrhaft vorzügliche Frucht wurde von mir zuerst beschrieben in der „Garten-Zeitung“ 1882, Seite 345.

Gestalt: Ein grosser, schöner, hochgebauter Apfel, 91 Mm. hoch, 83 Mm. breit; über die ganze Frucht zeigen sich meist sieben, nach dem Kelch zu stark hervortretende Rippen; der Bauch sitzt fast in der Mitte; nach dem Kelche zu nimmt die Frucht mehr ab und bildet eine unregelmässige, kleine, fast spitze Kelchfläche.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, schmalblättrig, etwas wollig, sitzen in einer kleinen zusammengeschnürten Kelchsenkung.

Stiel: kurz, gelblichgrün, am Ende etwas verdickt, sitzt in flacher, weiter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend fettig werdend, am Baum grünlichgelb, später schön citronengelb, zwischen den Kanten mehr oder weniger in's Grünliche schillernd, auf der Sonnenseite mehr oder weniger mit hellem Zinnober verwaschen, Punkte zerstreut, sind im Gelben weisslich, im Rothen braunroth mit helleren Kreischen umgeben.

Fleisch: weisslichgelb, fein, mürbe, etwas abknackend, saftig, von vortrefflichem, gewürzreichem und schwach erdbeerartigem, süsssäuerlichem Geschmack. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig, nicht gross, nach unten zu spitz zugehend; Kernhauskammern offen, geräumig, Fächerwände etwas zerrissen; Samen vollkommen, rundlich. Kelchröhre ein ziemlich tief hinabgehender Kegel; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Ende November und hält sich bis März; als Tafelapfel in den ersten Rang zu setzen.

Eigenschaften des Baumes: Der lebhaft wachsende Baum bildet eine flachkuglige Krone und liefert reichliche Ernten, ist auch gegen strengen Frost nicht empfindlich und daher für rauhe Lagen sehr zu empfehlen. Gustav Stoll.

Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Osnabrücker Reinette. — Osnabrůcki renet.
Reneta osnabrukská. — Renetta di Osnabruck.
Reinette d'Osnabruck.



Lütticher Rambour. — Lůttichi rambúr.
Lüttichský hranáč. — Rambour di Liegi.
Rambour de Liège.



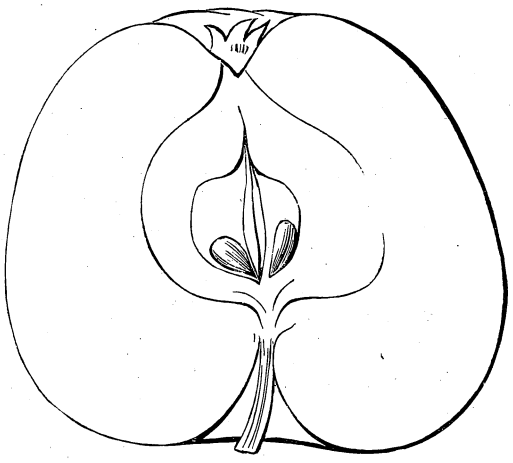
Ribston Pepping. — Ribston pepin.
Jadrník Ribstonův. — Pollone di Ribston.
Ribston Pippin.



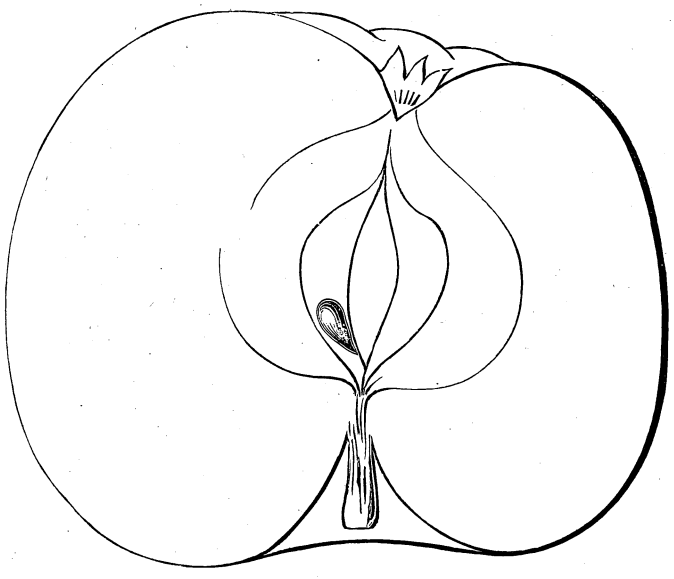
Culon's Reinette. — Culon renetje.
Reneta Culonova. — Renette di Culon.
Reinette de Coulon.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

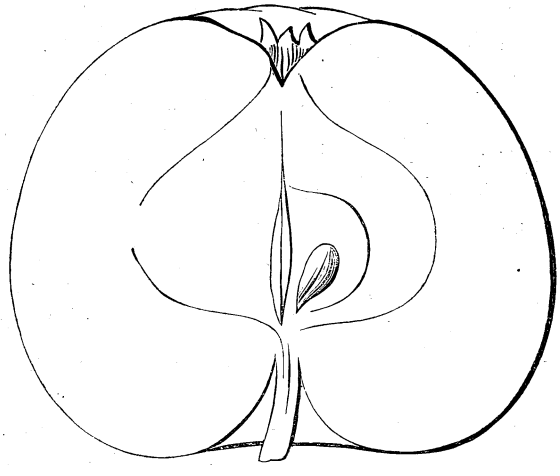
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



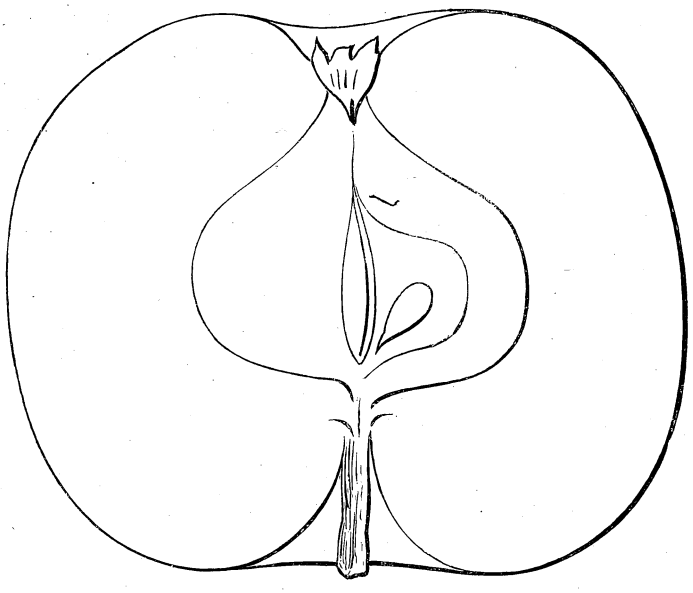
Osnabrücker Reinette. — Osnabrücki renet.
Reneta osnabrukská. — Renetta di Osnabruck.
Reinette d'Osnabruck.



Lütticher Rambour. — Lüttichi rambúr.
Lüttichský hranáč. — Rambour di Liegi.
Rambour de Liége.



Ribston Pepping. — Ribston pepin.
Jadrník Ribstonův. — Pollone di Ribston.
Ribston Pippin.



Coulon's Reinette. — Culon renetje.
Reneta Culonova. — Renette di Culon.
Reinette de Coulon.

Osnabrücker Reinette.

(Graue Rtte. XI, 2 (1) c (b) m. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *J. L. Christ*, Vollst. Pom. Nr. 175 als Graue Osnabrücker Reinette. 2. *Diel* IX, 131 als Graue Osnabrücker Reinette und citirt: Beiträge zum Handb. etc. von Christ Nr. 237, woselbst sie als Osnabrücker grau überzogene Reinette beschrieben ist. 3. *Ill. Handb d. Obstk.* Nr. 156 als Osnabrücker Reinette. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 431 als Reinette d'Osnabruck. 5. *Nederland. Boomgard* 78 Zure Reinette. 6. *Downing*, The fruits etc. (1882), pag. 296. Ferner hat Oberdieck constatirt, dass Diel's Rothgraue Kelchreinette (De grauwe Fos-Renet), Diel V, 141, identisch ist mit seiner Grauen Osnabrücker Reinette. Lucas hat unsere Frucht in den „Kernobstsorten Württembergs" als Franz Graf von Egger's Reinette beschrieben. Oberdieck erhielt die Frucht aus Kadolzburg als Louis I. Sie geht auch in Hohenheim als Franz. Gold-Reinette. Die Frucht wird nach Oberdieck (Deutschl. beste Obsts., pag. 200) in der Umgebung von Osnabrück viel gebaut.

Gestalt: mittelgrosse, meist hochgebaute, calvillartig zugespitzte (Ill. Hdb.), zuweilen auch mehr flachrunde, nach dem Kelche jedoch stets spitzer zulaufende Frucht. Der Bauch sitzt unter der Mitte der sich nach dem Stiel flach abrundenden Frucht. Eine Seite der Frucht ist meist niedriger als die andere; die Rundung auf dem Querschnitt ist durch meist fünf rippenartige flache Erhabenheiten, die von der Kelchfläche ausgehen, gestört.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Kelchblättchen meist lang, schmal, grün, zuweilen straussförmig zusammenstehend, sitzen in enger, sehr flacher, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, zuweilen kurz oder nur ein starker Fleischbutzen, dünn, holzig, sitzt in tiefer, stark berosteter Kelchhöhle.

Schale: fein, glatt, doch meist durch dichte Rostüberzüge rauh, hellgelb, sonnenseits mehr oder weniger blutartig roth verwaschen (zuweilen, gibt das Ill. Hdb. an, gestreift). Die ganze Frucht ist mit Ausnahme der stets charakteristisch rostfreien Kelchfläche über und über, zuweilen mehr durchbrochen, mit zimmtfarbigem, rauhem Roste überzogen und dadurch meist etwas düster aussehend. (Das Ill. Handb. sagt: Neben der Röthe hat der Rost gewöhnlich einen fuchsrothen Anflug; mitunter sieht der Rost wie netzartig gepresstes, graugelbes Papier aus.) Punkte nur vereinzelt, im Rost weisslich.

Fleisch: weisslich mit einem Stich in's Grüne, fein saftig, in voller Reife markig, von delicatem, edlem Reinettengeschmack.

Kernhaus: offen. Diel nennt das Kernhaus charakteristisch gross, offen und wellig calvillartig, mit der Spitze fast an die Kelchröhre anstossend und unten dem Stiele sehr nahekommend; Kernhauskammern gross, enthalten nur wenige, meist unvollkommene Kerne; Kelchröhre kurz; Diel gibt an, dass sie als ein schöner spitzer Kegel in das Fleisch herabgeht.

Reife und Nutzung: Dieser vortreffliche Tafel- und Marktapfel, der zu allen Zwecken des Haushaltes geeignet ist, reift im December und hält sich bis März und wohl auch noch länger; er muss aber sehr spät gebrochen werden, da er sonst zu zeitig welkt.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine dicht belaubte, hochkugelförmige Krone, ist bald und sehr fruchtbar und ist auf Lage und Boden nicht empfindlich, erhält jedoch, wie alle grauen Reinetten, in mehr feuchtem Boden einen höheren Werth und längere Haltbarkeit.

Lütticher Rambour.

(Rambour IX, 3, c. gr. *†† December—Juni.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* X, Apfel- und Birnenh. VI, 49. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 114. Nach Diel wurde diese werthvolle Haushaltsfrucht in Lüttich aufgefunden.

Gestalt: gross, abgeplattetkugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden gleich oder nach dem Kelche etwas stärker ab. Die Rundung der Frucht ist durch breite, flache Erhabenheiten meist nur wenig gestört; eine Hälfte der Frucht ist niedriger als die andere.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen kurz, breit, oft verstümmelt, sitzen in geräumiger, tiefer Senkung, von deren Stande flache Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, sitzt in tiefer, trichterförmiger, bald rostfreier, bald mit starkem Rost besetzter Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, hellgelb, jedoch mit heller, erdartiger Röthe, namentlich stark an der Sonnenseite, so gestreift und dazwischen verwaschen und punktirt, dass man von der Grundfarbe wenig rein sieht. Punkte zerstreut, fein. Rostflecke und Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: grünlichweiss, fein, fest, saftig, von süssweinsäuerlichem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen oder etwas hohlachsig; Kernhauskammern eng, enthalten vollkommene, grosse spitze Kerne; Kelchröhre ein breiter, kurzer Kegel. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: December bis Sommer; sehr haltbar, zu allen Zwecken sehr geeignet, nur selten welkend. Oberdieck empfiehlt ihn (Oberd., Deutschlands beste Obstsorten) für trockene Böden. Diel nennt ihn einen der besten vom zweiten Rang.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet eine etwas flache Krone mit herabhängenden Aesten und ist sehr fruchtbar.

Ribston Pepping.

(Goldreinette X (IX), 3, c. mgr. **†† December-Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* XI, 93, als Ribston's Pepping. 2. *Diel* XI, 134, als Englische Granat-Reinette (Pomme granate). 3. *Diel*, Apf.-Birnheft 6, 108, als Travers' Reinette (Travers' Apple). 4. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 161. 5. *Lauche*, Deutsch. Pom. I, 25. 6. *Nederl. Boomg.* Nr. 3. 7. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 450. 8. *Mas Le Verger*, 1868, Nr. 9, als Reinette de Traver. 9. *Ronald*, Pyr. Mal. Brentf., Taf. 27, Fig. 5. 10. *Downing*, The fruits etc. (1882), pag. 333, mit Synon. Rockhill's Russet etc. etc. 11. *Annales* III, 219.

Als Synonyme werden angeführt Glory of York, Formosa Pippin. Ferner geht er auch als Grosse oder Doppelte Muscat-Reinette.

Gestalt: mittelgrosse, zuweilen grosse flachkugelförmige oder auch hochgebaute Frucht. (A. Leroy a. a. O. sagt: bis ziemlich regelmässig cylinderförmig.) Der Bauch sitzt nach dem Stiele, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker ab und endigt in eine breit abgestutzte Kelchfläche.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, lange grünbleibend, sitzen in geräumiger, ziemlich flacher Kelchsenkung, aus der mehrere flache Erhabenheiten über die Frucht hingehen, wodurch die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte stark verschoben wird.

Stiel: ziemlich kurz, selten über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in tiefer, geräumiger, zuweilen durch einen Fleischwulst verengter Stielhöhle, die noch häufig weit über die Stielwölbung mit hellem, braunem Roste bedeckt ist.

Schale: glatt, in voller Reife schön goldgelb; auf der Sonnenseite und selbst noch auf der Schattenseite zahlreiche, etwas mattrothe Streifung, zwischen welcher namentlich auf der Sonnenseite die Röthe noch punktirt und leicht überlaufen auftritt, bei stark besonnten Früchten jedoch gut verwaschen vorkommt. Punkte zerstreut, grau, bei gerötheten Früchten gut bemerkbar. Rostanflüge namentlich um Stiel und Kelch oft stark, die Frucht etwas düster machend.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, saftreich, von delicatem, wie Oberdieck angibt, zimmtartig oder wie rosmarinartig gewürztem, weinartigem Zuckergeschmack, welches Gewürz das der Muscatreinette noch übertrifft.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern eng, enthalten meist unvollkommene Kerne; Kelchröhre kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Diese wahrhaft delicate Frucht reift im December und hält sich bis in das Frühjahr. Für feuchte Böden und in nördlichen Lagen ist der Ribston Pepping einer der allerbesten und auch fruchtbarsten Aepfel; so hat er sich in England, in Schweden und Norwegen überall bewährt. In trockenen Böden ist der Baum ganz unfruchtbar, wird leicht krebsig und sollte daher nie gepflanzt werden.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine charakteristisch flache Krone, die der des Geflammten Cardinals ganz ähnlich ist, im belaubten Zustande sich aber durch das graue Grün der Blätter leicht unterscheiden lässt; dass er nur in feuchten Böden fruchtbar (dann aber ausserordentlich), ist bereits angeführt.

Coulon's Reinette.

(Ramb.-Rtte. IX, 1 (2) b. gr. **†† December-März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Annales* VI, 83, als Reinette Coulon. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 490. 3. *Lauche*, Deutsche Pom. I, 31. 4. *Thomas*, Guid. pr. pag. 141. 5. *Downing*, The fruits etc. (1882), pag. 330. Thomas führt a. a. O. noch eine Reinette-Coulon la jaune und Reinette-Coulon la verte an, die in der Umgebung von Lüttich in den Obstgärten sehr geschätzt seien; er führt jedoch nicht an, ob zwischen diesen Früchten ein Zusammenhang ist.

Die Frucht trug 1856 bei Coulon, Baumschulbesitzer in Lüttich, zum ersten Male.

Gestalt: grosse bis sehr grosse, flachrunde, meist regelmässig gebaute Frucht; der Bauch sitzt

nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich glattrund wölbt, nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endigt, sich abrundend, in eine fein abgestutzte Kelchfläche; die Rundung der Frucht ist fast vollkommen, oder durch einzelne vordrängende, über die ganze Frucht hinlaufende flache breite Erhabenheiten gestört.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, wollig, sitzen in enger, flacher oder etwas tiefer, meist ebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, über die Stielhöhle nicht hervorragend, dick, sitzt in tiefer und weiter, mit strahligem, meist rauh anzufühlendem Roste belegter Stielhöhle.

Schale: glänzend, feinrauh, goldgelb; jedoch ist von der Grundfarbe häufig wenig rein zu sehen, weil eine matte Röthe die Sonnenseite leicht überzieht und wohl auch streifig auftritt, namentlich aber, weil der grösste Theil der Frucht mit braunen Rostfiguren, namentlich am Kelch und am Stiel, überdeckt ist. Punkte zerstreut, gross.

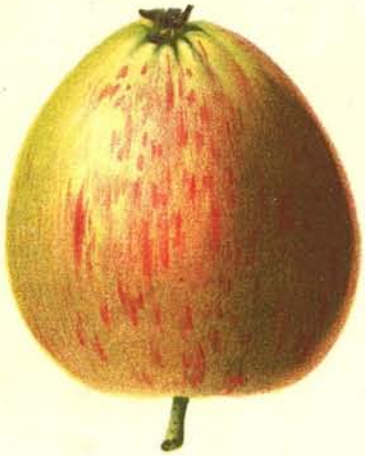
Fleisch: gelblichweiss, fein, saftreich, von edlem, süssweinigem, gewürztem Geschmacke, der nach Oberdieck dem der Pariser Rambour-Reinette ziemlich ähnlich, wohl noch etwas stärker süssweinig ist.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern offen, klein, enthalten meist unvollkommene eirunde, dunkelbraune Kerne; Kelchröhre geht als breiter Kegel bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: November—December und hält sich den ganzen Winter hindurch, wohl aber nicht so lange, als die Pariser Rambour-Reinette. Nach dem Handbuche gehört diese Frucht zu den äusserst schätzbaren Reinetten von delicatem Geschmacke und verdient allgemein bekannt und angebaut zu werden. Sie gehört zu den 50 vom Deutschen Pomologen-Verein empfohlenen Sorten.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar; er eignet sich zur Zwergbaumcultur ausgezeichnet. Nach den Erfahrungen Oberdieck's scheint er auch in trocknen Böden zu gedeihen.

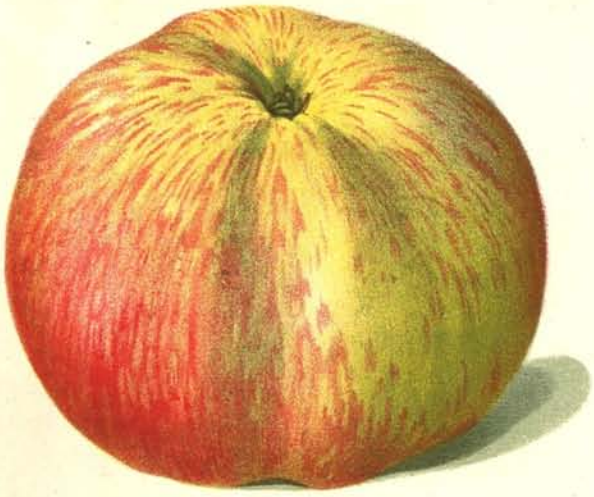
Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



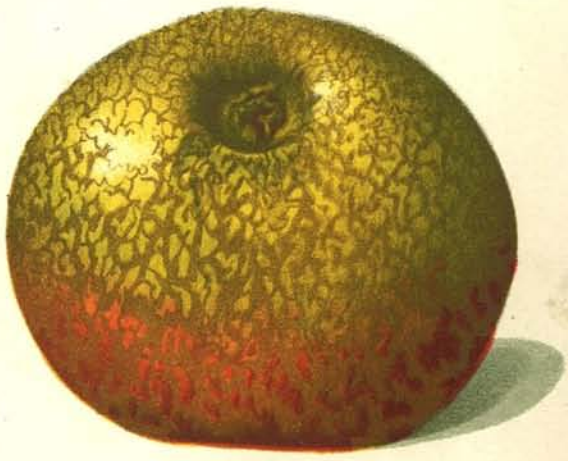
Sommer-Zimmtapfel. — Nyári fűszeres.
Pruhované letní skořicové. — Mela canella.
Pomme de Cannelle.



Rother Margarethenapfel. — Piros Margitalma.
Červené Marketové. — Mela Margarita rossa.
Pomme Marguerite.



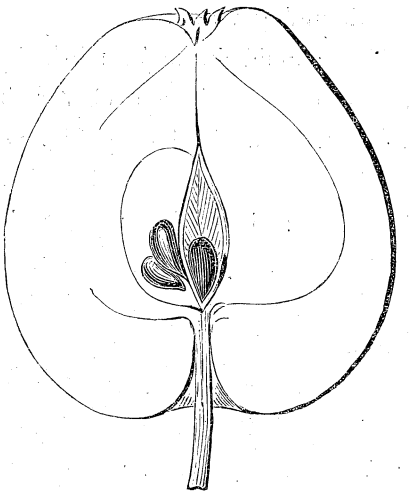
Müschen's Rosenapfel. — Müschen rózsa almája.
Růžové Müschenovo. — Mela rosa di Müschen.
Pomme rose Muschen.



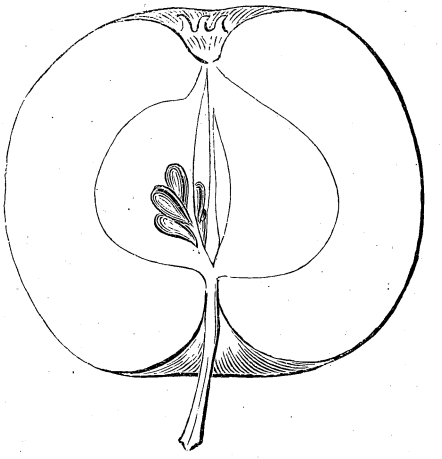
Burchhardt's Reinette. — Burchardt renetje.
Reneta Burchardtova. — Renetta Burchardt.
Reinette Burchhardt.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

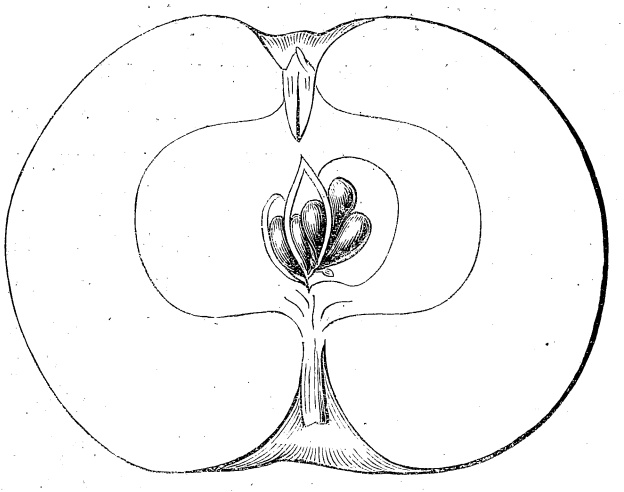
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



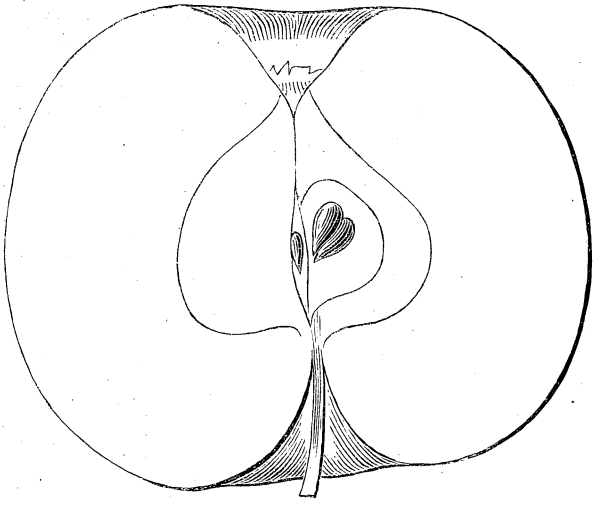
Sommer-Zimmtapfel. — Nyári fűszeres.
Pruhované letní skořicové. — Mela canella.
Pomme de Cannelle.



Rother Margarethenapfel. — Piros Margitalma.
Červené Marketové. — Mela Margarita rossa.
Pomme Marguerite.



Müschen's Rosenapfel. — Müschen rózsa almája.
Růžové Müschenovo. — Mela rosa di Müschen.
Pomme rose Muschen.



Burchardt's Reinette. — Burchardt renetje.
Reneta Burchardtova. — Renetta Burchardt.
Reinette Burchhardt.

Sommer-Zimmtapfel.

(Taubenapfel III, 3 b. (a) kl. **†† September.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* VI, 56 als Gestreifter Sommer-Zimmtapfel — La Cannelle — und V, 48*) als Rother Herbst-Taubenapfel mit dem Synonym Couleur de chair, welches Synonym auch Knoop dem Sommer-Kronapfel beilegte. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 100 als Sommer-Zimmtapfel. 3. *Hogg*, pag. 156, als Pigeonnet, welcher Name schon bei Duhamel vorkommt und wohl auch auf unsere Frucht angewendet ist. Andere Pomologen verwechseln aber vielfach den Namen Pigeonnet mit Pigeon und setzen die Synonyme des Pigeon vergl. (Rother Winter-Taubenapfel) zu denen des Pigeonnet (Sommer-Zimmtapfel) und umgekehrt. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 97 als Pomme de Cannelle. 5. *Lauche*, Deutsche Pom. I, 50 — Oberdieck erhielt obigen Apfel von Dittrich als Edler Rosenstreifling, welcher Name jedoch noch anderen Sorten beigelegt wird.

Gestalt: kleiner, bauchig kegelförmiger, zuweilen mehr runder Apfel; der Bauch sitzt unter der Mitte; um den Stiel rundet sich die Frucht flach ab, während sie nach dem Kelche in eine oft sehr kleine Kelchfläche endigt, so dass der Kelch der Frucht fast aufsitzt; Rundung vollkommen, zuweilen durch am Stielende hervortretende Erhabenheiten unregelmässig; eine Seite der Frucht ist meist niedriger als die andere.

Kelch; halboffen, Oberdieck fand ihn meistens ganz offen; Kelchblättchen breitblättrig, lang, in die Höhe stehend, sitzen in bald ganz flacher, enger, bald in tieferer, weiterer, mit Falten und Beulen ganz besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, fleischig, oder mittellang, gut über die Frucht hervorragend, holzig, stark, sitzt in weiter, mässig tiefer, fein berosteter, zuweilen rostfreier Stielhöhle, die nicht selten durch einen Fleischwulst unregelmässig ist.

Schale: fein, glänzend, vom Baume leicht beduftet, in der Grundfarbe matt strohweiss, über den grösseren Theil der Frucht laufen feine, kurz abgesetzte Carminstreifen, zwischen welchen die Röthe noch leicht punktirt auftritt; auf der Sonnenseite ist die Färbung bei besonnten Früchten dunkler. Punkte fein, ziemlich zahlreich, in der Röthe als fein weisslich-röthliche Stippen erscheinend. Geruch stark und gewürzt.

Fleisch: gelblich, meist mit lachsröthlichem Anfluge, der namentlich am oberen Theile der Frucht auftritt, fein, ziemlich saftig, von zuckerartigem, fein zimmtartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern recht gross, enthalten wenige, meist gut ausgebildete Kerne. Kelchröhre kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Im Laufe des Septembers reifend, hält sich diese Frucht mehrere Wochen; André Leroy (a. a. O.) sagt sogar, dass sie sich leicht bis zum December hält. Trotz seiner geringen Grösse ist der ganz ausserordentlich fruchtbare, für die Tafel sehr gute Apfel eine alle Anpflanzung verdienende Sommerfrucht.

Der Baum wächst kräftig, wird mittelgross und ist ganz ausserordentlich fruchtbar.

*) Nicht I, 48, wie es irrthümlich im Illustr. Handb. und danach auch bei Lauche heisst.

Rother Margarethenapfel.

(Rosenapfel II, 3, b. klein. *†† Mitte Juli.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 29. 2. *Bivort*, Alb. de pom. IV, 147, als Reinette Quarrendon. 3. *Annales de pom. belg. 1857*, pag. 71, mit den Synonymen Early red Margareta, Striped Juneating, Striped Quarrendon, Pomme d'Eve, Eveapple, Maudlin. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. 265, als Pomme Marguerite. Als Synonyme wären noch anzuführen: Red Juneating, Strjped Juneating, Jacobsapfel of the Germans (Lindley). Liegel hat sie unter dem nicht richtigen Namen Red Quarrendon verbreitet, welcher Name eigentlich der Englischen Scharlachparmäne zukommt.

Gestalt: kleiner, rundlicher oder etwas hochaussehender Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht platt abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und in eine wenig abgestumpfte, meist unregelmässige

Kelchfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist nur wenig gestört.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen meist breit, lang, lange grün bleibend, aufrechtstehend, sitzen in flacher, von Falten und Rippen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nicht oder nur wenig über die Stielhöhle hervorragend, sitzt in weiter, mässig tiefer, strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig oder schwach fettig; Grundfarbe hellgelb, jedoch ist davon wenig oder gar nichts zu sehen, indem die ganze Frucht mit breiten, langen, dunkelblutrothen Streifen überzogen ist, zwischen welchen eine lichtere, verwaschene Röthe auftritt. Rostpunkte wenig zahlreich, Schalenpunkte sehr fein, weissgrau, wenig in's Auge fallend.

Fleisch: gelblichweiss, leicht geröthet, fein, locker, saftig, von schwach parfümirtem, süss weinsäuerlichem Geschmacke.

Reife und Nutzung: Mitte bis Ende Juli reifend, hält sich die Frucht 14 Tage. Dieser ausserordentlich frühzeitigen Reife und seiner steten grossen Tragbarkeit wegen verdient unser Apfel jedenfalls die Berücksichtigung der Obstzüchter.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr kräftig und schön, wird aber nur mittelgross und muss, wie das Ill. Handbuch angibt, von Zeit zu Zeit verjüngt werden.

Müschen's Rosenapfel.

(Rosena II, 3, c. m. **†† September.)

Literatur und Synonyme: 1. *Müschen*, Beschreibung d. Kern- und Steinobstsorten, II. Abth., pag. 222 als Weisser Sommer-Rambour. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 290. 3. *Lauche*, Deut. Pom. I, 98.

Gestalt: flachrunder, schöngebauter Apfel; der Bauch sitzt nur wenig nach dem Stiele und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden ziemlich gleichmässig ab. Die Rundung ist durch über die Frucht laufende breite Erhabenheiten oft stark gestört. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer mittleren Hochstammfrucht gezeichnet; in guten Jahren wird sie noch grösser.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen fein, lange grün bleibend; sitzen in flacher, ziemlich enger, ebener, oder von Falten und Beulen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: sehr kurz, holzig, sitzt in tiefer, enger, meist rostfreier Stielhöhle.

Schale: fein, glatt oder schwach fettig, weissgelb, mit zahlreichen, lang abgesetzten, blutrothen Streifen besetzt, so dass die Frucht eine wahrhafte Zierde des Obstkorbes ist.

Fleisch: schneeweiss, fein, saftvoll, nach dem Ill. Handbuche von pikantem, überaus köstlichem, erdbeerartigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten viele, meist vollkommene Kerne; entgegen der Angabe des Illustr. Handbuches des Obstbaues. Kelchröhre kegelförmig oder cylinderförmig, bis auf das Kernhaus herabgehend; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Ende August oder Anfangs September reifend, hält sich die Frucht nur kurze Zeit, ist aber bei ihrer Güte und wahrhaften Schönheit zur Anpflanzung als Pyramide im Garten des Liebhabers wärmstens zu empfehlen, während zum Anbau im Grossen, namentlich in wärmeren Lagen, die Anpflanzung nicht besonders empfohlen werden kann.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine schöne, kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar und wird für rauhe Lagen empfohlen.

Burchardt's Reinette.

(Rambour-Reinette V, 2, a (b) mgr. **†† Herbst.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 213. 2. *André Leroy*, Diction. de pom. Nr. 380. Oberdieck beschrieb sie ferner in seiner „Anleitung" als Burchardt's Goldreinette.

Gestalt: plattrunder, zuweilen fast käsförmiger, stark rippiger Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht nach beiden Seiten fast gleich oder nimmt nach dem Kelche ein Geringeres mehr ab, als nach dem Stiele. Die Rundung der Frucht ist meist stark verdorben. Unsere colorirte Abbildung

ist von einer kleineren Hochstammfrucht angefertigt, auf Cordons erzogen, zu welcher Cultur sie besonders empfohlen werden kann; wenn es sich um Zierfrüchte handelt, wird sie bedeutend grösser und ansehnlicher.

Kelch: offen oder halboffen; Kelchblättchen sehr kurz, zuweilen voneinander stehend, sitzen in tiefer, fast ebener Kelchsenkung, an deren Rande breite, unregelmässige Erhabenheiten sich zeigen.

Stiel: kurz, selten über die Stielwölbung hervorragend, fleischig oder holzig, sitzt in weiter und tiefer, mit Rost bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, etwas rauh, glänzend, in voller Reife hellgelb bis weissgelb, sonnenseits mehr oder weniger stark geröthet, zuweilen lackartig, meist aber rosenartig. Punkte wenig bemerklich; über und über ist die Frucht mit netzartigem, zimmtfarbigem Roste überzogen, der nur stellenweise zerrissen auftritt.

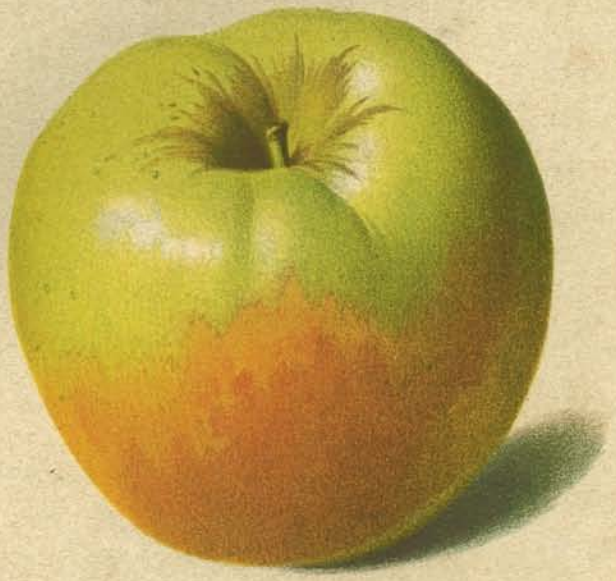
Fleisch: weiss, sehr fein, sehr saftreich, von sehr angenehmem, süssweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig oder geschlossen; Kernhauskammern mässig gross, enthalten viele vollkommene, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre breit, trichterförmig, Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Diese als Zierapfel vielleicht unübertroffene Frucht reift Anfangs October und hält sich, gut aufbewahrt, bis zu Weihnachten; verträgt nach dem Handbuche frühes Pflücken, und auch die ebendaselbst gemachte Ausstellung, dass die Frucht gern von Ohrwürmern angefressen wird, muss ich bestätigen. Bei der grossen Fruchtbarkeit des Baumes, der, ich wiederhole es noch einmal, fast unübertroffenen Schönheit der Frucht und der sonstigen Verwendbarkeit derselben, ist die „Burchardt's Reinette" jedenfalls eine derjenigen Früchte, denen eine grosse Verbreitung sicher bevorsteht. Als horizontaler Cordon oder als Topfobstbäumchen gezogen, zeigt sie ihre Schönheit in erhöhtem Grade.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist nicht empfindlich auf Lage und Boden, ist bald und ausserordentlich fruchtbar.

Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Königs-Fleiner. — König Fleini almája.
Králův Fleiner. — Mela regale di Flein.
Fleiner du roi.



Burns Sämling. — Burn magoncza.
Sazenička Burnova. — Pollone di Burn.
Semis de Burn.



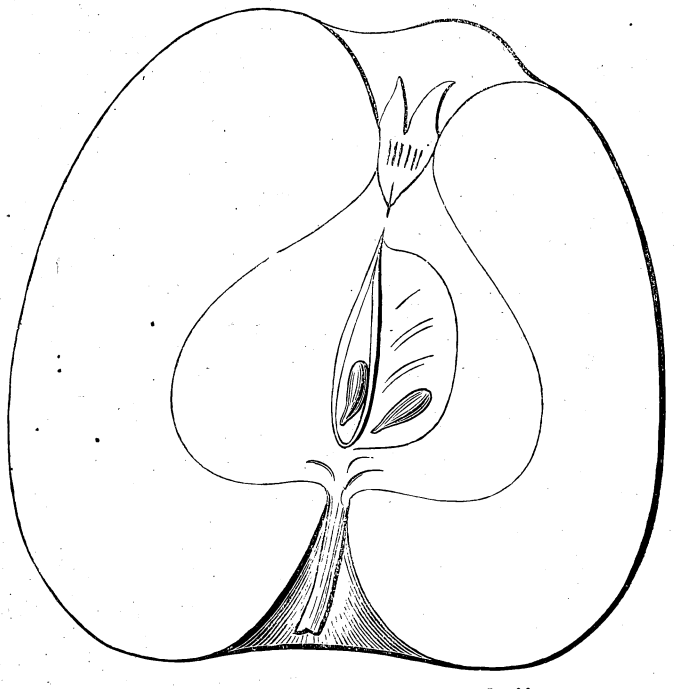
Winter-Goldparmäne. — Téli arany parmén.
Zimní zlatá parména. — Parmäne doráto.
. Pearmain dorée.



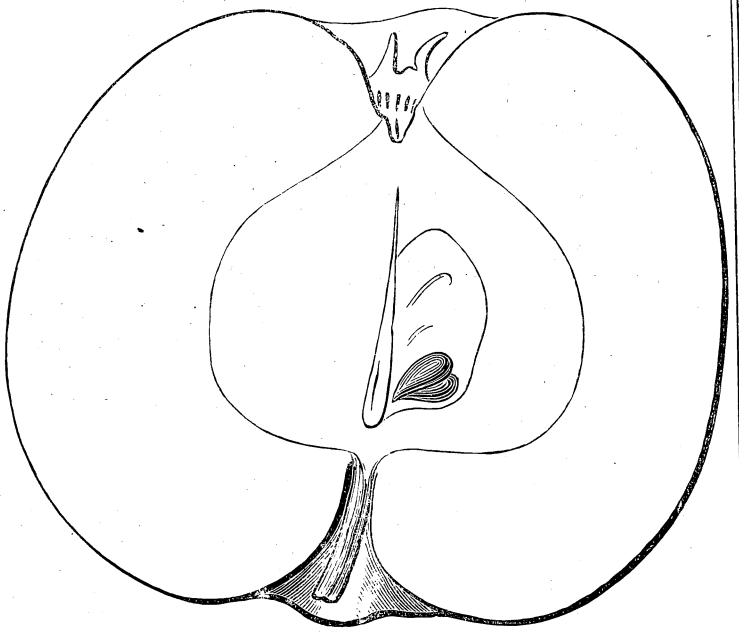
Markgrafenapfel. — Örgrof.
Jablko markhrabího. — Mela del Marchese.
Margrave.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

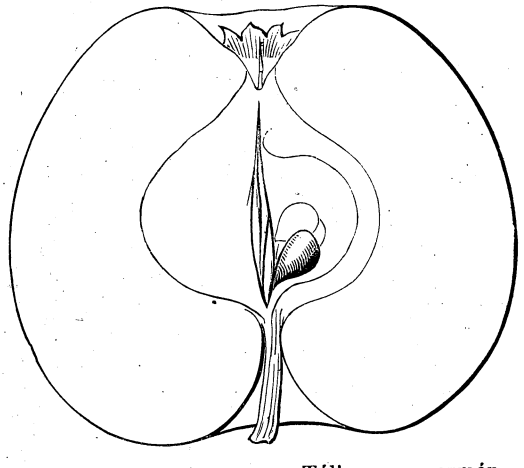
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



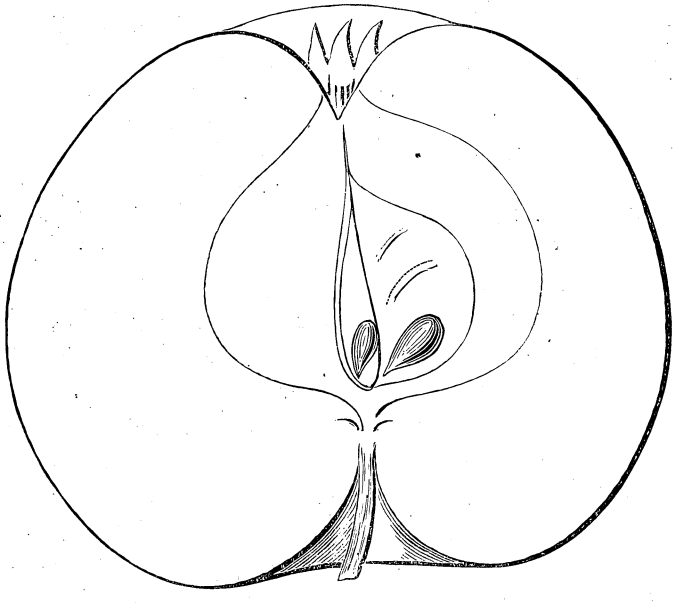
Königsfleiner. — König Fleini almája.
Králův Fleiner. — Mela regale di Flein.
Fleiner du roi.



Burn's Sämling. — Burn magoncza.
Sazenička Burnova. — Pollone di Burn.
Semis de Burn.



Winter-Goldparmäne. — Téli arany parmén.
Zimní zlatá parména. — Parmäne dorato.
Pearmain dorée.



Markgrafenapfel. — Őrgrof.
Jablko markhrabího. — Mela del Marchese.
Margrave.

Königsfleiner.

(Spitzapfel VII (XI), 2 (1), a. sgr. *† Herbst—Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Hdb. f. Obst.* Nr. 75. 2. *André Leroy,* Diction. d. Pomol. Nr. 169.

Gestalt: sehr grosser, unregelmässiger, walzenförmiger oder abgestutzt kegelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt weit nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit und flach abwölbt; nach dem Kelche endigt sie je nach der Form mehr oder weniger stark abnehmend in eine stark abgestutzte, sehr unregelmässige Kelchfläche. Die Rundung ist durch mehr oder weniger hervorragende, von der Kelchfläche laufende Erhabenheiten stark verschoben; die Seiten der Frucht sind ungleich entwickelt.

Kelch: offen; Kelchblättchen sehr gross, breit, wollig, sitzen in tiefer, sehr unregelmässiger, mit Falten und Beulen besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick, sitzt in weiter, tiefer, berosteter, zuweilen glatter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt bis geschmeidig, glänzend, in voller Reife hell citronengelb mit meist einzelnen grünen Stellen; sonnenseits mit schwach braunrother, bei beschatteteren Früchten schwach rosenrother Färbung. Punkte zerstreut, graubraun, in der Röthe roth, in der Grundfarbe grün unterlegt, nicht sehr in's Auge fallend. Warzen finden sich nach E. Lucas, der diese Frucht im Illustr. Handb. beschreibt, an jeder Frucht, was jedoch nicht durchaus der Fall ist.

Fleisch: rein weiss, mit grünlichen Adern, ziemlich fein, saftig, von angenehmem, eine „feine Säure enthaltenden Zuckergeschmacke". André Leroy (a. a. O.) sagt: „genügend saftig, ziemlich gezuckert, säuerlich, angenehm, wenn auch ein Parfüm entbehrend".

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern: offen, lang, geräumig, enthalten wenige, zumeist schlecht entwickelte Kerne. Kelchröhre ein breiter grosser Kegel; Staubfadenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift Anfangs October und hält sich bis in den November. In Württemberg (Gegend von Waiblingen) heimisch, ist er daselbst eine beliebte Sorte, und namentlich ist in der Gemeinde Hegnach in früheren Jahren (ob jetzt noch, ist mir nicht bekannt) es ein Stolz der Bauern gewesen, ihrem Könige alljährlich von so grossen Königsfleinern ein Geschenk zu machen, dass auf 1 Simri nur 16 Aepfel gingen. Lucas führt an, dass er zu jeder ökonomischen Verwendung sehr schätzbar sei. Lucas rühmt ferner, dass der Baum sehr einträglich sei und ein Jahr um das andere reiche Ernten gäbe; bei uns und auch in anderen Gegenden wird über die geringe Fruchtbarkeit der Sorte geklagt, jedoch in gutem Boden und an geschütztem Standorte verdient er, wenn Schaufrüchte gezogen werden sollen, immer in bevorzugter Reihe einen Platz.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine grosse, hochgewölbte Krone.

Burn's Sämling.

(Goldreinette IX, 3, b. gr. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: Diese Frucht kam hierher wahrscheinlich von Oberdieck, der bereits Ende der 60er Jahre eine Collection Reiser hersendete. Beschrieben finde ich sie nur in der British Pomology von Robert Hogg (1851), das Fruits Manual Hogg's ist mir nicht zugänglich. Der Londoner Katalog (1842) führt ihn unter Nr. 102 kurz an, hingegen wird der Namen Burn's Seedling (vergl. Zusätze und Berichtigungen etc. von Oberdieck) als Synonym der Goldreinette von Blenheim (beschr. Oest.-Ung. Pomol. Band II) angegegeben, was jedenfalls ein Irrthum ist. Die Frucht wurde nach Hogg von Heinrich Burn, Gärtner des Marquis of Aylesbury, im Tottenham-Park bei Marlborough erzogen.

Gestalt: rundliche, zuweilen etwas hochgebaute Frucht. Der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich meist stark abrundet, während sie namentlich bei grossen Früchten sich etwas breiter abrundet; nach dem Kelche nimmt sie nur wenig stärker ab und endigt in eine durch starke, breite Rippen ungleichmässige, stark abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist stark verschoben durch breite Erhabenheiten, die von der Kelchfläche über die Frucht, zum Theil bis zur Stielwölbung verlaufen. Die Frucht ist gross bis sehr gross; Hogg gibt $2^3/_4$ Zoll breit und $2^1/_4$ Zoll hoch an. Unsere Frucht ist von einem Zwergstamme.

Kelch: offen; Kelchblättchen breit, lang, wollig, sitzen in tiefer, durch Falten und Beulen unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: kurz, nicht über die Frucht hervorragend, dick oder fleischig, sitzt in tiefer, ziemlich weiter, meist berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, in voller Reife goldgelb, an der Sonnenseite und zum Theil noch

auf der Schattenseite mit zahlreichen breiten, ziemlich langen, blutrothen Streifen besetzt, zwischen welchen die Röthe noch punktirt auftritt. Punkte hellbraun, zerstreut, gut bemerkbar. Rostfiguren in zersprengten Figuren nicht selten, ohne jedoch die Schale dadurch rauh zu machen.

Fleisch: gelblichweiss, fein, saftig, von vorzüglichstem fein weinsäuerlichem Reinettengeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Kernhauskammern mittelgross, enthalten gut ausgebildete dunkelbraune Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig; Staubfadenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Dieser wahrhaft schöne und vortreffliche Apfel, der möglicherweise ein Sämling der Goldreinette von Blenheim ist, da von verschiedenen Pomologen auf die Aehnlichkeit dieser beiden Sorten aufmerksam gemacht wird, reift Anfangs November und hält sich bis Ende Jänner. Er verdient häufigen Anbau in den Gärten der Obstfreunde.

Der Baum wächst kräftig, hat sich hier als gesund erwiesen und scheint sehr fruchtbar zu sein.

Winter-Goldparmäne *).

(Goldreinette X, 3, a. mgr. **!††! Nov.—Febr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* X, 174. 2. *Deutsches Obst-Cab.*, 1. Aufl., 4. Heft; 2. Aufl., 2. Heft. 3. *Christ's* Pomologie 212. 4. *Aehrenthal* 5, 4. 5. *Lucas*, Württembg. Obsts. IV. 6. *Illustr. Handb.* Nr. 67. 7. *Lauche*, Deutsche Pomol. I, 21. 8. *Hogg*, British Pomology 199. 9. *Bivort*, Album 4, 159 (Reinette des Reinettes, Queen of the Pippin). 10. *Mas-Verger* IV, 10. 11. *Annal. d. Pomologie* VI, 11. 12. *And. Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 324 als Pearmain d'hiver; findet sich ausserdem in fast allen neuen pomologischen Werken.

Gestalt: sehr schöne, regelmässige Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön plattrund abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich nur wenig. Auffallend ist es, dass die Winter-Goldparmäne des Wiener Marktes, die meist steirischer Provenienz ist, oft ausgesprochen hoch gebaut ist. Die Rundung der Frucht ist bei kleineren und mittelgrossen Exemplaren fast vollkommen; grössere Früchte sind hingegen durch breite Erhabenheiten meist vierkantig verschoben. Mittelgross und gross, namentlich von Zwergbäumen oder jungen Hochstämmen.

Kelch: offen oder sehr offen; Kelchblättchen breit, zugespitzt, bei grösseren Früchten auch unvollkommen, zurückgeschlagen; sehr charakteristisch ist, dass bei den meisten Früchten die Basis der Kelchblätter sehr lange grün bleibt. Der Kelch sitzt in einer geräumigen, mässig flachen, nur wenig faltigen Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang (kleine Früchte gewöhnlich langstielig), dünn, holzig, braun, zuweilen fleischig, grün, sitzt in einer breiten trichterförmigen, regelmässigen Stielhöhle, die mit einem hellen, die gelbgrünliche Grundfarbe der Stielhöhle durchschimmern lassenden Roste bedeckt ist; der Rost zieht sich zuweilen noch über die Stielwölbung hin.

Schale: Grundfarbe fein, glatt, glänzend, in der Reife glänzend goldgelb, auf der Sonnenseite ist von der Grundfarbe meist gar nichts zu sehen, da dieselbe von einem leuchtenden Gelbroth überdeckt ist, in welchem feine, kurzabgesetzte, blutrothe, zahlreiche Streifen, die auch auf der Schattenseite auftreten, das Colorit der Frucht zu einem sehr leuchtenden machen; zuweilen ist die ganze Frucht geröthet, so dass die Grundfarbe nur um den Kelch etwas hervortritt; beschattete Früchte, namentlich von Zwergbäumen, zeigen an der dunkel goldgelb gefärbten Sonnenseite nur eine zinnoberrothe Streifung. Punkte in der Röthe gross, zerstreut; in der Grundfarbe fein, wenig bemerkbar, feine zersprengte Rostanflüge nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, abknackend, saftig, von einem sehr feinen, weinigen, sehr angenehm gewürzhaften Zuckergeschmack, der aber in der Goldparmäne nicht günstigen Böden oder in feuchten Jahren nicht immer zur Ausbildung kommt. Das mitunter stippig werdende Fleisch ist dann auffallend bitter.

Kernhaus: etwas offen; Kernhauskammern ziemlich geräumig, fein aufgerissen, enthalten mehrere regelmässig gebaute oder klumpige Kerne. Kelchhöhle geräumig, zahlreiche Staubfadenreste am Rande der breiten, abgestumpften Kelchröhre.

*) In Nr. 10 des III. Jahrgangs des „Obstgarten" und in Band I der „Oesterr.-Ung. Pomologie" haben wir bereits diese Sorte abgebildet und beschrieben. Leider ist diese der Verbreitung höchstwerthe Frucht dem ausführenden Künstler nicht nach Wunsch gelungen. Um unseren Lesern von der Goldparmäne jedoch ein richtiges Bild zu geben, haben wir dieselbe neuerdings malen lassen. Der Text ist ein revidirter und erweiterter Abdruck der bereits früher gegebenen Beschreibung.

Reife und Nutzung: Nov., Febr. Vielleicht derjenige Apfel, welcher der Anpflanzung am meisten werth ist, da er in jedem Boden und in jeder Lage vorzüglich gedeiht und als Handelsfrucht hochgeschätzt ist. Für alle Zwecke des Haushaltes und der Oekonomie vorzüglich, sollte die Winter-Goldparmäne in jedem Garten vor allen andern Sorten bevorzugt werden. Die Goldparmäne ist ein Schatz der Pomologie. In sehr mageren Böden bleiben die Früchte zu klein und sind ohne Geschmack.

Der Baum wächst in der Baumschule ausserordentlich kräftig und schön, bildet eine hochgebaute, kugelförmige, nicht sehr grosse Krone und ist bald ganz ausserordentlich fruchtbar, so dass er von Zeit zu Zeit verjüngt werden muss, da die Früchte sonst klein bleiben.

Markgrafenapfel.

(IX, 2 (1), c. gr. *†† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* VIII, 14, mit der Bemerkung, dass er sich bestimmt bei keinem Pomologen befinde. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 272.

Gestalt: rundlicher, zuweilen kurz walzenförmiger, stets breiter als hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und nach Kelch und Stiel wölbt sich die Frucht gleich flach ab, so dass, wie Diel schon bemerkt, die Frucht auf beiden Enden gut aufsitzt. Die Rundung der Frucht ist durch breite, flache Erhabenheiten nur schwach verschoben; die beiden Seiten der Frucht sind fast gleich oder nur wenig verschieden. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Frucht vom Zwergstamme angefertigt, das Ill. Hdb. gibt als Normalgrösse $3^1/_4$" breit, $2^3/_4$" hoch an.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen stark, langgespitzt, wollig, lange grün bleibend, sitzen in zur Grösse des Apfels nicht sehr geräumiger, ziemlich tiefer (Diel a. a. O. sagt charakteristisch tiefer), durch feine Falten unebener Kelchsenkung. Diel führt a. a. O. an, dass die Kelchsenkung oft auch mit wirklich schönen Rippchen, welche die Einsenkung oftmals eckig machen, besetzt sei und die auch über die Frucht hin schwach verlaufen, welches aber doch manchmal wenig in's Auge falle.

Stiel: mittellang bis kurz, dünn, holzig, sitzt in tiefer, weiter, glatter oder strahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: dünn, geschmeidig, glänzend, in der Grundfarbe grünlichgelb bis citronengelb; auf einem Theile der Sonnenseite tritt braunrothe Färbung leicht verwaschen auf, welche Röthe aber bei beschatteten Früchten häufig fehlt. Diel nennt die Röthe fast rosenartig, jedoch ist die obige Bezeichnung entsprechend. Punkte sehr zahlreich, fein, sehr gut in's Auge fallend, in der Röthe gelblichgrau mit meist rothen Kreischen umgeben, in der Grundfarbe lebhaft grün. Feine Rostfiguren selten.

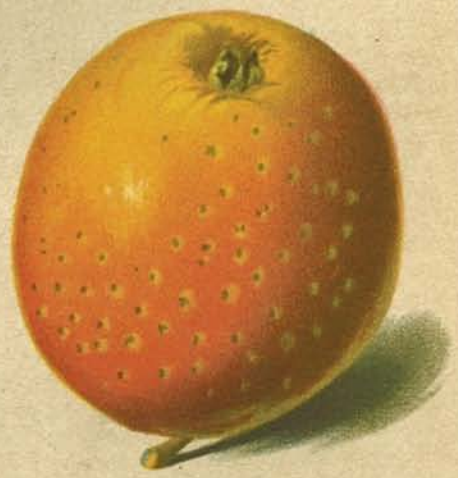
Fleisch: rein weiss, fein, mürbe, saftig, von angenehmem, weinsäuerlichem, nicht besonders gewürztem Geschmacke. Oberdieck führt in seiner Anleitung etc. an, dass die Frucht leicht stippig werde, was Diel und Flotow (Ill. Hdb.) nicht finden und ebensowenig nach den hiesigen Erfahrungen stattfindet.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern weit offen, meist stark gerissen, enthalten wenige vollkommene hellbraune Kerne. Kelchröhre geht als ein spitzer, starker Kegel bis auf die Spitze des Kernhauses herab. Staubfadenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich bis Jänner; Zier- und Schaufrucht von allererstem Range, verdient er auch als Wirthschaftsfrucht zum Kochen etc. einen ehrenvollen Platz im Hausgarten.

Der Baum wächst kräftig und ist, soweit sich nach dem kleinen Zwergbaum urtheilen lässt, recht fruchtbar.

Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Kleine Casseler Reinette. — Casseli kis renet.
Malá reneta Caselská. — Renetta piccola di Cassel.
Reinette petite de Cassel.



Schwarzer Borsdorfer. — Fekete masánczki.
Černá mišeň. — Mela nera di Borsdorf.
Pomme de Bohémien.



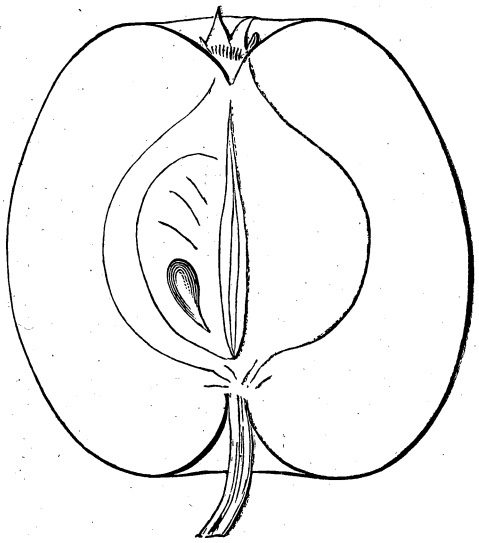
Sommer-Parmäne. — Nyári parmén.
Letní parména. — Parmäne d'estate.
Pearmain d'été.



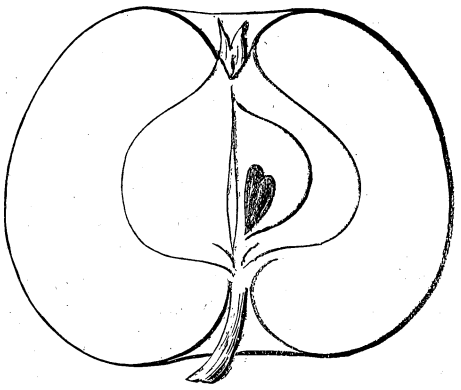
Luikenapfel. — Luiken alma.
Jablko Luiken. — Mela Luiken.
Pomme de Luiken.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

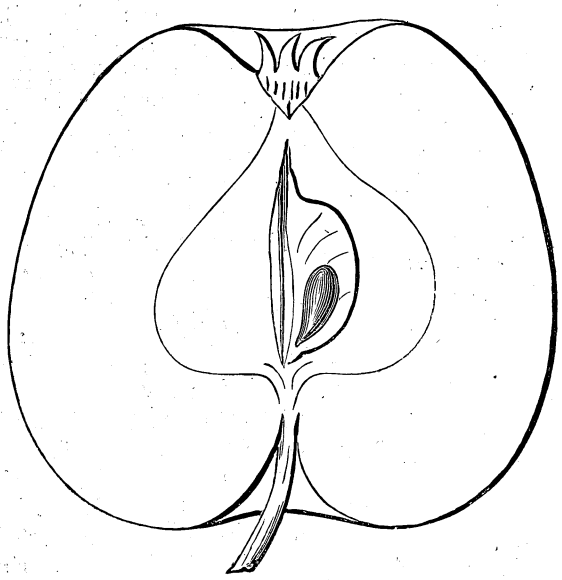
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



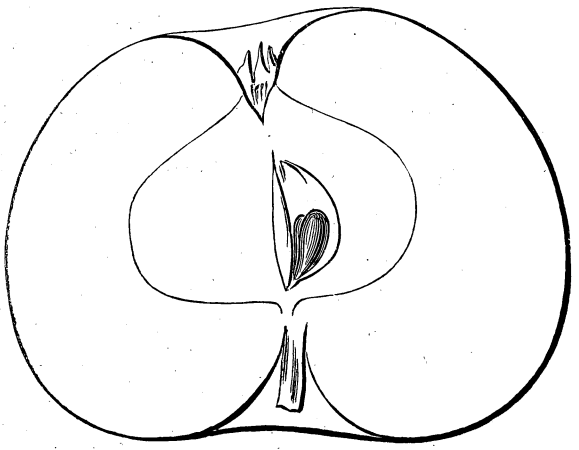
Kleine Casseler Reinette. — Casseli kis renet.
Malá reneta Caselská. — Renetta piccola di Cassel.
Reinette petite de Cassel.



Schwarzer Borsdorfer. — Fekete masánczki.
Černá mišeň. — Mela nera di Borsdorf.
Pomme de Bohémien.



Sommer-Parmäne. — Nyári parmen.
Letní parména. — Parmäne d'estate.
Pearmain d'été.



Luikenapfel. — Luiken alma.
Jablko Luiken. — Mela Luiken.
Pomme de Luiken.

Kleine Casseler Reinette.

(Rothe Rtte., X, 2 b. m. *†† Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* im Teut. Obstg. 1797 pag. 392 mit einer der grossen Casseler Reinette mehr ähnlichen Abbildung — ferner in seinem Versuch etc. I, 182. 2. *Christ*, Voll. Pom. Nr. 113. 3. *Aehrenth.* 68, 3. 4. *Jen. Obst-Cab.* II. Edit. Heft 3. 5. *Illustr. Handb. d. Obst.* Nr. 160. Bei englischen und amerikanischen Pomologen geht unsere Frucht meist als Barcelona Pearmain mit den Synonymen Speckled Golden Reinette, Reinette rousse, Reinette des Carmes, Glace Rouge, Reinette rouge etc. Jedoch gibt es von englischer Provenienz eine Barceloner Parmaine, die das Ill. Handb. der Obstkunde Nr. 417 zum Unterschiede von unserer Kleinen Casseler Reinette „Diel's Barceloner Parmaine" nennt. Auch die in englischen Werken angeführten Synonyme sind für unsere und auch für die im Ill. Hdb. Nr. 417 beschriebene Barceloner Parmaine falsch; sie kommen zum Theil der Carmeliter-, der Kronen- und der Englischen Spital-Reinette zu. Die französischen Pomologen führen unsere Kleine Casseler Reinette u. die Barcelona-Parmäne als Synonym der Reinette des Carmes (unsere Carmeliter-Reinette, der Engländer Pearmain d'hiver) an, was offenbar ein grosser Irrthum ist. Localnamen auf dem Wiener Markt, auf den sie nicht selten aus Steiermark kommt, sind: Forellenreinette, auch Perlreinette, letztere Benennung gemeinschaftlich mit der Orleans-Reinette. Der deutsche Name ist nicht besonders günstig gewählt, sie hat weder mit der Grossen Casseler Reinette noch mit der Casseler gelben Reinette irgend welche Aehnlichkeit.

Gestalt: mittelgrosse, hochgebaute, in kleinen Exemplaren der Eiform sich nähernde Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sie sich scharf abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich wenig und endigt in eine wenig abgestutzte Kelchfläche. Die Rundirung der Frucht ist vollkommen und nur bei grossen Früchten nach dem Stiele zu wenig verschoben.

Kelch: halboffen oder geschlossen, nach Diel offen; Kelchblättchen zugespitzt, klein, wollig, lange grün bleibend, sitzen in flacher, enger, durch feine Falten etwas unebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, meist über die Frucht hervorragend, holzig, braun, sitzt in enger, mässig tiefer, nicht selten, wie bei der Carmeliter-Reinette, durch einen Fleischhöcker verengter Stielhöhle, die meist mit rauhem Roste belegt ist.

Schale: ziemlich fein, glänzend, meist durch starke Rostpunkte und Rostflecken etwas rauh; Grundfarbe etwas grünlichgelb, wovon jedoch rein wenig oder bei besonnten Früchten nichts zu sehen ist, weil die Sonnenseite mit dunklem Carminroth verwaschen und meist die ganze Schattenseite lichtroth verwaschen ist. Streifung tritt nur bei beschatteten Früchten sichtbarer auf. Rostpunkte hellgrau, sehr gross und deutlich in's Auge fallend, so dass local die Frucht Fliegenschisser, auch Fliegen-Reinette (ob abgeleitet vom Fliegenpilz?) genannt wird. Rostflecke und Rostfiguren, sowie Warzen nicht selten; leider hat die Schale häufig auch noch andere schwarze Flecken, die den Stippflecken sehr nahe stehen, mit Regenflecken aber nicht zu verwechseln sind.

Fleisch: gelblichweiss, ziemlich fein, fest, ziemlich saftig, von weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern meist geschlossen, gross, nicht sehr weit, enthalten zahlreiche braune, meist vollkommene Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig, oder flachtrichterförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und December, hält sich, meist aber stark welkend, bis in das Frühjahr. Wohl keine zweite Frucht ist so verschieden beurtheilt als die Kleine Casseler Reinette. Während sie Diel zu den allerbesten, der Verbreitung würdigsten Sorten zählt, halten sie Oberdieck und andere Pomologen für eine wohl ausserordentlich fruchtbare, aber sonst nicht empfehlenswerthe Sorte. Die Frucht ist in Steiermark nicht selten angebaut; man lobt auch dort ihre ungemeine Fruchtbarkeit, hält aber die Frucht nur für eine gute Wirthschaftsfrucht, die wohl welkt, aber nicht in dem Masse, wie es von den norddeutschen Pomologen angegeben wird; sie muss spät gebrochen werden.

Der Baum wächst gemässigt, wird nur mittelgross, ist aber sehr fruchtbar und dauerhaft.

Schwarzer Borsdorfer.

(Streifl. X, 3 c kl *† December bis Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: Für diese durch ihre eigenthümliche Farbe ausserordentlich charakteristische Frucht wage ich vorläufig keine Literatur anzuführen, da die Bezeichnung „Schwarzer Borsdorfer" einer der verschiedenen dunkelfarbigen kleinen oder mittleren Früchte gegeben wird. Ich fand diese Frucht im hiesigen Muttergarten ohne Angabe des Bezugsortes. Es werden solche dunkelgefärbte Aepfel häufig Zigeuneräpfel, Kastanienäpfel, Mohrenäpfel, Kohläpfel etc. genannt. In Qualität des Fleisches meist nur zweiten Ranges, haben sie dennoch als Marktobst und Zierobst Werth; sie zeichnen, soweit meine Beobachtungen reichen, sich alle durch grosse Fruchtbarkeit aus.

Als Schwarzen Borsdorfer führt Dochnahl (Syst. Besch.) den Schwarzen Api, den Braunen Matapfel, den Violettenapfel (violette noire glacée) und die Schwarzschillernde Violette Diel's an. Von diesen ist unsere Frucht verschieden. In dem prächtigen Werk von Poiteau (Pomol. française) sind drei schwarze Aepfel abgebildet: 1. Api noir, 2. Pomme noir, 3. Calville coeur de Boeuf; auch unter diesen vermag ich unsere Frucht nicht zu erkennen. Downing führt mehrere schwarze Aepfel an; bei den kurzen, den amerikanischen Pomologen aber eigenen Beschreibungen lässt sich ebenfalls keine Identität feststellen. Am ähnlichsten obiger Frucht ist eine Sorte, die mir durch die Freundlichkeit des Herrn k. k. Hauptmann R. Tisch, einem

eifrigen Freunde des Obstbaues in Kirchberg am Wechsel, zugesendet wurde, doch müssen erst von genanntem Herrn zu erbittende Reiser die Identität klarstellen.

Warum ich aber diese Sorte beschrieben? Will ich etwas Neues damit bringen? Nein; ich halte es aber für wünschenswerth, dass wir mit den gewiss zahlreichen Sorten dieser Farbe uns näher beschäftigen, als es bisher der Fall war, wir werden, abgesehen vom wissenschaftlichen Interesse, zur Erhaltung und Verbreitung mancher guter Sorten beitragen; womit ich durchaus nicht gesagt haben will, dass die hier abgebildete Sorte besonders werthvoll ist.

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, zu beiden Seiten abgeplatteter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele zu. Die Frucht nimmt nach Stiel und Kelch gleichmässig ziemlich stark ab und endigt in eine fein abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist durch breite, flache Erhabenheiten, die über die Frucht hinlaufen, etwas verschoben, während bei kleineren Früchten die Rundung fast vollkommen ist.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, wollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer, im Grunde welliger, durch zahlreiche Falten unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, meist nicht über die Stielwölbung hervorragend, sitzt in enger, mässig tiefer, rostfreier oder nur wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, sehr glänzend, vom Baume schwach beduftet, in der Grundfarbe grüngelb, jedoch ist davon fast nichts zu sehen, weil die Frucht über und über mit einem blutartigen Carminroth, das in's Violettschwarze übergeht, überzogen ist. Bei beschatteten Früchten sieht man breite, lange, etwas geflammte Streifen auftreten. Punkte zahlreich, ziemlich in's Auge fallend; Warzen nicht selten.

Fleisch: schwach grünlichweiss, zuweilen mit rother Kernhausader, in voller Reife fast weich, saftreich, mit süsslichem, eigenartig (? violenartig) gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, eng, enthalten gut ausgebildete, hellbraune Kerne. Kelchröhre ein kurzer, spitzer Kegel.

Reife und Nutzung: Reift Anfangs November und hält sich bis in's Frühjahr, ohne zu welken. Als Kochapfel, Tafel- und Zierfrucht recht empfehlenswerth.

Der Baum wächst kräftig, ist nicht empfindlich gegen Lage und Boden und scheint sehr fruchtbar zu sein.

Sommer-Parmäne.

(Rosenapfel III, 3 b. m.—gr. **†† Septbr., Octbr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Mayer*, Pom. franç. als Pearmain d'automne. 2. *Diel* VI, 129 als Gestreifte Sommer-Parmäne. — Ders. III, 152 als Englische Birnreinette. — Ders. XII, 45 als Schleswiger Erdbeerapfel. 3. *Dittrich*, Syst. Hdb. I, 314. 4. *Ill. Hdb. d. Obstk.* I, 140 als Sommer-Parmäne und ebendaselbst IV, 63 als Wiener Sommerapfel. 5. *Oberdieck*, Deutschl. best. Obsts. pag. 167 als Sommer-Parmäne. 6. *Lauche*, Deut. Pom. I, 20. Bei den Engländern und Amerikanern ist sie häufig beschrieben als Pearmain d'été oder Royal Pearmain d'éte und Autumn Pearmain. Diel gibt VI, 129 als Synonym Drue Pearmain an, eine Bezeichnung, die schon bei Quintinye vorkommt. Knoop's Peppin-Parmain d'été (Aab. II, deut. Ausg. pag. 4) ist gewiss nicht, wie André Leroy und nach ihm Lauche in seiner Deut. Pomologie angibt, unsere Frucht, ein Blick auf die Abbildung allein zeigt die Unrichtigkeit dieser Zusammenstellung. von Flotow citirt im Ill. Hdb. a. a. O. Ronaldt XXII, Royal Pearmain. Dittrich III, 110 führt an, dass Schmidtberger's Geflammter Butterapfel nach Flotow ebenfalls unsere Sorte sei. Oberdieck in den Zusätzen und Berichten zum Ill. Hdb. pag. 63 führt an, dass Jahn in Hirschfeld's Grand Richard die Sommer-Parmäne erkennen will; Oberdieck beschreibt aber später im Ill. Hdb. Nr. 643 den Grossen Richard als besondere Sorte, die der Sommer-Parmäne nur ähnlich sei. Fernere Synonymen sind Prinzenapfel und Judenhaut im Altenburgischen, Juden-Reinette im Braunschweigischen, bei Göttingen (fälschlich natürlich), Astracan'scher Sommerapfel, bei Kiel kaiserlicher Tafelapfel.

Gestalt: hochgebaute, zuweilen mehr rundliche Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stark ab und endigt in eine ziemlich stark abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist fast vollkommen, wie überhaupt die Frucht schön regelmässig gebaut ist. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht genommen.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen gross, langblättrig, grün, wollig, sitzen in weiter, mässig flacher, mit wenig Falten umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, zuweilen ganz kurz, stark holzig, sitzt in tiefer, weiter, zumeist nur wenig rostiger Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, bis geschmeidig, abgerieben sehr schön glänzend; Grundfarbe auch in voller Reife grünlichgelb, sonnenwärts und auch gegen die Schattenseite zu mit einem trüben Carminroth überzogen, in dem kurz abgesetzte feine Streifen namentlich bei beschatteten Früchten zahlreich auftreten. Punkte zahlreich, gut bemerklich, häufig grün umringelt. Warzen nicht; feine Rostfiguren zuweilen.

Fleisch: gelblichweiss, unter der Schale etwas grünlich, zart, fein, saftig, von rosenartigem, erhabenem Zuckergeschmacke, fast parmänenartig, weshalb diese Frucht von manchen Systematikern zu den Rothen Reinetten gerechnet wird. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig oder geschlossen; Kernhauskammern eng, enthalten meist 3 bis 4 kleine, meist gute Kerne in jeder Kammer. Kelchröhre breit, kegelförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte bis Ende September und hält sich häufig bis Ende October. Eine sehr edle, frühe Herbstfrucht, durch ihr zartes Fleisch zu den besten Herbstfrüchten gehörig. Oberdieck (Deutsch. beste Obstsorten) stellt die Scharlach-Parmäne noch über die Sommer-Parmäne, zumal diese nur für feuchte Boden geeignet wäre.

Der Baum wächst kräftig, bildet erwachsen dünnes Holz und ist in feuchtem Boden sehr, in trockenem Boden wenig fruchtbar.

Luikenapfel.

(Streifling X (IX), 3 c. mgr. *†† Octob.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Dittrich*, Syst. Hdb. Nr. 448 als Luykenapfel. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Nr. 71. 3. *E. Luc.*, Abb. Württ. Obsts. pag. 29. 4. *A. Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 257.

Die Synonyme dieser Sorte sind in ihrer württembergischen Heimat sehr zahlreiche. Dochnahl führt in seiner „Systemat. Beschreibung aller Apfelsorten“ bei Nr. 931 folgende Synonyme an: Luike, Neureutlinger, Pfullinger, Weinapfel, Grosser Weinapfel, Herbststrohapfel, Ankenapfel, Hirtenapfel, Nelkenapfel, Hanfapfel, Bruckapfel, Rothsüssapfel, Grossle, Grosslicher, Sträumerling, Hartströmer, Schmutzer, Weisser Spitziger, Kleiner Streifling, Süssgenusslicher, Grosser Bäussler, Freiburgerle, und führt nach Schröder an, dass auch Diel's Flammänder dieselbe Sorte sei.

Gestalt: flachkugelförmiger oder plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt etwas gegen den Stiel zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche mehr zunimmt und in eine kleine Kelchfläche endet. Die Rundung der meist an einer Seite etwas niedrigeren Frucht ist nur wenig gestört; unsere Abbildung zeigt eine kleine Hochstammfrucht, während namentlich auf jungen Bäumen die Frucht noch einhalbmal so gross wird.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen kurz, breit, sitzen in weiter, flacher, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nicht über die Stielhöhle hervorragend, holzig, stark, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, mit strahligem Rost besetzter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume schwach beduftet, in der Grundfarbe weissgelb, jedoch sieht man häufig davon nur einen kleinen Fleck, weil die Frucht zum grössten Theil mit bald breiteren, bald schmäleren, prächtig carminrothen Streifen gestreift ist; zwischen den Streifen ist die Röthe verwaschen und punktirt. Punkte fein, wenig bemerkbar; feine, zersprengte Rostfiguren, nicht selten auch ausserhalb der Stielhöhle; Warzen zuweilen.

Fleisch: weiss, unter der Schale meist fein geröthet, wie zuweilen auch die Kernhausader geröthet ist, fein, etwas fest, sehr saftig, von etwas stark säuerlichem, aber bei gehöriger Reife angenehmem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern offen, mässig gross, enthalten braune, gut ausgebildete Kerne. Kelchröhre klein, trichterförmig; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im October und hält sich bis tief in den Winter; in Württemberg als Nationalfrucht zum Obstwein seines Wasserreichthums wegen ausserordentlich geschätzt. Lucas, gewiss der beste Kenner dieser Sorte, sagt im Illustr. Handb., dass der Luiken offenbar eine der allereinträglichsten Apfelsorten, die es gäbe, sei, da Beispiele von Erträgen von 20—30 Ctr. in einem Jahre von einem Baume nicht selten seien. In den höheren und rauheren Lagen, sowie in niederen, den Spätfrösten ausgesetzten Lagen ist der Luikenapfel immer noch einträglich. In dem durch starken Spätfrost ausgezeichneten Jahre 1866 war in der That der Luikenapfel die einzige Frucht, die Württemberg producirte. In dem strengen Winter von 1879 zu 80 hat der Luikenapfel sich ausserordentlich bewährt; während in vielen Gegenden Württembergs die meisten Apfelbäume ganz erfroren, blieb der Luikenapfel stets gesund. Wir haben also im Luikenapfel in der That eine Sorte, die der grössten Berücksichtigung werth ist, zumal sie auch für andere Haushaltszwecke gleich brauchbar ist. Wenn doch bei unseren Pomologen die Einsicht sich mehr und mehr verbreiten würde, dass für den Hochstamm nicht jene Sorte die werthvollste ist, die den besten Geschmack hat, sondern jene, die quantitativ die reichsten Ernten gibt.

Der Baum wächst sehr schnell und bildet herangewachsen sehr grosse, stark hängende Kronen; in der Baumschule bildet er wohl schnell, aber da die Verzweigung der jungen Triebe eine schwache ist, nicht sehr starke Hochstämme.

Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Winter-Citronenapfel. — Téli czitrom alma.
Jablko zimné citronové. — Mela limone d'inverno.
Reinette du roi.



Erzherzog Anton. — Antal főherczeg.
Vévoda Antonín. — Arciduca Antonio.
Archiduc Antoine.



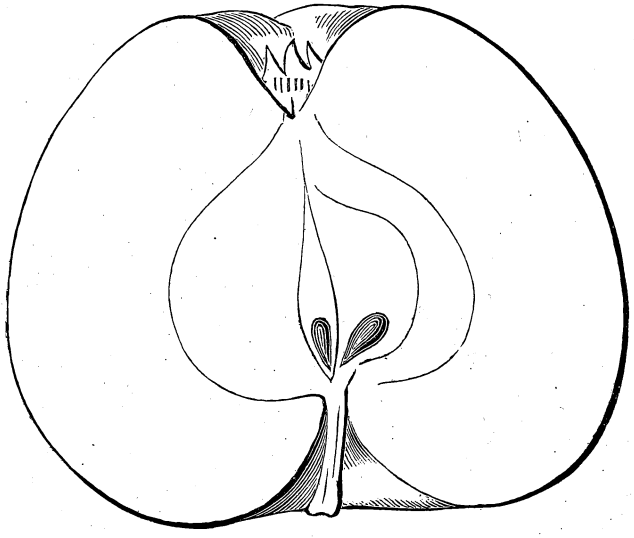
Grosser Bohnapfel. — Nagy Bohn alma.
Jablko Bohnovo velké. — Mela grossa di Bohn.
Gros-Bohn.



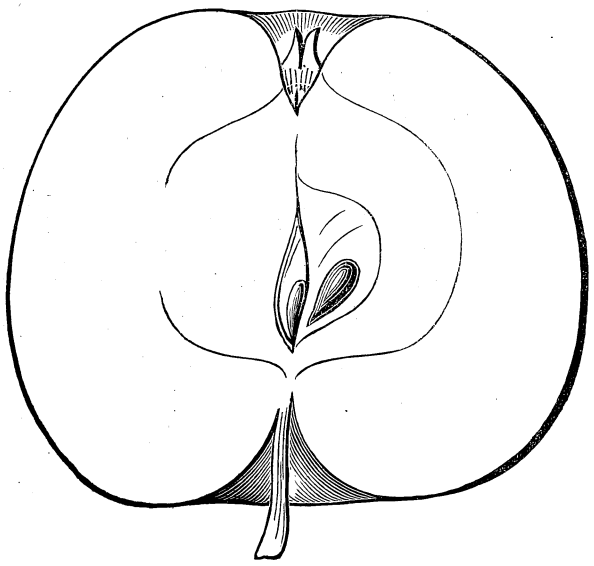
Wagener-Apfel. — Wagener almája.
Jablko Wagenerovo. — Mela Wagener.
Pomme de Wagener.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

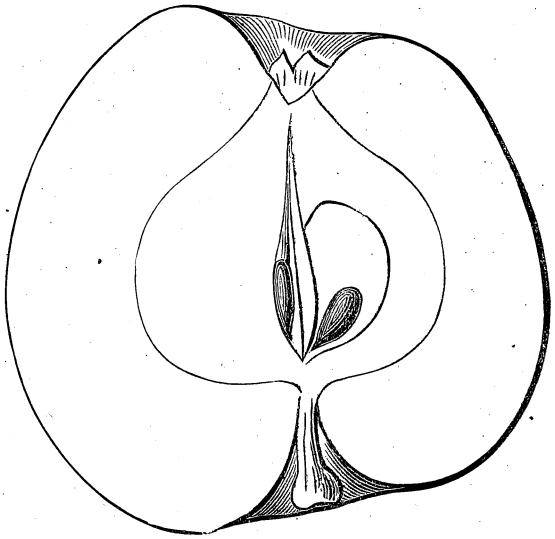
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



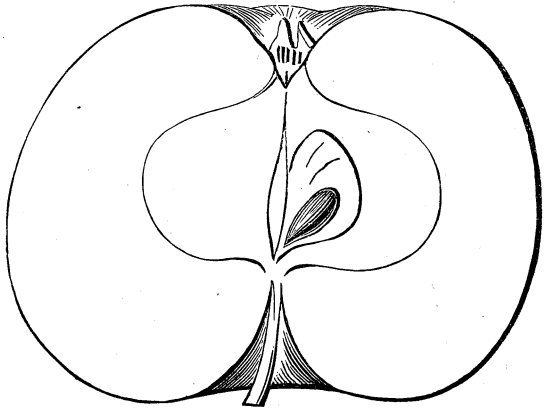
Winter-Citronenapfel. — Téli czitrom alma.
Jablko zimné citronové. — Mela limone d'inverno.
Reinette du roi.



Erzherzog Anton. — Antal főherczeg.
Vévoda Antonín. — Arciduca Antonio.
Archiduc Antoine.



Grosser Bohnapfel. — Nagy Bohn alma.
Jablko Bohnovo velké. — Mela grossa di Bohn.
Gros-Bohn.



Wagener-Apfel. — Wagener almája.
Jablko Wagenerovo. — Mela Wagener.
Pomme de Wagener.

Winter-Citronenapfel.

(Plattapfel IX, 2, c. gr. *†† Winter und Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Mayer*, Pom. franç. III, tab. XV, Nr. 23 als Citronenapfel, Citron d'hiver (nach Diel). 2. *Diel* VIII, 264. 3. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 80 und Oberdieck allegirt daselbst die Königs-Reinette, Reinette du Roi (Diel, A. B. 2, 127) als Synonym des Winter-Citronenapfels, sagt jedoch in seinem letzten Werke „Deutschl. best. Obsts." pag. 144, Nr. 21, dass Diel's Königs-Reinette wohl synonym, doch etwas fraglich dem Winter-Citronenapfel sei. 4. *Lauche*, Deut. Pom. I, 58. 5. *André Leroy*, Dict. d. Pom. als Citron d'hiver mit den Synonymen Calleville du Roi (Angerser Baumschulen) und allegirt fälschlich Reinette Citron bei Downing, während Downing den Winter-Citronenapfel als Königs-Reinette pag. 242 beschreibt. 6. *Mas Le Verger* IV, Nr. 12 (nach Lauche Deut. Pom.). 7. *Downing*, Fruits etc. pag. 242 als Königs-Reinette mit den weiteren zweifelhaften Synonymen Royale und Reinette Dorée.

Gestalt: in der Form etwas veränderlich, meist, wie Oberdieck (Ob. Deut. b. Obsts.) sagt, zwischen Kugelform und abgestumpft konischer stehend; manche Früchte hoch aussehend, manche wieder flach kugelförmig. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flachrund abwölbt. Die Rundung meist nur wenig verschoben, ist doch zuweilen durch stark hervortretende Erhabenheiten sichtlich gestört, auch ist häufig eine Seite der Frucht niedriger wie die andere. Unsere Abbildung zeigt eine gute Mittelfrucht vom Hochstamm.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, sitzen in enger, flacher, mit Falten und Beulen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, meist nicht über die Stielhöhle hervorragend, holzig oder fleischig, sitzt in tiefer, enger, bald berosteter, bald rostfreier Stielhöhle.

Schale: glatt, im Liegen geschmeidig, in der Grundfarbe schön citronengelb; auf der Sonnenseite und matter noch nach der Schattenseite zu braunroth, in voller Reife hellblutroth verwaschen; beschattete Früchte zeigen wenig Röthe. Punkte fein, in der Röthe gut in's Auge fallend. Rostfiguren und einzelne Warzen nicht selten; überhaupt hat die Frucht im Aeusseren etwas Reinettenartiges.

Fleisch: gelblichweiss, ziemlich fein, fest, saftreich, von, wie Oberdieck (a. a. O.) sagt, mild weinsäuerlich gezuckertem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern halb oder ganz offen, geräumig, enthalten meist unvollkommene, lange, braune Kerne; Kelchröhre ein starker, nicht weit herabgehender Kegel; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich bis März. Für alle Haushaltszwecke sehr verwendbar, namentlich als Marktfrucht des schönen Aussehens wegen sehr werthvoll. Oberdieck sagt von der Sorte, dass sie häufigste Anpflanzung verdiene, da sie sich durch Gesundheit und Tragbarkeit besonders empfehle.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine breitkugelförmige Krone und ist selbst in rauhen Lagen und weniger guten Böden sehr fruchtbar.

Erzherzog Anton.

(Goldreinette IX, b, 3. m. **!†† Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. Von *Schmidberger*, Beitr. zur Obstbaumzucht III, 99 zuerst beschrieben. Schmidberger erzog diese köstliche Frucht aus einem Kern der Reinette von Orleans. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 70. 3. *Mas Verg.* 13 (nach Oberdieck, Zus. und Bericht). 4. *André Leroy*, Dict. d. Pom. 15 (Archiduc Antoine). 5. *Down.*, Fruits etc. (1882) Nr. 79.

Gestalt: regelmässig gebauter (einer flachen Winter-Goldparmäne ähnlich), mittelgrosser Apfel. Die Rundung ist nur wenig verschoben. Nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab als nach dem Stiele und endigt in eine kleine, etwas unebene Kelchfläche.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen klein, wollig, lange grünbleibend, sitzen in flacher, enger, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: lang, meist über die Stielhöhle hervorragend, sitzt in enger und tiefer, glatter oder nur wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: sehr fein, glatt bis geschmeidig, wachsartig glänzend, in der Grundfarbe schön wachsgelb, sonnenseits und zum Theil noch nach der Schattenseite zu, mit feinen, kurz abgesetzten, zinnoberrothen Streifen besetzt; beschattete Früchte zeigen weniger Streifung. Punkte fein, hellbraun, nicht sehr in's Auge fallend. Rostfiguren wenig; Warzen zuweilen.

Fleisch: schwach gelblich, fein, saftreich, von wahrhaft delicatem, süssem, weinsäuerlichem, gewürztem Geschmacke, der in seiner Feinheit an den des siebenbürgischen Schmäckapfels erinnert. (Schmidberger, der Erzieher des Apfels, nennt den Geschmack borsdorferartig, das Ill. Hdb. (v. Flotow)

bezeichnet das Gewürz mehr parmänen- als reinettenartig, André Leroy (a. a. O.) sagt, der Saft hat ein besonderes Parfüm, welches die Frucht zu den delicatesten Früchten stellt.)

Kernhaus: offen; Kernhauskammern nicht sehr gross, offen, enthalten vollkommene, spitzeiförmige, dunkelbraune Kerne; Kelchröhre klein, trichterförmig.

Reife und Nutzung: Diese prächtige und delicate Dessertfrucht reift im December und hält sich bis in den Februar. Sie eignet sich vortrefflich als Marktfrucht und gewiss auch zu anderen Tafelzwecken. Die, wie mir scheint, nicht zu grosse Fruchtbarkeit der Sorte wird sie mehr zur Anpflanzung in Hausgärten als Zwergbaum oder als Topfobstbaum bestimmen. Uebrigens möchte ich nach den äusserst ungünstigen Klosterneuburger Obstbauverhältnissen keinen Schluss auf die Fruchtbarkeit ziehen; in feuchten, guten Obstlagen mag die Sorte, wie auch Schmidberger angibt, sehr frühzeitig Früchte geben.

Der Baum wächst gemässigt und bildet eine flach kugelförmige Krone.

Grosser Bohnapfel.

(Streifl. XI (X), a, 3. m. *††! Winter bis Sommer.)

Literatur und Synonyme: 1. *Teut. Obstg.* 1797 Nr. 30b als Grosser Bohnenapfel (von Diel beschrieben und wie er in seinem Systeme I, 220 angibt, richtiger Grosser Bohnapfel). 2. *Diel* I, 220 als Grosser rheinischer Bohnapfel. 3. *Lucas*, Kernobsts. 116 und Abb. Würt. Obst. 4. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 164. 5. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 195. 6. *Lauche*, Deut. Pom. I, 4.

Wird häufig nur Bohnapfel genannt, obwohl es auch einen Kleinen Bohnapfel gibt, auch Weisser Bohnapfel am Rhein. Der Name Bohnapfel wird irrthümlich noch anderen Obstsorten zugetheilt, so z. B. dem Weissen Matapfel (Metzger), dem Rothen Herbst-Calvill (Metzger) etc. Metzger führt als weitere Localbezeichnungen an: Rubiner, Zimmermännle, Schafkopfsapfel etc.

Gestalt: mittelgrosser bis grosser (bei voller Tragbarkeit auch unter Mittelgrösse), in der Form sehr veränderlicher Apfel; am häufigsten neigt er zur länglichen, etwas konischen Form, zuweilen fast kugelförmig, rundeiförmig oder sogar walzenförmig; der Bauch sitzt fast in der Mitte. Die Rundung ist durch sehr flache Erhabenheiten etwas verdorben. Unsere Abbildung ist von einer guten Mittelfrucht genommen.

Kelch: offen; Kelchblättchen schmal, kurz, etwas wollig, sitzen in enger, mässig tiefer, durch sehr flache Erhabenheiten meist etwas unebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, meist am Ende verdickt, sitzt in sehr enger, mässig tiefer, glatter oder nur wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, während des Winters grasgrün, gegen das Frühjahr blassgelb werdend; sonnenseits fein und kurz abgesetzt gestreift und dazwischen punktirt; bei sehr besonnten Früchten verbreitet sich die Streifung auch über die Schattenseite. Rostpunkte nicht zahlreich, hellbraun, in der Röthe gelb. Rostfiguren selten; Warzen oder ein zusammenhängender Roststreifen häufiger.

Fleisch: grünlichweiss, grobfasrig, fest, im Winter herb, im Frühjahr und Sommer bei voller Reife saftig, süss, ohne Gewürz.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, eng, enthalten langgespitzte, braune, häufig unvollkommene Kerne; Kelchröhre trichterförmig; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im Frühjahr und hält sich ohne zu welken bis in den Sommer hinein. Diel nennt ihn einen in jeder Rücksicht auf innern Werth sowohl als Haltbarkeit ganz vorzüglichen Apfel, der in der Wirthschaft von keinem übertroffen wird und im Frühjahr selbst die Tafel mit Ehre versorgen kann. Wegen des Mangels an aller Säure ist er nach Diel zu Compoten mit Wein einer der vorzüglichsten Aepfel, wenn er in nur zwei Scheiben getheilt wird, die völlig beim Kochen ganz bleiben. Im Dörren liefert er ganz weissgelbliche vortreffliche Schnitzen, womit schon zu Diel's Zeiten am Rhein Handel nach Holland getrieben wurde. Ausserordentlich wird der Werth des grossen Bohnapfels dadurch erhöht, dass der Baum in der Blüthe sehr widerstandsfähig ist und daher Ernten gibt, wenn alle anderen fehlen; auch ist die Frucht ganz und gar windhart.

Der Baum wächst kräftigst, bildet in seiner Jugend eine fast spindelförmige, später breitere, doch immer schön pyramidenförmige Krone und ist von einer ganz ausserordentlichen Fruchtbarkeit.

Wagener-Apfel.

(Rosenapfel IX, 2 (3), c. mgr. **†† November bis März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.* Nr. 382. (Daselbst wird citirt Emmons, pag. 73, Taf. 41, und dabei bemerkt, dass unter dem Kupfer daselbst Wagoner Apple stehe, welchen

offenbaren Druckfehler übrigens auch Warder im Verzeichniss zu seiner amerikanischen Pomologie macht, während bei der Beschreibuug selbst der Name richtig ist.) 2. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. pag. 221. 3. *Ill. Monatsh.* 1863 als Wagener's Preisapfel. 4. *Downing*, Fruits etc. (1882) pag. 394. 5. *Warder*, Am. Pomol. pag. 490. 6. *Thom.*, Guid. prat. pag. 118. Der Wagener-Apfel (vielleicht richtiger Wagener's Apfel oder nur Wagener) ist eine vortreffliche amerikanische Sorte, die mit unserem Danziger Kantapfel viel Aehnlichkeit hat; sie ist noch dem Ill. Hdb. im Jahre 1847 und 1848 von der Ackerbau-Gesellschaft zu New-York mit dem ersten Preise gekrönt; sie stammt aus dem Staate New-York.

Gestalt: platte, an beiden Enden stark abgestutzte, mittelgrosse Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Frucht nach dem Kelche noch merklich stärker ab, als nach dem Stiele. Die Rundung der Frucht ist durch flache Erhabenheiten, die über die ganze Frucht hinlaufen, verschoben.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, aufrechtstehend, sitzen in weiter, ziemlich tiefer, mit rippenartigen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, meist über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in tiefer, geräumiger, fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, zeitweise fast fettig, in der Grundfarbe hell citronengelb, wovon man jedoch meist gar nichts sieht, weil die Frucht ganz mit in der Reife freundlicher Röthe, die der des Danziger Kantapfels gleicht, überzogen ist; beschattete Früchte zeigen undeutliche, verwaschene Streifung. Punkte fein zerstreut, in der Röthe gut sichtbar; Rostfiguren selten.

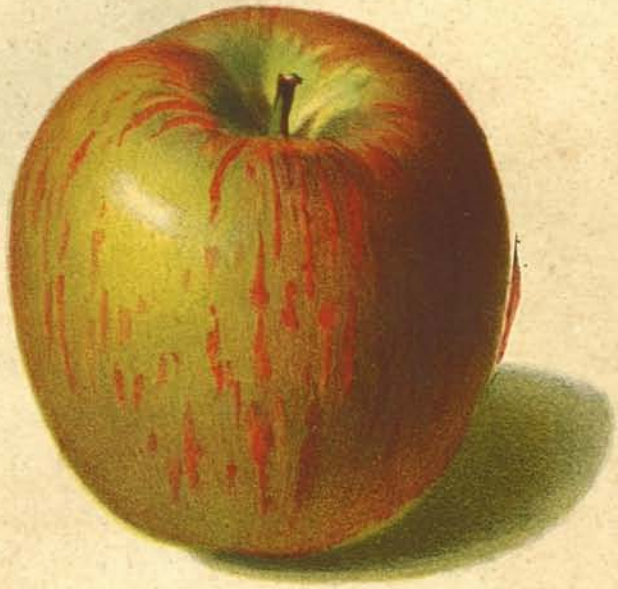
Fleisch: gelblich, fein, saftig, von stark gewürztem, wie Oberdieck im Ill. Hdb. angibt, etwas schwach zimmetartigem, merklich gezuckertem, durch eine feine milde Säure gehobenem, vorzüglichem Geschmacke. Downing (a. a. O.) nennt ihn einen wahrhaft delicaten Apfel.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen oder nur wenig offen, enthalten vollkommene, flachgedrückte, dunkelbraune Kerne; Kelchröhre klein, schwach trichterförmig, ziemlich tief herabgehend; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält sehr gut bis März, ohne zu faulen. Bei der sehr grossen Fruchtbarkeit des Baumes und der Güte und Haltbarkeit der Frucht ist der Wagener-Apfel jedenfalls eine Frucht, welche die grösste Beachtung verdient; sie eignet sich für alle Zwecke.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine breit pyramidenförmige Krone, ist gar nicht empfindlich und, wie bereits angeführt, von grosser Fruchtbarkeit.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Alantapfel. — Alant alma.
Alant. — Mela inulina.
Pomme d'aunée.



Wahrer birnförmiger Apfel. — Igaz körteded alma.
Pravé hruškovité jablko. — Mela di forma vera d'una pera.
Pomme piriforme.



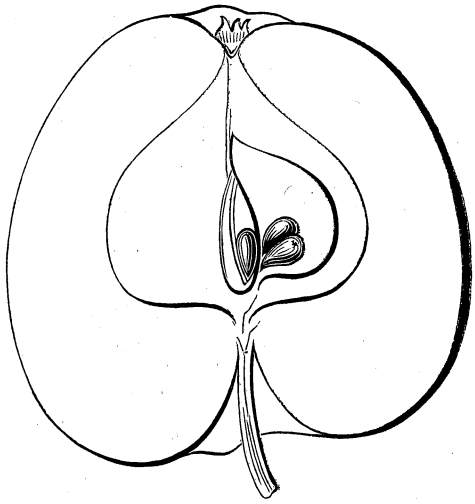
Sondersgleichen von Hubardston. — Hubardston's egenként.
Vzácné Hubardstonské. — Impareggiabile di Hubardton.
Sansparreille de Hubardston.



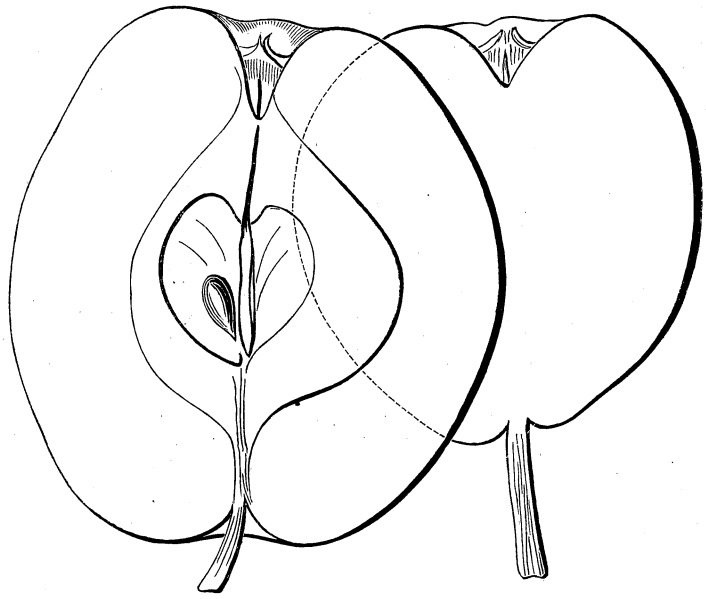
Daruapfel. — Daru alma.
Jablko Daru. — Mela Daru.
Pomme Daru.

F. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

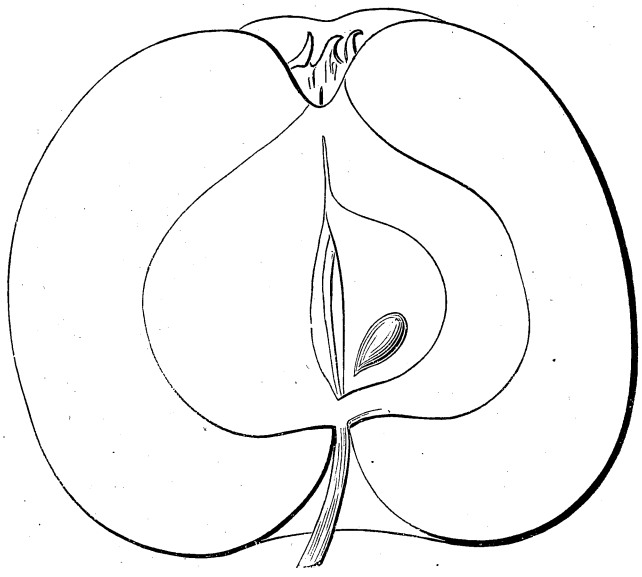
K. k. Hof-Chromolith. v Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



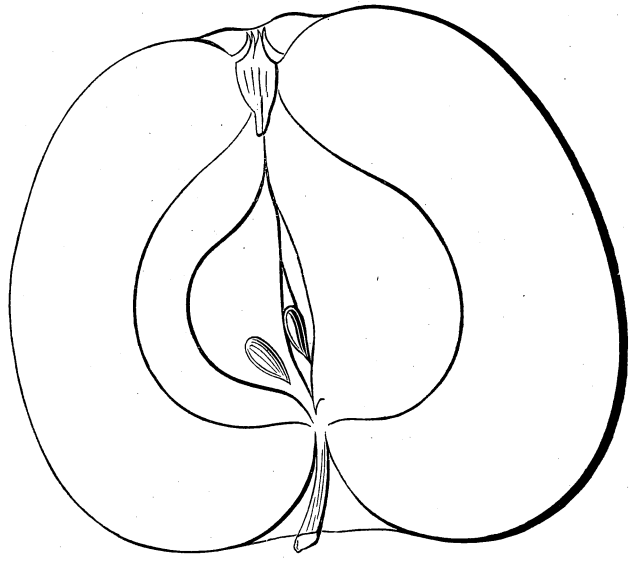
Alantapfel. — Alant alma.
Alant. — Mela inulina.
Pomme d'aunée.



Wahrer birnförmiger Apfel. — Igaz kőrteded alma.
Pravé hruškovité jablko. — Mela di forma vera d'una pera.
Pomme piriforme.



Sondersgleichen von Hubardston. — Hubardston's egenként.
Vzácné Hubardstonské. — Impareggiabile di Hubardston.
Sanspareille de Hubardston.



Daruapfel. — Daru alma.
Jablko Daru. — Mela Daru.
Pomme Daru.

Alantapfel.

(Taubenapfel XII, 3, c, m. **†† Nov.—Febr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* III, 39 (als Alantapfel *1, 24 als Grosser, edler Prinzessinapfel, als Gestreifter Imperial, Grosser gestreifter Kaiserapfel A—B I, 1. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* I, 109 (als Alantapfel). 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. 21 (als Pomme d'Aunée). Der Alantapfel oder Grosser edler Prinzessinapfel ist nach Oberdieck nicht zu verwechseln mit dem ihm sehr ähnlichen Edlen Prinzessinapfel, Illustr. Handb. d. Obstk. VIII, 563. Oberdieck sagt dort: Die Aehnlichkeit von beiden Sorten in Frucht und Vegetation ist in der That gross und unterscheide ich den Edlen Prinzessinapfel vom Alantapfel (Grossen edlen Prinzessinapfel) hauptsächlich nur durch mehr Kleinheit und zahlreichere Streifung. Auch Fleisch und Geschmack von beiden sind sehr ähnlich, bei dem Edlen Prinzessinapfel noch etwas gewürzter, so dass, um mögliche Verwechslungen zu vermeiden, der Edle Prinzessinapfel, obgleich an sich sehr werthvoll, eigentlich eingehen möchte, wenn er sich nicht bei längerer Beobachtung noch reicher tragbar zeigt, als der Alantapfel.

Gestalt: länglich-kegelförmiger, zuweilen fast walzenförmiger Apfel. Der Bauch sitzt nach dem Stiele, um den die Frucht sich breit abstumpft. Nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht nur schwach und ist stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht ist durch deutliche breite Erhabenheiten unregelmässig; zuweilen treten besonders vier oder drei Rippen hervor und machen dann den Apfel drei- oder vierkantig. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine schöne Hochstammfrucht.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen fein zugespitzt, wollig, grün, sitzen in einer flachen und engen, durch Fleischperlen und feine Rippen unregelmässigen Kelchsenkung.

Stiel: kurz, holzig, zuweilen fleischig, ragt gar nicht oder nur wenig über die tiefe, enge und charakteristisch glatte Stielhöhle heraus.

Schale: fein, glänzend, in der Reife fettig; die Grundfarbe hell strohgelb, selbst in der Reife häufig etwas in's Grünliche spielend; auf der Sonnenseite mit einzelnen, kurz abgesetzten, carminrothen Streifen, zwischen denen die Röthe fein punktirt ist, besetzt; stark besonnte Früchte zeigen auch auf der Schattenseite noch Streifen; Punkte wenig bemerklich; Rostfiguren fehlen zumeist ganz, hingegen sind Warzen und Regenflecke nicht selten. Geruch stark alantartig.

Fleisch: gelblich, fein, fest, wenig saftig, von delicatem Geschmack. Säure fehlt fast ganz, dagegen wird der Geschmack durch ein starkes Alantgewürz gehoben.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern ziemlich geräumig, enthalten meist zwei kleine, gut entwickelte, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre ein feiner Kegel, geht zuweilen fein trichterförmig in das Kernhaus über; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Im November reifend, erreicht die Frucht zu Weihnachten ihre beste Güte; hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Februar, welkt dann aber meistens etwas. Für Liebhaber von Früchten mit stark ausgesprochenem Geschmacke ist der Alantapfel eine ausserordentlich werthvolle Frucht. Trotzdem er bei uns sehr verbreitet ist (auf allen Ausstellungen findet man ihn häufig vertreten), scheint er noch nicht die Verbreitung gefunden zu haben, die er verdient.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine lichte, kugelförmige Krone und ist früh und sehr fruchtbar.

Wahrer birnförmiger Apfel.

(Streifling XII, 3, c, m. *†† Dec.—Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* IV, 187 (als Wahrer birnförmiger Apfel). 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* I, 60 (als Birnförmiger Apfel). 3. *André Leroy*, Dict. d. Pom. 344 (als Pomme poire).

Gestalt: mittelgrosser, länglicher Apfel; der Bauch sitzt zumeist nach dem Kelche zu, so dass dadurch die Form ein birnförmiges Aussehen hat; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht mehr oder weniger stark, läuft sogar, wie unsere colorirte Abbildung zeigt, zuweilen in eine zitzenartige Spitze aus. Häufig kommen übrigens auch Früchte vor, welche nur sehr wenig Birnförmiges haben, und dann sowohl nach Stiel und Kelch gleichmässig abnehmen und in kurz abgestutzten Flächen enden.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen klein, fein zugespitzt, wollig, sitzen in tiefer, durch flache Rippen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, holzig, wie das Handbuch angibt häufig knospig, sitzt in sehr kleiner, berosteter, enger Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, wenig geschmeidig, in der Grundfarbe hellgelb, auf der Sonnenseite mit breiten Carmoisinstreifen besetzt, zwischen denen noch die Röthe verwaschen und punktirt auftritt. Punkte deutlich, in der Grundfarbe fein dunkel-

braun, in der Röthe mehr zerstreut und hellbraun. Warzen nicht selten.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's Gelbliche, fein, ziemlich fest, ohne jede Säure und von einem angenehmen, süssen, wenig gewürzten Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, eng, enthalten wenige dunkelbraune vollkommene Kerne. Kelchröhre lang, kegelförmig, geht bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste zahlreich, mittelständig.

Reife und Nutzung: Zeitigt im December und hält sich gut bis in das Frühjahr hinein. Wenn der Wahre birnförmige Apfel auch nicht eine Tafelfrucht ersten Ranges ist, so ist er durch seine Dauerhaftigkeit, Schönheit und durch die grosse Fruchtbarkeit des Baumes, die selbst in trockenen, schotterigen Böden nichts zu wünschen übrig lässt, eine Frucht, die noch viel zu wenig gekannt und gewürdigt ist; in den für Obstbau so ungünstigen Gegenden des Steinfeldes (bei Wiener-Neustadt, Niederösterreich) hat sich unsere Frucht ausserordentlich bewährt.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine kleine kugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar.

Sondersgleichen von Hubardston.

(Rothe Reinette X, 3, a, mg.—gr. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: Eine amerikanische Sorte, unter Andern beschrieben von 1. *A. J. Downing*, The fruits and fruit trees etc., 1849, pag. 133, Nr. 107. 2. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 295. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 610. Oberdieck sagt im Illustr. Handbuch, dass die Frucht zu den edlen, wirklich schätzbaren gehört, die allgemein angebaut zu werden verdienen. Auch in unseren Pflanzungen hat sich die Sorte als eine durchaus beachtenswerthe gezeigt.

Gestalt: flachrunder, zuweilen nach dem Kelche etwas mehr zugespitzter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Kelche etwas stärker ab, als nach dem Stiele. Rundung nicht vollkommen. Mittelgross bis gross; unsere colorirte Abbildung zeigt die Grösse der Frucht von einem Formbaume.

Kelch: offen; Kelchblättchen langgespitzt, wollig, sitzen in weiter, mässig tiefer, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, holzig, ziemlich stark, sitzt in ziemlich weiter, tiefer, berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, glänzend; Grundfarbe hellgelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten wenig zu sehen ist, indem diese fast ganz mit dunkel blutrothen, langabgesetzten carminrothen Streifen besetzt und dazwischen roth verwaschen und roth punktirt sind. Punkte fein, braun, wenig in's Auge fallend, Rostflecke namentlich in der Stielhöhle und auch sonst an der Frucht nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, fest, saftig, von edlem, schwach parfümirtem, weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: klein, hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, zuweilen etwas offen, mässig geräumig, enthalten kleine vollkommene Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig.

Reife und Nutzung: Reift Anfangs November und hält sich bis in den Januar. Soll nach Oberdieck frühes Brechen vertragen.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist sehr widerstandsfähig und sehr fruchtbar.

Daru Alma.

(Rosenapfel X, 3, b, m.—gr. **†† Wtr.)

Literatur und Synonyme: 1. *Pomolog. Monatsch.* 1875, pag. 353. 2. *Wr. Obst- u. Gztg.* 1876. Ich erhielt im Jahre 1875 von Herrn Bereczki-Mate eine Collection dieses ungarischen Nationalapfels. Er ist in den Ortschaften, die vom Theissflusse nach Osten liegen, schon lange sehr verbreitet und geschätzt. In Mező-Tür kommen sogar schon hundertjährige Bäume vor. Die deutsche Uebersetzung würde Kranichapfel heissen; ich behielt jedoch den ungarischen Namen bei, zumal dieser bereits in die Kataloge unserer Handelsgärtner übergegangen ist.

Gestalt: hochaussehender, seltener plattrunder, mittelgrosser bis grosser Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht platt abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie schwach ab und wölbt sich platt ab. Die Rundung der Frucht ist durch mehr oder minder hervortretende flache Rippen unregelmässig.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen etwas breitblätterig, wollig, sitzen in geräumiger, flacher, von Falten und Fleischperlen unregelmässiger Kelchsenkung. Zumeist treten fünf flache Rippen über die Kelchsenkung hervor.

Stiel: kurz, holzig, wollig, sitzt in einer tiefen, engen, glatten, oder mit strahligem Roste bekleideten Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, geschmeidig; Grundfarbe citronengelb, jedoch meist mit einer hell carminrothen Röthe überdeckt, in welcher sich kurz abgesetzte, dunkelcarminrothe Streifen zahlreich vorfinden. Punkte wenig bemerklich im Roth, mit schwachem, weissem Hofe umgeben. Rostflecke selten.

Fleisch: weiss, bei stark besonnten Früchten unter der Schale schwach geröthet, fein, saftreich, von angenehmem, weinartigem Zuckergeschmacke, fast ohne Säure.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern ziemlich gross und geräumig, enthalten wenige grosse dunkelbraune, zugespitzte Kerne. Kernhauswandungen schwach gerissen. Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: Reift im November; die Früchte, welche Herr Bereczki-Mate mir zu senden die Freundlichkeit hatte, hielten sich gut bis nach Weihnachten. Nach Bereczki-Mate halten sie sich sogar bis März.

Baum: wächst kräftig, bildet eine flache, kugelförmige Krone; hält seine Früchte fest und soll etwas spät zu tragen anfangen.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



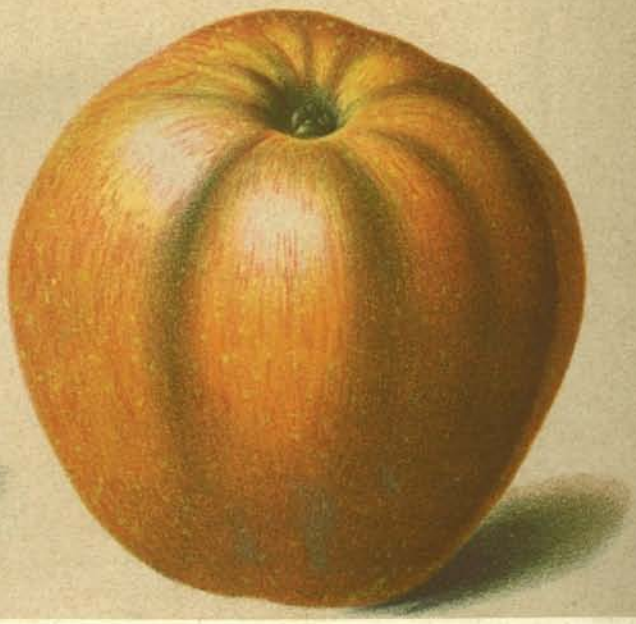
Kleiner Favoritapfel. — Kis kedvencz.
Jablko malé favoritské. — Mela favorita piccola.
Mignonne d'automne.



Königlicher Kurzstiel. — Királyi kurtaszáru.
Krátkošťopkář královský. — Cortipendola regale.
Courtpendu rouge.



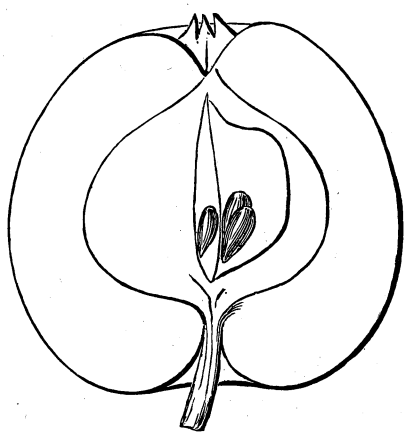
Königs-Calvill. — Király kalvil.
Hranáč králův. — Calvilla del Re.
Calville royale.



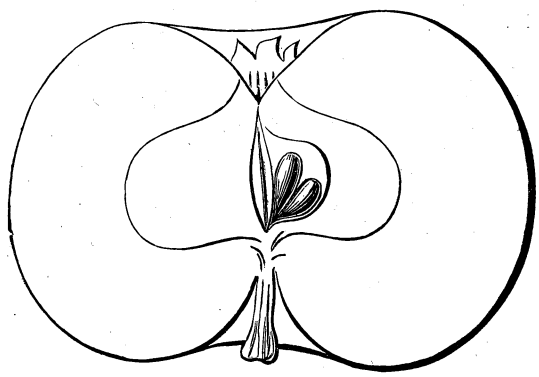
Rheinischer Krummstiel. — Rheini görbeszáru.
Křivošťopkář porýnský. — Mela di Rheno.
Pomme poire rhénane.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

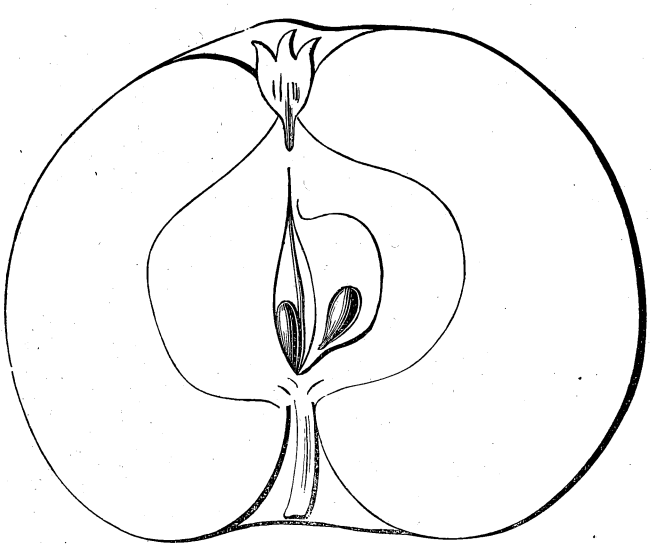
K.k Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



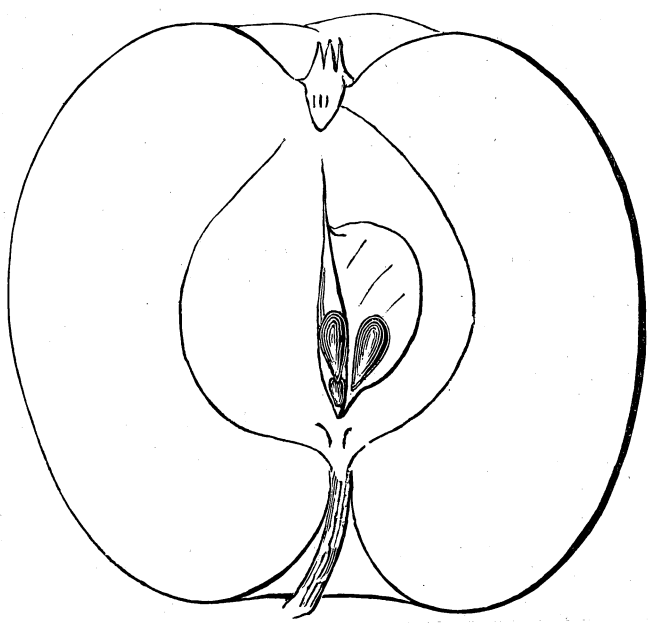
Kleiner Favoritapfel. — Kis kedvencz.
Jablko malé favoritské. — Mela favorita piccola.
Mignonne d'automne.



Königlicher Kurzstiel. — Királyi kurtaszáru.
Krátkošťopkář královský. — Cortipendola regale.
Courtpendu rouge.



Königs-Calvill. — Király kalvil.
Hranáč králův. — Calvilla del Re.
Calville royale.



Rheinischer Krummstiel. — Rheini görbeszáru.
Křivošťopkář porýnský. — Mela di Rheno.
Pomme poire rhénane.

Kleiner Favoritapfel.

(Rosenapfel II (I), 3, c. kl. **†† August.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, IV, 172 als kleiner Favoritapfel, und VIII, 115 als Gelbe gestreifte Sommerparmäne. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 97, André Leroy citirt im Diction. d. Pom. bei Nr. 274 Mignonne d'automne unseren Kleinen Favoritapfel als Synonym, jedoch, wie schon ein Vergleich der Beschreibungen ergibt, wohl mit Unrecht; seine Mignonne d'automne reift October bis Januar.

Gestalt: Rundlicher, wie Diel bemerkt, einem mittelmässigen Borsdorfer an Gestalt ähnlicher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und läuft die Frucht nach dem Kelche zu merklich gespitzter zu als nach dem Stiele, um den sie sich flach und breit abrundet. Nach E. Lucas (Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 97) ist die Frucht mehr der Eiform sich nähernd. Die Rundung ist vollkommen oder nur wenig verschoben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht angefertigt. (Die Durchschnitts-Zeichnung, die ich nach dem Ill. Hdb. anfertigte, stammt von einem 40—50 Jahre alten Baume.)

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen ziemlich langblättrig, lange grün bleibend, stehen in geräumiger, ansehnlich tiefer, mit feinen Falten besetzer Kelchsenkung.

Stiel: kurz, meist nicht über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in meist glatter, grünlicher, weiter und tiefer Einsenkung.

Schale: sehr fein, glänzend, vom Baume schön beduftet, welcher Duft sich nach dem Abreiben wieder bilden soll (vergl. Ill. Hdb. d. Obstk. Nr. 97). Die Grundfarbe ist wachsartig hellgelb und oft ganz und gar mit einem sehr schönen Carminroth überzogen, in welcher Röthe feine, kurz abgesetzte Streifen hervortreten; beschattete Früchte sind nur wie besprengt geröthet; feine, mit grossem gelben Hofe umgebene Punkte sind der Frucht charakteristisch. Rostanflüge und Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, locker, nicht sehr saftig, um den Kelch geröthet, von einem (nach Diel) ganz eigenen, reinen, zuckersüssen Geschmack, der etwas Gewürz von Zimmt hat (Lucas sagt etwas himbeerartig).

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geschlossen, oder zuweilen offen, enthalten viele gut ausgebildete dunkelbraune Kerne. Kelchröhre geht bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: Reift Ende August und hält sich 8 Wochen. Als sehr schöner, guter und sehr fruchtbarer Sommerapfel verdient der kleine Favoritapfel Berücksichtigung; darf nach Lucas nicht zu bald gepflückt werden, sonst welkt der Apfel gern.

Der Baum wächst gemässigt, bildet mittelgrosse, kugelförmige Kronen, ist bald und sehr reich tragend und nicht empfindlich.

Königlicher Kurzstiel.

(Goldreinette IX, 3, a. mgr. **†† Dec.—Frühj.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* VI, 146 als Königlicher rother Kurzstiel. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 68. 3. *Lauche*, Deut. Pom. I, 18. 4. *Lucas*, Abb. Würt. Obsts. T. IV. 5. *Knoop*, Seite 23 und 24 als Grauer Kurzstiel, wie Diel IV, 146 annimmt, und ist wahrscheinlich auch sein Rother Kurzstiel, den er allerdings nicht entsprechend abbildet, die gleiche Sorte. Der Königliche Kurzstiel wird bekanntlich in rauhen Lagen oft so rostig, dass er zu den Grauen Reinetten gerechnet werden muss. 6. *Neederl. Bomg.* Nr. 74 als Courtpendu. 7. *And. Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 123 als Courtpendu rouge. 8. *Cat. Lond.*, Ed. 3, Nr. 185. 9. *Ron. Pirus M. Brentf.* Taf. XII, als Courtpendu plat rougeâtre. 10. *R. Hogg*, Brit. Pom. Nr. 85 als Courtpendu plat. 11. *Dow., fruits etc.* pag. 134 als Courtpendu plat. Die Zahl der Synonyme ist eine ganz ausserordentlich grosse, so dass man zu der vorigen Meinung, die auch Dochnahl in seinem Sicheren Führer Nr. 776 hat, da er den Rothen Kurzstiel, unsere Frucht, Prasomila variabilis nennt, kommen könnte. Wir führen hier nur die am häufigsten in der Literatur citirten Synonyme an, die Gottlob in der Praxis wenig Bedeutung haben, da unsere intelligenten Baumschulgärtner bereits den obigen Namen als den einzig gebräuchlichen adoptirt haben: Rother Kurzstiel, Königlicher rother Kurzstiel, vielleicht auch Kurzstiel kurzweg, Courtpendu (andere Schreibweise Court-Pendu), Courtpendu rouge, Courtpendu rouge royal, Courtpendu dur (nach André Leroy a. a. O. bei Le Lectier d'Orleans 1628), Courtpendu gris (Neederl. Boomg. auf Diel'sche Autorität), Courtpendu rouge musqué, Courtpendu plat, Courtpendu plat rougeâtre (Down), Courtpendu rond gros (Down), Courtpendu musqué, Courtpendu rose (fälschlich nach Hogg, da Diel's Rosenfarbiger Streifling eine andere Sorte ist), Courtpendu extra, Capendu (?) (Dochn., Sich. Führ. Nr. 776), Reinette Courtpendu, Garnon's Apple, Coriandra Rose Wollaton Pippin, Woolaton Pippin, Russian, Pomme de Berlin, Bardin,

Goslingase Reinet (Need. Boomg.), Francatu (?), Belgischer Kurzstiel (Oberdieck, Anl. z. Kenntniss u. Anpfl. etc. pag. 39), Court-Queue nach André Leroy bei Bauhinius etc. etc.

Gestalt: Ausgesprochen platter, regelmässig gebauter Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach beiden Seiten häufig fast gleich ab, zuweilen jedoch nimmt die Frucht nach dem Kelche zu weit stärker ab. Die Rundung ist nur selten durch flache Rippen merklich gestört. Unsere Abbildung ist von einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, meist zurückgeschlagen, lange grün bleibend, etwas wollig, sitzen in sehr weiter, tiefer, regelmässiger Kelchsenkung, in der viele feine Falten bemerkt werden.

Stiel: sehr kurz, zuweilen jedoch über die Frucht hervorragend, dick, sitzt in tiefer, trichterförmiger, fein berosteter, zuweilen ganz mit Rost ausgekleideter Stielhöhle.

Schale: etwas rauh, mattglänzend, in der Reife grüngelb bis goldgelb; auf der Sonnenseite und meist noch dem grössten Theile der Schattenseite schön dunkelcarminroth verwaschen und namentlich nach der Schattenseite zu deutlich kurz abgesetzt gestreift. Punkte in der Röthe gut bemerklich. Beschattete Früchte, oder Früchte in rauhen Lagen gewachsen, sind oft ganz mit feinem Roste überzogen, wo dann auch die Röthe weniger stark auftritt, ja manchmal ganz fehlt. Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, fein (Diel sagt ungemein fein), in guten Gegenden gewachsen, von sehr edlem, weinigem Zuckergeschmacke. André Leroy nennt den Geschmack sehr gezuckert, säuerlich, von einem anisartigen muscirten Nachgeschmacke, der den Mund sehr deliciös wohlriechend macht.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, eng, enthalten vollkommene, dunkelbraune Kerne; Kelchröhre geht etwas spitz kegelförmig herab. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis spät in das Frühjahr. Lucas im Ill. Hdb. (a. a. O.) gibt sogar oft bis Juli sich haltend an. Für Tafel und alle Arten der Verwendung ganz vortrefflich, ist der Königliche Kurzstiel eine der besten und werthvollsten Sorten, zumal der ziemlich kräftige, gesunde Baum erst Ende Mai bis Anfangs Juni blüht und von grosser Fruchtbarkeit ist. Lucas empfiehlt die Frucht ausserdem sehr zur Anpflanzung von Strassen, da die Frucht am Baume gar nicht anlockend erscheine — aber in trockenen Böden namentlich, sowie auch in sehr rauhen Gegenden (z. B. Proskau) welkt der Apfel stets, bevor er geniessbar wird, so dass er ganz werthlos ist; zu Dörrzwecken und zu Obstwein jedoch behält er noch immer seinen grossen Werth. Für den Handel darf der Königliche Kurzstiel daher nur in feuchten Böden und guter Lage eingepflanzt werden, dann ist er allerdings ganz vortrefflich.

Der Baum wächst gemässigt, ist stark belaubt und bildet eine kugelförmige Krone. Sehr fruchtbar.

Königs-Calvill.

(Calv. IX, 2, c. m.—gr. *†† Nov.—März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, A. B. IV, 3 als Königs-Calvill (Calville royale) und (nach Oberdieck) als Violetten Cardinal (Diel VI, 103). Schliesslich vermuthet Oberdieck (Ill. Hdb. 458) Gleichheit mit Diel's Lothringer buntem Gulderling (Calville Rose), Diel, A. B. IV, 16, wobei jedoch keine Verwechslung mit dem Frühen Rosencalvill stattfinden darf. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 458 als Königs-Calvill. Die Franzosen haben wohl auch die Benennung Calville royale, jedoch wohl nicht unsere Frucht darunter verstehend. Im Guide pratique de l'amateur de fruits von O. Thomas ist ein Calville royale als sehr gross, erster Qualität, Anfangs Winter reifend, den Winter hindurch haltend, angeführt, André Leroy (Dict. d. Pom.) beschreibt einen Calville royal d'automne, der in Abbildung stimmen könnte, aber, im October reifend, sich bis December halten solle; doch ist diese verschiedene Reifeangabe nicht ausschlaggebend; jedenfalls sind hier weitere Forschungen nöthig. Ferner hat André Leroy noch einen Calleville royal d'été als Synonym des Rothen Sommercalvill und einen Calleville royal d'hiver als Synonym des Rothen Wintercalvills.

Gestalt: Sowohl Diel als Oberdieck erwähnen die Aehnlichkeit in der Form mit dem Weissen Wintercalvill; die Früchte, die ich hier in Klosterneuburg geerntet habe, waren weniger stark gerippt, so dass die angeführte Aehnlichkeit weniger zutrifft. Der Bauch der Frucht sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche bedeutend stärker abnimmt; breite, starke Rippen laufen über die Frucht und verderben stark die Rundung derselben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Zwergstammfrucht gemacht. Diel gibt als vollkommene Grösse $3^1/_2$ bis $3^3/_4$'' und 3'' Höhe an.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen stark, langgespitzt, sitzen in ziemlich tiefer, mit vielen feinen Falten und Rippen umgebener Kelchhöhle.

Stiel: kurz, holzig, sitzt in tiefer, zumeist ganz mit starkem Roste bekleideter Stielhöhle.

Schale: glatt, nicht fettig (daher wäre die Frucht eigentlich nicht zu den echten Calvillen zu rechnen), hellgelb, vom Baume beduftet, sonnenseits lebhaft mit bis in's Violette übergehender Blutröthe verwaschen, welche Röthe häufig noch über den grössten Theil der Schattenseite geht. Punkte wenig zahlreich, wenig in's Auge fallend; feine Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, saftreich, von weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten nur wenige, meist taube Kerne. Kelchröhre trichterförmig zum Kernhaus hinabgehend. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. Als gute Markt- und Schaufrucht ist die Sorte jedenfalls der Aufmerksamkeit unserer Obstbauer zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine sparrige, breite Krone und ist nach hiesigen Beobachtungen sehr fruchtbar.

Rheinischer Krummstiel.

(Schlotterapfel X, 3, b. gr. *†† Nov.—März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, A. B. V, 12; Diel führt an, dass die Frucht um Waldorf in der obstreichen Bergkette zwischen Köln und Bonn stark cultivirt wäre. 2. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 364. Sonst finde ich diese Frucht nirgends.

Gestalt: Hochaussehender oder mehr kugelförmiger, zuweilen fast walzenförmiger Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Stiele meist nicht stärker als nach dem Kelche ab, ja recht häufig verjüngt sich die Frucht mehr nach dem Stiele als nach dem Kelche, und hat dann die Frucht ein eigenartiges Aussehen. Die Rundung der Frucht ist durch flache Erhabenheiten, die vom Kelche über die Frucht hinlaufen, verdorben.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, sitzen in tiefer, enger, mit Falten und feinen Rippen besetzter Kelchsenkung.

Stiel: sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, der (und daher der Name Krummstiel) häufig durch einen starken fleischigen Auswuchs (Haken) schief gedrückt; sitzt in tiefer, trichterförmiger, oder durch den fleischigen Auswuchs stark ausgefüllter, mit feinem Roste belegter Stielhöhle.

Schale: glatt, geschmeidig, glänzend, citronengelb, sonnenseits und gewöhnlich noch weit nach der Schattenseite mit feinen, kurz abgesetzten, düsteren Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Röthe verwaschen und punktirt auftritt. Punkte als helle Tupfen. Rostfiguren nicht häufig.

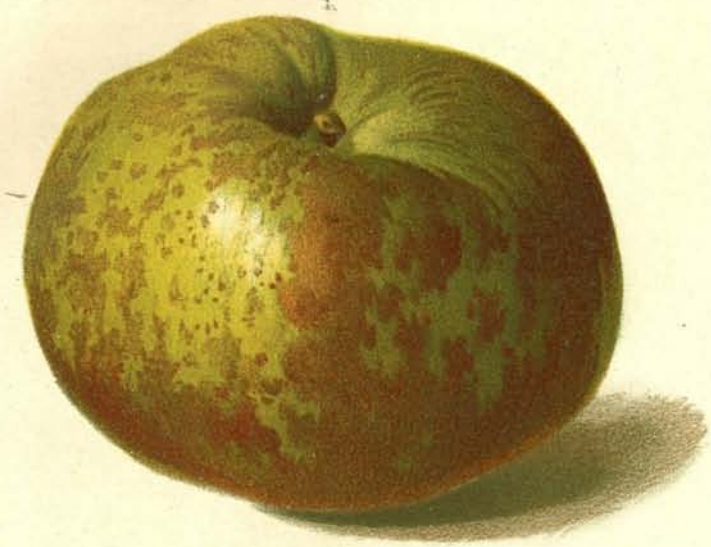
Fleisch: weiss, fein, saftig, von angenehmem, süssweinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, zuweilen offen; Kernhauskammern sehr geräumig, enthalten viele schöne, starke, spitzeiförmige, kaffeebraune Kerne; Kelchröhre kegelförmig, meist bis auf das Kernhaus herabgehend. Staubfadenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift im November und hält sich bis in das Frühjahr. Diel nennt ihn einen der vorzüglichsten von zweitem Rang.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine grosse, gewölbte Kugelkrone und ist bald und sehr fruchtbar.

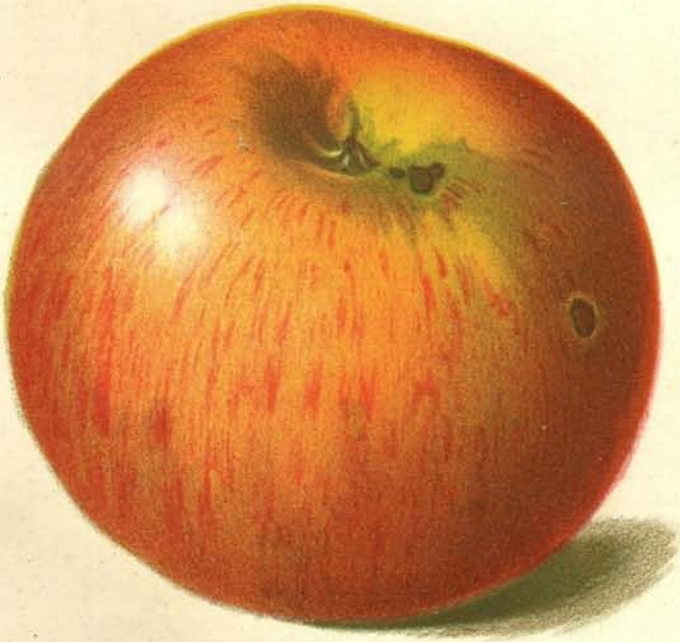
Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Rave's graue Reinette. — Rave kormos renetje.
Reneta Raveova šedá. — Renetta bigia di Rave.
Reinette grise de Rave.



Goldzeugapfel. — Aranyszövet.
Zlatohav. — Mela Drappo d'oro.
Vrai Drap d'or.



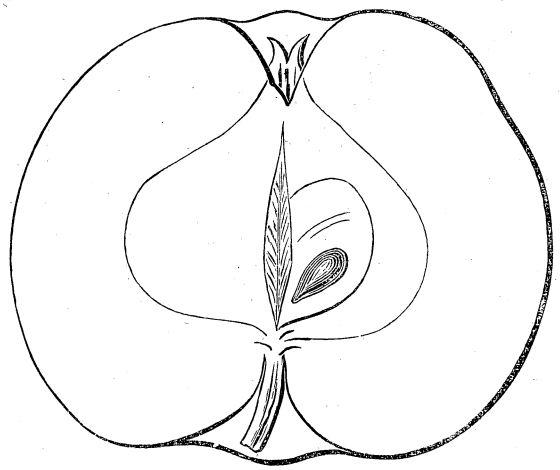
Grosser Hamburger. — Hamburgi nagy alma.
Hamburské velké. — Grossa di Amburgo.
Grande Pomme de Hambourg.



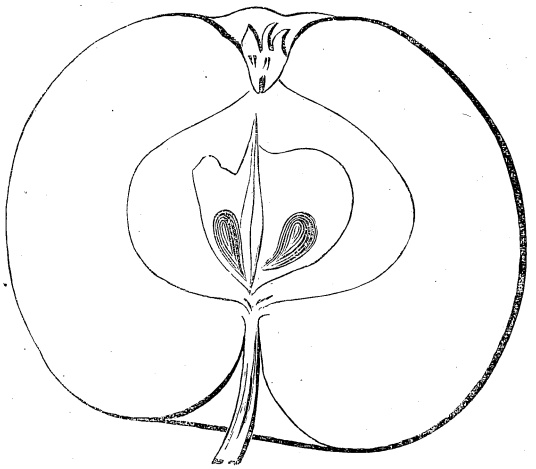
Scharlachparmäne. — Skarlátpiros parmén.
Parmena šarlatová. — Parmäne scarlatto.
Pearmain écarlate.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

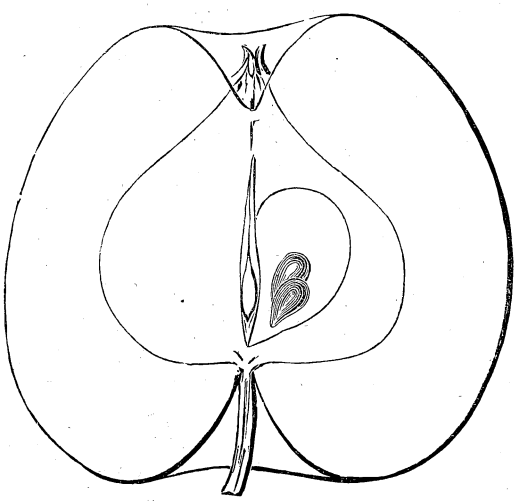
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien



Rave's graue Reinette. — Rave kormos renetje.
Reneta Raveova šedá. — Renetta bigia di Rave.
Reinette grise de Rave.



Goldzeugapfel. — Aranyszövet.
Zlatohav. — Mela Drappo d'oro.
Vrai Drap d'or.



Scharlachparmäne. — Skarlátpiros parmén.
Parmena šarlatová. — Parmäne scarlatto.
Pearmain écarlate.

Rave's graue Reinette.

(Graue Reinette, IX, 1, c, m—gr. **†† Nov.—Decemb.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Catal. Nr. 475 als Rave's Gold-Reinette. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 430 als Rave's graue Reinette.

Gestalt: plattrunder bis ziemlich kugelförmiger Apfel. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flachrund abwölbt, während sie nach dem Stiele stärker abrundet und meist ziemlich abgestutzt ist. Die Rundung der Frucht ist meist stark verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen fein, langgespitzt, sitzen in enger, tiefer, unebener Kelchhöhle.

Stiel: kurz, dick, holzig, sitzt in weiter, tiefer, meist unregelmässiger, rostiger Stielhöhle.

Schale: ziemlich dick, rauh, nicht glänzend, citronengelb, mit hellem, zimmtfarbigem, die Grundfarbe nur stellenweise durchschimmern lassendem Roste bedeckt. Oberdieck (Illustr. Hdb. a. a. O.) vergleicht die Berostung mit der des Parker's Pepping. Röthe fehlt stets und nur bei besonnten Früchten ist die Grundfarbe auf der Sonnenseite goldartiger. Punkte fein, wenig bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: stark gelblich, fein, mürbe, saftig, von „weinartig gezuckertem, schwach zimmtartigem Geschmacke", der nach Diel stark alantartig ist, was bei Oberdieck und bei den hier geernteten Früchten nicht der Fall ist.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern offen, geräumig, enthalten viele braune, kleine, oft unvollkommene Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: reift im November und hält sich bis Februar; wird dann nach Oberdieck von Innen moll. Eine der besten grauen Reinetten. Inwieweit sie zu weiterem Anbau empfohlen werden kann, müssen erst weitere Erfahrungen zeigen.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine breite, lichte Krone und ist auf Zwergbaum bald und, wie es scheint, sehr fruchtbar.

Goldzeugapfel.

(Ramb.-Reinetten IX, 1, c, gr. **†† Winter—Frühjahr.)

Literatur und Synonyme: 1. *J. Mayer*, Pomon. Franc. pag. 39, beschreibt und bildet ab einen Drap d'or, der recht wohl unsere Sorte sein kann. 2. *Sickler*, Teutsch. Obstg. XIV, Taf. 8, pag. 156 als Goldstickapfel (ziemlich schlechte Abbildung). 3. *Diel*, III, 115 als Goldzeugapfel. 4. *Christ*, Pomol. Handwörterb. pag. 43. 5. *Christ*, Vollst. Pomol. 1809, Nr. 167. 6. *Aehrenth.*, Deutsch. Kernobsts. 33, 4. 7. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, Nr. 228, pag. 285. 8. *Schnittsp.* Nr. 226, pag. 20. 9. *Dochn.* Nr. 131. 10. *E. Lucas*, Kernobsts. Würt. pag. 62. 11. Derselbe, Abbild. Würt. Obsts. Tab. V, 3, pag. 13 (ziemlich kenntlich). 12. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 116 als Goldzeugapfel und Nr. 308 als Gelber Klosterapfel. 13. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 13. 14. *Le Lectier d'Orleans Catal. etc.* 1628, pag. 24 als Drap d'or de Bretagne (nach André Leroy). 15. *Dom Claude Saint-Etienne*, Nouv. inst. etc. 1670, pag. 214. 16. *Bonnefond*, Jard. franc. 1653, pag. 109. 17. *Duhamel*, Traité des arb. fruit. 1768, I, pag. 290. 18. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 146 als Pomme drap d'or. 19. *Mas*, Le Verger Nr. 23 als Vrai drap d'or. 20. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 123. 21. *Neederl. Boomg.* Taf. 56 Nr. 111, pag. 112 (gute Abbild.). 22. *Beschrijving d. Vruchts.* Nr. 108, II. 23. *Lond. Catal.* hat den Goldzeugapfel (Drap d'or) kaum echt; er setzt seine Frucht in die zweite Qualität. In der ersten Ausgabe ist nur der Name Drap d'or unter Nr. 277 angeführt. In der zweiten Ausgabe ist unter Nr. 335 ein Drap d'or mit den Synonymen Reinette jaune hâtive (nach einigen Autoren) und Bay Appel. Dieser Apfel reift im October—December und es steht dabei die Bemerkung „schön", hat sich aber von geringer Qualität gezeigt. In der dritten Ausgabe Nr. 319 ist mit gleicher Bemerkung der Drap d'or angeführt; das Synonym Reinette jaune hâtive ist weggelassen, hingegen als neues Bonne de Mai hinzugefügt, während Reinette jaune hâtive mit dem Synonym Drap d'or unter Nr. 672 mit falschen Synonymen und im November reifend angeführt wird. Der Londoner Katalog hat also weder unter dem einen noch unter dem anderen Namen unseren Goldzeugapfel. Desgleichen muss ich auch annehmen, dass die anderen englischen und die amerikanischen Pomologen nicht die richtige Sorte haben, vielleicht jeder sogar eine andere Sorte. Einen Drap d'or beschreibt z. B. Ronald Pyr. Mal. Brentf. pag. 51, Tab. XXVI, 2, in Abbildung mit unserer Sorte nicht übereinstimmend — R. Hogg, Brit. Pomol. Nr. 96, pag. 96 — Down., Fruits etc. 1882 trotz des Synonyms Vrai drap d'or, ein Sommerapfel — Warder, Am. Pomol. pag. 638, mit Durchschnitt, der ebenfalls nicht dem unseres Goldzeugapfels entspricht.

Als weitere Synonymen wären anzuführen: Milchapfel (nach Lauche in Werder bei Potsdam),

Weisser Stettiner [?] (nach L. Müller in Meklenburg), Berlinger und Berlichinger (nach E. Lucas bei Heilbronn), Donauer's reinettenartiger Rambour (nach E. Lucas, Kernobsts. Würt.), Oberdieck's grosse gelbe Zuckerreinette (Liegel), Reinette Josef II., Ananasapfel, Deutscher Gulderling, Schwarzgefleckter (nach Oberdieck, Deutschl. beste Obsts. pag. 153 bei Lüneburg), ferner Namen aller möglichen Art, die von Drap d'or abzuleiten sind. Eine der besten alten Sorten, die sich immer mehr und mehr verbreitet.

Gestalt: rein kugelförmiger oder etwas hoch aussehender, zuweilen etwas glatter gebauter, regelmässig geformter Apfel. Der Bauch befindet sich wenig unter der Mitte und wölbt sich die Frucht nach Stiel und Kelch fast gleichmässig ab. Die Rundung ist durch flache Erhabenheiten, besonders am oberen Theile der Frucht, unterbrochen. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen sehr feingespitzt, klein, grün, wollig, sitzt in kleiner, meist flacher, von Falten und Fleischperlen eingeschnürter Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder sehr kurz, fleischig, sitzt in weiter, flacher, glatter, grüner Stielhöhle.

Schale: fein, glatt oder nur bei berosteten Früchten fein rauh, in voller Reife hellgelb, jedoch immer mit einzelnen flammenartig grünen Stellen; sonnenseits nur etwas goldgelber und nur sehr selten mit erdartiger Röthe schwach angehaucht; Punkte zahlreich, fein, gut bemerklich; Rostfiguren gewöhnlich nicht, doch kommen solche in manchen Jahren als stärker verbreitete, zuweilen netzartige Ueberzüge vor, wodurch die Verwechslung mit der Charakter-Reinette leichter erklärlich wird. In feuchten Jahren und namentlich bei nicht günstigem Standorte hat der Apfel zahlreiche schwarze Pilzflecke (Regenflecke). Ohne Geruch. Diel sagt bei Beschreibung der Schale: Bei keiner Frucht wird am Baum schon die Schale, wo sie vom Wurm durchstochen ist, so prachtvolles Goldgelb als bei dieser.

Fleisch: gelb, locker, sehr saftig, von fein citronenartig gewürztem, durch etwas süsse Säure gehobenem, starkem Zuckergeschmacke.

Kernhaus offen; Kernhauskammern sehr geräumig, enthalten viele, gut ausgebildete, langgespitzte Kerne. Die Kelchröhre ein langer, spitzer Kegel, meist bis auf das Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: reift im November und hält sich bis März, wird aber dann bald mehlig. Für guten, feuchten, tiefgründigen und warmen Boden dürfte es nicht viele bessere Sorten geben, für schlechte Böden ist er aber ganz werthlos, weil dann der Baum nicht gedeiht und nur wenige und schlechte Früchte gibt. Wer oben bezeichneten guten Boden in seinem Garten hat, muss diese Tafelsorte allerersten Ranges pflanzen.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine grosse, hochkugelförmige Krone, blüht etwas spät und ist in gutem Boden sehr fruchtbar.

Grosser Hamburger.

(Rosenapfel X, 3, c XX †† Winter.)

Literatur und Synonyme: Dieser Apfel wird hier zum ersten Mal in der Literatur erwähnt und abgebildet.

Diese wahrhaft prächtige Frucht stammt aus der an gutem, pomologisch noch nicht bestimmtem Obste überaus reichen Provinz Posen, und wurden Originalfrüchte und -Reiser an meinen Vater nach Proskau geschickt. Daselbst sah ich die Frucht und gestehe, dass ich kaum einen schöneren Apfel gesehen habe; ich liess daher die Frucht abbilden und bringe sie hier dem pomologischen Publicum.

Eine Beschreibung und Durchschnittszeichnung anzufertigen, war ich noch nicht in der Lage. Ich habe aber in meinem Garten einige Bäumchen damit veredelt, so dass ich bald in der Lage zu sein hoffe, das Versäumte nachzuholen.

Warum die Provinz Posen so reich an guten Sorten ist, das zu ergründen wäre eine interessante Aufgabe der dortigen Pomologen.

Scharlachparmäne.

(Rothe Reinetten VII, 3, b, m—gr. **†† Ende Sept.—Nov.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, X, 111 als Englische scharlachrothe Parmäne. 2. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, 205. 3. *Aehrenth.*, Deutsch. Kernobsts. 53, 2. 4. *Dochn.*, pag. 654. 5. *Schnittsp.* Nr. 419, pag. 36. 6. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 142 Scharlachrothe Parmäne. 7. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 50, pag. 166. 8. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. I, 19. 9. *André Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 151 als Pomme Écarlate d'été. 10. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 122 als Pearmain écarlat. 11. *Lond. Catal.* 1. Ausgabe Nr. 767 mit dem Synonym Bell's Scarlet, 2. Ausgabe Nr. 904, 3. Ausgabe Nr. 558 mit dem weiteren Synonym Oxford Peach. 12. *Ronald Pyr. Mal. Brentf.* Taf. VIII, 2, pag. 15 als Bell's

Scarlet Pearmain (etwas klein). 13. *R. Hogg*, Brit. Pomol. Nr. 320, pag. 179 und 14. *Fruits Man.* 1875, pag. 132. 15. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 347. 16. *Warder*, Am. Pomol. nur im Verzeichniss angeführt. 17. *Lindley*, Guide pag. 33. 18. *Roger's* Fruits Cult. pag. 72. 19. *Forsyte Treat.* pag. 93. Synonyme sind ferner: Scarlet Pearmain, Bell's Scarlet, Sigler's red (mit ? bei Down.), Scharlachrother birnförmiger Apfel (nach Dochn.) bei Abercrombie Hood's Seedling (nach Lauche bei Hogg fruits Manual). Eine englische Frucht, welche durch die Empfehlung des Deutschen Pomologen-Vereines sich schon weit verbreitet hat.

Gestalt: kegelförmiger oder hochgebaut kegelförmiger Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht schön zurundet, während sie nach dem Kelche meist stark abnimmt und in eine stark abgestutzte Kelchfläche endigt. Im Querschnitt ist die Frucht häufig etwas stumpf dreieckig. Unsere Abbildung ist nach einer Frucht von einem älteren Hochstamm angefertigt.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen lang zugespitzt, stark, grünbleibend, sitzen in weiter, tiefer, verschobener Kelchsenkung, deren Rand durch Erhabenheiten uneben ist.

Stiel: kurz, meist nicht über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, sitzt in tiefer, weiter, meist glatter, seltener berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt oder geschmeidig, glänzend, am Baume meistens mit Duft überlaufen, in der Grundfarbe blass hellgelb, wovon aber bei besonnten Früchten nichts zu sehen ist, da die Frucht rund herum mit vielen, bald langen, bald kürzeren dunkelcarminrothen Streifen besetzt ist, zwischen welchen auf der Sonnenseite die Röthe so verwaschen ist, dass die Streifung oft undeutlich wird, während auf der Schattenseite zwischen den Streifen die Röthe getuscht und punktirt erscheint. Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte fein, zerstreut, in der Röthe mit kleinem Hofe. Rostfiguren selten, ebenso Warzen. Geruch fehlt. Welkt nicht.

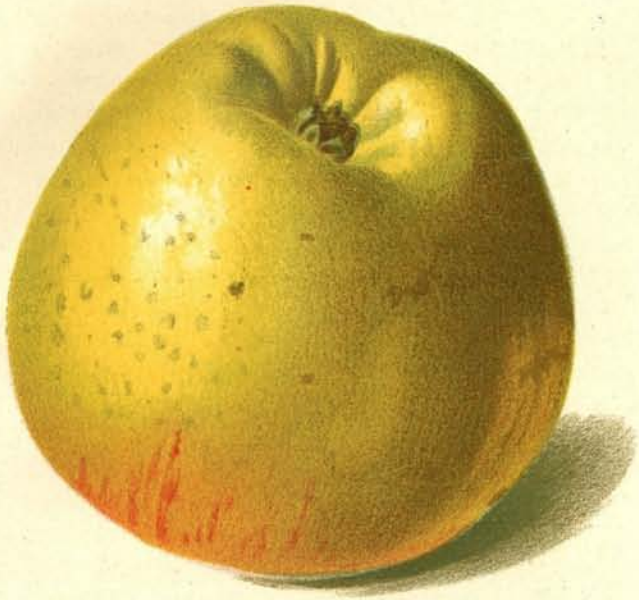
Fleisch: gelblich, unter der Schale und Kernhausader zuweilen geröthet, fein, ziemlich saftig, in warmen Lagen bald mehlig werdend, von „delicatem, gewürztem, weinigem Zuckergeschmacke", den Diel als etwas zimmtartig gewürzt bezeichnet.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten viele vollkommene, schöne, braune Kerne; Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: in warmen Lagen um Mitte September reifend, sonst Anfang October, hält sich gut bis Ende November. Von den Herbstäpfeln einer der besten. Oberdieck sagt in „Deutschlands beste Obstsorten" pag. 166: Diese Sorte hat nicht bloss an sich durch Güte und recht reiche Tragbarkeit überall vielen Werth für Tafel und Haushalt, sondern hat in trockenem Boden gegen die wohl für die Tafel etwas delicatere Sommerparmäne den Vorzug, dass sie auch in diesem Boden fast alljährlich sehr reich trägt.

Der Baum wächst rasch, bildet eine mittelgrosse, feinholzige, breitgewölbte Krone und ist bald und sehr fruchtbar.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Harbert's Reinette. — Harbert renetje.
Reneta Harbertova. — Renetta Harbert.
Reinette Harbert.



Adams Parmäne. — Adams parménja.
Parmena Adamsova. — Parmäne Adams.
Adams Pearmain.



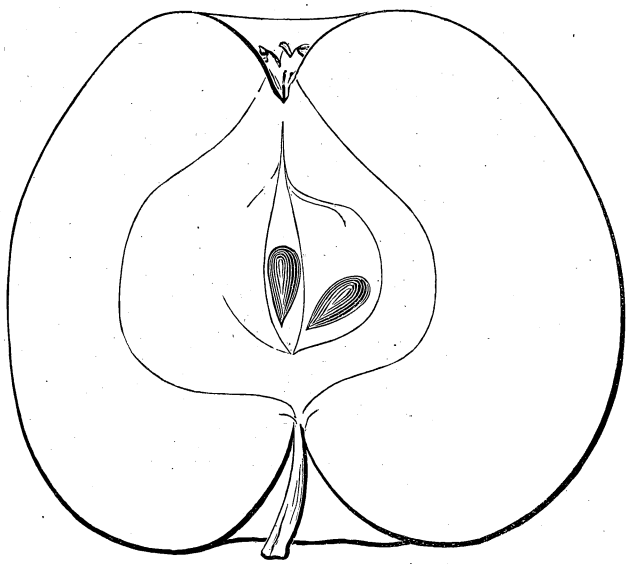
Cox' Pomona. — Cox Pomonája.
Cox Pomona. — Pomona di Cox.
Pomona de Cox.



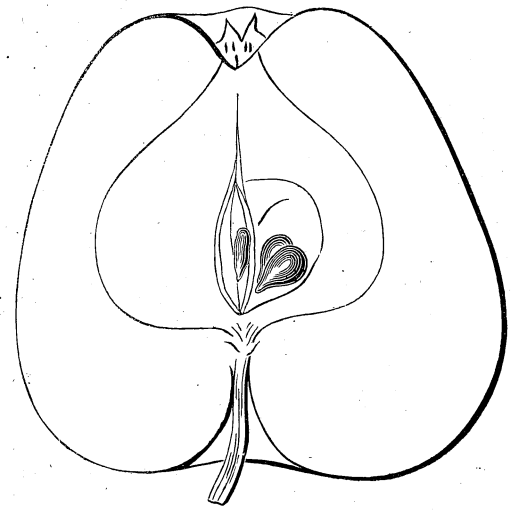
Brauner Matapfel. — Czigány alma.
Tmaváč hnědý. — Mela bruna mata.
Mate-brune.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

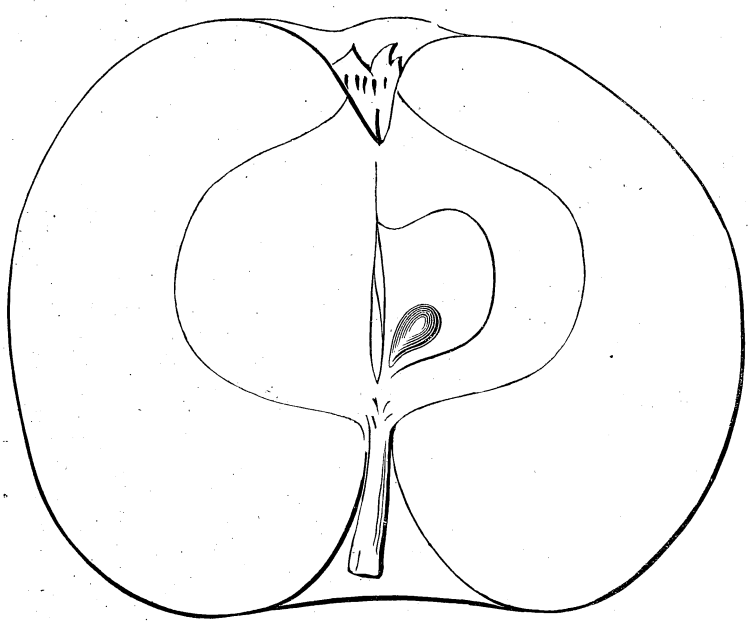
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



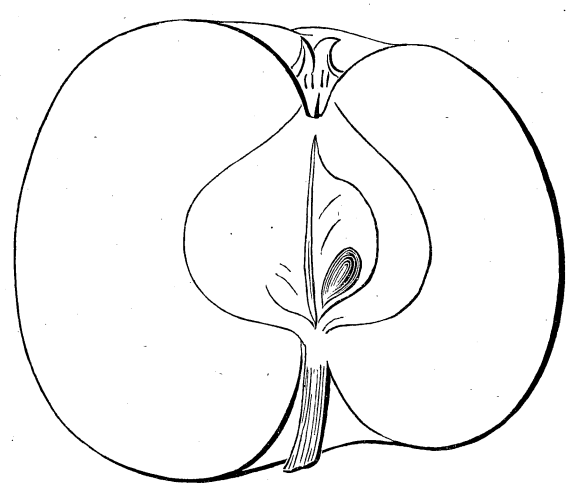
Harbert's Reinette. — Harbert renetje.
Reneta Harbertova. — Renetta Harbert.
Reinette Harbert.



Adams Parmäne. — Adams parménja.
Parmena Adamsova. — Parmäne Adams.
Adams Pearmain.



Cox' Pomona. — Cox Pomonája.
Cox Pomona. — Pomona di Cox.
Pomona de Cox.



Brauner Matapfel. — Czigány alma.
Tmaváč hnědý. — Mela bruna mata.
Mate-brune.

Harbert's Reinette.

(Goldreinette, IX, 3 (1) a, gr.-sgr. **†† Dec.—April.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, A. B., V, 44, als Harbert's reinettenartiger Rambour. 2. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, 251, Nr. 184. 3. *Oberdieck*, Anl. zur Kenntniss etc. pag. 169 als Harbert's reinettenartiger Rambour und 4. *Deutschlands beste Obsts.* pag. 194, Nr. 84 als Harbert's Reinette. 5. *Jen. O. Cab.* 1. Edition 51, 2. Edition Heft 17. 6. *Lucas*, Kernobsts. Würt. 67. 7. *Dochn.* Nr. 261. 8. *Schnittsp.* Nr. 517. 9. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 344. 10. *W. Lauche*, Deutsche Pomol., I, 37. 11. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 412 als Reinette Harbert. 12. *Neederl. Boomg.* Nr. 99, pag. 100 (gute und schöne Abbildung). 13. *Beschrijving d. Vruchts.* III, Nr. 187. 14. *Arnoldi's* Obstcab. Nr. 45, gute Nachb. Synonyme sind ausserdem: Reinette Herberg (nach André Leroy in einigen Baumschulen), Harbert's Rambourreinette. Dem Landpfennigmeister Harbert zu Arnsberg in Westphalen zu Ehren benannt.

Gestalt: breitkegelförmig, zuweilen hochaussehend, zuweilen flachaussehend. Der Bauch sitzt unter der Mitte und wölbt sich die Frucht nach dem Stiele plattrund ab, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit einer breitabgestutzten Spitze endigt. Die Rundung der Frucht ist fast vollkommen. Unsere Abbildung ist nach einer Spalierfrucht angefertigt, doch erreichen Hochstammfrüchte dieselbe Grösse.

Kelch: offen; Kelchblättchen ziemlich lang, zugespitzt, sitzen in geräumiger, ansehnlich tiefer, mit vielen feinen Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, zuweilen fleischig, sitzt in tiefer, weiter, trichterförmiger, mit Rost bekleideter Stielhöhle.

Schale: glatt, wenig glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite hellcarminroth gestreift; beschattete Früchte zeigen oft keine Röthe. Punkte zahlreich, fein, auf der Sonnenseite mehr in's Auge fallend, Rostanflüge nicht häufig. Schwarze Flecken häufig.

Fleisch: weiss, etwas gelblich, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke, fast, wie Diel angibt, wie der der Reinette von Orleans; wobei allerdings nicht begreiflich ist, dass Diel die Frucht unter die Ramboure rechnete.

Kernhaus: sehr offen; Kernhauskammern sehr geräumig, enthalten mehr taube als vollkommene, langgespitzte, braune Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: reift im December und hält sich bis Frühjahr. Für feuchte, tiefgründige Böden eine ganz vortreffliche Sorte, die unter derartigen Verhältnissen nicht häufig genug gebaut werden kann. In trockenem Boden fallen jedoch die Früchte leicht ab; in schwerem Boden leidet der Baum stark an Krebs.

Der Baum wächst ganz ausserordentlich kräftig und ist sehr fruchtbar, namentlich in feuchten Böden.

Adams Parmäne.

(Rothe Reinette, XI, 3, b. m. **†† Winter.)

Literatur und Synonyme: 1. *Dittr.* Syst. Hdb. III, 51. 2. *Dochn.*, Sich. Führer Nr. 758. 3. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 339. 4. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 71. 5. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. pag. 166. 6. *L. Müller*, Obstk. pag. 35, Nr. 1. 7. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 1 (zu kleine Durchschnittszeichnung). 8. *Thomas*, Guide pratique pag. 120. 9. *Neederl. Boomg.* Nr. 59 (wenig geröthete Abbildung). Es wird dort angeführt, dass der von den Autoren aus England bezogene Golden Harvey Pippin mit der Adams Parmäne identisch gewesen sei, so dass ich fast bezweifle, ob der Need. Boomg. die echte Sorte hat. 10. *Beschrijving d. Vruchts.* III, 176. 11. *Lond. Cat.*, in der 1. Auflage fehlend, in der 2. Auflage Nr. 874, in der 3. Auflage Nr. 529. 12. *Rob. Hogg*, Brit. Pom. Nr. 2 gute Durchschnittszeichnung. 13. *The fruit Manual* 1875, pag. 4. 14. *Downig*, Fruits and etc. 1882, pag. 73. 15. *Pomol. Mag.*, Vol. III, Nr. 133. 16. *Lindley*, Guide 60, Nr. 115 und 17. *Pom. brit.* Taf. 133. Als Synonyme führe ich an: Matschless (Dow.). Pepping von Norfolk. Norfolk Russel. Norfolk Adams Parmäne. Rousse du Norfolk (Thom. Guide). Als Russet aus Norfolk beschreibt Diel XII, 8 einen Apfel unter den Schlotteräpfeln, den er in den zweiten Rang stellt. Oberdieck (Illustr. Hdb.) hält diesen Apfel möglicherweise für dieselbe Sorte, meint jedoch, dass, wenn das der Fall ist, Diel den Werth der Sorte nicht erkannt habe; es ist dies jedoch zweifelhaft, da Diel seiner Sorte „ungemein viel Aehnliches“ mit dem Winterpostoph nachrühmt.

Die verschiedenen Adamsäpfel, nach unserem biblischen Stammvater Adam benannt, haben mit dieser zu den Rothen Reinetten zu stellenden Frucht, die von einem Herrn Robert Adams aus der englischen Grafschaft Norfolk zu Anfang unseres Jahr-

hunderts erzogen und als Norfolk Pippin verbreitet wurde, nichts gemein.

Gestalt: sehr regelmässig gebaut, abgestumpft, kegelförmig, gegen den Kelch meist etwas eingeschnürt, so dass die Form sich nicht selten der Glockenform nähert. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: halb offen, seltener geschlossen. Kelchblättchen langgespitzt, etwas wollig, sitzt in ziemlich tiefer, feinfaltiger, regelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, häufig mit Fleischansatz, sitzt in weiter, mässig tiefer, berosteter oder glatter Stielhöhle.

Schale: fein, nicht fettig, in der Reife hellgrün bis hochgelb, auf der Sonnenseite und zuweilen noch weiter braunroth überlaufen und kurz abgesetzt gestreift; Punkte gross, braun, die Frucht schön punktirt machend; Rostfiguren häufig; Warzen nicht selten.

Fleisch: gelblich, mürbe, saftig, von vortrefflichem, zimmtartig gewürztem (nach Leroy a. o. a. O. veilchenartig), weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig mit etwas geöffneten Kammern; Kerne vollkommen, klein.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis in den April. Erste Qualität für Tafel, Markt und alle Arten technischer Verwerthung; gibt nach André Leroy (a. a. O.) ganz besonders guten, klaren Cider. Sehr grosse, bald eintretende und andauernde Fruchtbarkeit. Als Hochstamm für Gärten und Felder, nach Oberdieck selbst in rauheren Lagen geeignet. Gedeiht gleich gut auf Wildling und Johannisstamm und ist zu jeder Form leicht und gut zu erziehen. Auch für trockene Böden. Verträgt frühes Brechen. Sehr empfehlenswerthe Sorte.

Der Baum wächst kräftig. Triebe lang, schlank, braunroth, feinwollig, nach unten fein silberhäutig und zahlreich punktirt. Blatt kurzgestielt, elliptisch, mittelgross, flach, an der Spitze meist nach unten gebogen, tief gezähnt. Kronenbau pyramidenförmig.

Cox's Pomona.

(Rambour, V, 2, a, sgr. **†† October.)

Literatur und Synonyme: 1. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 59 und 2. *Ergänzungsband* Nr. 771. 3. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 129, ist offenbar eine andere Frucht. 4. *Neederl. Boomg.* Taf. 33, pag. 66 (sehr prächtig). 5. *Beschrijving d. Vruchts.* III, Nr. 162. 6. *R. Hogg*, Fruit. Man. 3. Auflage, pag. 13. Diese herrliche Frucht wurde nach Lauche (a. a. O.) von einem Herrn Cox zu Colnbrook-Lawn (an der Strasse von London nach Windsor) aus Samen gezogen.

Gestalt: flach kugelförmiger, meist stark gerippter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie nur wenig mehr ab und endigt in eine grosse, stark abgestutzte Kelchfläche. Der Querschnitt der Frucht ist stark fünfkantig. Unsere Frucht ist nach einer Cordonfrucht, jedoch habe ich auf der Brünner Ausstellung noch grössere und namentlich prächtiger gefärbte Früchte gesehen.

Kelch: offen; Kelchblättchen gross, stark, kurz, wollig, sitzen in sehr tiefer und sehr weiter, von feinen Falten umgebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dünn, nicht über die Stielhöhle hervorragend; sitzt in tiefer, mässig weiter, strahlig berosteter Höhle, die nicht selten durch eine eintretende Rippe unregelmässig ist.

Schale: fein, glänzend, glatt, in der Reife etwas fettig werdend, grüngelb, sonnenseits und zum grossen Theile auch auf der Schattenseite lebhaft carminroth geflammt, marmorirt und punktirt; stark beschattete Früchte zeigen nach Lauche (a. a. O.) nur wenig Röthe. Punkte zerstreut; wenig sichtbar. Rostfiguren selten.

Fleisch: gelblich, weiss, fein, zart, saftreich, von „gewürzhaftem, angenehm weinsäuerlichem Geschmacke".

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern mässig gross, eng, enthalten nur wenige, kurz zugespitzte, eiförmige, braune Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig, bis auf das Kernhaus gehend. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: reift im October und hält sich bis Ende November. An Grösse und Schönheit mit dem „Kaiser Alexander" rivalisirend, an Güte ihn aber übertreffend, wird diese neue Frucht bald siegreich Einzug in unsere Gärten halten; ob sie jedoch für unsere Grosscultur geeignet ist, darüber müssen erst Erfahrungen gesammelt werden.

Der Baum wächst mässig, ist sehr fruchtbar, soll in jedem Boden gedeihen und nicht empfindlich sein.

Brauner Matapfel.

(Streifling IX, 3, a, m, *†† Winter—Mai.)

Literatur und Synonyme: 1. *Sickl.*, Teutsch. Obstg. VII, 21, Taf. 3. 2. *Diel*, I, 212. 3. *Christ*, Pomol. Würt. pag. 60. 4. *Christ*, Vollst. Pomol. Nr. 235, pag. 311. 5. *Aehrenth.*, Deutsch. Kernobsts. I, Taf. 19. 6. *Dittr.*, Syst. Hdb. Nr. 450, pag. 449, 7. *Metzger*, Kernobsts. Nr. 69, pag. 111. 8. *Jen. O. Cab.* II. Edit. Heft 20 (sehr schlecht). 9. *E. Lucas*, Kernobsts. Würt. pag. 112. 10. *Schnittsp.* Nr. 369, pag. 32. 11. *Dochn.* Nr. 986. 12. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 168. 13. *Van Mons*, Catal. descript. Nr. 179, pag. 56. 14. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 60 als Pomme de Bohémien und zieht hinzu den Pomme d'Enfer, den Nic. de Bonnefond le Jardinier franc., 1653, pag. 107 und *J. Mayer*, Pomol. franc., 1801, Nr. 36, III, 117 beschreibt ferner den Pomme de Dame (bei Dom Claude St. Etienne, Nouv. Instr. pour conn., 1670, pag. 214, welche noch einige Synonyme angeben; ob die alten Pomologen wirklich unsere Sorte gemeint, oder ob die Zusammenstellung Leroy's irrthümlich ist, wer wollte es entscheiden; jedenfalls unrichtig zieht er hinzu Lucas, Kernobsts. Würt. pag. 141, Mohrenapfel (mit dem Synonym Zigeuner), von dem Lucas a. a. Orten sagt, „ist vielleicht der Winterveilchenapfel". Die Synonyme dieser Sorte sind zahlreich, namentlich Metzger führt deren eine ungerechtfertigte Menge an, und spielt namentlich die Farbe bei diesen Benennungen eine bedeutende Rolle: Kohlapfel, Mohrenapfel, Rauchapfel, Schwarzer Backapfel, Schwarzer Wurzapfel, Schwarzbrauner Matapfel etc. etc. Die Schreibweise des Wortes Mat wechselt in Mad, Mäd, Mät und Magd. Am Rhein, in Franken, in der Pfalz und um Frankfurt a. M. häufig zu finden.

Gestalt: Plattrunder, zuweilen mehr zugespitzter und dann am Kelch etwas unregelmässiger Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte oder etwas nach dem Stiele, um den sich die Frucht glatt abrundet. Der Apfel ist meist ungleichhälftig und in der Rundung durch mehrere Erhabenheiten mitunter wie gerippt, verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen grossblätterig, an der Basis lange grün bleibend, sitzen in tiefer, meist weiter, mit zahlreichen Falten und rippenartigen Erhabenheiten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, oft nur ein Fleischbutz, sitzt in tiefer, geräumiger, etwas rostfarbener Stielhöhle.

Schale: am Baume stark beduftet, fein, glänzend, in der Grundfarbe gelbgrün; auf der ganzen Sonnenseite mit dunklem Leberroth, das in's Schwarzbraune schillert, überdeckt; eine Farbe, von der Diel sagt, dass sie von dem Maler nicht nachzuahmen ist. In dieser dunklen Färbung erscheinen nach dem Reiben „eine Menge hellrother, oft aber auch noch dunkelgefärbtere Streifen". Auf der Schattenseite ist auch meist die ganze Grundfarbe durch streifig auftretende, punktirte blasse Röthe verdeckt; stark besonnte Früchte sind jedoch auf allen Seiten dunkelroth, wie (nach dem Illustr. Hdb.) durch Rauch verdorben. Charakteristisch ist häufig ein schmaler Bandstreif, der vom Kelch bis zum Stiel geht. Punkte fein, grau, namentlich in der Röthe bemerklich. Warzen häufig, zuweilen Rostanflüge. Geruch sehr stark violenartig.

Fleisch: grünlichweiss oder gelblich, locker, fein säuerlich, gewürzt. Diel nennt es angenehm säuerlich riechend und von ganz eigenem einschneidenden, erquickend säuerlichem, fein gewürzhaftem, pikantem Geschmacke; er sei, sagt Diel beim Weissen Matapfel, der in dieser Beziehung ganz mit unserer Sorte übereinstimmt, deshalb zum Brod ein beliebtes Frühstück und bekomme dem Magen sehr wohl. Professionisten, die sich warm arbeiten, greifen begierig nach ihm; er selbst kenne ausser dem Carpentin und dem Braunen Matapfel keinen Apfel, der, nüchtern genossen, mehr vorzüglich Erquickendes hätte.

Kernhaus: offen oder hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten dicke, sehr vollkommene Kerne. Kelchröhre ziemlich weit, trichterförmig.

Reife und Nutzung: reift im December und hält sich bis Mai. Eine der geschätztesten Wirthschaftsfrüchte, die überhaupt bekannt sind. Verlangt jedenfalls aber besten Boden und gute Lagen, um sehr fruchtbar zu sein. Lucas (Illustr. Hdb. d. Obstk. a. a. O.) führt an, dass während am Rhein die Tragbarkeit dieser Sorte sehr gerühmt werde, die Bäume in Württemberg nur mässig fruchtbar seien.

Der Baum wächst sehr kräftig, wird sehr gross und bildet eine umfangreiche Krone. Lucas (a. a. O.) führt an, dass man bei diesem und den anderen Matäpfeln den Rückschnitt nicht anwenden dürfe, indem sich bei jedem solchen Schnitte eine auffallende Anschwellung des Stammes bilde.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Hawthornden.



Gelber Richard. — Richard sárga almája.
Richard žlutý. — Richard giallo.
Richard jaune.



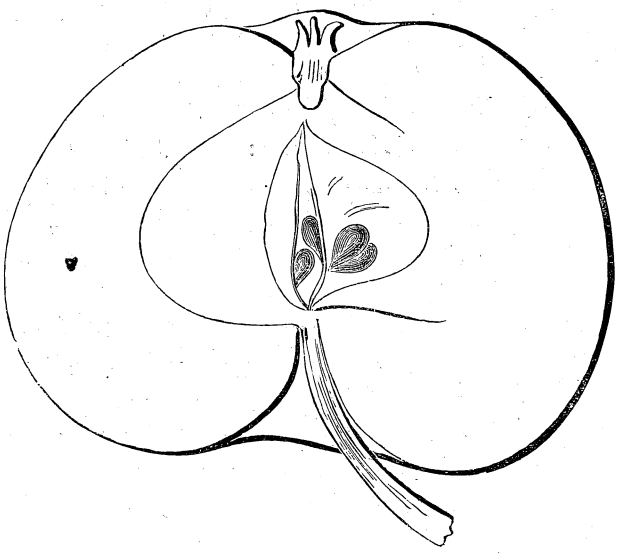
Baumann's Reinette. — Baumann renetje.
Reneta Baumannova. — Renetta Baumann.
Reinette Baumann.



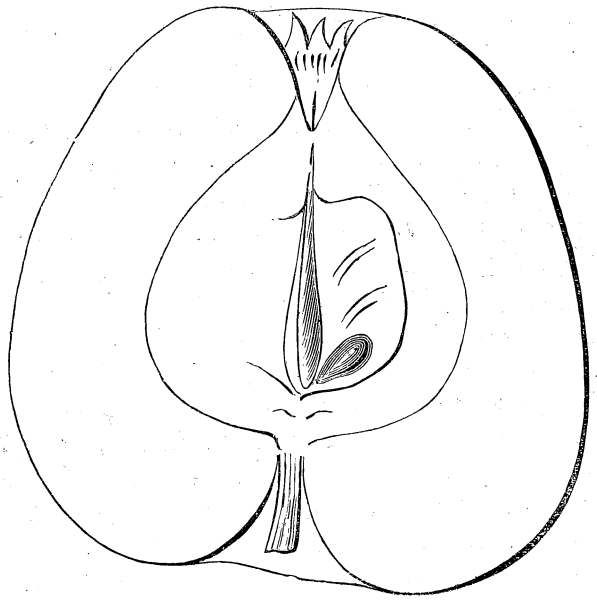
Englischer Prahlrambour. — Angol dísz-rambur.
Hrboláč anglický. — Rambour pompa inglese.
Gloire de Ouest.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

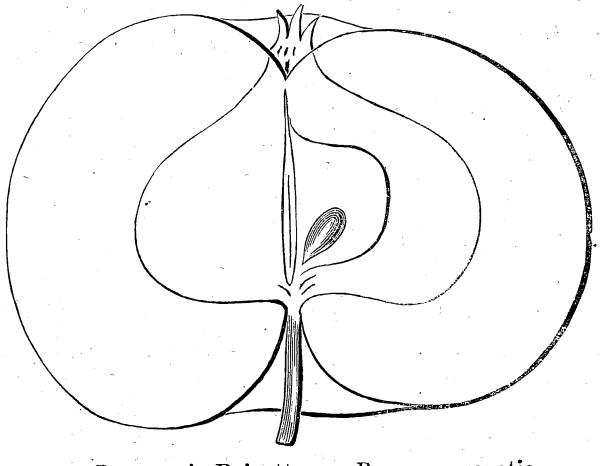
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



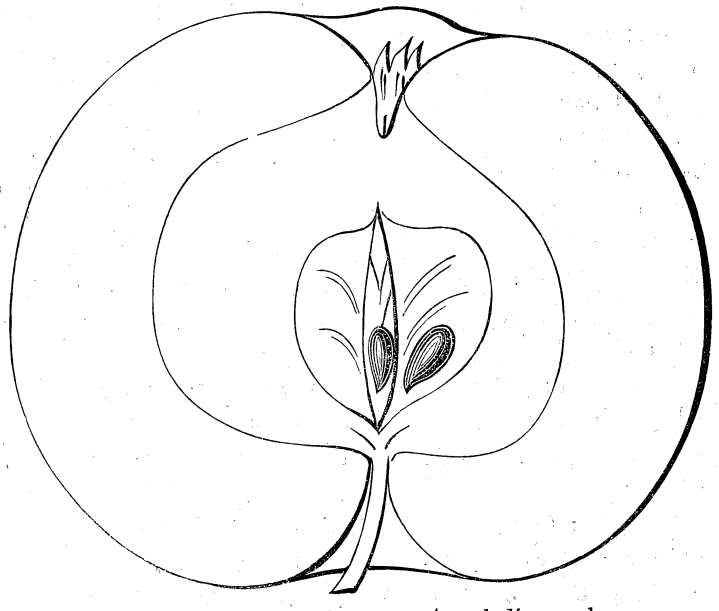
Hawthornden.



Gelber Richard. — Richard sárga almája.
Richard žlutý. — Richard giallo.
Richard jaune.



Baumann's Reinette. — Baumann renetje.
Reneta Baumannova. — Renetta Baumann.
Reinette Baumann.



Englischer Prahlrambour. — Angol dísz-rambur.
Hrboláč anglický. — Rambour pomo inglese.
Gloire de Ouest.

Hawthornden.

(Plattapfel VI, 1 (2) c, m—gr. *†† Oct.—Nov.)

Literatur und Synonyme: 1. *Dittr.*, III, 77, Nr. 123 als Weisser Hawthornden. 2. *Dochn.*, Sich. Führer Nr. 1188. 3. *Schnittsp.* Nr. 263. 4. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 172 als Apfel von Hawthornden. 5. *Ann. d. Pomol. Belg.* III, 29. 6. *André Leroy*, Dict. d. Pomol Nr. 215 als Pomme de Hawthornden. 7. *Neederl. Boomg.* Nr. 48, als Hawthornden (kleine Abbildung). 8. *Beschrijving d. Vruchts.* I, Nr. 40. 9. *Cat. Lond.* 1. Auflage Nr. 440 ohne Synonyme, 2. Auflage Nr. 530 mit dem Synonym White Hawthornden, 3. Auflage Nr. 324 mit dem ferneren Synonym Red Hawthornden, welcher Name in der 1. Auflage unter 441 als besondere Sorte aufgeführt ist. 10. *Ronald Pyr. Mal. Brentf.*, pag. 7, Tafel IV, I, sehr guter Stich. 11. *R. Hogg*, Brit. Pomol. pag. 109, Nr. 171. 12. *Down.* 1882, pag. 212. 13. *Warder*, Am. Pomol. pag. 410 (Durchschnitt etwas flach). 14. *Lindl. Guide* 17. 15. *Rogers*, Fruit. Cult. 26. 16. *Pomol. Mag.* Vol. I, Nr. 34. 17. *Hook*, Pomol. Lond. Taf. 44. Synonyme sind ferner: Hawthornden blanc Hawthornden rouge, Weite Apple (Neederl. Boomg.), Hawthorndean (Fors. Treat. 107). Wurde nach Hogg zu Hawthornden bei Edinburg (Schottland) erzogen und bereits um 1790 in Londoner Baumschulen vermehrt.

Gestalt: flach kugelförmig, grosse Früchte oft fast käsförmig. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; nach dem Stiele wölbt sich die Frucht flachrund, nach dem Kelche rundet sie sich schön ab und ist nur bei den käseförmigen abgestutzt. Die Frucht ist meist gleichhälftig; in der Rundung sind meist fünf sehr flache Erhabenheiten deutlich wahrnehmbar, ohne dass jedoch dadurch die Rundung unschön würde. Die Frucht variirt sehr in der Grösse. Unsere Abbildungen sind gute Hochstammfrüchte; auf jungen Zwergbäumen werden die Früchte fast noch einmal so gross.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Kelchblättchen lang, breit, wollig, sitzen in enger, flacher, mit Falten besetzter, meist unebener Kelchsenkung.

Stiel: lang, seltener mittellang, ziemlich dünn, holzig, sitzt in sehr weiter und tiefer, mit zimmtfarbigem Roste strahlig besetzter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, im Liegen fettig, am Baume schwach beduftet, wachsartig strohweiss, manchmal milchweiss, an der Sonnenseite leicht hellrosa angehaucht, in welcher Röthe breite, undeutliche Streifen wahrnehmbar sind. Punkte fein, am Kelchende dicht stehend, weiss, nach dem Stiele zu sehr zerstreut, wenig in's Auge fallend. Rostanflüge fehlen zumeist.

Fleisch: rein weiss, fein, saftig, weinsäuerlich ohne Gewürz, aber

Kernhaus: weit offen; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist vollkommene, kurzeiförmige, braune Kerne. Kelchröhre ein breiter Kegel, geht meist bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: reift Anfang October und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den December. Durch seltene Schönheit, Grösse und baldige, sehr grosse Fruchtbarkeit ein sehr gern gepflanzter Apfel, der die geringere Güte durch eben genannte gute Eigenschaften sehr vergessen macht. In der Baumschule tragen, auf Johannisstamm gepfropft, meist schon 2jährige Veredlungen.

Der Baum wächst kräftig, ist gar nicht empfindlich und bald sehr fruchtbar.

Gelber Richard.

(Taubenapfel XII, 1, b. gr. **†† Nov.—Dec.)

Literatur und Synonyme: 1. *Pomol. Monatsschr.* 1856, citirt v. Flotow, seine Beschreibung in Hamm's agronomischer Zeitung 1855, pag. 183. 1857 pag. 104 von Kliefoth als Körchower Grand Richard und 1871 pag. 1 als Gelber Richard. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 34 von v. Flotow beschrieben als Gelber Richard. 3. *Oberdieck*, Zus. u. Ber. z. Illustr. Hdb. Nr. 174. 4. *Schnittsp.* Nr. 714. 5. *Carl Koch*, Deutsch. Obstgeh. pag. 329. 6. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 45. 7. *André Leroy*, Dict. de Pomol. Nr. 452 als Richard jaune. Weitere Synonyme sind: Stintenburger (nach Lauche in den Lübecker Baumschulen). Winter-Grand Richard und Grand Richard; letztere Sorte jedoch nicht zu verwechseln mit dem Grand Richard, Grossen Richard (Hirschfeld). Bose (Pomol. Monatsh. 1868, pag. 199) verwechselt den Gelben Richard mit dem Goldgulderling, Gelben englischen Gulderling und Doppelten Gulderling. Der Goldgulderling, den ich genau kenne, ist jedoch eine ganz andere Sorte. Dieser vortreffliche Apfel stammt aus Körchow in Mecklenburg und hat sich namentlich in Norddeutschland schon viel verbreitet.

Gestalt: kegelförmig oder hochgebaut kegelförmig, häufig etwas nach der Seite gedrückt; meist höher als breit, jedoch auch umgekehrt. Die Rundung der Frucht ist durch meist vier flache, breite Erhabenheiten stark verschoben; eine Seite der

Frucht meist höher als die andere. Unsere Frucht ist nach einer guten Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen lang, meist an der Spitze zurückgeschlagen, grün, feinwollig, sitzen in enger, ziemlich tiefer, faltiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, dick oder etwas länger und dünn, grün, etwas wollig, sitzt in enger, feinrostiger, zuweilen durch einen Fleischwulst etwas eingeengter Stielhöhle.

Schale: sehr fein, glatt, etwas fettig, weissgelb mit kleinen, grünlichen Stellen, auf der Sonnenseite nur etwas gelber oder nur selten blass carminroth angelaufen. Punkte fein, braun, in der Röthe gelb umflossen. Rostanflüge selten, doch in nassen Jahren häufig schwarze Regenflecke. Geruch schwach.

Fleisch: sehr weiss, fein, saftreich, von weinsäuerlichem, rosenartigem Geschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern lang, zuweilen nur in der Vierzahl, enthalten wenige, sehr kleine, runde, eiförmige, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre kegelförmig, ziemlich weit herabgehend.

Reife und Nutzung: reift Ende October und hält sich bis nach Weihnachten. Vorzüglich als Tafel- und feine Marktfrucht ist der Apfel sehr zu empfehlen; er gedeiht namentlich in leichtem Boden vortrefflich.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine breite, lichte Krone und ist sehr fruchtbar.

Baumann's Reinette.

(Rothe Reinette, IX, 2, b. m. **†† Wint.—Frühj.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, A. B. I, 100, als Baumann's rothe Winterreinette. 2. *Allg. deutsches Garten-Mag.* 1811, pag. 45. 3. *Aehr.*, Deutsche Kernobsts. Taf. IV, pag. 4 (gute Abbild.). 4. *Dittr.*, Syst. Hdb. Nr. 368, pag. 386. 5. *Jen. Obst. Cab.* 1. Edition I, 32, 2. Edition II, 18. 6. *Schnittsp.* Nr. 697. 7. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 226. 8. *Oberdieck*, Zus. u. Ber. Nr. 27, pag. 80. 9. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obsts. Nr. 66, pag. 180. 10. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 28. 11. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 371 als Reinette Baumann (sehr grosse Durchschnittszeichnung). 12. *Mas*, Le Verger Nr. 20. 13. *Thomas*, Guide pratique pag. 141. 14. *Van Mons*, Katal., Ser. II, Nr. 134. 15. *Neederl. Boomg.* Taf. II, pag. 4 (zu klein und wenig geröthet). 16. *Lond. Catal.*, in 1. Ausgabe fehlend, in 2. Ausgabe Nr. 1014, in 3. Ausgabe ohne Nummer. 17. *R. Hogg*, Brit. Pomol. Nr. 766. 17. *Downig*, Fruits etc. 1882, pag. 88, Baumann's Reinette. Synonyme sind noch: Couronne des Dames (nach Illustr. Hdb.), Couronne des Dames d'Enghien (nach Neederl. Boomg.) und Reinette de Bollwiller (nach Thomas, Guide pratique mit ?). Wurde von van Mons erzogen und den bekannten Baumschulenbesitzern Baumann und Bollwiller zu Ehren benannt.

Gestalt: flachrund, auf einer Seite meist höher; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele, um den sich die Frucht breit abrundet, während sie nach dem Stiele etwas mehr abnimmt und in eine meist ziemlich stark abgestutzte Kelchfläche endigt. Auf dem Querschnitt ist die Rundung nur wenig verdorben, jedoch ist eine fingerbreite Furche an einzelnen Früchten nicht selten. Unsere Abbildung stammt von einer Hochstammfrucht, jedoch wird sie häufig noch viel grösser.

Kelch: halb offen, zuweilen geschlossen; Kelchblättchen gross, feingespitzt, sitzen in tiefer, geräumiger Kelchsenkung, welche mit Falten und flachen Fleischbeulen besetzt ist.

Stiel: kurz, nur selten über die Stielhöhle ragend, stark, sitzt in tiefer, weiter, mit zimmtfarbigem, häufig noch über die Stielwölbung sich ausbreitendem Roste bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, glänzend, nicht fettig werdend; Grundfarbe hellgelb, jedoch ist davon bei besonnten Früchten nichts zu sehen, da die ganze Frucht mit dunklem, blutartigem Carminroth verwaschen ist, in welcher Röthe einzelne dunklere, lang abgesetzte Streifen bemerkbar sind; beschattete Früchte hingegen zeigen eine reichlichere Streifung, doch auch mehr nach der Schattenseite zu; nur nach dem Kelche zu oder wo ein Blatt der Frucht aufgelegen, tritt die Grundfarbe reiner hervor. Punkte fein, zerstreut, in der Röthe mit gelblichen Tupfen umgeben. Rostanflüge und Warzen zuweilen. Geruch schwach.

Fleisch: gelblichweiss, fein, mürbe, ziemlich saftig, von sehr angenehmem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus geschlossen; Kernhauskammern klein, enthalten zahlreiche (entgegen Diel's Angaben), gut ausgebildete, lang eiförmige, braune Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel. Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: reift im December und hält sich bis Frühjahr; für Markt und Haushalt eine vortreffliche Sorte, die frühes Brechen verträgt, auch in trockenem Boden und rauher Lage ausgezeichnet gedeiht und überall von baldiger,

grosser Fruchtbarkeit ist, trägt nach dem Illustr. Hdb. meist schon in der Baumschule. Sollte nach dem Illustr. Hdb. in keinem Garten fehlen.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine etwas hochgehende, kugelförmige Krone.

Englischer Prahlrambour.

(Rambour V, 2, c (b) sgr. *†† October.)

Literatur und Synonyme. 1. *Diel*, XII, 83, mit dem Synonym Glory of West. Diel fand, als er diese Sorte beschrieb, dieselbe nur im Katalog von W. & J. Kirke, Baumschulgärtner in Brompton bei London. 2. *Dittr.*, Syst. Hdb. Nr. 174 mit dem Synonym „Stolz von Westen". 3. *Dochn.*, Sich. Führer Nr. 281. 4. *Schnittsp.*, Nr. 920. 5. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 208. 6. *Lond. Catal.*, 1. Auflage fehlend, 2. Auflage Nr. 451, 3. Auflage ohne Nummer, also falsch erhalten. 7. *R. Hogg*, Brit. Pomol. pag. 92, Nr. 141 als Glory of the West.

Gestalt: plattrunder, zuweilen aber hoch aussehender Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich die Frucht um Kelch und Stiel fast gleichmässig, oder nach dem Kelche etwas mehr und endigt in eine stark abgestutzte Kelchfläche. Auf einer Seite ist die Frucht höher als auf der anderen; die Rundung ist meist durch einige deutlich über die Frucht hinlaufende Erhabenheiten stark verschoben. Unsere Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen, zuweilen halb offen; Kelchblättchen klein, oft unvollkommen, sitzen in enger, tiefer, mit feinen Falten besetzter, meist unebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nicht über die Stielhöhle hervorragend, stark, oft fleischig, sitzt in tiefer, ziemlich geräumiger, meist glatter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, stark glänzend, hellgelb; jedoch ist von der Grundfarbe meist wenig zu sehen, da die Frucht über und über mit einer eigenartigen, ungemein schönen Röthe leicht überlaufen, oder nach Diel wie ausmarmorirt ist. Punkte zerstreut, gelblich, nicht sehr bemerkbar. Rostfiguren selten. Geruch stark. (Diel sagt: ungemein stark.)

Fleisch: weiss, fein, ziemlich locker, sehr saftig, von „angenehmem, gewürzhaftem, ganz weinartigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern gross, sehr weit, enthalten viele, häufig taube, ovale, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre geht als ein langer Kegel meist bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: reift Ende September und hält sich 4 Wochen. Als Zierfrucht ersten Ranges paradirt die Frucht fast auf jeder besseren Ausstellung; das ist allerdings ihr Hauptwerth; aber als gute Frucht zweiten Ranges wird sie stets ihre Liebhaber finden. Diel stellt sie sogar in den ersten Rang. Die Fruchtbarkeit ist sehr gross und bald eintretend.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr gross und bildet eine breitgewölbte Krone. Ob er empfindlich auf Boden und Klima ist, darüber fehlen mir Erfahrungen.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



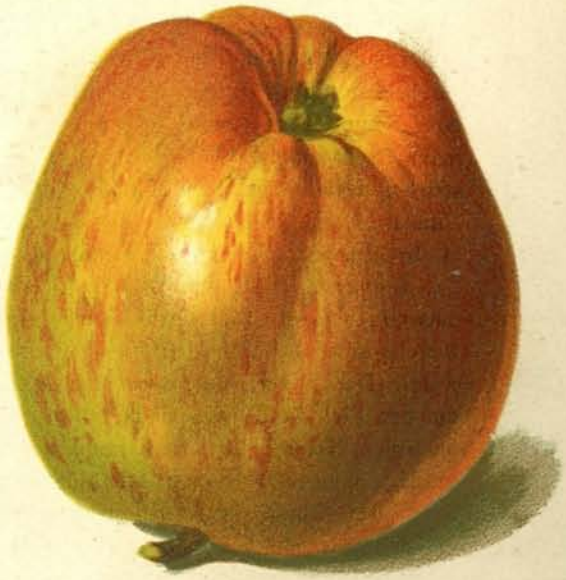
London Pepping. — Londoni pepín.
Jadrnáč londýnský. — Selvatica di Londra.
Pomme de Londres.



Degeer's Reinette. — Degeer renetje.
Reneta Degeerova. — Renetta Degeer.
Reinette de Geer.



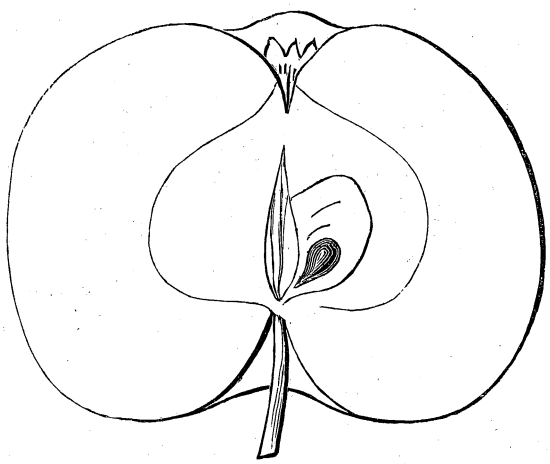
Rother Eiserapfel. — Tartós piros alma.
Železné jablko. — Mela dura rossa.
Eiser rouge.



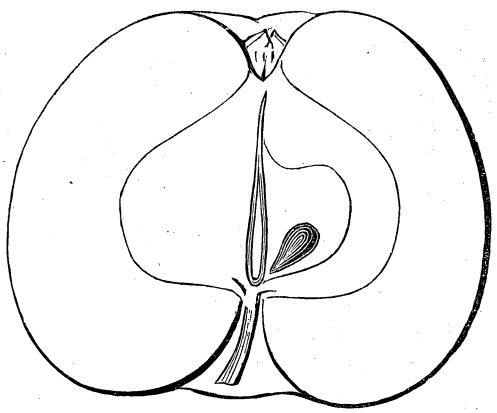
Prinzenapfel. — Fejedelmi alma.
Řechtáč princův. — Mela Melone.
Pomme Melon.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

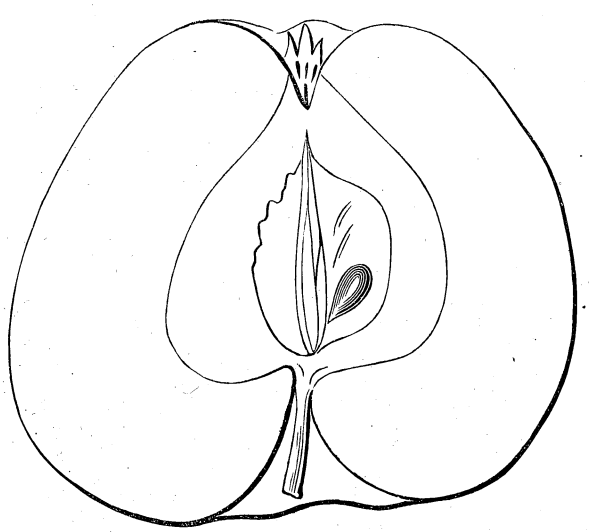
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



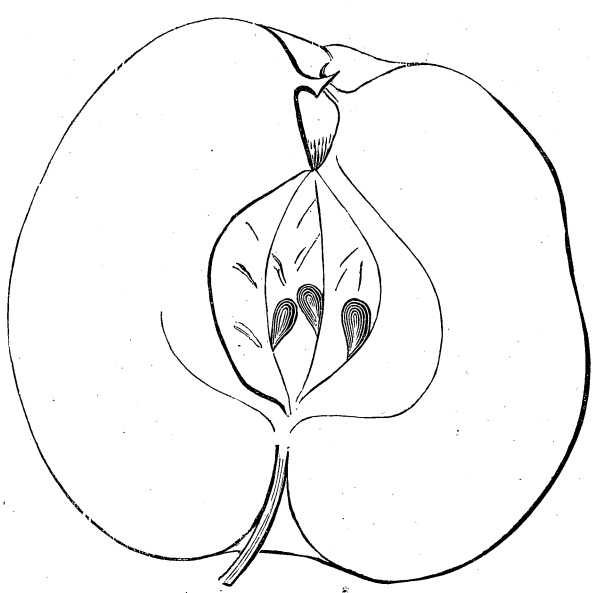
London Pepping. — Londoni pepin.
Jadrnáč londýnský. — Selvatica di Londra.
Pomme de Londres.



Degeer's Reinette. — Degeer renetje.
Reneta Degeerova. — Renetta Degeer.
Reinette de Geer.



Rother Eiserapfel. — Tartós piros alma.
Železné jablko. — Mela dura rossa.
Eiser rouge.



Prinzenapfel. — Fejedelmi alma.
Řechtáč princův. — Mela Melone.
Pomme Melon.

London Pepping.

(Gulderling IX, 2 (1) c (b) m.—gr. **†† Winter—März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, Nr. 503 als Londoner grosse Reinette. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 324 als London Pepping. 3. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 57. 4. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. I, 23. 5. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 256 als Pomme de Londres. 6. *Thomas*, Guide prat. pag. 127. 7. *Neederl. Boomg.* Nr. 17 (gute Abbildung). 8. *Lond. Cat.*, erste Ausgabe Nr. 561 mit Synonym Five Crown Pippin (die erste Ausgabe des Kataloges führt Nr. 562 einen New London Pippin an, in den späteren Ausgaben jedoch als Synonyme von Nr. 561; 2. Ausgabe Nr. 680 mit dem weiteren Synonyme Royal Sommerset und New London Pippin; 3. Ausgabe Nr. 410. 9. *Ronald Pyr. Mal. Brentf.* Tab. XIV, 2 (sehr grosse Abbildung). 10. *R. Hogg*, Brit. Pomol. Nr. 211. 11. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 255. 12. *Transact. of the Soc. of London*, III, 310 und 323. 13. *Loudon*, Encyclop. Nr. 113, pag. 892 als London. 14. *Forsyth*, Treat. Edition 7, pag. 112. 15. *Roger*, Fruit Cult pag. 93. Synonyme sind ferner: Five Crowned Pippin, Grosse Reinette aus London (nach Oberdieck beste Obsts.), Bastard Calvill (nach Lauche um Werder bei Potsdam), häufig in Baumschulen wird er, aber natürlich unrichtig, Cornwalliser Nelkenapfel genannt, mit welcher werthlosen Sorte er nichts gemein hat.

London golden Pippin ist ein Synonym des Englischen Gold-Pepping. Von Lucas zu den Rambour-Reinetten gerechnet, stelle ich ihn wohl mit mehr Recht zu den Gulderlingen. Nach dem Illustrirten Handbuche bereits um 1580 unter dem Namen Lounden Peppen als von einem Herrn Pace zu Brentmarch herstammend, genannt.

Gestalt: flach kugelförmiger, durch 5 regelmässige, starke, vom Kelch ausgehende und am Bauche sich verlierende Rippen leicht kenntlicher Apfel. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und in eine nur mässig abgestutzte Kelchfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist meist wenig verdorben, da die charakteristischen fünf Rippen sich nicht mehr sehr merklich bis zum Bauche hinziehen. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen, bei grösseren Früchten halb offen; Kelchblättchen langblättrig, wollig, sitzen in flacher, ziemlich weiter, von fünf Rippen deutlich umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, holzig, sitzt in strahlig berosteter, meist etwas grüner Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, bei eintretender Reife stark fettig, etwas düster citronengelb; sonnenseits nur goldgelber oder bei stark besonnten Früchten trüb-roth angelaufen und darin zuweilen gestreift. Punkte fein, an der Sonnenseite braun, sonst weisslich. Rostfiguren selten.

Fleisch: gelb, fein, schon dem Ansehen nach sehr saftreich, von angenehmem, süss-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, meist zerrissen, enthalten wenige, ziemlich grosse Kerne; Kelchröhre geht als langer Kegel bis auf das Kernhaus herab.

Reife und Nutzung: reift im December und hält sich bis in das Frühjahr hinein, ohne zu welken. Für Tafel und Haushalt werthvolle Frucht, die überall ihrer fast jährlichen Fruchtbarkeit wegen sehr gerühmt wird.

Der Baum wächst kräftig, wird aber nur mittelgross, bald fruchtbar und ist nicht empfindlich.

Degeer's Reinette.

(Einfarbige Reinette, IX, 1, a (b) m. **†† Nov.—März.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Catal. 2. Forts. Nr. 560, pag. 44. 2. *Aehrenth.*, Deutsch. Kernobsts. Taf. 87, Nr. 2 (nicht die echte Frucht abgebildet). 3. *Schnittsp.* Nr. 554. 4. *Dochn.* Nr. 585. 5. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 398, Degeer's Rtk. 6. *Van Mons*, Catal. Ser. III, Nr. 279. 7. *André Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 405 als Reinette de Geer. 8. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 119.

Gestalt: flachrund bis breitkegelförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele, um den die Frucht sich flachrund wölbt, nach dem Stiele nimmt sie stärker ab und ist stark abgestutzt. Die Rundung ist meist nur wenig verschoben. Beide Seiten der Frucht sind gleich hoch oder nur wenig verschieden.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen breit, kurz, sitzen in mässig tiefer, weiter, fast ebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz, André Leroy (a. o. a. O.) zeichnet ihn lang ab, dünn, holzig, sitzt in weiter, tiefer, berosteter Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein, nicht glänzend, hellgelb, ohne Röthe, nach Oberdieck (Illustr. Hdb. a. a. O.) mitunter einen Anflug von gelblicher Röthe. Punkte fein, ziemlich häufig, zuweilen mit rothen

Kreischen umgeben, namentlich an der Sonnenseite. Rostfiguren nicht häufig.

Fleisch: schwach gelblich, hinreichend saftreich, von gewürzhaftem, edlem, weinartigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern ziemlich geräumig, enthalten viele starke, vollkommene Kerne. Kelchröhre ein kurzer Kegel.

Reife und Nutzung: reift im November und hält sich zwei bis drei Monate. Für Tafel und Markt eine sehr empfehlenswerthe Sorte, die einen erhöhten Werth dadurch erhält, dass der Baum sehr fruchtbar in allen Lagen und Böden fortkommt. Von den neueren Sorten ist die Degeer's Reinette eine der renommirtesten.

Der Baum wächst gesund und bildet eine mittelgrosse, kugelförmige Krone.

Rother Eiserapfel.

(Streifling X, 3, c, gr. *†† Januar—Sommer.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, V, 175 als Rother, 3 Jahre dauernder, Streifling (Pomm rouge rayée durable 3 ans). 2. *Christ*, Vollst. Pomol. Handwörterb. pag. 108 als Rother calvillartiger Winter-Süssapfel. 3. *Christ*, Vollst. Pomol. Nr. 278, pag. 362 Rother calvillartiger Süssapfel. 4. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, 457. 5. *Schnittsp.* Nr. 808, pag. 72. 6. *Dochn.* Nr. 957. 7. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 438 als Rother Eiserapfel. 8. *Oberdieck*, Zus. u. Ber. Nr. 42, pag. 34. 9. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 26, pag. 148. 10. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. I, 10. 11. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 154 Pomme Eiser rouge. 12. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 144 Rother Eiserapfel. 13. *Neederl. Boomg.* Taf. 3, 6, pag. 6 Dubbele Zuren Paradijs (nicht besonders kenntliche Abbild.). 14. *Arnoldi's* Obstcab. Nr. 26. Weitere Synonyme sind: Paradiesapfel und Braunsilienapfel aus Hannover, Rother 3 Jahre dauernder Streifling, Rahmapfel (nach Lauche bei Werder) und nach demselben Schornsteinfeger in der Priegnitz. Schon in Gotha wurde diese aussergewöhnlich lange dauernde Sorte zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Gestalt: kegelförmiger, zuweilen hochgebaut aussehender, zuweilen fast platter, calvillförmiger Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Stiele, um den sich die Frucht platt abrundet, nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht oft sehr stark, meist mit einer Einschnürung und endigt in eine unregelmässige, mehr oder weniger stark abgestutzte Kelchfläche. Die Rundung der Frucht ist stark verdorben, meist dreieckig oder fünfeckig. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht hergestellt.

Kelch: geschlossen, Kelchblättchen klein, lange grün bleibend, wollig, sitzt in ziemlich tiefer, mit feinen Rippen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: sehr kurz, selten bis zur Stielwölbung hervorragend, sitzt in tiefer, weiter, mit oft ziemlich rauhem Roste bekleideter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baume oft stark mit Duft überlaufen, in der Reife citronengelb, doch ist selbst bei beschatteten Früchten nur dann davon etwas zu sehen, wenn die Röthe durch Aufliegendes verdeckt wird, da die Früchte rundherum mit zahlreichen, lang abgesetzten Carminstreifen überdeckt und dazwischen verwaschen sind. Vor der Reife ist die Röthe meist matt leberroth. Punkte zahlreich, weiss, gross und namentlich auf der Sonnenseite gut in's Auge fallend. Rostfiguren selten, häufiger Regenflecke. Geruch wenig. Welkt nicht.

Fleisch: gelblich, ziemlich fein, wenig saftreich, von etwas zuckerartigem, durch wenig Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern gross, platt, mit wenigen spitzen Kernen. Kelchröhre: kurz, spitz.

Reife und Nutzung: reift nach Weihnachten und hält sich meist bis zur neuen Obsternte, wird dann aber bald mehlig. Wegen dieser langen Haltbarkeit ist diese Frucht entschieden ein Schatz der Pomologie, jedoch wird man als Tafelfrucht sie nur im Sommer gelten lassen, wenn Aepfel rar geworden sind. Im Dämpfen wird das Fleisch nach Diel roth. Zu Obstwein vortrefflich geeignet. Nur in feuchten Böden zur Anpflanzung geeignet, dann aber eine vortrefflich tragende, verwerthbare Sorte; unter diesen Verhältnissen eine der allerbesten Wirthschaftsfrüchte. Oberdieck in „Deutschlands beste Obstsorten" sagt: Ist schätzbar, 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 Büttner's Reinette oder den Boikenapfel, die sich auch ziemlich lange in den Sommer hinein halten. In trockenem Boden geben beide, wie auch der obige, grosse gesunde Stämme, die aber sehr wenig tragen.

Der Baum wächst sehr kräftig und bildet eine grosse, flachkugelige Krone.

Prinzenapfel.

(Schlotterapfel, vm, 3, c, gr. **†† Oct.—Nov.)

Literatur und Synonyme: 1. *Sickler*, Teutsch. Obstgarten XXI, 18. 2. *Diel*, V, 36 als Schlotterapfel van der Flees, 3. als Bunter Langhans (Diel, IV, 28) und 4. in seinem Katalog (Syst. Verz.) unter Nr. 509 als Hasenkopf von Lübben. 5. *Christ*, Pomol. Handwörterb. pag. 102 als Rothgesprengter Schlotterapfel und 6. pag. 47 als Haberapfel. 7. *Christ*, Vollst. Pomol. Nr. 42 als Rothgesprengter Schlotterapfel. 8. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, 49. 9. *E. Lucas*, Kernobsts. Würt. pag. 34 als Ananasapfel. 10. Derselbe, Abbild. Würt. Obsts. Tafel I als Prinzenapfel (sehr stark geröthet). 11. *Dochn.*, Nr. 226. 12. *Schnittsp.* Nr. 761. 13. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 13 als Prinzenapfel (wenig entsprechender Durchschnitt). 14. *Oberdieck*, Anleit. z. Kenntn. etc. pag. 165. 15. Derselbe, Zus. und Ber. Nr. 121. 16. Derselbe, Deutschl. beste Obsts. Nr. 63, pag. 177 (grosse Durchschnittszeichnung). 17. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. I, 26. 18. *Carl Koch*, Deutschl. Obstgeh. pag. 331. 19. *Pomol. Monatschr.* 1857, pag. 273 als Rothgestreifter Schlotterapfel. 20. *Zink* (Knoop, Deutsche Ausgabe, 2. Theil), Tab. VII, Nr. 58 als Pomme d'Ananas. 21. *Arnoldi's* Obstcab. Lief. 5, Nr. 14. 22. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 270 als Pomme Melon. 23. *Thomas*, Guide prat. pag. 117 als Pomme de Prince. 24. *Lond. Catal.* 1. Ausgabe Nr. 817, 2. Ausgabe Nr. 961, 3. Ausgabe mit 0; der Lond. Catal. scheint, wenn er überhaupt die richtige Sorte hat, den Werth der neuen Sorte nicht zu kennen. 25. *Down.*, Fruits etc. 1882 pag. 315 als Prinz. 26. *Warder* führt im Verzeichniss nur den Namen Prinz an, aus Pennsylvanien stammend. 27. *Enneroth*, Swensk Pomon. pag. 88 als Melon apte. Synonyme sind ferner: Berliner (Lauche), Hasenkopf (Lauche), Nonnenapfel (Schleswig), Nonnentute, Melonenapfel (Hamburg), Trompeterapfel (Böhmen), Flaschenapfel (Norwegen), Englischer Flaschenapfel (Ostpreussen), Calvill van der Flees, Ackerôapfel bei Enneroth, ist nach Oberdieck sehr ähnlich dem Prinzenapfel; der Rothe Ananasapfel Dittrich's wird von Dochnahl wohl ohne Berechtigung zum Prinzenapfel gezogen. Der im Illustr. Hdb. d. Obstk. als Synonym angegebene Fränkische Nonnenapfel hat sich als eine andere Sorte ergeben.

Gestalt: langer, walzenförmiger, oder hochgebaut aussehender, zuweilen sogar nach dem Kelche weniger als nach dem Stiele abnehmender Apfel; bei weniger hochaussehenden Früchten ist der Bauch dicker und aufgetriebener. Die Hälften der Frucht sind häufig etwas ungleich; die Rundung der Frucht ist ziemlich vollkommen und nur zuweilen durch eine sehr breite und flache Rippe zu einem unregelmässigen Oval verschoben. Es gibt aber auch Früchte, die am Kelch und Bauch schön eben sind und nichts verrathen, was man rippenartig nennen könnte. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt.

Kelch: geschlossen, zuweilen halb offen; Kelchblättchen ziemlich stark, spitzblätterig, grün, wollig, sitzen in enger, tiefer, mit feinen Fältchen besetzter, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, sehr dünn, holzig, sitzt in enger, tiefer, feinstrahlig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt und etwas geschmeidig, glänzend, blasscitronengelb bis weisslichgelb, wovon jedoch meist nur um den Kelch herum etwas zu sehen ist, da die ganze Frucht mit schönen, carminrothen, meist kurzabgesetzten Streifen besetzt und dazwischen zahlreich punktirt ist; beschattete Früchte zeigen selbst die Streifen nur punktirt angedeutet. Rostpunkte sehr wenig und nicht leicht bemerkbar. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblichweiss, fein, ziemlich fest, um den Kelch herum zuweilen blass rosenroth, saftig, von „erhabenem, ein flüchtiges Gewürz zeigendem, weinartigem Zuckergeschmacke".

Kernhaus: ganz offen; Kernhauskammern weit offen, vom Stiel bis zum Kelch gehend, lang, meist zerrissen, enthalten wenige, häufig noch taube, kleine, spitzeiförmige, rothbraune Kerne, doch findet man auch nicht selten kernreiche Kammern. Kelchröhre ein grosser, breiter Kegel; Staubfädenreste basisständig.

Reife und Nutzung: reift Anfang October und hält sich bis Ende December, welkt aber gegen das Ende, so dass seine eigentliche Gebrauchszeit nur 6—8 Wochen ist. Durch den Deutschen Pomologenverein empfohlen, hat der Prinzenapfel sich weit ausgebreitet. In Norddeutschland heimisch, hat er namentlich im nördlichen Böhmen eine zweite Heimat gefunden. Hinsichtlich der Lage nicht empfindlich, verlangt der Prinzenapfel einen etwas guten Boden, ist dann aber sehr ertragreich; für Tafel und Markt sehr geschätzt. Von Lucas auch zum Anbau an Strassen empfohlen.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine ziemlich grosse, hochkugelförmige Krone und ist bald und sehr fruchtbar.

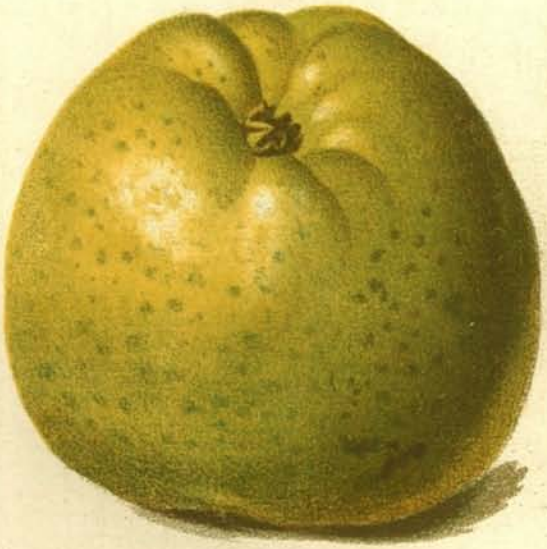
Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Lichtenwalder Wachsapfel. — Lichtenwaldi viaszalma.
Tafetka Lichtenwaldská. — Mela cerea di Lichtenwald.
Pomme d'orée de Lichtenwald.



Fameuse. — Híres alma.
Výtečné jablko. — Mela Fameuse.
Fameuse.

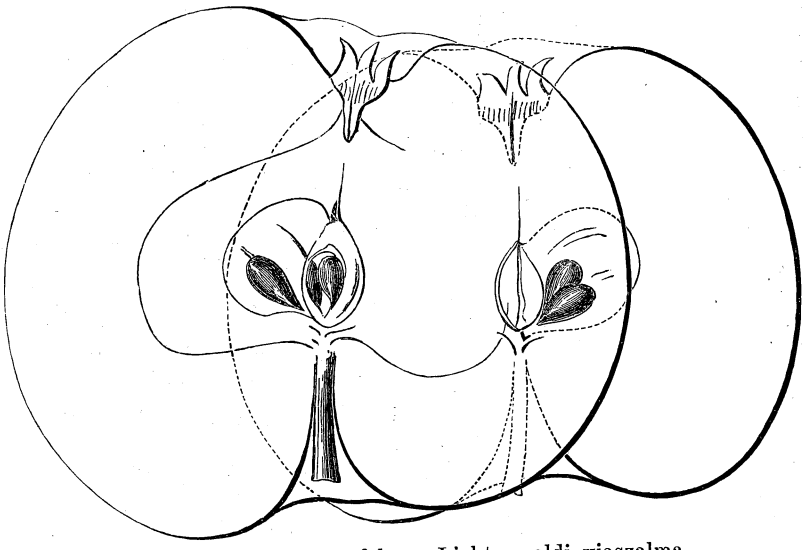


Lothringer-Reinette. — Lothringi renet.
Kmínové jablko. — Renetta di Lotaringia.
Reinette verte. (André Leroy.)

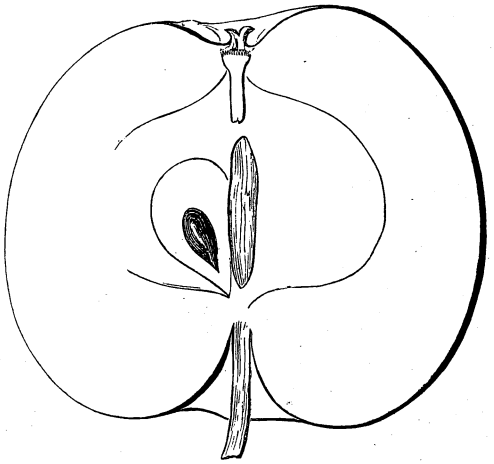


Calvill von Boskoop. — Boskoopi kalvil.
Boskoopský kalvil. — Calvilla di Boskoop.
Calville de Boskoop.

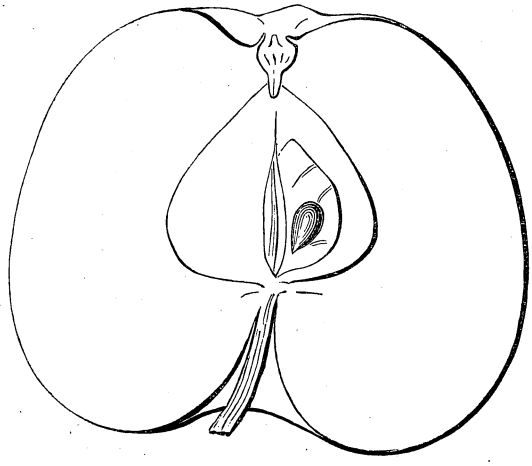
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Lichtenwalder Wachsapfel. — Lichtenwaldi viaszalma.
Tafetka Lichtenwaldská. — Mela cerea di Lichtenwald.
Pomme d'orée de Lichtenwald.



Fameuse. — Híres alma.
Výtečné jablko. — Mela Fameuse.
Fameuse.



Lothringer Reinette. — Lothringi renet.
Kmínové jablko. — Renetta di Lotaringia.
Reinette verte. (André Leroy.)



Calvill von Boskoop. — Boskoopi kalvil.
Boskoopský kalvil. — Calvilla di Boskoop.
Calville de Boskoop.

Lichtenwalder Wachsapfel.

(Gulderling, X, 1, a, **!††, gr, November—März.)

Heimat und Vorkommen: Dieser wahrhaft ansehnliche, vortreffliche Tafel- und Marktapfel wird in Südsteiermark namentlich in der Gegend von Lichtenwald, Blanca und Gurkfeld häufig angebaut und gilt für die dortige Gegend als der beste Handelsapfel. Die zu verschiedenen Zeiten durch die Freundlichkeit des Herrn Lenček, dem ich auch die nachstehend gegebene Beschreibung des Baumes und des Nutzungswerthes des Apfels verdanke, erhaltenen Früchte veranlassten mich, deren pomologische Namen zu suchen. Ich bin jetzt aber, zumal ich diese Früchte zu vielen Ausstellungen, z. B. Hamburg 1883, nahm und keiner der befragten Pomologen dieselben kannte, zu der Ueberzeugung gekommen, dass diese Fruchtsorte noch nicht beschrieben ist. Der Name Wachsapfel, den die Sorte in Südsteiermark trägt, ist nicht genügend präcise, weil es in der Pomologie mehr Sorten dieses Namens gibt. Die oben gegebene nähere Bezeichnung habe ich gewählt, weil sie dem Hauptproductionsorte dieses Apfels entspricht, dann aber auch, um den regen Sinn für Obstbau, welcher die dortige Bevölkerung beseelt, anzuerkennen.

Literatur und Synonyme: Der Lichtenwalder Wachsapfel wird hier zum ersten Male abgebildet und beschrieben. Wohl wurde mir mündlich mitgetheilt, dass in den pomologischen Monatsheften an irgend einer Stelle Erwähnung geschehe, jedoch ist es mir nicht gelungen, die darauf bezügliche Stelle zu finden.

Gestalt: grosser, abgeflacht kugelförmiger Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich nach dem Stiele flach ab und nach dem Kelche fast ebenso oder nur wenig mehr sich verjüngend, und endigt in eine fein abgestutzte, mehr oder weniger unregelmässige Kelchfläche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist meist durch sehr breite, flache Erhabenheiten etwas verschoben, ohne dass aber die Frucht etwas Rippiges hätte. Die obigen Zeichnungen sind nach mittleren Hochstammfrüchten angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen feingespitzt, an der Basis lange grün bleibend, sitzen in enger, tiefer, durch feine Falten und einzelne Rippen unebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis sehr kurz, dünn, holzig, sitzt in enger, selten etwas weiterer, sehr tiefer, trichterförmiger, strahlig berosteter Stielhöhle; meist bedeckt der helizimmtfarbige Rost noch die Stielwölbung.

Schale: dünn, glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, später hell citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb; Röthe sehr selten und dann nur als ein schwacher, erdartiger Anflug auf der Sonnenseite. Punkte fein, hellbraun, zerstreut, wenig in's Auge fallend; Warzen häufig; Rostzeichnungen sind mit Ausnahme auf der Stielwölbung, wo sie charakteristisch sind, selten.

Fleisch: weiss, in's Gelbliche spielend, fein, markig, sehr saftig, von fein gewürztem, ausserordentlich delicatem, weinigem Zuckergeschmack, der jedoch nicht so stark ist, um die Frucht unzweifelhaft zu den Reinetten rechnen zu können; natürlich thut das der hohen Güte der Frucht keinen Eintrag.

Kernhaus: hohlachsig, häufig nach einer Kammer mehr oder weniger geöffnet. Kernhauskammern verhältnissmässig klein, eng, mit aufgerissenen Wandungen, aus welchen Rissen häufig das Zellgewebe des Fleisches stark herausblickt. Kerne zugespitzt, eirund, wenig facettirt, dunkelbraun, meist je einer in einer Kammer. Kernhausadern wenig durchscheinend. Kelchröhre geht als feiner Trichter bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält bis in den März, bei guter Behandlung sogar bis in den Juni; fault nicht leicht. Als vorzüglicher Tafelapfel und weil er ausserordentlich transportfähig ist, wird er als Handelsfrucht sehr gesucht und sehr gut bezahlt; aber auch als Wirthschaftsfrucht ist er ersten Ranges und wird gewiss bald die weiteste Verbreitung finden.

Baum: wächst schwach und langsam und ist ein schlechter Stammbildner mit einer platt kugelförmigen Krone mittlerer Grösse. Erst nach dem zehnten Jahre tragend, aber dann um so fruchtbarer, und zwar jedes zweite Jahr voll. Gegen Frost wenig empfindlich, verlangt der Baum einen besseren Boden.

Fameuse.

(Rosenapfel X (VI), 3, c, **††, mittelgr. October—December.)

Heimat und Vorkommen: Die Fameuse ist in Canada und den angrenzenden Staaten Nordamerikas sehr verbreitet und wird dort als einer der allerbesten Aepfel für das dem Obstbau ungünstige Klima Canada's allerwärts empfohlen. Das nordamerikanische Klima ist bekanntlich charakterisirt durch trockene, heisse Sommer und durch eisige Winter. Als Marktapfel wird er auf allen amerikanischen Congressen in erster Linie empfohlen. (Vergl. 7. Report of the Montreal hort. Soc. 1881, p. 145.)

Dass die Fameuse in Canada heimisch ist, kann wohl mit Sicherheit angenommen werden, wenn auch der Amerikaner Downing sagt: probably an old french variety; es ist aber kaum anzunehmen, dass eine aus Frankreich jedenfalls schon im vorigen Jahrhundert nach Amerika eingeführte und dort so berühmt gewordene Sorte sich in ihrer ursprünglichen Heimat während dieser Zeit nicht verbreitet haben sollte. Von Canada ist die Fameuse im Jahre 1794 durch Alexander Barclay, Esq., nach Brompton bei London gebracht; Ronalds erhielt sie 1820 ebenfalls aus Amerika unter dem falschen Namen American Nonpareil. Auf dem Continent ist sie noch wenig verbreitet; die wenigsten Baumschulen führen sie in ihren Katalogen an. Ich erhielt im Jahre 1882 Reiser von Herrn Gibb, dem verdienstvollen Generalsecretär der Gartenbau-Gesellschaft zu Montreal in Canada, 1885 trug der damit umgepfropfte Baum schon einige Hundert Früchte.

Den Namen Fameuse leite ich von der Streifung der Frucht, ähnlich der, welche die Fameusenelken haben, ab. Die Bezeichnung Schneeapfel (Pomme de neige) hat die Frucht von dem weissen Fleische.

Literatur und Synonyme: 1. *Forsyth,* Treatise on the cult. 1810, pag. 90, Nr. 44. 2. *Lindley,* Guide of the orchard etc. 1831, pag. 22. 3. *Londoner Katalog* in allen drei Ausgaben. Dritte Ausgabe Nr. 454 als Pomme de neige. 4. *Ronalds Pirus malus Brentfordiensis.* 1831, pag. 1, Nr. 2, Taf. I, Nr. 2 als La Fameuse (zu kleine Abbild.). 5. *Roger,* Fruit Cult. 1837, pag. 38. 6. *Emmons,* Pomology of New-York 1851, pag. 36, Nr. 48, Taf. 48, 2 als Fameuse (colorirte Abbildung stark geröthet und ohne Streifen; im Text gute Durchschnittszeichn.). 7. *R. Hogg,* British Pomology, 1851, pag. 141, Nr. 238 als de Neige. 8. *R. Hogg,* Fruit Manual. 5. Ausgabe, 1884, pag. 58 als de Neige. 9. *Warder,* American Pomologie pag. 595 als Fameuse. 10. *Downing,* Fruits and fruit trees etc. Ausgabe 1882, pag. 171 als Fameuse. 11. *Barry,* Fruit garden, 2. Ausgabe, pag. 344 als Fameuse. 12. *Mas,* Pomologie générale Nr. 78 als Pomme

de neige. 13. *F. Barron,* The Florist and Pomologist 1883, pag. 73, Taf. 586 als Fameuse. 14. *André Leroy,* Dictionnaire de Pomologie, beschreibt diese Sorte nicht, erwähnt sie jedoch unter dem Artikel „Pomme de neige" und gibt sie, jedenfalls irrthümlich, zum Schneeapfel der Pomona franconica, welches sicher eine andere Frucht ist. — Downing gibt noch eine Gestreifte Fameuse (Striped Fameuse) an, von der er sagt, dass sie verdiene von der Hauptart getrennt zu werden, weil sie mehr gestreift und weniger hochgeröthet sei; ob nur verschiedene Lage die streifige Färbung hervorruft? Im 5. Report of the Montreal Horticultural Society 1879 ist eine Fameuse sucrée in Form unserer Frucht ganz ähnlich abgebildet und kurz beschrieben. Mit den Schneeäpfeln des Ill. Handbuches ist unser Apfel nicht zu verwechseln.

Als Synonyme führe ich an: Chimney (Ward.), de Neige (Lindl.), Pomme de neige (Lond. Cat.), Sanguineus (Dow.), Snow (Dow.), Snow-Chimney (Dow.). Im „The Florist and Pomologist" ist fälschlich der Luikenapfel als Synonym angeführt; er hat mit der Fameuse aber gar nichts gemein.

Gestalt: rundlich bis fast kugelförmig; der Bauch sitzt in der Mitte der Frucht; nach dem Kelche nimmt sie kaum merklich mehr ab, als nach dem Stiele und ist beiderseits nur wenig abgeplattet. Die Rundung auf dem Querschnitt ist durch flache, wenig bemerkliche, über die Frucht laufende Erhabenheiten nur sehr wenig verschoben.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen breit, lang, braun, wollig, sitzen in flacher, weiter, mit vielen Fleischperlen und Falten besetzter Kelchsenkung.

Stiel: kurz, nur wenig über die Stielhöhle hervorragend, dünn, holzig, meist grün, sitzt in enger, tiefer, glatter, lange grünlich bleibender Stielhöhle.

Schale: sehr fein, sehr glatt, stark glänzend; Grundfarbe wachsartig weiss, wovon jedoch nur an der Schattenseite etwas rein zu sehen ist, da die Frucht über und über mit feinen, langen und kürzeren, kurzabgesetzten dunkelblutrothen Streifen überzogen und dazwischen fein punktirt und an der Sonnenseite leicht verwaschen ist; selbst in die Kelchsenkung hinein gehen noch zahlreiche sehr feine Streifen. Punkte wenig bemerklich, zerstreut, nur in der Grundfarbe als sehr feine, hellbraune Punkte sichtbar, in der Röthe fehlend.

Fleisch: schneeweiss, fein, weich, saftig, von balsamischem, schwach säuerlichem Erdbeergeschmack; delicat.

Kernhaus: hohlachsig oder nur wenig offen, mit etwas zottigen Wandungen; Kernhauskammern eng, nicht gross, glattwandig, enthalten meist zwei langgespitzte, ovale, gut ausgebildete, schwach facettirte, dunkelbraune Kerne. Kelchröhre geht als langer Trichter bis auf das Kernhaus herab; Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Nach den amerikanischen Pomologen reift er October und hält sich bis in den December. Als Marktfrucht in Amerika ersten Ranges, wird er diese Eigenschaft auch bei uns behalten. Die Früchte, welche zur Abbildung gedient haben, verdanke ich der Freundlichkeit des Herrn Prof. Hugo M. Müller in Wien, der sie von einer Reise aus Canada im vorigen Jahre gebracht hat.

Der Baum wächst kräftig und bildet eine kugelförmige Krone; ist bald und sehr fruchtbar. Nach einigen Mittheilungen soll er leicht krebsig werden; hoffentlich zeigt er bei uns nichts von dieser schlechten Eigenthümlichkeit.

Lothringer Reinette.

(Rambour-Reinette IX, 1, a, (b.) mgr, **††, Dec. — Frühj.)

Heimat und Vorkommen: Das Vorkommen dieser Frucht ist mit Sicherheit nur bis auf Diel zu verfolgen, der sie 1799 als Lothringer grüne Rtte. beschreibt und anführt, dass sie in Baumschulen des Elsass' „Rtte. allemande" hiesse. Die Grüne Rtte. verte, welche Leroy in seinem Diction., Bd. IV, pag. 742, beschreibt, ist jedenfalls unsere Frucht und nicht der Alte Nonpareil der Engländer, der häufig als „Grüne Rtte." geht und den Leroy in demselben Bande, als Nonpareil ancienne beschreibt. Die Abbildung in den Ann. de Flore et de Pomone, die Leroy cirtirt, lässt keinen Zweifel. Ob aber die von Leroy angegebene Literatur richtig ist, dies zu entscheiden hat Bedenken.

André Leroy citirt nämlich unter Literatur folgende Autoren für seine Frucht: Knoop, deutsch. Ausg. 1760, Bd. I, pag. 18, Taf. 8, die Grüne Reinette, bei welcher ich jedoch zweifelhaft bin, dass es unsere Frucht ist, es deutet die Abbildung, namentlich aber die Färbung auf den Alten Nonpareil, wiewohl ich zugebe, dass auf die Färbung bei Knoop wenig zu geben ist. — Mayer, Pomona franc. III, pag. 133, Nr. 44. Dieses Werk besitze ich bis jetzt leider nicht. Oberdieck in Zusätz. und Bericht 1868, pag. 59, sagt aber, dass die Pom. francon. Taf. 26, eine Grüne Reinette abbilde, die der Alte Nonpareil wohl sein sollte, aber Tafel 33 noch eine ganz andere Reinette Nonpareille habe, welche 3¼" breit und 3" hoch und fast grün sei; während Diel die Meyer'sche Abbildung bestimmt für seine Grüne Reinette, d. i. den Alten Nonpareil in Anspruch nimmt; auch die Sickler'sche Grüne Rtte. hält Diel ganz echt als Alten Nonpareil, was nach Zeichnung und Beschreibung jedoch nicht so sicher gesagt werden kann. — Sickler, Teutsch. Obstg. 1795, Bd. III, pag. 177, Taf. X, wohl der Alte Nonpareil, wie Diel angibt, das Ill. Handb. (Bd. IV, pag. 133) aber bezweifelt. Wie hieraus ersichtlich, citirten Diel und A. Leroy für ihre Reinette verte die gleichen Autoren, wiewohl die Diel'sche Grüne Reinette bestimmt der Alte Nonpareil, die André Leroy'sche Reinette verte aber unsere Lothringer Reinette ist.

In dem historischen Theile führte Leroy schon eine Reinette verte als bei Merlet vorkommend an (nach Diel seine Grüne Reinette, unser Alter Nonpareil), jedoch verschwand dieser Name bald aus der Pomologie über ein Jahrhundert und findet sich zuerst wieder bei dem Holländer Knoop im Jahre 1760. Die neueren Franzosen (wie Couverchel in seinem „Traité de fruits", Paris 1839, pag. 442) führen wieder eine „Reinette verte" an, die Couverchel'sche kurze Beschreibung passt ziemlich auf unsere Frucht und sagt er von ihr, dass sie wenig cultivirt sei.

Auffallend ist es jedenfalls, dass eine Sorte, welche in Elsass' Baumschulen vermehrt wurde, in Frankreich der Aufmerksamkeit der Pomologen entgehen konnte. Mit der Pariser Rambour-Reinette, wie Aehrenthal, Schnittspahn und Andere annahmen, hat unsere Frucht nichts gemein, wiewohl sie gewiss schon lange unter diesem Namen bekannt gewesen sein dürfte.

Literatur und Synonyme: 1. *Diel,* Versuch, Bd. I, pag. 137. 2. *v. Aehrenthal,* Deutsch. Kernobsts., Bd. I, Taf. V, pag. 23 (gute aber etwas zu grosse Abbildung). 3. *Dittrich,* Syst. Handb., Bd. I, pag. 298. 4. *Ill. Handb. d. Obstk.,* Bd. IV, pag. 95, Nr. 310. 5. *Oberdieck,* Pomol. Notiz. 1869, pag. 62. 6. *A. Leroy,* Dict. d. pom., Bd. IV, pag. 742, Nr. 445 als Rtte. verte sehr guter Durchschnitt (die bei A. Leroy citirte Literatur siehe im Abschnitt Heimat und Vorkommen). 7. *Mas,* Pomol. gener. Bd. X, pag. 21, Nr. 203.

Synonym: Lotharinger grüne Reinette (Diel), Wahre Reinette von Canada (Aehrenthal fälschlich).

Gestalt: Einer mittelgrossen Pariser Rambour-Reinette in der Gestalt ähnlich, ist er etwas flach kugelförmig; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rund wölbt, nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und ist stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist durch zahlreiche, sehr flach über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufende Rippen verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt, welche aus der Gloggnitzer Gegend stammt, wo sie nach der Mittheilung des Herrn Dr. Vincenz Richter gerne gepflanzt wird.

Kelch offen oder geschlossen. Kelchblättchen fein zugespitzt, lange grün bleibend, sitzt in ziemlich tiefer, enger, feinfaltiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, holzig, zuweilen etwas fleischig, selten über die Stielhöhle hervorragend, sitzt in weiter, ziemlich tiefer, glatter, lange grünbleibender, zuweilen berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, bis fettig, stark glänzend, in der Reife dunkel citronengelb, jedoch noch vielfach mit grün lavirt, ohne Röthe; Punkte sehr zahlreich, graubraun, eckig, sehr deutlich in's Auge fallend. Rostfiguren selten, nur zuweilen, wie Diel angibt, um den Kelch schwach auftretend.

Fleisch: gelblich, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, weinsäuerlich gezuckertem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, oder etwas hohlachsig; Kernhauskammern schmal und klein, zerrissen, häufig ohne Kerne, oder mit einem, dann aber gut ausgebildeten, breit eiförmigen rothbraunen Kerne.

Kelchröhre: als feiner Trichter bis auf das Kernhaus herabgehend. Staubfadenreste am Rande der Trichterröhre stehend; Kernhausader sehr bemerklich.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich ohne zu welken bis tief in das Frühjahr, verträgt, wie das Handbuch angibt, frühes Pflücken, muss aber in warmen Jahren, wie alle ähnlichen saftreichen Früchte, kühl gelagert werden, da das Fleisch sonst leicht stippich wird. Diel stellt sie nur in den zweiten Rang, thut damit aber dieser werthvollen Frucht entschieden Unrecht. Jedenfalls verdient sie der sehr langen Haltbarkeit wegen, und da der Baum auch in trockenen Lagen gute und reiche Ernten gibt, häufig angepflanzt zu werden.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist durchaus gesund und ist selbst in rauhen Lagen und in trockenen Böden bald und stetig sehr fruchtbar.

Calvill von Boskoop.

Calv. (IX, 3, b., gr., **†† Dec.—Febr.)

Heimat und Vorkommen: Diese in unseren Gärten schon häufig vorkommende vortreffliche Frucht wurde im Jahre 1863 in Boskoop in Holland von dem Baumschulgärtner Hooftmann erzogen.

Literatur und Synonyme: 1. *Beschrijving d. Vruchts.*, 1862, III. Th., Nr. 157. 2. *Nederl. Boomg.*, 1864—1868, Bd. I, pag. 44, Nr. 42, Taf. 22, Fig. 42 (gute Abbildung). 3. *W. Lauche*, Ergänz.-B. 1884, pag. 61, Nr. 72 (Durchschn. nicht entsprechend). 4. *O. Thomas*, Guide prat. 1876, pag. 131 (unter den Variétés à l'étude).

Synonyme: Calvill van Boskoop (Beschr. d. Vr.), Calville de Boskoop (Thom.).

Gestalt: mittelgrosse bis grosse, breit kegelförmige Frucht. Der Bauch sitzt merklich nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu in eine ziemlich spitz zulaufende, fein abgestutzte Kelchfläche endigt. Die Formbeschreibung, wie sie Lauche angibt, stimmt mit Früchten, die ich in meinem Garten geerntet, und wie ich welche im Jahre 1883 aus Hamburg mitbrachte, nicht. Die Rundung der Frucht ist durch 5 breite, starke Rippen, von denen meist eine besonders stark hervortretend die Frucht seitwärts flachgedrückt erscheinen lässt, stark verdorben. Die colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht meines Gartens angefertigt.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen sehr fein, gespitzt, gegenseitig sich meist nicht berührend, wollig, sitzen in sehr enger, ziemlich tiefer, mit feinen Falten besetzter Kelchhöhle, aus welcher sich deutlich über den grössten Theil der Frucht hinlaufende Rippen erheben.

Stiel: kurz, bis sehr kurz, dünn, holzig, wollig, sitzt in weiter, tiefer, wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig, in voller Reife grünlichgelb, wovon jedoch bei besonnten Früchten nur in der Stielhöhle etwas rein zu sehen ist, da der grösste Theil der Frucht mit düsterem Blutroth leicht verwaschen ist; in dieser Röthe treten dunklere, etwas verwaschene, kurz abgesetzte, flammenartige Streifungen auf; nicht selten läuft die Röthe in einem Streifen bandartig vom Kelch bis zum Stiele, in der Art, wie es beim Braunen Matapfel ebenfalls häufig vorkommt. Punkte fein, zerstreut, nur in der Röthe etwas bemerklich, zuweilen etwas netzartige Rostfiguren, namentlich an der Kelchfläche.

Fleisch: gelblich (der „Niederländische Baumgarten" und nach ihm Lauche geben das Fleisch als grünlichweiss an), fein, ziemlich saftreich, von angenehmem, süssweinigem Geschmack, der jedoch etwas mehr Säure und Aroma vertragen könnte.

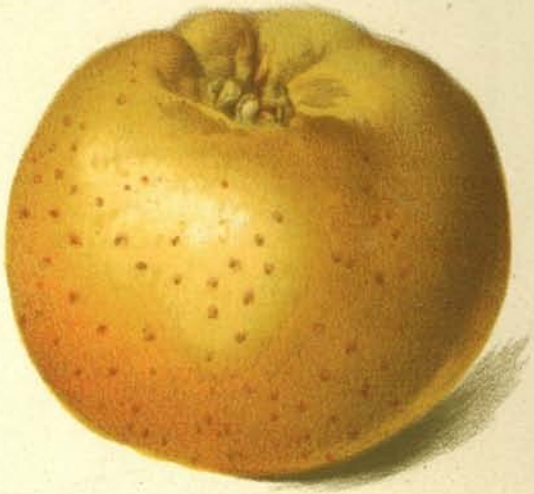
Kernhaus: hohlachsig, nur wenig nach den Kammern geöffnet; Kernhauskammern klein, aufgerissen, enthalten rundeiförmige, dunkelbraune Kerne. Häufig jedoch sind die Kerne unvollkommen. Kelchröhre geht als feiner Kegel bis auf das Kernhaus herab. Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Reift Anfangs December und hält sich gut bis Ende Februar, wird dann aber mehlig, ohne zu welken. Als Tafel- und Marktfrucht ausgezeichnet. Bei der sehr grossen Fruchtbarkeit zum Anbaue zu empfehlen; dürfte auch als Hochstamm sehr geeignet sein, da die Frucht sehr fest am Baume sitzt.

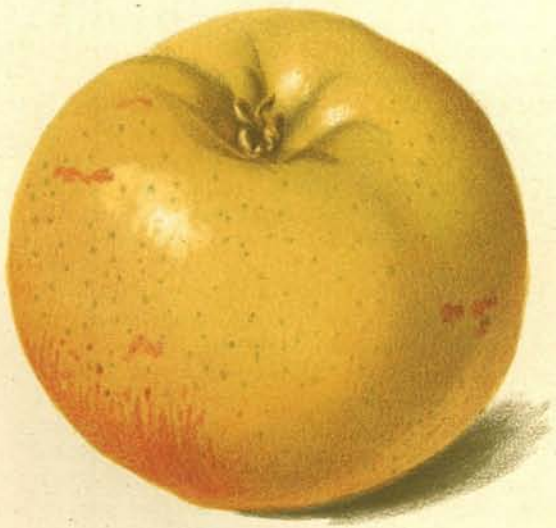
Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine etwas sperrige Krone und ist sehr früh ausserordentlich fruchtbar.



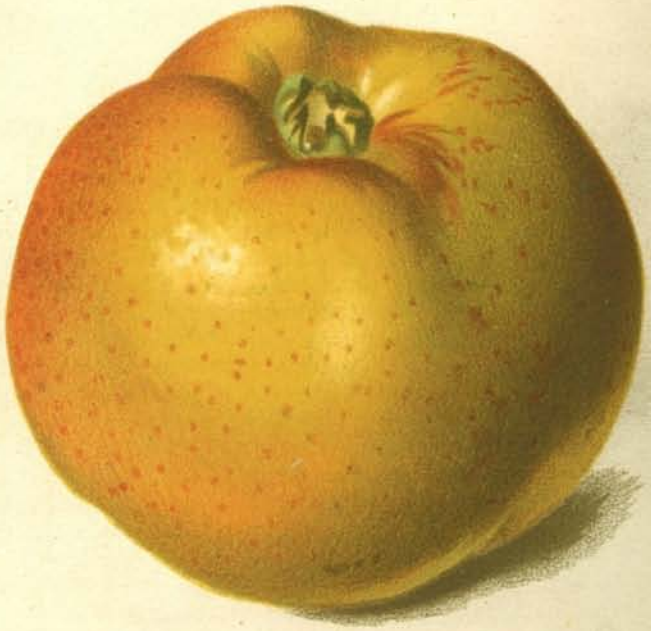
Kunze's Königsapfel. — Kunze Királyalmája.
Kuncovo královské jablko. — Mela regale di Kunze.
Pigeon de Kunze.



Oberdieck's Reinette. — Oberdieck renetje.
Reneta Oberdieckova. — Renetta di Oberdieck.
Reinette d'Oberdieck.

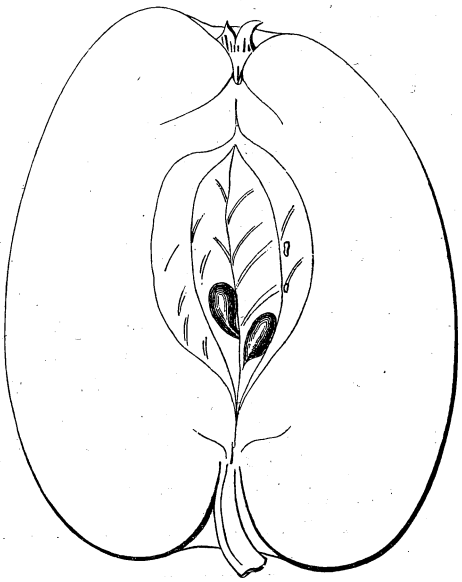


Glanz-Reinette. — Fénges renet.
Tyrolské lesklé jablko. — Renetta lucente.
Reinette luisante.



Wellington. — Wellington.
Wellington. — Wellington.
Wellington.

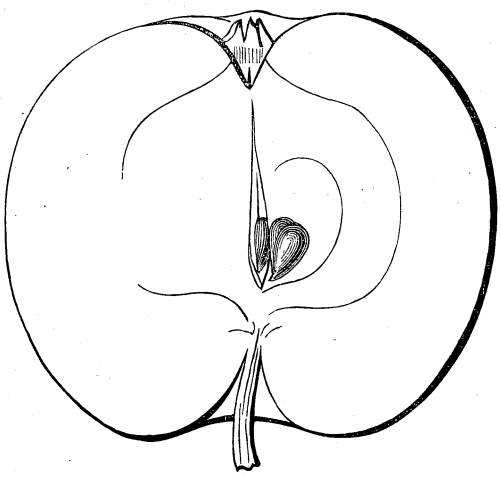
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



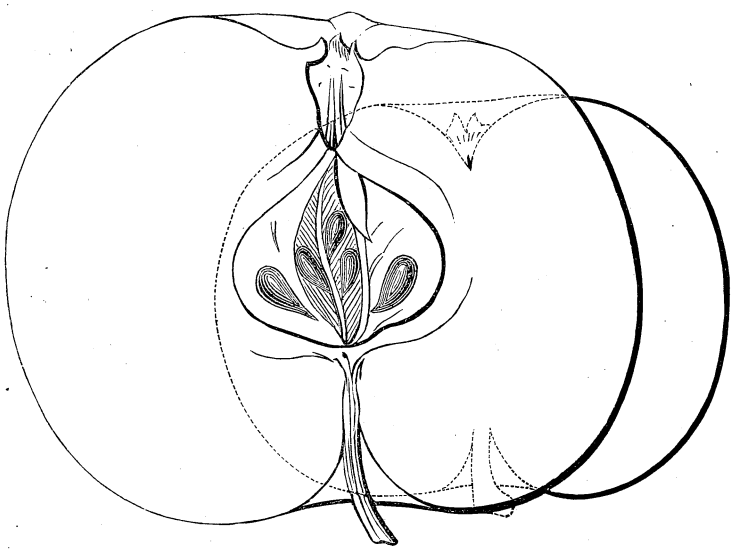
Kunze's Königsapfel. — Kunze Királyalmája.
Kuncovo královské jablko. — Mela regale di Kunze.
Pigeon de Kunze.



Oberdieck's Reinette. — Oberdieck renetje.
Reneta Oberdieckova. — Renetta di Oberdieck.
Reinette d'Oberdieck.



Glanz-Reinette. — Fénges renet.
Tyrolské lesklé jablko. — Renetta lucente.
Reinette luisante.



Wellington. — Wellington.
Wellington. — Wellington.
Wellington.

Kunze's Königsapfel.

(Taubenapfel XII, 3, b., mgr., **†† Nov.—April.)

Heimat und Vorkommen: Wurde zuerst von dem Kunstgärtner Kunze in Jever unter dem Namen Königsapfel an J. ten Doornkaat-Koolman zu Norden (Ostfriesland) gesendet, welcher die Frucht in seiner Gegend viel verbreitete. Anderwärts scheint sie noch nicht so verbreitet zu sein, wie sie es in hohem Masse verdient.

Literatur und Synonyme: 1. *J. ten Doornkaat-Koolman* 1870, pag. 11, Nr. 54. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. VIII, pag. 221, Nr. 652.
Synonyme: Königsapfel (Kunze).

Gestalt: langkegelförmig, dem Walzenförmigen sich sehr nähernd. Das Ill. Hdb. sagt: „gleicht in Form etwas einem Rothen Winter-Taubenapfel"; dieser Vergleich stimmt wohl zu, durch die Aehnlichkeit der Schale aber mit der des Alantapfels wird man auch in der Form an nicht stark eckige Früchte dieser Sorte erinnert. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche nimmt die Frucht stärker ab, meist ohne Einschnürung und ist wenig abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist fast unverdorben. Zeichnung und Durchschnitt sind nach Hochstammfrüchten angefertigt.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, breitblättrig, stark wollig, sitzen in enger, seichter, mit feinen Falten besetzter Kelchsenkung; zuweilen ist nach dem Ill. Hdb. d. Obstk. die Kelchsenkung weit und ziemlich tief.

Stiel: kurz, dick, holzig, nicht über die Stielwölbung hervorragend, sitzt in enger, meist flacher, glatter, seltener berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig glänzend, hellgelb, auf der Schattenseite weissgelb, sonnenseits mit einzelnen feinen, matt karminrothen Streifen besetzt; beschatteten Früchten fehlen auch diese, während stark besonnte Früchte eine lebhaftere Streifung zeigen. Punkte sehr fein und zerstreut, nicht in's Auge fallend. Rostfiguren fehlen.

Fleisch: weiss, fein, locker, saftreich, von, wie das Ill. Hdb. sagt, sehr angenehmem, etwas kalmusartig gewürztem, fein weinsäuerlichem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: weit offen; Kernhauskammern geräumig, mit meist aufgerissenen Wandungen. Kerne braun, wenn vollkommen ausgebildet, dick, kurzgespitzt, eiförmig, meist unvollkommen. Kelchröhre kurz trichterförmig; Staubfadenreste wenig, oberständig. Kernhausader nur angedeutet.

Reife und Nutzung: Im November reifend, kann die Frucht schon viel früher zu allen Küchenzwecken verwendet werden; sie hält sich bis in das Frühjahr, ohne leicht zu faulen. Wir haben in dem Kunze'schen Königsapfel eine Frucht von grosser Zukunft. Doornkaat führt über diese in seiner Gegend vielverbreitete Sorte Folgendes an: „Der Baum taugt seines schönen und gesunden Wuchses halber für alle Formen und Lagen und hat sich seine grosse Tragbarkeit und sein gutes Gedeihen hier sowohl im schweren Klei-, wie im leichten Sandboden bewährt. Auch ist er eine derjenigen wenigen Sorten, die selbst zur Bekleidung nördlicher und nordöstlicher Wände, wenn sie sonst nur Licht und Luft haben, zu verwenden sind, indem er auch hier noch gut trägt und seine Früchte gut reift." — „Da er fast jährlich reich trägt (durchschnittlich ist er viel einträglicher wie selbst der Enkhuiser Agatapfel und erreicht ihn darin bei gleichem Umfange und gleicher Grösse kaum die Winter-Goldparmäne) und die Früchte schon früh sich hübsch färben, so ist eine Pyramide davon eine lang dauernde und grosse Zierde für jeden Garten, mehr wie das bei irgend einer Obstsorte der Fall ist. Auf die Pflückezeit gar nicht eigen, kann er meist von Mitte September bis Mitte October abgenommen werden, ohne dass dieses einen merklichen Einfluss auf seine Güte ausübt, und habe ich es selbst erlebt, dass er in obstarmen Jahren (wo er meist noch klettevoll trägt) schon von Mitte August an abgenommen wurde und in grossen Massen zu hohen Preisen als Küchenapfel nach Norderney verkauft ist."

Der Baum wächst kräftig, wird aber nicht sehr gross und ist früh und ungemein fruchtbar.

Oberdieck's Reinette.

(Einf. Rtte. IX, 1, a. mgr., **†† Jänner—März.)

Heimat und Vorkommen: Wurde von E. Lucas in Canstadt bei Stuttgart als Wildling aufgefunden und Oberdieck zu Ehren benannt.

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Monatsh. f. Obst- u. Weinbau* 1865, pag. 66. 2. *Ebendaselbst*, 1866, pag. 5 (gleiche Beschreibung ging in's Handbuch über), ziemlich gute Abbildung. 3. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. IV, pag. 461, Nr. 491 (s. grosser Durchschn.). 4. *Lauche*, Deut. Pomol. I, 90. 5. *A. Leroy*, Dict. de pomol., Bd. IV, pag. 716, Nr. 427.

Gestalt: plattrunder, seltener, wie das Ill. Hdb. d. Obstk. angibt, abgestumpft kegelförmiger und dann hoch aussehender Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich die Frucht nach Stiel und Kelch fast gleich ab und ist beiderseits gleich und stark abgestutzt; grössere Früchte nehmen nach dem Kelche etwas stärker ab. Die Rundung der Frucht ist vollkommen, und nur bei sehr grossen Früchten ist sie durch sehr flache, breite Erhabenheiten wenig verdorben. Unsere Abbildungen sind nach Früchten von jungen Bäumen und entsprechen deren Grösse dem Normalen. Der Durchschnitt des Ill. Hdb. d. Obstk. ist viel zu gross.

Kelch: offen, meist weit offen; Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, zuweilen unvollkommen, lange grün bleibend, sitzen in sehr weiter, mässig tiefer, schüsselförmiger oder seltener durch feine Falten unregelmässiger Stielhöhle.

Stiel: kurz, dick, holzig, zuweilen fleischig, sitzt in tiefer, trichterförmiger, glatter oder nur wenig berosteter, zuweilen durch eine Fleischwulst verengter Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein, glatt, nur wenig geschmeidig, matt glänzend, hellgelb, in's Goldgelb

übergehend, sonnenseits nur dunkelgelb oder mit schwacher, erdartiger Röthe wenig angehaucht. Punkte zahlreich, in der Röthe häufig roth umringelt, nach dem Kelche in feine, zahlreiche, querlaufende Linien, welche die Schale gesprungen aussehend machen, übergehend. Warzen und Rost nicht selten.

Fleisch: gelblich, fein, markig, saftreich, von schwach gewürztem, fein weinartigem Zuckergeschmack; nach dem Ill. Hdb. quittenartig.

Kernhaus: hohlachsig, häufig nach einer oder der andern Kammer geöffnet; Kernhauskammern eng, zerrissen, enthalten meist je einen oder zwei grosse, kastanienbraune, stark facettirte Kerne. Kelchröhre gross, breit trichterförmig. Staubfadenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Im Jänner reifend, hält sich die Frucht gut bis über den März, welkt dann aber gern. Feiner Tafelapfel, dem etwas mehr Gewürz zum Vortheil gereichen würde. A. Leroy hält ihn daher nur zweiter Qualität; jedoch ist die Sorte so fruchtbar, dass sie diesen Fehler vollauf wettmacht. Die Schönheit der Frucht macht sie zu gesuchter Marktwaare.

Der Baum wächst sehr kräftig, verzweigt sich stark und ist sehr bald sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden, am besten guten Gartenboden; in geringen Böden bleiben die Früchte unvollkommen, bekommen Risse und erreichen auch sonst ihre Güte nicht.

Glanz-Reinette.

(Borsdorfer Rtte. X, 1, b, *†† kl.—mgr. Nov.—Frühj.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte wurde zuerst von Diel beschrieben und zwar anfangs als Borsdorfer Reinette, dann als Glanz-Reinette, drittens als Mascon's harte gelbe Glas-Reinette und schliesslich als Guckenberger Krachapfel. Ueber das Herkommen dieser Sorte gibt Diel selbst keine anderen Nachrichten, als dass sie bestimmt bei keinem ihm bekannten Pomologen vorkomme. Bei der Beschreibung der Mascon's harten gelben Glas-Reinette spricht er von der Glanz-Reinette als von Tirol abstammend, während er beim Guckenberger Krachapfel, welches unsere Sorte ist, anführt, dass auf dem Guckenberge bei Limpurg der einzige, ihm bekannte uralte Baum dieser Sorte stehe, an welchem (Stammvater nennt er ihn) keine Veredlungsstelle sichtbar sei und der daher wohl eine Kernfrucht von einem Winterborsdorfer sein könne. Ob er aus Tirol oder Oesterreich überhaupt stamme, ist zweifelhaft, ich will jedoch anführen, dass Diel die Reiser seiner Glanz-Reinette durch zweite Hand von Wien bekam und dass diese Sorte namentlich in Steiermark sehr häufig vorkommt, sie allerdings auch durch den Freiherrn von Mascon eingeführt und verbreitet sein kann. Mein verehrter Freund Rosenthal führt in seinen „Vaterländischen Obstsorten" die Frucht nicht an und schliesse ich mich gern dem Ergebnisse dieser seiner Studien an.

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Versuch, Bd. XVIII, pag. 78 (Glanz-Reinette); Bd. IV, pag. 97 als Borsdorfer Reinette; Bd. XX, pag. 122 als Mascon's harte gelbe Glas-Reinette; Bd. XXI, pag. 136 als Guckenberger Krachapfel. 2. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobsts. Bd. II, Taf. 65, Nr. 3, pag. 150 (als Borsdorfer Rtte. recht gute Abbild.). 3. *Dittrich*, Syst. Hdb., Bd. I, Nr. 271. 4. *Hohenheimer Verz.* Nr. 96, Nr. 97, Nr. 109. 5. *Oberdieck*, Anleit. z. Kenntn. 1852, pag. 185. 6. *Oberdieck*, Pomol. Notiz. 1869, pag. 60. 7. *Jenaer Obstcabinet*, II. Edit., Heft 3 und Heft 12 (n. Schnittsp.). 8. *Dochnahl*, Sich. Führer 1855—1860, Bd. I, pag. 123, Nr. 492. 9. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 52, Nr. 584 und Nr. 585. 10. *Ill. Handb. d. Obstk.* Bd. I, pag. 301, Nr. 135 (guter Durchschnitt) und Zusätze pag. 90, Nr. 142. 11. *Lucas*, Auswahl werthv. Tafels. Bd. I, pag. 128. 12. *Mas*, Verger 1865, Nr. 11. 13. *O. Thomas*, Guide prat. 18—, pag. 124 (2 série de mérite). 14. *London. Catal.* 1842, pag. 35, Nr. 660 (ohne Anmerkung). 15. *R. Hogg*, Brit. Pomol. 1851, pag. 235, Nr. 561. 16. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 191.

Synonyme: Borsdorfer Reinette (Diel), Citronenapfel (Luc.), Gelber engl. Winter-Pepping (Hoh. Verz.), Glasapfel (Luc.), Glas-Reinette (Luc.), Guckenberger Krachapfel (Diel), Mascon's harte gelbe Glas-Reinette (Diel), Reinette luisante (Thom.), Taffet-Apfel (Luc.), Tiroler Glanz-Reinette (Diel), Reinette du Tirol.

Gestalt: Regelmässig gebaute, plattrunde, zuweilen etwas hoch aussehende Frucht, die den Bauch in der Mitte oder nach dem Kelche hat, in welch letzterem Falle dann die der Glanz-Reinette sehr charakteristische Bergamottform hervortritt. Beide Wölbungen der Frucht sind meist gleich; auf dem Querschnitte ist die Rundung meist durch flache Rippen verdorben. — Grösse: Gewöhnlich wie unsere Durchschnittszeichnung.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, fein, sitzen in weiter, flacher, fein faltiger Kelchsenkung, aus welcher häufig meist fünf Rippen hervortreten und über die ganze Frucht hinlaufen, wodurch die Frucht etwas sternartig aussieht.

Stiel: mittellang, holzig, dünn, wollig, sitzt in tiefer, meist fein berosteter Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, nur wenig geschmeidig, sehr glänzend, strohgelb, in voller Reife licht citronengelb, auf der Sonnenseite theils ohne Röthe, theils schwach carminroth angeflogen, jedoch ist die Röthe nie mehr als über einen kleinen Theil der Sonnenseite verbreitet. Punkte fein, ziemlich deutlich, häufig schwach röthlich umflossen, Warzen und kleine Rostfiguren namentlich an der Stielwölbung nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, nach Diel etwas einem Edelborsdorfer ähnlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig, zuweilen offen; Kernhauskammern geräumig, mit vielen gut entwickelten, lang eiförmigen dunkelbraunen Kernen. Kelchröhre stumpf kegelförmig. Staubfadenreste basisständig.

Reife und Nutzung: Im November reifend, hält sich die Frucht bis in das Frühjahr, ohne zu welken und ist namentlich für Küchenzwecke zur Obstweinbereitung und zum Dörren ganz besonders

empfehlenswerth und daher für den Landmann sehr zu empfehlen, zumal der Baum sich durch späte Blüthe, durch baldige, reiche Tragbarkeit ganz besonders auszeichnet. Welkt und fault nicht leicht.

Der Baum wächst gemässigt, wird aber gross und ist leicht kenntlich durch seine langen, dünnen Fruchtzweige. Er soll nach dem Illustr. Handbuch guten gebauten Boden verlangen, jedoch habe ich ihn nicht selten auf Wiesen und Weiden in sehr guter Entwicklung gefunden.

Wellington.

(Plattapfel X, 1 (3), a, *†† ! mgr.—gr. Januar—Sommer.)

Heimat und Vorkommen: Diese unvergleichlich schöne Frucht wurde von einem Pächter Dumellor (Hogg gibt in Klammer an „pronounced Dumelow") in Shakerstone, einem Dorfe in Leicestershire (England), erzogen und findet sich jetzt in dieser und den angrenzenden Gegenden sehr zahlreich als Dumelow's Crab cultivirt. Die Bezeichnung Wellington ist auf den Londoner Märkten die allgemeine und auch unsere Baumschulen führen allein diesen Namen, wodurch das Andenken des bekannten englischen Generals geehrt werden soll. Vor einiger Zeit erhielt ich aus Südtirol diese Frucht als P. de Vénus, welcher Name sicher durch Falschlesen des Synonyme „P. de Vennes" entstanden ist.

Literatur und Synonyme: 1. *Transact. of the hort. soc. of London* 1818, Bd. III, pag. 319, 323, 324 u. 1820, Bd. IV, pag. 529. 2. *Lindley*, Guide 1831, pag. 44, Nr. 81. 3. *London. Catal.* 1842, pag. 14, Nr. 224. 4. *Ronalds Pyr. Mel. Brentf.* Taf. 19, Fig. 1 (gute Abbildung a capital kitchen apple). 5. *R. Hogg*, Brit. Pom. pag. 72, Nr. 101. 6. *R. Hogg*, Fruits man. 1884, pag. 65. 7. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 151. 8. *Warder*, amer. Pom. 1867, pag. 717, führt ihn nur im Index als Dumelow an. 9. *Diel*, Versuch 1832, Heft 27, pag. 55. 10. *Aehrenthal*, Deut. Kernobsts. 1833 bis 1842, Bd. I, Taf. 7, Nr. 1. (Sehr gute Abbildung.) 11. *Jenaer Obstcabinet*, I. Edit. I, 15 (u. Schnittsp.) 12. *Dochnahl*, 1855—1860, Bd. I, pag. 130, Nr. 519. 13. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 60, Nr. 694. 14. *Ill. Handb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. I, pag. 187, Nr. 78 (guter Durchschnitt). 15. *Annales d. pom. belge*, Bd. II, pag. 37. 16. *A. Leroy*, Dict. d. pomol., Bd. IV, pag. 864, Nr. 522. 17. *Mas*, Pomol. gen., Bd. 8, pag. 57, Nr. 44. 18. *O. Thomas*, Guide pratiq., pag. 121 (1 série d. mér.). 19. *Morren*, Belg. hort. II, pag. 238.

Synonyme: Beauty (Dow. in Ausgabe 1863 u. A. Leroy), Belle de Vennes (Annal.), Doncklaër (Com. hort. d'Angers), Duke of Wellington (Ronald), Dumelow (Warder), Dumelow's Crab (Hogg), Dumelow's Pippin (Turner), Dunclaers Seedling (Com. hort. d'Angers), Normanton Wonder (Lond. Cat.), Supson frangé (Catal. A. Leroy 1851), de Sutton (und Sutton Beauty in Dow. Ausgabe 1863 nach A. Leroy), Wellington Apple, Wellington's Reinette (Diel), Winter-Hawthornden (fälschl. bei Rivers Cat.), Pomme de Venus resp. Venusapfel durch Irrthum.

Gestalt: von hochstämmigen Bäumen fast kugelförmig, in grösseren Früchten etwas platter, auf beiden Seiten fast gleich hoher Apfel, dessen Bauch in der Mitte sitzt, von welchem aus nach dem Stiele zu die Frucht sich flachrund abwölbt, nach dem Kelche zu nimmt sie, namentlich bei kleineren Früchten, nur unmerklich stärker ab. Die Rundung der Frucht ist vollkommen und nur bei sehr grossen Früchten ist sie etwas gestört. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Zwergbaumfrucht angefertigt, wie ich solche auch zu wiederholten Malen aus Südtirol zugeschickt erhielt; die kleinere der beiden Durchschnittzeichnungen, welche vortrefflich den Charakter einer Hochstammsfrucht wiedergibt, ist dem Ill. Handb. entnommen.

Kelch: offen bis weit offen; Kelchblättchen kurz, mit ihrer abgestutzten Spitze nach innen stehend, mit ihrer Basis häufig sich nicht berührend, lange grün bleibend, sitzen in flacher, weiter, feinfaltiger Kelchsenkung. Sehr charakteristisch ist es, dass man zwischen den Kelchblättern die Kelchhöhle fast wie erleuchtet sieht.

Stiel: kurz, stark, zuweilen fleischig, sitzt in mässig tiefer, oder ganz flacher, wenig rostiger, zuweilen durch einen Fleischbutz verengter Stielhöhle.

Schale: fein, wachsartig glänzend, meist schon vom Baume weissgelb, im reiferen Zustande hell citronengelb, sonnenseits ohne Röthe, oder nur einen leichten Anflug davon zeigend, in dem zuweilen bei Südtiroler Früchten feine Streifungen sichtbar sind. Punkte fein, häufig grün umringelt, zerstreut, Warzen und einzelne schwarze Flecken nicht selten.

Fleisch: weisslich, ziemlich fest, sehr saftig, von einem faden säuerlichen Geschmack, welcher erst im Sommer, wo der Apfel seine wahre Güte erreicht, fein weinsäuerlich und auch schwach gewürzt wird.

Kernhaus: hohlachsig oder offen; Kernhauskammern sehr geräumig, zuweilen gerissen, enthalten viele dunkelbraune, rund eiförmige, fein gespitzte Kerne. Kelchröhre gross, trichterförmig, mit kurzer, dem Kernhause aufstossender Röhre, welche an ihrem oberen Ende zahlreiche Staubfadenreste trägt.

Reife und Nutzung: Für Küchenzwecke den Winter hindurch verwendbar, wird er erst im Sommer als Tafelfrucht hochwerthig, und verdient dann auch mit Recht, dass Lucas ihn unter die besten Tafeläpfel rechnet. Wer aber als Tafelfrucht ihn im Winter geniessen wollte, würde sehr enttäuscht sein. Hingegen steht seiner wirthschaftlichen Verwendung, namentlich als Mostapfel, nichts entgegen. An Schönheit wird er von nur sehr wenigen Sorten übertroffen. Dies Alles zusammengenommen, mit der ausserordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes, die André Leroy ganz übersehen haben muss, da er sie nur als gewöhnlich bezeichnet, (Mas sagt wohl auch: „Sa fertilité est inconstante chez moi"), macht diesen Apfel zu einer der allerwerthvollsten Sorten, die wir besitzen.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet breit pyramidförmige Kronen, ist bald sehr fruchtbar, n. Lucas auch in minder guten Obstlagen Strassenbaum ersten Ranges. Sehr charakteristisch sind die stark punktirten Triebe.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Hausmütterchen. — Anyóka fontos. — Libernáč veliký. — Mela grossissima. — Pomme de livre



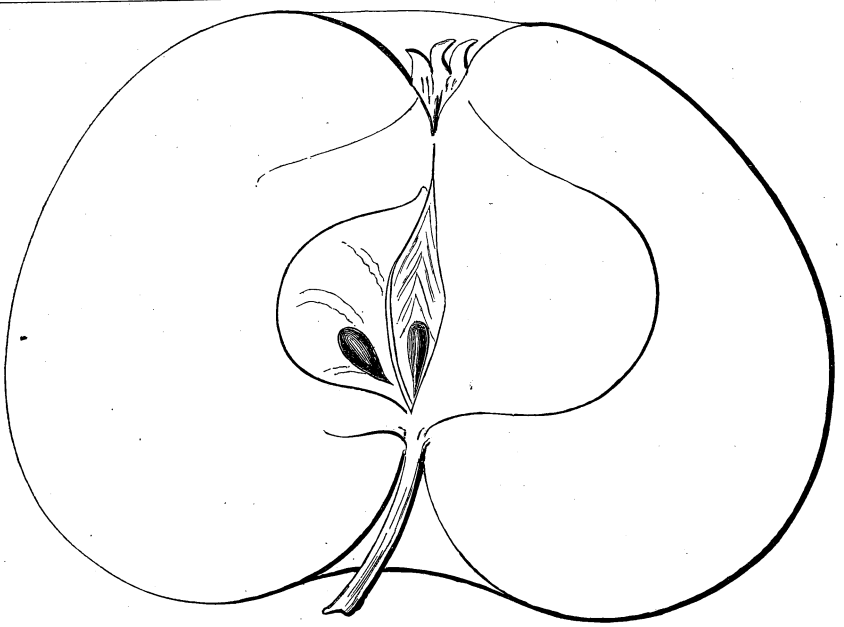
Brünner. — Brůnni. Brněnské jablko. — Mela di Brünn. — Pommes de Brünn.



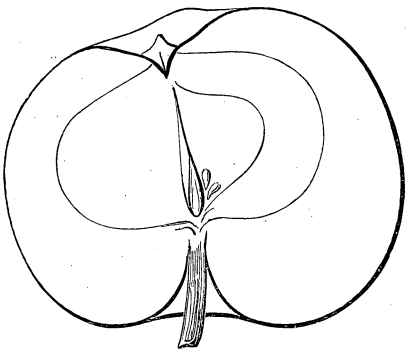
Lothringer Rambour. — Nyári fontos. — Mela cardinale di Lotaringhia. — Rambour d'été.



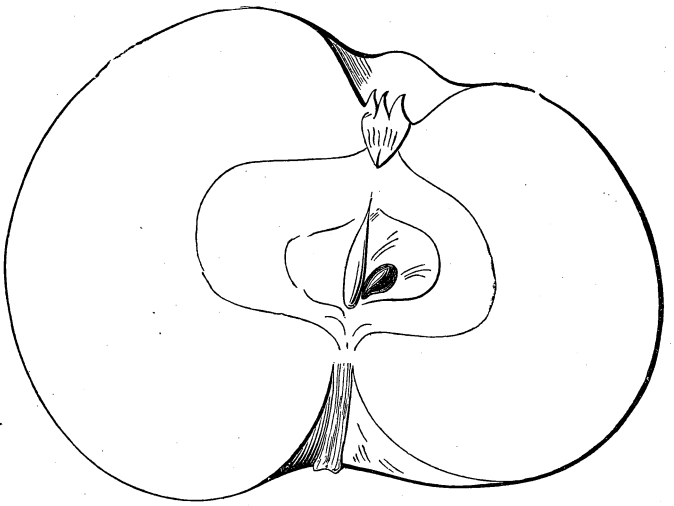
Pojnik. — Ponyik. — Pojnik. — Pojnik. Pojnik.



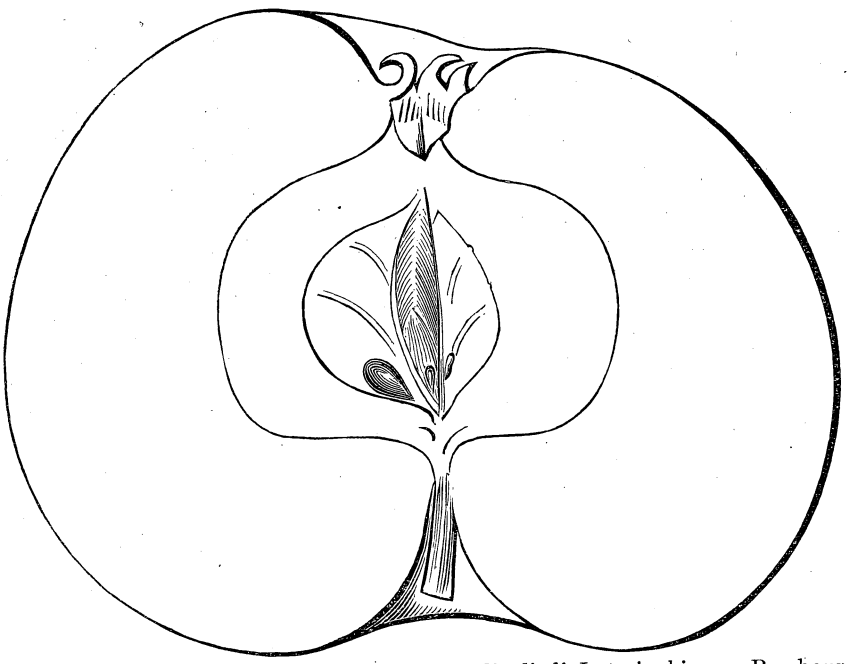
Hausmütterchen. — Anyóka fontos. — Libernáč veliký. — Mela grossissima. — Pomme de livre.



Brünner. — Brünni. — Brněnské jablko.
Mela di Brünn. — Pommes de Brünn.



Pojnik. — Ponyík. — Pojník. — Pojnik. — Pojnik.



Lothringer Rambour. — Nyári fontos. — Mela cardinali di Lotaringhia. — Rambour d'été.

Brünner.

(Plattapfel, IX, 2, c, ††, kl.—m., Winter—Sommer.)

Literatur und Synonyme: Diese bei uns so verbreitete Marktsorte finde ich unter obigem Namen nur bei Liegel angeführt, ein Umstand, der umsomehr auffallen muss, als die Sorte in Oberösterreich, Niederösterreich, Steiermark, Mähren und Südböhmen sehr verbreitet ist. Der Name „Brünner" könnte auf Mähren als Heimat hinweisen, und in diesem Sinne habe ich auch die Uebersetzung des Namens vorgenommen, doch kann die Benennung auch mit „Brunnen" (Brünnerling wird er auch vielfach geheissen) zusammenhängen und wäre dann der Name Brunnenapfel gleichwerthig. Unsere Sorte ist aber mit den mir bekannten Brunnenäpfeln, Bronnäpfeln etc. nicht gleich, ebensowenig mit dem Bruindeling bei Knoop, Diel etc., den Diel seiner braunrothen Farbe wegen einen wahren Bruder des Höllenapfels nennt. Hingegen ist unsere Sorte mit dem Isnyer Jahrapfel Württembergs identisch, den Lucas in seinen „Kernobstsorten Württembergs" als Issnyer Jahrapfel oder Eisner beschreibt. Die „Schweizerischen Obstsorten" bilden und beschreiben unsere Sorte als Nägeliapfel oder Palmapfel. Auch im „Illustrirten Handbuch" versteckt sich unsere Sorte unter Nr. 639 als Campaner! Hätte ich diesen Namen als Hauptnamen setzen sollen? gewiss nicht, man tauft nicht etwas allgemein Gekanntes um! Ich begnüge mich damit, unseren Brünner in seiner Verkleidung als Issnyer, Nägeliapfel und Campaner entdeckt zu haben. Haben die „Schweizerischen Obstsorten" Recht, den Brünner als eine Thurgauer Frucht anzusehen? Wenn sie weiter nichts anführen, als dass sie schon über 200 Jahre daselbst bekannt sei, so haben wir ein noch grösseres Anrecht, ihn als oberösterreichische Nationalfrucht zu halten.

Namentlich in Oberösterreich ist der Name Brünnerling mehreren Localsorten gegeben, unsere Sorte geht dort immer als Kleiner Brünnerling. Der Grosse Brünnerling, auch Grosser böhmischer Brünnerling, der in Oberösterreich sehr häufig vorkommt und auf dem Wiener Obstmarkte allgemein als Passamaner, genauer Oberösterreichischer Passamaner, bekannt ist, ist eine andere Sorte, die, nebenbei bemerkt, von Reutlingen nach Proskau als Florianer Pepping kam; es kann hier vielleicht eine Reiserverwechslung vorliegen, wenn nicht wirkliche Identität vorhanden ist, was sich aus der kurzen Beschreibung des Illustrirten Handbuches nicht entscheiden lässt. Mit einem Pepping hat jedoch diese Frucht gar nichts gemein!

Gestalt: fast kugelförmiger bis flachrunder, 52 Mm. breiter, 42 Mm. hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, von dem die Frucht nach dem Stiele sich schön abrundet und nach dem Kelche ebenfalls mit guter Abrundung verläuft; auf dem Querschnitte ist die Rundung durch flache, häufig nur unmerklich verlaufende Rippen nur wenig verdorben. Die oben angegebene Grösse variirt bei den Marktfrüchten sehr wenig, weniger als bei vielen anderen Marktobstsorten.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen breit, kurz gespitzt, wollig, an ihrer Basis je eine deutlich hervortretende Fleischperle, sitzen in flacher, weiter, mit feinen Falten und Fleischperlen besetzter Kelchhöhle.

Stiel: mittellang, mässig dick, holzig, sitzt in enger, tiefer, stark mit über die Stielwölbung strahlig verlaufendem Roste besetzter Stielhöhle, in welcher der Rost rauh erscheint.

Schale: dick, glatt, abgerieben stark glänzend, hell citronengelb, sonnenseits, seltener auch nach der Schattenseite mit lackartig glänzender dunkelbluthrother Röthe bedeckt, die im Frühjahre leuchtend roth wird; Streifung fehlt ganz; Aufliegendes schneidet die Röthe ab. Punkte wenig zahlreich, fein, in der Röthe hellbraun, immer aber wenig in's Auge fallend. Rostfiguren und Warzen selten, dagegen je nach den Jahrgängen mehr oder weniger Regenflecke.

Fleisch: gelblich, fest, ziemlich saftig, von schwach säuerlichem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern sehr klein, eng, enthalten kleine, hellbraune, spitzeiförmige, meist unvollkommene Kerne. Kelchröhre breit kegelförmig. Staubfadenreste oberständig, fehlen sehr häufig.

Reife und Nutzung: Auf den Wiener Markt kommt dieser Apfel gewöhnlich erst gegen Ostern und wetteifert dann in seiner Farbenpracht mit den herrlichsten Sommerfrüchten. Er behauptet sich so lange auf dem Markte, bis das Sommerobst erscheint. Der Brünner ist kein guter Tafelapfel, selbst als Kochapfel wird er von sehr vielen übertroffen und trotzdem ist er seiner unvergleichlichen Schönheit, seiner langen Haltbarkeit und unbedingten Unempfindlichkeit gegen Lagerung und Transport wegen eine der geschätztesten Früchte, die der grossstädtische Markt überhaupt besitzt; besonders aber liegt sein Werth darin, dass der Baum fast jährlich und in allen Lagen reichlichste Ernten gibt. Liegel sagt in seiner Beschreibung neuer Obstsorten, dass, obwohl der Apfel im Geschmacke einer der letzten im Range bei ihm wäre, doch unter allen seinen Apfelbäumen er von ihm den grössten Nutzen habe. Nachdem der Baum sich gegen Ende August geputzt hat, lässt er seine Früchte nicht mehr fallen. Gibt nicht viel, aber guten, aussergewöhnlich haltbaren Most.

Der Baum wächst sehr kräftig, wird sehr gross und trägt, wie bereits bemerkt, fast jedes Jahr ausserordentlich reich; blüht spät; bildet eine etwas unregelmässige Krone mit ausgebreiteten, sich unter der Last der Früchte aufeinander legenden Aesten.

Grosser oberösterreichischer Brünnerling.

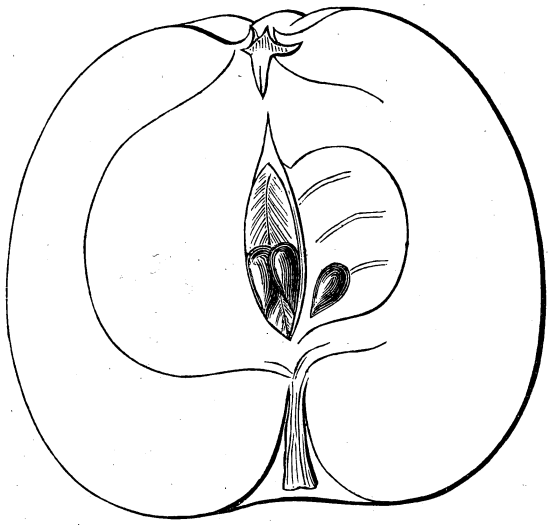
(Plattapfel X, 2, c, m. — gr., ††, Dec. — April.)

Gestalt: mittelgrosser bis grosser, ziemlich plattrunder, zuweilen hoch aussehender Apfel, dessen Bauch in der Mitte sitzt; nach dem Kelche zu wölbt sich die Frucht regelmässig ab und ist nur wenig abgestutzt; nach

dem Stiele rundet sie flach ab, so dass die Frucht breit und gut aufsitzt. Die Rundung der Frucht ist durch fünf starke, vom Kelche bis über den Bauch mehr flach verlaufende Rippen meist schön fünfkantig; häufig, namentlich bei den höher gebauten Früchten, tritt eine Rippe besonders stark hervor.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen breit, kurz abgestutzt, stark wollig, sitzen in sehr enger und flacher, mit Fleischperlen und Falten stark besetzter und meist wolliger Kelchhöhle.

Stiel: kurz, dick, wollig, sitzt in flacher, mässig enger, glatter oder nur wenig berosteter Stielhöhle.



Grosser (oberösterreichischer) Brünnerling.

Schale: fein, glänzend, glatt oder nur wenig geschmeidig, vom Baume leicht beduftet, in der Grundfarbe hell wachsgelb, sonnenseits leicht zinnoberroth angehaucht, oft etwas streifig, bei gut besonnten Früchten geht die Röthe über die Sonnenseite auch nach der Schattenseite, so dass die Frucht schön geröthet erscheint. Punkte sehr zerstreut, hellbraun, fein, wenig in's Auge fallend, in der Röthe dunkelroth umrandet, in der Grundfarbe mit lichtem Hofe. Rostflecke und Warzen selten.

Fleisch: weisslich mit schwachem Stich in's Gelbe, fest, saftig, von schwach säuerlichem Geschmack ohne besonderes Aroma.

Kernhaus: offen; Kammern gross, weit, mit gerissenen Wandungen; Kerne hellbraun, vollkommen, spitzeiförmig; Kelchröhre trichterförmig, bis auf das Kernhaus gehend, Staubfädenreste oberständig.

Reife und Nutzung: Von December bis Ende April sehr geschätzte Marktfrucht, zu Küchenzwecken, zum Dörren und zu Obstwein sehr geschätzt.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen besseren Boden als der Brünner.

Hausmütterchen.

(Rambour VI, 3, a *††, s. gross, Oct.—Dec.)

Literatur und Synonyme: Unsere Sorte wird sehr häufig mit dem auf der gleichen Tafel abgebildeten Lothringer Rambour und mit dem schon früher beschriebenen Gloria mundi verwechselt; von ersterem unterscheidet er sich jedoch durch spätere Reife und dadurch, dass die Röthe nie gestreift auftritt, von letzterem dadurch, dass der Gloria mundi fast nie geröthet ist und auffallend weisse Punkte hat. Ueber die Heimat der Frucht liegen keine sicheren Nachrichten vor; wahrscheinlich aber ist es Frankreich. André Leroy gibt unsere Sorte mit dem Grossen Winter-Rambour, den Diel III, pag. 100, beschreibt, zusammen und nennt ihn Pomme de Livre, also Pfundapfel, während das Handbuch mit Recht beide Sorten getrennt hält. O. Thomas gibt Menagère, die französische Bezeichnung für unser Hausmütterchen, als Synonym zum Gloria mundi (Pomme Josephine) und führt unsere Sorte als Mère de Ménage an. Das Illustrirte Handbuch der Obstkunde beschreibt unsere Sorte Nr. 654 als Hausmütterchen und zieht hierzu Allgemeines deutsches Garten-Magazin 1805, Taf. 29, pag. 453, wo Sickler diese Frucht ebenfalls als Hausmütterchen beschreibt. Sickler erwähnt, dass unsere Sorte der Riese unter den Aepfeln sei, denn er überträfe an Grösse alle anderen und heisse darum auch an einigen Orten der Riesenapfel.

Gestalt: flachrund, der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den er sich flach wölbt, nach dem Kelche verjüngt er sich gleichmässig abnehmend und endigt in eine stark abgestutzte Kelchfläche. Auf dem Querschnitte ist die Frucht durch flachrippige Erhabenheiten nur wenig verdorben, überhaupt ist der Apfel bei seiner enormen Grösse schön regelmässig gebaut.

Kelch: offen, jedoch zuweilen und selbst bei sehr grossen Früchten geschlossen; Kelchblättchen fein gespitzt, sitzen in mässig weiter, tiefer Kelchsenkung, die durch flache Rippen und Falten etwas uneben ist.

Stiel: mittellang, meist der Kelchwölbung gleichstehend, sitzt in weiter und tiefer, nur wenig berosteter Stielhöhle.

Schale: ziemlich fein, in voller Reife geschmeidig, etwas glänzend, weissgelb, sonnenseits etwas rosenartig verwaschen und geflammt, doch nie deutlich gestreift. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiss, fein, locker, saftig, von angenehmem, etwas süssweinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Kernhauskammern geräumig, gerissen, enthalten kleine, vollkommene Kerne, häufig aber auch nur Ansätze davon.

Reife und Nutzung: Im October reifend, hält sich die Frucht gut bis nach Weihnachten. Zierfrucht ersten Ranges, ist das Hausmütterchen aber auch zu allen Verwendungen des Haushaltes sehr gut geeignet.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine grosse, breite, lockere Krone und ist in guten Böden fruchtbar. Als Zierapfel auch zur Cordonfrucht geeignet.

Lothringer Rambour.

(Rambour II, 3, a, *††, s. gross, Anf. Sept. bis Ende Oct.)

Literatur und Synonyme: Einer der ältesten und überall verbreiteten Aepfel, welche wir besitzen. Saboureux de la Bonnéterie sieht nach André Leroy in unserer Sorte die Poma orbiculata des Varro. Wie dem auch immer sei, ist jedenfalls der Lothringer Rambour eine von den wenigen Sorten, dessen Vorkommen mit Sicherheit bis auf das Mittelalter zurückgeführt werden kann. Sicher ist, dass Ruelius (1535) ihn unter dem Namen Rambour kennt. Von dieser Zeit an ist er fast bei

jedem pomologischen Schriftsteller angeführt; die Zahl seiner Synonyme ist sehr gross. O. Thomas führt deren allein 38 an, ich nenne nur folgende: Augustbreitling, Backapfel, Früher Rambour, Fürstenapfel, Grosser Rambour, Grosser Breitling, Grosser Kornapfel, Kindskopfapfel, Lothringer Apfel, Mühlapfel, Paradiesapfel, Pariser Pfundapfel, Rambour blanc, Rambour franc, Rambour gros, Rambour rayé, Rosenthaler, Rothgestreifter Pfundapfel, Rothgestreifter Tellerapfel, Tellerapfel, Weisser Sommer-Rambour. Die Heimat der Sorte ist nicht Lothringen, sondern die Picardie in Nordfrankreich.

Gestalt: plattrunder Apfel, dessen eine Hälfte immer weniger hoch ist, als die andere; zuweilen ist dieser Unterschied sogar bedeutend. Der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich etwas mehr und endigt in eine stark abgestutzte, ziemlich regelmässige Kelchfläche. Auf dem Querschnitte ist die Frucht durch breite Erhabenheiten unregelmässig. Die Grösse gibt Diel $4^1/_2$ Zoll breit und $3^1/_2$ Zoll hoch an; wenn sie auch nicht immer diese gewaltigen Dimensionen erreicht, so ist der Lothringer Rambour doch einer unserer allergrössten Aepfel und dürfte nur im Kaiser Alexander, im Gloria mundi, im Hausmütterchen, im Warder's King seine Rivalen haben.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen zur Grösse der Frucht fein, langgespitzt, wollig, sitzen in tiefer, ziemlich weiter, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: sehr kurz, dünn, holzig, in sehr tiefer, weit trichterförmiger, bald glatter, bald sternförmig rostiger Stielhöhle stehend.

Schale: fein, glatt bis etwas geschmeidig, schon am Baume sich schön gelb färbend, wird in der Reife weissgelb, jedoch mit meist etwas grünlichen Stellen, sonnenseits und häufig um die Stielwölbung herum schön carminroth gestreift und stellenweise verwaschen. Punkte nicht sehr in's Auge fallend.

Fleisch: weiss (Diel sagt, auf dem Bruche wie feiner Schnee glänzend), locker, saftig, von angenehm säuerlichem Geschmack, jedoch ohne Gewürz.

Kernhaus: offen, Diel gibt fast geschlossen an; Kernhauskammern geräumig, mit wenigen vollkommenen Kernen; häufig nur mit den Anlagen derselben.

Reife und Nutzung: Kommt auf dem Wiener Markt schon in der zweiten Hälfte des August vor, wo er, weil schon früh gefärbt, gern als Kochapfel gekauft wird; er ist dort Zeitgenosse des Rothen Sommer-Rambour, der namentlich aus Ungarn kommt. Seine eigentliche Reife tritt aber erst Mitte September ein und hält sich einige Wochen; wird, wie das Handbuch treffend bemerkt, bald stippig und muss daher vor dieser Zeit verbraucht werden. Der Werth der Sorte besteht hauptsächlich darin, dass sie sehr bald als Küchenfrucht verwendet werden kann und namentlich rühmt ihr Diel nach, dass sie zu Torten, also ungefähr unserem Strudel entsprechend, vortrefflich ist und auch dem Landmann früh den angenehmsten Genuss bietet.

Der Baum wächst sehr kräftig, wird sehr alt, hat hängende Aeste und ist bald fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und geschützte Lage. Als Zierfrucht auch für Cordon geeignet, natürlich darf man an die Feinheit der Frucht keine zu grossen Ansprüche stellen.

Pojnik.

(Rambour-Reinette IX, 1, c, m.—gr. **††, Decbr.—Mai.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte hat ihre Heimat in Siebenbürgen, woselbst sie zu Anfang dieses Jahrhunderts als Kernwildling in einer Waldgegend aufgefunden wurde. Von ihrem Heimatslande aus hat sie sich in den letzten Decennien in alle Baumschulen verbreitet. Er wird nach dem Illustrirten Handbuche der Obstkunde als die Krone der Siebenbürgischen Aepfel in seiner Heimat angesehen. Ich glaube jedoch, dass diese Ehre unbedingt dem Batullen-Apfel gebührt, der sich selbst in den rauhesten Lagen Nord- und Mittel-Deutschlands als eine ausserordentlich werthvolle Frucht erwiesen hat. Das Illustr. Handb. der Obstkunde beschreibt ihn unter Nr. 489 als Pojnik-Apfel.

Gestalt: grosser, flachrunder Apfel, auf der einen Seite stets niedriger als auf der anderen und dadurch in der Form gerade nicht besonders schön. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, zu welchem sich die Frucht breit abrundet, während sie nach dem Stiele sich mehr verjüngt in eine stark abgestutzte, unregelmässige Kelchfläche endigt. Auf dem Querschnitte ist die Rundung durch breite, starke Erhabenheiten verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Pyramidenfrucht hergestellt; auf Ausstellungen findet man jedoch noch weit grössere Exemplare.

Kelch: geschlossen; Kelchblättchen breit, fein zugespitzt, wollig, sitzen in ziemlich tiefer, enger, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, dünn, holzig, in weiter, trichterförmiger, meist stark berosteter Stielhöhle.

Schale: fein glänzend, etwas rauh, in voller Reife licht citronengelb, sonnenseits nur etwas goldgelb, Punkte wenig bemerklich, jedoch häufig mit kleinen, fleckenartigen Rostzeichnungen und Streifen um die Stiel- und Kelchwölbung besetzt, die in nassen Jahren zu leichten Rostüberzügen sich vereinigen.

Fleisch: weiss, ziemlich fein, saftig, von vortrefflichem, süssweinsäuerlichem Geschmack, dem nur etwas Gewürz fehlt.

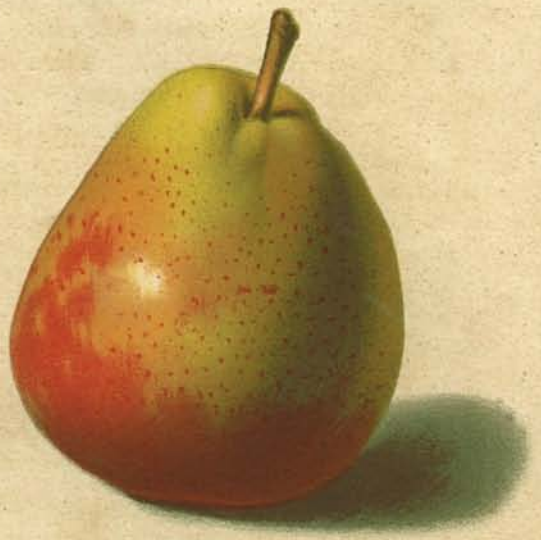
Kernhaus: offen; Kernhauskammern klein, nicht sehr geräumig, mit häufig unvollkommenen, sonst eirunden, dunkelbraunen Kernen. Kelchröhre klein; Staubfädenreste mittelständig.

Reife und Nutzung: Im Monat November reifend, hält sich die Frucht bis März, ohne zu welken. Als Tafelfrucht noch ersten Ranges, wird sie auch zu Haushaltungszwecken sehr empfehlenswerth sein.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet prachtvolle, etwas breitästige Baumkronen, setzt auch hier bald Fruchtholz an und wird in Siebenbürgen als sehr fruchtbar gelobt.



Diel. -|- Diel vajoncza.
Dielova máslovka.-|-Diel.
Beurré Diel.



Nina.



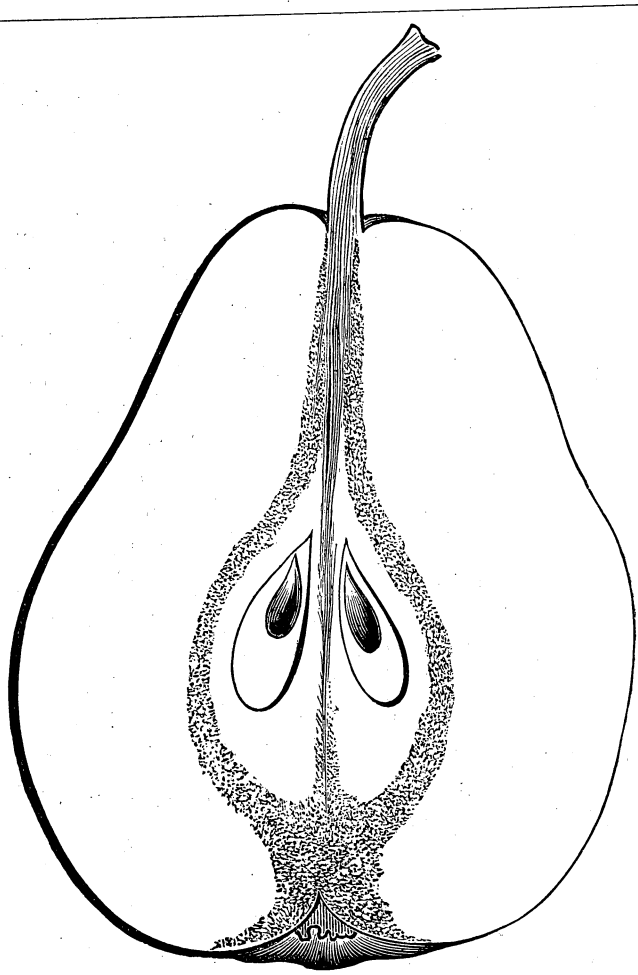
Winter Dechantsbirne.-|-Téli esperes Körte.
Zimné děkanka.-|- Decano d'inverno.
Doyenné d'hiver.



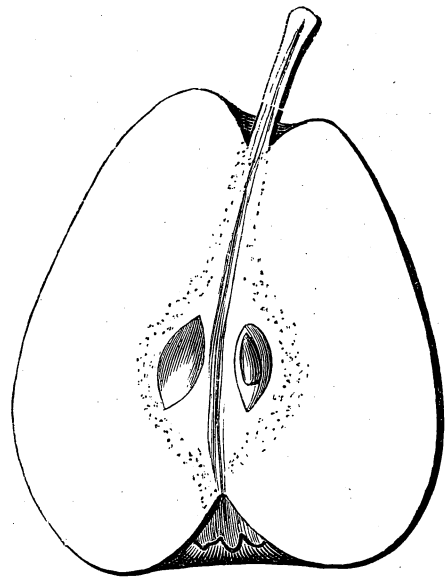
Sommer Apotheker B.-|- Nyári Kálmán Körte.
Čáslavka-|-Boncristiano d'estate.
Bon-Chrétien d'été.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie

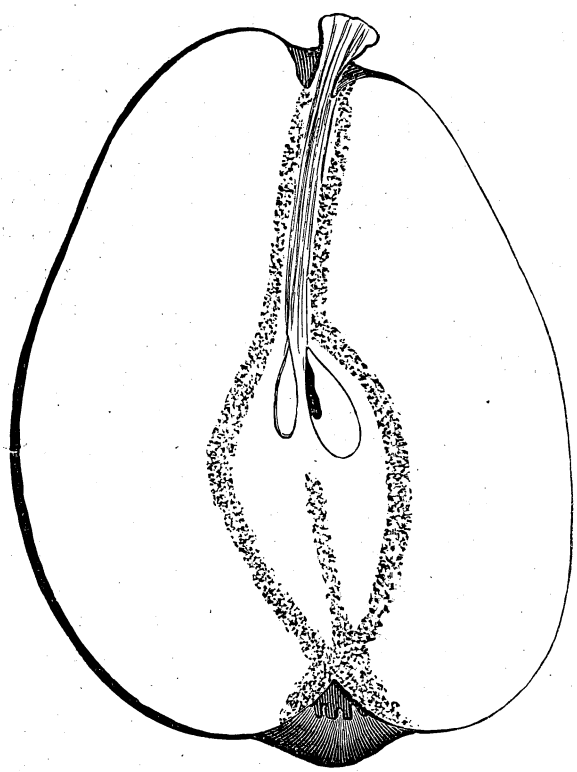
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



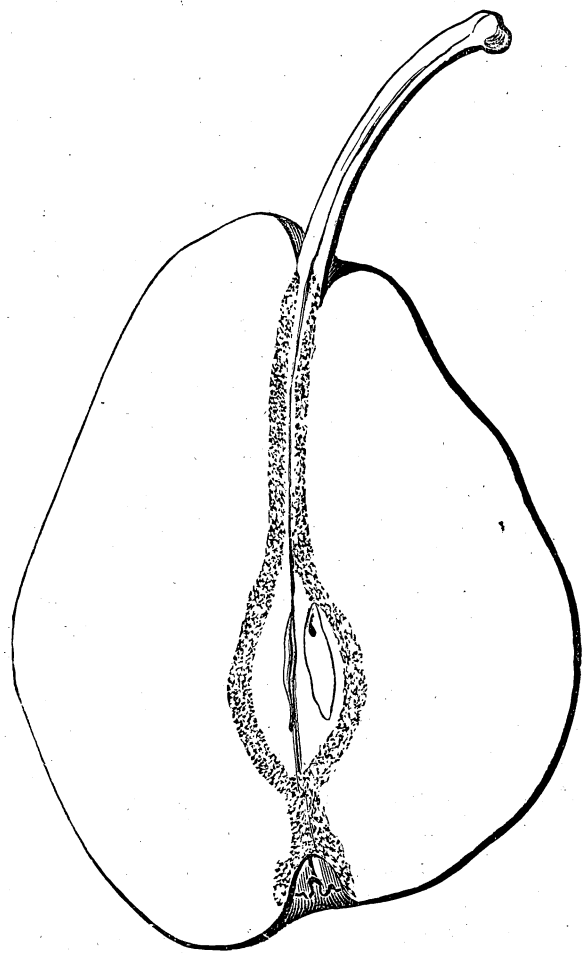
Diel. — Diel vajonеza.
Dielova máslovka. — Diel.
Beurré Diel



Nina.



Winter-Dechantsbirne. — Téli esperes Körte.
Zimni děkanka. — Decano d'inverno.
Doyenné d'hiver.



Sommer-Apotheker-B. — Nyári Kálmán Körte.
Čáslavka. — Boncristianz d'estate.
Bon-Chrétien d'été.

Diel.

(Butterbirne VI, 1, a, gr.-sgr. **!††! Nov.—Dec.)

Literatur und Synonyme: Wie über die meisten guten alten Sorten, existirt auch über die Diel eine reichhaltige Literatur und Synonymik. 1. *Diel* XXI, pag. 302. 2. *Allg. Deutsch. Gart.-Magaz.* 8. 387 T. 40. 3. *Deutsch. Obstk.* b. 1. Aufl. 2. Heft. 4. *ibid.* 2. Aufl. 5. Heft. 5. *Aehrenthal* 8. 4. 6. *Pom. nouv. de France* 5. 7. *Ann. Pom.* IV. 37. 8. *Lucas*, Württemb. Obsts. Taf. III. 9. *Illustr. Handb.* 70. 10. *Decaisne* Jard. fruit. 101. 11. *Mas*, Verger I. 67. 12. *Pom. Mag.* 19. 131. 13. *Noisette* 52 (als Beurré royal). 14. *André Leroy* 197. 15. *Lauche*, Deutsche Pomologie II, 8 etc. Als Synonyme führe ich an Beurré incomparable (Bivort), Bré. magnifique (Prévost), Bré. royal (Lindley), bei uns allgemein Diel genannt; sehr verbreitet und geschätzt in allen Gegenden Oesterreichs, Deutschlands, Frankreichs etc. Sie wurde von Meuris in der Nähe des Dorfes Vilvorde (Belgien) aufgefunden und von van Mons dem berühmten Pomologen Diel zu Ehren benannt. In neuerer Zeit erheben die Böhmen Ansprüche, dass die Diel's Butterbirne eine ursprünglich böhmische Sorte wäre und bezeichnen sie Butterbirne von Podiebrad; jedoch ist dafür der Beweis zu erbringen.

Gestalt: dickbauchig, kreiselförmig, durch breite Erhabenheiten mitunter auf einer Seite stärker entwickelt als auf der anderen. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine Hochstammfrucht gewöhnlicher Grösse, während unser Holzschnitt nach einer Spalierfrucht hergestellt ist. Sie wird aber noch beträchtlich grösser; so führt Decaisne an, dass er Früchte von 0·14 M. Höhe (ohne Stiel natürlich) mit einem Durchmesser von 0·10 M. von 1 Kilogr. Schwere gesehen habe.

Kelch: geschlossen (André Leroy gibt ihn offen an), sitzt in einer flachen, engen, beuligen Senkung. Kelchblätter stark, lange grün bleibend.

Stiel: mässig lang, stark, holzig, gebogen, sitzt in einer schönen, oft trichterförmigen Stielhöhle.

Schale: rauh, goldgelb, mit zahlreichen charakteristischen Punkten; feine Rostfiguren, die zuweilen in grössere Rostflecke übergehen, nicht selten; die Sonnenseite nur goldgelber, sehr selten mit einer schwachen, matten Röthe angelaufen.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, zuweilen nur halb schmelzend, von delicatem, gewürztem Zuckergeschmack, mit einem mehr oder weniger prononcirt herben Beigeschmack, der, wenn nur schwach auftretend, die Feinheit der Frucht wesentlich hebt. Um das Kernhaus etwas steinig, auch sonst, in nicht geeigneten Verhältnissen gewachsen, nicht frei von Steinen.

Kernhaus: ziemlich klein. Kernhauskammern lang, eng, enthalten längliche, eiförmige, fein zugespitzte, dunkelbraune Kerne, die zuweilen nur unvollkommen ausgebildet sind.

Reife und Nutzung: November, December. Bivort will sie nach langem Hängen am Baume und bei kühler Aufbewahrung bis zum März aufbewahrt haben. (Illustr. Handb.) Delicate Tafel- und Schaufrucht; als Marktfrucht und zum Dörren ersten Ranges; auch zum Kochen und Einmachen vortrefflich. Es ist daher zum Anbau der Diel sehr zu rathen, namentlich zur Zwergbaumcultur, auf Wildling oder auf Quitte. Liegel sagt, wer in seinem Garten nur für einen einzigen Baum Platz hat, solle diesen pflanzen. In Norddeutschland wird aber der Baum als etwas empfindlich bezeichnet.

Der Baum wächst kräftig, bildet grosse, schöne Kronen und ist sehr fruchtbar, namentlich in feuchtem, warmem Boden.

Nina.

(Butterbirne II, 2, a. kl.-m. **†† August.)

Literatur und Synonyme: Diese Sorte erhielt Oberdieck 1838 von van Mons ohne Namen und nannte sie Nina, eine kleine Lieblingsfrucht andeutend. Er hat sie im *Illustr. Handb.* Nr. 87 beschrieben.

Gestalt: Unsere colorirte Abbildung zeigt die gewöhnliche Form und Grösse; abgestumpft, kegelförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich breit abrundet, nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht etwas, zeigt nur schwache Einbiegungen und endet in eine kurz abgestumpfte Spitze. Die Frucht ähnelt in der Form wie auch in der Farbe der Kaiserbirne (Weisse Herbst-B.-B.); klein bis mittelgross.

Kelch: offen, Kelchblättchen zumeist unvollkommen, sitzt in weiter, sehr flacher Senkung.

Stiel: kurz, stark, holzig, rothbraun, sitzt etwas schief in flacher, ungleichmässiger Senkung.

Schale: fein, durch zahlreiche griesartige Unebenheiten sich rauh anfühlend; in der Reife citronengelb, auf der Sonnenseite mit lebhafter Blutröthe überzogen, die nach der Schattenseite etwas schwächer wird. Punkte fein, zahlreich, an der Sonnenseite mehr bemerklich; Rostflecke hell, zimmtartig, auf der Kelchseite häufig als Ueberzug auftretend.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, von sehr angenehmem, fein gewürztem, weinigem Zuckergeschmack. Steinchen um das Kernhaus nur wenig bemerklich.

Kernhaus: geschlossen. Kernhauskammern klein, enthalten wenige kleine, spitzenförmige, hellbraune Kerne. Kelchröhre ein breiter, stumpfer Kegel.

Reifezeit und Nutzung: Reift Anfangs August, ist als Tafelfrucht delicat und als Marktfrucht würde der Anbau sich gerade in Oesterreich in der Nähe grosser Städte lohnen, da sie der erst im October reifenden, so beliebten und theuer bezahlten Kaiserbirne (Weisse Herbst-B.-B.) sehr ähnlich ist und recht gut als Frühe Kaiserbirne sich einbürgern würde. Jedenfalls haben wir in der Nina eine Sorte, die zwar noch wenig verbreitet ist, aber zu den verbreitungswürdigsten Sommerbirnen gehört.

Der Baum wächst mässig, bildet eine schöne Krone und ist früh und ganz ausserordentlich fruchtbar. Ist sowohl für trockene als feuchte Boden geeignet; er sollte daher in keinem Garten fehlen, da er seine vortrefflichen Früchte jährlich spendet.

Winter-Dechantsbirne.

(Butterbirne, V, 1, a (b) gr.-sgr. **†† Wtr.—Frühj.)

Literatur und Synonyme: Diese Frucht ist in fast allen pomologischen Werken beschrieben und zum Theil auch abgebildet worden. Einzelne Autoren beschrieben sogar dieselbe Frucht unter verschiedenen Namen. 1. *Diel* z. B. als Grüne Winter-Herrenbirne N. K. O. I, pag. 174, als Winter-Dechantsbirne ibid. V, pag. 177, und als Lauer's englische October-B.-B. ibid. VI, pag. 166. Sie kommt ferner vor bei 2. *Aehrenthal* 64. 2 als Lauer's engl. B.-B. und 35. 3 als Grüne Winter-B.-B. 3. *Deutsch. Obst-Cab.* 1. Aufl. 8. 2. Aufl. 9. 4. *Allg. deutsch. Gart.-Mag.* 17. 83 T. b. 5. *Annal. Pom.* 10. 41 (Berg. Pentecôte). 6. *Lucas* Württ. O. S. T. III. 7. *Decaisne* Jard. fruit. (Poire de Pentecôte). 8. *Illustr. Handb.* 77. 9. *Mas*, Verger I. 25. 10. *Pomol. Mag.* 78. 11. *Niederl. Obstg.* 44. 12. *Lauche*, Deutsche Pomol. etc. Die Synonyme dieser Sorte sind ausserordentlich zahlreich; das Illustrirte Handbuch der Obstk. führt ausser den schon genannten noch folgende an: Hildesheimer Winter-Bergamotte, Beurré de Printemps, Sylvange d'hiver, Poire oder Bergam. Sylvange, Philippe d'hiver, Doyenné d'hiver, Angleterre d'hiver, Poire anglaise, Bré. Easter, van Mons' Frühlings-B.-B., Canning, Pastorale de Louvain, Pastorale d'hiver, Dnné. d'hiver vrai et ancien, Bergam. Crasanne d'hiver, Bivort und verschiedene Kataloge, Dorothée royale, Poire Fourcroy, Merveille de la nature, Poire du Pâtre (Lyon. Ber.), Bré. Roupé, Bré. d'hiver de Bruxelles, Bré. de Pâques, Bési Chaumontel très gros, Chaumontel très gros, Philippe de Pâque, Dnné. d'hiver nouveau (Catal. Lond.). Trotz der grossen Menge französischer Bezeichnungen ist in Frankreich der Name Doyenné d'hiver oder kurzweg Doyenné der gebräuchliche und auch zumeist in die deutschen Kataloge übergegangen. Genauere Nachrichten über den Ursprung der Birne existiren nicht; sie ist aber allen Nachrichten zufolge wohl in Belgien entstanden.

Gestalt: eiförmig bis walzenförmig; auf einer Seite (Schattenseite) gewöhnlich etwas weniger abgerundet, Unebenheiten häufig. Die Winter-Dechantsbirne hat eine ganz charakteristische, immer leicht wiederzuerkennende Form; gross bis sehr gross; unsere beiden Zeichnungen zeigen eine schöne Mittelgrösse.

Kelch: offen und halb offen, meist kleinblätterig, mitunter unvollkommen, sitzt in einer engen, tiefen, beuligen, meist berosteten Kelchsenkung.

Stiel: stark, kurz, holzig, am Ende fleischig verdickt, sitzt schief in einer engen, beuligen Stielhöhle.

Schale: glatt, bei stark berosteten Exemplaren mitunter rauh, hellgrün, in voller Reife etwas gelbgrün, die Sonnenseite zuweilen mit einer dunklen, matten, braunen Röthe angehaucht oder überzogen. Punkte sehr auffallend, stark, dicht, Rostfiguren häufig; in Kelch- und Stielhöhle fast immer berostet.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's Gelbliche, unter der Schale grünlich, schmelzend, saftreich, von einem süssweinsäuerlichen Zuckergeschmack, der in guten Lagen einen feinen, schwach muscatellerartigen Nachgeschmack zeigt. Steinchen um das Kernhaus ziemlich zahlreich; in schlechten Böden auch im übrigen Fleische recht bemerklich.

Kernhaus: geschlossen. Kernhauskammern schmal, ziemlich lang, im Querschnitt schön rundlich, enthalten meist unausgebildete Kerne.

Kelchhöhle: klein; Staubfädenreste zahlreich; mittelständig.

Reife und Nutzung: December bis März, und zwar reifen gewöhnlich die früh gebrochenen Früchte (Anfang October) spät und die spät gebrochenen hingegen früher. In jedem Falle ist die Pflückzeit dieser Sorte, wie überhaupt bei allen

Winterbirnen, je nach den localen Verhältnissen zu beobachten.

Die Winter-Dechantsbirne ist eine feine Tafelbirne, als Marktfrucht als Birne unübertroffen; Grösse, Güte, lange Haltbarkeit und ausserordentliche Fruchtbarkeit machen diese Frucht vielleicht zu der für den Cultivateur von Zwergobst profitabelsten Sorte. Die abgebildete Sorte haben wir einem Wiener Oebstler mit 80 kr. ö. W. bezahlen müssen, so dass also der Cultivateur sicher 30 bis 40 kr. pro Frucht erlangen kann.

Der Baum wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, verlangt aber zur Ausbildung guter Früchte einen feuchten, warmen Boden; in nicht zusagendem Boden wird die Frucht steinig und springt auf. Als Zwergstamm bildet der Baum fast ohne Schnitt die prächtigsten Pyramiden.

Sommer-Apothekerbirne.

(Apothekerbirne II, 2, b. gr. **†† September.)

Literatur und Synonyme: 1. *Duhamel* III. 47. 4. 2 *Knopp* IV. 3. *Zink* 29. 4. *Kraft* 87. 5. *Mayer* 113. 6. *Sickler* I, 15. 7. *Christ's* Pomol. 117. 8. *Nouv. Duhamel* VI, 71, 3. 9. *Nouv. Duh. Poit. & Turpin* IV, 25. 10. *Aehrenthal* 79. 3. 11. *Decaisne* 1. 34. 12. *Illustr. Handb.* 22. 13. *André Leroy* 278. 14. *Pomol. Mag.* I, 14. 15. *Brookshaw* Pom. Brit. 50. 16. *Noisette* 56 etc. etc. 17. *Diel* I, pag. 240 etc. etc. Die Zahl der Synonyme und Localbezeichnungen ist sehr gross. Das Illustr. Handbuch führt 17 an. In Niederösterreich geht sie als Plutzerbirne; in Böhmen ist sie als Zuckeratenbirne, in Tirol (nach dem Illustr. Handbuche) als Türkenbirne bekannt. In Oesterreich ist diese Sorte sehr verbreitet und sehr geschätzt; ebendasselbe gilt in Deutschland und Italien. Ueber die Herkunft dieser Sorte sind keine genauen Nachrichten vorhanden; jedenfalls ist sie schon im 16. Jahrhundert den Franzosen bekannt gewesen (Oliv. de Serres erwähnt sie in „Théâtre d'agriculture" 1660).

Gestalt: stumpf, kegelförmig oder breiteiförmig, durch Beulen oder rippenartige Erhabenheiten stets unregelmässig; eine Seite meist stärker entwickelt als die andere; gross. Unsere Abbildungen zeigen gute Marktfrüchte. Nicht selten erreichen die Früchte eine wesentlich grössere Ausbildung.

Kelch: meist halboffen; Kelchblättchen klein, zuweilen unvollkommen; sitzt in einer flachen, ziemlich engen, durch Rippen unregelmässigen Kelchsenkung.

Stiel: lang, oft sehr lang, dick, holzig, meist knospig, gebogen, grün, sitzt mit einem Fleischansatz in einer schwachen Vertiefung.

Schale: glatt, glänzend, dick; Grundfarbe in der Reife ein mattes Gelbgrün; auf der Sonnenseite mehr oder weniger lebhaft geröthet. Punkte zahlreich, wenig auffallend; Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, mit einem gelblichen Schimmer, fest, abknackend, um das Kernhaus meist stark körnig, saftig, von ausserordentlich süssem, honigartigem Geschmacke; ein musquirtes Aroma, wie Jahn es angibt, habe ich nicht gefunden. Des durchaus süssen Fleisches wegen stellen die Wespen den Früchten noch vor der Reife nach.

Kernhaus: sehr klein. Kernhauskammern eng, enthalten meist nur ganz unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Mitte September und hält sich 3 bis 4 Wochen. Als Tafel- und Marktfrucht sehr geschätzt; zum Dörren vortrefflich; auch zum Kochen und zu allen anderen häuslichen Zwecken sehr geeignet. In Wien ist die Frucht ausserordentlich geschätzt; Plutzerbirne, Kaiserbirne (Weisse Herbst-B.-B.) und der Isembart (Graue Herbst-B.-B.) sind daselbst die gesuchtesten Sorten.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine sehr unregelmässige, charakteristisch wenigästige, breite Krone, mit dünner, sehr beweglicher Belaubung (Jahn vergleicht sie sehr richtig der Beweglichkeit wegen mit Pappelblättern); er blüht fast jährlich ein zweites Mal im Herbst, und mag das wohl die Hauptursache sein, dass die Fruchtbarkeit des Baumes Vieles zu wünschen übrig lässt; ausserdem verlangt der Baum einen tiefgründigen, warmen, feuchten Boden und geschützte Lage, um die Früchte in ihrer wirklichen Güte entwickeln zu können. In Niederösterreich findet man diese Bäume meist in geschlossenen Hausgärten. Wenn nach diesen Bemerkungen die allgemeine Anpflanzung dieser Sorte nicht empfohlen werden kann, so kann bei dem hohen Preise der Früchte (in Wien 10 bis 15 kr., bei Sommerfrüchten ein gewiss hoher Preis) die Anpflanzung unter günstigen Verhältnissen eine sehr rentable sein.

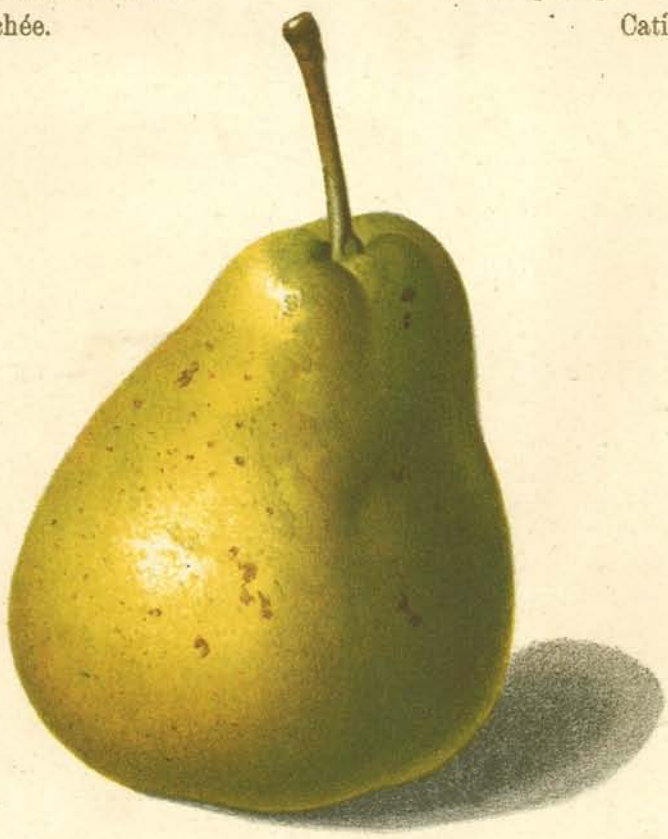
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Gestreifte St. Germain. — Csíkos St. Germain.
Žamžam pruhovaná. — S. Germano striato.
St. Germain panachée.



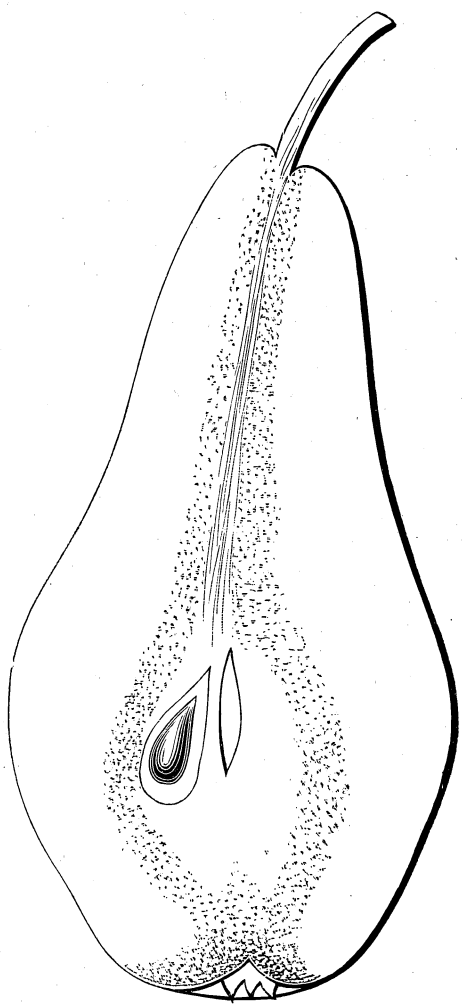
Grosser Katzenkopf. — Nagy macska fej.
Staré panníj. — Grande Catillac.
Catillac.



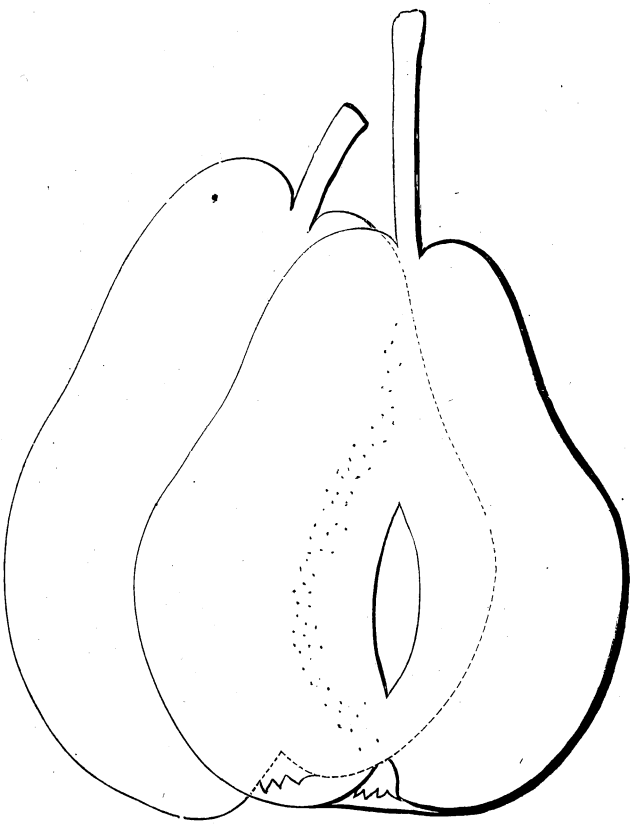
Napoleon's Butterbirne. — Nápoleon vajoncza.
Napoleonská. — Napoleone.
Napoléon.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

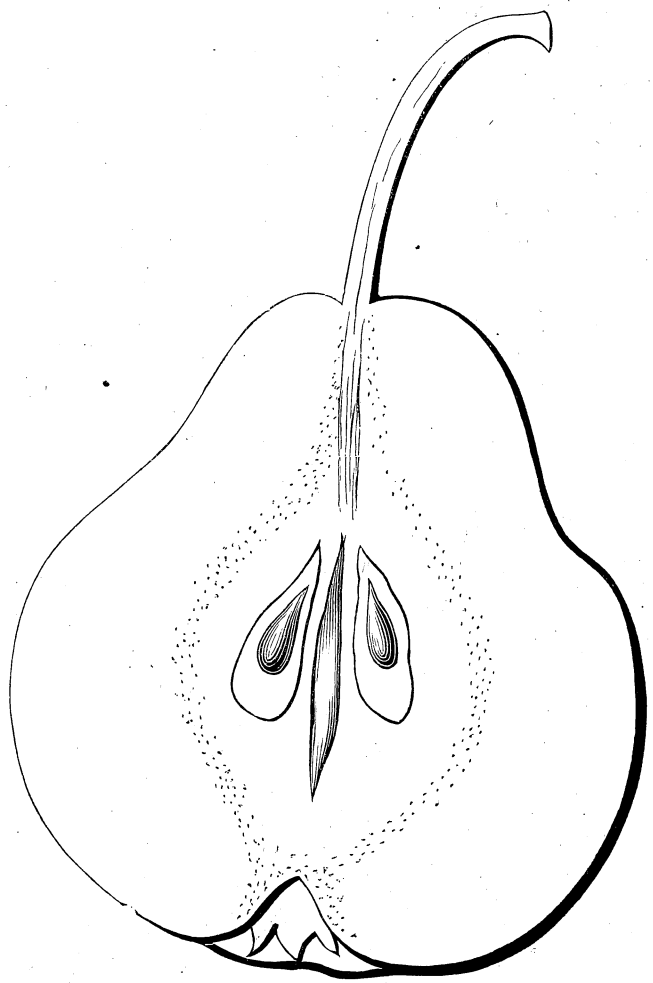
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Gestreifte St. Germain. — Csíkos St. Germain.
Žamžam pruhovaná. — S. Germano striato.
St. Germain panachée.



Napoleon's Butterbirne. — Nápoleon vajoncza.
Napoleonská. — Napoleone.
Napoléon.



Grosser Katzenkopf. — Nagy macska fej.
Staré panníj. — Grande Catillac.
Catillac.

St. Germain.

(Grüne Langbirne XII, 1 (3), b, gr. **†† Nov.—Dec.)

Literatur und Synonyme: Unsere colorirte Abbildung stellt die panachirte Varietät der St. Germain dar. Diese Varietät unterscheidet sich von der Stammform nur durch die Streifung und dadurch, dass der Baum gegen Frost empfindlicher ist, als die Stammart. Ich gebe aus diesem Grunde in Folgendem die Beschreibung der gewöhnlichen St. Germain, zu deren Anbau ich entschieden mehr rathe, als zu dem der gestreiften Varietät. 1. *Diel* I, 160. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 166. 3. *André Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 820 und die panachirte Form 823 etc. In deutschen Katalogen findet man häufig als Synonym die Bezeichnung Hermannsbirne.

Gestalt: sehr lange, kegelförmige Birne, die nach dem Kelche kurz abgestutzt ist, zuweilen sich wieder etwas verjüngt und nach dem Stiele zu spitz ausläuft; starke Beulen gegen das Kelchende der Frucht machen das Aussehen derselben häufig unregelmässig.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, zuweilen unvollkommen, sitzen meist der Frucht auf oder in nur sehr flacher Kelchsenkung.

Stiel: zur Länge der Frucht kurz, höchstens mittellang, stark, sitzt der Frucht auf und ist meist durch einen Fleischansatz schief gedrückt.

Schale: rauh, glänzend, grasgrün, in der Reife nur wenig gelb werdend, mit zahlreichen grauen Punkten bedeckt, die sich häufig zu Rostfiguren und Rostüberzügen vereinigen und der Frucht ein düsteres Aussehen geben.

Fleisch: mattweiss und unter der Schale grünlichweiss, schmelzend, jedoch meist sehr viele Steine enthaltend, die, wenn die Frucht in schlechtem Boden erwachsen ist, dieselbe fast ungeniessbar machen. Der Geschmack der Frucht ist durch feine Säure ausserordentlich angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten ziemlich viele, sehr lange, grosse Kerne.

Reife und Nutzung: Ende November reifend, hält sich die St. Germain gut aufbewahrt 6—8 Wochen. Die St. Germain ist eine unserer ältesten Sorten, schon 1675 wird sie von Merlet erwähnt. Sie ist fast überall verbreitet, in trocknen Böden verachtet, in feuchten, tiefgründigen jedoch überaus geschätzt. Die Empfindlichkeit in Beziehung auf den Boden mag auch wohl die Ursache sein, dass viele Pomologen die St. Germain zu jenen Sorten zählen, welche durch die vielhundertjährige Cultur degeneriren.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne pyramidenförmige Krone und ist in feuchtem, warmem Boden recht bald sehr fruchtbar.

Grosser Katzenkopf.

(Rundl. Kochbirne VI, 2, b, gr.—enorm gr. †† Wtr.—Frühj.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* III, 237, als grosser französischer Katzenkopf, le Catillac. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 251. 3. *Lauche*, Deutsch. Pomol. II, 33. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 331 als Catillac etc. Synonyme sind unter anderen: Grosser Mogul, Pfundbirne, Grand Monarch, Téton de Vénus etc.

Gestalt: dick kreiselförmige, stark bauchige, gegen den Stiel zumeist etwas eingeschnürte, nach dem Kelche breit abgerundete und zumeist gerippte Frucht von oft ganz enormer Grösse. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine schöne grosse Frucht, jedoch habe ich dieselbe noch bedeutend grösser gesehen. Die Frucht ist meist ganz regelmässig gebaut und kann als Typus einer schönen Birne gelten.

Kelch: halboffen, mit grossen, harten Kelchblättchen, sitzt in tiefer, oft sehr tiefer, durch breite Rippen ungleichmässiger Kelchsenkung.

Stiel: lang bis sehr lang, holzig, gebogen, an beiden Enden etwas verdickt, sitzt in einer meist tiefen, durch Beulen unregelmässigen Einsenkung.

Schale: dick, in der Reife grüngelb, bis hell citronengelb, zumeist mit einzelnen zerstreuten, grünen Flecken, sonnenseits lebhaft geröthet, zuweilen lackartig, so dass die Frucht dann ein ausserordentlich brillantes Aussehen hat; feine, deutlich in's Auge fallende Punkte sind über die ganze Frucht zerstreut; auch treten Rostfiguren, namentlich in der Kelch- und Stielsenkung häufig auf.

Fleisch: gelblich weiss, fest, sehr grobkörnig, rübenartig abknackend, saftig, schwach zusammenziehend, ohne Süsse und Aroma. André Leroy sagt, dass sie zuweilen schwach muscirt sei, meistens jedoch des Aromas entbehre, trotzdem aber nicht unangenehm schmecke. Bei einigen Früchten, die ich 1881 zu kosten Gelegenheit hatte, war der Geschmack, abgesehen von der rübenartigen Beschaffenheit des Fleisches, ein durchaus angenehmer; in den andern Jahren waren die Birnen so herb, dass sie roh vollständig ungeniessbar waren.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern gross, mit grossen, oft tauben, länglichen Kernen; stark steinig um das Kernhaus.

Reife und Nutzung: Der grosse Katzenkopf ist eine vorzügliche Kochbirne, deren Fleisch sich im Kochen schön lachsroth färbt. Auch als Zweigbirne wird sie ihrer Grösse, der schönen Färbung und der langen Haltbarkeit wegen sehr gesucht. In letzter Beziehung verdient sie vor der Belle Angevine entschieden den Vorzug, da sie fast gar nicht fault und leichter den Transport aushält.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine lichte, wenig verzweigte Krone, ist sehr fruchtbar und scheint wenig empfindlich gegen Boden und Klima zu sein. Wer Zierbirnen erziehen will, muss den Baum als Spalier ziehen.

Napoleon's Butterbirne.

(Apothekerbirne VI, 1, b, gr. **!†† Ende Oct. bis Mitte Nov.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel*, Kernobstsorten VIII, 60. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 58. 3. *Lauche*, Deutsch. Pom. II, 14. 4. *Decaisne*, Le Jard. fruitier du Mus. 1860, t. III. 5. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 703 etc. Häufigere Synonyme dieser Sorte sind: Grosse grüne Mailänderin, Medaille, Liard, Charles d'Autriche, Charles X, Captif de St. Hélène, Bonaparte etc. In den Katalogen der Handelsgärtner geht sie häufig als Bon chrétien Napoleon oder kurzweg als Napoleon.

Gestalt: in der regelmässigen Form durchaus glockenförmig, sind namentlich grössere Früchte stark beulig und zuweilen auch rippig. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Mittelfrucht von einem kräftigen Hochstamme; jedoch werden die Früchte bei älteren Bäumen um Vieles kleiner.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen klein, oft verkümmert, sitzen in gewöhnlich flacher, zuweilen auch tiefer, durch Beulen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, stark, holzig, sitzt in kleiner, meist beuliger Vertiefung, zuweilen jedoch obenauf und nur wenig eingedrückt.

Schale: fein oder mässig dick, glatt, charakteristisch glänzend, grasgrün, bei voller Reife gelblich grün, fast immer ohne jede Spur von Röthe; Punkte fein zahlreich; hellbrauner Rost meist auf der Kelchfläche, findet sich auch über die Frucht zerstreut vor und bildet in manchen Jahren ausgebreitete Rostflecke.

Fleisch: weiss, durchaus schmelzend, fast ohne Steine, ganz ausserordentlich saftreich, das Illustr. Handbuch sagt: so dass man die Frucht zu trinken glaubt. In kalten Jahren oder in rauhen Gegenden ist der Geschmack etwas herb und zu wenig gewürzt; in besseren Lagen jedoch lässt er nichts zu wünschen übrig.

Kernhaus: stets hohlachsig; Kernhauskammern klein, mit kleinen, meist unvollkommenen Kronen.

Reife und Nutzung: Ende October reifend, hält sich die Birne gut bis in den November. Wie das Handbuch angibt, sogar oft bis in den December. Die Napoleon's Butterbirne ist entschieden eine der werthvollsten Sorten, die wir besitzen, da neben der hohen Güte der Frucht, Dauerhaftigkeit derselben, sowie Unempfindlichkeit gegen den Transport sie auch alle andern guten Eigenschaften, die zu einer guten Marktfrucht gehören, vereinigt. Dazu ist der Baum von einer seltenen und nie auslassenden Fruchtbarkeit.

Der Baum wächst gemässigt, fängt bald an zu tragen und trägt so reich, dass er sich bald erschöpft, wenn nicht durch Zurückschneiden der Aeste und durch Düngung dem schwachen Wachsthume zu Hilfe gekommen wird.

Gegen den Frost ist der Baum namentlich in der Baumschule etwas empfindlich.

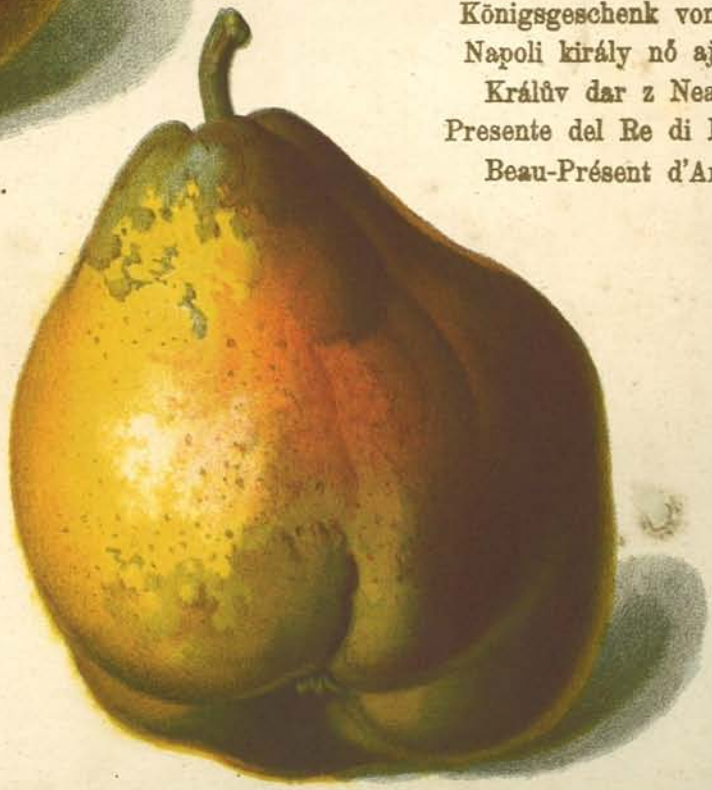
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Bosc's Flaschenbirne. — Bosc palaczk körte.
Boskovka. — Pera lagenaria Bosc.
Calebasse Bosc.



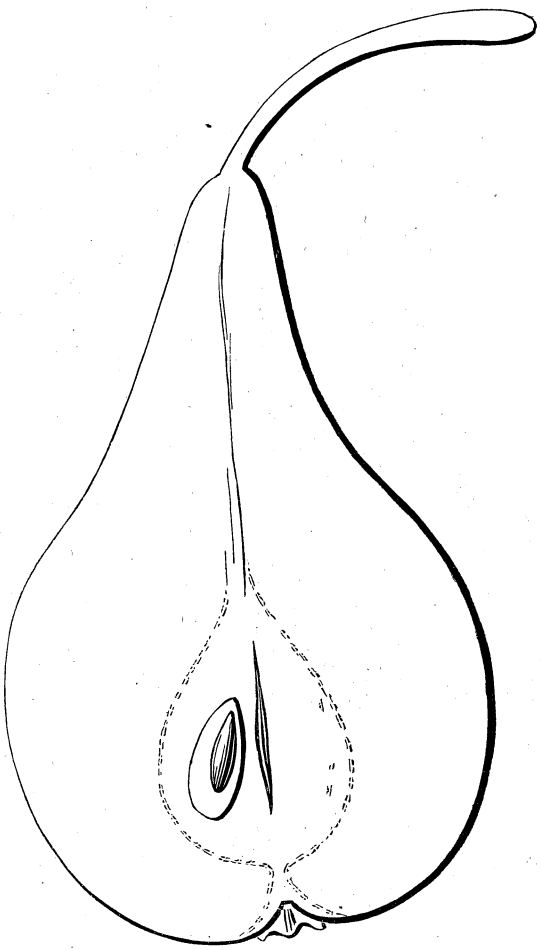
Königsgeschenk von Neapel.
Napoli király nő ajándéka
Králův dar z Neapole.
Presente del Re di Napoli.
Beau-Présent d'Artois.



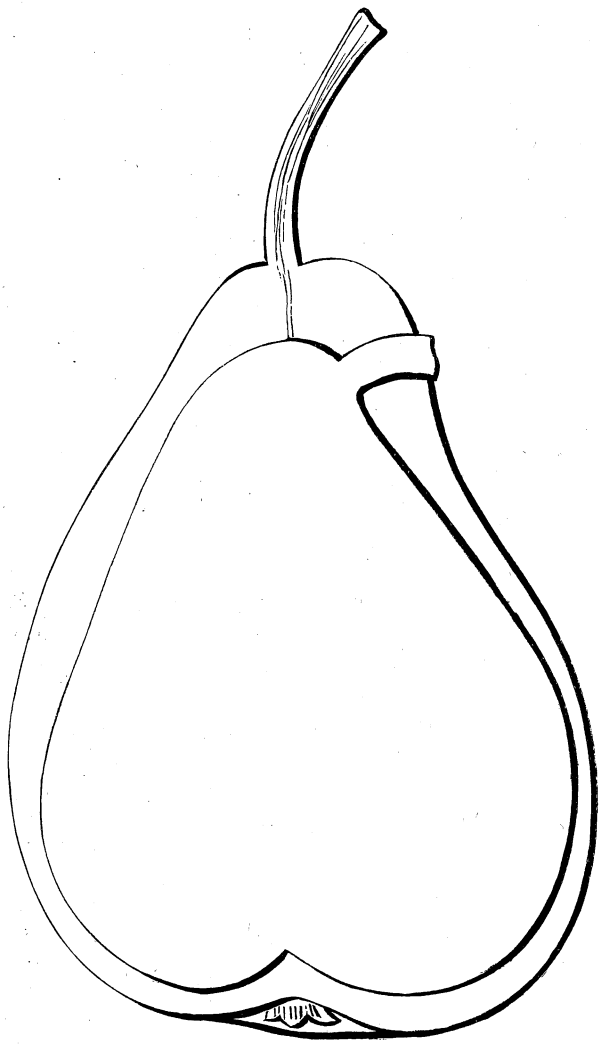
Wildling von Chaumontel. — Chaumontelai vadancz.
Chaumontelka. — Selvatica di Chaumontel.
Bési de Chaumontel.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

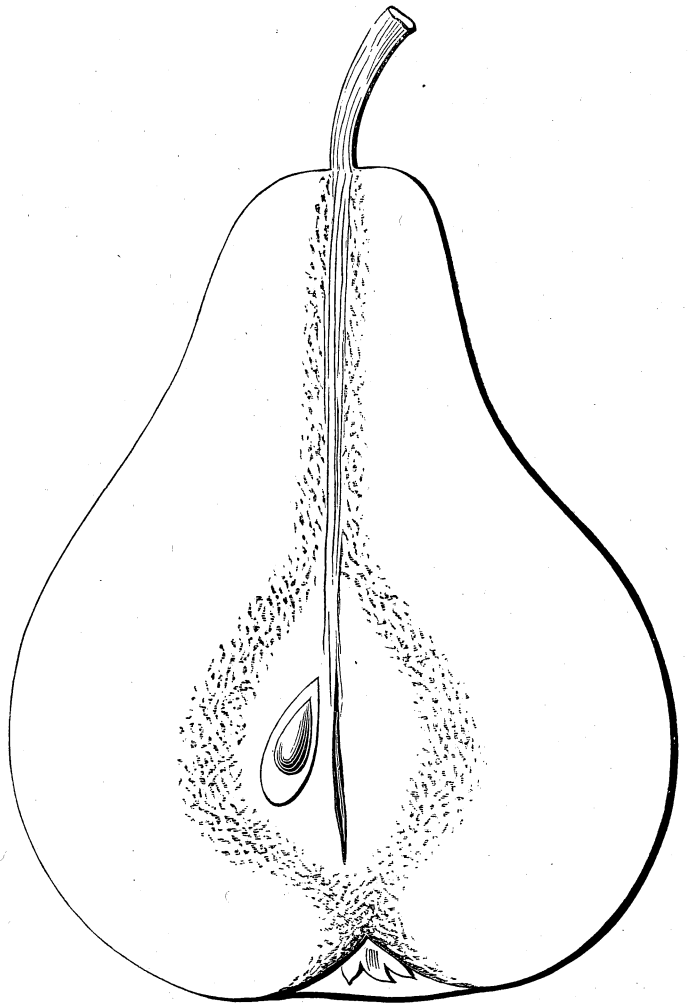
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Bosc's Flaschenbirne. — Bosc palaczk körte.
Boskovka. — Pera lagenaria Bosc.
Calebasse Bosc.



Wildling von Chaumontel. — Chaumontelai vadancz.
Chaumontelka. — Selvatica di Chaumontel.
Bési de Chaumontel.



Königsgeschenk von Neapel. — Napoli király nő ajándéka.
Králův dar z Neapole. — Presente del Re di Napoli.
Beau-Présent d'Artois.

Bosc's Flaschenbirne.

(Flaschenbirne VIII, 3, a, gr.—sgr. **!†† Ende October, Anfang November.

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* beschrieb sie in den N. Kernobstsorten V., 194 als Bosc's Flaschenbirne. 2. *Illustr. Handb. der Obstk.* 49 als Bosc's Flaschenbirne. 3. *Decaisne*, Jard. fruit. du Mus. 1858 B. 1. 4. *André Leroy* im Dict. de Pomol. 314 als Calebasse Bosc, gibt jedoch nicht entsprechende Zeichnungen, wahrscheinlich ist seine Calebasse Delvigne (315) unsere Sorte. — In den Verzeichnissen der Handelsgärtner kommen als Synonyme vor: Kaiser Alexander, Beurré d'Apremont; fälschlich oft als Bosc's Flaschenbirne.

Gestalt: meist sehr lang, flaschenförmig in eine mehr oder weniger lange Spitze auslaufend, zuweilen mehr birnförmig, stets jedoch an den dicken Theilen der Frucht stark beulig. Die Frucht wird ausserordentlich gross in ihr zusagenden Verhältnissen; gewöhnlich bleibt sie aber in der Grösse, die unser Holzschnitt zeigt. Unsere colorirte Frucht ist nach einer auf der Wiener Ausstellung (1881) ausgestellten Frucht gemalt. Ich habe um so lieber gerade eine Schaufrucht zu malen gewählt, als ich dadurch dieser vorzüglichen Frucht neue Freunde zuzuführen hoffe.

Kelch: klein, zuweilen fast fehlend, offen, sitzt in seichter, durch Beulen unregelmässiger Kelchhöhle. André Leroy gibt an, dass der Kelch meist ausserhalb der Längsaxe der Frucht sitzt.

Stiel: lang bis sehr lang, nur seltener mittellang, braun, holzig, am Ende etwas verdickt, stets gebogen und gedreht, sitzt meist ohne Vertiefung der Frucht auf.

Schale: dünn, in der Grundfarbe bei voller Reife hellgelb, wovon man jedoch zumeist nichts wahrnimmt, weil die Frucht über und über mit einem charakteristisch hell zimmtfarbigen Roste ganz und gar überzogen ist. In dem Roste treten noch hellgraue Punkte auf. Bei weniger berosteten Früchten tritt die Grundfarbe an der Sonnenseite goldartiger durch.

Fleisch: gelblich weiss, ganz schmelzend, sehr saftig und durch eine feingewürzte, delicate Säure ausgezeichnet. Das Fleisch der Bosc's Flaschenbirne variirt nach den Jahrgängen oft ganz bedeutend. So ist in kalten Jahrgängen die Säure zu herb, so dass die Frucht von Feinschmeckern kaum gegessen werden kann. Zuweilen wird das Fleisch nicht schmelzend, sondern nur halb schmelzend oder gar abknackend, jedoch ist dieser letzte Fall sehr selten.

Kernhaus: geschlossen, nur bei sehr grossen Früchten etwas hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, meist vollsamig.

Reife und Nutzung: Gewöhnlich reift die Frucht Ende October und hält sich, gut aufbewahrt, ohne teigig zu werden, bis drei Wochen. Nach Oberdieck muss sie schon am 20. bis 24. September gebrochen werden, weil sie spät gebrochen eher teigig als schmelzend wird. Als Tafelfrucht entschieden allerersten Ranges würde die Bosc's Flaschenbirne eine der besten Marktfrüchte sein, wenn die Fleischspitze der Frucht und der lange Stiel derselben nicht dem Abbrechen zu sehr ausgesetzt wären. Aus diesem Grunde haben auch die Tiroler Obstzüchter die Bosc's Flaschenbirne zum Anbau für den Handel abgelehnt.

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, bildet Kronen mit abstehenden Aesten, trägt jährlich, aber nicht sehr reich und verlangt einen guten, feuchten Boden.

Königsgeschenk von Neapel.

(Längl. Kochb. XI, 1 (3), b, s. gr. †† Nov.—Dec.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* I, 277. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 68. 3. *André Leroy*, Dict. d. pom. als Beau-Présent d'Artois. Als Synonyme führen wir an: Pfundbirne, Frauenbirne, Kronenbirne; in französischen Baumschulen geht sie als de Livre, Rateau gris, Gros Rateau gris etc. Soll nach Diel durch den König von Neapel an den Herzog Carl von Württemberg als Gegengeschenk für weisse Hirsche gesendet worden sein.

Gestalt: kreiselförmig, zuweilen gegen den Stiel etwas eingeschnürt und dann zumeist etwas länglicher.

Kelch: offen, mittelgross, fast auf der Frucht aufsitzend, zuweilen in flacher geräumiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang oder kurz, dick, sitzt schief in der Frucht in schwacher Vertiefung.

Schale: hellgrün, in der Reife nur wenig gelber werdend, durch zahlreiche starke bräunliche Punkte sich rauh anfühlend; häufig vereinigen sich diese Punkte zu ganzen Rostüberzügen; auf der Sonnenseite zumeist braunroth angelaufen.

Fleisch: weiss, abknackend, ziemlich steinig, wenig saftig, von süssem Geschmacke ohne Gewürz.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern klein mit langen, meist vollkommen hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift im November, hält sich vier bis sechs Wochen und wird dann durch und durch braun und teig und findet in diesem stets saftigen Zustande viele Liebhaber. Als enorm grosse Zierfrucht, als ganz brauchbare Kochfrucht, als im teigen Zustande geradezu vorzüglich, hat das Königsgeschenk von Neapel sich so verbreitet, dass es eine jener Birnen ist, die auf jedem Markte vorkommen.

Der Baum wird sehr gross und trägt fast jährlich, aber nie sehr voll. Ueber das Aussehen des Baumes sagt Diel, dass er sehr kenntlich durch sein trübes, düsteres Ansehen sei. Die Blätter schienen wie mit einem weissen feinen Mehl bestaubt zu sein.

Wildling von Chaumontel.

(Apothekerb. IX (X), 2, b, gr. **†† Dec.—Januar.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel* II, 62 als Die Winterbutterbirne und Wildling von Chaumontel. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* 75 als Die Chaumontel. 3. *André Leroy*, Dict. d. pom. 134 als Bési de Chaumontel. 4. *Decaisne*, Jard. fruit. du Mus. als Bon-Chrétien de Chaumontel etc. etc.

Gestalt: Von der Chaumontel kommen zwei Formen vor. Die eine lang und dickbauchig, mit dem Bauche fast in der Mitte, die andere Form kurz kreiselförmig, zuweilen fast bergamottartig, mit dem Bauche nach dem Kelche zu, immer aber beulig und um den Kelch stark (Diel sagt calvillartig) gerippt.

Kelch: halboffen, mit meist unvollkommenen Kelchblättchen, sitzt in tiefer, oft sehr tiefer, durch Beulen unregelmässiger Einsenkung.

Stiel: kurz bis mittellang, stark, sitzt meist der Frucht auf und ist mit starken Falten umgeben.

Schale: rauh, in der Reife goldgelb, sonnenseits meist stark erdartig geröthet. In manchen Jahren ist die Schale fast ganz mit feinem, zimmtfarbigem Rostüberzug bekleidet; in andern Jahren wieder ist derselbe nur um den Stiel und den Kelch vertreten.

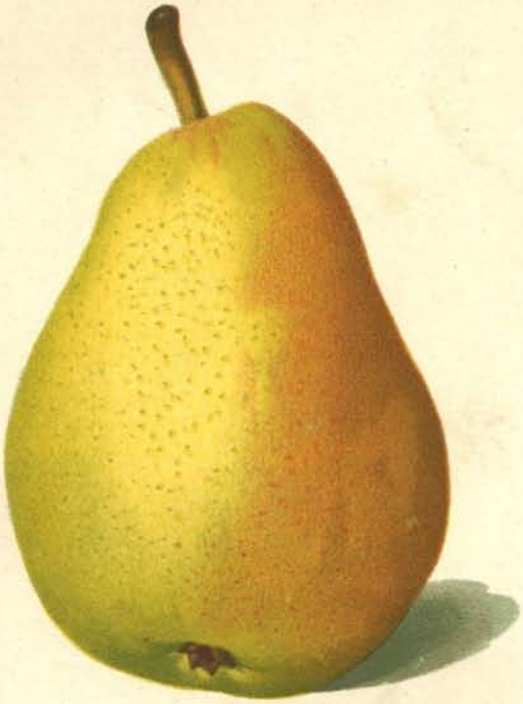
Fleisch: gelblich weiss, halbfein, halbschmelzend, ziemlich steinig, von sehr angenehmem, erhabenem Zuckergeschmacke. In rauhen Lagen bleibt das Fleisch rübenartig.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern klein, enthalten ziemlich viele hellbraune Kerne.

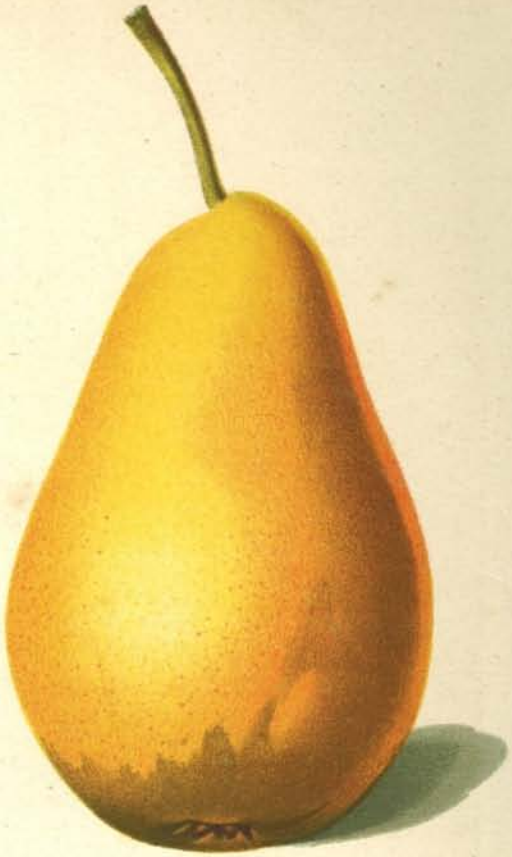
Reife und Nutzung: Reift im December und Januar, hält sich nach Diel 14 Tage, welkt aber gegen das Ende gern. In guten warmen Lagen Tafelfrucht I. Ranges, hat sie selbst in weniger günstigen Lagen als Kochbirne grossen Werth.

Der Baum wächst kräftig, verlangt warme Lage (am besten Spalier) und ist recht fruchtbar.

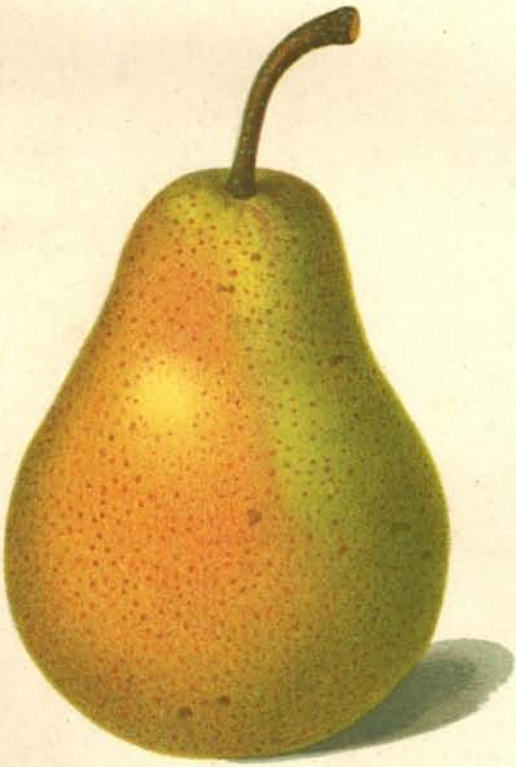
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Madame Verté. — Verténé körtéje.
Pani Vertéova. — Madame Verté.
Madame Verté.



Esperine.
Esperinka. — Esperine.
Esperine.



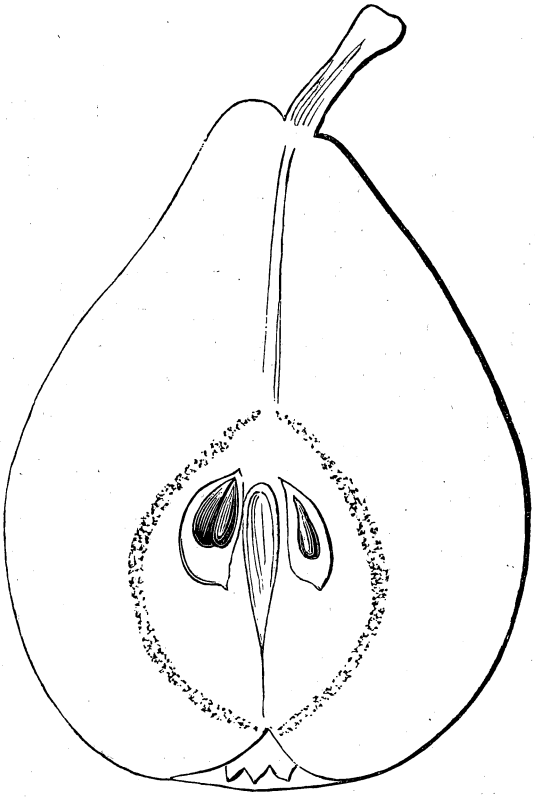
Bremer Butterbirne. — Bremai vajoncz.
Máslovka Bremenská. — Pera butiro di Brema.
Beurré de Brème.



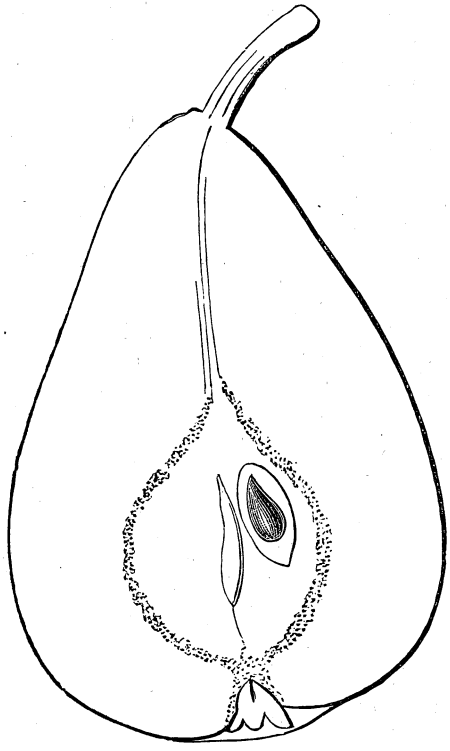
Millet's Butterbirne. — Millet vajoncza.
Máslovka Milletova. — Pera butiro Millet.
Beurré Millet.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

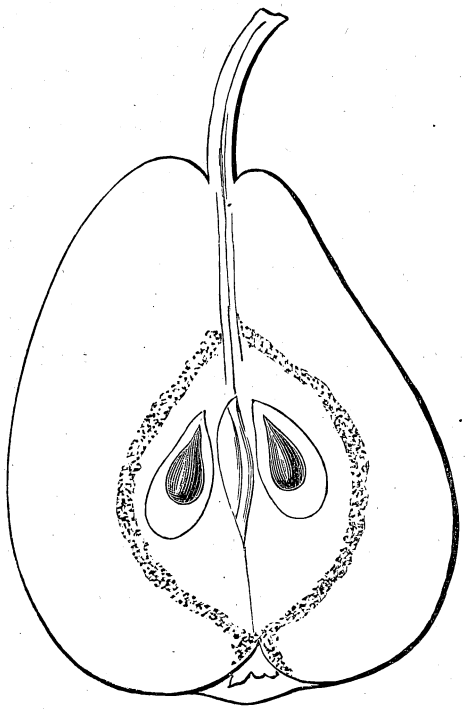
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



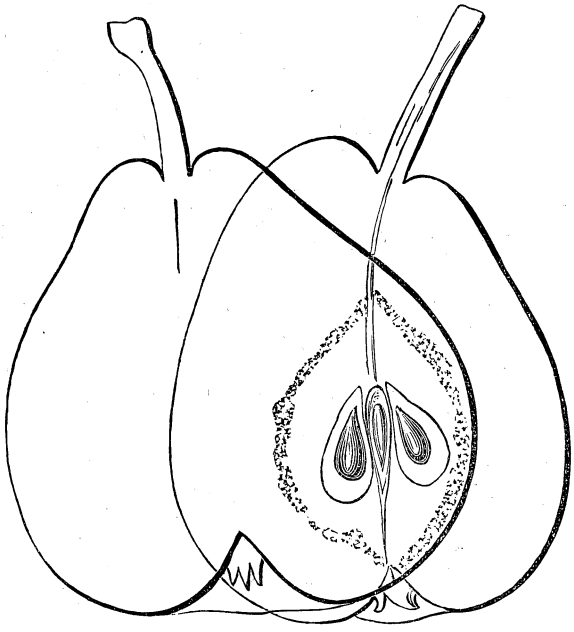
Madame Verté. — Verténé körtéje.
Pani Vertéova. — Madame Verté.
Madame Verté.



Esperine.
Esperinka. — Esperine.
Esperine.



Bremer Butterbirne. — Bremai vajoncz.
Máslovka Bremenská. — Pera butiro di Brema.
Beurré de Brème.



Millet's Butterbirne. — Millet vajoncza.
Máslovka Milletova. — Pera butiro Millet.
Beurré Millet.

Madame Verté.

(Butterbirne X, 1, a. m. **†† Dec.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Handb. der Obstk.* Nr. 754 (Supplementband). 2. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obstsorten, Nr. 83, pag. 308. 3. *Lauche,* Deutsche Pomol. II. 88. 4. *André Leroy,* Dict. de Pom. Nr. 658. Unsere Sorte ist nicht zu verwechseln mit Madame verte (Grüne Madame), welche Sorte Diel von Van Mons erhielt. Unsere Frucht wurde nach Oberdieck und De Jonghe von einem Samenzüchter Kevers in der Nähe von Brüssel erzogen; der Erzieher nannte sie nach seiner Schwester Madame Verté.

Gestalt: mittelgrosse, rund eiförmige, oder mehr kegelförmige unregelmässig gebildete Frucht, die sich nach dem Kelche, auf einer Seite mehr hervortretend, flach abrundet und nach dem Stiele zu in eine nur wenig abgestutzte, zuweilen halb in den Stiel auslaufende Spitze endigt. Ueber die Frucht laufen vom Kelche aus sehr flache Erhabenheiten.

Kelch: offen; Kelchblättchen kurz gespitzt, hart, sitzen in enger und flacher, mit Falten und Beulen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, stark, holzig, nur wenig gebogen, sitzt von Falten oder Ringeln umgeben auf der Frucht auf oder ist nur wenig eingesenkt.

Schale: stark, durch Rost, der jedoch auch häufig nur wenig auftritt, fein rauh, in der Reife grünlich gelb, auf der Sonnenseite einen leichten Anflug matter Röthe. Punkte fein, zahlreich, bei nicht rostigen Früchten gut in's Auge fallend.

Fleisch: gelblich weiss, saftig, nur wenig steinig, schmelzend, von fein gewürztem, durch angenehme Säure gehobenem Geschmacke. André Leroy führt bei seiner Frucht nur halb schmelzendes, um das Kernhaus herum stark steiniges Fleisch an und setzt sie daher nur in den zweiten Rang, was jedenfalls auf einem Irrthum beruht.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist vollkommene, schwarzbraune, lang eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Ende December und hält sich den Januar hindurch. Als Tafelfrucht für den Winter nach Oberdieck wohl die beste, die wir überhaupt haben, und nach demselben Autor selbst in trockenem Boden noch gut gedeihend.

Der Baum wächst kräftig, bildet vorzügliche Pyramiden und ist bald recht fruchtbar.

Esperine.

(Grüne Langbirne XII, 1 (2), b (c), m. gr. **†† Oct.—Nov.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 229. 2. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obstsorten, Nr. 51, pag. 282. 3. *Lauche,* Deutsche Pomol. II, 22. 4. *André Leroy,* Dict. de Pom. Nr. 492. 5. (Nach Lauche) *Decaisne,* Jard. fruit. d. Mus. als Grosse Louise du Nord. Von Oberdieck, der diese Frucht ohne Namen von Van Mons erhielt, wurde sie als „Schmidtberger's Butterbirne" so lange verbreitet, bis er den richtigen Namen fand.

Gestalt: mittelgrosse, bis grosse, lang birnförmige und regelmässig gebaute oder mehr eiförmige und dann mehr unregelmässige Frucht. Der Bauch ist stark nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Stiele zu ohne bedeutende Einschnürung, die aber meistens ganz fehlt, nur wenig abgestutzt endigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen gross, aufrechtstehend, sitzen in weiter und flacher, regelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang oder kurz, etwas fleischig, sitzt wie eingesteckt häufig ohne jeden Fleischwulst in der Frucht.

Schale: fein, glatt, glänzend, in der Reife hellgelb, auf der Sonnenseite goldgelb oder bei stark besonnten Früchten streifig geröthet. Punkte fein, zahlreich, nicht sehr in's Auge fallend; Rost stark zersprengt, überzieht zuweilen die ganze Frucht.

Fleisch: gelblichweiss, nur wenig kernig, ausserordentlich saftreich und zerfliessend, von gezuckertem, süss weinigem, gewürzreichem Geschmacke.

Kernhaus: wenig hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten vollkommene, hellbraune, spitz eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Die Esperine reift Ende October und hält sich einige Wochen. Die Esperine ist eine ausserordentlich feine und selbst in rauhen Lagen und trockenen Böden werthvolle Frucht, deren Anpflanzung im Interesse des Obstbaues sehr zu befürworten ist.

Der Baum wächst mässig stark, bildet gute Pyramiden und ist bald ganz ausserordentlich fruchtbar.

Bremer Butterbirne.

(Butterbirne X, 1, a, m. gr. **†† Nov.—Dec.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Hdb. der Obstk.* Nr. 598. (Wurde von Oberdieck, der sie nicht gleich als eine selbstständige Sorte erkannte, vielfach als Wildling von Montigny versendet.) 2. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, Nr. 15, pag. 247.

Gestalt: mittelgrosse, ziemlich kreiselförmige oder regelmässig birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich sanft abrundet, und wie das Handbuch anführt, so abgestumpft ist, dass sie gut steht. Nach dem Stiele zu biegt die Frucht meist etwas ein und endet in eine zuweilen von einer Seite in den Stiel übergehende abgestumpfte Spitze. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache Erhabenheiten hin, die nur zuweilen eine Seite der Frucht stärker machen als die andere.

Kelch: offen; Kelchblättchen etwas hart, vollkommen und aufliegend oder unvollkommen, sitzen in mässig weiter und tiefer Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, stark, nur wenig gebogen, sitzt in flacher oder etwas tieferer, von flachen Beulen umgebener Stielhöhle, zuweilen durch einen Fleischwulst mehr nach der Seite gedrückt.

Schale: fein, glänzend, hellgrün, in der Reife grünlichgelb bis gelb; Röthe findet sich nur bei stark besonnten Früchten (unsere colorirte Abbildung ist bei der Ausführung leider etwas zu roth gerathen) als ein leichter Anflug, häufiger als matte röthliche Kreischen. Punkte fein, zahlreich, namentlich auf der Sonnenseite roth umhoft; Rostanflüge um den Stiel und Kelch herum zuweilen auftretend.

Fleisch: gelblich weiss, fein, saftig, schmelzend, von edlem, nach dem Handbuch kalmusartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke; um das Kernhaus nur wenige, feinkörnige Steinchen.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern ziemlich geräumig, enthalten theilweise vollkommene, schwarzbraune, spitz eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Diese noch wenig gekannte, vortreffliche Frucht ist nach Oberdieck in der Gegend von Bremen sehr geschätzt und gilt daselbst als besonders gute Birne zum Trocknen. Auch in Jeinsen (Hannover), also in einem sehr trockenen Boden lieferte sie an Oberdieck recht werthvolle Tafelfrüchte. Als ganz besonderes Verdienst muss ich es ihr aber anrechnen, dass sie in dem sehr rauhen Klima und dem ausserordentlich strengen Boden Proskaus (Oberschlesien) jährlich zahlreiche delicate Früchte liefert. Sie reift im November, hält sich mehrere Wochen und soll nach Oberdieck auf den Pflückepunkt nicht sehr eigen sein; es zeigt sich auch bei dieser Frucht der eigenthümliche Umstand, dass früh gepflückte Früchte später reiften, während spät gepflückte bald nach dem Pflücken reif wurden.

Der Baum wächst mässig, bildet schöne Pyramiden, ist jährlich sehr fruchtbar, und ist in allen Böden, selbst in den rauhesten Lagen sehr zur Anpflanzung zu empfehlen.

Millet's Butterbirne.

(Butterbirne X, 1, b, m. **†† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb.* Nr. 735 (Supplementband). 2. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obstsorten, Nr. 32, pag. 263. 3. *Lauche*, Deutsche Pomol. II. 62. 4. *André Leroy*, Dict. de Pom. Nr. 232 als Beurré Millet. 5. *Mas*, le Verger, poires d'hiver Nr. 35 unter gleichem Namen. Die amerikanischen Pomologen nennen sie meist Beurré Millet of Angers, um sie von der gänzlich verschiedenen Birne Madame Millet zu unterscheiden. Unsere Birne wurde in Angers erzogen und von dem Comice horticole de Maine et Loire 1849 zu Ehren des Präsidenten genannter Gesellschaft benannt.

Gestalt: kleine bis mittelgrosse, einer Winter-Nelis nicht unähnliche, abgestumpftkegelförmig gebaute Frucht; der Bauch sitzt fast in der Mitte, nach dem Stiele zu nimmt die Frucht mehr oder weniger stark ab und ist zuweilen etwas eingeschnürt, nach dem Kelche nimmt sie gleichfalls stark ab. Oberdieck führt an, dass sich seine Früchte der Bergamottform näherten. Immer ist aber die Frucht stark bauchig und mehr oder weniger beulig.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Kelchblättchen langgespitzt, zuweilen klein, sitzt in enger und tiefer, mit flachen Beulen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, nur wenig gebogen, sitzt in weiter, tiefer Höhle, meist seitwärts gedrückt.

Schale: ziemlich stark, grün, in der Reife nur wenig gelber, Röthe fehlt ganz, Punkte zahlreich, aber meist durch mehr oder weniger dichte Rostüberzüge, die zuweilen die ganze Frucht bedecken, wenig bemerklich.

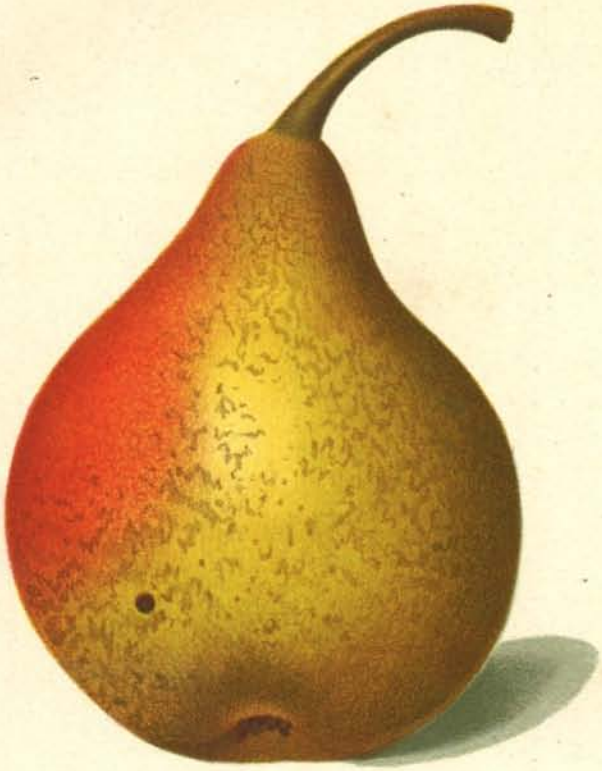
Fleisch: grünlich weiss, saftreich, nur wenig körnig, ganz schmelzend, nach Oberdieck von zimmtartig gewürztem, fast süssweinigem, delicatem Geschmacke.

Kernhaus: meist hohlachsig; Kernhauskammern bald schmal, bald geräumig, enthalten meist vollkommene, braune, lang eiförmige, mit einem Höcker versehene Kerne.

Reife und Nutzung: Diese vortreffliche Frucht reift Ende November und hält sich einige Wochen. Sie verdient ihrer ausserordentlichen Fruchtbarkeit und ihrer späten Reife wegen, zumal sie eine wirklich delicate Birne ist, in guten, feuchten Böden die weiteste Anpflanzung.

Der Baum wächst mässig, bildet gute Pyramiden und ist bald und andauernd fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Van Geert's Butterbirne. — Van Geert vajoncza.
Máslovka van Geertova. — Pera butiro van Geert.
Beurré van Geert.



Clairgeau. — Clairgeau vajoncza.
Kleržovka. — Clairgeau.
Clairgeau.



Juli-Dechantsbirne. — Juliusi esperes.
Děkanka červencová. — Pera decana di Juglio.
Doyenné de juillet.



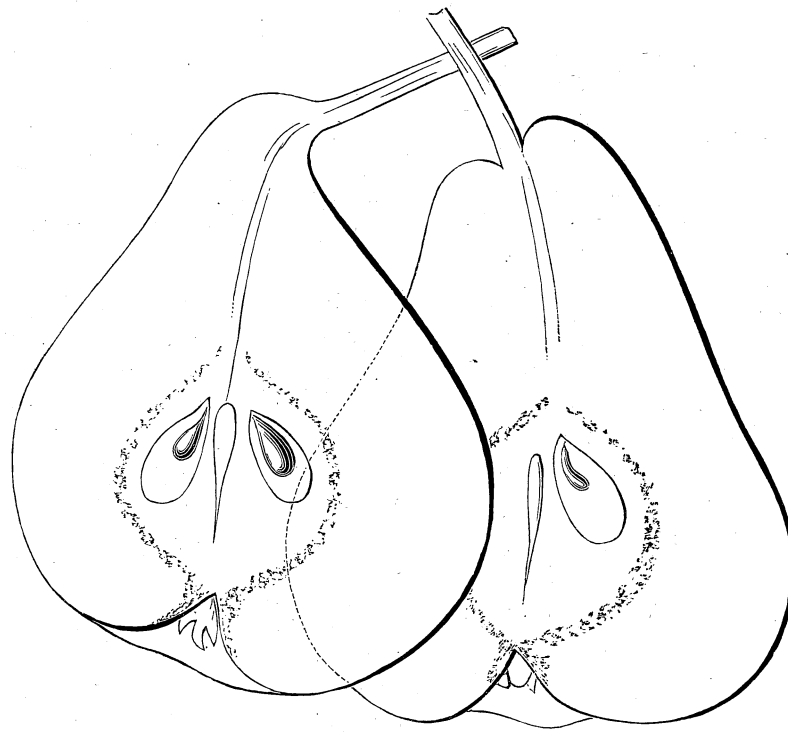
Forellenbirne. — Pisztrány-körte.
Pstruhovka. — Pera pomellata.
Poire Forelle.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

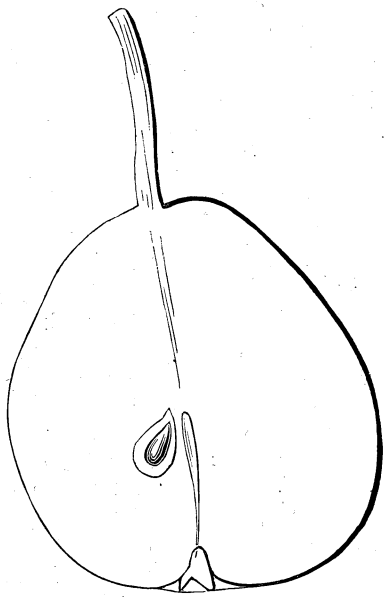
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



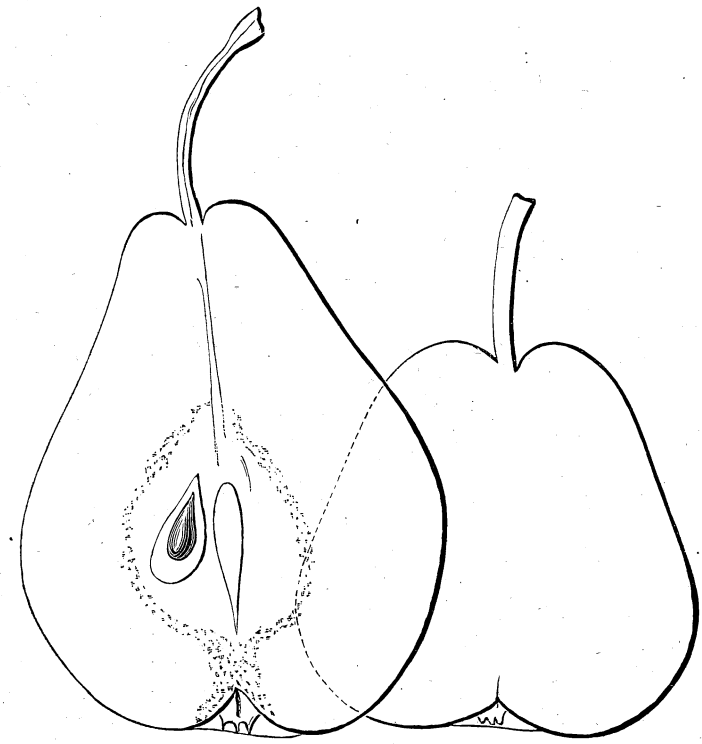
Clairgeau. — Clairgeau vajoncza.
Kleržovka. — Clairgeau.
Clairgeau.



Van Geert's Butterbirne. — Van Geert vajoncza.
Máslovka van Geertova. — Pera butiro van Geert.
Beurré van Geert.



Juli-Dechantsbirne. — Juliusi esperes.
Děkanka červencová. — Pera decana di Luglio.
Doyenné de juillet.



Forellenbirne. — Pisztrány-körte.
Pstruhovka. — Pera pomellata.
Poire Forelle.

Van Geert's Butterbirne.

(Butterb. VII, 2, b, gr. **†† October.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Handb.* Supplement, pag. 709. 2. *André Leroy,* Dict. de Pom., Seite 387 als Beurré Jean van Geert. Wurde von Jean van Geert in Gent (Belgien) erzogen und in der Illustration horticole 1864 zuerst beschrieben, ist also eine ganz neue Sorte.

Gestalt: dickbauchige oder kreiselförmige, mit einer Einschnürung in eine mehr oder weniger dünne Spitze übergehende Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich zurundet und noch etwas abgestumpft ist. Nach dem Stiele zu nimmt sie stark ab und verläuft entweder in den Stiel oder ist nur wenig abgestutzt. Auf dem Querschnitt ist die Rundung häufig stark gestört. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Mittelfrucht; ich habe jedoch öfters beträchtlich grössere Früchte geerntet.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen: aufrechtstehend, hornartig, meist vollkommen, sitzen in mässig weiter und tiefer, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, stark, holzig, an der Basis oft etwas fleischig, meist schief und gewunden, sitzt entweder in ganz enger und flacher Stielhöhle, oder öfters, wie unsere colorirte Abbildung zeigt, ohne Vertiefung auf der Spitze der Frucht.

Schale: fein, glatt, glänzend, in der Reife hellgelb, auf der Sonnenseite leuchtend roth gefärbt und in der Röthe mit sichtbaren rötheren Kreischen um die feinen grauen Punkte. Rostfiguren und hellzimmtfarbiger Rostüberzug, namentlich um Kelch und Stiel, geben der Frucht ein prächtiges Ansehen.

Fleisch: gelblichweiss, fein schmelzend, saftreich, nur wenig steinig um das Kernhaus, von angenehmem, fein adstringirendem, zimmtartig gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: wenig offen; Kernhauskammern: geräumig, enthalten meist vollkommene, eiförmige, dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Diese prächtige und delicate Tafel- und Zierfrucht reift Mitte October und hält sich einige Wochen. Von den neueren Früchten ist unsere Sorte eine der besten und, zumal der Baum ausserordentlich fruchtbar ist, verdient sie die erhöhte Beachtung unserer Obstbauer.

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden und ist ganz ausserordentlich fruchtbar.

Clairgeau.

(Flaschenb. VIII, 2 (3), a (c), gr.—sgr. **†† Oct.—Nov.)

Literatur und Synonyme. 1. *Illustr. Handb.* Nr. 241 als Clairgeau's Butterbirne. 2. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obsts., pag. 248. 3. *Lauche,* Deutsche Pomol., II, 7. 4. *Bivort,* Alb. IV, 143 als Beurré Clairgeau. 5. *Decaisne,* Jard. fruit. du Mus. IV als Clairgeau mit dem Synonym Clairgeau de Nantes. Ob die Paternosterbirne der Ann. de Pom. VI, 33, mit unserer Frucht identisch ist, wäre noch festzusetzen. (Vergleiche Illustr. Handb. Nr. 241.)

Gestalt: grosse, oft enorm grosse, langkreiselförmige, zuweilen mehr birnförmige, am Stielende meist übergebogene Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich meist ohne Einschnürung; auf dem Querschnitt ist die Rundung nicht vollkommen.

Kelch: offen; Kelchblättchen blattartig oder hornartig, sitzen in enger oder weiter, ziemlich flacher, meist mit Beulen umgebener Kelchsenkung.

Stiel: zur Grösse der Frucht sehr kurz, dickholzig oder stark fleischig, braun, sitzt schwach vertieft der Frucht auf, oder durch einen starken Fleischwulst zuweilen bis zu einem rechten Winkel schief gedrückt.

Schale: fein, glatt, in der vollen Reife gelb, wovon jedoch meist nur auf der Schattenseite etwas in reiner Färbung zu sehen ist, weil die Sonnenseite mit einer bräunlichen, zuweilen sogar lackartigen Röthe überzogen ist und die ganze Frucht ausserdem durch graugelbe Rostfiguren rostig aussieht; namentlich um den Kelch und um den Stiel tritt der Rost überzugsartig auf. Punkte zahlreich, im Roth hellgrau, nicht besonders auffallend.

Fleisch: reinweiss, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, in trockenem Boden erwachsen, manchmal mehr rübenartig, von stark gezuckertem, angenehm gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen; Kernhauskammern klein, enthalten vollkommene, stark höckerige, schwarze Kerne. Um das Kernhaus steinig, jedoch sah ich oft Früchte, die ganz ohne auffallende Steinzone waren.

Reife und Nutzung: Diese wahrhaft prächtige, feine Tafel- und Zierfrucht zeitigt Ende October, Anfangs November, und hält sich, gut aufbewahrt, einige Wochen, das Illustr. Handbuch sagt, zuweilen bis Januar. Früchte von 500 Gramm sind keine Seltenheit; es sind schon Früchte gezogen worden, die 750 Gramm wogen. Da die Frucht in feuchten, warmen Böden ausserordentlich reich trägt,

so sollte sie recht häufig angepflanzt werden, hauptsächlich als Zwergbaum auf Wildling veredelt; auf Quitte veredelt, bleibt der Baum gern klein, ist daher zu horizontalen Cordons sehr geeignet.

Auch die Clairgeau ist unter die vom österreichischen Pomologen-Verein aufgenommenen 15 Birnensorten eingereiht. Zum Dörren ist die Clairgeau ausgezeichnet.

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, bleibt aber klein und ist sehr fruchtbar. Verlangt jedoch einen guten Boden, um die Früchte zu vollster Güte kommen zu lassen.

Juli-Dechantsbirne.

(Halbberg. II, 2, a, kl. *† Ende Juli.)

Literatur und Synonyme. 1. *Illustr. Handb.* Nr. 177, als Julius-Dechantsbirne. 2. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obsts., pag. 276. 3. *Lauche,* Deutsche Pomol. II, 69. 4. *Decaisne,* Le Jardin fruit. I. Band als Poire de Juillet mit den Synonymen Roi-Jolimont (Verkürzung für Leroy-Jolimont) und Jolimont. 5. *Mas,* Le Verger Nr. 11. 6. *André Leroy,* Dict. de Pom. 444.

Bei Diel ist die Sorte nicht beschrieben, wenn auch Lauche in der Deutschen Pomologie, wohl nach André Leroy, Dict. de Pom., die Sommer-Dechantsbirne (Diel, III, 39) für unsere Sorte hält. Die Diel'sche Sommer-Dechantsbirne ist ganz ohne Röthe und ist, nach Diel'schem Wortlaut, eine oft ansehnlich oder doch stets mittelmässig grosse August- oder Septemberbirne; reift also viel später als unsere Sorte. Es ist André Leroy dort, wo es sich um deutsche Synonyme handelt, wenig sicher, und jedenfalls gebietet die Vorsicht, ihn dabei zu controliren.

Gestalt: kleine, kurz kreiselförmige, zuweilen bergamottförmige Frucht, nach dem Stiele, wie Oberdieck (Oberdieck, Deutschl. beste Obsts., pag. 277) sagt, mit erhabenen Linien abnehmend und wenig abgestumpft; Rundung auf dem Querschnitt vollkommen.

Kelch: offen; Kelchblättchen langgespitzt, aufrechtstehend, oder auch unvollkommen, sitzen in sehr flacher, ebener Kelchsenkung.

Stiel: im Verhältniss zur Frucht lang, stark, holzig, zuweilen etwas fleischig, sitzt gerade oder etwas zur Seite gebogen, in sehr flacher, enger Stielhöhle; zuweilen geht die Frucht in den Stiel über.

Schale: fein, in der Reife noch etwas grünlich, auf der Sonnenseite lebhaft roth verwaschen, nach der Schattenseite wird die Röthe lichter und überzieht oft auch noch diese, so dass von der Grundfarbe nur wenig zu sehen ist. Punkte fein, zahlreich, in der Röthe weisslich; Rostfiguren zuweilen, doch selten zu Rostüberzügen vereinigt.

Fleisch: gelblichweiss, körnig, halbschmelzend, von gezuckertem, schwach musquirtem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern sehr klein, enthalten sehr kleine, vollkommene, hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Diese kleine, nur in das weitere Sortiment gehörige Frucht reift Ende Juli. Darin liegt ihr Hauptwerth. Für Züchter von Frühobst neben der Gelben Frühbirne zu empfehlen, namentlich in solchen Gegenden, wo die später reifende Salzburger, der sie im Aeussern gleicht, gern gekauft wird.

Der Baum wächst kräftig, wird bald ausserordentlich fruchtbar. Auf Quitte veredelt, wird die Sorte nach Bivort so fruchtbar, dass sie bald gar keine Triebe bilde.

Forellenbirne.

(Russ. X (XI), 2, b, m. **!†† Nov.—Jan.)

Literatur und Synonyme: 1. *Diel,* V, 51. 2. *Illustr. Handb.* Nr. 67. 3. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obsts., pag. 286. 4. *Lauche,* Deutsche Pomol. II, 23. 5. *Bivort,* Ann. de Pom. III, 65 als Corille mit den Synonymen Truitée, Corail, Grain de Corail, Petit Corail (nach And. Ler.). 6. *André Leroy,* Dict. de Pomol., pag. 520, als Poire Forelle. Häufig als Forel, Forelle, Fruité in den Katalogen französischer und englischer Handelsgärtner.

Gestalt: Kommt regelmässig in zwei verschiedenen Formen vor: einmal als längliche, nach dem Stiele zu eingeschnürte Frucht (André Leroy sagt a. a. O. sogar, dass sie sich manchmal in der Form sehr der Bosc's Flaschenbirne nähert), das andere Mal mehr rundlich bis fast bergamottenförmig; die erste Form scheint bei kräftigen Bäumen die häufigere zu sein. Dieser sich alljährlich zeigende Dimorphismus kommt, so weit mir bekannt, gleich ausgeprägt nur noch bei der Birne Esperen's Herrenbirne (Seigneur Esperen) vor. Der Bauch der Forellenbirne sitzt stets nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flachrund wölbt und wenig abgestutzt ist, jedoch so, dass die Frucht noch gut

aufsitzt; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht meist mit einer Einschnürung und endigt in eine kürzer oder länger abgestutzte Spitze. Charakteristisch ist, dass viele Exemplare der Forellenbirne Längsvertiefungen (Furchen) haben. Die Rundung der Frucht im Querschnitt ist nicht ganz vollkommen. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine schöne Mittelfrucht; jedoch habe ich von Herrn Schweighofer in Imst Früchte erhalten, welche fast die Grösse der auf gleicher Tafel abgebildeten Clairgeau hatten. Meist aber ist die Frucht, namentlich in trockenen Böden erwachsen, kleiner als unsere Abbildung.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, hornartig, zuweilen unvollkommen, sitzen in mässig tiefer, enger, von Falten umgebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, zuweilen kürzer, dünn, holzig, sitzt meist etwas seitwärts in kleiner, enger Stielhöhle.

Schale: fein, geschmeidig, in voller Reife hell citronengelb; auf der Sonnenseite mit lebhaftem, glänzendem Braunroth bis Blutroth verwaschen; beschattete Früchte zeigen die Röthe in zahlreichen, dichtstehenden rothen Punkten, in deren Mitte die grauen Punkte sich befinden; von dieser charakteristischen Röthe (die sich bei einigen anderen Birnen, z. B. Gute Louise von Avranches, ebenfalls findet) ist der Name der Frucht genommen. Rostfiguren namentlich um den Kelch zuweilen. Sehr häufig schwarze Regenflecke, wodurch natürlich in manchen Jahren der Werth der Frucht gedrückt wird.

Fleisch: weiss, sehr fein, schmelzend, sehr saftreich, von, wie Oberdieck sagt, erhabenem, etwas alant- und melonenartig gewürztem, süss weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern sehr klein, enthalten wenig vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Diese in geeigneten Verhältnissen vortreffliche Frucht ist mit unter die in Niederösterreich zum allgemeinen Anbau empfohlenen 15 Birnensorten aufgenommen worden. Wenn auch auf meinen Antrag der Zusatz „für feuchte Böden" beigefügt wurde, so ist dennoch zu befürchten, dass vielfach diese Sorte den Erwartungen nicht entsprechen wird; es ist umsomehr zu bedauern, dass derartige Sortenempfehlungen nicht immer auf eigenen, ausreichenden Erfahrungen beruhen, als die Zahl der empfohlenen Sorten eine geringe ist. Zur Hochstammcultur empfiehlt sich die Sorte nur in den besten Birnenböden, dort etwa, wo die Kaiserbirne (Weisse Herbst-B.-B.) gesunde Bäume gibt, oder in rauheren Lagen, wo die Römische Schmalzbirne oder der Wildling von Motte gut gedeiht. Als Pyramide oder als Spalier (Wildling oder Quitte) hingegen werden auch mittelgute Böden entsprechenden Ertrag liefern.

Die Frucht reift im November und hält sich gut bis nach Weihnachten. Das Illustr. Handbuch sagt, dass sich die Forellenbirne in Güte, Schönheit und längerer Dauer in der Reife mit allen von auswärts uns zugebrachten Birnen messen kann.

Der Baum, an seinen starken, violetten, wolligen Jahrestrieben leicht kenntlich, wächst ausserordentlich stark und ist wohl später als manche andere Sorte, dann aber sehr fruchtbar.

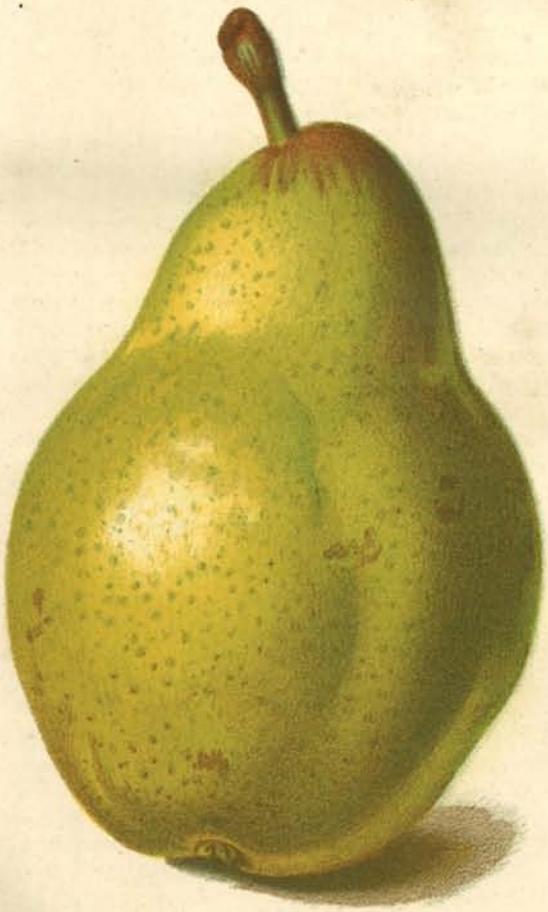
Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Himmelfahrtsbirne. — Boldogasszony-vajoncza.
Povýšenka. — Pera dell' Ascensione.
Poire de l'Assomption.



Six' Butterbirne. — Six vajoncza.
Sixka. — Butiro Six.
Beurré Six



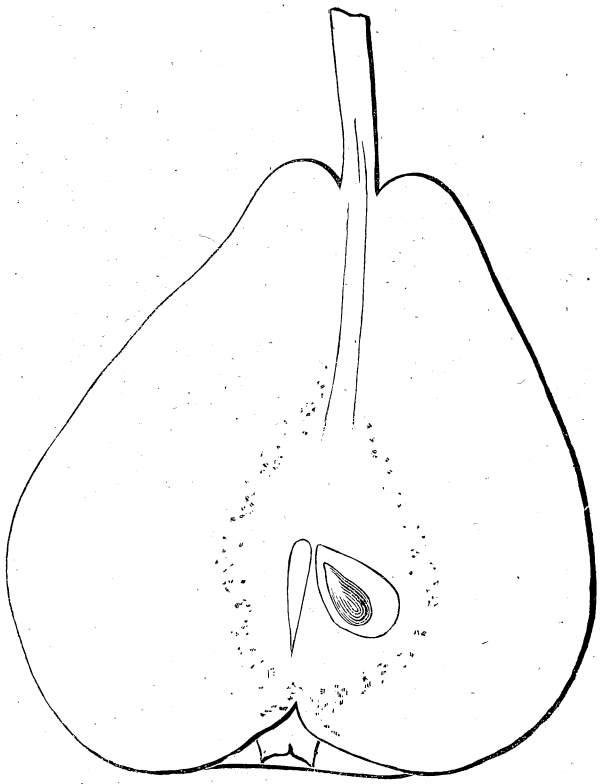
Blumenbach's Butterbirne. — Csatár körte.
Blumenbachka. — Butiro Blumenbach.
Soldat-Laboureur.



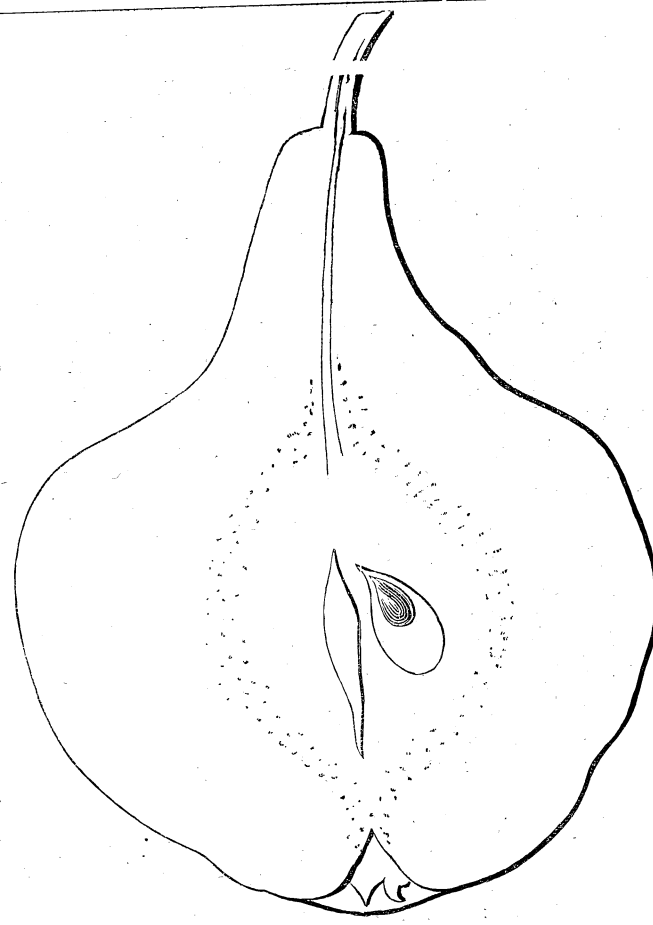
Hardenpont's Winter-Butterbirne. — Hardenpont vajoncza.
Hardenpontka. — Butiro di Hardenpont d'inverno.
Beurré d'Hardenpont belge.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

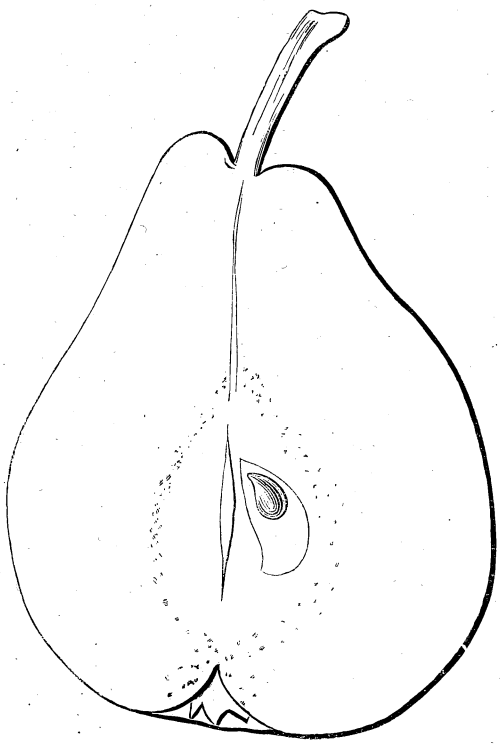
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



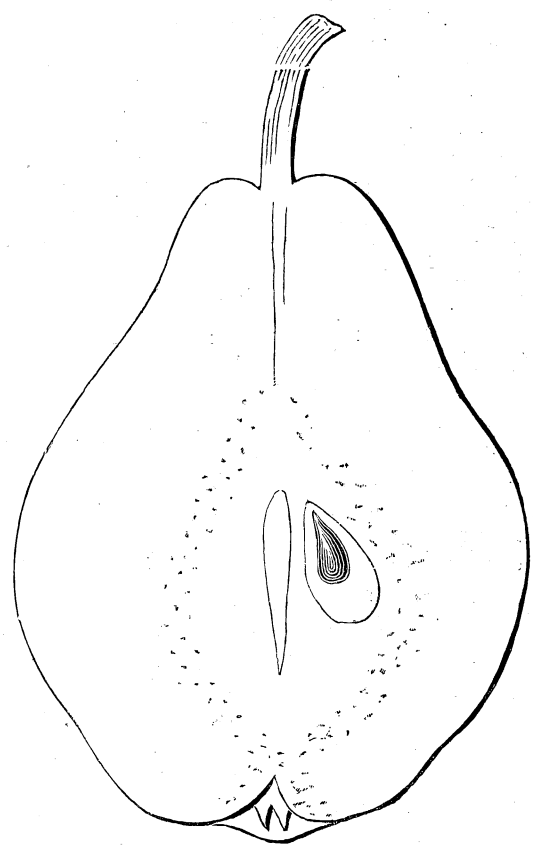
Himmelfahrtsbirne. — Boldogasszony-vajoncza.
Povýšenka. — Pera dell' Ascensione.
Poire de l'Assomption.



Six' Butterbirne. — Six vajoncza.
Sixka. — Butiro Six.
Beurré Six.



Blumenbach's Butterbirne. — Csatár körte.
Blumenbachka. — Butiro Blumenbach.
Soldat-Laboureur.



Hardenpont's Winter-Butterbirne. — Hardenpont vajoncza.
Hardenpontka. — Butiro di Hardenpont d'inverno.
Beurré d'Hardenpont belge.

Himmelfahrts-Birne.

(B. B. III, 1 (3) b, gr.-sgr. **† Anf. Sept.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Supplement-Birnen Nr. 676 als Mariä Himmelfahrts-Birne. 2. *W. Lauche*, Deutsche Pom. II, 83 als Himmelfahrts-Birne. 3. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Poires Nr. 160 als Beurré de l'Assomption. 4. *Pomologie de la France* Nr. 166 (nach Lauche). 5. *R. Hogg*, The fruit man. 1875, pag. 390. Wurde erzogen von einem Herrn Rouillé von Beauchamps in Pont Saint Martin bei Nantes.

Gestalt: Oberdieck sagt, dass sie manche Aehnlichkeit mit William's Christbirne und Arenberg's Colmar habe; namentlich finde ich diese Aehnlichkeit mit letzterer treffender; spitzkreiselförmig bis abgestumpft birnförmig, nur wenig nach dem Stiele zu eingebogen, etwas beulig aussehend; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flach abrundet, oft so flach, dass die Frucht sehr breit auf der Kelchfläche stehen kann. Nach dem Stiel hin erscheint sie oft mehr zugerundet als abgestumpft.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen kurz, hart, aufrechtstehend, zuweilen einzeln fehlend, sitzt in weiter, tiefer, durch unregelmässige Beulen, welche über die Frucht hinlaufen, unregelmässiger, meist hellzimmtfarbig besetzter Kelchhöhle.

Stiel: kurz, stark, holzig oder fleischig, zur Seite gebogen und durch einen oder mehrere Fleischrippen tiefer als die Spitze der Frucht stehend, sitzt in zuweilen tiefer, zuweilen durch die Rippen der Fruchtspitze fast ausgefüllter Stielhöhle.

Schale: glatt, glänzend, citronengelb, sonnenseits ohne Röthe oder mitunter mit angedeuteten matten Streifen besetzt, Punkte fein, zahlreich, hellbraun, Rostfiguren fein zersprengt, um den Stiel und Kelch meist als ein hellbrauner Ueberzug.

Fleisch: weiss, mit schwachem Schimmer in's gelbliche, fein, sehr saftreich, steinfrei, nur um das Kernhaus sehr wenig steinig, ganz schmelzend, von feinem, weinigem Zuckergeschmack ohne jede Herbheit.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, enthalten je 2 vollkommene, eiförmige, fast schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Ende August, Anfang September, hält sich 14 Tage. André Leroy sagt, dass sie Ende Juli, Anfang August reife, was selbst in Angers zu früh sein dürfte. Eine der delicatesten grossfrüchtigen Sommerbirnen, die wir besitzen; verdient weiteste Verbreitung für Hausgärten,

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr starke, sich wenig verjüngende Triebe und ist nach den bisherigen Erfahrungen sehr fruchtbar; jedoch ist seine Widerstandsfähigkeit gegen Kälte zu erproben; seine dicken Zweige scheinen dagegen zu sprechen. Der Mutterbaum in meinem Garten, den ich von A. C. Rosenthal bezogen habe, war in diesem Sommer besonders von Psylla piri befallen.

Six' Butterbirne.

(Apothekerbirne XI, 1, b, gr.-sgr. **†† Nov.-Decemb.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 425. 2. *Schnittsp.* Nr. 176, pag. 102. 3. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. II, 15. 4. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 35, pag. 265. 5. *Bivort*, Alb. III, pag. 53 als Poire Beurré Six. 6. *Annales de Pomol. belge etc.*, pag. 7. 7. *Decaisne*, Le Jard. fruit. Band III, Lief. 43 als Poire Six. 8. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 260. 9. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 60. 10. *Ch. Baltet*, Ausw. werthv. Birns. Nr. 85. 11. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 697.

Wurde von Herrn Gärtner Six in Courtray (Belgien) erzogen und trug um 1845 die ersten Früchte; sie wurde bei der 7. Versammlung Deutscher Pomologen in Trier zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen und hat sich während dieser Zeit vielfach verbreitet.

Gestalt: ganz unregelmässig gebildete, stark bauchige und stark beulige, nach dem Stiele stark spitz zulaufende, nach dem Kelche weniger spitz abnehmende, meist stark abgestutzte Birne; im Querschnitt meist stark fünf-eckig. Die Grösse der Frucht ist sehr verschieden; unsere Abbildung ist nach einer Frucht angefertigt, die einem alten Hochstamme entnommen wurde. Baltet (a. a. O.) erntete 1872 Früchte von Six' Butterbirne, welche je 36 Centimeter im Umfange hatten und jede 750 Gramm wog; fürwahr ein colossales Gewicht.

Kelch: halboffen, zuweilen unvollkommen; Kelchblättchen kurz, spitzblätterig, sitzen in flacher und enger, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: lang, mittelstark, holzig, gebogen, sitzt der Frucht auf oder nur in sehr kleiner, enger Stielhöhle, durch einen Fleischwulst nicht selten schiefgedrückt.

Schale: fein, glatt, stark glänzend, auch in der Reife grün bleibend (stellenweise wie bläulichgrün, gibt Jahn im Illustr. Hdb. d. Obstk. a. a. O. an); auf Quitten erwachsene Früchte haben, wie ja das allgemein bei allen Birnsorten der Fall ist, eine gelbere Farbe. Röthe kommt gar nicht vor, Punkte zerstreut, braun; Rostfiguren nicht häufig, nur um Stiel und Kelch als feiner Ueberzug.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas grünlich, fein, ganz schmelzend, fast steinfrei, sehr saftreich, von „gezuckertem, delicat parfümirtem Geschmack“ wie Bivort a. a. O. angibt, welche Güte ich nur einmal an Früchten fand, die mir die Herren Klenert & Geiger in Graz zusendeten, während ich mir sonst den Geschmack als wenig parfümirt notirte. Decaisne gibt an: Saft gezuckert, leicht herb, wenig parfümirt.

Kernhaus: stark hohlachsig; Kernhauskammer klein, enthält sehr grosse, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: reift Anfang November und hält sich bis in den December. Ueber diese Birne lauten die Urtheile sehr verschieden; in den meisten Fällen ist das Urtheil ein günstiges. Wenn der Baum zu voll trägt oder leidend ist, so werden die Früchte leicht fleckig (Baltet); bei Oberdieck sprangen im anhaltenden Herbstregen die Früchte

sämmtlich auf und wurden dadurch unbrauchbar. Hingegen ist die Güte der Frucht, wo sie entsprechende Verhältnisse (warmen Boden) findet, eine ganz besondere. Dazu kommt die grosse Tragbarkeit und dass die Früchte im Winde nicht leicht abfallen. Jedenfalls unter den Winterbirnen eine sehr beachtenswerthe Frucht.

Der Baum wächst gemässigt, soll daher nur auf Wildling erzogen werden und ist bald und sehr fruchtbar; kommt nach Lauche in allen Lagen fort.

Blumenbach's Butterbirne.

(Butterbirne VII, 1, a, gr. **†† November.)

Literatur und Synonyme: Diese vortreffliche Birne wurde von dem verdienten Pomologen Major Esperen 1820 erzogen und von ihm „Soldat Laboureur", unter welchem Namen sie in Frankreich und Belgien jetzt allgemein geht, benannt. Oberdieck erhielt von van Mons Reiser ohne Namen, deren Früchte er nach dem berühmten Göttinger Professor Blumenbach „Blumenbach's Butterbirne" nannte; es stellte sich jedoch bald heraus, dass beide Sorten gleich sind; es müsste daher der erste Name beibehalten werden, wenn nicht der letztere Name bei uns fast der einzig verbreitete wäre. — 1. *Oberdieck*, Anleit. u. Kenntniss z. Anpfl. pag. 284 als Blumenbach's Butterbirne. 2. *Schnittsp.* Nr. 699, pag. 150 übersetzt als Soldatenbirne mit den Synonymen Orphelin d'Enghien (!) und Charlotte de Brouwer. 3. *Dochn.*, Sich. Führer Nr. 615. 4. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 60 als Blumenbach's Butterbirne. 5. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. II, 5. 6. *Ch. Baltet*, Auswahl werthv. Birns. Nr. 69. 7. *Carl Koch*, Deutsch. Obstgeh. Nr. 30, pag. 493. 8. *Bivort*, Alb. I, pag. 79. 9. *Annales de Pomol. belg.* III, 31. 10. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 852. 11. *Decaisne*, Jard. fruit. Band VII als Auguste Van Mons Soldat. 12. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 59. 13. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 856 als Soldat Laboureur mit den Synonymen August Van Kraus (jedenfalls verdruckt für Van Mons) Blumenbach und Soldat Esperen.

Gestalt: regelmässig birnförmig, durch stärkere Beulen zuweilen etwas glockenförmig; der Bauch sitzt nach dem Kelche, um den sich die Frucht sehr schön abwölbt, nach dem Stiele endigt sie in eine kurz abgestutzte Spitze, die Rundung der Frucht ist meist stark verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Spalierfrucht angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, aufrechtstehend mit zurückgeschlagenen Spitzen, sitzen in flacher, etwas unebener Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, holzig, zuweilen etwas seitwärts gedrückt, sitzt in sehr flacher und enger Stielhöhle.

Schale: feinrauh, etwas glänzend, hellgelb, ohne Röthe, sonnenseits nur etwas goldgelb. Punkte zahlreich, gut bemerkbar; Rostfiguren häufig, um Stiel und Kelch zusammenhängende Ueberzüge bildend.

Fleisch: weiss (das Illustr. Handbuch gibt an gelblich-weiss), fein, ganz schmelzend, in gutem Boden sehr wenig steinig, während unter anderen Verhältnissen nur wenig geklagt wird, von „zimmtartig gewürztem, etwas wenigem Zuckergeschmack".

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern geräumig, mit vollkommenen, hellbraunen, lang eiförmigen Kernen.

Reife und Nutzung: reift im November und hält sich 4 Wochen. Diese vielfach empfohlene Frucht ist für gute, warme Böden sehr zu empfehlen; in weniger guten Böden wird geklagt, dass sie klein bleibe und steinig werde; besser für geschlossene Gärten, als für freie Lagen, da die Früchte leicht herunterfallen.

Der Baum wächst gemässigt, ist bald und ständig fruchtbar; scheint in Frankreich besser zu wachsen, da André Leroy (a. a. O.) sagt: „Der Birnbaum ist von einem seltenen Wachsthum, gedeiht bewundernswürdig auf Quitte, auf welcher die Veredlung schnell wächst und nach dem zweiten Jahre tadellose Pyramiden macht.

Hardenpont's Winter-Butterbirne.

(Apothekerb. X, 1, a, gr.-sgr. **†† November—Februar.)

Literatur und Synonyme: Diese von dem geistlichen Rath Hardenpont in Tournay erzogene Birnsorte (Diel gibt fälschlich van Mons als Züchter an) ist bei jeder Nation unter einem anderen Namen eine der verbreitetsten Sorten. In Belgien, dem Mutterlande, geht sie bei den pomologischen Schriftstellern und den Baumschul-Katalogen als Beurré d'Hardenpont und als Glou-Morceau, in Frankreich als Beurré d'Arenberg, als Beurré d'Hardenpont de Cambron; in England als Glou-Morceau, in Deutschland und Oesterreich als Hardenpont's Winter-Butterbirne und namentlich in letzterem Lande häufig als Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. Sie ist in fast allen pomologischen Werken beschrieben, unter anderen in: 1. *Diel*, VIII, 40 als Hardenpont's Winter-Butterbirne (Hardenpont d'hiver und 2. Derselbe A. B. I, 217 als Kronprinz Ferdinand von Oesterreich mit der Angabe, dass sie aus der Normandie herstammen solle (sehr gute colorirte Abbildung). 3. *Dittr.*, Syst. Hdb. I, 711 und I, 750, wie Dittrich sich überhaupt ganz nach Diel richtete. 4. *Jen. O. Cab.* 1. Edit. I, 4 und 2. Edition II, 8. 5. *Aehrenth.* 94, 1. 6. *Allg. Deutsch. Gart.-Mag.* 8, 532, Taf. 35 (nach Schnittsp. Nr. 188, pag. 103. 7. *E. Lucas*, Abb. Würt. Obsts. Taf. V, 3 (in der Form nicht entsprechend). 8. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 73 als Hardenpont's Winter-Butterbirne. 9. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. II, 11. 10. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 27, pag. 258. 11. *Bivort*, Album 1, 14 als Beurré d'Hardenpont. 12. *Annales de Pomol.*

belg. II, 7 als Beurré de Kent. 13. *André Leroy*, Dict. d. Pomol. Nr. 159 als Beurré d'Arenberg. 14. *Decaisne*, jard. fruit 1858, Band I. 15. *Down.*, Fruits etc. pag. 773 als Glou-Morceau, unter anderen mit den Synonymen Linden d'automne, Beurré de Cambron, Got Luc de Cambron, Woolaston, Potts, Trimble, Beurré Lombard (nach Decaisne), Victoria, Langlier's Victoria etc. 16. *Mas de Verger*, Nr. 1, I (nach Lauche). 17. *Lond. Cat.* 1. Auflage Nr. 291 als Glou Morceau und Nr. 292 Glout Morceau de Cambron, 2. Auflage Nr. 314 als Glout Morceau mit dem weiteren Synonym Roi de Würtemberg (!) und führt Nr. 315 Glout Morceau de Cambron wieder als besondere Sorte an; 3. Auflage Nr. 250 als Glout Morceau mit den weiteren, jedoch unrichtigen Synonymen Colmar d'hiver, Beurré d'hiver nouvelle. 18. *Nederl. Boomg.* Nr. 38, II, Taf. 19 als Beurré d'Hardenpont mit den weiteren Synonymen Beurré Duval (nach Decaisne, jedoch falsch), Fondante jaune superbe et d'hiver, Beurré d'hiver nouvelle et des Belges, Schinkenbirne (sehr charakteristische Benennung, nach Schnittsp. bei Darmstadt so genannt), Bon Chrétien fondante, Amalia von Brabant. Letzteres Synonym ist nach Oberdieck noch nicht entschieden und muss weiter beobachtet werden.

Gestalt: länglich eiförmig oder stark bauchig eiförmig, beulig, in Form einem länglichen Wildling von Chaumontel ähnlich; der Bauch sitzt in der Mitte und nach Stiel und Kelch ist die Frucht meist stark abgestützt. Im Querschnitt ist die Rundung sehr stark verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt; Spalierfrüchte werden bedeutend grösser.

Kelch: offen; Kelchblättchen kurz, fast blätterig aufrecht, sitzt in flacher, enger, durch Beulen unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: kurz, holzig, sitzt häufig schief in sehr flacher und enger durch Beulen eingeschnürter Stielhöhle.

Schale: stark, wenig oder ohne Glanz, hellgrün mit einem eigenen weissen Schimmer, in der Reife sich nur wenig gelblich färbend, sonnenseits fehlt jede Röthe. Punkte fein, zahlreich; Rostfiguren zuweilen; am Stiel und Kelch ein brauner Rostüberzug.

Fleisch: mattweiss, fein, saftig, ganz schmelzend, um das Kernhaus aber nur sehr wenig steinig, von delicatem, weinartigem Zuckergeschmacke (Lauche a. a. O. nennt ihn melonenartig).

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammer klein, eng, enthalten meist wenige, lange, gut entwickelte Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich bis Februar. Wird allgemein als eine der allerbesten Birnen genannt und in der That verdient sie dieses Lob im höchsten Grade, nur — guten Boden; warmer, feuchter, tiefgründiger Boden lässt die Früchte gedeihen, welche den Namen Glout-Morceau (Leckerbissen) vollständig rechtfertigen. Bei uns wird die Sorte hauptsächlich als Niederstamm zu ziehen sein oder nur in den besten Lagen hochstämmig; solche Lagen bieten die Wallgräben, geschlossene Stadtgärten etc. In den Orleanser Gärten wird die Hardenpont's Winter-Butterbirne in grösster Menge gebaut. Ich kenne Birnenfreunde, die unsere Sorte unter die fünf besten Birnen rechnen.

Der Baum wächst kräftig, wird mässig gross und ist in entsprechendem Boden sehr fruchtbar; in minder gutem Boden wird über die Fruchtbarkeit geklagt. André Leroy sagt, „seine Pyramiden sind bewundernswerth, man wird kaum bessere finden"; mir scheint dieses Lob nicht in diesem Masse gerechtfertigt.

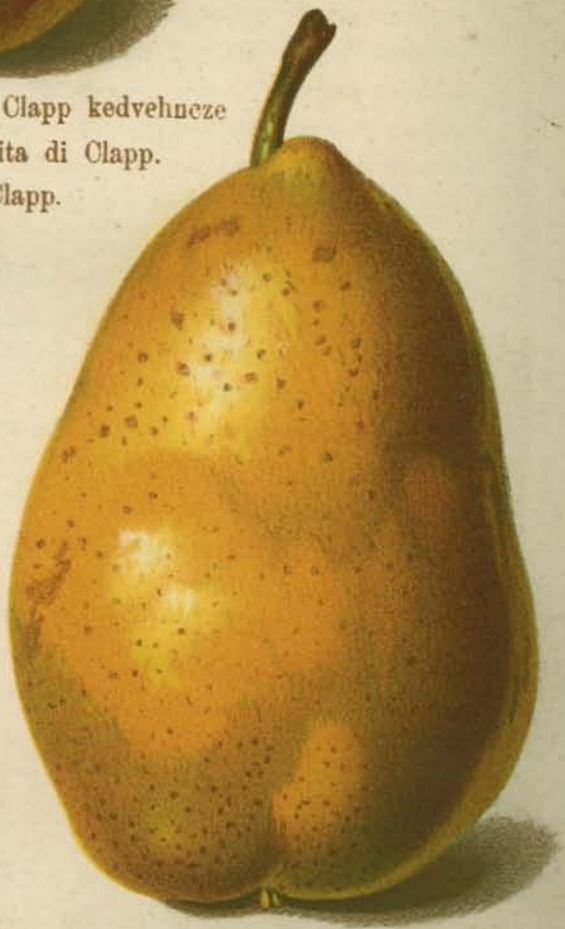
Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Clapp's Lieblingsbirne. — Clapp kedvelhneze
Clappovka. — Favorita di Clapp.
Favorite de Clapp.



Andenken an den Congress. — Congressus emléke.
Congreska. — Ricordo del Congresso.
Souvenir du Congrès.

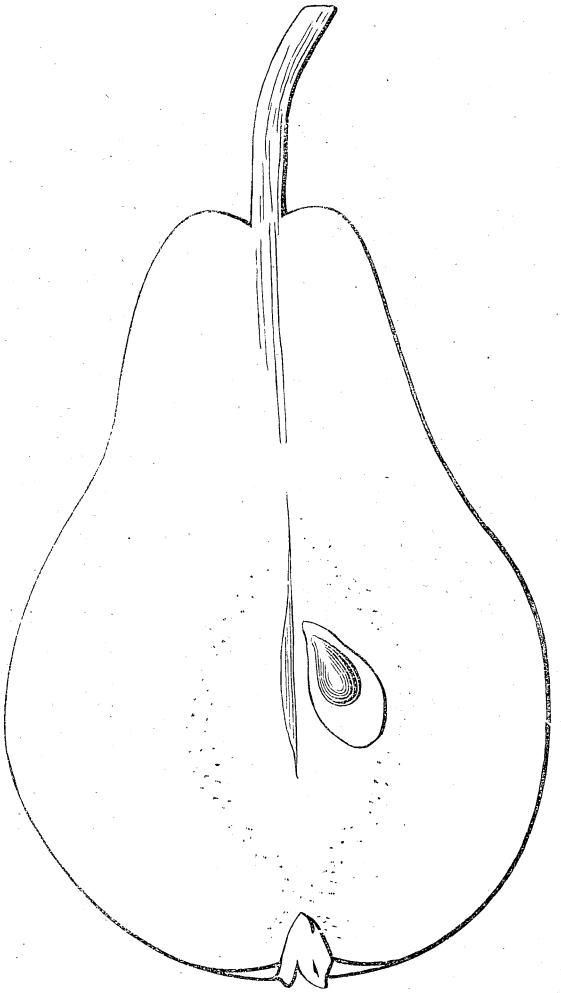


Dr. Jules Guyot. — Guyot Gyula.
Guyotka. — Dr. Giuliv Guyot.
Dr. Jules Guyot.

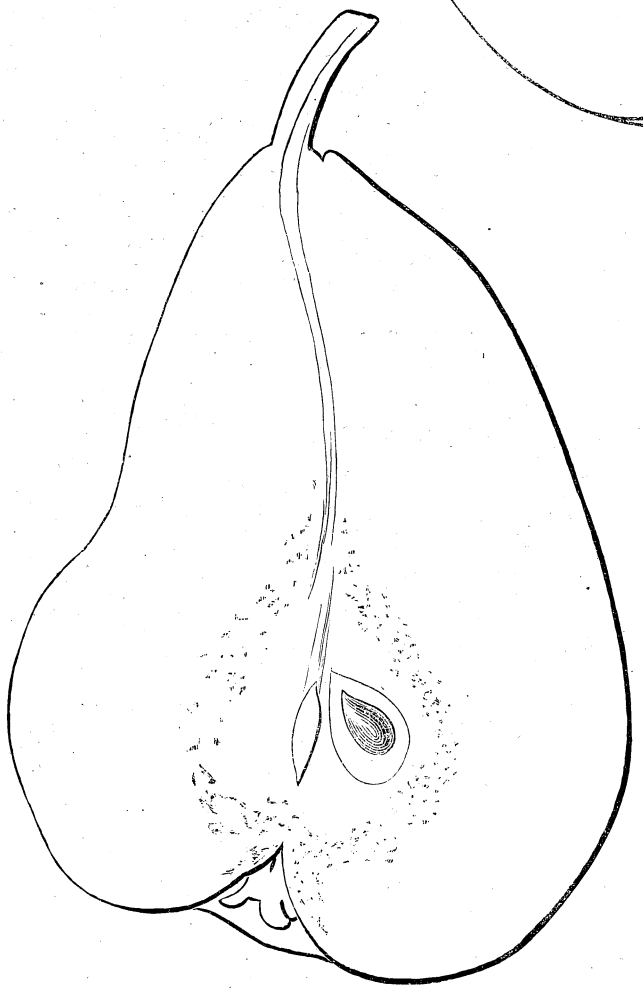
R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

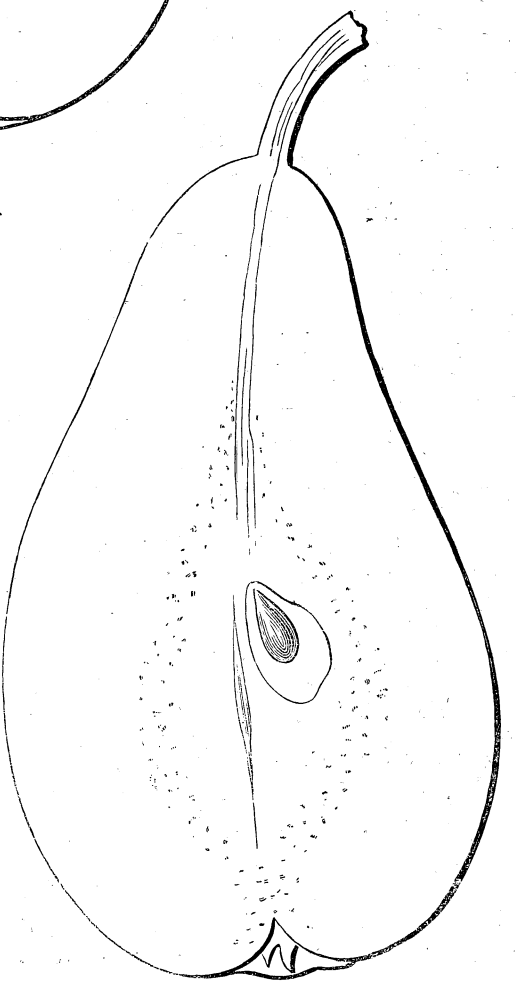
Clapp's Lieblingsbirne.
Clapp kedvehncze.
Clappovka.



Favorita di Clapp.
Favorite di Clapp.



Andenken an den Congress — Congressus emléke.
Congreska. — Ricordo del Congresso.
Souvenir du Congrès.



Dr. Jules Guyot. — Guyot Gyula.
Guyotka. — Dr. Giulio Guyot.
Dr. Jules Guyot.

Clapp's Lieblingsbirne.

(Apothekerbirne, III, 3, b (a) gr.-s. gr. **†† Mitte August.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk.*, Supplement: Birnen, Nr. 673. 2. *W. Lauche*, Deutsch. Pomol. II, 67. 3. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 82, pag. 307 (statt Clapp Clupp verdruckt). 4. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 720 (sehr kleine Durchschnittszeichnung). 5. *Mas*, le Verger Nr. 102. 6. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 58 als Favorite de Clapp. 7. *Barry's* Fruit Garden pag. 357. Neue amerikanische Sorte, von einem Herrn Thaddäus Clapp in Dorchester aus einem Kern der Holzfarbigen Butterbirne erzogen.

Gestalt: grosse bis sehr grosse birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht birnförmig zurundet und in eine mehr oder weniger abgestutzte Kelchfläche endigt; nach dem Stiele verjüngt sich die Frucht und endigt mit schwacher Einbiegung in eine stark oder nur wenig abgestutzte Kegelspitze. Bei dieser Birne fände ich noch eher wie bei der Himmelfahrts-Birne (vergl. diese Sorte) eine Aehnlichkeit mit der William, der sie auch in Farbe gleicht, so dass ich die Angabe, dass sie aus dem Kern der Holzfarbigen Butterbirne entstanden sei, erstaunlich finde. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstamm-Frucht angefertigt.

Kelch: halboffen oder offen; Kelchblättchen stark, hartschalig, rinnig, sitzt in enger, flacher Kelchsenkung, aus der deutlich Rippen sich bis zum Bauche hinziehen.

Stiel: ziemlich lang, stark, holzig, zuweilen etwas knospig, sitzt gerade oder nur wenig gebogen auf der Spitze der Frucht in ganz flacher Vertiefung, oft nur wie eingesteckt.

Schale: glatt, glänzend, in voller Reife goldgelb, sonnenseits mit breiten, lang abgesetzten Streifen, die sogar nach der Schattenseite zu auftreten, besetzt; zwischen den Streifen tritt bei sehr besonnten Früchten die Röthe etwas verwaschen auf; bei beschatteten Früchten tritt statt der Streifung die Röthe mehr marmorirt auf. Punkte fein, zahlreich, als starke, grüne Schalendupfen gut in's Auge fallend; schwacher Rostanflug meist nur am Stiel und Kelch.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's gelbliche, fein, ohne jede Steinbildung, saftreich, ganz schmelzend, von vorzüglichstem, durch feine Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig (nach Oberdieck a. a. O. war bei seinen am Hochstamme erwachsenen Früchten die hohle Achse mit Fleisch wieder angefüllt). Die mässig grossen Kammern enthalten kleine, spitzeiförmige (nach Oberdieck zum Theil noch weisse) Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte August reifend, hält sich die Frucht 3—4 Wochen, ohne viel an Werth zu verlieren. Gehört zu den allerdelicatesten Sommerbirnen, die wir besitzen, die mit grosser Güte, Schönheit und Grösse noch ausserordentliche Fruchtbarkeit vereinigt.

Der Baum wächst kräftig, ist bald und sehr fruchtbar und gedeiht nach vielfachen Beobachtungen überall, so dass diese ausserordentlich gute Birne einer grossen Zukunft entgegengeht.

Andenken an den Congress.

(Flaschenbirne, III, 2 (1) a. s. gr. **† Mitte September.)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Hdb. d. Obstk. Oberdieck*, Supplement-Birnen, Nr. 690. 2. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts. Nr. 3, pag. 237. 3. *Down.*, Fruits etc. 1882, pag. 856. 4. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 62 als Souvenir du Congrès.

Diese riesenhafte, ganz ausserordentlich prächtige Birne wurde in den Sechziger Jahren von Morel in Lyon erzogen und 1867 daselbst prämiirt.

Gestalt: zwischen konisch und flaschenförmig bezeichnet sie sehr treffend Oberdieck in „Deutschlands besten Obstsorten"; nach dem Kelche meist stark beulig, nach dem Stiele in eine meist nach der Seite übergebogene, wenig abgestumpfte Spitze übergehend. Vielfach wird die Form dieser Birne mit anderen Früchten verglichen, so z. B. Pomol. Monatshefte 1868, pag. 67 bald mit der Herzogin

von Angouleme, bald mit der William, bald mit der Belle Angevine (keiner dieser Sorten gleicht sie in Wirklichkeit); Downing sagt a. a. O., dass sie der Bartlett ähnlich sei. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstamm-Frucht ausgeführt.

Kelch: offen; Kelchblättchen aufrechtstehend, rinnig, sitzen in weiter, tiefer, beuliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder sehr kurz, dick, holzig, zuweilen etwas fleischig, meist unterhalb der Spitze durch eine Fleischwulst seitwärts gedrängt stehend.

Schale: fein, glatt bis geschmeidig, glänzend, in voller Reife hellgoldgelb, sonnenseits mit lebhaftem, verwaschenem und zuweilen streifigem Blutroth leicht vermengt, doch nimmt die Röthe selten die ganze Sonnenseite ein; beschattete Früchte zeigen nur ganz schwache Röthe; Punkte wenig bemerklich; Rostfiguren meist nur um Stiel und Kelch zusammenhängend, zuweilen jedoch (und solche Früchte sah ich in Brünn bei Gelegenheit der für forschende Pomologen so wichtigen und lehrreichen Obstausstellung [21.—24. September 1883]) über und über mit lichtbraunem Roste überzogen.

Fleisch: gelblich-weiss, schmelzend oder halbschmelzend, nur einmal erhielt ich eine Frucht mit etwas rauschendem Fleische, nur wenig körnig, saftreich, von „delicatem, durch feine und fast süsse Säure gewürztem Geschmack".

Kernhaus mit kleiner, hohler Axe. Kernhauskammer klein, mit wenigen, meist tauben, lang eiförmigen schwarzen Kernen.

Reife und Nutzung: Anfang bis Mitte September reifend, hält sich die Frucht circa 14 Tage und wird dann im Innern teigig, ist jedoch selbst in diesem Zustande noch gut geniessbar. Wie alle Sommerfrüchte darf auch sie am Baume nicht reif werden. Ihrer Grösse und Schönheit nach eine der besten Birnen, die wir überhaupt besitzen, verdient sie in dem kleinsten Garten des Obstliebhabers einen Ehrenplatz, zumal der Baum von früher und grosser Fruchtbarkeit ist; namentlich für Badeorte wüsste ich keine Frucht, die mehr geeignet wäre, die Kauflust der Badegäste zu erregen; allerdings müsste sie für diesen Zweck, auf Quitte veredelt, in warmer Lage gezogen werden. Auf Wildling veredelt reift sie 2—3 Wochen später, eine Eigenthümlichkeit, die sie mit sehr vielen anderen Birnen theilt. So sah ich, als ich am 10. October dieses Jahres die sehr sehenswerthe Baumschule der Herren Klenert & Geiger in Graz besuchte, noch nicht gereifte Birnen dieser Sorte.

Der Baum wächst gemässigt und ist bald und selbst in trockenem Boden von grosser Fruchtbarkeit.

Dr. Jules Guyot.

(Butterbirne, III, I a gr. **†† Anf. September.)

Literatur und Synonyme: 1. *W. Lauche,* Deutsch. Pomol. II, 71 und 2. Ergänzungsband Nr. 830 wörtlich aus der Deutschen Pomologie herübergenommen. 3. *O. Thomas,* Guide prat. pag. 110.

Eine Züchtung der Baumschulbesitzer Baltets-Frères in Troyes, die sie 1875 in den Handel brachten, hat sie sich bereits ausserordentlich verbreitet.

Gestalt: lang kegelförmig bis lang eiförmig, etwas beulig, der Bauch sitzt nach dem Kelche, nach dem Stiele biegt die Frucht etwas ein, geht zuweilen in den Stiel über, meistens jedoch ist sie fein abgestutzt. Unsere Abbildung ist einer Frucht entnommen, die ich der Freundlichkeit des Herrn C. Kotouczek in Mährisch-Weisskirchen, eines eifrigen Obstbaufreundes und Mitgliedes des österr. Pomologen-Vereines, verdanke.

Kelch offen; Kelchblättchen hartschalig, kurz, meist etwas rinnig, aufrechtstehend, sitzen in sehr flacher, fast ebener Kelchhöhle.

Stiel: mittellang, stark, holzig, meist etwas zur Seite gedrückt, sitzt der Frucht auf oder in ganz seichter und enger Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, hellgelb, sonnenseits mit leichtem Anfluge einer lichten Röthe, welche aber nur bei sehr besonnten Früchten auftritt, während andernfalls die Sonnenseite nur wenig gelber gefärbt ist. Punkte fein, wenig bemerklich; Rostfiguren nicht selten, aber nur am Kelch und um den Stiel als feiner Ueberzug.

Fleisch: gelblich-weiss, fein, ganz schmelzend, nur um das Kernhaus wenig steinig, von delicatem, erhabenem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist gut ausgebildete, lang eiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Anfangs September reifend, gehört diese prächtige, grosse Sommerbirne zu den besten Züchtungen der letzten Jahre, zumal der Baum von ganz ausserordentlicher Fruchtbarkeit ist und meist schon im zweiten Jahre nach der Veredlung trägt. Sie reift vor dem „Andenken an den Congress“ und etwas später als Clapp's Lieblingsbirne, so dass mit diesen drei Sorten trefflich der August und September ausgefüllt werden kann.

Der Baum wächst nur gemässigt, soll nicht auf Klima und Boden empfindlich sein und wäre daher um so mehr die noch weitere Verbreitung dieser Sorte zu empfehlen.

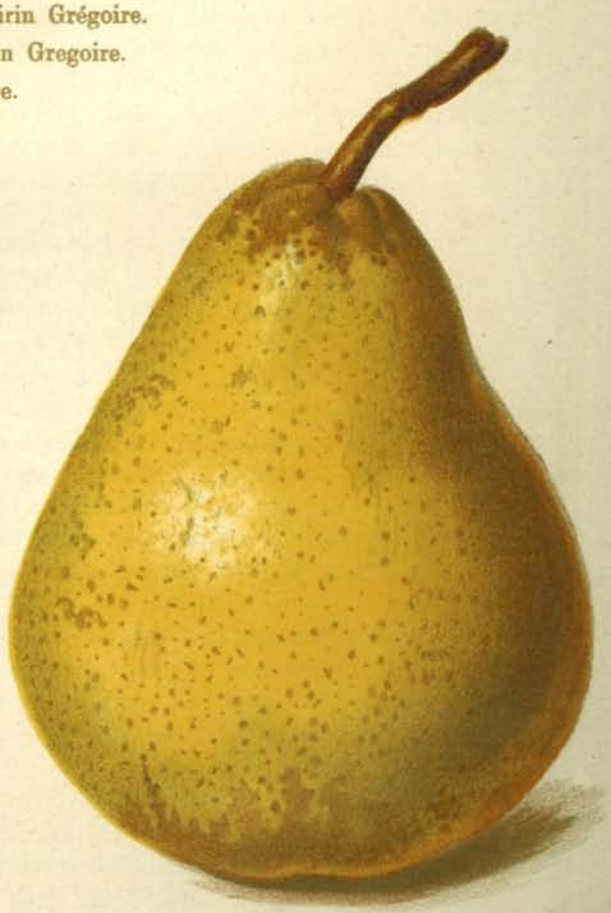
Redigirt von Prof. Dr. Rud. Stoll u. L. v. Nagy. Expedition: Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von Wilhelm Köhler in Wien.



Zephirin Gregoire. — Zephirin Grégoire.
Zefirin Gregoár. — Zefirin Gregoire.
Zéphirin Grégoire.

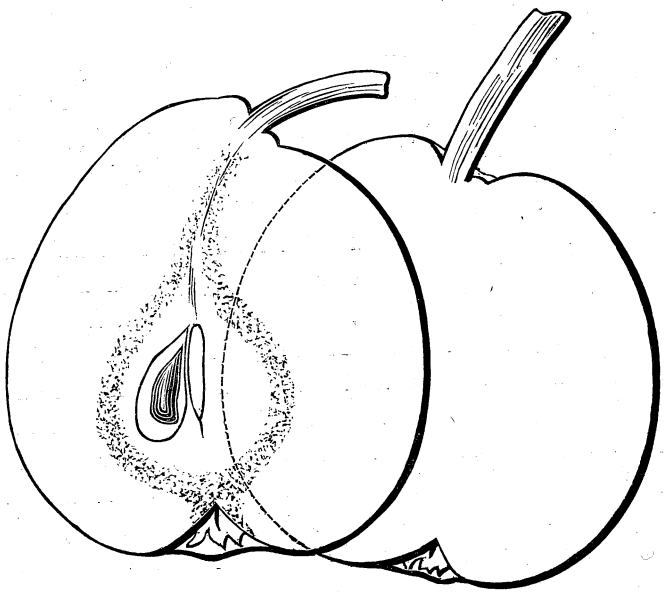


Edel-Crassane. — Nemes Kraszán.
Žbernička. — Pera migliore della crasanne.
Passe-Crassane.

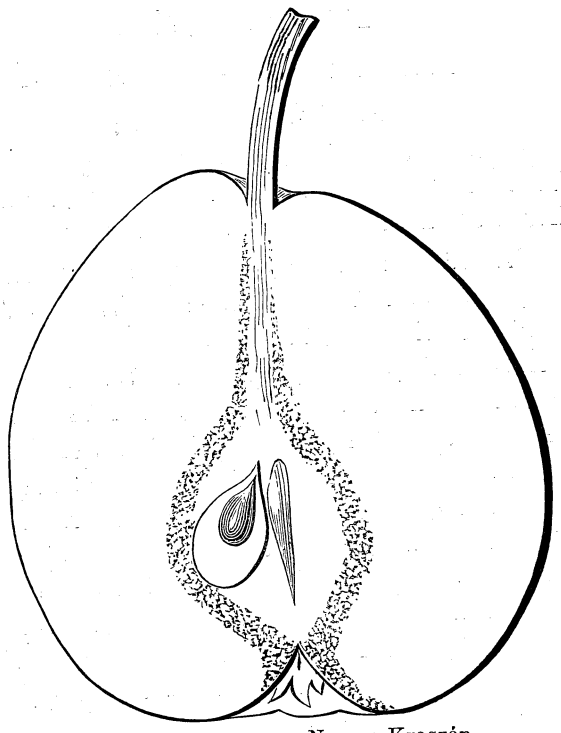


Williams. — Vilmos.
Anglická hruška. — Pera di Williams.
Williams.

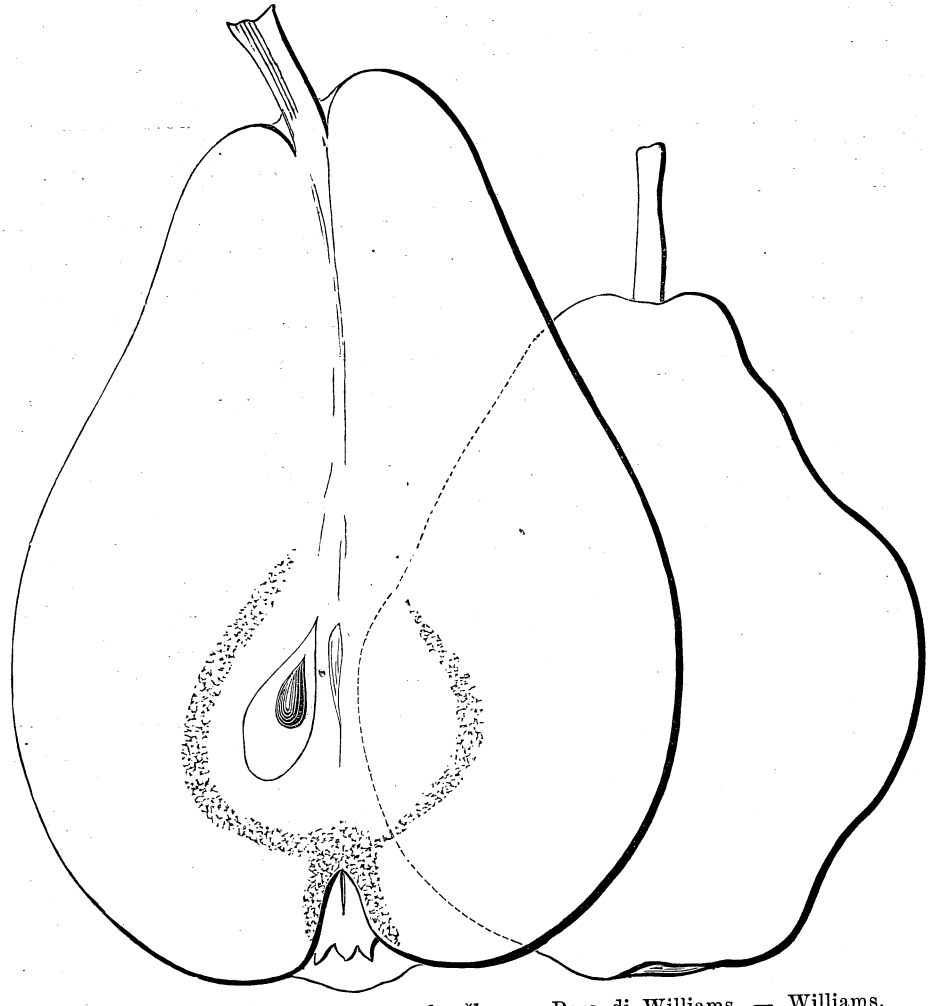
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Zephirin Gregoire. — Zephirin Grégoire.
Zefirin Gregoár. — Zefirin Gregoire.
Zéphirin Grégoire.



Edel-Crassane. — Nemes Kraszán.
Žbernička. — Pera migliore della crasanne.
Passe-Crassane.



Williams. — Vilmos. — Anglická hruška. — Pera di Williams. — Williams.

Zephirin Gregoire.

(Butterb. X (VI) 1, b kl. — mgr. **†† Oct.—Nov.)

Heimat und Vorkommen: Wurde von Gregoire in Jodoigne aus Samen erzogen und trug 1843 daselbst zum ersten Mal. Hat sich seit der Zeit weit in den Gärten verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. de pom., Bd. I, Taf. XLIII, pag. 161 (gute Abbildung). 2. *Liron d'Airoles*, Notic. pomol., I, 22. 3. *Annales de pom. belg.*, III, pag. 79. 4. *Decaisne*, Jard. fruit., Lief. 83, pag. 250. 5. *A. Leroy*, Diction. de pomol., Bd. II, pag. 764, Nr. 914 (kleiner Durchschnitt). 6. *Mas*, le Verger, Winterfr., 171. 7. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 67 (2. série de mérite). 8. *Ch. Baltet*, Auswahl werthvoller Birnsorten (deutsche Ausg.), pag. 40, Nr. 99. 9. *Dochnahl*, Sich. Führer, Bd. II, pag. 117, Nr. 614. 10. *Schnittspahn*, Nachweis etc., pag. 98, Nr. 143. 11. *Oberdieck*, Pomol. Notizen, pag. 168 (Qualität nur * und † angegeben). 12. *Illustr. Handb. der Obstkunde*, Bd. II, pag. 343, Nr. 160 (kleine Abb.). 13. *R. Hogg*, Fruit. Manual, 1884, pag. 669. 14. *Downing*, Fruits and fruit-trees, 1882, pag. 886. 15. *Neederland. Boomg.*, Bd. II, pag. 67, Nr. 65, Taf. 33 (gute Abbildung). 16. *Beschrijving d. Vruchts.*, III. Theil, 160.

Synonyme: Gregoire (Thom.), Gregoire's B.-B. (Dochn.), Joséphine Grégoire (Thom.), Leopold Riche? (Thom.), Zephirin (Thom.), Zephirin's B.-B. (Thom.)

Gestalt: kreiselförmige, bisweilen rundlich birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach welchem sie sich schön abrundet, während sie sich nach dem Stiele zu meist stärker verjüngt und mit starken Ansätzen in denselben übergeht. Die Rundung der Frucht ist meist verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Frucht von einem jungen Säulenbaume angefertigt, während die Durchschnitte nach Früchten aus Geisenheim hergestellt wurden. André Leroy und andere Autoren klagen über die Kleinheit der Frucht, während ich sie häufig in grosser Zahl fast mittelgross erntete.

Kelch: halboffen; Kelchblättchen: klein, aufrecht stehend, fehlen nicht selten ganz, sitzen in sehr flacher, zuweilen etwas beuliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, ziemlich stark, holzig, mit fleischigen Ansätzen, sitzt meist oben auf und verliert sich in die Frucht.

Schale: glatt, glänzend, fast etwas geschmeidig, zuweilen, nach dem Ill. Hdb., mit zersprengtem, zimmtfarbigem Rost, grünlich gelb, fein punktirt, nur selten an der Sonnenseite schwach erdartig angehaucht, von welcher Röthe ich jedoch bei meinen Früchten nie etwas bemerkt habe.

Fleisch: weiss, sehr saftreich, ganz schmelzend. André Leroy gibt schmelzend oder halb schmelzend an, nur um das Kernhaus etwas körnig, von delicatem, gewürztem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, enthalten meist vollkommene, dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Im October reifend, hält sich die Frucht gut vier Wochen, jedoch habe ich nicht die lange Dauer, wie sie das Illustr. Handbuch angibt, gefunden. Diese ganz ausserordentlich delicate Birne ist vielleicht nicht so sehr für den Markt, als vielmehr dem Gartenbesitzer, welcher, von der Grösse der Frucht absehend, mehr auf den Geschmack Werth legt, sehr zu empfehlen. Ausserdem trägt der Baum so bald und so reich, dass auch dadurch die Kleinheit der Frucht vollauf aufgehoben wird.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gute Pyramiden und scheint hinsichtlich Boden und Klimas durchaus nicht empfindlich zu sein.

Edelcrassane.

(Berg. IX, 3, a. gr., **!††! Dec.—März.)

Heimat und Vorkommen: Diese vom Baumschulgärtner Boisbunel in Rouen gezogene Sorte trug im Jahre 1855 zum ersten Mal und hat sich in dieser verhältnissmässig kurzen Zeit überall so eingebürgert, dass sie als Winterbirne nur sehr wenig Rivalen hat. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Neuen Crassane (Surpasse Crassane), die eine ganz andere, geringwerthige Sorte ist. Diese Verwechslung hat leider auch Lauche in seiner Deutschen Pomologie gemacht, er bildet unsere Sorte unzweifelhaft ab, nennt sie aber „Neue Crasanne".

Literatur und Synonyme: 1. *Liron d'Airoles*, Syst. synon. 1857, Suppl., pag. 40 (n. A. Leroy). 2. *Liron d'Airoles*, Notice pomol. II, pag. 29 (n. Mas). 3. *Revue horticole* 1859, pag. 657. 4. *Annales de pomol. belge* 1860, pag. 11. 5. *Pomol. d. la France*, Bd. II, Nr. 82. (Abbildung nicht ganz entsprechend.) 6. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 505, Nr. 734 (kleine Umrisszeichnung). 7. *Mas*, Verger, Bd. I, pag. 63, Nr. 38 (in der Form vortrefflich). 8. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 60 (serie d. mérite). 9. *Bulletins d'arboricult. belge* 1877, pag. 273 (gute, nur etwas zu düster gefärbte Abbild.). 10. *Katal. d.*

franz. Pomol.-Congr. 1873, pag. 19. 11. *Pomol. Monatsh.* 1864, pag. 161. 12. *Lucas*, Auswahl werthvoller Obstsorten, Bd. II, pag. 122. 13. *Engelbrecht*, Vereinsblatt 1822, Nr. 1, pag. 4. 14. *W. Lauche*, Deut. Pomol., II, Nr. 89 (fälschlich als Neue Crasanne, citirt auch fälschlich die Neue Crassanne des Ill. Hdb. d. Obstk., welches unsere Sorte überhaupt nicht beschreibt). 15. *R. Hogg*, Fruit-manual 1884, pag. 628. 16. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 822.

Synonyme: Passe Crasanne Boisbunel; jedoch nicht: Neue Crasanne und Surpasse Crasanne.

Gestalt: Plattrunde, zuweilen fast etwas walzenförmige Birne. Der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten ziemlich gleichmässig ab und ist beiderseits stark abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist unregelmässig.

Kelch: offen; Kelchblättchen ziemlich gross, sitzen in enger, nicht tiefer, schwach beuliger Kelchhöhle.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, sitzt in weiter, sehr flacher Stielhöhle.

Schale: rauh sich anfühlend, ziemlich stark, grünlichgelb, in voller Reife hell citronengelb. Der grösste Theil der Frucht ist mit grossen, graubraunen Punkten und gleichfarbigen Rostflecken überdeckt, so dass die Frucht ein ganz rostiges Ansehen hat. Röthe fehlt.

Fleisch: weiss, sehr fein, allermeist ganz schmelzend, um das Kernhaus nur etwas steinig, sehr saftreich, von gewürzhaftem, feinweinigem Zuckergeschmacke, der in manchen Jahren wohl etwas zusammenziehender ist, als wir es gewöhnt sind, der aber namentlich in Frankreich für eine gute Tafelbirne unentbehrlich ist.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern ziemlich geräumig, enthalten kleine, lange, dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im Jänner und hält sich bis lange in den März, muss lange am Baume hängen, was bei dieser Birne um so eher geschehen kann, als sie sehr fest hängt. Die Edelcrassane ist eine unserer allerbesten Winterbirnen und wird auch überall von den Baumschulgärtnern in grösstem Massstabe gezogen. André Leroy sagt von ihr, dass es wenig späte Winterbirnen gibt, welche gleich gute Früchte hervorbringen, und in den Bulletins d'arboriculture wird sie als eine Birne bezeichnet, welche volksthümlich werden wird. Dass der französische Pomologen-Congress sie zur allgemeinen Anpflanzung empfahl und im Jahre 1861 mit der goldenen Medaille prämiirte, führe ich nur nebenbei an. Form, Farbe, Qualität und ausserordentliche Fruchtbarkeit des Baumes machen sie zu einer Marktfrucht allerersten Ranges.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gedrungene Pyramiden und ist bald und stetig sehr fruchtbar. Er wird nur mittelgross und eignet sich nach Lucas selbst als Hochstamm für warme Lagen. Bemerken will ich, dass auch bei dieser Sorte der Uebergang von einem dornigen Wuchse bis fast zum dornlosen Wuchse ein sehr schneller war. Lauche's Angaben, dass die Sorte guten Boden und geschützten Standort verlange, kann ich nicht bestätigen, wenngleich im Allgemeinen späte Winterbirnen in wärmeren Gegenden immer vollkommener werden.

Williams.

(Apothekerb., II, 1, a, **††, August.)

Heimat und Vorkommen: Entstand aus Samen in dem Garten eines Herrn Wheeler, Lehrer in Aldermaston. Der Baumschulgärtner William vermehrte sie zahlreich; nach Amerika wurde sie durch einen Herrn Enoch Bartlett importirt, woselbst sie allgemein den Namen des Einführers führt. An Oberdieck kam sie ohne Namen von van Mons und benannte sie Ersterer nach dem deutschen Dichter Salis.

Literatur und Synonyme: 1. *Lond. Cat.*, 3. Edit., pag. 130, Nr. 105 als Williams' Bon chrétien. 2. *Emmons*, Hist. Nat. of New-York, Theil V, pag. 120, Nr. 25, Taf. XII als Bartlet (sehr gute Abbildung). 3. *Barry*, fruit garden, pag. 356 als Bartlett. 4. *Downing*, fruits and fruit trees, edit. 1882, pag. 666 als Bartlett (mit Umrisszeichnung). 5. *R. Hogg*, fruit Manual, 5. edit., pag. 664 als Williams' Bon chrétien. 6. *Bivort*, Alb. de Pomol., I., pag. 165, Taf. XLIV als Bon chrétien Williams' (Abbildung gut), und nach dem Ill. Hdb. d. Obstk. auch II., pag. 51, Taf. XIV als Delavault (Abbildung nicht kenntlich). 7. *Tougard*, Tableau analitique d. variet. d. poires, 1852, pag. 13 und pag. 14 (n. André Leroy Dict.). 8. *Liron d'Airoles*, Not. pomol., 1855, Bd. I., pag. 55. 9. *Liron d'Airoles*, Liste synon., 1859, I. Suppl., pag. 7. 10. *Decaisne*, Jard. fruit. 64 (nach Schnittspahn). 11. *Pomol. nouv. de France* 14 (nach Schnittspahn). 12. *Annal. d. pomol.*, III, pag. 57 (gute, grosse Abbildung). 13. *A. Leroy*, Dict. de Pomol., II. Bd., pag. 758, Nr. 911 als Williams. 14. *Franz. Pomol.*, Catal. descr., pag. 8 als Bon chrétien Williams'. 15. *O. Thomas*, Guid. pratique, pag. 58 als Williams (I. Serie de mérite). 16. *Neederl. Boomg.*, II. Theil, pag. 56, Nr. 55, Taf. 28 als Williams (grosse, gute,

aber zu stark geröthete Abbildung). 17. *Beschrijv. der Vruchts.*, I. Theil, Nr. 34. 18. *Oberdieck*, Anleit. z. Kennt., pag. 404 als Salis. 19. *Oberdieck*, Deutschl. best. Obsts., pag. 274, Nr. 44 als Williams' Christbirne. 20. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., pag. 27 als Williams' Christbirne. 21. *Dochnahl*, II. Bd., pag. 181, Nr. 953 als Williams' Apothekerbirne. 22. *Schnittspahn*, Nachweis, pag. 88, Nr. 28 als Williams' Apothekerbirne. 23. *Ill. Hdb. d. Obstkunde*, II. Bd., pag. 405, Nr. 191 als Williams' Christbirne. 24. *K. Koch*, Deut. Obstgeh., pag. 444, Nr. 5 als Williams' Christbirne. 25. *Lauche*, Deut. Pomol. II, 18. 26. *Schweizerische Obstsorten* (gute Abbildungen).

Folgende Synonyme werden bei den verschiedenen Schriftstellern angeführt: Barnett, Barnet's William, Bartlett, Bartlett of Boston, Bartlet's Williams, Bon chrétien Barnett, Bon chrétien Williams, Clara Durieux, Charles Durieux, Davis Williams, Delavault (öfter auch geschrieben De la Vault und de Lavault), Doyenné Clément, Passe Goemanns, Poire d'Angleterre, Poire Guillaume (of the frenches of Downing) Salis, Stair's pear, Wheeler Berkshire, Williams' Apothekerbirne, Williams' Christbirne, Williams' gute Christenbirne, Williams' pear.

Unsere Sorte ist nicht zu verwechseln mit William IV, nach A. Leroy ein Synonym der Guten Louise von Avranches, noch mit Williams' Early, noch mit William prince oder Williams' Duchesse d'Angoulême.

Gestalt: Grosse bis sehr grosse, stark beulige, in der Form etwas veränderliche, doch meistens, wie sie das Handbuch bezeichnet, zwischen Eiform und Birnform stehende Frucht. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich stumpf, etwas zugespitzt, abrundet, während sie nach dem Stiele zu meist mit einer Einbiegung in eine etwas abgestumpfte Kegelspitze endigt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist zumeist durch breite, mehr oder weniger hervortretende Erhabenheiten unregelmässig.

Kelch: offen; Kelchblättchen hartschalig, kurzgespitzt, sitzen in flacher, enger, mit Falten und starken Fleischbeulen besetzter Kelchhöhle.

Stiel: kurz, stark holzig, sitzt flach vertieft zwischen Beulen und meist von einer stärkeren Fleischbeule seitwärts gedrückt.

Schale: fein, geschmeidig, gelblichgrün, in voller Reife hellgelb, sonnenseits nur selten schwach geröthet. Punkte fein, zimmtfarbig, sehr zahlreich; feine Rostfiguren häufig, zuweilen sogar Rostflecke bildend.

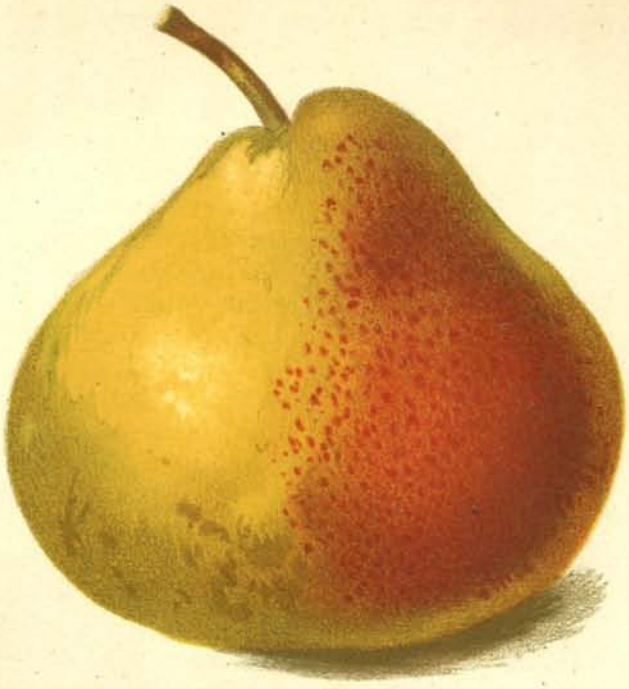
Fleisch: gelblichweiss, sehr fein, fast ganz ohne Steinchen, ungemein saftreich und ganz schmelzend, von delicatem, bisamartigem (das Handbuch nennt es zimmt- oder calmusartig) Gewürz, welches durch feine Säure gehoben wird; dieses delicate Fleisch erhält die Frucht aber nur dann, wenn sie gepflückt wird, bevor die Schale einen Stich in's Gelbe bekommt, während sie, am Baume gelb werdend, wie es ja bei allen Sommerbirnen mehr oder weniger der Fall ist, bald mehlig wird und viel saftärmer bleibt.

Kernhaus: zuweilen hohlachsig. Kernhauskammern: geräumig, enthalten meist zwei vollkommen ausgebildete, schwarzbraune Kerne.

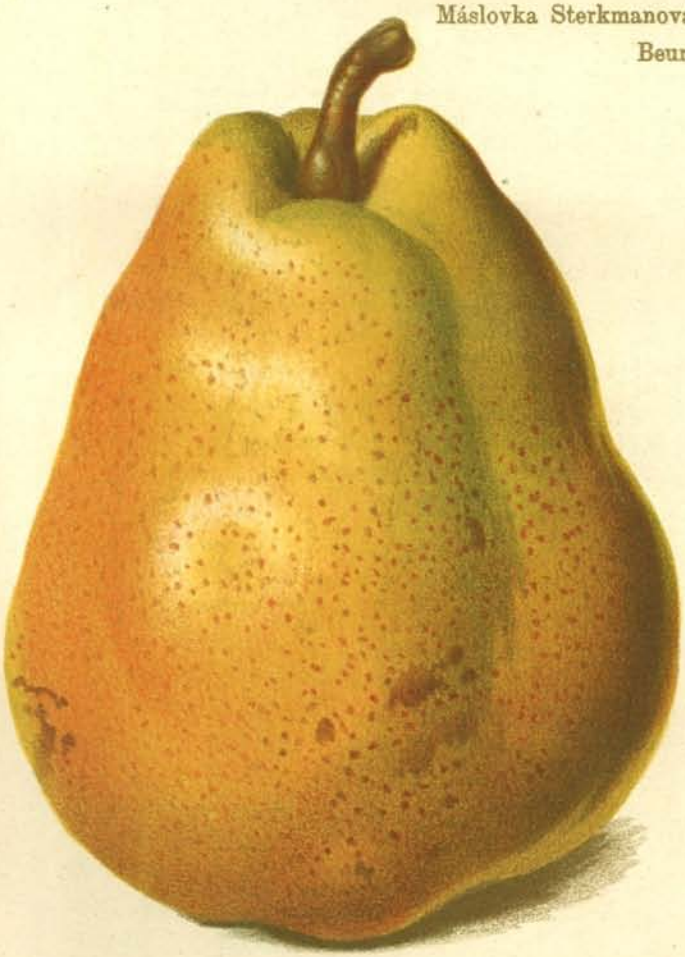
Reife und Nutzung: Diese ansehnliche, überall zu den besten Sommerbirnen gezählte Frucht reift Ende August, Anfangs September und hält sich, namentlich wenn sie zeitig gepflückt wird, 2 bis 3 Wochen. Für Tafelzwecke ersten Ranges eignet sie sich vorzüglich zum Dörren. Ihre grosse Fruchtbarkeit, die selbst in trockenem Boden nichts zu wünschen übrig lässt, macht sie zu weitestem Anbau geeignet, wenngleich sie in den rauhen Wintern 1870—1871 und 1879—1880 vom Froste viel gelitten hat. Trotzdem wird sie noch jetzt wie früher mit Recht in den französischen Baumschulen in ungemein grossen Mengen gezogen.

Der Baum wächst kräftig, sehr schön pyramidal und ist ehestens sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Sterkmann's Butterbirne. — Sterkmanns vajoncza.
Máslovka Sterkmanova. — Pera butiro di Sterkmanns.
Beurré Sterkmanns.

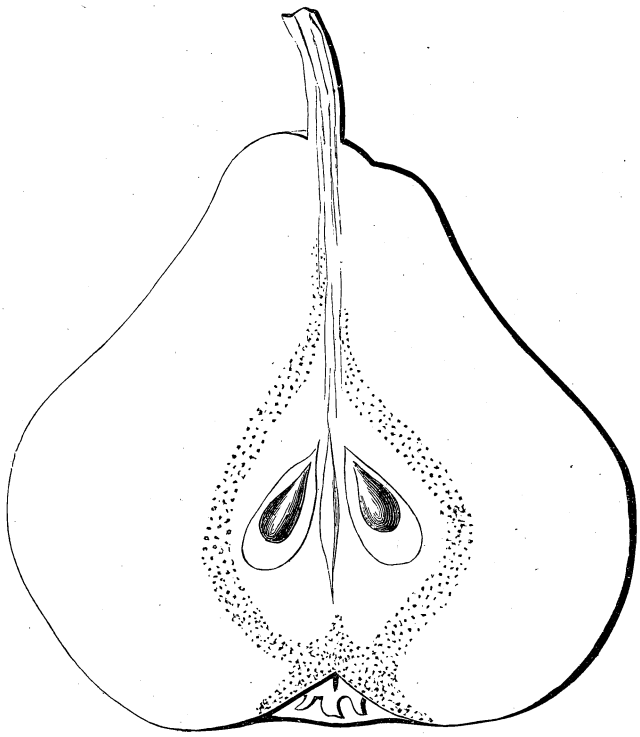


Triumph von Jodoigne. — Jodoigne diadala.
Lahodnice Jodoáňská. — Triomfo di Jodoigne.
Triomphe de Jodoigne.

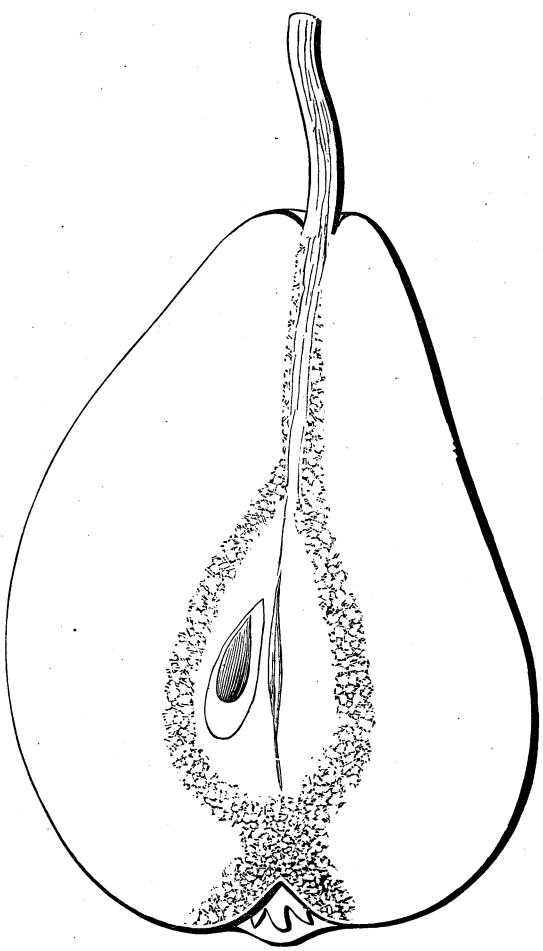


Pastorenbirne. — Pap Körte.
Farářská hruška. — Pera del curato.
Curé.

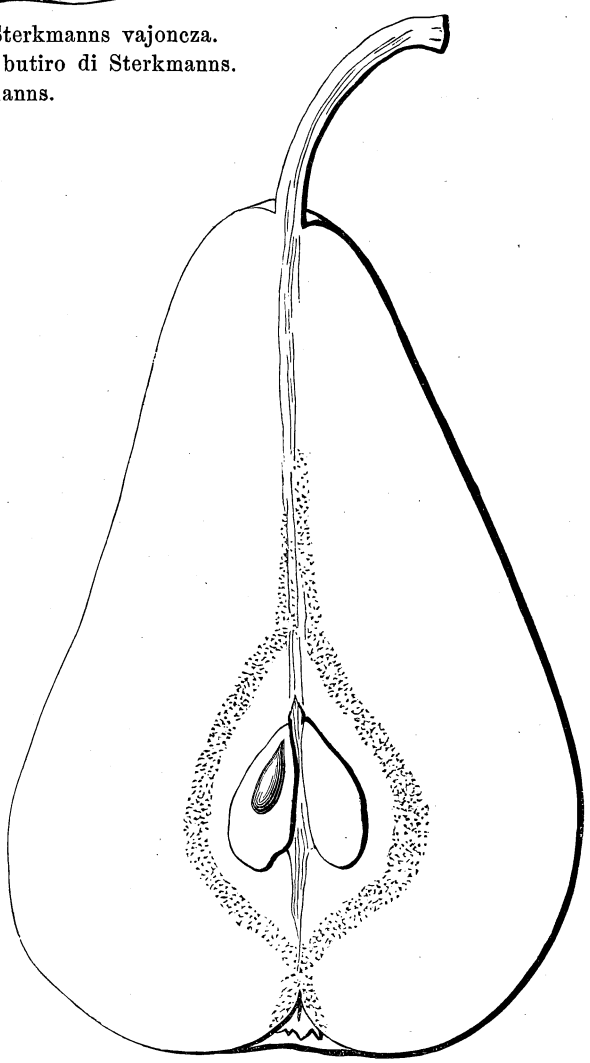
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Sterkmann's Butterbirne. — Sterkmanns vajoncza.
Máslovka Sterkmanova. — Pera butiro di Sterkmanns.
Beurré Sterkmanns.



Triumph von Jodoigne. — Jodoigne diadala.
Lahodnice Jodoáňská. — Triomfo di Jodoigne.
Triomphe de Jodoigne.



Pastorenbirne. — Pap Kőrte.
Farářská hruška. — Pera del curato.
Curé.

Sterkmann's Butterbirne.

(Butterb. X, 2 (1) b gr. **†† Nov.—Jänner.)

Heimat und Vorkommen: Diese Sorte wurde von Sterkmann in Löwen in Belgien aus Samen gewonnen und schon von Diel in seinen Kernobstsorten (Syst. Beschreib., I. Bd., Aepfel u. Birnen, 1821, pag. XVIII der Vorrede) unter den von Brüssel erhaltenen Sorten als Bergamotte Sterkmann's erwähnt, jedoch erst von Van Mons in den Handel gebracht. Jetzt ist sie in Zwergobstgärten eine überall gern angepflanzte Sorte, in allen neueren französischen und belgischen pomologischen Werken beschrieben und abgebildet, und zwar sowohl unter obigem Namen, als auch als Belle alliance (nicht unsere Holzfarbige Butterbirne) und als Calebasse de Nerkman, welche Bezeichnung aber, abgesehen von dem Verschreiben des Namens, nicht entsprechend ist, weil unsere Birne keine Calebasse (Flaschenbirne) ist; richtiger wäre die André Leroy'sche Bezeichnung: Sterkman's Dechantsbirne, jedoch wollte ich den Namen des Handbuchs nicht ändern.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pomologie, Bd. III, pag. 141, Taf. XLII (Abbildung sehr stark birnförmig) als Beurré Sterckmann's. 2. *Annales de pom. belg.*, Bd. IV, pag. 51. 3. *Pomol. d. la France*, Bd. I, Nr. 23. 4. *Franz. Pomol. Congress*, Catal. pag. 7. 5. *André Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 89, Nr. 453 als Doyenné Sterckmann's. 6. *E. Forney*, le jard. fruit., 1862, I., pag. 213. 7. *Decaisne*, Jard. fruit., I. Taf. 6. 8. *Belgique horticole*, Bd. VII, Taf. 46 (nach Schnittspahn). 9. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 68 (2. Serie de mérite). 10. *Mas*, le Verger, Winterfrüchte 80. 11. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., pag. 81. 12. *Dochnahl*, Sich. Führer, II, pag. 123, Nr. 655. 13. *Schnittspahn*, Nachweis. pag. 102, Nr. 181. 14. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, V. Bd., pag. 357, Nr. 429. 15. *Oberdieck*, Pomol. Notizen, pag. 122. 16. *W. Lauche*, Deutsche Pomol. II, 63.

Als Synonyme bei den einzelnen Autoren führe ich an: Belle alliance (irrthümlich in Frankreich), Bergamotte Sterkmann's (Diel), Beurré Sterckman (Biedenf.), Calebasse de Nerkman (Frankreich), Calebasse Sterkman's (Dow.), d'Esterkman (Biv.), Doyenné d'Esterckmann (Frankreich), Doyenné Sterckmann's (A. Leroy), Houtmann (Thomas), Sterckmann's, Sterckmann's Dechantsbirne, Strekman (Biv.), Strequeman (Biv.).

Gestalt: Grosse, breit kreiselförmige, nach dem Stielende etwas eingeschnürte, fast so breite als hohe Birne. Der Bauch sitzt nach dem Kelche, um den sie sich platt abrundet; nach dem Stiele endet sie in eine schief abgestutzte, ziemlich breite Fläche. Die Rundung der Frucht ist durch breite Erhabenheiten ziemlich unregelmässig. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Spalierfrucht angefertigt, jedoch erreicht sie in vielen Jahren eine noch viel beträchtlichere Grösse.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen meist unvollkommen (das Handbuch gibt an blättrig, wollig), sitzen in flacher, von Beulen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, dünn, holzig, häufig noch etwas berostet, sitzt meist, durch einen starken Höcker schief gedrückt, in flacher, beuliger Stielsenkung.

Schale: glatt, in voller Reife gelblichgrün, sonnenseits mehr oder weniger düster blutroth gefärbt, wovon bei beschatteten Früchten jedoch meist nur Anflug zu bemerken ist. Punkte fein, zahlreich; Rostfiguren besonders um den Kelch und Stiel nicht selten.

Fleisch: weiss, fein, fast ganz schmelzend, nur um's Kernhaus einige Steinchen, sehr saftreich, von schwach gewürztem, feinem Zuckergeschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig. Kernhauskammern klein, mit hellbraunen, meist vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich bis Jänner. Sterkmann's Butterbirne eignet sich sowohl ihrer mehr rundlichen Form, als auch ihrer Güte, grossen und stetigen Fruchtbarkeit wegen besonders zum Anbau für Marktzwecke in Buschbaum- oder Pyramidenform. Ich will nicht verschweigen, dass Thomas in seinem Guide pratique angibt: „Diese Birne ist mehr als jede andere dem Wurmstich ausgesetzt", ohne jedoch diese Angabe anzuerkennen. Oberdieck in den pomologischen Notizen gibt an, dass sie in Jeinsen nicht schmelzend und nur gute Kochbirne würde.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine sehr schöne, pyramidenförmige Krone, ist bald und fast jährlich sehr fruchtbar und eignet sich für alle jene Lagen, wo überhaupt Birnen gut fortkommen.

Triumph von Jodoigne.

(Apoth.-B. XI (VII) 1, a, gr.—sg. **††. E. Nov.—Dec.)

Heimat und Vorkommen: Diese Elitebirne wurde im Jahre 1830 vom Bürgermeister Simon Bouvier zu Jodoigne (Belgien) aus Samen gezogen. Von Belgien aus hat sie sich nach und nach weiter verbreitet und ist jetzt namentlich in Spaliergärten häufig zu finden.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Album de Pomol., Bd. I., Taf. XV, pag. 55 als

Triomphe de Jodoigne (sehr grosse, zu grüne Abbildung). 2. *Liron d'Airoles*, Notice pomol., 1854, pag. 22, Taf. 141, Fig. 4. 3. *A. Leroy*, Dict. de pomol., II. Bd., pag. 706, Nr. 879 als Triomphe de Jodoigne (kleine Umrisszeichnung). 4. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 60 (I. Serie de mérite). 5. *Mas*, le Verger, Herbstfrüchte 26. 6. *Decaisne*, Jardin fruit., Bd. V., Lief. 53. 7. *Franz. Pom.-Congr. Catal.*, pag. 22. 8. *Biedenfeld*, Hdb. all. bek. Obsts., pag. 95. 9. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 347, Nr. 162 als Triumph von Jodoigne. 10. *Oberdieck*, Pom. Notiz., pag. 163. 11. *Schnittspahn*, Nachweise, pag. 153, Nr. 733. 12. *Dochnahl*, Bd. II, pag. 117, Nr. 610. 13. *I-ten Doornkaat-Koolman*, Pomol. Notiz., pag. 117, Nr. 125, verdruckt im Text und im Index Triomph de Jodigne. 14. *Neederl. Boomg.*, II. Bd., Taf. 12, pag. 23, Nr. 23 als Triomphe von Jodoigne. 15. *Beschrijving. d. Vruchts.*, I, Nr. 73. 16. *R. Hogg*, fruits manual, 5. Edit., pag. 656 als Triomphe de Jodoigne. 17. *Downing*, fruits and fruittrees etc., Ed. 1882, pag. 869. Synonyme: Triomphe von Jodoigne (Bouv.). Besi van Orlé (bei Thomas Guide).

Gestalt: Grosse, zuweilen enorm grosse, breit kegelförmige, zuweilen bauchig birnförmige, meist regelmässig gebaute Frucht; nur sehr grosse Früchte sind zuweilen stark beulig. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht meist beulig zuwölbt. Nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht mit schwacher Einbiegung und ist fein abgestutzt. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist meist stark verdorben.

Kelch: offen. Kelchblättchen klein, sitzen in sehr flacher, weiter, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: einen halben bis einen Zoll lang, ziemlich dick, holzig, sitzt in wenig vertiefter, beuliger Stielsenkung.

Schale: dick, mattglänzend, grünlich citronengelb, auf der Sonnenseite zuweilen etwas düster roth, schwach angelaufen. Punkte zahlreich, gross, braun, rauh, häufig zu Rostfiguren und Rostflecken, namentlich um den Stiel herum, zusammenfliessend.

Fleisch: weiss, sehr fein, um das Kernhaus stark körnig, sehr saftig, fast schmelzend, von erfrischendem, fein adstringirendem Zuckergeschmacke (gewürzter, fast süssweiniger Geschmack. Oberdieck, Pom. Hdb.).

Kernhaus: meist geschlossen. Kernhauskammern klein, enthalten wenige, lang gespitzte, meist gut ausgebildete Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich, gut aufbewahrt, 4 Wochen. Für Tafelfrucht vortrefflich, verlangt sie einen milden, tiefgründigen Boden, ist auch selbst dann nur für Gärten, namentlich als Spalierbaum, zu empfehlen, weil sie nur dann die so sehr auszeichnende Grösse erreicht.

Der Baum wächst gemässigt, gibt keine schönen Pyramiden, gedeiht auch auf Quitten sehr gut, ist bald und sehr fruchtbar. Bei I-ten Doornkaat-Koolman (in Ostfriesland wohnhaft) setzte sie an warmer Wand eine Menge Blüthenknospen an und trug jährlich sehr voll und sicherer als die „Napoleon's Butterbirne".

Pastorenbirne.

(Grüne Langbirnen. XII, 1 (2) a, *†† Nov.—Jänner.)

Heimat und Vorkommen: Nach De la Tramblais (cit. in André Leroy's Dict., Bd. I., p. 612) wurde die Pastorenbirne gegen 1760 durch Leroy, Pfarrer von Villiers-en-Brenne bei Clion (Dep. de l'Indre), in der Nähe seines Wohnortes im Walde von Fromenteau als Wildling gefunden. Die Angabe des „Ill. Hdb.", nach welcher ein Pfarrer Clion die Birne aufgefunden hätte, ist darnach richtigzustellen. Von dort aus hat sich diese werthvolle Frucht weit verbreitet und wird jetzt von den meisten unserer Baumschulen vermehrt.

Literatur und Synonyme: 1. *Prévost*, Cahiers pomolog., 1839, p. 42. 2. *Couverchel*, traité des fruits, pag. 495, als Belle Adreine. 3. *Dalbret*, Cours theor., pag. 330. 4. *Liron d'Airoles*, Notices pomol., 1855, pag. 33. 5. *Bivort.* Alb. de pomol. IV, pag. 101, Taf. XXIX, als Poire de Curé (Abbildung nicht sehr gut getroffen). 6. *A. Leroy*, Dict. de pomol., I. Bd., pag. 610, Nr. 387. 7. *O. Thomas*, Guide de l'amateur, pag. 61 (als Kochbirne I. mérite). 8. *Mas*, le Verger, Winterfrüchte, 50. 9. *Decaisne*, Jardin fruitier, 1858, I. Bd., Lfg. 2. 10. *Franz. Pomologen-Congress*, Catal. descript., pag. 10. 11. *Annales de Pom.*, II, 22 (nach Neederl. Boomg.). 12. *Neederland. Boomg.*, II. Theil, pag. 42, Nr. 42, Taf. 21, als curé. 13. *Beschrijving d. Vruchts.*, I. Theil, Nr. 6, als Belle Adréine und II. Theil, Nr. 92, als Anne de Bourg (nach Neederl. Boomg.). 14. *Lond. Catal.*, 3. edit., pag. 153, Nr. 423, als Vicar of Winkfield. 15. *R. Hogg*, fruit. Man., 5. Edit., pag. 660. 16. *Hovey*, Fruits of America, I., pag. 47. 17. *Downing*, Fruits and fruit trees, Edit. 1882, pag. 875. 18. *Emmons*, Hist. nat. of New-York, V. Theil, pag. 145, Taf. 12 als Vicar of Winkfield; s. gute Abbildung. 19. *Barry*, Fruit garden, pag. 369, als Vicar of Winkfield. 20. *Dittrich*, Syst. Hdb., III., pag. 219, Nr. 194, als

Schöne Andreine und III., Nr. 185, als Grosse verlängerte Birne. 21. *Biedenfeld,* Hdb. d. bekannten Obstsorten. I. Bd., 61, als Curé. 22. *Dochnahl,* Sich. Führer. II. Bd., pag. 147, Nr. 780, als Pastorenbirne. 23. *Schnittspahn,* Nachweise etc., pag. 137, Nr. 546. 24. *Illust. Hdb. d. Obstkunde,* II. Bd., pag. 503, Nr. 240 als Pastorenbirne. 25. *Bereczki Máté,* Gyüm. Vázl. Bd. II, pag. 53, Nr. 107.

Folgende Synonyme werden bei den verschiedenen Schriftstellern angeführt: Anne de Bourg, Belle Adréane, Belle Adrienne, Belle de Berry oder Bercy, Belle Héloise, Bon Papa, de Clion, Comice de Toulon, Cueillette d'Aiver und oft falsch gedruckt Canillet d'hiver, Curette, Duchesse de Berry (?), Dumas, Grosse Allongée, Grosse verlängerte Birne, Herrenbirne, Jouffroy, Messire d'hiver und oft verdruckt Missive d'hyver, Monsieur, Monsieur le curé, Pater noster (irrthümlich), desgleichen Pater Notte, du Pradel, Pradello de Catalogne, Poire des prêtres, St. Lézain (irrthümlich), Schöne Andrine (hierher würden alle Uebersetzungen von „Belle" gehören), Tarquin (?), Vicar of Winkfield oder Wakefield.

Gestalt: Grosse bis sehr grosse, sehr lange, kegelförmige, zuweilen bauchig birnförmige Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den sie sich flach abwölbt, seltener, wie André Leroy zeichnet, sich nach dem Kelche wieder verjüngend. Nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht gleichmässig, meist nur auf einer Seite wenig eingebogen und endigt in eine fein abgestutzte Spitze. Sehr häufig läuft vom Stiele bis zum Kelche eine flache Furche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist nicht sehr verdorben.

Kelch: hornartig, unvollkommen, seltener langblätterig und sternförmig, offen, sitzt in flacher, ebener, meist rostiger Kelchsenkung.

Stiel: lang, dünn, gewunden, holzig, braun, am Fruchtende etwas angeschwollen, sitzt meist nur wenig schief, durch einen Fleischwulst gedrängt, der Frucht auf. Schon Liron d'Airoles (a. o. a. O.) macht darauf aufmerksam, dass das Ende der Frucht wegen des schief stehenden Stieles einem Vogelkopfe gleiche, von welchem der Stiel den Schnabel vorstelle.

Schale: ziemlich fein, glatt, matt glänzend, grüngelb, nur sehr selten gelb werdend; besonnte Früchte sind sonnenseits zuweilen schwach erdartig geröthet. Punkte zahlreich, fein, braun, grün unterlaufen, auf der Sonnenseite zuweilen roth unterlaufen; Rostfiguren als leichter Ueberzug um den Kelch und auch an andern Theilen der Frucht sind feine Netzfiguren nicht selten.

Fleisch: weiss, ziemlich fein, etwas rauschend, aber fast schmelzend, wenig steinig, von süssem, gut muscirtem, durch etwas Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: etwas hohlachsig. Kernhauskammern klein, muschelförmig, der Achse sehr nahe stehend, enthalten ein oder zwei ziemlich ausgebildete, lange, schmale, braune Kerne.

Reife und Nutzung: Diese von vielen Pomologen nur als Wirthschaftsfrucht angeführte November- bis Januarbirne wird in den meisten Gegenden geradezu eine feine Tafelbirne, deren häufige Anpflanzung der besonderen Grösse wegen, der Widerstandsfähigkeit gegen klimatische Einflüsse und der stetigen Fruchtbarkeit wegen sehr zu empfehlen ist. Auch als zum Kochen und Dörren ist sie hochwerthig.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine hochgehende Krone und ist, namentlich in guten Böden, sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Virgouleuse. — Virgouleuse.
Virgulézka. — Pera Virgouleuse.
Virgouleuse.



Josefine von Mecheln. — Jozefína.
Jozefína z Mecheln. — Giuseppina di Maline.
Joséphine de Malines.

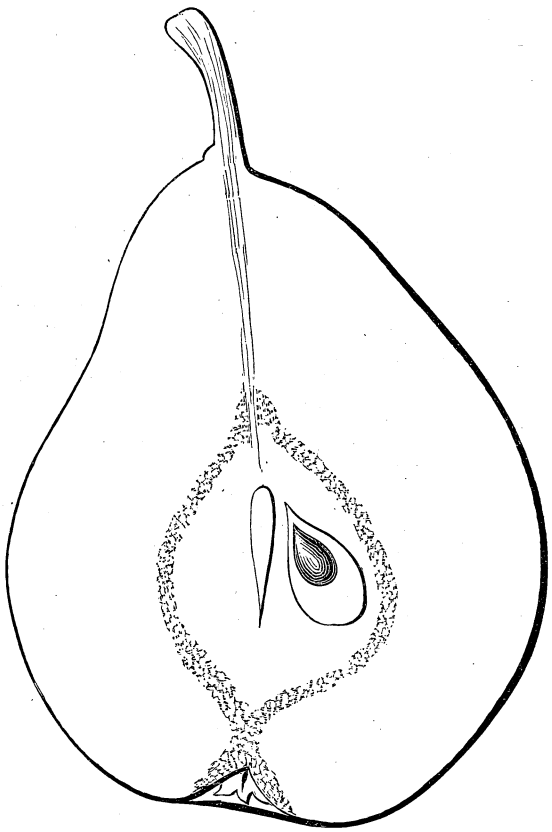


Esperen's Bergamotte. — Esperen bergamotja.
Esperenova pergamentka. — Bergamotta di Esperen.
Bergamotte Esperen.

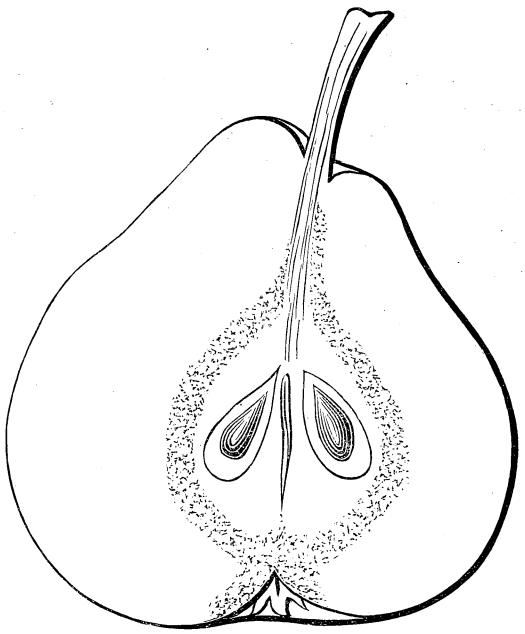


Dechantsbirne von Alençon. — Alençoni esperes.
Děkanka Alansonská. — Decano di Alençon.
Doyenné d'Alençon.

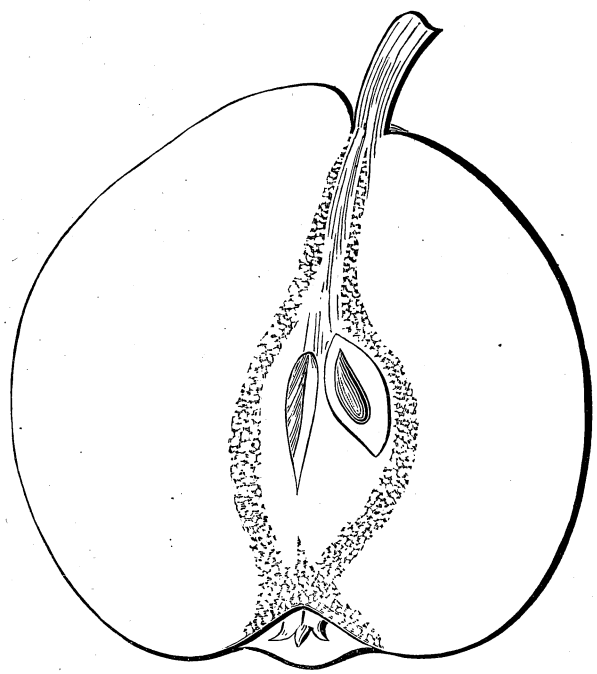
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



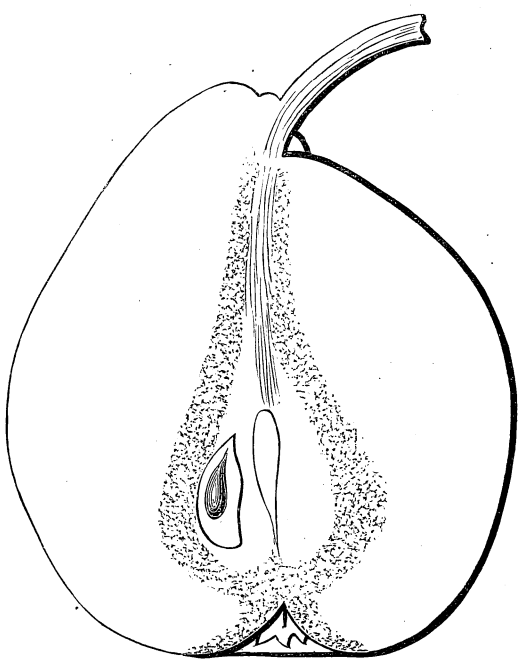
Virgouleuse. — Virgouleuse.
Virgulézka. — Pera Virgouleuse.
Virgouleuse.



Josefine von Mecheln. — Jozefína.
Jozefína z Mecheln. — Giuseppina di Maline.
Joséphine de Malines.



Esperen's Bergamotte. — Esperen bergamotja.
Esperenova pergamentka. — Bergamotta di Esperen.
Bergamotte Esperen.



Dechantsbirne von Alençon. — Alençoni esperes.
Děkanka Alansonská. — Decano di Alençon.
Doyenné d'Alençon.

Die Virgouleuse.

(Grüne Langb. XI, I, c, mgr. — gr. **†† Nov.—Jan.)

Heimat und Vorkommen: Schon im Jahre 1653 beschrieb sie der Franzose Bonnefond in seinem „Jardinier français". Sie muss auch schon sehr zeitig die Grenzen Frankreichs, ihres vermuthlichen Heimatlandes, überschritten haben. Jetzt ist sie sowohl in Oesterreich als in Deutschland sehr verbreitet, namentlich in Niederösterreich und Steiermark, wo sie wohl die am häufigsten gepflanzte Winterbirne ist und meist unter obigem, nur häufig verdorbenem Namen vorkommt. Den Namen „Virgouleuse" trägt sie nach dem Dorfe Virgoulée bei Limoges (Frankreich), aus welchem sie zuerst als la Chambrette bekannt wurde. Da die Virgouleuse neben der Kaiserbirne, dem Isembart und der Salzburgerbirne die in Oesterreich verbreitetste Sorte ist, so suchte ich, soweit es mir möglich, alle jene Autoren zusammenzustellen, welche sie beschreiben.

Literatur und Synonyme: 1. *Bonnefond,* Jardin. franç. 1653, pag. 101. 2. *Merlet,* Abrégé 1675, pag. 98. 3. *Quintinye,* Instruct. 1690, Bd. I, pag. 143. 4. *Liger,* Cult. parf. 1714, pag. 454. 5. *Bonnelle,* Jard. d'Art. 1766, pag. 239 („connue pour sa delicatesse"). 6. *Duhamel,* Trait. d. arbr. fruit. 1768, Bd. III, Taf. 51. 7. *Chartreuser Catalog.* (deutsche Uebersetz.) 1774, pag. 49, Nr. 73. 8. *La nouvelle maison rustique* 1762, Bd. II, pag. 178 (als Unterlage für steinige Birnen empfohlen). 9. *Loiseleur,* Nouv. Duh. 1801—1819, Bd. VI, 74, 2. 10. *Poiteau & Turpin,* Nouv. Duh. 1808—1835, Bd. IV, 108. 11. *Poinsot,* L'ami d. jard. 1804, Bd. I, pag. 187. 12. *Calvel,* Traité comp. 1831, Bd. II, pag. 332, Nr. 105. 13. *Poiteau,* Pomol. franç. 1838, Bd. III, Nr. 107 (s. gute Abbild.). 14. *Bivort,* Album 1847 bis 1850, Bd. IV, pag. 99, Taf. VII (s. gute Abbild.). 15. *Annales de pomol. belg.* 1853—1859, Bd. IV, pag. 17. 16. *Pomol. d. l. France* 1863, Bd. III, Nr. 115. 17. *A. Leroy,* Diction. 1867—1879, Bd. II, pag. 743, Nr. 902 (gute Umrisszeichnung), ist in der Literaturangabe auffallend kurz entgegen seiner Gewohnheit. 18. *O. Thomas,* Guide 1876, pag. 68 (2. Série de mérite!). 19. *Mas,* Verger 1865, Winterfr., 12. 20. *Decaisne,* 1863, Jard. fruit, Nr. 44. 21. *Catalogue descr. du congrès pomol. d. France* 1873, pag. 23. 22. *Möller,* Beschreib. 1759, pag. 62, Nr. 51. 23. *Zink,* Pomologie 1766, Taf. X (Nr. 93 und 97 bildet zwei Virgouleuse ab, die eine Ende October, die andere Ende Februar reifend und bis in den Juni sich haltend; hat er unsere Sorte gekannt? Keine von beiden Abbildungen gibt einen Anhalt. 24. *Henne,* Anweis. 1770, pag. 45, Nr. 3. 25. *Mayer,* Pomon. francon. 1776—1801, Bd. III, pag. 226, Taf. XLIII. 26. *Manger,* Vollst. Anl. 1780—1783, II. Theil, pag. 134, Nr. 147. 27. *Hirschfeld,* Handb. 1788, I. Theil, pag. 141, Nr. 4. 28. *Kraft,* Pom. austr. 1792—1796, pag. 18, Taf. 147 (zu gelbe und zu stark geröthete Abbild.). 29. *Salzmann,* Pomol. 1793, pag. 136, Nr. 90. 30. *Sickler,* Teut. Obstg. 1798, Nr. LIII. 31. *Roessler,* Pomon. bohem. 1795, pag. 37, Nr. 5. 32. *Roessler,* Syst. Verz. 1798, pag. 62, Nr. 5. 33. *Diel,* Versuch 1799—1832, 2. Birnenheft, pag. 71. 34. *Gotthardt,* Vollst. Unterr. 1802, Bd. I, pag. 387, Nr. 3. 35. *Christ,* Handwörterb. 1802, pag. 217. 36. *Christ,* Vollst. Pom. 1809—1812, Bd. I, pag. 418, Nr. 34, Fig. 34. 37. *Benade,* Lausitz. Obsts. 1804, pag. 135, Nr. 96. 38. *Märter,* Hernals. Verz. 1805, pag. 151. 39. *Wöber,* Phys. prakt. Lehrb. 1814, II. Theil, pag. 213, Nr. 31. 40. *Verz. d. Obstsorten d. Dresdner Gross. Gart.* 1819, pag. 49, Nr. 50. 41. *Hohenheimer Catal.* 1823, pag. 160, Nr. 76. 42. *Schröder,* Obstsort. 1829, II. Theil, pag. 9, Nr. 17. 43. *v. Reichenbach,* Neueste Obstkörbe 1830, pag. 34, Nr. 64 (Allerersten Rang). 44. *Bauer,* Gründl. Unterr. 1833, pag. 190, Nr. 11 (sehr stark steinige, abgeschmackte Früchte bringend, eine andere Sorte?). 45. *von Aehrenthal,* Deutsche Kernobsts. 1833—1842, Bd. I, Taf. 8, Nr. 1, pag. 39 (Abbild. nicht kenntlich). 46. *Witter,* Celler Verzeich. 1833, pag. 78, Nr. 80. 47. *Beschreib. d. Obsts. d. Grazer Baumsch.* 1833—1844, Bd. II, pag. 83, Nr. 215. 48. *Hinkert,* Syst. Handb. 1836, II. Theil, pag. 101, Nr. 125. 49. *Fintelmann,* Obstbaumz. 1839, Bd. II, pag. 395, Nr. 195. 50. *Dittrich,* Syst. Handb. 1839—1841, Bd. I, pag. 726 Nr. 254. 51. *Bazalicza,* Katalog 1840, pag. 25, Nr. 10 (empfiehlt sie als Ersatz für Pyramidenpappeln!). 52. *Rubens* Vollst. Anl. 1843—1844, Bd. II, pag. 162, Nr. 150. 53. *Schwarzenberger,* Fruchtbaumz. 1845, pag. 130. 54. *Metzger,* Kernobsts. Süddeutsch. 1847, pag. 261, Nr. 75 führt ausserdem Virgouleuse als Synonym von Wildling von Motte an! 55. *Cornely,* Niederrhein. Obstg. 1852, pag. 216, Nr. 46. 56. *Oberdieck,* Anleit. 1852, pag. 422. 57. *Oberdieck,* Pomol. Notiz. 1869, pag. 164 (als für nördliche Gegenden nicht geeignet). 58. *E. Lucas,* Würt. Kernobsts. 1834, pag. 201 (hält 4 Wochen?). 59. *Calwer,* Deutschlands Obst- und Beerenfr. 1854, pag. 10, Nr. 61. 60. *v. Biedenfeld* 1854, Handb., I. Bd, pag. 96. 61. *Dochnahl,* Sich. Führ. 1855 bis 1860, Bd. II, pag. 108, Nr. 562. 62. *Schnittspahn,* Nachweis 1860, pag. 154, Nr. 746. 63. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. II, pag. 353, Nr. 165 (guter Umriss; allegirt irrthümlich die Wintercitron Südtirols). 64. *Langley,* Pomon. 1729, Taf. LXVII, Fig. 2. 65. *Abercrombie,* Vollst. Anl. (Lüders'sche Uebersetz.) 1781, pag. 94, Nr. 49. 66. *Miller,* Gart.-Lexik. (Deut. Uebers.) 1769—1776, Bd. III, pag. 724, Nr. 56. 67. *Hogg,* Fruit-man., 1884, pag. 661. 68. *Downing,* Fruit etc. 1882, pag. 877 (of little value!). 69. *Londoner Catalog* 1842, pag. 153, Nr. 427 (but a bad bearer). 70. *Galesloot's Catalog.* 1879, Birnennummer 374. 71. *Gallesio,* Pom. ital. 1817—1834, 21 (n. Schnittspahn).

Als Synonyme führe ich an: Besi de Virgoulée (Pom. francon.), Bujaleuf (Quint), Chambrette (Merlet), Chambrette ronde (Alm. d. Hoven.), Chambrett d'hiver (Dow.), Cuisse Madame (fälschlich bei Metzger), de Verre (Pom. francon.), de Virgoulée (Quint), de Glace (Quint), Eisbirne (Calw.), Franzosenbirne (Ill. Hdb.), Glanzbirne (Ill. Hdb.), Grüne Winter-Bergamotte (Ill. Hdb.), Ice Pear (Abercrom.), Kalmesbirne (Ill. Hdb.), Kurzstielige Bergamotte (Ill. Hdb.), Laborie (Ménage), Lange grüne Bergamotte (Ill. Hdb.), Lange grüne Winter-Bergamotte (Ill. Hdb.), Paradis d'hiver (Pomon. francon.), Paradiesbirne (Heinecken), St. Leonhard (Pom. francon.) und die verschiedensten Schreibarten des obigen Namen als: Vergouleuse, Vergulis, Virgule, Virgoulette, Virgilleuse, Virgoureuse etc. etc.

Gestalt: Mittelgrosse, hochgebaute kegelförmige bis fast eirunde Birne. Wie schon Quintinye erwähnt, einer schönen St. Germain ziemlich ähnlich. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich gut abrundet, ohne dass sie jedoch gut auf dem Kelche stehen kann. Nach dem Stiele, meist nur auf einer Seite etwas einbiegend, endigt sie in eine fein abgestutzte Spitze. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist merklich gestört. Die colorirte Abbildung ist nach einer Hochstammsfrucht vom Wiener Markte, der Durchschnitt nach einer Pyramidenfrucht.

Kelch: offen, ausser der Längsachse stehend, hornartig, sitzt in sehr flacher, enger, meist etwas berosteter Kelchsenkung.

Stiel: holzig, grün, häufig berostet, der Frucht aufsitzend; an einer Seite kurz, stets mit schwacher Einbiegung in den Stiel übergehend.

Schale: glatt, matt glänzend, charakteristisch weisslich grün, selbst in der Reife nicht gelb werdend. Punkte fein, hellbraun, zahlreich, die Frucht gut punktirt erscheinen lassend; strichartige Rostfiguren nicht selten. Die Franzosen und Diel etc. erwähnen eine bräunliche Röthe auf der Sonnenseite, wovon hier jedoch nie etwas zu merken ist.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas grünlich, ganz schmelzend und ausserordentlich saftreich, fast ohne Steine, von feinem, mandelartigem Gewürz, welches aber nicht immer zum Ausdrucke kommt.

Kernhaus: geschlossen oder wenig hohlachsig; Kammern geräumig, meist mit zwei vollkommenen, mässig grossen, schwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Mitte November und hält sich gut bis nach dem neuen Jahre. Von ihrem alten Renommée (Diel nennt sie „eine der allerersten oder seines Erachtens die erste köstliche Winterbirne") hat die Frucht jetzt viel verloren. Es geht ihr so, wie vielen anderen renommirten alten Sorten; einmal, weil das Bessere immer der Feind des Guten ist, haben wir neuere, weit besser schmeckende Sorten, dann aber hat es sich auch herausgestellt, dass in flachgründigen Böden die Fruchtbarkeit der Sorte viel zu wünschen übrig lässt und in feuchten Lagen die Schale so stark schwarzfleckig wird, dass der Marktwerth der Frucht wesentlich gedrückt wird. Nichtsdestoweniger ist für gute Böden und Lagen für unser Klima die Virgouleuse noch immer eine der allerbesten Winterbirnen. An nach Süden gelegene Mauern gepflanzt, wird die Frucht leicht rissig.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine regelmässige, breit pyramidale Krone und ist bald ausserordentlich fruchtbar; nicht frostempfindlich.

Josephine von Mecheln.

(Butterb. IX, 1 (2), a. m. **†† Dez.—März.)

Heimat und Vorkommen: Wurde um das Jahr 1830 vom Major Esperen in Mecheln erzogen. Trotz der vortrefflichen Eigenschaften der Frucht hat sich dieselbe nur langsam verbreitet und erst in dem letzten Decennium findet man sie in den Verzeichnissen der Handelsgärtner allgemeiner aufgeführt. Auf der Versammlung des Oesterreichischen Pomologenvereines in Wien 1882 wurde sie, wie das bei solchen Empfehlungen auf Versammlungen wohl häufiger geschieht, als eine von den in Niederösterreich namentlich zu bauenden 15 Birnsorten unbekannter Weise empfohlen, da entsprechende Erfahrungen für diesen Zweck gewiss nicht vorlagen.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pom., Bd. II, pag. 31, Taf. IX (s. gute Abbild.). 2. *Annal. d. pom. belg.*, Bd. II, pag. 3 (gute Abbild.). 3. *Liron d'Airoles*, Notice pomologique, 1854, pag. 10, Taf. VI, Fig. 4, mit s. guter Umrisszeichnung (im Text ist fälschlich Taf. VI, Fig. 5 citirt). 4. *P. d. Mortillet*, 40 Poires pour les 10 mois etc. (in der 3. Ser.; Durchschnittszeichnung nach rundlicher Frucht). 5. *A. Leroy*, Dict. d. Pom., II. Bd., pag. 310, Nr. 602 (s. kleine Durchschnittszeichnung). 6. *Mas*, le Verger, Winterfrüchte 6. 7. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 61 (1. Serie de mérite). 8. *Katalog d. franz. Pomol.-Congr.*, pag. 16. 9. *Biedenfeld*, Hdb. aller bek. Obsts., Bd. I, pag. 109. 10. *Dochnahl*, Sicherer Führer, Bd. II, pag. 93. 11. *Schnittspahn*, Nachweise etc., pag. 125, Nr. 412. 12. *Ill. Hdb. d. Obstk.*, Bd. V, pag. 155, Nr. 328, (s. guter Durchschnitt). 13. *Oberdieck*, Pomol. Notiz., pag. 140. 14. *Oberdieck*, Deutschlands beste Obsts., pag. 299, Nr. 72. 15. *W. Lauche*, Deutsche Pomol., Bd. II, pag. 31. 16. *R. Hogg*, fruit man, 1884, pag. 599. 17. *Downing*, fruits and fruit-trees etc., 1882, pag. 793 (mit Durchschnittszeichnung). 18. *Barry*, fruit gard., pag. 369.

Synonyme: Joséphine, Joséphine de Malines.

Gestalt: Kreiselförmige, mitunter mehr rundliche oder regelmässig birnförmige Frucht; nach dem Kelche zu plattet sich die Frucht stark ab, während sie an der Stielfläche meist nur sehr wenig abgestutzt ist. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitte ist an einer Stelle des Bauches meist gestört.

Kelch: offen; Kelchblättchen kurz, sitzen in flacher, enger, regelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, stark, sitzt auf der stumpfen Spitze der Frucht wie eingesteckt und ist häufig durch einen sich anlegenden Höcker schief gedrückt.

Schale: fein, etwas glänzend, weissgrünlich, in der Reife schwach gelblich werdend, sonnenseits nur sehr wenig oder gar nicht düster geröthet. Punkte zahlreich, stellenweise ziemlich stark; feine, gelbbraune Rostfiguren um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblichweiss, fein, ganz schmelzend, fast ganz steinfrei, sehr saftig, von delicat parfümirtem, weinig süssem Geschmack. (Bivort gibt das Gewürz als etwas an Hyacinthen erinnernd an.) Um das Kernhaus herum ist das Fleisch meist etwas lachsfarbig geröthet.

Kernhaus: voll- oder hohlachsig; Kernhauskammern eng, enthalten vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Ende December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den März. Diese bei den Birnen leider so seltene lange Haltbarkeit der Frucht in reifem Zustande macht sie mit Recht zu einem der ersten Lieblinge in der Obstkammer, so dass ihr Anbau in jeder Beziehung zu empfehlen ist, zumal sie, wie Oberdieck in „Deutschlands beste Obstsorten" angibt, auch in trockenem Boden reich trägt und feinfleischige, delicate Früchte gibt.

Der Baum wächst gemässigt, bildet eine vielverzweigte Krone, die den Baum namentlich zur Buschcultur geeignet macht. Trägt meist an sehr langem Fruchtholze.

Esperen's Bergamotte.

(Berg. IX, 1 (3), a, gr. **††! Febr.—April.)

Heimat und Vorkommen: Diese allerwerthvollste Frucht, welche selbst in Jeinsen bei Oberdieck schmelzend und sehr gut ward, wurde im Jahre 1830 von Major Esperen aus Samen erzogen und von ihm, wie Bivort angibt, für den werthvollsten seiner Sämlinge gehalten.

Literatur und Synonyme: 1. *Bivort*, Alb. d. Pomol. 1847—1850, Bd. I, Taf. 47, Fig. 2, pag. 177 (gute Abbild.). 2. *Annales de pom. belg.* 1853—1859, Bd. V, pag. 75, auch von Bivort beschrieben, jedoch bessere Abbild. als in dessen Album). 3. *Pomologie nouvelle de la France* 1854, 8 (n. Schnittsp.). 4. *A. Leroy*, Diction. de pom. 1867—1879, Bd. I, pag. 236, Nr. 113 (kleine Umrisszeichnung). 5. *Mas*, Verger 1865, Winterfrüchte 2. 6. *Decaisne*, Jard. fruit. 1858—1877, Lief. 48. 7. *O. Thomas*, Guide prat. 1876, pag. 16 (1. série de mérite) und dessen Fruits les plus recom., pag. 12. 8. *Dochnahl*, Sich. Führ. 1855—1860, Bd. II, pag. 80, Nr. 430. 9. *Schnittspahn*, Nachweis etc. 1860, pag. 90, Nr. 53. 10. *Illustr. Handb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. V, pag. 181, Nr. 341 (sehr guter Durchschnitt). 11. *R. Hogg*, Fruit manual 1884, pag. 500. 12. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 670. 13. *Beschrijv. d. Vruchts.* 1862, III. Th., Nr. 130. 14. *Nederl. Boomg.* 1864—1868, Bd. II, Taf. 21, Fig. 141.

Synonyme: Bergamotte Esperen (Biv.), Poire Esperen (Decais.). Nicht zu verwechseln mit Esperen's Herrenbirne und Esperen's Wildling.

Gestalt: Unregelmässig breite, kreiselförmige, in grossen Früchten stark beulige Birne, welche nach dem Kelche stark abgeplattet ist, nach dem Stiele in eine unregelmässige, kurz abgestutzte Stielfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist durch meist stark hervortretende Erhabenheiten verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer normalen Spalierfrucht angefertigt, jedoch sind bedeutend grössere Früchte, aus Südtirol kommend, in unseren Obstläden nicht selten zu finden.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein (André Leroy gibt sie gross an), häufig unvollkommen, sitzen in enger, ziemlich tiefer, beuliger Senkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, sitzt in enger und seichter Stielhöhle.

Schale: ziemlich dick, rauh, schmutzig grün, nur in voller Reife etwas gelblich sich färbend. Punkte grau, sehr stark und zahlreich. Rostfiguren und Rostflecke häufig, namentlich um den Stiel.

Fleisch: gelblich (das Handbuch sagt schwach röthlich, womit es das Bivort'sche „blanc rosée" bezeichnet), fein, wenig steinig, ausserordentlich saftreich, von erfrischendem, delicatem Geschmack, den Lucas mit dem der Beurré gris vergleicht, diese jedoch an Parfum weit übertrifft.

Kernhaus: hohlaxig, Kammern klein, enthalten lange, dunkelbraune, selten gut ausgebildete Kerne.

Reife und Nutzung: In Südtirol gewachsene Früchte sind bereits im December in den Wiener Obstläden in vollkommen reifem Zustande zu finden, während bei hier gewachsenen Früchten die Reife erst im Februar eintritt und gut aufbewahrte Früchte bis nach April sich schmelzend erhalten. Ein Welken der Frucht ist bei spätem Pflücken nur dann zu beobachten, wenn der Baum nicht den entsprechenden Standort hat. Wiewohl sie bei Oberdieck, wie schon erwähnt, noch schmelzend wird, verlangt sie dennoch eine warme Lage, um wahrhaft delicat zu werden. Eine gute Kochbirne wird sie aber überall und das ist bei der grossen Fruchtbarkeit des Baumes und bei der langen Dauer der Frucht eine sehr werthvolle Eigenschaft. Aber auch bei uns erreicht sie gleich werthvolle Eigenschaften, wenn man sie als Zwergbaum im Garten heranzieht. In Südtirol wird sie so häufig angepflanzt, dass sie schon jetzt neben der Winter-Dechantsbirne und der Edel-Crassane die gesuchteste Winterbirne ist.

Der Baum wächst ziemlich kräftig, verzweigt sich gut, bildet etwas breite, sonst aber regelmässige Pyramiden und ist bald sehr fruchtbar.

Dechantsbirne von Alençon.

(Butterb. XI, 1 (3) c, gr. **†† Nov.—März.)

Heimat und Vorkommen: Diese in neuerer Zeit vielfach verbreitete Elitebirne wurde im Jahre 1839 zuerst von Prevost beschrieben. Sie stammt aus einem Landgute bei Cussey im Departement der Orne und wurde von Thuillier, Baumschulgärtner in Alençon, um das Jahr 1810 entdeckt und verbreitet. André Leroy nimmt aber an, dass die Frucht viel älter sei, und will sie sogar schon bis auf das Jahr 1628 zurückführen, zu welcher Zeit sie in der Umgebung von Orléans von Le Lectier unter dem Namen „Poire d'Alençon" verbreitet worden sei. Wie dem auch immer sein möge, das Vorkommen der Sorte in unseren Gegenden ist nur auf wenige Decennien zurückzuführen.

Literatur und Synonyme: 1. *Prévost*, Descript. pomol. 1839, pag. 90 als Doyenné d'hiver (irrthümlich). 2. *Bivort*, Alb. d. Pom. 1847—1850, Taf. 48, pag. 179 (nicht sehr entsprechende Abbildung). 3. *Annales d. pom. belge* 1853—1859, Bd. VIII, pag. 15. 4. *Liron d'Airoles*, Notices pomol. 1858, pag. 37. 5. *Decaisne*, Jard. fruit. 1858—1877, Lfg. 30. 6. *A. Leroy*, Dict. d. pom. 1867—1879, Bd. II, pag. 55, Nr. 430 (kl. Umriss). 7. *Mas*, Verger, Winterfr. 10. 8. *O. Thomas*, Guid. prat. 1876, pag. 61 (I. serie d. mérite). 9. *Biedenfeld*, Handb. aller bek. Obstsort. 1854, pag. 102. 10. *Dochnahl*, Sich. Führ. 1855—1860, Bd. II, pag. 65, Nr. 344. 11. *Schnittspahn*, Nachw. 1860, pag. 148, Nr. 672. 12. *Ill. Hdb. d. Obstk.* 1859—1883, Bd. V, pag. 365, Nr. 433. 13. *R. Hogg*, Fruits man. 1884, pag. 564. 14. *Downing*, Fruits and fruit-trees 1882, pag. 742. 15. *Barry*, Fruit Garden, pag. 368.

Als Synonyme führe ich an: Beurré d'Alençon (Thomas), Bonissime de la Sarthe (Dochn.), Booshoc Klandiboret (Thomas), Champ de la Porte (Thomas, nach dem näheren Orte der Auffindung), Doyenné d'Alençon (Catal.), Doyenné d'hiver (Prévost; nicht unsere Winter-Dechantsbirne), Doyenné d'hiver d'Alençon (Prévost), Doyenné d'hiver nouveau (Prévost; nicht zu verwechseln mit der Neuen Winter-Dechantsbirne Diel's und des Ill. Handbuches, während der Londoner Katalog unter diesem Synonym die Winter-Dechantsbirne versteht). Doyenné marbré (A. Leroy Cat.), Doyenné gris d'hiver nouveau (Willermoz), Marmorirte Dechantsbirne (Biedenf.), Marmorirte Schmalzbirne (Doch.), Poire d'Alençon (Decais.), St. Michel d'hiver (Willermoz, irrthümlich).

Gestalt: Fast eiförmige, bei grossen Früchten breit birnförmige, bei kleineren Früchten mehr der Kreiselform sich nähernde Frucht. Der Bauch sitzt nur wenig nach dem Kelche zu, um den sie sich gut abwölbt und nur wenig abgestutzt ist, so dass sie nicht gut aufsteht; nach dem Stiele zu endigt sie nur schwach oder gar nicht einbiegend in eine etwas schief abgestutzte kleine Stielfläche. Die Rundung der Frucht ist verdorben.

Kelch: offen; Kelchblättchen hornartig, häufig unvollkommen, sitzen in sehr flacher und enger Kelchsenkung, von der nur flache Beulen bis wenig über den Bauch der Frucht hinlaufen.

Stiel: dick, holzig, mittellang, zuweilen sehr kurz, sitzt schief in flacher und enger Stielhöhle.

Schale: ziemlich dick, sich rauh anfühlend, in der Reife gelb, ohne Röthe, jedoch mit häufigen und starken Rostfiguren, welche zuweilen netzartig sind; namentlich um den Stiel herum tritt der Rost als Ueberzug auf. Punkte häufig, jedoch der Rostüberzüge wegen meist nicht zu sehen.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, fast ganz steinfrei, von delicatem, schwach zimmtartig süssem, durch schwache, feine Säure gehobenem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, klein; Kernhauskammern klein, mit meist tauben Kernen.

Reife und Nutzung: Reift im November und dauert bis in den März. Ist eine unserer allervorzüglichsten, empfehlenswerthesten Winterbirnen, die selbst in trockenen Böden vollkommen schmelzend wird und die, was bei Birnen eine ausserordentlich gute Eigenschaft ist, gar nicht empfindlich auf den Pflückepunkt ist.

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden und ist auch als Hochstamm sehr fruchtbar.

Herausgegeben und redigirt von **Dr. Rudolf Stoll.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Stuttgarter Gaishirtel. — Stuttgarti pirók.
Kozačka Stutgartská (Krátkostopka).
Pera rossa di Stoccarda. — Rousselet de Stouttgard.



Giffard's Butterbirne. — Giffard vajoncza.
Gifardova máslovka. — Butiro Giffard.
Beurré Giffard.

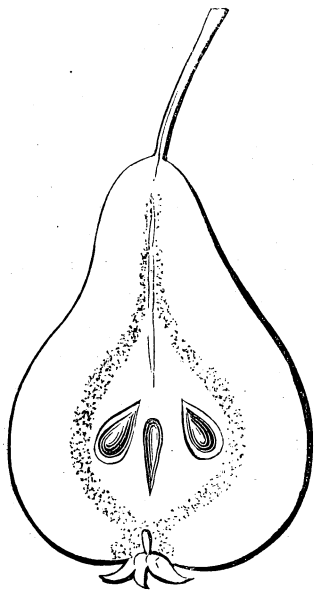


Wildling von Motte. — Motte vadoncza. — Motovka.
Selvatica di la Motte. — Besi de la Motte.

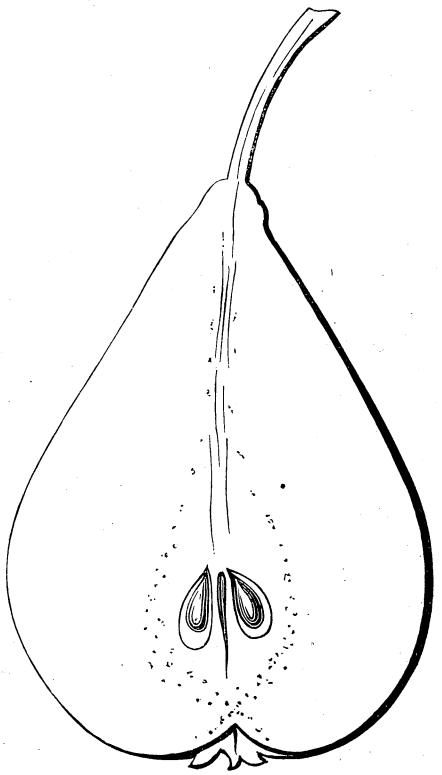


Quetier's Butterbirne. — Quetier vajoncza.
Kvetirova máslovka. — Butiro Quetier.
Beurré Quetier.

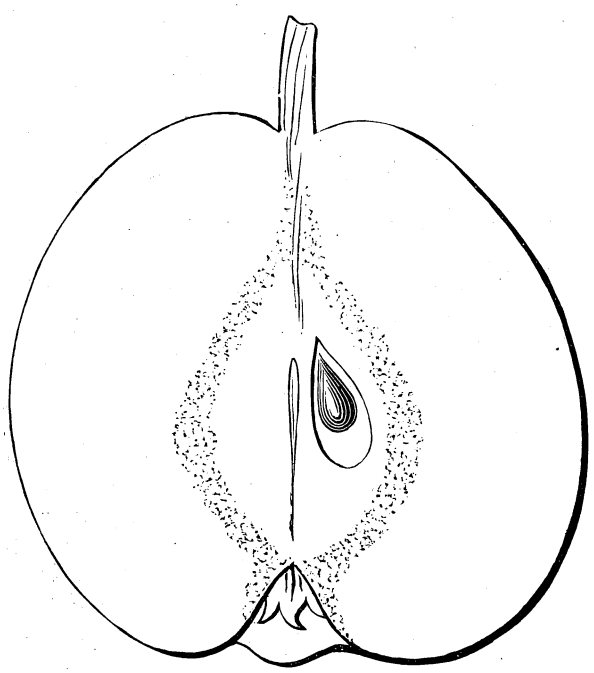
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



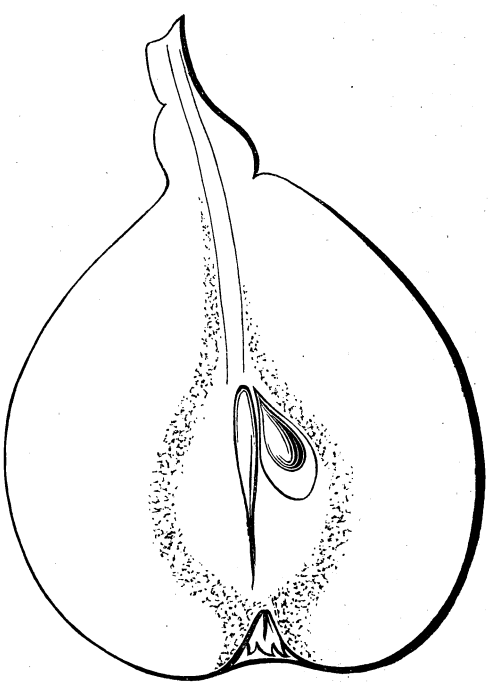
Stuttgarter Gaishirtel. — Stuttgarti pirók.
Kozačka Stutgartská (Krátkostopka).
Pera rossa di Stoccarda. — Rousselet de Stouttgard.



Giffard's Butterbirne. — Giffard vajoncza.
Gifardova máslovka. — Butiro Giffard.
Beurré Giffard.



Wildling von Motte. — Motte vadoncza. — Motovka.
Selvatica di la Motte. — Besi de la Motte.



Quetier's Butterbirne. — Quetier vojoncza.
Kvetirovo máslovka. — Butiro Quetier.
Beurré Quetier.

Stuttgarter Gaishirtel.

(Russeletten III, 2, a., kl.—mg., **††, Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Als der Schöpfer über unsern gesegneten Erdtheil die den Menschen ergötzenden Früchte vertheilte, beschenkte er jede Gegend mit besonderen Sorten, mit wenig guten, mit vielen schlechten; jedesmal aber gab er als Bestes nur eine Sorte. Als nun die Menschen anfingen, Eisenbahnen zu bauen und ihre Schätze gegenseitig auszutauschen, wurden diese besten Obstsorten bald Allgemeingut; die Salzburgerbirne Oesterreichs, die Kaiserbirne und Virgouleuse Frankreichs, die Grumkowerbirne des Weichselgebietes werden jetzt überall gebaut, wo eine Obstcultur möglich ist. Auch die Stuttgarter Gaishirtel ist von des Schöpfers Besten eine. In ganz Württemberg und in der Schweiz ist diese Sorte sehr häufig angebaut und selbst in den rauhen Obstgegenden, entgegen den Angaben des Illustrirten Handbuches, gedeiht sie prächtig; z. B. die Schweizerischen Obstsorten geben an, dass sie bei St. Gallen noch 2000′ über dem Meere vorkomme. Zum ersten Male wurde sie von Diel beschrieben, der sie 1802 vom Pfarrer Breyer in Schwiebedingen (bei Stuttgart) in Reisern erhielt. Nach dessen Angaben war sie zu dieser Zeit im ganzen Lande Jedermanns Liebling. Sie ist jetzt sehr verbreitet, verdient aber noch mehr Verbreitung, namentlich für Gebirgsgegenden ist ihr Werth noch lange nicht genug erkannt. Sie wurde beschrieben von: 1. *Diel*, Versuch einer systemat. Beschr., 6. Birnheft, pag. 36. 2. *S. Th. Mann*, Württembergs vorzügl. Obstarten. Taf. 1 (sehr gute Abbild.). 3. *Lucas*, Abbild. württemb. Obsts., Bd. I, Taf. 10, pag. 38. 4. *Lucas*, Kernobsts. Württemb., pag. 145. 5. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. 2, pag. 47, Nr. 12. 6. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts., pag. 289, Nr. 61. 7. *Schweizerische Obstsorten*, Bd. II (gute Abbild.). 8. *Decaisne*, Jard. fruit., Bd. IV. 9. *A. Leroy*, Diction. d. pom., Bd. I, pag. 558, Nr. 348. 10. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 97, Nr. 47 (nicht besonders gute Abbild.) 11. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 58 (1. série de mérite). 12. *Hogg*, Fruit Manual, 1884, pag 639. 13. *Downing*, Fruits etc., 1882, pag. 847.

Als Synonyme führe ich an: Wahre Stuttgarter Gaishirtenbirne, Stuttgarter Russelet, Rousselet de Stuttgart, Poire de Stuttgart, Poire des chevriers de Stuttgart. Sie ist nicht zu verwechseln mit der Langstieligen Gaishirtenbirne, welche unsere Russeline ist, ebensowenig nicht mit der Frühen Gaishirtel.

Gestalt: birnförmig (wahrhaft schön perlförmig nennt sie Diel), ganz regelmässig gebaut, der Bauch sitzt weit nach dem Kelche, um den die Frucht sich meist kugelförmig abrundet, während sie nach dem Stiele mit ziemlich starker Einschnürung in eine schön abgerundete, etwas unregelmässige, kleine Stielfläche endigt. Rundung auf dem Querschnitt vollkommen. Unsere Abbildungen zeigen normale Grösse, welche überhaupt selten nach beiden Richtungen hin überschritten wird.

Kelch: ganz offen; Kelchblättchen langgespitzt, weich, sitzt fast sternförmig der Frucht auf oder nur selten in flacher und dann ein wenig unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, holzig, etwas gebogen, sitzt der Frucht auf, seltener in flacher Stielhöhle.

Schale: fein, glatt, am Baum beduftet, gelblichgrün, nur bei eingetretener Ueberreife hellgelb, sonnenseits erdartig blutroth verwaschen, bei beschatteten Früchten ist die Sonnenseite mit dichtstehenden rothen Kreischen bedeckt, wodurch die Röthung hervorgerufen wird. Punkte zahlreich, bräunlich, nicht sehr in's Auge fallend; schwache Rostflecke um den Kelch; ohne Geruch.

Fleisch: weiss, fein, halbschmelzend, feinkörnig, sehr saftig, gezuckert, von fein zimmtartigem, delicatem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen, Kernhauskammern im Verhältniss zur Frucht gross, mit wenig vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte August reifend, muss sie wie alle Sommerbirnen etwas vor vollkommener Reife gepflückt werden, um sich 14 Tage lang zu halten; am Baume gereift hält sie sich nur 6—8 Tage. Als Marktfrucht ersten Ranges verdient unsere Sorte gleiche Verbreitung als die Salzburger; sie gedeiht nach den gemachten Erfahrungen überall und auch auf dem Boden ist sie nicht empfindlich, nur in schweren, kalten Thonböden, wie z. B. in denen des pomologischen Instituts in Proskau, bleibt sie unfruchtbar. Nach Lucas auch vortrefflich zum Dörren. Oberdieck empfiehlt sie zur Fabrikation von Birnhonig.

Der Baum wächst kräftig, bildet herangewachsen prächtige hochpyramidenförmige Kronen und ist sehr bald und ausserordentlich fruchtbar.

Giffard's Butterbirne.

(Butterbirne, III, 2, a, m, **††, Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Diese vortreffliche Sommerbirne wurde bei Mr. Giffard in St. Nicolas bei Angers (Frankreich) aufgefunden. Sie ist jetzt bei unseren Handelsgärtnern eine der verbreitetsten Sommerbirnen und auch die meisten pomologischen Werke führen sie mit mehr oder weniger Lobpreisungen an. Synonyme, ausgenommen die Uebersetzungen, hat diese Sorte noch nicht. Beschrieben wurde sie unter andern von: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. V, pag. 385, Nr. 443. 2. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts., pag. 255, Nr. 24. 3. *Lauche*, Deut. Pom. II, 57. 4. *Annales de pom. belge*, Bd. V, pag. 69. 5. *Decaisne*, Jard. Fruit., Bd. V, Taf. 21. 6. *Willermoz*, Pomol. d. l. france, Bd. I, Taf. 1. 7. *P. d. Mortillet*, 40 poires, pag. 13. 8. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 39, Nr. 18. 9. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 57 (1. série de mérite). 10. *Hogg*, Fruit manual, 1884, pag. 521. 11. *Downing*, Fruits etc., 1882, pag. 689.

Gestalt: kegelförmige, ohne oder nur an einer Seite mit schwacher Einschnürung sich zuspitzende Frucht; seltener beiderseits eingeschnürt, gleicht sie in Form etwas einer Römischen Schmalzbirne. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach dem sie sich schön abrundet und in eine stark abgestutzte Kelchfläche endigt, so dass sie gut aufsitzt; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich wenig stärker und endigt in eine nur wenig abgestutzte Stielfläche. Auf dem Querschnitt ist die Rundung vollkommen oder nur etwas verdorben. Unsere Abbildungen sind von Hochstammfrüchten.

Kelch: offen; Kelchblättchen fein, meist langgespitzt, zurückgeschlagen, sitzen in flacher, enger, meist ebener Kelchsenkung.

Stiel: kurz bis mittellang, dick, holzig, berostet, etwas eingesteckt oder durch einen kleinen Höcker etwas seitwärts gedrückt.

Schale: ziemlich fein, glatt, schwachglänzend, gelbgrün, mit grüneren Stellen, sonnenseits hellblutroth verwaschen, welche Röthe zuweilen etwas Streifiges hat und dadurch merklicher wird, dass die Schalenpunkte auf der Sonnenseite roth umringelt sind; beschattete Früchte zeigen nur diese rothen Punkte; Punkte fein, zahlreich; Rostfiguren Stiel- und Kelchfläche bedeckend, sonst selten und immer fein.

Fleisch: weiss, fein, schmelzend, sehr saftig, von feinem, nur schwach muscirtem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kammern klein, meist zwei kastanienbraune, facettirte, mit breitem Höcker versehene Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift Mitte August; A. Leroy gibt Ende Juli an, zu welcher Zeit bei uns diese Frucht auch schon auf den Markt kommen könnte, ohne jedoch vollständig reif zu sein. Mas gibt sogar 14 Tage vor erreichter Reife als Pflückezeit an; sobald die Frucht gelb wird, muss sie auch verbraucht werden, da sie schnell teig wird. Trotz dieser kurzen Dauer ist Giffard's Butterbirne eine ganz vorzügliche Frucht, die, in gutem, tiefgründigem, etwas feuchtem Boden gewachsen, zu den besten Früchten der Saison zählt.

Der Baum wächst kräftig, verlangt guten, feuchten Boden, ist dann aber bald fruchtbar; für trockene Böden ist er nicht geeignet.

Wildling von Motte.

(Bergamotten VI, 1, a, m, **††, October—November.)

Literatur und Synonyme: Diese wohl aus Frankreich stammende Birne wurde zuerst von Quintinye als eine noch neue Sorte empfohlen. Woher sie ihm aber zugekommen ist, ist nicht zu ersehen; auch aus dem Namen lässt sich nichts Besonderes entnehmen, weil es eine grosse Anzahl Ortschaften gleichen Namens gibt. Jetzt ist sie eine sehr verbreitete, schon in Gotha vom deutschen Pomologen-Vereine empfohlene Obstsorte. Beschrieben wurde sie von: 1. *Kraft*, Pomon. austr. Taf. 104 (als Wilde Mottebirne). 2. *Teutscher Obstgärtner*, Bd. XIII, Taf. 1 (sehr grosse aber gute Abbildung). 3. *Diel*, Versuch etc., 1. Birnheft, pag. 71. 4. *Aehrenthal*, Deutsche Kernobsts., Bd. I, Taf. 39. 5. *Lucas*, Abbild. württemb. Obsts., pag. 51, Taf. II, 2. 6. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 125, Nr. 51. 7. *Lauche*, Deutsche Pomol., II, 99. 8. *Duhamel*, traité d'arbr. fruit. (deutsche Ausgabe), Bd. III, pag. 66, Taf. 44. (In der Bezeichnung der Abbildungen ist gewiss eine Verwechslung vorgekommen, es soll statt Nr. 5 Bezi de la Motte — Bezi de Montigny — und statt Nr. 6 Bezi de Montigny — Bezi de la Motte — heissen; schon Diel bemängelt die schlechte Zeichnung, welche jedoch durch obigen Irrthum erklärlich ist.) 9. *Katalog der Karthause* (Wien 1774), pag. 42, Nr. 47 (übersetzt die Motte). 10. *Poiteau* Pomol. franç. (gute Abbildung). 11. *Decaisne*, Jardin fruit. Bd. I, Nr. 35. 12. *Mas*, Verger, Bd. 3, pag. 89, Nr. 43 (Abbildung sehr klein und auch sonst nicht im Colorit getroffen). 13. *A. Leroy*, Dict. de Pom., Bd. I, pag. 281, Nr. 144. 14. *London Catal.* 1842, pag. 129, Nr. 88. 15. *Pomol. Magazin*, Taf. 143. 16. *Hortic. Transact.*, V, pag. 132, Taf. 2. 17. *Lindley*, Guide, pag. 354, Nr. 46. 18. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 507. 19. *Downing*, Fruits 1882, pag. 700, etc. etc.

Als Synonyme führe ich ausser den blossen Abänderungen des Namens noch an: Bein Armudi, Beurré blanc de Yersey, d'Aumale, Grüne Bergamotte, Graue Bergamotte, Grüne Herbst-Bergamotte, Grüne Mullebusch, Getüpfelte Crasanne, Grosse Crasanne etc.

Gestalt: kreiselförmige oder rundliche, bald regelmässige, bald unregelmässige, stark beulige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht flach abrundet, so dass sie sehr gut aufsitzt; zuweilen erheben sich aber auch über der Kelchwölbung starke Beulen und machen dieselbe unregelmässig; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht stark in eine meist beulige Stielfläche. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist durch breite Erhabenheiten verdorben. Aendert sehr in der Grösse.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, hornartig, sitzen in tiefer, weiter, ebener oder schwach beuliger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, verhältnissmässig dünn, am Ende verdickt holzig, sitzt in enger, flacher, beuliger Stielhöhle; die Beulen legen sich aber nur selten an den Stiel an.

Schale: fein, etwas rauh, grün, selbst in voller Reife nur etwas gelber werdend, ohne Röthe Punkte theils klein, theils gross, sehr zahlreich, grau, oft zu grösseren Rostflecken vereinigt; namentlich auf der Kelch- und Stielwölbung sind Rostüberzüge Regel.

Fleisch: weiss, mit Stich in's Grüne oder in wärmeren Gegenden in's Gelbliche, sehr fein, nur wenig körnig, in nassen, kalten Jahren kommen einzelne steinige Stellen vor, sehr saftig, ganz

schmelzend, von schwach gewürztem, delicatem, süssem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten meist zwei gut ausgebildete, langeiförmige, schwarze Kerne.

Reife und Nutzung: Anfangs October reifend, hält sie sich vier Wochen. Als feine Tafelfrucht selbst in rauhen Lagen zu empfehlen, nur verlangt der Baum guten, tiefgründigen Boden. In kalten, schweren Böden erreicht die Frucht nicht ihre Güte, das Fleisch wird nicht schmelzend und entbehrt jeden Aromas, ausserdem leidet in solchen Böden der Baum stark an Grind. Wenn ich also den Wildling von Motte seiner Güte und grossen Fruchtbarkeit wegen empfehle, so geschieht es nur für gute Böden. Ist nach Lucas vortrefflich zum Dörren.

Der Baum wächst kräftig, hat aber schlechte Kronenbildung, wird nur mittelgross und ist in günstigen Bodenverhältnissen nicht empfindlich.

Quetier's Butterbirne.

(Bergamotten IX, 1, a, m, **††, Ende December—Februar.)

Literatur und Synonyme: Die neue bedeutsame Frucht wurde von Quetier, Gärtner in Meaux, durch Befruchtung der Regentin mit der Winter-Dechantsbirne in den 60er Jahren erzogen. Von den Eltern ist im Aeussern der Frucht nur die Regentin im Colorit erkennbar, während sie von der Winter-Dechantsbirne nichts hat. Trotzdem sie in der *Revue horticole*, Jahrg. 1871, pag. 392, wenn auch nur kurz erwähnt ist, so ist es doch auffallend, dass unsere neuesten pomologischen Schriften sie nicht erwähnen. Ich finde sie nur noch einmal in derselben Zeitung Jahrgang 1879, pag. 70, als Beurré Quetier genauer beschrieben und auch abgebildet. Den Baum erhielt ich im Jahre 1882 von Simon Louis in Metz, im Jahre 1884 trug er die ersten Früchte, von welchen die colorirte Abbildung hergestellt ist.

Gestalt: kugelige bis kreiselförmige, beulige Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte; bei grossen Früchten wölbt sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmässig kugelförmig ab, während bei kleineren Früchten nach dem Kelche zu die Abrundung mehr eckig ist; ist die in beiden Fällen Frucht am Kelche stark abgerundet; nach dem Stiele zu verjüngt sich die Frucht nur wenig mehr als nach dem Kelche, ist aber weniger stark abgestutzt, geht sogar nicht selten mit nur kleinem Absatz in den Stiel über. Die Rundung auf dem Querschnitt ist stark verdorben; viele Früchte haben eine vom Stiel bis zum Kelch gehende Furche.

Kelch: offen; Kelchblättchen langgespitzt, hornartig, sitzt in sehr enger, flacher, rostiger Kelchsenkung.

Stiel: kurz oder mittellang, in der ganzen Länge sehr stark fleischig, namentlich an dem in die Frucht übergehenden Theile, perlig aufgetrieben, von gleicher Farbe wie die Schale.

Schale: soweit rostfrei glatt, glänzend, hellcitronengelb, sonnenseits goldgelb, nur bei sehr besonnten Früchten etwas mattroth angehaucht. Punkte frei, sehr zahlreich, gut in's Auge fallend. Rostflecke zimmtbraun, namentlich um die Kelchwölbung, durchbrochen, zuweilen etwas netzartig.

Fleisch: schwach gelblichweiss (die Revue horticole gibt sehr weiss an), fein, nur wenig körnig, sehr saftig, von delicatem, fein muscirtem Zuckergeschmack.

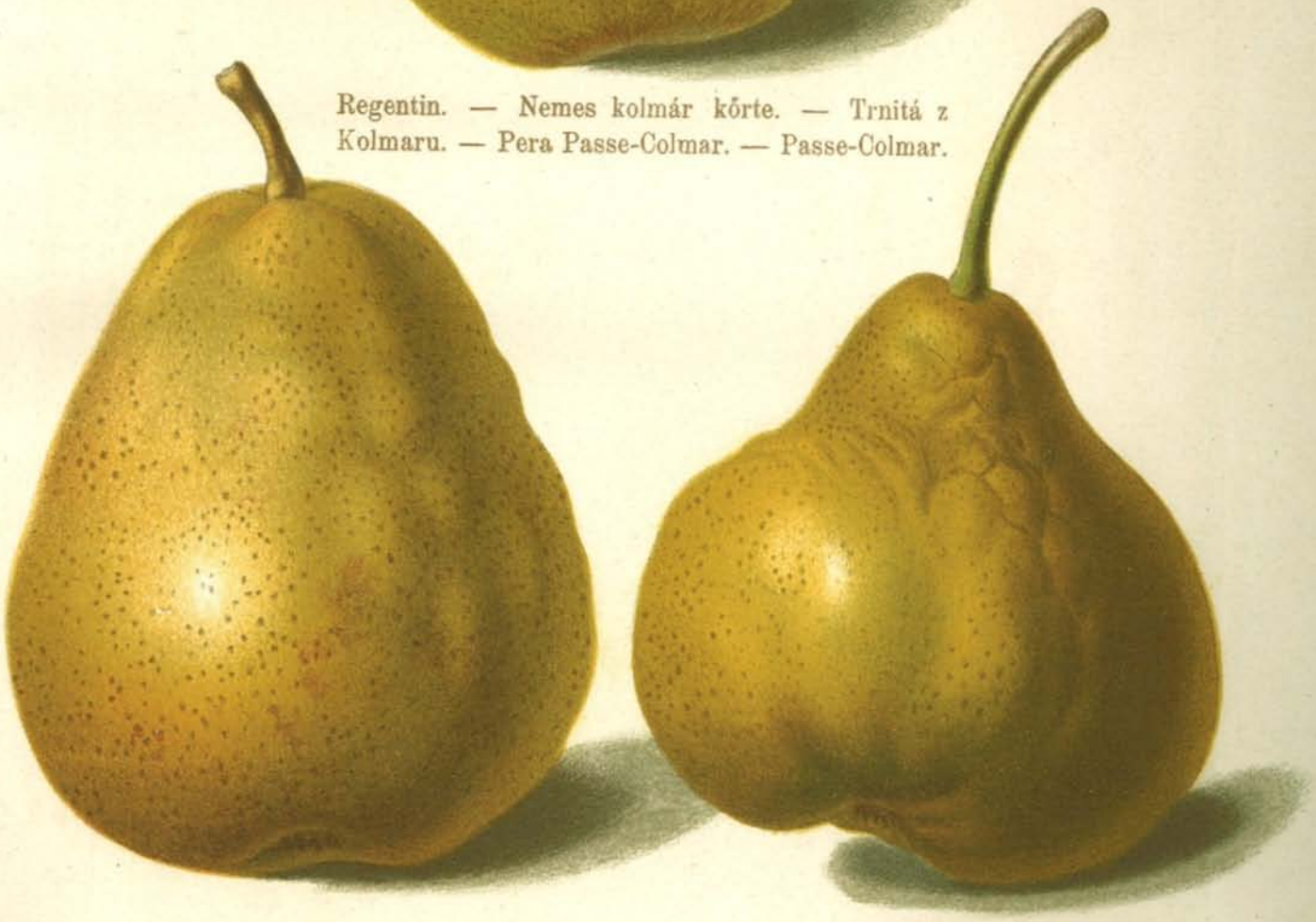
Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten meist zwei gut ausgebildete, lichtbraune, spitzeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Im December reifend, hält sich diese Frucht gut bis in den Februar; selbst in diesem die Reife so sehr beschleunigenden Jahre (1885) reifte die Frucht erst von Mitte December an, ein Vorzug, den sie vor den meisten Winterbirnen hat, welche dieses Jahr mehrere Wochen vor normaler Reife weich wurden; so reifte z. B. die Regentin schon Ende October, die Winter-Dechantsbirne wenig später. Die Quetiers Butterbirne ist eine vortreffliche neue Einführung, welche als Winterfrucht zu unseren Zukunftssorten gehört.

Der Baum wächst gemässigt, bildet gute Pyramiden, scheint auch sehr gut auf Quitten zu gedeihen und ist bald und wie es scheint sehr fruchtbar. Zuerst mag nur in guten Böden mit ihm versucht werden.



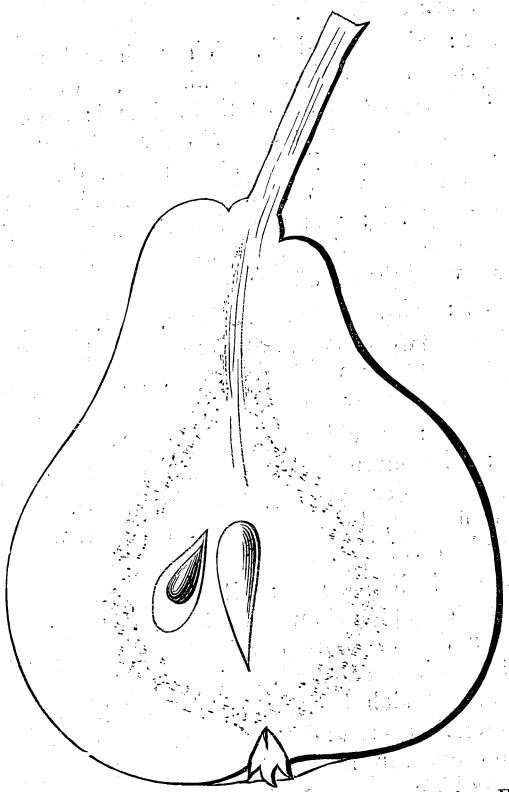
Regentin. — Nemes kolmár kőrte. — Trnitá z Kolmaru. — Pera Passe-Colmar. — Passe-Colmar.



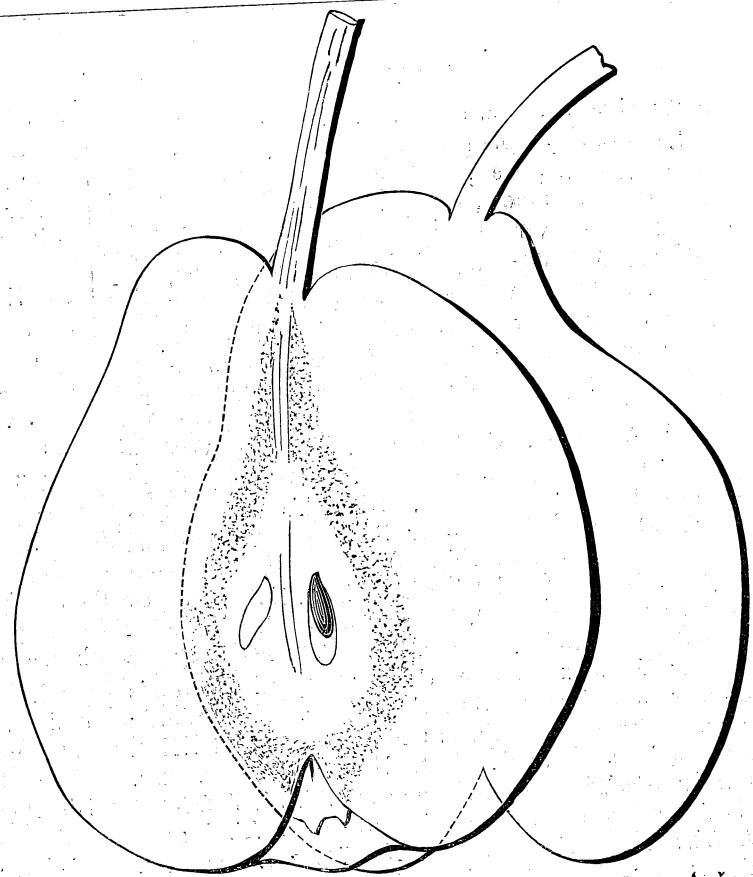
Herzogin von Angoulême. — Angoulême-i herczegnő. Anžulémka. — Duchessa d'Angoulême. Duchesse d'Angoulême.

Diel's Winter-Königsbirne. — Diel téli Király kőrte. Královka zimní Dielova. — Spina-carpi. Royale d'hyver.

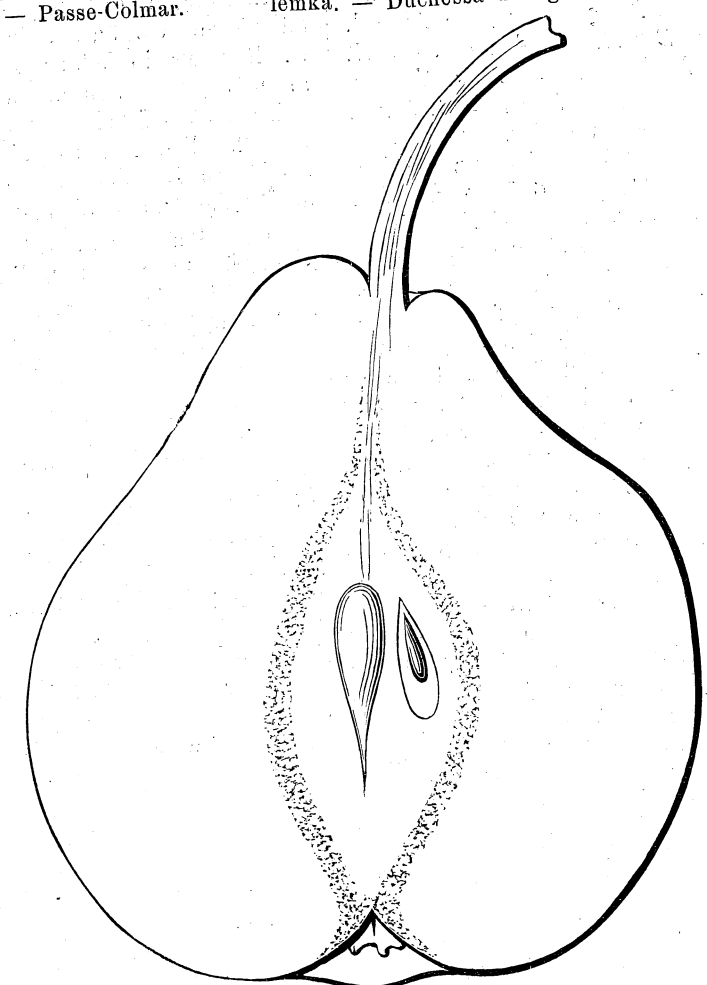
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn Wien.



Regentin. — Nemes kolmár kőrte — Trnitá z Kolmaru. — Pera Passe-Colmar. — Passe-Colmar.



Herzogin von Angoulême. — Angoulême-i herczegnő. — Anžulémka. — Duchessa d'Angoulême. — Duchesse d'Angoulême.



Diel's Winter-Königsbirne. — Diel téli Király kőrte. — Královka zimní Dielova. — Spina-carpi. — Royale d'hyver.

Regentin.

(Butterbirne XI, 1, a. m.—gr. **!††! December—März.)

Literatur und Synonyme: Wurde im Jahre 1758 vom Abbé Hardenpont in Mons erzogen; schon 1794 bildet sie Sickler in seinem „Teutschen Obstgärtner" ab und erst später (1806) wurde sie nach André Leroy von Noisette in Frankreich eingeführt. Jetzt zählt sie zu den verbreitetsten Winterbirnen und kommt unter einer Unzahl von Synonymen in unseren Gärten vor. Thomas in seinem Guide pratique zählt 69 Synonyme auf! Als die am häufigsten vorkommenden führe ich an: Argenson, Beurré Argenson, Colmar gris, Colmar épineux, Colmar d'Hardenpont, Colmar Preul oder richtiger Prevel, Colmar souverain, Dittrich's Butterbirne, Fondante de Paniselle oder Paniselle (gehört aber zu Hardenponts Leckerbissen), Gambier, König von Bayern, Marotte (nach Oberdieck Pom. Not. vielleicht eine noch bessere Sorte), Passe-Colmar (der in Frankreich gebräuchlichste Name), Passe Colmar gris, Passe Colmar épineux, Passe Colmar superfin, Preul's Colmar, Rostfarbige Butterbirne etc. etc. Wurde unter anderen beschrieben: 1. *Diel*, Versuch, Bd. XXII, pag. 193. 2. *Dittrich*, Syst. Handb. I, pag. 720. 3. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobsts., Bd. VI, Taf. 52, 4 als Argenson (nicht leicht kenntlich). 4. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 165, Nr. 71. 5. *Lucas*, best. Tafelb. Nr. 78. 6. *Oberdieck*, Deutschl. best. Obsts., pag. 320, Nr. 96. 7. *Schweizerische Obsts.*, sehr gute Abbild. 8. *Poiteau*, Pomol. franç., sehr gute Abbild. (Poire Passe-Colmar). 9. *Bivort*, Alb. d. pom., Bd II, pag. 41. 10. *Decaisne*, Jard. fruit. 11. *Mas*, Verger, Bd. I, pag. 121, Nr. 59 (nicht gute Abb.). 12. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. II, pag. 499, Nr. 731. 13. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 60 (1 série de mérite). 14. *R. Hogg*, fruit man. 1884, pag. 627. 15. *Lindley*, Guide, pag. 403. 16. *Emmons*, Pom. of New-York, Taf. 8, als Passe Colmar (gute Abbild.) etc. etc.

Gestalt: dickbauchig birnförmig, zuweilen kreiselförmig, zuweilen jedoch länger bis fast flaschenförmig; der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich breit und flach und meist beulig abrundet: nach dem Stiele zu geht sie mit schwacher Einbiegung in eine fein abgestutzte, feinbeulige Stielfläche aus, die häufig nur einseitig ausgebildet ist, weil auf einer Seite die Frucht mit schwachem Absatz in den dann schiefstehenden Stiel übergeht; diese Bildung ist bei den kreiselförmigen Früchten die regelmässige. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist durch nicht selten stark auftretende Rippen verdorben. Bei grossen Früchten ist auf einer Seite eine Furche, ähnlich wie bei der Forellenbirne oder der Pastorenbirne, nicht selten. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer ungarischen Frucht hergestellt; auf Hochstamm wird sie meist wie die Durchschnittszeichnung.

Kelch: offen, Kelchblättchen fein, sitzen in weiter, nicht tiefer, unregelmässiger, meist berosteter Kelchhöhle, die zuweilen so flach ist, dass der Kelch fast aufsitzt.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, an den beiden Enden etwas verdickt, knospig, stark rostig, lange grün bleibend, sitzt in flacher, unebener Stielhöhle; meist stark schiefstehend.

Schale: ziemlich dick, sich rauh anfühlend, gelblich grün mit weissem Schimmer, selbst in voller Reife einzelne grüne Stellen zeigend; sonnenseits nur gelber oder in warmen Jahren leicht mit etwas düsterer, matter Röthe angehaucht, die aber zur Zeit der Reife fast verschwindet. Punkte sehr fein, sehr zahlreich; zimmtfarbige Rostfiguren, die sich namentlich um den Stiel und den Kelch zu Ueberzügen vereinigen, häufig.

Fleisch: schwach gelblichweiss, fein, nur um das Kernhaus etwas kernig, ausserordentlich saftig, von zuckersüssem, schwach parfumirtem, weinigem Geschmacke allererster Güte.

Kernhaus: geschlossen, nur selten schwach hohlachsig; Kammern klein, enthalten meist zwei unvollkommene oder auch gut ausgebildete, lang zugespitzt eiförmige, dunkelbraune Kerne, mit wenig hervortretendem Höcker.

Reife und Nutzung: Reift im December und hält sich gut aufbewahrt bis zu Ostern; in sehr warmen Jahren tritt die Reife schon früher ein und hält sich dann die Frucht nur bis Januar. Die Regentin hat sich bei uns in Oesterreich ausserordentlich eingebürgert und selbst in rauheren Lagen wird sie von unseren Landleuten sehr gelobt. Sie und die Josephine von Mecheln haben sich nach Mittheilungen des mit den siebenbürgischen Verhältnissen vorzüglich bekannten Pomologen Herrn G. Ritter in Klausenburg in Siebenbürgen von allen Winterbirnen am meisten verbreitet. Namentlich in etwas feuchten Böden entwickelt sie alle ihre vortrefflichen Eigenschaften, während sie in sehr trockenem Boden etwas steinig wird. Trägt gerne in Büscheln; als Wandspalier vortrefflich.

Der Baum wächst gemässigt, bildet dünne Aeste, wird nur mittelgross, ist bald und ganz ausserordentlich fruchtbar; gedeiht in nicht zu rauhen Gegenden überall.

Herzogin von Angoulême.

(Apothekerbirne, VI, 1, a. gr. — s. gr., **†, Ende Oct.—Dec.)

Literatur und Synonyme: Wurde im Jahre 1809 von A. P. Audusson père, Baumschulbesitzer in Angers, auf dem Meierhofe des Éparonnais (Anjou) aufgefunden und zuerst unter dem Namen Poire des Éparonnais, später (1820) als Duchesse d'Angoulême (nach der Tochter des Königs Ludwig XVI. benannt) verbreitet. Der Mutterbaum starb im Jahre 1862 ab; fälschlich wird die Heimath dieser Birne nach Belgien, Antwerpen (Anvers) verlegt. Nach Deutschland scheint sie erst spät gekommen zu sein; ich finde sie zuerst bei Dittrich (1837) beschrieben. In den meisten neuern pomologischen Werken wird sie angeführt; auffallend ist, dass Oberdieck weder in seiner Anleitung noch in Deutschlands besten Obstsorten sie anführt. Sie ist unter anderen beschrieben: 1. *Dittrich*, System. Handb., Bd. I,

pag. 781, Nr. 327 (kurze Beschreibung) und ausführlich Bd. III, pag. 164, Nr. 86. 2. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, Nr. 66 (von Jahn). 3. *Schweizerische Obstsorten*, II, Birnen (sehr gute Abbild.). 4. *Koch*, Deutsche Obstgehölze, pag. 489, Nr. 28. 5. *Bivort*, Album d. pom., I, Taf. XXI, pag. 79. 6. *Annales de pom. belg.*, I, pag. 21. 7. *Pomol. nouvelle de france*, 9. 8. *Decaisne*, Jard. fruit., Nr. 51 (sehr gute Abbild.). 9. *A. Leroy*, Dict. d. Pomol., Bd. II, Nr. 459. 10. *Mas*, Verger, Bd. III, Nr. 459. 11. *O. Thomas*, Guide prat. pag. 59 (1. série de mérite). 12. *Nederl. Bomgard.*, Bd. II, Taf. 15, Nr. 30. 13. *Lindley*, Guide, pag. 371. 14. *Lindley*, Pomol. brittan., II, Taf. 76. 15. *R. Hogg*, Fruit man., 1884, pag. 569. 16. *Downing*, Fruits, 1882, pag. 747, etc. etc. Synonyme: Duchesse, Duchesse d'Angoulême, des Éparonnais, de Pézenas oder Vézenas, Colmar de Chine (O. Thom.) und Beurré Soule (Down), Thomas schreibt Soulé.

Gestalt: kreiselförmige bis kegelförmige, meist aber in dieser Form durch grössere oder kleinere Beulen unregelmässige Birne, deren Bauch nach dem Kelche zu sitzt, um welchen sich die Frucht stark abrundet, während sie nach dem Stiele ohne merkliche Einbiegungen in eine stark abgestutzte Stielfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist durch von der Kelchhöhle laufende Rippen und Beulen oft stark verdorben. Unsere colorirte Abbildung zeigt eine gute Spalierfrucht; jedoch wird sie noch viel grösser, so dass Birnen von 30 Centimeter Umfang nicht zu den Seltenheiten gehören; diese grossen Früchte wiegen 700 Gramm und darüber, ja A. Leroy bildet eine Frucht ab, die 915 Gramm gewogen hat.

Kelch: offen, Kelchblättchen sehr klein, fein gespitzt, nicht wollig, wie es das Illustr. Handbuch angibt, sitzen in enger, mässig tiefer, durch Beulen unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: mittellang, zuweilen kurz, dick, holzig, braun, sitzt in einer sehr flachen, ziemlich weiten Stielhöhle, meist durch einen Fleischwulst schiefgedrückt.

Schale: ziemlich dick, etwas geschmeidig (das Handbuch gibt an glatt und trocken), grüncitronengelb, in voller Reife reiner citronengelb, jedoch immer mit etwas grünlichen Stellen. Röthe fehlt oder ist nur an der Sonnenseite ein ganz schwacher, erdartigrother Anflug. Punkte dunkelbraun, ziemlich stark, sehr zahlreich, meist etwas grün unterlaufen; Rostfiguren häufig, in manchen Jahren zu dichten Rostüberzügen sich vereinigend. Geruch bemerklich.

Fleisch: weiss oder schwach gelblich, fein, sehr saftig, fast ganz schmelzend (in rauherem Klima soll es nur halbschmelzend werden), etwas körnig, in nassen Jahren oft ziemlich steinig, so dass der Genuss der Frucht dadurch beeinträchtigt wird. Geschmack schwach gezuckert, erfrischend, etwas zimmtartig, sehr delicat.

Kernhaus: geschlossen, stark nach dem Kelche; Kernhauskammern wenig geräumig, enthalten langeiförmige, meist unvollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Im November reifend, hält sich die Birne gut vier Wochen; in trockenen Jahren reift sie schon Anfangs October und hält sich dann bis in den November; wird nicht leicht teig und ist dadurch ganz besonders werthvoll. Ihrer hohen Güte wegen ist die Herzogin von Angoulême eine der allergesuchtesten Birnen, deren Anpflanzung für Handelszwecke nicht genug zu empfehlen ist. E. Forney schätzt die aus Mittelfrankreich exportirten Früchte der Herzogin von Angoulême auf mehr als 1 Million Francs Werth und André Leroy führt an, dass von den 230.000 Kilo Birnen, welche jährlich vom Bahnhofe in Angers in den Monaten September und October expedirt werden, wenigstens die Hälfte die Herzogin ist. Auf den entlegensten Dörfern Frankreichs habe ich an den Bauernhäusern diese und nur diese Sorte als Wandbaum gefunden. Dem entsprechend wird sie in den französischen Baumschulen in ungeheuren Mengen gezogen.

Der Baum wächst kräftig, bildet sehr schöne Pyramiden, ist bald und sehr fruchtbar, verlangt aber, um seine Vorzüge in vollem Masse entwickeln zu können, eine warme, vor Winden geschützte Lage.

Königliche Winterbirne.

(Apothekerbirne X (IX), 1, c (b), gr. *†† Nov.—März.)

Literatur und Synonyme: Diese sehr alte Frucht stammt aus Italien, und zwar, wie aus ihrem italienischen Namen (Spina di Carpi) abzuleiten ist, aus der Umgebung von Carpi im Modenesischen. Sie ist jetzt in ganz Italien, im Küstenlande und in Südfrankreich sehr verbreitet. Sie ist schon Agostino Gallo bekannt, der in seinem 1584 zu Venedig erschienenen Vinti Giornate del l'agricoltura et de piaceri della villa, pag. 117, Folgendes über diese Sorte schreibt: „Dann mehr als ich kann, lobe ich die peri di spina, weil sie jährlich sehr reich tragen und weil sie gekocht sehr delicat sind, in Compot und besonders mit Honig und Zucker eingemacht. Die Bäume erreichen Hunderte von Jahren und werden bedeutend höher als alle übrigen. Wenn man den Saft der vollkommen reifen Birnen, sowie auch den der vom Baume abgefallenen so lange kocht, bis er dickflüssig wird, so bekommt man ein Compot von solcher Güte, welches den Geschmack der Compote, die wir aus den besten Trauben mit Zugabe von Gewürzen bereiten und das ganze Jahr geniessen, bei weitem übertrifft. Und dies soll genügen."

Ich habe den guten Gallo wörtlich citirt, weil wir ausser dem speciellen Interesse auch daraus ersehen, dass im Mittelalter das Einkochen von Trauben- und Birnensaft, welches jetzt bei Birnen, so weit mir bekannt ist, in Italien nicht mehr prakticirt wird, eine allgemeine Gepflogenheit war; Traubensaft hingegen wird im Neapolitanischen noch jetzt eingekocht.

Das Illustr. Handbuch der Obstkunde beschreibt ausser unserer Sorte noch die Royal d'hiver, Winter-

Königsbirne, als Diel's Winter-Königsbirne (Bd. V, pag. 377, Nr. 439) und citirt hierbei eine Anzahl von Autoren, welche, wie das Handbuch bei Beschreibung unserer Sorte anführt, auf unsere Birne zu beziehen seien. Diel's Winter-Königsbirne ist nach Beschreibungen und Abbildungen eine stark geröthete Sorte, was unsere nicht ist, und ich habe sie schon in vielen Tausenden von Exemplaren, aber stets ohne Röthe gesehen. Ob daher, wie das Handbuch annimmt, die Duhamel'sche Royale d'hiver, der sie auf der Sonnenseite schön geröthet angibt, unsere Frucht ist, möchte ich dennoch bezweifeln. Das Gleiche gilt von der Royale d'hiver des Verzeichnisses der Karthäuser in Paris (deutsche Ausgabe Wien 1774), welches direct das Synonymum spina di Carpi anführt. Gehört Diel's Italienische Winterbergamotte hierher?

Von den Autoren, welche unsere Sorte beschreiben, führe ich folgende an: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.* Bd. V, pag. 527, Nr. 514. 2. *Poiteau*, Pomol. franç., sehr gute Abbild. 3. *Decaisne*, Jard. fruit. III, Taf. 5. 4. *Mas*, Verger I, pag. 175, Nr. 86 (auch stark geröthet und gibt zusammen beide oben angeführten Sorten des Handbuches). 5. *Moretti*, Intenzione nella colt. d. princ. alb. frutt. pag. 370, Nr. 28, als pera spina mit den Synonymen pera passana, pera succotta da inverno, pera casentina. 6. *Pasquale*, Man. d. arbor. pag. 397, Nr. 21, als pera del Carpio mit Synonym pera spina del Carpio. Als andere Synonyme führe ich noch an Winter-Royale, Duchesse de Montebello, Jean Baptist und Jean Baptiste Bivort.

Gestalt: kreiselförmige, nur selten etwas höher gebaute, stark beulige, bauchige und an der Kelchseite selbst rippige Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, zu dem sich die Frucht ziemlich steil abwölbt; nach dem Stiele endigt sie mit mehr oder weniger Einschnürung in eine stark abgestutzte Stielfläche. Der Querschnitt der Frucht ist stark in der Rundung verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer Görzer Frucht des Wiener Marktes angefertigt; bei mir hat sie noch nicht getragen.

Kelch: gross, Kelchblättchen meist hornartig und unvollkommen, seltener langblättrig, sitzt in meist sehr tiefer, durch Beulen unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: lang, oft sehr lang, ziemlich stark, doch in der Mitte stets dünner, holzig, braun, sitzt oft von einem Fleischhöcker seitwärts gedrückt in enger, unregelmässiger, mässig tiefer Stielhöhle.

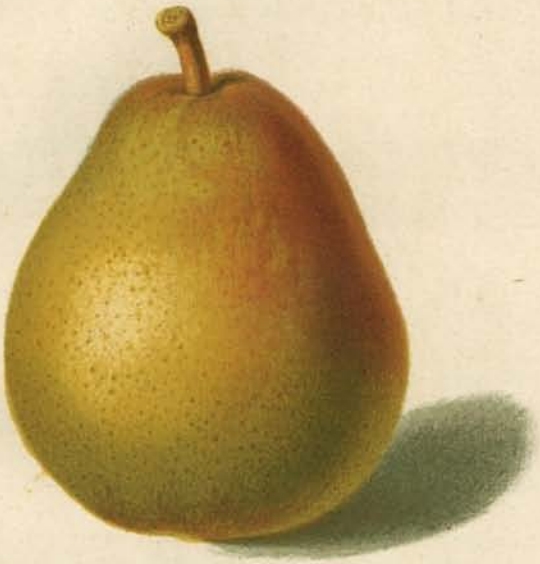
Schale: ziemlich fein, nicht geschmeidig, hellcitronengelb, mit grünen Stellen, sonnenseits goldgelb, ohne Röthe oder nur sehr schwachem braunrothen Anflug; Punkte sehr zahlreich, mässig stark, graubraune Rostfiguren einzeln, nur an der Stielwölbung zu Rostflecken zusammenhängend.

Fleisch: gelblichweiss, fein, fest, in voller Reife nur halbschmelzend, entsprechend geerntet und behandelt kann die Birne, wie das Ill. Handbuch und Duhamel etc. angeben, schmelzend werden, nicht steinig, vor der Reife herb, saftig, von sehr süssem, gewürztem, sehr angenehmem Geschmack, der selbst der gekochten Birne bleibt. Das Illustr. Handbuch gibt von in Belgien gewachsenen Früchten das Fleisch schwach weinigsüss, doch mit eigenthümlichem krautartigen Beigeschmack an; Decaisne findet es fest, halb abknackend, parfümirt, sehr angenehm, eigenthümlich, etwas dem der Fortunée ähnlich schmeckend.

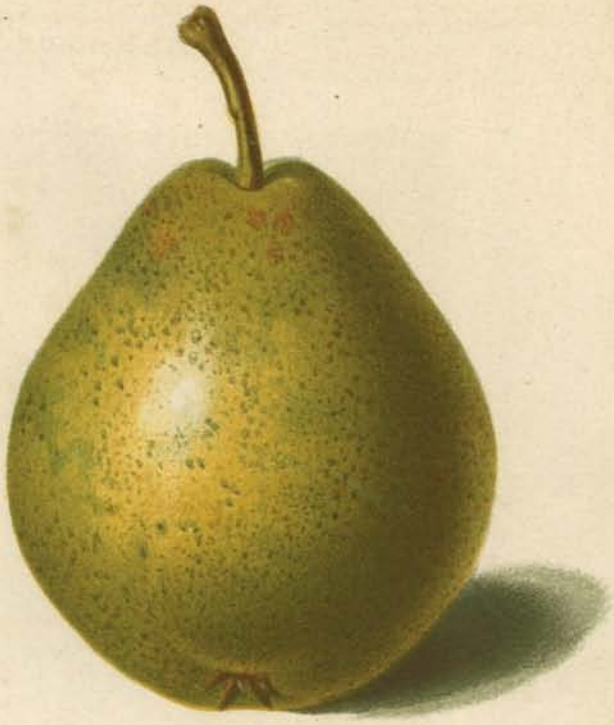
Kernhaus: meist hohlachsig, Kammer klein, eng, mit meist unvollkommenen langen Kernen.

Reife und Nutzung: Reift Ende November und hält sich bis in den März; auf den Wiener Markt kommt sie erst nach Neujahr und ist im Frühjahr die letzte im Grossen feilgebotene Birne. Für unsere klimatischen Verhältnisse würde der Anbau der Sorte im Grossen nicht zu empfehlen sein; jedoch für unsere Küstenländer und für Südtirol ist diese gesuchte und vortreffliche späte Winterbirne entschieden sehr zu empfehlen. Bei Moretti finde ich die Angabe, dass er die Seeausdünstungen fürchte, und wo diese herrschen, ist die Frucht dem „Neblichwerden" (?) unterworfen. Bei Toulon, wo ich diese Birne auch gebaut fand, hörte ich keine derartigen Klagen.

Der Baum wächst sehr kräftig, unregelmässig, bildet eine eichenartige, sehr grosse Krone, ist wohl spät, herangewachsen aber fast jährlich fruchtbar, in manchen Gegenden sogar sehr fruchtbar. Veredlungen auf Quitte werden nicht empfohlen; alle Autoren heben hervor, dass sich an der Veredlungsstelle ein sehr starker Wulst entwickle. Verlangt warmen Boden; Kalkboden sagt ihr am besten zu.



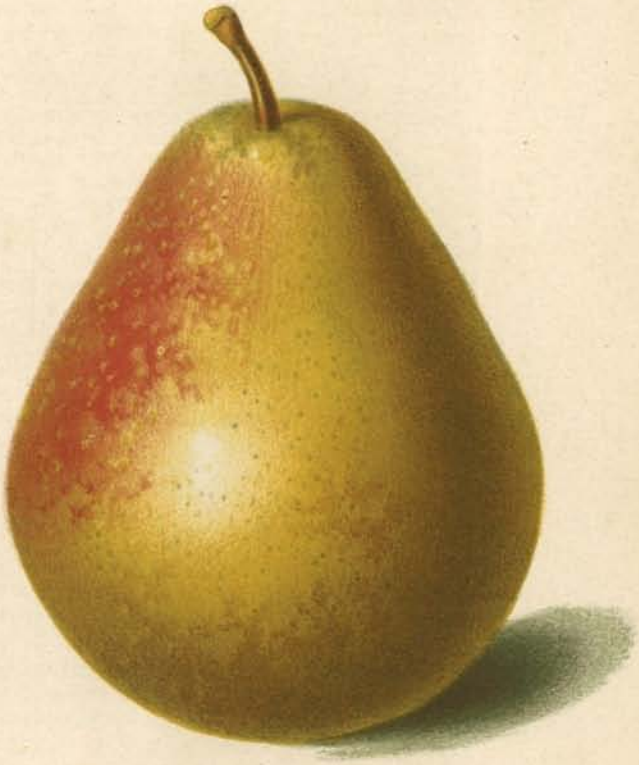
Weisse Herbst-Butterbirne. — Császár körte joncz. Bělička (Máslovka). — Butiro autunnale bianca. Doyenné blanc.



Liegel's Winter-Butterbirne. — Liegel téli vajoncza. Kopořečka (Kopřečka). — Butiro invernale di Liegel. — Suprême Coloma.

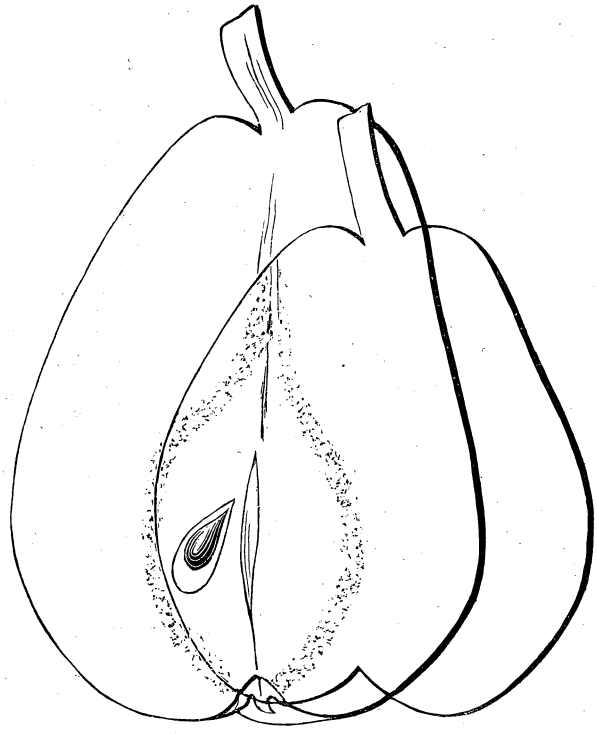


Graue Herbst-Butterbirne. — Izambert. — Peregriska. — Butiro d'autunno grigia. — Beurré gris.

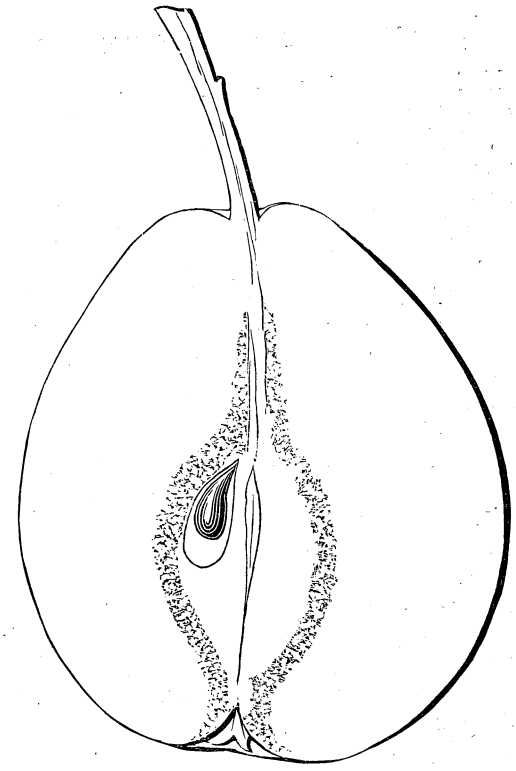


Holzfarbige Butterbirne. — Erdei vajoncz. Dřevobarvá máslovka. — Bella di Fiandra. Fondante des bois.

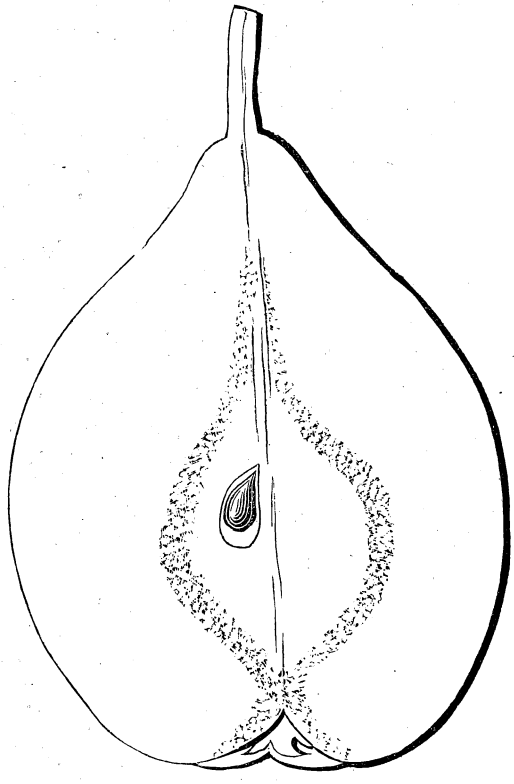
K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



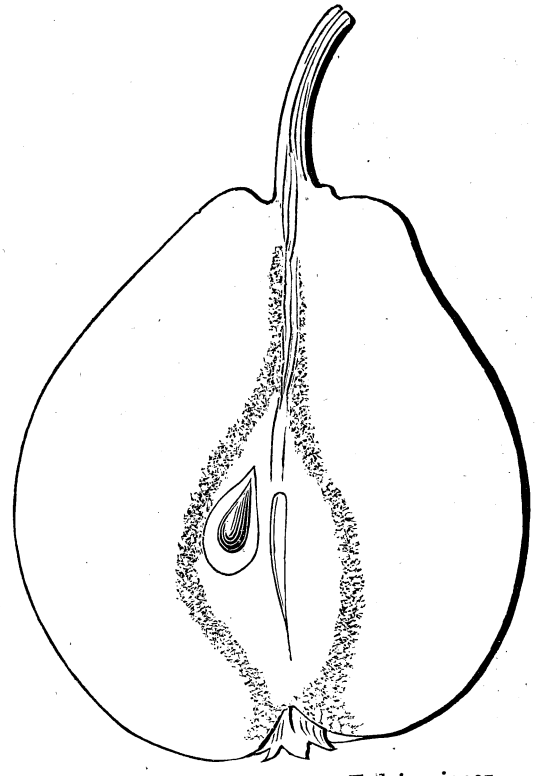
Weisse Herbst-Butterbirne. — Császár körte joncz.
Bělička (Máslovka). — Butiro autunnale bianca.
Doyenné blanc.



Liegel's Winter-Butterbirne. — Liegel téli vajoncza.
Kopořečka (Kopřěka). — Butiro invernale di Liegel.
Suprême Coloma.



Graue Herbst-Butterbirne. — Izambert.
Peregriska. — Butiro d'autunno grigia.
Beurré gris.



Holzfarbige Butterbirne. — Erdei vajoncz.
Dřevobarvá máslovka. — Bella di Fiandra.
Fondante des bois.

Weisse Herbst-Butterbirne (Kaiserbirne).

(Butterbirne VI. 2 (1) b. m. **!††! October.)

Heimat und Vorkommen: Das Ansehen, in dem diese allerorts bekannte vortreffliche Frucht steht, ist schon bei den ältesten Pomologen ein sehr verschiedenes, den höchsten Lobpreisungen stehen schlechte Conduitenlisten entgegen, ganz wie es noch jetzt der Fall ist. Es gibt nämlich wenig Sorten, die sich je nach dem Boden, in dem sie stehen, so verschieden entwickeln; in schweren, trockenen, flachgründigen, kalten Böden eine elende, steinige, rissige, schwarzfleckige Frucht, die nicht das Abernten lohnt, und zwar gleichgiltig, ob im Weinklima oder in rauher Gegend gewachsen, — delicat und vielleicht ohne Gleichen in warmen, leichten, tiefgründigen, etwas feuchten Böden selbst an der nördlichen Grenze des Obstbaues, z. B. den Weichselniederungen etc. Allerdings ist schon ein geringes Abweichen von den besten Bedingungen sehr merklich in der Qualität der Früchte. Das ist der Schlüssel für die verschiedenen Urtheile. Auf diese Empfindlichkeit des Baumes auf den Boden ist zurückzuführen, dass Pomologen, wie van Mons und die Anhänger seiner Theorie auch diese Sorte, wie z. B. den Edelborsdorfer, den Englischen Gold-Pepping etc. als im Aussterben begriffene Sorten halten. In Wirklichkeit ist die Sorte, in gutem Boden gepflanzt, eben noch so gesund, reichtragend und in jeder Beziehung vortrefflich, wie sie vor Jahrhunderten war — und nach Jahrhunderten zählt schon das Alter unserer Kaiserbirne, ja Manger will sie schon bei Plinius dem Jüngeren, der sie nach Cato erwähnt, als „Sementinum" finden. Wird aber, was ja ganz gerechtfertigt ist, der lateinische Name von der Zeit der Herbstaussaat abgeleitet, so kann es unsere Sorte nicht sein, da diese in Italien, wie schon in Südtirol, wo sie Sommercitroni genannt wird, Anfang September und noch früher reift. Die von Jonston aus Cato und Varro angeführte Auslegung, dass die Bezeichnung pyra sementina von den feriis sementinis herkomme, welche Ende Sommers wegen gut gerathener Aussaat gefeiert wurden, verschiebt den anstössigen Zeitpunkt nicht. Andere Autoren wieder wollen sie in der Lactea des Plinius erkennen, für welche Manger die Grosse Blanquette hält.

Wie dem aber auch sein möge, so kann doch mit Sicherheit angenommen werden, dass Italien die Heimat unserer Birne ist. Die ältesten italienischen Schriftsteller erwähnen sie. Agostino Gallo in seiner „Vinti giornati" (1571) pag. 106 erwähnt sie als pere ghiaciuole und sagt von ihr: Dietro a questi immediatamente uengono i peri ghiacciuoli, i qua li sono delicatissimi nel mangiarli crudi. Wenig genug für Constatirung der Gleichheit mit unserer Sorte, jedoch dadurch, dass sie sich unter ihrem italienischen Namen auch in den französischen Gärten eingebürgert hat, und nach Leroy bei Le Lectier zuerst als besondere Sorte neben der „Poire de neige" (St. Michel, Beurré blanc, Doyenné la Bonne-Ente, alles damals schon gebräuchliche Synonyme unserer Sorte) ging, ist die Identität der peri ghiacciuoli mit unserer Sorte ausser Zweifel. Der jetzt für diese Sorte in Frankreich allgemein gebrauchte Name Doyenné kam zuerst im Jahre 1640 auf.

Literatur und Synonyme:

A. Deutsche, österreichische, ungarische und schweizer Autoren:

1. *v. Aehrenthal,* Anleit., 1845, pag. 132. — 2. *Anleit. z. Küch.- u. Gartenb.,* 1791, Th. III, pag. 54, Nr. 5. — 3. *Arnoldi's Obstcab.,* 1860 u. ff., Lief. 28, Nr. 60. — 4. *Bechstedt,* Niedersächs. Gartenbau, 1772—73, Theil I, pag. 188, Nr. 13. — 5. *Benade,* Nachr. u. Beschr., 1804, Bd. I, Heft 1, pag. 67, Nr. 53. — 6. *Bazalicza,* Catal., 1840, pag. 24, Nr. 3. — 7. *Bereczki,* Gyümöl. Vázl., 1877—1882, Bd. I, pag. 245, Nr. 31. — 8. *Beschreib. d. Obsts. d. Gräzer Musterhofes,* 1833 bis 1844, Lief. II, pag. 18, Nr. 53. — 9. *v. Biedenfeld,* Handb., 1854, Bd. I, pag. 34. — 10. *Blotz,* Gartenkunde, 1797—1798, Theil II, pag. 139. — 11. *Borchers,* Anleitung, 1863, pag. 311. — 12. *Calwer,* Deutschl. Obst- u. Beerenfr., 1854, pag. 7, Nr. 34. — 13. *Christ,* Handbuch, 1797, pag. 552, Nr. 47. — 14. *Christ,* Pomol. Wörterb., 1802, pag. 163. — 15. *Christ,* Vollständ. Pomol., 1809—1812, Bd. I, pag. 410, Taf. 15, Nr. 19. — 16. *Colin,* Gründl. Unterr., 1802, Bd. II, pag. 516, Nr. 4. — 17. *Cornely,* Niederrhein. Obstg., 1852, Bd. I, pag. 192, Nr. 21. — 18. *Deutsch. Baumgärtn.,* 1764, pag. 162. — 19. *Diel,* Versuch, 1799—1832, Birnenheft I, pag. 58. — 20. *Diel,* Syst. Verz., 1818—1833, Heft I, pag. 62, Nr. 10. — 21. *Dittrich,* Syst. Handb., 1837—1844, Bd. I, pag. 637, Nr. 149. — 22. *Dochnahl,* Henne's Anweis., 1868, pag. 261, Nr. 47. — 23. *Dochnahl,* Sich. Führ., 1855—1860, Bd. II, pag. 84, Nr. 451. — 24. *Fintelmann,* Obstbaumz., 1839, Bd. II, pag. 340, Nr. 111. — 25. *K. Fischer,* Obstfreund, 1866, pag. 219 (sehr schlechte Abbild.). — 26. *Goetz,* Anweisung, 1787, pag. 113, Nr. 4. — 27. *Gotthardt,* Vollst. Unterr., 1802, Theil I, pag. 354, Nr. 1. — 28. *Henne,* Anweisung, 1791, pag. 177, Nr. 2. — 29. *K. Koch,* Deutsche Obstgehölze, 1876, pag. 462, Nr. 15. — 30. *Kraft,* Pomon. austr., 1792—1796, pag. 3, Taf. 107. — 31. *Hinkert,* Syst. Handb., 1836, Bd. II, pag. 68, Nr. 80. — 32. *Hirschfeld,* Handbuch, 1788, Theil I, pag. 138, Nr. 5. — 33. *Illustr. Handb. d. Obstk.,* 1859—1875, Bd. II, pag. 109, Nr. 43 (Jahn). — 34. *Langethal,* Obstb., 1876, pag. 79, Nr. 16, Fig. 22 (gute verkleinerte Abbildung). — 35. *Lauche,* Deutsche Pomol., 1879—1883, Bd. II, pag. 16 (nicht entsprechende Abbild.). — 36. *Leibitzer,* Obstlehre, 1831, pag. 70, Nr. 9. — 37. *Liegel,* Anweis., 1842, pag. 67. — 38. *Liegel,* Syst. Anleit., 1825, pag. 100, Nr. 4. — 39. *Lippold,* Taschenb., 1824, Bd. I, pag. 421. — 40. *Lucas,* Kernobstsort., 1854, pag. 191. — 41. *Lucas,* Abbild. württemb. Obstsort., Taf. IV, pag. 45. — 42. *Lucas,* Auswahl, 1871—1872, Bd. II, pag. 67, Nr. 31. — 43. *Lucas,* Vollständ. Handbuch, 1881, pag. 211, Nr. 19. — 44. *Lucas,* Obstbau a. d. Lande, 1876, pag. 94. — 45. *Manger,* Vollst. Anleit., 1780—1783, Theil II, pag. 52, Nr. 58. — 46. *Märter,* Verzeichn., 1805, pag. 126. — 47. *Mayer,* Pomon. francon., 1776—1801, Bd. III, pag. 193, Taf. XVI. — 48. *Metzger,* Kernobst, 1847, pag. 231, Nr. 53. — 49. *Metzger,* Gartenb., 1875, pag. 224, Nr. 29. — 50. *J. G. Meyer,* Obst- und Beerenfr., 1859, pag. 242. — 51. *J. G. Meyer,* Höchste Erträge, 1862, pag. 84. — 52. *Möller,* Beschreib. d. best. Art., 1759, pag. 46, Nr. 29. — 53. *Müller,* Beiträge, 1864, pag. 122, Nr. 77. — 54. *F. Müschen,* Beschreib., 1821—1828, Abth. I, pag. 81, Nr. 52. — 55. *G. Müschen,* Obstbau, 1876, pag. 38. — 56. *Oberdieck,* Pomol. Notizen, 1869, pag. 89. — 57. *Oberdieck,* Anleit., 1852, pag. 314. — 58. *Oberdieck,* Deutschl. beste Obsts., 1881, pag. 272, Nr. 42. — 59. *Recht gründl. Anweisung zur wohleingericht. Baumschule,* Hamburg 1702, pag. 95. — 60. *Rochol,* Vollst. Küch.- u. Baumg., 1805, pag. 653, Nr. 27. — 61. *Roessler,* Pomon. bohem., 1795, pag. 41, Nr. 52. — 62. *Roessler,* Syst. Verzeichn., 1798, pag. 93, Nr. 66. — 63. *Rubens,* Vollst. Anleit., 1843—1844, Bd. II, pag. 137. — 64. *Salzmann,* Pomol., 1793, pag. 128, Nr. 54. — 65. *Sautner,* Handb., 1844, Tab. 10. — 66. *Schmidtberger,* Beiträge, 1827—1836, Heft III, pag. 28, Nr. 7. — 67. *Schnittspahn,* Nachweis, 1860, pag. 99, Nr. 131. — 68. *Schröder,* Obstsort., 1828—1829, Lief. II, pag. 4, Nr. 4. — 69. *Schwarzenberger,* Fruchtbaumz., 1845, Theil I, pag. 128, Nr. 5. — 70. *Schweizerische Obstsorten,* 1863, Heft 2 (sehr

gute Abbild.). — 71. *G. Stoll,* Obstbaulehre, 1883, pag. 93. — 72. *Teutscher Obstgärtner,* Jahrg. 1795, Bd. III, pag. 24, Taf. 2 (gute Abbild.). — 73. *Verzeichniss d. Obstsorten d. köngl. Gartens in Dresden,* 1819, pag. 42, Nr. 12 und dessen *Neuestes Verzeichniss,* 1830, pag. 22, Nr. 12. — 74. *Walker,* Obsts. d. Hohenheim. Obstb., 1823, pag. 132, Nr. 25. — 75. *Walter,* Allgem. deutsch. Gartenbau, 1799, III. Theil, pag. 162, Nr. 18. — 76. *Wernz,* Auswahl. 1881, pag. 19. — 77. *Wiener Baum- und Obstgärtner,* 1798, pag. 95. — 78. *Wiener ill. Garten-Ztg.,* Jahrg. 1880, pag. 189 (vortreffliche schwarze Abbild., Rosenthal's Monographie). — 79. *Witter,* Syst. Verzeichn., 1833, pag. 66, Nr. 28. — 80. *Wöber,* Phys. prakt. Lehrb., 1814, Bd. II, pag. 255, Nr. 2 (ohne Beschreibung). — 81. *Wrede,* Pomol. Handb., 1803, pag. 123, Nr. 13.

B. Französische und belgische Autoren:

1. *Baltet,* Bonnes poires, 1867, pag. 53. — 2. *F. J. Baumann,* Catalogue, 1788, pag. 78. — 3. *Bavay,* Catalog. gener., 1832—1833, pag. 78. — 4. *Bavay,* Traité, 1850, pag. 116. — 5. *Bonelle,* Jard. d'Artois, 1766, pag. 238. — 6. *Bonnefond,* Jard. franç., 1653, pag. 60. — 7. *Calvel,* Traité, 1831, Bd. II, pag. 305, Nr. 66. — 8. *Catalogue d. Chartreuse,* Paris 1752, pag. 30. — 9. *Catalogue descr. d. fruits d. l. Soc. pomol. d. France,* 1873, pag. 12. — 10. *Couverchel,* Traité, 1852, pag. 474. — 11. *Dahuron,* Traité (Deutsche Uebersetz., 6. Aufl., 1743), pag. 669. — 12. *Decaisne,* Jard. fruit., 1858—1877, Bd. III, pag. 46. — 13. *Duhamel,* Trait. d. arbr. fruit. (Deutsche Uebers., 1768), Bd. III, pag. 66, Taf. 43. — 14. *Durand,* Arbr. fruit., 1869, pag. 110. — 15. *Fornay,* Jard. fruit., 1862—1863, Bd. I. pag. 196. — 16. *Van Houtte,* Nois poires, pag. 85, Nr. 322. — 17. *Le Lectier,* Catal., 1628, pag. 6, 11 u. 13. — 18. *A. Leroy,* Diction., 1867—1879, Bd. II, pag. 52, Nr. 429. — 19. *Liger,* Cult. parf., 1714, pag. 450. — 20. *Liron d'Airoles,* Liste synon., 1859, pag. 51. — 21. *Loiseleur, Deslongchamps et Etienne,* Nouv. Duh., 1801—1819, Bd. VI, Taf. 631. — 22. *Mas,* Verger, 1865—1873, Bd. III. 2. Theil, pag. 19, Nr. 106 (gute Abbildung). — 23. *Merlet,* Abrégé, 1675, pag. 89. — 24. *Noisette,* Manuel, 1825—1826, Bd. II, pag. 523, Nr. 57. — 25. *Nouveau Quintinye,* 1775, Bd. I, pag. 296, Nr. 58. — 26. *Pirol,* Hort. franç., 1824—1825, pag. 350. — 27. *Poinsot,* Ami d. jard., 1804, Bd. I, pag. 178. — 28. *Poiteau,* Pomol. franç., 1838 (sehr gute Abbild.). — 29. *Poiteau et Turpin,* Nouv. Duhamel, 1808—1835, Bd. IV, Taf. 42. — 30. *Pomologie d. l. France,* 1863—1874, Bd. II, Nr. 74. — 31. *De la Quintinye,* Instructions, 1739, Bd. I, pag. 269. — 32. *Saint Etienne,* Nouv. Instruct., 1670, pag. 56. — 33. *Simon-Louis,* Fruits les plus recom. (o. J.), pag. 10. — 34. *O. Thomas,* Guide prat., 1876, pag. 63 (2. serie de mérite). — 35. *Tschiffeli,* L'Ecole des jardiniers, 1696, pag. 289.

C. Englische und amerikanische Autoren:

1. *Aiton,* Epitome of hort. kew., 1814, pag. 150. — 2. *Barry,* Fruit-gard., 1851, pag. 305. — 3. *Brookshaw,* Pomon. brit., 1812, Taf. 78 (gute Abbildung). — 4. *Downing,* Fruits and fruit-trees, 1882, pag. 880. — 5. *Emmons,* Agricult. of New-York, pag. 126, Nr. 44, Taf. 14 (sehr schlechte Abbildung). — 6. *Forsyth,* Treatise, 1803, pag. 142, Nr. 33. — 7. *Hogg,* Fruit. man. 1884, pag. 663. — 8. *Kenrick,* New amer. orch., 1835, pag. 117. — 9. *Lindley,* Guide, 1831, pag. 385, Nr. 107. — 10. *Mac Intosh,* Prat. gard., 1828, Bd. I, pag. 471, Nr. 44 u. pag. 472, Nr. 67, pag. 427, Nr. 67. — 11. *Miller,* Gard. diction., London 1797, Theil II, Pyrus Nr. 35. — 12. *Pomological magazin,* 1827—1830, Bd. II, pag. 60. — 13. *Scott,* Orchard., 1872, pag. 327. — 14. *Thacher,* Amer. orchard., 1822, pag. 192, Nr. 26. — 15. *Thompson,* Catal., 1842, pag. 135, Nr. 202.

D. Italienische, holländische und dänische Autoren:

1. *Aldrovandi,* Dendrol., 1668, pag. 264. — 2. *Ag. Gallo,* Vinti giorn., 1561, pag. 106. — 3. *Gallesio,* Pomon. ital., 1817—1834, Heft 14 (sehr gute Abbild.). — 4. *Pasquale,* Manuale, 1876, pag. 396, Nr. 16. — 5. *Moretti,* Instruct., 1834, pag. 364, Nr. 13. — 6. *Galesloot,* Catal., 1879—1880, pag. 50, Nr. 166. — 7. *Knoop,* Pomol., 1738, Taf. II, pag. 60 (nicht kenntliche Abbildung) und *Zink,* Nr. 57 (gute Abbildung). — 8. *Van Osten,* Nederl. Hof., Verzeichniss, 1703, pag. 19 (ohne Beschreibung). — 9. *Den Danske Frugthave,* 1869—1881, Taf. II (sehr gute Abbildung).

Als Synonyme führe ich an: Autumn Beurré, Bergalos (Virgalos, Virgalieu), Beurré blanc, Beurré blanc d'automne (die Beurré blanc d'été ist eine andere Sorte), Birneblank, Blansche (in Schlesien), Bonne-Ente, Butter-pear, Carliste, Citron, Citron de Septembre, Sommer-Citroni (Bozen), Courte Queue, Dean's, Dean's Snow, Doyenné, Doyenné blanc, Doyenné d'automne, Doyenné commun oder ordinaire, Doyenné jaune, Doyenné picté (oder piété), Doyenné St. Michel, Doyenné du Seigneur, Fousalou, Garner (in Rhode Island), Ghiacciula, Giaccola di Roma, Gros Doyenné, Kaiserbirne, Poire de Simon, Monsieur, Muscat d'automne, Poire de Neige, Neige blanche, Neige du Seigneur, Nouvelle d'oeuf, Pera aquosa majora, Pera butirra bianca, Pera butirra estiva, Poire de Petite-Glace, Pin-Pear, St. Michel, St. Michel blanc, St. Michel de Bonne-Ente, Poire du Seigneur, Seigneur, Snow Pear, Sommercitroni, Sublime Gamotte, Valencia, Valentin, Warwick, Warwick Bergamot, White Autumn Beurré, White Beurré, White Doyenné, Yellow Butter Pear (Thacher).

Gestalt: rundlich eiförmige oder mehr längliche, abgestumpfte, kegelförmige, meist etwas verschobene Frucht. Der Bauch sitzt in der Mitte oder mehr nach dem Kelche zu, an dem sie stark abgestumpft ist, so dass sie gut aufsitzt, nach dem Stile zu ist sie bei den rundlichen Früchten stark, bei länglich gebauten nur schwach abgestutzt. Auf dem Querschnitt ist die Frucht durch von der Kelchfläche auslaufende flache Erhabenheiten in der Rundung verdorben. Unsere colorirte Abbildung stellt eine etwas kleine Hochstammfrucht vor.

Kelch: halb offen; Kelchblättchen klein, hornartig aufrechtstehend, meist von der Farbe der Schale, sitzen in flacher, bald enger, bald weiter, unregelmässiger Kelchhöhle.

Stiel: kurz, holzig, zuweilen etwas fleischig, sitzt in ziemlich tiefer, durch feine Beulen unregelmässiger Stielhöhle, meist von einer Beule etwas schief gedrückt.

Schale: sehr fein, glatt, in voller Reife geschmeidig, weisscitronengelb, sonnenseits goldgelb oder mehr oder weniger licht zinnoberartig geröthet, zuweilen in streifiger, meist aber mehr fleckiger Manier. Punkte sehr fein, zahlreich, in der Röthe schwach gelbbraun umrandet; feine Rostfiguren nicht selten.

Fleisch: rein weiss, sehr fein, in gutem Boden gewachsen steinfrei, in nicht zusagenden Böden jedoch nicht selten stark steinig, ausserordentlich saftig, schmelzend, von zuckerartigem, etwas rosenartigem Geschmack, welcher aber namentlich bei eintretender Ueberreife etwas stark Muscirtes hat.

Reifezeit und Nutzung: Reift bei uns in manchen Jahren schon Anfang October, gewöhnlich jedoch erst Mitte October und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen, jedoch kommt es auch nicht selten vor, dass sie unter noch nicht bekannten Bedingungen und bei guter Aufbewahrung bis Anfangs December sich hält. Eine der allerbeliebtesten Marktfrüchte,

die aber leider, sowohl durch grosse Empfindlichkeit in Betreff des Bodens, als auch hinsichtlich des Pflückepunktes häufig nicht den Werth erreicht, der von einer so renommirten Tafelbirne zu beanspruchen wäre. Es ist daher begreiflich, dass Pomologen, welche die vortrefflichen Züchtungen der neueren Zeit kennen, sich die Frage vorlegen, ob nicht ein Ersatz durch eine andere Frucht im Interesse des Obstbaues und der Consumenten möglich wäre. So sagt Oberdieck in „Deutschlands besten Obstsorten", dass diese Sorte zur allgemeinen Anpflanzung nicht mehr empfohlen werden sollte, wo aber der für sie rechte Boden wäre, solle sie gepflanzt werden, nur nicht in mehr trockenem Boden. Auch die Gothaer Pomologen-Versammlung hat sie nur nach schweren Kämpfen unter die zu empfehlenden Sorten aufgenommen. Von vielen Seiten ist als solcher Ersatz der Wildling von Montigny empfohlen, eine allerdings auch vortreffliche Frucht, die aber im Aeusseren doch nicht unserer Birne genügend gleicht. Geeigneter wäre schon die Sentelets-Dechantsbirne, ein van Mons'scher Sämling, die im Aeusseren sehr unserer Kaiserbirne ähnlich ist, etwas später reift und sich etwas länger hält als unsere Sorte, und von gleichem, aber feinerem Geschmacke ist. Der Züchter nennt sie eine wahrhafte regenerirte „Kaiserbirne", die alle guten Eigenschaften dieser, jedoch keine von ihren Fehlern habe. Die Früchte der Sentelets-Dechantsbirne, welche mir Herr Regierungsrath Ritter von Stockert diesen Herbst zur Verfügung stellte, waren mit der Kaiserbirne gleichzeitig gekostet in der That delicater als diese. An vortrefflichen Früchten, die zu gleicher Zeit reifen, ist gewiss kein Mangel!

Man kann wohl mit Sicherheit annehmen, dass diese Sorte überall verbreitet und wo sie gedeiht auch in ihrem vollen Werthe erkannt ist, eine weitere Empfehlung zu allgemeiner Anpflanzung kann also nicht den Zweck haben, auf etwas Unbekanntes aufmerksam zu machen; es sollte vielmehr die Aufgabe unserer Pomologen sein, vor dem ungeprüften Anbau dieser Sorte zu warnen, und nur dort zu weiterer Anpflanzung aufzumuntern, wo durch die Erfahrung das beste Gedeihen dieser Sorte constatirt ist.

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, ist durch seine aufwärtsstrebende, sehr lockere Krone sehr leicht kenntlich. Da er herangewachsen verhältnissmässig schwach bleibt, muss er, um grosse Früchte hervorzubringen, von Zeit zu Zeit verjüngt werden. In zu trockenem oder zu nassem Boden wird der Baum leicht krank, in ihm zusagenden Verhältnissen ist er gesund, widerstandsfähig und fast jährlich ausserordentlich fruchtbar. Da der Baum auf Quitte ausserordentlich gut gedeiht, so wird er in französischen Baumschulen häufig als Zwischenveredlung für solche Sorten, die auf Quitte nicht gedeihen, verwendet.

Liegel's Winter-Butterbirne.

(Butterbirne VI, 1, a. m. **††, November—Januar.)

Heimat und Vorkommen: Der Kern, welcher diese Sorte hervorbrachte, wurde im Jahre 1788 vom Grafen Coloma ausgesäet. Van Mons, der in „Arbres fruitières" Bd. I, pag. 178 diese Angaben macht, ist an dieser Stelle nicht sehr deutlich; sie wird jedoch klar, wenn man weiss, dass der glückliche Erzieher, Graf Coloma, erst im Jahre 1819 gestorben ist. Diese Auskunft beweist, dass unsere Sorte belgischen Ursprunges ist. Andere Pomologen haben diese Frucht in Kopertsch, einer böhmischen Ortschaft bei Brüx, entstehen lassen. (Vrgl. Monatsschr. f. Pomologie 1855, pag. 64.) Allerdings ist sie im nördlichen Böhmen seit langer Zeit sehr verbreitet und geschätzt. Den Namen Liegel's Winter-Butterbirne erhielt sie vom Pfarrer Langeker in Luschitz bei Teplitz. — In Frankreich heisst sie allgemein nach ihrem Erzieher Suprême Coloma. Von Synonymen führe ich an: Kopertsche, Bischof Milde, Coloma's Köstliche Winterbirne, Herzogin Caroline Amalie, Fürst Schwarzenberg, Graf Sternberg's Winter-Butterbirne, Graf Sternberg's Winter-Tafelbirne, Postelberger, Princière, Suprême, Unique musquée, Weinhuberin, Böhmische Winter-Muscateller. Nicht zu verwechseln mit Liegel's Herbst-Butterbirne, mit Coloma d'hiver und mit Coloma's Herbst-Butterbirne.

Literatur und Synonyme:

1. *Diel*, Versuch ein. syst., Bd. XXIV, pag. 131. — 2. *Dittrich*, Syst. Handbuch, Bd. I, pag. 735, Nr. 267, pag. 759, Nr. 291. — 3. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobstsorten, Bd. II, pag. 179, Nr. 2, Taf. 70 (nicht gute Abbildung). — 4. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 171, Nr. 74. — 5. *Lucas*, Abbild. württemb. Obstsort., pag. 54, Taf. III. — 6. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obstsort., pag. 261. — 7. *Lauche*, Deutsche Pomol., Bd. II, 13. — 8. *Schweizerische Obstsorten* (gute Abbildung). — 9. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 77. — 10. *Nederlandsche Boomgaard*, Bd. II, Taf. 27. — 11. *A. Leroy*, Diction. d. pomol., Bd. II, pag. 685, Nr. 865. — 12. *Mas*, Verger, Bd. III, 2. Theil, Nr. 121.

Gestalt: eiförmige, am Kelch und Stiel nur wenig abgestutzte Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, zu dem sie sich steil abwölbt, nach dem Stiele zu verjüngt sie sich nur wenig mehr als nach dem Kelche, und endigt in eine, meist nur wenig abgestutzte, etwas schiefe Stielfläche. Die Rundung der Frucht ist auf dem Querschnitte durch flache Erhabenheiten, die von der Kelchwölbung aus entstehen, etwas, bei grossen Früchten stärker verdorben; unsere Abbildung ist nach Hochstammfrüchten des Wiener Marktes angefertigt.

Kelch: offen; Kelchblättchen fein gespitzt, zurückgeschlagen, sitzen in enger, sehr flacher, ebener oder feinfaltiger Kelchsenkung, zuweilen der Frucht aufsitzend.

Stiel: mittellang, ziemlich dick, zuweilen dünn, holzig, meist etwas knospig, sitzt in flacher, enger, etwas unebener Stielhöhe oder fast der Frucht auf, ist dann aber meist etwas seitwärts gedrückt.

Schale: fein, in voller Reife geschmeidig, zuweilen fast fettig, grün, später gelblicher werdend,

jedoch stets mehr grün bleibend, Röthe fehlt; Punkte fein, sehr zahlreich, hellzimmtbraun, das Aussehen der Frucht gut punktirt machend, schwache Rostfiguren meist nur um den Stiel. Regenflecke befallen die Frucht stark und drücken dann den Werth der Frucht. Geruch sehr stark bisamartig.

Fleisch: gelblichweiss, sehr fein, ganz schmelzend, nur um das Kernhaus schwach körnig, sehr saftig, von stark muscirtem, etwas zu wenig weinigem Zuckergeschmack; von Liebhabern muscirter Früchte sehr geschätzt.

Kernhaus: etwas hohlachsig; Kernhauskammern ziemlich gross, enthalten meist gut ausgebildete, kleine, langeiförmige braune Kerne; nach dem „Ill. Hdb." häufig vierkammerig.

Reife und Nutzung: Reift im November bis Januar, in vielen Jahren reifen die ersten Früchte schon im October und ist dann die Dauer der Frucht circa 3—4 Wochen. Ueber den Werth der Frucht sind die Meinungen der Obstzüchter sehr verschieden. Vorgeworfen wird ihr von Vielen der zu stark muscirte Geschmack, die ungleichmässige Reife, dass sie in manchen Gegenden, namentlich in feuchten Jahren, sehr viel schwarze Regenflecke bekommt, und dass häufig bei sehr reicher Blüthe der Ansatz ein schwacher ist. Als besonderer Vortheil ist aber die grosse, fast alljährliche Fruchtbarkeit und die Unempfindlichkeit des Baumes gegen klimatische Verhältnisse, sowie die geringe Neigung der Früchte zum Abfallen hervorzuheben. Thatsache ist, dass die Cultur dieser Sorte sehr ausgebreitet und dass sie sowohl auf dem Wiener als auch auf dem Prager Markte zu ihrer Zeit die dominirende Marktfrucht ist; sie wird aus Böhmen sehr stark nach Norddeutschland exportirt.

Der Baum wächst kräftig, geht stark in die Höhe, wird nicht sehr gross, ist an den rothen Blättern der wachsenden Triebe sehr leicht kenntlich. Verlangt guten, feuchten Boden, um fruchtbar zu sein, trägt dann aber ausserordentlich reich. Gedeiht gut auf Quitte.

Graue Herbst-Butterbirne (Isembart).

(Butterbirne VI, 3 (2 und 1), a, m.—gr. **† October.)

Heimat und Vorkommen: Eine sehr alte Sorte, die Le Lectier (1628) zuerst als Beurré mit dem Synonyme Isambert beschrieben hat, welches Synonym nach Forney der Name einer normännischen Familie ist. Dadurch und durch andere Synonyme wird auf die Normandie als Vaterland hingewiesen. Der Name Ysambert ist nach Claude Mollet (1625) schon sehr alt gewesen. Die Verschiedenheit der Färbung je nach Boden oder Jahrgang hat schon in den ältesten Zeiten Graue, Rothe und Grüne Isembarts entstehen lassen, wodurch grosse Verwirrung in der Nomenclatur herbeigeführt wurde. Die Frucht variirt aber auch hinsichtlich der Grösse und Güte ganz ausserordentlich, so dass auch in dieser Beziehung neue Abarten aufgestellt wurden. Trotzdem bleibt bei der Frucht immer so viel Charakteristisches, dass, nachdem die grosse Variirung im Colorit und in der Grösse festgestellt ist, der geübte Pomologe die rechte Sorte immer erkennen wird.

Literatur und Synonyme:

A. Deutsche, österreichische, ungarische und schweizer Autoren:

1. *v. Aehrenthal,* Deutschl. Kernobsts., 1833—1842, Bd. II, Taf. 50, Nr. 3, bildet als Amboise eine ganz andere Frucht ab. Beschreibung nach Diel ist die unserer Sorte. — 2. *v. Aehrenthal,* Anleitung, 1845, pag. 31 und 131. — 3. *Anleit. z. Küch.- u. Gartenb.,* 1791, Theil III, pag. 53, Nr. 1 (Bré. gris, rouge et verte schon richtig zusammengegeben). — 4. *Arnoldi's Obstcab.,* 1860 u. ff., Nr. 18. — 5. *Bazalicza,* Catalog, 1840, pag. 25, Nr. 4. — 6. *Bechstedt,* Niedersächs. Gartenbau, 1772—1773, Theil I, pag. 186, Nr. 11 u. 12, pag. 187, Nr. 12. — 7. *Benade,* Nachricht und Beschreib., 1804, Bd. I, pag. 73, Nr. 56. — 8. *Bereczki,* Gyümöl. Vázl., 1877—1882, Bd. I, pag. 281, Nr. 49. — 9. *Beschreib. d. Obsts. d. Gräzer Musterhofes,* 1833—1844, Lief. II, pag. 53, Nr. 206, pag. 70, Nr. 232. — 10. *v. Biedenfeld,* Handbuch, 1854, Bd. I, pag. 56. — 11. *Blotz,* Gartenkunde, 1797—1798, Theil II, pag. 139. — 12. *Calwer,* Deutschl. Obst- u. Beerenfr., 1854, pag. 7, Nr. 36 u. Nr. 37. — 13. *Christ,* Handbuch, 1804, pag. 560, Nr. 49. — 14. *Christ,* Pomol. Wörterbuch, 1802, pag. 161. — 15. *Christ,* Vollständige Pomol., 1809—1812, Bd. I, pag. 408, Taf. 10, Nr. 18. — 16. *Colin,* Gründlicher Unterricht, 1802, Bd. II, pag. 516, Nr. 2 und pag. 517, Nr. 5. — 17. *Cornely,* Niederrhein. Obstg., 1852, Bd. I, pag. 211, Nr. 41, pag. 225, Nr. 55 u. pag. 232, Nr. 62. — 18. *Deutscher Baumgärtner,* 1764, pag. 163. — 19. *Deutsch. Obstcab.* (Jena), I. Edit., Bd. I, 62 (n. Schnittsp.). — 20. *Deutsches Obstcab.* (Jena), II. Edit., 1855—1860, Lief. 3 (nach Schnittsp.). — 21. *Diel,* Versuch, 1799—1832, Birnheft I, pag. 139, und VI, pag. 59, Bd. VIII, pag. 81. — 22. *Diel,* Syst. Verzeichniss, 1818—1833, Heft I, pag. 66, Nr. 31 u. 32. — 23. *Dittrich,* Syst. Handb, 1837—1844, Bd. I, pag. 627, Nr. 136, pag. 652, Nr. 167 u. pag. 706, Nr. 232. — 24. *Dochnahl,* Henne's Anweis., 1868, pag. 268, Nr. 78, pag. 270, Nr. 85 u. pag. 271, Nr. 94. — 25. *Dochnahl,* Sich. Führer, 1855—1860, Bd. II, Nr. 518, Nr. 521 u. 554. — 26. *Fintelmann,* Obstbaumz., 1839, Bd. II, pag. 343, Nr. 115, pag. 347, Nr. 121, pag. 352, Nr. 131 u. pag. 341, Nr. 113. — 27. *Goetz,* Anweisung, 1787, pag. 114, Nr. 13. — 28. *Gotthardt,* Vollst. Unterr., 1802, Theil I, pag. 355, Nr. 2, pag. 356, Nr. 3. — 29. *Gründl. Anleit. z. Gartenb.* (Hamburg), 1725, pag. 128. — 30. *Henne,* Anweis, 1791, pag. 172, Nr. 1. — 31. *Kraft,* Pomon. austr., 1792—1796, pag. 2, Taf. 103 (gute Abbild.). — 32. *Hinkert,* Syst. Handb., 1836, Bd. II, pag. 51, Nr. 56. — 33. *Hirschfeld,* Handb., 1788, Theil I, pag. 137, Nr. 1. — 34. *Illustr. Handb. d. Obstk.,* 1859—1875, Bd. II, pag. 99, Nr. 38 (Jahn). — 35. *Langethal,* Obstb., 1876, pag. 78, Nr. 12. — 36. *Lauche,* Deutsche Pomol., 1879—1883, Bd. II, Nr. 58 (gute Abbildung). — 37. *Leibitzer,* Obstlehre, 1831, pag. 76, Nr. 45 u. 46, pag. 78, Nr. 55, pag. 83, Nr. 83. — 38. *Liegel,* Anweisung, 1842, pag. 67 u. 72. — 39. *Liegel,* Syst. Anleit., 1825, pag. 111, Nr. 1. — 40. *Lippold,* Taschenbuch, 1824, Bd. I, pag. 421. — 41. *Lucas,* Kernobsts., 1854, pag. 178, 181 u. 205. — 42. *Lucas,* Auswahl, 1871—1872, Bd. II, pag. 76, Nr. 40. — 43. *Lucas,* Vollst. Handb., 1881, pag. 212, Nr. 31. — 44. *Manger,* Vollst. Anleit., 1780—1783, Theil II, pag. 140, Nr. 157. — 45. *Märter,* Verzeichn., pag. 129. — 46. *Mayer,* Pomon. francon., 1776—1801 (gibt hiezu die Präpositana b. Tabernaemontanus), Bd. III, pag. 191, Nr. 18a, pag. 192. Nr. 19. — 47. *Metzger,* Kernobst, 1847, pag. 229, Nr. 52. — 48. *Metzger,* Gartenbau, 1875, pag. 228, Nr. 49. — 49. *Möller,* Beschreib. d. best. Art., 1759, pag. 44, Nr. 28. — 50. *Müller,* Beiträge, 1864, pag. 102, Nr. 26. — 51. *F. Müschen,* Beschreib., 1821—1828, Abth. I, pag. 79, Nr. 47, pag. 80, Nr. 51. — 52. *G. Müschen,* Obstbau, 1875, pag. 35. — 53. *Oberdieck,* Anleit., 1852, pag. 295, 305 u. 308. — 54. *Oberdieck,* Deutschl. beste Obsts., 1881, pag. 256, Nr. 25. — 55. *Oberdieck,* Pomol. Notizen, 1869, pag. 117. — 56. *v. Reichenbach,* Neueste Obstkörbe, 1830, pag. 27, Nr. 16. Hat auch pag. 40, Nr. 99 einen „Isambert aus Trier", der dieselbe Sorte sein wird. — 57. *Recht gründl. Anweisung zur wohleingerichteten Baumschule,* Hamburg 1702, pag. 95. —

58. *Rochol,* Vollst. Küch.- u. Baumg., 1805, pag. 653, Nr. 28. — 59. *Roessler,* Pomon. bohem., 1795, pag. 41, Nr. 53, 55 u. 63. — 60. *Roessler,* Syst. Verz., 1798, pag. 94, Nr. 69, 70 u. 71. Bei der Doyenné gris, pag. 94, Nr. 68, citirt Rössler fälschlich die Brown-Beurré-Pear des Abercrombie, welches unsere Herbst-Butterbirne ist, während die Doyenné gris, die graue Dechantsbirne, von unserer Sorte ganz verschieden ist. — 61. *Rubens,* Vollst. Anleit., 1843—1844, Bd. II, pag. 133 u. 144, Nr. 98, pag. 155, Nr. 131. — 62. *Salzmann,* Pomol., 1793, pag. 127, Nr. 53. — 63. *Schmidtberger,* Beiträge, 1827—36, Heft III, pag. 65, Nr. 30. — 64. *Schnittspahn,* Nachweis, 1860, pag. 99, Nr. 148, 149 u. 150. — 65. *Schröder,* Obstsorten, 1828—1829, Lief. II, pag. 6, Nr. 11 u. 12. — 66. *Schwarzenberger,* Fruchtbaumz., 1845, Th. I, pag. 127, Nr. 1. — 67. *Schweizerische Obstsorten,* 1863, Heft VIII (gute Abb.). — 68. *G. Stoll,* Obstbaulehre, 1882, pag. 93. — 69. *Teutscher Obstgärtner,* Jahrg. 1798, Bd. X, pag. 29, Taf. 1, Bd. XI, pag. 85, Taf. V. — 70. *Verzeichniss d. Obstsorten des kgl. Gartens in Dresden,* 1819, pag. 43, Nr. 19, pag. 50, Nr. 55, pag. 51, Nr. 64 u. pag. 51, Nr. 67. Unter gleichen Namen in *Neuestes Verzeichniss der Obstsorten des kgl. Gartens in Dresden,* 1830, aufgeführt. — 71. *Walker,* Obsts. d. Hohenheim, Obstb., 1823, pag. 152, Nr. 61, pag. 156, Nr. 67, pag. 157, Nr. 68 u. pag. 160, Nr. 75. — 72. *Walter,* Allg. deutsch. Gartenbau, 1799, Bd. II, pag. 162, Nr. 20 und pag. 216, Nr. 21. — 73. *Wernz,* Auswahl, 1881, pag. 19. — 74. *Wiener illustr. Garten-Ztg.,* Jahrg. 1881, pag. 13 und 59 (Rosenthal's Monographie). — 75. *Witter,* Syst. Verzeichn., 1833, pag. 68, Nr. 30, pag. 68, Nr. 35, pag. 72, Nr. 48, pag. 74, Nr. 62 u. pag. 78, Nr. 74. — 76. *Wöber,* Phys. prakt. Lehrbuch, 1814, Bd. II, pag. 237, Nr. 5 u. pag. 244, Nr. 26. — 77. *Wrede,* Pomol. Handbuch, 1803, pag. 202, Nr. 57 (sehr gute Abbildung).

B. Französische und belgische Autoren:

1. *Annales de pomol. belge,* 1853—1859, Bd. I, pag. 35. — 2. *Baltet,* Bonnes poires, 1867, pag. 57. — 3. *F. J. Baumann,* Catalogue, 1788, pag. 75. — 4. *Bavay,* Traité, 1850, pag. 118. — 5. *Bonelle,* Jard. d'Artois, 1766, pag. 238. — 6. *Calvel,* Traité, 1831, Bd. II, pag. 300, Nr. 57. — 7. *Catalogue d. Chartreuse,* Wien 1774, pag. 41, Nr. 40 u. 41. — 8. *Dahuron,* Traité (Deutsche Uebers., 6. Aufl. 1742), pag. 669. 9. *Decaisne,* Jard. fruit., 1858—1877, Bd. II, Nr. 109 u. 110. — 10. *Duhamel,* Trait. d. arbr. fruit., (Deutsche Uebers.) 1783, Bd. III, pag. 59, Taf. 37. — 11. *F. Jamin,* Les fruits a cultiver, 1885, pag. 42. — 12. *Le Lectier,* Catal., 1628, pag. 11. — 13. *A. Leroy,* Diction., 1867—1879, Bd. I, pag. 371, Nr. 215. — 14. *Liger,* Cult. parf., 1714, pag. 449. — 15. *Liron d'Airoles,* Liste synon., 1859, pag. 44. — 16. *Loiseleur, Deslongchamps et Etienne,* Nouv. Duhamel, 1801—1819, Bd. VI, 65, 6. — 17. *Mas,* Verger, 1865—1873, Bd. III, Theil I, pag. 51, Taf. 24. — 18. *Merlet,* Abrégé, 1675, pag. 88. — 19. *Noisette,* Manuel, 1825—1826, Bd. II, pag. 524, Nr. 60. — 20. *Nouveau Quintinye,* 1775, Bd. I, pag. 293, Nr. 52. — 21. *Pirol,* Hort. franç., 1824—1825, pag. 349. — 22. *Poinsot,* Ami d. jard., 1804, Bd. I, pag. 173. — 23. *Poiteau,* Pomol. franç., 1838 (gute Abbildung). — 24. *Poiteau et Turpin,* Nouv. Duhamel, 1808—1835, Bd. IV, 13, u. IV, 14 (n. Schnittsp.). — 25. *Pomologie d. l. France,* 1863—1874, Bd. II, Nr. 68. — 26. *Pomologie nouvelle d. France,* 1845, 7 (n. Schnittsp.). — 27. *Prévost,* Descript., 1839, pag. 86. — 28. *De la Quintinye,* Instruct., 1739, Bd. I, pag. 226. — 29. *Saint Etienne,* Nouv. Instruct., 1670, pag. 57. — 30. *O. Thomas,* Guide prat., 1876, pag. 64. — 31. *Tschiffeli,* L'Ecole des jardiniers, 1696, pag. 371.

C. Englische und amerikanische Autoren:

1. *Aiton,* Epitome of hort. Kew., 1814, pag. 150. — 2. *Barry,* Fruit-gard., 2. Aufl., pag. 371. — 3. *Brookshaw,* Pomon. brit., 1812, Taf. 82 (sehr grosse prachtvolle Abbild.). — 4. *Downing,* Fruits and fruit-tres, 1878, pag. 710. — 5. *Fish,* Hardy fruit book (o. J.), pag. 85. — 6. *Forsyth,* Treatise, 1810, pag. 142, Nr. 32 u. pag. 147, Nr. 60. — 7. *Glenny,* Handb., 1850, pag. 144. — 8. *Hogg,* Fruit man, 1884, pag. 538. — 9. *Hooker,* Pom. lond., 1813, Taf. 27. — 10. *Kenrick,* New amer. orch., 1835, pag. 116. — 11. *Lindley,* Guide, 1831, pag. 367, Nr. 71. — 12. *Mac Intosh,* Prat. gard., 1828, Bd. I, pag. 472, Nr. 65. — 13. *Miller,* Gard. diction. (Deutsche Uebers.), 1776, Theil III, pag. 719, Nr. 34. 14. *Pomological magazin,* 1827—1830, Bd. III, pag. 114. — — 15. *Ray,* Hist. plant., 1686—1704, Bd. II, pag. 2452. — 16. *Thacher,* Amer. orchard., 1822, pag. 186, Nr. 2. — 17. *Thompson,* Catalog, 1842, pag. 126, Nr. 60.

D. Italienische und holländische Autoren:

1. *Gallesio,* Pomon. ital., 1817—1834 (gute Abbild.). — 2. *Moretti,* Instruct., 1834, pag. 366. — 3. *Galesloot,* Catal., 1879—1880, pag. 38, Nr. 89. — 4. *Knoop,* Pomol. (Deutsche Ausg.), 1758, pag. 51, Taf. VII schlechte Abbild.), Theil II (von *Zink*), Taf. V, Nr. 46, Taf. V, Nr. 49 u. Taf. V, Nr. 50. Die drei letzten Abbildungen in der Form gut, in der Farbe schlecht.

Als Synonyme führe ich an: Poire d'Ambleteuse, Poire d'Amboise, Badham's, Benateker Butterbirne, Beurré, Beurré d'Ambleuse, Beurré Amboise, Beurré d'Anjou, Brown Beurré, Beurré d'oré und Beurré d'Or, Beurré gris d'automne, Beurré gris rouge, Beurré Isambert, Beurré du Roy, Beurré rouge, Beurré rouge de la Normandie, Beurré roux, Beurré de Saintonge, Beurré de Terweranne (auch Terweren und Treverenn geschrieben), Beurré-vert, Butiragrigia, Clairville ronde, La Dorée, Eisenbart, Epine d'automne (nach Henne bei Hamburg), Gisambert, Golden Beurré, Grauer Isembart, Grosser Isembart, Grüner Isembart, Kleiner grüner Isembart, Isembart, Isembart-le-bon, Isembart des Normandie, Lisambart, Normännische rothe Herbst-Butterbirne, Rothe Buttervirne von Anjou, Poire de Vendôme, Ysambart etc. etc.

Gestalt: kegelförmige, meist einseitig dickbauchige oder mehr länglich birnförmige, oder auch etwas eiförmige Frucht, welche letztere Form namentlich auf Zwergbäumen und älteren Hochstämmen die gewöhnliche zu sein scheint. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht stark abrundet und in eine meist kleine, unregelmässige Kelchfläche endigt. Nach dem Stiele zu endigt sie mit Einbiegung oder auf einer Seite wenigstens ohne Einbiegung in eine entweder in den Stiel übergehende oder nur sehr fein abgestutzte Stielfläche. Die Rundung der Frucht ist meist durch breite und sehr flache Erhabenheiten stark verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer Frucht des Wiener Marktes angefertigt, jedoch erreicht sie nicht immer diese Grösse. Spalierfrüchte werden viel grösser.

Kelch: offen; Kelchblättchen klein, häufig unvollkommen, sitzen in weiter, meist sehr flacher, durch Beulen etwas unebener Kelchsenkung.

Stiel: meist kurz, zuweilen mittellang, mässig stark, sitzt mit Höckern umgeben schief auf der Frucht oder gerade auf der Spitze derselben.

Schale: dünn, fein rauh, in der Reife gelblich grün, sonnenseits nur selten düster geröthet, häufig jedoch ganz oder doch wenigstens zum grössten Theile mit röthlichgrauem Roste überzogen. Die rostfreien Stellen sind mit starken Punkten der gleichen Farbe zahlreich besetzt. Ebenso wie bei der „Weissen Herbst-Butterbirne" treten in feuchten Jahren zahlreiche schwarze Flecke auf der Frucht auf.

Fleisch: matt weiss, fein, um das Kernhaus mehr oder weniger stark kernig, sehr saftig, schmelzend, süssweinig, von vorzüglichem, wie ihn Oberdick nennt, „mit der feinsten Muscatellersäure vereintem Geschmacke".

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern geräumig, enthalten kleine schwarze, zum Theil taube Kerne.

Reife und Nutzung: Reift Anfang October, mit der Kaiserbirne gleichzeitig und hält sich selten länger als 14 Tage bis 3 Wochen. Wiewohl eine ganz ausserordentlich beliebte Marktfrucht, gilt über ihren erweiterten Anbau in noch höherem Masse dasselbe wie von der Kaiserbirne. Auch sie ist in ihrer Güte ausserordentlich von localen Verhältnissen abhängig, wird ebenso gerne steinig und rissig wie die „Kaiserbirne", ist in nicht zusagenden Böden, was man von der Kaiserbirne nicht sagen kann, unfruchtbar und leidet, wie Oberdieck angibt, durch die frühe Blüthe, während die Kaiserbirne viel später blüht. Für die **allgemeine** Anpflanzung ist die „Graue Herbst-Butterbirne" ebenso wie die „Weisse Herbst-Butterbirne" entschieden nicht zu empfehlen, und nur wo man sich durch die Erfahrung überzeugt hat, dass die Verhältnisse für den Anbau günstig sind, soll sie weiter gebaut werden. Lieber sie nicht empfehlen, als ohne genaue Kenntniss der betreffenden Verhältnisse.

Der Baum wächst kräftig, bildet eine unregelmässige, sperrige, etwas hängästige Krone und ist in feuchtem, tiefgründigem, warmem Boden sehr fruchtbar; in nicht zusagenden Böden wird er leicht grindig, lässt auch dann in der Fruchtbarkeit viel zu wünschen übrig; gedeiht auf Quitte gut und kann in dieser Weise von seinen Liebhabern eher gepflanzt werden.

Holzfarbige Butterbirne.

(Butterbirne II (VI), 2 (3) a, gr. ** ††, Ende September.)

Heimat und Vorkommen: Gegen das Jahr 1810 von van Mons in dem Dorfe Deftinge bei Gent als wildwachsender Baum aufgefunden, wurde sie von ihm zum ersten Male in der „Revue des revues" (Nr. 18 Juin 1830) als Fondante des bois beschrieben, nachdem er sie schon früher, so an Diel im Jahre 1816, in Reisern verbreitet hatte. Fornay in seinem „Jardinier fruitier" (Bd. I, pag. 192) führt als Züchter dieser Sorte einen Herrn Fariou aus Deftinge an, bei welchem van Mons sie gesehen und ihren Werth erkannt hätte. Diese Nachricht soll nach Fornay (vrgl. A. Leroy Bd. II, 168) von van Mons selbst herrühren. Du Mortier gibt in der „Pomone tournaisienne" an, dass M. Chatillon in Alost, Director des Parkes von Enghien, sie in einem Walde gefunden habe. Wie dem auch immer sei, das Verdienst, sie den Pomologen zugeführt zu haben, bleibt doch immer van Mons'. Nach Downing hat die Beurré Niell, natürlich irrthümlich, das Synonyme Fondante des bois. Die Angabe Decaisne's, dass die „Pomona franconica" unsere Frucht als Kaiserin beschrieben habe, ist nach dem oben Gesagten jedenfalls unrichtig; das Fleisch derselben ist in der „Pomona franconica" als halbbrüchig, etwas herbe angegeben, was bei der Holzfarbigen Butterbirne nie zutrifft. Die Abbildung der Kaiserin ist allerdings sehr unserer Frucht ähnlich.

Literatur und Synonyme:

1. *Aehrenthal*, Deutschl. Kernobsts., Bd. III, Taf. 88, Nr. 4. — 2. *Arnoldi*, Obstcab., Lief. XVI, Nr. 34. — 3. *Diel*, Versuch ein. system., Bd. XXV, pag. 179. — 4. *Dittrich*, Syst. Handbuch, Bd. I, pag. 628, Nr. 137. — 5. *Hohenheimer Wochenblatt für Land- u. Forstwissensch.*, 1865, Blatt IV (gute Zeichnung). — 6. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Bd. II, pag. 83, Nr. 30 u. pag. 89, Nr. 33. — 7. *K. Koch*, Deutsche Obstgeh., pag. 458, Nr. 13. — 8. *Lauche*, Deutsche Pomol., II, Nr. 12. — 9. *Lucas*, Auswahl, Bd. II, pag. 62, Nr. 26 (schlechter Durchschnitt nach Willermoz). — 10. *Oberdieck*, Deutschl. beste Obsts., pag. 258, Nr. 28. — 11. *Pomol. Monatsh.*, 1860, pag. 359. — 12. *Annales d. flor. e. pom.*, 1840—41, pag. 361. — 13. *Annales de pom. belge*, Bd. VI, pag. 41. — 14. *Bivort*, Album, Bd. I, Taf. 10 (schlechte Abbildung). — 15. *Decaisne*, Jard. fruit., Bd. VI, Nr. 69. — 16. *Fornay*, Jard. fruit., pag. 192. — 17. *A. Leroy*, Diction., Bd. II, pag. 166, Nr. 508. — 18. *Mas*, Verger, Bd. III, Nr. 124. — 19. *Du Mortier*, Pomon. tourn., pag. 215, Nr. 81. — 20. *Mortillet*, 40 poires, pag. 73. — 21. *Pomol. d. l. France*, Bd. I, Nr. 25. — 22. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 58 (1. série de mérité). — 23. *Lindley*, Guide, pag. 373, Nr. 82. — 24. *Pomol. Magazin*, Bd. III, pag. 128, Taf. 128. — 25. *London. Catal.*, 1842, pag. 137, Nr. 228. — 26. *Hogg*, Fruit man. 1884, pag. 578. — 27. *Downing*, The fruits and fruit-trees, 1884, pag. 760 (guter Durchschnitt). — 28. *Den Danske Frugthave*, 1869—1871, Taf. 21.

Die Zahl der Synonyme ist eine ganz ausserordentlich grosse; es sind folgende: Beauté de Flandre, Belle Alliance, Belle des bois, Belle de Flandre, Bergamotte de Flandre, Beurré de Flandre, Beurré des bois, Beurré de Bourgogne, Beurré couleur de bois, Beurré Davy, Beurré Deftenghem, Beurré Deftinge oder de Deftinge, Beurré Déquin, Beurré della faille, Beurré d'Elberg oder d'Elburg, Beurré Foidard oder Fiodard, Beurré Haffner (irrthümlich), Beurré St. Amour, Beurré Spence, Poire des bois, Bos pear, Bosc pear, Bosc Sire, Bosch, Bosch pear, Boche nouvelle, Brederode (irrthümlich, siehe Ill. Handb., Bd. VII, pag. 353, Nr. 551), Brillante, Davis, Davy, Deftinghem Férdale, Empereur François Joseph, Excellentissime, Férdale, Flemish Beauty, Fondante du bois, Fondante Dubois, Fondante de Paris, Fondante Spence, Gagnée à Heuze Gros-Quessois d'été, Ida, Ida Müller, Impératrice de France, Imperatrice des bois, Joséphine, Joséphine d'automne, Kaiser Franz Joseph, Leon Juleré, Liegel's Dechantsbirne, Mouille bouche nouvelle, Nouvelle Gagnée à Heuze, Pas-Père, Poire de Persil, Petersilie peer, Sire Bosc, Sommer-Verlaine, Spreuw, Tougard (Rouen) Verlaine d'été.

Gestalt: breit eirunde, ziemlich regelmässige, an beiden Enden abgestutzte Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder nur wenig nach dem Kelche zu, nach dem sie sich steil verjüngt und in eine meist eckige, häufig nur wenig abgestutzte Kelchfläche endigt; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit mässiger Einschnürung und endigt in eine stumpfe, ebene, etwas schiefe Stielfläche. Auf dem Querschnitt ist die Rundung meist vollkommen. Unsere Abbildung ist nach einer mittelgrossen Spalierfrucht angefertigt, jedoch wird die Frucht oft sehr gross.

Kelch: offen; Kelchblättchen kurz, aufrechtstehend, sitzen in sehr flacher, weiter, zuweilen unebener Kelchfläche.

Stiel: zur Grösse der Frucht kurz oder nur mittellang, bald dünn, bald stark, holzig, sitzt in weiter, mässig tiefer Höhle, bei kleineren Früchten sitzt der Stiel fast der Frucht auf.

Schale: etwas dick, fein oder bei rostigen Früchten rauh, gelblich grün, in voller Reife fast goldgelb, sonnenseits bei besonnter Frucht stark

blutroth, manchmal lackartig geröthet; beschattete Früchte zeigen die Röthe mehr fleckenartig oder es fehlt die Röthe ganz. Punkte fein, zahlreich, braun, in der Röthe sehr in's Auge fallend, zimmtfarbige Rostfiguren bedecken oft den grössten Theil der Frucht.

Fleisch: weiss, fein, nur um das Kernhaus etwas körnig, überfliessend, sehr saftig, von delicatem, rein süssem Zuckergeschmack.

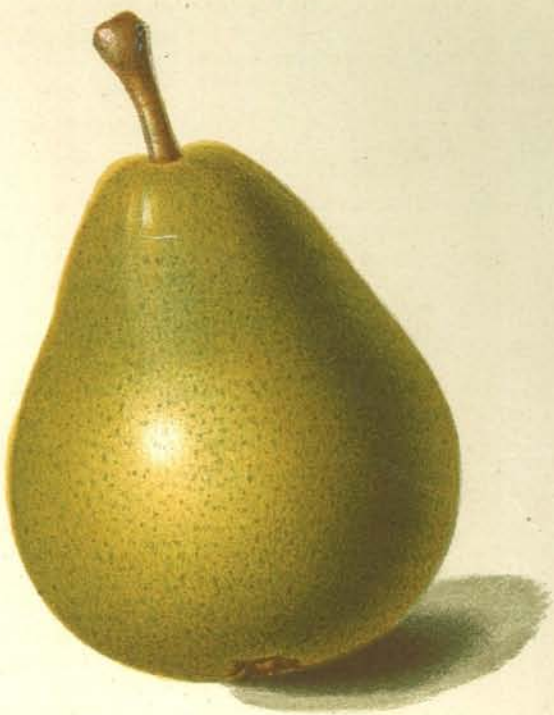
Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten meist vollkommen eiförmige, hellbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift bei uns schon Mitte bis Ende September, in rauheren Gegenden Anfangs October; hält sich nur kurze Zeit. Ihrer Güte und Schönheit wegen ist die Holzfarbige Butterbirne für den Gartenliebhaber eine der vorzüglichsten Früchte. Für den Markt ist sie der kurzen Dauer wegen im Grossen nicht anzupflanzen, jedoch für feine Obstläden, die Einzelfrüchte verkaufen, ist ein Absatz immer gesichert. Die Fruchtbarkeit der Sorte tritt bald ein und ist sehr gross und regelmässig; leider fallen die Früchte in trockenen Böden und nicht geschützten Lagen gern ab, so dass unter diesen Verhältnissen der Anbau nicht zu empfehlen ist; sehr gut als Wandbaum. Vortrefflich zum Dörren.

Der Baum, leicht kenntlich an der Belaubung, wächst sehr kräftig und ist gegen Kälte nicht empfindlich.



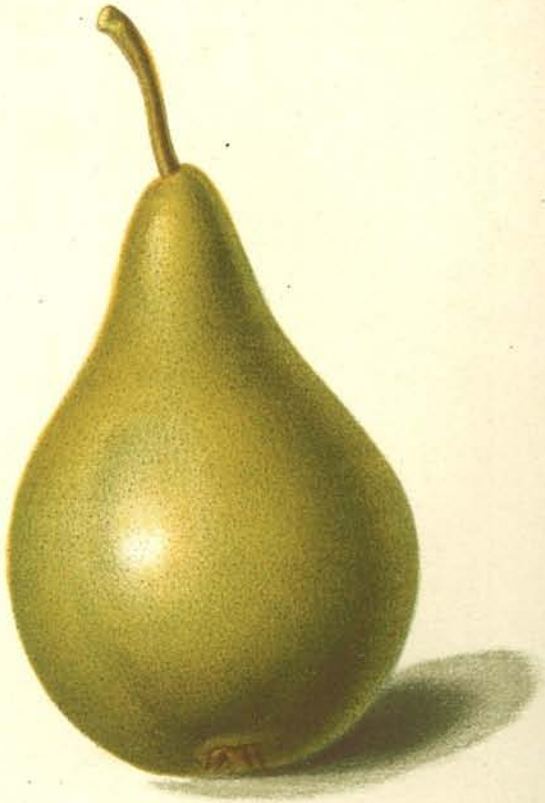
Sommereierbirne. — Nyári dísz-kŏrte. — Vejčitá letní hruška. — Pera ovale estiva. — Poire d'oeuf.



Wildling von Montigny. — Montigny-i vadoncz. Montiňská hruška. — Selvatica di Montigny. Besi de Montigny.

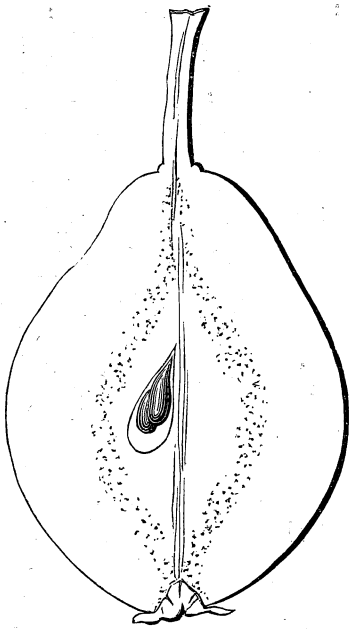


Sparbirne. — Takarék kŏrte. — Divčička. Pera economica. — Épargne.

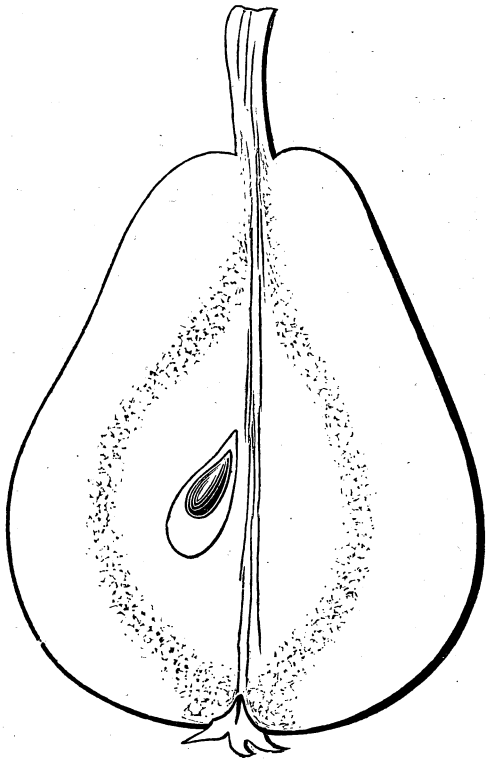


Englische Sommer-Butterbirne. — Nyári angol vajoncz. — Anglická dlouhá letní hruška. Butiro inglese estiva. — Poire d'Angleterre.

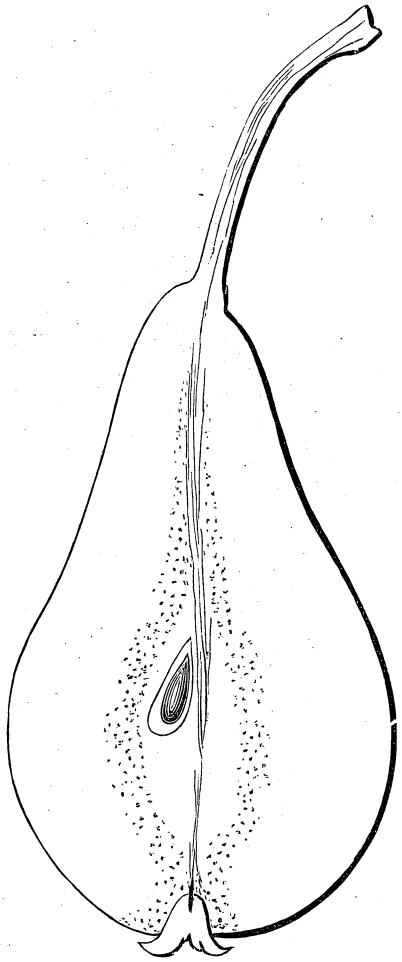
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



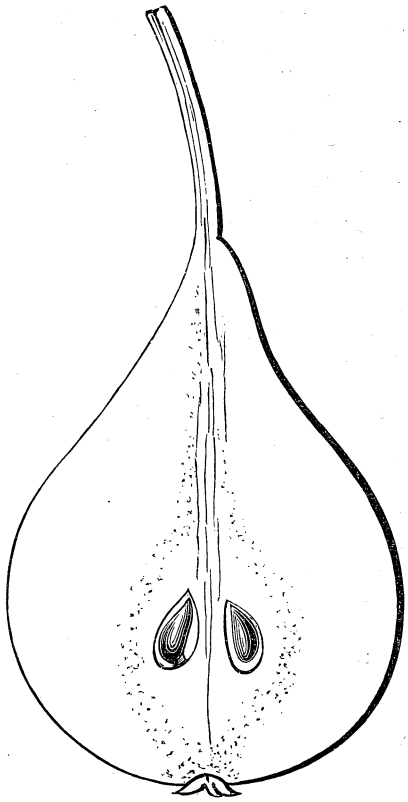
Sommereierbirne. — Nyári dísz-körte.
Vejčitá letní hruška. — Pera ovale estiva.
Poire d'oeuf.



Wildling von Montigny. — Montigny-i vadoncz.
Montiňská hruška. — Selvatica di Montigny.
Besi de Montigny.



Sparbirne. — Takarék körte. — Divčička.
Pera economica. — Épargne.



Englische Sommer-Butterbirne. — Nyári angol vajoncz. — Anglická dlouhá letní hruška. — Butiro inglese estiva. — Poire d'Angleterre.

Sommer-Eierbirne.

(Gewürzbirne III, 1 (2), a, kl., **††, Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Eine sehr alte alemannische Sorte, die wahrscheinlich schon Valerius Cordus in seiner Historia stirpium (1561 nach seinem Tode herausgegeben) als Eyerbirn id est, Ovata, beschreibt. Sie ist schon sehr zeitig nach Frankreich (1736 führen die Karthäuser sie in ihrem Kataloge auf) und Italien gebracht. Decaisne gibt an, dass sie als Poire grise in der Dauphiné häufig cultivirt werde; Gallesio, der sie 1822 in seiner Pomona italiana als Pero reale abbildet, gibt an, dass sie im Genuesischen viel gebaut werde. In Deutschland ist sie hauptsächlich im Westen, Elsass, Baden, Württemberg, Schweiz, als „Beste Birn" so verbreitet, wie bei uns die Salzburger, eine Verbreitung, die sie wohl verdient, weil sie sehr gut und sehr reichtragend ist und, bei Sommerbirnen eine Seltenheit, nicht leicht teig wird. Dieser letzteren Eigenschaft wegen ist sie als Marktfrucht besonders werthvoll. Bei uns kommt sie sporadisch in Steiermark, Böhmen und Mähren vor.

Sie wurde beschrieben: 1. *Knoop,* Pomologia (deutsche Ausgabe), pag. 39, Birntafel III (nicht besonders ähnlich), *Zink* im zweiten Theil der Pomologie bildet Tafel II eine Eierbirne ab, welche noch besser mit unserer Frucht stimmt, wenn man die rohe Manier der Zink'schen Colorirung in Abzug bringt. — 2. *Kraft,* Pomon. austr., Bd. I, pag. 42, Taf. 93, Fig. 1 (nicht besonders ähnlich). — 3. *Mayer,* Pomon. francon., Bd. III, Nr. 30, Taf. 24. — 4. *Teutscher Obstgärtner,* Bd. VI, pag. 32, Taf. 19 (gute Abbildung). — 5. *Diel,* Versuch einer syst. Beschr., Birnheft I, pag. 188. — 6. *Dittrich,* System. Handb., Bd. I, pag. 559, Nr. 41. — 7. *Lucas,* Kernobstsorten Württembergs, pag. 157. — 8. *Illustr. Handbuch d. Obstkunde,* Bd. II, pag. 39, Nr. 8. — 9. *Schweizerische Obstsorten* (sehr gute Abbildung). — 10. *Duhamel,* Traité (deutsche Uebers.), Bd. III, pag. 35 (ohne Abbildung). Diel hält die Duhamel'sche Poire d'oeuf für eine verschiedene Sorte; in der Beschreibung des Baumes stimmt jedoch die Duhamel'sche Sorte ganz mit der unsrigen und auch die Frucht hat viel Aehnliches. — 11. *Poiteau,* Pomol. franç. (sehr gute Abbildung). — 12. *Decaisne,* Jard. fruit. Bd. IV, Nr. 202. — 13. *A. Leroy,* Dict. d. pomol. Bd. II, pag. 470, Nr. 713. — 14. *Mas,* Pomol. gener. Bd. III, pag. 25, Nr. 109. — 15. *Hogg,* Fruit Manual 1883, pag. 624. — 16. *Downing,* Fruits etc. 1884, pag. 822 (nach Hogg's Beschreibung). — 17. *Gallesio,* Pom. italiana, Heft XI als Peroreale (gute Abbildung) etc. etc.

Als Synonyme führe ich an: Beste Birne, Strassburger beste Birne, Saurüssel, Würzburger Sommercitronbirne, Poire d'oeuf, Poire grise, Colmar d'été, Colmar d'été de Wurzburg, Colmar d'été de Strasbourg, Spitzeierbirne, Kaneierbirne, Welsch Bründler, Träterbirne (die letzten vier Synonyme in der Schweiz vorkommend).

Gestalt: eiförmige oder elliptische Frucht; der Bauch ist in der Mitte; nach dem Kelche und nach dem Stiele nimmt sie fast gleichmässig ab. Die Rundung auf dem Querschnitt ist nur wenig verdorben, überhaupt ist die Frucht durch regelmässigen Bau ausgezeichnet. Unsere Abbildungen sind nach guten Hochstammfrüchten angefertigt; in geringeren Böden, für welche unsere Frucht überhaupt nicht geeignet ist, bleiben die Früchte bedeutend kleiner.

Kelch: offen oder halboffen; Kelchblättchen ziemlich lang, stehen oben auf und sind dann von kleinen Fleischperlen umgeben oder sitzen in enger, flacher Kelchsenkung; nicht selten steht der Kelch auf zitzenförmigem Vorsprunge.

Stiel: mittellang, holzig, stark, meist etwas gebogen, sitzt in enger Stielhöhle oder der Frucht auf.

Schale: ziemlich dick, rauh, gelblich grün, sonnenseits zuweilen von schwach röthlichem Anfluge; Punkte zahlreich, grau, stark in's Auge fallend, um den Kelch zu leichten Rostanflügen sich vereinigend. Punkte auf der Sonnenseite häufig roth umringelt.

Fleisch: weiss, halb fein, etwas rauschend, um das Kernhaus ziemlich kernig, sehr saftig, von süssem, sehr angenehmem, erfrischendem Muscatellergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern verhältnissmässig gross, meist zwei vollkommen ausgebildete, eiförmige schwarze Kerne enthaltend.

Reife und Nutzung: Reift Mitte August und hält sich, vor voller Reife abgenommen, gut 3 Wochen, so dass sie von den Obsthändlern selbst in grösseren Quantitäten gerne gekauft wird. Als Sommer-Marktfrucht ersten Ranges eignet sie sich sehr gut zum Kochen und Dörren.

Der Baum wächst kräftig, ist durch seine düstere, graue Belaubung sehr leicht kenntlich, verlangt einen milden, guten Boden, ist dann aber ein Jahr um das andere sehr fruchtbar.

Wildling von Montigny.

(Butterbirne VI, 1, a, m., **††, October.)

Heimat und Vorkommen: Wurde in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts in Montigny-Lencoup (Frankreich) von Dan. Charl. Trudaine aufgefunden und bald durch die Karthäuser, in deren Katalog sie schon seit 1752 vorkommt, vermehrt. Sie hat sich von Frankreich aus bald verbreitet; häufig ist aber unter ihrem Namen, namentlich von Oberdieck, die Bremer Butterbirne, die ihr sehr ähnlich ist, versendet worden. Auf den Wiener Markt kommt sie sehr häufig, namentlich aus der Wachau, und wird allgemein Spezimontiner genannt.

Literatur und Synonyme:

1. *Verzeichniss der Karthäuser* (Wien 1774), pag. 41, Nr. 42. — 2. *Kraft,* Pomon. austr., Bd. II, Taf. 109 (nicht entsprechend). — 3. *Allg. deutsch. Gart.-Mag.,* Bd. V, Taf. 19 (sehr gelbe Frucht). — 4. *Diel,* Versuch einer system. Beschr., Bd. XXI, pag. 180. — 5. *Dittrich,* System. Handb., Bd. I, pag. 650. — 6. *Illustr. Handb. der Obstk.,* Bd. II, pag. 431, Nr. 204. — 7. *Duhamel,* Traité d. arb. fruit. (deutsche Uebers.), Bd. III, Taf. 44, Nr. 5, welche Figur als Wildling von Motte bezeichnet ist; jedoch liegt hier eine Verwechslung des Namens zwischen Nr. 5 und Nr. 6 vor. — 8. *Bivort,* Alb. d. pomol. Bd. III, pag. 99 als Louis Bosc (nach Downing und A. Leroy, Form und Farbe stimmt

jedoch nicht mit unserer Sorte, ob hier nicht ein Irrthum vorliegt?). — 9. *Poiteau*, Pomol. française (sehr gute Abbildung). — 10. *A. Leroy*, Dict. d. pom., Bd. I, pag. 279, Nr. 143. — 11. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 169, Nr. 83, bildet nach Oberdieck (vergleiche Generalregister pag. 94) die Bremer Butterbirne ab, gibt aber in der Beschreibung die rechte Wildling von Montigny. — 12. *Decaisne*, Jard. fruit. Bd. I, 66. — 13. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 73 (unter den Früchten zur weiteren Beobachtung). — 14. *Lindley*, Guide, pag. 365. — 15. *London Catalog.*, pag. 129. — 16. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 507. — 17. *Downing*, Fruits etc. 1882, pag. 701.

Als Synonyme führe ich an: Montigny, Bési de Montigny, Beurré Cullem, Doyenne de Pontoise, Comtesse de Lunay, Doyenné musqué, Louis Bosc, Montigner Birne, Spezimontiner.

Gestalt: kurz kegelförmig, einer „Weissen Herbst-Butterbirne" ähnlich. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, nach welchem sie sich kugelförmig abrundet; nach dem Stiele zu endigt sie nur selten mit schwacher Einbiegung; auf dem Querschnitte ist die Rundung vollkommen. Unsere Abbildungen sind nach Früchten von einem jungen Hochstamme angefertigt.

Kelch: offen oder halb offen; Kelchblättchen klein, häufig unvollkommen, sitzen in sehr flacher, enger Kelchsenkung.

Stiel: kurz, am Ende stark angeschwollen, holzig, sitzt in sehr flacher Einsenkung.

Schale: sehr fein, glatt, in voller Reife geschmeidig, glänzend, citronengelb, mit einzelnen grünen Stellen, ohne Röthe. Punkte hell zimmtfarbig, fein, aber sehr gut in's Auge fallend, sehr zahlreich. Um den Stiel und zuweilen auch um den Kelch feine Rostüberzüge.

Fleisch: weiss, ziemlich fein, schmelzend oder halb schmelzend, um das Kernhaus etwas kernig, ausserordentlich saftig, von stark muscirtem, weinigem Zuckergeschmack, welcher der Liegel's Winter-Butterbirne wohl ähnlich, doch viel feiner ist.

Kernhaus: geschlossen; Kammern geräumig, enthalten gut ausgebildete schwarzbraune langgespitzte Kerne.

Reife und Nutzung: Reift im October und hält sich, nicht zu spät gepflückt, 3 Wochen; fällt in der Reife mit der Weissen Herbst-Butterbirne zusammen, würde daher neben dieser so beliebten Sorte entbehrt werden können, wenn sie nicht durch wesentliche Vorzüge diese übertreffen würde, und zwar bestehen diese Vorzüge darin, dass der Baum dort, wo die „Weisse Herbst-Butterbirne" nicht mehr fein und steinfrei wird, delicate, fehlerlose Früchte hervorbringt, dass selbst in trockenem Sandboden die Fruchtbarkeit eine regelmässige ist und dass auch in windigen Lagen die Früchte nicht leicht abfallen. Diese Vorzüge lassen unsere Sorte, da auch die Feinheit des Fleisches nichts zu wünschen übrig lässt und die Frucht nicht leicht fault, als einen vollwerthigen Ersatz der Weissen Herbst-Butterbirne empfehlen.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist der Weissen Herbst-Butterbirne in der Vegetation ähnlich, ist bald sehr fruchtbar und nicht empfindlich.

Sparbirne.

(Flaschenbirne IV, 2, b, m.—gr., **††, Anfang August.)

Heimat und Vorkommen: Eine sehr alte Sorte, die wohl aus Frankreich stammt. Nach A. Leroy wurde schon im Jahre 1580 ein Spalierbaum dieser daselbst als Cueillette bekannten Sorte in der Stadt Dieppe gepflanzt. 1628 führt sie Le Lectier in seinem Kataloge als d'Epargne an. Sie muss schon sehr früh über alle obstbautreibenden Länder sich ausgebreitet haben, da man sie allerorts in sehr alten Bäumen und meistens in grosser Anzahl findet. Die Zahl ihrer Synonyme ist eine sehr grosse, viele beziehen sich auf ihre Form, z. B. Frauenschenkel, Frauenbirne, Franzmadam, Cuisse Madame, Grosse und Grande Cuisse-Madame Cueillette, Poire à la flûte, Poire de Chandelle. Andere Synonyme sind: Beau Présent, Beurré de Paris, Chopine, Grosse Frühbirne, Jargonelle (der Engländer), Présent d'été, St. Lambert, Saint Samson, Schatzbirne, Storchenschnabel, Poire de la table des princes, Brüssler Birne (Knoop non Diel) etc. In Frankreich geht sie jetzt meistens unter ihrem alten Namen Epargne.

Literatur und Synonyme:

1. *Knoop*, Pomol., Taf. 5 und *Zink*, Fortsetzung zu Knoop, Taf. 2, Nr. 17 (beide Abbildungen nicht entsprechend). — 2. *Kraft*, Pomon. austr., Bd. I, Taf. 77 (ganz unkenntliche Abbildung). — 3. *Mayer*, Pomon. francon., Bd. III, Taf. 64. — 4. *Diel*, Versuch einer syst. Beschreibung, II. Birnheft, pag. 50. Ebendort Bd. IV, pag. 118. — 5. *Teutscher Obstgärtner*, Bd. VIII, Taf. 1. Ebend. Bd. XIII, Taf. 11. — 6. *Dittrich*, System. Handb. Bd. I pag. 530, Nr. 7. — 7. *Aehrenthal*, Deutsche Kernobstsorten, Bd. II, Taf. 73 (Nr. 2 nicht kenntliche Abbildung). — 8. *Illustr. Handb. der Obstk.*, Bd. II, pag. 195, Nr. 86. — 9. *Schweizerische Obstsorten*, Nr. 161 (sehr gute Abb.). — 10. *Lauche*, Deutsche Pom., II, 94. — 11. *Duhamel*, traité d. arb. fruit., Taf. VII. — 12. *Poiteau*, Pom. franç. (sehr gute Abbildung). 13. *Decaisne*, Jard. fruit., Bd. I. — 14. *A. Leroy*, Dict. de pom., Bd. II, pag. 135, Nr. 488. — 15. *Annales de pom.*, Bd. I, pag. 115. — 16. *O. Thomas*, Guide prat., pag. 62 (2. série de mérite). — 17. *Mas*, Verger, Bd. II, pag. 19. — 18. *Langley*, Pomona, Taf. 61. — 19. *Lindley*, Guide, pag. 341. — 20. *Brookshaw*, Pomon. britt., pag. 76 (als Jargonelle, sehr gute Abbild.). — 21. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 597 (als Jargonelle). — 22. *Downing*, Fruits etc. 1882, pag. 758 (als English Jargonelle). — 23. *Nederlandsche Boomgard*, Bd. II, Taf. 1 etc. etc.

Gestalt: lang birnförmige oder lang kegelförmige, zuweilen lang walzenförmige Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelche zu, um den sie sich steil, zuweilen fast kegelförmig, bei kleineren Früchten aber schön abrundet, während sie nach dem Stiele zu mit meist nur schwacher, einseitiger Einschnürung in eine kurz abgestutzte, meist unregelmässige Stielfläche endigt. Die Rundung der Frucht ist bei kleinen Früchten fast vollkommen, während sie bei grösseren Früchten durch häufig starke Beulen verdorben ist. Unsere Abbildung ist nach einer Hochstammfrucht angefertigt, auf Zwergbäumen wird sie beträchtlich grösser.

Kelch: offen; Kelchblättchen lang gespitzt, blättrig, leicht bis auf hornartige Stummeln abfallend, sitzt nur sehr flach vertieft oder auf einer mit Fleischperlen eingeschnürten Erhöhung der Frucht auf.

Stiel: lang bis sehr lang, verhältnissmässig dünn, gebogen und gewunden, holzig, grün, an der Sonnenseite braun, sitzt ohne Einschnürung der Frucht auf.

Schale: glatt, oder durch braune Rostfiguren, die namentlich an der Stielspitze als feiner Ueberzug auftreten, grünlichgelb, nicht glänzend, sonnenseits mit streifiger, matter, erdartiger Röthe leicht überlaufen, welche Röthe bei beschatteten Früchten ganz fehlt. Punkte zahlreich, lichtgrau, auf der Sonnenseite leicht roth umringelt, nicht in's Auge fallend.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's Gelbliche, fein, halb oder ganz schmelzend, um das Kernhaus stark körnig, sehr saftig, von delicatem, weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern sehr klein und eng, enthalten meist nur einen langgespitzten, schmalen, etwas höckerigen, schwarzen Kern. Häufig sind die Kerne ganz unausgebildet. Die ziemlich grosse Kelchröhre enthält viele, an der Basis noch grüne Staubfäden.

Reife und Nutzung: Anfangs August, seltener schon Ende Juli reifend, beherrscht diese Birne in vielen Grossstädten, so namentlich in Paris den Obstmarkt. Wenn sie vor voller Reife abgenommen wird, was sich auch der Wespen wegen empfiehlt, hält sie sich gut über 14 Tage; zum Kochen und Dörren ausgezeichnet. Für Hochstammcultur.

Der Baum wächst sehr kräftig, mit stark gekrümmten Sommertrieben, ist sehr gesund, bildet mittelgrosse Kronen, ist bald und in etwas feuchten Böden fast jährlich ausserordentlich fruchtbar.

Englische Sommer-Butterbirne.

(Grüne Langb. IV (VIII), 1, a, m., **††, Ende Sept.—Oct.)

Heimat und Vorkommen: Eine bereits von Le Lectier (1628) als Poire d'Angleterre beschriebene Sorte, auch Cl. Etienne und Merlet führen sie auf. Ob sie, wie nach dem Namen zu schliessen wäre, aus England abstammt, ist fraglich. Die englischen Autoren führen sie erst sehr spät an; Forsyth kennt sie noch nicht; der Londoner Katalog edit. 1826 führt sie pag. 155 als Angleterre mit dem Synonyme Beurrée d'Angleterre ohne Beschreibung an; erst Lindley in seinem Guide (pag. 372) beschreibt sie und citirt den VIII. Band, pag. 207, der Transactions of the horticultural society of London. In Amerika scheint sie auch nicht sehr verbreitet zu sein, da sie nur von wenigen amerikanischen Autoren angeführt wird. In Deutschland und Oesterreich ist sie allenthalben verbreitet.

Literatur und Synonyme:

1. *Knoop,* Pomol., Birnentafel VI und *Zink,* Fortsetzung zu Knoop, Taf. IV. (Diel nennt diese letztere Zeichnung erbärmlich). — 2. *Mayer,* Pomon. francon., Bd. III, Taf. 19 (sehr grosse Abbildung). — 3. *Kraft,* Pom. austr., Taf. 102 (Form wie Duhamel, Colorit schlecht). — 4. *Diel,* Versuch einer syst. Beschr., Birnenh. VI, pag. 44. Ebend. Bd. XXVII, pag. 178. — 5. *Dittrich,* Bd. I, pag. 594 und Bd. I, pag. 606. — 6. *Lucas,* Abbild. Württemb. Obsts., Bd. I, pag. 40, Taf. V. — 7. *Illustr. Handb. d. Obstkunde,* Bd. II, pag. 75, Nr. 26. — 8. *Quintinye,* Instr., Bd. I, pag. 284. — 9. *Duhamel,* Traité d. arb. fruit., Bd. III, Taf. 39 (sehr dicke Frucht). — 10. *Poiteau,* Pomol. française (sehr gute Abbildung). — 11. *Decaisne,* Jard. fruit., Bd. I, 5 (sehr gute Abbildung). — 12. *A. Leroy,* Dict. d. pom., Bd. I, pag. 297, Nr. 156. — 13. *Mas,* Verger, Bd. II, pag. 153, Nr. 75 (vortreffliche Abbildung). — 14. *Hogg,* Fruit Manual 1884, pag. 481. — 15. *W. Kenrick,* New americ. orchardist, pag. 116 (ohne Beschreibung). — 16. *Downing,* Fruits etc. 1882, pag. 661.

Gestalt: regelmässig birnförmig, bis länglich flaschenförmig. Der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich die Frucht kugelförmig abrundet und so wenig abgestutzt ist, dass die Frucht nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele zu endigt sie mit starker Einschnürung in eine dünne, nur sehr wenig abgestutzte Stielfläche. Häufig geht sogar die Frucht in den Stiel ohne Absatz über. Die Rundung der Frucht ist auf dem Querschnitt nur bei sehr grossen Früchten etwas verdorben. Unsere Abbildung zeigt eine Normalfrucht von einem jungen Hochstamm. Bei alten Bäumen bleiben die Früchte kleiner.

Kelch: offen; Kelchblättchen stark, meist hornartig, zuweilen etwas wollig, sitzt in sehr flacher Kelchhöhle, zuweilen aber auch auf der Frucht ohne Einsenkung.

Stiel: lang, dünn, holzig, gebogen, sitzt in sehr flacher Stielhöhle, meist aber verliert er sich ohne Absatz in die Fruchtspitze.

Schale: etwas dick, in voller Reife gelbgrün, sonnenseits nur sehr selten schwach roth angehaucht. Punkte fein, sehr zahlreich, sehr gut in's Auge fallend und dadurch die Frucht schön punktirt zeichnend; feine hellbraune Rostüberzüge, namentlich um die Kelchwölbung fast regelmässig.

Fleisch: weiss, sehr fein, sehr saftig, um das Kernhaus etwas steinig, von, wie das Handbuch ihn bezeichnet, schwach rosigem, erhabenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern klein, enthalten meist zwei nicht immer ausgebildete breit eiförmige schwarzbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Reift meist schon Ende September und hält sich, wenn noch grün vom Baume gepflückt, 14 Tage und darüber. Wenn sie am Baume gelb wird, passirt sie sehr schnell. In kalten Jahren tritt die Reife erst im October ein. Trotz der kurzen Dauer der Frucht hat sie sich in vielen Städten als eine der beliebtesten späteren Sommerbirnen eingebürgert. Es ist namentlich in etwas feuchten Böden ein vermehrter Anbau dieser Sorte zu empfehlen, da der Baum durch ganz ausserordentliche Fruchtbarkeit sich auszeichnet. Auch hängt die Frucht fest am Baume, so dass selbst in windigen Lagen die Anpflanzung zu empfehlen ist. Lucas empfiehlt den Baum auch zu Strassenpflanzungen und die Frucht zum Dörren.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist nicht empfindlich und bald ausserordentlich fruchtbar.



Nagewitzbirne. — Nagevitz kőrte. — Nagewicova hruška. — Pero di Nagewitz. — Blanquette.



Salzburger. — Salzburgi. — Solnohradka. — Pero salisburghese. — Rousselet d'été brun rouge.

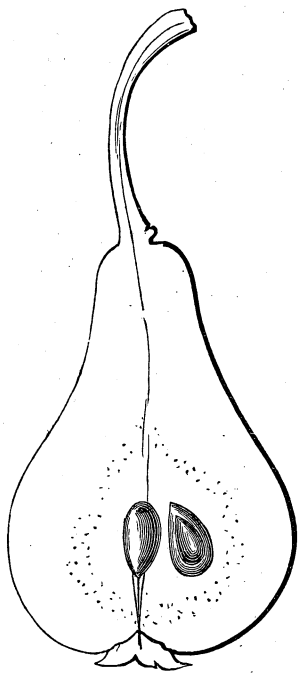


Wiener Kirschbirne. — Bécsi cserepnye kőrte. Vídeňská třešňová hruška. — Pero di ciliegia di Vienna. — Poire cerise de Vienne.

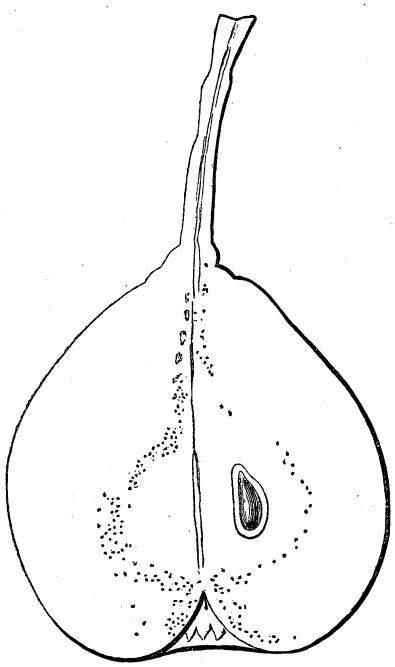


Wiener Haferbirne. — Bécsi zabos kőrte. Vídeňská ovesnička. — Pero d'avena di Vienna. Poire d'avoine de Vienne.

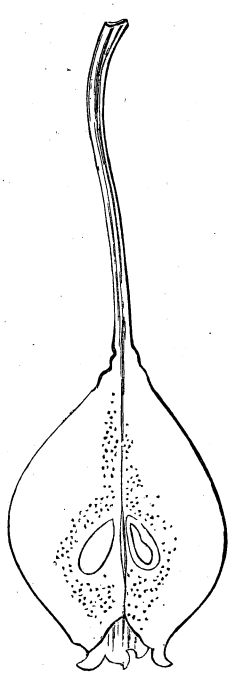
K. k. Hof-Chromolith. v. Jos. Hartinger & Sohn, Wien.



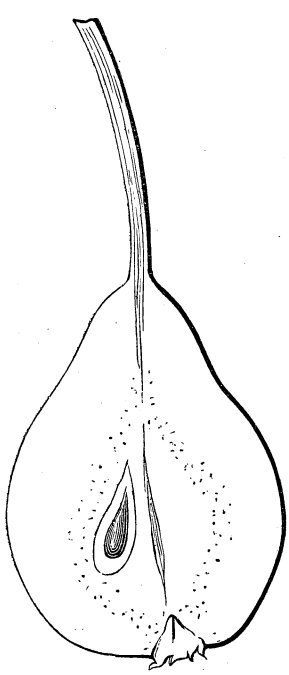
Nagewitzbirne. — Nagevitz kőrte. — Nagewicova hruška. — Pero di Nagewitz. — Blanquette.



Salzburger. — Salzburgi. — Solnohradka — Pero salisburghese. — Rousselet d'été brun rouge.



Wiener Kirschbirne. — Bécsi cserepnye kőrte. Vídeňská třešňová hruška. — Pero di ciliegia di Vienna. — Poire cerise de Vienne.



Wiener Haferbirne. — Bécsi zabos kőrte. Vídeňská ovesnička. — Pero d'avena di Vienna. Poire d'avoine de Vienne.

Nagewitzbirne.

(Gewürzbirne IV, 1, a. kl. **††. Ende Juli, Anf. Aug.)

Literatur und Synonyme. Eine sehr alte, überall verbreitete Sorte, welche aber von unseren Pomologen nicht in wünschenswerther Bestimmtheit von ihren nahen Verwandten auseinander gehalten wird. Mit Sicherheit lässt sich nur bei wenigen Autoren unsere Frucht nachweisen, bei vielen aber, dass sie dieselbe trotz ihrer grossen Verbreitung gar nicht gekannt oder mit anderen Blanquetten verwechselt haben. Unsere Frucht gehört ebenso wie die Wiener Kirschbirne zu der ziemlich gut sich charakterisirenden Gruppe der Blanquetten oder Weissbirnen, die, sämmtlich frühe Sommerbirnen, durch geringe Grösse, glatte, feine, hellgelbe bis weissgelbe, selten und dann nur schwach geröthete Schale sich kenntlich machen. Zu den aus Frankreich unter dem Namen Blanquetten uns seit langer Zeit zugekommenen Früchten dieser Gruppe gehören namentlich: Petit Blanquet (Poire de perle), Blanquet à longue queue, Gros-Blanquet rond und Gros-Blanquet long. Als seltener vorkommende Blanquetten führe ich noch die Blanquet Esperen, Blanquet anastère, Blanquet de Saintonge, Blanquet précoce und Blanquet long an. Die Nagewitzbirne muss schon lange zu uns gekommen sein, wie einmal aus den sehr alten Bäumen, die in grosser Anzahl im Lande vorkommen, dann aber daraus, dass sie schon Kraft in seiner Pomona austriaca 1792 mit einem Localnamen (Nagewitzbirne, den sie noch jetzt auf dem Wiener Markte führt) abbildet und beschreibt, mit Sicherheit zu schliessen ist. Im Namen Nagewitzbirne ist jedenfalls die Reife bezeichnend das Wort Weizenbirne zu suchen.

Das Illustrirte Handbuch kennt unsere Sorte nicht und confundirt zum Theil die Literatur unserer Sorte mit der Langstieligen Blankette, Blanquet à longue queue, die bei einzelnen Autoren wohl unsere Sorte sein mag (vergl. Illustr. Handb., Bd. V, pag. 389, so ist die Kleine Blankette im Teutschen Obstgärtner, Bd. XXII, Taf. 17, sicher nicht die Sorte des Handbuches, sondern unsere Frucht). — Unter welchem Namen sie André Leroy in seinem Dictionnaire hat, lässt sich schwer entscheiden, da die Umrisszeichnung bei seiner Blanquet à longue queue durchaus nicht entspricht, während bei der Gros-Blanquet-long, bei welcher die Umrisszeichnung unserer Sorte ähnlich ist, die Beschreibung kleine Abweichungen zeigt. Mir ist es aber wahrscheinlich, dass letztere Sorte zu unserer Nagewitzbirne zu ziehen ist. Mas im Le Verger und Pomologie générale scheint sie auch nicht zu kennen; irrthümlich citirt er Leroy's Gros-Blanquet long, welche ich für unsere Sorte halte, Bd. II, pag. 173 als Synonym seiner Gros-Blanquet, der kreiselförmigen Blanquette; Leroy führt ja nicht ohne Absicht den Namen Gros-Blanquet long als Hauptnamen an. Die Blanquet long, welche Mas Verger Bd. II, Nr. 107, beschreibt, ist eine gegen 1851 vom Comice horticole d'Angers erzogene ganz andere Sorte.

Was sich über das älteste Vorkommen unserer Sorte in der Literatur mit ziemlicher Sicherheit nachweisen lässt, ist, vorausgesetzt dass Leroy unsere Sorte als Gros-Blanquet-long hat, dass sie schon bei Olivier de Serres vorkommt, der sie in seinem Theatrum, Buch VI, pag. 628 (1600—1608) mit dem Namen Gros-Blanquet de Florence kennt. Wenn dieses Citat richtig ist, so wäre anzunehmen, das sie nach Frankreich aus Italien gekommen ist. Von den Birnen, welche A. Gallo 1584 anführt, könnte vielleicht die Pera cicognina dafür gelten. Ausser O. de Serres führt A. Leroy von den alten Schriftstellern an: Le Lectier (Catalogue, 1628, pag. 6), Triquel (Instructions, 1653, pag. 230, mit dem Synonym Cornicarpe), Bonnefond (Jard. franç., 1653, pag. 94, mit dem Synonym Grosse-Musette), Claude St. Etienne (Nouv. instruct., 1670, pag. 47, mit den Synonymen Damasin, Double Blanquet und de Neptune), Merlet (Abrégé, 1675, pag. 75, mit den Synonymen Musette d'Anjou d'été, Cramoisine [?]). Mit mehr Sicherheit ist sie bei Quintinye zu erkennen, der sie in seiner Instruction pour les jardins (Edit. 1739, pag. 262, als Gros-Blanquet), als die wahre Blanquet musqué beschreibt. Auch Duhamel hat in Traité d'arbr. fruit. (deutsche Uebers.), Bd. III, pag. 14 (ohne Abbildung) unsere Sorte; er unterscheidet Gros-Blanquet (unsere Sorte) und Gros-Blanquet Rond. Zweifelhaft ist wieder, ob Knoop unsere Sorte gekannt hat. Die von A. Leroy citirte Knoop'sche Gros-Blanquet (Sukerey a courte queue) ist wohl die Kreiselförmige Blanquette. Zink hat sie wohl auch nicht. Kraft hat in seiner Pomona austriaca, Taf. 75, Fig. 1, sicher unsere Sorte als Grosse Blanquette oder Nagewitzbirne. Auch der Teutsche Obstgarten beschreibt sicher unsere Sorte als Kleine Blanquette (1804, Bd. XXII, pag. 193, Taf. 17). Als Kleine Blanquette (Petit Blanquet) hat sie auch sicher Poiteau (Pomologie française), während seine Blanquet à longue queue eine andere Sorte, blos nach der Abbildung beurtheilt, unsere Wiener Kirschbirne ist. Diel hat sie wahrscheinlich als Langstielige Blanquette, jedoch das Illustrirte Handbuch, obwohl es Diel's Beschreibung citirt, hat nach Zeichnung und Beschreibung, wie bereits erwähnt, eine andere Sorte.

Von neueren Schriftstellern citirt A. Leroy Decaisne richtig (Jardin fruit, Bd. I [Gros-Roi-Louis long] und Pomologie de la France, Bd. III, Nr. 118, Cramoisin).

Von den neuesten Schriftstellern führt sie nur mein verehrter Vater in seiner Obstbaulehre (Breslau, Trewend, 1882) in dem daselbst aufgenommenen sehr gewählten Sortimente als Flachsbirne auf. In der sehr rauhen Gegend Oberschlesiens dauert sie nach dieser Quelle bis September.

In Preussisch-Schlesien ist diese Birne sehr verbreitet und heisst allgemein Flachsbirne. Vielleicht gehören auch hierher die Schnabelbirnen, wie z. B. Lucas in den Kernobstsorten Württembergs eine als Synonym der Kleinen Blanquette anführt; von allen kleinen Sommerbirnen verdient keine Sorte mehr als unsere Frucht den Namen „Schnabelbirne".

Ich habe den Wiener Localnamen als Hauptnamen beibehalten, um bei der Unsicherheit der Nomenclatur eine Verwechslung meinerseits mit den verschiedenen Blanquetten zu vermeiden.

Die Zahl der wirklichen und irrthümlichen Synonyme ist, wie aus dem Obigen zu ersehen, eine sehr grosse und würde noch vermehrt werden, wenn die vielen Localnamen dieser Sorte gesammelt würden. Jedenfalls ist bei den Blanqueten und speciell bei unserer Sorte noch viel Dunkles aufzudecken; ich wünsche nur, dass ich zur Verdunklung nichts beigetragen habe.

Gestalt: Langkegelförmige, nach dem Stiele leicht eingebogene, nach dem Kelche zu kugelförmig abgerundete, im Querschnitt nur wenig unregelmässige Birne, deren Bauch stark nach dem Kelche steht. Unsere Abbildungen sind nach Hochstammfrüchten angefertigt.

Kelch: offen, vollkommen; meist sternartig zurückgeschlagen, sitzt der Frucht auf und hat nur wenige schwache Fleischwülste unter dem Kelch.

Stiel: ziemlich lang, holzig, an seinem unteren Theile oder auch ganz mit geringelten Fleischauswüchsen versehen, knospig, geht entweder gleichmässig in die Frucht über mit nur schwachen Einringelungen, oder ist durch eine Fleischwulst seitwärts abgedrückt und zeigt dann zwischen Stiel und Frucht eine schärfere Abgrenzung.

Schale: glatt, in der Reife geschmeidig, fast fettig, grüngelb, in voller Reife etwas reiner gelb, bei uns ohne Röthe, mit sehr feinen, nur bei genauem Hinsehen bemerklichen grünlichen Punkten bedeckt. Rostspuren nur selten.

Fleisch: weiss, unter der Schale etwas grünlich, ziemlich fest, um das Kernhaus etwas steinig, saftig, von sehr angenehmem, erhaben gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, meist von je zwei vollkommen ausgebildeten, schwarzen, spitzeiförmigen, mit schwachem Höcker versehenen Kernen ausgefüllt.

Reife und Nutzung: 20. Juli bis Anfang August, hält sich als Sommerbirne verhältnissmässig lange. Eine der beliebtesten, im Frühsommer den Markt beherrschenden Sorten, die zum Rohgenuss, zum Kochen und Dörren sehr geeignet ist. Wegen der langen Dauer, sowie der Unempfindlichkeit auf dem Transporte, die sie in gleichem Grade wie die Salzburger hat, ist selbst für von den grossen Märkten entlegenere Obstgegenden der Anbau im Grossen zu empfehlen. Hinsichtlich der Fruchtbarkeit lässt die Nagewitzbirne nichts zu wünschen übrig, sie trägt fast jährlich und sehr reichlich, nur verlangt sie einen mehr leichten, nahrhaften Boden. Leider ist bei unseren heutigen Baumschulgärtnern diese Sorte nirgends zu finden.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet grosse, dichte Baumkronen und ist selbst in hochgelegenen Gegenden nicht empfindlich, ist aber mehr in geschlossenen Gärten als im Felde anzupflanzen.

Salzburger.

(Rousselet II, 2, a, kl.—m. **, ††, M. Aug. — A. Sept.)

Literatur und Synonyme. Wenige Sorten haben eine gleiche Verbreitung wie die Salzburger; kaum ein Bezirk dürfte in den mittleren Donauländern, in Mähren, Böhmen und Schlesien zu finden sein, in welchem sie nicht vorkommt; nebst der Kaiserbirne ist sie die gekannteste Birne unserer Obstpflanzungen; aber auch in den anderen Provinzen, ferner in ganz Deutschland ist die Salzburger verbreitet. Wiewohl sie längst bekannt, finden wir bei den pomologischen Schriftstellern nur wenige Nachrichten, die noch dazu häufig ungenau sind. Im Illustrirten Handbuche ist unsere Sorte unter Nr. 360 beschrieben. Liegel nennt sie auch Zuckerbirne, welchen Namen sie jetzt noch in Oberösterreich hat, ausserdem kommt sie auch noch als Braunrothe Sommerrousselet vor. Ist sie im Salzburgischen heimisch oder wie die meisten unserer guten Birnen eingeführt?

Gestalt: kleine bis mittelgrosse, stumpf kreiselförmige, nur wenig eingebogene, nach dem Kelche gut abrundende und gut aufsitzende, nach dem Stiele zu stumpf abgestutzte Birne, häufig mit einer flachen Längsnaht auf der Schattenseite. Die Rundung der Frucht auf dem Querschnitt ist fast immer etwas verdorben.

Kelch: offen; Kelchblättchen meist langblättrig, zurückgeschlagen, sitzt in sehr flacher, enger Kelchhöhle.

Stiel: fast von der Länge der Frucht, stark holzig, sonnenseits braun, am Ende etwas verdickt, sitzt in enger, sehr seichter, feinfaltiger Stielhöhle, die zuweilen durch einen Höcker einseitig ausgefüllt wird.

Schale: glatt, glänzend, matt grüngelb, sonnenseits mit etwas düsterer, brauner Röthe überzogen, welche bei besonnten Früchten noch nach der Schattenseite hinüberreicht. Punkte zahlreich, fein; Rostfiguren namentlich um den Kelch nicht selten.

Fleisch: gelblichweiss, ziemlich fein, um das Kernhaus etwas körnig, halbschmelzend, sehr saftig, von erfrischendem, delicat parfümirtem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, enthalten schwarze, kleine spitzeiförmige, meist vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Mitte August reifend, kommt die Birne bis nach Mitte September auf dem Wiener Markt vor. Etwas über den Werth dieser Sorte zu sagen, sollte überflüssig sein; ich will nur anführen, dass sie in den rauhesten Gegenden und in kalten Böden noch gut gedeiht; kann auch noch mit Vortheil in gepflasterte Höfe, auf Trampelplätze etc. gepflanzt werden.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet eine hochgehende, fast breiteiförmige Krone, deren Laub sich schon im August roth färbt und bald abfällt, daher ganz unempfindlich gegen Frost, hingegen in Baumschulen sind die Bäumchen frostempfindlicher.

Wiener Kirschbirne.

(Gewürzbirne III, 1, a, s. kl., †, Ende Juni.)

Literatur und Synonyme: Von allen Frühbirnen ist diese Sorte bei weitem die früheste; im Jahre 1885 pflückte ich schon die ersten Früchte

am 20. Juni in vollkommen geniessbarem Zustande. Ihr Name Kirschbirne, den sie hier allgemein trägt, rührt eben von ihrer frühen Reife her. Im vorigen Sommer fand ich die Sorte auch in der Umgebung von Leitmeritz. In der pomologischen Literatur finde ich bei Diel die Deutsche langstieligte Weissbirne, Blanquet hâtiv à longue queue beschrieben, welche ihr am meisten gleicht, nur setzt er die Reife erst Ende Juli. Ob diese Zeitverschiedenheit nur vom verschiedenen Standorte herrührt, möchte ich nicht entscheiden. Der verstorbene Pfarrer Fischer in Kaden beschreibt sie in „Der Obstfreund und Obstzüchter", Leipzig 1866, pag. 220, als Frühe Witze und gibt davon Fig. 58 gute Abbildung. Poiteau in seiner Pomologie française bildet die Blanquet à longue queue ausserordentlich ähnlich unserer Kirschbirne ab, setzt jedoch deren Reifezeit Ende Juli, so dass es mir unzweifelhaft ist, dass Diel's Deutsche langstielige Blanquette und Poiteau's Blanquet à longue queu die gleiche Sorte ist, und wenn sich Beide in der Reife geirrt haben, was ja bei dieser Sorte möglich ist, haben beide Autoren unsere Wiener Kirschbirne. Das Illustrirte Handbuch kennt unsere Sorte nicht.

Gestalt: lang kreiselförmig, nach dem Stiele sich mit ziemlich starker Einschnürung verjüngend, geht sie mit zahlreichen flachen, ringartigen Wülsten in den Stiel über. Nach dem Kelche zu nimmt sie breit kegelförmig ab und trägt an der Spitze den Kelch. Die Rundung der Frucht ist nur wenig verdorben.

Kelch: offen, blättrig; Kelchblättchen schmal, lang, sich an der Basis nicht berührend, sitzen auf auf einer zitzenförmigen, perlartig-beuligen Spitze. Viele Staubfädenreste sichtbar.

Stiel: sehr lang, etwas gebogen, dünn, schwach knospig, holzig, grün, an beiden Enden nur wenig verdickt, sitzt auf der Spitze der Frucht.

Schale: fein, etwas geschmeidig, schwach glänzend, in voller Reife lichtgelbgrün, in der Kelchpartie gelb, ohne Röthe. Punkte sehr fein, weiss, dicht beieinander stehend, nur bei genauer Ansicht bemerkbar. Rostpunkte fehlen meistens, hingegen treten einzelne Rostzeichnungen zuweilen auch Regenflecken in der Nähe des Kelches auf; auch fault bei der Reife gern der zitzenförmige Vorsprung.

Fleisch: weiss, fein, fast halbschmelzend, ziemlich saftig, wenig körnig, von nicht gewürztem, aber immerhin angenehmem Geschmack.

Kernhaus: hohl, mit auf dem Querschnitt deutlich fünfsterniger Achse; Kernhauskammern verhältnissmässig gross, enthalten meist zwei gut ausgebildete, doch oft auch unvollkommene, zur Zeit der Essreife noch weisse Kerne mit schwachem Höcker. Staubfäden stehen dicht an der Basis der Kelchblätter.

Reife und Nutzung: Bald nach dem 20. Juni reifend, hält sich die Frucht abgenommen acht Tage, wird dann teigig und fault. Nach Fischer gehen 60—120 Stück auf ein Pfund. Nur anpflanzenswerth der aussergewöhnlich frühen Reife wegen.

Der Baum wächst sehr kräftig, bildet eine breite, lichte, etwas flattrige Krone. Fischer gibt eine sehr grosse Tragbarkeit an, während mein Baum nur mässig trägt.

Wiener Haferbirne.

(Gewürzbirne II, 1, a, kl.—m. *†, Ende Juli.)

Literatur und Synonyme. An den nördlichen Abhängen des Wiener Waldes zu beiden Seiten der Donau kommt unsere Sorte in sehr alten, eichengrossen Bäumen vor. In der pomologischen Literatur finde ich keine Beschreibung, die auf unsere Sorte passen würde, ich habe daher den in diesem Verbreitungsbezirke allgemein gebräuchlichen Localnamen „Haferbirne" beibehalten. Ich bin jedoch der Ueberzeugung, dass unsere Sorte unter anderem Namen auch anderwärts vorkommen wird, jedenfalls aber ist sie verschieden von der Haferbirne, die in Schlesien, in Böhmen, in der Lausitz als solche gilt; ebenso ist es nicht die Haferbirne des Handbuches, die als Liebesbirne Nr. 110 von Jahn beschrieben und in Frankreich als Poire d'amour und als Ah mon Dieu geht.

Gestalt: kleine, bis mittelgrosse, regelmässig birnförmige Frucht, mit schwacher Einbiegung nach dem Stiele in eine abgerundete Spitze auslaufend, während sie nach dem Kelche sich fast kugelrund abrundet; im Querschnitt ist die Rundung vollkommen.

Kelch: offen oder halb offen, meist viel Staubfadenreste enthaltend; Kelchblättchen aufrechtstehend, zum Theil zurückgeschlagen, wollig, sitzen mit Fleischperlen der Frucht auf.

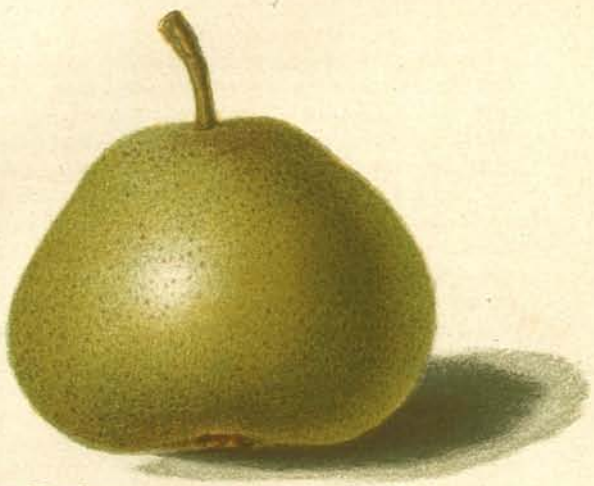
Stiel: lang, holzig, grün, sonnenseits berostet, mit ein bis zwei Knospenansätzen, sitzt der Frucht auf und wird durch einen kleinen Fleischwulst meist etwas schief gedrückt.

Schale: glatt, glänzend, am Bauche leicht beduftet, in voller Reife gelbgrün, stellenweise weissgelb, ohne Röthe, nur stark besonnte Früchte haben auf der Sonnenseite die Schalenpunkte mattroth umflossen. Punkte sehr fein, grün umhoft und dadurch mehr bemerklich. Rost fehlt meist und tritt nur in feuchten Jahren in zusammenhängenden Rostfiguren auf.

Fleisch: weiss, mit einem Stich in's Gelbliche, halbschmelzend, um das Kernhaus ziemlich steinig, von angenehmem, etwas gewürztem, süssweinigem Geschmack. Kernhaus geschlossen; Kammern lang, eng, enthalten meist taube, lange, dunkelbraune Kerne mit breitem Höcker.

Reife und Nutzung: Reift Mitte bis Ende Juli, wird dann am Baume teig, hält sich, grün abgepflückt, vierzehn Tage. Die Haferbirne kommt auf den Wiener Markt in grossen Massen und wird dann namentlich zum Rohgenuss und zum Kochen gerne verwendet. Was sie aber besonders empfiehlt, ist die fast jährliche und ganz ausserordentliche Fruchtbarkeit des Baumes. In den letzten fünf Jahren habe ich von einem in meinem Garten stehenden 50—60jährigen Haferbirnbaume im Durchschnitt 8 fl. gelöst, ausser den Früchten, die im Haushalt selbst verbraucht wurden. Er wird auch von den Landleuten gerne nachgepflanzt, oder auf andere, weniger tragbare Sorten gepfropft; jedenfalls eine Mahnung, dass unsere Baumschulgärtner sich mehr der Haferbirne annehmen sollten.

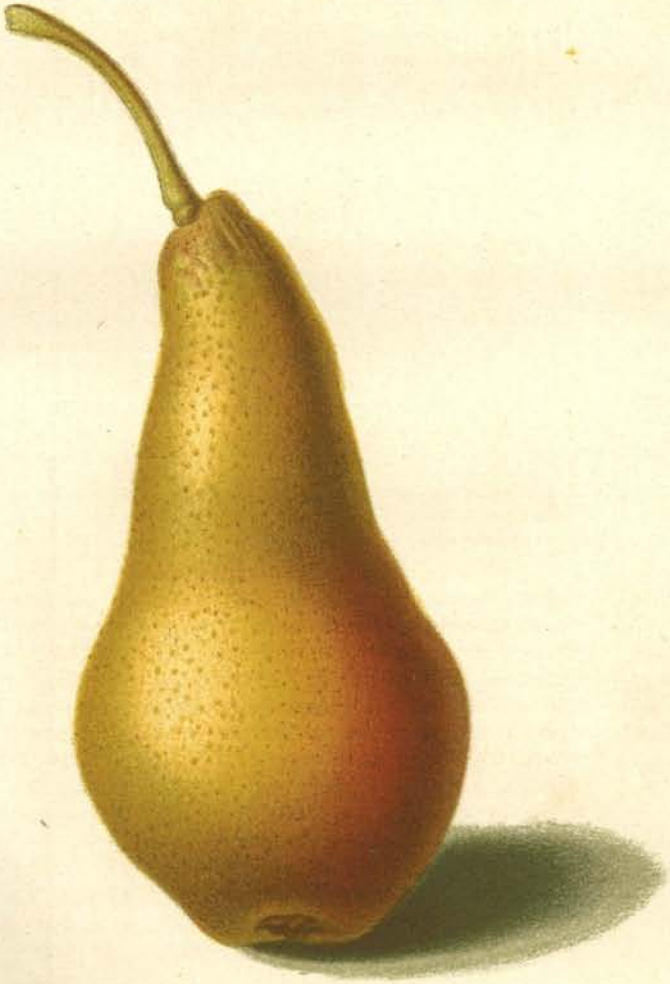
Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet eine hohe und breite Krone von starkem Astbau, ist, wie bereits erwähnt, fast jährlich ausserordentlich fruchtbar, und ist, da unser Klima ein trockenes, für derartige Gegenden gewiss zu empfehlen.



Champagner-Bratbirne. — Champagny-i borkörte.
Mestnice Šampaňská. — Pera vinosa della
Schampagna. — Bratbirne à feuilles luisantes.



Grüne Pichelbirne. — Zöld Pichel-körte.
Pichlova zelená hruška. — Pera verde di Pichel.
Poire verte de Pichel.

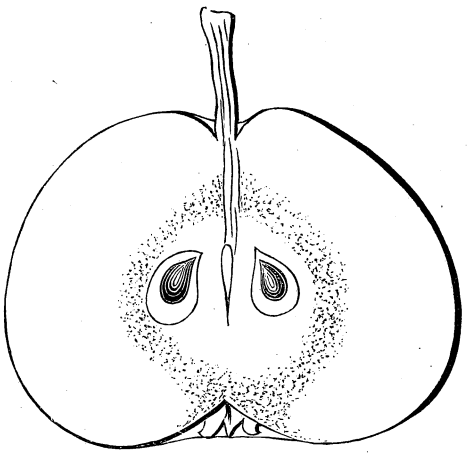


Langbirne. — Hosszú-körte. — Mestnice dlouhá.
Pera vinosa gialla lunga. — Vermillon.

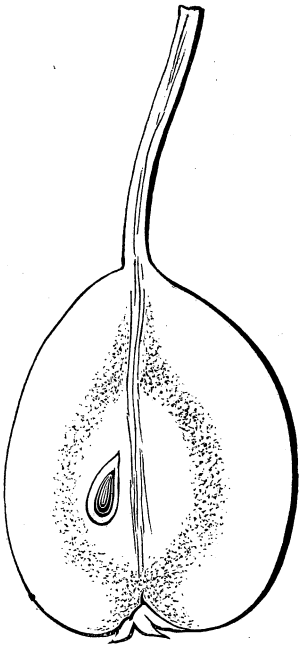


Römische Schmalzbirne. — Római zsírkörte.
Krasavice. — Pera romana grassa.
Beurré romain.

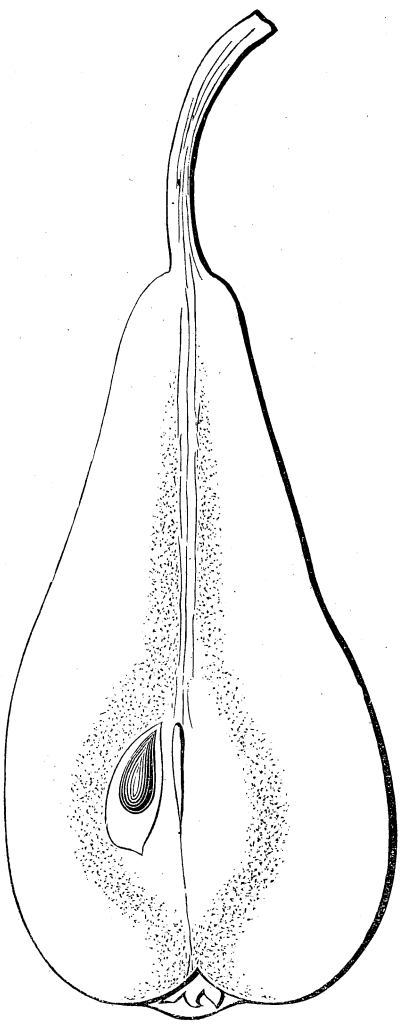
K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



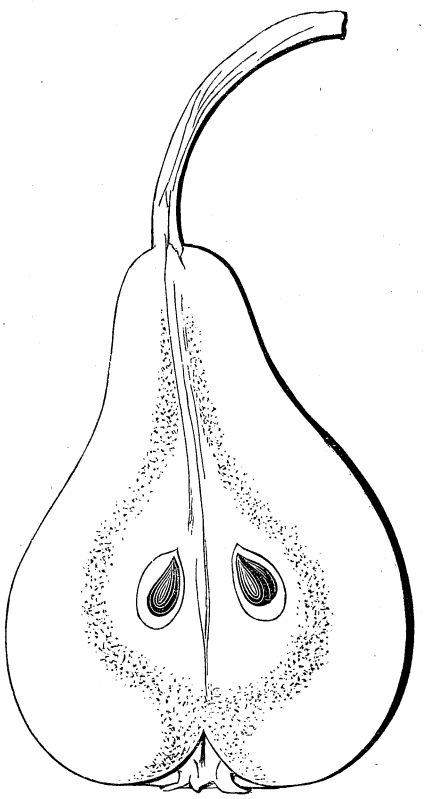
Champagner-Bratbirne. — Champagny-i borkőrte.
Mestnice Šampaňská. — Pera vinosa della Schampagna.
Bratbirne à feuilles luisantes.



Grüne Pichelbirne. — Zőld Pichel-körte.
Pichlova zelená hruška. — Pera verde di Pichel.
Poire verte de Pichel.



Langbirne. — Hosszú-körte. — Mestnice dlouhá.
Pera vinosa gialla lunga. — Vermillon.



Römische Schmalzbirne. — Római zsírkőrte.
Krasavice. — Pera romana grassa. — Beurré romain.

Champagner-Bratbirne.

(Rundliche Weinb., V, 1, b, kl. ††! als Mostfrucht Oct.)

Heimat und Vorkommen: In vorgeschritteneren Obstweingegenden, z. B. Württemberg, Baden, Schweiz, ist diese Sorte des vortrefflichen, stark moussirenden Weines wegen sehr beliebt. Da sie zu anderen Zwecken nicht geeignet ist, ist deren Anbau in anderen als Mostgegenden zwecklos. Wer jedoch beabsichtigt, in einer Gegend Birnenweinbereitung einzuführen, mag mit dieser Sorte seine ersten Versuche machen, weil das Product auch sich ablehnend verhaltende Landwirthe mit der Obstweinfabrikation befreunden wird; namentlich wird der Wein, der aus einer Mischung von zwei Dritteln Champagner-Bratbirnen und einem Drittel Aepfeln bereitet wird, als etwas ganz Besonderes gerühmt. Woher die Sorte stammt, lässt sich nicht bestimmen, vielleicht ist sie in Württemberg heimisch; bekannt ist sie seit Beginn dieses Jahrhunderts.

Literatur und Synonyme:

1. *Diel,* Versuch, Bd. XXVI, pag. 221. — 2. *Metzger,* Kernobst des südl. Deutschlands, pag. 161. — 3. *Lucas,* Abbildungen württemb. Obstsort., Taf. VI, pag. 60. — 4. *Lucas,* Kernobstsorten Württembergs, pag. 241. — 5. *Lucas,* Auswahl werthv. Obsts., Bd. IV, pag. 93, Nr. 21. — 6. *Illustr. Handbuch d. Obstk.,* Bd. II, pag. 459, Nr. 218. — 7. *Schweizerische Obstsorten,* Nr. 35 (sehr gute col. Abbild.). — 8. *L. Müller,* Beiträge, pag. 97, Nr. 10 etc. etc.

Als Synonyme führe ich an: Echte Bratbirne, Bratbirne, Bratbirne à feuilles luisantes, Champagnerbirne, Champagner-Mostbirne, Champagner-Weinbirne, Ciderbirne, Deutsche Bratbirne, Glanzlaubige Bratbirne, Kopfbirne.

Gestalt: flach bergamottförmig, nach dem Kelche breit abwölbend, so dass die Frucht sehr gut aufsitzt; nach dem Kelche zu ohne Einbiegung stärker abnehmend, endigt sie in eine kleine abgestutzte, etwas unregelmässige Stielfläche. Die Rundung der Frucht ist meist nur wenig verdorben. Unsere Abbildung ist nach einer jungen Hochstammfrucht gemacht; von älteren Bäumen sind die Früchte wesentlich kleiner.

Kelch: halboffen oder offen; Kelchblättchen hornartig, sitzen in sehr flacher, ebener, oder nur wenig unregelmässiger Kelchsenkung, deren Rand meist mit Rost überzogen ist.

Stiel: kurz, mittelstark, holzig, gerade, oft wie eingesteckt oder in nur sehr flacher Stielhöhle stehend.

Schale: ziemlich dick, feinrauh, grasgrün, bei voller Reife gelblichgrün, ohne Spur von Röthe, selbst in voller Reife mit einzelnen grünen Stellen. Punkte ziemlich fein, theilweise stark, sternförmig, sehr zahlreich, die Frucht gut punktirt erscheinen lassend. Rostanflüge häufig, regelmässig um Kelch und Stielwölbung.

Fleisch: weiss, sehr saftreich, hart, abknackend, sehr dicht, um das Kernhaus steinig, von zuckerigem, stark adstringirendem Geschmack, zum Rohgenuss ungeeignet.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern klein, enthalten meist vollkommen hellbraune, rundeiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Wird erst Mitte October gelb und hält sich bis Mitte November; in dieser Zeit bekommt sie einzelne braune Flecke, die sogenannte Edelfäule, und in diesem Zustande gemostet, liefert sie einen vortrefflichen Birnenmost, der ein ausgezeichnetes, stark moussirendes Getränk gibt. Der hohen Güte des Getränkes wegen ist der Werth der Rohwaare allerorts ein höherer, fast ein doppelt höherer, als der anderer Mostobstsorten. Die moussirende Eigenschaft hat der Obstwein auch bei der Fassaufbewahrung; wird er jedoch nach der ersten Gährung in feste Flaschen gefüllt, verkorkt und fest verbunden, so moussirt er ebenso stark wie Champagner und gleicht diesem auch in Geschmack und Wirkung.

Der Baum wächst in der Jugend sehr schwach, bildet eine breit-eirunde, etwas hängästige, ziemlich umfangreiche Krone, die sich bald abträgt und daher häufig verjüngt werden muss. Besser noch ist es, Reiser dieser Sorte auf ältere, starkwüchsige Birnbäume zu pfropfen, ganz so, wie es allgemein mit der ebenso vorzüglichen Mostbirne, Pomeranzenbirne vom Zabergau, anempfohlen wird. Blüht früh, entwickelt aber schon vorher seine Blätter, so dass der Baum in der Blüthe nie rein weiss erscheint. Charakteristisch ist das stark glänzende Laub. Kommt in offenen mittleren Obstlagen und etwas feuchtem Boden überall sehr gut fort und ist fast jährlich sehr fruchtbar. Die Früchte fallen nicht leicht ab; besonders im bebauten Boden zu empfehlen.

Pichelbirne. (Grüne Pichelbirne.)

(Rundl. Weinb. V, 3, a, kl., ††, Oct.—Nov.)

Heimat und Vorkommen: Eine oberösterreichische Localsorte, die dort zu den verbreitetsten und geschätztesten Mostbirnen gehört; ihrer vortrefflichen Eigenschaften wegen hat sie sich namentlich nach den nördlichen und westlichen Nachbarländern in grosser Anzahl verbreitet; auch in den niederösterreichischen Mostobstgegenden ist sie nicht selten zu finden. In besonders grosser Anzahl und in riesengrossen Bäumen kommt sie im Umkreise des um den Obstbau so hochverdienten Stiftes St. Florian (Oberösterreich) vor.

Literatur und Synonyme: Sie wurde zuerst von Liegel 1822 in der 1. Ausgabe der Anweisung, mit welchen Sorten verschiedene Obstbaumanlagen besetzt werden sollen, als Püchlbirne (pag. 45) und in der 2. Ausgabe desselben Werkes (1842, pag. 99) als Pichel-Pichlerbirne beschrieben. Auch erwähnt er sie in der Monatsschrift für Pomologie (1856, Bd. II, pag. 62), die erste genauere Beschreibung gibt aber erst Jahn im Ill. Handb. d. Obstk. (Bd. II, pag. 501, Nr. 239), der sie als Pichelbirne bezeichnet, welchen Namen ich beibehalten habe. Unsere Abbildung verdanke ich der Güte des verdienstvollen Stiftshofgärtners Herrn Runkel in Kremsmünster, der sie Pühlerbirne nennt.

Gestalt: kreiselförmig bis eiförmig, in der Rundung auf dem Querschnitte regelmässig und nur um den Kelch etwas mit kleinen Rippchen besetzt; nach dem Kelche zu wölbt sie sich flach ab, so dass sie sogar noch aufstehen kann, während sie nach dem Stiele zu mit einer stumpfen Spitze in denselben übergeht oder denselben etwas eingedrückt trägt.

Kelch: offen; Kelchblättchen unvollkommen, in flacher, enger, meist berosteter Kelchhöhle sitzend.

Stiel: mittellang, dünn, holzig.

Schale: ziemlich dick, grün, deutlich punktirt und mit mehr oder weniger Rost, der aber zuweilen auch ganz fehlt, überzogen.

Fleisch: weisslich, fest, rübenartig, stark adstringirend, saftreich; wird im teigen Zustande wie sehr viele andere Mostbirnen geniessbar.

Kernhaus: geschlossen oder nur wenig hohlachsig, Kammern eng, enthalten kleine langgespitzte, schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Reift von Mitte October an, zu welcher Zeit sie gemostet wird, und hält sich in teigem Zustande bis gegen Weihnachten, in welchem sie auch auf dem Wiener Markte mit der Hirschbirne und Grabenbirne aus Steiermark häufig anzutreffen ist. Alle drei Sorten werden aber gewöhnlich als Lederbirne bezeichnet. Als Mostbirne verdient unsere Sorte eine ganz besondere Berücksichtigung, da sie ein sehr haltbares und dauerhaftes Getränk gibt, dann aber besonders deswegen, weil der Baum durch ausserordentlich kräftiges Wachsthum und Unempfindlichkeit gegen Boden und Lage vor vielen anderen ausgezeichnet ist und jedenfalls ein Jahr um das andere reichlichste Ernten gibt. Dass nur der Landwirth diese Sorten anzupflanzen hat, braucht wohl nicht erwähnt zu werden.

Der Baum wächst, wie schon erwähnt, ganz ausserordentlich kräftig, bildet eichenartige, sperrige Kronen und ist in jeder Beziehung unempfindlich.

Langbirne.

(Lange Weinbirne IV (VIII), 2, a, gr, ††! E. Aug. — M. Sept.)

Heimat und Vorkommen: Diese sehr alte, jedenfalls alemannische Sorte wird namentlich in der Schweiz, dann aber auch in Südwest-Deutschland sehr häufig gebaut. In der Schweiz kommt sie am meisten im oberen Thurgau und im Rheinthale, sogar bis zu einer Meereshöhe von 2100 Fuss vor. Obwohl nur Wirthschaftssorte, werden ihre Früchte auf den Märkten dieser Länder am meisten gesucht, so dass ganze Anpflanzungen nur von dieser Sorte gemacht werden.

Sie muss sich schon in sehr früher Zeit nach Frankreich verbreitet haben. A. Leroy, der sie in seinem Dictionnaire als Poire d'ane (Eselsbirne) beschreibt, sagt, dass sie eine der ältesten Birnen in der Landschaft von Angers ist. Sie geht ausserdem in Frankreich wahrscheinlich als Vermillon (bei Poiteau) und noch häufiger als Etranguillon. Wenn Leroy unter letzterem Namen eine andere kleine Frucht beschreibt und bei dieser C. Stephanus (Seminarium et plantarium, 1530) citirt, so hat er Unrecht; Stephanus hat sicher unsere Sorte gemeint. Unsere Sorte ist von Bauhin, von Jonston und Anderen als Strangulanea pyra (Poires d'estranguillon) beschrieben und bei Jonston sehr gut abgebildet. Bei uns in Oesterreich ist sie hauptsächlich in den der Schweiz benachbarten Provinzen (Vorarlberg, Nordtirol) verbreitet.

Literatur und Synonyme. Von den vielen unsere Sorte beschreibenden Autoren führe ich an:

1. *Allg. Teutsch. Gartenmagazin*, 1804, pag. 505, Taf. 37 als Langbirne. — 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Bd. V, Nr. 455, als Längler. — 3. *Schweizerische Obstsorten* als Längler. — 4. *Poiteau*, Pomologie française, Bd. III, als Vermillon. — 5. *A. Leroy*, Dict. de pom., Bd. I, Nr. 39, als Poire d'ane. — 6. *O. Thomas*, Guide pratique, pag. 98, als Langbirne.

Die bekannteren Synonyme sind folgende: Gelbe Wadelbirne (Decaisne schreibt fälschlich Gelbe Madelbirne), Kannenbirne, Schluckerbirne, Längler, Würgbirne, Vermillon (Poiteau), Etranguillon, Poire Sauger long jaune (Decaisne).

Gestalt: Flaschenförmige, bis fast gurkenförmige, zuweilen spindelförmige Frucht, deren Bauch stark nach dem Kelche zu sitzt, zu dem sie sich scharf abrundet, in eine wenig abgestutzte, meist unregelmässige Kelchfläche endend. Nach dem Stiele zu geht sie mit schwacher Einbiegung und einigen beulenartigen Erhöhungen in den Stiel über oder ist nur wenig abgestutzt; auf dem Querschnitt ist sie durch über den Bauch laufende Erhabenheiten etwas unregelmässig. Unsere Abbildung, nach einer Hochstammfrucht angefertigt, zeigt die Normalgrösse.

Kelch: offen, Kelchblättchen langgespitzt, ziemlich breitblättrig, sitzt in flacher, unregelmässiger Kelchsenkung.

Stiel: im Verhältniss zur Frucht kurz, holzig, an der Basis zuweilen etwas fleischig, sitzt meist etwas schief gedrückt, mit Fleischringeln umgeben, der Frucht auf.

Schale: ziemlich dick, schwachglänzend, in voller Reife citronengelb, sonnenseits mehr oder weniger zinnoberroth, oder bei beschatteten Früchten nur goldgelb gefärbt. Punkte zahlreich, gut in's Auge fallend. Rostanflüge namentlich um den Kelch fast immer auftretend.

Fleisch: gelblichweiss, saftreich, abknackend, um das Kernhaus etwas körnig, vor der Reife stark adstringirend, reif geworden von gewürztem, gezuckertem, nur wenig herbem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kernhauskammern geräumig, enthalten grosse, langgespitzte, dunkelbraune Kerne.

Reife und Nutzung: Ende August reifend, hält sie sich, etwas grün gepflückt, drei Wochen. Als Tafelfrucht nur wenig Liebhaber findend, wird sie doch gerne in teigigem Zustande gegessen. Ihr hoher Werth aber liegt darin, dass sie zum Dörren ausgezeichnet ist, zum Obstwein namentlich der frühen Reife und der Güte desselben wegen sehr gesucht ist und ausserdem zur Branntweinbrennerei sich vortrefflich eignet. Auch als Kochbirne ist sie sehr beliebt. Nach den „Schweizerischen Obstsorten" wird der Most dieser Birne zum frühen sofortigen Consum ausserordentlich gesucht und deshalb auch manchen Orts von den Wirthen um 30—35 Percent höher bezahlt, als der anderer gleichzeitig reifender Sorten.

Der Baum, langsam wachsend, wird ausserordentlich gross, erreicht ein sehr hohes Alter und ist mit zunehmenden Jahren ausserordentlich fruchtbar. Nach den gemachten Beobachtungen trägt er nach einer reichlichen Ernte die zwei folgenden Jahre nur spärlich, oder mehrere Jahre hintereinander reichlich und dann wieder ein paar Jahre aussetzend. Verlangt einen guten, tiefgründigen Boden.

Römische Schmalzbirne.

(Schmalzbirne IV, 2, a, *, ††, m. Ende Aug. — Anf. Sept.)

Heimat und Vorkommen: Wiewohl diese Sorte vielleicht die verbreitetste in Oesterreich und Deutschland ist, so lässt sich ihr Ursprung nicht mit Sicherheit weit zurückführen. Diel sagt schon, dass er sich seit vielen Jahren alle Mühe gegeben habe, diese Sorte bei einem früheren Pomologen aufzufinden, jedoch vergebens, nur die im „Teutschen Obstgärtner" (1800) als Frauenschenkel beschriebene Sorte hält er identisch mit unserer Frucht. Er selbst erhielt diese Sorte aus Harlem in Holland. Wie Oberdieck und andere Pomologen angeben, hätte Diel dieselbe Sorte schon 1801 als Paradebirne beschrieben. Diese Birne erhielt er aus Brüssel unter dem Namen Bellegarde. Forschen wir diesem Namen weiter nach, so erhalten wir ebenfalls keine Auskunft über die Herkunft unserer Sorte, da die Bezeichnung Bellegarde der alten französischen Sorte Gilles-ô-Gilles zukommt. Dass Mayer's (Pom. franc. 1776—1801) Prinzenbirne unsere Sorte ist, darf wohl nicht bezweifelt werden; es ist in diesem Werke wohl auch die älteste ausführliche Nachricht über diese Sorte gegeben. Nur noch in Möller's Beschreibung der besten Arten von Kernobst (Berlin 1759) finde ich unsere Sorte pag. 168, Nr. 31, als „Tafelbirne" mit Hinweis auf Aehnlichkeit mit der Imperatrice, eine Sorte, die später Mayer in seiner Pomona franconica abbildet.

Die älteren französischen Pomologen kennen unsere Sorte nicht. Ihre Beurré romain, die von Poiteau abgebildet ist, ist eine ganz andere Sorte. Sicher hat Mas unsere Sorte mit der in seiner Pomologie générale als Fondante de Rome où Sucré romain beschriebenen gemeint; auch ist André Leroy's Beurré romain unsere Sorte; von ihm habe ich die allerdings nicht ganz entsprechende französische Bezeichnung auf unserer Tafel entnommen.

Es musste auffallend erscheinen, dass eine so werthvolle, gewiss schon sehr alte deutsche Frucht von den deutschen Pomologen des 17. und 18. Jahrhunderts mit Ausnahme der oben angeführten gar nicht erwähnt wird; wenn man jedoch deren Werke durchsieht, so klärt sich diese Auffälligkeit sofort auf, da sie alle nur die französischen Sorten des Jardiniers solitair, des Quintinye und Duhamel anführen. Es erfasst Einen manchmal ein Ekel, wenn man ein solches Buch zur Hand nimmt, um die Sorten nachzusehen und findet bei den Birnen überall dasselbe Register von Le petit muscat bis La Fonterabie etc. etc. Bei solcher Nachbeterei der Franzosen konnte natürlich auf das Einheimische keine Rücksicht genommen werden.

Den jetzt fast allgemein gebräuchlichen Localnamen Tafelbirne oder Fürstliche Tafelbirne hätte ich als Hauptnamen angenommen, wenn nicht die gleiche Bezeichnung so vielen anderen Birnen zutheil würde. Der vom Handbuch angenommene Hauptname: Römische Schmalzbirne ist leider so wenig bezeichnend, da nichts auf römischen Ursprung deutet; nichtsdestoweniger ist er von den pomologischen Schriftstellern und von den Handelsgärtnern adoptirt.

Literatur und Synonyme. Sie wurde unter unter anderen beschrieben von:

1. *Diel,* Versuch, 1799—1832, Heft 7, pag. 106. — 2. *Arnoldi,* Obstcabinet, 1860 u. ff., Lief. 6, Nr. 15 (sehr gute Nachbildung). — 3. *Dittrich,* Syst. Handbuch, Bd. I, pag. 553, Nr. 34. — 4. *Kraft,* Pomona austr., 1792—1796, Taf. 74 (nach Sickler; Abbildung nicht gut kenntlich). — 5. *Illustr. Handb. d. Obstk.,* Bd. II, Nr. 16. — 6. *Oberdieck,* Deutschlands beste Obstsorten, pag. 324. — 7. *Decaisne,* Jard. fruit, 1858, Bd. I. — 8. *A. Leroy,* Dict. de pom., Bd. I, Nr. 253. — 9. *Mas,* Pomol. generale, Bd. VI, Nr. 407 (schlechte Abbildung).

Als die gebräuchlichsten Synonyme führe ich an: Frauenbirne, Tafelbirne, Schmalzbirne, Jungfernbirne, Paradenbirne, Prinzenbirne, Melanchtonbirne, Grosse Sommer-Prinzessinbirne, Sucré romain, Beurré de Rome, Poire Romaine etc. etc.

Gestalt: durchaus regelmässige birnförmige Frucht, deren Bauch weit nach dem Kelche sitzt, um den sie sich fast kugelförmig abrundet, während sie nach dem Stiele zu mit sanfter Einbiegung in eine feine, oft gar nicht abgestutzte Stielfläche endigt. Die Rundung auf dem Querschnitt ist gar nicht oder nur sehr wenig verdorben. Unsere colorirte Abbildung ist nach einer guten Marktfrucht angefertigt und entspricht deren Grösse derjenigen der Normalfrüchte; Diel gibt für eine recht vollkommene Frucht $2^3/_4$ Zoll Breite und 4 Zoll Länge an. Der von André Leroy in seinem Dictionnaire abgebildete zweite Typus der Frucht kommt nur sehr selten vor.

Kelch: ganz offen; Kelchblättchen zurückgeschlagen, sitzen der Frucht auf oder nur selten in ganz flacher Kelchsenkung, die entweder vollständig eben oder nur durch sehr flache Erhabenheiten etwas uneben ist.

Stiel: ziemlich lang, stark, etwas gebogen, fleischig, sitzt der Frucht auf, so dass er nur eine Verlängerung der Spitze zu sein scheint, oder nur wenig eingedrückt.

Schale: glatt, abgerieben sehr glänzend, in voller Reife hellcitronengelb, sonnenseits mehr oder weniger zinnoberroth, in etwas streifiger Manier gefärbt; bei beschatteten Früchten fehlt die Röthe zuweilen. Punkte sehr fein; Rostfiguren fehlen meistens. Geruch ziemlich stark.

Fleisch: weiss, halbschmelzend oder rauschend, nur wenig körnig, von angenehmem, nur wenig gewürztem Zuckergeschmack. Diel beschreibt es auffälliger Weise als sich ganz in Saft auflösend, von angenehmstem, erhabenstem und reinstem Zuckergeschmack, Eigenschaften, welche die Birne jedoch nur in den seltensten Fällen erreichen mag; selbst in guten Böden wird sie bei uns kaum halbschmelzend, hat vor voller Reife etwas Herbes und wird bald mehlig.

Kernhaus: geschlossen; Kernhauskammern eng, enthalten meist nur einen hellbraunen, kleinen Kern.

Reife und Nutzung: Von Mitte August an reifend, beherrscht diese Birne durch vier Wochen den Markt. Wenn auch als Tafelfrucht nur zweiten Ranges, so ist sie wegen ihrer Schönheit, der reichen Tragbarkeit und der vortrefflichen Verwendbarkeit zu Tafelzwecken, zum Dörren und im unreifen Zustande selbst zum Obstwein eine der geschätztesten Birnen, die wir überhaupt besitzen, deren Anbau in guten Böden auf das Dringendste anzurathen ist, während in schlechten Böden die Früchte klein bleiben, herb sind und gerne aufspringen. In dem Garten des Liebhabers verdient sie keinen Platz, wohl aber in jedem Nutzgarten.

Der Baum wächst ausserordentlich kräftig, bildet eine prachtvoll pyramidale, ziemlich grosse Krone, ist bald sehr fruchtbar, verlangt aber, um jährlich reich zu tragen, einen guten Birnenboden, da, abgesehen von der geringeren Güte der Frucht, in schlechten Böden die Zweige gerne grindig werden und absterben und der Baum selten und wenig trägt; kommt auch in den rauhesten Obstlagen gut fort.

Die Kirsche.

Ein Stiefkind der Pomologen ist die Kirsche, noch mehr das Stiefkind der praktischen Obstzüchter. Die Kirsche bringt nichts ein, sie lohnt das Pflücken nicht, und wie sonst die Entschuldigungen heissen mögen, wenn man Jemandem Kirschbäume zu pflanzen anräth. Der Hauptgrund, warum Kirschbäume sich nicht rentiren ist der, dass sie in die schlechtesten Böden gepflanzt werden, dort wo ein anderer Obstbaum überhaupt gar nicht fortkommt, sollen Kirschen Früchte bringen. Pflanzet den Kirschbaum in gute, nicht zu trockene Böden, in freie, luftige Lagen, am besten an Bergabhänge, so werden die Bäume reich und andauernd tragen; sie werden aber auch sehr rentabel sein, wenn sie in grösserer Anzahl gepflanzt sind, wodurch ein Handel mit entfernteren Orten ermöglicht ist.

Zeichenerklärung.

Die jedem Fruchtnamen angehängte Charakteristik stützt sich auf das Truchsess'sche System, welches dieser verdienstvolle Pomologe im Jahre 1809 aufstellte.

Die abgekürzten Namen bezeichnen folgende zehn Classen:

I. **Schwarze Herzkirschen**; Süsskirschen mit weichem Fleische und schwarzer Haut.

II. **Bunte Herzkirschen**; Süsskirschen mit weichem Fleische und rother oder roth und gelber Haut.

III. **Gelbe Herzkirschen**; Süsskirschen mit weichem Fleische und gelber, nicht gerötheter Schale.

IV. **Schwarze Knorpelkirschen**; Süsskirschen mit hartem Fleische und schwarzer Haut.

V. **Bunte Knorpelkirschen**; Süsskirschen mit hartem Fleische und rother oder roth und gelber Haut.

VI. **Gelbe Knorpelkirschen**; Süsskirschen mit hartem Fleische und gelber, nicht gerötheter Schale.

VII. **Süssweichseln**; saure Kirschen mit dunkler Haut, färbendem Safte und grossem, fast süsskirschenartigem Blatte und Baume.

VIII. **Glaskirschen**; saure Kirschen mit heller Haut, nicht färbendem Safte und grossem, fast süsskirschenartigem Blatte und Baume.

IX. **Weichseln**; saure Kirschen mit dunkler Haut, färbendem Safte und kleinem, sauerkirschenartigem Blatte und strauchartigem Baume.

X. **Amarellen**; saure Kirschen mit heller Haut, nicht färbendem Safte und kleinem, sauerkirschenartigem Blatte und strauchartigem Baume.

Diesen zehn Classen hat Lucas noch zwei neue Classen angehängt und zwar: 1. Halbkirschen oder hybride Süsskirschen; Wuchs süsskirschenartig, Frucht weichselartig. 2. Halbweichseln oder hybride Sauerkirschen; Wuchs sauerkirschenartig, Frucht süsskirschenartig. Diese beiden Classen, wohl nur einiger Kirschensorten (Königin Hortensia und Chatenay's Schöne) wegen aufgestellt, sind jetzt noch kein Bedürfniss; vielleicht wird durch künstliche oder zufällige Hybridisirung für diese Classen Material gezogen.

Die Ordnungen der zehn Truchsess'schen, resp. der zwei hinzugegebenen Classen bildet Lucas nach der Form der Steine und zwar:

a) rundsteinig — der grösste Durchmesser liegt in der Mitte und sind Längs- und Querdurchmesser gleich;

b) spitzsteinige — der grösste Durchmesser liegt unterhalb der Mitte und der Stein ist nach seiner Spitze hin abnehmend;

c) ovalsteinig — der grösste Durchmesser des Steines liegt in der Mitte, derselbe ist von da nach beiden Seiten hin sanft verjüngt und der Querdurchmesser ist kleiner als der Längsdurchmesser.

Innerhalb dieser Ordnungen werden die Kirschen nach der Reifezeit eingetheilt, und zwar:

in Kirschen, die in der 1. Woche der Kirschenzeit reifen,
„ „ „ „ „ 2. „ „ „ „
„ „ „ „ „ 3. „ „ „ „
„ „ „ „ „ 4. „ „ „ „
„ „ „ „ „ 5. „ „ „ „

alle später reifenden werden in die 6. Woche eingereiht.

Als die frühreifendste ist die Coburger Maiherzkirsche anzusehen; es wird wohl kaum eine frühere Kirschensorte geben; sollte es dennoch der Fall sein, so müsste dann gesagt werden: reift noch vor der ersten Woche der Kirschenzeit. Logiker mögen darüber ihre Köpfe schütteln, dem Bedürfnisse eines feststehenden Systems wird dadurch aber am besten Rechnung getragen.

Unsere österreichischen und ungarischen Pomologen möchte ich darauf aufmerksam machen, dass in unsern schönen Ländern noch unendlich viel vorzügliche Kirschensorten sich vorfinden, die bis jetzt weiteren Kreisen noch ganz unbekannt sind, es aber wohl verdienten, den Pomologen und Baumschulgärtnern bekanntgegeben zu werden, damit diese für weitere Verbreitung solcher vorzüglicher Sorten sorgen könnten. Ich habe auf dem Wiener Markte aus Ungarn, Krain etc. gesendete Kirschen gesehen, die Alles übertrafen, was bis jetzt den Baumschulgärtnern bekannt ist. Weiss der Leser dieser Zeilen solche vortreffliche Kirschen- oder Weichselsorten (meist Sämlinge) in seiner Gegend, wolle er sich die Mühe nicht verdriessen lassen, mir von diesen womöglich mit dem Localnamen je ein Reis zuzusenden. Auch für Zusendung von Apfelreisern von Localsorten wäre ich dankbar.



Frühe Morelle. — Korai morella.
Ranná morella. — Morella precoce.
Morelle hâtive.



Grosser Gobet. — Nagy gobet.
Veliká Gobetka. — Gobet grossa.
Gros Gobet.



Herzogin von Angoulême. — Angoulême-i herczegnő.
Kněžna Angoulêmská. — Duchessa d'Angoulemme.
Duchesse d'Angoulême.



Schöne von Chatenay. — Chatenay szépe.
Kráska Chatenayská. — Bella di Chatenay.
Belle de Chatenay.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Frühe Morelle.

(Weichsel, a, 4. W. d. K.-Z. **†)

Literatur und Synonyme: 1. *Illustr. Handb.* III, Nr. 67, pag. 185; dabei wird bemerkt, dass sie in Herrnhausen von alter Zeit obigen Namen habe, aber daselbst auch noch Lothkirsche genannt werde, welcher Name übrigens vielen Kirschen beigelegt wird.

Gestalt: grosse bis sehr grosse, am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkt schön abgerundet; seitwärts wenig (auf der Rückenseite etwas mehr) breitgedrückt; Furchen fehlen ganz. Der meist etwas seitwärts stehende Stempelpunkt sitzt in einem sehr flachen Grübchen.

Stiel: mittellang, dünn, lichtgrün, sitzt in mässig tiefer, enger Stielhöhle; Früchte zu zwei und mehreren zusammen.

Haut: sehr fein, glänzend dunkelbraun, in voller Reife fast schwarzbraun.

Fleisch: fein, sehr saftreich, ganz dunkelroth; Saft dunkelroth, von süsssäuerlichem, vortrefflichem Geschmacke.

Stein: rund, dickbackig, mit starken Rückenkanten; am Stielende eine flache, längliche Höhlung.

Reife und Nutzung: Diese vortreffliche und ganz ausserordentlich fruchtbare Weichsel reift in der vierten Woche der Kirschenzeit; als Tafelfrucht, zum Trocknen, zur Weinbereitung und zum Brennen ganz ausgezeichnet. Gegen Druck und Transport ist die Frucht empfindlich, wird daher als Marktobst nicht anzupflanzen sein; für Hausgärten hingegen, namentlich in Buschform, ist die Frühe Morelle ausgezeichnet.

Der Baum wird gross und ist ausserordentlich fruchtbar; Fruchtholz feinholzig, stark hängend. Das Illustr. Hdb. (a. a. O.) gibt an, dass der Baum, wenn er älter wird, einer successiven Verjüngung der Zweige, wenn die Früchte ihre besondere Grösse behalten sollen, unterzogen werden muss.

Grosser Gobet.

(Amarelle, b, Ende d. 4. W. d. K.-Z. **††)

Literatur und Synonyme: Diese weitverbreitete, viel gelobte und viel geschmähte Amarelle ist unter den verschiedensten Namen verbreitet. Da mir bei den Kirschen leider ausreichende Literatur fehlt, ich selbst auch nicht so heimisch im Gebiete der Kirschen bin, wie ich es z. B. beim Kernobst zu sein glaube, möge man mir es nicht als bequeme Abschreiberei anrechnen, wenn ich die Synonymik nach dem Ill. Hdb. anführe und diese mit der von André Leroy noch weiter angeführten ergänze. 1. *Duhamel* I, Tab. 7, als Cerisier de Montmorency à gros fruit, Gros Gobet, Gobet à courte queue. 2. *Kraft*, *Pomona austriaca*, Taf. 18. 3. *Teut. Ob. Cab.* 31. und 32. Lief. als Montmorency à courte queue. 4. *Truchsess*, pag. 634. 5. *Dittrich*, pag. 168. 6. *Christ*, Handb. pag. 537, Nr. 1, und Vollst. Pom., pag. 242. In Frankreich heisst sie noch Gros Gobet à courte queue; doch hat sie Oberdieck auch als Excellente Portugaise à courte queue und als Cerise de la Reine aus Belgien erhalten. Dass sie in England, wie Christ will, von ihrer Verbreitung um Kent Kentish cherry heisse, ist nach den Synonymen, die im Lond. Cat. bei Kentish (Nr. 55) angegeben werden und nach Hogg's Manuale nicht richtig, vielmehr möchte sie Oberdieck im Lond. Cat. als Flemish (Nr. 31) suchen, unter welchem Namen sie auch Downing nach Figur und Beschreibung pag. 195 unzweifelhaft hat, und ebenso, wie Londoner Cat., als Synonym angibt Kentish (of Many) de Kent, Montmorency à gros fruit, Montmorency à courte queue, Gros Gobet, Gobet à courte queue, à courte queue de Province, Weichsel mit ganz kurzem Stiel; fälschlich noch English Weichsel, Double Volgers (of the Dutch). Hogg im Manuale unterscheidet jedoch den Gros Gobet von der Flemish und Kentish bestimmt und sagt bei der Flemish, dass die Pomologen sie häufig, aber ganz irrig mit der Kentish und dem Gros Gobet als identisch betrachtet hätten, wie denn auch die Kentish und Flemish nur dadurch zu unterscheiden seien, dass der Baum der Flemish weniger hängende Zweige habe, die Frucht etwas kleiner sei und 8 Tage später reife. Von den bei Dochnahl angeführten Synonymen hält Oberdieck noch für richtig: Kaiser-Amarelle, Grosse Amarelle, Allergrösste Amarelle. Wegen der an manchen Orten sich findenden Unfruchtbarkeit hat man sie auch Coularde genannt, welcher Name aber einer Süssweichsel zukommt.

André Leroy, der sie in seinem Dict. de Pom. Nr. 118 als Cerise de Montmorency à courte queue beschreibt, findet diese Sorte schon bei le Lectier (1628) als Cerise de 5 pouces de tour à courte queue. Unter den vielen Synonymen bei demselben fällt mir die Belle de Soissons auf, unter welchem Namen ich hier eine dem Grossen Gobet wohl ähnliche, aber doch andere Frucht habe.

Gestalt: grosse bis sehr grosse, am Stiel und Stempelpunkt sehr plattgedrückte, auch auf der Rückenseite breitgedrückte Frucht, die auf der Rückenseite mit einer vom Stiel bis zum flach vertieftstehenden Stempelpunkte herabgehenden starken Furche versehen ist (André Leroy gibt eine schwach markirte Furche an).

Stiel: sehr kurz, stark, grün mit braun, sitzt in weiter, meist tiefer Stielhöhle; Früchte einzeln oder zu zweien und zu dreien in einem Büschel.

Haut: fest, dunkelroth, durchscheinend.

Fleisch: nicht fest, saftreich, säuerlich, herb, in vollster Reife etwas milder. Saft schwach röthlich.

Stein: fest am Stiele hängend, klein bis mittelgross, gerundet, hat die grösste Dicke öfters nach der Spitze hin, ist bei den Rückenkanten nicht so dick, als neben der Bauchkante, am abgestumpften Stielende eine runde Vertiefung, die mittlere Rückenkante steht merklich hervor und erhebt sich etwas nach dem Stielende.

Reife und Nutzung: Reift in der 4. oder 5. Woche der Kirschenzeit; als Marktfrucht der Grösse und des kurzen Stieles wegen sehr werth-

voll, ist sie zu allen andern Zwecken vorzüglich, so dass ihr Anbau sehr zu befürworten ist, jedoch nur in sehr guten Bodenverhältnissen, da der Baum im trocknen, magern Boden ganz unfruchtbar ist.

Der Baum wächst rasch, wird ziemlich gross und ist in gutem Boden ganz ausserordentlich fruchtbar. Sollte, wie es überhaupt von allen Sauerkirschen gilt, nicht auf Süsskirsche, sondern auf Sauerkirschenwildling veredelt werden.

Herzogin von Angoulême.

(Amarelle, a, 4. W. d. K.-Z. **†)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Band III, Nr. 105, pag. 535. Oberdieck sagt a. a. O., dass er diese höchst schätzbare, mit der Königlichen Amarelle gleichzeitig reifende, wohl noch reicher tragbare und an Grösse sie etwas übertreffende Frucht von Herrn Pfarrer Urbanek zu Majthény erhielt, der sie seinerseits von Herrn Hofgärtner Rauch zu Schönbrunn bezog. 2. *André Leroy* schreibt über diese Frucht in seinem Diction. de Pom., Band V, pag. 261: „Existirt wirklich eine Varietät dieses Namens? Ich glaube es nicht, obwohl ich selbst und andere Handelsgärtner unter diesem Namen lange eine Sorte verbreitet habe, in der ich aber schliesslich Duhamel's „Grosse cerise rouge pâle" erkannt habe. Auch die deutschen Handelsgärtner vermehren eine Kirsche gleichen Namens; ich finde sie citirt 1840 bei Dittrich (Band II, pag. 176), und beschrieben 1861 von Oberdieck (Ill. Hdb. III, pag. 535) und 1872 bei Mas. Diese deutsche Herzogin von Angoulême unterscheidet sich, wie ich gefunden, in nichts von der kurzstieligen Montmorency (unser „Grosser Gobet"). Wenn die Angaben Leroy's richtig sind, so haben wir jedenfalls, wie auch unsere colorirte Abbildung zeigt, in unseren Baumschulen noch eine andere Kirsche dieses Namens, die vom Grossen Gobet doch wesentlich abweicht, mit der Herzogin von Angoulême des Illustr. Handb. aber übereinstimmt, wenn auch die Aehnlichkeit mit dem Grossen Gobet von Oberdieck ebenfalls als eine sehr grosse erwähnt wird.

Gestalt: mittelgrosse bis grosse, am Stiele und Stempelpunkte stark gedrückte, im Querschnitt fast runde und nur auf dem Rücken wenig gedrückte Frucht; die Rückenfurche nur als feine Linie angedeutet. Stempelpunkte sind in weiter, flacher bis tiefer Senkung.

Stiel: ziemlich dick, mittellang, sitzt in weiter, tiefer Stielhöhle. Früchte zu 2 oder 3 in einem Büschel.

Haut: fest, nicht vom Fleische ablösend, dunkelroth; in halbreifem Stadium sind die Früchte schön ziegelroth.

Fleisch: nicht fest, mattgelblich, Saft ganz wasserhell, von angenehmer, wenn auch etwas starker Säure; nach Oberdieck a. a. O. ähnlich dem der Königlichen Amarelle und des Grossen Gobet.

Stein: fast rund, nicht dickbackig; Rückenkanten schmal, mit merklich hervortretender Mittelkante; sitzt fest am Stiele.

Reife und Nutzung: Anfangs der 3. Woche der Kirschenzeit reifend, hält sich die Frucht längere Zeit am Baume. Zur Weinbereitung, Branntweinbrennerei und zum Einkochen vortrefflich, ist sie auch als Tafelfrucht von Liebhabern saurer Kirschen sehr gesucht. Bei ihrer ganz ausserordentlichen Fruchtbarkeit, die fast jedes Jahr eintrifft, gehört diese Sorte zu den werthvollsten ihres Geschlechtes.

Der Baum wächst kräftig, bildet erwachsen lange, hängende Fruchtzweige und gedeiht selbst in trockenen Böden sehr gut, was von den meisten Amarellen und Glaskirschen, namentlich aber vom Grossen Gobet nicht zu sagen ist.

Chatenay's Schöne.

(Glaskirsche, b, 6. W. d. K.-Z. **!†)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Handb. d. Obstk.* III, Nr. 64, pag. 179, mit den Synonymen Belle de Chatenay, Belle de Sceaux, Belle de Magnifique, Belle magnifique. 2. *Dochnahl* (Führer etc.), III, pag. 55, nennt sie Prächtige Glaskirsche, mit den weitern Synonymen: Cerise de Spa (?), Cerise d'Agen, Creve's Kirsche. 3. *André Leroy*, Dict. de Pom. V, pag. 282, beschreibt Griotte commune mit den bis jetzt angeführten Synonymen. Doch scheint es mir zweifelhaft, ob André Leroy unsere Sorte hat, da sowohl die Beschreibung nicht ganz passt, als auch der Ursprung von André Leroy dem Ill. Hdb. widersprechend angegeben wird.

Gestalt: grosse bis sehr grosse, am Stiel stark abgestumpfte, nach dem Stempelpunkte stumpf herzförmige, seitwärts, namentlich auf der Rückenseite etwas breitgedrückte, schwachfurchige Kirsche; der etwas wenig nach der Seite stehende Stempelpunkt sitzt entweder auf oder in einem kleinen, flachen Grübchen.

Stiel: mittellang, ziemlich stark, sitzt in weiter, tiefer Stielhöhle; Früchte meist in Büscheln zu zwei oder drei.

Haut: ziemlich dick, von eigenthümlicher matter, braunrother Farbe; einzelne Flecken und Punkte auf der Haut sind charakteristisch für die Frucht.

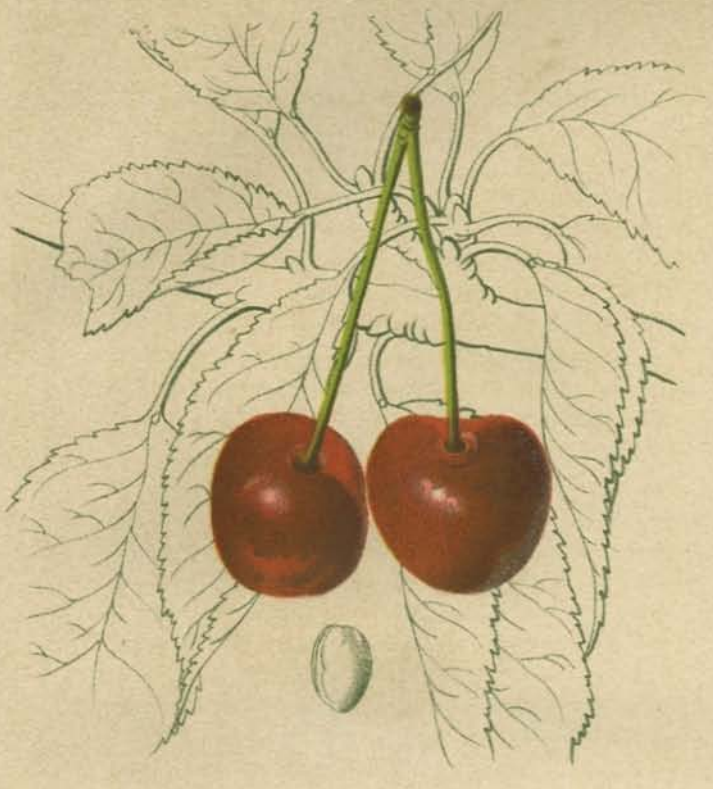
Fleisch: ziemlich fest, schwach röthlichweiss, durchscheinend; Saft nicht färbend, sehr angenehm säuerlich süss; das Ill. Hdb. (a. a. O.) bemerkt, dass die Vögel sehr lüstern nach dieser Frucht sind.

Stein: breit, schwach herzförmig, dick; die Rückenkante springt nach dem Stielende stark vor und macht den Stein dadurch etwas eckig; hängt meist mit dem Stiel zusammen und löst nicht immer ganz vom Fleische los.

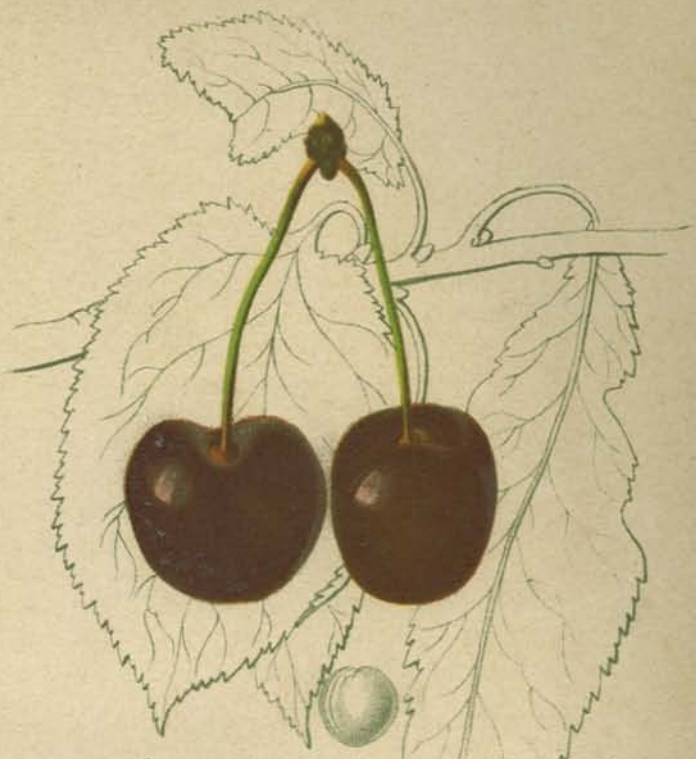
Reife und Nutzung: Diese auserlesene Kirsche, deren Anbau für warme Hausgärten, selbst am Spalier, sehr zu empfehlen ist, folgert sehr gut, d. h. die Früchte reifen nach und nach, ist daher für eigenen Gebrauch doppelt werthvoll. Bei Regenwetter springt sie wie die Süsskirschen auf.

Der Baum wächst gemässigt, ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden und warme Lage.

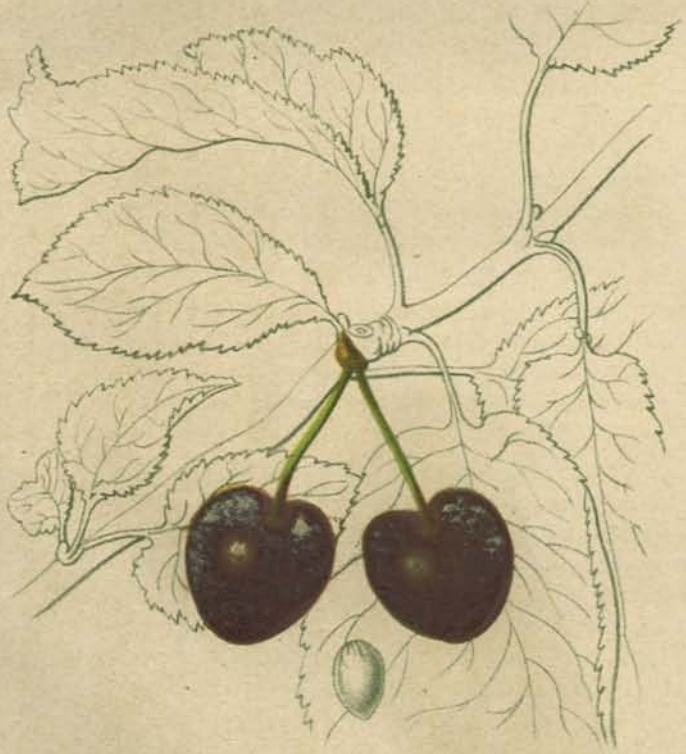
Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



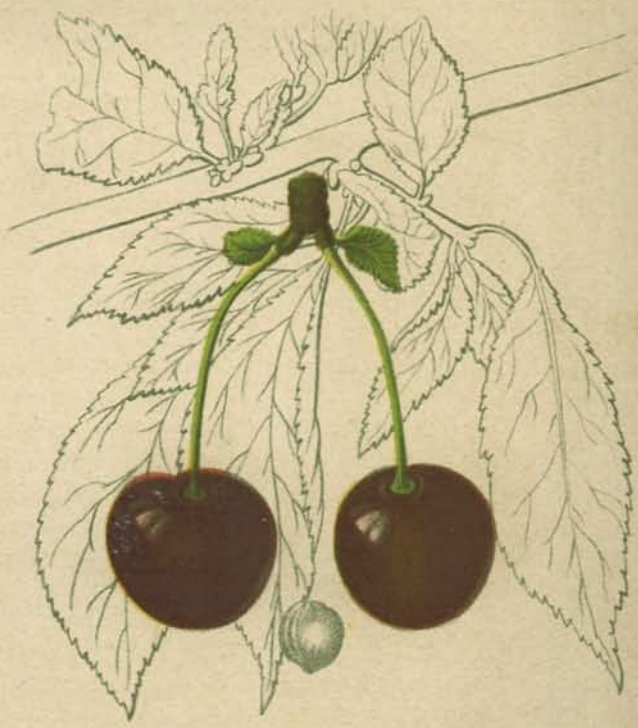
Grosse holländische Prinzessinkirsche. — Nagy herczegnő.
Velkoholandská třešně princezny. — Cigliezia grosse Olandese Principessa.
Bigarreau Gros-blanc.



Grosse Germersdorfer. — Germersdorfi nagy.
Velká Germersdorferova. — Grossa di Germersdorf.
Guigne de Germersdorf.



Ochsenherzkirsche. — Ökörszív cseresznye.
Třešně volskosrdcová. — Cigliezia cuor di bue.
Bigarreau coeur-de-boeuf.



Grosse späte Morelle. — Kései nagy morella.
Velká Morella pozdní. — Cigliezia morella grossa tardiva.
Griotte tardive.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr-Ung. Pomologie.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Grosse holländische Prinzessinkirsche.

(Bunte Knorpelk. c. 4. W. d. K. **††.)

Literatur und Synonyme: 1. *Allg. Teut. Gart.-Mag.* 1804, pag. 378, als Holländische grosse Prinzessinkirsche. 2. *Truchsess*, pag. 295, als Holländische grosse Prinzess. 3. *Deut. Obst-Cab.* III, Nr. 11. 4. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 37 als Grosse Prinzessinkirsche. 5. *Lauche*, Deut. Pomologie III, 13. 6. *André Leroy*, Dict. de Pom. als Gros-Bigarreau blanc. Die Synonyme dieser Sorte sind zahlreich: Lauermannskirsche (von den älteren Pomologen als besondere Sorte beschrieben), Lauermann's Knorpelkirsche, Bigarreau royal, Bigarreau tardif, Bigarreau Turkey, Italian Heart, Harrison's Heart, West's white Heart, Transparent und Graffion. Nach Downing heisst sie in Amerika fast allgemein Yellow Spanish; ferner White Bigarreau, Amber oder Imperial. Mas (nach And. Leroy) beschreibt sie (tome VIII, pag. 145 Nr. 71) als Guigne Coeuret de Harrisson.

Gestalt: Sehr grosse, stumpf herzförmige, beiderseits, namentlich auf der Schattenseite, stark breitgedrückte Frucht, die an der mehr gewölbten Seite eine flache Furche zeigt. Stempelgrübchen ausser der Mitte der Frucht in sehr flacher Senkung. Der grösste Durchmesser der Frucht ist oberhalb der Mitte.

Stiel: lang ($1^1/_2$—$1^3/_4$"), verhältnissmässig nicht stark, lichtgrün ohne Röthe, sitzt in enger und flacher Stielhöhle. Früchte zu 2 oder zu 1 in einem Büschel.

Haut: stark, nicht vom Fleische ablösend, schön lichtroth, beschattet, stellenweise weissgelb durchschimmernd und die Frucht schön marmorirt machend; zuweilen, und zwar namentlich bei Regenwetter, ist die Frucht nur auf der Sonnenseite geröthet, während die Schattenseite die weissgelbe Grundfarbe zeigt.

Fleisch: hart, beim Durchschneiden etwas Saft auslassend, weisslichgelb, saftreich, von süssem, vortrefflichem, durch schwache Säure gewürztem Geschmacke; bei Regenwetter leicht aufspringend.

Stein: klein, namentlich im Verhältniss zur Grösse der Frucht, lang, ovalsteinig, meist vom Fleische gut lösend.

Reifezeit und Nutzung: In der vierten Woche der Kirschenzeit reifend, hält sich die Frucht längere Zeit gut am Baume. Für Tafel, Küche und Dörren ausgezeichnet, ist die Grosse Prinzessinkirsche eine vortreffliche Sorte für den Obstkorb. Wie alle späten Knorpelkirschen wird auch sie nicht selten von der Kirschfliege heimgesucht.

Der Baum wächst kräftig, wird sehr gross und ist sehr fruchtbar.

Grosse Germersdorfer.

(Schwarze Knorpelkirsche. b. 5. W. d. K. **††.)

Literatur und Synonyme: 1. *Ill. Hdb. d. Obstk.* Nr. 174 als Germersdorfer grosse Kirsche. (Oberdieck sagt bei der Beschreibung: „Es existirt in Guben unter dem Namen Mertsching's Sämling noch eine andere Sorte, die man von der Grossen Germersdorfer Kirsche in der Frucht nicht unterscheiden kann; höchstens hatten die übersandten Früchte von Mertsching's Sämling noch flachere Rückenfurche, wie möglich auch noch ein Unterschied darin liegen kann, dass der Baum von Mertsching's Sämling stehende Zweige haben soll, während von der obigen gemeldet wird, dass sie etwas mit den Zweigen hänge (was sich in der That so verhält)." 2. *Lauche*, Deut. Pom. III. 7. Diese vortreffliche Sorte stammt aus Germersdorf, einem Dorfe in nächster Nähe des kirschenberühmten Guben.

Gestalt: Sehr gross, bis 1 Zoll im Durchmesser haltend; stumpf herzförmig, oft ziemlich oval, am Stiele etwas abgeschnitten; seitwärts, namentlich auf der Rückenseite, stark gedrückt und daselbst mit breiter, tiefer Furche, die nach dem Stiele hin am breitesten ist. In der Furche des Rückens läuft eine Linie bis zum Stempelpunkte herab, der nicht auf der eigentlichen Spitze der Frucht, sondern etwas mehr nach der Rückenseite hin sitzt, indem der Bauch sich über den meist flach vertieft liegenden Stempelpunkt noch etwas erhebt, so dass die Frucht, vom Rücken angesehen, sich etwas zuspitzt.

Stiel: mittellang, mittelstark, hellgrün, nur wenig geröthet, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand, vom Bauche an gesehen, zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt, auf der Rückenseite aber recht stark abfällt.

Haut: ziemlich dünn, zähe, dunkelbraun, in vollster Reife schwarzbraun.

Fleisch: fest, jedoch nicht so fest, wie das der meisten Knorpelkirschen, hellroth, Saft nur wenig geröthet, von süssem, durch schwache Säure angenehmem Geschmacke.

Stein: mässig gross, eiförmig, nach der Bauchseite am dicksten. Rückenkanten mässig breit und fast flach, erheben sich am Stielende nur wenig.

Reifezeit und Nutzung: In der fünften Woche der Kirschenzeit reifend, empfiehlt Oberdieck, sie nicht zu lange am Baume zu lassen, da ihnen die Wespen zu sehr nachstellen.

Der Baum wird gross, liebt frischen Sandboden und ist sehr fruchtbar.

Ochsenherzkirsche.

(Schwarze Herzkirsche b. 3. W. d. K. **††.)

Literatur und Synonyme: 1. *Truchsess*, pag. 132. 2. *Illustr. Hdb. d. Obstk.* Nr. 11. 3. *André Leroy*, Dict. d. Pom. Nr. 27, führt Bigarreau Gros-Coeuret mit dem Hinweise auf unsere Ochsenherzkirsche, beschreibt aber eine bunte Knorpelkirsche. Christ führt sie in seinen Werken als Grosse schwarze Herzkirsche, als Ochsenherzkirsche und als Schwarzes Taubenherz, zuletzt aber in seinem Wörterbuch nur als Ochsenherzkirsche an. Die Synonyme dieser Sorte sind sehr zahlreich; ich führe nach dem Ill. Hdb. und nach André Leroy Dict. folgende an: Guigne des Boeufs, Ox Heart, Lions Heart, Bullock's Heart, Very Large Heart, Cerice Coeur, Cerise Heaulme, Cerise Heaulmée, Bigarreau Coeuret, Bigarreau Coeuvret, Bigarreau Coeur-de-Pigeon, Gros Bigarreau hâtif, Cerise Coeur-de-Poule, Bigarreau Marcelin etc. Bei der Beschreibung im Ill. Hdb. macht Jahn folgende Bemerkung: „Die Ochsenherzkirsche unterscheidet sich, wie Truchsess noch hinzufügt, von allen andern ihrer Classe theils durch ihre Grösse, spitz herzförmige Gestalt und glänzend schwarze Farbe, theils durch ihr festes Fleisch und ihre späte Reife (sie scheint demnach bei ihm gewöhnlich später, als oben angegeben, gereift zu sein). Truchsess machte an dieser Kirsche besonders die Bemerkung, dass an nicht gehörig ausgebildeten Früchten die Furchen grösser und tiefer werden und selbst auf den Seiten entstehen, wo bei vollkommener Grösse keine sind, wie dies auch bei anderen Sorten vorkommt.“ Oberdieck macht unter der Jahn'schen Beschreibung folgende sehr charakteristische Bemerkung: „Die Sorte macht sich besonders dadurch kenntlich, dass sie schon ziemlich lange vor der Reife sich färbt und in manchen Jahren Anfangs aus nicht viel mehr als Haut und Stein zu bestehen scheint, worauf sie denn sich auch zur rechten Grösse nicht entwickelt.“

Gestalt: Sehr grosse, spitz herzförmige, ungleich breitgedrückte Frucht; auf der breitgedrückteren Seite mehr oder weniger gefurcht; die grösste Breite der Frucht ist am Stiele; Stempelpunkt steht der Frucht auf oder ist nur sehr wenig vertieft.

Stiel: mittellang, zuweilen lang, hellgrün, mit röthlichen Flecken, sitzt auf der Frucht nicht tief, aber fest.

Haut: dick, zähe, bei voller Reife glänzend schwarz.

Fleisch: ziemlich fest, schwarzroth, sehr saftig, von vortrefflichem Geschmack.

Stein: breit herzförmig, unten mit einer merklichen Spitze; an der dreifachen Kante desselben, die stark aufgeworfen ist, bleibt viel Fleisch sitzen.

Reife und Nutzung: In der dritten Woche der Kirschenzeit reifend, verdient die Kirsche, namentlich in gutem Boden, häufige Anpflanzung.

Der Baum wächst stark, wird sehr gross und ist sehr fruchtbar.

Grosse späte Morelle.

(Weichsel, a. 5 W. d. K. **††.)

Literatur und Synonyme: Diese grosse, vortreffliche Weichselfrucht erhielt ich aus dem pomologischen Institut zu Proskau. Von der grossen Morelle unterscheidet sie sich mehr durch das Wachsthum des Baumes, der durchaus nicht so kräftig wächst, als von der Grossen Morelle angegeben wird. Ich habe den Namen bei keinem Autor finden können.

Gestalt: Gross, rund, am Stiele nur wenig abgestumpft, auch seitwärts nur wenig eingedrückt; auf der Rückenseite eine flache, wenig deutliche Furche. Der in der Mitte der Frucht befindliche Stempelpunkt sitzt der Frucht auf oder nur in sehr flacher, enger Höhle.

Stiel: dünn, mittellang, hellgrün, nicht geröthet, sitzt in weiter, flacher Stielhöhle.

Haut: fein, glänzend, dunkelbraun.

Fleisch: zart, dunkelroth, färbend, saftreich, von angenehmem, saurem Geschmacke.

Stein: klein, rundlich, in eine kurze, feine Spitze endend, mit flachen Rückenkanten.

Reife und Nutzung: In der fünften Woche der Kirschenzeit zeichnet sich diese vortreffliche Frucht vor vielen ihrer Genossen durch Schönheit und Güte vortheilhaft aus.

Der Baum wächst gemässigt, bildet eine dichte Krone und ist sehr fruchtbar.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Die Pflaume.

Es ist bedauerlich, dass unsere Pomologen und Obstpflanzer den Pflaumen so wenig Beachtung schenken; ausser der gewöhnlichen Zwetschke, die in vielen Gegenden als wichtige landwirthschaftliche Culturpflanze hochgeschätzt ist, findet man meist nur noch die Reineclaude und allenfalls die Gelbe Mirabelle bei uns angepflanzt. Jene wahrhaft prächtigen, delicaten und nutzbaren Pflaumenfrüchte jedoch, die in anderen Ländern eine so grosse Rolle spielen, sind für uns vollständig unbekannt. Man sollte kaum glauben, dass das Vaterland des grössten Pflaumenkenners Liegel so wenig von dessen Lehren, die im übrigen Europa massgebend sind, Nutzen gezogen hat. Sind denn unsere Zwetschke und unsere Reineclaude wirklich das Beste, was das Pflaumengeschlecht uns bietet? Diese Frage wird entschieden nicht zu bejahen sein.

Die Pflaumen, natürlich Zwetschken inbegriffen, verlangen zu ihrem Gedeihen eine freie Lage und feuchten Boden; an Bachrändern oder an Strassengräben findet man bekanntlich die schönsten Bäume; trockener Boden sagt den meisten Pflaumen nicht zu; jeder Obstbauer weiss aber, dass ungünstige Localverhältnisse sich häufig durch sorgfältige Cultur ausgleichen lassen. Darum möge Niemand versäumen, in jedem Garten auch ein Pflaumenstämmchen zu pflanzen.

Zeichenerklärung.

Die jedem Fruchtnamen angehängte Charakteristik stützt sich auf Liegel's Classification I, die er im Jahre 1838 aufgestellt hat. Darnach werden die Pflaumen in vier Classen eingetheilt:

I. **Wahre Zwetschken**; länglich eiförmige Früchte mit einzelnen gepaarten Blüthenstielen, stark gedrücktem, oben und unten mehr oder weniger spitzig verlängertem Steine und kahlen Sommertrieben.

II. **Damascenenartige Zwetschken**; ganz wie die vorige Familie, nur mit weichhaarigen Sommertrieben.

III. **Wahre Damascenen**; runde oder rundliche Früchte mit gepaarten, selten einzelnen Blüthenstielen, gedrücktem, oben und unten abgerundet stumpfspitzigem, bisweilen aber kurz fein zugespitztem Steine und weichhaarigen Sommertrieben.

IV. **Zwetschkenartige Damascenen**; ganz wie die vorige Familie, nur mit kahlen Sommertrieben.

Jede dieser vier Classen zerfällt nach der Farbe der Schale in fünf Ordnungen:

1. Blaue Früchte; 2. rothe Früchte; 3. gelbe Früchte; 4. grüne Früchte; 5. bunte Früchte.

Jede dieser Ordnungen zerfällt nach der Grösse der Frucht in:

a) grosse Früchte; b) mittelgrosse Früchte; c) kleine Früchte.

Ich füge dem Liegel'schen Systeme I noch das Familiensystem von Lucas an, welches in neuerer Zeit mit Recht vielfach angewendet wird, und bemerke, dass die Ordnungen und Unterordnungen dieser Familien analog dem Liegel'schen Systeme gebildet sind.

1. **Rundpflaumen** (Runde Damascenen). Frucht rund, Länge- und Breitedurchmesser gleich, als Tafelfrucht brauchbar. Fleisch saftreif, weich; Haut im Kochen säuerlich, zum Dörren untauglich; Holz kahl oder behaart.

2. **Ovalpflaumen** (Längliche Damascenen). Frucht oval, Längsdurchmesser grösser als der Breitedurchmesser, sonst wie 1.

3. **Eierpflaumen.** Frucht eiförmig, gross und sehr gross, nach dem Stiele stets verjüngt, Fleisch pflaumenartig, weich, nicht zum Dörren geeignet; Holz kahl oder behaart.

4. **Edelpflaumen** (Reineclauden). Runde und rundliche Pflaumen von sehr edlem, erhabenem Zuckergeschmacke, etwas consistentem Fleisch; Holz glatt, Wuchs gedrungen.

5. **Wachspflaumen** (Mirabellen). Kleine runde und rundliche Früchte; Fleisch consistent, sehr süss, zum Dörren sehr brauchbar, Wuchs klein, sparrig, vielästig, Holz kahl oder behaart.

6. **Zwetschken.** Längliche, nach dem Stiel und Stempelpunkte hin verjüngte Früchte; Fleisch süss, fest, Schale ohne Säure; Holz meist kahl, doch auch mitunter behaart, zum Dörren sehr gut.

7. **Halbzwetschken.** Früchte von ovaler Form und zwetschkenartigem Fleische, nach Stiel und Stempelpunkt hin gleichmässig abgerundet; Holz kahl oder behaart, zum Dörren brauchbar.

8. **Dattelzwetschken.** Sehr lange, elliptisch geformte Früchte, von mehr pflaumen- als zwetschkenartigem Fleische; zum Dörren nicht brauchbar; Holz glatt.

9. **Haferpflaumen.** Runde Pflaumen, die als Tafelobst nicht brauchbar sind.

10. **Spillingspflaumen.** Längliche, als Tafelobst nicht brauchbare Pflaumen.



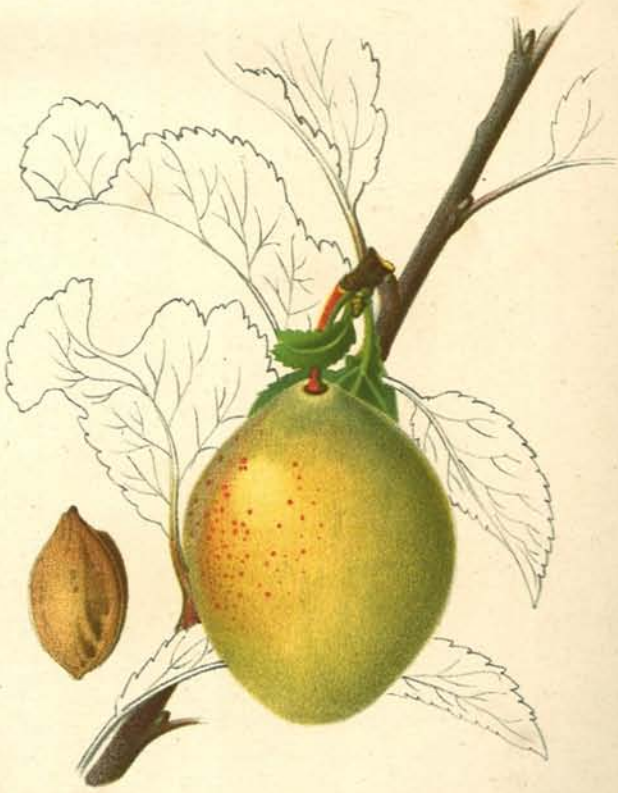
Kirke's Pflaume. — Kirke szilvája.
Slíva Kirkeova. — Susina di Kirke.
Kirke.



Liegel's Zwillingspflaume. — Liegel ikerszilvája.
Bliženci Lieglovi. — Susina gemellipara di Liegel.
Prune jumelle de Liegel.



Bunter Perdrigon. — Tarka perdrigon.
Pestra korotva. — Susina Perdrigon variegata.
Perdrigon bariolé.



Coë's rothgefleckte Pflaume. — Coë aranycsepp szilvája.
Pestrá slíva Coëova. — di Coë a macchie rosse.
Coë's golden drop.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Kirke's Pflaume.

(Zwetschkenart. Dam. 1, a—b. **† Anfang Sept.)

Literatur und Synonyme: 1. *Liegel*, III, pag. 84. 2. *Dittrich*, III, pag. 360. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 33. 4. *Lauche*, Dtsch. Pomol. IV, 16. In Katalogen geht sie häufig als Kirke und Kirke plum.

Gestalt: Grosse bis sehr grosse, rundliche, am Stiele stark, an der Spitze weniger stark abgestumpfte Frucht, deren grösste Dicke sich nach dem Illustr. Handb. meist nach dem Stiele zu befinden soll, jedoch habe ich stets nur Früchte gesehen, wie sie unsere colorirte Abbildung zeigt. Die Frucht zeigt meist ein etwas eckiges Aussehen. Die Furche ist sehr flach, theilt die Frucht meist gleich. Stempelpunkt ist in der Mitte der Frucht, steht bald flach, bald etwas vertieft und ist nach Liegel meistens mit einem gelblichen Kreischen umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, rostig, kahl, sitzt in flacher, enger Stielhöhle.

Schale: dick, säuerlich, gut abziehbar, dunkelviolett, dünn, hellblau beduftet; röthliche Punkte nicht häufig, bilden an der Sonnenseite manchmal netzartige Streifen. Rostflecke nicht selten.

Fleisch: grünlichgelb, strahlig, fest, überfliessend von Saft, von zuckersüssem, nach dem Illustr. Handb. erhaben aromatisch delicatem Geschmacke, so dass sie in der That zu unseren besten Pflaumen gehört.

Stein: ganz ablösig, meist hohl liegend, oval, am Stielende verjüngt, flachbackig, rauh, der Rücken über das Oval etwas hervortretend. Bauchfurche breit; die Mittelkante des Rückens hebt sich ihrer ganzen Länge nach scharf hervor.

Reife und Nutzung: Diese ganz vortreffliche Tafel- und Marktfrucht reift im ersten Drittel des September, springt im Regen nicht leicht auf und verdient in jedem Garten angepflanzt zu werden. Zu Compot fast unserer Zwetschke gleich.

Der Baum wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Nicht empfindlich auf Boden und Klima.

Liegel's Zwillingspflaume.

(Zwetschkenart. Dam. 2, b. *† Ende Aug.)

Literatur und Synonyme: 1. *Liegel*, IV, pag. 26. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 41. Die Abbildung, welche das Illustr. Handb. gibt, stellt zwei wirkliche Zwillingsfrüchte, d. h. zwei verwachsene Früchte auf einem Fruchtstiel dar. Der Baum, von dem ich die Früchte für die colorirte Tafel genommen habe, trug meistens einfache Früchte, nur selten Zwillingsfrüchte; trotzdem kann ich an der Identität der Sorte nicht zweifeln, da alle Merkmale stimmen und der Baum direct von Oberdieck bezogen wurde. Auf dem Wiener Markte kommt nicht selten eine gelbe rundliche Zwillingspflaume vor, die jedoch mit unserer Sorte nicht zu verwechseln ist; ausserdem führt Jahn im Illustr. Handb. Nr. 41 bei der Liegel's Zwillingspflaume noch an, dass die Pflaume mit halbgefüllter Blüthe vorzugsweise Doppelfrüchte liefere, während einzelne Doppelfrüchte auch an der Rothen Eierpflaume, der Schamal's Herbstpflaume etc. vorkämen.

Gestalt: Rundliche, an beiden Enden flachgedrückte und dadurch etwas vierseitige Frucht, deren grösste Breite in der Mitte liegt. Bauch und Rücken ziemlich gleich ausgebogen; die wenig sichtbare Naht theilt die Frucht ungleich; Stempelpunkt flach in der Mitte der Frucht.

Stiel: mittellang, dünn, haarig, sitzt in tiefer Stielhöhle.

Schale: dick, leicht abziehbar, hellroth, zahlreich grau punktirt, stark beduftet.

Fleisch: hellgelb, strahlig, saftig, sehr wohlschmeckend.

Stein: vollkommen löslich, meist hohlliegend, mittelgross, dickbauchig, rauh; Bauchfurche flach, Rückenkanten weit voneinander.

Reife und Nutzung: Diese, wenn auch nicht in den ersten Rang gehörige, so doch auch nach dem Urtheile Jahn's (Illustr. Handb. a. a. O.) sehr werthvolle, schöne und grosse Frucht reift im ersten Drittel des September, also vor der gewöhnlichen Zwetschke, springt im Regen nicht auf, hängt fest am Baume und hält sich darauf lange gut.

Der Baum wächst gemässigt und ist strotzend fruchtbar.

Bunter Perdrigon.

(Zwetschkenart. Dam. 5, b. **† Ende Aug.)

Literatur und Synonyme: 1. *Liegel*, II, pag. 200. 2. *Dittrich*, III, pag. 376. 3. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 61. 4. *Lauche*, Dtsch. Pomol. IV, 18. Die französischen Kataloge führen diese Frucht als Perdrigon bariolé an. Das Wort Perdrigon hängt mit dem französischen perdrix (Rebhuhn) zusammen und finden wir daher zuweilen die verschiedenen Perdrigons mit Rebhuhnei übersetzt, eine Uebersetzung, die jedoch der Wirklichkeit nicht entspricht.

Gestalt: In Grösse und Form einer grossen „Grossen Reineclaude" gleichend, findet sie Oberdieck noch ähnlicher der „Königspflaume", für die man sie halten könne, wenn sie dunkler gefärbt

wäre. Die Frucht ist so hoch wie breit, oder nur wenig niedriger; zuweilen ist sie auch seitwärts etwas breitgedrückt; am Stiel und Stempel etwas abgeplattet. Die Furche ist sehr flach, oft nur durch eine Linie markirt, und theilt die Frucht häufig ungleich, wodurch diese ein verschobenes Ansehen gewinnt. Stempelpunkt wenig erhoben, sitzt dem Stiele gegenüber oder etwas neben der Spitze. Oberdieck führt an, dass die Frucht bei demselben bisweilen etwas aufgesprungen ist.

Stiel: kurz, ziemlich stark, behaart, grün, sitzt in stark ausgeschweifter, mässig tiefer Stielhöhle.

Schale: ziemlich dünn, zäh, abgezogen sauer, an der Sonnenseite violettblau, nach der Schattenseite in helleres Violett übergehend und zuweilen, doch selten, mit einer weisslichgrünen Stelle. Daher ist auch die Bezeichnung dieser Frucht als „bunt" erklärt, wiewohl die meisten Früchte entschieden zu den rothen Früchten zählen. Am Baume ist die Frucht schwach beduftet.

Fleisch: grünlichweiss, etwas durchsichtig, ausserordentlich saftig, von süssem, mit feiner Säure gewürztem Geschmacke.

Stein: mittelgross, kurz oval, am Stielende etwas verjüngt und abgestutzt; dickbackig, etwas rauh, gegen das Stielende afterkantig; Bauchfurche tief; Rückenkanten breit mit wenig hervortretender Mittelkante.

Reife und Nutzung: Diese vortreffliche Tafel- und Marktfrucht reift Ende August. In nassen Jahren bildet sich weniger Süsse aus; jedoch theilen ja alle Pflaumen diesen Uebelstand. Für den Marktverkauf darf die Frucht nicht geschüttelt werden, weil die saftvolle Frucht beim Auffallen leicht platzt. Als besonderen Vorzug des bunten Perdrigon führe ich an, dass sie bei Regenwetter nicht leicht aufspringt.

Der Baum wächst gemässigt und ist fast jährlich ganz ausserordentlich fruchtbar. Er gedeiht auch in rauhen Lagen und trockenen Böden.

Coë's rothgefleckte Pflaume.

(Wahre Zw. 2 b—a. **† Ende Sept.)

Literatur und Synonyme: 1. *Liegel*, III, pag. 46. 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.* Nr. 19. In den Katalogen unserer Handelgärtner findet sich die Frucht als: Coë, Coë's golden drop, Coë's imperiale, Golden drop, New golden drop, Bury Seedling, Fair's golden drop, Golden gage, Coë's Goldtropfen etc.

Gestalt: Meist ansehnlich grosse, ovale, am Stielende etwas mehr verjüngte, am entgegengesetzten Ende mehr abgerundete, zuweilen aber sich auch dort verjüngende Frucht, deren grösste Dicke in der Mitte ist. Die Furche ist ziemlich stark und theilt die Frucht ungleich. Der Stempelpunkt sitzt in der Mitte in der von der Furche gebildeten Spalte.

Stiel: mittellang, etwas gebogen, kahl, rostfleckig, sitzt in enger, schräger Stielhöhle.

Schale: dick, zäh, nicht säuerlich, gut abziehbar, gelb, in's Grünliche spielend, was sich aber in voller Reife verliert. Häufig finden sich rothe Punkte und Flecken um Stiel und auf der Sonnenseite, die nach Oberdieck (Illustr. Handb.) nicht selten ganze Stellen überziehen, sich in Streifen und Figuren formiren und die Frucht malerisch schön machen. Weissgraue Punkte sind über die weisslich beduftete Frucht zerstreut. Stempelpunkt klein, meist in der Naht.

Fleisch: grünlichgelb bis fast goldgelb, ganz ausserordentlich saftig, bei richtiger Reife süss weinartig; Oberdieck (a. a. O.) sagt, dass man den rechten Reifepunkt beachten müsse, indem vor voller Reife das Fleisch um den Stein etwas säuerlich, überzeitig zu weich sei.

Stein: mittelgross, eiförmig, mit einer am Stielende stark vorgeschobenen Spitze, ziemlich dickbackig, rauh und stark afterkantig. Rücken und Bauchkante fast gleich gebogen. Bauchfurche tief und breit; Rücken mit schwach erhobener Mittelkante.

Reife und Nutzung: Diese wahrhaft prächtige Tafel- und Marktfrucht, die sich nach Hogg auch zum Einmachen empfiehlt, zeitigt Ende September, gehört also zu den späteren Pflaumen, die, in rauhen Gegenden angepflanzt, an geschützte Stelle (Spalier, warme Hausgärten etc.) gehören. Sie ist vielleicht die beste Pflaume dieser Saison, obwohl sie bei Regenwetter gern aufspringt.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist ganz ausserordentlich fruchtbar.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.

Die Pfirsiche.



Kanzlerpfirsich. — Kanczellár baraczka
Kancléřka. — Cancelliere. — Chancelière.



Rothe Magdalena. — Piros Magdalena.
Červená Madlenka. — Madalena rossa.
Madeleine rouge (Merlet).



Venusbrust. — Venusmell. — Venuše.
Petto di Venere. — Teton de Venus.



Grosse Mignonne. — Nagy Mignon. — Miluše.
Favorita grossa. — Grosse-Mignonne.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn. Wien.

Kanzlerpfirsich.

(Wahre Pfirsich, 2, a, **, gr., Ende August, Anf. Sept.)

Literatur und Synonyme: Die Kanzlerpfirsich (Chancelière) ist eine von den wenigen alten Sorten, von denen die Abstammung bekannt ist. Merlet beschreibt sie zuerst in seiner 3. Auflage der Abrégé des bons fruits und gibt an, dass sie in dem Garten des Kanzlers Ludwig XIII. und Ludwig XIV., Seguier, aus dem Kerne der Chevreuse hative entstanden sei; André Leroy präcisirt diesen Zeitpunkt genauer und meint die Entstehung in das Jahr 1670 oder 1671 legen zu müssen. Schon im Jahre 1736 beschreibt das Verzeichniss der Chartreuse eine andere Kanzlerpfirsich, welche kleine Blüthen habe. Duhamel nennt zum Unterschiede von der karthauser Frucht unsere Pfirsich Véritable chancelière à grande fleur. Sie ist weder im Illustrirten Handbuche noch bei Lauche beschrieben, wiewohl sie der Anempfehlung sehr werth ist.

Beschrieben wurde sie von:

1. *Antoine,* 51 Pfirsichsorten, pag. 20, Tafel 50. — 2. *Dittrich,* System. Handbuch, Bd. II, pag. 324, Nr. 9. — 3. *Duhamel,* Traité d'arbr. fruit (Deutsche Uebers.), Bd. II, pag. 72 (ohne Abbildung). — 4. *A. Leroy,* Dict. de pomol., Bd. VI, pag. 88, Nr. 28. — 5. *O. Thomas,* Guide prat., pag. 48 (unter den Variétés à l'étude). — 6. *Mas,* Pomol. gener., Bd. XII, pag. 175 (unvollendete Beschreibung). — 7. *Hogg,* Fruit Manual 1884, pag. 440. — 8. *Downing,* Fruits etc., 1882, pag. 603, etc. etc.

Die Zahl der Synonyme ist ziemlich gross; ich führe an: Barrington, Belle beauté, Buckingham, Chancelière à grandes fleurs, Chancellor, Colonel Ausleys, Edgar's late Melting, Late Chancellor, Mignonne bosselée, Noriette, Schöne Kanzlerin, Steward's late Galande.

Gestalt: grosse, kugelförmige, mehr oder weniger abgeplattete, zuweilen etwas längliche Frucht, welche durch eine schmale und seichte Furche etwas ungleich getheilt ist. Stempelpunkt aufsitzend oder nur wenig erhaben. Stielhöhle weit und tief.

Schale: dünn, stark wollig, noch gut vom Fleisch ablösend, blassgelb, sonnenseits mehr oder weniger roth verwaschen und punktirt.

Fleisch: weiss mit schwachem Ton in's Gelbliche, am Stein geröthet, fein, sehr saftreich, süss, gewürzt.

Stein: löslich, mittelgross, stark gefurcht.

Reife und Nutzung: Ende August, gewöhnlich aber erst Anfangs September reifend, zählt diese Frucht, am Spalier gereift, zu den besten Früchten. Sie ist leider im Baume etwas empfindlicher als andere Sorten und sollte daher freistehend nicht gepflanzt werden; hat sie aber einen guten Standort am Spalier, so ist der Baum sowohl ausserordentlich fruchtbar, als auch die Frucht so delicat, wie wenig andere Sorten. Auch für Topfobstzucht geeignet.

Der Baum wächst nicht kräftig, da er zu reich trägt. Gehört zu den grossblüthigen Sorten.

Rothe Magdalene.

(Wahre Pfirsich, 2, a (c), gr. **! Mitte August.)

Literatur und Synonyme: Die Literatur der Rothen Magdalene, einer der ältesten Pfirsiche, ist eine nicht leicht zu sichtende. Das Illustrirte Handbuch, welches sich ein grosses Verdienst hätte erwerben können, wenn es die wichtigsten der Pfirsichsorten kritisch gesichtet und festgesetzt hätte, hat die ohnedies bestehende Verwirrung noch mehr erhöht. Es ist das Verdienst André Leroy's, in seinem Dictionnaire nachgewiesen zu haben, dass die beiden getrennten Sorten „Madelaine rouge de Courson", welcher Name erst durch die Karthäuser aufgekommen ist, und die „Madeleine païsanne" die gleiche alte Merlet'sche Sorte Madeleine rouge ist, bei welcher Merlet sagt: la Magdeleine rouge dite Pesche Païsanne. Er widerlegt damit die Trennung, welche zum Schaden der Klarheit leider von allen Pomologen angenommen wird. A. Leroy gibt seiner Sorte den Hauptnamen Madeleine de Courson. Dann beschreibt er noch eine Madeleine hative, in welcher er die zwei von Mas in seinem Verger unter Nr. 74 und Nr. 84 als Madeleine à moyennes fleurs und Madeleine hative à moyennes fleurs beschriebenen Sorten vereinigt. Eine Madeleine rouge tardive (ein Synonym, welches von vielen Pomologen mit Unrecht zu Madeleine hative [A. Leroy], das ist Madeleine à moyennes fleurs und Madeleine hative à moyennes fleur zugegeben wird), beschreibt er nicht, sondern stellt fest, dass die wirkliche Madeleine rouge tardive (Späte rothe Magdalene), welche seit 1700 durch den Karthäusermönch Gentil verbreitet wurde und die er im Gegensatz zu der „Pesche Païsanne" als die veritable Madeleine rouge bezeichnet, nicht mehr in den Culturen zu finden ist; diese Späte Magdalene reifte nach Gentil Ende September, war gross, roth, etwas länglich rund, gezuckert, erhaben, excellent. Antoine in seinen 51 Pfirsichsorten bildet sie noch ab als Späte rothe Magdalena-Pfirsich und citirt Duhamel, deutsche Uebersetzung, pag. 67, und Christ's Systematische Pomologie, Bd. II, pag. 40. Durch einen offenbaren Druckfehler ist die Reifezeit im halben October angegeben.

Die vier Sorten Magdalenen, die Mas in seinem Verger beschreibt, wären nach Obigem in folgender Weise zu rectificiren: Die Madeleine de Courson (Nr. 42) und die Madeleine paysanne sind zu vereinigen und gehören zu der Leroy'schen Madeleine de Courson; Nr. 74 Madeleine à moyennes fleurs und Nr. 85 Madeleine hative à moyennes fleurs sind ebenfalls zu vereinigen und gehören zu der Leroy'schen Madeleine hative.

Die Weisse Magdalene (Madeleine blanche) ist natürlich eine selbstständige Sorte.

Sie wurde beschrieben von:

1. *Antoine,* 51 Pfirsichsorten, pag. 12, Tafel 30. — 2. *Illustr. Handbuch der Obstk.,* Bd. VI, pag. 433, Nr. 16. — 3. *Lauche,* Deutsche Pomologie, VI, 10. (Madeleine colorée [Thomas] gehört zu Madeleine hative, nicht wie es Lauche angibt zur Rothen Magdalene.) — 4. *Decaisne,* Jard. fruit,

58 (? ist als kleinblüthig beschrieben). — 5. *A. Leroy*, Dict. de pomol., Bd. VI, pag. 150, Nr. 55. — 6. *Mas*, Verger, Bd. VII, Nr. 42 u. 48. — 7. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 458. — 8. *Downing*, Fruits etc. 1882, pag. 622.

Es haben also als Synonyme unserer Rothen Magdalene zu gelten: Madeleine de Courson, Madeleine rouge de Courson, Madeleine rouge (Merle und Duh.), Madeleine Paysanne, Madeleine rouge paysanne, Rouge paysanne, French Magdalen, Grosse Madeleine (einiger Autoren), Pêche-de-Vin rouge.

Gestalt: grosse, kugeligrunde, seltener etwas längliche Frucht mit weiter, flacher Naht, die in die Stielhöhle sich wenig erweitert. Stielhöhle eng und tief. Stempelpunkt sitzt in flacher Vertiefung.

Haut: ziemlich stark, leicht abziehbar, sehr stark kurzwollig, weisslich, sonnenseits und zum grossen Theil die Schattenseite dunkelblutroth verwaschen; beschattete Früchte zeigen nur rothe Flecke, namentlich auf der Schattenseite; Blatt und Zweig schneiden leicht die Röthe ab.

Fleisch: weiss, seltener etwas geröthet, beschattete Früchte zeigen nicht selten etwas grünliches Fleisch, löslich, ausserordentlich saftig, von sehr feinem, gezuckertem Geschmacke.

Stein: gut löslich, rundlich eiförmig, feinfurchig.

Reife und Nutzung: Reift Mitte August. Die Rothe Magdalene und die Grosse Mignonne können wohl von den späteren Pfirsichsorten als die besten angesehen werden, da sie Güte, Fruchtbarkeit und Unempfindlichkeit in hohem Grade besitzen. Ich gebrauche die Bezeichnung „spätere Pfirsich“ im Gegensatze zu den bereits im Juli reifenden neuen amerikanischen Einführungen, die ich auf der zweiten Pfirsichtafel bringe. Auch Müller im Illustr. Handbuch rühmt die Rothe Magdalene als eine der dauerhaftesten und leichtest zu cultivirenden, sie sei auch an kalten Mauern noch fruchtbar und ebenso in trockenen Böden zu empfehlen.

Der Baum wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem Boden und in jeder Pfirsichlage. Gehört zu den grossblüthigen Sorten.

Venusbrust.

(Wahre Pfirs., 3, a, **, gr.—sgr. Ende Sept., Anf. Oct.)

Literatur und Synonyme: Schon von Merlet im Jahre 1667 als le Téton de Venus beschrieben, ist sie jetzt weit über Gebühr verbreitet, woran aber mehr der pikante Name als innerer Werth schuld ist. Quintinye gibt ihr in seiner Instruction (1690) den Namen Tétin tardive. Von englischen Autoren scheint sie zuerst Langley zu kennen, der sie in seiner 1729 erschienenen Pomona Londoniensis unter dem Namen Tuteon de Venice anführt.

Von den neueren Schriftstellern führe ich an:

1. *Antoine*, 51 Pfirsichsorten, pag. 14, Tafel 34. — 2. *Illustr. Handb. d. Obstk.*, Bd. VI, pag. 505, Nr. 52. — 3. *A. Leroy*, Dict. de pomol., Bd. VI, pag. 288, Nr. 115, als der alle Localbezeichnungen des Wortes Brust, wie sie *Dochnahl* in seinem „Sicheren Führer“ hat, als Synonyme anführt. — 4. *Decaisne*, Jard. fruit. 9, nach welcher Beschreibung und Abbildung im Illustr. Handbuch sind. — 5. *Mas*, Verger, Bd. VII, pag. 167, Nr. 82. — 6. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 462. — 7. *Downing*, Fruits etc. 1882, pag. 620, mit der Bezeichnung, welche aber ausser unserer Frucht auch der Schönen von Vitry und der Bourdine zukommt.

Als wohl noch gebräuchliche Synonyme führe ich an: Spitzpfirsich und Pêche pointue (Pomon. francon.), Admirable tardive und irrthümlich Bourdine, welches eine ganz andere Frucht ist.

Gestalt: Grosse, zuweilen sehr grosse, rundliche bis rundlicheiförmige, regelmässig gebaute Frucht, welche an der Spitze einen mehr oder weniger stark entwickelten zitzenartigen Ansatz hat, der aber, namentlich bei den rundlichen Früchten, fast gar nicht entwickelt ist. Der Stempelpunkt steht auf dem Ansatz. Furche nicht stark entwickelt, theilt die Frucht etwas ungleich. Stielhöhle weit und mässig tief, sich meist stark gegen die Furche öffnend.

Haut: fein (das Illustrirte Handbuch der Obstkunde gibt dicke Schale an), leicht abziehbar, fein wollig, sammtartig, nur in schlechteren Jahren stark wollig, grünlichgelb bis weissgelb, sonnenseits wenig aber lebhaft blutroth gefärbt, welche Röthe in feuchten Jahren gar nicht auftritt.

Fleisch: weiss, in der Nähe des Steines leicht geröthet, fein, sehr saftig, von einem delicaten Aroma, wenn die Frucht in warmer Lage gewachsen ist, während in ihr nicht zusagender Lage die die Frucht nach Bosc sauer und selbst adstringirend ist.

Stein: löslich, gross, eiförmig mit nicht sehr starken Vertiefungen.

Reife und Nutzung: Reift bei uns Ende September, ist daher nur an nach Süden gelegenen Spalieren anzupflanzen; als späte Frucht sehr zu empfehlen, obwohl die Fruchtbarkeit etwas grösser sein könnte. Wenn Mistbeetfenster zur Verfügung stehen, mag man dieselben von Anfang September an vor die Spaliere dieser Sorte setzen; einmal wird dadurch ein gutes Reifen auch in ungünstigen Jahren ermöglicht, dann aber verhindert, dass durch die Kälte in den Septembernächten die Früchte leicht abfallen.

Der Baum wächst mässig, ist nur ziemlich fruchtbar, sonst aber als Pflanze nicht empfindlicher als alle anderen Pfirsiche. Gehört zu den kleinblüthigen Sorten.

Grosse Mignonne.

(Wahre Pfirsich, 1, a, gr. **! Ende August, Anf. Sept.)

Literatur und Synonyme: Eine alte, schon von Merlet 1667 als Veloutée beschriebene Sorte, die sich jetzt in allen Gärten und Baumschulen eingebürgert hat. Schon 1729 beschreibt und bildet sie Langley in seiner Pomona ab. Namentlich in England wuchs die Zahl der Synonyme ausserordentlich.

Wenn es als Zeichen einer guten Frucht gelten kann, dass eine Frucht viele Synonyme hat, so müsste die Mignonne die allervorzüglichste sein, denn A. Leroy allein zählt in seinem Dictionnaire de pomologie 57 Synonyme auf, von denen wir, gestützt und gedeckt durch das Ansehen des berühmten Autors, folgende, häufig als selbstständige Sorten in den Katalogen unserer Handelsgärtner vorkommend anführen: Zwolle'sche, welches Synonym A. Leroy noch der Double de Troyes und O. Thomas in seinem Guide pratique des Bourdine zutheilt, während A. Leroy die Doppelte Zwolle'sche als Synonym der Bourdine anführt. Lackpfirsich (auch der Bourdine zukommend), Grimwood's royal George, und Grimwoods new royal George, Belle Bausse oder Bauce (gibt auch eine selbstständige Sorte dieses Namens), Kensington und Royal Kensington, Belle de Ferrières, Veloutée, Grosse Veloutée etc. Downing führt noch an: Superb Royal, Royal Sovereign, Ronald's Seedling Galande, Pourprée de Normandie, Johnson's Early Purple, Neil's Early Purple, Early May, Early Vinayard, Purple Avant, Early Purple Avant, Swisc Mignonne, Large French Mignonne, zumeist Synonyme, die sicher nicht hierher gehören. Ferner kommen die Uebersetzungen Lieblingspfirsich, Grosse Lieblingspfirsich, Grosse Prinzessinpfirsich, Grosse Mignonne ordinaire etc. vor.

Sie wurde unter anderen beschrieben von:

1. *Antoine*, 51 Pfirsichsorten, pag. 17, Tafel 43. — 2. *Ill. Handb. d. Obstk.*, Bd. VI, pag. 443, Nr. 21 (n. Decaisne). — 3. *Lauche*, Deutsche Pomologie, VI, 14. — 4. *A. Leroy*, Dict. de pomol., Bd. VI, pag. 162, Nr. 60. — 5. *Decaisne*, Jard. fruit, 40. — 6. *Mas*, Verger, Bd. VII, pag. 83, Nr. 40. — 7. *Hogg*, Fruit Manual 1884, pag. 449. — 8. *Downing*, Fruits etc. 1882, pag. 615.

Gestalt: grosse, häufig sehr grosse, kugelförmige, an beiden Polen flachgedrückte, auf einer Seite höher gebaute Frucht. Furche stark entwickelt, geht breit in die meist tiefe Stielhöhle. Stempelpunkt in tiefer Senkung.

Haut: sehr fein, gut abziehbar, leicht wollig, gelblichgrün, zum grössten Theil dunkelroth gefärbt; beschattete Früchte zeigen stark punktirte Röthe.

Fleisch: weiss, um den Stein stark geröthet, sehr fein, ausserordentlich saftreich und mit delicatem, gezuckertem Weingeschmack.

Stein: ganz löslich, im Verhältniss zur Frucht sehr klein, eiförmig, stark gefurcht.

Reife und Nutzung: Reift in warmen Lagen schon nach dem 15. August, in rauheren Lagen erst Anfangs September, ist die unmittelbare Nachfolgerin der Rothen Magdalene, häufig reift sie sogar gleichzeitig mit ihr; gehört zu den schönsten und besten Früchten und verdient mit der Rothen Magdalene die häufigste Anpflanzung, zumal der Baum von ausserordentlicher Fruchtbarkeit und weder auf Boden noch auf Klima empfindlich ist. Als einzigen Nachtheil führt A. Leroy an, dass die Früchte leichter vor voller Reife vom Baume fallen.

Der Baum wächst sehr kräftig und ist ausserordentlich fruchtbar und nicht empfindlich. Wird im Grossen in den berühmten Pfirsichgärten von Montreuil bei Paris gebaut. Gehört zu den grossblüthigen Sorten.

Amerikanische Pfirsiche.

Die Einführung der „Amerikanischen Pfirsiche“ nach Europa ist für den Obstbau von einer ausserordentlichen Wichtigkeit; namentlich in Weinbaugegenden werden dieselben in wenigen Jahren ein sehr geschätzter Handelsartikel sein. Bedenkt man, dass im wiener Klima die frühesten Spalierpfirsiche nicht vor Anfang August reifen, die Amsden, Frühe Alexander, Frühe Canada und andere, alles amerikanische Sorten, gegen den 20. Juli vollständig reif sind, so wird dieser Vorzug keinem Obstbauer zweifelhaft sein. Ich wüsste für die durch die Reblaus zerstörten Weinberge kaum eine bessere Culturpflanze zum Ersatze, als die „Amerikanischen Pfirsiche“, und zwar denke ich nicht daran, sie nur zur Spalierzucht zu empfehlen, sondern gerade zur Cultur in Buschform, bei welcher von einem regelmässigen und nicht leicht auszuführenden Schnitte nicht die Rede ist. In der Vegetation gleichen sich diese Sorten sehr.

Die Zahl der sogenannten amerikanischen Sorten hat in den letzten Jahren sehr zugenommen; für den Anbau im Grossen handelt es sich aber immer nur um wenige Sorten. Unsere beiliegende Tafel stellt vier der besten dieser „Amerikanischen Pfirsiche“ dar. Die Früchte für die Originale verdanke ich der mir stets gleichbleibenden wohlwollenden Freundlichkeit des Herrn k. k. Regierungsrathes Ritter von Stockert in Klosterneuburg, in dessen reichen, sehenswerthen Sortimenten namentlich die „Amsden“ einen wichtigen Platz einnimmt.

Frühe Beatrice.

Gestalt: klein, rund, der Ovalform sich manchmal nähernd, Durchschnitt rund. Naht häufig über die ganze Frucht laufend, nur über die Spitze der Frucht etwas tiefer einschneidend, dann sehr flach sich verlierend. Stempelpunkt sehr vertieft stehend, von der Naht meist ganz verdeckt. Stielhöhle ziemlich tief, sehr eng.

Schale: mässig stark, leicht zerreissbar, weisslichgelb oder fast weiss, mit lebhaften, schwach blutrothen Streifen und Punkten überdeckt; nach der Stempelpunktseite zu wird das Roth dunkler und nimmt einen graubraunen Ton an.

Fleisch: licht, fein, saftig, von gutem, erfrischendem Geschmack. Löst meist vom Steine.

Stein: klein, tiefgefurcht.

Musser.

Gestalt: kugelförmig, an den Polen, namentlich am Stiele, mehr abgeplattet, im Querschnitt etwas verschoben; Naht breit, ziemlich tief, nur wenig ungleichhälftig die Frucht theilend, vom Stiele bis zu dem in einer kleinen Vertiefung stehenden Stempelpunkt reichend, auf der anderen Seite die Vertiefung fast gar nicht sichtbar. Stielhöhle tief, eng.

Schale: leicht abziehbar, ziemlich fein, feinwollig, weiss, jedoch ganz mit auf der Schattenseite dunkelblutroth verwaschener Röthe, die nach der Sonnenseite zu zahlreich punktirt die Grundfarbe nur wenig durchscheinen lässt.

Fleisch: gelblichweiss, sehr saftig, stark weinig, etwas faserig, von delicatem Zuckergeschmack, nicht vom Steine lösend.

Stein: klein, röthlichbraun, ohne stark hervortretende Kanten, nicht tief gefurcht.

Amsden.

Gestalt: stark mittelgross, flach kugelförmig, an der Stielseite breit abgestumpft, während die Stempelpunktseite nur flacher abgerundet ist. Im Querschnitt ist die Frucht nur wenig flachgedrückt. Naht flach, eng, an der Spitze auf einer Seite von der Frucht mehr überragt als von der andern, namentlich nach dem Stempelpunkt. Stempelpunkt stark vertieft stehend, meist ganz in der Vertiefung oder nur in der Vertiefung auf einer ganz kleinen Erhöhung aufstehend. Stielhöhle mässig vertieft, eng.

Schale: stark wollig, besonders um den Stempelpunkt, wo das Wollige fast zottig ist, weisslichgelb, wovon jedoch meist nur in der Stielhöhle etwas rein zu sehen ist, weil die Frucht ganz und gar mit einem dunklen, nach der Stielseite etwas lebhafteren, nach der Stempelpunktseite ganz dunklen Roth überzogen ist. Auf der Schattenseite im Roth leichte, kurz abgesetzte Streifen und rothe Punkte. Schale lässt sich leicht abziehen, mässig dick, auch auf der Innenseite stark geröthet.

Fleisch: weiss, zart, um den Kern grünlich, nicht gut vom Steine lösend, ganz schmelzend, von weinigem, sehr feinem, delicatem Geschmacke und sehr saftreich.

Stein: lichtbraun, mässig gross, dickbauchig.

Bowers'*) Frühpfirsich.

Gestalt: kugelförmig, am Stiel und Stempelpunkt nur wenig abgestumpft, immer etwas höher als die Amsden und ihr sehr ähnlich, mit welcher sie von Hales Early ein Sämling ist, unterscheidet sich aber durch etwas spätere Reife.

Schale: fein wollig, weisslich gelb, doch meist ganz mit dunkler, nach der Sonnenseite in punktirter und geflammter Manier auftretender Röthe überdeckt; zieht sich leicht von der Frucht ab.

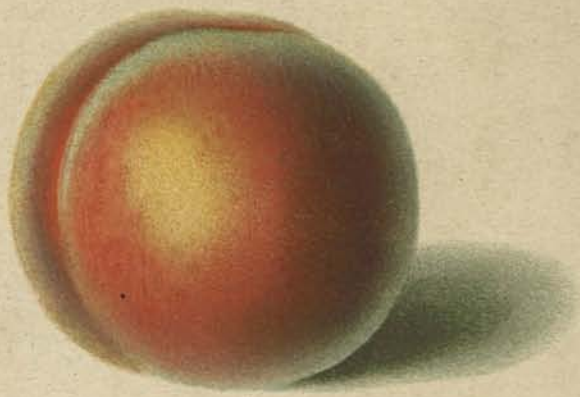
Fleisch: weiss, unter der Schale etwas röthlich, nicht ganz vom Steine ablösend, delicat.

Stein: lichtbraun, zur Grösse der Frucht klein.

*) Auf der Tafel ist der Name irrthümlich Brown's Frühpfirsich.



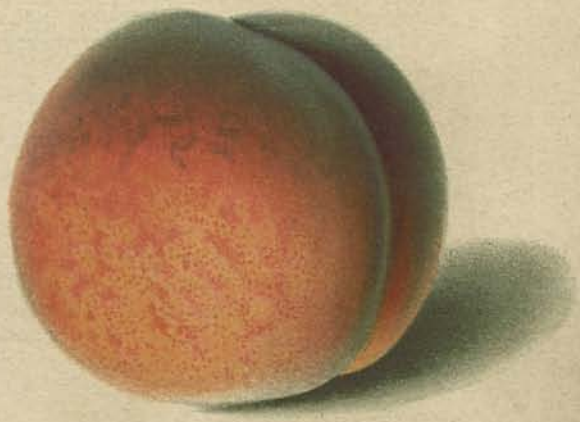
Frühe Beatrice. — Korai Beátrix. — Blažena ranná.
Beatrice Precoce. — Précoce Béatrice.



Musser. — Musser. — Musser. — Musser.
Musser.



Amsden. — Amsden. — Amsdenova broskev.
Amsden. — Amsden.



Brown's Frühpfirsich. — Brown korai baraczkja.
Brownova ranná broskev. — Precoce di Brown.
Précoce Brown.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartmuth & Sohn, Wien.

Die Aprikose (Marille).

Seit der Einführung billiger Tarife und schneller Beförderung des Obstes seitens der Bahnverwaltungen hat die Aprikose als Obstbaum eine Bedeutung gewonnen, die in gleichem Verhältnisse mit den Verbesserungen in der Bahnbeförderung steigen wird. Wer hätte noch vor einem Jahrzehnt gedacht, dass Marillen aus Kecskemet den Berliner, Hamburger und Stockholmer Markt füllen würden? So ist es jetzt und es soll noch so weit kommen, dass die Marille für unsere Weingegenden die wichtigste Exportfrucht wird; über die Grenze des Weingebietes hinaus ist ein Anbau im Grossen nicht mehr anzurathen.

Die Zahl der Sorten in den Handelsgärtner-Katalogen ist keine besonders grosse, aber ausreichend, um von Anfang Juni bis Anfang September jeder Geschmacksrichtung Rechnung zu tragen. Die technische Verwerthung der Aprikose ist bei uns noch in den Kinderschuhen; die Conserven von Clermont, von Bordeaux spielen auf dem Weltmarkt eine Rolle, die unsere Obstzüchter veranlassen sollte, in gleicher Richtung vorzugehen.

Ungarische Beste.

Gestalt: kugelkörmige, am Stiele etwas abgeplattete, am Stempelpunkte meist durch einen Fleischhöcker in der Rundung nur wenig verdorbene Frucht. Im Querschnitt ebenfalls rund und nur wenig an einzelnen Stellen eingedrückt. Naht eng, flach, zieht sich nur vom Stiel bis zum Stempelpunkte hin, der an ihrem Ende als starker, schwarzer, mohnkorngrosser Punkt der Frucht aufsitzt.

Schale: wenig wollig, fast glatt, glänzend, orangegelb, an der Sonnenseite lichtblutroth marmorirt und punktirt.

Fleisch: orangegelb, schmelzend, sehr saftig, von ausserordentlich feinem Parfum, nicht leicht mehlig werdend, ziemlich gut vom Steine lösend, nur mit einzelnen Fetzen an den drei Bauchkanten hängend.

Stein: dunkelbraun, wenig aufgeblasen, mit flachen, nicht sehr bemerkbaren Vertiefungen; Rückenkanten nicht sehr hervorspringend, zwischen der Haupt- und Nebenkante eine nahtartige Kante laufend. Mandel nur schwach bitter, so dass sie noch zum Essen geeignet ist.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Tafelfrucht ersten Ranges.

Baum: starkwüchsig, ausserordentlich fruchtbar, auch für rauhere Lagen.

Ambrosia (St. Ambroise).

Gestalt: regelmässig, breiteiförmig, im Querschnitt schmaleiförmig; Naht flach, eng, nur an der Stieleinfügung sich etwas erweiternd; Stempelpunkt am Ende der Naht flach stehend.

Schale: schwach orangegelb, sonnenseits nur wenig geröthet, feinwollig, ohne Glanz, in voller Reife mit einzelnen durchscheinenden Punkten (das Fleisch scheint punktartig durch).

Fleisch: orangegelb, ganz zerfliessend, sehr saftig, süss, von feinem, schwach melonenartigem Gewürz.

Stein: mittelgross, im Fleische freiliegend, nur schwach bauchig, graubraun; Bauchkante scharf hervorstehend; Seitenkanten klein, unregelmässig gehöckert; Rückenkante nur an den Enden gefurcht, von der Spitze des Kernes aus etwas mit der Nadel zum Einstechen, seitwärts noch 3—4 Nebenlöcher. Kern bitter.

Reife und Nutzung: Mitte Juli; vortreffliche Frucht für alle Zwecke.

Baum: sehr kräftig, sehr fruchtbar, verlangt jedoch seiner frühen Blüthe wegen Schutz gegen Spätfröste.

Aprikose von Nancy.

Gestalt: oval, flach gedrückt, nach der der Naht entgegengesetzten Seite auf dem Querschnitt spitzer zulaufend, so dass die Frucht ein dreiseitiges Aussehen hat. Die Furche flach, nur nach dem Stiele und dem Stempelpunkt etwas tiefer gehend, ungleichrandig, nur vom Stiel bis Stempelpunkt laufend; Stempelpunkt aufsitzend oder schwach vertieft. Stieleinsenkung eng und tief.

Schale: fein wollig, orangegelb, sonnenseits bei besonnten Früchten stark carminroth überwaschen, gefleckt und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fein, sehr saftig, ganz vom Steine lösend, delicatem, fein aromatischem Zuckergeschmack, auch bei voller Reife nicht mehlig werdend.

Stein: dunkelbraun, nicht stark bauchig; Bauchkanten nicht sehr hervorragend; Rückenkante gefurcht, von beiden Seiten röhrig; Wandungen etwas narbig. Mandel bitter.

Reife und Nutzung: Ende Juli bis Anfang August. Marktfrucht ohne Concurrenz, durch Grösse, Schönheit und unübertroffene Güte ausgezeichnet; für technische Verwendung jeder Art.

Baum: sehr starkwüchsig, hohe, umfangreiche, dichtbelaubte Kronen bildend, von ausserordentlicher Fruchtbarkeit; in feuchten Lagen faulen die Früchte besonders leicht, daher bei Zeiten ausbrechen.

Triumph von Trier.

Gestalt: mittelgrosse, breitovale Frucht, im Querschnitt an beiden Backen etwas flach, jedoch so, dass die Rundung noch vorherrscht; Furche sehr tief, eng zusammengedrückt, zuweilen nicht ganz verwachsen. Stempelpunkt etwas unter der Mitte der Frucht und meist von einem kleinen Fleischhöcker überragt; Stielsenkung eng, ziemlich tief.

Schale: wollig, sehr filzig, licht orangegelb, sonnenseits nur wenig geröthet.

Fleisch: orangegelb, mit dem Steine nicht verwachsen, ausserordentlich saftreich, sehr süss, aromatisch, nicht hülsig, delicat, nicht mehlig werdend.

Stein: gross, die Höhlung des Fleisches ausfüllend, liegt lose in demselben, nicht stark bauchig, hellbraun; Bauchkante gerieft, lässt sich nicht mit einer Nadel durchstechen; zwei Seitenkanten des Rückens ungleichmässig entwickelt; Mittelkante sehr scharf hervorstehend; Mandel sehr bitter, vollkommen.

Reife und Nutzung: Anfang August; von grossem Wohlgeschmacke.

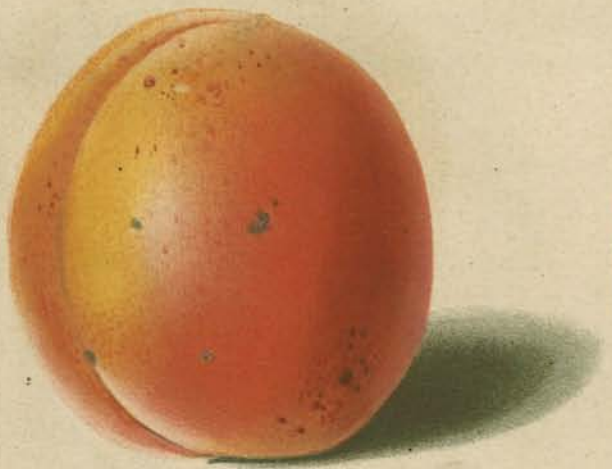
Baum: sehr kräftig, breitkronig, sehr fruchtbar. Ein Sämling der Aprikose von Nancy.



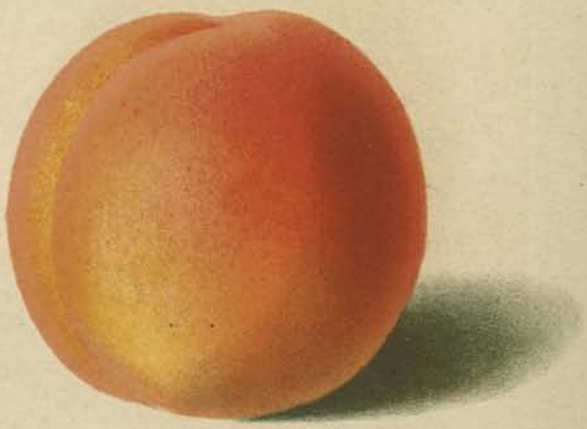
Ungarische Beste. — Magyar kajszi. — Výtečná uherská. — Ungherese perfetto. — Merveille de Hongrie.



Ambrosia. — Ambrózia. — Meruňka Ambrosie. Ambrosia. — Saint-Ambroise.



Aprikose von Nancy. — Nancy-i kajszi. — Meruňka Nanzy. — Albicocca Pesca di Nancy. — Pêche de Nancy.



Ruhm von Trier. — Trier dicsősége. — Proslavená z Trevíru. — Trionfo di Treveri. — Triomphe de Trèves.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Haselnüsse.

Die Cultur der Haselnüsse ist bei uns ausserordentlich vernachlässigt. Trotz des grossen Importes dieser ebenso köstlichen als nahrhaften Frucht, finden wir sie nicht einmal in den Gärten der Liebhaber entsprechend vertreten. Im Grösseren, d. h. für den Markt, werden sie bei uns nur in Istrien gebaut, wo namentlich von Rovigno aus viel Nüsse exportirt werden. Die Culturversuche, welche auf den Fürstlich Schwarzenberg'schen Herrschaften in Böhmen veranstaltet wurden, sind, so viel mir bekannt, sehr gut gelungen und trotzdem findet dieses Beispiel keine Nachahmung.

Der Hauptgrund dieser Vernachlässigung liegt wohl darin, dass allgemein der Haselnussstrauch dahin gepflanzt wird, wo keine andere Culturpflanze gedeiht; da die Erträgnisse dann auch sehr gering sind, so ist das Urtheil schnell gefällt. Der Haselnussstrauch verlangt aber, um die höchsten Erträge zu geben, fruchtbaren Boden; die einträglichsten Haselnussculturen sind um den Vesuv und Aetna, deren Gelände zu den fruchtbarsten Böden Italiens gehören.

Die Cultur der Haselnuss ist mit gar keinen Schwierigkeiten verbunden. Die Hauptsache ist, für den Strauch einen guten, tiefgründigen, nicht zu trockenen Boden auszuwählen, sowie eine sonnige, freie Lage. Ein jährlicher Schnitt der Haselnüsse findet nicht statt, hingegen werden alle 10—15 Jahre die Sträucher verjüngt. Für Düngung ist der Strauch sehr dankbar.



Fichtenwerder'sche Zellernuss. — Fichtenwerderi mogyoró.
Liska štítnatá Fichtenwerderská. — Avellana di Fichtenwerder.
Aveline de Fichtenwerder.



Eugenie. — Eugénia.
Liska Eugenie. — Eugenia.
Eugénie.



Webb's Preisnuss. — Vebb's mogyorója.
Liska Webbova. — Nocella premiata di Webb.
Webb's Price Cob Filbert.



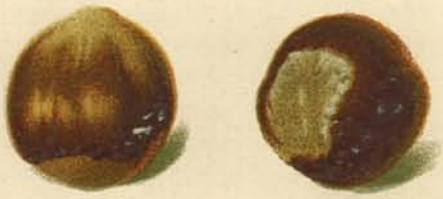
Wunder von Bollweiler. — Bollvilleri csada.
Liska div z Bollweileru. — Meraviglia di Bollweiler.
Merveille de Bollviller.



Gunzlebener Zellernuss. — Gunzlebeni mogy oró.
Liska štítnatá Gunclebenská. — Avellana di Gunzleben.
Aveline de Gunzleben.



Ludolph's Zellernuss. — Ludolph mogyorója.
Liska štítnatá Ludolphova. — Avellana di Ludolpho.
Aveline de Ludolph.



Grosse Kugelnuss. — Nagy gömbmogyoró.
Liska velká kulovatá. — Nocella grande rotonda.
Noisette grande ronde.



Apolda-Nuss. — Apolda mogyoró.
Liska Apolda. — Nocella di Apolda.
Apolda.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Ludolf's Zellernuss.

Frucht: gross, bis sehr gross, breit eiförmig, zugespitzt, im Querschnitt etwas breitgedrückt.

Schale: fein, hellbraun, an der Spitze bis gegen die Mitte filzig; fein riefig, dünn.

Schild: ziemlich gross, flach, viereckig; Strahlenkrone fehlend.

Kern: die Schale ausfüllend, sehr fein und wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: sehr kräftig, sehr fruchtbar; auch in weniger gutem Boden fortkommend.

Apoldanuss.

Frucht: sehr gross, etwas umgekehrt eiförmig bis oval, häufig am Schilde abgestumpft.

Schale: hellbraun, an der Spitze nur wenig filzig, Spitze breit, im Querschnitt fast rund, dünn mit feinen Streifen.

Schild: sehr gross, flach gewölbt. Strahlenkrone kurz gespitzt.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: kräftig wachsend, sehr fruchtbar, scheint guten Boden zu verlangen.

Kaiserin Eugenie.

Frucht: gross oder nur mittelgross, oval, im Querschnitt fast rund; Spitze abgerundet.

Schale: licht rothbraun, dünn, an der Spitze nur wenig filzig, fein rinnig.

Schild: sehr gross, weit über die Frucht reichend, gewölbt, mit sehr starker Strahlenkrone.

Kern: die Schale nicht ganz ausfüllend, ausserordentlich wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: mittelgross werdend, ausserordentlich fruchtbar, verlangt guten Boden und sonnige Lage.

Gunzlebener Zellernuss.

Wurde vom Pfarrer Henne im Jahre 1757 erzogen.

Frucht: sehr gross, länglich, im Querschnitt fast rund.

Schale: zart, hellrothbraun, an der Spitze bis nach der Mitte der Frucht fein filzig.

Schild: eben, länglich viereckig, mit kurzer oft fehlender Strahlenkrone.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr fein und sehr wohlschmeckend.

Reife: Ende September, Anfangs October.

Strauch: kräftig wachsend, ausserordentlich fruchtbar.

Fichtenwerder'sche Zellernuss.

Frucht: gross bis sehr gross, eiförmig mit scharfer Spitze, zuweilen breiter, im Querschnitt fast oval.

Schale: lichtrothbraun, an der Spitze fein filzig, sehr dünn; feine, dunklere, etwas erhabene Streifen über die Frucht laufend.

Schild: nicht sehr gross, ohne Strahlenzacken, viereckig, schön gewölbt.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, ausserordentlich wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Webb's Preisnuss.

Frucht: gross oder mittelgross, breit gespitzt, im Querschnitt eckig.

Schale: ziemlich dünn, hellbraun, an der Spitze ziemlich weit filzig, breitrinnig.

Schild: mittelgross, viereckig, wenig gewölbt, kleine Strahlenkrone.

Kern: die Schale nicht ganz ausfüllend, sehr fein und sehr wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: ausserordentlich fruchtbar.

Grosse Kugelnuss.

Frucht: sehr gross, etwas flach, an der abgerundeten Spitze etwas riefig, am Schilde ganz abgeplattet.

Schale: rothbraun, an der Spitze ziemlich, nach der Mitte zu gehend sehr feinfilzig, dick, sich leicht zertheilend.

Schild: fast ganz eben, weisslich grau, viereckig; Strahlenkrone fehlend.

Kern: die Schale ganz ausfüllend, sehr fein, sehr wohlschmeckend.

Reife: Mitte September.

Strauch: mittelstark, ausserordentlich fruchtbar.

Wunder von Bollweiler.

Frucht: sehr gross, breit kegelförmig, mit breiter Spitze, nach dem Schilde stark abgestutzt; im Querschnitt rund, doch etwas unregelmässig.

Schale: sehr hart, rothbraun, an der Spitze stark filzig, mit helleren Streifen.

Schild: sehr gross, flach; Strahlenkrone spitzzackig.

Kern: die Schale fast ausfüllend, mitunter etwas hohl, fest, wohlschmeckend.

Reife: Ende September.

Strauch: ausserordentlich hart, wird von Palandt als besonders zu Spalieren geeignet empfohlen.

Eine der alleranpflanzungswerthesten Haselnüsse, sowohl der ausserordentlichen Fruchtbarkeit als der Grösse wegen, wenn auch Feinschmecker die Frucht für weniger fein halten.

Die Quitte.

Als Marktfrucht wird die Quitte mit Vortheil wohl nur im Weinklima gebaut. Je weiter wir nach Süden gehen, umsomehr spielt die Frucht als Volks-Nahrungsmittel eine Rolle, und zwar sowohl zum Rohgenuss als zu den verschiedensten Verwendungen in der Küche. Bei uns allerdings ist die Frucht roh nicht zu geniessen, in Constantinopel hingegen bekommt sie nach Karl Koch ein vollständig schmelzendes Fleisch; aber die Verwendung in der Küche kann auch bei uns so mannigfaltig sein wie im Süden. Es wäre nur zu wünschen, dass diese Verwendungsarten besser bekannt wären. Es kann hier nicht meine Aufgabe sein, die verschiedenen Verbrauchsarten anzuführen, jedoch kann ich mir nicht versagen, zu erwähnen, dass die Quittenfrucht, in der Ofenröhre gebraten, noch wohlschmeckender ist, als der gebratene Apfel.

Die Quitte gedeiht in warmer, nicht starken Winden ausgesetzter Lage und mässig feuchtem Boden gut und bringt, weil sie der Gefahr der Spätfröste wenig ausgesetzt ist, fast jedes Jahr reiche Ernten; sie fürchtet nur kalten, nassen oder ganz trockenen Boden.

Die Zahl der bei uns vorkommenden Varietäten ist eine geringe. Eine grössere Rolle spielen bei den Amerikanern die Quittenvarietäten; amerikanische Kataloge führen 10—15 Varietäten auf. Unsere colorirte Abbildung stellt die Portugiesische Quitte dar, welche wir für Marktzwecke in unseren Verhältnissen in erster Linie empfehlen, jedoch auch die Quitte von Angers ist werthvoll, steht der portugiesischen jedoch nach.

Die Mispel.

Wiewohl auf diese Frucht von den Obstzüchtern wenig Gewicht gelegt wird, so finden sich doch allerorts Liebhaber für dieselbe, und zwar ist häufig die Nachfrage grösser als das Angebot. Ich möchte deshalb in meiner Pomologie auch diese Obstgattung als zum erweiterten Anbau würdig empfehlen, zumal der Baum überall gut fortkommt und fast gar keiner Cultur bedürftig ist. Auch der Mispelbaum trägt fast alle Jahre.

Es sind nur einige Varietäten, die in unseren Baumschulen zur Vermehrung kommen, deren artliche Unterschiede übrigens nicht tiefgehender Natur sind; von allen scheint mir die Holländische Mispel, welche unsere beiliegende colorirte Abbildung zeigt, die beste zu sein; dem Gartenliebhaber ist auch die Mispel ohne Stein zu empfehlen, die meist wirklich ganz kernlos wird.

Elaeagnus edulis.

Dass ich diesen Strauch unter die Obstsorten aufnehme, möge man mir zu gute halten, es ist aber der Goumi, wie die Franzosen diesen Strauch nennen, ein so prächtiger Zierstrauch, dass er in keinem Garten fehlen sollte; ausserdem ist speciell von Frankreich aus die Verwendung der Frucht zu Gelee und zur Branntweinbereitung so warm empfohlen, dass dadurch die Aufnahme des Goumi unter die Obststräucher gerechtfertigt erscheint. Ich bin fest überzeugt, dass unter der Hand des Gärtners bald verbesserte Varietäten entstehen werden, ebenso wie fast zusehends unter seiner pflegenden Hand die Erdbeere immer vollkommener geworden ist.

Die Heimat des Elaeagnus edulis oder, wie er auch genannt wird, Elaeagnus odoratus edulis oder Elaeagnus longipes ist Japan und China. Er hält bei uns (Weinklima) den Winter vollständig aus, kommt auch in trockenem Boden gut fort, bildet aber in feuchtem Boden seine Früchte fast doppelt so gross aus, als unsere colorirte Abbildung zeigt. Nicht dem Obstproducenten, aber dem Liebhaber sei dieser Neuling empfohlen.



Holländische Mispel und Mispel ohne Kern.
Hollandi naspolya és Magnélküli naspolya.
Mišpule holandská a Mišpule bezpecká. —
Nespolo d'Olanda e Nespolo senza granetti.
Néflier de Hollande de Neflier sans pépins.



Eleagnus edulis.



Portugiesische Quitte. — Portugalli birs. — Rdoule ortugalská. — Cotogno del Portogallo. — Coing de Portugal.

k. k. Hof Chromolith. v. Ant. Petrunger & Sohn, Wien

Erdbeeren.

Doctor Morère.

Die Frucht wurde 1871 von Berger in Frankreich gezogen. Seit dieser kurzen Zeit hat sie sich überall, wo sie in Cultur genommen wurde, als eine der grössten und besten bewährt, sowie durch reiche und lang andauernde Tragbarkeit ausgezeichnet. Ich hatte Gelegenheit, in den Pariser Erdbeerpflanzungen und in denen des Freiherrn von Babo in Weidling diese Sorte im Grossen angebaut zu beobachten und mir die Gewissheit zu verschaffen, dass kaum eine Sorte den Anbau im Grossen mehr lohnt, als die Erdbeere Doctor Morère. Sie ist auch frei von dem Fehler der meisten grossfrüchtigen Sorten, dass nur die ersten 2—3 Früchte gross und gut ausgebildet sind, die späteren aber immer kleiner und kleiner werden. Was von allen grossfrüchtigen Erdbeeren gilt, hat auch bei der Doctor Morère seine Giltigeit: sie gibt nur bei guter Cultur (viel Wasser, Dünger und 3—4jährigem Turnus) die höchsten Erträge.

Die Frucht ist sehr gross, breit herzförmig, oft gelappt und dann meist dreiseitig, unregelmässig, die Farbe matt dunkelcarminroth. Samen dunkel, aufsitzend; Fleisch fest, saftig, röthlichweiss, süss und angenehm aromatisch. Die Frucht wird nicht hohl. Mittelfrüh reifend.

Die Pflanze ist sehr kräftig, hoch, sehr volltragend; Fruchtstengel lang, stark, kurz ansetzend, röthlich, zahlreich.

Ceres.

Diese Frucht wurde von dem berühmten französischen Erdbeerzüchter Lebeuf erzogen. In den Klosterneuburger Pflanzungen zeichnet sich die Ceres besonders dadurch aus, dass der hohe, dicke Fruchtstengel sehr gut aufrecht steht.

Die Frucht ist gross bis sehr gross, die ersten Früchte zeigen die Form unserer Abbildung, die späteren sind kegelförmig; die Farbe ist dunkelroth, glänzend; das Fleisch ist fest, saftig, süss, mit gutem Aroma. Die Samen sind stark, zahlreich, aufliegend. Mittelfrüh bis spät reifend; reift ihre Früchte bald ab.

Die Pflanze ist sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Graf Moltke.

Wurde 1871 von dem unsern Lesern wohlbekannten Erdbeerzüchter Goeschke in Cöthen gezogen und dem deutschen Strategen zu Ehren benannt. Ich beobachte diese Erdbeere jetzt schon vier Jahre und muss sie in jeder Hinsicht für eine der besten von allen Sorten halten. Sie rivalisirt so sehr in Grösse und Fruchtbarkeit mit dem Doctor Morère, dass sie ihn als etwas später reifend ergänzen kann.

Die Frucht ist sehr gross, breit kammförmig, oft gelappt. Die Farbe ist dunkelroth, auf der Schattenseite heller. Das Fleisch fest, weiss, sehr saftig, süss, aromatisch; die Samen sind dunkel, liegen hervortretend auf, wenig zahlreich. Reift spät.

Die Pflanze ist sehr kräftig und sehr fruchtbar.

Director Fürer.

Wurde 1868 von Rudolf Goethe gezogen und nach dem berühmten Beerenobstzüchter Fürer in Cannstadt benannt. Diese Sorte ist, was sowohl Farbe, als Grösse und Güte anbetrifft, etwas ganz Exquisites. Wenn auch die hier beobachtete geringere Fruchtbarkeit den Anbau der Sorte im Grossen nicht unbedingt empfehlen lässt, so darf sie dennoch in keinem Garten fehlen.

Die Frucht ist sehr gross, hahnenkammförmig, gewöhnlich mit drei runden, breiten Lappen. Die Farbe ist hellrosa bis schwach isabellfarbig, auf der Sonnenseite hell zinnoberroth. Das Fleisch ist reinweiss, fest, schmelzend, von sehr angenehmem, erfrischendem Geschmack. Die gelblichen Samen liegen auf. Reift spät.

Die Pflanze wächst sehr kräftig, bildet gut Ausläufer und ist fruchtbar.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Dr. Morère. — Tudor Morĕre.
Jahody doktora Morère. — Dottore Morère.
Docteur Morère.



Ceres. — Ceres.
Jahody Ceresky. — Ceres.
Ceres.



Graf Moltke. — Gróf Moltke.
Jahody hrabĕte Moltke. — Conte Moltke.
Comte Moltke.



Director Fürer. — Igazgáto Fürer.
Jahody ředitele Fürera. — Direttore Fürer
Directeur Fürer.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

K. k. Hof-Chromolith v. Ant. Hartinger & C.

Erdbeeren.

Lucida perfecta.

Von Gloede 1861 angeblich durch Kreuzung der Fragaria lucida mit British Queen erzogen. Der Habitus der Pflanze ist durch die dunkelgrünen, lederartigen Blätter, durch den niedrigen Wuchs und die eigenartig gefärbten Früchte so von dem der anderen grossfrüchtigen Erdbeeren verschieden, dass man meinen sollte, eine Erdbeerspecies vor sich zu haben und doch gab mir eine Aussaat der Lucida perfecta, welche ich im Jahre 1883 machte, von 80 Pflanzen nur 2 Pflanzen, welche der Mutterpflanze ähnlich waren, während alle andern den Habitus der gewöhnlichen Erdbeere hatten. Unter diesen 80 Pflanzen bekam ich, es ist des Merkens sehr werth, nicht eine Sorte, welche bessere Eigenschaften gezeigt hätte, als die Mutterpflanze, im Gegentheil ist keine einzige Sorte darunter gewesen, die ich der Beachtung werth gehalten habe. Dieser für mich nicht gerade sehr erfreuliche Versuch findet auch anderwärts dadurch seine Ergänzung, dass alle die Sorten, welche von den Handelsgärtnern als verbesserte Neuzüchtungen der Lucida perfecta empfohlen sind, diese Empfehlung nicht verdienen, mögen sie heissen, wie sie wollen.

Die Frucht ist mittelgross bis gross, flach kugelförmig, seltener breit kegelförmig. Die Farbe ist charakteristisch orange- bis ziegelroth; die dunklen Samen sind tiefstehend und zahlreich. Das Fleisch ist weiss, unter der Schale schwach geröthet, sehr saftig, weich, voll, von etwas stark weinsäuerlichem, sehr delicatem Geschmack, der zur Grösse der Frucht verhältnissmässig grosse Kelch schwach behaart. Reift spät und ist dadurch besonders werthvoll, wenn auch die Weichheit des Fleisches und die leichte Löslichkeit der Frucht vom Kelche sie zur Marktfrucht nicht geeignet machen. Für den eigenen Bedarf des Gartenliebhabers aber ist die Lucida perfecta wirklich ein ganz besonderer Schatz.

Die Pflanze ist sehr dauerhaft, bleibt niedrig, hat kurze Fruchtstiele, trägt sehr reich und immer Früchte von gleicher Grösse.

Grove End Scarlet

(Atkinson's Scharlach-Erdbeere, Wilmot's Early Scarlet).

Im Jahre 1820 von W. Atkinson in seinem Garten zu Grove End erzogen. Diese Sorte zeigte sich bei mir von allen virginischen Erdbeersorten, welche ich durch die Freundlichkeit des Herrn App.-Gerichts-Assessors E. Kuhn in Niederlössnitz bei Dresden als dort in den Weinbergen cultivirt erhielt und wofür ich auch an dieser Stelle meinen Dank ausdrücke, als die reichtragendste und widerstandsfähigste.

Die Frucht ist breitkegelförmig, lichtscharlachroth, sehr glänzend, schwach behaart. Die zahlreichen länglichen, dicht anliegenden Samen sind nicht sehr tiefstehend. Das Fleisch ist fest, nur wenig hohl, fein, saftig, fein weinsäuerlich, blassroth.

Die Pflanze ist kräftig, sehr fruchtbar. Die Blüthenstiele, bis 25 Früchte und darüber tragend, sind stark und stehen ziemlich aufrecht. Uebertrifft nach meiner Erfahrung alle virginischen Erdbeeren.

Duc de Malakoff.

Eine der besten Züchtungen von Gloede (1854) und eine der besten, empfehlenswerthesten Erdbeeren überhaupt. Zum Anbau im Grossen sehr geeignet, aber nur bei gartenmässiger Cultur. Lässt sich auch leicht treiben. Wahrhafte Riesenfrucht!

Die ersten Früchte sind hahnenkammförmig, meist einen Haken bildend, die späteren Früchte mehr rundlich, den ersten an Grösse nachstehend, immer aber noch gross. Die Farbe ist dunkelroth, bei voller Reife an der Sonnenseite fast schwarzroth, fein behaarte Samenkörner roth bis schwarz, dicht stehend, nicht sehr gross, aufsitzend oder nur in schwacher Vertiefung. Das Fleisch ist gelblichroth, nach der Mitte heller, fest, ziemlich saftig, von ausgesprochenem melonenartigen oder wie es Andere bezeichnen, aprikosenartigen Gewürz, nur wenig Säure. Reift mittelfrüh.

Die Pflanze ist sehr kräftig, nicht empfindlich, dauert 4 bis 5 Jahre gut aus, trägt reich.



Lucida perfecta. — Lucida perfecta. — Průsvitná výtečná. — Lucida perfecta. Lucida perfecta.

Scharlacherdbeere von Groveend. — Groveeni skarlátpiros. — Šarlachová jahoda Groveendská. — Fragola scarlatto di Groveend. — Écarlate Groveend.

K.k.Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Herzog von Malakoff. — Malakoff hérczeg.
Vévoda Malakoff. — Duc de Malakoff.
Duc de Malakoff.

Marguérite. — Marguerite. — Markétka.
Marguérite. — Marguerite.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Maikönigin. — Majusi királynő. —
Královna květnová. — Regina di Maggio.
Reine de Mai.



Krösus. — Croesus. — Croesus. —
Croesus. — Croesus.

K.k.Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Marguérite.

Im Jahre 1859 von Lebreton aus dem Samen der Erdbeere Sir Harry erzogen, ist, was durchschnittliche Grösse der Frucht, gleichmässige Ausbildung derselben und Fruchtbarkeit anbetrifft, eine der vorzüglichsten Sorten, welche auch zum Treiben so ausgezeichnet geeignet ist, dass sie in allen Treibereien, so auch in den Wiener Markttreibereien, fast ausschliesslich verwendet wird.

Frucht: sehr gross, regelmässig, länglich kegelförmig, nur sehr grosse Früchte etwas gelappt; Samen zahlreich, klein, gelb, anliegend. Das Fleisch weich, weiss, am Rande geröthet, sehr saftig, von ausgezeichnetem süss-säuerlichen Geschmack.

Die Pflanze mittelkräftig; mit schmalen, glänzenden, etwas löffelartigen Blättern, durch welche letztere Eigenschaft sie sich leicht von anderen Sorten unterscheiden lässt.

Maikönigin (May Queen).

Diese früheste aller Erdbeeren, die hier schon Ende Mai reift, wurde 1857 von Nicholson in England erzogen.

Der Gartenliebhaber schätzt diese virginischen Erdbeeren nicht nach dem richtigen Werthe; ihn besticht die Grösse und das Aroma der anderen amerikanischen Sorten. Für die Grosscultur jedoch haben gerade die virginischen Erdbeeren einen ausserordentlichen Werth, weil sie viel weniger Ansprüche an Pflege und Boden machen und weil sie besonders zur technischen Verwerthung sich eignen. Die weltbekannten Dresdener Weinbergserdbeeren gehören alle zur Virginia-Gruppe; Versuche, andere Erdbeeren in Weinbergen zu pflanzen, wurden dort sehr bald aufgegeben.

Die Frucht ist mittelgross, rundlich und nur bei besonders grossen Früchten hahnenkammförmig; wenig glänzend, zinnoberroth, in voller Reife mit fast ambrafarbigen Flecken schwach behaart; die gelben Samen sind zahlreich und stehen tief eingesenkt. Fleisch weiss, sehr saftig, von süsssäuerlichem, gut gewürztem Geschmack; nur grosse Früchte sind etwas hohl. Reift sehr früh, meist noch vor der Walderdbeere.

Die Pflanze ist kräftig, etwas schwächer wie die von der Grove End Scarlet, ist sehr genügsam und ausserordentlich reichtragend, hält sechs bis sieben Jahre aus. Zum Treiben besonders geeignet. Reift die Früchte schnell hintereinander.

Crösus.

Im Jahre 1872 von Rudolf Goethe aus Samen erzogen. Durch reiche Fruchtbarkeit und durch schöne Farbe ganz besonders ausgezeichnete virginische Erdbeere.

Frucht: als virginische Erdbeere gross, bis sehr gross, länglich kegelförmig, glänzend scharlachroth, schwach behaart. Samen etwas tiefliegend, dunkel und ziemlich zahlreich. Fleisch meist durchaus gefärbt, ziemlich fest, sehr saftig, von süss-säuerlichem, gewürztem Geschmack.

Die Pflanze wächst mässig kräftig, ist aber widerstandsfähig und von ganz besonders grosser Fruchtbarkeit. Ist eine frühreifende Frucht.

Die Stachelbeere.

Die prachtvollen Tafeln werden, wie ich hoffe, einen oder anderen Gartenbesitzer veranlassen, dem Stachelbeerstrauche einen Platz im Garten zu gewähren, doch dafür muss ich gleich jetzt plaidiren, dass es ein Platz auf gutem, starkgedüngtem Boden sein muss, es darf mit der Bewässerung nicht gespart werden und die zweigabschneidende Scheere muss jeden Herbst frisch geschliffen werden. Wer diese drei Sachen befolgt, wird Früchte ernten, die denen unserer Abbildung nicht nur gleichen, sondern sie noch übertreffen, Früchte, welche im Wohlgeschmacke hinter keiner anderen Obstfrucht zurückstehen und in gesundheitlicher Beziehung unter all unserem Obste den ersten Rang einnehmen.

Ob ich mit diesen vier Sorten das Beste gewählt habe, wage ich nicht zu behaupten. Mein Stachelbeersortiment besteht nur aus einigen dreissig, allerdings ausgewählten Sorten. — Was sind aber 30 Sorten bei einer Frucht, von der Pansner allein 966 Sorten beschreibt — aber von meinen 36 Sorten sind die abgebildeten nach meiner Schätzung die besten.

Peto (Hilton).

Beere sehr gross, länglich, etwas walzenförmig, nach dem Kelche etwas abnehmend, Rundung auf dem Querschnitt etwas verdorben, Stielansatz lang, gebogen, an der Basis ziemlich dick.

Schale: etwas dick, grünlichweiss, mattglänzend, Adern matt durchscheinend, in den Hauptadern wenig verzweigt, Haare stark, nicht sehr zahlreich.

Fleisch: grünlichweiss, süss, aromatisch; Kerne zahlreich, gross.

Reift Ende Juli bis Anfang August. Riesenfrucht.

Die Pflanze wächst sehr kräftig, Zweige aufrechtstehend, sehr fruchtbar.

Careless (Crompton).

Beere sehr gross, Stielansatz lang, dünn, Rundung auf dem Querschnitt vollkommen.

Schale: glatt, gelbgrün, Adern scharf durchscheinend, wenig verzweigt.

Fleisch: grünlich, markig, saftig, süss, gewürzt.

Reift Ende Juli; Riesenfrucht.

Die Pflanze wächst sehr stark, ist fruchtbar und bildet einen lichten Strauch mit gebogenen Aesten.

Gelber Löwe (Ward).

Synonym: Yellow Lion.

Eine sehr alte und wegen ihrer frühen Fruchtbarkeit sehr verbreitete, der wilden Stachelbeere ähnliche Sorte.

Beere mittelgross, d. h. ungefähr doppelt so gross als die wilde Stachelbeere, oval bis rundlich.

Schale: fahlgelb bis braungelb, durchsichtig, Adern wenig verzweigt, bernsteingelb, einzelne gelbe Punkte unter der Schale. Haare abstehend, weiss, an der Spitze gekrümmt, Häkchen dunkler.

Stiel: behaart, dünn.

Kelch: lang, wenig geschlitzt.

Fleisch: gelblich, im Innern wasserfarbig, süss, ohne besonderes Aroma; Kerne lang, grün.

Reift Anfang Juli; von den verbreiteteren Sorten die frühestreifende und nur aus diesem Grunde anbauwürdig.

Die Pflanze ist sehr kräftig mit aufrechtstehenden Zweigen, starken Stacheln und graugrüner Belaubung.

Eskender Bey (Pickawance).

Beere: eine der grössten Stachelbeeren, länglich, am Stiele etwas spitzer abnehmend, Rundung auf dem Querschnitt etwas verdorben, Stielansatz kurz.

Schale: schwach beduftet, sehr dunkelroth, fast kastanienbraun, Adern nicht sehr hervortretend, etwas fettglänzend, Haare fein, ziemlich dichtstehend.

Fleisch: licht, saftig, süss, mit grossen, aber wenigen Kernen; Geschmack gut.

Reift Ende Juli. Prachtfrucht.

Die Pflanze mässig wachsend, bildet grossen, sehr kräftigen Stock mit gebogenen Aesten und ist sehr fruchtbar.



Gelber Löwe. — Sárga arszlán. — Žluty lev.
Leone giallo. — Léon jaune.



Careless. — Careless. — Careles. — Careless.
Careles.



Peto. — Peto. — Peto. — Peto.



Eskender Bey. — Eskender Bey. — Jskendr Beg.
Eskender Bey. — Eskender Bey.

K. K. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien

Johannisbeeren.

Von allen unseren Beerenfrüchten ist die Johannisbeere wohl die beliebteste, wenigstens diejenige Frucht, welche am häufigsten in unseren Gärten gefunden wird. Wenn wir nach dem Grunde dieser Bevorzugung fragen, so finden wir denselben darin, dass einmal die unvergleichlich schöne Form und Farbe besticht, dann aber, und das ist jedenfalls der wichtigste Grund, besitzt keine andere Beerenfrucht so feine, reine Säure. Deswegen finden wir auch sehr häufig, dass unsere Hausfrauen den Himbeersaft mit einem grossen Theil von Johannisbeersaft vermischen oder gar auf das Aroma der Himbeeren verzichtend, nur Johannisbeersaft bereiten.

Im Allgemeinen liest und hört man auch bei der Johannisbeere, dass sie in jedem Boden und in jeder Lage gut fortkomme. Das Richtige davon ist, dass nur dort auf einen lohnenden Ertrag gerechnet werden kann, wo ein etwas feuchter nahrhafter Boden und eine kühle, selbst etwas schattige Lage ein üppiges Gedeihen der Pflanze selbst ermöglicht.

Die Zahl der Johannisbeervarietäten ist der Stachelbeere gegenüber allerdings eine geringe, immerhin aber gross genug, um der Liebhaberei eine reiche Auswahl hinsichtlich Farbe, Form, Grösse und Geschmack zu gewähren. Für den Anbau im Grossen werden nur die rothen Sorten geliebt, weil eben die Verwerthung zu Säften wesentlich von der rothen Farbe des Saftes abhängt. Für die Weinbereitung findet man bald die rothen, bald die weissen, bald die fleischfarbigen Sorten bevorzugt, es hängt eben ganz davon ab, ob man rothe oder weisse Weine darstellen will. Das feinste Getränk wird aus weissen Johannisbeeren hergestellt.

Rothe Holländische.

Eine schon sehr alte, aber immer noch zu den allerbesten Johannisbeeren gehörige und ebenfalls sehr verbreitete Sorte, welche namentlich für den Marktverkauf in erster Linie zu berücksichtigen ist, weil der Strauch kräftig wächst, ohne sehr zu wuchern, und was Fruchtbarkeit anbetrifft, wohl unübertroffen ist.

Frucht: langtraubig, vollbeerig; Beere gross, glänzend, leuchtend roth, kleinkernig, sehr saftig, zum Rohgenuss noch sehr gut verwendbar, von rein süss-säuerlichem und, soweit bei Johannisbeeren davon die Rede sein kann, gewürztem Geschmack. Reift schon Ende Juni; die Traube hält fest am Strauche.

Der Strauch wächst kräftig, aufrecht, ist ganz ausserordentlich fruchtbar.

Kaukasische.

Eine neuere Sorte, welche sich in unseren Gärten sehr verbreitet hat und, was Grösse der einzelnen Beeren anbetrifft, jedenfalls keine Rivalen hat. Zum Anbau im Grossen ist sie doch weniger geeignet, weil der Ertrag ein geringerer ist und die Länge der Traube nicht den Anforderungen ganz entspricht.

Frucht: kurztraubig; Beeren sehr gross, glänzend, dunkelroth, etwas grosskernig, saftig, zum Rohgenuss etwas zu säuerlich, jedoch als Decorationsfrucht sehr empfehlenswerth.

Der Strauch wächst mässig kräftig, verlangt, um genügend tragbar sein zu können, einen guten, kräftigen Boden.

Weisse Holländische.

Wie schon der Name errathen lässt, eine Schwester der Rothen Holländischen. Ihr in jeder Beziehung gleichend, nimmt sie unter den weissen Johannisbeeren denselben Rang ein, wie ihre Namensschwester unter den rothen.

Frucht: sehr langtraubig; Beeren gross, fast rein weiss, ganz durchscheinend, kleinkernig, sehr saftig, von mildem, delicatem Geschmack. Reift gleichzeitig mit der Rothen Holländischen.

Strauch: kräftig, wird jedoch nicht sehr gross, ist ganz ausserordentlich fruchtbar, verlangt aber warme Lage.



Rothe Holländische. — Hollandi piros. Meruzalka červená holandská. — Ribes di Olanda a frutto rosso. — Rouge de Hollande.



Kaukasische. — Kaukazusi. — Meruzalka kavkazská. — Del Caucaso. — Caucase.

K.k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.



Weisse Holländische. — Hollandi fehér. Meruzalka bílá holandská. — Ribes di Olanda a frutto bianco. — Blanche de Hollande.



Weisse Kaiserliche. — Királyi fehér. Meruzalka bílá královská. — Imperiale bianco. — Impériale blanche.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hirtinger & Sohn, Wien.

Weisse Kaiserliche.

Uebertrifft an Schönheit wohl noch die Weisse holländische Johannisbeere, während wieder in anderer Hinsicht diese wohl vortrefflicher ist.

Frucht: lang und dichttraubig; Beeren sehr gross, etwas gelblichweiss, durchsichtig, sehr saftig, für Tafelzwecke noch gut geeignet. Reift gleichzeitig mit der Weissen Holländischen.

Strauch: wächst sehr kräftig, ist hart und sehr fruchtbar.

Schwarze Johannisbeeren.

Die schwarzen Johannisbeeren, Gichtbeeren, Ahlbeeren, Wanzenerdbeeren etc. genannt, finden zum Rohgenuss nicht vielen Beifall, wiewohl auch hier das alte Sprichwort: de gustibus non est disputandum Anwendung findet; es gibt in der That Feinschmecker, welche die schwarzen Johannisbeeren vortrefflich finden. Aber der Hauptwerth dieser Früchte liegt in ihrer Verwerthung zu Liqueuren, zur Verbesserung der Obst- und Traubenweine und zur Compotbereitung. Namentlich in Frankreich ist der Cassis (Liqueur, aufgesetzt auf schwarze Johannisbeeren) ein Volksgetränk. Wie viele tausend Centner alljährlich in den Weinkellern der Bordelaise und von Burgund verbraucht werden, das entzieht sich aus sehr begreiflichen Gründen der Controle. Die zu Mus eingekochten Früchte sind ein delicates Compot und ein probates Mittel gegen Heiserkeit und, wie auch ferner angegeben wird, gegen Leber-, Nieren- und Blasenleiden. Dass die jungen Blätter getrocknet einen schmackhaften Thee geben, ist bekannt.

Die Zahl der Sorten ist nicht gross, 10 bis 12 Sorten, nicht mehr; sie unterscheiden sich voneinander in der Frucht und in der Fruchtbarkeit und Stärke des Baumes. Die reichtragendste scheint mir die Wunder der Gironde zu sein; ihr am nächsten halte ich die Schwarze aus Neapel und die Ambrafarbige. Dem gewöhnlichen Geschmacke entsprechend, d. h. den specifischen Geschmack am wenigsten ausgeprägt habend ist die Lee's Fruchtbare. Ebenfalls in jeder Beziehung zu empfehlen ist die Victoria und die Ogdens schwarze Johannisbeere. Man wolle aber nicht vergessen, dass, wie alles Beerenobst, auch die schwarzen Johannisbeeren guten Boden und etwas geschützte Lage verlangen.

Wunder der Gironde.

Stammt, wie der Name sagt, aus der Gegend von Bordeaux.

Frucht: langtraubig, dichtbeerig; Beere mittelgross, sehr saftig und zum Rohgenuss noch brauchbar, selbst für Solche, welche die schwarze Johannisbeere nicht gerne essen. Die schwarze Beere hat bei voller Reife einen graublauen Schimmer.

Strauch: sehr kräftig und von grosser Fruchtbarkeit.

Lee's Fruchtbare.

Eine neuere Sorte, die sich durch Grösse der Beeren vortheilhaft empfiehlt.

Frucht: kurztraubig; Beere sehr gross, glänzend schwarz, häufig deutlich punktirt, sehr saftig, angenehm zum Rohgenuss.

Strauch: wächst gemässigt, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen sehr fruchtbaren Boden, da der Strauch sonst bald im Tragen nachlässt.



Wunder der Gironde — Gironde csudája. Meruzálka zázračná z Girondu. — Trionfo della Gironda. — Merveille de Gironde.



Lee's Fruchtbare. — Lee termékenye. Meruzalka Leeova úrodná. — Fertile di Lee. — Fertile de Lee.

K.k. Hof-Chromoluh. v Ant. Hartinger & Sohn, Wien.

Himbeeren.

Rothe Chili.

Beere etwas länglich, sehr gross; Beerchen gross, eckig, meist gefurcht, wollig, mit geraden Pistillresten besetzt. Farbe dunkelroth; Geschmack gewürzt, süsssäuerlich, delicat.

Kelch zurückgeschlagen, gedrückt; Kelchblättchen hellgrün, muschelförmig; Staubfädenreste deutlich, meist mit Staubbeutel.

Zapfen gespitzt, schwach eingeschnürt, oben nur kleine Anschwellungen statt der Höcker; der untere Theil glatt, grünlich.

Fruchtstiel stark, mit hellen, zurückgebogenen Dornen versehen.

Die Pflanze ist schwach wachsend, sehr fruchtbar.

Carter's Fruchtbare.

Beere sehr gross, rundlich kegelförmig; Beerchen gross, eckig, gefurcht, häufig ohne Pistillreste. Farbe dunkelroth; Geschmack gewürzt, delicat.

Kelch stark gedrückt; Kelchblättchen grün.

Zapfen gross, kegelförmig, schwach eingeschnürt, oben mit kurzen Höckerchen; unten glatt, grüngelb.

Fruchtstiel stark, gebogen, dornig.

Die Pflanze ist sehr kräftig.

Paragon.

Beere breitrund gewölbt, sehr gross; Beerchen rund, seltener eingedrückt, fein wollig; auf jedem Beerchen Pistillrestchen. Farbe dunkelroth; Geschmack süss, gewürzt, ohne Säure.

Kelch zurückgeschlagen; Kelchblättchen hellgrün; Staubfädenreste deutlich hervortretend, meist ohne Staubbeutel.

Zapfen stark eingeschnürt, oben rundlich und mit röthlichen Höckern besetzt; der untere Theil ist glatt, gelblich.

Fruchtstiel mit einzelnen zurückgebogenen kleinen Dornen besetzt.

Die Pflanze ist sehr kräftig, sehr fruchtbar, reift ihre Früchte bald und trägt mehrere Wochen. Bildet gut Ausläufer.

Surprise d'automne.

Beere länglich, sehr gross; Beerchen gross, eckig, fein und wenig behaart, gefurcht. Farbe dunkelroth; Geschmack gewürzt.

Kelch horizontal, wenig gedrückt; Kelchblättchen graugrün, breit, muschelförmig; Staubfäden zahlreich, mit Staubbeuteln.

Zapfen kurz, kegelförmig, ohne Einschnürung, an der Spitze viele Höcker.

Fruchtstiel dünn, gebogen, röthlich.

Die Pflanze ist sehr kräftig, dünnruthig, sehr fruchtbar.

Redigirt von **Prof. Dr. Rud. Stoll** u. **L. v. Nagy.** **Expedition:** Wien, VI. Mollardgasse 41. Druck von **Wilhelm Köhler** in Wien.



Rothe Chili. — Vörös Chili.
Červené Čílské. — Chili rossa.
Rouge du Chili.



Carter's Fruchtbare. — Carter's termékeny.
Úrodné Carterovný. — Ferace di Carter.
Fertile de Carter.



Paragon. — Paragon.
Paragonky. — Paragon.
Paragon.



Surprise d'automne. — Öszi surprise.
Úžasné podzimní. — Presente di autumno.
Surprise d'automne.

R. Stoll, Obstgarten u. Oesterr.-Ung. Pomologie.

K. k. Hof-Chromolith. v. Ant. Hartinger & Sohn, Wien.