TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

18

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Aus der Bibliothek
1912
Prof. Dr. Stoll, Proskau

B 97 a.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Vollständige Anleitung

zur

Obstbaumzucht

nebst

einer systematischen Classification und Beschreibung

der Obstsorten.

Ein Handbuch

für Lehrer und alle Freunde der Obstcultur,

bearbeitet

von

Ferdinand Rubens,

Lehrer und Gutsbesitzer zu Hossenhaus bei Solingen, Director des Seidenbaues der Solinger Local-Abtheilung des landwirthschaftlichen Vereins in Rhein-Preußen, Ehren-Mitglied des Vereins zur Beförderung des Obstbaues in der Ober-Lausitz ꝛc. ꝛc.

Zweiter Band.

Classification und Beschreibung der Obstsorten.

(Mit zwei Tafeln.)

Essen,

Druck und Verlag von G. D. Bädeker.

1844.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

B 97 a.

Verein Bücherei.

Universitätsbibliothek
Techn. Univ. Berlin

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bibliothek
des Deutschen
Pomologen-Vereins

Vorwort.

Bei der Bearbeitung dieses zweiten Bandes strebte ich vorzüglich dahin, aus der großen Anzahl der beschriebenen Obstsorten nur die aufzunehmen, welche wegen ihrer vorzüglichen Güte, Nutzbarkeit, Fruchtbarkeit, frühen Tragbarkeit, so wie auch wegen des guten Fortkommens in unserm Clima, jedem Bürger, Landmanne und Obstfreunde zu empfehlen sind. Diesem zufolge habe ich alle diejenigen Apfel- und Birnsorten, welche in dem großen pomologischen Werke des um die Obstcultur so hoch verdienten Hrn. Geh.-Rath Diel den dritten und vierten Rang einnehmen, ganz ausgelassen und von denen des zweiten Ranges nur die vorzüglichsten beschrieben. Auch beim ersten und allerersten Range blieben alle die Sorten, welche den obigen Anforderungen nicht entsprechen, unberücksichtigt. Dieselbe Auswahl traf ich bei den übrigen Obstsorten: den Kirschen, Pflaumen, Nüssen, Weintrauben, Erdbeeren ꝛc.

Demnoch ist die Anzahl der aufgenommenen Obstsorten nicht klein und wird gewiß Jeden, selbst den eifrigsten Pomologen, befriedigen. Es sind im Ganzen noch immer bei

1000 Obstsorten beschrieben worden, und zwar 244 Apfel=, 200 Birn=, 93 Kirschen=, 72 Pflaumen=, 15 Aprikosen=, 42 Pfirschensorten ꝛc., wovon Jeder leicht eine vorzügliche Auswahl für seine Localität zu treffen im Stande sein wird.

Die Erziehung des Schalen= und Beerenobstes, deren Behandlung, Nutzen ꝛc., sind, was im ersten Bande nicht gut möglich war, bei den betreffenden Obstsorten ausführlich angegeben, so daß Jeder darnach ohne große Mühe die gewünschten Bäume, Stauden und Sträucher erziehen und pflegen kann.

Um von jeder Sorte das Vorzüglichste in einigen Worten angeben zu können, sind alle in ein „Tabellarisch geordnetes Verzeichniß" zusammengestellt worden. Dieses gibt nicht nur an, welchen Rang eine Frucht in Beziehung auf die übrigen Sorten ihrer Klasse einnimmt, sondern auch ihre Zeitigung und Dauer, und bei den Aepfeln und Birnen außerdem noch, ob die Frucht sich besonders zum rohen Genusse, als Tafelobst, oder für die Haushaltung, als Wirthschaftsobst, eigne; ferner ob sie für den Landmann oder den Bürger vorzüglich sei ꝛc.

Bei den Beschreibungen sind diese Merkmale alle, so wie die, welche die Frucht, den Baum ꝛc. vorzüglich characterisiren, ausführlicher angegeben.

Hoffenhaus, im Sommer 1843.

Der Verfasser.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Tabellarisch = geordnetes

Verzeichniß

der beschriebenen Obstsorten.

Abkürzungen, welche darin vorkommen.

A. = Anfang, M. = Mitte, E. = Ende des Monats. T. = Tage. W. = Woche. Mt. = Monat. J. = Jahr. Frl. = Frühling. S. = Sommer. H. = Herbst. W. = Winter. d. W. h. = den Winter hindurch. H. G. = für hochgelegene Gegenden. G. B. = guter Boden. F. d. L. = für den Landmann. Cydr. = Cydersorten. **I.** R. = ganz vorzügliche Früchte. **II** R. = recht gute Früchte, sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft. **III** R. = vorzügliches Wirthschaftsobst.

I. Kernobst.

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Kantäpfel.
	Erste Ordnung. Aechte Calvillen.
1	Englischer Kantapfel
2	Rother Sommer-Calville
3	Blumen-Calville
4	Gestreifter gelber Herbst-Calville
5	Gestreifter Muscat-Calville
6	Edelkönig
7	Gräfensteiner
8	Danziger Kantapfel
9	Rother Herbst-Calville
10	Carmin-Calville
11	Königs-Calville
12	Corten's gelber süßer Winter-Calville
13	Rother Winter-Calville
14	Herzog Bernhard
15	Weißer Winter-Calville
	Zweite Ordnung. Schlotteräpfel.
16	Grüner Siebenschläfer
17	Crede's großer Wilhelmsapfel
18	Rothe Schafsnase
19	Rheinischer Krummstiel
20	Papageiapfel
21	Alantapfel
22	Türken-Calville
23	Englischer Königsapfel
24	Süßer Königsapfel
25	Winterpostoph
26	Gelber Pallasapfel
27	Seidenhemdchen
	Dritte Ordnung. Gulderlinge.
28	Gelber englischer Gulderling. Goldgulderling
29	Königsapfel von Jersey
30	Citronatapfel
31	Süßer Holaart. Zimmetapfel. Süßer Gulderling

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

A. Aepfel.

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
15	II	Anfang August	8 Tage	hohe Geg. guter Boden
=	=	Mitte =	14 =	= =
16	=	= =	4 Wochen	= =
=	=	Ende September	bis Weihnachten	guter Boden
=	=	= =	6 Wochen	=
=	I	= =	bis Weihnachten	=
17	II	= October	=	hohe Gegend
=	I	October	bis December	guter Boden
=	II	Anfang October	bis Weihnachten	=
18	I	October	=	=
=	II	November	bis Frühling	=
=	=	=	=	=
=	I	December	bis März	=
19	=	=	bis Februar	für den Landmann
=	=	=	bis Sommer	guter Boden
20	III	Anfang October	Winter	hohe Gegend
21	=	Nov. und Decbr.	Frühling	für den Landmann
=	=	November	den Winter hindurch	=
=	II	=	bis zum Frühling	=
=	=	=	December	=
22	=	=	März	=
=	=	December	Frühling	=
=	=	=	Sommer	g. Boden, f. d. Landm.
23	=	=	=	für den Landmann
=	=	=	Frühling	=
=	III	Januar	Sommer	hohe Geg., f. d. Landm.
24	II	December	=	= =
=	=	November	Februar	Guter Boden
25	=	=	Winter	=
=	=	Anfang November	=	=
=	=	November	den Winter hind.	für den Landmann

Nro.	Namen der Sorten.
32	Großer edler Prinzessinapfel
33	Doppelter Holländer
34	Gelber Winter=Carthäuser
35	Gestreifter Fürstenapfel
36	Gelber Gulderling
37	Rother Gulderling
38	Grünling von Yorkshire
39	Mohrenkopf

Zweite Klasse. Rosenäpfel.

Erste Ordnung. Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.

40	Veilchenapfel. Sommer=Veilchenapfel
41	Weißer Sommer=Taubenapfel
42	Edler Rosenstreifling
43	Pfingstapfel
44	Edler Prinzessinapfel
45	Rother Herbst=Taubenapfel
46	Königlicher Täubling
47	Weißer italienischer Rosmarinapfel
48	Rother italienischer Rosmarinapfel
49	Rother Winter=Taubenapfel. Jerusalemsapfel
50	Weißer Winter=Taubenapfel
51	Mayer's weißer Winter=Taubenapfel
52	Jansen von Welten
53	Gestreifter Winter=Agatapfel. Agatapfel

Zweite Ordnung. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

54	Astrachanischer Sommerapfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel
55	Rivalischer Birnapfel
56	Gestreifter Sommer=Zimmetapfel
57	Braunschweiger Milchapfel
58	Charlamowsky
59	Englischer Chester=Parmäne
60	Abrahamsapfel
61	Brandenburgs Coustnot
62	Sophiens süßer Rosenapfel
63	Muckenheimer's Winter=Kronapfel
64	Rother Apollo
65	Zimmetartiger Winter=Kronapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
25	I	November	den Winter hind.	für den Landmann
26	II	=	bis Weihnachten	=
=	=	December	bis Frühling	=
=	=	=	=	=
27	=	=	Mai	=
=	=	Januar	Sommer	=
=	=	Februar	=	guter Boden
=	III	März	=	für den Landmann
29	II	Mitte August	4 Wochen	guter Boden
=	=	Ende =	14 Tage	=
=	=	= =	Frühling	=
30	=	= Septbr.	Februar	hohe Gegenden
=	=	Mitte October	Winter	guter Boden
=	=	Ende September	December	=
=	I	October	März	=
31	II	November	Frühling	=
=	=	=	=	=
=	=	=	den Winter hind.	=
32	=	Anfang December	März	=
=	I	December	Frühling	=
=	=	=	Sommer	für den Landmann
33	=	=	Frühling	=
=	II	Ende Januar	14 Tage	hohe Gegenden
34	=	=	8 =	guter Boden
=	I	Mitte August	14 =	=
=	II	=	14 =	=
=	=	Ende August	4 Wochen	=
35	=	Ende September	14 Tage	=
=	=	Anfang October	Sommer	=
=	=	October	6 Wochen	für den Landmann
=	=	November	Frühling	=
36	=	=	Sommer	=
=	=	December	den Winter hind.	guter Boden
=	=	=	Frühling	=

Nro.	Namen der Sorten.

Dritte Klasse. Rambouräpfel.

Erste Ordnung. Mit großem Kernhause.

66 Englischer Prahlrambour
67 Rother Cardinalsapfel
68 Großer, rother Herbstfaros
69 Hausmütterchen
70 Kaiser Alexander von Rußland
71 Rother Winter-Rambour

Zweite Ordnung. Mit engem Kernhause.

72 Lothringer Rambour. Pfundapfel
73 Rother Sommer-Rambour
74 Kirke's schöner Rambour
75 Großer Rambour. Pfundapfel
76 Götterapfel. Dominisha. Herrnapfel
77 Grüner Kaiserapfel
78 Venetianer
79 Blutrother Winter-Cardinal

Vierte Klasse. Reinetten.

Erste Ordnung. Einfarbige Reinetten.

80 Weiße Wachsreinette
81 Goldgelbe Sommer-Reinette
82 Frühe rothgefleckte Markreinette
83 Erfurter gelbe Sommer-Reinette
84 Charakter-Reinette
85 Marzipan-Reinette
86 Gefleckter Goldapfel
87 Wahre weiße Herbst-Reinette
88 Gelbe Zuckerreinette
89 Harlemer Reinette
90 Goldzeugapfel
91 Großer Goldpepping
92 Englischer Goldpepping
93 Englische grüne Nordreinette
94 Willy's gelbe Reinette
95 Ananasreinette
96 Goldapfel von Kew

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
37	II	Ende September	4 Wochen	g. Boden, f. d. Landm.
38	=	Ende October	Winter	= =
=	=	Mitte October	8 Wochen	hohe Gegenden
=	III	October	December	für den Landmann
39	II	November	den Winter hind.	=
=	=	December	=	=
=	III	Anfang Septbr.	November	=
40	II	September	6 — 8 Wochen	=
=	=	November	Januar	=
=	III	=	=	=
41	II	December	April	=
=	III	=	März	hohe Gegenden
=	II	November	den Winter hind.	für den Landmann
=	=	December u. Jan.	=	=
43	II	September	October	hohe Gegenden
=	=	Ende September	Januar	=
44	=	Anfang October	December	=
=	=	Mitte October	4 Wochen	=
=	=	=	März	guter Boden
45	=	=	December	hohe Gegenden
=	=	Ende October	Januar	=
=	=	Anfang Novbr.	den Winter hind.	=
46	I	Mitte November	=	guter Boden
=	II	November	Frühling	für den Landmann
=	=	=	Februar	guter Boden
47	=	=	Frühling	=
=	I	=	März	=
=	II	=	den Winter hind.	hohe Gegenden
=	I	=	April	guter Boden
48	=	=	Frühling	=
=	II	=	=	=

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.
97	Echte weiße französische Reinette
98	Champagner=Reinette. Loskrieger
99	Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada
100	Reinette von Breda
101	Französische Edelreinette
102	Weiberreinette
103	Honigreinette
104	Wyker Pepping
105	Glanzreinette
106	Citronen=Reinette
107	Pariser Rambour=Reinette
108	Weiße antillische Winter=Reinette
109	Gansdonker Goldreinette
110	Diel's Reinette
111	Geiger's Prinzessin Auguste
112	Köstlicher von Kew
113	Grüne Reinette
114	Reinette von Windsor
115	König Jakob
116	Süßer Stanzhäuser
117	Große englische Reinette
118	Herzog von York
119	Prachtreinette
120	Rhode Islands Greening. Grünling von Rhode=Island
121	Reinette von Lüneville
	Zweite Ordnung. Rothe Reinetten.
122	Gestreifte Sommer=Parmaine
123	Herbst=Borsdorfer
124	Superintendentenapfel
125	Muscatreinette.
126	Englische Königs=Parmaine
127	Loan's Parmaine
128	Zwiebel=Borsdorfer
129	Rother Borsdorfer
130	Erzherzog Johann
131	Rother holländischer Bellefleur
132	Daniel's rothe Winter=Reinette
133	Pomphelia's rothe Reinette
134	Englische rothe Winter=Parmaine
135	Edler Winter=Borsdorfer
136	Lange rothgestreifte grüne Reinette
137	Dietzer rothe Mandelreinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
48	II	November	Sommer	für den Landmann
49	=	=	Frühling	=
=	III	Ende November	=	=
=	I	Anfang December	=	=
50	=	Dec. und Januar	Mai	guter Boden
=	=	December	Frühling	für den Landmann
=	II	=	=	guter Boden
=	I	=	=	h. Geg., f. d. Landm.
51	II	=	den Winter hind.	= =
=	=	=	Sommer	guter Boden
=	=	=	Frühling	für den Landmann
52	=	=	=	=
=	I	=	=	=
=	=	=	=	=
53	=	=	=	=
=	=	=	=	guter Boden
=	=	=	Sommer	=
54	II	=	=	für den Landmann
=	I	=	=	=
=	II	=	2 Jahre	=
=	=	=	Sommer	=
55	=	Januar	=	=
=	I	März	=	=
=	=	December	Frühling	=
=	II	=	$2^1/_2$ Jahre	=
56	=	Anfang Septbr.	14 Tage	hohe Gegenden
=	=	Mitte =	Weihnachten	für den Landmann
57	=	Ende October	Winter	guter Boden
=	I	November	Sommer	gut. Bod., f. d. Landm.
58	II	=	den Winter hind.	= =
=	I	=	Februar	= =
=	II	=	Frühling	für den Landmann
=	=	=	1 Jahr	hohe Gegenden
59	=	=	Februar	guter Boden
=	=	=	Frühling	für den Landmann
=	=	=	=	guter Boden
60	=	December	=	=
=	I	=	=	=
=	=	=	Februar	für den Landmann
61	=	=	Sommer	guter Boden
=	=	=	=	für den Landmann

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.
138	Barceloner Parmaine
139	Röthliche Reinette
140	Kräuter-Reinette
141	Baumann's rothe Winter-Reinette
142	Englische rothe Limonen-Reinette
143	Gestreifter böhmischer Borsdorfer
144	Reinette von Versailles
145	Delicatesse von Montbijoux
146	Gewürzpepping. Großer englischer Pepping
147	Schmidberger's rothe Winter-Reinette
	Dritte Ordnung. Graue Reinetten.
148	Carpentin
149	Menoniſten-Reinette
150	Späte gelbe Reinette
151	Grauer Kurzstiel
152	Englische Spital-Reinette
153	Zimmet-Reinette
154	Parker's grauer Pepping
155	Goldreinette von Bordeaux
156	Graue französische Reinette
	Vierte Ordnung. Goldreinetten.
157	Van der Laan's Goldreinette
158	Triumphreinette
159	Kronen-Reinette
160	Brühler grüner Kurzstiel
161	Königs-Handapfel
162	Große oder doppelte Casseler Reinette. Holländische Goldreinette
163	Kleine Casseler Reinette
164	Fromm's Goldreinette
165	Königlicher rother Kurzstiel
166	Wahre Neuyorker Reinette
167	Rosenfarbiger Kurzstiel
168	Englische Winter-Goldparmaine
169	Französische Goldreinette
170	Traver's Reinette
171	Englische Granat-Reinette
172	Goldmohr. Holländische Goldreinette
173	Reinette von Orleans
174	Uellner's Goldreinette
175	Van Mon's Goldreinette
176	Königsreinette

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
61	I	December	Sommer	guter Boden
62	=	=	=	für den Landmann
=	=	=	=	=
=	II	=	=	=
63	I	=	=	=
=	II	=	=	=
=	=	=	=	=
64	I	Januar	Mai	guter Boden
=	=	=	=	=
=	=	December	Frühling	für den Landmann
65	II	November	=	hohe Gegenden
=	=	December	=	guter Boden
=	I	=	=	für den Landmann
66	=	=	=	guter Boden
=	=	=	=	=
=	=	=	=	=
67	II	=	=	=
=	I	=	=	=
=	II	Decbr. od. Januar	1 Jahr	für den Landmann
69	I	Ende October	8 Wochen	guter Boden
=	=	November	März	=
=	=	Mitte November	Frühling	für den Landmann
70	II	=	=	=
=	=	=	Winter	guter Boden
=	I	Ende November	=	hohe Gegenden
71	=	=	Frühling	=
=	=	November	Ende Januar	für den Landmann
72	=	December	den Winter hind.	=
=	=	November	Februar	guter Boden
=	II	December	den Winter hind.	für den Landmann
73	I	=	März	hohe Gegenden
=	=	=	Frühling	guter Boden
=	=	=	=	für den Landmann
74	=	=	=	=
=	II	=	Sommer	guter Boden
=	I	=	den Winter hind.	=
75	=	=	=	=
=	=	=	April	=
=	=	=	Sommer	für den Landmann

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.
177	Dietzer Winter-Goldreinette
178	Englische Goldreinette
179	Schmidberger's Goldreinette
180	Ludwigsburger Reinette

Fünfte Klasse. Streiflinge.

Erste Ordnung. Platte Streiflinge.

181	Weißer Sommer-Rabau. Blumensauer
182	Champagner Weinapfel
183	Brauner Matapfel
184	Echter Winter-Streifling
185	Weißer Matapfel
186	Hoheitsapfel
187	Französischer edler Prinzessinapfel
188	Königlicher Streifling
189	Scheuernapfel

Zweite Ordnung. Zugespitzte Streiflinge.

190	Prinzessinapfel
191	Rother, drei Jahre dauernder Streifling
192	Großer Neutzerling. Wasser-Neutzerling
193	Leitheimer Streifling. Kaisersheimer

Dritte Ordnung.
Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

194	Großer rheinischer Bohnapfel
195	Kleiner rheinischer Bohnapfel
196	Spätblühender Matapfel

Vierte Ordnung. Kugelförmige Streiflinge.

197	Großer gestreifter Kastanienapfel
198	Gestreifter Herbst-Süßapfel
199	Schwarzschillernder Kohlapfel
200	Kleiner Winter-Goldstreifling
201	Decanatsapfel

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
76	I	Januar	bis Frühling	für den Landmann
"	"	Ende October	Sommer	guter Boden
"	"	November	Mai	für den Landmann
77	"	December	"	"
78	II	Ende August	8 — 10 Wochen	"
"	III	October	"	h. Geg., f. d. Landm.
79	"	November	April	" "
"	"	"	"	" "
"	"	"	Sommer	" "
"	"	December	Frühling	" "
80	II	"	Sommer	guter Boden
"	"	Dec. und Januar	"	für den Landmann
"	III	Januar	"	"
81	"	Ende November	Frühling	"
"	"	Januar	3 Jahre	"
82	II	November	Sommer	"
"	III	December	"	"
83	II	Januar	Juli	"
"	III	Februar	August	h. Geg., f. d. Landm.
84	"	October	Frühling	für den Landmann
"	"	November	"	"
"	"	Mitte September	4 Wochen	"
85	II	November	Frühling	"
"	III	December	"	"
"	II	"	Sommer	"

Nro.	Namen der Sorten.

Sechste Klasse. Spitzäpfel.

Erste Ordnung.

Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

202 Gelber Confect-Apfel
203 Königin Louisens-Apfel
204 Fürsten-Apfel
205 Großer Winterfleimer
206 Melonen-Apfel

Zweite Ordnung. Zugespitzte Spitzäpfel.

207 Meißner Winter-Citronenapfel
208 Ernteapfel. Sommer-Carthäuser
209 Ordensapfel
210 Walzenförmiger Apfel von Portland
211 Gelber Tiefenbutzapfel

Siebente Klasse. Plattäpfel.

Erste Ordnung. Reinplatte Aepfel.

212 Jakobsapfel
213 Annettenapfel
214 Süßer Wespenapfel
215 Gelber Herbst-Stettiner
216 Rother Stettiner
217 Gelber Winter-Stettiner
218 Wahrer gelber Winter-Stettiner
219 Wachsapfel
220 Schöner Süßapfel von Havre
221 Weißer Winter-Taffetapfel
222 Api
223 Polnischer süßer Papierapfel
224 Grüner Winter-Atlasapfel
225 Grüner Audacker
226 Grüner Fürsten-Apfel
227 Drei Jahre lang dauernder Mutterapfel

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
86	III	Anfang Septbr.	4 Wochen	für den Landmann
87	II	Ende October	6 Wochen	=
=	=	=	März	=
=	III	November	Winter	=
88	II	December	Frühling	=
=	III	November	=	=
=	=	October	Winter	=
89	=	December	Frühling	hohe Gegenden
=	=	Januar	März	=
=	=	=	Frühling	für den Landmann
90	=	Anfang August	2 — 3 Wochen	=
91	II	Ende =	September	=
=	=	September	März	guter Boden
=	=	October	Januar	für den Landmann
92	III	December	Sommer	=
=	=	=	=	g. Boden, f. d. Landm.
=	II	Ende December	Juli	= =
93	=	December	Januar	guter Boden
=	=	October	November	=
=	III	December	den Winter hind.	für den Landmann
=	=	=	1 Jahr	=
94	II	=	Sommer	=
=	III	Januar	d. Sommer hind.	=
=	=	März	=	=
95	=	Januar	1 Jahr	=
=	=	März	3 Jahr	=

Nro.	Namen der Sorten.
	Zweite Ordnung. Kegelförmige Plattäpfel.
228	Weißer Augustapfel
229	Weißer Herbst=Taffetapfel
230	Grüner Sommer=Carthäuser
231	Honigapfel
232	Fränkischer Königsapfel
233	Brickley's Sämling
234	Großer Zuckerapfel
235	Weißer Stettiner
236	Muskatellerapfel
237	Gelber Audacker
238	Polnischer weißer Pauliner
239	Polnischer rother Pauliner
240	Winter=Citronenapfel
241	Großer rother Winter=Paradiesapfel
242	Pastorapfel
243	Deutscher Glasapfel
244	Grüner Pauliner

I. Kernobst.

Sommerbirnen.

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Classe.
1	Kleine Muskatellerbirne	110	III
2	Robert's Muskatellerbirne	"	II
3	Grüne Sommer=Magdalene	"	I
4	Sparbirne	"	"
5	Deutsche langstielige Weißbirne	111	"
6	Doppeltragende große Muskatellerbirne	"	II
7	Große, lange Sommer=Muskatellerbirne	112	I
8	Brüsseler grüne Madam	"	II
9	Grüne Hoyerswerder	"	I

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
95	III	Mitte August	3 Wochen	hohe Gegend
96	=	Ende August	4 Wochen	Guter Boden
=	=	Mitte Septbr.	6 — 8 Wochen	für den Landmann
=	=	October	den Winter hind.	guter Boden
=	II	November	Januar	=
97	=	Januar	April	=
=	III	December	Winter	für den Landmann
=	=	=	Ostern	=
98	II	=	März	guter Boden
=	=	=	Februar	für den Landmann
=	III	December u. Jan.	Sommer	=
=	=	Januar	März	=
99	=	=	Sommer	=
=	=	December	Frühling	=
=	=	Februar	Juni	=
100	=	=	Sommer	=
=	=	=	1 Jahre	hohe Geg., f. d. Landm.

B. Birnen.

Ordng.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
2	III	Anfang Juli	14 Tage	
=	II	Mitte =	8 =	für den Landmann
=	I	Ende =	14 =	hohe Gegend
3	=	= =	14 =	
=	II	= =	14 =	für den Landmann
=	=	Anfang August	8 — 14 Tage	=
=	=	=	3 Wochen	=
=	III	Mitte August	14 Tage	=
=	I	=	=	=

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Klasse.
10	Ordensbirne	112	I
11	Zartschalige Sommerbirne. Birne ohne Schale	113	=
12	Grüne Sommer-Citronenbirne	=	=
13	Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne	=	=
14	Große Sommer-Citronenbirne	114	II
15	Sommer-Dechantsbirne. Weiße Butterbirne	=	I
16	Römische Schmalzbirne	=	II
17	Braunrothe Sommer-Rousselet	115	=
18	Große schöne Jungfernbirne	=	=
19	Frühe Schweizer-Bergamotte	116	I
20	Große, rothe Sommer-Bergamotte	=	=
21	Sommer-Eierbirne. Beste Birne	=	II
22	Gelbe Sommer-Prinzessinbirne	117	=
23	Knoop's französische Zimmetbirne	=	=
24	Wahre Leipziger Rettigbirne	118	I
25	Gute graue. Graue Sommer-Butterbirne	=	=
26	Jargonelle. Wälsche Birne	=	III
27	Große Petersbirne. Theilbirne	119	II
28	Kleine Zimmet-Rousselet	=	III
29	Gelbe Sommer-Herrnbirne	=	I
30	Rother Sommerdorn	120	=
31	Fürstliche Tafelbirne	=	II
32	Leroy's Flaschenbirne	=	I
33	Sommer-Apothekerbirne	121	III
34	Rothbackige Sommer-Zuckerbirne	=	II
35	Gerdessen. Weigsdorfer Butterbirne. Benadine	122	I
36	Römische Butterbirne	=	=
37	Fürsten-Tafelbirne	=	II
38	Französische süße Muskatellerbirne	123	=
39	Grüne Sommer-Butterbirne	=	I
40	Seckle's-Birne. Sickelsbirne	=	=
41	Rothpunktirte Liebesbirne. Haferbirne	=	II
42	Holländische Sommer-Dechantsbirne	124	I
43	Englische Sommer-Butterbirne	=	=
44	Aehrenthal's grüne Herbst-Butterbirne	125	=
45	Große brittanische Sommerbirne	=	=
46	Rousselet von Rheims	=	II
47	Punktirter Sommerdorn	126	I
48	Große Rietbirne	=	III
49	Champagner Weinbirne	=	=
50	Schonert's Omsewitzer Schmalzbirne	127	I
51	Kaiser von Oesterreich	=	=
52	Volltragende Sommer-Bergamotte	128	=

Ordng.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
3	II	Mitte August	3 Wochen	für den Landmann
2	=	=	8 Tage	guter Boden
=	I	=	14 =	=
3	=	Ende August	8 =	für den Landmann
=	II	=	14 =	=
2	I	=	=	=
3	II	Anfang Septbr.	=	hohe Gegenden
2	=	=	=	für den Landmann
3	=	=	=	=
2	I	=	3 Wochen	=
=	II	=	14 Tage	hohe Geg. guter Boden
3	=	=	3 Wochen	für den Landmann
=	=	Ende August	14 Tage	=
=	III	=	=	=
2	II	=		=
3	I	Anfang Septbr.	=	=
=	III	=	=	=
2	II	=	=	=
3	=	=	=	=
=	=	=	=	=
=	I	=	3 Wochen	hohe Gegenden
=	II	=	=	=
=	=	=	=	für den Landmann
=	=	=	=	guter Boden
=	=	=	=	f. d. Landm., h. Geg.
=	=	Mitte Septbr.	=	für den Landmann
2	I	Anfang Septbr.	4 Wochen	=
3	II	=	=	=
2	I	=	October	=
=	II	Mitte Septbr.	4 Wochen	=
=	I	=	14 Tage	hohe Gegenden
=	III	=	8 =	für den Landmann
=	I	=	14 =	=
3	=	=	=	guter Boden
2	II	=	=	=
=	=	=	=	für den Landmann
3	I	=	=	=
=	=	=	3 Wochen	
=	III	=	=	=
2	=	=	=	=
3	II	=	=	hohe Gegenden
2	I	Ende September	8 Tage	
=	II	=	=	=

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Klasse.
53	Mandelbirne	128	I
54	Dillen	=	=
55	Salisbury	129	=
56	Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne	=	=
57	Herbst-Muskatellerbirne	=	=
58	Volkmarserbirne	130	II
59	Hildesheimer Bergamotte	=	I
60	Holländische Butterbirne	=	=
61	Kleine graue Butterbirne	131	=
62	Deutsche National-Bergamotte	=	=
63	Knoxbirne	=	II
64	Schöne und Gute. Birne ohne Kerne	132	I
65	Je länger, je lieber	=	=
66	Rothe Bergamotte	=	=
67	Friedrich von Preußen	133	II

Herbstbirnen.

68	Graue Herbst-Butterbirne	=	I
69	Holzfarbige Butterbirne	134	=
70	Colmar's Butterbirne	=	=
71	Sabine	=	=
72	Löwener Birne	135	=
73	Lothringer Dechantsbirne	=	=
74	Muskatellerartige Butterbirne	=	=
75	Capiaumont's Herbstbutterbirne	136	=
76	Herbstbirne ohne Schale	=	=
77	Köstliche von Charneu	=	=
78	Wildling von Vaat	137	=
79	Große, lange Herbst-Bergamotte	=	II
80	Weiße Herbst-Butterbirne	=	I
81	Grüne Butterbirne	138	=
82	Rothe Herbst-Butterbirne. Rothe Dechantsbirne	=	=
83	Fremion	=	=
84	Neil	139	=
85	Muskateller-Bergamotte	=	=
86	Aremberg	=	=
87	Sächsische Glockenbirne	140	III
88	Parfümirte Herbstbirne	=	I

Ordng.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
3	I	Ende September	8 Tage	für den Landmann
2	II	Anfang October	=	=
3	I	Ende September	14 Tage	=
=	II	=	=	
=	I	Anfang October	=	
=	II	Ende September	=	=
1	=	=	=	
3	I	=	4 Wochen	
=	=	=	=	
1	II	Anfang October	8 Tage	=
3	=	=	=	=
2	I	=	14 Tage	
=	II	=	=	=
1	=	Mitte September	3 Wochen	guter Boden
2	=	Anfang October	4 =	für den Landmann
3	I	=	14 Tage	guter Boden
=	=	=	=	für den Landmann
=	=	=	=	=
=	II	=	=	=
2	I	=	=	=
=	II	=	=	
=	=	=	=	=
3	I	=	3 Wochen	=
2	=	=	4 =	guter Boden
3	=	=	6 =	für den Landmann
=	II	=	= =	=
=	=	=	4 =	guter Boden
2	I	Mitte October	November	hohe Geg., gut. Boden
3	=	=	14 Tage	
2	=	=	=	
1	II	=	=	für den Landmann
2	=	=	=	
1	=	=	=	=
2	I	=	=	
=	III	=	=	=
=	I	=	=	

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Klasse.
89	Vergoldete Butterbirne	140	I
90	Birne von Jusalu	141	=
91	Brüsseler Zuckerbirne	=	=
92	Graue Dechantsbirne	=	=
93	Thouin	142	=
94	Herbst= oder Winter=Sylvester	=	=
95	Wildling von Montigny	=	=
96	Schweizerhose	143	=
97	Lange grüne Herbstbirne	=	=
98	Normännische rothe Herbst=Butterbirne	144	=
99	Coloma's Herbst=Butterbirne	=	=
100	Lange, weiße Dechantsbirne	=	=
101	St. Lezainbirne	145	III
102	Franz II.	=	I
103	Liegel's Dechantsbirne	146	=
104	Comperette	=	=
105	Aarer Pfundbirne	=	II
106	Hardenpont's Leckerbissen	147	I
107	Marie Louise	=	=
108	Beauchamp's Butterbirne	=	=
109	Grüne Herbst=Apothekerbirne	148	III
110	Rousselet St. Vincent	=	I
111	Eifersüchtige	=	=
112	Große grüne Mailänderin	149	=
113	Crasanne	=	=
114	Napoleon's Butterbirne	=	=
115	Rothe Confesselsbirne	150	II
116	Wildling von Motte	=	I
117	Prinzessin Marianne	=	=
118	Passa Tutti	151	II
119	Rostfarbige Butterbirne	=	I
120	Schweizer=Bergamotte	=	=
121	Truchseß	152	=
122	Brüsseler Herbst=Muskateller	=	=
123	Tertolen's Herbst=Zuckerbirne	=	=
124	Kaiser Alexander	153	=
125	Brugmann	=	=
126	Metzer's Winter=Muskatellerbirne	=	=
127	Grumkover Winterbirne	154	=
128	Wilhelmine	=	=
129	Forellenbirne	=	=
130	Herbst=Butterbirne von Amboise. Amboise	155	=
131	Vicekönigin	=	III

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Ordng.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
2	I	Mitte October	4 — 6 Wochen	guter Boden
=	=	=	4 Wochen	für den Landmann
3	=	=	14 Tage	=
2	=	=	=	guter Boden
=	II	=	3 Wochen	
=	I	=	=	für den Landmann
=	II	=	=	=
=	=	=	4 — 6 Wochen	guter Boden
3	I	=	4 Wochen	=
=	=	=	3 =	=
=	=	=	= =	für den Landmann
=	=	=	4 =	=
=	III	=	6 =	=
=	I	=	8 — 14 Tage	
=	=	Ende October	November	=
1	=	=	14 Tage	
3	II	=	=	=
=	I	Anfang November	=	
=	=	Ende October	3 — 4 Wochen	hohe Gegenden
1	=	=	14 Tage	
2	III	=	=	für den Landmann
=	I	=	3 Wochen	=
=	=	=	4 =	
3	=	=	3 =	hohe Gegenden
2	=	=	December	guter Boden
3	=	=	Ende December	für den Landmann
=	II	=	6 Wochen	=
2	=	=	December	=
3	I	=	14 Tage	=
2	II	Anfang Novbr.	=	=
1	I	=	3 Wochen	=
2	=	=	4 — 6 Wochen	guter Boden
=	II	Mitte November	3 Wochen	gut. Bod., f. d. Landm.
=	=	=	14 Tage	
=	=	=	=	
3	I	=	=	für den Landmann
=	II	=	2 — 3 Wochen	
2	=	=	4 Wochen	
3	=	Ende November	14 Tage	
2	=	November	December	
3	I	=	Januar	=
=	=	Ende November	4 Wochen	
=	II	Mitte November	14 Tage	

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Klasse.
132	Wurzer	156	I
133	Wahre bronzirte Herbstbirne	=	=
	Winterbirnen.		
134	Grüne Winter-Herrnbirne	157	=
135	Hardenpont's Winter-Butterbirne	=	=
136	Winterdorn	=	=
137	Frühzeitige Colmar	158	=
138	Coloma's Carmeliterbirne	=	=
139	Preul's Colmar	=	=
140	Winter-Amadotte	159	III
141	Gute Louise. Frühe Hermannsbirne	=	II
142	Soutmann	=	I
143	König von Bayern. Regentin	160	=
144	Große Winter-Citronenbirne	=	II
145	Diel's Butterbirne	160	I
146	Jaminette	=	=
147	Jagdbirne	=	=
148	Englische lange grüne Winterbirne	162	=
149	Virgouleuse	=	=
150	Heilige Angelikabirne	=	=
151	Schönste Winterbirne	163	III
152	Colbas	=	=
153	Winter-Dechantsbirne	=	I
154	Wahre gute Louise	164	II
155	Winter-Ambrette	=	I
156	Graziöse	=	III
157	Löwener Zuckerbirne	165	II
158	Hermannsbirne. St. Germain	=	I
159	Hofbergamotte	166	=
160	Bolarmud	=	=
161	Coloma's Winter-Butterbirne	=	=
162	Gansel's Bergamotte	=	=
163	Coloma's köstliche Winterbirne	167	=
164	Grüne Muskatellerbirne	=	=
165	Hardenpont's späte Winter-Butterbirne	=	=
166	Winter-Königin	168	=
167	Markbirne	=	=

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Ordnung.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
3	II	Mitte November	4 Wochen	
=	I	Ende =	Ende December	für den Landmann
2	I	Anf. Dec. bis Jan.	14 Tage	=
=	=	Herbst, Novbr.	bis Weihnachten	=
3	=	Nov. und Decbr.	=	guter Boden
2	=	November	3 — 4 Wochen	
3	II	December	4 Wochen	für den Landmann
2	I	Nov. und Decbr.	Januar	=
=	II	November	6 Wochen	guter Boden
3	=	Nov. und Decbr.	4 =	=
=	I	Anfang December	Januar	für den Landmann
2	=	November	=	=
=	II	Ende November	Weihnachten	=
3	I	=	Januar	=
2	II	=	3 Wochen	
=	I	Nov. und Decbr.	Januar	guter Boden
3	=	Ende November	=	für den Landmann
=	=	=	=	hohe Geg., f. d. Landm.
=	=	Nov. und Decbr.	4 Wochen	
1	III	Decbr. u. Januar	Frühling	für den Landmann
2	II	Nov. und Decbr.	Januar	=
3	I	=	Februar	=
=	II	=	März	guter Boden
1	I	Ende November	Januar u. Februar	=
2	III	=	den Winter hind.	für den Landmann
=	II	Decbr. und Jan.	März	=
3	I	December	Februar	guter Boden
1	II	Anfang December	3 Wochen	für den Landmann
2	=	December	Februar	guter Boden
=	=	Anfang Novbr.	3 Wochen	für den Landmann
=	I	Mitte =	4 =	guter Boden
3	=	December	Januar	für den Landmann
1	II	=	=	=
3	I	=	=	=
=	II	Anfang December	März	
=	I	December	Januar	=

Nro.	Namen der Sorten.	Seite.	Klasse.
168	Marie Louise	168	I
169	Braunauer rothe Winter-Bergamotte	169	"
170	Lange gelbe Winterbirne	"	"
171	Fourcroy	"	"
172	Erzherzog Karl	170	"
173	Dagobert	"	"
174	Venusbrust	"	III
175	Wildling von Chaumontel	171	I
176	Sächsische lange, grüne Winterbirne	"	"
177	Westphälische Melonenbirne	"	"
178	Tresor. Schatz- oder Liebesbirne	172	III
179	Kronprinz Ferdinand von Oesterreich	"	I
180	Mannabirne. Le Colmar	"	"
181	Volltragende italienische Winterbirne	173	III
182	Winter-Robine	"	I
183	Johann Dewitte	"	"
184	Winter-Bergamotte. Oster-Bergamotte	174	"
185	Lauer's Butterbirne	"	"
186	Baronsbirne	"	III
187	Gestreifte, gefülltblühende Birne	175	"
188	Mascon	"	I
189	Calville-Birne	"	"
190	Schönlin's Stuttgarter späte Winter-Butterbirne	176	"
191	Compotbirne	"	III
192	Königsgeschenk von Neapel	"	"
193	Bergamotte von Soulers	177	I
194	Neue späte Winter-Dechantsbirne	"	"
195	Kaiserin mit dem Eichenblatte	"	II
196	Bergamotte von Bugi	178	I
197	Sarasin	"	"

Einige nicht klassificirte werthvolle Birnsorten.

198	Liegel's Winter-Butterbirne	179	
199	Hildesheimer Winter-Bergamotte	"	
200	Fürstenzeller's große Winter-Bergamotte	"	
201	Rummelter Birne. Heidelberger Champagner-Weinbirne	"	

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Ordng.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.	Hohe Gegenden. Guter Boden. Für den Landmann.
3	I	December	4 Wochen	für den Landmann
2	II	=	Sommer	=
3	=	=	3 — 4 Wochen	=
2	=	Decbr. und Jan.	3 Wochen	=
3	=	=	4 =	gut. Bod., hohe Geg.
=	III	December	Februar	für den Landmann
=	=	=	Winter	=
=	I	Decbr. — Febr.	14 Tage	guter Boden
=	=	Novbr. und Dec.	bis März	=
=	=	December	bis Februar	für den Landmann
=	III	=	Frühling	
=	I	=	März	=
=	=	Decbr. und Jan.	April	guter Boden
2	III	=	Frühling	für den Landmann
=	I	=	März	guter Boden
=	II	Januar	Mai	=
=	=	Ende December	März	für den Landmann
=	I	Ende Januar	=	=
3	III	=	April	=
2	=	=	Sommer	=
3	I	Februar	März	=
=	=	Febr. und März	4 Wochen	=
=	=	=	April	=
=	III	=	Sommer	=
=	=	März	=	
=	I	=	Mai	guter Boden
2	=	E März u. A. Apr.	3 Wochen	für den Landmann
3	II	April und Mai	Sommer	=
1	I	April	=	guter Boden
3	II	April und Mai	den Sommer hind.	=
	I	December	Januar	für den Landmann
	=	=	März	=
	=	November	bis Weihnachten	=
	III	Ende October		=

I. Kernobst.

Nro.	Namen der Quitten.
1	Apfelquitte
2	Birnquitte
3	Portugiesische Quitte
4	Chinesische Quitte
5	Genuesische Quitte
6	Englische Baumwollenquitte

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

C. Quitten.

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
184	II	October	December
185	I	=	=
=	=	November	
=	II		
186			
=	I		

II. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.

I. Aus dem Süßkirschenbaum-Geschlechte.

A. Mit färbendem Safte und einfarbig schwarzer oder dunkler Haut.

Erste Klasse.

Mit weichem Fleische. Schwarze Herzkirschen.

1	Frühe Mai-Herzkirsche
2	Süße Mai-Herzkirsche
3	Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche
4	Bettenburger schwarze Herzkirsche
5	Fromm's schwarze Herzkirsche
6	Büttner's schwarze Herzkirsche
7	Große süße Mai-Herzkirsche
8	Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche
9	Große schwarze Herzkirsche
10	Große glänzende schwarze Herzkirsche
11	Ochsen-Herzkirsche
12	Schwarzer Adler
13	Waterloo-Kirsche
14	Spitzen's schwarze Herzkirsche
15	Späte Maulbeer-Herzkirsche

Zweite Klasse.

Mit hartem Fleische. Schwarze Knorpelkirschen.

16	Seckbacher Kirsche
17	Thränen-Muskateller aus Minorka
18	Purpurrothe Knorpelkirsche

A. Kirschen.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
196	II	Ende Mai bis Mitte Juli	8 bis 14 Tage
=	=	Mitte bis Ende Juni	=
197	I	=	=
=	=	Ende Juni	
=	=	=	14 Tage
=	=	Anfang Juli	
=	=	=	
198	II	=	
=	I	Mitte Juli	6 Wochen
=	=	=	
=	=	Mitte bes Ende Juli	2 bis 3 Wochen
199	=	=	
=	=	Ende Juli	
=	=	=	3 bis 4 Wochen
200	=	Anfang August	=
=	II	Ende Juni	3 bis 4 Wochen
=	=	Mitte bis Ende Juli	14 Tage
201	I	=	4 Wochen

Nro.	Namen der Sorten.
19	Lampen's schwarze Knorpelkirsche
20	Winkler's schwarze Knorpelkirsche
21	Große schwarze Knorpelkirsche
22	Große schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische
23	Schwarze spanische Knorpelkirsche
24	Große späte schwarze Knorpelkirsche
25	Doctor-Knorpelkirsche
26	Schmidt's große, schwarzbraune Knorpelkirsche

B. Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut.

a. Mit weichem Fleische.

Dritte Klasse. Bunte Herzkirschen.

27	Früheste bunte Herzkirsche
28	Flamentiner
29	Tilgner's große Herzkirsche
30	Englische weiße frühe Herzkirsche
31	Große rothe Herzkirsche mit weichem, weißen Fleische
32	Downton's Herzkirsche
33	Große bunte Herzkirsche
34	Gestreifte Herzkirsche
35	Prinzeßkirsche
36	Rothe Molkenkirsche
37	Große weiße Frühkirsche
38	Englische Weinkirsche
39	Süße spanische
40	Lucienkirsche
41	Perlkirsche
42	Winkler's weiße Herzkirsche

b. Mit hartem Fleische.

Vierte Klasse. Bunte Knorpelkirschen.

43	Rothe Mai-Knorpelkirsche
44	Frühe Bernsteinkirsche
45	Große Friedrichskirsche
46	Speckkirsche
47	Dunkelrothe Knorpelkirsche

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
201	I	Ende Juli	
=	=	=	
=	=	=	4 Wochen
=	=	=	
202	=	=	
=	=	Anfang bis Mitte August	14 Tage
=	=	Mitte August	
203	=	=	
=	=	=	
=	II	Anfang Juni	
=	I	Mitte Juni	
204	II	Ende Juni	
=	I	=	
=	=	Anfang Juli	4 Wochen
=	=	=	
=	=	=	
205	=	Ende Juli	3 bis 4 Wochen
=	=	=	
=	II	Mitte bis Ende Juli	
206	I	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
207	=	Ende Juli	3 Wochen
=	=	Anfang August	
=	II	Anfang Juni	
208	I	Ende Juni	
=	=	=	
=	=	Mitte bis Ende Juli	3 Wochen
=	=	=	

Nro.	Namen der Sorten.
48	Gottorper Kirsche
49	Weiße Spanische
50	Lauermann's-Kirsche
51	Groll's bunte Knorpelkirsche
52	Schöne von Rocmont
53	Drogan's weiße Knorpelkirsche
54	Holländische große Prinzessin
55	Büttner's späte rothe Knorpelkirsche
56	Perl-Knorpelkirsche
57	Elton's bunte Knorpelkirsche
58	Lange Marmorkirsche. Bunte Lothkirsche
59	Büttner's rothe Knorpelkirsche
60	Hildesheimer späte, bunte Knorpelkirsche

C. Mit nicht färbendem Safte und einfarbiger Haut.

a. Mit weichem Fleische.

Fünfte Klasse. Gelbe Herzkirschen.

61	Gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche

b. Mit festem Fleische.

Sechste Klasse. Gelbe Knorpelkirschen.

62	Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche
63	Büttner's gelbe Knorpelkirsche

II. Aus dem Sauerkirschenbaum-Geschlechte.

A. Mit dem großen Sauerkirschenblatte und starken, aufrechtstehenden Zweigen.

a. Mit färbendem Safte und schwarzer oder dunkler Haut.

Siebente Klasse. Süßweichseln.

64	Herzogskirsche
65	Rothe Maikirsche

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
209	II	Mitte bis Ende Juli	6 Wochen
=	I	=	=
=	=	=	=
210	=	=	=
=	=	=	=
=	=	Anfang August	4 Wochen
=	=	=	=
211	=	=	=
=	=	Mitte Juli	
=	=	Anfang August	3 bis 4 Wochen
212	=	Mitte August	4 Wochen
=	=	Ende August	
=	II	Anfang Juli	
213	I	Mitte Juli	14 Tage
=	=	Ende Juli	
214	=	Anfang Juni	
=	=	=	

Nro.	Namen der Sorten.		
66	Rothe Muskateller		
67	Frühe Maikirsche. Frühweichsel		
68	Schwarze spanische Frühkirsche		
69	Welserkirsche. Pfälzerkirsche		
70	Folgerkirsche		
71	Doctorkirsche		
72	Späte Herzogskirsche		

b. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, meist durchsichtiger Haut.

Achte Klasse. Glaskirschen.

73	Doppelte Glaskirsche		
74	Bettenburger Glaskirsche		
75	Amerikanische Gewürzkirsche		
76	Rothe Oranienkirsche		
77	Neue englische Kirsche		
78	Pomeranzenkirsche		
79	Große Glaskirsche von Montmorency		

B. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte und dünnen, meist hängenden Zweigen.

a. Mit färbendem Safte und schwarzer oder dunkler Haut.

Neunte Klasse. Weichseln.

80	Liegel's süße Frühweichsel		
81	Spanische Frühweichsel		
82	Doppelte Weichsel		
83	Bettenburger Kirsche von der Natte		
84	Ostheimer Weichsel		
85	Leopoldskirsche		
86	Braunrothe Weichsel		
87	Wohltragende holländische Weichsel		
88	Mühlfelder große Weichsel		
89	Epperskirsche		

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
214	I	Mitte Juni	
215	II	=	
=	I	Ende Juni	
=	=	Anfang Juli	4 Wochen
=	=	Mitte Juli	=
216	=	=	
=	=	Mitte bis Ende Juli	3 bis 4 Wochen
=	=	Ende Juni	
217	=	Anfang Juli	
=	=	=	3 Wochen
=	=	Mitte Juli	8 Tage
=	=	Mitte bis Ende Juli	
218	=	Mitte Juli	
=	=	Ende Juli	
219	=	Anfang bis Mitte Juni	4 Wochen
=	=	Ende Juni	
=	=	=	
220	=	Anfang Juli	
=	=	Mitte Juli	
=	=	=	14 Tage
221	=	Mitte bis Ende Juli	
=	=	Anfang August	
=	=	Mitte bis Ende August	
=	II	Anfang September	

Nro.	Namen der Sorten.
	b. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, fast durchsichtiger Haut.
	Zehnte Klasse. Amarellen.
90	Frühe königliche Amarelle
91	Süße Amarelle
92	Trauben- oder Bouquet-Amarelle
	C. Kirschen von dem blüthesprossenden Sauerkirschenbaume mit sehr dünnen, hängenden Zweigen und kleinem Blatte.
	Eilfte Klasse. Stetsblühende rothe Kirschen.
93	Allerheiligenkirsche

III. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Zwetschen. Mit länglich-eiförmigen Früchten.
	Erste Ordnung. Wahre Zwetschen. Mit kahlen Sommertrieben.
	Erste Unterordnung. Mit blauen Früchten.
1	Wahre Frühzwetsche
2	Augustzwetsche
3	Wangenheim's Pflaume
4	Violette Dattelzwetsche

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
222	I	Ende Mai Anfang Juni	4 bis 6 Wochen
"	"		
"	II	Mitte Juli	4 Wochen
223	II	August bis October	

B. Pflaumen.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
231	I	Ende August	Anfang September
"	"	"	
"	"	"	
"	II	Anfang September	

Nro	Namen der Sorten.
5	Dörrel's neue große Zwetsche
6	Italienische Zwetsche
7	Große englische Zwetsche
8	Englische Zwetsche
9	Gemeine Hauszwetsche, Hauspflaume, Backpflaume
10	Unvergleichliche
	Zweite Unterordnung. Mit rothen Früchten.
11	Rothe Kaiserpflaume
12	Rothe Eierpflaume
13	Rothe prachtvolle Huling
14	Rothe Diapre
15	Mimm's Pflaume
16	Mailändische Kaiserpflaume
17	Wahre blaue Eierpflaume
	Dritte Unterordnung. Mit gelben Früchten.
18	Gelbe Frühzwetsche
19	Gelbe Eierpflaume
20	Dörrel's neue weiße Diapre
21	Cöe's Goldpflaume
22	Weißer Perdrigon. Brugnoler Pflaume
23	Catharinen-Pflaume
	Vierte Unterordnung. Mit grünen Pflaumen.
24	Große, grüne Weinpflaume
25	Italienische grüne Zwetsche
	Zweite Ordnung. Damaszenenartige Zwetschen. Mit weichhaarigen Sommerzweigen.
	Erste Unterordnung. Mit blauen Früchten.
26	Violette Diapre
27	Ransleben's Zwetsche
28	Dunkelblaue Kaiserin
	Zweite Unterordnung. Mit rothen Früchten.
29	Burgunder Zwetsche
30	Isabelle
31	Violette Kaiserin
	Dritte Unterordnung. Mit gelben Früchten.
32	Reizensteiner Zwetsche

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
232	I	Mitte September	
=	=	=	
=	=	Mitte bis Ende September	October
233	=	=	=
=	=	=	4 bis 6 Wochen
=	=	Anfang October	
234	II	Ende August	
=	=	=	
=	I	=	
235	=	Anfang September	
=	=	Mitte September	
=	=	=	
=	=	=	
236	II	Mitte August	
=	=	Anfang September	Ende September
=	I	Mitte August	
=	=	Ende September	
237	=	Ende August	
=	=	Mitte September	
=	=		
238	=	Mitte August	
=	=	Ende August	
239	=	Mitte bis Ende August	
=	=	Mitte September	
=	II	Mitte October	
240	I	Ende August	
=	=	Anfang September	
=	=	=	Mitte September
241	=	Mitte September	

Nro.	Namen der Sorten.		

Vierte Unterordnung. Mit grünen Früchten.

33	Weiße indische Pflaume

Zweite Klasse. Damaszenen.

Mit runden Früchten.

Erste Ordnung. Zwetschenartige Damaszenen.

Mit kahlen Sommertrieben.

Erste Unterordnung. Mit blauen Früchten.

34	Lange violette Damaszene
35	Kirke's Pflaume
36	Später Perdrigon

Zweite Unterordnung. Mit rothen Früchten.

37	Rothe Nectarine
38	Rothe Mirabelle. Rothes Rebhühnerei
39	Damaszene von Mauregou
40	Nikitaner frühe Königspflaume
41	Rother Perdrigon
42	Rothe Jungfernpflaume

Dritte Unterordnung. Mit gelben Früchten.

43	Ottomannische Kaiserpflaume
44	Große weiße Damaszene
45	Gelbe Aprikosen-Pflaume
46	Weiße Jungfernpflaume
47	Lucombe's Unvergleichliche
48	Braunauer aprikosenartige Pflaume
49	Aprikosenartige Pflaume
50	Weiße Diapre
51	Weiße Kaiserin
52	Downton's Kaiserin
53	Octoberpflaume

Vierte Unterordnung. Mit grünen Früchten.

54	Die Durchsichtige
55	Admiral Rigny
56	Große grüne Reineclaude

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
241	I	Anfang September	
242	=	Anfang August	
=	=	Anfang September	
=	=	Mitte bis Ende September	November
243	=	Anfang August	
=	II	Mitte August	
=	I	Ende August	4 Wochen
244	=	Anfang September	
=	=	Mitte September	
=	=	=	
=	II	Mitte bis Ende August	
245	=	Ende August	
=	I	=	4 Wochen
=	=	Anfang September	
246	=	=	
=	=	=	
=	=	Mitte September	4 Wochen
=	=	=	
247	=	Mitte bis Ende September	
=	=	Anfang October	
=	=	Mitte October	November
248	=	Ende August	
=	=	=	
=	=	Anfang September	

Nro.	Namen der Sorten.
	Fünfte Unterordnung. Mit bunten Früchten.
57	Bunter Perdrigon . . . . .
58	Rothe Aprikosen=Pflaume . . . . .
	Zweite Ordnung. Wahre Damaszenen. Mit weichhaarigen Sommertrieben.
	Erste Unterordnung. Mit blauen Früchten.
59	Johannispflaume . . . . .
60	Frühe Herrnpflaume . . . . .
61	Normannischer Perdrigon . . . . .
	Zweite Unterordnung. Mit rothen Früchten.
62	Hofinger's rothe Mirabelle . . . . .
63	Königspflaume von Tours . . . . .
64	Königspflaume . . . . .
65	Mayer's Königspflaume . . . . .
66	Blaue Reineclaude . . . . .
67	Violetter Perdrigon . . . . .
68	Spanische Damaszene . . . . .
	Dritte Unterordnung. Mit gelben Früchten.
69	Goldpflaume. Doppelte Mirabelle . . . . .
70	Gelbe Mirabelle . . . . .
71	Washington . . . . .
72	Peter's große gelbe Pflaume . . . . .

II. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.
1	Große Früh=Aprikose . . . . .
2	Große gemeine Aprikose . . . . .
3	Buntblätterige Aprikose . . . . .
4	Aprikose von Nancy . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
249	I	Ende August	
=	=	Anfang September	
=	II	Mitte bis Ende Juli	
250	I	Anfang August	
=	=	Mitte September	14 Tage
=	II	Ende Juli	
251	I	Anfang August	
=	=	Mitte August	
252	=	Ende August	
=	=	Anfang September	
=	=	=	
=	=	Mitte September	
253	=	Mitte August	
=	=	Mitte bis Ende August	
254	=	Anfang September	
=	=	Mitte September	

C. Aprikosen.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
260	I	Mitte Juli	
=	II	Ende Juli	3 Wochen
261	=	=	2 bis 3 Wochen
=	I	Mitte August	

Nro.	Namen der Sorten.
5	Hemskirker Aprikose
6	Braunauer große Frühaprikose
7	Königliche Aprikose
8	Aprikose von Auvergne
9	Große Zuckeraprikose. Pfirschenaprikose
10	Alberge-Aprikose
11	Muschmusch-Aprikose
12	Rotterdamer Mandelaprikose
13	Ananas-Aprikose
14	Weinige Aprikose
15	Aprikose von Breda

II. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Wollige Pfirschen.
	Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine. (Pêches.)
1	Kleine weiße Frühpfirsche
2	Rothe Frühpfirsche von Troyes
3	Frühe Purpurpfirsche
4	Weiße Magdalene
5	Frühe Peruvianerin
6	Prinz Eugen
7	Schöne Peruvianerin
8	Fürst Karl Schwarzenberg
9	Laudon
10	Sobiesky
11	Große rothe Frühpfirsche. Doppelte von Troyes. Zwollsche Pfirsche
12	Schöne Wächterin. Stutzer
13	Schnellwachsende Pfirsche
14	Rothe Magdalene
15	Erzherzog Karl
16	Erzherzog Johann

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
261	I	Mitte August	
262	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	II	=	
263	I	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
264	=	Ende August	

D. Pfirschen.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
274	II	Mitte Juli	
=	=	Ende Juli	
275	I	Mitte August	
=	=	=	
=	=	=	
276	=	=	
=	II	Ende August	
=	I	=	
=	=	=	
277	=	=	
=	=	=	
=	=	Anfang September	
=	=	=	
=	=	=	
278	=	=	
=	=	=	
=	=	=	

Nro.	Namen der Sorten.
17	Große Lieblingspfirsche. Lackpfirsche. Grosse Mignonne . . .
18	Schöne Kanzlerin . . . . .
19	Unvergleichlich Schöne . . . . .
20	Frühe Wunderschöne. Admirabel . . . . .
21	Wespenpfirsche . . . . .
22	Braunauer rothe Frühpfirsche . . . . .
23	Doppelte Montagne. Große Bergpfirsche . . . . .
24	Pfirsche von Malta. Italienische Pfirsche . . . . .
25	Schöne Pfirsche von Tirlemont . . . . .
26	Königspfirsche . . . . .
27	Venusbrust . . . . .
28	Rüdiger Stahremberg . . . . .
29	König Georgspfirsche . . . . .
30	Gelbe Wunderschöne. Aprikosenpfirsche . . . . .
	Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine. (Pavies.)
31	Früher italienischer Härtling . . . . .
32	Weißer Härtling . . . . .
33	Schöne Pavie . . . . .
34	Melecathon . . . . .
	Zweite Klasse. Glatte oder nackte Pfirschen.
	Erste Ordnung. Mit ablösigem Steine. (Violettes. Nectarines.)
35	Kleine rothe, glatte Frühpfirsche . . . . .
36	Große glatte Frühpfirsche. Große Violette . . . . .
37	Weiße Nectarine . . . . .
38	Goldnectarine . . . . .
39	Newington's Nectarine . . . . .
40	Gelbe glatte Pfirsche . . . . .
41	Gewöhnliche Elruge-Nectarine . . . . .
	Zweite Ordnung. Mit nicht ablösigem Steine. (Brugnons.)
42	Römische Nectarine. Brugnon violet musqué . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
278	I	Anfang September	
279	"	"	
"	"	"	
"	"	Mitte September	
"	"	"	
280	"	"	
"	"	Ende September	
"	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
281	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
"	II	Mitte October	
282	I	Ende Juli	
"	"	Mitte bis Ende August	
"	"	Mitte September	
"	"	Ende September	
283	"	Anfang September	
"	II	Mitte September	
"	I	"	
284	"	"	8 Tage
"	"	Ende September	
"	"	"	
"	"	"	

II. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.
1	Große Gartenmispel. Holländische Mispel . . . . .
2	Steinlose Mispel. Mispel ohne Kern . . . . .
3	Wilde oder gemeine Mispel . . . . .
4	Birnmispel . . . . .

II. Steinobst.

Die Bezeichnung der vorzüglichsten Varietäten

II. Steinobst.

Nro.	Namen der Sorten.
1	Mahalebkirsche. Felsenkirsche. Prunus Mahaleb . . . . .
2	Gemeine Traubenkirsche. Vogelkirsche. Faulbaum ꝛc. Prunus Padus
3	Virginische Traubenkirsche. Prunus virginiana . . . . .
4	Späte Traubenkirsche. Padus serotina . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

E. Mispeln.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
288	I	Mitte October	
〃	〃	〃	
〃	II	〃	
289	〃	〃	

F. Kornelkirschen.

ist auf Seite 291 angegeben.

G. Traubenkirschen.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
292		Mitte August	
293		〃	
〃		Mitte October	
〃		〃	

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

III. Schalenobst.

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Europäische Nußbaumfrüchte.
1	Die gemeine, längliche Wallnuß . . . . .
2	Die dünnschalige Nuß. Meisennuß. Buttennuß ꝛc. . . . .
3	Die gemeine runde Nuß . . . . .
4	Die große Steinnuß . . . . .
5	Die kleine Steinnuß. Kriebelnuß . . . . .
6	Die späte Wallnuß. Johannisnuß . . . . .
7	Die Blutwallnuß . . . . .
8	Die Pferdenuß . . . . .
9	Die Pferdenuß mit dünner Schale . . . . .
10	Die Riesenwallnuß . . . . .
11	Die lange Pferdenuß . . . . .
12	Der verschiedenblätterige Wallnußbaum . . . . .
13	Die Traubennuß . . . . .
	Zweite Klasse. Amerikanische Nußbaumfrüchte.
14	Die schwarze Wallnuß. Juglans nigra . . . . .
15	Die weiße Wallnuß. Hickerynuß . . . . .
16	Weiße wohlriechende Wallnuß. Balsamwallnuß . . . . .
17	Die schuppige Wallnuß . . . . .
18	Die herzförmige Wallnuß . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

A. Wallnüsse.

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
300	I	Ende September	
301	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
302	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
303	"	"	
"	"	"	
"	II	"	
"	"	"	
304	I	"	
"	"	"	
"	"	"	

III. Schalenobst.

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Zellernüsse. Spanische Nüsse.
1	Die römische Nuß. Barcelloner Nuß. Nux pontica . . . .
2	Gunsleber Zellernuß . . . . .
3	Halle'sche Riesennuß . . . . .
4	Längliche Riesennuß . . . . .
5	Gemeine Zellernuß . . . . .
6	Dreieckige Zellernuß . . . . .
7	Frühe lange Zellernuß . . . . .
8	Italienische lange, volle Zellernuß . . . . .
9	Runde späte Zellernuß . . . . .
	Zweite Klasse. Lambertsnüsse. Bartnüsse.
10	Weiße Lambertsnuß. Mandelnuß . . . . .
11	Rothe Lambertsnuß. Blutnuß . . . . .
12	Die Cosfordnuß . . . . .
	Dritte Klasse. Eigentliche Haselnüsse.
13	Gemeine wilde Haselnuß . . . . .
14	Baumhaselnuß . . . . .
15	Byzantinische oder türkische Nuß . . . . .
16	Große runde Haselnuß aus der Krimm . . . . .
17	Amerikanische Haselnuß . . . . .
18	Gekräuselte Filbertnuß . . . . .
19	Der zahme Haselnußstrauch mit weißer langer Frucht . . . .
20	Der zahme Haselnußstrauch mit rother Frucht . . . . .
	Einige nicht klassificirte Haselnußsorten.
21	Die blauschalige Lambertsnuß . . . . .
22	Die Bandnuß . . . . .
23	Große Kopfnuß . . . . .
24	Downton's lange Haselnuß . . . . .
25	Northamptonshire fruchtbare Haselnuß . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

B. Haselnüsse.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
309	I	Ende August	
310	"	Ende September	
"	"	"	
"	"	Anfang October	
"	"	Ende September	
311	"	"	
"	"	Anfang September	
"	"	Mitte September	
"	"	Ende September	
312	"	Anfang September	
"	"	"	
"	"	Mitte September	
313	II	Anfang September	
"	"	Mitte September	
"	"	"	
"	"	"	
"	"	"	
314	I		
"	"		
"	"		
"			
"			
"			
315			
"			

III. Schalenobst.

Nro.	Namen der Sorten.
1	Gewöhnliche süße Kastanie
2	Die Marone. Italienische Kastanie
3	Die Zwergkastanie
4	Die amerikanische Kastanie
5	Die Frühkastanie
6	Die Zwiebelkastanie
7	Die Familienkastanie
8	Die Marone von Lyon
9	Die Egalade
10	Die Pour la tonne
11	Die grüne Limousiner Kastanie
12	Die weiße Königskastanie

III. Schalenobst.

Nro	Namen der Sorten.
1	Große süße Steinmandel
2	Kleine süße Steinmandel
3	Süße Krachmandel. Jordansmandel
4	Kleine süße Krachmandel. Sultanin
5	Pfirschenmandel
6	Große bittere Steinmandel
7	Kleine bittere Steinmandel
8	Der Mandelbaum mit dem goldgefleckten Blatte und gestreiften Holze
9	Die Mandel von Tours
10	Der Mandelbaum mit großer Blüthe
11	Der Mandelbaum mit gefüllter Blüthe
12	Die indische Zwergmandel
13	Der Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

C. Kastanien.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
319	I	Ende October	
320	"		
"	II		
"	I		
321			
"			
"			
"			
"			
"			
"			
"			

D. Mandeln.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
324	I	Ende September	
325	"	Mitte September	
"	"	Ende September	
"	"	"	
"	II	Ende October	
326	"	Mitte October	
"	"	"	
"	I		
"	"	Ende August	
"	"	"	
327	II	"	
"	"		
"	"		

IV. Bee:

Erste Abtheilung.

A. Der

Nro.	Namen der Sorten.
1	Der schwarze Maulbeerbaum (Morus nigra)
2	Der rothe Maulbeerbaum (Morus rubra)
3	Der weiße Maulbeerbaum (Morus alba)
4	Der Papier=Maulbeerbaum
5	Der tartarische Maulbeerbaum

B. Der

Nro.	Namen der Sorten.
1	Große Braune von Ischia
2	Schwarze von Ischia
3	Schwarze Genuesische. La noire de Languedoc
4	Gemeine braune Feige. Portugiesische Feige
5	Lange Große von Lissabon
6	Rosenfeige von Aleppo oder Damasco
7	Braunschweiger oder hannöversche Feige
8	Große blaue Feige
9	Minion=Feige
10	Cyprische Feige
11	Weiße Türkische. Weiße Genuesische
12	Neapolitanische braune Feige

renobst.

Beerenobsttragende Bäume.

Maulbeerbaum.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
331	I	Mitte August	8 Wochen
332	II	=	=
333	=	=	=
=			
=			

Feigenbaum.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
338	I	Ende Juli	
=	=	August	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
339	=	Anfang August	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	September	
=	=	Juli und September	
340	=	Ende August	

C. Der

Die Beschaffenheit und Fortpflanzung, so wie der Nutzen desselben

Zweite Abtheilung.

A. Der

Nro.	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Trauben mit runden Beeren.
	Erste Ordnung.
	Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen.
	a. Blaue Trauben.
1	Blauer Trollinger. Blauer Frankenthaler. Troller. Mohrendutte, Fleischtraube, Bocksauge ꝛc. . . . .
2	Blauer Malvasier . . . . .
3	Blaue Blattraube . . . . .
	b. Rothe Trauben.
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
4	Große, frühe Provencertraube. Le grand Provençal hâtif . . .
	Zweite Ordnung.
	Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen.
	a. Blaue Trauben.
5	Schwarzer Muskatgutedel. Blauer, auch schwarzer Gutedel . .
6	Rothstieliger Dolcedo . . . . .
7	Blauer Alicant . . . . .
	b. Rothe Trauben.
8	Rother Gutedel. Rother Junker. Rother Krachmost. Chasselas rouge . . . . .
9	Italienischer rother Malvasier . . . . .
10	Königsgutedel. Königsedel. Chasselas royal . . . . .

Hollunder.

ist auf Seite 340 — 342 zu ersehen.

Beerenobsttragende Stauden.

Weinstock.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
363	I	Mitte October	
364	=	=	
=	=	=	
=	=	Anfang September	
365	=	October	
=	=	Ende September	
=	=	Ende October	
366	=	Anfang October	sehr lange
=	=	Ende September	
=	II	Anfang October	

Nro.	Namen der Sorten.
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
11	Weißer Alicant. Weißer Portugieser . . . . .
12	Weißer Gutedel. Weißer Junker. Schönedel. Chasselas blanc .
13	Geschlitztblätteriger Gutedel. Petersilientraube . . . . .
14	Krachgutedel. Krachmost. Chasselas croquant . . . . .
15	Pariser Gutedel. Chasselas de Fontainebleau . . . . .
16	Muskat-Gutedel. Chasselas musqué . . . . .
17	Früher Gutedel. Diamant-Gutedel. Perltraube . . . . .
18	Weißer Malvasier aus der Champagne . . . . .
19	Grauer Tokayer . . . . .
20	Weiße Vanilletraube. Malvasier . . . . .
	Dritte Ordnung.
	Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen.
	a. Blaue Trauben.
21	Blauer Gänsfüßer. Bockshorn. Blauer von Borromeo. Großer blauer Ungar . . . . .
	b. Rothe Trauben.
22	Rother Cyprischer . . . . .
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
23	Le grand Provençal verd. Pendoulau . . . . .
24	Alexandrinischer Muskateller mit runden Beeren . . . . .
	Vierte Ordnung.
	Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.
	a. Blaue Trauben.
25	Schwarzer Muskateller. Schwarzer Weihrauch. Schwarze Muskattraube. Rother Frontignac. Muscat noir ordinaire . . .
26	Blauer Räuschling. Schwarzer Kläpfer. Hudler . . . . .
27	Blauer Sylvaner. Blauer Zierfahnler. Schwarzer Oestreicher .
28	Blauer Pineau. Français noir . . . . .
29	Schwarzer Tokayer. Frühe ungarische blaue Traube . . . .
	b. Rothe Trauben.
30	Rothe Babotraube. Rother Hartheinisch. Morillon rouge . .
31	Rother Muskateller. Kümmeltraube. Muscat rouge . . . .
32	Violetter Muskateller. Blauer Weihrauch . . . . .
33	Rother Sylvaner. Rother Oestreicher . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
367	I	Mitte October	
=	=	Anfang October	
368	=	=	
=	=	October	
=	=	=	
=	=	Anfang October	
369	=	Ende Auguſt	
=	=	September	
=	=	Ende Auguſt	
=	=	October	
370	=	Ende October	
=	=	Mitte September	
371	=	Ende September	
=	=	October	
=	=	Mitte bis Ende September	
372	=	October	
=	II	Mitte September	
=	=	=	
373	=	Mitte bis Ende Auguſt	
=	I	Anfang October	
=	=	=	
=	=	Mitte bis Ende September	
374	=	Anfang September	

Nro.	Namen der Sorten.
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
34	Weißer Rießling. Gewürztraube . . . . .
35	Weißer Muskateller . . . . .
36	Grüner Sylvaner . . . . .
37	Weißer Muskatsylvaner . . . . .
38	Gelber Ortlieber . . . . .

Zweite Klasse. Trauben mit ovalen Beeren.

Erste Ordnung.

Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

39	Blauer Damascener . . . . .

b. Rothe Trauben.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

40	Früher weißer Damascener. Malvasier . . . . .
41	Italienisch Weiß . . . . .

Zweite Ordnung.

Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Nebenästen.

a. Blaue Trauben

42	Ungarisch Blau . . . . .

b. Rothe Trauben.

43	Trübrother, früher Ungarischer . . . . .

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

44	Früher von der Lahn . . . . .
45	Früher weißer Malvasier . . . . .
46	Früher Leipziger. Gelbe Seidentraube. Kilianer . . . . .
47	Grüne Seidentraube . . . . .
48	Gelber Smyrnaer . . . . .
49	Frühe gelbe Cybele aus Sevilla . . . . .

Dritte Ordnung.

Engbeerige Trauben mit großen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

50	Cambridsche botanische Gartentraube . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
374	I	October	
=	=	=	
=	=	Anfang September	
375	=	September	
=	II	Ende September	
376	I	Ende October	
=	II	Mitte October	
=	I	Ende September	
377	=	=	
=	=	=	
=	=	Mitte September	
378	=	=	
=	=	Ende August	
=	=	Anfang September	
379	=	Anfang October	
=	=	Mitte October	
=	II	Ende September	

Nro.	Namen der Sorten.
	b. Rothe Trauben.
51	Rother Muskateller aus Alexandrien . . . . .
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
52	Weißer Muskateller aus Alexandrien . . . . .
	Vierte Ordnung.
	Gedrängte Trauben mit kleinen Nebenästen.
	a. Blaue Trauben.
53	Blauer Bluffard. Schwarzer Hamburger . . . . .
54	Blauer Clävner. Blauer oder rother Burgunder . . . . .
55	Blauer Arbst. Rother Rolander . . . . .
56	Früher Clävner. Jakobstraube. Augusttraube ꝛc. . . . .
	b. Rothe Trauben.
57	Rother Clävner. Ruländer. Gris commun . . . . .
58	Rother Traminer. Rother Rießling . . . . .
	c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.
59	Weißer Bluffard . . . . .
60	Weißer Traminer . . . . .

B. Der

Nro.	Namen der Sorten.
1	Die große rothe Johannisbeere. Die holländ. rothe Johannisbeere
2	Die englische große blaßrothe Johannisbeere . . . . .
3	Große fleischbarbige Johannisbeere. Champagner Johannisbeere .
4	Englische große, weiße Johannisbeere . . . . .
5	Große weiße holländische Johannisbeere . . . . .
6	Die perlfarbige Johannisbeere . . . . .
7	Die große weiße Johannisbeere mit rothen Linien . . . . .
8	Die schwarze Johannisbeere. Die Gichtbeere . . . . .
9	Schwarze neapolitanische Johannisbeere . . . . .
10	Schwarze Johannisbeere mit dem gescheckten Blatte . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
379	I	Ende October	
380	=	=	
=	=	Anfang September	
=	=	Ende Auguſt	
381	=	=	
=	II	Mitte Auguſt	
=	I	Mitte bis Ende October	
=	=	Mitte September	
382	=	=	
=	=	Ende September	

Johannisbeerſtrauch.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
387	I	Anfang Juli	
=	=	Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
388	=	=	
=	II	=	
=	I	=	
389	II	=	

C. Der

Nro.	Namen der Sorten.
	A. Englische Stachelbeeren.
	I. Rothe oder braunfarbige.
1	Boardman's royal Oak. Boardman's königliche Eiche . . . .
2	Cheethams bright Venus. Cheetham's glänzende Venus . . . .
3	Coe's Hannibal. Coe's Hannibal . . . . .
4	Hippard's Attractor. Hippard's Anziehende . . . . .
5	Masson's Hercules . . . . .
6	Red Orleans. Rothe Orleans . . . . .
7	Shaw's Billy Dean. Schaw's dicker Dechant . . . . .
8	Chelmardine's Cheshire stag. Schelmardine's Chesterhirsch . . .
9	Red Champagne. Rothe Champagner Stachelbeere . . . . .
10	Cliton's Britania. Cliton's britanische Stachelbeere . . . . .
11	Melling's Crown Rob. Melling's hängende Krone . . . . .
12	Dichinson's Saphir . . . . .
13	Down's Cheshire round. Down's runde Chesterbeere . . . .
14	Fox's royal. Fox's königliche Stachelbeere . . . . .
15	Berry's Farmer's Glory. Berry's stolzer Pachter . . . . .
16	Hector . . . . .
17	Pythagoras . . . . .
18	Howley's Lord Wellington . . . . .
19	Bratherton's Lord of the Manor. Brathertons Lord auf dem Rittergute . . . . .
20	Large red Oval. Große, rothe, länglichrunde . . . . .
21	Red Rose. Die rothe Rose . . . . .
22	Ryder's free bearer. Ryder's freitragende Stachelbeere . . . .
23	Ryder's scented Leman. Ryder's citronenartig riechende Stachelbeere
24	Schelmardine's red Rose. Schelmardine's rothe Rose . . . .
25	Taylor's red Rose. Taylor's rothe Rose . . . . .
26	Trop's beautiful Betty. Trop's schöne Betty . . . . .
27	Thorpe's Master Wolf. Thorpe's Meister Wolf . . . . .
28	Red Warrington. Die rothe Warrington . . . . .
29	Whiteley's plentiful bearer. Whiteley's reichlich Tragende . . .
30	Wild's red Walnut. Wild's rothe Wallnuß . . . . .
31	Whitington's Princess royal. Whitington's königliche Prinzessin .
32	Worthington's emperor of Marocco. Worthington's Kaiser auf Marocco . . . . .
33	Worthington's Conqueror. Worthington's Eroberer . . . . .
34	Wilmot's late superb. Wilmot's große, vortreffliche Stachelbeere .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Stachelbeerstrauch.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
393	I	Anfang Juli	
=	=	=	
=	=	Juli	
=	=	Anfang August	
=	=	=	
=	=	Juli	
=	=	=	
=	=	Mitte Juli	
394	=	=	
=	=	Ende Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	August	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
395	=	=	
=	=	=	
=	=	Mitte August	
=	=	Anfang August	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	Ende Juli	
=	=	=	
=	=	Anfang August	
=	=	=	
=	=	=	
396	=	=	

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

TU Berlin UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.
35	Wilmot's red Sedling. Wilmot's rother Sämling . . . . .
36	Jared's Achilles . . . . .
	II. Gelbe Stachelbeeren.
37	Bell's bright farmer. Bell's glänzender Pachter . . . . .
38	Bradehaw's yellow top. Bradhaw's Gelbkopf . . . . .
39	Mason's golden Conqueror. Mason's goldener Eroberer . . .
40	Whitington's golden Scepter. Whitington's goldener Scepter . .
41	Beaumont's Smiling Beauty. Beaumont's anlächelnde Schöne . .
42	Blackley's eclipse. Blackley's dunkle Stachelbeere . . . . .
43	Yellow Champagne. Gelbe Champagner Stachelbeere . . . .
44	Clyton's Canary. Clyton's canarische Stachelbeere . . . . .
45	Creting's Cerus . . . . .
46	Golden Fleece. Das goldene Fließ . . . . .
47	Dixon's golden Yellow. Dixon's goldgelbe Stachelbeere . . .
48	Large Ambre. Große Bernsteinfarbige . . . . .
49	Yellow Ball. Die gelbe Kugel . . . . .
50	Smith's sparkels. Smith's Funkelnde . . . . .
51	Stanley's Delphin . . . . .
52	Taylor's Nimrod . . . . .
53	Till's Victory. Till's Siegende . . . . .
54	Williamson's yellow Hornet. Williamson's gelbe Wespenbeere .
55	Coe's Diogenes . . . . .
56	Whrigley's Melon. Whrigley's Melone . . . . .
	III. Weiße Stachelbeeren.
57	Boardman's Highland's Queen. Boardman's Schottländische Königin
58	Chapman's Highland white. Chapman's weiße Schottländerin .
59	Button's silver-heels. Button's Silberknopf . . . . .
60	Crompton's Saba Queen. Crompton's Königin von Saba . . .
61	Clewort's white Lion. Clewort's weißer Löwe . . . . .
62	Cook's white Eagle. Cook's weißer Adler . . . . .
63	Cleopatra . . . . .
64	White Fig. Die weiße Feige . . . . .
65	Stafford's white imperial. Stafford's weiße Kaiserin . . . .
66	White Early. Weiße Frühzeitige . . . . .
67	Joye's white groote. Joye's weiße, große Stachelbeere . . .
68	Mill's white Champion. Mill's weißer Kämpfer . . . . .
69	Nayden's rule alv. Nayden's Winkelzelle . . . . .
70	Nield's white Stag. Nield's weißer Hirsch . . . . .
71	Ryder's white Ellebore. Ryder's weiße Nießwurz . . . . .
72	Saunder's Cheshire Lass. Saunder's Cheshire Mädchen . . .
73	Taylor's Bright-Venus. Taylor's glänzende Venus . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
396	I	Anfang August	
=	=	=	
=	=	Juli	
=	=	Mitte Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
397	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	Anfang Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
398	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	Mitte Juli	
=	=	=	
399	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	

Nro.	Namen der Sorten.
74	Woodwarth's Whitesmith. Sir Sidney Smith
75	Wellington's Glory. Wellington's Ruhm
76	Moore's white Bear. Moore's weiße Stachelbeere
77	Johnson's white globe. Johnson's weiße Kugel
78	White Triumph. Weiße Siegende
79	White Lion. Der weiße Löwe
80	Damson's white. Damson's weiße Stachelbeere
	IV. Grüne Stachelbeeren.
81	Mill's Langley green. Mill's grüne Beere von Langley
82	Johnson's green Willow. Johnson's grüne Weidenbeere
83	Fox's green goose. Fox's grüne Stachelbeere
84	Boardman's green Oack. Boardman's grüne Eiche
85	Blackley's Chisel. Blackley's grüne Stachelbeere
86	Early green hairy. Frühe grüne, haarige Stachelbeere
87	Hopley's Lord Crew
88	Jackson's green John. Jackson's grüner Hans
89	Peer's Queen Charlotte. Peer's Königin Charlotte
90	Pitmaston's green Gage. Pitmaston's grüne Mirabelle
91	Princesse royal. Die königliche Prinzessin
92	Schelmardine's gently green. Schelmardine's edle grüne Stachelbeere
93	Green Sedling. Grüne Samenbeere
94	Green Walnut. Grüne Wallnuß
95	Winning's green. Winning's grüne Stachelbeere
96	Wrigley's Favourite. Wrigley's Liebling
97	Stanley's Reine-Claude. Stanley's Reineclaude
98	Sabine's green. Sabine's grüne Stachelbeere

B. Deutsche Stachelbeeren.

99	Große frühe grüne haarige Stachelbeere
100	Rothe haarige Stachelbeere
101	Glatte längliche, braune Stachelbeere
102	Olivenfarbige, längliche rauhe Stachelbeere
103	Weiße Glasbeere
104	Rostnenbeere
105	Kleine rothe Stachelbeere

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
399	I	Mitte Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
400	=	=	
=	=	Anfang Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	Ende Juli	
=	=	Anfang Juli	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
401	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	=	
=	=	Mitte Juni	
402	=	Mitte Juli	
=	=	Anfang Juli	
=	=	Mitte Juli	

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

D. Der

Nro.	Namen der Sorten.
1	Die rothe Himbeere aus Chili. Die Riesen-Himbeere . . . .
2	Die große englische zweimal tragende rothe Himbeere . . . .
3	Die englische zweimal tragende weiße Himbeere . . . . .
4	Die Barnet-Himbeere . . . . .
5	Die englische gelbe Himbeere . . . . .
6	Die weiße Himbeere . . . . .
7	Die nordische Himbeere. (Rubus arcticus) . . . . .
8	Die wohlriechende Himbeere. (Rubus odoratus) . . . . .
9	Die gemeine schwarze Himbeere. Brombeere. (Rubus fructicosus)

E. Der

Nro.	Namen der Sorten.
1	Der gemeine Berberizenstrauch mit rother Frucht . . . . .
2	Der Berberizenstrauch mit kernloser Frucht . . . . .
3	Der Berberizenstrauch mit großer, rother Frucht . . . . .
4	Der Berberizenstrauch mit weißer Frucht . . . . .
5	Der Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht . . . . .

Dritte Abtheilung.

A. Erd-

Nro	Namen der Sorten.
	Erste Klasse. Scharlach-Erdbeeren.
1	Die alte Scharlach-Erdbeere . . . . .
2	Prinzessin Charlotte. Wilmot's frühe Erdbeere . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Himbeerstrauch.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
404	I	Juli	August
405	=	Juli und September	October
=	=	=	=
=	=	Ende Juli	
=	=	=	
=	=	Juli	
406	=	=	
=	II	=	
=	=	August	

Berberizenstrauch.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
409	I	September	November
=	=	=	=
=	=	=	=
=	=	=	=
410	=	=	=

Beerenobsttragende Sträucher.

beeren.

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
415	I	Mitte bis Ende Juli	
=	=	Mitte Juni	

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Nro.	Namen der Sorten.
3	Rosen-Erdbeere. Schottische Scharlach-Erdbeere. Aberdeens Sämling
4	Die Grove End Scharlach-Erdbeere. Atkinson's Scharlach-Erdbeere
5	Grimstoner Scharlach-Erdbeere . . . . .
6	Amerikanische Scharlach-Erdbeere. Schwarze, amerikanische Erdbeere
7	Die Scharlach-Erdbeere von Garnstone . . . . .
8	Die hahnenkammförmige Scharlach-Erdbeere . . . . .
9	Wilmot's neue Scharlach-Erdbeere. Wilmot's Sämling. Große virginische Erdbeere . . . . .
10	Die schwarze rosenbeerige Erdbeere . . . . .
11	The Coul late Scarlet Strawberry . . . . .
12	Dudson House Scarlet Strawberry . . . . .
	Zweite Klasse. Schwarze Erdbeeren.
13	Die Downton-Erdbeere. Knight's Sämling . . . . .
14	Elton's Sämling . . . . .
15	Knight's fleischige Scharlach-Erdbeere . . . . .
16	Späte schwarze Pitmaston-Erdbeere . . . . .
	Dritte Klasse. Ananas-Erdbeeren.
17	Die alte Ananas- oder Carolinische Erdbeere . . . . .
18	Keen's Samen-Erdbeere. Keen's neuer Sämling ꝛc. . . . .
19	Keen's kaiserliche Erdbeere. Schwarze kaiserliche Erdbeere . . .
20	Große virginische Ananas-Erdbeere . . . . .
21	Weiße Riesen-Erdbeere. Erdbeere aus Ceylon . . . . .
	Vierte Klasse. Chilier Erdbeeren.
22	Wahre Chilier Erdbeere. Rothe Riesen-Erdbeere. Erdbeere von Patagonien . . . . .
23	Wilmot's prächtige Erdbeere . . . . .
24	Gelbe Chilier-Erdbeere . . . . .
	Fünfte Klasse. Moschus-Erdbeeren. Hochbuschige Erdbeeren.
25	Die gemeine Moschus-Erdbeere. Balsam-Erdbeere ꝛc. . . . .
26	Die schwarze oder neue Moschus-Erdbeere . . . . .

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite.	Rang.	Zeitigung.	Dauer.
415	I	Ende Juni	Ende Juli
=	=	=	
416	II	=	
=	I	Anfang bis Mitte Juli	
=	=	Anfang Juli	
=	II	Ende Juni	
=	=	=	
=	I	Anfang Juli	
=	=	Anfang bis Mitte Juli	
=	II	Ende Juni	
417	I	Anfang bis Mitte Juli	
=	=	=	
=	=	Ende Juni	
=	=	Anfang Juli	
418	=	=	
=	=	Mitte bis Ende Juni	
=	II	Ende Juni	
419	I	Mitte Juli	
=	=	Anfang Juli	
=	=	Anfang bis Mitte Juli	
=	II	Anfang Juli	
420	=	=	
=	=	=	
=	I	=	

Nro.	Namen der Sorten.
27	Brown's Moschus-Erdbeere . . . . .
28	Große platte Moschus-Erdbeere. Weiße Erdbeere. Erdbeere von Bath. Salter's Erdbeere . . . . .
29	Die fruchtbare oder conische Moschus-Erdbeere. Die doppelttragende Erdbeere. Die Zwitter-Erdbeere. Balsam-Erdbeere .
30	Die Muskateller-Erdbeere. Die wohlriechende Erdbeere . . . .
31	Die Himbeer-Erdbeere . . . . .

Sechste Klasse. Grüne Erdbeeren.

32	Die grüne Erdbeere . . . . .
33	Die grüne caucasische Erdbeere . . . . .
34	William's grüne Ananas-Erdbeere . . . . .

Siebente Klasse. Alpen- und Walderdbeeren.

A. Alpen- oder Walderdbeeren mit Ranken.

35	Die gemeine rothe Walderdbeere . . . . .
36	Die Gartenerdbeere . . . . .
37	Fressant's Erdbeere . . . . .
38	Die rothe Monats- oder Alpen-Erdbeere . . . . .
39	Die weiße Monats- oder Alpen-Erdbeere . . . . .

B. Alpen- oder Monats-Erdbeeren ohne Ranken.

40	Der Erdbeerstock ohne Ranken mit rother Frucht. Die rothe Busch-Alpen-Erdbeere . . . . .
41	Der Erdbeerstock ohne Ranken mit weißer Frucht. Die weiße Busch-Alpen-Erdbeere . . . . .
42	Die große Vierländer Erdbeere . . . . .

B. Hei-

Die Beschreibung, Benutzung und Aufbewahrung derselben

Seite.	Rang.	Reifzeit.	Dauer.
421	II	Anfang Juli	
=	I	=	
=	=	=	October
=	=	=	
422	II	=	
=	=	Mitte Juli	
=	=	=	
=	=	Ende Juni	
423	=	Ende Mai	
=	=	Juli	
=	=	Anfang Juli	
=	I	Juni	November
424	=	=	=
=	II	Anfang Juli	September
=	=	=	=
=	I	Mitte Juli	

delbeeren.

ist auf S. 425 bis 428 zu finden.

Inhalt.

	Seite
Vorwort	III
Tabellar.-geordnetes Verzeichniß der beschriebenen Obstsorten	V
Verzeichniß und Erklärung der bei den Beschreibungen der Obstarten vorkommenden terminologischen Ausdrücke . .	1

I. Kernobst.

A. Aepfel.

	Seite
1. Charakteristik des Geschlechts .	8
2. Gattungen des Apfelbaumes .	9
3. Natur und Beschaffenheit des Apfelbaumes	11
4. Classifikation und Beschreibung der Apfelsorten	13

B. Birnen.

	Seite
1. Charakteristik des Geschlechts	101
2. Gattungen des Birnbaumes	101
3. Natur und Beschaffenheit des Birnbaumes	102
4. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Birnsorten	105

C. Quitten.

	Seite
1. Charakteristik des Geschlechts	180
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit	180
3. Fortpflanzung u. Vermehrung	182
4. Beschreibung d. Quittensorten	184
5. Benutzung der Quitten . .	186

II. Steinobst.

A. Kirschen.

	Seite
1. Charakteristik des Geschlechts	188
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Kirschbaumes .	188
3. Fortpflanzung und Erziehung	190
4. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Kirschsorten	194

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Seite

B. Pflaumen.

1. Charakteristik des Geschlechts 224
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit 224
3. Fortpflanzung und Erziehung 228
4. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Pflaumensorten 230

C. Aprikosen.

1. Charakteristik des Geschlechts 255
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Aprikosenbaumes 255
3. Fortpflanzung und Erziehung 257
4. Beschreibung der vorzüglichsten Aprikosensorten . . . 260

D. Pfirschen.

1. Charakteristik des Geschlechts 264
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Pfirschenbaumes . 264
3. Fortpflanzung und Erziehung 266
4. Beschreibung der vorzüglichsten Pfirschensorten 274

E. Mispeln.

1. Charakteristik des Geschlechts 285
2. Natur und Beschaffenheit des Mispelbaumes 285
3. Fortpflanzung und Erziehung 286
4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 288

F. Kornelkirschen.

1. Natur und Beschaffenheit . 289
2. Fortpflanzung und Erziehung 290
3. Benutzung der Früchte . . 290

G. Traubenkirschen.

Das Vorzüglichste darüber . . 292

III. Schalenobst.

Seite

A. Wallnüsse.

1. Charakteristik des Geschlechts 294
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Wallnußbaumes . 295
3. Fortpflanzung und Erziehung 296
4. Einiges über den Nutzen des Wallnußbaumes 298
5. Beschreibung der vorzüglichsten Wallnußsorten 300

B. Haselnüsse.

1. Charakteristik des Geschlechts 304
2. Natur und Beschaffenheit des Haselnußstrauches 304
3. Fortpflanzung und Erziehung 306
4. Classifikation und Beschreibung der vorzügl. Haselnußsorten . 309

Seite

C. Kastanien.

1. Charakteristik des Geschlechts 315
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Kastanienbaumes 315
3. Erziehung des Kastanienbaumes 317
4. Von den Früchten . . . 318

D. Mandeln.

1. Charakteristik des Geschlechts 321
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Mandelbaums . 322
3. Fortpflanzung und Erziehung 323
4. Von den Früchten . . 324
5. Beschreibnng der vorzüglichsten Mandelsorten 324

IV. Beerenobst.

Erste Abtheilung.

Beerenobsttragende Bäume.

Seite

A. Der Maulbeerbaum.

1. Charakteristik des Geschlechts 328
2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Maulbeerbaumes 329
3. Fortpflanzung und Erziehung desselben 329
4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 331

B. Der Feigenbaum.

1. Beschreibung desselben . . 333
2. Fortpflanzung und Erziehung 335

C. Der Hollunder.

1. Die Beschaffenheit, Fortpflanzung ꝛc. 340
2. Nutzen des Hollunders . . 341

Zweite Abtheilung.

Beerenobsttragende Stauden.

Seite

A. Der Weinstock.

1. Herkunft, Natur und Beschaffenheit 343
2. Fortpflanzung und Vermehrung des Weinstocks . . . 347
3. Die Anpflanz. des Weinstocks an Gebäuden, Mauern ꝛc. . 352
4. Die Bildung und Behandlung des Weinstocks am Spaliere 353
5. Erziehung des Weinstocks als Pyramide 359
6. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Traubensorten 361

B. Der Johannisbeerstrauch.

1. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Johannisbeerstr. . 382
2. Fortpflanzung und Vermehrung 383
3. Erziehung und Behandlung der Sträucher 384
4. Aufbewahrung der Früchte . 386
5. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 387

C. Der Stachelbeerstrauch.

1. Beschreibung desselben . . 389
2. Fortpflanzung und Vermehrung 390
3. Erziehung u. Behandlung des Stachelbeerstrauches . . . 391
4. Aufbewahrung und Benutzung der Früchte 392
5. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 393

D. Der Himbeerstrauch.

1. Beschreibung desselben . . 402
2. Fortpflanzung und Erziehung des Himbeerstrauchs . . . 403
3. Einiges von den Früchten . 404
4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 404

E. Der Berberizenstrauch.

1. Beschreibung desselben . . 406
2. Fortpflanzung und Erziehung 407
3. Nutzen des Berberizenstrauchs 408
4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten 409

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Dritte Abtheilung.

Beerenobsttragende Sträucher.

Seite

A. Erdbeeren.

1. Beschreibung der Erdbeerpflanze 410
2. Fortpflanzung und Vermehrung 411
3. Erziehung und Wartung . 412
4. Nutzen der Erdbeeren . . 414
5. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Erdbeersorten 415

B. Heidelbeeren.

1. Beschreibnng des Heidelbeerstrauches 425
2. Die Benutzung der Pflanze. 425
3. Benutzung der Frucht . . 426
4. Aufbewahrung der Früchte . 427

Alphabetisches Register 429

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Verzeichniß und Erklärung

bei den Beschreibungen der Obstarten vorkommenden terminologischen Ausdrücke.

Bei den Beschreibungen der Obstfrüchte sind von den Pomologen gewisse Wörter und Ausdrücke ein- für allemal angenommen worden, wodurch nicht nur einzelne Theile der Frucht eine feste Benennung erhalten, sondern auch andere, darauf Bezug habende Dinge, in einem Worte zusammengedrängt, diese kurz bezeichnend, dargestellt werden. — Um der steten Wiederholung der Erklärung dieser Kunstausdrücke in der Folge überhoben zu sein und Jeden in den Stand zu setzen, sie zu verstehen und sich ihrer zu bedienen, folgt hier ein alphabetisches Verzeichniß derselben. Im Allgemeinen bin ich dabei der Terminologie des Herrn Liegel in Braunau gefolgt — welcher in seiner systematischen Anleitung zur Kenntniß der Obstsorten, das Wichtigste aus derselben, des angegebenen Zweckes wegen, ebenfalls mittheilt — und habe nur noch Dasjenige hinzugefügt, was ich zur Verständigung des Folgenden für nothwendig erachtete.

Adern — sind Fäden, welche sich durch das Fleisch der Frucht ziehen.

Achse — die Verbindung der Kammern oder Fächer des Kernhauses, in denen die Kerne sich befinden; hohle Achse — beim Querdurchschnitt des Apfels ist die Höhlung der Achse sichtbar.

Apfelförmig — nennt man Birnen, die am Kelch und Stiel vertieft oder zusammengedrückt sind, z. B. die rothe Bergamotte ꝛc.

Aromatisch — gewürzhaft, nennt man jeden hervorstechenden Wohlgeschmack der Obstsorten. Der rothe und weiße Winter-Calville, die Muskatreinette, der Winterborsdorfer ꝛc. sind sehr aromatisch,

haben viel Gewürz; der rothe Stettiner und andere Sorten sind dagegen sehr wenig gewürzhaft.

Bauch — nennt man die Wölbung der Frucht, welche bald in der Mitte, bald mehr nach dem Stiele zu ihren größten Durchmesser hat.

Bergamottartig — die Frucht hat ein sehr feines, etwas süßes Fleisch.

Bergamottförmig — heißen die Birnen, welche eine etwas gedrückte, rundliche Form haben.

Beulen — sind die beim Kernobste zugerundeten Erhöhungen, welche die schöne, regelmäßige Form der Frucht meist verunstalten und gewöhnlich am Kelche oder am Bauche der Frucht sichtbar sind.

Birnförmig — der Bauch der Frucht befindet sich zwei Drittel gegen die Blume oder den Kelch zu und läuft regulär, ohne bedeutende Einbiegung, kegelförmig, ganz zugespitzt nach dem Stiele zu, wie bei der Rousselette von Rheims, der Sparbirne u. a. m.

Blume oder Kelch — heißen die vertrockneten Reste der Blüthen, wovon meist die verhärteten Blättchen der Kelchkrone sich noch vorfinden, von denen die neuern Pomologen Veranlassung genommen haben, die Blume auch Kelch zu nennen. Er sitzt bald in einer flachen, bald tiefen Höhle oder Einsenkung; bald liegt er nur flach auf der Spitze auf; meistens sitzt er in der Mitte, zuweilen aber auch auf der Seite. — Offen — nennt man den Kelch, wenn die Blättchen, rückwärts gebogen, von einander stehen; geschlossen — wenn sie sich oben zusammenneigen. Aepfel mit großer, offener Blume sind meist vorzügliche Sorten, wie wir dieses bei den Reinetten ꝛc. finden.

Blüthepunkt, Stempelpunkt — nennt man beim Steinobste den mehr oder weniger sichtbaren, bald flachen, bald in einer Vertiefung befindlichen Punkt, welcher sich da befindet, wo die Blüthe abgewelkt ist.

Charakteristisch — was auffallend die Kennzeichen einer Frucht enthält.

Calvillartig gerippt — wenn von der Kelcheinsenkung sich erhabene Rippen oder Kanten in breiten und starken Erhöhungen bis zum Bauche der Frucht, oder bis zur Stielhöhe, hinziehen. Der echte Calville hat fünf regelmäßige Rippen, wie der weiße Winter-Calville.

Duft — ist der feine, weißliche oder bläuliche Staub, welcher an mehreren Apfelsorten, vorzüglich den Calvillen und Rosenäpfeln, bei denen er ein charakteristisches Merkmal ausmacht, angetroffen wird.

Durchmesser der Frucht — nennt man die gerade Linie, welche von einem Punkte der Rundung, wo die Frucht die größte Ausdehnung hat, bis zum entgegengesetzten Punkte des Umfangs gezogen oder gedacht wird.

Eiförmig — ist eine Frucht, die sich von ihrem Durchmesser nach oben und unten gleichförmig verlängert und in eine abgerundete Spitze ausläuft, wie die Sommereierbirne u. a. m.

Einsenkung — heißt die Vertiefung, worin die Blume sitzt.

Falten — sind kleine Rippen in der Kelcheinsenkung oder an der Frucht selber; bald breit und erhaben, bald schmal und flach aufliegend.

Fächer — nennt man die Kammern oder Abtheilungen des Kernhauses.

Figuren — heißen verschiedene, in einander gezogene, schmale, rostige Streifen, wodurch die gestreifte Reinette, die Character-Reinette u. a. m. sich vorzüglich auszeichnen.

Fleisch — ist der eßbare Theil des Obstes zwischen der Schale und dem Kernhause. Diel gründet auf die Verschiedenheit des Fleisches die Eintheilung der Birnen. Butterhaftschmelzendes, halbschmelzendes, abknackendes und brüchiges Fleisch bestimmen die verschiedenen Klassen. Der Begriff „Abknackendes Fleisch" bedarf einer nähern Erklärung, da er bei den Aepfeln und Birnen sehr verschieden angewandt wird. Aepfel mit abknackendem Fleische gehören zu den vorzüglichsten Sorten; es ist gewöhnlich den Reinetten und Peppings eigen, vorzüglich der Granat-Reinette, Diel's Reinette, dem Goldpepping, Christ's buntem Pepping u. a. m. Die Birnen mit abknackendem Fleische machen Diel's dritte Klasse aus, welche meistens nur wirthschaftliches Obst enthält, das für die Tafel von keinem besondern Werthe ist, indem bei den Birnen das „Butterhaftschmelzende" die Vorzüglichkeit bestimmt, da Diel nach ihrem innern Werthe dieselben klassificirte.

Gewürzhaft, aromatisch — nennt man eine Frucht, wenn sie einen dem Zimmet oder der Muskate ähnlichen Geschmack hat, wie die Muskat-Reinette, der weiße Winter-Calville und mehrere Birnsorten. Diel bestimmte nach dem Wohlgeschmacke den Rang der Früchte und theilte sie in solche vom allerersten, vom ersten, zweiten und dritten Range. Alle Aepfel mit erhabenem, gewürzhaftem Geschmacke gehören in den ersten Rang. Bei den Birnen verhält es sich anders. Birnen mit butterhaftschmelzendem Fleische, auch ohne besondere Erhabenheit, setzt man in den ersten Rang, währenddem man andere, wenn sie halbschmelzendes, abknackendes und brüchiges Fleisch haben, mögen sie auch gewürzhaft sein, doch zum zweiten und dritten Range rechnet.

Hoch — nennt man eine Frucht, wenn die Länge die Breite übersteigt; hochaussehend — wenn dieses dem Auge nur so erscheint und es nicht wirklich der Fall ist.

Kammern — sind die Abtheilungen des Kernhauses, worin sich die Kerne befinden.

Käseförmig — wird eine Frucht genannt, die viel breiter als hoch ist, z. B. der rheinische Bohnapfel, die rothe Bergamotte ꝛc.

Kegelförmig oder conisch — heißt eine Frucht, die gegen den Stiel zu mehr oder weniger abgestumpft ausläuft, wie die sächsische lange grüne Winterbirne, die Erzherzogsbirne u. a. m.

Kelchröhre — nennt man bei dem Kernobste die cylinderförmige Röhre, welche von dem Kelche oder der Blume gegen das Kernhaus läuft. Diese Röhre ist bei den meisten Aepfeln mit großem

Kernhause sehr sichtbar. Calvillen haben meistens weite Kelchröhren. Bei den Reinetten geht sie gewöhnlich nur bis auf die Hälfte, nach dem Kernhause zu. Gewöhnlich findet man bei den Aepfeln statt der Kelchröhre einen grünlichen Faden, der sich vom Kernhause nach der Blume hinzieht. Bei den Birnen besteht die Kelchröhre häufig aus häutigen Theilen, die jedoch selten eine vollkommene Röhre bilden.

Kern — nennt man den reifen Samen einer Frucht. Die Farbe, Figur, vollkommene Ausbildung oder Taubheit ꝛc. geben wesentliche Merkmale bei der Beschreibung der Früchte ab.

Kernhaus, Samenhaus, Samenbehälter — ist der in der Mitte befindliche, häutige Theil der Frucht, welcher in mehrere Kammern eingetheilt, in der Mitte durch die Achse verbunden, die Kerne einschließt und von außen mit dem Fleische der Frucht umgeben ist. Das Kernhaus ist bald groß und weit, bald klein und eng, bald offen, bald geschlossen; bald läuft es gegen den Stiel, bald gegen die Blume spitzer zu und ist bald herzförmig, bald länglich gestaltet. Ein großes, offenes Kernhaus ist ein charakteristisches Merkmal der Calville. Die Achse des Kernhauses ist bald hohl, bald gefüllt; so hat z. B. die Napoleons-Butterbirne eine hohle Achse, die Jaminette hingegen nicht.

Kreiselförmig — nennt man die kegelförmige Frucht, welche, unter dem Bauche eingebogen, eine mehr oder weniger abgestumpfte Spitze hat, wie die kleine Muskatellerbirne u. a. m.

Muskatellerartig, müskirt — bezeichnet einen gewürzhaften Wohlgeschmack und Wohlgeruch, der in etwa dem Moschus ähnlich ist. Alle Muskatellerbirnen haben mehr oder weniger diesen Geschmack; außerdem ist er auch noch vielen andern Birnen eigen, die dadurch hohen Werth erhalten. Muskatellerartig bezeichnet den Geschmack und müskirt den Geruch der Frucht. Beides ist nicht immer mit einander verbunden. So hat die graue Herbstbutterbirne keinen müskirten Geruch, schmeckt aber sehr fein muskatellerartig; die weiße Herbstbutterbirne riecht fein müskirt und hat einen rosenähnlichen Geschmack.

Nomenclatur — Namenbezeichnung, z. B. der Obstarten und Obstsorten.

Parfüm — bezeichnet einen gewürzhaften Geruch oder Geschmack der Frucht; man sagt: die Frucht riecht oder schmeckt parfümirt.

Passirt — nennt man eine Frucht, deren Zeitigung vorüber ist und die anfängt, unschmackhaft und teig zu werden.

Punkte — an der Haut oder Schale des Kernobstes, sind oft sehr bezeichnende Merkmale einer Frucht. Sie sind verschieden an Gestalt und Farbe; bald grün, bald grau oder bräunlich, oft sogar mit röthlichen Kreischen umgeben; ja zuweilen bilden sie röthliche Flecken, wie an der Reinette von Bredon, dem weißen Wintertafftapfel, der Forellenbirne u. m. a. Obstsorten. Viele Sorten haben dagegen gar keine Punkte, wie der Erzherzog Karl von Oestreich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Pyramidenförmig — von unten breit rund, nach der Spitze verjüngt zulaufend.

Reife, Reifpunkt — Reif heißt die Frucht, wenn sie vom Baume fällt, wie es beim Sommerobste der Fall ist. Es ist dann Zeit, solches abzunehmen und auf dem Lager nachreifen zu lassen. Sommerobst nimmt man gern vor der vollen Reife ab, es hält sich länger und bleibt saftiger; Winterobst muß hingegen so lange als möglich auf dem Baume bleiben. Die Zeit, wo die Frucht am schmackhaftesten ist, heißt Reifpunkt und muß genau beobachtet werden, indem die Frucht, zu früh oder zu spät genossen, ihren eigenthümlichen Geschmack nicht hat. Der Reifpunkt einer Frucht fällt nicht immer in die nämliche Zeit; warme Sommer beschleunigen ihn, kühle Witterung, eine nördliche Lage ꝛc. verzögern ihn. Bei einigen Früchten dauert er nur eine kurze Zeit, wie bei der weißen Herbstbutterbirne; bei andern wieder sehr lange, wie bei der Hermannsbirne und der Colmar, die oft drei Monate in ihrer Güte sich erhalten. Um die richtige Zeit der Genießbarkeit einer Frucht auszudrücken, welches durch Reife nicht gehörig angegeben wird, bedient man sich des Ausdrucks zeitigen, wie ich auch schon im ersten Theile bei der Aufbewahrung der Früchte angegeben habe.

Rippen, Kanten — sind beim Kernobste die Erhöhungen, die von der Kelcheinsenkung bis zur Mitte der Frucht, oder bis zur Stielhöhe hinlaufen. Reinetten haben keine Rippen; hingegen fordert man beim Calville fünf regelmäßige Rippen. Der weiße Winter-Calville ist dadurch das Ideal eines schönen Calvills.

Rost, Rostanflüge — nennt man die braunen oder grauen Flecken, welche sich, verschieden gestaltet, am Obste vorfinden. Die Reinetten haben charakteristische Rostanflüge.

Rostüberzüge — nennt man die großen mit Rost bekleideten Stellen einer Frucht. Die französische Goldreinette ist häufig mit einem feinen, zimmetartigen Roste überzogen. Bei den Birnen ist dieser Rost ebenfalls häufig anzutreffen, z. B. bei der Bergamotte Crasson, der grauen Dechantsbirne u. a. m.

Rostfiguren, Rostcharaktere, oft auch bloß Charaktere genannt — heißen die schmalen, rostigen Streifen, welche die gestreifte Reinette, die Charakter-Reinette u. a. auszeichnen. Auch bei den Birnen findet man sie häufig.

Schale, Haut — die äußere Bedeckung des Kernobstes wird Schale, die des Steinobstes Haut genannt. Den Apfel schält man, der Pflaume ꝛc. zieht man die Haut ab.

Stein — heißt beim Steinobst die harte Schale, welche den Kern einschließt.

Stiel — Dieser ist bald kurz, bald lang, bald dick, bald dünn; oft ist er holzig, oft fleischig; bald steht er in einer tiefen, bald flachen Höhle; zuweilen befindet er sich auf der Frucht, wie aufgesteckt.

Stielhöhle — nennt man die Einsenkung, aus deren Mitte der Stiel hervorragt; sie ist bald tief und trichterförmig gestaltet, bald

flach und weit ausgestreift, häufig mit Rost überzogen, der sich alsdann sternförmig aus derselben nach der Mitte der Frucht hinzieht.

Stielwölbung — heißt der untere Theil des Apfels, welcher sich von der Stielhöhle nach der Mitte der Frucht zu entweder abplattet, oder mehr oder weniger abrundet.

Stippicht — wird die Frucht, wenn sie schon passirt ist. Es entstehen unter der Schale oder im Fleische braune, saftlose, oft bitter schmeckende Punkte oder Flecken, die sich nach und nach tief ins Fleisch ziehen, immer größer werden und die Frucht ungenießbar machen. Diese Punkte, welche an der Schale schon sichtbar sind, heißen Stippen, und sind vorzüglich jenen Aepfeln eigen, die nicht welken.

Warzen — sind kleine Auswüchse, welche den Reinetten, vorzüglich aber dem Borsdorfer eigen sind.

Welken — nennt man das Zusammenschrumpfen der Aepfel und Birnen auf dem Lager, wodurch sie ihren Saft verlieren. Nur durch eine späte Abnahme und durch eine sorgfältige Aufbewahrung auf einem kühlen Lager kann das Welken in etwa verzögert werden. Viele Reinettensorten welken im Frühlinge und Sommer. Großen Einfluß hat auch die Jahreswitterung auf die größere oder geringere Haltbarkeit derselben. Das Welken, Dörren oder Trocknen des Obstes geschieht an der Luft, in der Sonne, am Ofen, im Backofen und im Dörrofen.

Zeitig — ist eine Frucht, wenn ihr wahrer Reifpunkt eingetreten und dieselbe am schmackhaftesten ist, und ihre höchste Güte erlangt hat.

Zikadiren — nennt man das Durchsichtigwerden einer Frucht. Sie sieht alsdann glasartig oder wie gefroren aus. In sehr heißen Sommern, wie der vom Jahr 1842, zikadiren auch einheimische Aepfel. Die aus Rußland herstammenden, als der Astrachanische Sommerapfel, der Rivalsche Birnapfel u. a. m., werden auch in mittlern Jahren mehr oder weniger durchsichtig. In Cur- und Liefland ist es meist so sehr der Fall, daß man die Kerne durch das Fleisch sehen kann. Dieses wird, indem sich der Saft verdickt, gleichsam in einen Syrup verwandelt, wodurch es an Süßigkeit und Wohlgeschmack sehr zunimmt.

Hiemit wären nun die hauptsächlichsten Kunstausdrücke, welche bei der Beschreibung der Obstsorten gebräuchlich sind, erklärt. Sollten später noch einige vorkommen, so wird die Bedeutung derselben gleich an Ort und Stelle angegeben werden.

Bevor ich zur Beschreibung der vorzüglichsten Obstsorten übergehe, mag hier noch Einiges über die Form der Früchte und ihre Bezeichnung angegeben werden, da man durchaus, um eine genaue Sorten-Kenntniß zu erlangen, die verschiedenen Formen kennen muß, welche man gewöhnlich unter den Obstfrüchten antrifft. Um dieses

zu erleichtern und auch weniger Geübte in der Obstkunde in den Stand zu setzen, die Form einer Frucht nach ihrer charakteristischen Benennung kennen zu lernen und den Sinn der, bei den Beschreibungen gebrauchten Wörter zu verstehen, habe ich auf der anliegenden Tafel die Hauptformen der Früchte, nach Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde, Sickler u. A., durch Abbildungen anschaulich zu machen gesucht.

Wie dieses hier bei den Aepfeln geschieht, soll es später bei den Birnen der Fall sein.

Figur 1 zeigt die unter dem Namen Calville bekannte Apfelform. Die Hauptkennzeichen dieser Form sind die regelmäßigen Rippen, welche aus der Kelcheinsenkung in breiten und starken Erhöhungen bis zum Bauche der Frucht oder bis zur Stielhöhe sich hinziehen, wie dieses bei dem weißen Winter-Calvill der Fall ist.

Figur 2 stellt die mit dem Worte plattgedrückt bezeichnete Form dar, welche unter den Aepfeln vorzüglich dem Zwiebelborsdorfer eigen ist.

Figur 3 ist ein kugelförmiger Apfel. Diese Form finden wir vorzüglich unter den Rosenäpfeln, z. B. der Sommerrosenapfel, der Braunschweiger Milchapfel u. a. m.

Figur 4 ist länglich walzenförmig und stellt den walzenförmigen Schlotterapfel dar.

Figur 5 ist länglich zugespitzt, wie der kleine Jungfernapfel ꝛc.

Figur 6 ist länglich conisch, wie der große rhein. Bohnapfel.

Alles Obst wird eingetheilt in Kernobst, Steinobst, Schalenobst und Beerenobst; die Obstbäume sind mithin entweder Kernobstbäume, Steinobstbäume, Schalenobst tragende Bäume, oder Beeren tragende Bäume und Sträucher.

I. Kernobst.

Unter Kernobst versteht man solche Früchte, deren kleine Samenkerne bei der Reife mit einer schwärzlichen oder braunen Haut umgeben sind und in einem, ganz von eßbarem, mehr oder weniger festem und saftigem Fleische überzogenen, engen Gehäuse, dessen Wände mit durchsichtigen, hornartigen Schalen bekleidet sind, eingeschlossen liegen. Es gehören zu demselben die Aepfel, Birnen und Quitten.

A. Aepfel.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blätter des Apfelbaumes sind am Rande sägeförmig gezähnt und unten feinhaarig. Die Blumen stehen in festsitzenden und kurz gestielten Dolden. Die Blumenkrone ist fünfblätterig, ent-

hält mehr als zwanzig Staubfäden, fünf Staubwege oder Griffel, und sitzt auf der saftigen, fünffächerigen, vielsamigen Kernfrucht. Er gehört also in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse des Linnéischen Systems.

Der Apfel unterscheidet sich von der Birne durch seine größere Rundung; durch den kürzern, dünnern Stiel, der immer in der Mitte sitzt; durch das Kernhaus, welches aus fünf, zuweilen auch aus vier durchsichtigen, hornartigen Fächern besteht, deren jedes einen oder zwei Samenkerne, die mit einer braunen Haut umgeben sind, enthält.

2. Gattungen des Apfelbaumes.

a. Der Holzapfelbaum, wilde Apfelbaum (Malus sylvestris, Pommier sauvage).

Dieser, wohl von jeher in Deutschland einheimische Baum wird groß und ansehnlich. Seine Aeste und Zweige sind mit Dornen besetzt. Die gelbliche, kleine, runde Frucht, welche im September reift, hat ein weißes, sehr saures, herbes Fleisch, weßhalb sie auch beim Volke Sauerhölzcher genannt wird. Wenn sie auf dem Lager einige Zeit gelegen hat, verliert sie in etwa ihren herben, sauern Geschmack und wird genießbarer. Dieser sehr fruchtbare, dauerhafte Baum wird von vielen Pomologen für den Stammvater aller einheimischen Apfelsorten gehalten. Gewiß ist es, daß durch die Aussaat des Samens, durch das Versetzen, durch die Vermischung des Blüthenstaubes, von mehreren neben einander stehenden Apfelbäumen und andern Ursachen manche gute Sorte entstand und noch jetzt häufig entsteht. So war der Stammvater unseres herrlichen Borsdorfers ein wilder Apfelbaum. Durch Kultur wurde er zu seinem jetzigen Range unter den Apfelsorten erhoben. Den Holzapfelbaum findet man gewöhnlich in niedrigen, schattigen Holzungen, die einen lockern, etwas feuchten Boden haben. Wegen seines langsamen Wuchses überflügelt ihn gewöhnlich das Edelreis, wodurch bald ein starker Absatz sich bildet. Des bessern Ansehens wegen ist es deßhalb rathsam, ihn nahe an der Erde zu veredeln.

b. Der Heckapfel, Splittapfel (Malus frutescens, Pommier de Doucin).

Er unterscheidet sich vom Holzapfelbaume bloß durch seinen strauchartigen Wuchs und seine vielen Wurzelausläufer. Die Frucht ist klein, gelblich, und hat einen süßen, angenehmen Geschmack, weßhalb er bei den Franzosen auch Doucin heißt. So wie der vorige zu Hochstämmen angewendet wird und sich besonders dazu eig-

net, dient dieser vorzüglich zu Zwerg- und Buschbäumen. Man findet ihn häufig in Waldungen, an Ackerrändern ꝛc.

c. Der Johannisapfel, Paradiesapfel (Malus pumilia, Pommier de St. Jean).

Er hat mit dem Vorigen so große Aehnlichkeit, daß sie meist nur an der Frucht von einander unterschieden werden können, indem die des Johannisapfels sauer, die des Heckapfels aber süß ist. Zu Unterlagen für Zwergbäume haben sie gleichen Werth, da sie nur strauchartig wachsen und eine Menge feiner Haarwurzeln erzeugen. Die Frucht reift gegen Johanni, wovon sie auch den Namen Johannisapfel erhalten hat. Paradiesapfel wird sie genannt, weil das Kernhaus vier Kammern enthält, die ein Kreuz bilden. Nicht alle Apfelsorten gedeihen auf dem Johannisstamme. Die Calvillen geben, auf Wildlinge veredelt, weit gesundere und dauerhaftere Bäume. Bei den Beschreibungen der Apfelsorten wird dieses indeß erwähnt werden. — Der Johannisstamm macht viele Wurzelausläufer, die mit feinen Haarwurzeln dicht umgeben sind. — Nicht selten wird auch dem Heckapfel der Name Johannisapfel beigelegt. Durch das Beiwort süß und sauer werden sie alsdann von einander unterschieden. — Die Fortpflanzung geschieht durch Wurzelausläufer, Ableger, Stecklinge und durch den Samen. Soll es durch Wurzelausläufer geschehen, so pflanzt man am besten starke Stämmchen auf die Mitte der Beete, düngt diese reichlich, und schneidet im Herbste alle Triebe auf vier Zoll über der Erde zurück, und das so lange, bis sie ein dichtes Gebüsch von jungen Schossen gemacht haben. Sind viele Seitensprossen vorhanden, so nimmt man die gut bewurzelten weg, schneidet die andern zurück, häufelt die Erde um die Schosse herum an, düngt den Boden fleißig und fährt damit jedes Frühjahr fort. Auf diese Weise erhält man ein unversiegbares Magazin von Johannisstämmen. Diejenigen Wurzelausläufer, welche in der Baumschule sich erzeugen, werden ebenfalls benutzt und gehörig angepflanzt. — Die Vermehrung durch Ableger geschieht auf die bekannte Weise. Sehr vortheilhaft ist es dabei, die Stämmchen in einen Kessel zu setzen, indem man dann rings herum die Triebe leicht einlegen kann. Zu Stecklingen nimmt man die abgeschnittenen Zweige von den Wurzelausläufern und pflanzt diese auf ein lockeres, fettes, gut zubereitetes Beet, das eine schattige Lage hat. Sie werden so eingelegt, daß ein Auge aus der Erde hervorragt. Das Einlegen muß im Herbste, gleich nach dem Abschneiden, geschehen, sonst wachsen wenige oder gar keine an. Die aus Samen erzogenen Stämmchen haben den Vorzug, daß sie nicht so leicht Wurzelausläufer machen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Da diese indeß wenig schaden, wenn sie nur jährlich weggenommen werden, so ist es für den, der sich selbst seine Bäumchen anzieht, erwünschter, wenn sie recht viele Wurzelausläufer machen.

d. Der prächtige oder chinesische Apfel (Malus spectabilis).

Dieser erst seit 1780 in Europa bekannte Baum zeichnet sich durch seine röthlichen, halbgefüllten Blüthen aus, die wie kleine Rosen aussehen und ihm ein prächtiges Ansehen geben. Er kommt zwar bei uns im Freien fort, verlangt indeß einen geschützten Standort und guten Boden. Die kleinen Früchte müssen erst auf dem Lager etwas mürbe werden, bevor sie genießbar sind. Da der Baum klein und niedrig bleibt, eignet er sich ganz vorzüglich zur Topfbaumzucht.

e. Der Kirschapfel, Beerenapfel (Malus baccata).

Dieser ist der kleinste unter allen. Da er aus Sibirien stammt, hält er unsere strengsten Winter sehr gut aus. Wegen seiner ansehnlichen, wohlriechenden Blüthen und den darauf folgenden kleinen gelben, rothbackigen Früchten sollte er in keiner Anlage fehlen. Oft blüht er so stark, daß man von dem noch kurzen Laube nicht das Geringste zu sehen bekommt. Die Früchte sind wegen ihres sehr sauern, trocknen Fleisches zum Genusse nicht zu empfehlen; doch läßt sich ein guter, starker Essig daraus bereiten. Der Strauch schickt sich ungemein gut zu Heckenanlagen, da er nicht allein schnell wächst, sondern auch sehr dicht wird und sich gut unter der Scheere halten läßt.

3. Natur und Beschaffenheit des Apfelbaumes.

Der Apfelbaum liebt vorzüglich einen frischen, gut cultivirten, etwas lehmigen Gartenboden, nur darf derselbe nicht naß und sumpfig sein. Er gedeiht indeß auch in jedem andern, nicht allzumagern Grunde, wenn derselbe nur tief genug ist und keine Felsen, gelben Kies ꝛc. zur Unterlage hat. Auf trockenem, steinigem und ganz magerem Boden kommt er nicht gut fort; die Aepfel bleiben klein und unschmackhaft, der Baum bekommt den Krebs und stirbt nach und nach ab. Vorzüglich ist dieses bei den feinern Sorten, den Calvillen und Reinetten, der Fall. — Durch fleißiges Umgraben und Düngen des Bodens mit guter Erde, Knochenmehl u. s. w. muß man bei solcher Beschaffenheit des Bodens dem Baume zu Hülfe kommen, wenn er gesund und tragbar bleiben soll. — Der Apfelbaum breitet seine Wurzeln mehr in der Oberfläche als in der Tiefe aus. Dieses muß bei der Anpflanzung wohl berücksichtigt werden, damit der Baum nicht zu tief zu stehen komme.

Eine freie, sonnige Lage gegen Ost und Süd ist für den Apfelbaum am vortheilhaftesten. Er ist von Natur dauerhaft, nimmt auch mit rauhem Klima vorlieb und widersteht besser der Kälte und dem Froste, als der Birnbaum. Ein veredelter, gesunder Baum erreicht ein Alter von hundert bis hundertundzwanzig Jahren; ein unveredelter, vom Keime des Samenkorns an unversetzt gebliebener und in schicklichem Boden stehender Apfelbaum kann ein Alter von hundertundfünfzig bis hundertundachtzig Jahren erreichen. Ein Spalier-Apfelbaum dauert in gesundem Zustande höchstens vierzig Jahre; auf Johannisstamm veredelt erreicht er dieses Alter nicht.

Der Apfelbaum wächst viel schneller als der Birnbaum, wird aber nicht so hoch als dieser. Selten wird er höher als dreißig bis vierzig Fuß. Gewöhnlich macht der Apfelbaum eine breite, kugelrunde Krone. Ausnahmen davon sind die Reinetten, welche mehr in die Höhe wachsen und sich nicht so sehr ausbreiten. Die süßen Sorten, wie die Parmänen, machen meistens eine pyramidenförmige, lichte Krone, während die sauern Sorten mehr in die Breite sich ausdehnen, ja manchmal ihre Aeste rund um den Stamm bis zur Erde herabhängen. Da die Wurzeln und Aeste des Apfelbaumes sich so sehr ausdehnen, so müssen die Stämme bei der Anpflanzung wenigstens fünfundzwanzig bis dreißig Fuß von einander abstehen, wenn sie sich später nicht gegenseitig Luft und Sonne rauben sollen.

Die Fortpflanzung des Apfelbaumes geschieht durch die Aussaat der Kerne; die Wildlinge werden später veredelt. Für Hochstämme eignen sich am besten die Kerne des wilden Obstes, so wie die der geringeren, stark treibenden Sorten; für Zwergbäume sind die der Peppings und Borsdorfer am tauglichsten, da diese sehr schwach treiben. Die Wildlinge werden copulirt, oculirt oder gepfropft. Daß dabei nur diejenige Sorte, aus der die Kerne herstammen, zur Veredlung angewendet werde, wie der Oberpfarrer Christ und Andere es vorschreiben, ist gar nicht nothwendig, da es erwiesen ist, daß die Unterlage keinen Einfluß auf die darauf veredelte Sorte hat. Wenn auch aus dem Samen edler Apfelsorten zuweilen ohne Veredlung gute Früchte entstehen, so ist dieses dennoch so selten, daß oft unter tausend Wildlingen kaum Einer die Erwartung befriedigt. Diesem zufolge ist es am besten, sie alle zu veredeln. — Allgemein ist der Glaube verbreitet, daß man, wenn der Kern einer ganz vorzüglichen Frucht gepflanzt würde, auch von dem Wildlinge eine gute Frucht zu erwarten habe. Dieses ist jedoch nicht so. Die Kerne der köstlichsten Reinette geben ganz gewöhnliche saure oder süße Aepfel, die selten etwas werth sind. Erst von den aus der dritten oder vierten Aussaat entstandenen Früchten

darf man eine gute Sorte erwarten, wie dieses im ersten Theile näher angegeben ist.

Viele unserer alten edeln Apfelsorten stammen ursprünglich aus Asien, vorzüglich vom Kaukasus und den Ländern am kaspischen Meere, wo die meisten unserer edeln Obstarten wild wachsen. Durch die Römer kamen sie nach Italien, Frankreich und England und aus diesen Ländern endlich auch zu uns. Durch Verschiedenheit des Klima's und Bodens, vorzüglich aber durch die Erziehung der Wildlinge aus dem Samen edler Apfelsorten, sind nach und nach sehr viele Sorten entstanden. Die Römer kannten derselben neunundzwanzig, jetzt hat man schon weit über tausend Apfelsorten. — Bei der Beschreibung der aus Kernen erzogenen Sorten werde ich so viel als möglich den Ort, den Erzieher ꝛc. angeben, da es gewiß Jedem angenehm sein wird, den Ursprung einer vorzüglichen Frucht, die er besitzt oder zu besitzen wünscht, genau zu kennen.

Fast unter allen Obstarten ist die Frucht des Apfelbaumes eine der besten und nützlichsten. Die edleren Sorten haben meist einen sehr feinen, gewürzhaften Geschmack. Eine Muskatreinette, ein gelber oder rother Fenchelapfel, eine französische Goldreinette ꝛc. befriedigt zur Zeitigung gewiß jeden Gaumen. Auch in Hinsicht der Dauer nimmt der Apfel den ersten Rang ein. Viele Sorten halten sich zwei bis drei Jahre. Die Borsdorfer, Peppings und andere vorzügliche Sorten geben einen starken, haltbaren Wein, der dem Birnwein, ja manchem Traubenwein vorzuziehen ist. Zum Trocknen und Kochen sind sie weit geeigneter, als die Birnen; auch sind sie nicht so sehr der Fäulniß unterworfen. — Bei allen Obstpflanzungen müssen deßhalb die Aepfel den Hauptbestandtheil ausmachen. In Privatgärten sollten sie wenigstens im Verhältnisse zu allem andern Obste wie zwei zu eins, und in ökonomischen Anlagen für den Landmann wie drei zu eins gepflanzt werden.

4. Classifikation und Beschreibung der Apfelsorten.

Nach dem vom Herrn Diel aufgestellten Systeme, welches fast von allen Pomologen neuerer Zeit bei ihren Beschreibungen der Obstsorten benutzt wird, sind sämmtliche Aepfel in sieben Klassen eingetheilt, wovon jede wieder mehrere Unterabtheilungen (Ordnungen genannt) enthält. Um die Früchte in Betreff ihrer Güte zu unterscheiden, sind dieselben ebenfalls getrennt worden und zwar in Früchte vom allerersten Range, vom ersten, zweiten, dritten und vierten Range. Der allererste Rang enthält die

vorzüglichsten Tafelfrüchte; der erste Rang enthält ebenfalls Tafelfrüchte, doch sind sie nicht so gut als die vorhergehenden; der zweite und dritte Rang umfassen das Wirthschaftsobst, welches eigentlich nicht auf die Tafel der Vornehmen gehört, obschon es mitunter noch gute Früchte zum rohen Genusse enthält; der vierte Rang enthält das reine Wirthschaftsobst.

Da es bei den Aepfeln, wie bei den folgenden Obstarten, mehr darum zu thun ist, wenige und vorzügliche, sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft geeignete Sorten kennen zu lernen, als ein vollständiges Verzeichniß der meisten bekannten Sorten zu erhalten, habe ich die beiden letzten Rubriken weggelassen, die vom allerersten Range mit I R., die vom ersten Range mit II R. und die vom zweiten Range mit III R. bezeichnet, wobei indeß nur auf solche Rücksicht genommen worden ist, die sich sowohl durch ihre Fruchtbarkeit, als durch ihre Güte, Dauer ꝛc. auszeichnen.

Erste Klasse.

Kantäpfel.

Allgemeine Kennzeichen dieser Klasse sind:

1) Sowohl am Kelch als an der Frucht selbst sind sie mit sichtbaren, regelmäßigen, die Frucht nicht entstellenden Rippen (Kanten) versehen.
2) Haben sie ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Erste Ordnung.

Aechte Calvillen.

Kennzeichen der Ordnung sind:

1) die Früchte laufen von der Mitte an zugespitzt gegen den Kelch zu;
2) sind am Baume mit Duft angelaufen;
3) haben oder bekommen auf dem Lager eine fettige Schale;
4) sind nie rein gestreift;
5) haben ein leichtes, lockeres, feines Fleisch und
6) einen Erd- oder Himbeeren ähnlichen, gewürzhaften Geschmack, den man mit Calvillgeschmack bezeichnet.

Die Calvillen werden wegen ihrer frühen Tragbarkeit nicht alt. Die edelsten Sorten derselben, wie der weiße und rothe Wintercalville, sind sehr dem Brand und Krebs ausgesetzt. Sie verlangen einen gut bearbeiteten, fruchtbaren Boden und einen freien, doch nicht zu sonnigen Standort, weil sonst die Früchte nur selten ihre Vollkommenheit und den feinen balsamischen Wohlgeschmack erhalten, die Bäume auch leichter erkranken und absterben. Für offene Feldanlagen taugen sie nicht, da sie zu zärtlich und weichlich sind. Um den Krebs und Brand so viel als möglich abzuhalten, veredele man die Stämme in der Krone. Im Verhältniß zu den übrigen Apfelstämmen bepflanze man ungefähr den zehnten Theil des Baumhofes mit Calvillen.

1. Der englische Kantapfel. (II R.)

Ein schöner, mittelmäßig großer, früher Augustapfel, welcher sowohl für die Tafel, als für die Wirthschaft vortrefflich ist. Die äußerst dünne, mit einem schönen, blauen Duft angelaufene Schale ist wachsartig strohweiß und auf mehr als zwei Drittel der Frucht mit einer schönen Röthe überzogen, die dem Apfel ein sehr liebliches Aussehen verschafft. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, nicht saftreich, von einem erhabenen, feinen, süßen Rosengeschmack, hat einen sehr starken angenehmen Geruch und welkt nicht leicht. Die Frucht zeitigt Anfang August, hält sich nur acht Tage und verliert alsdann den Saft. Um sie länger zu haben, muß man sie acht Tage vor der Zeitigung abnehmen. Eine vollkommene Frucht ist 2¾ Zoll breit und 2¼ Zoll hoch.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird aber wegen seiner außerordentlichen Tragbarkeit nicht groß. Oft trägt er schon im zweiten Jahre der Veredlung. Die Aeste gehen schön in die Luft und bilden eine kugelförmige Krone.

2. Rother Sommer-Calville. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, schöner Apfel, der drittehalb Zoll breit und hoch, an Zwergbäumen oft drei Zoll hoch und breit wird. Die Schale ist weißlich grün, später gelblich, mit einer schönen Carmoisinröthe überzogen und mit einem feinen Duft belaufen. Feine, weiße Punkte sind über die ganze Frucht vertheilt. Das Fleisch ist etwas röthlich, von einem feinen, himbeerartigen, süßweinsäuerlichen, recht guten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte August, ist vom Baume eßbar und hält sich fast vierzehn Tage. — Der Baum bleibt klein, trägt bald und reichlich. Zwerg auf Wildlingen.

3. Blumen-Calville. (II R.)

Ein großer, prachtvoller, aus Holland stammender Süßapfel, der viertehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist schön citronengelb, mit kurzen, blaßrothen Streifen verziert. Das Fleisch ist locker, überfließend von Saft, von angenehm zimmetartig süßem Geschmacke und einem starken Quittengeruche. Die Frucht zeitigt im August und hält sich drei bis vier Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig hoch und trägt oft sehr reichlich in angebautem Boden. Zu Zwerg auf Johannisstamm ganz vorzüglich.

4. Gestreifter gelber Herbst-Calville. (II R.)

Ein ziemlich großer Apfel, der stumpf zugespitzt, etwa eilf Viertelzoll breit und eben so hoch ist. Die Schale wird grünlich gelb, zuletzt hellgelb und ist an der Sonnenseite mit carmoisinrothen Streifen verziert. Das Fleisch ist weiß, locker, saftig, hie und da rosenroth, von einem angenehmen, säuerlich süßen Muskatellergeschmacke, und riecht ungemein stark und angenehm. Bei vollkommener Reife rasseln die Kerne wie beim Schlotterapfel. Reift Ende September und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt frühzeitig und reichlich. Er macht eine sperrige Krone und wird am besten hochstämmig erzogen.

5. Gestreifter Muskat-Calville. (II R.)

Ein großer, vortrefflicher Herbstapfel, sowohl für die Tafel, als für die Küche. Gewöhnlich ist er viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Aus der oft tiefen, mit Warzen und Falten umgebenen, Einsenkung vertheilen sich sechs bis sieben bald starke, bald schwache Rippen über die Frucht. Die Schale ist gelblichgrün, an der Sonnenseite mit breiten, röthlichen Streifen besetzt. — Das Fleisch ist gelblich weiß, locker, fein, voller Saft, von äußerst gewürzhaftem, zimmetartigem Geschmacke. Die Frucht riecht violenartig, welkt nicht, zeitigt gegen Ende September und hält sich etwa sechs Wochen, worauf sie den Saft verliert.

Der Baum wächst stark, wird groß und bildet eine breitgewölbte Krone. Er verdient häufig angepflanzt zu werden, verlangt aber einen guten, geschützten Standort und tiefen fruchtbaren Boden.

6. Der Edelkönig. (I R.)

Ein prachtvoller, großer Herbst-Calville, der viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Er ist platt zugespitzt, wird im Lie-

gen sehr fettig und ist größtentheils mit einem schönen Carminroth überzogen, welches auf der Sonnenseite ins Purpurrothe übergeht. Schwarzbraune Rostflecken mit feinen Rissen sind fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weich, saftvoll, von erhabenem, erd- und himbeerartigem Geschmacke mit Zucker vermischt. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wächst stark und wird bald fruchtbar. Er verlangt guten Boden. — Zu Zwerg auf Johannisstamm.

7. Der Gräfensteiner. (II R.)

(Stammt von einem Gute Gräfenstein in Schleswig-Holstein und ist im nördlichen Deutschland, in Holstein und Dänemark allgemein verbreitet.)

Er wird mittelmäßig groß, ist bald plattrund, bald hoch kugelförmig, ist stark drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale ist goldgelb mit rothen Streifen besetzt. Das Fleisch ist locker, saftvoll, von einem erhabenen, weinartigen Ananasgeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wächst lebhaft, macht eine kugelförmige Krone, ist in manchen Jahren ausnehmend fruchtbar und gedeiht selbst in ungebautem Boden vortrefflich. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

8. Danziger Kantapfel. (I R.)

Ein ziemlich großer, schöner Herbstapfel, der meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Er ist bald hoch gebaut, bald platt, hat eine grünlichgelbe, an der Sonnenseite fast ganz rothe Schale und ist mit feinem Duft angelaufen. Das Fleisch ist weiß, feinmarkig, voll Saft, von einem sehr lieblichen, weinsäuerlichen Geschmacke und einem sehr angenehm violenartigen Geruche. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den December.

Der Baum erfordert einen guten Boden und trägt dann fast alle Jahre. Er macht eine sperrige Krone. Vortreffliche Zwerge auf Johannisstamm und Wildling.

9. Der rothe Herbst-Calville. (II R.)

Ein großer, oft länglicher, oft etwas kegelförmiger Apfel, der nicht nur für die Tafel, sondern auch für die Wirthschaft sehr schätzbar ist, da er vorzüglich zum Trocknen dem Borsdorfer gleich gesetzt wird. Er ist viertehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll hoch und ist ganz roth, auf der Sonnenseite oft schwärzlich. Er welkt, spät abgenommen, nur wenig. Das Fleisch ist größtentheils weiß, theils rosenroth, weich, saftvoll, von einem erdbeerartigen, zuckersüßen, weinsauern Geschmacke. Zeitigt Anfang October und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum treibt stark und lebhaft, wird groß und fruchtbar und macht eine breite, schöne Krone. Er verdient in jedem Garten eine Stelle, verlangt aber guten Boden.

10. Der Carmin-Calville. (I R.)

Dieser schöne, dunkelrothe, frühe Winter-Calville wird meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch, hat eine kugelförmige Gestalt und ist zur Zeitigung dunkelcarmoisinroth. Das Fleisch ist fein, saftvoll, um den Kelch und oft tief in's Fleisch hinein rosenroth, von einem erhabenen gewürzhaften, himbeerartigen, süßen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter.

Der Baum treibt stark, macht eine kugelförmige Krone und trägt ziemlich reichlich. Er verlangt einen guten Standort und guten Boden, da er etwas zärtlich und leicht dem Krebs unterworfen ist.

11. Der Königs-Calville. (II R.)

(Stammt aus dem Churfürstlich-Cölnischen Garten in Brühl.)

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der eine große Aehnlichkeit mit dem weißen Winter-Calville hat. Er ist stumpf zugespitzt, wird viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die Schale ist grünlichgelb, zuletzt hellgelb, an der Sonnenseite mit einem blutartigen Roth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, von einem recht angenehmen, gewürzhaften Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst stark, aber sperrig, und eignet sich deßhalb besser zum Zwergbaume als zum Hochstamme. Auf Johannisstamm wird er bald fruchtbar und trägt reichlich.

12. Corten's gelber süßer Winter-Calville. (II R.)

(Ist von dem Friedensrichter Herrn Corten bei Mastricht erzogen.)

Ein sehr großer, schöner, citronengelber Winter-Calville, der oft vier Zoll breit und drei bis viertehalb Zoll hoch wird. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, markig, von einem angenehm gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird groß und fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

13. Der rothe Winter-Calville. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel, der meist drei Zoll breit und hoch wird. Er ist länglich walzenförmig und hat

sechs bis zehn feine Rippen, ist von Farbe grünlichweiß, wird aber nach und nach ganz roth. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch rosenroth und hat einen angenehmen Erdbeerengeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und trägt nicht reichlich. Er verlangt einen sehr guten Boden und geschützten Standort, wenn er nicht krebsig werden soll. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf den Johannisstamm.

14. Herzog Bernhard. (I R.)

(Stammt aus dem Garten des Herrn Bürgermeisters Johannes in Meiningen, der die köstliche Frucht seinem Landesherrn, dem Herzog Bernhard, widmete.)

Ein großer, prachtvoller Tafelapfel, der auch für die Wirthschaft sehr schätzbar ist. Er wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch, ist grünlichgelb, zeitig schön wachsgelb und hat eine mit bläulichem Duft angelaufene Schale. Feine erhabene Streifen theilen den Apfel meist in vier Theile. Das Fleisch ist weiß, zart, von einem stark himbeerartigen, vortrefflichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December, riecht dann stark violenartig und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst anfangs sehr lebhaft, wird indeß wegen seiner Fruchtbarkeit nicht sehr groß. Er trägt seine Aeste etwas abstehend, die jedoch später durch die große Tragbarkeit etwas herunter hängen. Er verdient als Tafel = und Wirthschaftsobst die häufigste Anpflanzung.

15. Weißer Winter-Calville. (I R.)

Dieser mittelmäßig große, meist so hohe als breite Apfel (viertehalb Zoll) ist das schönste Muster eines Calvills und in Hinsicht auf Geschmack der König der Aepfel. Die Farbe der feinen bedufteten Schale ist ein blasses Strohgelb, das auf dem Lager ein schönes Goldgelb wird. Das Fleisch ist weißgelb, sehr saftvoll und von erhabenem, fein muskatellerartigem Ananasgeschmacke. Der Apfel zeitigt im December und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig groß, treibt seine Aeste stark abstehend vom Stamme und bildet eine flachgewölbte Krone. Er trägt früh, indeß nie reichlich, und wird leicht krebsig. Er verlangt durchaus einen guten, fruchtbaren Boden und warmen Stand. Als Zwerg auf Wildling.

Zweite Ordnung.

Schlotteräpfel.

Kennzeichen der Ordnung:

1) Sie sind wie die Calvillen gerippt;
2) fühlen sich nie fettig an;
3) sind nie mit Duft angelaufen;
4) sind von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespitzt;
5) haben keinen aromatischen, sondern meistentheils einen bloß süßlichen oder säuerlichen Geschmack und
6) ein körniges, lockeres und meistentheils gröbliches Fleisch und ein großes, nicht geschlossenes Kernhaus.

Die Schlotteräpfel sind meistentheils große Früchte, die dem Landmann gefallen. Es gibt unter ihnen kein wahres Tafelobst, indem sie meistens einen bloß weinsäuerlichen Geschmack haben. Sie scheinen echt deutschen Ursprungs zu sein, da man häufig sehr große, über hundert Jahre alte Bäume in den Gärten der Landleute findet, von welchen sie wegen ansehnlicher Größe der Frucht und der großen Tragbarkeit der Bäume, auch weil die Frucht dem Welken nicht unterworfen ist, sehr geschätzt sind. In Sachsen werden sie wegen ihrer Form Eckäpfel und wegen ihres großen Kernhauses, in welchem die Kerne beim Schütteln klappern, Klapperäpfel genannt. Die walzenförmigen Früchte nennt man gewöhnlich Bouteillenäpfel oder Faßäpfel, die zugespitzten Schafsnasen und die platten Breitlinge.

Die Bäume haben meist einen kräftigen Wuchs, werden stark und hoch und erreichen ein hohes Alter. Sie nehmen mit weniger gutem Boden vorlieb, wie die Calvillen; doch verlangen sie einen vor Winden geschützten Standort, da die Früchte wegen ihrer Größe sehr leicht vor ihrer Reife vom Baume abgeworfen werden.

16. Grüner Siebenschläfer. (III R.)

Der Apfel hat seinen Namen von der späten Blüthe, welche vierzehn Tage später erscheint, als die der andern Apfelbäume. — Er ist meist eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die zarte Schale ist am Baume gelblichgrün, wird aber später citronengelb und hat an der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll und hat einen angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht hat einen sehr starken Geruch, welkt nicht, zeitigt Anfang October und hält sich bis zum Winter.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist frühzeitig recht fruchtbar und verdient, wegen seiner späten Blüthe, vorzüglich in kalten Gegenden häufig angepflanzt zu werden.

17. Crede's großer Wilhelmsapfel. (III R.)

(Von Herrn Professor Crede in Marburg.)

Ein sehr schöner, schätzbarer Winterapfel, der viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Farbe der zarten Schale ist anfangs ein Strohgelb, das indeß später in ein hohes Citronengelb sich verwandelt. Das Fleisch ist weiß, saftvoll und hat einen angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im November und December und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wird groß und stark und macht eine breite Krone. Er ist sehr fruchtbar und verdient in öffentlichen Anlagen häufige Anpflanzung.

18. Die rothe Schafsnase. (III R.)

Dieser große, schöne Apfel wird häufig um Braubach am Rhein herum angetroffen. Er ist drei Zoll breit und hoch. Die Grundfarbe ist ein trübes Gelb, welches mit einem schönen dunkeln Blutroth verwaschen ist. Das Fleisch ist weißlichgrün, ziemlich feinkörnig und von einem süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird groß, macht eine schöne, breite Krone, setzt viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Er ist beim Landmann sehr beliebt und wird häufig angepflanzt.

19. Der rheinische Krummstiel. (II R.)

Dieser schöne, ansehnlich große und in der Gegend von Köln und Bonn sehr geschätzte, haltbare Winterapfel ist dreizehn Viertelzoll breit und fast eben so hoch. Der Stiel ist sehr kurz und wird häufig durch einen fleischigen Auswuchs verdrängt, wovon er den Namen Krummstiel erhalten hat. Die Schale ist anfangs strohgelb, später citronengelb. Das Fleisch ist weiß, saftreich, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich, ohne zu welken, bis in's Frühjahr.

Der Baum wächst stark, wird groß, bildet eine kugelförmige Krone und wird bald und recht fruchtbar. Er verdient häufige Anpflanzung.

20. Der Papageiapfel, Bandapfel, Schweizerapfel. (II R.)

Dieser große, prachtvolle Apfel ist an seinen Streifen leicht kenntlich. Selbst der Baum zeichnet sich durch seine hell- und braun-

roth gestreiften Sommerlatten vor allen andern aus. Die Frucht ist zum rohen Genuß angenehm, gedämpft oder als Compot zubereitet, ist sie ein wahrer Leckerbissen. Sie ist viertehalb bis vier Zoll hoch und breit. Die Schale ist weißlichgelb und hat schöne, hellgrüne Streifen, wozu auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten noch röthliche Streifen kommen, so daß das Roth, Grün und Gelb in Streifen abwechselt. Das Fleisch ist schneeweiß, glänzend, fein, saftvoll, von erquickendem, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November, ist am besten im December, wird aber dann stippicht.

Der Baum wird groß, geht schön in die Luft und trägt sehr bald und reichlich. Er verdient als eine gute Marktfrucht häufige Anpflanzung.

21. Der Alantapfel. (II R.)

Ein vortrefflicher, sehr gewürzhafter Tafelapfel, der drei Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist citronengelb; an der Sonnenseite hat sie schmale, carmoisinrothe Streifen. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig und hat einen stark nach Alant riechenden, etwas zimmetartigen Geschmack und einen ungemein starken, erdbeer- oder melonenartigen Geruch. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März.

Der Baum wird groß und stark, macht eine hohe, schöne Krone und ist sehr fruchtbar.

22. Der Türken-Calville. (II R.)

(Stammt aus dem Trier'schen und wurde bei einer verfallenen Abtei aufgefunden.)

Ein längst bekannter, sehr großer Apfel von prachtvollem Ansehen, der vier Zoll breit und hoch wird. Gewöhnlich hat er sieben Rippen. Die Schale ist am Baume gelblichgrün und wird auf dem Lager goldgelb. Die Sonnenseite ist mit carmoisinrothen Streifen bezeichnet. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnig und von einem etwas strengen, stark weinsauern Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in das Frühjahr und ist in der Küche vortrefflich.

Der Baum wächst sehr stark, wird ansehnlich groß und alt, kommt auch auf schlechtem Boden fort und trägt frühzeitig und reichlich. Er eignet sich vorzüglich für hohe Gebirgsgegenden.

23. Der englische Königsapfel. (II R.)

Ein großer, prachtvoller, schöner Apfel, der vier auffallend platte Seiten hat. Er ist gewöhnlich viertehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll hoch. Die Schale ist citronengelb und hat feine

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

grasgrüne und bräunliche Punkte. Das Fleisch ist sehr weiß und fein, locker, saftig und hat einen angenehmen, weinigten Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis tief in den Sommer, ohne viel zu welken.

Der Baum wächst stark, verlangt aber guten Boden und Schutz vor den Sturmwinden. Er trägt bald und reichlich. Verdient auf dem Lande häufige Anpflanzung.

24. Der süße Königsapfel. (II R.)

Dieser große, schöne, haltbare Winterapfel ist von Geschmack nicht rein süß, sondern hat noch etwas Weinhaftes an sich. Die Früchte sind meist viertehalb Zoll breit und hoch. Die Schale ist am Baume grünlichgelb, bei der Zeitigung citronengelb, an der Sonnenseite mit einem leichten Roth verwaschen, in welchem man hie und da einzelne Streifen bemerkt. Das Fleisch ist fein, weiß, saftvoll und hat einen angenehmen, fein zimmetartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, ohne zu welken.

Der Baum wird sehr groß, ist gesund, macht eine ziemlich gewölbte Krone und ist recht fruchtbar.

25. Der Winterpostoph. (II R.)

Ein stark gerippter, schöner, großer Winterapfel, der sowohl zum rohen Genuß, als auch für die Wirthschaft schätzbar ist. Er ist sechstehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die Schale ist blaß hellgrün, bei freihängenden Früchten mit einem erdartigen Blutroth überzogen. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll und von einem angenehmen, etwas gewürzhaften, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, kühl aufbewahrt, bis ins Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

26. Gelber Pallasapfel. (III R.)

Ein großer, schöner, besonders für die Oekonomie schätzbarer Apfel, der drei Zoll hoch und breit wird. Seine Form ist abgestumpft kegelförmig. Die Schale ist gelb und enthält einige Spuren von Grün. Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt nicht. Das grünlichweiße, grobkörnige, sehr saftvolle Fleisch ist von feinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum macht eine prachtvolle, breitgewölbte Krone, wächst auch in schlechtem Boden und ist sehr fruchtbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

27. Das Seidenhemdchen. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, hochaussehender, schöner Apfel, der drittehalb Zoll lang und breit wird. Die Schale ist hellgrün, zuletzt hellgelb. Das Fleisch ist fein, saftreich, fest und hat einen angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeschmack. Zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß und ist recht fruchtbar.

Dritte Ordnung.

Gulderlinge. Bastard-Calvillen.

1) Die Früchte haben Rippen, am stärksten aber um den Kelch;
2) ein großes calvillartiges Kernhaus;
3) einen gewürzten, aber keinen balsamischen Calvillgeschmack;
4) ein feines, fast reinettenartiges Fleisch.

Die Aepfel dieser Ordnung gehören zu den vorzüglichsten und empfehlen sich zu jeder Art von Anpflanzung, da sie sowohl für die Tafel, als auch für jeden andern ökonomischen Gebrauch gleichen Werth haben.

Die Bäume sind zwar nicht so zärtlich, als die der Calvillen, verlangen indeß einen gut bearbeiteten, fruchtbaren Boden. — Der Name Gulderling bedeutet ursprünglich einen goldenen oder goldgelben Apfel. Da indeß nicht alle, die der dritten Ordnung angehören, diese Farbe haben, so nannte sie Hr. Diel Bastard-Calvillen, d. h. Aepfel, die den Calvillen ähnlich sind, sich aber durch Fleich und Geschmack davon unterscheiden und mehr den Reinetten ähneln. Man heißt sie auch wohl Citronenäpfel, weil die meisten Sorten citronen- oder goldgelb bei der Zeitigung sind.

28. Der gelbe Gulderling. Goldgulderling. (II R.)

Ein hochaussehender, kegelförmiger, großer, vortrefflicher Tafelapfel. Die Frucht ist anfangs hellgrün, später strohgelb. Das Fleisch ist weiß, locker, fast schmelzend, saftig, von lieblichem Traubengeschmacke. Die Frucht riecht angenehm violenartig, welkt nicht, zeitigt im November und hält sich bis zu Ende des Februar.

Der Baum wächst lebhaft, verlangt indeß einen warmen Standort und guten Boden. Auf Wildling veredelt ist er als Zwergbaum vorzüglich zu empfehlen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

29. Der Königsapfel von Jersey. (II R.)

Dieser schöne, ansehnlich große, einfarbige Winter-Tafelapfel ist mehr kugelförmig als platt, und wird gewöhnlich drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die dünne, glänzende Schale ist weißlichgelb und wird später citronengelb. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, saftvoll, von gewürzhaftem Zuckergeschmacke. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht; sie zeitigt im Anfang des Novembers und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft und macht eine hohe, gut belaubte Krone. Er liefert schon frühzeitig reichliche Ernten und verdient häufige Anpflanzung.

30. Der Citronatapfel. (II R.)

Dieser mittelmäßig große, vortreffliche Tafelapfel ist auch für die Küche sehr schätzbar. Er wird drei Zoll breit und fast eben so hoch. Die dünne, sehr glatte Schale ist grünlichgelb, wird indeß später schön citronengelb; sie hat zahlreiche feine Punkte und zuweilen kleine Rostanflüge. Das Fleisch ist fest, saftreich, von gewürzhaftem, süßem Weingeschmacke. Die Frucht riecht sehr angenehm, welkt nicht, zeitigt im Anfang des November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wird mittelmäßig groß, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Zu Zwerg ist er auf Wildling besser als auf Johannisstamm.

31. Der süße Holaart. Zimmetapfel. Süßer Gulderling. (II R.)

Eine schöne, mittelmäßig große, oft runde, oft platte, gegen den Kelch stets stark abnehmende Frucht, die meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist schön citronengelb, bisweilen auf der Sonnenseite sanft geröthet. Das gelbliche, feste, vollsaftige Fleisch ist von einem besondern, angenehmen, rein süßen Zuckergeschmacke. Die Frucht riecht alantartig und welkt nicht. Zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch, wenn sie nicht zu früh gepflückt wird.

Der Baum macht eine flache Krone mit feinem dünnen Holze. Er ist gesund und wird schon frühzeitig recht fruchtbar. Die Frucht ist zum Trocknen, zur Bereitung des Mußes und des Apfelweines gleichgut, weßhalb der Baum häufig angepflanzt zu werden verdient.

32. Großer, edler Prinzessinapfel. (I R.)

Dieser schöne, mittelmäßig große, köstliche Winter-Tafelapfel stammt aus Holland. Er ist hochaussehend, gegen den Kelch stark

abnehmend, bisweilen breiter als hoch und ähnelt sehr dem weißen Winter-Calville. Die Schale ist gelblich und hat viele rothe Streifen. Das Fleisch ist gelblich, fein, saftig und von einem gewürzhaften, stark zimmetartigen, weinhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch.

Der mittelmäßig große Baum ist sehr tragbar und verdient in jedem Garten eine Stelle; um so mehr, da die köstlichen Früchte zu jedem Gebrauche gleich sehr zu empfehlen sind. — Als Zwerg auf Wildling.

33. Doppelter Holländer. (II R.)

Ein schöner, mittelmäßig großer, hoch aussehender, abgestumpft kegelförmiger Apfel, der drei Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist strohgelb, wird aber später citronengelb. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, saftvoll, von einem angenehmen, alantartigen, süßen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis Weihnachten.

Der mittelmäßig große Baum ist außerordentlich fruchtbar und verdient häufig angepflanzt zu werden.

34. Gelber Winter-Carthäuser. (II R.)

Dieser schöne, große, fast kugelförmige Apfel hast meist fünf Rippen und ist gewöhnlich drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die Schale ist gelb, bisweilen mit leichtem Roth belegt. Das feine, saftige, etwas gelbliche Fleisch hat einen fein säuerlichen, zuckerartigen Geschmack. Zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre, ohne zu welken.

Der Baum wird groß, trägt jährlich, doch nicht sehr reichlich, und ist für den Landmann sehr zu empfehlen, da er sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft gleichen Werth hat.

35. Gestreifter Fürstenapfel. (II R.)

Ein großer, schöner, kugelförmiger Apfel, der drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgrün, später citronengelb. Freihängende Früchte haben schöne rothe Streifen, die ihnen ein schönes Ansehen geben. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, saftvoll und hat einen gewürzhaften Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, bildet eine breitgewölbte, flache Krone, ist fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

36. Gelber Gulderling. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, bald zugespitzter, bald conischer, bald walzenförmiger Apfel, der eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Er ist goldgelb und hat einen Anflug erdartiger Röthe. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, von einem sehr angenehm süßweinigen, gewürzten Geschmacke. Die Frucht enthält viele kleine, rundliche Kerne, die beim Schütteln des Apfels rasseln. Zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den Mai.

Der Baum, welcher viel feines Holz macht, ist außerordentlich fruchtbar und eignet sich für Felder und Wiesen. Die Frucht ist sehr gut zu Apfelwein.

37. Rother Gulderling. (II R.)

Ein ansehnlich großer, vorzüglich für die Küche sehr schätzbarer Apfel, der beinahe drei Zoll breit und hoch wird. Vom Rande gehen fünf schöne Rippen aus, die nach der Stielwölbung hin allmählig abnehmen. Die beduftete Schale ist anfangs dunkelgrün, wird aber später schön gelb. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, voller Saft, von gewürzhaftem, dem Borsdorfer ähnlichen Geschmacke. Die Frucht riecht etwas quittenartig, zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer; doch muß die Frucht lange hängen und darf vor der letzten Hälfte des October nicht abgenommen werden.

Der Baum wächst nicht sehr stark, macht flache, herabhängende Aeste, hat eine äußerst dichte Belaubung und ist sehr fruchtbar.

38. Grünling von Yorkshire. (II R.)

Eine mittelmäßig große Frucht, die drittehalb Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist hellgrün, im Frühjahr gelblich, mit einzelnen kurzen, rothen Streifen besetzt. Das Fleisch ist fein, ins Grünliche schillernd, fest, saftvoll, von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den Sommer, muß aber spät abgenommen werden.

Der Baum wird nicht groß, ist aber recht fruchtbar.

39. Der Mohrenkopf. (III R.)

Ein häufig verbreiteter, sehr geschätzter Wirthschaftsapfel, der bei drei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit wird. Die mit bläulichem Duft belaufene Schale ist am Baume grünlichgelb, später bei der Zeitigung orangengelb, mit einem dunkeln Carminroth überzogen, welches nach der Schattenseite zu heller und fast streifenartig wird und sich in der Grundfarbe verliert. Die Punkte sind zahlreich, gleichmäßig vertheilt, hellbräunlich, auf der Sonnenseite kleine Sternchen bildend. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht.

Das Fleisch ist gelblich, fest, von einem angenehmen, nur wenig gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im März und hält sich bis in die Mitte des Sommers, ja, kühl aufbewahrt, bis es wieder Aepfel gibt.

Der Baum treibt stark, ist gesund, wird groß, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

Zweite Klasse.

Rosenäpfel.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sie sind am Baume mit blauem Duft belaufen;
2) haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus;
3) riechen angenehm, besonders wenn sie warm gerieben werden;
4) sind nicht fettig anzufühlen;
5) sind um den Kelch hin und oft auch über die Frucht schön und regelmäßig gerippt;
6) haben weiches, lockeres, schwammiges Fleisch, welches meistens feinkörnig ist;
7) haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack;
8) sind meistens keine Daueräpfel;
9) sind größtentheils tulpenartig gestreift.

Die Rosenäpfel sind meistens Sommerfrüchte, die einen gut gebauten Grund erfordern. Im Allgemeinen taugen sie nicht zu ökonomischen Anlagen, wohl aber für große, herrschaftliche Gärten. Unter ihnen befinden sich viele feine Tafelsorten, vorzüglich die meisten unserer guten Frühäpfel. Wegen des gemäßigten Wuchses der Bäume geben sie herrliche Zwerge und Topfbäume. Mehrere Sorten bleiben indeß auf Johannisstamm sehr klein, weßhalb man lieber den Wildling zur Unterlage wählt. Diese Klasse umfaßt die Rosenäpfel, Passepommes und Cousinotten der ältern Pomologen. — Die Hauptmerkmale aller Rosenäpfel bestehen in dem balsamischen Geschmacke der Früchte und dem veilchen- oder rosenähnlichen Wohlgeruche.

Erste Ordnung.

Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.

40. Veilchenapfel. Sommer-Veilchenapfel. (II R.)

Dieser zuweilen ziemlich große, zuweilen sehr kleine, vortreffliche, frühe Sommerapfel ist sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft schätzbar. Gewöhnlich findet man Früchte von plattrunder und von hochaussehender Form an einem Baume zugleich; eben so verschieden sind sie in ihrer Größe, bald drittehalb Zoll breit und zwei bis neun Viertelzoll hoch, bald viel kleiner, etwa wie der Goldpepping. Die mit bläulichem Duft belaufene Schale ist grünlichgelb und hat mehr oder weniger carmoisinrothe Streifen. Das Fleisch ist schön weiß, locker, nicht sehr saftvoll, von angenehmem, süßweinsäuerlichem, etwas violenartigem Geschmacke. Die Frucht hat einen sehr angenehmen Geruch, zeitigt Mitte August und hält sich nicht lange; indeß reifen die Früchte nicht auf einmal, sondern nach und nach, so daß sie wohl vier Wochen dauern.

Der Baum wächst nicht stark, macht feine, etwas stark abstehende Aeste, und eignet sich vorzüglich zu Pyramiden auf Johannisstamm veredelt.

41 Weißer Sommer-Taubenapfel. (II R.)

(Stammt aus der Reichert'schen Baumschule in Weimar.)

Dieser schöne, wie aus Wachs geformte, neun Viertelzoll hohe und breite Apfel ist strohweiß und hat einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte bestehen aus grünlichweißen, feinen Fleckchen. Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, saftvoll, von recht angenehm weinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht riecht stark violenartig, zeitigt gegen Ende des Augusts und hält sich vierzehn Tage. Sie muß etwas vor der Zeitigung abgenommen werden, indem sie dann saftiger ist und nicht so bald welkt.

Der Baum wird nicht groß, verlangt einen guten Boden und ist dann über alle Maßen fruchtbar.

42. Edler Rosenstreifling. (II R.)

Ein sowohl für die Tafel als für die Küche schätzbarer Apfel. Er ist mittelmäßig groß, rundlich, gelb, mit einem schönen Carmoisinroth überzogen und mit purpurrothen, langen Streifen gezeichnet. Die Punkte bilden weiße, starke Flecken. Das Fleisch ist saftig und hat einen starken Rosenparfüm. Die Frucht zeitigt Ende August und hält sich bis zum Frühlinge, wodurch sie besonders für den Landmann hohen Werth erhält.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst sehr schön und macht eine pyramidenförmige Krone, ist dabei gesund und außerordentlich fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

43. Der Pfingstapfel. (II R.)

Er hat seinen Namen von seiner späten Blüthe, welche meist erst gegen Pfingsten erscheint, wenn die andern Apfelbäume schon längst abgeblüht haben. Gewöhnlich ist der Apfel drittehalb Zoll breit und hoch, von Form stumpf kegelförmig. Die Schale ist grünlichgelb, an der Sonnenseite sanft geröthet. Das Fleisch ist weiß, zart, ziemlich saftig, von angenehmem, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende September und dauert bis in den Februar.

Der Baum wird nicht groß, bildet eine kegelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Wegen später Blüthe ist er vorzüglich für die Waldgegenden zu empfehlen.

44. Der edle Prinzessinapfel. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel, der bald vom Baume eßbar ist und sich doch bis in den Winter hält. Die feine, mit etwas Duft belaufene Schale ist grünlichgelb und wird später schön citronengelb. Das gelblichweiße Fleisch ist saftig, fein, von zuckerhaftem, etwas gewürzigem Geschmacke, und riecht angenehm violenartig. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wird mittelmäßig groß, bildet keine schöne Krone, ist aber frühzeitig und sehr fruchtbar. — Zu Zwerg auf Wildling.

45. Rother Herbst-Taubenapfel. (II R.)

(Stammt aus Utrecht.)

Dieser sehr schöne, mittelmäßig große Tafelapfel ist bald länglich, bald rundlich. Längliche Früchte sind neun Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch; rundliche Früchte sind eben so hoch als breit. Die sehr feine, mit blauem Dufte belaufene Schale ist schön citronengelb und über und über mit schönen, carmoisinrothen Streifen belegt. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch rosenröthlich, weich, locker, vollsaftig und von einem angenehmen, etwas violenartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich bis in den December.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

46. Der königliche Täubling. (I R.)

Ein etwas kleiner, köstlicher Tafelapfel, der dem rothen Taubenapfel sehr ähnlich ist, ihn indeß an Güte übertrifft. Er wird

drittehalb Zoll hoch und breit. Die feine, nicht fettige Schale ist wachsartig weiß, an der Sonnenseite schön geröthet. Das Fleisch ist blendend weiß, voller Saft und hat einen, dem Borsdorfer ähnlichen, erhabenen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den März; sie darf aber nicht zu früh gepflückt werden, sonst wird sie fade und welkt leicht.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt seine Aeste stark abstehend und macht eine flache, schöne Krone, die sich sehr schön belaubt und frühzeitig fruchtbar ist. — Verdient häufige Anpflanzung in gutem Boden. Auf Wildlinge veredelt gibt er sehr schöne, fruchtbare Pyramiden.

47. Weißer italienischer Rosmarinapfel. (II R.)

Dieser schöne, vortreffliche Winter-Tafelapfel stammt aus Italien und wird im südlichen Deutschland sehr häufig angetroffen. Er ähnelt dem großen rheinischen Bohnapfel, ist gewöhnlich drei Zoll breit und dreizehn Viertelzoll hoch. Die zarte, glänzende Schale ist weißlich strohgelb, wird aber beim Liegen schön citrongelb. Besonnte Früchte sind streifartig geröthet. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, saftvoll, von erhabenem, weinigen Zuckergeschmacke. Zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre, ist indeß im December am schmackhaftesten.

Der Baum wird nicht groß, geht schön in die Luft und ist sehr tragbar. Er verlangt einen guten Boden und geschützten Standort. Als Zwergbaum darf er an keiner südlichen Mauer stehen, indem die Früchte alsdann zu leicht mehlig werden.

48 Rother italienischer Rosmarinapfel. (II R.)

Diesen, dem Vorigen sehr ähnlichen Apfel findet man häufig in Bayern und Würtemberg. Die Schale ist ebenfalls weiß, indeß an der Sonnenseite viel stärker geröthet. Das Fleisch ist fester und gewürzhafter, auch hält sich die Frucht länger als die vorige, der sie an Güte gleichkommt.

49. Rother Winter-Taubenapfel. Jerusalemsapfel. (II R.)

Ein allgemein bekannter, schöner, vortrefflicher Tafelapfel, der gewöhnlich drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Sowohl nach der Form als nach der Größe ist er sehr verschieden. Die feine gelbliche Schale hat bei besonnten Früchten schöne rosenrothe Streifen, die oft ins Schwärzliche schillern; beschattete Früchte sind oft ganz weiß wie Wachs und haben nur ganz schwache rosenrothe, oft sehr breite Bandstreifen. Das Fleisch ist sehr fein, weiß,

locker, voller Saft und hat einen zuckerartigen Rosengeschmack. Die vier Kammern des Kernhauses stellen ein Kreuz vor, wovon die Frucht den Namen Jerusalemsapfel erhalten hat. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wird nicht groß, belaubt sich sehr schön und ist eben so fruchtbar als sein Bruder, der weiße Taubenapfel. Er verlangt einen guten Boden. Zu Zwerg besser auf Wildling als auf Johannisstamm; gibt schöne, fruchtbare Pyramiden.

50. Weißer Winter-Taubenapfel. (II R.)

In Hinsicht der Form weicht er etwas vom rothen Taubenapfel ab, da er gewöhnlich nach dem Kelche zu etwas stumpfer ist; auch ist er kleiner und nur zwei Zoll breit und hoch. Die feine glänzende Schale ist später schön weiß, selten etwas geröthet. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig und zart und hat einen angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfangs December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar, so daß oft an einem Fruchtkuchen zwei und drei Früchte hangen. Alle Taubenäpfel geben als Pyramiden auf Wildlinge veredelt sehr schöne, gesunde, äußerst fruchtbare Bäume.

51. Mayer's weißer Winter-Taubenapfel. (I R.)

(Stammt aus der Mayer'schen Baumschule in Würzburg.)

Dieser Apfel ist mittelmäßig groß, schön, hochaussehend kegelförmig und meist zehn bis eilf Viertelzoll breit und hoch. Die zarte, wie lackirt aussehende Schale ist hellgelb, später citronengelb, und hat einen leichten Anflug von Röthe. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbe spielend, fein, saftvoll, von einem erfrischenden, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird mittelmäßig groß, macht viel und schlankes Holz und liefert bald reichliche Ernten. Verdient häufige Anpflanzung.

52. Jansen von Welten. (I R.)

Diese köstliche Frucht erzog Herr Jansen in Welten bei Aachen. In Köln kommt sie unter dem Namen Couronne des Pommes wegen ihrer vorzüglichen Güte vor.

Ein schöner, großer, hochaussehender, breit zugespitzter, haltbarer Wintertafelapfel, der gewöhnlich eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Die Schale ist strohweiß, wird aber im Liegen citronengelb

und hat an der Sonnenseite meist eine purpurartige Röthe. Das Fleisch ist fein, saftvoll, von einem angenehm zuckerreichen, gewürzhaften, rosenartigen Zimmetgeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, darf aber nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst nicht stark, macht feines Holz und setzt bald Fruchtspieße an. Ist einer der besten Aepfel und verdient häufige Anpflanzung.

53. Gestreifter Winter-Agatapfel. Agatapfel. (I R.)

Dieser schöne, hochaussehende, oft auch conisch geformte Apfel wird mittelmäßig groß, hat eine hell saatgrüne, im Liegen schön citronengelbe Farbe, die an der Sonnenseite manchmal mit einer leichten Röthe verwaschen ist. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, fest, von einem sehr angenehm feinen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum macht eine breite Krone von feinem Holze, wird nur mittelmäßig groß, setzt schon frühzeitig viel Fruchtholz an und liefert, da seine Blüthe bei schlechter Witterung nicht leidet, reichliche Ernten.

Zweite Ordnung.

Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

54. Astrachanischer Sommerapfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel. (II R.)

Dieser berühmte Apfel ist von mittelmäßiger Größe, meist drittehalb Zoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Schale ist strohweiß, bei besonnten Früchten schön blaßrosenroth. Die Frucht riecht ungemein stark, erdbeer- oder melonenartig. Das Fleisch ist schneeweiß, äußerst fein, körnig, saftig und angenehm weinsäuerlich von Geschmack. Die Frucht zeitigt gegen Ende Juli oder Anfang August. Bei einem etwas guten Sommer zikadirt der Apfel, d. h. der Saft wird durch die Hitze zu einem Syrup verkocht, wodurch er klar und hell wird und ein glasartiges, durchsichtiges Ansehen erhält.

Der lebhaft wachsende Baum ist sehr tragbar und verdient wegen seiner frühen Reife, als vorzüglich guter Sommerapfel häufige Anpflanzung.

55. Rivalischer Birnapfel. (II R.)

Ebenfalls ein ansehnlich großer, schöner, russischer Sommerapfel, der drittehalb bis drei Zoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch wird. Die dünne Schale ist grünlichgelb und hat rothe Streifen. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, locker, saftig, gewürzhaft süß, ohne Säure. Zeitigt mit dem Vorigen, muß aber bald gegessen werden.

Der Baum wächst gut in die Luft, trägt frühzeitig, jährlich und reichlich. Eignet sich sowohl zum Hochstamme als Zwergbaume.

56. Der gestreifte Sommer-Zimmetapfel. (I R.)

Ein etwas kleiner, lachend schöner, vortrefflicher holländischer Tafelapfel, der neun Viertelzoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die sehr dünne, glänzende, mit Duft belaufene Schale ist strohweiß, zur Zeitigung indeß citrongelb, mit schönen Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen punktirt. Das gelblichweiße Fleisch ist fein, saftvoll, locker, von gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmacke, der eine Beimischung von Zimmet hat. Der Apfel riecht sehr angenehm, zeitigt in der Mitte des August und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß; die Hauptäste gehen gut in die Luft und belauben sich sehr schön; ist sehr und frühzeitig fruchtbar.

57. Der Braunschweiger Milchapfel. (II R.)

Ein schöner einfarbiger Apfel, der wahrscheinlich seinen Namen von der weißen Farbe erhalten hat. Er ist kugelförmig, drei Zoll breit und oft eben so hoch. Der Apfel ist strohweiß und hat einen angenehmen, violenartigen Geruch. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, saftig und von einem feinen, süßweinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht zeitigt im August, hält sich aber nur vierzehn Tage und verliert dann den Geschmack.

Der Baum wächst gut und wird frühzeitig fruchtbar; eignet sich zum Hochstamme und Zwergbaume.

58. Charlamowsky, Charlamowskyscher Stalivi. (II R.)

(Stammt aus Persien oder vom Kaukasus und soll, wie der Astrachanische Sommerapfel, zikadiren.

Ein mittelmäßig großer, kugelförmiger, schöner Apfel, der drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die zarte Schale ist wachsartig weiß und hat schöne rothe Streifen. Der Apfel riecht stark und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, weinsäuerlichen, süßen Himbeergeschmacke. Zeitigt in der letzten Hälfte des Augusts und hält sich nicht über vier Wochen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst stark und ist durch seine röthlichen Blätterspitzen im Frühjahr und im Sommer, durch seine schöne Belaubung mit seinen sehr großen Blättern, leicht kenntlich.

59. Englische Chester-Parmäne. (II R.)

(Unter Parmäne versteht der Engländer alle Süßäpfel, sie mögen unter eine Klasse gehören, unter welche sie wollen.)

Dieser ansehnlich große, schöne Tafelapfel ist von einem ganz vortrefflichen Geschmacke. Von Form ist er platt, etwa dreizehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die feine Schale ist eitronengelb, an der Sonnenseite mit starken Carmoisinstreifen gezeichnet. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, locker, saftvoll, von recht angenehmem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke. Die Frucht riecht angenehm, welkt nicht, zeitigt gegen Ende September und muß bald verbraucht werden.

Der Baum ist gesund, geht gut in die Luft und trägt reichlich.

60. Der Abrahamsapfel. (II R.)

Ein guter, mit Recht beliebter Apfel, der schon vom Baume eßbar ist und sich doch bis Pfingsten ziemlich gut erhält. Er ist rund, neun Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die grünlichgelbe Schale ist größtentheils mit Roth überzogen. Das Fleisch ist mild, saftig und hat einen vortrefflichen, feinen Geschmack. Die Frucht zeitigt im September und October und hält sich bis Pfingsten.

Der Baum ist sowohl zu Zwerg als zu Hochstamm gleichsehr zu empfehlen. Er ist äußerst fruchtbar, macht fast viereckige Sommertriebe und lange Blätter.

61. Brandenburgs Coufinot. Brandenburger Seidenapfel. Der Brandenburger. (II R.)

Ein schöner, ansehnlich großer, plattrunder Herbstapfel, der drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist schön gelb und hat um die Stielwölbung kurze, rothe Streifen. Die Frucht hat einen sehr starken, angenehmen Geruch. Das Fleisch ist markig, saftig und von einem angenehm alantartigen, süßen Weingeschmacke. Der Apfel zeitigt im October und hält sich sechs Wochen. Verdient als eine ganz vorzügliche Marktfrucht häufige Anpflanzung.

62. Sophiens süßer Rosenapfel. (II R.)

(Dieser köstliche Apfel ist eine Zierde jedes Gartens. Er wurde bei Dietz an der Lahn in der Felsenkluft eines verödeten Weinbergs gefunden und vom Herrn Diel nach einer ihm schätzbaren Person benannt.)

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, dunkelcarmoisinroth gestreifter, vortrefflicher Winterapfel, von zuckersüßem Geschmacke und

herrlichem Ansehen. Er wird eilf Viertel- bis drei Zoll breit und neun bis zehn Viertelzoll hoch. Die etwas fettige Schale ist zuerst hellgrün, wird aber später auf dem Lager hellgelb. Die ganze Frucht ist mit schönen, bandartigen, dunkelcarmoisinrothen Streifen rundherum bedeckt, so daß von der Grundfarbe wenig zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, von einem angenehm zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht, welche keinen Geruch hat, zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft und trägt fast jedes Jahr sehr reichlich.

63. Muckenheimer's Winter-Kronapfel. (II R.)

(Ein Sämling von dem Handelsgärtner Herrn Martin Muckenheim bei Jülich.)

Ein mittelmäßig großer, sehr haltbarer, vortrefflicher Winterapfel, der für die Tafel und Küche gleich gut ist. Er ist kugelförmig, gewöhnlich eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die glatte, glänzende, am Baume mit starkem Duft belaufene Schale ist mit einem schönen Carmoisinroth überzogen und hat viele braune Punkte. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, saftig, von einem süßweinsäuerlichen, alantartigen Geschmacke. Der Apfel hat einen angenehmen Violengeruch, welkt nicht, zeitigt im November und hält sich bis in den Sommer, oft ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wächst lebhaft und liefert jährlich reichliche Ernten.

64. Rother Apollo. (II R.)

(Stammt aus Verdun in Frankreich.)

Dieser schöne, vortreffliche Apfel ist meist kugelförmig, wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die sehr zarte Schale ist blaßhellgelb, mit einem glänzenden Blutroth bedeckt. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus schön rosenroth, weich, locker, voll Saft, von süßweinsäuerlichem, etwas rosenartigem Geschmacke und angenehmen Geruche. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Winter, verliert aber dann ihren Wohlgeschmack.

Der Baum wächst stark, wird groß und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen warmen Stand und tiefen, guten Boden.

65. Zimmetartiger Winter-Kronapfel. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, holländischer Tafelapfel, der drittehalb Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die zarte, glänzende Schale ist später schön citronengelb, mit kleinen, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt und dazwischen leicht getuscht. Das gelbliche Fleisch ist fein, saftvoll und hat einen recht angenehm zimmetartigen Zuckergeschmack. Der Apfel riecht angenehm und welkt erst im Frühjahre, zeitigt im December.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird groß, macht eine holzreiche, breitgewölbte Krone und ist sehr fruchtbar.

Dritte Klasse.

Rambouräpfel.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sind sämmtlich große Aepfel;
2) haben fast immer zwei ungleiche Hälften;
3) sind am Kelche stets mit Rippen versehen, die oft unregelmäßig über die Frucht hinlaufen;
4) sie sind stets breiter als hoch;
5) sie haben alle lockeres, grobkörniges, oft sehr angenehmes Fleisch;
6) sie welken nicht und werden bei der Ueberreife stippig.

Die Rambours eignen sich wegen ihrer Größe und ihres säuerlichen Geschmacks vorzüglich für den Landmann, der beide Eigenschaften liebt; nur taugen sie nicht in freie, den Winden sehr ausgesetzte Anpflanzungen, da sie wegen ihrer Größe und Schwere leicht abfallen. Für die Wirthschaft sind sie meist ganz vortrefflich. In Privatgärten pflanze man nur einige der vorzüglichsten dieser Klasse, weil ein guter Tafelapfel einem säuerlichen Rambour doch immer vorzuziehen ist.

Erste Ordnung.

Mit großem Kernhause.

66. Englischer Prahlrambour. (II R.)

Ein großer, sehr schöner, wohlriechender Tafelapfel, der viertehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die ungemein glänzende Schale ist strohgelb, später citronengelb, an der Sonnenseite mit einer erdartigen Röthe leicht marmorirt. Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, ganz weinartigen, erfrischenden Geschmacke. Der Apfel hat einen starken Geruch, welkt nicht, zeitigt Ende September und hält sich vier Wochen, worauf er fault.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst, wie alle Rambours, sehr stark, wird groß, macht starke, abstehende Aeste, ist recht fruchtbar, verlangt aber guten Boden und eine gegen Stürme geschützte Lage.

67. Der rothe Cardinalsapfel. (II R.)

Ein großer, schöner, vortrefflicher Herbstapfel, der hauptsächlich zu Apfelmuß vielen andern vorzuziehen ist. Er hat oft stark hervortretende Rippen, wird viertehalb Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die feine, mit Duft belaufene Schale ist zuerst blaßgrün, später gelblich, mit einem schönen, hellen Blutroth verwaschen. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, voll Saft, von weinsäuerlichem, etwas violenartigem Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October, hält sich aber bis in den Winter.

Der Baum wird groß und alt, trägt bald und ist recht fruchtbar, verlangt aber einen guten tiefgehenden Boden, sonst wird er leicht brandig. Verdient vom Landmann häufig angepflanzt zu werden, da er eine gute Marktfrucht ist und sehr gesucht wird.

68. Großer, rother Herbstfaros. (II R.)

Eine, sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft ausgesucht gute Frucht, die vierzehn bis fünfzehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die feine Schale ist mit Roth überzogen und hat an der Sonnenseite grünliche, marmorirte Fleckchen. Das gelblichweiße Fleisch ist locker, weich, saftvoll, von sehr angenehmem, süßsäuerlichen, etwas violenartigen Geschmacke. Der Apfel riecht angenehm, welkt nicht, zeitigt Mitte Octobers und hält sich einige Monate.

Der Baum wird groß und stark, ist sehr dauerhaft, trägt reichlich und eignet sich, da er unempfindlich in der Blüthe ist, für hohe Gebirgsgegenden.

69. Das Hausmütterchen. (III R.)

(Stammt vom Herrn Kunstgärtner Maßmann bei Hannover.)

Dieser schöne, sehr große Apfel ist wahrscheinlich die Kernfrucht eines Rambours; er wird wegen seiner außerordentlichen Größe auch wohl Riesenapfel genannt. Eine vollkommene Frucht ist fünftehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die glatte, dünne Schale ist zuerst grün, später weißgelb und hat auf der Sonnenseite eine schöne Carminröthe. Das Fleisch ist grünlichweiß, ziemlich saftig und von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den December. Auf der Tafel erregt seine Größe Aufsehen; eigentlich ist es indeß nur eine gute Küchenfrucht.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird stark und groß, trägt reichlich und ziemlich frühzeitig.

70. Kaiser Alexander von Rußland. (II R.)

Ein prachtvoller, großer, vortrefflicher Herbstapfel, der oft fünfzehn bis sechzehn Viertelzoll breit und zwölf und fünfzehn Viertelzoll hoch wird. Die Farbe der zarten Schale ist es blasses Hellgelb mit vielen, kurz abgesetzten Carminstreifen. Das Fleisch ist schön weiß, locker, saftig, von einem gewürzhaften, etwas himbeerartigen, weinigten Zuckergeschmacke, dem rothen Cardinalsapfel sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich stark und trägt reichlich. Ist eine schätzenswerthe Frucht und der Anpflanzung werth.

71. Der rothe Winter-Rambour. (II R.)

Ein großer, prachtvoller, mit blauem Dufte belaufener, plattrunder Apfel, der vier Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist blutartig carmoisinroth, welches oft wie marmorirt aussieht. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, ist sehr fruchtbar und liefert reichliche Ernten. Ein schätzbarer Apfel für den Landmann, da er sich vorzüglich zum Trocknen eignet. Für hohe Gebirgsgegenden ist er besonders zu empfehlen, da er sehr dauerhaft und gesund ist.

Zweite Ordnung.
Mit engem Kernhause.

72. Lothringer Rambour. Pfundapfel. (III R.)

Dieser Apfel ist allgemein bekannt. Für den rohen Genuß ist er nicht zu empfehlen, desto mehr aber für die Wirthschaft, da er zu jedem Gebrauche gleichgut ist. Er wird fünftehalb Zoll breit und viertehalb Zoll hoch, wiegt oft bei zweiunddreißig Loth und heißt daher auch meist Pfundapfel. Die sehr feine Schale ist strohgelb und hat schöne rothe Streifen, zwischen welchen sie blaßröthlich geflammt und punktirt ist, wodurch der Apfel ein sehr schönes Ansehen erhält. Das Fleisch ist schneeweiß, glänzend, locker, saftig und hat einen angenehmen, weinsauern Geschmack. Die Frucht zei-

tigt Anfang September, ist nach vierzehn Togen am besten und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst stark, wird alt und trägt reichlich, verlangt indeß einen guten Boden. Für den Landmann ein guter Küchenapfel.

73. Rother Sommer-Rambour. (II R.)

Ein schöner, großer, vortrefflicher Tafel- und Wirthschaftsapfel, der vier Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Bei großen Früchten ist immer die eine Hälfte höher als die andere. Die mit blauem Duft belaufene Schale ist dunkelcarmoisinroth und hat viele starke Punkte. Das Fleisch ist weißlichgrün, locker, saftig, von angenehm weinsäuerlichem, etwas rosenartigem Parfüm. Die Frucht zeitigt im September und hält sich sechs bis acht Wochen, wird aber dann stippigt.

Der Baum wächst stark, wird groß und alt und trägt beinahe ein Jahr um das andere reichlich. Kann nicht genug angepflanzt werden und ist besonders für den Landmann zu empfehlen.

74. Kirke's schöner Rambour. (II R.)

Ein sehr großer, prachtvoller Apfel, der viel Aehnliches mit dem Lothringer Sommer-Rambour hat und wie dieser breitgedrückt, auch an einer Seite höher ist. Er ist gewöhnlich dreizehn bis vierzehn Viertelzoll breit und drei Zoll hoch, hat einen violenartigen Geruch und welkt nicht. Die Schale ist citronengelb, rund herum mit schönen Carmoisinstreifen besetzt und zwischen diesen mehr oder weniger stark getuscht. Das fast schneeweiße Fleisch ist fein, voll Saft, von einem angenehmen, feinen, süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar.

Der nicht sehr stark wachsende Baum wird bald und sehr fruchtbar; verdient wegen seiner Schönheit häufige Anpflanzung.

75. Großer Rambour. Pfundapfel. (III R.)

Ein sehr großer Apfel, der für die Wirthschaft ganz vortrefflich ist und am Rhein und in der Wetterau häufig angepflanzt wird. Er ist meist vier Zoll breit und viertehalb Zoll hoch. Die Schale ist grünlichgelb, wird aber im Liegen goldgelb, an der Sonnenseite blaßröthlich. Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, grobkörnig, voll Saft, von einem angenehm weinsauern Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wird sehr groß und stark, übertrifft alle andern in schnellem Wuchse, ist dabei fruchtbar und macht eine prachtvolle Krone.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

76. Götterapfel. Dominiska. Herrnapfel. (II R.)

Dieser sehr große und haltbare Apfel stammt aus Jassy in Serbien, wo er häufig angetroffen wird. Er soll eine Größe von fünf Zoll im Durchmesser erhalten und nicht nur einen vortrefflichen Geruch, sondern auch ein sehr köstliches und wohlschmeckendes Fleisch haben. Zeitigt nach dem Bollweiler Katalog im December und hält sich bis in den April.

77. Grüner Kaiserapfel. (III R.)

Ein großer, in seiner Form sehr unregelmäßiger, bald sehr platter, bald verschobener und fast dreieckiger Apfel, der viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist erst grünlichgelb, später gelblich mit einem Anflug von eisenrostähnlicher Röthe. Das Fleisch ist locker, weich, grünlichgelb, voller Saft und von einem angenehmen, süßen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird groß, macht abstehende Aeste, ist sehr fruchtbar, um so mehr, da seine Blüthe gegen die Witterung nicht empfindlich ist. Die Frucht eignet sich vorzüglich zum Trocknen.

78. Venetianer. (II R.)

Ein großer, sehr schöner, platter Apfel, der gewöhnlich drei Zoll breit und hoch wird. Die strohweiße Farbe der Schale wird später wachsartig citronengelb, wobei sie mit blutartigen Streifen besetzt ist. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das weiße, in's Gelbliche spielende Fleisch ist körnig, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzten, etwas himbeerartigen, zuckerhaften Weingeschmack. Der Apfel zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön, ist fruchtbar und verdient wegen der Schönheit seiner Frucht häufige Anpflanzung.

79. Blutrother Wintercardinal. (II R.)

Ein schöner, alter, längst bekannter, sowohl zum rohen Genuß als für die Wirthschaft schätzbarer Winterapfel, der viertehalb bis vier Zoll breit und drei bis drei und einviertel Zoll hoch wird. Die glatte, glänzende Schale ist rundherum mit einem schönen, dunkelcarmoisinartigen Blutroth verwaschen, so daß von der blaßgelben Grundfarbe wenig zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, von einem feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich den Winter hindurch.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum bildet eine weitgewölbte Krone und belaubt sich sehr schön. Er trägt reichlich und ist ein guter Apfel für den Landmann.

Vierte Klasse.

Reinetten.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sind meistens das Ideal schöner Apfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch zu und die Wölbung nach dem Stiel sich ähnlich sind, oder nicht stark von einander abweichen.
2) Alle sind punktirt, oder haben rostige Anflüge, oft auch wahre Ueberzüge von Rost.
3) Sind nur selten etwas fettig anzufühlen.
4) Welken alle sehr gern, und müssen daher so lange als möglich auf dem Baume bleiben.
5) Haben allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.
6) Haben ein feinkörniges, kurz abknackendes, festes, oder feines und dabei weiches Fleisch.

Anm. Die eigentlich süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, ihre rostigen Abzeichen und durch ihr feines oder festes Fleisch. Man nennt solche Aepfel Parmänen. Auch die Peppings, die für sich selbst keine eigene Klasse zu bilden im Stande sind, hat man wegen ihres festen, feinen, abknackenden Fleisches in die Klasse der Reinetten gebracht.

Die Klasse der Reinetten enthält, einige Calvillen ausgenommen, die besten und schönsten Aepfel. Deßhalb sollte bei jeder Anpflanzung die Hälfte der Apfelbäume, wenn nicht zwei Drittel derselben, aus Reinetten bestehen. Viele Sorten darunter eignen sich auch für's freie Feld. Manche geben einen ganz vorzüglichen Obstwein, z. B. der edle Winterborsdorfer, so wie alle süßlichen Sorten (Parmänen). — Wegen der gemäßigten und gesunden Vegetation ihrer Bäume geben sie herrliche Zwergbäume. Die Früchte erfordern viele Sorgfalt, meist ein spätes Pflücken vom Baume und gehöriges Aufbewahren bis zur Zeitigung, die genau beobachtet werden muß, wenn man diese paradiesischen Früchte in ihrer Köstlichkeit

genießen will. Die Reinetten sind größtentheils französischen Ursprungs, weßhalb sie einen guten Boden und eine warme Lage erfordern.

Erste Ordnung.

Einfarbige Reinetten.

1) Haben eine (vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb) einfache Grundfarbe.
2) Haben sonst keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur besonnte Früchte können einen leichten Anflug von Röthe haben.
3) Haben keine rostigen Ueberzüge und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

80. Weiße Wachsreinette. Weiße Sommerreinette. (II R.)

Dieser schöne, prachtvolle Apfel ist eine Zierde der Tafel und des Obstmarktes. Er ist etwas breitrund, wird meist dreizehn Viertelzoll breit und drei Zoll hoch. Die feine, etwas fettige Schale ist blaß hellgelb, wird aber auf dem Lager ungemein schön citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einer schönen Röthe verwaschen ist. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll und von einem süßweinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmacke. Wenn der Apfel mit der Hand gerieben wird, hat er einen ausnehmend starken Geruch. Er zeitigt im September und hält sich bis in den October.

Der Baum wird groß, macht viel feines Holz, belaubt sich schön und trägt selbst in ungünstigen Jahren reichlich. Verdient, da die Frucht auch zu Obstwein verwendet, großen Werth hat, häufige Anpflanzung.

81. Goldgelbe Sommerreinette. (II R.)

Stammt aus der Abtei Maximin in Trier.

Ein mittelmäßig großer, köstlicher und prachtvoller Apfel, der zu jedem Gebrauche zu empfehlen ist. Er ist gewöhnlich plattrund, wie die weiße französische Reinette, wird drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Farbe der feinen glänzenden Schale ist ein schönes, hohes Citronengelb, welches auf der Sonnenseite einen Anflug leichter Röthe hat. Viele Früchte haben statt der Röthe schöne, dunkelrothe Flecken, wie eine Forelle. Das Fleisch ist sehr weiß und fein, weich, von einem erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack,

wie der Wintercalville. Zeitigt gegen Ende des September und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wird nicht groß, macht feine, hängende Aeste und ist frühzeitig und außerordentlich fruchtbar. Verdient, da der Baum gesund und dauerhaft ist, in jedem Boden, selbst in hohen Gebirgsgegenden gut fortkommt, häufige Anpflanzung.

82. Frühe rothgefleckte Markreinette. (II R.)

Ein noch wenig bekannter, vortrefflicher Herbstapfel, der meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die feine, glänzende Schale ist hellgelb und wird auf dem Lager schön citronengelb, ohne Röthe, hat indeß viele schöne, feine, starke, carmoisinrothe Fleckchen, welche die Frucht leicht kenntlich machen. Das weißgelbe Fleisch ist fein, locker, saftvoll, von sehr angenehmem, gewürzhaftem, süßweinsäuerlichem Geschmack. Der Apfel hat einen feinen, violenartigen Geruch und welkt erst, wenn er passirt ist. Er zeitigt Anfangs October, ist vom Baume eßbar, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist aber sehr fruchtbar und nimmt auch mit schlechtem Boden vorlieb. Gibt, auf Johannisstamm veredelt, schöne Pyramiden, die bald große und schmackhafte Früchte liefern.

83. Gelbe Erfurter Sommer- oder Herbstreinette. (II R.)

Dieser schöne, vortreffliche, späte Sommer- oder frühe Herbstapfel ist zu jedem Gebrauche ausgesucht gut. Er ist plattrund, meist eilf Viertelzoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch. Die Schale wird beim Liegen goldgelb und hat grünliche Strahlen oder Fleckchen. Freihängende Früchte haben etwas Röthe mit dunkelrothen Fleckchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, in's Gelbliche spielend, fein, weiß, saftvoll und von einem sehr angenehmen, dem Borsdorfer ähnlichen, feinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich vier Wochen.

Der Baum geht schön in die Luft und wird schon frühzeitig ungemein tragbar.

84. Characterreinette. Der Characterapfel. (II R.)

Eine wenig bekannte, große, sehr schöne, leicht kennbare Frucht, die für die Tafel und für die Wirthschaft sehr schätzbar ist. Sie ist plattrund, fein gerippt, drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale ist schön citronengelb, mit einer Menge feiner, gelbgrauer Rostfiguren bedeckt, welche wie ein Netz die ganze Frucht

überziehen und ihr ein eigenthümliches Ansehen geben. Das Fleisch ist sehr fein, voll Saft, fest, von angenehmem, fein weinsäuerlichem Geschmack. Der Apfel riecht wenig und welkt gern, weßhalb er so spät als möglich abgenommen werden muß; zeitigt im October und hält sich bis in den März.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön, ist in der Blüthe nicht empfindlich und trägt fast jährlich, verlangt indeß einen warmen Standort und guten Boden.

85. Marzipanreinette. (II R.)

Stammt aus Coblenz und ist eine Parmäne.

Ein ansehnlich großer, schätzbarer Tafelapfel, der dreizehn Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die sehr feine Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite röthlich und hat schön vertheilte rothe Punkte mit violettem Schimmer eingefaßt. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, nicht sehr saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften Geschmack. Der Apfel hat einen sehr lieblichen Geruch, zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wächst lebhaft, macht viel Holz und ist ziemlich fruchtbar.

86. Gefleckter Goldapfel. (II R.)

Ein sehr schöner, großer, vortrefflicher Tafelapfel, der von Form plattrund ist und zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die zarte Schale wird bald citronengelb, ist ohne Röthe, hat indeß viele starke, schöne Carmoisinflecken, wie der englische Goldpepping, wodurch die Schale etwas goldartig wird. Das Fleisch ist weißlichgelb, locker, körnig, saftreich, von einem feinen, zimmtartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Der Apfel welkt nicht, zeitigt Ende October und hält sich einzeln bis in den Januar.

Der Baum wächst stark, wird groß und belaubt sich stark und kenntlich.

87. Wahre weiße Herbstreinette. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, schöner, wie aus Wachs geformter Apfel, der dreizehn Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die feine Schale ist am Baume schön strohgelb, wird aber auf dem Lager citronengelb, mit Carmoisinfleckchen besetzt. Das Fleisch ist schön weiß, fein, etwas locker, sehr saftreich und von einem erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfangs November, hält sich bis in den Winter, verliert aber dann an Geschmack.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst stark, wird sehr bald fruchtbar, liefert reichliche Ernten und verdient in jeder Hinsicht häufig angepflanzt zu werden.

88. Gelbe Zuckerreinette. (I R.)

Dieser schöne, mittelmäßig große, köstliche Apfel stammt aus Verdün, ist meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die dünne, geschmeidige Schale ist schön hellgrün, wird nach und nach indeß citronengelb, wobei häufige Punkte und feine Anflüge von Rost sichtbar sind. Das weiße Fleisch ist etwas locker, voll Saft, von erhabenem, zuckerartigem Geschmack, ohne Säure. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der mittelmäßig große Baum trägt früh und reichlich, verlangt aber einen warmen Standort und guten Boden, sonst wird die Frucht nicht so zuckerartig. Zu Pyramiden auf Johannisstamm veredelt, trägt er alle Jahre.

89. Harlemer Reinette. (II R.)

Stammt aus Brüssel.

Ein großer, vortrefflicher Winterapfel, gleich gut für die Tafel und für die Wirthschaft. Er ist meist viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die dünne Schale ist am Baum hellgrün, wird später gelblichgrün und im Winter hellgelb, wobei stark besonnte Früchte einen leichten Anflug von Röthe haben; auch findet man glatte und erhabene Rostflecken und Rostanflüge. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, weich, voll Saft, von einem sehr angenehmen, süßen, weinartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum wird groß, dauerhaft, ist auch nicht empfindlich in Hinsicht des Standorts und Bodens und wird bald und jährlich sehr fruchtbar.

90. Der Goldzeugapfel. (II R.)

Ein beinahe kugelförmiger, regelmäßiger, sehr schöner Apfel, der dreizehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die glatte, glänzende Schale ist schön hellgelb, mit schönen, hellgrünen Strahlen bandartig umgeben, in heißen Sommern röthlich angelaufen, wovon er wohl den Namen Goldzeugapfel erhalten hat. Das Fleisch ist unter der Schale sehr gelb, nach dem Kernhause zu etwas weißer, locker, voll Saft, von angenehmem, zuckerartigem, süßweinsäuerlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird groß, trägt seine Aeste stark abstehend, macht indeß eine sehr schöne Krone und trägt frühzeitig und reichlich; gibt

auf Johannisstamm veredelt sehr gute, tragbare Pyramiden. Er verlangt einen recht guten Boden und warmen Standort.

91. Großer Goldpepping. (II R.)

Ein schöner, köstlicher Apfel, der drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die Schale ist schön citronengelb, ohne alle Röthe. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftig und von einem angenehmen Zuckergeschmack. Der Apfel zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre.

Der Baum ist sehr fruchtbar, wird nicht groß, ist daher als Mittelstamm anzuwenden.

92. Goldpepping. Englischer Goldpepping. (I R.)

Eine allgemein bekannte, vortreffliche Tafelfrucht, die indeß meist nur zwei Zoll breit und sieben Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist anfangs hellgelb, wird aber im Liegen schön goldgelb. Die ganze Frucht ist meist mit gelbbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblich, fest, sehr fein, vollsaftig und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März, welkt alsdann und verliert den Saft.

Der Baum wird von allen einer der schönsten, nur darf man die Krone inwendig nicht zu sehr lüften. Wegen des köstlichen Weingeschmacks eignet sich die Frucht zu Obstwein. Verdient vorzüglich als Pyramide eine Stelle.

93. Englische grüne Nordreinette. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, haltbarer Winterapfel für die Tafel, der gewöhnlich eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Die zähe, fettige Schale ist hellgrün, wird aber später citronengelb. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, von gewürzhaftem, angenehmem Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird groß, hat festes Holz, leidet nicht leicht von der Kälte und ist daher sehr für Gebirgsgegenden zu empfehlen. Er trägt reichlich und macht eine hohe, kugelförmige Krone.

94. Willy's gelbe Reinette. Willy. (I R.)

Eine neue Kernfrucht, die der Herr Regierungsrath Burchardt in Landsberg a. d. Warthe 1801 aus dem Kern eines weißen Wintercalvills erzog, der ihr den Namen seines Sohnes Willy beilegte.

Ein mittelmäßig großer, kugelförmiger, zuweilen etwas walzenförmiger Apfel, der eilf bis zwölf Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die glatte, glänzende Schale ist am Baum froh-

weiß, wird später citronengelb, etwas goldartig. Die Punkte sind regelmäßig vertheilt, sehr fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, abknackend, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre, auch wohl bis in den April, wenn sie spät gepflückt wird.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar; ist vorzüglich zur Anflanzung in Gärten zu empfehlen.

95. Ananasreinette. (I R.)

Eine sehr schöne, ganz einfarbige, köstliche Reinette, die oft das Ansehen eines breit abgestumpften Kegels hat, und gewöhnlich eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Die glatte, nicht fettige Schale wird schön citronengelb und hat keine Spur von Röthe. Das weiße, stark in's Gelbliche spielende, sehr saftvolle Fleisch ist abknackend, fein, von einem angenehm erhabenen, weinigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in's Frühjahr.

Der Baum ist sehr tragbar, belaubt sich schön und verdient häufig angepflanzt zu werden.

96. Goldapfel von Kew. (II R.)

Dieser ungemein schöne, vortreffliche Apfel stammt aus der Kirkeschen Baumschule in London. Er wird meist drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale wird in der vollen Reife citronengelb und hat keine Röthe, wohl aber zuweilen carmoisinrothe Punkte. Das Fleisch ist weiß, in's Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftreich und von einem vortrefflichen, fein alantartigen, weinartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst stark, wird groß, setzt bald Fruchtholz an und trägt reichlich.

97. Echte weiße französische Reinette. (II R.)

Eine bekannte, alte Reinette, die mittelmäßig groß, platt und gegen den Stiel zu meist etwas spitziger ist. Sie wird drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Schale ist weißlich strohgelb, etwas roth angelaufen. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, von einem angenehmen weinsüßlichen Geschmack, ohne Säure und Gewürz. Die Frucht wird im November eßbar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist frühzeitig und recht fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

98. Champagnerreinette. Loskrieger. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, vortrefflicher Winterapfel. Von Form ist er schön platt, wird drei Zoll breit und zwei Zoll hoch. Die feine, mit Duft belaufene Schale ist sehr schön blaß citronengelb und hat einen leichten Anflug von rosenartiger Röthe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, voll Saft, hat eine grüne Ader um das Kernhaus und einen angenehmen zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, macht feines Holz und ist außerordentlich fruchtbar, da oft drei Früchte zugleich an einem Fruchtkuchen sitzen. Verdient auch vom Landmann häufig angepflanzt zu werden.

99. Lothringer grüne Reinette. Wahre Reinette von Canada. (III R.)

Ein großer, schöner, mehr für die Küche als für die Tafel passender Apfel, der oft viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die feine Schale ist anfänglich schön grasgrün, wird aber später gelblich, hat viele feine graue Punkte und zuweilen kleine Rostflecken. Das Fleisch ist grünlichgelb, locker, weich, grobkörnig, voller Saft, aber von gewürzlosem, fein säuerlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende November, ist um Weihnachten am besten und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, ja oft anderthalb Jahr lang. Zu Compots ist der Apfel vortrefflich.

Der Baum treibt stark und trägt reichlich. Ein guter Apfel für den Landmann.

100. Reinette von Breda. (I R.)

Eine schöne, köstliche Reinette, welche dem englischen Goldpepping gleich kommt. Die Frucht ist breitgedrückt, viertehalb Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale wird goldgelb und ist mit mannigfaltigen rostfarbigen Flecken, Figuren und Punkten besetzt. An besonnten Früchten findet sich ein Anflug von Röthe, aus carmoisinrothen Forellenflecken bestehend, die in der Mitte einen grauen Punkt haben. Die Frucht welkt, spät gepflückt, nur wenig. Das Fleisch ist weiß, fest, zart, abknackend, voll Saft, von einem zuckerhaften, vortrefflichen, gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. Gewöhnlich findet man in jeder der fünf Kammern des Kernhauses drei vollkommene Kerne. Die Frucht zeitigt Anfangs December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verlangt aber einen trocknen, gut gebauten Boden, ist in der Blüthe nicht empfindlich

und trägt außerordentlich reichlich. Verdient die häufigste Anpflanzung.

101. Französische Edelreinette. (I R.)

Ein ansehnlich großer, berühmter, herrlicher Winterapfel, der drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist beim Abpflücken hellgrün, wird aber später citronengelb; manchmal hat sie einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe, ist etwas runzelig, hat selten Rostanflüge, indeß zahlreiche graue Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, sehr zart, fest, voll Saft, von dem angenehmsten, zuckerartigen Geschmack, mit einer feinen, muskatellerartigen Säure vermischt.

Die Frucht zeitigt im December, oft erst im Januar und hält sich bis in den Mai. Der Baum ist eigensinnig auf seinen Standort und fordert einen gebauten Boden und eine gute Lage. Alsdann wird er groß, bleibt gesund und trägt reichlich. Zu Zwerg auf Wildling. Gibt herrlichen Obstwein.

102. Weiberreinette. (I R.)

Ein schöner, großer, unregelmäßig geformter, meistens platter Apfel, der oft viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist hell citronengelb, hat einen leichten Anflug schmutziger Röthe und viele hellgraue Punkte. An der Sonnenseite finden sich oft fast linsengroße Leberflecken. Das Fleisch ist gelblichweiß, großkörnig, saftig, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmack, ohne besonderes Gewürz. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wird ansehnlich groß und bald fruchtbar. Eine ausgesucht gute Frucht, die der Verbreitung werth ist.

103. Honigreinette. (II R.)

Dieser mittelmäßig große, haltbare, vortreffliche Winterapfel ist meist plattrund und wird eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die zarte, glatte Schale wird citronengelb und hat eine feine, sanfte Röthe, in der man oft schöne Carmoisinflecken bemerkt. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum wird groß, bildet eine kugelförmige, dicht belaubte Krone und ist äußerst fruchtbar.

104. Wyker Pepping, der holländ. oder söte Pepping. (I R.)

Ein ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, der bald länglich rund, bald ziemlich platt ist und eilf Viertelzoll breit und drei

Zoll hoch wird. Die feine Schale ist in der Reife gelb, die Sonnenseite blaßroth, hie und da mit hellbraunen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist fest und von einem zuckersüßen, erhabenen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wächst besonders kräftig, wird stark und trägt reichlich.

105. Glanzreinette. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, wie aus Wachs geformter, vortrefflicher Winterapfel, der plattrund ist und neun Viertelzoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die sehr zarte, wie lackirt glänzende Schale ist strohgelb, wird später citronengelb und hat einen leichten Anflug rosenartiger Röthe. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, saftvoll, von angenehmem, zuckerartigem Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, bildet eine kugelförmige, schön belaubte Krone, trägt sehr reichlich, ist nicht empfindlich in der Blüthe und eignet sich daher vorzüglich für rauhe Gegenden.

106. Citronenreinette. (II R.)

Stammt vom Herrn Amtmann Rath in Nassau an der Lahn.

Ein großer, sehr schöner, vortrefflicher Winterapfel, der bald hoch zugespitzt, bald etwas breit nach dem Kelch stumpf abgespitzt ist und oft drei Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist rein citronengelb, an der Sonnenseite mit blassem Rosenroth leicht angelaufen. Um das weißgraue Kernhaus befindet sich ein röthlicher Kreis. Das Fleisch ist weiß, locker, saftvoll, von einem zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Apfel riecht angenehm violenartig, welkt fast gar nicht, zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahre, ja oft bis zum Sommer.

Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand. Zu Zwerg auf Johannisstamm.

107. Pariser Rambourreinette. (II R.)

Dieser prachtvolle, sehr große, für die Wirthschaft vorzügliche Apfel stammt aus Worms, wohin ihn Herr Witt aus der berühmten Carthause zu Paris brachte. Er wird vier Zoll breit und viertehalb Zoll hoch. Die glatte Schale ist gelblich strohweiß, wird aber im Winter schön citronengelb, hat oft einen Anflug von schönem Carmoisinroth, gelblichgraue Sternchen und feine Rostfiguren. Das gelblichweiße Fleisch hat eine große hellgrüne Ader um das Kernhaus. Es ist ziemlich fein, fest, saftvoll und von einem gewürz-

haften, süßweinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird groß, bildet eine breite Krone, macht viel kurzes Fruchtholz und ist bald sehr fruchtbar. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

108. Weiße antillische Winterreinette. (II R.)

Ein ansehnlich großer, schöner, vortrefflicher Winterapfel. Er ist dem weißen Wintercalville sehr ähnlich und hat ein plattrundes, stumpf zugespitztes Ansehen, wird meist viertehalb Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale ist zuerst gelblichhellgrün, wird dann weißlichhellgelb und nach und nach schön citronengelb. Punkte sind häufig, regelmäßig vertheilt und braun von Farbe; dazu gesellen sich nicht selten braune und schwärzliche Rostflecken. Das weißlichgelbe Fleisch ist fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich nur drei Monate.

Der Baum macht eine flache Kugelkrone, wächst stark, wird frühzeitig und ungemein tragbar. Verdient häufige Anpflanzung.

109. Gaesdonker Goldreinette. (I R.)

Stammt aus dem ehemaligen Kloster Gaesdonk bei Goch am Rhein.

Eine mittelmäßig große, köstliche Winterreinette, die drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die dünne Schale ist erst strohweiß, wird später aber goldgelb. Sie ist mit einer leichten Röthe überzogen, hat stark in's Auge fallende braune Punkte und ist häufig mit einem braunen, rauhen Rost überzogen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, fest, saftvoll, von einem vortrefflichen, dem englischen Goldpepping ähnlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, wird groß und recht fruchtbar.

110. Diel's Reinette. (I R.)

Der Herr Professor van Mons in Brüssel erzog unter vielen andern vortrefflichen neuen Kernobstsorten auch diese schöne Reinette in seiner großen Baumschule la fidelité und gab ihr den Namen des Herrn Geheimenraths Diel, welcher sich so viel Verdienst um die Obstkunde erworben hat.

Ein ungemein schöner, mittelmäßig großer, plattrunder Apfel, der zehn bis eilf Viertelzoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale wird citronengelb, hat keine Röthe, aber viele schöne carmoisinrothe Punkte auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist

sehr weiß, fein, fest, abknackend, voll Saft, von einem sehr angenehmen, erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Der Apfel zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird bald und recht fruchtbar. Die Frucht muß sehr spät vom Baume genommen werden, sonst welkt sie.

111. Geiger's Prinzessin Auguste. (I R.)

Der Herr Garteninspector Geiger in dem Großherzogl. Garten zu Bissungen bei Darmstadt erzog diese Frucht aus dem Kern und gab ihr den Namen einer Prinzessin des Großherzogl. Hauses.

Eine ansehnlich große, vortreffliche Winterfrucht, die etwas kegelförmig, oft auch etwas hochaussehend ist und zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die glatte, wachsartig glänzende Schale wird im Winter citronengelb, hat an der Sonnenseite eine sanfte Röthe, die indeß auch häufig fehlt. Das Fleisch ist weiß, etwas gelblich schillernd, fein, saftvoll, markig, von einem vortrefflichen, zuckerhaften, gewürzigen Weingeschmack. Die Frucht hat einen feinen, angenehmen Geruch, welkt nicht, zeitigt im December und hält sich bis in's Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Kann nicht genug angepflanzt werden.

112. Köstlicher von Kew. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, plattrunder, ungemein schöner, köstlicher Winterapfel von herrlichem Geschmack. Er wird eilf Viertelzoll breit und stark zwei Zoll hoch. Die Kelcheinsenkung hat characteristisch fünf perlenartige Rippen. Er ist schön citronengelb, ohne Röthe. Die Punkte sind schwach. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, fest, voll Saft, erhaben, gewürzhaft, vortrefflich, weinartig süß, dem englischen Goldpepping sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird sehr fruchtbar.

113. Grüne Reinette. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, plattrunder, sehr haltbarer Winterapfel, der drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die feine, glänzende Schale ist hellgrün und wird erst bei der vollen Zeitigung etwas gelblich. Punkte sind häufig, ziemlich stark und grau von Farbe. Das Fleisch ist weißgelb, fein, nicht sehr fest, voll Saft und von einem erhabenen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis tief in den Sommer und welkt nur wenig.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst lebhaft, wird mittelmäßig groß und liefert reichliche Ernten. Verlangt einen trocknen, warmen Boden, sonst wird die Frucht säuerlich, wie dieses oft in nassen Jahren der Fall ist.

114. König Jakob. (I R.)

Diese bei Wesel häufig angepflanzte Reinette ist eine schätzbare Tafelfrucht von kugelförmigem Ansehen. Sie wird zehn bis eilf Viertelzoll breit und neun bis zehn Zoll hoch. Die glatte Schale ist bei den gepflückten Früchten strohweiß, wird in der Zeitigung schön citronengelb und hat feine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December, hält sich, gut aufbewahrt, wohlschmeckend bis in den Sommer, hat einen feinen, angenehmen Geruch und welkt nicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar, weßhalb er häufige Anpflanzung verdient.

115. Reinette von Windsor. Außerordentlich große Reinette. (II R.)

Eine sehr große, schöne Winterfrucht, die mehr länglich als rund ist. Kelch und Stiel sitzen sehr eingedrückt. Die Farbe der Frucht ist am Baume weißlichgrün, schön punktirt, wird in der Zeitigung gelb und bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken an der Schale. Das Fleisch ist fest und köstlich, erhaben von Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Juni.

Der Baum wird groß und stark, ist sehr tragbar und für den Landmann auserlesen gut.

116. Süßer Stanzhäuser. (II R.)

Stammt aus dem Dorfe Stanzhausen in Hessen.

Ein mittelmäßig großer, recht schöner, haltbarer Apfel, der eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die glatte Schale wird schön citronengelb, hat einen leichten Anflug erdartiger Röthe und braune, feine Punkte, die weitläufig vertheilt sind. Das Fleisch ist fein, weiß, in's Gelbliche schillernd, saftig, fest, von einem sehr angenehmen, stark zimmetartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, oft fast zwei Jahre, wodurch er einen vorzüglichen Werth erhält.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar.

117. Große englische Reinette. (II R.)

Ein sehr großer, prachtvoller, gerippter, platter, oft zugespitzter Apfel, der den Uebergang von den Calvillen zu den Reinetten macht. Er wird viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die Schale ist

blaß strohgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler und hat bisweilen eine bräunliche Röthe. Die Punkte sind meistens dunkelgrün. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas locker, voll Saft, von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst außerordentlich stark und wird sehr groß. Er setzt bald Fruchtholz an und trägt bald und reichlich. Eine ausgesuchte Frucht für den Landmann.

118. Herzog von York. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, schöner Winterapfel, der meist kugelförmig ist und calvillartige Rippen hat. Er wird drei bis viertehalb Zoll breit und bei drei Zoll hoch. Die Schale ist strohgelb, wird citronengelb und hat an der Sonnenseite einen Anflug leichter Röthe, die aber oft nur goldartig ist. Die Punkte sind sehr zerstreut. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, voll Saft und von einem angenehm gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst nicht stark, macht viel feines Holz und ist recht fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

119. Prachtreinette. (I R.)

Eine wahre Prachtfrucht, die allgemeine Verbreitung verdient. Sie wird ansehnlich groß, ist meist plattrund, hellgrün und wird im Liegen goldgelb; ohne Röthe. Punkte sind häufig, nebst warzenähnlichen Flecken. Eine ausgezeichnet gute Frucht, die wegen ihres vortrefflichen Geschmackes, wegen ihrer Größe, Schönheit, langen Dauer und der Fruchtbarkeit des Baumes wenige ihres Gleichen hat. Sie zeitigt im März und hält sich bis in den Sommer.

120. Rhode Islands Grening. Grünling von Rhode Island. (I R.)

Eine mittelmäßig große, rundliche, einfarbige Reinette, die drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Frucht ist grünlichgelb, an der Sonnenseite nur etwas roth und hat wenige Punkte. Das Fleisch ist gelblich, saftig, gewürzhaft, weinsäuerlich. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und fruchtbar. Hat viel Aehnliches mit der großen englischen Reinette.

121. Reinette von Lüneville. (II R.)

Eine durch ihre lange Haltbarkeit ausgezeichnete Reinette, die neun Viertelzoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die dünne, glatte

Schale ist zuerst weißlich grün, wird aber später schön citronengelb, ist mit einem trüben Roth bedeckt und hat viele fleckenähnliche, braune Punkte. Das Fleisch ist anfänglich, wie die ganze Frucht, sehr hart, voller Saft, dabei fein und in der Zeitigung, welche erst spät im Sommer erfolgt, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Kühl aufbewahrt, hält sie sich drittehalb Jahr, darf aber vor dem November nicht gepflückt werden, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, setzt frühzeitig, aber unregelmäßig, vieles Fruchtholz an und trägt reichlich, oft büschelweise. Er hat noch die Eigenschaft, daß er das Laub unter allen Apfelbäumen am längsten behält; nimmt auch mit mittlerem Boden vorlieb und verdient häufige Anpflanzung.

Zweite Ordnung.

Rothe Reinetten.

Sie haben alle Eigenschaften der einfarbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte, rothe Farbe auf der Sonnenseite.

122. Gestreifte Sommer-Parmaine. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, sehr schöner, regelmäßig gebauter Apfel, der eben so trefflich zum rohen Genuß, als für die Küche ist. Er ist gegen den Kelch breit zugespitzt, wird drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch, auf der höchsten Stelle gemessen, denn gewöhnlich ist eine Seite höher als die andere. Die Schale ist grünlichgelb und röthlich geflammt oder gestreift. Punkte sind sehr zahlreich, an der Sonnenseite bräunlich, mit Roth eingefaßt, an der Schattenseite hellgrau und grünlich. Das Fleisch ist weiß, sehr locker, weich (fast butterhaft schmelzend), saftvoll, von einem rosenartigen, erhabenen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt Anfangs September, hält sich aber nicht über vierzehn Tage.

Der Baum wächst ziemlich gut und ist ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Gibt schöne Hochstämme und Zwerge. Darf in keiner Anpflanzung fehlen.

123. Herbstborsdorfer. (II R.)

Ein an Form, Größe, Punkten, rostigen Abzeichen und Warzen, und selbst im Geschmack dem Winterborsdorfer ähnlichen Apfel, der nur durch frühere Reife sich von demselben unterscheidet. Er wird

gewöhnlich drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch. Die Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber nach und nach orangengelb und hat bei besonnten Früchten eine schöne Carmoisinröthe. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt Mitte September und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wird groß, wächst kräftig und ist schon frühe tragbar. Auf Johannisstamm veredelt, gibt er schöne Pyramiden.

124. Superintendentenapfel. (II R.)

Ein prachtvoller, großer, köstlicher, holländischer Winter-Tafelapfel, der meist schön kugelförmig wird und dreizehn Viertelzoll breit und drei Zoll hoch ist. Die feine Schale ist anfangs weißlich, wird aber nach und nach schön citronengelb; die Sonnenseite ist mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen und hat viele bräunliche Rostflecken und Figuren. Das Fleisch ist schön gelblich, voll Saft, sehr fein, fest und von einem erhabenen, sehr gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, der von wenigen Reinetten übertroffen wird. Der Apfel hat einen ungemein starken, fast quittenähnlichen Geruch, so daß wenige Früchte ein ganzes Zimmer parfümiren. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich durch seine vorzüglich großen Blätter sehr dicht und prachtvoll, wird frühzeitig und recht fruchtbar, verlangt aber einen guten, cultivirten Boden. Verdient die häufigste Anpflanzung.

125. Muskatreinette. (I R.)

Diese mittelmäßig große, für die Tafel vorzüglich köstliche Frucht ist der Liebling jedes Obstkenners. Er ist etwas breiter als hoch, gegen den Kelch zu etwas stumpfspitzig auslaufend, wird oft drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die feine Schale ist anfangs schön hellgrün, wird aber später gelb, wobei Zweidrittel der Frucht mit dunkeln, carmoisinrothen Streifen besetzt ist. Häufig findet man Rostflecken. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, voll Saft, von einem ganz vorzüglichen, gewürzten, zuckerartigen Geschmack, mit Muskat- und Fenchel-Aroma vermischt. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist frühzeitig, jährlich, und außerordentlich tragbar. In ungünstigem, besonders zu fettem Boden wird er leicht krebsig. Er hält alle Winterkälte aus und ist nicht empfindlich in der Blüthe. Die Frucht ist eine der köstlichsten von allen und verdient in gutem, gebautem Boden die häufigste Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

126. Englische Königsparmaine. (II R.)

Ein ziemlich großer, kugelförmiger, schöner Apfel, der drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist schön gelb, hat rothe Streifen und ist etwas getuscht. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist recht fein, grünlich gelb, sehr saftreich, von einem gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den Winter hindurch, welkt nur wenig, ist aber bei weitem nicht so gut als die Muskatreinette.

Der Baum wird mittelmäßig groß, bildet eine fast eiförmige Krone, wird bald und recht fruchtbar.

127. Loan's Parmaine. (I R.)

Ein ansehnlich großer, schöner, ganz vorzüglicher Apfel von fast bergamottartigem Geschmack. Er ist meist etwas walzenförmig, citronengelb, an der Sonnenseite carmoisinroth gestreift oder getuscht; hat wenig Punkte. Das weißlichgelbe Fleisch ist sehr fein, zart, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar; welkt nicht und hat einen feinen, bergamottartigen Geruch.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Eine sehr empfehlenswerthe Frucht.

128. Zwiebelborsdorfer. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, auffallend platter, in Farbe und Abzeichen dem Winterborsdorfer ähnlicher Apfel, der eilf bis zwölf Viertelzoll breit und nur sechs bis sieben Viertelzoll hoch wird. Das Fleisch ist schön weiß, fest, saftvoll, im Geschmack jenem ziemlich ähnlich, nur etwas feinsäuerlicher. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, ist fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung. Für die Wirthschaft, so wie zu Obstwein ganz vorzüglich.

129. Rother Borsdorfer. (II R.)

Ein mittelmäßig großer, vorzüglich guter, sehr haltbarer Tafelapfel von platter Form. Er wird gewöhnlich drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch. Die Schale ist gelb, zur Hälfte dunkel carmoisinroth. Das Fleisch ist gelblichgrün, fein, fest, sehr saftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Reinettengeschmack. Die Frucht zeitigt im November, ist im December am besten und hält sich, gut aufbewahrt, ein ganzes Jahr lang.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, trägt frühzeitig und fast alle Jahre.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

130. Erzherzog Johann. (II R.)

Herr Schmidberger erzog ihn aus dem Kern der Reinette von Orleans.

Ein ansehnlicher, schöner, plattrunder, oft käseförmiger Apfel, der dreizehn Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist wachsgelb, auf der Sonnenseite hochroth. Das Fleisch ist sehr fein, zart, saftvoll und von einem gewürzhaften, kräftigen, feinweinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ist recht tragbar.

131. Rother holländischer Bellefleur. (II R.)

Dieser mittelmäßig große, vortreffliche Winterapfel ist zu jedem Gebrauche ausgesucht gut. Er ist von Form plattrund und breitstumpf zugespitzt, wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die zarte, glatte Schale ist anfangs gelblichgrün, wird aber später schön citronengelb. Der größte Theil ist mit dunkeln Carmoisinstreifen besetzt. Punkte oder andere Abzeichen findet man keine. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, hat eine rothe Ader um das Kernhaus, und ist von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas Himbeerartiges hat. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum macht viel Holz, bildet eine schöne, indeß nicht stark belaubte Krone, setzt bald viel kurzes und langes Fruchtholz an, wird sehr tragbar und verdient, da die Frucht nicht welkt, vom Landmann häufige Anpflanzung.

132. Daniel's rothe Winterreinette. (II R.)

Diese schöne Frucht erzog eine Dame, die Frau Staatsräthin Daniel in Köln, eine große Obst- und Gartenliebhaberin, auf ihrem Gute aus einem Kern.

Ein recht wohlgeformter, mittelmäßig großer, leicht kenntlicher, haltbarer Apfel, der eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Er ist der Carmeliterreinette sehr ähnlich. Der Bauch sitzt oft zwei Drittel unter der Mitte nach dem Stiele hin, um den er sich abnehmend zurundet. Die Schale ist hellgrün, wird im Winter hellgelb und hat eine starke, dunkle, blutartige Röthe über den größten Theil. Die zahlreichen Punkte sind weißgrau. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, fest, von einem recht angenehmen, fein gewürzhaften, etwas zimmetartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahre, wo sie etwas welkt.

Der Baum wächst lebhaft, wird indeß nur mittelmäßig groß und ist fruchtbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

133. Pomphelia's rothe Reinette. (II R.)

Ein schöner, wegen langer Dauer vorzüglich für die Wirthschaft schätzbarer Apfel, der fast kugelrund und drei Zoll hoch und zehn bis eilf Viertelzoll breit wird. Die gelbliche, später citronengelbe Schale ist größtentheils mit feinen, kurz abgesetzten, dunkelcarmoisinrothen Streifchen besetzt, auch findet man hellbraune Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, saftreich und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum macht eine hohe, recht fruchtbare Krone, verlangt aber guten Boden.

134. Englische rothe Winterparmaine. (I R.)

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, abgestutzt kegelförmiger, köstlicher Tafelapfel, der eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Er ist anfangs strohweiß, wird aber im Liegen hell citronengelb, wovon indeß gewöhnlich wenig zu sehen ist, indem fast die ganze Schale mit einem schönen, dunkeln, blutartigen Roth überzogen ist. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, fest, saftig, von einem erhabenen, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine kugelförmige Krone und ist, sobald er ausgewachsen ist, sehr tragbar.

135. Edler Winterborsdorfer. (I R.)

Eine fast kleine, schön regelmäßig gebaute, apfelförmige, etwas platte, goldgelbe, meistens zur Hälfte schön blutrothe Frucht, die nicht genug angepflanzt werden kann. Sie ist gewöhnlich eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Characteristisch sind die gelbgrauen Warzen fast an jeder Frucht. Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend, erst nach Weihnachten mürbe und von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack, mit kaum merklicher Säure. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Februar.

Der Baum wird sehr groß und alt, trägt sehr spät, dann aber auch reichlich. Selten wird er vor dem fünfzehnten bis zwanzigsten Jahre fruchtbar, liefert alsdann aber auch ein Jahr um das andere reichliche Ernten. Da er für unser Klima ganz paßt und seine köstliche Frucht eine der allerbesten ist, kann seine Anpflanzung nicht genug empfohlen werden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

136. Lange, rothgestreifte, grüne Reinette. Getüpfelte Reinette. Perlreinette. Carmeliterreinette. (I R.)

Eine vortreffliche, mittelmäßig große, wegen ihrer Haltbarkeit vorzüglich geschätzte Reinette, die wahrscheinlich, wie der Vorige, deutschen Ursprungs ist. Ihre Form ist länglich, etwas konisch zulaufend; wird drittehalb Zoll breit und hoch. Der Apfel wird schön citronengelb; freihängende Früchte sind schön carmoisinroth gestreift und leicht getuscht oder punktirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, sehr fein, saftreich, von einem erhabenen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird ziemlich groß, macht schlankes, abstehendes Holz, ist nicht empfindlich in der Blüthe und verdient, da er sehr fruchtbar ist, in gutem Boden häufige Anpflanzung.

137. Dietzer rothe Mandelreinette. (I R.)

Ein vortrefflicher Winter-Tafelapfel, der dem weißen Winter-Calville und der Muskatreinette fast gleichgestellt werden kann. Er ist gewöhnlich kugelförmig, zehn bis eilf Viertelzoll breit und hoch. Seine Farbe ist goldgelb, an der Sonnenseite röthlich gestreift. Punkte findet man wenige, wohl aber zuweilen schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist sehr fein, gelblich, fest, saftvoll, von einem erhabenen, recht gewürzhaften Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß und fruchtbar, ist nicht dem Krebs unterworfen und verdient wegen seiner Gesundheit und Dauer schon häufige Anpflanzung.

138. Barceloner-Parmaine. (I R.)

Stammt aus der Baumschule von Lobbiger bei London.

Ein mittelmäßig großer, köstlicher Winterapfel, von kugelförmiger Gestalt, der eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die feine gelbliche Schale wird schön citronengelb, wobei sie indeß einen grünlichen Schimmer behält. Die Sonnenseite ist mit erdartigem Blutroth verwaschen und hat zuweilen einige Rostanflüge. Das weißlichgelbe, feste, feine, saftvolle Fleisch ist von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack, dem englischen Goldpepping ähnlich. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, macht eine hohe, fruchtbare Krone, verlangt aber einen guten, nur nicht fetten Boden.

139. Röthliche Reinette. (I R.)

Eine mäßig große, bald etwas plattrunde, bald etwas walzenförmige, schöne, köstliche und sehr haltbare Frucht, die drei Zoll breit und drittehalb bis drei Zoll hoch wird. Sie ist erstlich gelblich hellgrün, wird aber im Liegen schön citronengelb. Die Hälfte der Schale ist carmoisinroth gestreift und etwas getuscht. Die Punkte sind frei und anfänglich mit grünen Kreischen umgeben. Das gelblichweiße Fleisch ist ziemlich fest, sehr fein, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, fast ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar und kann nicht genug angepflanzt werden. Vorzüglich als Zwergbaum, auf den Wildling veredelt, liefert er wahrhaft prachtvolle Früchte. Für die Tafel und die Oekonomie ist die Frucht gleich gut und verdient in jeder Hinsicht das größte Lob.

140. Die Kräuterreinette. (I R.)

Stammt von der Abtei Arnstein an der Lahn.

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelfrucht, die einen erhabenen, der Reinette von Orleans ähnlichen Geschmack hat. Ihr Ansehen ist düster und nicht sehr empfehlend, weßhalb sie sich sehr gut zu öffentlichen Anlagen schickt, da Niemand, ihre innere Güte ahnend, in Versuchung geräth, sie zu stehlen. Sie ist gewöhnlich kugelförmig, wird zehn Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Schale ist blaß hellgrün, wird aber im Winter schön citronengelb. Besonnte Früchte haben eine leichte, blutartige Röthe, die später carminartig wird. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftvoll, von einem erhabenen, stark gewürzhaften Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, bildet eine kugelförmige Krone und ist ungemein fruchtbar. Verdient häufige Verbreitung.

141. Baumann's rothe Winterreinette. (II R.)

Ein recht schöner, mittelmäßig großer, dem Winterborsdorfer ähnlich geformter Apfel, der zehn bis eilf Viertelzoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist größtentheils mit einem schönen, glänzenden, dunkeln Carminroth überzogen. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein abknackend, ziemlich saftvoll, von einem gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeschmack, der viel Aehnliches mit dem Borsdorfer hat. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum treibt stark, läßt seine Aeste schön in die Luft gehen und wird recht fruchtbar.

142. Englische rothe Limonenreinette. (I R.)

Ein sehr schöner, dem englischen rothen Winterparmaine sehr ähnlicher, köstlicher, mittelmäßig großer Apfel, der meist die Form eines breitabgestumpften Kegels hat und drei Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist grünlichgelb, später citronengelb, fast pomeranzengelb; bei freihängenden Früchten ist sie zur Hälfte mit carmoisinartiger Röthe leicht überzogen, in der man deutlich viele dunkele Streifen bemerkt. Punkte sind zahlreich, Rostanflüge selten. Das Fleisch ist gelblich, saftreich, fest, abknackend, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine flachgewölbte, nicht stark belaubte Krone und trägt ziemlich bald.

143. Gestreifter böhmischer Borsdorfer. (II R.)

Ein schöner, sehr schätzbarer Winterapfel, der sich durch lange Dauer vom Winterborsdorfer unterscheidet. Er ist mittelmäßig groß, fast kugelförmig, gegen den Kelch merklich abnehmend, wird meist zehn Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Er ist blaß citronengelb, stark roth gestreift und getuscht, hat öfters kleine Rostflecken und feine Punkte. Das Fleisch ist fein, weiß, saftvoll, dem Winterborsdorfer etwas ähnlich im Geschmack. Der Apfel riecht angenehm violenartig, welkt nicht, zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber früh und sehr tragbar, weßhalb er wegen der Dauer und Güte seiner Frucht häufige Anpflanzung verdient.

144. Reinette von Versailles. (II R.)

Stammt aus Mecheln in Brabant und ist wahrscheinlich eine neue Kernfrucht.

Diese mittelmäßig große, schöne, etwas kugelförmige, vortreffliche Reinette wird eilf bis zwölf Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die glatte, zarte Schale ist hellgrün, wird aber im Winter schön citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einem schönen Blutroth überzogen ist, in dem man keine Streifen bemerkt. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich bis tief in den Sommer.

Der Baum macht sich in jeder Hinsicht ganz vorzüglich und verdient häufig angepflanzt zu werden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

145. Delicateſſe von Monbijoux. (I R.)

Ein ſchöner, vortrefflicher Tafelapfel von gewürzhaftem, delicatem Geſchmack, der drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die glatte, dünne Schale iſt grünlich, wird aber ſpäter citronengelb, durch welches das Grün noch durchſchimmert. Der größere Theil der Frucht iſt mit carmoiſinrothen Streifen faſt ganz bedeckt und dazwiſchen ſtark getuſcht. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, ſaftig, von angenehmem, ſüßſäuerlichem, gewürzhaftem Geſchmack und angenehmem Geruch. Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich bis in den Mai.

Der Baum wird nicht ſehr groß, treibt dünne, ſchlanke Zweige, bildet eine durchſichtige, nicht ſtark belaubte Krone und iſt ſehr fruchtbar.

146. Gewürzpepping. Großer engliſcher Pepping. (I R.)

Dieſer köſtliche Winterapfel iſt länglichrund, nach dem Kelch zu abnehmend, wird drittehalb Zoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die dünne Schale iſt grünlichgelb, an der Sonnenſeite ſtark geröthet. Die Punkte ſind zahlreich, im Grünen weiß und im Gelben und Rothen grün. Das Fleiſch iſt weißlichgelb, zart und feſt, ziemlich ſaftig und von einem ſehr feinen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Die Frucht zeitigt im Januar und hält ſich bis in den Mai.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, belaubt ſich ſchön und trägt reichlich.

147. Schmidberger's rothe Winterreinette. (I R.)

Eine neue, von Herrn Liegel in Braunau erzogene Kernfrucht, die derſelbe ſeinem Freunde, dem rühmlichſt bekannten Herrn Schmidberger im Kloſter St. Florian, widmete.

Eine ziemlich große, köſtliche Winterfrucht. Die Grundfarbe iſt grünlichgelb, aber faſt ganz mit geſtreifter und getuſchter Röthe überzogen. Punkte findet man wenig. Das Fleiſch iſt gelblich, fein, nicht zu feſt, ſehr ſaftig, von einem ſehr angenehmen, erhabenen, ſüßweinſäuerlichen Geſchmack. Die Frucht zeitigt im December und hält ſich, ohne zu welken, bis tief in das Frühjahr.

Der Baum wird ſehr groß, iſt über's andere Jahr ſehr tragbar und erträgt die ſtrengſte Winterkälte, ohne krebſig zu werden. Verdient allgemeine Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Dritte Ordnung.

Graue Reinetten.

Kennzeichen der Ordnung:

1) Die Grundfarbe ist grün, bis zum schmutzigen oder unansehnlichen Gelb;
2) die Rostanflüge sind sehr sichtbar;
3) die Sonnenseite ist oft schmutzig, bräunlich, oder ockerartig roth;
4) sie welken alle sehr stark.

148. Carpentie. (II R.)

Eine kleine, gute Reinette, von einem eigenthümlich pikanten Geschmacke. Sie wird drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch, ist meist streifenartig hellroth und hat stellenweise einen röthlichgrauen oder zimmetfarbenen Rost. Die zuweilen vorhandenen Punkte sind fein, weißgrau. — Das Fleisch ist blendendweiß, sehr saftig und hat einen ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen, pikanten Geschmack, der viele Liebhaber findet. Die Frucht zeitigt im November, hält sich bis zum Frühjahr, welkt aber Weihnachten etwas und wird dann milder.

Der Baum wird groß, spät (vor dem zehnten bis fünfzehnten Jahre selten), indeß dann ungemein fruchtbar, und gedeiht in magerm Boden und kalten, hohen Gegenden. Verdient, da der Apfel einen trefflichen Wein gibt, auf freiliegenden Höhen eine Stelle.

149. Die Menonisten-Reinette. (II R.)

Ein schöner, ansehnlicher, sehr haltbarer Tafelapfel, der meist drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist schön hellgrün, wird auf dem Lager citronengelb, hat einen leichten Anflug erdartiger Röthe und ist mit einem zimmetfarbigen Roste überzogen. Die Punkte sind stark, zersprengt und weißgrau. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, voll Saft und von einem sehr guten, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum macht eine hochgehende Krone, setzt viel Fruchtholz an und trägt bald und reichlich.

150. Späte gelbe Reinette. (I R.)

Ein ziemlich seltener, mittelmäßig großer, vortrefflicher, plattrunder Tafelapfel, der drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch

wird. Die Schale ist schön gelb, selten etwas röthlich und hat einen schönen zimmetfarbigen, rauh anzufühlenden Rost, der bald getrennt, bald zusammenhängend über die ganze Frucht verbreitet ist. Auch findet man viele feine Erhöhungen, als ob Mohnsamen unter der Schale sich befände, wodurch diese noch rauher wird. Das Fleisch ist weißgelb, fest, fein, voll Saft, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmacke und Geruche. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber dann; sie muß spät abgenommen werden.

Der Baum macht schlanke, abstehende Aeste und ist sehr fruchtbar.

151. Grauer Kurzstiel. (I R.)

Ein großer, platt aussehender, köstlicher Apfel, der zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und zehn bis eilf Viertelzoll hoch wird. Er hat seinen Namen von dem kurzen, dicken Stiele, der in einer ansehnlich tiefen Höhle steht. Die Schale ist hellgrün, bei der Zeitigung gelblichgrün, bisweilen trübgelb, mit bräunlichem Roste überzogen, die Sonnenseite mit einer lichten Röthe. In warmen Sommern findet man statt des Rostes starke, rauhe Punkte. Das Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, nicht saftig, von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen, zuckerartigen, erhabenen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, spät abgenommen, bis ins Frühjahr.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber recht fruchtbar. Er verlangt einen guten Boden und wird in schlechtem leicht krebsig. Verdient häufige Anpflanzung.

152. Englische Spitalreinette. (I R.)

Ein schöner, delikater, eilf Viertelzoll breiter und drittehalb Zoll hoher Apfel von kugelförmiger Gestalt. Die etwas rauhe Schale ist gelblichhellgrün, wird später citronengelb und hat an freihängenden Früchten eine sanfte Röthe; dabei ist sie mit einem zimmetartigen Roste überzogen und hat kleine, weißgraue Punkte. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, fest, recht saftvoll, von einem kraftvollen, gewürzhaften, sehr angenehmen, zuckerartigen Weingeschmacke, dem englischen Goldpepping sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Ein schöner, ungemein fruchtbarer Baum, der indeß guten Boden verlangt.

153. Zimmetreinette. Zimmetfarbige Reinette. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, düster aussehender, köstlicher Tafelapfel, der zehn bis eilf Viertelzoll breit und neun bis zehn

Viertelzoll hoch wird. Die rauhe Schale ist grünlichgrau, in der Zeitigung gelb und über und über mit einem bräunlichen Roste überzogen, wodurch die Frucht ein zimmetartiges Ansehen erhält. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, fest und von einem kräftigen, etwas zimmetartigen, sehr angenehmen, weinartigen Zuckergeschmacke, wie die Reinette von Orleans. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt etwas und muß, wie alle grauen Reinetten, spät abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, macht eine starke, eiförmige Krone, wird frühzeitig und alljährig fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren, verlangt aber einen guten Boden und warmen Stand.

154. Parker's grauer Pepping. (II R.)

(Eine neue englische Kernfrucht.)

Dieser mittelmäßig große, späte, vortreffliche, delikate Winterapfel ist kugelförmig und wird eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die etwas rauhe Schale ist schön hellgrün, wird im Winter citronengelb und ist mit einem hellgrauen, dünnen Roste überzogen. Häufig findet man Warzen, wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr, wo sie welkt.

Der Baum macht eine schöne Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt sehr reichlich.

155. Goldreinette von Bordeaux. (I R.)

(Vom Herrn Gerichtsactuarius Rocholl in Soest.)

Diese schöne, köstliche Reinette ist abgestumpft hochaussehend und wird drei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit. Die dünne, feine Schale ist gelblichgrün, wird auf dem Lager schön gelb, ist etwas hochröthlich an der Sonnenseite und hat an der Schattenseite einen Anflug von Rost. Das gelblichweiße Fleisch ist zart, fein, voll Saft und von einem erhabenen, gewürzhaften, zuckersäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird mittelmäßig groß, macht starke, schwarzbraune Sommertriebe und mit grüner Wolle überzogene Fruchtknospen. Verdient wegen Schönheit und Güte der Frucht in gutem Boden häufige Anpflanzung.

156. Graue französische Reinette. (II R.)

Diese, auch unter dem Namen echte graue französische Reinette bekannte gute Frucht wird ansehnlich groß, ist plattrund

und meist viertehalb Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die rauh anzufühlende Schale ist olivengrün, an der Sonnenseite gelbgrün, mit schmutzigem Roth überzogen. Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, rauher, schmutziger, grauer Rostüberzug, der oft die ganze Frucht bedeckt. Hat viele weißgraue, feine Punkte. Das Fleisch ist weiß, locker, ziemlich saftig, von einem ganz eigenen, etwas moschusähnlichen Zuckergeschmacke, der viele Liebhaber findet und den Apfel sehr beliebt macht. Die Frucht zeitigt im December oder Januar, hält sich, kühl aufbewahrt, über ein Jahr, und ist ein sehr schätzbarer Apfel, darf jedoch nicht vor den ersten Nachtfrösten abgenommen werden.

Der Baum wird auch in ungünstigen Jahren sehr fruchtbar, weil er nicht zärtlich in der Blüthe ist, eignet sich daher sehr für hohe Gebirgsgegenden. In gutem Boden wächst er sehr lebhaft, wird groß und bleibt gesund; in schlechtem, feuchtem Boden aber bleiben die Früchte klein, springen auf und bekommen nicht den angenehmen Muskatellergeschmack; auch ist der Baum darin leichter dem Krebs unterworfen. — Die Frucht gibt einen vorzüglich guten Apfelwein, der etwas muskirt und wie der Muskatellerwein schmeckt. Verdient häufige Anpflanzung.

Vierte Ordnung.

Goldreinetten.

Kennzeichen der Ordnung:

1) Sie sind auf der Sonnenseite schön carmoisinroth verwaschen oder gestreift;
2) die Grundfarbe wird im Liegen schönes, hohes Gelb;
3) über die Grundfarbe und die Carmoisinröthe an der Sonnenseite verbreiten sich leichte, dünne Anflüge oder wahre Ueberzüge von Rost.

Die Goldreinetten sind sämmtlich sehr schöne, auserlesen köstliche Früchte. Man findet unter ihnen die besten von allen Apfelsorten. Sie verlangen einen guten, nahrhaften Boden, zum Theil auch einen warmen, geschützten Standort, weßhalb sie sich meistens zu öffentlichen Anlagen nicht wohl schicken. In Privatgärten sollten die meisten nicht fehlen, da sie sich sowohl durch köstlichen Geschmack, als durch Schönheit und Dauer, durch Fruchtbarkeit und zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche vor so vielen andern auszeichnen. Selbst

in kleinen Obsthöfen sollten Nro. 168, 173, 171, 159, 176, 165, 167, 178, 170, 162, 174 nicht fehlen.

157. Van der Laan's Goldreinette. (I R.)

(Vom Herrn Rentmeister van der Laan zu Ryland in Holland aus dem Kern erzogen.)

Eine schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Frucht, die von Geschmack der grauen französischen Reinette ähnlich ist. Sie ist kugelförmig, zuweilen plattrund, drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die dünne, etwas rauh anzufühlende Schale ist grünlichweißgelb, wird in der Zeitigung schön citronengelb und ist an der Sonnenseite mit vielen kurzabgesetzten, breiten Carminstreifen besetzt, zwischen denen sie stark getuscht ist, wodurch die Frucht ein trübes Ansehen erhält. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, von einem erhabenen, etwas muskatellerartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende des October und hält sich bei acht Wochen, ohne zu welken. Sie muß, wie alle Winterreinetten, spät gepflückt werden.

Der Baum macht eine flachrunde, schöne Krone und wird recht fruchtbar, indeß selten unter sechs Jahren.

158. Triumphreinette. (I R.)

Eine köstliche, ansehnlich große, vortreffliche Frucht, die eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die feine Schale ist goldgelb, auf der Sonnenseite blaßröthlich geflammt, oft nur wie roth punktirt und ohne bemerkbare Streifen. Ueberall ist die Schale mit sternförmigen, grauen Flecken besetzt, die oft eine Art von Netz darüber bilden, in deren Mitte kleine weiße Punkte sichtbar sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, vollsaftig, feinkörnig, ohne Geruch und von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmacke, ohne Säure. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März, ohne zu welken, muß aber so spät wie möglich abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt feine, etwas hängende Zweige, ist sehr fruchtbar, verlangt aber einen guten Stand und Boden.

159. Kronenreinette. (I R.)

Ein holländischer, ansehnlich großer, wenig bekannter Apfel, der wegen seiner Vortrefflichkeit angepflanzt zu werden verdient. Er ist schön regelmäßig, fast kugelförmig gebaut, wird zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die Schale ist schön hochgelb, indeß rundum mit etwas trüben Carminstreifen besetzt. Die Punkte sind häufig; oft finden sich kleine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale gelblich, feinkörnig, markig, saft-

voll, von einem erhabenen, zuckerartigen, feinen Weingeschmacke und einem angenehmen, erdbeerartigen Geruche. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich bis in das Frühjahr, verliert indeß alsdann ihren köstlichen Geschmack; sie welkt nur wenig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, trägt seine Aeste schön in die Luft und wird frühzeitig und fast alljährlich fruchtbar. Er kann nicht genug angepflanzt werden.

160. Brühler grüner Kurzstiel. (II R.)

(Stammt aus dem ehemaligen churfürstlich-köllnischen Garten in Brühl.)

Ein ansehnlich großer, plattrunder, schöner Winterapfel, der viertehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die etwas rauhe Schale ist anfangs hellgrün, wird aber bald schön goldgelb. Die Sonnenseite ist mit vielen starken, abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt, wodurch die Frucht ein schönes Aeußere erhält. Die ganze Schale ist mit einem rauh anzufühlenden Roste wie angespritzt, welches bei dieser Frucht charakteristisch ist. Wahre Punkte sind selten. Das Fleisch ist weiß, fein, saftig, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmacke, der etwas Birnartiges hat. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis tief in den Winter, welkt aber alsdann etwas.

Der Baum ist von lebhaftem Wuchse, macht eine hohe Krone und trägt recht reichlich. Die Frucht ist zu jedem Gebrauche empfehlenswerth.

161. Königs-Handapfel. (II R.)

(Stammt wahrscheinlich aus Holland.)

Eine mittelmäßig große, stark abgestumpft kegelförmige, schöne Frucht, die zehn bis eilf Viertelzoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch wird. Die etwas feine rauhe Schale ist gelblichgrün, wird im Liegen citronengelb und hat an der Sonnenseite ein schwaches Roth. Die Punkte sind nicht häufig, aber stark. Oefters findet man einen feinen Rostüberzug. Das Fleisch ist gelblichweiß, auf der Schattenseite oft ins Grünliche schillernd, sehr fein, fest, saftvoll und von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter, wo sie welkt.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine flache Krone und ist bald recht fruchtbar.

162. Große oder doppelte Casseler Reinette. Die holländische Goldreinette. (I R.)

Eine sehr schöne, ansehnlich große, köstliche Winterfrucht, die auch für die Küche ausgesucht gut ist. Sie ist plattrund, meist et-

was kugelförmig, wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die feine, glatte Schale ist grünlich hellgelb, wird aber später matt goldgelb. Die Hälfte der Frucht ist mit trübrothen Streifen besetzt und dazwischen punktirt oder getuscht. Die Punkte sind häufig, an der Sonnenseite fein, weißgrau, an der Schattenseite oft stark, bald bräunlich, bald schwärzlich. Zuweilen findet man feine Rostanflüge. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften, zuckerartigen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich, fast ohne zu welken, bis tief in den Winter, wird aber alsdann stippicht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht abstehende Aeste, wird ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren, und kommt auch in rauhen Gegenden recht gut fort. Verdient recht häufige Anpflanzung.

163. Kleine Casseler Reinette. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, dem Winterborsdorfer ähnlich geformter, sehr schöner Apfel, der eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die feine, schöne, glänzende Schale ist grünlichgelb, wird in der Zeitigung schön goldgelb und ist mit einem starken, glänzenden Carminroth so fein und häufig punktirt, daß solches oft wie verwaschen aussieht. In diesem Roth finden sich abgesetzte, dunkelrothe Streifen. Die Punkte sind sehr zahlreich; auch findet man zuweilen einige Rostflecken, Figuren und Warzen, wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist weiß, fest, vollsaftig und von einem erquickenden, angenehmen Zuckergeschmacke, ohne Säure. Die Frucht zeitigt im November und hält sich in vollem Safte und Geschmacke bis zum Frühjahr, muß aber lange am Baume hängen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, alt, sehr tragbar und dauerhaft, weßhalb er sich vorzüglich für hohe Gebirgsgegenden eignet.

164. Fromm's Goldreinette. (I R.)

Eine große, schöne, vortreffliche Frucht, die an Form und Größe der englischen Wintergoldparmaine ähnlich, an Güte aber noch vorzüglicher ist. Die Farbe der Frucht ist vom Baume weißlich oder strohgelb, wird aber auf dem Lager schön goldgelb, wobei die Sonnenseite leicht geröthet ist. Das Fleisch ist fein, saftig, von erhabenem, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis Ende Januar.

Der Baum wird groß, trägt seine Aeste schön abstehend, regelmäßig weit ausgebreitet, ist schön belaubt und recht fruchtbar.

165. Königlicher rother Kurzstiel. (I R.)

Dieser schöne, mittelmäßig große, köstliche Apfel ist stark plattrund, ja oft fast käseförmig, wird dreizehn Viertelzoll breit und nur neun Viertelzoll hoch. Der sehr kurze Stiel ist mit einem hellbraunen Roste bekleidet. Die etwas rauh anzufühlende Schale ist anfangs blaß hellgrün, wird aber auf dem Lager schön goldgelb, wovon indeß fast gar nichts rein zu sehen ist, indem ein feiner, gelbgrauer Rost fast die ganze Schale überzieht. Besonnte Früchte sind stark carmoisinroth verwaschen und gestreift. Das Fleisch ist gelblichweiß, ungemein fein, weich, locker, saftvoll, von einem sehr erhabenen, zuckerartigen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Winter hindurch, welkt aber alsdann.

Der Baum wächst lebhaft und schön, wird aber nur mittelmäßig groß, ist in der Blüthe nicht zärtlich und trägt bald und reichlich. Er kann nicht genug zur Anpflanzung empfohlen werden.

166. Wahre Newyorker Reinette. (I R.)

Ein sehr köstlicher, mittelmäßig großer, platter, einem großen Winterborsdorfer ähnlicher Apfel, der bei drei Zoll hoch und neun Viertelzoll breit wird. Die Schale wird goldgelb, hat ein trübes Roth und Spuren von Streifen auf der Sonnenseite. Rundum sind viele starke, sternähnliche Punkte und Flecken von bräunlicher Farbe. Die Schale springt gern auf. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, weich, abknackend, äußerst saftreich, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Februar. Sie welkt gern und muß deßhalb spät abgenommen werden.

Der ungemein lebhaft wachsende Baum liefert frühzeitig und alljährlich reichliche Ernten. Er verlangt einen guten Boden.

167. Rosenfarbiger Kurzstiel. (II R.)

Ein ansehnlich großer, sehr schöner, haltbarer, plattrunder Winterapfel, der viertehalb Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die schöne, citronengelbe Farbe der Frucht ist meistentheils mit einem schönen, blutartigen Carmoisinroth stark verwaschen. Die Punkte sind grell; schwärzliche Rostflecken häufig. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftvoll und von einem kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke, der etwas Rosenähnliches hat. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, belaubt sich schön, muß aber erst austoben, ehe er fruchtbar wird. Vortrefflich für jede Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

168. Englische Winter-Goldparmaine. König der Peppings. (I R.)

Dieser prachtvolle, ansehnlich große, köstliche Apfel ist wahrscheinlich eine Kernfrucht neuerer Zeit. Der Apfel ist an Form, Größe und Farbe, so wie auch der Baum der Reinette von Orleans ähnlich. Die Frucht wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die feine, glänzende Schale wird goldartig gelb und ist auf der Sonnenseite carmoisinroth gestreift und getuscht. Die bräunlichen Punkte sind wenig bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, fast abknackend, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften, angenehmen zuckerartigen Geschmacke, fast ohne alle Säure. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den März, muß aber nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt frühzeitig und reichlich. Verdient, da er nicht zärtlich in der Blüthe ist, auch in ungebautem Boden gut fortkommt, vorzüglich in rauhen Gegenden Berücksichtigung.

169. Französische Goldreinette. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, dem Borsdorfer an Größe und Form ähnlicher Apfel, der zehn bis eilf Viertelzoll breit und stark zwei Zoll hoch wird. Die etwas rauh anzufühlende Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber in der Zeitigung goldgelb. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, dunkeln, oft sehr glänzenden Carminroth verwaschen, worin man oft dunkle, feine Streifen bemerkt. Die ganze Frucht ist zuweilen mit einem feinen, zimmetartigen Roste überzogen. Wo der Rost fehlt, sieht man theils feine, theils starke sternförmige hellgraue Punkte oder Flecken. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, voll Saft, von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmacke mit etwas Weinsäure. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern und muß spät abgenommen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst nicht sehr stark und ist bald und jährlich recht fruchtbar. Er verlangt einen guten Boden und warmen Stand; in schlechtem Boden wird die Frucht unvollkommen, springt auf und erlangt nicht ihre Güte.

170. Traver's Reinette. Traver's Apple. (I R.)

Ein seltener mittelmäßig großer, vortrefflicher Winterapfel, der neun Viertelzoll breit und sieben Viertelzoll hoch wird. Die Schale wird in der Reife goldartig gelb. Auf der Sonnenseite zeigen sich einzelne Streifen. Die starken Punkte sind weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist sehr fein, fest, abknackend, gelb, saftvoll, von vortrefflichem

Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber etwas im Winter.

Der Baum wächst langsam, treibt schwaches, schlankes Holz, liefert aber frühzeitige Ernten. Er verdient wegen seiner Tragbarkeit, besonders als Zwergbaum, häufige Anpflanzung.

171. Englische Granatreinette. (I R.)

Ein sehr schöner, köstlicher, haltbarer Tafelapfel, der an Güte nicht leicht übertroffen wird. Er ist mittelmäßig groß, von Form hochaussehend, kugelförmig, eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die glatte Schale ist anfangs grünlich strohweiß, wird aber in der Zeitigung schön citronengelb, wobei mehr als zwei Drittel der Frucht mit einem schönen Carmoisinroth verwaschen ist, in welchem man noch undeutliche Streifen bemerkt. Die Punkte sind zahlreich, gelblichgrau, und bilden oft kleine Rostflecken. Das weißgelbliche Fleisch ist fein, fest, abknackend, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzten, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst nicht stark, wird nur mittelmäßig groß, aber bald und recht fruchtbar. Er verdient die häufigste Anpflanzung.

172. Goldmohr. Holländische Goldreinette. (II R.)

Ein vortrefflicher, der französischen Goldreinette ähnlicher Apfel, der indeß etwas kugelförmiger wird. Er ist gewöhnlich drittehalb Zoll breit und zwei Zoll hoch. Die Schale ist matt goldgelb, die Sonnenseite trüb carmoisinroth leicht verwaschen und meist die ganze Frucht mit einem rauhen, braunröthlichen oder zimmetfarbigen Roste überzogen. Das Fleisch ist weiß, fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke, der einen eigenthümlich feinen Beigeschmack und Geruch hat. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, oft bis in den Sommer, wenn sie sehr spät gepflückt und kühl aufbewahrt wird.

Der Baum wird nicht groß, macht feine Aeste und ist sehr fruchtbar. Verdient in gutem Boden und einer geschützten Lage häufige Anpflanzung.

173. Reinette von Orleans. (I R.)

Ein ansehnlich großer, schöner, sehr köstlicher Tafelapfel, der mit zu den allerbesten gehört. Er ist bald hochaussehend, bald plattgedrückt, immer etwas breiter als hoch. Eine vollkommene Frucht wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale ist blaßgelb, wird in der Zeitigung goldgelb, wobei die Sonnenseite schwach carmoisinroth gestreift ist. Die Punkte sind zahlreich, stark, sternför-

mig. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, voll Saft, von einem erhabenen zuckerhaften, etwas citronenartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Ein schöner, stark wachsender Baum, der ausnehmend fruchtbar ist. Verdient in jedem Garten, der guten Boden und eine warme Lage hat, eine Stelle.

174. Nellner's Goldreinette. (I R.)

(Eine neue Kernfrucht.)

Diese sehr haltbare, mittelmäßig große, vortreffliche Winterfrucht ähnelt in Hinsicht der Form der langen, rothgestreiften, grünen Reinette. Sie wird drittehalb Zoll breit und fast neun Viertelzoll hoch. Die etwas rauh anzufühlende Schale wird schön citronengelb, wobei die halbe Sonnenseite mit einem hellen, schönen Zinnoberroth verwaschen ist, wovon man indeß nur wenig sieht, indem ein zimmetfarbiger Rost die ganze Sonnenseite überzieht. Statt der Punkte findet man feine, zerstreute Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von erhabenem, gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und ist ungemein fruchtbar.

175. Van Mons Goldreinette. (I R.)

(Eine neue Kernfrucht, welche dem Herrn Professor van Mons zu Löwen von seinem Gärtner, Pierre Mouris, zugeeignet wurde.)

Eine schöne, etwas kleine, köstliche, haltbare Frucht von herrlichem Geschmacke, die bald walzenförmig, bald kugelförmig, zuweilen auch breitrund ist und drittehalb Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist citronengelb, an der Sonnenseite mit einer erdartigen Röthe leicht verwaschen, worüber sich ein leichter Rost hinzieht. Das gelbliche Fleisch ist sehr fein, fest, peppingartig, saftvoll und von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den April.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine schöne, holzreiche, kugelförmige Krone und ist recht fruchtbar.

176. Königsreinette. (I R.)

Eine sehr schöne, haltbare, vortreffliche Winterfrucht von köstlichem Geschmacke. Sie ist plattrund, um den Kelch und Bauch calvillartig gerippt. Die Schale wird auf dem Lager schön citronengelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen, blutartigen Roth ver-

waschen; die Punkte sind weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, fest, ungemein saftreich und von einem sehr angenehmen, feinen, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und wird bald recht tragbar.

177. Dietzer Winter-Goldreinette. (I R.)

Eine mittelmäßig große, sehr schöne, vortreffliche Winterfrucht, die drittehalb Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die etwas rauh anzufühlende Schale ist schon bei der Abnahme der Frucht ein goldartiges Gelb, welches sich auf dem Lager noch erhöht. Die ganze Sonnenseite ist mit einem angenehmen, hellen Roth überzogen. Punkte sind sehr zahlreich, oft kleine Sternchen bildend. Das Fleisch ist sehr fein, saftreich, und von einem gewürzhaften, feinen, zimmetartigen, weinigten Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark, macht eine schöne Krone und wird bald recht fruchtbar.

178. Englische Goldreinette. (I R.)

Diese vorzüglich schöne Frucht ist gewöhnlich plattrund, wird drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, die Sonnenseite ist dunkelroth, welches nach der Schattenseite zu in's Goldgelbe übergeht und sich in die Grundfarbe verliert. Die Punkte stehen einzeln und bilden dreieckige, rothbraune Fleckchen. Das Fleisch ist gelb, fest, abknackend und von einem angenehmen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum bleibt klein, trägt aber reichlich.

179. Schmidberger's Goldreinette. (I R.)

(Herr Liegel zu Braunau erzog diese vortreffliche Tafelfrucht und widmete sie dem um die Pomologie so sehr verdienten Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian.)

Eine köstliche, schöne Tafelfrucht von mittelmäßiger Größe, von Form etwas länglich und gegen den Kelch spitzig zulaufend. Die Frucht ist fast durchaus roth gestreift; nur die beschatteten Früchte sind größtentheils grün. Das gelbliche Fleisch ist fest, saftreich und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Mai.

Der Baum hat einen schönen Wuchs und trägt reichlich.

180. Ludwigsburger Reinette. (I R.)

Ein mittelmäßig großer, plattgedrückter, vortrefflicher Apfel. Die Farbe der Schale ist anfangs blaßgrün, wird indeß später goldgelb; die Sonnenseite ist sanft geröthet; auch findet man viele graue Punkte und Anflüge von Rost. Das Fleisch ist delicat, zuckerartig, von gewürzhaftem Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich lange.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß, ist dauerhaft und trägt bald und reichlich.

Fünfte Klasse.

Streiflinge.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sie sind sämmtlich größtentheils und beinahe immer abgesetzt roth gestreift;
2) die Streifen gehen entweder um die ganze Frucht, oder sind nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite;
3) die Streifen können allein, das heißt rein gestreift sein, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite roth punktirt, getuscht oder rein verwaschen sein, wenn sich nur auf der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen;
4) das Kernhaus ist regelmäßig;
5) sie sind von Geschmack süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauern;
6) sie sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel;
7) sie welken nicht, außer wenn sie unzeitig abgenommen werden oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist;
8) sie machen eine große und etwas schwer zu bestimmende Klasse im wirthschaftlichen Obste aus.

Die meisten in diese Klasse gehörigen Sorten eignen sich vorzüglich für den Landmann, indem sie das rein ökonomische Obst liefern, das vorzüglich zu öffentlichen Anpflanzungen sehr tauglich ist, wovon indeß nicht wenige die Tafel zieren. Die Bäume sind meistens groß, einträglich, gesund und ohne Krebs. Die Frucht leidet früheres Abpflücken, verlangt keine so sorgfältige Aufbewahrung, und es liegt nicht so viel an der Beobachtung der Zeitigung, wie bei den Reinetten und Calvillen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Da jede Gegend reich an solchem gemeinen ökonomischen Obste ist, so habe ich nur wenige der vorzüglichsten Sorten angegeben und beschrieben.

Erste Ordnung.

Platte Streiflinge.

Sie sind in ihrer Wölbung nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden, meist breitgedrückt und stets wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

181. Weißer Sommerrabau. Blumensauer. (II R.)

Ein vortrefflicher, sehr schöner, platter Sommerapfel, der eilf bis zwölf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die äußerst feine, glatte Schale ist blaßgrün, auf der Sonnenseite mit kurzabgesetzten, blaßrothen Streifen besetzt. Statt der Punkte findet man viele feine Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr weich, voller Saft, von einem angenehmen, fein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke, der sich indeß verringert, sobald die Frucht stippigt wird. Häufig cikadirt das Fleisch um das Kernhaus und ist dann voller Saft. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des August, ist vom Baume eßbar, hält sich aber dessenungeachtet oft acht bis zehn Wochen, worauf sie stippigt wird.

Der Baum wächst langsam, setzt aber bald viel Fruchtholz an und ist außerordentlich tragbar. Häufig findet man vier bis fünf Früchte an einem Fruchtkuchen. Zum Spalier ist er vorzüglich zu empfehlen, nur muß er alsdann sehr kurz, auf drei Augen, geschnitten werden.

182. Champagner Weinapfel. (III R.)

Dieser ziemlich große, schöne Apfel ist vorzüglich wegen seines Mostes schätzbar, aus dem ein hochgelber, starker, dem Champagner ähnlich moussirender Wein bereitet wird. Er ist rund und wird meist viertehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die Schale ist ganz roth, mit dunkleren Streifen geflammt und überall mit starken, weißen Punkten besetzt. Das Fleisch ist körnig, aber mild, ohne Gewürz und mit röthlichen Adern durchzogen. Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird ansehnlich groß, ist dauerhaft, sehr fruchtbar und trägt fast alle Jahre reichlich. Er nimmt mit jedem Stande

und Boden vorlieb. Da die Frucht den ersten Rang unter den Cyder- oder Weinäpfeln einnimmt, so ist seine Anpflanzung sehr zu empfehlen.

183. Brauner Matapfel. (III R.)

Ein mittelmäßig großer, platter, blau bedufteter, guter Wirthschaftsapfel, der drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist gelbgrün, auf der Sonnenseite mit einem dunkeln Leberroth, welches ins Schwarzbraune schillert, überzogen. Das Fleisch ist weiß, locker, körnig, von feinsäuerlichem, etwas gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum April. Sie riecht stark violenartig.

Der Baum wird groß und stark, ist gesund und sehr tragbar, paßt auf Straßen und Felder. Gibt einen vortrefflichen Apfelwein.

184. Echter Winterstreifling. (III R.)

Ein großer, platter, sehr beliebter, guter Wirthschaftsapfel, der drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die feine Schale ist hellgrün, wird später hellgelb und ist carmoisinroth gestreift und getuscht. Das Fleisch ist weiß, grünlichgelb, weich, saftig, von einem sanften, süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den April.

Der Baum wird groß und stark, sehr alt, und trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere reichlich. Verdient an Straßen und Feldern häufige Anpflanzung.

185. Weißer Matapfel. (III R.)

Ein sehr beliebter, häufig verbreiteter, plattrunder, etwas gerippter Apfel, der für die Haushaltung Wenige seines Gleichen hat und gewöhnlich drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die am Baume mit blauem Dufte belaufene Schale ist anfangs hellgrün, wird später gelbgrün und in der vollen Zeitigung ganz gelb, aber nie ganz rein von Ansehen. Die Sonnenseite ist mit rothen, ins Bräunliche spielenden Streifen besetzt und dazwischen röthlich getuscht. Das Fleisch ist anfangs gelblichgrün, wird später schön weiß, ist locker, körnig und von einem besonders gewürzhaften, pikanten Geschmacke, weßhalb er auch in manchen Gegenden Gewürzapfel heißt. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird sehr groß, macht eine prachtvolle Krone und ist sehr fruchtbar, weßhalb er häufig angepflanzt zu werden verdient.

186. Hoheitsapfel. (III R.)

Ein schöner, sehr schätzbarer Winterapfel von platter Form, der drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist an-

fangs strohweiß, wird in der Zeitigung citronengelb und hat an der Sonnenseite oft einzelne Carminstreifen. Die Punkte sind fein, kaum bemerklich und weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markig, von einem angenehmen, fein süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst stark und wird bald recht tragbar. Wegen der Saftfülle der Frucht verdient er recht häufige Anpflanzung.

187. Französischer edler Prinzessinapfel. (II R.)

Ein schöner, vortrefflicher, sehr haltbarer Tafel- und Wirthschaftsapfel, der drei Zoll breit und zwei Zoll hoch wird. Die feine, wie lackirt glänzende Schale ist schön hellgrün, wird aber in der Zeitigung hellgelb. An der Sonnenseite ist sie mit einem sehr schönen, dunkeln Carmoisinroth verwaschen. Die Punkte bestehen aus feinen, gelblichen Fleckchen; auch findet man oft kleine, schwarzbräunliche Rostflecken und kleine Warzen, wie beim Borsdorfer. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, saftig, angenehm süßlichriechend, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, auch wohl noch länger, wenn sie gegen Ende October erst abgenommen wird.

Der Baum wächst lebhaft, macht feines Holz und trägt jährlich und reichlich; er fordert einen gut gebauten Boden und guten Stand. Verdient in wirthschaftlicher Hinsicht häufige Anpflanzung.

188. Königlicher Streifling. (II R.)

Dieser, wegen seiner langen Dauer und guten Haltbarkeit vorzügliche Apfel ist zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleichgut. Er ist von Form plattrund und wird eilf bis zwölf Viertelzoll breit und neun bis zehn Viertelzoll hoch. Die feine, glatte Schale ist schön hellgrün, wird im Frühjahr hellgelb und ist mit trüben, kurz abgesetzten Carmoisinstreifen besetzt. Die Sonnenseite ist so stark getuscht, daß von der Grundfarbe nichts zu sehen ist. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark, wird groß, setzt bald viel kurzes Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten. Aller Empfehlung werth.

189. Scheuernapfel. (III R.)

Ein mittelmäßig großer, durch lange Dauer und innere Güte sehr schätzbarer Winterapfel, der sowohl zum rohen Genuß als für

die Wirthschaft sehr beliebt ist. Die platte Frucht ist eilf bis zwölf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die Schale ist erst hellgrün, später gelblich und im Frühjahr hellgelblich. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, dunkeln, erdartigen Roth verwaschen, in welchem nach der Schattenseite hin dunkelrothe Streifen vorkommen. Fast alle Früchte sind mit ziemlich vielen, kleinen und großen, schwarzen oder braunen, mit Schwarz eingefaßten Rostflecken versehen. Das Fleisch riecht angenehm, ist fein, fest, sehr voll Saft und von einem angenehmen, feinen, zuckerartigen Rosengeschmacke ohne alle Säure. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne an Geschmack zu verlieren, bis in den Sommer.

Der Baum wird groß, außerordentlich fruchtbar und kommt auch in rauhen Gegenden sehr gut fort. Ein vorzüglich guter Apfel für den Landmann.

Zweite Ordnung.

Zugespitzte Streiflinge.

Diese sind ebenfalls breiter als hoch, laufen in der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

190. Prinzessinapfel. (III R.)

Ein ansehnlich großer, schöner, von Form sehr unregelmäßiger, ganz vorzüglicher Wirthschaftsapfel, der auch selbst als Tafelapfel Liebhaber findet. Die Schale ist hellgelb, wird später citronengelb und ist auf der Sonnenseite sehr stark mit ziemlich breiten, dunkeln Carmoisinstreifen und Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, angenehm weinsäuerlich. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und ist bald, oft schon im dritten Jahre, sehr fruchtbar. Für den Landmann sehr zu empfehlen, indem der Apfel vorzüglich zum Welken, Kochen und Backen sich eignet.

191. Rother, drei Jahre dauernder Streifling. (III R.)

Eine, wegen ihrer Haltbarkeit für die Wirthschaft äußerst schätzbare Frucht, die drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die glatte Schale ist gelblichgrün, wird später citronengelb, ist mit blassem Roth meist ganz überzogen und hat sehr viele schöne, gelbliche

Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, nicht saftreich, von etwas zuckerartigem Geschmacke, ohne Gewürz. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne zu welken, über zwei Jahre.

Der Baum macht eine flache Krone, wird schon frühzeitig fruchtbar und verdient wegen seiner Dauer häufige Anpflanzung.

192. Großer Reutzerling. Wasserneutzerling. (II R.)

Ein schöner, haltbarer, sehr guter Wirthschaftsapfel. Die Form der Frucht ist länglichhoch, beide Wölbungen sind verschieden; sie wird neun Viertelzoll hoch und eben so breit. Die Schale ist grün, wird später trübgelblich und ist rundum mit kurzabgesetzten trüb-blutrothen Streifen gezeichnet und dazwischen schön punktirt. Die Frucht hat das Eigene, daß man auf der Schale eine besondere Art von Warzen steht, welche wie Hörner aussehen und von der erhabenen, feinen Schale bis in die Hälfte ihrer Höhe überzogen sind; oft findet man vier bis fünf solcher Warzen auf einer Frucht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, zart, saftig und von einem gewürzhaften, zuckerartigen, mit Alant gemischten Geschmacke und angenehmen Geruche. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird alt und sehr fruchtbar.

193. Leitheimer Streifling. Kaisersheimer. (III R.)

(Eine neue Kernfrucht.)

Diese schöne, dem rothen Winter-Taubenapfel ähnliche Frucht wird gewöhnlich drei Zoll hoch und breit. Die Schale ist glänzend hellgrün, in der Zeitigung schön citronengelb, mit einem glänzenden Carminroth überzogen, welches auf der Schattenseite dunkler ist und in welchem sich schöne, grell in die Augen fallende Carminstreifen befinden, die die Frucht zu einem recht bunten Streiflinge machen. Die Punkte bestehen in sternförmigen Fleckchen. Das Fleisch ist schön weiß, um die Kelchröhre herum etwas röthlich, sehr fein, nicht saftvoll und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und trägt reichlich. Eine gute Frucht für den Landmann.

Dritte Ordnung.

Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

Sie sind in Höhe und Breite wenig verschieden, laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch zu, oder laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel, als gegen den Kelch zu.

194. Großer, rheinischer Bohnapfel. (II R.)

Ein in jeder Hinsicht vortrefflicher Winterapfel, der am Rhein häufig gezogen und dort sehr beliebt ist. Seine Form ist sehr veränderlich, doch haben die meisten Früchte eine länglich conische Form und sind dann meist drei Zoll breit und hoch. Die glatte, zarte Schale ist anfangs grünlichgelb, wird aber auf dem Lager blaß hellgelb. Rund um die Frucht befinden sich schöne, ziemlich breite, kurz abgesetzte, blaßrothe und dunkelrothe Streifen; auch sind besonnte Früchte oft stark roth getuscht. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, abknackend, fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, fein süßen Geschmacke, ohne Spur von Säure. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, ohne zu welken und an Saft zu verlieren, gut aufbewahrt, bis in den Juli. Zum Trocknen ist der Apfel ganz vorzüglich. — Am Rhein wird mit den Schnitzen bedeutender Handel getrieben.

Der Baum wird groß und stark, belaubt sich ungemein schön und ist dabei recht fruchtbar. Verdient wegen seiner Haltbarkeit und seiner dauerhaften Blüthe, die durch ungünstige Witterung nicht leidet, besonders in kalten, rauhen Gegenden häufige Anpflanzung, um so mehr, da die Frucht auch einen vorzüglichen, sehr haltbaren Wein gibt.

195. Kleiner rheinischer Bohnapfel. (III R.)

Eine eben so gute und wegen größerer Tragbarkeit und längerer Dauer dem Landmann noch mehr zu empfehlende Frucht, als der große Bohnapfel. Sie ist meist länglich, oft fast walzenförmig gestaltet und wird drittehalb Zoll breit und hoch. Die Schale ist anfangs hellgrün und wird erst im December blaßgelb. Die Sonnenseite ist mit schmutzigrothen, kurzen Streifen besetzt und dazwischen punktirt oder getuscht. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, voll Saft, von einem angenehmen, süßlichen Geschmacke, ohne Säure. Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich, ohne zu welken, bis in den August frisch und saftig.

Der gesunde Baum wird stark, groß und äußerst fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung, besonders an Straßen und Feldern.

196. Spätblühender Matapfel (III R.)

Dieser gute Wirthschaftsapfel ist meist drittehalb Zoll breit und hoch. Die Schale ist grünlichgelb und ringsum mit kurzen und langen rothen Streifen besetzt. Das Fleisch ist von gutem Geschmacke, doch nicht so gewürzhaft, als das des braunen und weißen Matapfels. Die Frucht zeitigt im Oct. und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst wie die andern Matäpfel und bildet mit hängenden Aesten eine breite Krone. Die Blüthe kommt später als bei jenen zum Vorschein, weßhalb der Baum gewöhnlich und fast jährlich reichlich trägt; auch ist die Frucht früher genießbar als die der andern Matapfelbäume.

Vierte Ordnung.

Kugelförmige Streiflinge.

Die Wölbung der Frucht nach dem Stiele und dem Kelche hin ist sich ähnlich; die Breite ist von der Höhe gar nicht, oder nur einen Viertelzoll verschieden; in die Hand gelegt, so daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, haben sie eine der Kugel ähnliche Form.

197. Großer gestreifter Kastanienapfel. (III R.)

Ein mit Duft überzogener, schöner, vorzüglicher Wirthschaftsapfel, der drei Zoll hoch und breit wird. Die Schale ist von den häufigen Streifen und der starken Tusche fast ganz roth. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen, gewürzten, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird stark und groß, belaubt sich schön und ist sehr tragbar, weßhalb er recht häufige Anpflanzung verdient.

198. Gestreifter Herbst-Süßapfel. (III R.)

(Vom Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe.)

Ein schöner Herbstapfel von zimmetartigem Zuckergeschmacke, der meist drei Zoll hoch und zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit wird. Die Schale ist gelblich hellgrün, zeitig blaßgelb mit einem grünlichen Schiller; an der Sonnenseite und vorzüglich um die Stielwölbung findet man viele starke Carminstreifen, zwischen denen die Frucht noch fein getuscht ist. Das Fleisch ist weißlichgelb, weich, saftvoll und von einem wahrhaft süßen, angenehmen, feinen Zim-

metgeschmacke. Die Frucht zeitigt in guten Jahren gegen die Mitte des September, hält sich aber keine vier Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächst lebhaft und trägt sehr reichlich.

199. Schwarzschillernder Kohlapfel. (II R.)

(Stammt aus Trier.)

Dieser sehr gute, ansehnliche Winterapfel ist sowohl zum rohen Genusse sehr schätzbar, als auch zur Oeconomie und zur Weinbereitung. Er wird meist eilf bis zwölf Viertelzoll hoch und dreizehn bis vierzehn Viertelzoll breit. Die glatte, mit Duft belaufene Schale ist hellgrün, wird erst spät gelblich, wovon aber selten etwas rein zu sehen ist, weil ein sehr dunkeles, glänzendes, ins Schwärzlichviolette schillerndes Blutroth die ganze Schale überzieht, welches nach der Schattenseite zu trübröthlich wird, wobei man dann auch viele dunkelcarminrothe Streifen bemerkt. Das Fleisch ist weiß, fein, markig, saftvoll und von einem recht angenehmen, fein himbeerartigen, süßen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich wohlschmeckend bis in das Frühjahr.

Der Baum ist in jeder Hinsicht dem Landmann zu empfehlen.

200. Kleiner Winter-Goldstreifling. (III R.)

Eine zwar kleine, aber sehr schöne, wie aus Wachs geformte Winterfrucht, die fast drittehalb Zoll hoch und eilf Viertelzoll breit wird. Die Schale wird glänzend goldgelb und ist rund um mit sehr schönen carminrothen Streifen von ungleicher Länge und Breite besetzt und dazwischen leicht getuscht. Die Streifen ziehen sich fast sternförmig um die Stielwölbung herum und geben der Frucht ein sehr schönes Ansehen. Das gelblichweiße Fleisch ist sehr fein, fest, etwas lederartig, saftvoll und von einem gewürzhaften Zuckergeschmacke, fast ohne Säure. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, bekommt aber alsdann Schmutzflecken an der Schale.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich.

201. Decanatsapfel. (II R.)

Ein ansehnlich großer, ungemein schöner, haltbarer Winterapfel, der drei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit wird. Die Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung citronengelb, wovon aber wenig rein zu sehen ist, indem ein glänzendes Blutroth die ganze Schale überzieht. An der Schattenseite findet man meistens röthlichgelbe, breite Bandstreifen. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber äußerst fein. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, fest und von einem angenehm ge-

würzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmacke, fast wie bei den Reinetten. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst etwas langsam, wird aber groß und recht fruchtbar. Er verdient vom Landmann häufige Anpflanzung, um so mehr, da die Frucht, wie alle Matäpfel, einen guten Wein gibt.

Sechste Klasse.

Spitzäpfel.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sie haben ein regelmäßiges Kernhaus;
2) sie sind nie mit Duft belaufen;
3) sie sind nie gestreift und entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite roth verwaschen;
4) sie laufen, gegen den Kelch verjüngt, stets spitzig zu;
5) sie sind süß oder weinsäuerlich, bis zum Reinsauern;
6) sie welken nicht leicht.

Die Spitzäpfel stehen in Hinsicht des ökonomischen Werthes und ihrer Dauerhaftigkeit den Streiflingen gleich, sie eignen sich daher vorzüglich für den Landmann auf Feldern und an Straßen.

Erste Ordnung.

Längliche, walzenförmige oder conische Spitzäpfel.

Die Früchte dieser Ordnung sind in Höhe und Breite wenig verschieden; sie laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin, oder laufen von der Mitte der Frucht abnehmend, sowohl gegen den Stiel als gegen den Kelch hin.

202. Gelber Confectapfel. (III R.)

Ein vortrefflicher, früher Herbstapfel sowohl für die Tafel, als auch für die Wirthschaft, besonders zu Backwerk. Er wird zehn bis eilf Viertelzoll hoch und neun bis zehn Viertelzoll breit. Die feine, glatte, etwas fettige Schale wird hoch citronengelb und hat bei stark besonnten Früchten einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, von einem süßen, fein säuerli-

chen Geschmacke, von welchem sich die Säure in der Ueberreife gänzlich verliert. Die Frucht zeitigt schon im Anfang des September, hält sich aber nur vier Wochen, ohne an Saft zu verlieren.

Der Baum ist groß, macht ein sehr schönes Gewächs, ist recht dauerhaft, fruchtbar und für jede Anpflanzung empfehlenswerth. Besonders für den Markt ist die schöne Frucht von großem Werthe.

203. Königin Louisenapfel. (II R.)

Ein sehr schöner, guter, ziemlich großer Herbstapfel, der drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die dünne, feine Schale ist schön gelblich strohweiß, wird aber in der Zeitigung zart citronengelb und hat an der Sonnenseite einen schwachen Anflug sanfter Röthe. Die Punkte sind gewöhnlich hellgrün, sehr fein und weitläufig vertheilt. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, weich, ziemlich saftvoll und von einem zuckerartigen, sehr angenehmen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October, hält sich sechs Wochen und verliert alsdann an Saft und Wohlgeschmack. Sie welkt nicht, verträgt aber keinen Druck.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar.

204. Fürstenapfel. (II R.)

Ein in Thüringen häufig verbreiteter, sehr guter Wirthschaftsapfel, der neun Viertelzoll hoch und drittehalb Zoll breit wird. Die zarte Schale ist grün, wird auf dem Lager goldgelb und hat einzelne sehr zarte, braune Punkte. Das Fleisch ist anfangs fest, wird aber später sehr mild und hat einen säuerlich süßen Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich bis in den März.

Der Baum macht unten einen sehr dicken Stamm, hat große und starke Aeste und trägt recht reichlich.

205. Großer Winterfleiner. (III R.)

Ein prachtvoller, großer, haltbarer Winterapfel, der sich für die Wirthschaft ganz vorzüglich eignet. Er wird dreizehn Viertelzoll breit und hoch. Die feine, zarte Schale ist grünlich hellgelb, wird in der Zeitigung wachsartig hell citronengelb und hat an der Sonnenseite einen starken Anflug schöner Röthe und weißliche, feine Punkte. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, weich und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmacke, der durch wenige Weinsäure gehoben wird. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den Winter hinein, wird aber alsdann zuweilen stippig.

Der Baum wird sehr groß und sehr fruchtbar. Er verdient häufige Anpflanzung. Zu Zwerg auf Johannisstamm.

206. Melonenapfel. (II R.)

Ein schöner, sehr guter Apfel, der sich durch seine Dauer und seinen guten Geschmack vor vielen andern auszeichnet und gewöhnlich drittehalb Zoll hoch und acht bis neun Viertelzoll breit wird. Die dicke Schale ist gelblichgrün, später citronengelb, an der Sonnenseite röthlichgelb, oft braunröthlich. Die Punkte sind häufig; auch findet man kleine, schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist schneeweiß, saftig, von einem süßen, melonenartigen, erhabenen Geschmacke. Das Kernhaus enthält neun vollkommene, hellbraune Kerne. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis spät in das Frühjahr.

Der Baum wächst schön, bildet eine pyramidenförmige Krone und ist fruchtbar. Er verdient häufig angepflanzt zu werden.

Zweite Ordnung.

Zugespitzte Spitzäpfel.

Die Aepfel dieser Ordnung sind breiter als hoch, laufen von der Mitte der Frucht an gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte derselben kegel- oder pyramidenförmig aussieht und der untern Hälfte ganz unähnlich ist.

207. Meißner Winter-Citronenapfel. (III R.)

(Wahrscheinlich eine sächsische Kernfrucht.)

Ein sehr schöner, großer, für die Wirthschaft recht schätzbarer Winterapfel, der drei Zoll breit und hoch wird. Die dünne, glatte Schale ist hell weißgelb, zeitig sehr hoch citronengelb, an der Sonnenseite mit einem schönen, hellen Blutroth leicht verwaschen, hat weißgraue Punkte und öfters einen Rostanflug um den Kelch. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, ziemlich fest, nicht saftreich und von einem fein weinsäuerlichen, etwas alantartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar. Die Frucht ist wegen ihres schönen Ansehens eine sehr schätzbare Marktfrucht.

208. Ernteapfel. Sommer-Carthäuser. (III R.)

(Stammt aus Nassau an der Lahn.)

Ein zwar kleiner, aber wegen seiner großen Tragbarkeit für die Wirthschaft sehr schätzbarer Herbstapfel, der drittehalb Zoll breit und hoch wird. Die Schale ist schön citronengelb, an der Sonnenseite

zum Theil mit einem schönen, hellen Blutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, weich, vollsaftig und von einem angenehmen, feinen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt schon im October am Baume und hält sich bis in den Winter, wo sie aber an Saft und Geschmack verliert.

Der Baum wird groß, ist gesund und wird sehr alt. Wegen seiner außerordentlichen Tragbarkeit und der nicht empfindlichen Blüthe verdient er vorzüglich in rauhen Gegenden häufige Anpflanzung. Die Frucht gibt herrliche Schnitze.

209. Ordensapfel. (III R.)

(Stammt aus dem deutschen Ordensgarten zu Marburg.)

Ein vortrefflicher Winterapfel, der zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die zähe, etwas fettige Schale ist schön hellgrün, wird später grünlichgelb und hat an der Sonnenseite ein trübes, erdartiges Roth, worin sich kleine aufgesprungene Rostflecken vorfinden. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist grünlichweiß, recht weich, markig, saftreich und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wird groß und stark, trägt reichlich und kommt auch in kalten Gegenden gut fort, weßhalb er bei der Güte seiner Frucht häufige Anpflanzung verdient.

210. Walzenförmiger Apfel von Portland. (III R.)

(Stammt aus Harlem.)

Ein schöner, recht guter Winterapfel, gut zum rohen Genuß und vortrefflich für die Küche. Gewöhnlich ist er drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die dünne, glatte Schale ist hellgrün, wird gegen das Frühjahr hellcitronengelb und hat auf einer kleinen Stelle der Sonnenseite ein etwas erdartiges Roth, welches auch oft gänzlich fehlt. Zuweilen findet man warzenähnliche Rostflecken. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, fest, saftvoll und von einem süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar, oft erst im März und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark, geht gut in die Luft, belaubt sich schön, trägt reichlich, oft büschelweise, indeß etwas spät.

211. Gelber Tiefenbutzapfel. (III R.)

Dieser schöne, für die Wirthschaft sehr schätzbare, gute Winterapfel wird zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und zehn bis eilf Viertelzoll hoch. Der auffallend kurze, kaum einen Viertelzoll lange Stiel steht in einer trichterförmigen, tiefen, bald grünen, oft auch

mit Rost bekleideten Höhle. Die Schale ist schön hellgrün, wird später hellcitronengelb und hat auf der Sonnenseite einen schwachen Anflug von Röthe; auch sind mehr oder weniger kleine, schwärzliche Rostflecken vorhanden. Das Fleisch ist weiß, um den Kelch grünlich und mit grünlichen Adern durchzogen, ziemlich saftig und von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, verräth aber durch seine dornenähnlichen Fruchtspieße etwas Wildes, ist dessenungeachtet recht fruchtbar.

Siebente Klasse.

Plattäpfel.

Kennzeichen der Klasse:

1) Sie sind stets breiter als hoch;
2) sind nie gestreift;
3) sind entweder einfarbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger verwaschen, oder etwas getuscht;
4) haben ein regelmäßiges Kernhaus;
5) sind nie fettig anzufühlen;
6) welken nicht leicht;
7) sind von Geschmack reinsüß bis zum Reinsauern.

Diese Klasse enthält ebenfalls sehr viele der besten, für den Landmann sich eignenden Sorten, die sowohl zum Trocknen als auch zu Obstwein und zum rohen Genusse vorzüglich sind. Die Bäume sind meistens von allen die größten, stärksten und dauerhaftesten, verdienen deßhalb in rauhen und kalten Gegenden häufig angepflanzt zu werden.

Erste Ordnung.

Reinplatte Aepfel.

Der Unterschied der Höhe und Breite ist sehr bemerkbar, indem die Breite stets einen halben Zoll mehr beträgt, als die Höhe.

212. Jacobsapfel. (III R.)

Ein kleiner Sommerapfel, der in einigen Gegenden auch Ernteapfel oder Kornapfel heißt. Er wird zwei Zoll hoch und breit, ge-

wöhnlich aber ist er viel kleiner. Die feine Schale ist schon am Baume blaßstrohgelb und hat an der Sonnenseite eine blasse Carminröthe, die indeß auch oft fehlt. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, ziemlich saftig, von einem feinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht wird bald mehlig, zeitigt Anfang August und hält sich nur einige Wochen.

Der Baum wird nicht groß, trägt sehr bald, jährlich und strotzend. Einer der frühesten Aepfel.

213. Annettenapfel. Le Pomme d'Anette. (II R.)

(Stammt aus Frankreich.)

Ein schöner, anderthalb Zoll hoher und zwei Zoll breiter Apfel, der in der Gegend um Arranches in Frankreich sehr beliebt ist und häufig gezogen wird. Die Schale ist grünlichgelb, an der Sonnenseite aurorafarbig geröthet, und hat viele, große und kleine, unregelmäßige rothe Punkte. Das Fleisch ist weiß, zart, ganz schmelzend im Munde und von einem sehr angenehmen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende August und hält sich nur bis in den September.

Der Baum bleibt klein und bildet eine ziemlich runde und flache Krone, trägt aber sehr reichlich, da er seine Früchte büschelweise ansetzt.

214. Süßer Wespenapfel. (II R.)

(Stammt aus der Normandie.)

Dieser schöne Apfel mag seinen Namen von der Süßigkeit seines Fleisches, welches den Wespen besonders zusagt, erhalten haben. Er ist schön plattrund, zwei Zoll breit und sieben Viertelzoll hoch. Die Schale ist blaßgrün, zeitig citronengelb, an der Sonnenseite orangengelb, ins Rothe übergehend, gefärbt und hat viele starke, aber ungleiche weiße Punkte. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr zart, ganz zergehend im Munde und von einem sehr süßen Geschmacke, der etwas Bitteres nach sich hat. Die Frucht zeitigt im September und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nicht groß, treibt lange, schwache, dünne Zweige, von denen die obern in die Höhe stehen, die untern aber wie bei der Trauerweide herabhängen; er trägt reichlich.

215. Gelber Herbst-Stettiner. (II R.)

Ein sehr schöner, schätzbarer Herbstapfel für die Wirthschaft und zum rohen Genusse, der fünfzehn bis sechzehn Viertelzoll breit und fast drei Zoll hoch wird. Die Schale wird fein citronengelb und ist stark roth an der Sonnenseite. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, jedoch fein, voller Saft, etwas locker und von einem recht angenehmen, zuckerartigen Geschmacke, mit feiner Weinsäure erhöhet. Die

Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Januar, ohne zu welken.

Der Baum wird groß, ist sehr dauerhaft und fruchtbar und kommt selbst in rauhen Gegenden gut fort. Eine ungemein schöne Frucht für den Landmann.

216. Rother Stettiner. (III R.)

Dieser allgemein bekannte, gute Wirthschaftsapfel ist meist plattrund, bisweilen durch flache Rippen etwas entstellt und wird dreizehn Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Schale ist blaßgrün, wird aber im Liegen gelblich; die Sonnenseite ist meist hellblutroth. Punkte sind häufig; bräunliche Rostflecken nicht selten. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fast markig, fest, von einem eigenen, körnigen, süßweinigen Geschmacke, etwas Weniges muskatellerartig. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer, welkt gar nicht, bekommt aber, wenn sie passirt ist, bittere Stippen.

Der Baum wird einer der größten von allen, ist sehr fruchtbar und kommt selbst in hohen Gegenden gut fort, verlangt indeß guten, tiefen Boden. Er hat fast in jeder Gegend einen eigenen Provinzialnamen.

217. Gelber Winter-Stettiner. (III R.)

Stimmt in Form und Größe mit dem Vorigen überein, nur ist er etwas höher. Die dünne Schale ist schön citronengelb, an der Sonnenseite hochroth. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist fest und von einem stärkenden, säuerlichsüßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und macht eine kugelförmige, mit vielen Zweigen durchwachsene Krone und ist eben so fruchtbar, wie der rothe Stettiner.

218. Wahrer gelber Winter-Stettiner. (II R.)

Dieser schöne Apfel ist groß und plattrund, wie der rothe Stettiner, den er aber in Hinsicht des Geschmacks weit übertrifft. Er ist anfangs schön hellgrün, wird später hell citronengelb und hat eine erdartige Röthe um die Stielwölbung. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, markig, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht riecht stark und angenehm weinartig, welkt nicht, zeitigt gegen Ende December und hält sich bis in den Juli.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, bildet eine flachgewölbte Krone und ist sehr fruchtbar. Sollte in keinem Baumhofe fehlen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

219. Wachsapfel. (II R.)

Ein ungemein schöner, wie aus Wachs geformter, früher Winterapfel, der eilf Viertelzoll breit und acht bis neun Viertelzoll hoch wird. Die sehr feine Schale ist wachsartig weißgelb, mit einer schönen blassen Röthe an der Sonnenseite überzogen, die im Schatten mangelt. Häufig findet man Punkte und Warzen. Das Fleisch ist weiß, fein, nicht sehr saftig, weich, sehr angenehm weinsäuerlich, mit etwas flüchtigem Kalmusgeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Januar. Sie hat einen feinen, rosenartigen Geruch und welkt nicht; muß zu rechter Zeit genossen werden, sonst wird sie mehlig.

Der Baum wächst nicht stark, ist aber recht fruchtbar; er verlangt einen guten Boden.

220. Schöner Süßapfel von Havre. (II R.)

Ein schöner, plattrunder Herbstapfel, der viertehalb bis vier Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgrün, zeitig gelblichgrün; die Sonnenseite ist mit einem schönen, lebhaften Roth überzogen und verwaschen. Punkte findet man nicht. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, feinkörnig und von einem sehr süßen, nur durch ein wenig Säure gehobenen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den November.

Der Baum macht starke Sommertriebe von fahlrother Farbe.

221. Weißer Winter-Taffetapfel. (III R.)

Eine dem Wachsapfel sehr ähnliche Frucht, die sich indeß den ganzen Winter hindurch gut erhält. Die Farbe der äußerst feinen, glasartig glänzenden Schale ist hell strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Bräunlichgelbe schillert, ohne eigentliche Röthe zu zeigen. Statt der Punkte findet man häufig gelbliche Fleckchen in der Schale. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftig, säuerlich, etwas alantartig. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, wenn sie nicht gedrückt wird, den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber fruchtbar. Allgemein beliebt und überall häufig angepflanzt.

222. Api. Kleiner Api. (III R.)

Ein durch seine eigenthümliche Form und außerordentliche Tragbarkeit sehr beliebter Apfel, der sehr platt und fein gerippt ist und neun Viertelzoll breit und sieben Viertelzoll hoch wird. Die äußerst feine Schale ist schön hellgrün, wird im Liegen blaßgelb und ist zur Hälfte mit einem schönen, glänzenden, blutartigen Roth überzogen. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, härtlich, voll Saft, süßlich-rosenar-

tig. Wenn er passirt ist, erhält er vom Stiele bis zum Kernhause eine blaßröthlich schimmernde Farbe. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis wieder zum Herbste.

Der Baum wird nicht groß, aber so fruchtbar, daß man oft vor allen Früchten kein Laub sieht. Ein beliebter, schöner Apfel.

223. Polnischer süßer Papierapfel. (II R.)

Ein sehr schöner, wie aus Wachs geformter, haltbarer Winterapfel von sehr angenehmem Geschmacke, der eilf bis zwölf Viertelzoll breit und neun bis zehn Viertelzoll hoch wird. Die sehr schöne, zarte Schale ist wachsartig strohweiß und wird auf dem Lager glänzend citronengelb. Stark besonnte Früchte haben etwas Rosenröthe. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr fein, saftvoll und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, reinen Zuckergeschmacke. Der Apfel riecht violenartig, welkt nicht, zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wird groß und stark, geht schön in die Luft, bildet eine gewölbte, stark belaubte Krone und ist ungemein fruchtbar. Einer der besten Süßäpfel, der häufig angepflanzt zu werden verdient.

224. Grüner Winter-Atlasapfel. (III R.)

Ein schöner, für die Küche vortrefflicher, plattrunder, grasgrüner Winterapfel, der zwölf bis dreizehn Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die dünne, sehr glatte und glänzende Schale ist schön saatgrün und hat nur an der Sonnenseite etwas Röthe. Im Frühjahr wird die Schale etwas gelblichgrün. Die Punkte bilden weiße Sternchen, nur im Roth sind sie hellröthlich. Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnig, voll Saft und von einem weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, kühl aufbewahrt, den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wird groß, macht eine breite Krone, trägt sehr reichlich und kommt auch in hohen, rauhen Gegenden gut fort. Ein guter Apfel für den Landmann.

225. Grüner Nudacker. (III R.)

(Stammt aus Westphalen.)

Ein recht guter und wegen seiner Dauer ganz vorzüglicher Wirthschaftsapfel, der drei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die dünne, etwas pergamentartige Schale ist blaßgrün, wird aber im März blaßgelb. Auf der Sonnenseite ist die Frucht mit einer dunkeln Röthe belegt, die nach und nach immer heller wird. Häufig findet man Punkte und feine Rostanflüge. Die Frucht zeitigt im März und hält sich bis in den Sommer sehr gut.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird groß, bildet eine pyramidenförmige Krone, belaubt sich schön und trägt reichlich. Ein guter Apfel für den Landmann.

226. Grüner Fürstenapfel. (III R.)

Eine große, schöne, sehr gute Frucht für die Küche, die viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die feine, abgerieben schön hellglänzende Schale ist blaßgrün und wird im Sommer grünlichgelb. Stark besonnte Früchte haben einen leichten Anflug von Röthe. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, außerordentlich saftig und von schwachsäuerlichem, reinem Geschmacke, ohne Gewürz. Der Apfel hat eine auffallende Schwere und nur einen schwachen, aber angenehmen Geruch. Die Frucht ist zwar schon im Januar brauchbar, zeitigt aber erst im April und hält sich, gut aufbewahrt, weit über ein Jahr.

Der Baum wächst sehr stark, macht hängende Aeste, trägt fast jedes Jahr und verdient häufigen Anbau.

227. Drei Jahre lang dauernder Mutterapfel. (III R.)

An Form, Größe und Farbe ist dieser, für die Wirthschaft sehr schätzbare Apfel einem mittelmäßigen Borsdorfer sehr ähnlich, nur ist er nach dem Kelche zu etwas mehr zulaufend. Die Schale hat viele Punkte und Rostflecken. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, von einem feinen, reinen, weinsäuerlichen Geschmacke, den dieser Apfel unverändert behält. Er wird im März eßbar und hält sich mehrere Jahre.

Der Baum wird groß, gesund, trägt reichlich und eignet sich, da die Frucht sehr fest hält, vorzüglich auf Felder und an Straßen.

Zweite Ordnung.

Kugelförmige Plattäpfel.

Bei diesen Aepfeln unterscheidet das Auge die Höhe und Breite nicht leicht, indem sie selten einen Viertelzoll von einander verschieden sind und die Frucht, quer durchschnitten, fast zwei gleichaussehende Hälften hat.

228. Weißer Augustapfel. (III R.)

Ein schöner, recht guter Sommerapfel, der drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die feine, schön glänzende Schale ist hell strohgelb und hat auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe. Statt der Punkte findet man eine Menge feiner, gelblicher

Fleckchen und zuweilen zerstreute Rostfiguren. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, weich locker, saftvoll, von einem angenehm süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich drei Wochen.

Der Baum treibt stark, macht lange Sommertriebe, ist dauerhaft und nimmt auch mit mittelmäßigem Boden vorlieb.

229. Weißer Herbst-Taffetapfel. (III R.)

Ein ausgezeichnet schöner, recht guter Septemberapfel, der eilf Viertelzoll breit und fast eben so hoch wird. Die dünne, glatte, glänzende Schale ist grünlichhellgelb, wird später strohgelb und an der Sonnenseite goldartig gelb. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, fein, saftvoll und von einem weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende August und hält sich, ohne zu welken, vier Wochen, fault aber dann.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar.

230. Grüner Sommer-Carthäuser. (III R.)

Ein guter Kochapfel, der an der Lahn und am Rhein vorzüglich zu Hause ist. Er wird eilf Viertelzoll hoch und drei Zoll breit. Die Schale ist hellgrasgrün, an der Sonnenseite mit einem trüben, erdartigen Roth verwaschen. Die Punkte sind stark, grau und nur im Rothen deutlich. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, locker und von einem angenehm süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September und hält sich sechs bis acht Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächst stark, bildet eine breite Krone und ist sehr fruchtbar. Eine gute Marktfrucht.

231. Honigapfel. (III R.)

Ein sehr schöner, goldgelber, vorzüglich beliebter Winterapfel, der drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist gelblichgrün, später schön citronengelb, auf der Sonnenseite goldartig. Freihängende Früchte haben einen leichten Anflug von Röthe. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, sehr saftig und von einem fein zimmetartigen, zuckersüßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wird groß und recht fruchtbar, verlangt aber einen guten Stand und Boden.

232. Fränkischer Königsapfel. (II R.)

Dieser schöne, kugelförmige, sehr gute Winterapfel ist eine fränkische Nationalfrucht, die gewöhnlich dreizehn bis vierzehn Viertelzoll

breit und eilf bis zwölf Viertelzoll hoch wird. Die zarte Schale ist hell strohgelb, wird in der Zeitigung hoch citronengelb und ist an der Sonnenseite nicht geröthet, sondern nur goldartiger, und mit schönen, carminrothen Fleckchen besetzt. Das Fleisch ist weißlichgelb, locker, ziemlich saftig, erhaben süß, etwas fein weinsäuerlich mit Violenparfüm. Die Frucht zeitigt im November und hält sich, gut aufbewahrt, einige Monate.

Der Baum wächst sehr stark, macht eine breite, dicht belaubte Krone und trägt bald und sehr reichlich. Verdient häufige Anpflanzung, fordert aber guten Boden und einen warmen Stand.

233. Brickley's Sämling. (II R.)

(Dieser vortreffliche Winterapfel wurde vom Herrn Brickley in England aus Samen gezogen.)

Ein schöner, rundlicher Apfel, der für die Tafel und die Wirthschaft gleich schätzbar ist. Er wird zwei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit. Die Schale ist anfangs grünlichgelb, zeitig dunkelgelb, an der Sonnenseite schön hellroth gefärbt. In der Röthe finden sich dunkle, rothe Fleckchen und Striche. Das Fleisch ist gelblich, fest und von einem ausgezeichnet guten, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den April.

Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich.

234. Großer Zuckerapfel. Grüner Zuckerapfel. (III R.)

Ein schöner, großer, ziemlich kugelförmiger, drei Zoll hoher und viertehalb Zoll breiter Apfel. Die glatte Schale ist hellgrün, selten etwas erdartig roth an der Sonnenseite. Das Fleisch ist markig, saftig, von einem ganz süßen, angenehmen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Winter.

Der Baum wird groß und soll recht fruchtbar sein. Verdient für Liebhaber süßer Aepfel alle Empfehlung.

235. Weißer Stettiner. (III R.)

Ein sehr schöner, großer Apfel, der zum Welken, zu Compots und zu Apfelwein ganz vorzüglich, auch zum rohen Genusse beliebt ist. Er wird acht Drittelzoll breit und hoch. Die dünne Schale ist weißlichgrün, wird auf dem Lager fast citronengelb und hat einige schwärzliche Punkte. Das Fleisch ist weiß, zart, fest und von einem angenehmen, säuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Ostern.

Der Baum wird stark, bildet eine dichtbelaubte, halbkugelförmige Krone und ist sehr fruchtbar. Ein guter Apfel für den Landmann.

236. Muskatellerapfel. (II R.)

Stammt vom Herrn Gerichts-Actuarius Rocholl in Soest.

Ein großer, prächtiger Apfel, der siebenzehn Viertelzoll breit und mehr als drei Zoll hoch wird. Die glänzende Schale ist grünlichgelb, wird aber auf dem Lager hochgelb. Die Sonnenseite ist schön zinnoberroth. Die ganze Schale ist mit feinen, grauen Punkten besetzt; auch findet man zuweilen einige feine Warzen und Rostflecken. Das Fleisch ist gelblich, mürbe, saftig und von einem muskatellerartigen, delicaten, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März, auch wohl noch länger, doch welkt sie zuletzt etwas.

Der Baum wächst stark, macht aber nur einen mittelmäßigen Stamm, bildet eine schöne, runde Krone und ist recht fruchtbar, aber leider häufig dem Krebse unterworfen.

237. Gelber Rudacker. (II R.)

Ein in Westphalen allgemein bekannter und geschätzter Apfel, der sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft Werth hat. Er wird bei drei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die glatte, dünne, pergamentartige Schale ist strohgelb, wird aber auf dem Lager sehr schön gelb. Die Sonnenseite ist roth verwaschen und die ganze Schale mit grauen Punkten bedeckt; auch finden sich an manchen Früchten graue Warzen und Rostflecken. Das Fleisch ist weißgelb, kräftig, voll Saft und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December und behält ihren Wohlgeschmack bis in den Februar.

Der Baum hat einen schönen, ausgezeichneten Wuchs, wird groß und sehr fruchtbar, und trägt fast jedes Jahr reichlich.

238. Polnischer weißer Pauliner. (III R.)

Ein vorzüglich schöner, wachsartig glänzender, sehr haltbarer Wirthschaftsapfel, der eilf Viertelzoll hoch und drei Zoll breit wird. Die zarte, dünne Schale ist schön hellstrohweiß, zeitig schön citronengelb, ohne eine Spur von Röthe. Die Frucht duftet fein und welkt nicht. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr fein, fest, abknackend, vollsaftig und von einem stark alantartigen, süßen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich, gut aufbewahrt, bis zum Sommer.

Der Baum wird groß und trägt fast alle Jahre recht reichlich.

239. Polnischer rother Pauliner. (III R.)

Auch dieser sehr schöne, lang dauernde Winterapfel ist zum rohen Genusse angenehm und für die Wirthschaft ganz vortrefflich. Er wird eilf Viertelzoll hoch und drei Zoll breit. Die Schale ist hell-

grün, wird nach und nach aber schön citronengelb. Die ganze Sonnenseite ist mit einem dunkeln, erdartigen Roth überzogen, welches später hellblutroth wird. Die Frucht duftet schwach, aber angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftvoll und von einem angenehm süßen, gewürzhaften, weinartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum macht starke Aeste, belaubt sich schön und trägt sehr reichlich. Da die Früchte vom Baume nicht genießbar sind, so paßt er gut ins Freie für entfernte Obstanlagen.

240. Winter-Citronenapfel. (III R.)

Ein großer, bald kugelförmiger, bald plattrunder, schätzbarer, prachtvoller Winterapfel, der drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Er ist sehr schön citronengelb, ohne Röthe. Das Fleisch ist weiß, fest, abknackend, spröde, sehr saftvoll, von einem feinen, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmacke, ohne besonderes Aroma. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des December, ist am besten im Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nicht sehr groß, macht eine sperrige Krone und ist ungemein fruchtbar. Er sollte bei der Köstlichkeit und Schönheit der Frucht in keiner Anlage fehlen.

241. Großer, rother Winter-Paradiesapfel. (III R.)

Ein schöner, großer, in hiesiger Gegend sehr verbreiteter, geschätzter Winterapfel, der zum rohen Genusse angenehm, noch besser aber für die Küche ist. Er wird drei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die glatte, zarte Schale ist mit einem blauen Dufte belaufen. Die Sonnenseite und fast die ganze Frucht ist mit einem schönen, dunkeln, carmoisinartigen Blutroth überzogen. Die Punkte bestehen in starken, weißgrauen, meistens unregelmäßigen Sternchen, die weitläufig vertheilt sind. Das Fleisch ist weiß, fest, fein und von einem ziemlich gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmacke, der etwas Aehnliches mit dem des rothen Stettiners hat. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und liefert frühzeitig reichliche Ernten. Verdient als eine schöne, für die Wirthschaft besonders geeignete Frucht häufige Anpflanzung. Soll einen guten, haltbaren Wein geben.

242. Pastorapfel. (III R.)

Ein großer, wegen seiner Güte und langen Dauer sehr schätzbarer Wirthschaftsapfel, der wegen der Beschaffenheit seines Fleisches den Reinetten an die Seite gestellt werden kann. Er ist gewöhnlich drei Zoll hoch und breit. Die feine Schale ist hellgrün, wird auf

dem Lager schön citronengelb und hat an der Sonnenseite eine dunkle, braunröthliche Farbe. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, saftvoll, fein und von einem angenehm süßsäuerlichen, dem edeln Winterborsdorfer etwas ähnlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich bis in den Juni. Sie muß spät abgenommen werden, sonst bekommt sie das Gewürzhafte nicht.

Der Baum macht eine große, abstehende Krone, wird recht fruchtbar und gedeiht auch in mittelmäßigem Boden recht gut.

243. Deutscher Glasapfel. (III R.)

Ein für die Wirthschaft sehr schätzbarer Apfel, der meist fünfzehn Viertelzoll breit und viertehalb Zoll hoch wird. Die dünne, glatte Schale ist hellgrün und wird erst gegen das Frühjahr gelblich. Bei manchen Früchten findet man auf der Sonnenseite einen leichten Anflug von einer düstern, bräunlichen, erdartigen Röthe. Die Punkte sind stark, grau und mit einer hellblaßgrünen Farbe sternartig eingefaßt. Das Fleisch ist fest, fein, gelblichweiß, voll Saft und von einem feinen, etwas gewürzhaften, säuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt erst im Frühjahr, hält sich den ganzen Sommer hindurch, welkt, gut aufbewahrt, fast gar nicht und gibt herrliche Compots.

Der Baum wird außerordentlich groß und sehr alt. Er gedeiht fast in jedem Boden und kommt selbst in rauhen, gebirgigen Gegenden gut fort. Er trägt sehr reichlich, fast jedes Jahr. Da seine Früchte fest hängen und spät zeitig werden, so paßt er gut ins Freie.

244. Grüner Pauliner. Russischer Pauliner. Russischer Glasapfel. Astrachanischer Winterapfel. (III R.)

Ein für die Wirthschaft wegen seiner Dauer und Tragbarkeit sehr empfehlenswerther Apfel. Er hat viele Aehnlichkeit mit dem gelben Winterstettiner, wird drei Zoll breit und zehn bis eilf Viertelzoll hoch. Die glatte Schale ist schön hellgrün und wird spät im Winter schön citronengelb. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen Roth überzogen, wovon indeß bei beschatteten Früchten nichts zu sehen ist. Zuweilen findet man feine Punkte und braune Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft und hat einen reinen, weinsauern Geschmack, der erst überzeitig gelinde wird. Die Frucht zeitigt im Januar, oft erst im Februar, und hält sich ein ganzes Jahr lang, darf indeß nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst sehr stark, ist selbst in ungünstigen Frühjahren fruchtbar und paßt so recht für kalte, hohe Gegenden.

B. Birnen.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blätter des Birnbaums sind bald mehr, bald weniger, bald gar nicht gezähnt und glatt. Die weiße, ins Röthliche spielende Blumenkrone ist fünfblätterig, mit zweiundzwanzig männlichen Staubfäden und fünf Staubwegen versehen, und sitzt auf dem fleischigen, vielkörnigen Fruchtknoten. Er gehört mithin, wie der Apfelbaum, in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse des Linnéischen Systems.

Der Birnbaum unterscheidet sich vom Apfelbaume durch die höhern Augenträger, woran die Blätter sitzen, durch seinen mehr in die Höhe strebenden Wuchs, durch seine pyramidenförmige Krone und durch seine vielen und langen Fruchtspieße, welche an der Spitze mit Blättern besetzt sind. Um die Birnstämmchen, wenn sie entlaubt sind, beim Veredeln von den Apfelstämmchen zu unterscheiden, bedarf es nur einiger Aufmerksamkeit auf die Augenträger, die bei den Birnen immer höher sind.

2. Gattungen des Birnbaumes.

Die vorzüglichsten sind:

1) Der Holzbirnbaum, wilde Birnbaum (Pyrus sylvestris). Dieser Baum gedeiht fast in jedem Grunde und wird häufig auf Feldern, an Wegen, Waldungen, Anhöhen ꝛc. gefunden. Er wird groß und stark, macht viel Fruchtholz und ist oft außerordentlich fruchtbar. Meistens läßt er seine Aeste fast gerade in die Höhe gehen. Wegen seiner großen, starken Pfahlwurzel verlangt er recht tiefen Boden. Im Allgemeinen ist er stärker und dauerhafter, als der wilde Apfelbaum. Die Früchte, welche im September und October reifen, sind herb und zusammenziehend. Man hat von diesem Baume eine große Menge Varietäten, die durch Größe der Frucht, Güte ꝛc. oft sehr von einander verschieden sind.

2) Der gemeine Birnbaum (Pyrus communis). Er wächst in ganz Europa in Waldungen, an Feldern ꝛc., wird groß, stark und trägt sehr reichlich. Die Frucht stimmt im Wesentlichen mit der

Holzbirne überein, ist oft nur etwas edler. Auch von diesem Baume stammen eine große Menge Abänderungen.

3) Der weißblätterige Holzbirnbaum, Schneebirnbaum ꝛc. (Pyrus nivalis). Diesen findet man vorzüglich im Oesterreichischen wildwachsend. Er unterscheidet sich von dem vorigen durch seine dornenlosen Aeste und Zweige und durch seine etwas größere, edlere Frucht, die stets ein fünffächeriges Samengehäuse hat.

Welche von diesen drei Gattungen die Stammmutter unserer vielen Birnsorten sei, läßt sich nicht entscheiden. Daß sie indeß alle zur Vermehrung der Sorten Vieles beigetragen haben und noch beitragen, ist gewiß. Aus Samen erzogen, haben sie bald Stacheln, bald nicht; auch sind die Früchte in Hinsicht der Güte, Größe ꝛc. sehr verschieden, indem hier Boden, Klima, Lage großen Einfluß ausüben. Daß Mangel an Dornen am Stämmchen ein Kennzeichen guter Sorten sei und ein Stämmchen mit Dornen schlechte Früchte hervorbringe, wie bis jetzt allgemein geglaubt wird, läßt sich gar nicht behaupten, indem man vorzügliche Sorten hat, deren Stämme dornenvoll sind, und viele schlechte Sorten, deren Stämme dornenlos sind.

Zu Unterlagen für Hochstämme sind alle drei Gattungen zu gebrauchen, indem sie große, starke und fruchtbare Bäume hervorbringen.

Da sich meistens, wenn das Edelreis nur etwas stark treibt, an der Veredlungsstelle ein Wulst bildet, so ist es sehr zweckmäßig, die Veredlung entweder an der Erde oder in der Krone vorzunehmen.

3. Natur und Beschaffenheit des Birnbaumes.

Der Birnbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen lockern, tiefgehenden, warmen, etwas trockenen Boden und gedeiht deßhalb besser als der Apfelbaum auf Anhöhen und an Orten, die von Natur trocken sind. Da er eine starke Pfahlwurzel bildet und seine Wurzeln tief in die Erde gehen, so muß der Boden auch in der Tiefe von einer solchen Beschaffenheit sein, daß seine Wurzeln ungehindert eindringen können und die erforderliche Nahrung finden. Die Pfahlwurzel dient dazu, dem Baume eine feste Stütze zu geben, die er wegen seines hohen und starken Wachsthums mehr als jeder andere Obstbaum bedarf. In einem lockern, warmen, etwas sandigen Boden gedeiht er ganz vorzüglich; in schwerem, thonigem und feuchtem Boden gedeiht er nicht so gut: die Frucht wird nicht so vollkommen und der Baum bekommt leicht den Krebs und Brand. Einen trockenen, guten Lehmboden scheint er besonders zu lieben; wenigstens sind viele alte Birnbäume in hiesiger Gegend, die in einem solchen Boden stehen, sehr groß und stark und wahre Riesenbäume, welche

nicht selten dreißig bis vierzig Scheffel Birnen erzeugen. — Auf Anhöhen befindet sich der Birnbaum, wenn ihm der Boden nur in etwa zusagt, besser als in der Tiefe. Er wächst dann meistens schön pyramidenförmig in die Höhe und gewährt im Sommer, bei seiner dichten und schönen Belaubung, einen sehr angenehmen Anblick.

In mageres, trockenes Erdreich pflanze man diejenigen Birnsorten, welche sich vorzüglich für die Wirthschaft eignen, indem diese meist nicht so zärtlicher Natur sind; feinern Sorten, wie Bergamotten, Butterbirnen ꝛc., muß man einen warmen, geschützten Standort und guten Boden geben. Spät reifenden Birnen, als der Königsbirne von Neapel, der späten Winter-Bergamotte ꝛc., suche man, wenn sie nicht am Spalier erzogen werden können, einen Platz anzuweisen, wo die Bäume von allen Seiten den ungehinderten Zutritt der Sonne und der Luft genießen können, sonst wird man wenig Freude daran erleben.

Der Birnbaum wächst selbst in gutem Boden viel langsamer, als der Apfelbaum, der seine Wurzeln mehr ausbreitet und nicht so sehr in die Tiefe geht. Er wird indeß noch größer, stärker und dauerhafter. Nicht selten erreicht er eine Höhe von vierzig bis fünfzig Fuß und ein Alter von hundertundfünfzig bis zweihundert Jahren. Das Holz ist fest, zart und fein und wird von den Drechslern und Tischlern häufig verarbeitet. Die Blüthen und Früchte kommen an den drei-, vier- und mehrjährigen Fruchtspießen hervor, die viele Jahre nacheinander oft reichlich tragen. Die Frucht, welche gegen den Stiel spitz zuläuft, ist meistens süß, sehr saftig und enthält gewöhnlich ein Kernhaus von fünf Fächern, die, wenn die Frucht quer durchschnitten wird, ein regelmäßiges Fünfeck bilden, wovon jedes Fach einen oder zwei längliche, schwarzbraune oder schwarze Kerne enthält, die im ersten Frühjahr mit zwei hellgrünen Samenblättchen keimen.

In Betreff der Güte und Gestalt sind die Früchte des Birnbaums eben so verschieden, wie die des Apfelbaums. Man zählt jetzt schon an siebenhundert verschiedene Sorten. Viele der vorzüglichsten unter denselben stammen aus dem Orient, von wo sie durch die Römer nach und nach in alle eroberten Länder, vorzüglich aber nach Frankreich (weßhalb sie auch oft noch Franzbirnen heißen) verbreitet wurden. Die Bergamotten kamen erst zu den Zeiten der Kreuzzüge aus Persien nach Europa. Später wurden durch Kultur, verschiedenes Klima ꝛc. viele neue, schöne Sorten aus Kernen erzogen, wie es noch immer häufig geschieht. So stammt die Eierbirne aus der Schweiz, die Honigbirne, gute Graue ꝛc. aus Deutschland, andere köstliche Sorten aus England, viele aus Belgien u. s. w.

Die Vermehrung geschieht, wie bei den Aepfeln, durch Samen, wozu man recht reife Früchte sich auswählen muß. Am besten sind die Kerne solcher Früchte, die auf recht gesunden, starken und kräftigen Stämmen erwuchsen. Da diese Kernwildlinge gewöhnlich schlechte Früchte liefern, so werden sie später durchs Kopuliren, Oculiren ꝛc. veredelt.

Nur ganz vorzügliche Stämme, die sich durch ein großes Blatt, glatten und schönen Wuchs ꝛc. auszeichnen, lasse man unveredelt und warte die ersten Früchte ab. Sind diese nicht vorzüglich, so wird alsdann der Baum mit einer bessern Sorte in die Krone veredelt. — Viele unserer vorzüglichsten Birnsorten verdanken Wildlingen, die in Wäldern, Gärten, Weinbergen ꝛc. ohne alle Pflege aufwuchsen, ihr Dasein, wie dieses ihre Namen, z. B. Wildling von de la Motte, de Chaumontel, de Vaat ꝛc. beweisen.

Als Unterlage zu Zwergbäumen wird gewöhnlich die Quitte benutzt, weil diese strauchartig wächst und das darauf gesetzte Birnreis durch den gemäßigten Trieb der Unterlage gezwungen wird, im Wachsthume gleichen Schritt zu halten. Da die Quitte indeß einen lockern, sandigen Boden verlangt, auch viele Sorten gar nicht darauf anwachsen, oder bald wieder absterben, sie bei einem strengen Froste auch leicht erfrieren, habe ich seit mehreren Jahren, da der Boden hier fast aus reinem Lehm besteht, mit glücklichem Erfolge den Weißdorn als Unterlage zu Birnzwergen benutzt. Er gedeiht nicht nur in jedem Boden, nimmt jede Veredlung sehr gut an und hält die größte Kälte aus; sondern die Bäumchen werden auch schon mit dem zweiten und dritten Jahre tragbar. Nur müssen die Stämmchen recht tief an der Erde und dicht über der Wurzelkrone veredelt werden, weil sonst, da das Birnreis viel rascher treibt und stämmiger wird, an der Pfropfstelle ein dicker Wulst entsteht. Zu Spalieren eignen sie sich ganz vorzüglich: sie tragen sehr bald und reichlich.

Man kann auch mit gleichgutem Erfolge zu Unterlagen schwachtreibende Birnwildlinge anwenden; nur muß man dann meist einige Jahre länger auf Früchte warten. Vor der Quitte haben sie den großen Vorzug, daß sie nicht so leicht erfrieren und schon eine recht starke Kälte aushalten können.

Für den Landmann sind die Birnen nicht so werthvoll, als die Aepfel, besonders da man unter denselben wenigere und meist schwer zu erziehende Winterfrüchte findet. Er pflanze deßhalb nur solche, die hochstämmig gut gerathen, nicht eigensinnig in Betreff des Bodens sind und kein Gartenland oder die Spalierform erfordern. In Privatgärten, wo nur ausgesuchtes Tafelobst erzielt wird, können der Birnen mehr angepflanzt werden. Darf es hier im Verhältniß

zu den Aepfeln wie eins zu zwei geschehen, so muß der Landmann bei seinen Anpflanzungen höchstens das Verhältniß von eins zu drei wählen, d. h. wenn er einen Birnbaum anpflanzt, so muß er drei Apfelbäume setzen. Vorzüglich nehme er auf gesunde, wirthschaftliche Sorten Rücksicht, die große, starke, eichenähnliche Stämme machen und in höchster Fruchtbarkeit mehrere Jahrhunderte seinen Fleiß belohnen.

4. Classifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Birnsorten.

Die Birnen theilt der Veteran der Pomologie, Herr G.-Rath Diel, in seinem aufgestellten Systeme in sechs Klassen, drei Ordnungen und drei Geschlechter ein. Die Klassen werden bestimmt durch die Güte des Fleisches. Sie sind folgende:

Erste Klasse. Butterhaft schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflösen.

Sie enthält die köstlichsten Tafelfrüchte, mithin die Birnen vom ersten Range, nach Diel vom allerersten Range.

Zweite Klasse. Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflös't.

Enthält ebenfalls köstliche oder doch vortreffliche Tafelbirnin.

Dritte Klasse. Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch abknackt — Poires cassantes — und sich nicht, oder nicht ganz auflös't.

Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortreffliche Früchte für die Wirthschaft.

Vierte Klasse. Hinreichend saftige Birnen, mit markigem oder etwas schmierig-schleimigem Fleische, jedoch gewürzhaft und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

Man könnte diese ganze Klasse die Schmeerbirnen nennen. Sie enthält mehr für die Wirthschaft, als zum rohen Genuß geeignete Früchte.

Fünfte Klasse. Birnen mit saftigem, aber trockenem Fleische, und von Geschmack fade.

Enthält bloß Früchte für die Oeconomie.

Sechste Klasse. Birnen mit hartem, rübenartigem Fleische, zum rohen Genusse unbrauchbar.

Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede von diesen sechs Klassen hat nun wieder drei Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser in Rücksicht der Höhe und Breite beziehen. Diese sind:

Erste Ordnung. Der Durchmesser der Breite ist größer, als die Höhe.

Selten wird man zwar bei dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nämlichen Sorte finden, die in die zweite Ordnung gehören, aber der größte Theil derselben bestimmt sie hieher.

Zweite Ordnung. Die Durchmesser der Höhe und Breite sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelzoll mehr, als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.

Dritte Ordnung. Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fallend größer, als der der Breite, und muß wenigstens immer drei Viertelzoll länger sein.

Zuletzt hat noch, zum schnellern Auffinden der Sorten, jede Klasse und Ordnung drei Geschlechter *), wonach man sie häufig in den Catalogen der Baumschulen aufgeführt findet, nämlich die Reifzeit der Frucht.

Erstes Geschlecht. **Sommerbirnen.**

(Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baume und so verbraucht.)

Die Sommerbirnen zeitigen, nach Diel's systematischen Beschreibungen des Kernobstes, von Johanni bis Ende September. Kennzeichen der Reife sind: das Gelblichwerden und Welken der Birnen um den Stiel herum. Treten diese ein, so muß man die Frucht bald benutzen, indem sie sonst an Güte verliert und teig wird. Die grüne Sommer-Magdalene, eine der besten Sommerbirnen, ist zur Reifzeit eine vortreffliche, saftvolle und wohlschmeckende Birne, deren Genuß an heißen Sommertagen eine vortreffliche Erfrischung gewährt; läßt man aber die kurze Zeit der Haltbarkeit vorübergehen, so wird sie teig und unschmackhaft.

Zweites Geschlecht. **Herbstbirnen.**

(Zeitigen in gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager und dauern vom October bis gegen Ende November, sind aber dann passirt.)

Zu ihnen gehören unsere meisten und vorzüglichsten Tafelbirnen. Sie werden gewöhnlich vierzehn Tage vor oder nach Michaeli abgenommen, müssen einige Tage auf Haufen liegen, um auszuschwitzen, und werden alsdann auf Horden oder Obststellagen gestellt, worauf sie, je nachdem die Sorte ist, bald früher, bald später ihre Zeitigung erlangen. Da die Aufbewahrungsart, das Klima, der mehr oder weniger heiße Sommer hierauf großen Einfluß hat, so wird es sehr schwer, die eigentliche Zeitigung zu bestimmen. Sie läßt sich indeß leicht ermitteln durch die erfolgende Veränderung der Farbe, so wie

*) Da es nur ein Geschlecht Birnen gibt, so ist dieser Ausdruck ganz falsch und wäre besser mit Abtheilung oder dergl. vertauscht worden.

durch den Druck mit dem Daumen, ob sie genießbar sind oder nicht. Ist dieses der Fall, so müssen sie verkauft oder bald verbraucht werden. — Zuweilen hat die Frucht eine längere Dauer, als oben angegeben wurde. Hieran ist indeß ein kalter Sommer, ein nördlicher Stand oder sehr kalte Obstgewölbe u. dergl. Schuld, mithin Nebenursachen und nicht die Natur der Frucht.

Drittes Geschlecht. **Winterbirnen.**

(Fangen Ende November an zu zeitigen und manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur Reife. Sie halten sich, wenn sie zeitig sind, länger als die Herbstbirnen.)

Die Winterbirnen dürfen vor Ende October nicht abgenommen werden. Je später es geschieht, desto saftiger, wohlschmeckender und haltbarer werden sie. Einige leichte Nachtfröste schaden ihnen nicht. Erst wenn die Blätter anfangen abzufallen, nehme man sie ab, lasse sie ausschwitzen und stelle sie dann sorgfältig auf Horden. Werden sie zu früh abgenommen, so sind viele steinigt und welken nicht. Gehörig eingeerntet und aufbewahrt gewähren sie dem Eigenthümer viele Freude und beim Verkaufe große Vortheile. Deßhalb sollten bei Anpflanzungen die Hälfte der Birnen aus Winterbirnen, ein Drittel aus Herbstbirnen und ein Sechstel aus Sommerbirnen bestehen. — Hauptsache bei den Winterbirnen ist die genaue Beobachtung der Zeitigung. Ist diese eingetreten, so müssen sie verbraucht werden; nicht früher und nicht später.

So wie man bei den Aepfeln verschiedene Formen hat, welche durch ein Wort erläutert und bezeichnet werden, so ist es auch bei den Birnen der Fall.

Um nun bei den Beschreibungen dieselben zu verstehen, will ich die wichtigsten Ausdrücke, welche sich auf die Form der Frucht beziehen, hier noch näher angeben und durch die nebenstehenden Abbildungen anschaulich zu machen suchen, damit spätere Wiederholungen nicht nöthig sind.

Apfelförmig — nennt man eine Frucht, die am Kelche und Stiele vertieft oder zusammengedrückt ist, z. B. die Bergamotte von Bugi, die runde Sommer-Bergamotte u. andere. Fig. **I.**

Birnförmig — nennt man diejenige Frucht, welche fast ohne Einbiegung gegen den Stiel zu kegelförmig zuläuft und an welcher der Bauch ungefähr zwei Drittel der Länge gegen den Kelch zu sitzt, wie bei der römischen Schmalzbirne, der Rousselett von Rheims, der Sparbirne u. a. m. Fig. **II.**

Konisch, kegelförmig — wenn die Frucht birnförmig, nach dem Stiele zu mehr oder weniger abgestumpft erscheint, wie die sächsische lange grüne Winterbirne, die Erzherzogsbirne u. a. m. Fig. **III.**

Perlförmig — heißt die kegelförmige Birne, welche zwischen dem Bauche und der abgestumpften Stielspitze eine starke Einbiegung hat, z. B. die Geishirtenbirne u. a. m. Fig. **IV.**

Kreiselförmig — wenn die rundbauchige Frucht sich unter dem Bauche schnell einbiegt und in einer kegelförmigen oder birnförmigen ganz kurzen Spitze endigt, wie die kleine Muskatellerbirne, Hardenponts Winterbutterbirne u. a. m. Fig. **V.**

Eiförmig — wenn die Frucht die Form eines wirklichen Eies hat und von der Mitte aus gleichmäßig nach oben und unten in einer stumpfen Spitze ausläuft, wie die Sommer-Eierbirne, die Jagdbirne u. a. m. Fig. **VI.**

Bergamottförmig — wenn die Früchte eine etwas gedrückte, rundliche Gestalt haben, wie die Thouin u. a. m. Fig. **VII.**

Käseförmig — wenn die Frucht oben und unten breit gedrückt, breiter als hoch ist, z. B. die rothe Bergamotte u. a. m. Fig. **VIII.**

Dieses wären nun die bei der Beschreibung der Form der Birnen am häufigsten vorkommenden pomologischen Kunstausdrücke, welche anschaulich zu erklären ich für um so nothwendiger hielt, da ohne die richtige Anwendung derselben eine Frucht nicht nach der Beschreibung erkannt werden kann.

Bevor ich zur Beschreibung der Birnen übergehe, folge hier noch die Aufzählung der vorzüglichsten Birnfamilien, wovon man fest bestimmte Kennzeichen hat und welche früher gar oft die verschiedenen Unterabtheilungen bei den Beschreibungen der Birnen ausmachten. Sie sind folgende:

1) Bergamotten. Diese haben eine rundliche Form, ein feines, süßes, halb- oder ganzschmelzendes, sehr fein muskatellerartiges Fleisch. Die Bäume werden mittelmäßig groß, leiden leicht vom Froste und erfordern meistens eine warme, sonnenreiche Lage oder die Wand.

2) Butterbirnen. Sie haben ein schmelzendes, butterhaftes, meist sehr geschmackvolles Fleisch und enthalten die köstlichsten Tafelbirnen, die meist Herbst- und Winterbirnen sind.

3) Muskatellerbirnen. Sie haben ein stark bisam- oder moschusartiges Parfüm, einen müskirten Geruch und muskatellerartigen Geschmack und sind dadurch leicht kenntlich.

4) Pomeranzenbirnen. Sie sind rundlich, kreiselförmig; die Schale ist uneben, aber doch glänzend; haben meist ein eigenthümliches Bisamparfüm und eine den Pomeranzen ähnliche Farbe. Die Bäume werden meist groß und sehr fruchtbar.

5) Rousseletten. Sie sind meist kegelförmig gestaltete Birnen, welche wenigstens auf einer Seite röthlichbraun sind und größ-

tentheils einen süßen, fein muskatellerartigen Geschmack haben. Sie machen eine starke Familie aus.

6) Weißbirnen, Blanquetten. Diese sind gelblichweiß von Farbe und nehmen nie eine wahre Röthe an. Das Fleisch ist weiß. Sind meist Sommerfrüchte von vorzüglichem Geschmacke.

7) Schmalzbirnen. Sie haben ein rauschendes, halbschmelzendes Fleisch und folgen in der Güte nach den Butterbirnen.

8) Knackbirnen. Diese zeichnen sich durch ihr abknackendes Fleisch aus. Sie sind meistens Sommerbirnen. In Hinsicht der Güte folgen sie auf die Schmalzbirnen.

9) Most- oder Weinbirnen. Sie haben ein brüchiges und schmieriges Fleisch. Man kann sie meistens nur essen, wenn sie teig sind. Doch finden auch sie ihre Liebhaber.

10) Zapfen- oder Bouteillenbirnen. Diese Familie enthält auffallend lange Früchte von verschiedenem Geschmacke.

11) Pfundbirnen. Sie sind die größten von allen Birnsorten und meist nur für die Wirthschaft von vorzüglichem Werthe.

Da diese Birnfamilien keine scharf abgeschiedenen Gränzen haben und ineinander übergehen, so ist es oft sehr schwer, zu bestimmen, in welche diese oder jene Birne gehört.

Bei den nun folgenden Beschreibungen der vorzüglichsten Birnsorten habe ich diese nicht nach den Klassen, wie es bei den Aepfeln geschehen ist, auf einander folgen lassen, sondern sie, wie es gewöhnlich in den Baumschul-Catalogen, z. B. dem der Central-Baumschule in Cöln, so wie auch in vielen neuern Werken über Pomologie, als in dem Handbuche der Obstkunde von Dittrich, in der systematischen Zusammenstellung des Kernobstes von Lämmerhirt u. a. m. der Fall ist, nach der Reifzeit der Früchte geordnet. Um indeß dem früher mitgetheilten Systeme des Herrn G.-R. Diel getreu zu bleiben, sind die Klassen und Ordnungen, so wie der Rang, den die Früchte einnehmen, bei der Angabe des Namens der Frucht durch Abkürzungen näher angegeben worden, und zwar so, wie sie im Diel'schen Systeme vorkommen.

Sommerbirnen.

(Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baume und müssen bald verbraucht werden.)

1. Kleine Muskatellerbirne. Sieben ein Maul voll.

(III Kl. 2 Ordn. II R.)

Diese schöne, niedliche Frucht ist eine der allerfrühesten unter den Birnen, weßhalb sie, obschon meist sehr klein und kaum einen Zoll hoch und breit, doch sehr geschätzt und beliebt ist. Zur Zeit der Reife ist sie hellgelb. Das Fleisch ist gelblichweiß, körnig, fast halbschmelzend, von sehr angenehmem, süßem und starkem Muskatellergeschmacke. Die Frucht reift anfangs Juli und hält sich vierzehn Tage lang.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön und wird bei zunehmendem Alter recht fruchtbar. Kommt auf der Quitte gut fort.

2. Robert's Muskatellerbirne. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine kleine, kegelförmige, sehr frühzeitige, gelblichgrüne Birne, ohne Röthe, die fünf Viertelzoll hoch und breit wird. Sie duftet sehr angenehm, fein müskirt. Das Fleisch ist weißlich, feinkörnig, sehr saftig und von einem erhabenen, gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmacke. Sie reift Mitte Juli, welkt nicht, hält sich aber nur acht Tage.

Der Baum wächst sehr stark und ist durch sein ganz gelbes Holz leicht kenntlich. Zu Zwergbaum bestimmt, muß sie auf Wildling veredelt werden.

3. Grüne Sommer-Magdalene. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine ziemlich eiförmige, mittelmäßig große, köstliche, butterhaft schmelzende, sehr saftvolle, frühe Sommer-Tafelbirne, die mit zu den allerbesten unter den Frühbirnen gehört. Sie wird zwei Zoll breit und hoch. Die zarte, dünne Schale ist bei der Zeitigung gelblich hellgrün; das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftig, von einem erhabenen, säuerlichsüßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende Juli und hält sich, einige Tage vor der Zeitigung abgenommen, wohl vierzehn Tage, muß aber dann, wenn sie gelblich wird, genossen werden.

Der Baum treibt stark, geht gut in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Kommt auf der Quitte gut fort.

4. Sparbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese große, lange, schöne, vortreffliche Sommerbirne von butterhaft schmelzendem Fleische gehört mit zu den besten. Eine voll

kommene Frucht ist fünfzehn bis sechzehn Viertelzoll lang und drittehalb Zoll breit. Die ziemlich starke, etwas glatte Schale ist anfangs hellgrün, wird aber später schön citronengelb. Das Fleisch ist mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftreich, butterhaft schmelzend und hat einen sehr angenehmen, erquickenden, muskatellerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende Juli und hält sich, früh gebrochen, volle vierzehn Tage und bekommt, ausgezeitigt, einen feinen, müskirten Geruch.

Der Baum wächst sehr stark, trägt seine Aeste weit abstehend, etwas hängend, belaubt sich nicht stark, ist aber ungemein fruchtbar. Er fordert einen guten, trockenen Boden. Gedeiht gut auf der Quitte. Eine der besten und größten Sommerbirnen, die häufige Anpflanzung verdient.

5. Deutsche langstielige Weißbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese kleine, sehr frühe Birne hat butterhaftes Fleisch und einen sehr angenehmen Geschmack, wird neun Viertelzoll hoch, sieben Viertelzoll breit und hat einen Stiel von meist drei Zoll. Die Schale ist anfangs hellgrün, wird aber später gelblichgrün. Das Fleisch ist körnig, etwas steinicht um das Kernhaus, ziemlich weiß von Farbe, saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende Juli, hält sich vierzehn Tage und ist eine köstliche Marktwaare.

Der Baum wird mittelmäßig groß, belaubt sich stark und ist, da er seine Früchte büschelweise an den Zweigen trägt, außerordentlich fruchtbar. Taugt nur zum Hochstamm.

6. Doppelttragende große Muskatellerbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine schöne, vortreffliche Frucht von angenehmem Muskatellergeschmacke, die eilf Viertelzoll lang und sieben Viertelzoll breit wird. Die Schale ist blaßhellgelb, das Fleisch weiß, grobkörnig, abknackend, von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang August und hält sich acht bis vierzehn Tage, wird aber dann mehlig. Die zweite Frucht, welche an den Spitzen der Sommerschossen hervorkommt, ist länglich von Form und wird nicht so groß und von so gutem Geschmacke, wie die erste Frucht. Sie reift Mitte bis Ende September.

Der Baum macht eine schöne Krone, läßt die Zweige etwas hängen, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Gibt auf der Quitte schöne Zwerge.

7. Große, lange Sommer-Muskatellerbirne.
(I Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese bekannte, sehr geschätzte Sommerbirne wird drittehalb Zoll lang und zwei Zoll breit. Die dünne Schale ist bei der Zeitigung schön hellgelb und an der Sonnenseite mit einem schönen Carminroth streifenartig belegt. Das Fleisch ist zart, voller Saft, von süßem, stark muskatellerartigem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang August und hält sich, einige Tage vor der Reife abgenommen, wohl zwei bis drei Wochen, ohne zu welken.

Der Baum trägt seine Zweige etwas abstehend, bildet aber doch eine hohe, pyramidenförmige, lichte Krone und trägt in manchen Jahren recht reichlich. Gedeiht auf der Quitte und gibt schöne Pyramiden.

8. Brüsseler grüne Madame. (II Kl. 3 Ordn. III R.)

Eine lange, kegelförmige, ansehnlich große Augustbirne zum rohen Genusse. Die Frucht ist drei Zoll lang und zwei Zoll breit. Die Schale ist hellgelb, ohne Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist saftvoll, halbschmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, feinen, alantartigen Geschmacke. Eine schätzbare Frucht für den Landmann, die Mitte August zeitigt und sich vierzehn Tage hält.

Der Baum wird groß, trägt reichlich und gedeiht auch in mittlerm Boden.

9. Grüne Hoyerswerder. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese aus der Niederlausitz, aus Hoyerswerda abstammende, gute Birne ist von mittelmäßiger Größe, hat butterhaft schmelzendes Fleisch und ist eine der besten Sommerbirnen. Gewöhnlich wird sie zwei Zoll breit und drittehalb Zoll lang. Die glatte, dünne Schale ist schön hellgrün, ohne die mindeste Röthe auf der Sonnenseite. Die Punkte sind stark, mit grünen Kreischen umgeben. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, um das Kernhaus etwas steinicht, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, von süßweinartigem, etwas müskirtem, erhabenem Bergamottengeschmacke. Die Frucht zeitigt halben August und hält sich vierzehn Tage, wenn sie acht Tage vor der Reife gebrochen wird, und ist alsdann auch viel saftiger.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und hat große Aehnlichkeit mit der St. Germain. Die Fruchtspieße sind wahre Dornen. Verdient häufige Anpflanzung.

10. Ordensbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese sehr schöne, mittelmäßig große, köstliche Birne ist eine wahre Zierde für den Obstmarkt. Sie wird drei Zoll lang und drit-

tehalb Zoll breit. Die sehr feine und zarte Schale ist gelblichgrün, mit feinen, grasgrünen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, von erhabenem, gewürzhaftem, äußerst angenehmem, bergamottähnlichem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich volle drei Wochen.

Der Baum wächst stark und lebhaft, belaubt sich dicht und schön und wird, wenn er nur etwas ausgetobt hat, ungemein fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

11. Zartschalige Sommerbirne. Sommerbirne ohne Schale. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine kleine, schöne, wie aus Wachs geformte Birne, die stark anderthalb Zoll lang und sieben Viertelzoll breit wird. Die sehr zarte, dünne Schale ist grünlichgelb, in voller Zeitigung citronengelb mit etwas Rosenröthe belegt. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, von sehr gewürzhaftem, süßem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte August, oft etwas später, hält sich acht Tage und hat einen sehr starken, müskirten Geruch.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, treibt vieles Holz, geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar.

12. Grüne Sommer-Citronenbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine in Thüringen häufig erzogene, schöne, eiförmige, köstliche Birne, die zwei bis drittehalb Zoll breit und hoch wird. Die glatte, schöne Schale ist hellgrün, wird aber später hellgelb, hat sehr zahlreiche Punkte, die auf der Schattenseite grün, auf der Sonnenseite aber weißlichgrau und oft braunröthlich sind. Das Fleisch ist weiß, vollsaftig, um das Kernhaus etwas steinicht, aber ganz schmelzend und im Munde sich auflösend, von einem angenehm säuerlichsüßen, stark muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte August und hält sich, grün gebrochen, gegen vierzehn Tage.

Der Baum wird ziemlich groß, trägt reichlich und verdient alle Empfehlung.

13. Wahre Stuttgarter Geißhirtenbirne. Stuttgarter Geißhirtel. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Sie wurde von einem Ziegenhirten bei Stuttgart als Wildling aufgebunden und bekannt gemacht.)

Eine zwar etwas kleine, aber wahrhaft köstliche Frucht, die gewöhnlich sieben Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die feine, glatte Schale ist hellgrün, am Baume mit feinem Dufte belaufen. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten schön roth punktirt. Das Fleisch ist weiß, butterhaft schmelzend, von erhabenem, zuckersüßem, zimmetartigem Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen

Ende August und Anfang September, hält sich acht Tage und wird dann teigigt, weßhalb sie, wenn die grüne Farbe anfängt gelblich zu werden, gespeiset oder gedörrt werden muß.

Der Baum treibt ziemlich stark, geht pyramidenförmig in die Höhe und liefert bald reichliche Ernten. Da er als Wildling mit jedem Boden vorlieb nimmt, so verdient er häufige Anpflanzung.

14. Große Sommer-Citronenbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese große, schöne, vortreffliche Sommerbirne, die sowohl für die Tafel, als auch zu jedem andern wirthschaftlichen Gebrauche gleichgut ist, wird drittehalb Zoll breit und zwölf bis dreizehn Viertelzoll lang. Die Farbe der Schale ist anfangs schön hellgrün, bei voller Zeitigung wird sie blaßcitronengelb. Auf der Sonnenseite wird die Farbe etwas goldartiger. Sie ist mit feinen, grauen Punkten bedeckt, wozu sich um den Kelch und Stiel feine Rostanflüge gesellen. Das Fleisch ist etwas körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, von süßsäuerlichem, angenehmem Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende August, muß aber, ehe sie völlig gelb geworden, abgenommen werden, sonst wird sie mehlig und teigigt. Sie hält sich alsdann einige Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wird groß und stark, bildet eine hohe, schön belaubte Krone, ist sehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

15. Sommer-Dechantsbirne. Weiße Sommer-Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine mittelmäßig große, rundliche, köstliche Tafelbirne, die drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die dünne, etwas rauh anzufühlende Schale ist hellgrün, bei voller Zeitigung gelblichgrün. Die Punkte sind stark, bräunlich. Zuweilen findet man Rostfiguren und Rostüberzüge. Das Fleisch ist schön weiß, wohlriechend, butterhaft schmelzend, von erhabenem, süßsäuerlichem Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende August, hält sich über vierzehn Tage und reift auf dem Baume nach und nach. In einigen Gegenden heißt sie auch Sommer-Bergamotte.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, indeß sehr fruchtbar, und verdient häufige Anpflanzung. Gibt auf Wildling schöne Pyramiden und Spaliere.

16. Römische Schmalzbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine sehr schöne, große, vortreffliche Birne, die sowohl für die Tafel als zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche geschätzt wird und meist drei bis vier Zoll lang und neun bis eilf Viertelzoll breit ist. Die Schale ist schön hellgrün, auf der Sonnenseite mit einem flam-

menartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen, und wird später citronengelb. Die Punkte sind grünlich, im Rothen gelblich; auch findet man feine, gelbliche Rostanflüge. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, im Kauen rauschend, von einem angenehmen, erhabenen, reinen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende August oder Anfang September und muß, ehe sie gelb wird, abgenommen werden; sie hält sich dann volle vierzehn Tage. In der Zeitigung riecht sie ungemein stark und moschusartig.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, ist nicht empfindlich in der Blüthe und trägt bald und reichlich. Er verdient häufige Anpflanzung, um so mehr, da er mit jeder Lage vorlieb nimmt und die Frucht sich gut verkauft, auch wegen ihres Zuckerstoffes sowohl zu Syrup als Birnwein ganz vorzüglich ist.

17. Braunrothe Sommer-Rousselette. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Diese liebliche, sehr gewürzhafte Birne wird gewöhnlich anderthalb Zoll breit und sieben Viertelzoll hoch. Die feine, glatte Schale ist hellgrün, später gelblichgrün, auf der Sonnenseite mit einem erdartigen Dunkelroth überzogen. Die zahlreichen Punkte sind im Roth graubraun, auf der Schattenseite grün. Dazu kommen noch feine Rostanflüge und Figuren. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grobkörnig, voll Saft, etwas abknackend, doch schmelzend, von einem erhabenen, zuckersüßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und muß gegessen werden, wenn sie noch grünlichgelb ist.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, belaubt sich schön und bildet eine etwas kugelförmige Krone. Er trägt seine Früchte büschelweise zu zwei, drei und vier Stück zusammen. Verdient wegen seiner ausnehmenden Fruchtbarkeit häufige Anpflanzung.

18. Große, schöne Jungfernbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese schöne Birne gehört zur Familie der Zuckerbirnen; sie wird fünfzehn Viertelzoll lang und zehn bis eilf Viertelzoll breit. Die Schale ist gelblichgrün und hat auf der Sonnenseite oft einen leichten Anflug einer erdartigen Röthe. Die Punkte, womit die ganze Schale wie übersäet ist, sind hellbraun von Farbe. Fast an jeder Frucht findet man am Kelche leichte Rostanflüge. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, körnig, voll Saft, von sehr erquickendem, feinem Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar; er gedeiht auf Quitte und gibt sehr schöne Pyramiden und Spaliere. Verdient häufige Anpflanzung.

19. Frühe Schweizer-Bergamotte. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine sehr schöne, ziemlich große, meist dickbauchig kreiselförmige, vortreffliche Tafelbirne von butterhaft schmelzendem Fleische, die drittehalb Zoll breit und eben so hoch wird. Der lange, gelbe, röthliche Stiel ist zwei bis drittehalb Zoll lang. Die feine, glatte Schale ist gelblichhellgrün, mit schönen Bandstreifen besetzt, die bald gelb, bald hellgrün sind. Bei der vollen Reife verschwinden diese Streifen und die Schale wird schön citronengelb. Die hellgrauen, oft grünlichen Punkte sind zahlreich und häufig von feinen Rostfiguren überzogen. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend, von gewürzhaftem Geschmacke. Die Frucht riecht sehr angenehm, welkt nicht, zeitigt Anfang September und hält sich, nach und nach gepflückt, drei Wochen lang.

Der Baum wächst lebhaft. Die großen, prachtvollen Blüthen sind halbgefüllt. Oft hängen sich die Früchte in Büscheln an die Zweige. Die Sommerschosse sind vom gelblichen Hellroth bis zum dunkeln Roth abwechselnd streifenartig schattirt und dabei mit weißlichen Punkten bedeckt, wodurch man den Baum sehr leicht erkennen kann. Er kommt auf Wildling besser fort als auf der Quitte.

20. Große, wahre Sommer-Bergamotte. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Diese schöne, kreiselförmige, zum rohen Genusse und zur Wirthschaft gleichgute Frucht wird gewöhnlich drittehalb Zoll lang und hoch. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, in voller Zeitigung grünlichgelb. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, erdartigen Roth verwaschen, das bei beschatteten Früchten undeutlich ist und bei vielen gänzlich fehlt. Die Punkte sind sehr zahlreich, hellgrau, im Rothen besonders in die Augen fallend; auch hat fast jede Frucht mehr oder weniger Rostüberzüge. Das Fleisch hat einen sehr angenehmen Geruch, ist gelblichweiß, fein, saftvoll, von einem zuckerartigen, erhabenen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich vierzehn Tage, muß aber, bevor sie gelb wird, genossen werden.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt sehr reichlich, verlangt aber einen guten Stand und Boden. Zu Zwerg auf Wildling.

21. Sommer-Eierbirne. Beste Birne. Colmar d'Eté.
(II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine kleine, sehr kenntliche, sowohl für die Tafel als für die Wirthschaft sehr geschätzte Birne, die wahrscheinlich deutschen Ursprungs ist und zwei Zoll breit und drittehalb Zoll lang wird. Die etwas rauhe Schale ist gelblichgrün, später hellgelb; besonnte Früchte

haben einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte sind stark und grau von Farbe. Um den Kelch findet man feine Rostanflüge. Das Fleisch ist weißlich, anfänglich voll Saft, schmelzend, im Kauen etwas rauschend, von einem eigenen, zuckerartigen Muskatellergeschmacke. In guten Sommern zeitigt die Frucht in der Mitte des August, gewöhnlich aber Anfang September. Sie hält sich drei Wochen.

Der Baum wird groß; die Aeste sind gedrängt am Stamme, belauben sich dicht und sind außerordentlich fruchtbar. Paßt besser zu Hochstamm als Pyramide.

22. Gelbe Sommer-Prinzessinbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

(Stammt aus Harlem.)

Diese einfarbige, meist kegelförmige, ungemein schöne Birne ist meist viertehalb Zoll lang und eilf Viertelzoll breit. Die dünne, glatte Schale ist schön hellgrün, später schön citronengelb, auf der Sonnenseite etwas goldartiger. Die Punkte sind im Gelben erst recht sichtbar und erscheinen dann schön hellgrün. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, sehr saftvoll, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke, der etwas Rosenartiges an sich hat. Die Frucht zeitigt Ende August nach und nach und hält sich, etwas grün gebrochen, volle vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark und trägt, da er frühzeitig Fruchtspieße ansetzt, bald und reichlich.

23. Knoop's französische Zimmetbirne. (II Kl. 3 Ordn. III R.)

(Wahrscheinlich holländischen Ursprungs.)

Diese sehr veränderliche, bald mittelmäßige, bald ansehnlich große, bald kreisel-, bald birnförmige, bald halbschmelzende, bald nur brüchige Birne (je nachdem die Witterung ist) wird meist drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch. Die häufig mit Rost überzogene Schale ist gelblichhellgrün, bei voller Reife citronengelb. Die Punkte sind fein, braun, oft mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, um das Kernhaus steinicht, doch zur Zeit der Reife sich ganz auflösend, von einem angenehmen, süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende August nach und nach und hält sich wohl vier Wochen.

Der Baum wächst stark, wird groß, treibt wenige, aber sehr starke Aeste, wovon die untern sich horizontal, fast hängend, ausbreiten. Er wird, da er viel Fruchtholz ansetzt, bald und außerordentlich fruchtbar, um so mehr, da er seine Früchte büschelweise ansetzt. Eine gute Frucht für den Landmann.

24. Wahre Leipziger Rettigbirne. Colditzer Rettigbirne.

(I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Stammt von Düben bei Leipzig.)

Eine kleine, einfarbige, butterhaft schmelzende, gewürzhafte, vorzügliche Birne, die sich als eine deutsche Frucht mit vielen ausländischen messen kann. Sie ist plattrund, bergamottförmig, sieben Viertelzoll hoch und breit. Die Schale ist grünlichhellgelb, die Sonnenseite ohne Röthe. Außer den feinen, hellbräunlichen, mit Grün umringelten Punkten findet sich oft um den Kelch ein feinrauher Rostanflug. Das Fleisch ist feinkörnig, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, etwas bergamottartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende August.

Der Baum treibt stark, wird groß und bald und recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

25. Gute Graue. Graue Sommer-Butterbirne.

(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine köstliche, meist kegelförmige, schöne Tafelfrucht, die zur Familie der Butterbirnen gehört. Sie wird eilf bis zwölf Viertelzoll lang und neun Viertelzoll breit. Die etwas rauhe Schale ist schön grasgrün, wird später gelblichgrün und hat an der Sonnenseite der freihängenden Früchte einen erdartigrothen Ueberzug. Alle Früchte sind mit einem feinen, graubraunen Roste wie angespritzt. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, vollsaftig, butterhaftschmelzend, von einem etwas bergamottähnlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September, in schlechten Sommern erst gegen die Mitte, und hält sich, etwas grün gebrochen, vierzehn Tage, wird aber alsdann teigigt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, trägt seine Aeste abstehendflach, macht eine schön belaubte Krone und ist recht fruchtbar. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung. Auf der Quitte gedeiht er nicht.

26. Jargonelle. Wälsche Birne. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

Diese unter dem Namen Schwanenhals, auch Langhals bekannte große, lange Birne ist an ihrer Gestalt leicht kenntlich. Sie ist länglich, nach dem Kelche zu gerundet, nach dem Stiele hin läuft sie, mit einer geringen Einbiegung auf der einen Seite, in eine längliche Spitze aus, welche sich in dem Stiele verliert. Sie ist bei dreizehn Viertelzoll lang und stark zwei Zoll breit. Die etwas starke Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite hellröthlich angelaufen. Die Punkte sind grünlich und weiß. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, saftig, von süßweinsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht zei-

tigt Anfang September, hält sich nicht lange, wird bald teigigt und verliert den Geschmack.

Der Baum wird mittelmäßig groß; die Aeste setzen sich gerne in Gabeln an und bilden eine nicht stark belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone, welche sehr durchsichtig ist. Der Baum trägt zwar jährlich, aber nicht reichlich. Die Frucht eignet sich vorzüglich zum Trocknen.

27. Große Petersbirne. Theilbirne. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine gute, schöne, für die Wirthschaft vorzüglich geeignete Birne, die neun Viertelzoll lang und zwei Zoll breit wird. Die dünne Schale ist gelb, auf der Sonnenseite etwas geröthet. Die Punkte sind im Gelb grün, im Roth aber gelblich, mit einem starken, röthlichen Kranze umgeben. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, von zuckersüßem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September, ist zum rohen Genusse gut, aber zum Trocknen vorzüglich.

Der Baum wächst stark; die Zweige sind lang und bilden eine gut mit Aesten besetzte, schön belaubte, hohe, pyramidenförmige Krone. Vorzüglich für den Landmann.

28. Kleine Zimmetrousselette. (III Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine kleine, unansehnliche, von Geschmack aber ganz vorzügliche, birnförmige, zuweilen auch spitz kegelförmige Birne, die sieben bis acht Viertelzoll breit und neun Viertelzoll lang ist. Die etwas rauhe Schale ist grünlichgelb, später hellgelb, wobei ein feiner, zimmetfarbiger, rostähnlicher Ueberzug über die ganze Frucht verbreitet ist. Die Sonnenseite ist mit einem trüben Blutroth überzogen, das nach dem Stiele zu häufig streifenartig wird. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, halbschmelzend, von einem süßen, erhabenen, zimmetartigen Geschmacke und Geruche. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich über vierzehn Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, indem er schon frühzeitig Fruchtholz ansetzt und reichlich trägt. Ganz vorzüglich zu Hochstamm.

29. Gelbe Sommer-Herrnbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese vortreffliche, ansehnlich große, ungemein schöne Birne wird fünfzehn Viertelzoll lang und drittehalb Zoll breit. Die Schale ist hellgrün, in voller Zeitigung citronengelb, wobei die Sonnenseite etwas röthlich ist. Außer den zahlreichen, theils feinen, theils starken hellgrünen Punkten findet man fast an jeder Birne feine, hellgraue Rostfiguren. Die Frucht riecht müskirt und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, schmelzend, von einem süßen, feinen Rosen-

geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und schmeckt am besten, wenn sie noch grünlichgelb ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark, geht schön pyramidenförmig in die Luft und wird, wenn er erst ausgetobt hat, sehr fruchtbar, weßhalb er, bei der Güte der Frucht, häufige Anpflanzung verdient.

30. Rother Sommerdorn. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine sehr schöne, recht köstliche Birne mit butterhaft schmelzendem Fleische, die zwölf bis dreizehn Viertelzoll lang und neun Viertelzoll breit wird. Die Schale ist hellgrasgrün und wird später etwas gelblich. Characteristisch ist, daß fast an jeder Frucht am untern Theile eine eigene, weißgelbliche, wachsartige Stelle sich findet, die die volle Zeitigung anzeigt. Die Sonnenseite ist mit erdartigem Roth verwaschen, in welchem sich viele weißgraue Punkte finden, die mit einem rothen Kreis umgeben sind. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, zerfließend, sehr gewürzhaft. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich drei Wochen in ihrer Güte, ohne teigigt zu werden.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, da er bald Fruchtholz ansetzt und selbst in ungünstigen Jahren reichlich trägt. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung. Gedeiht nicht auf der Quitte.

31. Fürstliche Tafelbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

(Stammt aus Hannover.)

Eine ansehnlich große, schöne, wohlschmeckende Tafelfrucht, die einer Sparbirne ähnlich ist und dreizehn Viertelzoll lang und neun Viertelzoll breit wird. Die Farbe der glatten Schale ist ein bleiches Hellgelb, ohne Röthe, dagegen öfters mit feinen Rostfiguren überzogen. Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist fein, halbschmelzend, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich einige Wochen.

Der Baum wird nicht groß, ist aber recht fruchtbar.

32. Leroy's Flaschenbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Eine neue, vom Herrn Professor van Mons erzogene Kernfrucht.)

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe und eine recht angenehme Tafelfrucht, zwei Zoll breit und eilf bis zwölf Viertelzoll lang. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, übrigens häufig mit etwas Rost gefleckt. Das Fleisch ist sehr saftvoll, schmelzend und von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September.

Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt seine Früchte büschelweise.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

33. Sommer-Apothekerbirne. Sommer-Gutechristbirne. Malvasier-, auch Zuckerratenbirne.

(III Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine große, sehr beliebte Birne, die aber auf ihren Stand und Boden sehr eigensinnig ist, obschon sie deutschen Ursprungs sein soll. Sie ist drittehalb Zoll breit und viertehalb Zoll lang. Die Schale ist blaßhellgrün, wird aber goldgelb. Die Sonnenseite ist mit einem unansehnlichen, braunröthlichen Roste leicht angelaufen, in welchem man feine Punkte bemerkt. Fast jede Frucht enthält kleine, schwärzliche Rostflecken und öfters auch große Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, im Kauen rauschend, fast schmelzend, um das Kernhaus steinicht, von einem sehr angenehmen, zuckersüßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich gegen drei Wochen.

Der Baum wächst stark, ist gesund, wird groß und alt, bildet eine ungeheure Krone, welche reichliche Früchte trägt. Er verlangt einen mäßigfeuchten, tiefgehenden Boden. Wird zu Zwerg am besten auf Wildling veredelt.

34. Rothbackige Sommer-Zuckerbirne.

(II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine sehr schöne, vortreffliche, goldgelbe, birnförmige Sommerfrucht, die sowohl zum rohen Genusse als auch für die Wirthschaft ganz vorzüglich ist, indem sich ein sehr süßer, köstlicher Syrup daraus bereiten läßt. Sie ist siebzehn Achtelzoll breit und drittehalb Zoll lang. Der dünne, glatte Stiel ist fünf bis sieben Viertelzoll lang, steht auf der öfters sehr dünnen Spitze obenauf und ist mit feinen Runzeln umgeben. Die Schale ist blaßgrün, wird aber später schön citronengelb und hat auf der Sonnenseite eine erdartige Röthe. Die feinen Punkte sind im Röthlichen grau, im Hellgrünen dunkelgrün. Häufig findet man feine Anflüge von Rost, zuweilen starke, grobe Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus etwas steinicht, voll Saft, halbschmelzend, von einem reinsüßen, äußerst angenehmen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich, etwas früh gebrochen, drei Wochen.

Der Baum, welcher zur Familie der Rousseletten gehört, wächst sehr lebhaft und wird einer der größten Birnbäume. Seine Aeste gehen schön in die Luft; seine langen Fruchtäste hängen sich aber herabwärts und bilden eine breite Krone, die außerordentlich fruchtbar ist.

35. Gerdessen's Weigsdorfer Butterbirne. Benadine.

(I Kl. 3 Ordn. II R.)

Der Herr Pfarrer Gerdessen zu Weigsdorf in der Oberlausitz theilte diese vortreffliche Birne dem Herrn Geheime-Rath Diel mit; ihr wahrer Erzieher aber ist der Herr Pastor Primarius Benade in Hoyerswerda, dem zu Ehren sie auch häufig die Benadine genannt wird.

Eine ziemlich große, vortreffliche Butterbirne, die wahrscheinlich von der weißen Herbst-Butterbirne abstammt. Sie wird drittehalb Zoll lang und zwei Zoll breit. Die Schale ist gelb, mit ockergelben Punkten dicht besäet, fast wie die Passa tutti. Die Sonnenseite ist brennend braunröthlich. Das Fleisch ist schmelzend, gewürzhaft, von delicatem Geschmacke, ähnlich dem der Beurré blanc. Die Frucht zeitigt in der ersten Hälfte des September und hält sich, da die Früchte nicht zugleich reifen, zwei bis drei Wochen.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, wird aber wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Verdient häufige Anpflanzung.

36. Römische Butterbirne. Reinettenbirne.

(I Kl. 2 Ordn. I R.)

Diese schöne, köstliche Tafelbirne, welche fast die Gestalt und Größe der weißen Herbst-Butterbirne hat, wird wegen ihrer Aehnlichkeit mit einer grauen Reinette auch wohl Reinettenbirne genannt. Sie ist bei drittehalb bis drei Zoll breit und drei Zoll hoch. Die Schale ist hellgrün, wird aber schön citronengelb, auf der Sonnenseite etwas goldartiger. Die Punkte sind röthlichgrau und sehr bemerkbar. Um den Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, voller Saft, von sehr angenehmem Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst schön, bildet eine stark mit Aesten besetzte, dicht belaubte Krone und ist recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

37. Fürstentafelbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese bekannte, beliebte, schön birnförmige Frucht ist besonders für die Wirthschaft schätzbar. Sie wird meist drei Zoll lang und zwei Zoll breit. Die dünne Schale ist weißlichgelb, auf der Sonnenseite blaßröthlich angelaufen, und hat viele grüne Punkte. Das Fleisch ist weiß, brüchig, voller Saft und hat zeitig einen zuckersüßen, angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfang September, hält sich vier Wochen, wird aber dann teigigt.

Der Baum wird stark, bildet eine etwas lichte, schöne Krone und ist recht fruchtbar. Ein guter Baum für den Landmann.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

38. Französische süße Muskatellerbirne. (II Kl. 2 Ordn. I R.)

(Stammt aus Harlem.)

Eine schöne, mittelmäßig große, köstliche Tafelbirne, die drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist gelblich hellgrün, zeitig grünlichgelb. Wird die Schale goldgelb, so fängt die Frucht an teigigt zu werden. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist schön weiß, um das Kernhaus körnig, sehr saftvoll, halbschmelzend, von einem sehr angenehmen, süßen, erquickenden Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang September und hält sich bis in den October.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich stark und wird frühzeitig und recht tragbar. Verdient recht häufige Anpflanzung.

39. Grüne Sommer-Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Stammt aus Cöln.)

Diese schöne, einfarbige Birne, die zur Familie der Dechantsbirnen gehört, wird zehn bis eilf Viertelzoll hoch und drittehalb Zoll breit. Die glatte Schale ist hellgelblichgrün und hat meist kleine Anflüge von einem braunen Roste. Die Punkte sind häufig, braun und meist mit Grün umringelt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, gewürzhaft, von einem fein zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September und hält sich, da sie nicht auf einmal zeitigt, vier Wochen lang.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht viele kurze und lange Fruchtspieße, belaubt sich ungemein schön und wird bald fruchtbar.

40. Seckle's-Birne. Sickelsbirne. (I R.)

(Stammt aus Nordamerika.)

Diese berühmte Birne, von der der General Moreau in Amerika behauptete, daß er nie eine so köstliche Frucht in Frankreich gegessen habe, ist mittelmäßig groß, fast eiförmig, goldgelb, an der Sonnenseite stark braunroth, gehört also unter die Rousseletten. Die Schale hat viele Punkte. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftig, butterhaftschmelzend, von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September und wird bald teigigt.

Der Baum treibt gemäßigt, ist gesund, recht tragbar und nicht empfindlich in der Blüthe.

41. Rothpunktirte Liebesbirne. Haferbirne. Ah mon Dieu.

(II Kl. 2 Ordn. III R.)

Eine schöne, wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit sehr geschätzte ökonomische Frucht, die gewöhnlich drittehalb Zoll lang und zwei Zoll breit wird. Die dünne Schale ist gelblichgrün, später

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

ngelb, an der Sonnenseite mit einem trüben, erdartigen Roth ...ast verwaschen. Die zahlreichen Punkte sind im Roth hellgrün, mit rothen Kreischen umgeben, in der schwachen Röthe roth und in der Grundfarbe grünlich. Das Fleisch ist weiß, abknackend, sich ganz auflösend, saftvoll, um das Kernhaus etwas steinicht, von einem sehr süßen, etwas parfümirten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September, wird vor und nach reif, hält sich aber nicht über acht Tage.

Der Baum wächst sehr stark, geht pyramidenförmig in die Luft und trägt büschelweise, wodurch er außerordentlich fruchtbar wird. Er verlangt durchaus einen trockenen Boden und ist dann einer der einträglichsten von allen.

42. Holländische Sommer-Dechantsbirne.

(I Kl. 2 Ordn. I R.)

(Stammt aus dem Oranienſteiner Garten und ist wahrscheinlich holländischen Ursprungs.)

Eine kleine, aber köstliche Tafelbirne von dickbauchig kreiselförmiger Gestalt, die gewöhnlich neun Viertelzoll breit und hoch wird. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, wird später gelblich und ist mit einem feinen, hellbraunen Roste überzogen. Die Punkte sind weißgrau und geben der Sonnenseite, welche keine Röthe hat, oft ein gefleckes Ansehen. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaftschmelzend, von einem feinen, gewürzhaften, süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im September und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst lebhaft, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und trägt reichlich. Zu Zwerg nicht auf Quitte.

43. Englische Sommer-Butterbirne.

(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine sehr alte, geschätzte, vortreffliche Tafelbirne, die neun Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll lang ist. Die etwas rauhe, starke Schale ist gelblichhellgrün, wird aber später hellgelb. Die Sonnenseite enthält meist einen Anflug erdartiger Röthe. Die über die ganze Schale verbreiteten Punkte sind hellbraun zimmetfarbig. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, wie bei wenigen Birnen, butterhaftschmelzend, von erhabenem, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September, hält sich vierzehn Tage, welkt dann ein wenig und wird teigigt.

Der Baum, welcher dem der grauen Butterbirne sehr ähnlich ist, wächst stark, verlangt aber einen warmen, trockenen Boden. Verdient in geeignetem Boden häufige Anpflanzung. Zu Zwerg besser auf Wildling, als auf Quitte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

44. Aehrenthal's grüne Herbst-Butterbirne.

(I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Dem Freiherrn Aehrenthal zu Prag, einem eben so eifrigen Pomologen als Beförderer der Obstbaumzucht, gewidmet.)

Eine mittelmäßig große, vortreffliche Tafelbirne, die zwei bis drittehalb Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die fein rauh anzufühlende Schale ist hellgrün, mit zersprengtem Rost überdeckt, worin sich viele Punkte befinden. Das Fleisch ist saftreich, butterhaftschmelzend, von einem sehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeschmacke. Die Frucht zeitigt in der Mitte des September.

45. Große brittannische Sommerbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine mittelmäßig große, ziemlich kreiselförmige Frucht, die viel Aehnliches mit der weißen Herbst-Butterbirne hat und gewöhnlich drei Zoll breit und hoch ist. Die Schale ist hellgrün, wird später citronengelb und hat an freihängenden Früchten an der Sonnenseite eine etwas erdartige Röthe, die aber, genau betrachtet, nur aus dichtstehenden, rothen Kreischen um die Punkte besteht. Diese sind äußerst zahlreich, bräunlich von Farbe. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September, hält sich vierzehn Tage und wird dann teigigt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, bildet eine eiförmige, schön belaubte Krone, die recht reichlich trägt. Eine gute Marktfrucht für den Landmann.

46. Rousselette von Rheims. (II Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese alte, vortreffliche Birne ist in ihrer völligen Reife eben so köstlich zum frischen Genusse, als schätzbar für die Wirthschaft. Sie wird ein und sieben Achtelzoll breit und neun Viertelzoll lang. Die Schale ist schön hellgrün, später hellgelb, an der Sonnenseite etwas dunkelbräunlichroth. Die sehr zahlreich über die ganze Frucht verbreiteten Punkte sind grau; häufig findet man feine Rostfiguren. Das Fleisch ist mattweiß, stark von Geruch, markig, etwas körnig, im Kauen etwas rauschend, von einem ganz eigenen, etwas bisamartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September, in heißen Sommern etwas früher, hält sich kaum vierzehn Tage und ist am besten, wenn sie anfängt, gelblich zu werden, worauf sie schnell teigigt wird. Geschält und getrocknet, in feine Schachteln eingepackt, wird sie in großer Menge aus Frankreich, vorzüglich aus der Gegend von Rheims, durch ganz Europa versendet und eine große Summe dadurch verdient. Auch in unserer Gegend gedeiht der Baum sehr gut, weßhalb sein Anbau sehr wünschenswerth ist.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst stark und wird ansehnlich groß. Die Sommertriebe sind violettschwärzlich und glänzend, unten erdfahl, wie mit einem Silberhäutchen überzogen, und dabei mit runden Punkten besetzt. Auf der Quitte macht er sich nicht gut. Verdient als Hochstamm die häufigste Anpflanzung.

47. Punktirter Sommerdorn. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine schöne, äußerst saftvolle, köstliche Tafelbirne, die drei Zoll lang und neun Viertelzoll breit ist. Die feine, glatte Schale ist blaßhellgrün, zur Zeitigung hellgelb, wobei noch immer etwas Grünes durchschimmert, was der Frucht ein marmorirtes Ansehen gibt. Röthe findet man nur in heißen Sommern an der Sonnenseite. Die Punkte sind häufig, etwas bräunlichgrau, wozu noch gleichfarbige Rostanflüge und kleine Rostfiguren kommen. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, von einem sehr angenehmen, süßen Muskatellergeschmacke, welcher viel Aehnliches mit dem der Sommer-Eierbirne hat. Die Frucht zeitigt Mitte September und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, über drei Wochen.

Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, geht pyramidenförmig in die Luft, belaubt sich sehr schön, setzt aber wegen seines starken Wuchses nicht früh Fruchtholz an. Später trägt er reichlich. Verdient sowohl als Hochstamm als auch als Zwerg auf Quitte häufige Anpflanzung.

48. Große Rietbirne. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

(Stammt aus Harlem.)

Eine zimmetfarbige, sehr schätzbare Wirthschaftsbirne, die drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll lang ist. Die etwas rauhe Schale ist blaßhellgrün, wird später gelblichgrün und ist mit einem zimmetbraunen Roste bedeckt, so daß man nur bei beschatteten Früchten etwas von der Grundfarbe sieht. Punkte sind sehr häufig. Das Fleisch ist schön weiß, weich, nicht saftreich, etwas schmierig und von einem feinsäuerlichen, etwas alantartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September, hält sich drei Wochen und wird dann teigigt.

Der Baum wird groß, macht gerne Hängäste und bildet eine breite, gut belaubte Krone, die bald und sehr fruchtbar wird. Eine gute Frucht für den Landmann.

49. Champagner-Weinbirne. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

Eine kleine, einfarbige, unansehnliche, runde, nach dem Stiele zu kurzgespitzte Birne, die drittehalb Zoll breit und eben so hoch ist. Die glatte Schale ist hellgrün, später gelblich, ohne Röthe, statt de-

ren man mehr oder weniger große braune Rostflecken wahrnimmt. Die Punkte sind häufig. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, um das Kernhaus steinigt und zum rohen Genuß unbrauchbar. Die Frucht zeitigt im September.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß und macht eine breite Krone mit etwas schlanken Aesten, belaubt sich schön und wird sehr fruchtbar.

Diese unbedeutende Frucht erhält dadurch ihren Werth, daß sie zur Bereitung des Obstweines den allerbesten Most gibt; ein Drittel Aepfel mit diesen Birnen gekeltert, giebt einen dem Champagner sehr ähnlichen Wein. Der Most davon läuft so hell von der Kelter wie Wasser und der Wein soll nach des Herrn Oberpfarrer Christ's Beschreibung weiß und mousstrend wie der Champagner sein und seine fixe Luft wie dieser, auf Flaschen abgezogen, mehrere Jahre behalten, ohne seine Süßigkeit zu verlieren. Verdient deßhalb auch in unserer Gegend zu diesem Zwecke häufige Anpflanzung.

50. Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. (I Kl. 3 Ordn. II N.)

(Diese vortreffliche Birne wurde von einem Landmanne Schönert im Dorfe Omsewitz bei Dresden entdeckt und vom Herrn Geheimerath Diel nach ihm benannt.)

Eine sehr schöne, wie aus Wachs geformte, butterhaftschmelzende Tafelbirne, die dreizehn Viertelzoll hoch und neun Viertelzoll breit wird. Die zarte Schale ist hellstrohweiß, in der Zeitigung aber glänzend citronengelb, hat viele Punkte und zuweilen feine, hellbraune Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, butterhaftschmelzend, von gewürzhaftem, zuckerartigem Geschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des September und hält sich drei Wochen.

Der Baum wächst stark, treibt viele Aeste, welche gern etwas hängen, belaubt sich schön und trägt sehr reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

51. Kaiser von Oesterreich. (I Kl. 2 Ordn. I N.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Eine schöne, öfters bergamottförmige, meist aber einer Pomeranzenbirne ähnliche Frucht, die eilf Viertelzoll hoch und drittehalb Zoll breit wird. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, später hellgelb, wovon oft indeß wenig zu sehen ist, da ein feiner, zimmetartiger Rost die ganze Schale bedeckt. Man findet weder Röthe noch Punkte. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, nicht sehr saftreich, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßbergamottartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September, hält sich aber nicht lange und muß vor der Zeitigung gepflückt werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, macht viel Holz und bildet eine breite, kugelförmige Krone, die viel Fruchtholz ansetzt und reichlich trägt.

52. Volltragende Sommer-Bergamotte. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine einfarbige, mehr zugespitzt kreiselförmige als wahrhaft bergamottförmige Frucht, die drei Zoll breit und meist dreizehn Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist schön citronengelb; statt mit Röthe ist der größte Theil mit einem feinen, zimmetartigen Roste überzogen. Die Punkte sind sehr zahlreich. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, von einem gewürzhaften, süßen Bergamottgeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende September, hält sich nicht lange und muß in der Reifzeit genau beobachtet werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich. Eine schöne Frucht für den Obstmarkt.

53. Mandelbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Herr Kaufmann Meuser aus Cöln brachte diese köstliche Birne mit aus Brabant.)

Eine sehr schöne, regelmäßig birnförmige, vortreffliche Frucht, die neun Viertelzoll breit und drei Zoll lang wird. Der holzige Stiel ist sieben Viertelzoll lang und steht auf der kleinen stumpfen Spitze wie eingedrückt. Die Schale ist hellgrün, wird bald hellgelb, hat keine Röthe, wohl aber zersprengte, oft auch zusammenhängende Anflüge von einem feinen, hellbraunen Roste. Die Punkte sind stark, hellbraun, sehr ins Auge fallend. Das Fleisch ist weiß, fein, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, von etwas rosenartigem, erhabenem Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September, hält sich nicht lange und muß bald verbraucht werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht gut in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Verdient alle Empfehlung.

54. Dillen. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons, die derselbe dem königlich würtembergischen General Dillen widmete.)

Eine sehr schöne, einfarbige, rundbauchige Birne, die drei Zoll breit und hoch wird. Der starke, fleischige, gebogene Stiel ist anderthalb Zoll lang. Die glatte Schale ist hellcitronengelb, ohne die geringste Röthe. Die Punkte sind außerordentlich zahlreich, fein, hellbraun, wozu sich feine, gleichfarbige Rostanflüge gesellen. Das Fleisch ist schön weiß, nicht sehr saftreich, aber ganz zergehend im Munde, und von einem ungemein angenehmen, stark zimmetartigen Geschmacke. Die Frucht reift Ende September, oft erst Mitte October, hält sich aber in der Zeitigung nur einige Tage.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum treibt stark, macht viel schlankes Holz, belaubt sich schön und wird schon frühzeitig recht fruchtbar. Empfiehlt sich besonders durch seinen schönen Wuchs.

55. Salisburg. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Sie ist von flaschenkürbisähnlicher Gestalt und einem eigenthümlich angenehmen Geschmacke, der sie zu einer der besten Tafelbirnen macht. Gewöhnlich ist sie viertehalb Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die feine Schale ist grünlichgelb, zur Zeitigung hoch citronengelb; statt der Röthe verbreitet sich über die ganze Frucht ein feiner, zimmetartiger Rost. Punkte sind sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft und von einem eigenthümlich angenehmen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich in ihrer Zeitigung wohl vierzehn Tage.

Der Baum wächst recht lebhaft, bildet eine kugelförmige Krone und trägt bald und reichlich. Hat als Marktfrucht viel Anlockendes und verdient häufige Anpflanzung.

56. Duquesne's Sommer-Mundnetzbirne. (I Kl 3 Ordn. II R.)

Diese vortreffliche, einfarbige Birne, welche zu der Familie der langen Butterbirnen gehört, ist gewöhnlich zwei Zoll breit und drittehalb Zoll lang. Die Schale ist gelblichgrün, wird aber später hellgelb. Statt der Röthe findet man viele braune Punkte und braune Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, im Munde ganz schmelzend, von einem erhabenen, zimmetartigen Zuckergeschmacke, der viel Aehnliches mit dem der Rousselette von Rheims hat. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt reichlich.

57. Herbst-Muskatellerbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese, der großen langen Sommer-Muskatellerbirne sehr ähnliche Frucht wird drittehalb Zoll lang und zwei Zoll breit. Der holzige, braune, zolllange Stiel scheint die Fortsetzung der Birnspitze zu sein und ist manchmal mit einem kleinen Fleischwulst umgeben. Die feine Schale ist schön grasgrün, wird später gelblichgrün und ist auf der Sonnenseite mit einem trüben Roth belegt. Die Punkte erscheinen im Grünen als dunkelgrüne Fleckchen, im Gelben gelbgrau. Häufig findet man einen feinen, hellgrauen Rost. Das Fleisch ist grünlichweiß, fein butterhaftschmelzend, von einem wahren Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum soll dem Wuchse nach der großen, langen Muskatellerbirne fast in Allem ähnlich und dabei sehr fruchtbar sein. Verdient häufige Anpflanzung.

58. Volkmarser-Birne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

(Stammt aus dem Dorfe Volkmarsen in Westphalen.)

Diese, im nördlichen Deutschland sehr bekannte Birne ist schön eiförmig, gehört zu den Muskatellerbirnen und wird zwei Zoll breit und drittehalb Zoll lang. Die etwas rauhe Schale ist grünlichgelb, wird später schön gelb und ist mit einem feinen, zimmetfarbigen Roste ganz überzogen, so daß von der Grundfarbe wenig zu sehen ist. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig von Ansehen, voll Saft, von einem zuckerartigen, gewürzhaften, feinen Muskatellergeschmacke und Geruche. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, macht zuweilen Hängäste, belaubt sich stark, aber etwas dunkel, und ist sehr fruchtbar. Verdient, da die Frucht zum rohen Genusse und auch in der Wirthschaft vorzüglich ist, häufige Anpflanzung.

59. Hildesheimer Bergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Superintendenten Clubius in Hildesheim.)

Diese schöne, vollkommen bergamottförmige, nicht selten käseförmig platte, angenehm bergamottartig schmeckende Birne ist eilf Viertelzoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die etwas rauhe Schale ist schön hellgrün, wird aber später citronengelb. Häufig ist sie mit gesprengtem braunen Roste überzogen. Das Fleisch ist schön weiß, fein, etwas körnig, von vortrefflichem, gewürzhaftem Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende September und hält sich vierzehn Tage, zeitigt nach und nach und muß etwas früh gebrochen werden.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft und wird schon bald recht fruchtbar.

60. Holländische Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese lange, vortreffliche Birne, die mit zu den besten ihrer Klasse gehört, ist drittehalb Zoll lang und anderthalb Zoll breit. Die etwas starke Schale ist hellgelb, an der Sonnenseite schön goldgelb. In der Grundfarbe sieht man viele zimmetfarbige, mitunter auch grüne Punkte; auch findet man große und kleine Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, zart und butterhaftschmelzend, dabei voller Saft und von einem vortrefflichen, der weißen Butterbirne ganz ähnlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich den ganzen October hindurch.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird stark; die Aeste sind nicht lang, bilden aber eine hohe pyramidenförmige Krone, die reichlich trägt.

61. Kleine graue Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Stammt aus Bremen, wo sie auch die graue Sommer-Butterbirne genannt wird.)

Eine etwas dunkle, rundbauchig zugespitzte, recht gute Tafelbirne, die drittehalb Zoll lang und anderthalb Zoll breit wird. Die rauhe, starke Schale ist gelblichgrün und mit vielen großen, grauen Punkten bedeckt, die an manchen Stellen zusammenfließen. Das Fleisch ist weiß, zart, butterhaftschmelzend, von einem erhabenen, zuckersüßen, stärkenden Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende September und hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst ziemlich stark, macht eine hohe Krone, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

62. Deutsche National-Bergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

(Die Herkunft dieser sehr guten Frucht ist unbekannt.)

Eine schöne, einfarbige, ansehnlich große, etwas kreiselförmige Birne, die dreizehn Viertelzoll breit und drei Zoll hoch ist. Die Farbe der etwas starken Schale ist grünlichgelb, in der Ueberreife hoch citronengelb. Stark besonnte Früchte haben einen leichten Anflug von Röthe, die etwas Streifenartiges hat. Punkte sind sehr häufig. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Bergamottgeschmacke, ohne alle Säure. Die Frucht zeitigt in guten Jahren Anfang October, hält sich aber nicht lange und muß abgenommen werden, bevor sie ganz gelb wird, indem sie sonst in der Mitte schon teigigt ist.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft und bildet eine kugelförmige Krone. Der Baum wird, nachdem er ausgetobt hat, ungemein fruchtbar. Eine vorzüglich zu empfehlende Frucht für den Landmann.

63. Knoxbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

(Von Herrn Professor van Mons.)

Diese sehr schone, zu den Schmalzbirnen gehörige, einfarbige, schätzbare Birne ist schön rundbauchig, kegelförmig, drei Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die glatte, glänzende Schale ist schon am Baume grünlichhellgelb, ohne die mindeste Röthe. Die Punkte sind zahlreich und sehr bemerkbar. Das Fleisch ist schneeweiß, körnig, vollsaftig, von einem erhabenen, stark zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich aber nicht lange und muß, sobald als sie gelblich wird, abgenommen werden.

Der Baum wächst stark, ist gesund, bildet eine verworrene Krone, belaubt sich stark und wird bald ungemein fruchtbar. Eine vorzüglich gute Marktbirne, die stets Abgang findet.

64. Schöne und Gute. Birne ohne Kerne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine sehr plattgedrückte, große, schöne Frucht, die zur Familie der Butterbirnen gehört. Sie ist bergamottförmig, drittehalb bis drei Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die glatte, feine Schale ist schön hellgelb, die Sonnenseite ist zuweilen leicht geröthet, sonst ist sie goldartig. Punkte sind zahlreich; auch findet man feine, hellbraune Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, etwas steinicht, butterhaftschmelzend und von einem eigenen Zuckergeschmacke, der etwas Hollunderähnliches an sich hat. Das Kernhaus fehlt gänzlich. Die Frucht zeitigt Anfang October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark; die Sommertriebe sind gerade, braun, feinwollig, mit röthlichen, länglichen Punkten besetzt. Der Baum trägt reichlich.

65. Je länger, je lieber. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Stammt aus Harlem.)

Eine mittelmäßig große, oft etwas düster aussehende, vortreffliche, schön birnförmige Frucht, die viertehalb Zoll lang und neun bis zehn Viertelzoll breit ist. Die etwas starke, rauh anzufühlende Schale ist hellgrün, wird später etwas gelblich und hat nicht die geringste Röthe. Dafür ist sie meistentheils mit einem bräunlichen Roste überzogen, durch welchen man die Grundfarbe schimmern sieht. Die Punkte sind zahlreich, stark, heller als der Rost und vorzüglich im Rothen deutlich. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft und von einem süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich vierzehn Tage und wird dann faul.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, geht mit seinen Aesten schön in die Luft, belaubt sich schön und wird bald recht fruchtbar. Gibt auf der Quitte schöne und fruchtbare Pyramiden.

66. Rothe Bergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

Eine sehr vortreffliche, köstliche Tafel- und Wirthschaftsbirne von plattgedrückter Form, die meist neun Viertelzoll breit und bei zwei Zoll hoch wird. Die etwas rauhe Schale ist schmutziggrün, wird aber später grünlichgelb; die Sonnenseite ist mit einem bräunlichen Roth verwaschen. Die ganze Schale ist mit einem fast zimmetfarbigen Roste besprengt. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist weiß, körnig, weich, butterhaftschmelzend, von einem angenehmen, der grauen Herbst-Butterbirne ähnlichen Geschmacke. Die Frucht

zeitigt Anfang October, muß aber in der Mitte des September abgenommen werden und hält sich dann drei Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und dauerhaft, treibt viel feines Holz und trägt reichlich, verlangt aber einen guten, warmen Gartenboden.

67. Friedrich von Preußen. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Eine recht schöne, kreiselförmige Birne, die drei Zoll breit und eben so hoch ist. Die glatte Schale ist gelb, mit grünlichem Schimmer um die Punkte; häufig steht die Schale wie grün marmorirt aus, welches oft strahlenartig erscheint und ein vorzügliches Erkennungszeichen der Frucht ist. Punkte sind sehr bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, halbschmelzend und von einem erfrischenden, fein alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, nicht auf einmal, sondern nach und nach, so daß man wohl vier Wochen die Früchte vom Baume genießen kann. Die Reife muß sehr genau beobachtet werden, indem die Frucht bald den Saft verliert.

Der Baum wächst außerordentlich lebhaft, wird groß und bildet eine schön belaubte Krone. Die Zweige setzen ungemein viel Tragholz an, das sehr bald und reichlich trägt. Verdient bei der Köstlichkeit der Frucht eine Stelle in jedem Baumhofe.

Herbstbirnen.

(Zeitigen vom Anfang des October bis zum Ende des November.)

68. Graue Herbst-Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese alte, berühmte, vortreffliche Birne stammt aus Frankreich. Auf Zwergbäumen erzogen, wird sie eine der besten Birnen, die bis-jetzt an Güte noch nicht übertroffen worden ist. Auf Hochstamm geräth sie nur in sehr günstigen Sommern. Die Frucht ist drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll lang. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, wird aber später gelblichgrün, wobei der größte Theil der Schale mit einem unansehnlichen, zimmetfarbigen Roste überzogen ist. Die Punkte sind zahlreich. Nur an Spalierfrüchten ist die Sonnenseite etwas geröthet. Auf Hochstamm bekommen die Birnen in schlechten Sommern, auch wenn der Baum in feuchtem, schlechtem Boden steht, schwärzliche Rostflecken und Risse. Das Fleisch ist

mattweiß, butterhaftschmelzend, von einem feinen, mit Muskatellersäure etwas gemischten Geschmacke, der die Frucht zu einer der allerbesten macht. Die Frucht zeitigt Anfang October, manchmal schon zu Ende September, dauert nur vierzehn Tage und fault dann.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark und ist an seinem sperrigen, unregelmäßigen Wuchse leicht kenntlich; seine Aeste hängen sich gern abwärts, weßhalb er auch keine schöne Krone bildet. Im warmen, etwas sandigen Boden bleibt er gesund, sonst wird er leicht krebsig und bekommt ein grindiges, unansehnliches Holz. Am besten auf Quitte.

69. Holzfarbige Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese ansehnlich große, köstliche Birne ist drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, später grünlichgelb, wobei sie mit einem rauhen, bräunlichen Roste überzogen ist und die Sonnenseite einen dunkelröthlichen Anflug erhält. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig von Ansehen, überfließend von Saft, von einem weinartigsüßen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich vierzehn Tage und muß genossen werden, bevor sie gelb ist.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas abstehend, wodurch er eine breite, lichte Krone macht. Er setzt viel Fruchtholz an und trägt reichlich. Zu Zwerg besser auf Wildling.

70. Colmar's Butterbirne. Beurré Colmar.
(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Schon der Name dieser Frucht verspricht etwas Vorzügliches. Von Gestalt ist sie länglich-bauchig, nach unten in einer schönen Spitze auslaufend, wird drei Zoll hoch und neun Viertelzoll breit. Die Schale ist schön gelb, an der Sonnenseite mit einem lebhaften Feuerroth verwaschen, auf der Schattenseite mit unzähligen grünen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist sehr weiß, ein wenig körnig, schmelzend, saftreich und von einem angenehmen, säuerlichen, durch ein besonderes Parfüm erhobenen Geschmacke, welche die Frucht unter diejenigen des ersten Ranges setzt. Die Frucht zeitigt Anfang October.

71. Sabine. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons, welche er dem Herrn Jos. Sabine, Secretair der Londoner Ackerbaugesellschaft, zu Ehren so benannte.)

Eine schöne, wohlgeformte, länglich kreiselförmige, reichlich tragende, der grauen Herbst-Butterbirne ähnliche Frucht, drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die zarte Schale ist gelblichgrün und wird später gelb. Statt der Röthe findet man Rostanflüge, welche

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

zuweilen die ganze Frucht überziehen. Das Fleisch ist körnig, um das Kernhaus bis in die Mitte röthlich orleansfarbig, wodurch die Frucht leicht kennbar wird, dabei saftvoll, ganz zergehend, von einem angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich aber kaum vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark, geht schön in die Luft, macht eine kugelförmige Krone und trägt bald und sehr reichlich. Kommt gut auf der Quitte fort.

72. Löwener Birne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Auch diese köstliche Frucht ist ein Sämling des Herrn Professor van Mons, der dieselbe im Jahr 1827 erzog. Sie ist gewöhnlich kreiselförmig und wird eilf Viertelzoll hoch und zwei Zoll breit. Die Schale ist ganz gelb, an der Sonnenseite mit feinen, rothbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem sehr guten Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October.

Der Baum treibt stark und wird recht fruchtbar. Verdient häufige Verbreitung.

73. Lothringer Dechantsbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Wahrscheinlich eine aus dem Kerne der weißen Herbst-Butterbirne erzogene Sorte von eben so vortrefflichem Geschmacke. Sie ist drittehalb Zoll breit und eben so hoch. Die Farbe der fettigen Schale ist anfangs gelblichgrün, wird aber später schön citronengelb. Nur stark besonnte Früchte bekommen in warmen Sommern einen Anflug von Röthe. Die Punkte sind zahlreich; auch findet man häufig schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, saftvoll, von einem süßen, angenehmen, fein rosenartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich vierzehn Tage und wird dann teigigt.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön und wird ungemein fruchtbar.

74. Muskatellerartige Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons.)

Eine ansehnliche, etwas eiförmige, einer weißen Herbst-Butterbirne ähnliche Frucht, die gewöhnlich neun Viertelzoll breit und hoch wird. Die glatte Schale ist hellgrün, wird später citronengelb, wobei indeß noch immer grüne Stellen zu sehen sind. Die Sonnenseite ist statt der Röthe mit einem gesprengten Roste überzogen. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, von einem angenehmen, etwas sanft einschneidenden Mus-

katellergeschmacke, der etwas Erfrischendes hat. Die Frucht zeitigt in der ersten Hälfte des October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird groß, geht mit seinen Hauptästen schön in die Luft, belaubt sich schön und dicht und ist sehr trägbar. Am besten zu Hochstamm.

75. Capiaumont's Herbst-Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Herr Capiaumont in Mons erzog diese köstliche Frucht aus dem Samen der grauen Herbst-Butterbirne.)

Eine sehr schöne, zugespitzt eiförmige, vortreffliche Birne, drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll lang. Die Schale wird citronengelb, ist jedoch fast gänzlich mit einem zimmetfarbigen Roste überzogen. Stark besonnte Früchte haben eine Art von Röthe, wodurch der Rost nur goldartiger wird. Punkte sind sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, fein, vollsaftig, von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke, der mit dem der grauen Herbst-Butterbirne viel Aehnliches hat. Die Frucht zeitigt Anfang October und hält sich drei Wochen lang.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, setzt frühzeitig Fruchtspieße an und liefert bald sehr reichliche Ernten. Verdient die häufigste Anpflanzung. Als Zwerg am besten auf Wildling.

76. Herbstbirne ohne Schale. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine schöne, köstliche, etwas eiförmige Birne mit einer äußerst zarten Schale, die drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die Schale ist schön hellgrün, wird bei der Zeitigung gelblichgrün und hat keine Spur von Röthe. Die Punkte sind sehr häufig, theils fein, theils stark, hellgrau und bilden ordentliche Fleckchen; auch findet man feine Rostanflüge, die in nassen Jahren, oder wenn der Baum in schlechtem Boden steht, wahre Rostüberzüge werden. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October und hält sich vier Wochen lang.

Der Baum wächst anfangs sehr stark, macht viel feines Holz, trägt reichlich, verlangt aber einen warmen und trockenen Boden. Zu Zwerg auf Wildling.

77. Köstliche von Charneu. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Diese vorzügliche Frucht wurde von einem Landmanne zu Charneu bei Aachen aus einem Kerne erzogen.)

Eine köstliche, starkbauchig kegelförmige, große, sehr schöne Herstbirne, die bei drei Zoll breit und vier Zoll lang wird. Die Schale ist hellgrün, wird später citronengelb. Die Sonnenseite ist etwas geröthet und häufig etwas gestreift. Punkte sind sehr wahrnehmbar.

Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, von einem vorzüglich feinen, weinartigen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, hält sich bei sechs Wochen und ist eine der besten.

Der Baum wächst lebhaft, bleibt indeß, da er bald Fruchtholz ansetzt und reichlich trägt, etwas klein. Zu Zwerg auf Wildling. Verdient wegen der ausgezeichnet guten und großen Frucht häufige Verbreitung.

78. Wildling von Baat. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Stammt aus dem Garten des berühmten Botanikers Parmentier in Enghien.)

Eine ansehnlich große, pyramidalische, köstliche Birne, die eilf Viertelzoll breit und dreizehn Viertelzoll lang wird. Die Schale ist gelblichgrün, wird bald hell- und citronengelb und hat eine etwas erdartige Röthe. Die Punkte sind zahlreich, stark, hellbraun, oft röthlich auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, weiß, von einem etwas rosenartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October, reift nach und nach und hält sich bis in den November.

Der Baum wächst stark, bildet eine breitgewölbte, schöne Krone, setzt viel Fruchtholz an und trägt schon früh und reichlich. Gibt schöne Hochstämme und verdient häufige Anpflanzung.

79. Große, lange Herbst-Bergamotte. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Diese ansehnlich große, etwas bauchige, recht gute Frucht ist sowohl zum rohen Genusse als auch für die Wirthschaft gleich schätzenswerth. Sie wird bei drei Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die etwas starke Schale ist gelblichgrün, bei stark besonnten Früchten mit einem bräunlichen Roth überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, brüchig, von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang October und hält sich bei vier Wochen.

Der Baum wird ziemlich stark und bildet eine hohe, kugelförmige und gut belaubte Krone. Zu Zwerg auf Wildling an eine warme Wand zu pflanzen.

80. Weiße Herbst-Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine allgemein bekannte, köstliche Birne, die bald rund, bald länglich ist und drittehalb bis drei Zoll breit und drei bis viertehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist matt hellgrün, wird indeß blaß citronengelb mit etwas Rosenröthe an der Sonnenseite. Die Punkte sind häufig, fein, gelbgrau, wozu zuweilen feine Anflüge von Rostfiguren und schwärzliche Rostflecken kommen. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftreich, von einem angenehmen, zuckerartigen, etwas

rosenhaften, erhabenen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bis in den November.

Der Baum wird groß, ist gesund und trägt alle Jahre strotzend. Er kommt selbst in ungünstigem Boden fort und verträgt schon ein etwas rauhes Clima. Gedeiht auf Wildling und Quitte und nimmt von allen Birnsorten am leichtesten die Veredlung an. Verdient in gutem Boden vorzüglich häufige Anpflanzung.

81. Grüne Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese vorzügliche Birne ist meist länglich, gegen den Stiel kegelförmig zulaufend, wird dreizehn Viertelzoll hoch und zwei Zoll breit. Die feine Schale ist grasgrün, wird später aber schön citronengelb. Statt der Röthe finden sich viele hellbraune und grünliche Punkte und um den Kelch ein zimmetfarbiger, feiner Rostanflug. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, vollsaftig, butterhaftschmelzend, von einem vortrefflichen, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht reift Mitte October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst kräftig, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich. Verdient wegen der vorzüglichen Güte der Frucht häufige Verbreitung.

82. Rothe Herbst-Butterbirne. Rothe Dechantsbirne.

(I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine schöne, große Frucht von ausgesuchter Güte, die der weißen Herbst-Butterbirne sehr ähnlich ist und mit dieser oft verwechselt wird. Sie ist eilf Viertelzoll breit und hoch. Die Schale ist gelblichgrün, hat eine erdartige Röthe und einen feinen, fast zimmetfarbigen Rostüberzug. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftig, von einem köstlichen, zuckerartigen, gewürzten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bei vierzehn Tage.

Der Baum wächst anfangs lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und trägt frühzeitig und reichlich. Zu Zwerg am besten auf Wildling.

83. Fremion. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

(Stammt aus Brüssel.)

Eine frühe, kleine, zum rohen Genusse recht gute und für die Wirthschaft zu Syrup ꝛc. vortreffliche Birne, die der rothen Bergamotte sehr ähnlich ist, gewöhnlich zwei Zoll breit und sechs bis sieben Viertelzoll hoch wird. Die starke, etwas rauhe Schale ist hellsaatgrün, wird zeitig hellcitronengelb und ist an der Sonnenseite bei freihängenden Früchten mit einem düstern, erdartigen Roth bedeckt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Die Punkte sind zahlreich, stark und wie die Rostfiguren von hellbrauner Farbe. Das Fleisch ist fein, weiß, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, süßsäuerlichen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird groß und trägt reichlich. Eine gute Frucht für den Landmann.

84. Neil. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese sehr große, prachtvolle, rundbauchig kurzzugespitzte, köstliche Birne wird meist dreizehn bis vierzehn Viertelzoll breit und hoch. Die Schale ist strohgelb, wird zeitig aber schön citronengelb. Statt der Röthe findet man oft bedeutende Anflüge eines zimmetfarbigen Rostes. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, von einem erfrischenden, alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich nur vierzehn Tage.

Der Baum wächst lebhaft, bildet eine hohe, kugelförmige Krone, setzt bald viel Fruchtholz an und trägt reichlich. Gedeiht auf der Quitte.

85. Muskateller-Bergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

Eine mittelmäßig große, vortreffliche, an Größe und Form der rothen Bergamotte ähnliche Birne, die zwei Zoll breit und sieben Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist hellgrasgrün, in der Reife gelblichgrün, und hat statt der Röthe bedeutende Anflüge, oft wahre Ueberzüge von einem braunen Roste, vorzüglich um den Kelch und die Stielwölbung. Die Punkte sind braun und sehr bemerkbar. Das Fleisch ist vortrefflich, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem angenehmen, kräftigen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark, macht eine schöne Krone, setzt viel Fruchtholz an und ist fast so fruchtbar wie die Truchseß, bei welcher man oft vor Früchten kein Laub sieht.

86. Aremberg. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

(Eine Kernfrucht neuerer Zeit.)

Diese ziemlich große, dickbauchig pyramidalische, oft etwas kegelförmige, vortreffliche Birne wird eilf Viertelzoll breit und viertehalb Zoll lang. Die Schale ist hellgrün, wird zur Zeitigung gelblichgrün und ist mit einem bräunlichen Roste überzogen. Besonnte Früchte haben eine etwas erdartige Röthe. Die Punkte sind fein. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, überfließend von Saft, von einem kraftvollen, herrlichen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich vierzehn Tage.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst langsam, macht kurze Sommertriebe, setzt viel Fruchtholz an und wird frühzeitig tragbar. Zu Zwerg auf Wildling. Verdient häufige Anpflanzung.

87. Sächsische Glockenbirne. (III Kl. 2 Ordn. III N.)

(Stammt von Wittenberg.)

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, für die Küche zum Dämpfen vorzüglich gute Frucht, die mehr rund als ei- oder kreiselförmig ist und einer Birne von de la Motte sehr ähnlich wird. Sie ist drei Zoll breit und meist eben so hoch. Die Schale ist schön hell citronengelb, in der Reife goldartig gelb, wobei die Sonnenseite sich leicht röthet und zuweilen einige starke Carmoisinstreifen erhält. Die Punkte sind sehr zahlreich, braun und recht bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, nicht sehr saftvoll, fest, von einem angenehmen, süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wird groß, setzt schon früh viel Fruchtholz an und trägt reichlich. Eine gute Frucht für den Landmann.

88. Parfümirte Herbstbirne. (I Kl. 2 Ordn. I N.)

Eine etwas kleine, aber schöne Birne von dickbauchig kegelförmiger Gestalt, die zur Familie der Rousseletten gehört und meist zwei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch wird. Die dünne, glatte, sehr glänzende Schale ist blaßhellgrün, zur Zeit der Reife blaßhellgelb, ohne Spur von Röthe. Feine, hellgrüne Punkte sind über die ganze Schale verbreitet. Das Fleisch ist weiß, voller Saft, von einem köstlichen, etwas rosenartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen die Mitte des October, hält sich vierzehn Tage und wird dann teigigt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und ist recht fruchtbar.

89. Vergoldete Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. I N.)

Diese vortreffliche Frucht ist stumpfkegelförmig, drittehalb Zoll lang und zwei Zoll breit. Die Schale ist citronengelb, größtentheils aber mit einem feinen, glatten, orangenförmigen Roste überzogen; die Sonnenseite ist etwas goldartiger. Punkte sind häufig, fein und braun. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, butterhaftschmelzend, von einem der weißen Herbstbutterbirne ähnlichen, aber aromatischen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October, hält sich vier bis sechs Wochen und wird dann teigigt.

Der Baum wird nicht sehr groß, ist aber bald und recht tragbar und verdient, da er nicht den ausgesucht guten Stand und Bo-

den wie die Herbstbutterbirne verlangt, recht viel angepflanzt zu werden.

90. Birne von Dusalu. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine schöne, kreiselförmige, der weißen Herbstbutterbirne sehr ähnliche Frucht, nur daß sie noch gewürzhafter ist, wie diese. Sie wird drittehalb Zoll breit und hoch. Die glatte, nicht fettige Schale ist blaßgelblichgrün, wird indeß bald hellgelb. Röthe findet man nicht; dagegen ist die ganze Schale mit feinen Flecken und Rostanflügen bedeckt. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist schneeweiß, überfließend von Saft, von einem sehr angenehmen, zuckersüßen, etwas zimmetartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt in der Mitte des October und hält sich mehrere Wochen.

Der Baum macht eine breitgewölbte Krone, belaubt sich schön, wächst stark und ist sehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

91 Brüsseler Zuckerbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese vortreffliche, kegelförmige, schöne Birne ist zwei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch. Die etwas rauhe Schale ist vom Baume grünlichgelb, wird aber später schön citronengelb. Die Sonnenseite ist nicht geröthet; dagegen ist die ganze Schale mit einem zimmetfarbigen Roste angesprengt, welcher oft ganze Stellen einnimmt. Die Punkte sind zahlreich. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, von einem ungemein angenehmen, fein zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October, hält sich aber nicht lange.

Der Baum wächst lebhaft, scheint aber nicht hoch zu werden, und hat viel Aehnliches mit dem der weißen Herbst-Butterbirne.

92. Graue Dechantsbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine mittelmäßig große, schöne Frucht, welche der weißen Herbst-Butterbirne in Allem ähnlich ist, bis auf den schönen zimmetfarbigen Rostüberzug, der sie hinlänglich unterscheidet. Sie ist drittehalb Zoll breit und bei drei Zoll hoch. Die sehr feine, dünne, glatte Schale ist matt hellgelb, welches indeß trübe erscheint, da die Frucht mit einem dünnen, glatten, fuchsröthlichen oder zimmetfarbigen Ueberzuge bedeckt ist, vorzüglich um den Stiel und die Kelchwölbung. Auf der Sonnenseite bemerkt man oft eine röthlich schillernde Goldfarbe. Punkte sind sehr häufig, fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist weiß, fein und eben so köstlich, wie das der weißen Herbstbutterbirne. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des Octobers und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird nicht groß, macht viel feines Holz, wie die weiße Herbst-Butterbirne, mit welcher er auch in Hinsicht der Tragbarkeit wetteifert. Verlangt guten Boden und warmen Stand. Kommt auf Quitte nicht fort und gibt auf Wildlingen kleine, bald tragende Zwerge. Verdient in geeignetem Boden häufige Anpflanzung.

93. Thouin. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons, die derselbe dem berühmten Botaniker und Garten-Director des königlichen Gartens (Jardin de Plantes), Herrn Jean Thouin in Paris widmete.)

Eine einfarbige, etwas kleine, schöne Birne, welche mehr zu den Pomeranzenbirnen als zu den Bergamotten gerechnet werden kann. Sie wird neun Viertelzoll breit und hoch. Die Schale ist blaßhellgrün, später hellcitronengelb. Statt der Röthe findet man um die Kelchwölbung einen Kreis von hellbraunem Roste. Hellbraune Punkte sind über die ganze Schale verbreitet. Das Fleisch ist weiß, körnig, voll Saft, von einem angenehm süßweinigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bei drei Wochen.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön, macht viel Fruchtholz und trägt bald und sehr reichlich seine Früchte büschelweise.

94. Herbst- oder Winter-Sylvester. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons und dem Herrn Secretair Sylvester gewidmet.)

Eine große, schöne, kreiselförmige, bisweilen auch kegel- und birnförmige, köstliche Frucht, die eilf Viertelzoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgelb, oft mit etwas Grün vermischt; zur Zeitigung wird sie citronengelb. Statt der Röthe findet man Carmoisinfleckchen, welche die Punkte umgeben. Um den Kelch und Stiel finden sich wahre Rostüberzüge. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem erhabenen, gewürzhaften, etwas zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des October und hält sich drei Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und trägt reichlich. Zu Zwerg auf Wildling. Verdient häufige Anpflanzung.

95. Wildling von Montigny. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Wurde in Frankreich, in der Gegend von Montigny, als Wildling gefunden.)

Eine große, etwas länglich kreiselförmige, sehr schöne Birne, die zur Familie der Dechantsbirnen gehört und eilf Viertelzoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgrün, wird zeitig hellcitronengelb und hat statt der Röthe hellzimmetfarbige Punkte. Um die Kelchwölbung findet man oft feine Rostanflüge. Das Fleisch ist

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

weiß, körnig, voll Saft, von einem angenehm süßen, fein müskirten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich drei Wochen.

Der Baum ist dem der weißen Herbst-Butterbirne sehr ähnlich; die Aeste sind kurz und steif und bilden eine stark belaubte Krone. Dabei ist er sehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung. Zu Zwerg auf Wildling.

96. Schweizerhose. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine sehr bekannte, durch Güte und Schönheit sich vorzüglich auszeichnende, längliche, schöne, birnförmige Frucht, die viertehalb Zoll lang und drittehalb Zoll breit ist. Die glatte Schale ist hellgrün, wird aber später schön blaßgelb. Die Sonnenseite ist mit breiten, wahren Bandstreifen besetzt, wovon der eine hell- oder rosenröthlich, der darauf folgende aber trüb und dunkelroth erscheint. Bei beschatteten Früchten sind die Streifen schwächer und mit Grün durchmischt; ja bei manchen wechseln nur hellgelbe und grüne Streifen, wie bei der Schweizerbergamotte. Die Punkte sind im Rothen hellgrau, im Gelben aber grünlich. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, voll Saft, von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich vier bis sechs Wochen.

Der Baum wächst lebhaft; die Sommertriebe sind gelblich mit olivengrünen Streifen und länglichen, weißgrauen Punkten besetzt. Der Baum verlangt durchaus einen warmen und trockenen Boden, wenn die Früchte schmelzend und schmackhaft werden sollen. Zu Zwerg auf schwachtreibende Wildlinge. In schlechtem Boden wird der Baum sehr krebsig; die Früchte bleiben klein und unansehnlich.

97. Lange grüne Herbstbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese ansehnlich große, schöne, birnförmige, butterhaftschmelzende Birne ist viertehalb Zoll lang und bei drittehalb Zoll breit. Die sehr zarte, glatte, glänzende Schale ist schön grasgrün und wird später etwas gelblich. Nur zuweilen findet sich eine leichte Röthe. Die Punkte sind sehr zahlreich, auf der Sonnenseite weißgrau, auf der Schattenseite grünlich. Zuweilen findet man feine, kleine Rostanflüge; auch bekommen die Früchte in kaltem, nassem Boden oder in ungünstigen Sommern schwarze Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, feinkörnig, sehr saftvoll, von einem etwas rosenartig gewürzhaften Geschmacke. In schlechtem, kaltem Boden ist es eine fade, geschmacklose Birne. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bei vier Wochen.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, setzt sehr früh Fruchtholz an und trägt bald und reichlich. Er verlangt einen durchaus war-

men und leichten Boden und da die Früchte leicht abfallen, einen gegen Winde geschützten Stand. Gibt auf der Quitte schöne Pyramiden.

98. Normännische rothe Herbst-Butterbirne.

(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine ansehnlich große, etwas düster und bräunlichroth aussehende, sehr köstliche Birne, die von wenigen übertroffen wird. Die in ihrer Form veränderliche Frucht ist bald hochbauchig und nach dem Stiele zugespitzt, bald abgestumpft kegelförmig, bald etwas walzenförmig. Sie ist meist drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll hoch. Die Schale ist hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite dunkel blutroth. Die ganze Frucht ist mit einem zimmetfarbigen Roste überzogen. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ungemein butterhaft und schmelzend, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des October und hält sich bei drei Wochen.

Der Baum wächst nicht sehr stark, wird aber frühzeitig fruchtbar. Er verlangt einen warmen und trockenen Boden, wenn die Frucht gut werden soll. Kommt auf der Quitte gut fort. Verdient in geeignetem Boden häufige Anpflanzung.

99. Coloma's Herbst-Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Diese köstliche Frucht erzog der Graf von Coloma nebst mehreren andern aus Samen.)

Eine mittelmäßig große, länglich eiförmige, vortreffliche Birne, die neun Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Die Schale ist hellgrün, wird später hellcitronengelb und hat statt der Röthe einen feinen, braunen Rostanflug über die ganze Frucht. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft und sich ganz auflösend, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des October und hält sich drei Wochen lang.

Der Baum wird nicht groß, aber ungemein fruchtbar. Zu Zwerg besser auf Wildling. Verdient die häufigste Anpflanzung.

100. Lange, weiße Dechantsbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine schöne, große, wahrhaft birnförmige, köstliche Frucht, die drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist grünlichgelb, zeitig blaßcitronengelb, zuweilen mit etwas Röthe auf der Sonnenseite. Fast an jeder Frucht findet man feine, hellgraue Anflüge von Rost und Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, von erhabenem, feinem Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bei vier Wochen.

Der Baum wird nicht groß, hat schlanke, dünne Aeste, die sich gern mit den Spitzen herabwärts biegen. Er setzt viel Fruchtholz an und wird sehr tragbar. Der Baum gedeiht hochstämmig vortrefflich, ist sehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung. Zu Zwerg auf Wildling.

101. St. Lezain-Birne. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

(Stammt aus dem Jardin de Plantes zu Paris.)

Eine der größten, bis jetzt bekannten Birnen, welche wegen ihres vielen Zuckerstoffes in der Haushaltung von großem Werthe ist. Die hochbauchig kegelförmige Frucht ist fünftehalb bis sechstehalb Zoll hoch und drei bis viertehalb Zoll breit. Die Schale ist hellgrün, zeitig schmutziggrün, mit vielen großen, dunkeln und hellbraunen Flecken, die sich vorzüglich auf der Sonnenseite, die keine Röthe enthält, zeigen. Punkte sind stark hellbraun. Das Fleisch ist weiß, fest zusammenhängend, etwas steinicht, doch vollsaftig, von einem süßen, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte October und hält sich bis Ende November, worauf sie von der Mitte heraus teigig wird.

Der Baum wird groß, muß aber wegen der Größe der Frucht einen vor Winden geschützten Stand haben. Da eine einzige Birne wohl anderthalb Pfund schwer ist und drei Viertelpfund Saft gibt, mithin zu Birnsyrup oder Birnwein wegen des reichlichen Zuckerstoffes vorzüglich in der Wirthschaft von großem Nutzen ist, so verdient der Baum häufige Anpflanzung.

102. Franz der Zweite. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Ein Sämling des Herrn Professor van Mons.)

Diese mittelmäßig große, sehr schätzbare, konisch geformte Birne, die neun Viertelzoll breit und drei Zoll lang wird, ist hellgelb, mit einem zimmetfarbigen Roste überzogen und an der Sonnenseite mit einer feuerfarbigen Röthe belegt, welche indeß auch häufig fehlt. Die Punkte sind häufig, fein und von Farbe wie der Rost. Das Fleisch ist fein, weiß, etwas körnig, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, bergamottartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des October, hält sich aber nicht lange, weßhalb der Reifpunkt genau beobachtet werden muß.

Der Baum wächst nicht stark, geht schön in die Luft und trägt bald und reichlich. Zu Zwerg auf Wildling. Eine sehr schöne, gute Birne, die Anpflanzung verdient.

103. Liegel's Dechantsbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Dem durch seine pomologischen Schriften rühmlichst bekannten Herrn Liegel in Braunau gewidmet.)

Eine ansehnlich große, runde, bergamottförmige, vortreffliche Herbstbirne, die drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die Schale ist in der Zeitigung goldartig, aber fast ganz mit Rost überzogen, und hat an der Sonnenseite eine feine Röthe. Das Fleisch ist ganz schmelzend, überfließend von Saft, von einem erhabenen, kräftigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende October und hält sich bis in den November.

Der Baum treibt lebhaft, ist fruchtbar und überrascht durch seine sehr großen, gehäuften Früchte. Gedeiht auf Quitte. Verdient in jedem Baumhofe eine Stelle.

104. Comperette. (I Kl. 1 Ordn. I R.)

Eine schöne, ansehnlich große, köstliche Herbstbirne, die bald bergamottförmig, bald kreiselförmig ist und drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die Schale ist hellgrün, wird auf dem Lager citronengelb und hat statt der Röthe feine, versprengte Rostanflüge. Die Punkte sind vorzüglich in der gelben Farbe wahrnehmbar. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem feinen, alantartigen, herrlichen Zimmetgeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October, hält sich vierzehn Tage und wird dann teigigt.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, setzt viel kurzes Fruchtholz an und liefert bald und reichlich Früchte. Zu Zwerg nur auf Wildling. Verdient häufige Anpflanzung.

105. Aarer Pfundbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine vorzüglich große, sehr regelmäßig gestaltete Pfundbirne, welche im Aarthale, in der Nähe von Dietz, zu Hause ist. Sie wird oft sechsunddreißig Loth schwer, gibt einen vortrefflichen Syrup und ist auch zum rohen Genusse beim Landmanne sehr beliebt. Die Frucht ist hochaussehend und eigentlich birn- oder spitzflaschenförmig, bei viertehalb Zoll breit und siebzehn Viertelzoll lang. Die Schale ist grünlichgelb, wird aber bald hellgelb. Freihängende Früchte haben eine blutartige Röthe. Punkte sind vorzüglich im Roth sichtbar. Das Fleisch ist schön weiß, saftvoll, halbschmelzend, von einem angenehmen, zuckersüßen, starken Muskatellergeschmacke und Geruche. Die Frucht zeitigt Ende October, hält sich vierzehn Tage und verliert dann den Saft.

Der Baum wird groß, geht schön in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und liefert jährlich viele Früchte. Verdient vom Landmann häufige Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

106. Hardenpont's Leckerbissen. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Der Herr Rath Hardenpont in Mons erzog diese, so wie mehrere andere vortreffliche Birnsorten, die noch vorkommen werden, aus Samen.)

Eine etwas unregelmäßige, bald dickbauchige, bald zugespitzt kegelförmige, bald auch flaschenförmige, mittelmäßig große, schöne Frucht, die drittehalb Zoll lang und drei Zoll breit ist. Die Schale ist hellgrün, in der Reife hellcitronengelb, wobei man um den Kelch etwas Rost und schwarzbraune Rostflecken findet. Die Punkte sind zahlreich, fein, hellbraun. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, von einem zuckersüßen, zimmetartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October oder Anfang November und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wächst sehr kraftvoll, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und ist, wenn er ausgetobt hat, recht fruchtbar.

107. Marie Louise. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine sehr schöne, köstliche Birne, die der Abt Duquesne aus Samen erzog und sie der vormaligen Kaiserin von Frankreich, Marie Louise, widmete.)

Die Frucht ist länglich kegelförmig, wird dreizehn Viertelzoll lang und etwa neun bis zehn Viertelzoll breit. Die sehr feine, glatte Schale ist citronengelb, ohne Röthe, und hat viele braune Punkte und braungelbe Rostflecken und Figuren. Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, butterhaftschmelzend und von einem vortrefflichen, süßweinigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende October und hält sich, gut aufbewahrt, drei bis vier Wochen.

Der Baum wird nicht groß, ist dauerhaft und in der Blüthe nicht empfindlich, weßhalb er sehr reichlich trägt.

108. Beauchamp's Butterbirne. (I Kl. 1 Ordn. I R.)

(Eine neue, vortreffliche Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Die Form dieser köstlichen Birne ist stumpf kreiselförmig oder rein bergamottförmig; sie wird eilf Viertelzoll hoch und breit. Die Schale ist bleichgrün, später bleichgelb, ohne Röthe; selten findet man Punkte und Rostanflüge. Das Fleisch ist schneeweiß, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem recht angenehm süßen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum trägt bald und äußerst reichlich. Ein aufgesetztes Pfropfreis trug Herrn Dittrich schon im zweiten Jahre auf zwei Fruchtkuchen einundzwanzig Früchte von verschiedener Größe. Verdient häufige Anpflanzung.

109. Grüne Herbst-Apothekerbirne. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

(Stammt aus Saarbrücken.)

Eine oft sehr große, durch ihren langen Stiel sich besonders auszeichnende, für die Wirthschaft, besonders zur Syrupbereitung sich eignende, gute Frucht, welche fünfzehn Viertelzoll lang und drei Zoll breit, oft aber auch fünf Zoll lang und fünfzehn Viertelzoll breit ist. Der starke, holzige Stiel ist drittehalb bis drei Zoll lang. Die Schale ist grasgrün und wird, wenn die Frucht passirt ist, etwas gelblich, ohne Spur von Röthe. Die Punkte bilden oft schwarzbraune Fleckchen und hie und da schmutzig aussehende Ueberzüge. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, nicht saftreich, etwas schmierig und markig, von einem süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October oder Anfang Novbr. und hält sich nicht lange.

Der Baum wird groß, treibt sehr stark, belaubt sich schön und trägt bald und reichlich.

110. Rousselet St. Vincent. (I Kl. 2 Ordn. 1 R.)

Eine mittelmäßig große, fast eiförmige oder stark abgestumpfte, konische Birne, die mehr zu den Muskatellerbirnen als zu den Rousseletten gehört. Sie ist drittehalb Zoll breit und hoch. Die etwas rauhe Schale ist gelblichhellgrün, wird zeitig aber gelb. Statt der Röthe ist die ganze Schale mit Rost-überzogen, zwischen dem die Grundfarbe durchscheint. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, von einem vortrefflichen, fein gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich wohl drei Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Aesten schön in die Luft, belaubt sich ungemein schön, setzt viel Fruchtholz an und wird bald und recht tragbar. Zu Zwerg auf Quitte.

111. Eifersüchtige. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine alte, ganz vorzüglich gute, recht dickbauchig kreiselförmige Tafelfrucht, die viertehalb Zoll breit und drei Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgrün, wird später gelblichgrün und ist mit einem zimmetfarbigen Roste mehr oder weniger überzogen. Die Sonnenseite hat eine erdartige Röthe. Die Punkte sind zahlreich, hellbraun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend und von einem kraftvollen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende October und hält sich vier Wochen, wenn sie nicht zu spät gebrochen wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß und bald fruchtbar. Zu Zwerg auf Wildling.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

112. Große grüne Mailänderin. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine vortreffliche, große, hochaussehende und breit abgestumpft kegelförmige Birne, die drittehalb Zoll breit und stark drei Zoll hoch wird. Die Schale ist schön hellgrün, wird später grünlichgelb und hat statt der Röthe in manchen Jahren kleine und große braune Rostflecken: Punkte finden sich über die ganze Schale. Das Fleisch ist weiß, körnig, überfließend von Saft, von einem sehr angenehmen, erhaben weinsäuerlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich drei Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, macht sehr starke, kurze Fruchtspieße und trägt selbst in ungünstigen Jahren reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

113. Crafanna. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Diese allgemein bekannte, beliebte und vortreffliche Birne wird auch wegen ihrer breitgedrückten Gestalt die platte Butterbirne genannt. Sie ist drei Zoll breit und hoch. Der lange, häufig krummgebogene Stiel ist zwei bis drittehalb Zoll lang. Die Schale ist hellgrün, ohne Röthe, hat viele graue Punkte und feine hellgrüne oder röthlichgraue Rostanflüge, welche fast die Hälfte der Frucht einnehmen. Das Fleisch ist mattweiß, butterhaftschmelzend, voller Saft und von einem sehr feinen muskatellerartigen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen das Ende des Octobers und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den December.

Der Baum treibt ziemlich stark, wird sehr groß und fruchtbar, macht vieles Holz und belaubt sich schön. Durch sein zitterndes Laub ist er leicht kenntlich. Verlangt einen guten, warmen Boden und einen vor Winden geschützten Stand. Kommt gut auf der Quitte fort und gibt schöne Pyramiden. Verdient wegen seiner Fruchtbarkeit und Güte der Frucht häufige Anpflanzung.

114. Napoleon's Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine der allerbesten der neuern Kernfrüchte, welche in Mons von Herrn Liart erzogen wurde, wofür er von der pomologischen Gesellschaft in Hennegau die goldene Medaille erhielt. Herr Duquesne kaufte die erzogenen Stämmchen um einen hohen Preis und widmete die Frucht dem Kaiser Napoleon.)

Diese köstliche Birne ist von Form stark bauchig, oft birnförmig, wird viertehalb Zoll hoch und eilf Viertelzoll breit. Die Schale ist hellgrün, wird aber nach und nach citronengelb, ohne Röthe. Häufig findet man feine Punkte und braune Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, beim Durchschneiden triefend von Saft, völlig zerfließend im Munde, von einem erhabenen, der Colmar ähnlichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich, kühl aufbewahrt, bis Ende December.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß und stark und bildet eine kegelförmige Krone. Meist liefert er schon im zweiten Jahre nach der Veredlung Früchte. Er verdient die häufigste Anpflanzung und kommt auch auf der Quitte gut fort.

115. Rothe Confessélsbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine häufig verbreitete, für die Wirthschaft sehr schätzbare Birne von länglichbauchiger, stumpfzugespitzter Form, die drittehalb Zoll breit und drei Zoll lang wird. Die Schale ist grünlichgrau und wird in der Reife etwas gelblich, hat stark wahrnehmbare Punkte und auch häufig Rostfiguren. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, etwas brüchig, von einem gewürzhaften, süßen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich, etwas früher abgenommen, wohl sechs Wochen.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und gesund, bildet eine pyramidenförmige Krone und wird sehr fruchtbar. Eine recht empfehlenswerthe Frucht für den Landmann, da sie zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleichgut ist.

116. Wildling von Motte. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Diese vortreffliche Birne wurde in Frankreich als Wildling aufgefunden. Sie ist breit, ziemlich rund und wird drei Zoll breit und hoch. Die dünne, etwas rauhe Schale ist ganz grün, wird später grünlichgelb und hat keine Spur von Röthe. Charakteristisch an dieser Frucht ist, daß die ganze Schale mit feinen, erdgrauen Punkten bedeckt ist, so daß man von der Grundfarbe wenig sieht. Das weiße, sehr saftvolle Fleisch schmeckt sehr angenehm erhaben, ganz zuckerartig. Die Frucht zeitigt Ende October, oft Anfang November, und hält sich, gut aufbewahrt, bis in den December.

Der Baum wächst anfangs sehr lebhaft, zögert aber bald und wird nur mittelmäßig groß. Seine Aeste gehen schön in die Luft, setzen eine Menge feiner, stachelartiger Fruchtspieße an, wodurch er das Ansehen eines im Felde stehenden Wildlings erhält und seine Abkunft verräth. Dabei wird er bald und recht fruchtbar, so daß oft mehrere Früchte an einem Fruchtkuchen zusammen sitzen. Der Baum kommt fast in jeder Lage und jedem Boden gleichgut fort und gedeiht auf der Quitte. Eine vortreffliche Frucht für den Landmann.

117. Prinzessin Marianne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Eine vortreffliche, schöne Frucht, die viel Aehnliches mit der grauen Herbst-Butterbirne hat und bei zwei Zoll breit und drei Zoll lang wird. Die Schale ist gelblichgrün, wird aber bald citronengelb.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Die ganze Schale ist mit einem feinen, zimmetfarbigen Roste überzogen, so daß von der Grundfarbe wenig zu sehen ist. Das Fleisch ist mattweiß, fein, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, sehr angenehmen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende October und hält sich vierzehn Tage. Mit der Schale genossen schmeckt sie am besten, weßhalb sie sich ganz vorzüglich zum Trocknen eignet.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön pyramidenförmig in die Luft und macht eine kugelförmige Krone; dabei setzt er bald Fruchtholz an und trägt reichlich, meist jedes Jahr. Sehr gut für den Landmann. Gibt auf Wildlinge veredelt schöne Pyramiden.

118. Passa Tutti. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine noch wenig verbreitete, große, schöne Frucht, die mit der grauen Dechantsbirne viele Aehnlichkeit hat und meist drittehalb Zoll breit und hoch wird. Die sehr feine Schale ist gelb und ist mit einem feinen, goldartigen Ueberzuge bedeckt, wozu noch ein ziemlich starker Rostanflug kommt. Auf der Sonnenseite ist die Goldfarbe röthlich. Die Punkte sind zimmetfarbig. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftvoll, von einem zuckerartigen, rosenhaften Geschmacke. Muß mit der Schale genossen werden. Die Frucht zeitigt Anfang November, hält sich nur vierzehn Tage und wird dann faul.

Der Baum wächst nicht stark, macht feines Holz und trägt sehr reichlich, oft an einem Fruchtkuchen drei bis vier Früchte zugleich. Gibt auf Wildlingen kleine, bald tragende Zwerge.

119. Rostfarbige Butterbirne. (I Kl. 1 Ordn. I R.)

(Wahrscheinlich eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Eine etwas kleine, oft kreiselförmige, meist aber kugelförmige, köstliche Birne, die drittehalb Zoll breit und hoch wird. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, wird aber später hellgelb. Ein brauner Rost überzieht fast die ganze Schale, so daß von der Grundfarbe selten etwas zu sehen ist. Bei besonnten Früchten findet man zuweilen carmoisinrothe Flecken. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, von einem süßen, gewürzhaften, vortrefflichen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang November und hält sich drei Wochen lang.

Der Baum wächst nicht sehr stark, bildet eine gewölbte Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt büschelweise. Zu Zwerg auf Wildling.

120 Schweizerbergamotte. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine schon längst bekannte, mittelmäßig große, fast eiförmige, köstliche Birne, die drittehalb Zoll hoch und breit wird. Die etwas

rauhe Schale ist saatgrün, verziert mit bandartigen, blaßgelben Streifen, die auf der Sonnenseite etwas röthlich sind. Zuweilen finden sich schwärzliche Rostflecken. Das weiße, feinkörnige, saftvolle Fleisch schmeckt sehr erhaben zuckerartig. Die Frucht zeitigt meist Anfang November und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst lebhaft, schön pyramidenförmig und trägt bald und reichlich. Er verlangt einen guten, trockenen Boden und warmen Stand. Auf Wildling veredelt gibt er kleine, bald tragende Zwerge.

121. Truchseß. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Der Herr Geheime-Rath Diel widmete diese vortreffliche Frucht dem Andenken seines verstorbenen Freundes, des durch sein Werk über Kirschen so berühmten Freiherrn von Truchseß.)

Eine mittelmäßig große, schöne Birne, welche mit der grauen Dechantsbirne viel Aehnliches hat und drei Zoll breit und hoch ist. Gewöhnlich ist die Frucht wegen der sehr großen Tragbarkeit des Baumes nur neun Viertelzoll hoch und breit. Die Schale ist hellgrün, später etwas gelblich, hat meist an der Sonnenseite eine erdartige Röthe, starke Rostüberzüge und viele feine Punkte. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, angenehmen, feinen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich drei Wochen in ihrer Güte.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt so stark, daß man kaum die Blätter vor den Früchten sieht. Verlangt einen trockenen Boden und verdient darin die häufigste Anpflanzung.

122. Brüsseler Herbst-Muskateller. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons.)

Sie ist mittelmäßig groß, schön kreiselförmig und meist eilf Viertelzoll breit und hoch. Die Schale ist gelblichgrün, wird aber später citronengelb. Statt der Röthe ist die Frucht mit zusammenhängendem, zimmetfarbigem Roste überzogen, so daß von der Grundfarbe fast nichts zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftig, von einem angenehmen, gewürzhaften, erfrischenden, weinartigen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte November, hält sich aber nur vierzehn Tage.

Der Baum wächst stark, geht hoch in die Luft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten.

123. Ganfel's Bergamotte. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Diese vorzüglich schöne und vortreffliche Birne ist plattrund, zuweilen auch länglichrund, eilf bis zwölf Viertelzoll lang und viertehalb Zoll breit; am Spalier wird sie indeß viel größer und soll ach-

tehalb Zoll hoch und fünf Zoll breit werden. Die Schale ist dunkelbraun, hie und da mit dunkelm Braunroth gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, schmelzend und von einem sehr lieblichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt in der Mitte des November und hält sich vier Wochen.

Der Baum treibt schwache Aeste und muß, wenn die Frucht vorzüglich werden soll, seinen Stand gegen Südwest haben.

124. Tertolen's Herbst-Zuckerbirne (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine holländische Frucht.)

Eine etwas kleine, vortreffliche, fast runde Birne, die neun Viertelzoll breit und hoch wird. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, wird aber später schön citronengelb, wobei zuweilen die Sonnenseite einen leichten Anflug von Röthe hat. Häufig findet man bräunliche Punkte, kleine Flecken und Figuren. Die übrigen Stellen der Schale haben zuweilen rauhe Rostüberzüge. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, butterhaftschmelzend, von einem erhabenen, süßen Zuckergeschmacke und starken, muskatellerartigen Geruche. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich nicht lange.

Der Baum wächst lebhaft, trägt sehr reichlich und büschelweise und verdient recht häufige Anpflanzung.

125. Kaiser Alexander. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese große, schöne, köstliche, eiförmige Birne ist drittehalb Zoll breit und drei Zoll lang. Die Schale ist hellgrün, wird aber später gelblichgrün. Stark besonnte Früchte haben einige Röthe. Zu den feinen, braunen Punkten gesellt sich häufig ein feiner, bräunlicher Rost. Das Fleisch ist mattweiß, fein, markig, von einem feinen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte November, hält sich vierzehn Tage und ist am schmackhaftesten, wenn die grüne Farbe gelblich wird.

Der Baum wird groß, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und setzt bald, selbst an den Sommertrieben, viele Fruchtspieße an, wodurch er frühzeitig und recht fruchtbar wird. Er hat das Eigene, daß er häufig zweimal blüht, und zwar im Sommer an den fußlangen Fruchtruthen in der Spitze, deren Blüthen kleine bergamottähnliche Früchte hervorbringen. Muß zu Zwerg auf Wildling veredelt werden. Verdient die häufigste Anpflanzung.

126. Brugman. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Eine mäßig große, vortreffliche Tafelbirne von ausgesucht gutem Geschmacke, die der grauen Herbst-Butterbirne in Hinsicht der

Form ähnlich ist und zwei Zoll breit und drittehalb Zoll hoch wird. Die Schale ist hellgelb, fast ganz mit zimmetfarbigem Roste überzogen, meist ohne eine Spur von Röthe. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftvoll, ganz butterhaft, von einem erhabenen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des November und hält sich zwei bis drei Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, setzt viel kurzes Fruchtholz an und ist sehr fruchtbar. Kommt recht gut auf der Quitte fort.

127. Metzer's Winter-Muskatellerbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine etwas kleine, rundliche, kreiselförmige, schöne Tafelbirne, die neun Viertelzoll lang und hoch ist. Die starke Schale ist hellgrün, zur Zeitigung hellgelb, an der Sonnenseite mit einem erdartigen Roth überzogen. Um den Stiel und die Kelchwölbung findet man häufig starke Anflüge von braunem Roste. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich volle vier Wochen, worauf sie fault.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird groß und trägt reichlich.

128. Grumkower Winterbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Diese köstliche Birne entdeckte der Herr Cantor Koberstein zu Rügenwalde.)

Sie ist ansehnlich groß, ganz birnförmig und hat einen stark erhabenen Bauch wie die St. Germain. Eine vollkommene Frucht ist drittehalb Zoll breit und fünfzehn Viertelzoll lang. Die glatte Schale ist schön hellblaßgrün, wird später aber grünlichgelb. Die Sonnenseite ist mit einem düstern, blutartigen Roth leicht überzogen; auch findet man hie und da Rostfiguren. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus etwas steinicht, saftvoll, butterhaftschmelzend, von einem erhabenen, gewürzhaften, etwas zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende November, hält sich nur vierzehn Tage und wird dann teigigt.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, setzt frühzeitig viele und meist nur kurze Fruchtspieße an, trägt bald und außerordentlich reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

129. Wilhelmine. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese kleine, schöne Birne gehört zu den Butterbirnen. Sie ist hochaussehend, mehr abgestumpft und kegelförmigbauchig, als kreiselförmig von Gestalt, wird zwei Zoll breit und neun Viertelzoll hoch. Die Schale ist hellgrün, oft schon am Baume hellgelb und hat an der Sonnenseite oft eine leichte Röthe. Häufig findet man starke Anflüge, oft auch wahre Ueberzüge von Rost an den Früchten. Das

Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, ganz schmelzend, von einem angenehmen, etwas muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den December.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, setzt viel Fruchtholz an und ist bald und recht tragbar, weßhalb sie fleißig angepflanzt zu werden verdient.

130. Forellenbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine ungemein schöne, mittelmäßig große, meist abgestumpft kegelförmige, köstliche Birne, die neun bis zehn Viertelzoll breit und fast vier Zoll lang ist; doch gibt es auch kleinere Früchte, vorzüglich wenn der Baum sehr voll hängt. Die Schale ist schön hellsaatgrün, wird aber in der Zeitigung schön citronengelb. Die halbe Sonnenseite ist mit einem schönen, glänzenden Braunroth, welches in der Zeitigung zinnoberroth wird, leicht verwaschen oder punktirt. Die Punkte sind häufig mit rothen Kreischen umgeben; auch finden sich schwarzbraune Rostflecken, die eben so eingefaßt sind, wovon die Frucht den Namen Forellenbirne erhalten hat. Um die Kelchwölbung findet man feine, zimmetfarbige Rostanflüge. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Januar.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, wird aber wegen seiner frühen und außerordentlichen Tragbarkeit, da sich mehrere Früchte an einem Fruchtkuchen ansetzen, nur mittelmäßig groß. Zu Zwerg besser auf Wildling als auf Quitte. Eine vorzügliche Frucht für den Landmann.

131. Herbst-Butterbirne von Amboise. Amboise. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese schöne, mittelmäßig große, mehr ei- als birnförmige, vortreffliche Frucht ist drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die etwas starke Schale ist hellgrün, wird aber später citronengelb und ist bei freihängenden Früchten mit einem erdartigen Roth leicht verwaschen, welches in der Zeitigung hellroth wird. Häufig finden sich feine Punkte und kleine Rostfiguren. Das Fleisch ist mattweiß, etwas körnig, überfließend von Saft, sich ganz auflösend im Munde, von einem sehr süßen, gewürzhaften, angenehmen Geschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende November und hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft und bildet eine schöne, eiförmige Krone; dabei setzt er viel Fruchtholz an und liefert reichliche Ernten.

132. Vicekönigin. (III Kl. 3 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons.)

Eine schöne, oft etwas kleine, länglich kreiselförmige Birne, die eilf Viertelzoll lang und neun Viertelzoll breit ist. Die glatte Schale ist strohgelb, zeitig citronengelb, die Sonnenseite mit einem angenehmen Roth leicht verwaschen, welches aber oft nur aus zusammengesetzten rothen Punkten besteht. Das Fleisch ist weiß, vollsaftig, körnig, von einem ungemein süßen, zimmetartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte November und hält sich bei vierzehn Tage.

Der Baum wächst sehr lebhaft und bildet eine schlanke, nicht stark belaubte Krone, trägt aber bald und reichlich.

133. Wurzer. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons und dem Professor Wurzer gewidmet.)

Eine ansehnlich große, lange, spindelförmige, braungefärbte, einer starken Sparbirne ähnliche, vortreffliche Birne, die viertehalb Zoll lang und drittehalb Zoll breit wird. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün und mit einem etwas dunklen, feinen, bräunlichen Roste ganz überzogen, ohne Röthe. Das Fleisch ist mattweiß, fein, saftvoll, markig, von einem feinen, süßen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, hat etwas Wildes von Ansehen, treibt viele feine, dornenähnliche Fruchtspieße und ist recht fruchtbar.

134. Wahre bronzirte Herbstbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine ziemlich große, breit abgestumpft kegelförmige, schöne Frucht, die drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch ist. Die Schale ist hellgrasgrün, wird später gelblich und hat bei besonnten Früchten eine etwas erdartige Röthe, wobei ein feiner, bräunlicher Rost die ganze Frucht bedeckt. In manchen Jahren findet man schwärzliche Rostflecken. Das Fleisch ist grünlichweiß, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, bergamottartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt gegen Ende November und hält sich bis gegen Weihnachten, wenn sie nicht zu früh abgenommen und kühl aufbewahrt wird.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön in die Luft, setzt bald Fruchtholz an und ist recht fruchtbar. Kommt auf der Quitte gut fort.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Winterbirnen.

Die Winterbirnen fangen Ende November an zu zeitigen, ja, manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur völligen Reife und halten sich in ihrer Zeitigung länger als die Herbstbirnen. Sie dürfen aber durchgehends nicht zu früh abgenommen werden. Man läßt sie so lange auf dem Baume, bis die Blätter desselben anfangen abzufallen. Dieses ist das sicherste Kennzeichen für die zeitgemäße Abnahme der Früchte. Zu früh abgenommene Winterbirnen werden welk und unschmackhaft. Die köstlichste Winterbirne wird in diesem Falle nicht butterhaftschmelzend, sondern bleibt eine rohe, ungenießbare, gewöhnliche Kochbirne.

135. Grüne Winter-Herrnbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine große, vortreffliche, mehr runde als kreiselförmige, sehr schätzbare frühe Winterbirne von ausgesuchter Güte, die drei Zoll breit und hoch ist. Die etwas rauhe Schale ist anfangs hellgrasgrün, zeitig gelblichgrün und muß dann genossen werden. Röthe findet man nicht, aber viele sehr wahrnehmbare braune Punkte, Rostanflüge und Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft und von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, weinigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang December, oft aber erst im Januar und hält sich vierzehn Tage in ihrer Güte.

Der Baum wächst langsam, hat ein etwas wildes Ansehen, macht feines Holz und ist ungemein fruchtbar. Zu Zwerg auf Wildling.

136. Hardenpont's Winter-Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine ansehnliche, meist kreiselförmige, äußerst köstliche Winterbirne, die eilf bis zwölf Viertelzoll breit und hoch wird. Die Schale ist bleichgrün, später aber hellcitronengelb, ohne Röthe; häufig findet man feine braune Punkte und kleine Rostanflüge. Riecht und welkt nicht. Das weiße, sehr feine Fleisch hat einen starken, köstlichen, weinartigen Zuckergeschmack, der den der Colmar noch übertrifft. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des November und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum wird nicht groß, indeß bald und recht fruchtbar. Gedeiht gut auf der Quitte, besser aber auf Wildling.

137. Winterdorn. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese mittelmäßig große, breit kegelförmige, vortreffliche, frühe Winterbirne ist drittehalb Zoll breit und drei Zoll hoch. Die Schale

ist anfangs schön grün, wird aber später etwas gelblich, ohne Röthe; hat häufig um die Kelchwölbung feine, graue Rostanflüge. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, sehr butterhaft, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmacke und starken, angenehmen Geruche. Die Frucht reift im November und December, hat alsdann einen etwas müskirten Geruch und welkt gern etwas.

Der Baum wird nicht stark, wächst langsam, belaubt sich sehr schön und ist ungemein fruchtbar, so daß oft drei Birnen an einem Fruchtkuchen sitzen. Er verlangt durchaus einen warmen, etwas feuchten Boden, besonders auf der Quitte.

138. Frühzeitige Colmar. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine schöne, kreiselförmige Frucht, die drei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit ist. Die Schale ist hellgrün, wird aber in der Zeitigung schön citronengelb, an der Sonnenseite hellroth und hat viele feine, hellrothe Punkte. Die Frucht riecht angenehm. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, schmelzend, vollsaftig und von einem angenehm süßen, etwas müskirten Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und hält sich drei bis vier Wochen.

Der Baum wird nicht groß und bildet eine weit ausgebreitete Krone.

139. Coloma's Carmeliterbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine kegelförmige, schöne, sehr schätzbare, frühe Winter-Tafelbirne, die drittehalb Zoll breit und drei Zoll lang ist. Die etwas rauhe Schale ist hellgrün, in der Reife hellgelb, wovon aber häufig gar nichts zu sehen ist, indem ein dunkelbrauner Rost, wovon die Frucht ihren Namen hat, fast die ganze Schale überzieht. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdbraunen Roth belegt, wodurch die Frucht ein düsteres Ansehen erhält. Die Punkte sind zahlreich und oft so stark, daß sie kleine Rostflecken bilden. Das Fleisch ist weiß, ganz schmelzend, saftvoll, recht gewürzhaft und von einem angenehmen, fein zimmetartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bei vier Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht ziemlich in die Luft, treibt aber seine Nebenäste horizontal und bildet dadurch eine breite, sperrhafte, flache Krone. Ist ungemein fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

140. Preul's Colmar. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Diese wahrhaft köstliche, zuweilen ansehnlich große, schöne, länglich kreiselförmige, frühe Winterbirne ist drittehalb Zoll breit und bei drei Zoll hoch. Die etwas starke und rauhe Schale ist hellgrün und wird zeitig schön citronengelb. Ganz freihängende Früchte haben ein

etwas verwaschenes, erdartiges Roth. Die Punkte sind braun, mit Grün umringelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, von einem etwas zimmetartigen, vortrefflichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und December, hält sich bis zum Januar und ist am schmackhaftesten, wenn die graue Farbe anfängt gelblich zu werden.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, geht mit seinen schlanken Aesten schön in die Luft, welche sich indeß, von Früchten beladen, niederbeugen und dadurch etwas hängend werden. Kommt gut auf der Quitte fort. Verdient die häufigste Anpflanzung.

141. Winter-Amadette. (III Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine schöne goldgelbe, etwas rundbauchige, sowohl für die Tafel als für die Küche sehr schätzbare Winterbirne, die drittehalb Zoll breit und hoch ist. Der starke, schwarzbraune Stiel sitzt, mit Fleischbeulen umgeben, schief auf der abgestumpften Spitze in einer Grube und wird gewöhnlich durch einen schnabelförmigen Wulst auf die Seite gedrückt, wodurch die Frucht leicht kennbar ist. Die dünne, geschmeidige Schale ist hellweißgrünlich und wird im Winter schön citronengelb, wobei die Sonnenseite goldartig und zuweilen mit einem leichten Anflug von Röthe belegt ist. Die Punkte sind zahlreich und sehr bemerkbar; auch findet man feine Rostfiguren. Das Fleisch ist schön weiß, saftreich, abknackend und hat einen ungemein zuckersüßen, stark müskirten Geschmack, wie man ihn bei wenigen Birnen findet. Die Frucht zeitigt im November und hält sich sechs Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, geht mit seinen Aesten schön in die Luft und belaubt sich schön und stark. Verlangt einen warmen Boden und zu Zwerg den Wildling.

142. Gute Louise. Frühe Hermannsbirne. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine große, schöne, länglich eiförmige, vortreffliche Winterbirne, die viertehalb Zoll lang und drei Zoll breit ist. Die Schale ist gelblichgrün, ohne Röthe. Die Frucht riecht und welkt nicht und wird nicht teigigt. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftreich, halbschmelzend, von einem feinen, parfümirten, etwas rosenartigen, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum erreicht nur eine mittelmäßige Größe, ist sehr fruchtbar und fordert durchaus warmen, nicht nassen Boden. Nicht auf Quitte.

143. Soutmann. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine mittelmäßig große, länglich kegelförmige, zur Familie der langen, grünen Herbstbirnen gehörige, köstliche Frucht, die zwei Zoll breit und drei Zoll lang ist. Die Schale ist hellgrün, wird in der

Reife gelblichgrün, ohne Röthe. Die Punkte sind fein und braun von Farbe. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftvoll, ganz zerfließend, von einem sehr angenehmen, fein zimmetartigen, erhabenen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang December und hält sich bis Januar.

Der Baum wächst ungemein stark, macht vieles Holz und bildet eine breitgewölbte, schöne und dichtbelaubte Krone, setzt sehr viel Fruchtholz an und wird, wenn er ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung, auch auf Quitte.

144. König von Bayern. Regentin. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine wahrhaft köstliche, länglich kreiselförmige, schöne Frucht, die mit Preul's Colmar große Aehnlichkeit hat und neun Viertelzoll breit und drittehalb Zoll lang ist. Die glatte, nicht fettige, etwas starke Schale ist hellgrün und später hoch citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einem leichten Anflug von erdartiger Röthe bedeckt ist, die aber in der Reife fast verschwindet. Die Punkte und Rostanflüge sind braun. Das Fleisch ist weiß, überfließend von Saft, fein, sich ganz auflösend, von einem erhabenen, gewürzhaften, sehr angenehmen, feinen, weinartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November, oft erst im December, welkt wenig und hält sich einige Wochen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist gesund und trägt sehr reichlich. Zu Zwerg auf Wildling. Verdient wegen der köstlichen Frucht häufige Anpflanzung.

145. Große Winter-Citronenbirne. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine noch wenig bekannte, sehr schöne, ansehnlich große, vortreffliche Birne, sowohl zum rohen Genuß als auch für die Küche, die der weißen Herbst-Butterbirne sehr ähnlich ist. Sie wird meist rundbauchig, nach dem Stiele zugespitzt, drei Zoll breit und hoch. Die zarte und dünne Schale ist blaßhellgrün, wird auf dem Lager hoch citronengelb und hat an der Sonnenseite einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, saftig, im Munde sich auflösend und hat einen gewürzhaften, süßen, starken Muskatellergeschmack und Geruch. Die Frucht zeitigt Ende November, hält sich bis Weihnachten und fault dann gerne. Wegen der sehr zarten Schale muß man behutsam damit umgehen, sonst bekommt sie leicht Faulflecken.

Der Baum wächst stark, macht viel schlankes Holz und ist, da oft mehrere Früchte an einem Fruchtkuchen sitzen, sehr fruchtbar. Gedeiht auf der Quitte. Verdient häufige Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

146. Diel's Butterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons, der dieselbe dem Herrn Geh.-Rath Diel widmete.)

Diese ansehnlich große, sehr schöne, etwas eiförmige, frühe Winterbirne ist bei drei Zoll breit und vier Zoll lang. Der sehr starke, holzige Stiel ist anderthalb Zoll lang. Die Schale ist hellgrün, wird später citronengelb und hat sehr viele starke, oft röthlich eingefaßte Punkte, wozu noch oft kleine Rostfiguren sich gesellen. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, sehr saftreich, schmelzend, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den December und Januar, ohne zu welken.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, bildet eine kugelförmige Krone, setzt bald Fruchtholz an und trägt frühzeitig und reichlich. Darf in keinem Baumhofe fehlen. Gedeiht auf der Quitte sehr gut.

147. Jaminette. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine ansehnlich große, ziemlich kreiselförmige, köstliche, schöne Birne, die eilf Viertelzoll breit und hoch wird. Die Schale ist gelblichhellgrün, an der Sonnenseite etwas röthlich und netzförmig mit einem zimmetfarbigen Roste überzogen. Das Fleisch ist gelblichweiß, überfließend von Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich drei Wochen. Wenn die gelbe Farbe noch grünlich schillert, ist die Frucht am besten.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, ist gesund, macht eine kugelförmige Krone und ist frühe schon recht fruchtbar. Verträgt die Quitte.

148. Jagdbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

(Stammt aus Frankreich und wurde wahrscheinlich auf der Jagd gefunden.)

Eine kleine, wahrhaft eiförmige (weßhalb sie auch wohl die Winter-Eierbirne genannt wird), ganz vorzügliche Winterbirne, die neun bis zehn Viertelzoll breit und eilf Viertelzoll hoch wird. Der Stiel hat eine hakenähnliche Narbe (ein flaches, grünes Käntchen oder Häkchen) und gibt ein sicheres Erkennungszeichen der Frucht ab. Die Schale ist grüngelb, ohne Röthe, hat röthlichbraune Punkte und zuweilen starke Rostanflüge. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, von einem zuckerartigen Muskatellergeschmacke und Geruche. Die Frucht zeitigt im November und December und hält sich bis in den Januar, worauf sie etwas welkt.

Der Baum wird mittelmäßig groß, macht viel feines Holz, hat viel Aehnliches mit einem Wildling und ist ausnehmend fruchtbar.

Er geräth als Hochstamm vortrefflich, verlangt aber einen guten, tiefgehenden, warmen Boden, wenn er gute Früchte erzeugen soll. Zu Zwerg auf Wildling.

149. Englische lange, grüne Winterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine schöne, einfarbige, etwas kegelförmige, mittelmäßig große, köstliche Winter-Tafelbirne, die neun Viertelzoll breit und drei Zoll lang ist. Die Schale ist grünlichhellgelb, hat hellbräunliche Punkte und kleine Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, saftig und von einem feinen, muskatellerartigen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November, hält sich bis zum Januar und hat einen feinen, muskirten Geruch, den sie aber verliert, wenn sie welk wird.

Der Baum wächst stark und trägt sehr reichlich und schon frühzeitig, weßhalb er häufig angepflanzt zu werden verdient. Zu Zwerg auf Wildling.

150. Virgouleuse. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine der köstlichsten Tafelbirnen unter allen bekannten, sowohl alten als neuen Kernobstsorten. Die Frucht ist groß, kegelförmig, drittehalb Zoll breit und viertehalb Zoll hoch. Die Schale ist schön hellgrün, wird zeitig blaßcitronengelb und hat eine leichte, bräunliche Röthe auf der Sonnenseite. Um den Kelch findet sich ein feiner, zimmetfarbiger Rostüberzug, nebst feinen Rostfiguren. In nassen, kalten Sommern und feuchtem Boden bekommen die Früchte zuweilen schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist weißlichgelb, fein, überfließend von Saft, von einem sehr köstlichen, zuckerartigen, mit einer feinen Muskatellersäure vermischten Geschmacke, wodurch sie eine der beliebtesten Birnen wird. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis Januar, wenn sie nicht vor dem November abgenommen wird.

Der Baum wächst vortrefflich, geht pyramidenförmig in die Luft, belaubt sich prachtvoll, kommt in jedem Erdreiche gut fort und verdient recht häufige Anpflanzung. Schade, daß er nicht sehr reichlich trägt. Zu Zwerg auf Quitte und Wildling.

151. Heilige Angelicabirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Stammt aus dem churfürstlichen Garten zu Coblenz.)

Eine ziemlich große, vortreffliche, butterhaftschmelzende Tafelbirne von stark abgestumpft kegelförmiger Gestalt, die dreizehn Viertelzoll lang und eilf Viertelzoll breit ist. Die Schale ist blaßgrün, später gelblichgrün, hat einen leichten Anflug von Röthe und um den Kelch einen braunen Rostanflug. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grünlich, feinkörnig, saftig, von einem gewürzhaften, mit etwas

Säure vermischten Zuckergeschmacke. Die Frucht riecht fein parfümirt, zeitigt im November und December und hält sich vier Wochen.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und trägt sehr reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

152. Schönste Winterbirne. (III Kl. 1 Ordn. III R.)

Eine sehr große, starkbauchige, runde, kreiselförmige Frucht, die siebenzehn bis achtzehn Viertelzoll breit und nur viertehalb Zoll hoch ist. Die Schale ist schön hellgrün, wird später citronengelb und hat an der Sonnenseite eine Art Feuerröthe, die der Frucht ein ungemein schönes Ansehen verleiht. Die Punkte sind braun und sehr wahrnehmbar. Das Fleisch ist mattweiß, fest, saftvoll, angenehm riechend, von einem süßen, etwas feinherben Muskatellergeschmacke. Die Frucht riecht in der Zeitigung angenehm muskatellerartig und welkt nicht. Sie zeitigt im December oder Januar und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß und stark und ist recht fruchtbar. Eine gute Frucht für den Landmann.

153. Calbas. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine große, vortreffliche, lange, etwas gurkenähnliche, fast ganz schmelzende Tafelbirne, die zu den Butterbirnen gehört und eilf Viertelzoll breit und achtzehn Viertelzoll lang ist. Die etwas rauh anzufühlende Schale hat eine grünlichgelbe Farbe, die durch den gelblichgrauen Ueberzug, womit die Frucht, wie die graue Herbst-Butterbirne, überzogen ist, schimmert. Die Sonnenseite ist weniger mit Rost belegt, dagegen aber mit einem leichten, goldartigen Roth angelaufen, welches indeß bei beschatteten Früchten fehlt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftvoll, etwas rauschend, mit ziemlich vielen Steinchen versehen, von einem recht angenehmen, süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im November und December.

Der Baum wächst sehr stark, trägt seine Aeste gerade in die Höhe, belaubt sich aber nur licht. Er verlangt einen gut gebauten Boden und kommt auf der Quitte gut fort.

154. Winter-Dechantsbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht des Herrn Professor van Mons.)

Diese schön geformte, ansehnlich große, stark breitbauchige, fast etwas eiförmige, köstliche Winterbirne ist eilf Viertelzoll breit und fast vierzehn Viertelzoll lang. Die Schale ist hellgrün, wird zeitig nur grünlichgelb und enthält bei stark besonnten Früchten eine streifenartige, leichte Röthe. Manche Früchte haben unbedeutende Anflüge von Rost. Das Fleisch ist schön weiß, voller Saft, von einem

wahrhaft köstlichen, gewürzhaften, erhabenen Geschmacke. Die Frucht zeitigt nach heißen Sommern schon Mitte November, gewöhnlich aber erst im December, und manche halten sich, kühl aufbewahrt, bis zum Februar. Sie muß genossen werden, bevor die Schale gelb wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, setzt bald Fruchtholz an und trägt bald und reichlich. Kommt auf der Quitte gut fort. Kann nicht genug empfohlen werden.

155. Wahre gute Louise. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine große, sehr schöne, alte, berühmte, vortreffliche Birne, die lang-flachbauchig-kegelförmig und viertehalb Zoll lang und drei Zoll breit ist. Die Schale ist schön hellgrün, wird zeitig hellgelblichgrün, ist mit feinen braunen oder dunkelgrünen Punkten stark besetzt und hat kleine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, saftvoll, von einem feinen, etwas rosenähnlichen, süßen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im November und December, welkt nicht und wird nicht teigig, sondern fault überzeitig.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark, geht schön in die Luft und belaubt sich stark. Die Fruchtruthen stehen steif und etwas dornenartig geradeaus, bringen bald Früchte und liefern reichliche Ernten. Verlangt durchaus einen warmen und guten Boden, wenn die Frucht halbschmelzend werden soll. Kommt auf der Quitte gut fort.

156. Winter-Ambrette. (I Kl. 1 Ordn. I R.)

Eine etwas kleine, runde, nach dem Stiele zu abnehmende, wahrhaft köstliche Winterbirne, die zwei und dreiachtel Zoll breit und neun Viertelzoll hoch ist. Die Schale ist hellgrün, wird später aber grünlichgelb. Meist überzieht ein grauer Rost fast die ganze Schale. Das Fleisch ist grünlichweiß, überfließend von Saft, von einem äußerst angenehmen, erhabenen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November, oft erst im Januar und Februar, und ist in ihrer wahren Güte eine vortreffliche Birne.

Der Baum wächst sehr lebhaft und macht viel feines Holz. Die Fruchtspieße sind dornenartig und steif, woran man die Aechtheit des Baumes erkennen kann; dabei hat er ein wildes Ansehen, wird aber nicht groß. Verlangt durchaus einen warmen Stand und guten, tiefgehenden Boden. Zu Zwerg auf Wildling.

157. Graziöse. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

Eine ansehnlich große, eiförmige, sehr schöne Birne, die vorzüglich zu Compots vortrefflich ist. Sie ist dreizehn Viertelzoll breit und hoch. Die Schale ist schön hellgrün, wird später hoch citronengelb, wobei die Sonnenseite mit einem trüben, erdartigen Roth über-

zogen ist. Die Punkte sind im Rothen gelb, im Gelben aber braun. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll, fest, abknackend und von einem gewürzhaften, wahren Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst nicht stark und wird auch nicht groß; er bildet eine lichtbelaubte, flache Krone und auf dem zweijährigen Holze die Fruchtspieße, die bald und reichlich tragen.

158. Löwener Zuckerbirne. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese etwas kleine, einfarbige Winterbirne gehört zu den Pomeranzenbirnen, ist diesen an Form und Fleisch sehr ähnlich und drittehalb Zoll hoch und breit. Die Schale ist schön hellgrün, zeitig schön citronengelb, an der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von erdartiger Röthe bedeckt. Häufig findet man netzförmige Rostanflüge. Das Fleisch ist schön weiß, fein, um das Kernhaus etwas steinicht, halbschmelzend, saftvoll und von einem zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December oder Januar und hält sich oft bis in den März.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, geht hoch in die Luft und ist ungemein fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

159. Hermannsbirne. Le Saint-Germain. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine vorzügliche, häufig angepflanzte, berühmte, köstliche Tafelbirne, die zehn bis eilf Viertelzoll breit und vierzehn bis fünfzehn Viertelzoll lang ist und häufig mit der guten Louise und Virgouleuse verwechselt wird. Von Form ist sie lang, breitbauchig, etwas kegelförmig. Die etwas rauhe Schale ist schön grasgrün, wird später aber blaßgelb. Statt der Röthe ist die ganze Schale mit sehr vielen feinen und starken, graubräunlichen Punkten besetzt, wozu sich häufig bräunliche Rostanflüge, besonders um die Kelchwölbung, gesellen. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, um das Kernhaus etwas steinicht, voller Saft, von einem erquickenden, sehr angenehmen Geschmacke, der in recht gutem, warmem Boden durch die feinste muskatellerartige Citronensäure erhoben wird. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Februar.

Der Baum wächst anfangs sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Seine Aeste treibt er schön pyramidenförmig in die Höhe; macht vieles Holz, welches man auslichten muß, um den Früchten gehörig Licht und Sonne zu verschaffen, und ist ungemein fruchtbar. Verlangt einen etwas schweren, feuchten, aber dabei warmen Boden; in sandigem, leichtem oder zu kaltem Erdreiche springen die Früchte auf und verkrüppeln. Kommt auf der Quitte gut fort.

160. Hofbergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

Eine ansehnlich große, plattrunde, schöne, vortreffliche Frucht, die drei Zoll breit und meist eben so hoch ist. Die Schale ist hellgrün, wird später hellcitronengelb und bekommt in heißen, trockenen Sommern einen dunkeln Anflug von Röthe. Häufig findet man Rostanflüge und schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, überfließend von Saft, von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang December, hält sich drei Wochen und wird dann teigig.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, belaubt sich schön und ist recht fruchtbar. Kommt gut auf der Quitte fort und verdient häufige Anpflanzung.

161. Bolarmud. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine ansehnlich große, dickbauchig-kreiselförmige Winterbirne für die Tafel, die drei Zoll hoch und drittehalb Zoll breit ist. Die Schale ist hellgrün, ohne Röthe, mit zersprengtem, oft zusammenhängendem Roste überzogen. Das Fleisch ist butterhaftschmelzend, überfließend von Saft, von einem angenehmen, zimmetartigen, wahren Zuckergeschmacke; in schlechten Jahren ist das Fleisch nur halbschmelzend. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Februar.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt reichlich, verlangt aber einen warmen Sonnenstand.

162. Coloma's Winter-Butterbirne. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine neue, köstliche Frucht vom Herrn Grafen Coloma, die drittehalb bis drei Zoll lang und zwei bis drittehalb Zoll breit ist. Die Form der Frucht ist länglich-konisch oder rundbauchig. Die Schale ist schön grasgrün, zeitig grünlichgelb, hat hellbraune Punkte und Rostfiguren, besonders um den Kelch. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, saftig, um das Kernhaus etwas steinicht, butterhaftschmelzend und von einem gewürzhaften, recht guten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Anfang November und hält sich drei Wochen.

Der Baum wächst kräftig und trägt bald und sehr reichlich.

163. Coloma's köstliche Winterbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine ansehnlich große, eiförmige, köstliche Birne, die mit der guten Louise viele Aehnlichkeit hat. Sie wird drittehalb Zoll breit und zwölf bis dreizehn Viertelzoll hoch. Die glatte, nicht fettige Schale ist schön grasgrün, wird in der Reife gelblichgrün, wobei indeß noch immer grün marmorirte Stellen sichtbar bleiben. Punkte sind häufig, Rostanflüge selten und zuweilen nur um den Kelch sicht-

bar. In heißen Sommern findet sich zuweilen etwas Röthe. Das Fleisch ist grünlichweiß, feinkörnig, von einem gewürzhaften, etwas zimmetartigen, vortrefflichen Zuckergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den Januar hindurch.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und wird frühzeitig und recht fruchtbar. Kommt auf der Quitte gut fort und gibt auf Wildling schöne und bald tragende Pyramiden. Verdient die häufigste Anpflanzung.

164. Graue Muskatellerbirne. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

Eine ansehnlich große, bergamottförmig-plattrunde, sehr gute Winterbirne, die eilf Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch ist. Die etwas rauhe Schale ist anfangs grasgrün, wird aber später gelblichgrün und ist meist mit zusammenhängendem Roste überzogen, wie der Wildling von Motte. Das Fleisch ist mattweiß, fein, körnig, überfließend von Saft, ganz im Munde zerschmelzend und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, eigenen, süßen Muskatellergeschmacke. Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber nicht lange und darf vor Ende October nicht gebrochen werden, wenn sie nicht welken soll.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, bildet eine geschlossene Kugelkrone und wird, sobald er ausgetobt hat, sehr fruchtbar. Verdient als Hochstamm häufige Anpflanzung.

165. Hardenpont's späte Winter-Butterbirne.
(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine ansehnlich große, köstliche, stark abgestumpft-kegelförmige, schöne Birne, die drei Zoll breit und viertehalb Zoll lang ist. Die Schale ist hellgrün, wird später gelblich und hat bei freihängenden Früchten einen Anflug erdartiger Röthe. Ein bräunlicher Rost überzieht die ganze Schale. Das Fleisch ist weiß, etwas körnig, sehr saftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmacke. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, spät gepflückt und kühl aufbewahrt, bis in den Januar.

Der Baum wächst lebhaft, macht aber wenig Aeste, die indeß gut in die Luft gehen, sich leicht belauben und viel Fruchtholz ansetzen, wodurch er bald fruchtbar wird und reichlich trägt. Zu Zwerg auf Wildling. Verdient die häufigste Anpflanzung.

166. Winterkönigin. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine sehr gute, mittelmäßig kegelförmige, schöne Birne, die drei Zoll lang und neun Viertelzoll breit ist. Die dicke Schale ist goldgelb, über und über mit vielen dicht aneinander stehenden grauen

Punkten besetzt und mit Rost überzogen, wozu auch noch häufig schwärzliche Eisenflecken kommen. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, oft sehr sandig um das Kernhaus und von einem erhabenen, etwas müskirten Geschmacke. Die Frucht zeitigt Ende November und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und trägt gut.

167. Markbirne. Savoureuse. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Stammt vom Herrn Stiftsamtmann Büttner in Halle.)

Diese schöne, ziemlich große, etwas kegelförmige, fast eiförmige, köstliche Winterbirne ist drittehalb Zoll breit und zwölf bis dreizehn Viertelzoll lang, vom reinsten Bergamottgeschmacke. Die Schale ist schön hellgrün, wird später gelblichgrün und hat bei besonnten Früchten einen Anflug von röthlichem Schimmer. Häufig findet man kleine Rostanflüge. Das Fleisch riecht sehr angenehm bergamottartig, ist gelblichweiß von Farbe, ziemlich grobkörnig um das Kernhaus, saftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December, ist im Januar am besten und welkt dann etwas.

Der Baum wächst sehr stark, sobald er aber anfängt zu tragen, nur langsam, bildet eine pyramidenförmige Krone, setzt frühzeitig Fruchtspieße an und trägt meist schon mit dem vierten Jahre. Kommt auf der Quitte gut fort und verdient als Hochstamm häufig angepflanzt zu werden.

168. Marie Louise. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Diese neue Kernfrucht erzog der Herr Abt Duquesne zu Mons und widmete sie der Gemahlin Napoleons, Marie Louise von Oesterreich.)

Eine vortreffliche, länglich bauchige, nach dem Stiele stumpfspitzig zulaufende, mittelmäßig große, der St. Germain sehr ähnliche Birne, die eilf Viertelzoll lang und zwei Zoll breit ist. Die Schale ist schön blaßgrün, wird später gelb und hat statt der Röthe dunkelgelbe Streifen. Das Fleisch ist weiß und zart, butterhaftschmelzend, vollsaftig und von einem köstlichen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht zeitigt im December, hält sich vier Wochen lang, wird nicht von Würmern oder Insecten angestochen und springt auch nicht, wie viele der alten französischen Birnsorten, bei nasser Witterung auf.

Der Baum wächst nicht gut in die Luft und bedarf als Hochstamm mehrere Jahre den Pfahl; seine Zweige hängen herabwärts und verrathen durch ihre dornenähnlichen Fruchtspieße den Wildling. Die Rinde springt gern auf und wird schuppig, weßhalb man ihr durch den Kalkanstrich zu Hülfe kommen muß. Er trägt seine Früchte gern büschelweise an den Spitzen der Zweige und ist sehr fruchtbar.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

169. Braunauer rothe Winterbergamotte. (I Kl. 1 Ordn. II R.)

Eine mittelmäßig große, bergamottförmige, sehr schöne Birne, die meist hellroth ist. Die Frucht riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weißlich, fest, nicht zu saftig, bisweilen halbschmelzend, meistens aber brüchig, von einem angenehmen, ganz süßen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne zu welken, bis in den Sommer, wo sie fault.

Der Baum hat einen mäßigen Trieb und ist sehr fruchtbar. Eine sehr schöne Birne im Winter für den Obstmarkt. Verdient vom Landmanne häufige Anpflanzung.

170. Lange gelbe Winterbirne. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine sehr schöne, ansehnlich große, langkegelförmige, der Virgouleuse sehr ähnliche, vortreffliche Birne, die neun bis zehn Viertelzoll breit und dreizehn Viertelzoll lang ist. Die zarte Schale ist schön hellgrün und wird in der Zeitigung blaßcitronengelb. Häufig findet sich ein feiner Rost. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftvoll, von einem rosenartigen, angenehmen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich, ohne teigig zu werden, drei bis vier Wochen.

Der Baum, welcher auch im Wuchs viel Aehnliches mit der Virgouleuse hat, belaubt sich schön, setzt am zweijährigen Holze viele kurze und lange, spitze, etwas dornenähnliche Fruchtspieße an, die schon bald sehr reichliche Ernten liefern. Gibt schöne Zwergbäume und gute Hochstämme; kommt auch auf der Quitte gut fort. Verdient häufige Anpflanzung.

171. Fourcroy. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

(Ein neue Kernfrucht vom Herrn Professor van Mons.)

Diese mittelmäßig große, vortreffliche, butterhaft schmelzende, bald längliche, bald runde, schöne Winterbirne ist zwei Zoll breit und neun Viertelzoll lang. Die Schale ist hellgrün, später citronengelb, mit dünnem, zimmetfarbigem Rost überzogen und hat einen leichten Anflug von Röthe. Die Frucht riecht nicht und welkt nur zuletzt etwas. Das Fleisch ist mattweiß, fein, recht saftreich, von einem zuckerhaften, recht angenehmen Zimmetgeschmack. Die Frucht zeitigt Ende December und Anfangs Januar und hält sich drei Wochen lang.

Der Baum wächst lebhaft, geht schön pyramidenförmig in die Luft, setzt viel Fruchtholz an und wird schon frühzeitig tragbar. Kommt auf der Quitte fort.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

172. Erzherzog Karl. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine sehr ansehnliche, stark abgestumpft kegelförmige, schätzbare Birne, die drittehalb Zoll breit und drei bis viertehalb Zoll lang ist. Die Schale ist hellgrün, wird später gelblichgrün und hat an der Sonnenseite eine erdartige Röthe. Zu den ungemein zahlreichen Punkten kommen häufig noch feine Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich, von einem feinen, rosenartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December, oft erst im Januar, und hält sich vier Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wächst gemäßigt, wird groß, geht pyramidenförmig in die Höhe, setzt sehr viel Fruchtholz an und trägt selbst in ungünstigen Jahren. Er fordert eine warme Lage und guten Boden, sonst bleiben die Früchte fade. Zu Zwerg sicherer auf Wildling, als auf Quitte.

173. Dagobert. (I Kl. 3 Ordn. III R.)

Eine sehr gute, mittelmäßig große, bald kreiselförmige, bald konische, etwas unansehnliche Tafelfrucht, die drittehalb Zoll breit und viertehalb Zoll hoch ist. Die Schale ist grünlichgelb und fast ganz mit einem zimmetfarbigen, röthlichbraunen Rost überzogen. Das Fleisch ist schön gelblich, angenehm riechend, körnig, sehr saftvoll, schmelzend, von einem zuckerartigen, fein muskirten Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Februar, muß aber spät abgenommen werden, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wie wenige Birnbäume, macht eine große prachtvolle Krone, die frühzeitig und sehr fruchtbar wird. Eine sehr schöne Küchenfrucht. Verdient häufige Anpflanzung.

174. Venusbrust. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

Eine ansehnlich große, zum Gebrauch in der Küche und in der Wirthschaft vorzügliche Winterbirne, die bald länglich, oder etwas kegelförmig, bald auch ziemlich kreiselförmig ist und drittehalb bis drei Zoll breit und drei bis viertehalb Zoll lang wird. Die Schale ist schön hellgrün, wird auf dem Lager hellgelb und hat auf der Sonnenseite eine schöne Röthe, häufig auch feine Anflüge von Rost und viele Punkte. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, um das Kernhaus steinicht, in der Reife saftvoll, von einem süßen, etwas gewürzhaften Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis tief in den Winter.

Der Baum wächst schön, geht pyramidenförmig in die Luft und liefert schon bald reichliche Ernten. Eine gute ökonomische Frucht für den Landmann.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

175. Wildling von Chaumontel. (I Kl. 3 Ordn. 1 R.)

Eine alte, berühmte, französische Winterbirne, die eilf Viertelzoll bis drei Zoll breit und viertehalb bis vier Zoll lang ist. Die Frucht ist länglich dickbauchig, um den Kelch oft calvillartig gerippt. Die Schale sieht goldgelb aus, ist mit einem etwas zimmetfarbenen Rost und einer erdartigen Röthe belegt, wovon letztere bald flammen-, bald streifenartig erscheint. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, etwas steinicht um das Kernhaus, voller Saft und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December, oft erst im Januar und Februar, und hält sich vierzehn Tage.

Der Baum wird nicht groß, ist aber recht fruchtbar. Verlangt einen warmen, vor Winden geschützten, recht sonnigen Stand und einen trocknen, nicht schweren Boden, wenn die Frucht gut werden soll. Zu Zwerg auf Wildling.

176. Sächsische, lange, grüne Winterbirne.
(I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese sehr geschätzte und häufig verbreitete, vortreffliche Winterbirne ist eine ansehnlich große, abgestumpft kegelförmige, schöne Frucht, die drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll lang ist. Die Schale ist schön grasgrün, wird später blaßgrün und hat an der Sonnenseite zuweilen eine erdartige Röthe, wozu noch feine, dunkelbraune Punkte und Anflüge von Rost sich gesellen. Das Fleisch ist grünlichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im November und December und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist aber ungemein fruchtbar, verlangt einen guten Boden und warmen Stand, sonst springen die Früchte auf. Verdient häufige Anpflanzung in geeignetem Boden. Kommt auf der Quitte recht gut fort.

177. Westphälische Melonenbirne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine vorzüglich gute, butterhaft schmelzende, späte, kreiselförmige, schöne Winterbirne, die viertehalb Zoll lang und neun bis zehn Viertelzoll breit ist. Die Schale ist blaßgrün, später blaßgelb, hat in heißen Jahren einen leichten Anflug erdartiger Röthe und viele graue Punkte, wodurch die Frucht ein graues Ansehen erhält, wie die graue Butterbirne. Das Fleisch ist gelblich, milde, butterhaft schmelzend, vollsaftig, von einem köstlichen, melonenartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Februar.

Der Baum wird ansehnlich groß, bildet eine pyramidenförmige Krone und ist recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

178. Tresor. Schatz- oder Liebesbirne. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

Die sehr große, für die Wirthschaft vorzügliche Frucht gehört zu den Pfundbirnen. Sie ist lang, rundbauchig, oft wirklich birnförmig, fünfzehn bis sechszehn Viertelzoll breit und fünf bis sechstehalb Zoll lang. Die etwas rauhe Schale ist schön blaßgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb. Zu den zahlreichen, starken, zimmetbraunen Punkten kommen um den Kelch und Stiel noch gleichfarbige Anflüge von Rost, Rostflecken und feinen Figuren. Das Fleisch ist weiß, fein, nicht saftvoll, doch weich, von einem rosenartigsüßen, doch gewürzlosen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst sehr stark und erfordert einige Zeit, bevor er trägt. Kommt auf der Quitte gut fort.

179. Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine schöne, recht große, länglich eiförmige, butterhaft schmelzende, köstliche Tafelbirne, die mit jeder Frucht wetteifern kann. Sie ist viertehalb Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die Schale ist hellgrün, später gelblichgrün und zuletzt hellgelb. Häufig findet man kleine Anflüge von einem zimmetfarbigen Rost. Das Fleisch ist schön weiß, sehr saftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack. Die Frucht zeitigt im December nach und nach und dauert bis in den März.

Der Baum wächst anfangs lebhaft, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht groß, weßhalb sich auch seine Aeste herabwärts neigen. Er setzt schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung auf großen Bäumen Fruchtholz an und trägt schon mit dem dritten Jahre, oft schon im zweiten. Verdient, da der Baum gesund ist und den härtesten Winter aushält, allgemeine Anpflanzung. Gedeiht auf Wildling und Quitte. Sollte wegen der Köstlichkeit der Frucht in keinem Garten fehlen.

180. Mannabirne. Le Colmar. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Diese bekannte und so sehr geschätzte, vortreffliche Birne ist zehn bis eilf Viertelzoll breit und dreizehn Viertelzoll lang. Die Schale ist hellgrün, hat viele feine, graue und dunkelgrüne Punkte und bei besonnten Früchten einen leichten Anflug von Röthe. Das Fleisch ist grünlich mattweiß, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich bis zum April, darf aber vor November nicht gepflückt werden, sonst welkt sie zu sehr.

Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Holz an, macht schlanke Aeste, geht aber doch schön in die Luft, ist empfindlich in der Blü-

the, trägt etwas spät, dann aber desto reichlicher. Er verlangt durchaus einen trocknen und guten Boden und einen sehr warmen Stand, welcher vor den Winden geschützt sein muß, indem die Früchte leicht abgeworfen werden. Verdient häufige Anpflanzung. Zu Zwerg auf Wildling.

181. Volltragende italienische Winterbirne. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

Eine vorzüglich für die Wirthschaft geeignete und wegen Fruchtbarkeit des Baumes empfehlenswerthe, mittelmäßig große, spitz kreiselförmige, einfarbige Winterbirne, die drittehalb Zoll breit und hoch ist. Die Schale ist schön hellgrün, wird erst spät im Winter hellgelblich und im Frühjahre gelb. Häufig findet man feine Rostfiguren und Rostüberzüge. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, nur um das Kernhaus steinicht, halbbrüchig und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im December und Januar und hält sich bis zum Frühjahre, wo sie aber etwas welkt.

Der Baum wächst stark, wird aber wegen großer Tragbarkeit nur mittelmäßig groß. Verdient häufige Anpflanzung.

182. Winterrobine. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

Eine ansehnlich große, meist etwas schief gewachsene, runde, hochbauchige, stumpf zugespitzte, vortreffliche Birne, die zwei Zoll breit und eilf Viertelzoll hoch ist. Die etwas dicke Schale ist grasgrün, wird nach und nach gelblich und hat einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Punkte sind häufig. Das Fleisch ist weißlichgelb, in der Reife butterhaft schmelzend, vollsaftig und von einem sehr angenehmen, muskatellerartigen Zuckergeschmack, wodurch sie eine der köstlichsten Birnen ist. Die Frucht zeitigt gegen Ende December und im Januar und hält sich bis in den März.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, macht eine pyramidenförmige Krone und belaubt sich stark und dicht. Verlangt einen guten warmen Stand und trägt dann reichlich.

183. Johann Dewitte. (I Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine etwas kleine, abgestumpft kreiselförmige, sehr gewürzhafte, späte Winter-Tafelbirne, die acht bis neun Viertelzoll breit und hoch ist. Die Schale ist hellgrün, später hellgelb und meist von einem feinen, zimmetfarbigen Rost überzogen. Die Punkte sind weißgrau. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, saftreich, schmelzend, von einem sehr angenehmen, kräftigen, gewürzhaft erhabenen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im Januar und Februar und hält sich in ihrer Güte drei Wochen, muß aber kühl aufbewahrt werden, sonst welkt sie zu sehr.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst lebhaft, treibt viel Holz, bildet eine eiförmige Krone und trägt bald und reichlich. Verdient wegen später Reife und Fruchtbarkeit häufige Anpflanzung. Kommt auf Quitte und Wildling fort.

184. Winterbergamotte. Osterbergamotte. (II Kl. 2 Ordn. II R.)

Eine schöne, große, bergamottförmige, sehr schätzbare Winterbirne, die drei Zoll breit und hoch ist. Die Schale ist blaßgrün, später hellcitronengelb, wobei indeß das Grünliche etwas durchschimmert. In schlechten Jahren und im feuchten Boden erwachsen, bleibt die Frucht ganz grün. Zuweilen findet sich ein leichter Anflug von Röthe. Das Fleisch ist schön weiß, etwas körnig, sehr saftvoll, von einem zuckerartigen, erfrischenden, weinigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis Mai.

Der Baum wächst stark, macht viel Holz und trägt sehr reichlich. Am Spalier müssen seine langen Fruchtruthen mit dem Schnitt verschont werden, indem er gern an den Spitzen Früchte ansetzt. Gibt auf Wildling schöne Pyramiden.

185. Lauer's Butterbirne. (I Kl. 2 Ord. I R.)

Eine ungemein schöne, große, ziemlich eiförmige, vortreffliche Frucht, die drei Zoll hoch und breit ist. Die Schale ist grasgrün, wird aber nach und nach hellgelb, hat einzelne hellbraune Rostflecken und Rostfiguren und sehr viele feine Punkte. Das Fleisch ist schön weiß, etwas körnig von Ansehen, sehr saftreich, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, feinen, bergamottartigen Zuckergeschmack, der mit dem der grauen Dechantsbirne, in deren Familie sie gehört, viele Aehnlichkeit hat. Die Frucht zeigt im Januar und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den März.

Der Baum wächst mäßig, setzt bald Fruchtholz an und ist sehr tragbar. Verdient als späte Winterbirne die häufigste Anpflanzung. Zu Zwerg auf Wildling.

186. Baronsbirne. (III Kl. 3 Ordn III R.)

(Stammt aus Gröningen in Holland.)

Eine für die Wirthschaft vorzüglich schätzbare Winterbirne von kegelförmiger Gestalt, die drittehalb Zoll breit und viertehalb Zoll lang ist. Der holzige, dicke Stiel ist fünf bis sechs Viertelzoll lang, kommt aus der Kegelspitze, mit Fleisch umgeben, heraus und sitzt immer schief. Die Schale ist hellgrün, wird aber allmählig hellgelb, ist an der Sonnenseite schön marmorirt, zuweilen auch streifenartig geröthet. Die Punkte sind fein und zahlreich. Das Fleisch ist fein, saftreich, halbschmelzend, riecht angenehm und ist von einem stark

gewürzten, zimmetartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis April.

Der Baum wächst lebhaft, macht wenig Holz und ist sehr fruchtbar, so daß oft drei große Früchte an einem Fruchtkuchen sitzen. Eine gute Frucht für den Landmann.

187. Gestreifte, gefülltblühende Birne. (III Kl. 2 Ordn. III R.)

Diese alte, wegen ihrer vorzüglichen Güte zu Compots so berühmte Birne hat viel Aehnliches mit der langen Schweizerbergamotte und ist eilf Viertelzoll hoch und breit. Der ziemlich starke, holzige Stiel ist anderthalb Zoll lang und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die Schale ist hellgrün und hat mehrere bandartige, gelbe Streifen, die im Winter, wenn die Schale gelb wird, verschwinden. Außer den feinen, braunen Punkten findet man um den Kelch feine Rostanflüge. Das Fleisch ist körnig, ohne Steine, sehr saftig, von einem süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst stark, belaubt sich schön und trägt reichlich. Die Blüthe ist, wenn der Baum in gutem Boden steht, nur halbgefüllt, wie dieses auch bei mehreren anderen, z. B. der frühen Schweizerbergamotte, der Fall ist.

188. Mascon. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Eine neue Kernfrucht vom Hrn. Diel, die derselbe dem Hrn. v. Mascon widmete.)

Eine ansehnlich große, länglich dickbauchige, köstliche Winterbirne, die drittehalb Zoll breit und dreizehn Viertelzoll lang ist. Die Schale ist hellgrün, wird später gelblich und hat einen zersprengten, braunen Rost und viele Punkte. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, saftvoll, ganz schmelzend und von einem sehr angenehmen, süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im Februar und hält sich mehrere Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft, macht starke Aeste, geht schön in die Luft und liefert bald reichliche Ernten. Verdient als späte Tafelfrucht häufige Anpflanzung. Zu Zwerg auf Wildling.

189. Calville-Birne. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine mittelmäßig große, meist einfarbige, dickbauchige, vortreffliche, späte Winterbirne, die neun bis zehn Viertelzoll breit und zehn bis eilf Viertelzoll hoch ist. Die Schale ist hellgrün, später schön citronengelb und hat häufig bräunliche Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, schmelzend, von einem erquickenden, angenehmen, fein weinsäuerlichen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im Februar und März, hält sich vier Wochen und fault dann.

Der Baum wächst lebhaft, geht pyramidenförmig in die Luft, setzt frühzeitig Fruchtholz an und liefert bald reichliche Ernten. Wegen ihrer späten Zeitigung eine sehr zu empfehlende Frucht.

190. Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne.

(I Kl. 3 Ordn. I R.)

(Diese köstliche Birne entdeckte der Herr Oberst-Lieutenant v. Schönlin zu Gaisburg bei Stuttgart als Wildling und theilte sie dem Herrn Diel mit.)

Eine ansehnlich große, ungemein schöne, köstliche Winterbirne, die zur Zeitigung von keiner andern übertroffen wird. Sie ist langkegelförmig, drittehalb Zoll breit und viertehalb Zoll lang. Die Schale ist hellgrün, wird auf dem Lager nach und nach schön citronengelb, wobei besonnte Früchte eine feine, goldartige Röthe bekommen. Zuweilen findet man kleine Rostfiguren. Das Fleisch ist schön weiß, überfließend von Saft, körnig, butterhaft schmelzend und von einem sehr angenehmen, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im Februar und März und hält sich bis in den April.

Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich. Zu Zwerg nur auf Wildling. Verdient wegen der Güte der Frucht, ihrer Dauer und der Gesundheit des Baumes häufige Anpflanzung.

191. Compotbirne. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

Eine schöne, mittelmäßig große, sehr haltbare Birne, die ziemlich birnförmig und schön rundbauchig ist, zur Familie der Rousseletten gehört und sowohl zum rohen Genuß, als auch in der Küche vortrefflich ist. Sie ist bei viertehalb Zoll lang und drittehalb Zoll breit. Die Schale ist blaßgelb, wovon aber selten etwas zu sehen ist, indem ein feiner zimmetfarbiger Rostüberzug die Schale bedeckt, die auf der Sonnenseite oft etwas in's Röthliche schillert. Die sehr vielen Punkte sind fein und gelblichgrau von Farbe. Das Fleisch ist fest, körnig, um das Kernhaus etwas steinicht, stark abknackend, voll Saft und von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt im Februar und März und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, gedeiht auf der Quitte und dem Wildling und bildet eine etwas breite Krone. Da er als Hochstamm sehr gut gedeiht, nicht empfindlich in der Blüthe ist und sehr frühzeitig und ungemein fruchtbar wird, verdient er auf dem Lande häufige Anpflanzung.

192. Königsgeschenk von Neapel. (III Kl. 3 Ordn. III R.)

(Diese außerordentlich große Birne ist bei uns nur wegen ihrer Größe und Schönheit, nicht aber wegen ihrer Güte der Anpflanzung werth, indem sie bei uns nur eine Kochbirne ist und dabei leicht teigig oder faul wird, bevor sie ihre völlige Zeitigung erlangt)

Eine der allergrößesten späten Winterbirnen, von abknackendem, etwas steinichtem Fleische und einem süßen, aber gewürzlosen Ge-

schmack. Bald ist sie kreiselförmig und ähnelt einer Pfundbirne, bald ist sie mehr birnförmig. Gewöhnlich ist sie vier Zoll breit und fünftehalb Zoll hoch und wiegt nicht selten sechsunddreißig bis vierzig Loth. Die Schale ist hellgrün, später gelblich. Häufig findet man Rostanflüge, welche in nassen, kalten Jahren oft die ganze Frucht bedecken. Das Fleisch ist grünlichweiß, körnig und saftvoll. Die Frucht zeitigt im März, darf aber vor dem November nicht abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, macht viel sperrhaftes, unregelmäßig stehendes Holz, wird indeß bald tragbar. Besser zu Zwerg als zu Hochstamm.

193. Bergamotte von Soulers. (I Kl. 3 Ordn. I R.)

Eine dem Winterdorn ähnliche, mittelmäßig große, schöne, einfarbige, köstliche, wegen ihrer späten Reife äußerst schätzbare Tafelbirne, die neun Viertelzoll breit und drittehalb Zoll lang ist. Die Schale ist grasgrün, später gelblichgrün und hat außer den feinen, graubraunen Punkten häufig kleine Rostflecken und Anflüge von Rost. Das Fleisch ist mattweiß, saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem süßen, erhabenen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im März und hält sich bis in den Mai.

Der Baum wächst stark, macht viel Holz, setzt schon im zweiten Jahre viele Fruchtspieße und Fruchtruthen an und trägt sehr reichlich. Gibt vortreffliche, gesunde Hochstämme, verlangt aber einen guten, trocknen Boden und warmen Stand.

194. Neue späte Winterdechantsbirne. (I Kl. 2 Ordn. I R.)

(Eine neue vortreffliche Frucht vom Hrn. Prof. van Mons.)

Diese mittelmäßig große, etwas runde, schöne Birne ist neun bis zehn Viertelzoll breit und hoch. Die etwas starke Schale ist hellgrün, wird aber nach und nach citronengelb und hat bei besonnten Früchten einen Anflug von Röthe. Punkte finden sich häufig. Das Fleisch ist mattweiß, fein, voll Saft, ganz zerfließend, von einem angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende März oder Anfangs April, hält sich drei Wochen und welkt dann.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön pyramidenförmig in die Luft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und liefert bald reichliche Ernten. Verdient häufige Anpflanzung. Gedeiht auf Quitte.

195. Kaiserin mit dem Eichenblatte. (II Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine mittelmäßig große, schöne bauchig-kegelförmige, recht gute Birne, die drittehalb Zoll breit und drei Zoll lang ist. Die Schale ist schön hellgrasgrün, später gelblich und im Frühjahr hellgelb.

Hie und da finden sich feine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist fest, feinkörnig, saftig, abknackend, von einem gewürzhaften, sehr süßen, der Virgouleuse ähnlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt im April und Mai und hält sich bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich schön, geht pyramidenförmig in die Luft, setzt viele Fruchtspieße an und wird in mittlern Jahren recht fruchtbar. Das Blatt hat einige Aehnlichkeit mit dem Eichenblatte, doch fehlen dessen Einschnitte. Für den Landmann ist die Frucht sehr empfehlenswerth.

195. Bergamotte von Bugi. (I Kl. 1 Ordn. I R.)

Diese ansehnlich große, plattrund kreiselförmige, äußerst schätzbare Winterbirne ist neun Viertelzoll breit und drittehalb Zoll hoch; am Spalier wird sie oft drei Zoll breit und hoch. Die Schale ist hellgrün, wird im Frühjahr aber blaß hellgelb. Die Punkte sind bräunlich und so zahlreich, daß die Grundfarbe oft nur durchschimmert. Kleine Rostanflüge um den Kelch fehlen fast nie. Das Fleisch ist mattweiß, körnig, etwas steinicht, in schlechten Jahren halbschmelzend, von einem sehr angenehmen, gewürzvollen, zuckerhaften Geschmack. Die Frucht zeitigt im März und April, hält sich, spät gebrochen und gut aufbewahrt, bis in den Sommer.

Der Baum wächst sehr stark und bildet eine schöne, fruchtbare Krone. Verdient nur an einer heißen Wand eine Stelle, da die Frucht sonst selten gut wird.

197. Sarasie. (I Kl. 3 Ordn. II R.)

Eine kleine, der Sommereierbirne ähnliche, nur in vorzüglich gutem Boden, mittelmäßig große, gute Birne, die gewöhnlich sieben bis acht Viertelzoll breit und oft neun bis zehn Viertelzoll lang ist. Die Schale ist blaß hellgrün, wird im Winter schön citronengelb und hat bei besonnten Früchten einen leichten Anflug von Röthe, worin die Punkte gelblich sind. Häufig findet man Anflüge von Rost und schwärzlichen Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, körnig, schmelzend und von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Die Frucht zeitigt im April und Mai und hält sich den ganzen Sommer hindurch.

Der Baum wächst sehr lebhaft und schön, geht pyramidenförmig in die Höhe und ist sehr fruchtbar. Verdient nur als eine der spätesten Winterbirnen für die Küche Anpflanzung.

Einige nicht klassificirte werthvolle Birnsorten.

198. Liegel's Winterbutterbirne. (I R.)

Eine mäßig große, eiförmige, sehr schöne Winterbirne, die der Herr Pfarrer Langecker in Buschitz bei Töplitz aus Samen erzog und dem berühmten Pomologen Herrn Liegel zu Braunau widmete. Sie ist gewöhnlich drittehalb Zoll breit und hoch. Die Schale ist gelblichgrün, das Fleisch mattweiß, feinkörnig, markig, butterhaft, gewürzhaft, von einem zimmetartigen, köstlichen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis Januar.

Der Baum treibt gemäßigt und ist bald sehr fruchtbar. Gibt hochstämmig sehr gute Früchte, trägt zu Zwerg auf Wildling und auch auf Quitten. Verdient häufige Anpflanzung.

199. Hildesheimer Winterbergamotte. (I R.)

Eine große, eiförmige, köstliche Tafelbirne, die nicht welkt und sich lange hält. Die Schale ist gelblichgrün, das Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, von einem höchst erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März.

Der Baum treibt mäßig stark und ist äußerst fruchtbar. Eine schätzenswerthe Frucht, die häufige Anpflanzung verdient.

200. Fürstenzeller große Winterbergamotte. (I R.)

Eine sehr große, fast runde, bisweilen etwas ovale, köstliche Birne, die drei Zoll breit und viertehalb Zoll lang ist. Die Schale ist gelb, stark rostig, an der Sonnenseite bräunlich. Das Fleisch ist weiß, markig, fein, von einem sehr erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeschmack. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis Weihnachten. Charakteristisch ist an derselben der sehr lange Stiel.

Der Baum wächst sehr lebhaft, gedeiht auf der Quitte vortrefflich und sollte, da er jährlich strotzend trägt, in keinem Garten fehlen.

201. Rummelter Birne. Heidelberger Champagner-Weinbirne.

Diese vorzügliche Wirthschaftsbirne wächst in den südlichen Gegenden von Heidelberg sehr häufig an Wegen und Chausseen. Sie ist mittelmäßig groß, hat eine hellgrüne Schale, die an der Sonnenseite roth angelaufen und mit vielen Punkten besetzt ist. Das Fleisch ist im rohen Zustande ganz ungenießbar und von einem sehr rauhen zusammenziehenden Geschmack. Auf dem Lager wird sie von innen heraus reif und ist dann, roh oder gekocht genossen, von kräf-

tigem Geschmack. Die Frucht reift Ende October, muß aber, wie alle Winterbirnen, auf dem Lager erst ihre Zeitigung erhalten, bevor sie zu gebrauchen ist.

Der Baum wird groß, trägt sehr gern und kommt gut auf Anhöhen und in rauhen Gegenden fort. Zur Bereitung eines vorzüglichen Birnweins muß man sie vollkommen reif werden und acht bis vierzehn Tage, auf Haufen geschichtet, liegen lassen, bis die Birnen schwarze Flecken bekommen; aldann preßt man sie aus. Der Most ist von vorzüglicher Qualität, wird und bleibt vollkommen hell, süß und geistreich. — Mehrere Kenner haben diese Birne für eine der vorzüglichsten Cyderbirnen erklärt, die selbst der Champagnerweinbirne vorzuziehen sei. Der Wein, welcher Anfangs März in Bouteillen abgezogen und mit einem starken Eßlöffel voll feinen weißen Zuckers versetzt, fest verpfropft und verpicht wird, gibt einen moussirenden, sehr köstlichen Wein, der dem der Champagnerweinbirne gewiß nicht nachstehet.

Der Baum verdient an Straßen und Anhöhen recht häufige Anpflanzung.

C. Quitten.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blätter sind groß, länglich oval, an den Rändern nicht gezahnt, oben hellgrün und glänzend, unten mit einer feinen, dicken, weißlichen Wolle überzogen. Die Blüthen erscheinen im Mai, sind groß, stehen einzeln und meistens an den Spitzen der Zweige, zuweilen auch an den kleinen, in demselben Jahre hervorgetriebenen Seitensprossen, gewöhnlich aber an den kleinen Fruchtträgern, die sich an den Hauptästen nach und nach ausbilden.

Die stiellosen, fünfblätterigen Blumen sehen weißlich-hellroth aus, haben zwanzig oder mehr röthliche Staubfäden und fünf Staubwege, und gehören nach Linné in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit.

Der Quittenstrauch stammt von Cyda (Cydon, einer Stadt auf der Insel Creta, dem heutigen Candia), daher der lateinische Name

Pyrus Sydonia. Von hier soll er zuerst nach Italien und dann durch die Römer nach und nach in alle Länder Europa's gekommen sein. Er wächst selten höher als 12 bis 15 Fuß, macht dünne, sperrige und krumme Zweige, die eine sehr mittelmäßige Krone bilden. Er wächst lieber buschig, als in der Baumform und kann nur durch die Kunst des Gärtners zu einem Baume erzogen werden.

Seine Wurzeln laufen, obschon er im ersten Jahre, wie die Birnsämlinge, eine Pfahlwurzel macht, horizontal unter der Erde her und machen eine Menge Ausläufer, zumal wenn der Boden um ihn herum bearbeitet wird. — Der Quittenstrauch kommt in unserm Klima, wenn er gegen Nordwinde geschützt steht und der Sonne und Luft recht ausgesetzt ist, gut fort. Nur in sehr strengen Wintern erfriert er zuweilen. Er liebt einen sehr guten, nahrhaften, lockern Boden, kommt aber auch in etwas schwerem, mergelhaltigem Boden noch gut fort. In dürrem, trocknem und schwerem lehmigem Boden gedeiht er nicht und läßt dann seine Blumen und Früchte häufig fallen. Dieses ist auch der Fall, wenn er im Schatten steht. In der Nähe von Teichen und Flüssen, wo er viel Luft und Sonne genießen kann, in Weinbergen, Gärten ꝛc., die eine Lage gegen Mittag haben, werden die Früchte am schönsten. Will man viele Früchte erzielen, so überläßt man ihn am besten seiner Natur. Am Spaliere läßt er sich gar nicht ziehen, weil die angebundenen Zweige häufig absterben, auch die Spitzen der Triebe nicht weggenommen werden dürfen, da an diesem sich seine Blumen und Früchte entwickeln.

Die Frucht des Quittenstrauchs, die im October reift und, gut aufbewahrt, sich bis in den Januar erhält, ist entweder am Kelch etwas schmäler als oben und wie ein Apfel gestaltet, oder ist etwas länglich und einer Birne ähnlich. Sie hat, wie der Calville bei den Aepfeln, acht bis zehn starke Rippen, wodurch die Rundung oft sehr entstellt wird. Die Schale ist gelb und mit einer feinen, weißlichen Wolle überzogen. Das Fleisch ist fest, abknackend, herbe und zusammenziehend. Das Kernhaus hat fünf Kammern, in welchen sich zehn bis zwanzig Kerne befinden, die mit einer klebrigen Substanz umgeben sind.

Obgleich die Quitten nicht roh genossen werden können, ist doch ihr Gebrauch, sowohl in der Küche als in der Conditorei sehr mannichfaltig. Ihre medizinische Kraft wird sehr gerühmt. Man gebraucht sie häufig als ein magenstärkendes Mittel; getrocknet und gepulvert sollen sie hartnäckige Diarrheen heilen. In der Küche weiß man sie durch's Kochen genießbar zu machen und daraus allerlei Leckerbissen zu bereiten. Geschält, in Viertel geschnitten und ge-

trocknet, können sie unter anderes Obst gekocht werden, welches dadurch einen ungemein lieblichen Geschmack erhält. Man kann sie auch auf verschiedene Art einmachen, sowohl mit, als ohne Zucker. Außerdem werden Torten, Confect, Marmelade, Auflauf, Gelée, Liqueure und noch eine Menge anderer Delicatessen daraus bereitet. Für Liebhaber sollen am Schlusse einige Vorschriften dazu mitgetheilt werden.

Obschon die Quitte im rohen Zustande ungenießbar ist, so ist sie doch, wie aus dem Angegebenen hervorgeht, für die Wirthschaft eins der vorzüglichsten Produkte, das jederzeit höher als das übrige Obst bezahlt wird und verdient deßhalb recht häufige Anpflanzung. —

Die Frucht hat in ihrer Zeitigung einen so starken, eigenthümlichen Geruch, daß eine einzige ein ganzes Zimmer parfümirt. —

Das Holz des Quittenstrauchs ist hart und wird von Kunstdrechslern und Ebenisten sehr gesucht. Wegen seiner schönen, großen Blüthe eignet er sich besonders zur Anpflanzung in Lustgebüsche und englische Anlagen. Den größten Werth für den Pomologen hat er dadurch, daß er sich so ganz vorzüglich zur Unterlage für Birnzwerge eignet.

3. Fortpflanzung und Vermehrung.

Die Quitten lassen sich auf verschiedene Weise fortpflanzen und zwar:

1. durch Wurzelausläufer. Da der Quittenstrauch, vorzüglich wenn der Boden um den Stamm herum aufgegraben und aufgelockert wird, eine Menge Wurzelschossen macht, so ist diese Vermehrungsart am leichtesten. Einige pflegen deßhalb auch im Frühjahre alte Bäume an der Erde abzuhauen und den Boden aufzulockern, damit sie recht viele Ausläufer machen sollen. Obschon die dadurch gewonnenen Stämmchen einen starken Trieb haben und schnell heranwachsen, haben sie doch wenig Empfehlenswerthes für sich, indem sie immer große Neigung behalten, Wurzelausläufer zu machen. Einige schlagen zwar zur Verminderung dieses Uebels vor, sie mit den Wurzeln recht tief in die Erde zu pflanzen; allein dieses Mittel hilft bloß in den ersten Jahren. Hat der Baum sich erst gehörig angewurzelt und festgesetzt, dann zeigt sich jener Trieb in doppelter Stärke, und je mehr die Ausläufer weggenommen werden, je zahlreicher kommen wieder andere an derselben Stelle zum Vorschein. Für den Besitzer von Baumschulen und den, welcher bald eine große Anzahl von Quittenstämmchen sich wünscht, ist diese Eigenschaft indeß sehr erwünscht, indem er leicht eine große Anzahl

schöner Stämmchen sich so erziehen kann. Im Fall die Wurzelschossen nicht gehörig mit Wurzeln versehen wären, muß man sie unterbinden, d. h. da, wo sie auf der Wurzel hervorkommen, mit einem Draht oder Bindfaden fest umwinden, und dann die Erde etwas um den Trieb anhäufeln. In Jahresfrist sind solche meist zum Versetzen tauglich. Man kann auch die Stämmchen zugleich veredeln, und dann im Herbste oder im Frühjahre schon veredelte Bäumchen verpflanzen.

2. Durch Absenker. Da der Quittenstrauch von Natur zwergartig wächst, so braucht man nur im Frühjahre einige Aeste zur Erde niederzubiegen, in die gemachten Gruben einzulegen und Erde darüber anzuhäufeln. Die so gemachten Ableger schlagen, wenn die Witterung nicht zu ungünstig ist, oder wenn man sie in diesem Falle öfters und reichlich begießt, bald Wurzel und können gewöhnlich im folgenden Frühjahre schon versetzt werden. Sie eignen sich schon besser zur Erziehung der Birnzwerge, als die Vorigen, sind indeß doch nicht ganz frei von Wurzelausläufern.

3. Durch Stecklinge. Sie werden im Spätherbste oder im März aus den stärksten und längsten Sommerschossen, 1 Fuß lang, geschnitten, einige Tage in frisches Wasser gesetzt und dann auf ein schattiges, gutgegrabenes Beet in Reihen, 6 Zoll von einander, eingesteckt, so daß zwei bis drei Augen über der Erde hervorstehen. Ist dieses geschehen, so wird der Boden mit verfaulten Blättern oder Mist bedeckt, damit er feucht erhalten werde. Bei trockener Witterung muß man sie zuweilen begießen. Wenn auch mitunter einige ausbleiben, so schlagen doch die meisten Wurzel und können oft schon mit dem zweiten Jahre verpflanzt werden. Sie machen sehr selten Ausläufer.

4. Durch Samen. Diese Vermehrungsart ist die beste, indem sie die dauerhaftesten Stämmchen liefert und diese auch die wenigsten Ausläufer machen. Nur geht es damit etwas langsamer und die Kerne bleiben oft, des vielen Schleimes wegen, der sie umgibt, lange im Boden liegen, bevor sie aufgehen. Um dieses zu befördern, ist es sehr gut, die Kerne, sobald sie aus der Frucht genommen worden, in frisches Wasser zu legen, am folgenden Tage sie in neues Wasser zu bringen und dieses einige Tage fortzusetzen, bis fast aller Schleim beseitigt ist. Dann werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, mit feinem Sande bestreut und, nachdem sie trocken geworden und durch den Sand gleichsam ganz überzuckert sind, in einem Säckchen an einem luftigen Orte bis zum Frühjahre aufbewahrt und, sobald der Frost aus der Erde ist, ausgesäet. Die Aussaat könnte zwar auch, wie bei anderm Obstsamen, vor dem

Winter geschehen, da der Same indeß durch strenge Winterfröste leidet, ist es am besten, bis zum Frühjahr zu warten. Bei dieser Behandlung habe ich noch jedesmal die Freude gehabt, viele keimen und aufgehen zu sehen. Die Sämlinge können meist mit dem zweiten Jahre schon veredelt und verpflanzt werden. Beim Auflockern des Bodens muß man die Wurzeln nicht verletzen, indem sie sonst Ausläufer machen. — Die so erzogenen Stämmchen geben die besten Unterlagen zu Zwergbäumen und sind in der Topfbaumzucht fast unentbehrlich.

Die Veredlung der verschiedenen Quittenarten geschieht entweder auf ihre eigenen Grundstämme, oder auf Birnstämme. Letztere sind vorzuziehen, indem die Früchte auf denselben nicht nur edler und besser sind, sondern die Stämme auch, in die Krone veredelt, leicht hochstämmig erzogen werden können. Beim Beschneiden hat man dann weiter nichts zu thun, als das alte, abgestorbene Holz wegzunehmen und die am unrechten Orte stehenden und mißgestalteten Aeste zu unterdrücken.

Gewöhnlich erzieht man die Quittenstämme nicht, um ihre Früchte zu ernten, sondern meist nur, um Birnsorten, die man zu Zwergbäumen erziehen will, darauf zu veredeln. Bisher hat man es für ganz gleichgültig gehalten, ob zu diesen Unterlagen Birn- oder Apfelquittenstämme genommen wurden; neuere Pomologen behaupten indeß, daß die auf der Apfelquitte viel reichlicher tragen, als die auf der Birnquitte, wohingegen diese viel wohlschmeckendere Früchte hervorbringen sollen. Ob dem so sei, ist noch nicht entschieden.

Da die Quitte nur in einem leichten, lockern und guten Boden gedeiht, auch dem Erfrieren in harten Wintern leicht ausgesetzt ist, viele Sorten auch darauf gar nicht anwachsen, oder doch nur kümmerlich fortleben, werden auch zu Birnzwergen häufig nur schwachtreibende Birnwildlinge genommen. Bei den Sorten, wo dieses nach den gemachten Erfahrungen durchaus nöthig ist, habe ich es bei den Beschreibungen der Birnsorten, um vor Schaden zu hüten, stets angegeben.

3. Beschreibung der Quittensorten.

Bis jetzt sind nur wenige Quittensorten bekannt. Die vorzüglichsten sind:

1. Die Apfelquitte. Diese ist apfelförmig gestaltet, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der Stiel ist so kurz, daß die Frucht unmittelbar auf dem Zweige zu sitzen scheint. Die Schale ist grünlichgelb, wird aber auf dem Lager goldgelb. Gewöhnlich ist sie mit

einem starken Flaum bedeckt. Das Fleisch ist gelb, fest, wohlriechend, um das Kernhaus steinicht, und scheint trocken zu sein, gibt aber beim Auspressen viel Saft; ist im rohen Zustande ungenießbar, zu Backwerk ꝛc. verwendet, gibt es indeß eine sehr beliebte Speise. Die Frucht reift im Anfange des October. Spät abgenommen und gut aufbewahrt hält sie sich bis in den Januar.

Der Baum wird nicht groß, treibt viele dünne Zweige und macht eine struppige Krone. Er trägt reichlich.

2. Die Birnquitte. Die Gestalt der Frucht ist birnförmig, 3¼ Zoll lang und 2½ Zoll breit, oft auch 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, je nach dem Standpunkte des Baumes, der Witterung ꝛc. Die Schale ist dunkelgelb, mit erhabenen Streifen und einer feinen, gelbröthlichen Wolle bedeckt, die sich leicht abwischen läßt. Das Fleisch ist fest, gelb, nicht so steinicht als das der Apfelquitte. Die Frucht reift im October und muß so lange als möglich auf dem Baume bleiben.

Der Baum wird etwas größer als der der Apfelquitte, treibt viele dünne Zweige, die mit einem weißlichen Flaume bedeckt sind, und trägt sehr reichlich. Im October gewähren die goldgelben Früchte einen sehr schönen Anblick, im Mai die großen, weißröthlichen, schönen Blüthen.

3. Die portugiesische Quitte. Die Frucht ist in Allem der vorigen gleich, nur ist sie größer und zarter von Fleisch. Gekocht und eingemacht nimmt sie eine purpurrothe Farbe an. Sie darf nicht zu lange über dem Feuer sein, indem sonst das zarte Fleisch sich in einen Brei verwandelt. Zum Backen und zur Marmelade ist sie die beste und brauchbarste. Die Frucht reift im November.

Der Baum wird unter allen am größten und eignet sich vorzüglich zur Unterlage für Birnzwerge. Seine Schossen sind lang und stark, dunkelgrün, mit kleinen, gelben Flecken getüpfelt und mit aschgrauer Wolle überzogen. Die Blüthen sind sehr groß, 2½ bis 3 Zoll breit und gewähren im Mai einen überaus schönen Anblick. Verdient vor allen häufige Anpflanzung.

4. Die chinesische Quitte. Sie stammt, wie der Name schon angibt, aus China. Die Früchte sind sehr groß, länglich eirund. In China ißt man sie frisch vom Baume und rühmt den vorzüglichen Geschmack derselben. Bei uns wird sie indeß nicht genießbar, da selbst in Paris, wo man sie mit Vorliebe cultivirte, die Frucht, sogar mehrere Stunden gekocht, nicht genossen werden konnte und einen sehr unangenehmen Geschmack hatte. Dafür hat der Baum die Eigenschaft, fast mit jedem cultivirten Boden vorlieb zu nehmen,

freudig zu wachsen und schon früh durch seine schönen Blüthen und Früchte den Anbau zu lohnen.

5. Die georgische Quitte. Sie soll nach Hirschfeld und Christ ebenfalls roh zu genießen sein.

6. Die englische Baumwollenquitte. Sie zeichnet sich vor den andern durch einen starken Ueberzug von röthlicher Wolle aus, ist übrigens der Birnquitte ganz gleich.

4. Benutzung der Quitten.

Die Reife der Quitten gibt sich dadurch zu erkennen, daß die Schale gelber wird und die Frucht einen angenehmen Geruch bekommt. Sie werden an einem trockenen Tage abgenommen und in einer frostfreien Kammer, einzeln gelegt, aufbewahrt. Sie halten sich dann bis zum Februar und können bis dahin nach Belieben verwendet werden, entweder zum Einmachen, oder zur Bereitung des Quittensaftes, des Quittenweines ꝛc., worüber hier noch kurz Einiges mitgetheilt werden soll.

1. Quitten einzumachen.

Man wählt hiezu die reifsten, schönsten Quitten, wischt den Flaum mit einem Tuche ab, schält und schneidet sie in Stücke und wirft sie in frisches Wasser. Die Schale, so wie die ausgeschnittenen Kernhäuser werden weich gesotten, das Wasser durch ein Tuch geseiht und dann die Quittenstücke darin auf's Feuer gebracht, wohl zugedeckt (damit sie eine schöne, rothe Farbe erhalten) und so lange gekocht, bis sie weich werden. Ist dieses der Fall, so setzt man sie ab, nimmt auf jedes Pfund Quitten ein Pfund Zucker, siedet diesen im Safte oder in Weinessig und gießt ihn, nachdem er etwas dick geworden und erkaltet ist, über die Quitten, welche man vorher in ein mit etwas Zimmet, Nelken und länglich geschnittenen Citronenschalen versehenes Zuckerglas einschichtet, bindet hierauf das Glas zu und stellt es an einen kühlen Ort zur Aufbewahrung.

Weniger kostbar werden sie mit Most von Aepfeln oder Birnen eingemacht. Ist dieser bis zur Hälfte eingekocht, so werden die geschälten und in Viertel geschnittenen Quitten hineingeschüttet und so lange gesotten, bis sie sich mit dem Finger drücken lassen. Man nimmt dann das Gefäß vom Feuer, gießt den Saft ab, legt die Quitten in ein flaches Gefäß, damit sie erkalten, und deckt sie mit einem Tuche zu. Dann werden sie ebenfalls in ein Glas mit Nelken und Zimmet eingeschichtet, der erkaltete Most darüber gegossen, das Gefäß zugebunden und aufbewahrt.

2. Quittensaft zu bereiten.

Die Quitten werden geschält und auf einem Reibeisen bis aufs Kernhaus abgerieben. Den Saft preßt man aus und läßt ihn 24

Stunden an einem kühlen Orte stehen, damit sich alles Grobe zu Boden setze. Hierauf gießt man den Saft ab und kocht ihn über einem gelinden Feuer unter beständigem Abschäumen so lange, bis er eine bräunliche Farbe annimmt und etwa zwei Theile davon eingekocht sind. Nachdem er nun erkaltet ist, füllt man ihn auf gläserne Flaschen und hebt diese an einem kühlen Orte auf. Er läßt sich, gut verkorkt, viele Jahre aufbewahren.

Noch schöner, aber auch kostbarer wird er, wenn man den Saft mit einer gleichen Quantität Zucker so lange einstedet, bis er dick oder syrupartig wird.

3. Quittenwein zu verfertigen.

Man sammelt an einem schönen Tage die völlig reifen Quitten, reibt sie mit einem leinenen Tuche ab und legt sie dann 10 Tage lang in Heu oder Stroh, um sie darin schwitzen und nachreifen zu lassen. Dann werden sie bis auf das Kernhaus auf einem Reibeisen gerieben, der Brei durch ein Tuch gepreßt und dann der Saft zwei bis drei Tage gut zugedeckt in den Keller gestellt. Nach dieser Zeit kocht man den Most, wobei das Gefäß zugedeckt sein muß, versüßt ihn mit Zucker und füllt ihn nach der Abklärung auf Flaschen, welche man, damit keine Luft durch den Stöpsel eindringe, entweder mit etwas Mandelöl, das man auf den Wein in den engen Hals der Flaschen gießt, oder durch den Bouteillenkitt, luftdicht macht und sie dann in den Keller bis zum Gebrauche aufrecht stellt. Nach einem oder noch besser nach zwei Jahren schmeckt dieser Wein vortrefflich.

4. Sehr gutes Quittenbrod für den Magen zu bereiten.

Man nehme Quitten, reinige sie von der Schale und den Kernen, koche sie alsdann mit Zucker und Honig weich, rühre Eier und feines, weißes Mehl darunter, forme die Masse nach Belieben und lasse sie, wie andere Conditoreiwaaren, backen.

5. Quitten-Gelée.

Die Quitten werden in kleine Stücke geschnitten, ausgekernt, mit Wasser recht weich gekocht, ausgepreßt und dann der Saft so lange eingekocht, bis man den Schaumlöffel aus den Saft heben, ihn mehrere Male umdrehen kann und der Saft dann breit auf den Teller fällt, wobei auf 1 Pfund Saft $^3/_4$ Pfund geläuterter Zucker gerechnet wird. Ist die Gelée gehörig erkaltet, so füllt man es in Gläser und bindet diese mit Papier, welches in Rum getaucht wird, zu.

II. Steinobst.

Bei dem Steinobste ist der Samen von einem harten, steinartigen Gehäuse eingeschlossen, um welches sich ein eßbares, saftiges Fleisch befindet. Der Samen besteht aus einem weißen, öligen, mit einem braunen Häutchen umgebenen Kerne. — Zum Steinobste gehören die Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirschen, Mispeln, Knorpelkirschen und Traubenkirschen.

A. Kirschen.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die fünfblätterigen weißen Blüthen enthalten 20 und mehr Staubfäden, die Einen Staubweg umgeben. Die Blumenstiele stehen in Dolden; die Blätter sind eirund und lanzettförmig zugespitzt.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Kirschbaums.

Der Kirschbaum (Prunus cerasus) stammt ursprünglich aus Pontus in Kleinasien. Der römische Feldherr Lucullus, berühmt durch seine Siege und seine verschwenderischen Gastmähler, brachte im Jahr 47 v. Chr. den ersten aus der eroberten Stadt Cerasus bei seinem Triumphzuge mit nach Rom. Vierzig Jahre nach Christo wurde er nach England und von da später nach Deutschland verpflanzt, wo er jetzt so zu Hause ist, als wäre er von jeher hier einheimisch gewesen. Selbst in nördlicheren Ländern, auf den Bauern-

gütern in Upland, Finnland und Rußland, wird er häufig erzogen und kommt da noch recht gut fort.

Als Urgattungen, welche sich durch die Anzucht aus Samen stets gleich bleiben, kleine Abänderungen abgerechnet, sind zu bemerken:

1. Der Süßkirschbaum (Prunus avium Linn.). Dieser sehr bekannte, jetzt in ganz Europa wildwachsende Baum erreicht oft eine Höhe von 40 bis 50 Fuß. Er macht kräftige, weißlichgraue Schosse, die quirlförmig um den geraden, schönen Stamm sitzen und mit hellgrünen, großen, länglichovalen, dünnen, sehr zackigen Blättern besetzt sind. Die weiße, schöne Blüthe erscheint sowohl am jungen als alten Holze. Bei letzterem enthalten sie die Fruchtträger, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige und dann immer mehr nach vorne hin sich bilden und mehrere Jahre tragbar sind. Die kleine runde oder eiförmige, im August reifende Frucht, welche schwarz, dunkel- oder hellroth, auch wohl weiß oder gelblich ist, enthält einen glatten, runden Stein mit einem kleinen, süßlichen Kerne.

Dieser Baum liefert die besten Wildlinge zur Veredlung der süßen Kirschen.

2. Der Sauerkirschbaum (Cerasus vulgaris). Dieser erreicht selten eine Höhe von 25 bis 30 Fuß, hat einen dunkelgrauen, meist nicht ganz geraden Stamm, zerstreut wachsende, dünnere, schlankere Aeste und mehr stehende, glatte, dunkelgrüne, glänzende, sehr regelmäßig gezähnte Blätter. Die rundlichen Früchte, welche später reifen als die süßen Kirschen, sind sauer.

Man unterscheidet bei diesem

a) den großen Sauerkirschbaum. Er hat, wie der Süßkirschbaum, stehende Aeste und Zweige und ebenfalls große Blätter; diese sind aber dunkler grün, glatt, steif, dick, mit der Spitze nicht herabhängend, sondern etwas in die Höhe gerichtet, oder doch wagerecht liegend, am Rande weniger tief, aber regelmäßiger gezähnt. Die Früchte haben einen süßlichsauern Geschmack und machen den Uebergang vom Süßkirschen- zum Sauerkirschengeschlechte.

b) Den kleinen Sauerkirschbaum. Er unterscheidet sich von dem großen durch einen kleineren, schiefen Stamm, durch dünne, lang herabhängende Zweige und um die Hälfte kleinere Blätter.

c) Den blüthesprossenden Sauerkirschbaum. Dieser ist nur eine Varietät des kleinen Sauerkirschenbaumes.

Der Kirschbaum gedeiht fast in jedem, auch noch so mittelmäßigem Boden, wenn er nur nicht naß ist. Läßt sich derselbe 1½

bis 2 Fuß tief bearbeiten und besteht nicht aus bloßem Sande oder anderm, ganz nahrlosen Erdreiche, so ist er für den Sauerkirschbaum, der in der Regel nur eine mittelmäßige Höhe erreicht und flachgehende Wurzeln hat, schon gut genug, wenn er späterhin nur durch fleißiges Umgraben, durch Verbesserung mit andern Erdarten ꝛc. gehörig zubereitet wird.

Der Süßkirschbaum erfordert wegen seines stärkern Wachsthums und dem größern Wurzelvermögen schon etwas tieferes, besseres Erdreich. Am besten wächst er in einem guten, frischen Sandboden; doch kommt er auch in einem lehmigen, ja fast steinichten und kalkhaltigen Grunde fort, wenn dieser nicht zu feucht und thonhaltig ist. — Auch in Ansehung der Lage ist der Kirschbaum schon leicht zufrieden gestellt. Man kann ihn sowohl an der Mittags-, als an der Morgen- und Abendseite erziehen. Am besten wächst er auf Anhöhen; doch muß er, wo möglich, gegen Nordwinde geschützt stehen, damit seine früh hervorkommenden Blüthen nicht durch die Spätfröste verdorben werden. — In niedrigem, zu nassem Erdreiche wächst der Kirschbaum nicht; er kränkelt eine Zeitlang und stirbt dann ab. Auch frischer Dünger ist, unmittelbar an die Wurzeln gebracht, dem Kirschbaume tödtlich. Sogar zu guter Boden sagt ihm nicht zu; er treibt darin sehr stark, blüht auch wohl reichlich, bringt aber wenig Früchte zur Reife und wird nach und nach durch den Harzfluß gänzlich zerstört.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Die Vermehrung der Kirschbäume geschieht sowohl durch den Samen, als durch Ableger, Stecklinge und Wurzelausläufer. Durch den Samen, der oft erst im zweiten Jahre aufgeht, erhält man zuweilen ohne Veredlung gute und nicht selten ganz neue Sorten. Ableger werden auf die früher angegebene Weise gemacht und behandelt. Zu Stecklingen werden lange und kräftige Schosse ins Wasser gestellt und, nachdem die Wurzelbildung Statt gefunden und dieselben etwa ½ Zoll lang sind, die Stämmchen auf ein Auge verkürzt und dann behutsam eingesetzt und eingeschlemmt. Da diese Bäumchen nicht so stark treiben, als die Sämlinge, so eignen sie sich ganz vorzüglich zu Spalieren. — Auch gewähren sie den Vortheil, daß durch die Ausläufer stets die edeln Sorten fortgepflanzt werden können und diese gar keiner Veredlung bedürfen. Wurzelausläufer, die vorzüglich bei den Sauerkirschen häufig sind, werden, wenn sie selbst Wurzeln haben, vom Mutterbaume getrennt und im folgenden Frühjahre versetzt; oder im Fall, daß sie keine ha-

ben, durch Anlegung eines Draths einen Zoll hoch von der Mutterwurzel zur Bewurzelung gezwungen und später verpflanzt.

Die Veredlung, wodurch allein bestimmte edle Sorten fortgepflanzt werden können, geschieht durchs Oculiren, Copuliren und Pfropfen. Als Unterstämme gebraucht man die auf den Samenbeeten erzogenen, oder die in Waldungen ꝛc. durch Samen entstandenen Stämmchen. Bei der Veredlung muß man in der Regel sauere Kirschen auf Stämmchen der Sauerkirschen und süße Kirschen auf Stämmchen der Süßkirschen bringen, indem die sauere Kirsche selten die süße annimmt und, wenn es geschieht, der Baum nicht alt wird, auch wegen des stärkern Triebes der Süßkirschen, wenn die Veredlung nicht in die Kronenäste geschieht, ein ganz unförmlicher Baum entsteht. Nur die Mittelsorten zwischen sauer und süß, wie die Maikirschen, die Kirschen von der Natte u. a. m., lassen sich auf beiden Arten von Stämmen fortbringen. Die frühe Maikirsche wird auf der Sauerkirsche vorzüglich gut und groß, die Ostheimer-Kirsche hingegen auf der süßen Kirsche. — Sollte man nur für Sauerkirschen sich eignenden Boden haben, so veredele man die Stämmchen mit Reisern der süßen Kirsche in die Krone. Wenn die Bäume auch früher absterben, so werden sie doch recht fruchtbar und bringen große, recht schöne Früchte hervor. Bedarf man dessen nicht, hat man für beide Arten sich eignenden Boden, so veredele man nach der angegebenen Regel.

Da die Unterscheidung der Stämmchen nach den vorhin angegebenen Merkmalen nicht sehr schwer ist und dieselben schon leicht auf dem Samenbeete geschieden werden können, so ist nicht gut eine Verwechselung möglich. Sollte man dennoch später in Ungewißheit sein, so setze man 2 Reiser auf, eins von Süßkirschen und eins von Sauerkirschen. Dasjenige, welches bei gleichen Umständen den besten und schönsten Trieb macht, wird beibehalten und das andere weggeschnitten. Für Anfänger ist dieses sehr anzurathen, indem sonst nicht selten eine Menge der Edelreiser ausbleiben werden.

Das Veredeln der Kirschstämmchen kann schon gleich, wenn man sie aus der Samenschule in die Baumschule versetzt, geschehen. Sollten einige ausbleiben, so muß man diese später oculiren oder in die Krone copuliren; starke Stämme muß man pfropfen. — Sobald die Blätter abgefallen, kann man die Veredlung beginnen und bis in den April fortsetzen; oft sogar bis Anfang Mai, wenn die Reiser nicht zu weit ausgetrieben sind.

Das Verpflanzen der Kirschbäume kann man sowohl im Herbste als Frühjahre vornehmen. Einige Pomologen bezeichnen den Herbst, wegen des frühen Triebes beim Kirschbaume, als die beste Jahres-

zeit dazu. Die Erfahrung lehrt indessen, daß es eben so sicher und gut, wenn man die Löcher im Herbste auswirft und beim Anpflanzen das Einschlemmen anwendet, im Frühjahre geschehen kann. Wenigstens ist mir von vielen Hunderten noch kein einziges Stämmchen ausgeblieben.

Zu Spalieren eignen sich wegen ihres gemäßigten Triebes ganz vorzüglich die Sauerkirschen. Die Süßkirschen gedeihen meist nur im Freien recht gut, wo sie ihre kraftvollen Triebe ungestört entwickeln können. Nur wenige Sorten, z. B. die schwarze spanische Kirsche, die Folgerkirsche und einige andere, lohnen die auf sie verwendete Mühe am Spaliere durch reichliche Tragbarkeit. Sie dürfen dann indessen nicht beschnitten, sondern nur regelmäßig angebunden werden, wobei man die nach vornhin stehenden Triebe frühzeitig abzwickt. — Die Mittelsorten, so wie die Sauerkirschen vertragen den Schnitt recht gut und lassen sich in jeder Form erziehen.

Hochstämmige Kirschenbäume muß man wenig oder gar nicht beschneiden, indem sie dem Gummi- oder Harzflusse zu sehr ausgesetzt sind und leicht absterben. Dieses ist vorzüglich der Fall, wenn man im Sommer beschneidet, oder durch Stürme ꝛc. Aeste abgerissen werden. Die beste Zeit zum Beschneiden ist der Herbst, wenn die Blätter abgefallen sind und der Baum zum Winterschlafe übergeht. Da indeß nicht selten durch harte Winter, durch Nachtfröste im April ꝛc. die Kirschbäume kränkeln, dürres Holz ansetzen und anfangen abzusterben, so ist man zuweilen genöthigt, wenn das Verderben nicht weiter um sich greifen und der Baum nicht absterben soll, im Sommer solche krankhafte Aeste wegzunehmen. Um dabei den Gummifluß zurückzuhalten, hat man in neuerer Zeit, da alle Baumkitte ꝛc., die beim Kernobste mit so glücklichem Erfolge angewendet werden, beim Kirschbaume nicht viel helfen, sich nach andern Hülfsmitteln umgesehen und endlich durch Zufall ein zweckmäßiges Mittel in der Anwendung der schwarzen Seife gefunden. Das Verfahren dabei ist ganz einfach. Man bereitet die Seife zu einer breiartigen Masse, bestreicht damit die wunde Stelle und legt den Verband auf. Durch dieses Mittel, heißt es im Obstbaumfreunde, sind schon viele kränkelnde, zum Theil abgestorbene Kirschbäume gerettet und wieder in Flor gebracht worden. Vielleicht ist man durch die Anwendung der Seife auch im Stande, alle Kirschbäume zu verjüngen, indem sie den schädlichen Harzfluß, der bisher dieses fast unmöglich machte, verhindert.

An Spalierbäumen muß man die jungen Triebe nicht beschneiden, weil die Holzaugen gewöhnlich nur an den Spitzen sich befinden und die Aeste, wenn man ihnen jene nimmt, nothwendig abster-

ben müssen. Auch die Fruchtträger am zwei- und dreijährigen Holze muß man verschonen, da sie die meisten Früchte bringen; nur die zu schlanken und zu dicht stehenden Aeste muß man rein wegschneiden. Um aus Blütheaugen Holzaugen zu bilden und leere Stellen am Spaliere zu bekleiden, werden vor Johanni die Schosse abgekürzt, damit sie zwei und mehr Triebe machen. Sollte ein Trieb auf Kosten des andern allzustark wachsen, so muß man die Spitze desselben abkneipen und dieses allenfalls nach einigen Wochen wiederholen, bis das gehörige Verhältniß wieder hergestellt ist. Es muß indeß vor oder gleich nach Johanni geschehen.

Pyramiden, die nur von schwachtreibenden Kirschensorten gehörig gebildet werden können, muß man im Schnitte eben so behandeln, wie es beim Kernobste geschieht. Sollte der Hauptast zurückbleiben und die Seitenäste sich alles Saftzuflusses bemächtigen, so müssen sie sogleich, ja oft selbst die Fruchtträger an den Spitzen abgezwickt werden, damit der Baumsaft dem im Wuchse zurückgebliebenen Herzstamme zuströme und dieser sich verlängere und verstärke. Es ist das einzige, sichere Mittel, demselben mehr Saft, Trieb und Stärke zu verschaffen. Nur darf man nicht zu lange damit warten, indem später aller Schnitt den Fehler nicht wieder gut machen kann. Eine schön geformte, an allen Seitenästen mit regelmäßig stehenden Fruchtruthen, Fruchtspießen und Bouquetzweigen besetzte Pyramide erfordert große Ueberlegung, Kenntniß und Erfahrung im Schnitte. Ein einziger grober Fehler ist sogleich auffallend und läßt sich später schwer wieder austilgen. — In den ersten Jahren muß man die Pyramide nicht zu scharf schneiden, weil sonst das Fruchtholz sich in Holzzweige verwandelt und der Baum keine Früchte bringt. Erst später, wenn er im Triebe nachläßt und reichliche Ernten liefert, muß man etwas schärfer schneiden und nach und nach den scharfen Schnitt an allen Aesten und Fruchtruthen anwenden, damit die Sommertriebe stets Fruchtholz in gehöriger Menge erzeugen und die untern und mittlern Aeste nicht so bald kahl werden.

Wollen die Spaliere, Pyramiden ꝛc. wegen zu häufig gelieferter Ernten, zu hohen Alters nicht mehr vorwärts, sind aber dabei doch noch in einem ziemlich gesunden Zustande, so wirft man alle Seitenäste bis an das drei- und vierjährige Holz am Fuße der bestehenden Aeste ab, an deren Spitzen sich Laubaugen befinden. Sie verjüngen sich alsdann, treiben wieder nach allen Seiten recht stark und bringen oft im künftigen Jahre schon wieder reichliche Ernten, besonders wenn man ihnen auch zugleich mit kraftvoller, leichter Erde zu Hülfe kommt. Der Gummifluß schadet solchen alten, entkräfteten Bäumen selten, indem sie nicht mehr so viel Saft haben,

als junge; nur müssen die Wunden glatt geschnitten und mit Pech oder mit Seife bestrichen werden.

4. Klassification und Beschreibung der vorzüglichsten Kirschsorten.

Alle Schwierigkeiten, welche sich bei der Klassification der Aepfel, Birnen ꝛc. ergaben, waren für den Pomologen nicht so schwer zu beseitigen, als die bei den Kirschen, weil sie wegen ihrer frühen Blüthe so leicht von den Spätfrösten verdorben werden und dem Raube der Vögel so sehr ausgesetzt sind. Durch diese, so wie durch viele andere Zufälle wird die Untersuchung und Vergleichung einer Kirsche mit andern Kirschensorten oft in einer Reihe von Jahren ganz unmöglich. Dennoch hat der verstorbene Freiherr von Truchseß durch unermüdete Thätigkeit in einem fast vierzigjährigen Zeitraume dieselben so glücklich überwunden, daß sein System jetzt allgemeine Aufnahme gefunden hat und unangefochten dasteht. Es entspricht auch allen Anforderungen, indem alle Kirschen, so sehr sie auch von einander abweichen mögen, nach demselben leicht und sicher zu ordnen sind. Er gründet seine Haupteintheilung auf die zwei Kirschbaumgeschlechter, den Süß- und Sauerkirschbaum, dann auf die Farbe des Saftes zur Zeit der Reife der Früchte, indem diese entweder färbenden oder nichtfärbenden Saft haben. — In seinem vortrefflichen Kirschenwerke: „Klassification und Beschreibung der Kirschensorten von Christian von Truchseß, herausgegeben von Theodor Heim. Stuttgart 1819." findet man 78 Kirschensorten vollständig beschrieben, 117, bei denen noch einige Merkmale fehlen und 36, die noch zu selten getragen hatten, um genau beschrieben werden zu können. Die vorzüglichsten von diesen, so wie diejenigen, welche in dem letzten Jahrzehend durch Samen ꝛc. entstanden, werde ich kurz angeben und soviel als möglich nach der Reifzeit aufeinander folgen lassen. — Bevor ich indeß zu den Beschreibungen übergehe, wird es nöthig sein, einige bei denselben vorkommenden Ausdrücke näher zu erläutern.

Reif oder zeitig ist die Kirsche, wenn sie bei günstiger Witterung ihren eigenthümlichen Geschmack erhalten hat. Bei den Herzkirschen ist die Weichheit des Fleisches und das Zerfließen des Saftes das sicherste Merkmal der Reife; bei den Knorpelkirschen hingegen das Festwerden des Fleisches.

Ueberzeitig ist die Frucht, wenn sie den Glanz und das frische Ansehen verliert und Flecken bekommt, die zur Fäulniß übergehen.

Die Frucht hält sich gut am Baume, wenn am Baume die Ueberzeitigung erst nach mehreren Wochen, und abgenommen nach 4 bis 8 Tagen nach der Reife, eintritt.

Folgekirschen nennt man solche Sorten, die nicht auf einmal, sondern nach und nach reifen.

Die Kirsche hat einen erhabenen, pikanten Geschmack, wenn bei Süßkirschen die Süßigkeit, durch eine Beimischung von etwas Bitterkeit oder feiner Säure, eine gewisse Schärfe hat, welche die Geschmackswerkzeuge auf eine angenehme Art reizt; oder wenn bei Sauerkirschen die Säure durch so viel Süßigkeit gemildert ist, daß das Herbe verschwindet und die Säure einen angenehmen Reiz für die Zunge bekommt. Fehlt der Süßkirsche diese Beimischung, so ist sie wässerig oder fad, wie Zuckerwasser.

Aromatisch ist die Kirsche, wenn sie etwas Gewürzhaftes enthält.

Klein nennt man die Kirsche, die nicht viel größer als eine gewöhnliche Wald- oder Vogelkirsche ist; mittelmäßig groß, wenn sie etwas größer ist als diese; groß, wenn sie die Größe einer gemeinen schwarzen Herzkirsche hat, oder etwa einer zweilöthigen Büchsenkugel gleichkommt; sehr groß, wenn sie nahe einen Zoll im Durchmesser hat.

Der Stein ist groß, wenn er, wie bei der Vogelkirsche, die Hälfte von der Kirsche oder etwas weniger ausfüllt; von mittler Größe, wenn er etwas mehr oder weniger als den vierten Theil der Kirsche ausmacht; klein oder sehr klein, wenn er weniger oder viel weniger als den vierten Theil der Kirsche beträgt.

Der Stein löset sich entweder gut vom Fleische, oder sitzt fest am Fleische; er sitzt fest am Stiele, wenn er beim Genusse daran sitzen bleibt; er sitzt sehr fest am Stiele, wenn er sich durch denselben aus der Kirsche ziehen läßt.

Der Stiel ist lang, wenn die Höhe der Kirsche mehr als zweimal in demselben enthalten ist; kurz, wenn er weniger lang ist, und sehr kurz, wenn er nur so lang ist, als die Höhe der Frucht beträgt.

Die Länge und Kürze der Stiele richtet sich oft nach der Witterung; in nassen und kalten Sommern sind sie kürzer und dicker, als in warmen und sonnenreichen.

In Betreff der Reifzeit ist noch zu merken, daß die Angabe derselben im Allgemeinen sehr unzuverlässig ist, indem die Jahreswitterung, der Stand und Boden des Baumes, eine mehr nördliche oder südliche Lage ꝛc. leicht einen Unterschied von 8 bis 14 Tagen verursachen, was den Kirschenforscher, der nicht auf die herrschende Witterung ꝛc. Rücksicht nimmt, leicht irre führen kann. — Nicht so sehr ist dieses der Fall, wenn mehrere Kirschensorten miteinander verglichen werden und der Unterschied der Reifzeit einer unbekannten Sorte zu der einer bekannten hinzugefügt wird.

Die Kirschen habe ich, wie auch Herr Dittrich in seinem systematischen Handbuche der Obstkunde, in Kirschen vom ersten und zweiten Range rubricirt. Kirschen vom ersten Range (I R.) sind die vorzüglichsten Tafelsorten und die, welche sich zugleich ganz vorzüglich für die Wirthschaft eignen; Kirschen vom zweiten Range (II R.) sind

solche, die mehr zu wirthschaftlichen Zwecken als zum frischen Genusse dienen, wovon indeß noch viele ihre Liebhaber finden.

Bei den Beschreibungen ist das Stielende stets als der untere und das Ende am Stempelpunkte als der obere Theil der Frucht zu betrachten.

---

1. Aus dem Süßkirschbaum-Geschlechte.

A. Mit färbendem Safte und einfarbig schwarzer oder dunkler Haut.

Erste Klasse.

Mit weichem Fleische. Schwarze Herzkirschen.

1. Frühe Mai-Herzkirsche. (II R.)

Diese Kirsche ist unter den bis jetzt bekannten die früheste ihrer Klasse. Sie reift in günstigen Jahren schon Ende Mai, in minder günstigen meist in der ersten Hälfte des Juni. Die Frucht ist mittelmäßig groß, langherzförmig, sehr dunkelbraun, vollkommen zeitig, fast purpurschwarz und wird durch eine Furche der Länge nach fast in 2 Hälften getheilt, woran sie leicht zu erkennen ist. Das Fleisch ist ziemlich fest und von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke.

Der Baum wird mittelmäßig groß und bald tragbar. Er ist empfindlich gegen Kälte und dauert deßhalb nicht lange.

2. Süße Mai-Herzkirsche. (II R.)

Diese Kirsche ist von mittler Größe, fast schwarz und von sehr süßem, gewürzhaftem, pikantem Geschmacke, besonders wenn sie bei warmem, trockenem Wetter noch länger am Baume hängen bleibt. Fällt indeß zur Zeit der Reife Regenwetter ein, so springt die Frucht auf und geht, wenn dieses anhält, in Fäulniß über. Der Stiel ist lang, die Frucht fast rund, der Stein mittelmäßig groß, dickbackig, kugelrund und hat eine kleine Spitze. Die Frucht zeitigt Mitte bis Ende Juni.

Der Baum wird sehr groß und trägt bei etwas günstiger Witterung sehr reichlich. Er ist dauerhaft und gesund und verdient, da die Kirsche zum Trocknen eine der vorzüglichsten ist, häufige Anpflanzung.

3. Werder'sche frühe schwarze Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz und stark, auffallend lichtgrün; die Frucht ist sehr groß, stumpfherzförmig und hat auf einer Seite eine tiefe Furche. Die starke, etwas zähe Haut ist glänzendschwarz, das Fleisch etwas hart und von einem sehr süßen, gewürzhaften Geschmacke, der sich selbst bei Regenwetter nicht verliert. Der Stein ist groß, rundherzförmig. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des Juni.

Der Baum wird groß, belaubt sich schön und trägt frühzeitig und fast jährlich viele Früchte. Verdient in jeder Hinsicht häufigen Anbau.

4. Bettenburger schwarze Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz und lichtgrün; die Frucht groß, oben platt, auf beiden Seiten breitgedrückt und fast schwarz. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, von vorzüglich gewürzhaftem Geschmacke. Der fast runde Stein ist von mittler Größe. Die Frucht reift gegen Ende Juni.

Der Baum macht eine sperrhafte, nicht schöne Krone, trägt indeß sehr reichlich.

5. Fromm's schwarze Herzkirsche. (I R.)

Eine vorzügliche Kirsche, die mit zu den frühesten gehört. Sie ist groß, schön herzförmig, von Farbe dunkelschwarz und von einem vorzüglich köstlichen, erhabenen Geschmacke, selbst in ungünstigen Jahren, wo andere Früchte aufspringen und wässerig werden. Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird ziemlich groß, ist recht fruchtbar und dauerhaft. Wegen seiner ausgezeichneten Frucht verdient er häufige Anpflanzung.

6. Büttner's schwarze Herzkirsche. (I R.)

Eine sehr große, vortreffliche Kirsche, die vom Herrn Justizrath Büttner in Halle aus Samen erzogen wurde. Der Stiel ist kurz, die Frucht eine der allergrößten dieser Klasse, auf einer Seite breitgedrückt, rundum gefurcht, von Farbe glänzendschwarz. Das nicht ganz weiche, dunkelrothe, saftige Fleisch ist von süßem, sehr angenehmem Geschmacke. Der Stein ist fast rund. Die Frucht reift Anfang bis Mitte Juli.

Der Baum wächst stark, bildet eine stumpfe Pyramide und trägt sehr reichlich. Verdient bei der Köstlichkeit und Größe der Frucht häufige Anpflanzung.

7. Große, süße Mai-Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang. Die Frucht ziemlich groß, rund, etwas einseitig, fast schwarz. Das Fleisch ist weich, schwarzroth, voll Saft,

von einem etwas süßen, aromatischen Geschmacke, der diese Frucht sehr beliebt macht. Der Stein ist nicht groß, etwas breitherzförmig. Die Frucht reift mit der vorigen zugleich.

Der Baum wird ausnehmend groß, sehr fruchtbar und ist dauerhaft. Die Frucht ist zum Trocknen eben so vorzüglich, wie die von Nro. 2, leidet aber auch eben so leicht durch den Regen. Verdient wegen der außerordentlichen Fruchtbarkeit des Baumes und der Güte der Frucht häufigen Anbau.

8. Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. (II R.)

Der Stiel ist kurz, lichtgrün und sitzt in einer flachen Höhlung. Die Frucht ist groß, fast dreieckig, schwarz. Das Fleisch ist schwarzroth, weich und angenehm süß. Der Stein ist herzförmig und groß. Die Frucht reift Anfang Juli.

Der Baum wächst geschlossen und gerade in die Höhe, belaubt sich mehr wie andere Süßkirschenbäume und verdient wegen der eigenen Form der Frucht, ihrer Größe und ihres lieblichen Geschmackes allgemeine Verbreitung.

9. Große, schwarze Herzkirsche. (I R.)

Diese unter dem Namen „schwarze Herzkirsche" allgemein bekannte Kirsche gehört zu den sehr großen und wird nicht selten einen Zoll und mehr hoch. Die Frucht ist herzförmig, gegen den Stiel dicker und breiter, nach unten zu allmählig abnehmend. Von Geschmack ist sie ungemein süß und erfrischend; bei ungünstiger Witterung springt sie indeß auf und wird dann wässerig und fade. Die Frucht reift Mitte Juli, ist in ihrer wahren Zeitigung eine vortreffliche Kirsche sowohl zum rohen Genusse als zum Trocknen und hält sich bei gutem Wetter wohl gegen 6 Wochen am Baume.

Der Baum treibt stark, wird sehr groß und bildet eine eirunde, gut belaubte Krone. Bedarf keiner Empfehlung.

10. Große, glänzende, schwarze Herzkirsche. (I R.)

Die Stiele an diesen schönen Kirschen sind von ungleicher Länge, manche über 2½ Zoll lang, die meisten indeß viel kürzer. Die Frucht gehört unter die sehr großen und ist von glänzendschwarzer Farbe. Das Fleisch ist dunkelroth, nicht ganz weich, süß, mit etwas Säure vermischt, von einem erhabenen, angenehmen Geschmacke. Der Stein ist dickherzförmig und hängt fest am Fleische. Die Frucht reift Mitte Juli. — Der Baum wird groß und trägt reichlich.

11. Ochsen-Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, lichtgrün und hat röthliche Flecken. Die Frucht ist sehr groß, lang, spitzherzförmig, bei vollkommener Reife

glänzendschwarz. Das Fleisch ist ziemlich fest, schwarzroth, von einem ausnehmend guten, etwas pikanten Geschmacke. Der Stein ist breitherzförmig und hat unten eine merkliche Spitze. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli und hält sich einige Wochen am Baume.

Der Baum wird mittelmäßig groß, bildet eine etwas zerstreute Krone, trägt aber oft strotzend und ist nicht sehr empfindlich gegen die Kälte, weßhalb er häufig angepflanzt zu werden verdient.

12. Schwarzer Adler. The blak eagle Cherry. (I R.)

(Diese schöne Kirsche erzog der Präsident der Londoner Gartenbaugesellschaft, Herr Knight, aus Samen.)

Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Frucht gehört unter die großen Kirschen, ist rundherzförmig, an beiden Enden etwas platt gedrückt und hat auf der einen Seite eine schwache Furche. Bei voller Reife ist sie ganz schwarz. Das Fleisch ist purpurroth, weich, saftig und von vorzüglich angenehmem, süßem Geschmacke. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum breitet sich mit seinen starken Aesten weit aus, hat dunkelbraune Sommertriebe und trägt reichlich.

13. Waterloo-Kirsche. (I R.)

(Ebenfalls eine Kernfrucht von Herrn Knight.)

Der dünne Stiel ist 2 Zoll lang, hellgrün und sitzt in einer ziemlich tiefen Höhle. Die große Frucht ist stumpfherzförmig, schwach violettroth und hat helle, feine Striche und Punkte, selbst glasartige Flecken. Stark besonnte Früchte sind fast ganz braunroth. Das Fleisch ist hellroth, um den Stein dunkelroth, ziemlich fest, vollsaftig, von angenehm süßem, etwas aromatischem Geschmacke. Der Stein ist rundlich und mittelmäßig groß. Die Frucht reift mit der Vorigen gleichzeitig.

Der Baum wird ziemlich groß; die Sommertriebe sind stark und mit grauem Dufte überzogen; er trägt ziemlich reichlich.

14. Spitzen's schwarze Herzkirsche. (I R.)

(Diese vortreffliche Kirsche wurde zu Guben aus Samen erzogen.)

Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, grün und hie und da mit etwas Braunroth angesprengt. Die Frucht ist sehr groß, stumpfherzförmig, glänzend dunkelbraunroth, bei zunehmender Reife ins Schwarze übergehend. Das ziemlich feste Fleisch ist schwarz, vollsaftig und von einem delicaten, süßen, gewürzhaften Geschmacke; nur muß die Kirsche vollkommen schwarz sein. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli nach und nach, so daß zu gleicher Zeit grüne, rothe und schwarze Kirschen am Baume befindlich sind. Der Stein ist fast rund und von mittler Größe.

Der Baum trägt bald und ziemlich reichlich, weßhalb er alle Empfehlung verdient.

15. Späte Maulbeer-Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist bei 1½ Zoll lang, hellgrün und steht in einer weiten, flachen Höhle. Die Frucht ist groß, doch gibt es auch kleine darunter, auf beiden Seiten sehr breitgedrückt, so daß sie fast wie ein breiter Würfel erscheint. Von Farbe ist sie sehr schwarz, doch nicht so glänzend wie die andern dieser Klasse. Das Fleisch ist weich, voll Saft und von einem eigenthümlich süßen, köstlichen Geschmacke. Der Stein ist klein, dick, herzförmig, fast rund und mit einer Spitze versehen. Die Frucht zeitigt Anfang August, muß aber am Baume ganz schwarz werden und dann noch einige Zeit hängen bleiben, um den sie vorzüglich auszeichnenden Geschmack zu erhalten.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt selbst in ungünstigen Jahren und verdient bei der Köstlichkeit der Frucht und wegen ihrer besondern Form recht häufigen Anbau.

Zweite Klasse.

Mit hartem Fleische. Schwarze Knorpelkirschen.

Die Knorpelkirschen erhalten ihre Festigkeit und ihren eigenthümlichen Geschmack erst bei voller Zeitigung; früher schmecken sie bitter. Bei gutem Wetter erhalten sie sich lange am Baume, bei Regenwetter springen sie auf und faulen alsdann mehr als die Herzkirschen.

16. Seckbacher Kirsche. (II R.)

Der Stiel ist gegen 2 Zoll lang, dünn und etwas röthlich angelaufen. Die Frucht ist etwas klein, stumpfherzförmig, glänzendschwarz und von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmacke. Der Stein ist ansehnlich groß. Die Frucht gewinnt, wenn man sie recht lange am Baume hängen läßt, von Tag zu Tage an Güte und festem Fleische, so daß sie erst dann eigentlich zu den Knorpelkirschen gehört. Sie reift Ende Juni.

Der Baum trägt sehr reichlich und verdient wegen der frühen Reife und dem wirklich vorzüglichen Geschmacke der Frucht alle Empfehlung.

17. Thränen-Muskateller aus Minorka. (II R.)

Der Stiel ist oft über 2½ Zoll lang, auf der obern Seite braunröthlich und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht ist groß,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

auf beiden Seiten etwas breitgedrückt und gefurcht, von dunkelbraunrother Farbe. Das Fleisch ist nicht ganz so hart, wie bei andern Knorpelkirschen, indeß von einem vorzüglich guten Geschmacke. Die Frucht reift Mitte bis Ende Juli.

Der Baum unterscheidet sich von allen andern, vorzüglich in der Jugend, durch seine hängenden Zweige und seine langen, schmalen Blätter, die den Pfirschenblättern ähnlich sind. Er trägt reichlich und liefert meist im zweiten Jahre nach der Veredlung schon Früchte. Wegen seines sonderbaren Wuchses, der Größe und Güte der Frucht verdient er häufig angepflanzt zu werden.

18. Purpurrothe Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, dünn, lichtgrün und hat braune Flecken. Die Frucht gehört in günstigen Jahren zu den großen, ist oben platt, an beiden Seiten breitgedrückt und auf einer Seite stark gefurcht. Die Haut ist braunroth, ins Schwärzliche übergehend; das Fleisch ist knorpelartig und von einem vorzüglichen Geschmacke. Der Stein ist klein, länglichrund und hat unten eine kleine Spitze. Die Frucht reift Mitte Juli und hält sich bis Mitte August, springt aber bei nasser Witterung auf.

Der Baum wächst kräftig und stark und trägt ziemlich reichlich.

19. Lampen's schwarze Knorpelkirsche. (I R.)

Diese vorzügliche Kirschensorte stammt aus Guben und sollte eigentlich die schwarzbraune heißen, da sie nie ganz schwarz wird. Die Frucht reift gegen Ende Juli und soll eine der delicatesten Kirschen sein.

Der Baum wird erst im Alter recht tragbar.

20. Winkler's schwarze Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist stark, 2 Zoll lang, hellgrün, ohne Flecken und sitzt in einer ansehnlich tiefen Höhle. Die Frucht ist groß, breitherzförmig, schwarzbraun, völlig zeitig indeß schwarz, von einem angenehmen, süßlichsauern, etwas gewürzhaften Geschmacke. Der Stein ist oval und löset sich nicht ganz vom Fleische. Die Frucht reift gegen Ende Juli.

Der Baum macht eine schön geschlossene runde Krone und trägt ziemlich gut.

21. Große, schwarze Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, grün mit etwas Roth und Braun angelaufen, und sitzt in einer fast flachen Höhle ziemlich fest auf der Frucht. Die Kirsche ist sehr groß, auf beiden Seiten breitgedrückt, jedoch auf

der einen mehr als auf der andern, wodurch sie fast dreieckig wird. Die Haut ist bei vielen dunkelbraun, bei vielen auch ganz schwarz. Das Fleisch ist fest, saftig, schwarzroth und von einem vorzüglich angenehmen, süßen, pikanten Geschmacke. Der Stein ist klein, breitherzförmig. Sie unterscheidet sich von der schwarzen spanischen durch den röthlichen Stiel, festeres Fleisch und den weniger breitgedrückten Stein, von der folgenden durch das nicht ganz so feste Fleisch. Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum wird groß, ist dauerhaft und trägt oft strotzend. Darf in keinem Garten fehlen; um so weniger, da die Frucht selbst nach ihrer völligen Reife noch lange am Baume hängen kann, ohne zu faulen, und im Keller sich 14 Tage aufbewahren läßt, ohne den Wohlgeschmack zu verlieren.

22. Große, schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische. (I R.)

Der Stiel ist röthlich, mit etwas Grün vermischt. Die Frucht ist groß, schwarzbraun und hat sehr festes Fleisch, das härteste unter allen bekannten schwarzen Knorpelkirschen.

Da diese mit der Vorigen zugleich reift, eben so tragbar ist und zum frischen Genusse und zum Trocknen dieselben Vorzüge hat, verdient sie wegen des härtern Fleisches mehr noch als jene empfohlen zu werden.

23. Schwarze spanische Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, ganz grün. Die Frucht ist groß, auf beiden Seiten breitgedrückt und unten stumpf zugerundet, von dunkelrother bis schwarzer Farbe. Das Fleisch ist weich, schwarzroth und hat einen süßen, vorzüglich gewürzhaften Geschmack. Der Stein ist sehr klein und sehr breitgedrückt. Die Frucht zeitigt Anfang bis Mitte August.

Der Baum wird groß und vorzüglich tragbar. Eine ausgezeichnet gute Kirsche, die recht häufige Anpflanzung verdient.

24. Große, späte, schwarze Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist dick, die Frucht groß, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, an der Spitze abgestumpft, von Farbe glänzendschwarz. Das Fleisch ist hart, sehr dunkelroth und von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß und trägt voll. Wenn es mehrere Tage geregnet hat, so wird die Kirsche so locker am Stiele, daß beim Schütteln des Baumes alle Kirschen abfallen. Verdient wegen ihrer Güte und Größe häufige Anpflanzung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

25. Doctor-Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist dünn und lang; die Frucht ist groß, am Stiele dick, auf der einen Seite etwas plattgedrückt und an der Spitze abgerundet. Die Haut ist fast schwarz; das Fleisch fest, hart und hellroth, vollsaftig und von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August. Durch ihre späte Reife unterscheidet sie sich von mehreren Kirschen ihrer Art und ist deßhalb recht schätzbar.

26. Schmidt's große, schwarzbraune Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist 2 Zoll lang, gelbgrün und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht ist sehr groß, stumpfherzförmig und hat an einer Seite eine schwache Furche. Sie ist dunkelschwarzbraun. Das Fleisch ist ziemlich fest, dunkelroth und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum ist dem der schwarzen Knorpelkirsche ganz ähnlich und trägt gut.

B. Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut.

a. Mit weichem Fleische.

Dritte Klasse.

Bunte Herzkirschen.

27. Früheste bunte Herzkirsche. (II R.)

Der Stiel ist für eine Süßkirsche kurz und hat eine grünliche Farbe. Die Frucht ist mittelmäßig groß, stumpfherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt; die Haut ist weißgelb und hat feine rothe Striche und Punkte. Das sehr saftige, weißgelbe Fleisch ist von einem ganz süßen, angenehmen Geschmacke, der indeß in der Uebereife fade wird. Der Stein ist klein. Die Frucht reift Ende Mai und Anfang Juni und ist die früheste von allen, weßhalb sie, besonders bei Städten, häufige Anpflanzung verdient.

Der Baum wird sehr groß und überaus tragbar.

28. Flamentiner. (I R.)

Der Stiel ist lang, grün, ohne Roth. Die Frucht ist groß, auf der einen Seite breitgedrückt, dunkelroth, an der Schattenseite etwas gelblich. Das Fleisch ist weich, weiß, voller Saft und von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Der Stein ist groß, dickherzförmig. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des Juni.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird sehr groß, trägt reichlich und ist sehr dauerhaft. Darf in keinem Garten fehlen, da die Frucht gleich nach der Maikirsche reift, gut, lachendschön und groß ist, weßhalb sie eine vorzügliche Marktfrucht abgibt.

29. Tilgner's rothe Herzkirsche. (II R.)

Der Stiel ist gewöhnlich $1^2/_3$ Zoll lang und steht in einer tiefen Höhlung. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, etwas breitgedrückt, hat eine vertiefte flache Naht und einen weißgrauen Stempelpunkt. Sie ist im Anfang der Zeitigung hellroth, bei voller Reife aber auf der Sonnenseite dunkelroth. Das Fleisch ist weich, hell und weiß, voll süßen Saftes. Der Stein ist klein, herzförmig. Die Frucht reift gegen Ende Juni.

Der Baum wird ziemlich groß und trägt fleißig. Die Frucht muß, wenn sie schon ganz roth ist, noch einige Zeit hängen, um ihre völlige Reife und vorzügliche Delicatesse zu erlangen.

30. Englische weiße frühe Herzkirsche. (I R.)

Diese schöne Kirsche stammt aus Sanssouci. Der Stiel ist 2 Zoll lang und steht in einer tiefen, geräumigen Höhle. Die Frucht ist ziemlich groß, langherzförmig, weißlichgelb, mit einem leichten Anflug von Röthe auf der Sonnenseite. Die Haut ist sehr zart und durchsichtig. Das Fleisch ist weiß, etwas härtlich, saftig, süß, bei nicht völliger Reife etwas bitter. Der Stein ist mittelmäßig groß, etwas herzförmig. Die Frucht reift gegen Ende Juni und ist eine sehr schätzbare Kirsche.

Der Baum wird groß und trägt reichlich.

31. Große, rothe Herzkirsche mit weichem, weißen Fleische. (I R.)

Der Stiel ist $1^3/_4$ Zoll lang und steht in einer weiten Höhle. Die Haut ist schön roth, mit sehr vielen gelben Pünktchen und zarten Strichen besetzt, mit dunkelrothen Flecken forellenartig gezeichnet, welche sich auf der blaßrothen Schattenseite der Frucht besonders auszeichnen und ihr eine eigene, schöne Färbung geben. Das Fleisch ist weich, hellweiß, saftig und von einem angenehm süßen Geschmacke. Der Stein ist klein, herzförmig und hat eine breite Kante. Die Frucht reift im Anfang des Juli.

Der Baum wird sehr groß, macht lange, starke Sommertriebe, die auf der Sonnenseite braunröthlich und mit vielen röthlichweißen Punkten besetzt sind.

32. Downton's Herzkirsche. (I R.)

Diese schöne Kirsche erzog der Esquire Knight aus Samen. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, gelblichgrün. Die Kirsche ist groß,

herzförmig und hat auf der einen Seite eine schwache Furche. Die Haut ist hellgelblich, auf der Sonnenseite rothgestreift und mit rothen Flecken besetzt, besonders nach dem Stiele zu. Das Fleisch ist hellgelb, sehr zart und saftig, hängt nur wenig am Steine und ist von einem vorzüglich guten Geschmacke. Die Frucht reift Anfang Juli.

Der Baum breitet sich weit aus und trägt gut. Verdient häufige Anpflanzung.

33. Große bunte Herzkirsche. (I R.)

Diese vorzügliche Kirsche stammt von Herrn Büttner in Halle und ist in dortiger Gegend häufig verbreitet. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, gelblichgrün, mit gelbgrauen Punkten besetzt. Die Frucht ist groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, unten spitz zugerundet, von Farbe schmutziggelb, an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist weich, zerfließend, weißgelb, von einem sehr süßen und angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift Ende Juli, hält sich wohl 3 bis 4 Wochen am Baume und verdient wegen ihrer Größe, ihres vorzüglichen Geschmacks und ihrer langen Dauer häufig angepflanzt zu werden.

34. Gestreifte Herzkirsche. (I R.)

Der dünne Stiel ist gelb und dreimal so lang als die Frucht. Diese ist ziemlich groß, ganz weiß und nimmt nur bei besonnten Früchten einige Röthe an, welche gestreift und in rothen Strichen sich darstellt. Das Fleisch ist weich und zart, von einem honigsüßen, stärkenden Geschmacke. Der Stein sitzt nicht fest am Stiele, ist etwas länglich und dick. Die Kirsche reift Mitte Juli, reift nach und nach, dauert 3 bis 4 Wochen am Baume und ist zum frischen Genusse ganz vorzüglich.

Der Baum trägt außerordentlich reichlich und macht eine schöne Krone.

35. Prinzeßkirsche. (II R.)

Der Stiel ist sehr lang, die Frucht auf beiden Seiten breitgedrückt, nach unten zu spitz. Sie ist mittelmäßig groß, bei völliger Reife ganz roth, doch schimmert die gelbliche Grundfarbe überall durch. Das Fleisch ist ganz weiß, voll Saft und, wenn sie lange am Baume gehangen, süß und angenehm, sonst aber etwas bitterlich und unangenehm. Die Frucht reift Mitte Juli und hält sich 4 Wochen lang am Baume.

Der Baum trägt außerordentlich, geräth bei der Veredlung überaus gut und verdient deßhalb Verbreitung.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

36. Rothe Molkenkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, ziemlich roth; die Frucht mittelmäßig groß, breiter als hoch, fast viereckig, breitgedrückt. Auf der Sonnenseite ist die Haut dunkelroth, auf der Schattenseite etwas lichter. Das Fleisch ist sehr weiß, weich, voll Saft, von einem sehr angenehmen, pikanten Geschmacke, wodurch die Kirsche eine der besten ihrer Klasse wird. Der Stein ist rundlich. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt reichlich und verdient, da die Frucht sich wegen ihres köstlichen Geschmacks ganz vorzüglich zum Trocknen eignet, häufige Anpflanzung.

37. Große weiße Frühkirsche. (I R.)

(Diese sehr köstliche Kirsche stammt aus Soest.)

Der Stiel ist 1½ bis 2 Zoll lang, stark, grün mit braunen Flecken und sitzt in einer weiten, flachen Höhle. Die Frucht ist groß, stumpfherzförmig, auf der einen Seite etwas breitgedrückt, weißgelb, am Stiele hochroth. Das Fleisch ist weiß und so fest, daß die Kirsche allenfalls zu den Knorpelkirschen gezählt werden könnte. Der Saft ist weiß und von einem vorzüglichen Geschmacke. Der Stein ist klein, fast rund, dickbackig. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

38. Englische Weinkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, die Frucht groß, auf der Schattenseite milchweiß und auf der Sonnenseite hochroth. Bei voller Reife spielt das Weiße ins Gelbliche. Das Fleisch ist voller Saft und von einem weinartigen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht reift mit der vorigen zugleich.

Der Baum wird nicht sehr hoch, ist aber recht fruchtbar.

39. Süße Spanische. (I R.)

Der Stiel ist nicht sehr lang, dünn, grasgrün; die Frucht ist groß, herzförmig, auf einer Seite breitgedrückt und auf beiden Seiten gefurcht. Die Grundfarbe ist ein schmutziges Gelb, in dem sich rothe Punkte befinden. Das Fleisch ist weißgelb, weich, sehr saftig, von einem süßen, sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein ist sehr klein. Die Frucht reift Mitte bis Ende Juli.

Der Baum wird groß, trägt reichlich und verdient recht häufige Anpflanzung.

40. Lucienkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, lichtgrün, gegen die Kirsche zu etwas röthlich. Die Frucht ist groß, stumpfherzförmig, auf einer Seite mehr

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

gedrückt, von trüber weißgelber Farbe, die mit einer trüben Röthe vermischt ist. Das Fleisch ist gelbgrau, sehr weich, voll Saft, von einem süßen, fast pikanten Geschmacke. Der Stein ist sehr klein. Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum ist sehr tragbar und verdient bei der Güte der Frucht häufig verbreitet zu werden.

41. Perlkirsche. (I R.)

Diese köstliche Kirsche ist eine der schönsten von Farbe und Gestalt und eine wahre Zierde des Nachtisches. Der Stiel ist kurz, lichtgrün, etwas gebogen. Die Frucht ist groß, herzförmig, jedoch auf einer Seite mehr breitgedrückt, nach unten spitz zulaufend. Durch die Furchen wird sie in 2 Hälften getheilt. Die Haut ist weiß oder sehr hellglänzend weißgelb und an der Sonnenseite mit einem hellen Roth in feinen, verwaschenen Strichen überzogen. Das Fleisch ist weißgelb, sehr saftig, weich, von einem sehr süßen, feinen, erhabenen Geschmacke. Der Stein ist ziemlich groß. Die Frucht reift gegen Ende Juli und hält sich wohl 3 Wochen am Baume. Dieser hat einen lebhaften, gesunden Wuchs, ist sehr tragbar und nicht empfindlich gegen Spätfröste. Verdient vor allen häufige Anpflanzung.

42. Winkler's weiße Herzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, grün, etwas braunfleckig; die Frucht ist sehr groß, schiefherzförmig, auf der einen Seite breitgedrückt, auf der andern bauchig, unten abgerundet, von Farbe weißgelb, mit einem Anflug von Rosenröthe. Das Fleisch ist weiß, saftig, von einem süßen, vortrefflichen Geschmacke. Der Stein ist von mittler Größe, rund, unten spitzig. Die Frucht reift Anfang August und verdient vor vielen andern wegen ihrer ansehnlichen Größe und Güte Empfehlung.

---

b. Mit hartem Fleische.

Vierte Klasse.

Bunte Knorpelkirschen.

---

43. Rothe Mai-Knorpelkirsche (II R.)

Der Stiel ist etwas über 1½ Zoll lang, gelblichgrün, ohne Roth und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht ist von mittler Größe, rundherzförmig, gefurcht und auf einer Seite etwas breitgedrückt. Die Haut ist fast ganz roth, doch so, daß die gelbe Grundfarbe durchschimmert. Das Fleisch ist gelblichweiß, hart, von einem

angenehmen Geschmacke. Der Stein ist dick, groß, herzförmig. Die Frucht reift im Anfang des Juni und verdient wegen der frühen Reife, ihres schönen Ansehens und guten Geschmackes mehr bekannt und verbreitet zu werden.

44. Frühe Bernsteinkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, mittelmäßig stark und sitzt in einer flachen Höhle. Die ansehnlich große, schöne Kirsche ist 9 Linien hoch, 10 Linien breit und 8 Linien dick, von Farbe wachsgelb mit Roth melirt. Das Fleisch ist zart, fest, weißgelb, von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Der Stein ist länglich, oben und unten stumpfspitzig. Die Frucht reift gegen Ende Juni.

Der Baum wird ziemlich stark, macht eine lichte Krone und trägt reichlich. Verdient besonders wegen der Schönheit der Frucht als Marktwaare Anpflanzung.

45. Große Friedrichskirsche. (I R.)

Die Kirsche ist groß, breitherzförmig, unten breitrund. Auf der einen Seite ist sie fast eben, auf der andern durch eine breite Furche auseinander gedrückt. Die Haut ist gelblichweiß, an der Sonnenseite schön carmoisinroth schattirt. Das Fleisch ist fest, saftvoll und von einem angenehmen, weinigten, aromatischen Geschmacke. Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird ziemlich groß, ist recht tragbar und verdient Empfehlung.

46. Speckkirsche. (I R.)

Diese Kirsche stammt aus Herrenhausen und ist eine der besten, die auch wegen ihrer großen Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden verdient. Der Stiel ist 1½ Zoll lang, gelblichgrün, ohne Roth und steht in einer flachen Höhle. Die Früchte sind an Größe und Form verschieden; einige sind groß, andere nur mittelmäßig groß; einige sind breit, andere stumpfherzförmig. Die Haut ist dunkelblutroth und hat gelbliche Flecken und weiße Punkte. So lange die Frucht noch nicht völlig reif ist, gehört die Kirsche in die vorige Klasse, mit jedem Tage wird das Fleisch indeß fester und fester. Das Fleisch ist gelblichweiß, verliert beim Durchschnitt wenig Saft und ist bei völliger Reife der Frucht von einem süßsäuerlichen, erhabenen Geschmacke. Der Stein ist ziemlich groß, herzförmig. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum ist sehr tragbar und sollte in keinem Garten fehlen.

47. Dunkelrothe Knorpelkirsche. (I R.)

(Stammt ebenfalls aus Herrenhausen bei Hannover.)

Der Stiel ist lang, grünlich, braungefleckt. Die Frucht ist sehr groß, am Stiele breit, in der Mitte länglich, unten stumpfherz-

förmig, von Farbe meist dunkelroth. Das Fleisch ist gelblichweiß und fest, voller Saft und von einem vortrefflichen, etwas pikanten Geschmacke. Der Stein ist klein, rund und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift mit der vorigen zugleich.

Der Baum trägt fast alle Jahre; auch halten sich die Früchte gegen 3 Wochen am Baume. Er verdient bei der Größe und Köstlichkeit der Frucht häufig angepflanzt zu werden.

48. Gottorper Kirsche. (II R.)

Der Stiel ist kurz, dünn, weißlichgrün und steht in einer flachen Höhle. Die Größe der Frucht ist verschieden; an demselben Baume sind viele Früchte von beträchtlicher Größe, andere dagegen sind kleiner. Die größern Früchte sind breitgedrückt, die kleinern fast kugelrund. Die sehr zähe Haut ist lichtroth, mit Gelb marmorirt, manchmal auch weißlich, schmutzigroth an der Sonnenseite. Das Fleisch ist weißgelblich, nicht sehr fest, aber desto saftiger, von sehr süßem Geschmacke. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reist in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt aber selbst in ungünstigen Jahren außerordentlich reichlich. Er blüht so reichlich, daß er nicht alle Früchte ernähren kann und viele, selbst schon halb ausgebildet, abfallen. Verdient in jeder Beziehung eine Stelle im Baumhofe.

49. Weiße spanische Kirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang und dünn, die Frucht groß, mehr rund als herzförmig, von Farbe weißgelb, an der Sonnenseite lichtroth getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, saftig, nicht sehr fest, von einem erhabenen, feinen, angenehmen, sehr süßen Geschmacke. Der Stein ist von mittler Größe. Die Frucht reift Mitte bis Ende Juli und hält sich wohl volle 6 Wochen in ihrer Güte am Baume. Abgepflückt müssen sie bald genossen werden, indem sie am folgenden Tage schon unschmackhaft und fleckig sind.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber sehr tragbar, und verdient häufige Anpflanzung.

50. Lauermann's-Kirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, dünn, gelblichgrün; die Frucht sehr groß, herzförmig, auf einer Seite stark breitgedrückt, von Farbe lebhaft roth, gelb punktirt. Bei trübem Wetter werden die Früchte mehr gelb und springen auf, worauf Fäulniß eintritt. Das Fleisch ist hart, weiß, vollsaftig, von einem erhabenen, süßen, gewürzhaften Geschmacke. In nassen Jahren schmeckt die Frucht wässerig und ist ohne Aroma. Der Stein ist klein, länglich, umgekehrt herzförmig.

Die Kirsche reift Mitte Juli und ist eine der schönsten und besten Herzkirschen.

Der Baum ist gesund und dauerhaft, wird mittelmäßig groß und trägt reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

51. Groll's bunte Knorpelkirsche. (I R.)

Diese Kirsche ist eben so groß, als die Lauermanns-Kirsche, aber wesentlich dadurch von ihr unterschieden, daß sie eine spitzigere Herzform, eine lichtere Farbe und breitlichere Steine hat. Sie reift zu derselben Zeit und verdient alle Empfehlung.

52. Schöne von Roemont. Buntes Taubenherz. (I R.)

Der Stiel ist ziemlich lang, oft aber auch kurz und dick, und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Frucht ist groß, herzförmig, auf beiden Seiten gefurcht. Die dünne, etwas zähe Haut ist gelblichweiß, hell- und dunkelroth getüpfelt; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche. In heißen Sommern wird sie oft ganz roth. Das Fleisch ist schön weiß, ziemlich hart, saftig, süß und von einem angenehmen Geschmacke. Der Stein ist länglich, stumpfspitzig. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli und ist eine vorzüglich gute Kirsche, die alle Anpflanzung verdient.

53. Drogan's weiße Knorpelkirsche. (I R.)

Eine Samenkirsche aus Guben von der dortigen pomologischen Gesellschaft, die eine der vorzüglichsten, größten und tragbarsten sein soll. Sie gehört zu den bunten Knorpelkirschen, färbt sich stark roth und reift gegen Ende Juli.

54. Holländische, große Prinzessin. (I R.)

Diese ist die allergrößte bis jetzt bekannte Kirsche; nach ihr folgt die Lauermann's-Kirsche. Der Stiel ist kurz, stark lichtgrün, ohne Röthe. Die Frucht ist nicht selten 14 Linien breit, 13 Linien hoch und 12 Linien oder 1 Zoll dick. Von Gestalt ist ste herzförmig, an beiden Seiten etwas breitgedrückt. Die Haut ist lichtroth mit Weißgelb vermischt. Das Fleisch ist schwach weißgelblich, sehr fest, süß und von einem erhabenen, etwas gewürzhaften Geschmacke. Der Stein ist klein, lang und spitzherzförmig. Die Frucht reift im Anfang des August.

Der Baum wächst stark, trägt zwar jährlich, aber nicht reichlich. Die Kirschen lassen sich, wie alle Knorpelkirschen, gut trocknen und sind dann von herrlichem Geschmacke.

55. Büttner's späte rothe Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist ziemlich kurz, ganz grün, dünn und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Frucht ist sehr groß, hat starke Furchen und ist

ganz dunkelroth. Das Fleisch ist sehr gelb, hart und von einem recht guten Geschmacke. Der Stein ist groß und hängt fest am Fleische. Die Frucht reift Ende Juli, früher als Büttner's rothe Knorpelkirsche, und wurde nur so genannt, weil jene schon unter diesem Namen verbreitet war. Ihre Größe, lange Dauer am Baume und ihre Tragbarkeit machen sie werth, häufig angepflanzt zu werden.

56. Perlknorpelkirsche. (I R.)

Der dünne, grüne Stiel ist kaum zweimal so lang, als die Kirsche hoch ist, und sitzt in einer geräumigen, flachen Höhle. Die Frucht ist groß, meist 10 Linien breit und 9 Linien hoch und dick. Die glänzende Haut ist wachsgelb, auf der Sonnenseite hellroth. Das Fleisch ist fest und weißgelb und von einem angenehmen, süßen Geschmacke. Der Stein ist länglich, unten stumpfspitzig abgerundet. Die Frucht reift Ende Juli und hält sich ziemlich lange am Baume, springt aber bei nasser Witterung auf, ohne jedoch ihren süßlichen Geschmack zu verlieren, und ist eine unserer besten Kirschen.

Der Baum wächst gut, macht eine schöne, pyramidenförmige Krone und verdient wegen seiner Tragbarkeit und der Schönheit der Frucht häufige Anpflanzung.

57. Elton's bunte Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, ziemlich stark, gelbgrün und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht ist sehr groß, 1⅛ Zoll lang und 1 Zoll breit, länglichherzförmig, etwas zugespitzt, von Farbe blaßgelb, an der Sonnenseite schön hellroth. Das Fleisch ist fest, weiß, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, sehr süßen Geschmacke. Der Stein ist mittelmäßig groß und herzförmig. Die Frucht reift Mitte Juli und ist eine der vorzüglichsten unter den neuern Sorten.

Der Baum wird hoch und stark und ist sehr dauerhaft. Verdient häufige Anpflanzung.

58. Lange Marmorkirsche. Bunte Lothkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, die Frucht groß, in günstigen Jahren oft so groß als die Lauermanns-Kirsche. Sie ist langherzförmig, unten fast so breit als oben, mithin walzenförmig; auf beiden Seiten ist sie stark gefurcht. Die Haut ist blaßhellroth, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Bei voller Reife ist sie ganz roth und auf der Sonnenseite dunkel gefärbt. Das sehr harte Fleisch ist weiß, hängt fest am Steine und ist von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Der Stein ist groß, lang, an beiden Enden abgerundet. Die Frucht reift im Anfang des August.

Der Baum wird groß und trägt ziemlich reichlich.

59. Büttner's rothe Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist mehr kurz als lang, etwas gebogen und sitzt fast flach auf. Die Frucht gehört mit zu den größten, ist auf beiden Seiten breitgedrückt und unten platt abgerundet. Die Haut ist hellroth, mit vielen gelben Strichen gezeichnet. Das Fleisch ist hart, weißlich und von einem süßen, erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des August, hält sich bei trockener Witterung mehrere Wochen am Baume und nimmt dann an Güte stets zu, weßhalb sie häufige Verbreitung verdient.

Der Baum wird groß und stark, und trägt gut.

60. Hildesheimer ganz späte, bunte Knorpelkirsche. (I R.)

Diese Kirsche ist die späteste von allen Süßkirschen und verdient deßhalb, da der Baum auch fast alle Jahre reichlich trägt, in jedem Baumhofe eine Stelle. Der Stiel ist 2 Zoll lang, dünn, etwas gebogen und steht in einer flachen Höhle. Die Frucht ist mittelmäßig groß, herzförmig, breitgedrückt, glänzend, hellroth und oft etwas marmorirt. Das Fleisch ist sehr hart, gelb, von vortrefflichem, süßem Geschmacke. Der Stein ist sehr lang, plattgedrückt und an beiden Enden gleichmäßig zugerundet. Die Frucht reift Ende August, oft erst im September, und hält sich bis in den October.

Der Baum wächst stark und hat sehr große Blätter.

C. Mit nicht färbendem Safte und einfarbiger Haut.

a. Mit weichem Fleische.

Fünfte Klasse.

Gelbe Herzkirschen.

61. Gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. (II R.)

Der Stiel ist lang, dünn, lichtgrün, ohne Röthe. Die Frucht ist mittelmäßig groß, herzförmig, auf beiden Seiten, jedoch auf der einen mehr als auf der andern, breitgedrückt und schwachgefurcht. Die Farbe der Haut ist weißgelb, ohne Röthe. Das Fleisch ist nicht so weich, wie bei den schwarzen und bunten Herzkirschen, voller Saft und bei völliger Reife süß und angenehm, früher und später aber bitter. Der Stein ist klein. Die Frucht reift im Anfang des Juli. Ihre Eigenthümlichkeit besteht in ihrer ganz einfachen, gelben Farbe,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

wodurch sie bei dem lieblichen Contrast, den sie mit den schwarzen und bunten Herzkirschen bildet, eine Zierde des Fruchttisches ist.

Der Baum ist unter den Herzkirschen einer der schwächsten, ist aber sehr fruchtbar.

---

b. Mit festem Fleische.

Sechste Klasse.

Gelbe Knorpelkirschen.

---

62. Dönniſſen's gelbe Knorpelkirsche. (I R.)

Eine neue, noch wenig bekannte, vortreffliche Kirsche. Der Stiel ist ziemlich lang, dünn, lichtgrün und sitzt in einer ganz flachen Einsenkung. Die Frucht ist von mittler Größe, stumpfherzförmig, manchmal auch rund, von Farbe bleichwachsgelb. Nur besonnte Früchte haben einen schwachen Schimmer von Roth. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Der Stein ist ziemlich groß, länglichherzförmig. Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst gut, trägt aber nach Liegel nur mittelmäßig.

63. Büttner's gelbe Knorpelkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, stark, lichtgrün, die Frucht mittelmäßig groß, breitherzförmig, mit einer breitgedrückten und gefurchten Seite. Von Farbe ist sie weißgelb. Das Fleisch ist sehr fest, von einem angenehmen, fast erhabenen, süßen Geschmacke. Der Stein ist klein. Die Frucht reift gegen Ende Juli.

Der Baum ist gesund, trägt jährlich und reichlich und verdient wegen der Güte der Frucht, ihrer schönen Form und Farbe, in jedem Garten eine Stelle.

II. Aus dem Sauerkirschbaum-Geschlechte.

A. Mit dem großen Sauerkirschblatte und starken, aufrechtstehenden Zweigen.

a. Mit färbendem Safte und schwarzer oder dunkler Haut.

Siebente Klasse.

Süßweichseln.

64. Herzogskirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, hellgrün; die Frucht mittelmäßig groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, von Farbe sehr dunkelroth. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, dunkelbraun und von einem sehr angenehm süßen, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke. Der Stein ist ziemlich groß, breitgedrückt und hat unten eine Spitze. Die Frucht reift im Anfang des Juni.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt aber, selbst in ungünstigen Jahren, reichlich und verdient deßhalb häufige Anpflanzung, um so mehr, da die Kirsche sehr gut zum Trocknen ist und selbst, wenn sie schon zu faulen anfängt, ihren angenehmen Geschmack behält.

65. Rothe Maikirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, stark und sitzt in einer glatten, engen Höhle. Die Frucht ist groß, rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Sie fängt schon Ende Mai an roth zu werden und wird dann oft schon genossen; ist sie blutroth, so ist sie weit süßer; dunkelroth und schwarz gehört sie zu unsern besten Kirschen. Das Fleisch ist dann stark roth, sehr zart, süßsäuerlich, von einem sehr gewürzhaften, erhabenen Geschmacke. Der Stein ist nicht groß. Die Frucht reift vom Anfang des Juni bis zum Anfang des Juli nach und nach.

Der Baum ist gesund, mittelmäßig groß und außerordentlich tragbar, selbst in ungünstigen Jahren. Die köstliche Frucht eignet sich sehr zum Trocknen. Sollte in keinem Garten fehlen.

66. Rothe Muskateller. (I R.)

Der Stiel ist bald lang, bald kurz, dick, grün und sitzt in einer weiten Höhle. In guten Jahren gehört die Frucht unter die großen, in schlechten bleibt sie merklich kleiner. Sie ist rund, etwas breitgedrückt, unten abgerundet. Die Haut ist bei recht reifen Früchten

dunkelbraunroth. Das Fleisch ist blutroth, weich, sehr saftig und von einem erhabenen, vortrefflichen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Der Stein ist nicht groß. Die Frucht reift Mitte Juni.

Der Baum trägt sehr reichlich und verdient überall eine Stelle, um so mehr, da die Frucht zum Trocknen ganz vorzüglich ist.

67. Frühe Maikirsche. Frühweichsel. (II R.)

Der Stiel ist lang, nicht stark, gerade, röthlich. Die Frucht ist mittelmäßig groß, rund, auf beiden Seiten breitgedrückt, meist schwarzroth, mit lichten Stellen. Das Fleisch ist fest, schwarzröthlich, von einem süßsäuerlichen, köstlichen Geschmacke. Der Stein ist klein, länglichrund und hat 2 tiefe Seitenfurchen. Die Frucht reift um 14 Tage später als die rothe Maikirsche.

Der Baum wird groß und trägt sehr reichlich, weßhalb er häufiger Anpflanzung werth ist.

68. Schwarze spanische Frühkirsche. (I R.)

Der Stiel ist lang, stark, grün; die Frucht ist von mittler Größe, rund, auf einer Seite breitgedrückt und hat daselbst eine breite Furche und unten ein kleines Stempelgrübchen. Die schön glänzende Haut ist dunkelbraun, fast schwarz. Das Fleisch ist stark roth gefärbt und voll von einem vortrefflichen, süßen, gewürzhaften Safte. Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß, trägt schon frühzeitig und verdient bei der Köstlichkeit der Frucht sowohl zum Einmachen als zum Trocknen überall eine Stelle.

69. Welserkirsche. Pfälzerkirsche. (I R.)

Die Stiele sind meistens 2 Zoll lang, etwas gebogen, dünn, lichtgrün, ohne Roth. Die Frucht ist von mittler Größe, stumpfherzförmig, etwas gedrückt. Die Haut ist zuerst hellroth, wird aber nach und nach dunkelroth und hat dann viele lichte Stellen. Das Fleisch ist schmutzigroth, vollsaftig, von einem süßsäuerlichen, vortrefflichen Geschmacke. Der Stein ist klein, länglichherzförmig. Die Frucht reift im Anfang des Juli.

Der Baum wächst ziemlich stark und trägt selbst in ungünstigen Jahren sehr reichlich. Die Frucht hält sich lange am Baume und eignet sich vorzüglich zum Trocknen. Verdient häufige Anpflanzung.

70. Folgerkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz und dick und sitzt fest am Steine. Die Kirsche gehört zu den größten ihrer Klasse; sie ist ziemlich rund, etwas breitgedrückt, sehr dunkelroth bei völliger Reife. Das Fleisch ist röthlich, saftvoll, von einem sehr süßen, durch etwas Säure gehobenen,

delicaten Geschmacke. Der Stein ist klein. Die Frucht reift Mitte Juli. Sie gehört, wie der Name schon angibt, zu den Folgekirschen, weil ihre Früchte nicht zugleich, sondern nach und nach reifen.

Der Baum wird nicht groß, aber sehr fruchtbar. Verdient überall eine Stelle.

71. Doctorkirsche. (I R.)

Der Stiel ist ziemlich lang, sehr stark und sitzt in einer weiten Höhle. Die Frucht ist groß, fast ganz rund, braunroth. Das Fleisch ist dunkelroth, grobfaserig, indeß sehr saftig und von einem erhabenen, etwas bittern Geschmacke. Der Stein ist rund und hat unten eine kleine Spitze. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum hat ein großes, langes, stark ausgezacktes Blatt; die Blüthen werden röthlich, sobald sie dem Verblühen nahe sind, woran man den Baum leicht erkennen kann. Er trägt reichlich und kann deßhalb nicht genug angepflanzt werden.

72. Späte Herzogskirsche. (I R.)

Diese köstliche Kirsche gehört zu den vorzüglichsten von allen. Der Stiel ist kurz, grün, auf einer Seite roth angelaufen. Die Frucht gehört zu den großen, ist plattrund, dunkelbraunroth und in der höchsten Reife fast schwärzlich. Das Fleisch ist außerordentlich zart, dunkelroth, saftvoll, von einem süßsäuerlichen, erhabenen, gewürzhaften Geschmacke. Der Stein, welcher am Stiele festsitzt und sich beim Genusse mit herausziehen läßt, ist klein, rund und dickbauchig. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli nach und nach.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark, trägt aber reichlich und verdient bei der Köstlichkeit der Frucht in jedem Baumhofe eine Stelle.

---

b. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, meist durchsichtiger Haut.

Achte Klasse.

Glaskirschen.

73. Doppelte Glaskirsche. (I R.)

Eine sehr verbreitete, köstliche, beliebte Kirsche, die sich durch ihre gespaltene Form von allen andern ihrer Klasse unterscheidet. Die Stiele sind meist kurz, stark, gerade, lichtgrün und sitzen fest an der Frucht. Die Kirsche gehört unter die sehr großen, vorzüglich wenn sie auf Sauerkirschen veredelt wird. Sie ist an beiden Enden platt

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

und an einer Seite stark breitgedrückt. Die Haut ist sehr durchsichtig, dunkelroth; das Fleisch ist weich, sehr saftig, weißgelb und von einem süßlichsauern, angenehmen Geschmacke. Der Stein ist groß und dick. Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird ziemlich groß, stark und ist fast alle Jahre recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

74. Bettenburger Glaskirsche. (I R.)

Der Stiel ist von mittler Größe, etwas gebogen. Die Frucht ist sehr groß, etwas herzförmig, auf einer Seite stark gedrückt. Die Haut ist durchsichtig, dunkelroth; das Fleisch sehr saftig, weich und von einem sehr angenehmen, süßlichsauern Geschmacke. Der Stein ist bei den Erstlingsfrüchten ziemlich groß, wird aber später kleiner, so wie auch alsdann die Frucht größer wird. Die Frucht reift 8 bis 10 Tage nach der vorigen.

Der Baum wird groß und trägt reichlich, verdient deßhalb häufige Anpflanzung.

75. Amerikanische Gewürzkirsche. (I R.)

Der Stiel ist kurz, stark, hellgrün und hat röthlichbraune Flecken. Die Frucht ist groß, rund, oben und unten etwas platt, an beiden Seiten etwas breitgedrückt. Die feine, glänzende Haut ist hellroth, wird aber nach und nach etwas dunkler. Das Fleisch ist weiß, weich, vollsaftig, von einem süßlichpikanten, gewürzhaften Geschmacke. Der Stein ist ziemlich groß, rund, und hat eine feine, scharfe Spitze. Die Frucht zeitigt im Anfang des Juli und hält sich mehrere Wochen am Baume.

Der Baum wird groß und ist sehr tragbar.

76. Rothe Oranienkirsche. (I R.)

Die Stiele sind bald kurz, bald lang, grün, bei überreifen Früchten röthlich. Die Frucht ist groß, rund, am Stiele etwas platt; die Haut ist glänzend und durchsichtig, dunkelroth und läßt sich leicht vom Fleische ablösen. Das Fleisch ist weißlichgelb, sehr weich, voller Saft und von einem erhabenen, süßen Geschmacke. Der Stein ist von mittler Größe. Die Frucht reift Mitte Juli, hält sich nur kurze Zeit und ist bloß zum frischen Genusse tauglich, dafür aber ganz besonders zu empfehlen.

77. Neue englische Kirsche. (I R.)

Diese köstliche Kirsche wird sehr groß, rund, oben und unten platt, breiter als hoch, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt. Der Stiel ist ziemlich lang, mittelstark, lichtgrün und sitzt in einer flachen Höhle. Die feine Haut ist lichtroth, später etwas dunkler. Das

Fleisch ist weich, gelblich, mit etwas Fasern durchzogen, von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Der Stein ist ziemlich klein. Die Frucht reift Mitte bis Ende Juli.

Der Baum wird groß und trägt sehr reichlich. Eine sehr vorzügliche Tafelfrucht.

78. Pomeranzenkirsche. (I R.)

Eine schöne, große, vortreffliche, plattrunde Glaskirsche, welche ihren Namen mehr der Form des Baumes, der kugelförmig wie ein Pomeranzenbaum wächst, als der Frucht verdankt, obgleich diese einer Pomeranze sehr ähnlich ist. Der Stiel ist kurz, ziemlich stark und sitzt fest am Fleische. Die Haut ist ziegelroth, glänzend und durchsichtig, mit vielen weißen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, etwas röthlich, mit gelblichweißen Adern durchzogen und von einem süßen, durch eine feine Säure gehobenen, herrlichen Geschmack. Der Stein ist klein, rund und dick. Die Frucht reift gegen die Mitte des Juli.

Der Baum wird stark, macht eine kugelförmige Krone und trägt reichlich. Verdient bei der Köstlichkeit der Frucht häufig angepflanzt zu werden.

79. Große Glaskirsche von Montmorency. (I R.)

Der Stiel ist 1½ mal so lang, als die Kirsche hoch ist, dabei ist er stark, hellgrün und hängt fest am Steine. Die Frucht gehört zu den großen, ist etwas breiter als hoch und unten und oben platt. Die durchsichtige Haut ist hochroth und hat helle Flecken. Das Fleisch ist weiß, mit vielen Fasern durchzogen, vollsaftig und von einem süßsäuerlichen, erquickenden Geschmacke. Der Stein ist klein und rund. Die Frucht reift Ende Juli und ist zum frischen Genusse eine köstliche Kirsche.

Der Baum wird ziemlich stark, macht eine gut belaubte Krone und ist recht fruchtbar, weßhalb er bei der Größe und Schönheit der Frucht sehr zu empfehlen ist.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

B. Mit dem kleinen Sauerkirschblatte und dünnen, meist hängenden Zweigen.

a. Mit färbendem Safte und schwarzer oder dunkler Haut.

Neunte Klasse.

Weichseln.

80. Liegel's süße Frühweichsel. (I R.)

Der Stiel ist mittelmäßig lang, ziemlich stark, hellgrün mit ein wenig Braunroth angesprengt. Die Frucht ist ziemlich groß, rund, etwas breitgedrückt, von Farbe dunkelroth, fast schwarz. Das Fleisch ist röthlich, sehr saftig, zerfließend, von einem aromatisch süßen Geschmacke, der durch etwas Säure gehoben ist. Der Stein ist klein, rund. Was die rothe Maikirsche bei den Süßweichseln ist, das ist diese köstliche Kirsche bei den Weichseln. Die Früchte zeitigen nach und nach, färben sich schon im Anfang des Juni, die eigentliche Reifzeit ist indeß erst Mitte Juni, halten sich über einen Monat am Baume, zerspringen weder durch Regenwetter, noch verlieren sie ihren guten Geschmack.

Der Baum ist gesund, wird mittelmäßig groß und ist äußerst und fast jährlich fruchtbar. Darf in keiner Pflanzung fehlen.

81. Spanische Frühweichsel. (I R.)

Der Stiel ist lang, grüngelblich, manchmal ein wenig roth angelaufen. Die Frucht ist ansehnlich groß, am Stiele etwas platt, an beiden Seiten etwas breitgedrückt. Sie ist zuletzt ganz schwarz. Das Fleisch ist weich, sehr saftig, dunkelroth und von einem angenehmen, mit viel Säure vermischten Geschmacke. Der Stein ist nicht groß. Die Frucht reift Ende Juni.

Der Baum wird mittelmäßig stark, macht eine durchsichtige, fast kugelförmige Krone und ist recht tragbar. Gehört mit zu den besten Weichselsorten und sollte in keiner Anlage fehlen.

82. Doppelte Weichsel. (I R.)

Der Stiel ist ziemlich lang. Die Frucht ist ansehnlich groß, fast kugelrund, dunkelbraunroth. Das ziemlich feste Fleisch ist sehr saftig, dunkelroth, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmacke, der sie sowohl zum frischen Genusse als zu jedem öconomischen Gebrauche gleich brauchbar macht. Der Stein ist mehr rund als breit. Die Frucht reift mit der vorigen zugleich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wächst stark, setzt viel Tragholz an und trägt sehr reichlich. Auf Süßkirschen veredelt ist die Frucht am besten.

83. Bettenburger Kirsche von der Natte. (I R.)

Der Stiel ist kurz, dünn, lichtgrün, manchmal etwas geröthet, hat meistens einen Absatz, woran 2 kleine Stielblättchen sitzen. Die Frucht gehört mit zu den größten ihrer Klasse, ist am Stiele sehr platt und auf beiden Seiten etwas breitgedrückt; von Farbe ist sie schwarzbräunlich. Das Fleisch ist schwarzroth, saftig und hat bei gutem Wetter einen aromatischen Geschmack. Der Stein ist nicht groß, dickbackig. Die Frucht reift Anfang Juli und ist zum Trocknen sowohl als zum frischen Genusse gleich vorzüglich. Bei nasser Witterung fault die Kirsche gern und bekommt alsdann einen herben Geschmack.

Der Baum trägt reichlich, viel besser als die gewöhnliche Kirsche von der Natte.

84. Ostheimer Weichsel. (I R.)

Der Stiel ist lang, grün, etwas bräunlich und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht gehört in guten Jahren zu den großen; sie ist breiter als hoch, oben und unten stark platt, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Viele Früchte sind ganz rund. Die Haut ist schwarzroth, das Fleisch dunkelroth und von einem süßsäuerlichen, erhabenen Geschmacke. Der Stein ist klein und rund. Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wächst zwergartig, ist sehr fruchtbar und läßt sich durch seine vielen Wurzelausläufer leicht und schnell vermehren. Auf Süßkirschen, 3 bis 4 Fuß hoch veredelt, gibt er schöne und recht tragbare Kugelbäume; auf Sauerkirschen kommt er nicht fort. Er erfordert einen lockern und dabei etwas magern Boden. Verdient recht häufige Anpflanzung und darf in keinem Garten fehlen. Große Anlagen davon verzinsen sich sehr reichlich; nach Christ ist ein Morgen = einem Kapital von 1000 Gulden.

85. Leopoldskirsche. (I R.)

Diese köstliche Weichsel ist fast ganz rund, auf einer Seite indeß etwas breitgedrückt und gehört zu den größten ihrer Klasse. Sie ist schwarzbraun. Das Fleisch ist dunkelroth, zerfließend, saftreich, und von einem ungemein angenehmen Geschmacke, der durch einige Säure gehoben wird. Der Stein ist fast rund und ganz platt. Die Frucht reift Mitte Juli und hält sich 14 Tage am Baume.

Der Baum wächst ziemlich stark und trägt oft zum Erstaunen. Um Johanni, wenn die Kirschen anfangen sich zu bilden, werden die

innern Blätter des Baumes gelb und fallen in Menge ab, wodurch er vorzüglich kenntlich wird. Sie ist eine der vorzüglichsten Kirschen, war die Lieblingsfrucht Friedrichs des Großen und verdient in jedem Garten eine Stelle.

86. Braunrothe Weichsel. (I R.)

Der Stiel ist lang, die Frucht groß, fast rund, an den Seiten etwas gedrückt, bei völliger Reife ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth, zerfließend, von einem angenehmen, mit ziemlich viel Säure vermischten Geschmacke. Der Stein ist länglich breitgedrückt. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des Juli.

Der Baum wird nicht groß, trägt aber meist sehr reichlich und gehört mit zu den besten Weichselsorten.

87. Wohltragende holländische Weichsel. (I R.)

Diese vortreffliche, wegen ihrer außerordentlichen Tragbarkeit sehr geschätzte Weichsel gehört mit zu den größten, da sie 10 Linien breit und 8 Linien dick und hoch ist. Sie ist dunkelroth, in voller Reife schwarzbraun. Das Fleisch ist weich, süßsäuerlich, von einem sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein ist länglich. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des August und ist eine der spätesten Weichseln, wodurch sie noch einen besondern Werth erhält.

Der Baum wird nur mittelmäßig stark und ist außerordentlich tragbar, indem sich gewöhnlich 5 bis 6 Kirschen an einem Fruchtbüschel ansetzen. Darf in keinem Garten fehlen.

88. Mühlfelder große Weichsel. (I R.)

Der dünne Stiel ist 2 Zoll lang, hellgrün und hat am Absatze 1 bis 2 kleine Blätter. Die Frucht ist groß, breit und stumpfherzförmig, von Farbe dunkelbraunroth. Das ziemlich feste Fleisch ist dunkelroth und von einem feinsäuerlichen, gewürzhaften Geschmacke. Der Stein ist länglichherzförmig. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des August.

Der Baum trägt reichlich und verdient Anpflanzung.

89. Epperskirsche. (II R.)

Die Kirsche ist groß, etwas länglichrund, am Stiele platt. Die dünne Haut ist braunroth. Das Fleisch ist hellroth, fein, vollsaftig, von einem kräftigen, süßsäuerlichen Geschmacke. Der Stein ist länglich. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich. Wegen später Reife der Frucht und der Tragbarkeit des Baumes ist deren Anbau besonders zu empfehlen.

b. Mit nicht färbendem Safte und hellrother, fast durchsichtiger Haut.

Zehnte Klasse.

Amarellen.

90. Frühe königliche Amarelle. (I R.)

Der Stiel ist kurz, grün und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Frucht gehört in günstigen Jahren zu den großen; sie ist rund, an beiden Enden platt und an den Seiten etwas breitgedrückt. Die Haut ist etwas durchsichtig, dunkelroth. Das Fleisch ist weich, voll Saft, ganz weiß und von einem angenehm säuerlichsüßen Geschmacke. Der Stein ist klein, rund. Die Frucht reift Mitte Juni, in sehr guten Jahren schon Ende Mai, hält sich 4 bis 6 Wochen, selbst bei Regenwetter, am Baume, ohne zu faulen, und ist zum Trocknen, zum Einmachen und zu Kuchen eine der beliebtesten Kirschen, deren Anbau nicht genug empfohlen werden kann; um so mehr, da der Baum sehr reichlich trägt und stark und gesund ist. Darf deßhalb in keinem Garten fehlen.

91. Süße Amarelle. (I R.)

Der Stiel ist kurz, sehr stark, hellgrün, etwas röthlich angelaufen. Die Frucht ist groß, an beiden Enden sehr platt, auf einer Seite merklich breitgedrückt, so daß sie fast viereckig erscheint. Die dünne, zähe Haut ist dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, weich, sehr saftig und von einem mehr süßen Geschmacke, als sonst den Amarellen eigen ist. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Anfang Juli.

Der Baum treibt stark, trägt gut und verdient häufige Anpflanzung.

92. Trauben- oder Bouquet-Amarelle. (II R.)

Bei diesem sonderbaren Baume sitzen an einem einzigen Stiele oft 3 bis 5, ja an alten Bäumen wohl 8 bis 10 Kirschen beisammen, wovon jede ihren besondern Stein hat. Viele davon sind groß, andere klein und krüppelhaft. Die einfachen Kirschen, welche immer die Mehrzahl ausmachen, haben in Hinsicht der Form, Farbe und Größe viele Aehnlichkeit mit der frühen königlichen Amarelle. Die Frucht reift von Mitte Juli an und hält sich lange Zeit.

Der Baum trägt bald und außerordentlich reichlich, verlangt indeß eine schattige Lage und paßt ganz vorzüglich in Anlagen. Auf Süßkirschen veredelt trägt er die schönsten Früchte. Er sollte nirgends fehlen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

C. Kirschen von dem blüthesprossenden Sauerkirschbaume mit sehr dünnen, hängenden Zweigen und kleinem Blatte.

Elfte Klasse.

Stets blühende rothe Kirsche.

93. Allerheiligenkirsche. (II R.)

Dieser Baum zeichnet sich vor allen Sorten vorzüglich aus und bildet nach Truchseß eine eigene Klasse. Er treibt mit dem Anfang des Frühlings, wenn andere Kirschbäume zu blühen anfangen, aus den vorhandenen Fruchtaugen statt der Blüthe einen hellgrünen, mit kleinen Blättchen besetzten Fruchtzweig, welcher bis tief in den Sommer fortwächst und sich nach und nach bis zu 6 Zoll und mehr noch verlängert. In den Winkeln der ersten 2 bis 4 Blättchen dieses Fruchtzweigs bilden sich die Fruchtaugen, welche zum Austreiben der Blüthesprossen des folgenden Jahres bestimmt sind und die, ohne weiter zu treiben, den Sommer hindurch wie andere Tragknospen ihre gehörige Dicke und Vollkommenheit erlangen. Die Augen an den folgenden Blättchen der Blüthesprossen treiben bald nach ihrem Entstehen Blüthenstiele, die bis zur Entfaltung der Blüthen fortwachsen, sich manchmal doldenartig in 2 und 3 Stiele theilen und eben so viele Blüthen hervorbringen. Da die Entstehung neuer Blättchen, Blütheaugen und Blüthen ununterbrochen bis zum August und noch später fortdauert, so kann es in einem günstigen Jahre der Fall sein, daß man in diesen Monaten und noch später Blüthen, grüne und reife Kirschen antrifft.

Der Baum verdient mehr der Seltenheit, als des Nutzens wegen erzogen zu werden.

B. Pflaumen.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die fünfblätterigen, weißen Blumen stehen einzeln, gepaart oder dreifach. In dem Blumenkelche befinden sich 20 und mehr Staubfäden, die einen Staubweg umschließen. Die Frucht unterscheidet sich ganz ausschließend von den übrigen Steinobstfrüchten, als Kirschen, Aprikosen ꝛc. durch den stets vorhandenen Duft. Die Sommerzweige der Pflaumen sind entweder weichhaarig oder kahl; letztere sind den Sommer hindurch mit weißlichem Dufte belegt, welches man auch bisweilen an den weichhaarigen Zweigen bemerkt. Bei vielen Sorten ist dieser Duft kaum bemerkbar, er fehlt indeß niemals gänzlich.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit.

Auch dieser für die Oeconomie so nützliche, werthvolle Baum stammt aus Asien. Der bis jetzt erhaltene Name Damascener-Pflaume, welcher von Damascus abgeleitet wird, bezeichnet Syrien als das Vaterland desselben. Von hier kam er zuerst nach Griechenland und später nach Italien. Durch die Römer wurde er in den eroberten Provinzen Spanien, Gallien und Germanien verbreitet. Unter Karl dem Großen gab es schon mehrere edle Pflaumensorten. Später wurden noch viele in den Kreuzzügen aus Syrien und Armenien mitgebracht und kultivirt. — Unsere gemeine Zwetsche, die köstliche Backpflaume, welche jetzt in ganz Deutschland so verbreitet ist, daß sie in manchen Gegenden eine bedeutende Erwerbsquelle ausmacht, soll erst gegen das Ende des siebenzehnten Jahrhunderts durch würtembergische Soldaten, welche Zwetschensteine aus Morea mit nach Hause brachten, eingewandert sein. Sie hat sich an unser Clima schon so gewöhnt, daß es scheint, als wäre sie von jeher hier einheimisch gewesen. In Ungarn, Kroatien und Slavonien soll es ganze Wälder davon geben. — Sie läßt sich, wie viele andere aus Frankreich erhaltene, feine Sorten, aus dem Samen in ihrer Art fortpflanzen. — Der ausgezeichnete französische Schriftsteller du Hamel beschrieb schon im Jahr 1768 fünfzig Pflaumensorten, jetzt hat man deren über 200.

Die Pflaume ist eine sehr köstliche und von Vielen gar hoch geschätzte Frucht, die in Bezug auf Nutzbarkeit mit dem Apfel um den Rang streitet. In Hinsicht ihrer Güte übertrifft sie nicht selten die Pfirsche und Aprikose und gewährt uns in ungünstigen Som-

mern, wo diese nicht gerathen, herrlichen Ersatz für dieselben. Der große Obstkenner Quintynie nennt in seiner Abhandlung über die Pflaumen die Perdrigon's, die Catharinen- und Aprikosen-Pflaumen die besten Früchte der Welt, wenn sie am Geländer erzogen werden. An Schönheit übertrifft die Pflaume die meisten Obstarten. Der blaue und weiße Duft, der allen Pflaumen eigen ist, die vielen Farbenmischungen ꝛc. geben ihnen ein überaus liebliches Ansehen.

Unter den verschiedenen Arten zeichnen sich die Zwetschen, Mirabellen, Damaszenen und Perdrigons durch den vielfachen Nutzen, den sie gewähren, vorzüglich aus. Sie sind nicht nur vortrefflich zum frischen Genusse, sondern auch getrocknet eine sehr gesunde Speise für Gesunde und Kranke, lassen sich zu Muß und Syrup am besten gebrauchen und geben, da sie viel Zuckerstoff enthalten, einen guten Wein und Branntwein. — Ihre Anpflanzung ist daher vor allen besonders zu empfehlen, um so mehr, da sie einen ergiebigen Handelsartikel ausmachen und der Absatz, sowohl frisch als getrocknet, stets sicher und lohnend ist.

Der Pflaumenbaum wird gewöhnlich 15 bis 20 Fuß hoch; gehörig gepflegt und beschnitten erreicht er indeß nicht selten eine Höhe von 30 Fuß und wird, wenn man ihn durch das Abwerfen der Krone verjüngt, wohl 40 bis 50 Jahre alt. Er macht eine nur wenig ausgebreitete Krone, die meist mit vielen Aesten besetzt ist. — Die Wurzeln dringen nicht tief in die Erde, laufen meistens flach, in horizontaler Richtung, und machen dadurch häufig Wurzelausläufer, wodurch sich die meisten Arten vielfältig selbst vermehren. Fast alle Stämme treiben in der Jugend Dornen, die sie oft später verlieren. Die Aeste und Zweige sind bei einigen sehr zähe und biegsam, bei andern spröde und brüchig. Die Sommertriebe sind bald kahl, bald weichhaarig, indeß alle ohne Ausnahme mehr oder weniger mit einem weißlichen Dufte überzogen.

Die Früchte sind in Hinsicht der Größe, Form, Farbe und Beschaffenheit sehr von einander verschieden. Man hat kleine und große, runde und längliche, blaue, gelbe, rothe, grüne und bunte, saure und süße, die alle mit zartem Dufte überzogen sind und vor und nach, vom Juli bis zum October, zeitigen.

Als verschiedene Gattungen bei den Pflaumen bezeichnet man:

Die Schlehenpflaume, Dornschlehe ꝛc. (Prunus spinosa). Dieser sehr gemeine, in ganz Europa in Waldungen und Hecken häufig wildwachsende, dornige Strauch läßt sich auch mit etwas Mühe zu einem hochstämmigen Baume erziehen. — Wegen seines zwergigen Wuchses ließ er sich gut als Unterlage für edle Pflaumensorten gebrauchen, wenn er nicht mit seinen Wurzeln allzusehr

um sich wucherte. An Stellen, wo man dieses nicht scheut, z. B. auf steinigen, schlechten Anhöhen, paßt er sehr gut, da er mit dem schlechtesten Boden vorlieb nimmt. Das Holz ist hart, die Rinde glatt und schwärzlich, das Blatt fein gezahnt. Die weiße Blüthe kommt im April und Mai in großer Menge zum Vorschein. Die Frucht ist rund, zuweilen etwas eiförmig, anfangs grün, im October, wenn sie zeitig ist, schwarzblau und mit feinem Dufte überzogen. Das saftige, grünliche Fleisch ist sauer und zusammenziehend. Erst wenn sie durch Frost mürbe und teigigt werden, sind sie genießbar. Obschon die Frucht zum Genusse nicht viel werth ist, so leistet sie doch bei der Bereitung des Apfelweins herrliche Dienste. — Von größerm Werthe ist die aus ihr entstandene

zahme Schlehe, Haferpflaume (Prunus sylvestris). Auch diese kommt mehr als Strauch, denn als Baum vor. Durch die wolligen, sammetartigen Sommertriebe unterscheidet sie sich von der Zwetsche. Die Frucht ist viel größer, als die der wilden Schlehe. Durch Pflege, Wartung, guten Boden lassen sie sich oft sehr veredeln und vergrößern; auch verlieren dadurch die Sträucher ihre Dornen und können hochstämmig gezogen werden. Man hat welche mit weißer, rother und schwarzblauer Frucht. Die zahme Schlehe bildet den Uebergang von den Schlehen zu den Zwetschen. Man kann sie daher wohl als Mutterpflanze der meisten Pflaumensorten ansehen. Um so mehr, da alle sich auf dieselbe veredeln lassen und gut gedeihen, weßhalb die Stämmchen häufig zu Unterlagen zu diesem Zwecke erzogen werden. Auch Pfirschen und Mandeln schlagen auf denselben sehr gut an. Das Vorzüglichste über ihre Anzucht aus Samen ist im ersten Theile angegeben worden.

Die gemeine Pflaume, Bauernpflaume, Backpflaume, gemeine Zwetsche (Prunus domestica). Diese, von allen Pflaumen eine der besten und nützlichsten, bildet einen mittelmäßigen Baum und wird gewöhnlich 16 bis 20 Fuß hoch. Durch die dicht zerstreuten, meist aufwärts gehenden Aeste erhält er ein wildes Ansehen. Er macht glatte, rothe, oft rothbraune, zuweilen etwas glänzende Sommertriebe. Die Blätter sind hellgrün und hängend. Die rucht hat bei der Reife eine schwarzblaue, mit Duft überzogene Haut, unter welcher sich ein grünlichgelbes, oft goldgelbes, saftiges, süßschmeckendes Fleisch befindet, welches bei veredelten Stämmen sich leicht von dem länglich zusammengedrückten, rauhen Steine löset, bei unveredelten meist damit zusammenhängt. Der Boden hat auf die Güte und Größe der Frucht bedeutenden Einfluß. Außerdem erzeugen sich sehr leicht Abänderungen, so daß man nicht selten in einem Garten von gleicher Lage und Beschaffenheit frühe und späte Sorten,

die sich in Form und Größe unterscheiden, sich leicht und nicht leicht vom Steine ablösen lassen und im Geschmacke sehr verschieden sind, vorfindet. Aus den vielen, durch Kultur und Clima erzeugten Abänderungen sind die Eierpflaume, die rothe Kaiserpflaume, die große englische Zwetsche ꝛc. hervorgegangen. Wegen seines wilden Wuchses und den vielen Holzfasern kann man die aus den Kernen erzogenen Wildlinge nicht gut zu Grundstämmen für feine Pflaumensorten gebrauchen: nur zu Aprikosen sind sie dienlicher, als die mit wolligen Trieben.

Die Kirschpflaume (Prunus cerasiferas). Dieser aus Nordamerika stammende Baum hat seinen Namen von den Früchten, welche in Größe und Form dicken Kirschen gleichkommen. Sie sind rund, dunkelroth, ohne Furche und sitzen an langen, dünnen Stielen. Obschon der Baum gleichzeitig mit den Pfirschen sehr stark blühet, trägt er doch wenig Früchte, die dabei noch von geringem Werthe sind. Gewöhnlich wird er daher auch nur als Unterstamm für andere edle Pflaumensorten, Pfirschen ꝛc. erzogen. Er läßt sich sehr leicht durch Ableger und Stecklinge vermehren; doch ist das Ablegen vorzuziehen. Die dazu bestimmten Stämme treiben, über der Erde abgeschnitten, viele schlanke Ausschläge, die im nächsten Frühjahre abgelegt, im Herbste schon reichlich bewurzelt, in die Edelschule versetzt und dort im ersten Sommer schon oculirt oder im folgenden Frühjahre gepfropft werden können. Während die sämmtlichen Zweige abgelegt sind, treiben aus dem Stocke so viele neue Ausschläge, daß für das nächste Jahr schon wieder Vorrath genug da ist. Steht ein Stock in guter Erde, so kann man im Durchschnitt jährlich auf 20 Ableger rechnen. Da sie sehr stark treiben, so daß eingelegte federkieldicke Zweige im Herbste schon daumendick und nicht selten 4 bis 5 Fuß hoch sind; da der Strauch sehr dauerhaft ist, keine Ausläufer macht und die Veredlung sehr gut anschlägt, sollte der Strauch zu Unterlagen für edle Pflaumensorten recht häufig erzogen werden. Ein gemäßigt feuchter, etwas sandiger Boden sagt ihm am besten zu.

Der Pflaumenbaum ist im Allgemeinen in Ansehung des Bodens nicht sehr delikat; er gedeiht fast in jedem, wenn er nur nicht zu naß, kalt, sandig und schwer ist. Die Nähe eines fließenden Wassers ist ihm nicht schädlich, wie daraus hervorgeht, daß er am Rande eines Baches noch gut fortkommt. Am besten gedeiht er in einem etwas lockern, fruchtbaren, etwas feuchten Boden, der eine warme, sonnige Lage hat und gegen Nordwinde geschützt ist. Unter allen Obstbäumen verträgt der Pflaumenbaum den meisten Dünger.

Gärten, die mit Mistjauche im Winter begeilet werden, sagen ihm recht zu. Er trägt auch alsdann viel schönere und größere Früchte. In ganz schlechtem Boden kümmert der Baum und trägt viel kleinere Früchte. Eine vor rauhen Winden geschützte, warme, sonnige Lage ist bei der Anpflanzung des Pflaumenbaumes vor Allen zu wählen, indem er nur in einer solchen recht fruchtbar ist und schöne, vollkommene Früchte hervorbringt. Aus diesem Grunde pflanze der Landmann denselben in seine nächste Hausumgebung, wo er durch die Gebäude gegen Nordost gedeckt ist. Sogar in geschlossenem Hofraume kommt er noch gut fort und liefert vollkommene Früchte. In einer ganz freien, luftigen Lage trägt er selten reichlich.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Obschon sich die gemeine Hauszwetsche, Damaszener-Pflaume, Reineclaude und andere Arten durch den Samen vermehren und zu schönen Stämmen mit guten, eßbaren Früchten erziehen lassen, so ist dieses doch bei edeln Pflaumensorten nicht anzurathen, weil man mit völliger Gewißheit dieselbe Sorte nicht erwarten darf. Aus dem Samen der großen, grünen Reineclaude erhält man wohl wieder eine Reineclaude, aber sehr selten die nämliche große, edle Sorte. Nur durch Veredlung ist man dessen gewiß. Man kommt dadurch auch früher zum Ziele und erhält schneller einen tragbaren Baum. Auch die Zwetschen werden durch Veredlung größer, schöner und schmackhafter. Zu Unterstämmen nehme man die aus Samen erzogenen Wildlinge oder die vorhin beschriebene Kirschpflaume. Ausläufer, die der Pflaumenbaum, wegen der in der obersten Erdschicht umherwuchernden Seitenwurzeln, in so großer Menge macht, zu Unterlagen zu benutzen, ist nicht zu empfehlen, weil dieselben meist mit demselben Uebel in noch größerem Maße behaftet sind. Auch werden die aus Samen erzogenen Bäume schöner, gesunder und dauerhafter, lassen sich besser durch gehörigen Schnitt zu einem Baume erziehen, als die Wurzelausläufer, die gleich bei ihrem Entstehen mit vielen Aesten und Dornen versehen sind, stets geputzt und beschnitten werden müssen und dabei noch selten die gehörige Schafthöhe erlangen.

Die Stämmchen werden entweder gleich beim Versetzen in die Baumschule kopulirt oder erst, wenn sie stark und hoch genug sind, um in die Krone veredelt zu werden, gepfropft oder kopulirt. Mißlingt im letztern Falle die Veredlung, so werden die schönsten Schosse im Juli auf's schlafende Auge oculirt. Nach neuern Erfahrungen gelingt die Veredlung am besten, wenn sie erst Ende April oder Anfang Mai mit Reisern, deren Augen schon angeschwollen sind, voll-

zogen wird. Selbst im Juli und August kopulirte Stämmchen sind bei mir freudig gewachsen.

Obschon der Pflaumenbaum den Schnitt recht gut verträgt, so schneide man doch nicht mehr, als nöthig ist, und richte sich vorzüglich dabei nach dem Wurzelwerke. Besonders wenn der Baum tragbar wird, unterlasse man das viele Schneiden, da nicht bloß die einjährigen Zweige, sondern auch die aus 3-, 4- und mehrjährigem Holze hervorkommenden Fruchtaugen reichlich Früchte bringen, man sich daher den Fruchtertrag verringern würde. Nur todtes Holz, oder zu dicht stehende Aeste und Zweige, nehme man weg. Erzeugen sich Wasserschosse, ist der Saftzug nicht mehr gehörig geregelt, so muß man ohne Schonung die alten Aeste nach und nach, alle Jahre einige, abnehmen. Auf diese Weise erhält man einen verjüngten, recht gesunden und äußerst tragbaren Baum. Sollten durch allzugroße Tragbarkeit sowohl alte als junge Stämme keine Sommerschosse mehr machen, so werden die Aeste eingekürzt. Christ erzählt in seinem Handbuche, daß die Stämme der gelben Mirabelle, jedes Jahr beschnitten, ein weit höheres Alter erreichten, strotzend voll hingen und bessere und größere Früchte hervorbrächten.

Um fast jedes Jahr einer reichen Ernte gewiß zu sein, dünge man alle 3 Jahre sämmtliche Pflaumenbäume, oder jedes Jahr ein Drittel der Bäume, im Herbste, nachdem man die Erde um die Wurzeln weggenommen, mit gut verrottetem altem Miste, Mistjauche ꝛc. Am besten ist der Dünger aus Abtritten. Es schadet dem Baume nicht, wenn er auch in reichlichem Maße angewendet wird. Sowohl alte als junge Bäume bekommen dadurch einen außerordentlichen Trieb und werden so fruchtbar, daß man die Aeste meist stützen muß; auch sind die Früchte viel besser und oft doppelt so groß. Man wendet den Dünger an, sobald das Laub abgefallen ist. Durch Schnee, Regen ꝛc. löset er sich den Winter hindurch auf, dringt in die Erde und macht dieselbe fruchtbar. Die Bäume bekommen, wegen ihres freudigen Wuchses, eine schöne, glatte Rinde, setzen nicht so viel todtes Holz an und sind dem Gummifluß nicht unterworfen. Stehen sie im Grasboden, so wird durch das viele gute Gras, welches man dadurch erhält, die Mühe und Auslage reichlich ersetzt. — Ueberläßt man indeß den Baum sich selbst, wie es fast überall geschieht, wird er nicht zuweilen gedüngt, etwas beschnitten ꝛc., so werden die Früchte nicht nur später reif, sondern bleiben auch kleiner und geschmackloser.

Alte Bäume lassen sich leicht verjüngen, wenn man die Aeste im Herbste abnimmt, die alte Rinde abkratzt, den Boden auflockert und mit dem angegebenen Dünger reichlich versieht. Sie bilden in

kurzer Zeit wieder eine neue Krone und tragen noch viele Jahre recht reichlich.

4. Klassification und Beschreibung der vorzüglichsten Pflaumensorten.

Für die Pflaumen fehlte bisher ein genügendes, festes System, wonach dieselben leicht und sicher rubricirt und eingetheilt werden konnten. Diesem Mangel hat der durch seine pomologischen Schriften rühmlichst bekannte Liegel abgeholfen und in seinem herrlichen Pflaumenwerke eine Klassifikation geliefert, die allen Anforderungen entspricht. Seine Haupteintheilung gründet er auf die Form der Früchte. Länglich-eiförmige Früchte nennt er Zwetschen. Sie bilden die erste Klasse des Systems. Zur ersten Ordnung gehören die eigentlichen Zwetschen, deren Bäume glatte Sommertriebe haben; zur zweiten Ordnung werden diejenigen länglichen Pflaumen gerechnet, welche zur Familie der Damaszenen gehören, deren Bäume wolligte Sommertriebe haben. Die runden Früchte machen die zweite Klasse aus. Zur ersten Ordnung dieser Klasse gehören die zwetschenartigen Damaszenen mit glatten Sommertrieben; die zweite Ordnung umfaßt die eigentlichen Damaszenen, deren Bäume wolligte Sommertriebe haben. Jede Ordnung dieser Klassen zerfällt in fünf Unterabtheilungen, welche nach den bei den Früchten vorkommenden Farben bestimmt sind.

Erste Klasse.

Zwetschen. Mit länglich-eiförmigen Früchten.

(Mit einzelnen und gepaarten Blüthestielen, stark gedrücktem, oben und unten mehr oder weniger spitzig verlängertem Steine.)

Die Höhe der Frucht muß in die Augen fallen und gegen die Dicke und Breite wenigstens mehr als eine Linie messen. Bei sehr kleinen Früchten unterscheidet das Augenmaß und die Form des Steines.

Erste Ordnung.

Wahre Zwetschen. Mit kahlen Sommertrieben.

Mit meistentheils etwas wilder Vegetation des Baumes, mit Dornen in der Jugend, mit zähem, sehr hartem Holze und härtlichem, süßem, etwas weinsäuerlichem Fleische der Frucht.

Erste Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

1. Wahre Frühzwetsche. (I R.)

Diese köstliche Frucht ist mittelmäßig groß und hat fast die Größe der gemeinen Zwetsche (Backpflaume). Ihre Höhe beträgt 1 Zoll und 5 Linien, ihre Breite 1 Zoll und 2 Linien. Die dicke und zähe Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist dunkelblau, bisweilen etwas violett. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, zwetschenartig, von sehr köstlichem Geschmacke, der meist die gemeine Zwetsche an Erhabenheit noch übertrifft. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt gegen Ende August und Anfang Septbr.

Der Baum wird groß, treibt seine Aeste in sehr spitzigen Winkeln und belaubt sich dicht. Er ist empfindlich für Frost und Nässe und trägt daher selten voll.

2. Augustzwetsche. (I R.)

Diese gute Frucht ist der Hauszwetsche sehr ähnlich, bleibt aber kleiner, ist etwas weniger lang und an der Spitze mehr abgerundet. Sie ist röthlichbraun, hat feine Punkte und lederfarbige Flecken. Das Fleisch ist etwas weicher wie das der gemeinen Zwetsche, gelblich und von einem süßen Geschmacke. Der Stein ist länglich und hat zwei flache Seitenfurchen. Die Frucht reift gegen Ende August und kann, wie die Hauszwetsche, zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche benutzt werden.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs und ist äußerst tragbar, weßhalb er, vorzüglich in kältern Gegenden, häufig angepflanzt zu werden verdient.

3. Wangenheim's Pflaume. (I R.)

Diese köstliche Frucht ist nach Liegel von der wahren Frühzwetsche Nro. 1 schwer zu unterscheiden, selbst in Betreff der Vegetation des Baumes. Sie reift zu gleicher Zeit und hat mit ihr gleichen Werth. Nach Dittrich's Handbuche II. B. S. 200 soll der Baum schon frühzeitig außerordentlich tragbar werden und allgemeine Anpflanzung verdienen.

4. Violette Dattelzwetsche. Dattelzwetsche. (II R.)

Der Stiel ist sehr lang, meistens über 12 — 13 Linien, dünn, gerade, grün und hat braune Flecken. Die Frucht ist über 2 Zoll lang und 1 Zoll breit. Die dicke, etwas säuerliche Haut, die sich abziehen läßt, ist bei völliger Reife dunkelblau und mit einem starken blauen Dufte belegt. Das Fleisch ist grünlichgelb, etwas fest, zwetschenartig, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmacke.

Der Stein löset sich gut vom Fleische, weßhalb die Frucht, da sich auch die Haut gut abziehen läßt, zur Bereitung der Prünellen zu benutzen ist. Die Frucht reift im ersten Drittel des September.

Der Baum hat eine starke, wilde Vegetation und Dornen in der Jugend, treibt viele Zweige und belaubt sich stark, trägt fast jährlich und oft strotzend, ist nicht empfindlich auf Standort und Boden und pflanzt sich durch seine Steine nicht fort. Verdient wegen des recht guten Geschmacks und der ansehnlichen Größe der Frucht, ihrer frühen Zeitigung und der reichlichen Tragbarkeit des Baumes häufige Anpflanzung.

5. Dörrel's neue große Zwetsche. (I R.)

Diese aus dem Steine der großen ungarischen Zwetsche erzogene Pflaume ist etwas größer als die gemeine Zwetsche. Der Stiel ist 8 Linien lang, kahl, gerade und rostig. Die dicke, zähe Haut, die sich gut abziehen läßt, ist dunkelviolett, an der Sonnenseite fast schwarz und hat viele feine gelbe Punkte. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, saftig, von sehr süßem Wohlgeschmacke. Der Stein ist länglich, oben scharfspitzig und löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht reift mit der vorigen zugleich.

Der Baum wächst kräftig, wird stark und scheint tragbar zu sein. Ist als Frühzwetsche häufig zu pflanzen. — Sie unterscheidet sich von der gemeinen Zwetsche durch ihre Größe, schöne Eiform und ihren süßeren Geschmack.

6. Italienische Zwetsche. (I R.)

Der Stiel ist sehr lang, mißt 14 Linien, ist ziemlich dick, gerade, meistens grün. Die Frucht ist ziemlich groß, 1⅔ Zoll hoch und 1¼ Zoll dick, oval, schwarzblau. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, doch saftig, um den Stein mit röthlichen Fasern umgeben, von einem süßen, wenig erhabenen Geschmacke, der den der gemeinen Hauszwetsche noch übertrifft. Der Stein ist 1 Zoll lang und ½ Zoll breit und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte September und ist zu jedem wirthschaftlichen Gebrauche gleich gut.

Der Baum wird groß und tragbar und hat stark hängende, sehr schmale, lange Blätter. Ist eine schöne, herrliche, überaus gute Zwetsche, die nirgends fehlen sollte.

7. Große englische Zwetsche. (I R.)

Der Stiel ist 10 Linien lang, mäßig dick, etwas gebogen, rostig und kahl. Die Frucht ist 1¾ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick, von Gestalt eiförmig, an den Seiten etwas breitgedrückt. Die ziemlich starke und zähe Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist bei völliger

Reife schwarzblau, fast schwarz und mit vielen gelblichen Punkten besetzt. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest und von einem zuckersüßen, sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte bis Ende September und hält sich einige Zeit am Baume.

Der Baum wird groß, hat große, lange Blätter, trägt aber nicht reichlich. Eine sehr gute, große Frucht, die alle Aufmerksamkeit verdient.

8. Englische Zwetsche. (I R.)

Diese sehr gute Frucht ist kleiner als die vorhergehende und erreicht nicht ganz die Größe der gemeinen Zwetsche; auch reift sie später. Der Stiel ist 1¼ Zoll lang, meistens ganz grün und gerade und sitzt ganz flach, etwas an der Seite. Die Haut ist dick und zäh, läßt sich gut abziehen und ist von Farbe dunkelviolett. Das Fleisch ist goldgelb, nicht übermäßig saftig, aber von einem köstlichen, zuckersüßen, sehr erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift mit der gemeinen Zwetsche im September und October.

Der Baum wächst kräftig und scheint tragbar zu sein. Eine neue, vortreffliche Frucht, des Erziehens werth.

9. Gemeine Hauszwetsche. Hauspflaume. Backpflaume. (Prunus domestica.) (I R.)

Diese allgemein bekannte, vorzügliche Frucht ist 1½ Zoll lang und 1⅙ Zoll dick. Der Stiel ist grün, ¾ bis 1 Zoll lang und hat gewöhnlich einen kleinen holzigen Absatz. Die dünne Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist bei völliger Reife fast schwarz. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr saftig, von einem recht angenehmen, süßen, erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische, ist länglichbreit, unten scharf zugespitzt. Die Frucht reift gegen Ende September und hält sich bei günstiger Witterung wohl 4 bis 6 Wochen am Baume, wobei sie zwar etwas welkt, aber immer süßer und delicater wird.

Der Baum wird 25 bis 30 Fuß hoch. Er hat ein wildes Ansehen, treibt Dornen in der Jugend, viele verworrene, zerstreute Aeste und ist äußerst fruchtbar. In gebautem und gedüngtem Boden wird die Frucht viel größer und schmackhafter. Er kommt in jedem Erdreiche fort. Verdient die allerhäufigste Anpflanzung.

10. Unvergleichliche. (I R.)

Die Frucht ist etwas kleiner als die gemeine Zwetsche, an beiden Enden schön abgerundet, von Farbe dunkelviolett, in welcher man einige gelbe Punkte, bisweilen auch gelbe Streifen bemerkt.

Die Haut ist dick und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist goldgelb, fein, saftig, von süßem, erhabenem Geschmacke, mit kaum merklicher Säure. Der Stein löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht zeitigt im October.

Der Baum wird nicht sehr groß, ist aber recht tragbar. Verdient wegen später Zeitigung und dem vorzüglich guten Geschmacke der Frucht Empfehlung.

Zweite Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

11. Rothe Kaiserpflaume. (II R.)

Die Frucht ist sehr groß, umgekehrt eiförmig, auch oval, von Farbe rothblau. Der Stiel ist lang, stark, behaart und steht in einer tiefen Höhlung. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, etwas körnig, sehr saftig, von einem süßen, erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt in der letzten Hälfte des August.

Der Baum wird groß, trägt gerne, fast alle Jahre, aber niemals strotzend. Läßt sich durch den Stein nicht fortpflanzen. Verdient wegen auffallender Größe, früher Zeitigung und guten Geschmackes Vermehrung.

12. Rothe Eierpflaume. Cyprische Pflaume. Rothe Marunke. (II R.)

Eine sehr große, schöne, gute Frucht, die an Größe und Form einem Hühnerei fast gleich ist. Der Stiel ist lang, dünn behaart, dünn, gerade. Die Haut ist dick, zähe, läßt sich gut abziehen und ist von Farbe hellroth, hat viele rothe Punkte und einen hellblauen Duft. Das Fleisch ist hellgelb, saftig, etwas härtlich und von einem sehr angenehmen, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt gegen Ende August.

Der Baum wird groß, belaubt sich stark und trägt fast jährlich und oft strotzend. Pflanzt sich durch den Stein nicht fort. Verdient in jedem Baumhofe eine Stelle.

13. Rothe, prachtvolle Huling. (I R.)

Eine schöne, liebliche, herrliche Frucht, die nur den Fehler hat, daß sie sich nicht gut vom Fleische löset und gleich der Vorigen bei Regenwetter leicht aufspringt. Der Stiel ist kurz, dick, blaßgrün und sitzt flach auf der Spitze. Die Frucht ist von mittler Größe, umgekehrt eiförmig, roth, mit vielen Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelb, härtlich, schmelzend, von einem süßen, eigenthümlichen, vor-

züglich angenehmen, starken Muskatellergeschmacke. Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wird ziemlich stark, belaubt sich dicht und trägt sehr reichlich.

14. Rothe Diapre. (I R.)

Diese köstliche Pflaume, welche mit zu den besten gehört, hat die Größe der gemeinen Zwetsche. Der Stiel ist 10 Linien lang, gerade, kurz behaart und steht fast flach. Die Haut ist etwas zäh, rothblau, mit vielen gelblichen Punkten und bisweilen mit Leberflecken besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, sehr fein, saftig, von überaus süßem, köstlichem Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische. Die Frucht reift in den ersten Tagen des September.

Der Baum ist mittelmäßig groß, auf Lage und Standort nicht sehr empfindlich und trägt gerne. Verdient häufige Anpflanzung.

15. Mimm's Pflaume. (I R.)

(Wurde von Herrn Brown aus dem Steine eines blauen Perdrigons erzogen.)

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit, von länglich eiförmiger Gestalt und hat viel Aehnliches mit der blauen Eierpflaume. Der Stiel ist kurz, dünn und fein behaart. Die Haut ist grünlichgelb, mit einem hellen Purpurroth und einem starken blauen Dufte überzogen. Das Fleisch ist blaß grünlichgelb, zart, saftig und von einem sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein ist von länglicher Form und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wächst gut und trägt reichlich.

16. Mailändische Kaiserpflaume. (I R.)

Diese auserlesene köstliche Frucht hat wenige ihres Gleichen. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch, 1¼ Zoll dick und wird durch eine tiefe Furche in zwei ungleiche Hälften getheilt. Der Stiel ist 10 Linien lang, dick, gebogen, rostig und steht in einer engen Höhle. Die dicke, etwas zähe Haut, die sich gut ablösen läßt, ist dunkelviolett und hat gelbe Punkte und Streifen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fest, zart, saftig, von zuckersüßem, äußerst muskirt-aromatischem, köstlichem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß, treibt seine Aeste stark abstehend und scheint mäßig zu tragen. Verdient wegen ihres Wohlgeschmacks alle Empfehlung.

17. Wahre blaue Eierpflaume. (I R.)

Die Frucht ist sehr groß, eiförmig, rothbraun. Der Stiel ist sehr lang, etwas behaart. Das Fleisch ist weißlichgelb, zart, saftig,

von einem sehr süßen, erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift gegen die Mitte des September.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und recht tragbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Dritte Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

18. Gelbe Frühzwetsche. (II R.)

Die Frucht ist groß, meistens oval, bisweilen auch eiförmig, an beiden Seiten etwas gedrückt. Der Stiel ist 9 Linien lang, behaart, dünn, gebogen, grün. Die Haut ist dünn, etwas zäh und bitter und läßt sich abziehen. Die Frucht ist von Farbe anfänglich grünlichgelb, dann wachsgelb und in voller Zeitigung röthlichgelb. In heißen Sommern hat sie häufig rothe Punkte und Flecken, manchmal ist sie auch auf der Sonnenseite rosenroth angelaufen, wodurch sie ein ungemein schönes Ansehen erhält. Das Fleisch ist gelb, weich, sehr saftig und angenehm süß, obschon etwas matt. Der Stein löset sich nicht ganz. Die Frucht zeitigt Mitte August.

Der Baum blüht früh und ist abwechselnd äußerst tragbar, so daß die Fruchtzweige ganz voll Früchte hängen. Verdient vorzüglich für den Obstmarkt recht häufige Anpflanzung.

19. Gelbe Eierpflaume. Große gelbe Marunke ꝛc. (II R.)

Eine häufig verbreitete, längst bekannte, schöne Pflaume. Sie ist sehr groß, eiförmig, wachsgelb und hat an der Sonnenseite zuweilen röthliche Flecken. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dicht behaart, ziemlich dick, gerade und meistens stark rostig. Das Fleisch ist weißgelb, etwas grobkörnig, aber doch saftig und weich, und hat einen süßen, angenehmen Geschmack, vorzüglich in heißen Sommern. Der Stein behält an den Kanten etwas Fleisch. Die Frucht reift in den ersten Tagen des September. In nassen Jahren fault sie gern am Baume. Bei guter Witterung hält sie sich lange und gewinnt sehr an Güte.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt fast jährlich reichlich, gedeiht in jeder Lage und jedem Boden. Sie pflanzt sich durch den Stein nicht fort. Verdient wegen ihrer Größe und Schönheit häufige Anpflanzung.

20. Dörrell's neue weiße Diapre. (I R.)

Die Frucht ist mäßig groß, $1\frac{1}{4}$ Zoll hoch und 1 Zoll dick und breit. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, kahl, gerade, meistens grün und sitzt in einer engen, seichten Höhle. Die dicke, zähe, säuerlich schmeckende Haut, die sich gut abziehen läßt, ist grünlichgelb, zeitig

ganz gelb, dünn, mit weißlichem Dufte überzogen. Weiße und rothe Punkte finden sich häufig. Das Fleisch ist gelb, härtlich, sehr saftig und von einem sehr feinen, erhabenen Zuckergeschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht reift gegen die Mitte des August.

Der Baum wächst gemäßigt und scheint tragbar zu sein. Verdient alles Lob und reichliche Anpflanzung.

21. Con's Goldpflaume. (I R.)

(Diese köstliche Frucht wurde in England erzogen.)

Der Stiel ist ziemlich lang, gelblich, dünn und steht in einer nicht tiefen Höhle. Die Frucht ist sehr groß, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, oval und hat eine tiefe Furche. Die Haut ist in voller Zeitigung gelb und hat an der Sonnenseite viele hellviolettrothe Fleckchen. Das grünlichgelbe, fast am Steine hängende Fleisch ist zart, weich, etwas faserig, überfließend von Saft, ganz zerfließend und von einem äußerst süßen, erhaben aromatischen Geschmacke. Reift Ende September und hält sich gegen 4 Wochen am Baume.

Der Baum wächst kräftig, blüht früh und ist recht tragbar. Verdient häufige Anflanzung.

22. Weißer Perdrigon. Brugnoler Pflaume. (I R.)

Eine allgemein bekannte, köstliche Pflaume, von der die bekannten Prünellen in Frankreich verfertigt werden. Sie heißt auch wohl weißes Rebhühnerei. Die Frucht ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und $1\frac{1}{3}$ Zoll breit. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, dünn, grün und braun gefleckt und steht in einer geringen Vertiefung. Die etwas zähe Haut, welche sich bei vollkommener Reife recht gut abziehen läßt, ist weißlichgelb, auf der Sonnenseite, besonders nach der Stielwölbung zu, fein carminroth punktirt und über und über mit einem feinen, weißen Dufte überzogen, der der Frucht ein sehr liebliches Ansehen giebt. Das etwas feste Fleisch ist grünlichgelb, fein, saftig und von einem sehr süßen, erhabenen, mit etwas Säure vermischten Geschmacke, der die Frucht mit zu den besten macht. Der Stein ist dick und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt gegen Ende August.

Der Baum wird ziemlich groß und stark, macht viel Tragholz und ist recht fruchtbar. Kann vorzüglich zum Trocknen nicht genug angepflanzt werden und sollte nirgends fehlen.

23. Catharinenpflaume. (I R.)

Diese vortreffliche Frucht ist besonders zum Trocknen eben so sehr zu empfehlen, als die vorige. Der ziemlich starke Stiel ist 9 Linien lang, unbehaart, etwas gebogen und sitzt in einer engen Höhle. Die Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 3 Linien

breit. Die starke, feste Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist bei voller Reife der Frucht hochgelb und hat an der Sonnenseite schöne hellrothe Punkte und Flecken. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, fein, saftig, außerordentlich süß und von einem vorzüglich angenehmen, erhabenen Geschmacke. Der Stein hängt fest am Fleische. Die Frucht reift Mitte September und ist sowohl zum frischen Genusse als zum Welken empfehlenswerth.

Der Baum hat einen kräftigen, starken Wuchs, kommt gut fort und ist nicht eigensinnig auf Stand und Boden. Er ist ungemein fruchtbar und verdient recht häufige Anpflanzung.

Vierte Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

24. Große, grüne Weinpflaume. (I R.)

Der Stiel ist sehr lang, 12 bis 13 Linien, mäßig dick, gerade, kahl und etwas rostig. Die Frucht ist 1⅙ Zoll hoch und 1 Zoll dick und breit, etwas walzenförmig oval und oben und unten etwas gedrückt. Die Haut ist gelblichgrün, dünn, abziehbar und säuerlich. Das Fleisch ist gelblichgrün, fein, zart, überfließend von Saft, von einem sehr angenehmen, zuckersüßen Geschmacke. Der Stein ist umgekehrt eiförmig, er löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte August.

Der Baum wird groß und stark, ist dauerhaft gegen Kälte und meist strotzend tragbar. Wegen früher Zeitigung und Tragbarkeit verdient ste Empfehlung.

25. Italienische grüne Zwetsche. (I R.)

Der dünne, gerade Stiel ist 11 Linien lang, fein behaart, meist rostfarbig. Die Frucht ist 1½ Zoll lang und 1⅓ Zoll dick, von Gestalt umgekehrt eiförmig und von Farbe gelblichgrün, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt. Die Haut ist dick und läßt sich nicht gut abziehen. Das Fleisch ist gelbgrün, fein, saftig, zuckersüß, schmelzend, erhaben und hängt fest am Steine. Die Frucht zeitigt Ende August nach und nach.

Der Baum wächst ziemlich stark, geht in spitzen Winkeln in die Höhe, ist nicht eigensinnig auf seinen Stand und trägt reichlich, weßhalb er häufiger angepflanzt zu werden verdient.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Zweite Ordnung.

Damascenenartige Zwetschen. Mit weichhaarigen Sommerzweigen.

(Mit meistentheils mehr zahmer, damaszenenartiger Vegetation des Baumes und zarterem, weicherem Fleische der Frucht.)

Erste Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

26. Violette Diapre. (I R.)

Der dünne, gerade Stiel ist kurz behaart und steht in einer engen und tiefen Höhle. Die Frucht ist mittelmäßig groß, 1½ Zoll lang und 1⅙ Zoll dick. Die dünne Haut, welche sich gut ablösen läßt, ist schwarzblau; das Fleisch ist gelblichgrün, durchsichtig, um den Stein bisweilen röthlich, von einem süßen, sehr lieblichen Wohlgeschmacke. Der Stein ist klein und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift in der letzten Hälfte des August und giebt, geschält und ausgekernt, vortreffliche Prünellen.

Der Baum wird mäßig groß, ist nicht empfindlich auf Standort und Boden und trägt oft strotzend. Verdient, da sie mit zu den besten Pflaumen gehört und sehr tragbar ist, häufige Anpflanzung und darf in keiner Anlage fehlen.

27. Ransleben's Zwetsche. (I R.)

Diese vortreffliche Pflaume erzog der Herr Ober-Finanzrath v. Ransleben in Berlin aus dem Kerne einer Reineclaude. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, gelbbraun, stark behaart und steht in einer flachen Vertiefung. Die Frucht ist 1½ Zoll lang und 1 Zoll breit, von Form wie die gemeine Zwetsche gestaltet. Die feine Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist bei der Zeitigung schwarzblau, mit einem feinen, hellblauen Dufte überzogen. Das Fleisch ist gelb, fest, vollsaftig und von einem delicaten, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Der Stein ist länglich und löset sich nicht gut vom Fleische. Die Frucht reift gegen die Mitte des September.

Der Baum wird groß, belaubt sich stark und scheint recht fruchtbar zu sein.

28. Dunkelblaue Kaiserin. (II R.)

Diese schätzenswerthe Spätzwetsche, die fest am Baume hängt, selten im Regen aufspringt, hat das Eigene, daß sie sich lange vor der Zeitigung schon dunkelblau färbt, wenn sie noch ganz hart ist. Die Frucht ist so groß wie die gemeine Zwetsche, 1½ Zoll hoch und

1¼ Zoll breit und dick. Der Stiel ist 10 Linien lang, ziemlich dick, gebogen, stark rostig. Das Fleisch ist weißlichgelb, zuweilen etwas grünlich, weich, sehr saftig, ganz zeitig von einem süßen, guten Geschmacke. Der Stein löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wächst sehr kräftig, ist strotzend tragbar und kenntlich durch seine auffallend dunkelgrüne Belaubung.

Zweite Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

29. Burgunder-Zwetsche. (I R.)

Die Frucht hat die Größe und theils die Form der gemeinen Zwetsche; sie ist oben abgerundet, unten stumpfspitzig. Der Stiel ist lang, dünn, gerade, etwas rostig und grün. Die dünne, zähe Haut, die sich abziehen läßt, ist röthlichblau, gegen unten fast schwarzblau. Goldfarbene Punkte finden sich auf der ganzen Frucht. Das Fleisch ist gelblich, härtlich, saftig, von zuckersüßem, recht angenehmem, feinem Wohlgeschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische. Die Frucht zeitigt gegen Ende August.

Der Baum hat einen gemäßigten Wuchs, ziemlich große Blüthen und trägt reichlich, weßhalb er als Frühzwetsche häufige Anpflanzung verdient.

30. Isabelle. (I R.)

(Eine schöne, große, sehr gute englische Pflaumensorte.)

Der Stiel ist sehr lang, mißt 14 Linien, ist dick, stark behaart, meist braun und gerade. Die Frucht ist groß, 1⅝ Zoll lang und 1½ Zoll dick, von Farbe rothblau, mit vielen gelbröthlichen Punkten bedeckt. Die Haut ist säuerlich und läßt sich nicht ganz gut abziehen. Das Fleisch ist gelblichweiß, glänzend, strahlig, etwas körnig, gut ausgezeitigt von einem süßen, sehr angenehmen Geschmacke. Der Stein liegt fast hohl im Fleische und läßt sich leicht ausdrücken. Die Frucht reift zu Anfang des September.

Der Baum wird groß und trägt oft strotzend voll. Verdient als eine große, schöne Frucht häufige Anpflanzung; nur muß die Frucht nicht zu früh gepflückt werden, indem sie anfangs, obschon sie weich ist, einen säuerlichen Geschmack hat.

31. Violette Kaiserin. (I R.)

Diese köstliche Frucht hat die Größe, Form und Farbe der gemeinen Zwetsche, nur ist sie etwas kürzer. Der Stiel ist ⅔ Zoll lang, mäßig dick, behaart, rostig, sitzt meist etwas schief auf der Spitze, bisweilen auch in einer kleinen Höhle. Die Haut ist etwas

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

zäh, geschmacklos, und läßt sich abziehen. Die Farbe ist dunkelviolett, ganz voll von goldfarbenen Punkten, die sich zu Streifen und kleinen Flecken gestalten. Das Fleisch ist goldgelb, fest, fein, sehr saftreich, vom edelsten, reinsten Zuckergeschmacke. Der Stein ist klein und läßt sich ablösen. Die Frucht reift nach und nach bis Mitte September.

Der Baum wächst kräftig und stark, ist dauerhaft und fast jährlich strotzend tragbar. Sollte nirgend fehlen.

Dritte Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

32. Reizensteiner Zwetsche. (I R.)

Die Frucht hat die Größe und Form der gemeinen Zwetsche, ist fast pomeranzengelb und an der Sonnenseite hellroth. Die Haut ist dünn, zäh, genießbar und läßt sich nicht gut abziehen. Das Fleisch ist gelb, zart, etwas durchsichtig, saftig, von einem sehr süßen, höchst aromatischen, eigenthümlichen Geschmacke. Der Stein löset sich nur bei vollständig reifen Früchten vom Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte bis Ende September.

Der Baum wird groß und ist jährlich und reichlich fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Vierte Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

33. Weiße indische Pflaume. (I R.)

Die Frucht ist $1\frac{3}{4}$ Zoll lang und 1 Zoll breit. Die dünne Haut, die sich abziehen läßt, ist grün, in voller Reife etwas gelblich. Die Punkte sind weiß, sehr fein. Das Fleisch ist hellgrün, fein und schmelzend, vollsaftig und von einem zuckersüßen, vortrefflichen Geschmacke. Der Stein ist sehr lang. Die Frucht reift im Anfange des Septembers.

Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar.

Zweite Klasse.

Damascenen. Mit runden Früchten.

(Mit gepaarten, selten einzelnen Blüthenstielen, gedrücktem, oben und unten abgerundet stumpfspitzigem, bisweilen oben kurz feinzugespitztem Steine.)

Mit meistentheils zartem, sprödem Holze, dicken, stark markigen Sommertrieben und einem zarten, sehr saftigen, äußerst süßen, erhabenen Fleische der Frucht.

Erste Ordnung.

Zwetschenartige Damaszenen. Mit kahlen Sommertrieben.

Die Vegetation des Baumes nähert sich jener der wahren Zwetsche.

Erste Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

34. Lange violette Damaszene. (I R.)

Eine ansehnlich große, länglichrunde, fast eiförmige Pflaume, von einem aprikosenähnlichen Geschmacke. Der Stiel ist sehr lang, kahl, dünn, grün und sitzt in einer flachen Vertiefung. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick, von Farbe rothbraun, auch dunkelviolett, an der Sonnenseite fast schwarz. Häufig findet man braune Punkte und Linien. Das Fleisch ist gelblichgrün, faserig, saftig, von einem sehr süßen, recht angenehmen Geschmacke. Der Stein ist länglichrund und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift in den ersten Tagen des August, ist sehr gut zum frischen Genusse und gibt, abgezogen und getrocknet, gute Prünellen.

Der Baum wird groß und stark, belaubt sich dicht und ist mittelmäßig tragbar. Läßt sich durch den Stein nicht fortpflanzen und verdient häufigen Anbau.

35. Kirke's Pflaume. (I R.)

Die Frucht ist 1¾ Zoll lang und 2 Zoll breit, von Ansehen etwas länglichrund. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, glatt, grüngelb. Die Haut ist röthlichbraun, mit starkem, blauem, fest aufliegendem Dufte überzogen, unter dem goldfarbige Punkte durchscheinen. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, der Reineclaude ähnlichen Geschmacke. Die Frucht reift im Anfange des September.

Der Baum wird groß und trägt reichlich.

36. Später Perdrigon. (I R.)

Diese sehr schätzbare, noch wenig bekannte Pflaume stammt aus Metz. Die Frucht ist 1 Zoll hoch und breit, von kugelrunder Form. Der Stiel ist 4 — 6 Linien lang. Die Haut ist dunkelblau, mit vielen feinen gelben Punkten besetzt und mit himmelblauem Dufte stark überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, von einem delicaten, zuckersüßen, etwas müskirten Geschmacke. Der Stein ist rund und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte bis Ende September und hält sich, nach Dittr. Handb. III. Bd. S. 360, bis in den November.

Der Baum wächst gut und trägt ein Jahr um das andere reichlich. Die Frucht muß von selbst vom Baume fallen, ist alsdann eine der vorzüglichsten zum Trocknen.

Zweite Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

37. Rothe Nectarine. (I R.)

Die Frucht ist groß, meist 1⅔ Zoll hoch und dick, von Form flach gedrückt, rund. Der Stiel ist ½ Zoll lang, etwas dick, gerade, kahl und rostig. Die etwas dicke, zähe Haut, die sich gut abziehen läßt, ist rothbraun, mit blaulichweißem Dufte dünn überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, fest, brüchig, sehr saftig, von süßweinigem, erhabenem Geschmacke, mit kaum merklicher Säure. Der Stein ist klein und löset sich vom Fleische. Die Frucht reift in den ersten Tagen des August.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, ist recht dauerhaft und fruchtbar. Verdient wegen Größe, Schönheit, Frühzeitigkeit und des köstlichen Geschmackes der Frucht, so wie auch wegen Tragbarkeit des Baumes, häufige Anpflanzung.

38. Rothe Mirabelle. Rothes Rebhühnerei. (II R.)

Der Stiel ist 7 Linien lang, dünn, gerade, meist grün. Die Frucht ist klein, meist 1 Zoll hoch und dick, dunkelroth von Farbe und mit vielen gelben Punkten besetzt. Die Haut ist dünn, etwas zäh und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist weißlichgelb, glänzend, schmelzend, überaus saftig, von zuckersüßem, lieblichem Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische. Die Frucht zeitigt halben August nach und nach.

Der Baum bleibt klein, macht viele dünne Zweige, treibt in der Jugend Dornen und trägt ziemlich reichlich.

39. Damaszene von Maugeron. (I R.)

Die Frucht ist groß, 1 Zoll 5 Linien hoch, dick und breit. Der Stiel ist 12 — 14 Linien lang, unbehaart und steht in einer engen Höhle. Die Haut ist dick, läßt sich abziehen und ist von blaurother Farbe, mit graugelblichen Punkten dicht besetzt. Das Fleisch ist weißlichgelb, löset sich gut vom Steine und hat einen süßen, sehr lieblichen Geschmack. Der Stein ist oben abgerundet, unten spitzig. Die Frucht reift gegen Ende August, zeitigt nach und nach und hält sich wohl 4 Wochen am Baume; auch abgenommen läßt sie sich 8 Tage erhalten.

Der Baum wird groß, ist nicht eigensinnig in Ansehung des Standorts und mäßig fruchtbar. Die Frucht verdient wegen Schönheit und Güte Empfehlung.

40. Nikitaner frühe Königspflaume. (I R.)

Der Stiel ist 7 Linien lang, dünn, gerade, kahl und rostig; die Frucht ist 15 Linien hoch und 14 Linien dick, gegen den Stiel abgerundet, oben plattgedrückt. Die Haut ist dick, zäh und läßt sich abziehen; von Farbe ist sie rothbraun, an der Sonnenseite fast schwarz. Das Fleisch ist goldgelb, weich, schmelzend, saftig, von süß-aromatischem, edlem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische. Die Frucht reift im Anfange des September und gehört mit zu den besten.

Der Baum wächst langsam und wird nicht groß.

41. Rother Perdrigon. (I R.)

Die Frucht ist klein, meist 1⅛ Zoll hoch und dick, ovalrund, rothblau, mit vielen goldartigen Punkten besetzt. Die Haut ist dick, zäh und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist gelb, überfließend von Saft, etwas härtlich und von einem zuckersüßen, sehr feinen Geschmacke. Der Stein ist 7 Linien lang und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte September und gibt, geschält, ausgekernt und vorsichtig getrocknet, vortreffliche Prünellen.

Der Baum wächst kräftig, wird groß, ist sehr fruchtbar und verdient recht häufige Anpflanzung.

42. Rothe Jungfernpflaume. (I R.)

Der ½ bis ¾ Zoll lange, ziemlich dicke Stiel ist grün und mit einigen braunen Flecken besprengt. Die Frucht hat fast die Größe und Form einer großen, grünen Reineclaude. Die Haut, welche sich gut abziehen läßt, ist um den Stiel herum bis über die Mitte der Frucht stark dunkelroth, wie gefleckt, unten gelblich. Das Fleisch ist sehr saftvoll und von einem köstlichen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht. Die Frucht reift Mitte September und gehört mit zu den besten.

Der Baum wird groß, macht feines Holz und ist fruchtbar.

Dritte Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

43. Ottomannische Kaiserpflaume. (II R.)

Der Stiel ist sehr lang (meist 1 Zoll), dünn, kaum merklich behaart, gerade, meist grün und sitzt in einer flachen Höhle. Die Frucht ist 14 Linien hoch und 13 Linien dick, oben und unten fast

gleich abgerundet, von Farbe weißlichgelb, ins Grünliche spielend und mit dünnem, weißlichem Dufte überzogen. Die Haut ist dick, zäh, sauer und läßt sich gut abziehen. Das Fleisch ist grünlichgelb, durchsichtig, weich, sehr saftig, von sehr süßem, angenehmem Geschmacke, doch ohne besondere Erhabenheit. Der Stein liegt hohl im Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte bis Ende August.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, wird groß und strotzend tragbar. Verdient vorzüglich als Marktfrucht Anpflanzung.

44. Große, weiße Damaszene. (II R.)

Der Stiel ist fein behaart, ½ Zoll lang, dick, steif, gerade, grün und rostfleckig. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick, oben und unten etwas gedrückt, von Farbe bei der Reife wachsgelb, mit vielen rosenrothen Punkten bedeckt. Die Haut ist dünn, etwas durchsichtig und läßt sich gut abziehen. Das Fleisch ist gelblich, fest, saftig und von einem süßweinsäuerlichen, etwas erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht. Die Frucht zeitigt mit der gelben Frühzwetsche gegen Ende August.

Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, belaubt sich dicht und ist sehr fruchtbar. Eine herrliche Frucht für den Obstmarkt.

45. Gelbe Aprikosenpflaume. (I R.)

Der Stiel ist ziemlich dick, 7 Linien lang, behaart, weißlichgrün und hat rostige Flecken. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick, von Farbe wachsgelb, an der Sonnenseite roth gefleckt und punktirt. Die Haut ist zäh und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist dunkelgelb, sehr fest, saftig, von überaus angenehmem, erhabenem, süßem Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische. Die Frucht reift gegen Ende August und hält sich lange am Baume. Bei nasser Witterung springen die Früchte gern auf; bei sehr warmem Wetter trocknen die Früchte schon am Baume, wodurch sie zum Welken ganz vorzüglich werden.

Der Baum trägt fast jährlich sehr reichlich und verdient wegen seiner vortrefflichen Frucht in jedem Baumhofe eine Stelle.

46. Weiße Jungfernpflaume. (I R.)

Eine vortreffliche, noch wenig bekannte Frucht, die meist 1⅙ Zoll hoch und dick ist. Der Stiel ist 9 Linien lang, dünn, behaart, etwas gebogen. Die Haut, welche sich abziehen läßt, ist weißlichgelb, dünn, durchsichtig und sehr zart. Das Fleisch ist gelb, zart, durchsichtig, voll Saft, recht angenehm süß. Der Stein ist rundlich und löset sich nicht vom Fleische. Die Frucht zeitigt Anfang September und eignet sich vorzüglich zum Trocknen.

Der Baum wächst schön in die Höhe und trägt sehr reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

47. Lucombe's Unvergleichliche. (1 R.)

Die Frucht ist 1¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit, von Farbe grünlichgelb, etwas gestreift und mit einem feinen bläulichen Dufte überzogen. Der Stiel ist ½ bis ¾ Zoll lang, dünn, grüngelb und steht in einer tiefen Höhle. Das Fleisch ist fest, saftig, von einem sehr guten Geschmacke. Der Stein ist eiförmig und hängt fest am Fleische. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst und trägt gut.

48. Braunauer aprikosenartige Pflaume. (1 R.)

Die Frucht ist groß, 1½ Zoll lang und breit, an beiden Seiten etwas gedrückt. Der Stiel ist 11 Linien lang, dick, kahl, weißgrün, etwas rostig und steht fast flach auf. Die etwas säuerlich schmeckende Haut, die sich abziehen läßt, ist wachsgelb, mit rothen Flecken besetzt. Das Fleisch ist fest, gelb, überfließend von Saft, von einem zuckersüßen, recht angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Baum wird sehr groß und trägt außerordentlich reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

49. Aprikosenartige Pflaume. (1 R.)

Der Stiel ist ½ Zoll lang, kurz behaart, dick, gerade, ziemlich rostig. Die Frucht ist 1⅓ Zoll lang, 1½ Zoll dick und hat eine schön in die Augen fallende gedrückte Kugelform. Die ziemlich dicke, zähe, ungenießbare, abziehbare Haut ist grünlichgelb, in guten Sommern orangegelb, mit vielen rothen Punkten und Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb, zart, voll Saft, von süßem, sehr angenehmem Wohlgeschmacke, der sie zu einer der allerbesten macht. Die Frucht reift Mitte September und hält sich bei trockener Witterung lange am Baume.

Der Baum wird sehr groß, ist dauerhaft und hat oft einzelne gefüllte Blüthen. Er verlangt einen schweren, fruchtbaren Boden und eine warme Lage. Verdient alsdann häufige Anpflanzung.

50. Weiße Diapre. (1 R.)

Der Stiel ist ⅔ Zoll lang, dünn, etwas gebogen und steht in einer flachen Höhle. Die etwas zähe, abziehbare Haut ist gelblichweiß, bei vollkommener Zeitigung der Frucht dunkelgelb mit vielen rothen Fleckchen besetzt. Die Frucht ist 1¼ Zoll hoch und 13 Linien dick, oben und unten etwas abgerundet. Das Fleisch ist weißgelb, saftig, süß, sehr fein und angenehm von Geschmack. Der Stein ist

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

klein und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte September.

Der Baum wächst stark, macht viele feine Zweige und ist fruchtbar. Hat gleichen Werth wie die gelbe Mirabelle, der sie an Form und Farbe sehr ähnlich ist. Verdient mithin häufige Anpflanzung.

51. Weiße Kaiserin. (I R.)

Diese vortreffliche Pflaume gehört mit zu den besten Tafelfrüchten. Sie ist von mittler Größe, 1¼ Zoll hoch und 1⅙ Zoll dick, von Farbe weißgelb, um den Stiel roth angelaufen und roth gefleckt. Der Stiel ist ½ Zoll lang, oft auch bedeutend länger, kahl, dünn und steht in einer engen, tiefen Höhle. Die Haut ist dick, zäh, läßt sich abziehen und ist genießbar. Das Fleisch ist weißgelb, fest, sehr saftig, von einem süßen, feinen, vorzüglich guten Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Mitte bis Ende September.

Der Baum wird mittelmäßig groß, belaubt sich dicht und ist bis untenhin mit Tragholz versehen. Verdient, da die Frucht zum Trocknen vorzüglich ist, recht häufige Anpflanzung.

52. Downton's Kaiserin. (II R.)

Eine ausgezeichnete Spätpflaume, die als Tafelfrucht mit zu den besten gehört. Die Frucht ist mäßig groß, 1⅓ Zoll hoch und 1⅙ Zoll dick. Der Stiel ist 10 Linien lang, dick, gerade und sitzt flach auf. Die dicke, zähe Haut, die sich gut abziehen läßt, ist gelb, mit dünnem, weißgrauem Dufte überzogen. Das Fleisch ist gelb, glänzend, saftig, schmelzend, von überaus süßem, sehr edelm Geschmacke. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische. Die Frucht reift gegen Ende September und im Anfang des October.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und ist tragbar. Verdient recht häufige Anpflanzung.

53. Octoberpflaume. (I R.)

(Wurde vom Herrn Professor van Mons erzogen.)

Der Stiel ist ¾ Zoll lang, gelbgrün, ziemlich stark, mit vielen braunen Flecken besetzt. Die Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1¼ Zoll breit, von Form etwas länglichrund, an beiden Enden plattgedrückt. Die etwas starke Haut, die sich gut abziehen läßt, ist gelb, meist mit einer feinen Carminröthe überzogen. Das feste und saftige Fleisch ist weißlichgelb, löset sich gut vom Steine und ist zeitig von einem vorzüglich guten, süßweinsäuerlichen, aromatischen Geschmacke. Die Frucht reift von der Mitte October bis zum November nach und nach und hält recht gut einige Fröste aus.

Der Baum hat herunterhängende Zweige, trägt bald und reichlich.

Vierte Unterordnung.
Mit grünen Früchten.

54. Die Durchsichtige. (I R.)

Eine schöne, recht gute Frucht, die ungeachtet ihrer Fehler des Vermehrens werth ist. Der Stiel ist 8 bis 9 Linien lang, dünn und kurz behaart. Die Frucht ist etwas größer als die Reineclaude, 1½ Zoll hoch und 1⅓ Zoll dick. Die Haut ist dünn, sehr zart und läßt sich nicht abziehen. Sie ist so durchsichtig, daß man die Fasern des Fleisches unterscheiden kann. Gegen die Sonne gehalten erkennt man den Stein. Der geringste Druck verursacht dunkle Flecken. Das Fleisch ist gelb, etwas fest, sehr fein, überfließend von Saft, äußerst honigsüß und sehr angenehm von Geschmack. Der Stein löset sich nicht ganz. Die Frucht zeitigt gegen Ende August.

Der Baum wird sehr groß, belaubt sich dicht, trägt aber selten sehr voll. Ist eine herrliche, schöne Frucht, die Anpflanzung verdient.

55. Admiral Rigny. (I R.)

Eine edle, delicate Frucht, die etwas größer als die große Reineclaude ist. Der Stiel ist lang, dünn, kahl, steif und rostig. Die Haut ist dick und zäh, abziehbar, gelblichgrün und ist mit weißlichem Dufte dünn überzogen. Die Punkte sind fein, weiß und roth, auf der Sonnenseite findet man blaue und rothe Streifen. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr saftig, zart, von einem zuckersüßen, fein aromatischen, lieblichen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht gut. Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Baum wächst kräftig und ist recht fruchtbar. Verdient wegen der edlen, delicaten Frucht und der frühen Reife überall eine Stelle.

56. Große grüne Reineclaude. (I R.)

Diese allgemein bekannte, allerbeste Pflaume stammt aus Griechenland. Eine vollkommene Frucht ist 1 Zoll 5 Linien hoch und 1 Zoll 7 Linien breit. Der Stiel ist stark, etwas gekrümmt, mit braunen Flecken stellenweise überzogen. Die feine, durchsichtige Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite roth punktirt und mit einem weißen Dufte überzogen. Das Fleisch ist dunkelgelb, klar, sehr zart und außerordentlich saftig und von einem ausgezeichnet feinen, erhabenen, köstlich süßen Geschmacke, der die Frucht zu einer der allerbesten macht. Der Stein löset sich nicht gut vom Fleische. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Baum wächst kräftig, wird groß und gedeiht fast überall. Er trägt zwar nicht sehr reichlich, sollte dessenungeachtet aber in keinem Garten fehlen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Fünfte Unterordnung.
Mit bunten Früchten.

57. Der bunte Perdrigon. (I R.)

Die Frucht hat die Größe und Form der vorigen. Der Stiel ist lang, ziemlich dick, gerade, meistens grün und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die Haut ist hellroth, an der Sonnenseite dunkelroth-violettblau, auf der Schattenseite meist etwas weißlichgrün, wodurch sie ein buntes Ansehen erhält. Die Punkte sind äußerst zahlreich, von gelber Farbe. Das Fleisch ist grünlichweiß, glänzend, durchsichtig, weich, sehr saftig und schmelzend und von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische. Die Frucht reift Mitte bis Ende August. Sie ist in voller Reife so saftig, daß sie beim Fallen zerplatzt, weßhalb man sie sorgfältig pflücken muß.

Der Baum wird mäßig groß und trägt jährlich und sehr reichlich. Eine recht liebliche, sehr schöne Frucht für den Obstmarkt.

58. Rothe Aprikosenpflaume. (I R.)

Eine schöne, köstliche Frucht, die 1½ Zoll hoch und breit ist und einer länglichrunden Aprikose gleicht. Der Stiel ist 8 Linien lang, kahl, dünn, gerade, grün und steht in einer ziemlich tiefen Höhle. Die dünne, leicht abziehbare Haut ist hellroth, an der Sonnenseite fast dunkelroth. Beschattete Früchte sind ziemlich gelb, meist stark roth punktirt, wodurch die Frucht malerisch schön wird. Das Fleisch ist weißlichgelb, oft auch fast goldgelb, saftig, von einem süßen, müskirt-aromatischen, köstlich erhabenen Geschmacke. Der Stein liegt hohl im Fleische. Die Frucht zeitigt im Anfang des September.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

Zweite Ordnung.
Wahre Damaszenen. Mit weichhaarigen Sommertrieben.

Mit meistentheils großen dunkelgrünen, behaarten, dicken, grobaderigen, steifen Blättern.

Erste Unterordnung.
Mit blauen Früchten.

59. Johannespflaume. (II R.)

Diese frühe, recht gute Pflaume ist 1⅛ Zoll lang und breit. Der ziemlich starke Stiel ist ½ Zoll lang und dicht mit feinen Haa-

ren besetzt. Die dünne Haut, welche sich nicht gut abziehen läßt, ist blauschwarz, mit vielen fahlen Pünktchen bedeckt und mit einem blaulichen Dufte überzogen. Das Fleisch ist gelblichgrün, durchsichtig, sehr saftig, löset sich gut vom Steine und hat einen feinen, lieblichen Geschmack. Reift Mitte bis Ende Juli.

Der Baum wird groß und recht fruchtbar. Verdient als eine der frühesten Pflaumen in jedem Garten eine Stelle.

60. Frühe Herrnpflaume. (I R.)

Die Frucht ist groß, 16 Linien hoch und dick, von Farbe dunkelviolett, bisweilen fast schwarzblau. Röthliche kleine Punkte findet man häufig. Der Stiel ist 7 Linien lang, meist gerade, grünlich, mäßig dick, kurz behaart. Die Haut ist dünn, abziehbar. Das Fleisch ist gelblichweiß, brüchig, zart, schmelzend, sehr saftig, von süßem, fein weinsäuerlichem, aromatischem Geschmacke. Der Stein liegt hohl im Fleische. Die Frucht zeitigt Anfang August.

Der Baum wächst kräftig, ist nicht empfindlich und trägt strotzend. Verdient die häufigste Anpflanzung sowohl für die Tafel als den Obstmarkt.

61. Normännische Perdrigon. (I R.)

Eine sehr schöne, recht gute und große Frucht, die in keinem Garten fehlen sollte. Der Stiel ist 8 Linien lang, mäßig dick, meist gerade, dichthaarig und sitzt in einer tiefen Höhle. Die Frucht ist groß, 1½ Zoll hoch und dick, gegen den Stiel zu rothblau, nach oben fast schwarz. Bisweilen findet man feine, gelbe Punkte und Flecken. Der Duft ist blau und charakteristisch dick. Die Haut ist zäh, mäßig dick und läßt sich gut abziehen. Das Fleisch ist weißgelb, überreif röthlichgelb, sehr saftig und fein, von einem süßen, erhabenen, aromatischen Geschmacke. Der Stein ist ablöslich. Die Frucht reift gegen die Mitte des September, hängt fest und springt nicht leicht auf.

Der Baum treibt kräftig, belaubt sich dicht und trägt reichlich. Eine herrliche Frucht, die in keinem Obstgarten fehlen sollte.

Zweite Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

62. Hofinger's rothe Mirabelle. (II R.)

Diese niedliche, schöne Frucht ist sehr klein, noch etwas kleiner als die gelbe Mirabelle; sie ist 11 Linien hoch und dick. Der schwache Stiel ist 7 Linien lang, rostig und sitzt in einer engen Höhle. Die dünne, säuerliche, abziehbare Haut ist bräunlichroth, auf der Sonnenseite mit graulichen Punkten besetzt und mit dünnem,

blauweißem Dufte überzogen. Das Fleisch ist grünlichgelb, saftig, ganz zuckersüß und recht angenehm. Der Stein löset sich bei ganz reifen Früchten recht gut. Die Frucht reift Ende Juli mit der Johannispflaume und ist eine der ersten von allen.

Der Baum bleibt klein, hat ein buschiges, verwildertes Ansehen. Seine Tragbarkeit ist zu loben; er hängt bisweilen strotzend voll. Verdient für den Obstmarkt Empfehlung.

63. Königspflaume von Tours. (I R.)

Eine köstliche Pflaume, die ihrem Namen entspricht und zu den vorzüglichsten von allen gehört. Die Frucht ist mittelmäßig groß, 1 Zoll 5 Linien hoch und dick. Der Stiel ist 6 bis 7 Linien lang, dicht behaart, stark, gerade und steht in einer flachen Höhle. Die Haut ist dünn, läßt sich leicht abziehen und ist genießbar. Die Farbe der Frucht ist meist röthlich, an der Sonnenseite dunkelblau, bisweilen fast schwarz, mit vielen gelben Punkten besetzt. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftig, von einem lieblichen, angenehmen Geschmacke. Der Stein löset sich vom Fleische. Die Frucht reift Anfang August und ist die erste recht gute Pflaume des Jahres und darf in keinem Garten fehlen.

Der Baum wird mittelmäßig groß, hat sehr sprödes Holz und wird leicht vom Winde beschädigt. Er blüht früh, trägt fast jährlich und reichlich und scheint nicht empfindlich zu sein. Wird mit der Königspflaume häufig verwechselt, die indeß 14 Tage später reift. In einigen Katalogen führt sie auch den Namen Diel's Königspflaume. Ist jedoch nach Liegel, II. B. S. 243, ein und dieselbe Pflaume.

64. Königspflaume. (I R.)

Ebenfalls eine köstliche Frucht, die wegen ihrer Vortrefflichkeit in jedem Garten Anpflanzung verdient. Der Stiel ist 9 Linien lang, mäßig dick, gerade, rostig und behaart. Die Frucht ist eben so hoch wie die Vorige, nur etwas dicker, von Farbe blauroth und hat viele gelbe Punkte und oft kleinere und größere Lederflecken. Die Haut ist dick und zäh und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist weißlichgelb, etwas durchsichtig, saftig, von überaus süßem, sehr angenehmem, erhabenem Geschmacke. Der Stein ist klein und löset sich ganz vom Fleische. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum ist mittelmäßig groß, sehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung, verlangt aber einen guten, fruchtbaren Boden und eine geschützte Lage.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

65. Mayer's Königspflaume. (I R.)

Die Frucht erreicht die Größe der grünen Reineclaude, ist 1⅓ Zoll hoch und 1¼ Zoll dick und breit. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dünn, gerade, stark rostfarbig, sehr kurz behaart und steht in einer flachen Höhle. Die etwas dicke, abziehbare Haut ist blauroth, mit vielen gelben Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblichweiß, durchsichtig, strahlig, zart, sehr saftig, von einem angenehmen, weinsäuerlichen, erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische. Die Frucht zeitigt Ende August.

Der Baum wächst stark, wird groß und trägt ziemlich reichlich. Verdient wegen der großen, prachtvollen Frucht häufige Verbreitung.

66. Blaue Reineclaude. (I R.)

Die Frucht ist so groß wie die grüne Reineclaude, meist 15 Lin. hoch und 16 Linien dick, von Form plattgedrückt rund, oben flacher als unten, von Farbe rothblau, an der Sonnenseite oft fast schwarz. Goldfarbene Punkte, die sich oft zu zierlichen Streifen bilden, sind zahlreich. Der Stiel ist ⅔ Zoll lang, dick, gebogen, behaart und sitzt flach auf. Die Haut ist dünn, etwas säuerlich und läßt sich nicht gut abziehen. Das Fleisch ist gelblichweiß, glänzend, strahlig, durchsichtig, saftig, von einem süßen, meist etwas fein weinsäuerlichen, angenehmen Geschmacke. Der Stein liegt hohl im Fleische. Die Frucht zeitigt Anfang September.

Der Baum wächst sehr kräftig, wird groß, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar. Verdient recht viele Verbreitung.

67. Violetter Perdrigon. (I R.)

Die Frucht ist ovalrund, oben und unten gedrückt, mäßig groß, 14 Linien hoch und dick, violett, an der Sonnenseite dunkelviolett und mit goldfarbenen Punkten wie besäet. Der Stiel ist ⅔ Zoll lang, ziemlich dick, gebogen, behaart und etwas rostig. Die Haut ist zäh und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist weißlichgelb, fast goldgelb, sehr saftig und zart, von einem sehr angenehmen, süßen Geschmacke. Der Stein ist ½ Zoll hoch und löset sich, wenn die Frucht in trockenem Boden erwachsen, bei vollkommener Reife gut vom Fleische. Die Frucht reift in den ersten Tagen des September und gehört zu den besten Tafelfrüchten. Verdient zum Trocknen recht häufige Anpflanzung.

Der Baum wird stark und kräftig und in gedeckter Lage sehr tragbar.

68. Spanische Damaszene. (I R.)

Diese schön abgerundete, platte Frucht ist mittelmäßig groß, 14 Linien hoch und 15 Linien dick, rothbraun, voll gelblichweißer Punkte,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

mit dünnem, blaulichweißem Dufte überzogen. Der Stiel ist lang (9 Linien), dünn, gerade, rostig und sitzt in einer flachen Höhle, die gegen die Naht oft aufgesprungen ist. Die Haut ist dünn und läßt sich abziehen. Das Fleisch ist grünlichgelb, etwas härtlich, sehr saftig, von süßem, erhabenem Wohlgeschmacke. Der Stein ist fast rund und liegt hohl im Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte September.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, blüht früh und scheint recht tragbar zu sein, weßhalb er, bei der vorzüglichen Güte der Frucht, häufig angepflanzt zu werden verdient.

Dritte Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

69. Goldpflaume. Doppelte Mirabelle. (I R.)

Eine bekannte, häufig verbreitete, köstliche Pflaume von kugelförmiger Gestalt, die meist 1 Zoll hoch und dick wird. Der Stiel ist ½ Zoll lang, fein behaart und steht fast ganz flach auf. Die Haut, welche sich abziehen läßt, ist ziemlich dick, von Farbe hochgelb, meist goldartig gelb, mit vielen rothen Punkten und Flecken um den Stiel besetzt. Das Fleisch ist hochgelb, trüb, sehr zart und schmelzend, saftig, von äußerst süßem, aromatischem Geschmacke. Der Stein löset sich nicht ganz vom Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte August, ist eine der besten Tafelfrüchte und läßt sich meist durch den Stein echt fortpflanzen.

Der Baum wird nicht groß, fordert eine gedeckte, warme Lage und trägt dann reichlich. Die Frucht ist zum Welken ganz vorzüglich und verdient häufig angepflanzt zu werden.

70. Gelbe Mirabelle. (I R.)

Diese allgemein bekannte, sehr berühmte, köstliche Pflaume ist etwas länglichrund, oft ganz rund und meist 10 bis 11 Linien hoch und dick. Der Stiel ist 7 bis 8 Linien lang, dünn, etwas gebogen und rostfleckig. Die Haut ist dick, läßt sich schwer abziehen, ist etwas säuerlich und genießbar. Die Farbe der Frucht ist ein schönes Gelb, in welchem viele rothe Punkte und Flecken sich befinden. Das Fleisch ist fest, gelb, nicht sehr saftig, von einem sehr lieblichen, zuckersüßen, erhabenen Geschmacke. Der Stein löset sich gut vom Fleische. Die Frucht zeitigt Mitte bis Ende August und ist sowohl zum frischen Genusse als auch zum Trocknen vortrefflich. In letzterer Hinsicht kann sie nicht genug angepflanzt werden, da sie, ausgekernt und an der Sonne getrocknet, alle andern Pflaumen an Güte übertrifft.

Der Baum nimmt mit jedem Boden vorlieb, wenn er nur nicht allzunaß ist. Er trägt seine Früchte büschelweise und ist außerordentlich tragbar, wodurch er vor der Zeit veraltet. Werden aber die Aeste gehörig verjüngt und jährlich mit beschnitten, was er sehr gut verträgt, so kann er nach dem Zeugnisse von Christ 50 Jahre alt werden. Er pflanzt sich durch die Steine echt fort, nur werden die Früchte gewöhnlich etwas kleiner. Verdient die häufigste Verbreitung.

71. Washington. (I R.)

Eine sehr große, schöne und gute Frucht, die meist 1¾ Zoll hoch und dick wird. Der Stiel ist dick, gebogen, meist grün, behaart und steht in einer flachen, niedrigen Höhle. Die Farbe der dünnen, zähen, durchsichtigen Haut ist charakteristisch. Das Grün wird gegen die Zeitigung gelblich und überzieht sich zuletzt meistens über die ganze Frucht mit einer leichten, schwachen Rosenröthe, wodurch die Frucht malerisch schön wird. Das Fleisch ist goldgelb, auf der Schattenseite grünlichgelb, etwas härtlich, faserig, brüchig, doch dabei saftig und schmelzend und von angenehm süßem, doch bisweilen etwas mattem Geschmacke. Der Stein liegt frei in der Höhle. Die Frucht zeitigt im Anfange des September.

Der Baum wächst stark, belaubt sich mit seinen sehr großen Blättern auffallend stark, blüht früh und trägt seine Früchte klumpenweise. Verdient in jedem Baumhofe eine Stelle.

72. Peter's große, gelbe Pflaume. (I R.)

Eine große, sehr gute, englische Pflaumensorte, die der großen grünen Reineclaude fast gleichkommt. Die Frucht ist meist 1¼ Zoll hoch und dick, etwas viereckig-ovalrund, oben, unten, am Rücken und Bauche gedrückt. Der Stiel ist lang (11 Linien), ziemlich dick, gebogen, blaßgrün und meist braun angelaufen. Die geschmacklose Haut, die sich gut abziehen läßt, ist von Farbe wachsgelb, auf der Schattenseite grünlichgelb; um den Stiel befinden sich viele rothe Punkte, die sich oft zu Flecken gestalten und der Frucht ein liebliches Ansehen geben. Das Fleisch ist gelb, sehr saftig, äußerst zart und schmelzend, mit dem Steine fast zusammenhängend, von einem zuckersüßen, überaus lieblichen, aromatischen Geschmacke. Die Frucht zeitigt Mitte September.

Der Baum wächst kräftig und scheint recht tragbar zu sein.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

C. Aprikosen.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blätter des Aprikosenbaumes sind größtentheils herzförmig gestaltet, nach unten etwas zugespitzt. Die Blüthe, welche noch früher als die Blätter, meist im Anfange des Aprils, erscheint, sitzt büschelweise an kleinen, kurzen Stielen auf dem Fruchtzweige. Sie bildet eine kleine, weiße Rose, aus fünf weißen Blumenblättern bestehend, die mit einer kleinen Spitze am Kelche befestigt sind, der sich wieder in fünf kleine Ausschnitte theilt. Aus der Mitte des Kelches erheben sich 24 bis 30 Staubfäden, in deren Mitte sich ein länglichrunder, wolliger Fruchtknoten befindet, auf dem der Stempel steht.

Nach Linné gehört der Aprikosenbaum in die erste Ordnung der zwölften Klasse seines Pflanzensystems.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Aprikosenbaumes.

Der Aprikosenbaum (Prunus armeniaca) stammt, wie fast alle unsere edeln Fruchtarten, aus dem mittlern Asien und wurde zuerst aus Armenien und Arabien, nach den Siegen Alexanders des Großen, nach Griechenland gebracht, von wo er später nach Italien verpflanzt wurde. Durch die Römer kam er unter dem Namen armenischer Apfel (Mala armeniaca) nach Spanien, Frankreich und Deutschland. — Obschon er seit vielen Jahrhunderten bei uns einheimisch ist, so hat er sich doch noch nicht recht an unser Clima gewöhnt und verlangt im Freien eine warme, geschützte Lage und einen sonnenreichen Stand, wenn seine Früchte schön und gut werden sollen. Er wird als Hochstamm selten über 20 bis 25 Fuß hoch. Der Stamm wird ziemlich stark, hat eine dunkelbraune, rauhe Rinde und bekommt leicht Risse. Er macht eine weit ausgebreitete, gut belaubte Krone. Die Sommerschosse sind glänzend, auf der Sonnenseite röthlich angelaufen und grau punktirt, auf der Schattenseite grün. Sie sind sehr brüchig und werden leicht durch Stürme beschädigt und abgeworfen. Um dieses zu verhüten, muß man den Baum da anpflanzen, wo er gegen Sturmwinde gesichert ist. Die Blüthen, welche außer den kleinen Fruchtträgern des zwei- und dreijährigen Holzes an dem jungen Holze einjähriger Triebe erscheinen, sind, da sie mit dem Beginn des Frühlings, oft schon Ende Februar und Anfang März, je nachdem die Witterung ist, hervorkommen,

den Frühlingsfrösten sehr ausgesetzt. Um ihre Entwickelung zu verspäten und den frühen Trieb der Knospen aufzuhalten, belege man den Boden um den Stamm herum recht dick mit Schnee und Eisschollen. Diese verhindern das Aufthauen des Bodens, mithin die Erregung der Triebkraft. Bei Spalieren kann man auch noch durch Strohdecken, vorgesteckte Tannen- oder Fichtenreiser, Frostableiter ꝛc. den Baum schützen. — Die Früchte haben wegen ihrer frühen Reife, indem sie meist gleich nach den Kirschen zeitigen, wegen ihrem eigenthümlichen, aromatischen, süßweinigen Geschmacke, hohen Werth und werden, sowohl frisch als getrocknet, sehr geschätzt und theuer bezahlt. Ihre Anpflanzung ist daher an geeigneten Stellen sehr zu empfehlen. Da die Früchte selten auf einmal am Baume reifen, so hat man lange Zeit Genuß von denselben. Nur muß man sie nicht überreif werden lassen, sonst verlieren sie ihren guten Geschmack. Solche Sorten, die zum Mehligwerden geneigt sind, wie die kleine und große Frühaprikose, nimmt man am besten einige Tage vor ihrer völligen Reife ab und läßt sie an einem kühlen Orte etwas nachreifen. Hangen die Bäume zu voll, was sehr häufig der Fall ist, so muß man, um nicht lauter kleine und unschmackhafte Früchte zu erhalten, einen großen Theil derselben im Mai wegnehmen. Es geschieht so, daß zwischen zwei Früchten stets ein fingerlanger Raum bleibt. Dann können sie sich gehörig ausbilden, werden groß und schmackhaft.

Der Aprikosenbaum verlangt einen lockeren, guten und tiefen Boden und eine gedeckte, warme Lage. — In zu feuchtem, schwerem Boden treibt er zwar sehr stark und macht sehr lange Schosse, die von Saft strotzen, indeß wird er bald durch den Frost verdorben, bekommt den Harzfluß und stirbt nach und nach ab. Er wird gewöhnlich als Zwergbaum erzogen, gedeiht aber auch als Hochstamm recht gut, vorzüglich wenn er eine geschützte Lage hat und durch Häuser, Anhöhen ꝛc. gegen Stürme und kalte Winde gesichert ist. Die Früchte werden zwar etwas kleiner, bekommen dafür indeß eine schönere Farbe und einen feinern Geschmack. In geeigneten Gärten läßt er sich nicht nur als Hochstamm, sondern auch an freistehenden Spalieren auf Rabatten erziehen. Bei der Bearbeitung des Bodens muß man indeß alsdann große Vorsicht anwenden, damit die flachliegenden Wurzeln nicht verletzt werden. An den Wänden und Gartenmauern gebe man dem Aprikosenbaume eine Stelle gegen Südost oder Südwest. Eine ganz südliche Mauer ist demselben nicht zuträglich, indem er alsdann sehr früh blüht und daher den Nachtfrösten ausgesetzt ist; auch weil durch die große Hitze des Sommers die Früchte einschrumpfen, zerspringen und auf der vordern Seite über-

zeitigen, während sie auf der hintern noch hart sind. Die Lage gegen Osten ist nicht zweckmäßig, weil die Blüthen fast jedes Jahr durch die scharfen Morgenwinde zu Grunde gerichtet werden. — Will man mehrere Aprikosenstämme an einer Mauer anpflanzen, so hängt ihre Entfernung von einander zum Theil von der Höhe der Mauer und der Güte des Bodens ab. Ist der Boden gut und in der Tiefe zur Ausbreitung der Wurzeln geeignet, so sind 20 bis 25 Fuß nicht zu viel; ist er nur mittelmäßig, so reichen 15 bis 18 Fuß hin.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Der Aprikosenbaum wird durch den Samen, durch Ableger und durch die Veredlung auf Pflaumen-, Pfirschen- und Mandelnstämme fortgepflanzt. — Die Vermehrung durch Samen findet nicht häufig Statt, obschon sie in mancher Hinsicht zu empfehlen ist. Sollte man auch nicht so glücklich sein, neue, große und vorzügliche Sorten zu erhalten, so haben die Früchte, wenn sie auch klein bleiben, doch meistens viel Saft und einen angenehmen, lieblichen Geschmack, der oft dem von den besten Sorten gleichkommt. Sehr viel hängt dabei natürlich von der Sorte, dem Boden und dem Clima ab. Am besten soll der Samen der Ananas oder holländischen Aprikose sein, indem die Wildlinge von derselben meist einen Muskatellergeschmack haben und sehr saftig sind. Zuweilen erhält man auch wohl eine der Mutterfrucht ganz gleiche Sorte. Man legt die Steine am besten gleich nach dem Verspeisen der Frucht auf die Stelle, wo der Baum künftig stehen soll. Die Sämlinge wachsen, da die Pfahlwurzel nicht verletzt wird, weit schneller, werden früher tragbar und sind auch weit dauerhafter, da sie von Kindheit an schon des Bodens und Clima's gewohnt sind. — Sollten die Früchte später nicht viel werth sein, so muß man die Stämme mit bessern Sorten veredeln.

Zu Ablegern nimmt man die am nächsten bei der Erde befindlichen Sommerschosse, legt sie in die zubereitete Erde und verfährt mit ihnen wie mit Ablegern von Nelken. Werden sie feucht erhalten und gehörig behandelt, so erzeugen sie sehr bald Wurzeln, so daß man die neuen Bäumchen meist schon mit dem nächsten Jahre verpflanzen kann. Das Wurzelwerk wird bei diesen von Grund aus veredelten Bäumchen, die gleich schon ihre Früchte bringen, nie so stark als bei Stämmen, die aus Samen erzogen wurden.

Der Aprikosenbaum wird am besten durch Copuliren auf den gemeinen Zwetschen-Wildling veredelt. Es geschieht auch wohl auf seine eigenen Wildlinge, auf Mandeln, Pfirschen und Pflaumen, vorzüglich auf Wildlinge der Haferpflaume, der großen, gelben Eier-

pflaume, der kleinen, schwarzen Damaszenerpflaume u. a. m. — Da die Aprikosenwildlinge von Natur zärtlich und weichlich und gegen die Kälte empfindlich sind, gebraucht man sie selten als Unterlage. Eben dieses ist der Fall mit denen der Mandeln und Pfirschen. Da die Hauszwetsche, Haferpflaume ꝛc. von Natur fester und zäher sind, können sie mehr Kälte ertragen, bewirken auch, daß die auf sie gesetzten Aprikosenreiser später blühen und nicht so leicht durch die Spätfröste verderben. Die Kernwildlinge eignen sich wegen ihres stärkern Wurzelvermögens vorzüglich zu Hochstämmen, die Wurzelausläufer zu Zwergbäumen, da sie einen gemäßigteren Wuchs haben. Gewöhnlich wendet man beim Veredeln das Oculiren auf's schlafende Auge an, weil man im Juli und August der Gesundheit des Edelreises sicherer ist, als im Frühjahr. Wenn die Rinde des Stammes sich gut vom Holze löset und die Arbeit nur gut von Statten geht, so bleibt selten ein Auge aus. Solche Stämme, deren Rinde sich nicht leicht vom Holze trennt, mißrathen stets; man muß sie daher Anfang März copuliren oder pfropfen. Behält das Edelreis alsdann ein Stück altes Holz, so schlägt es desto besser an. Das Pfropfen kann auch mit gutem Erfolge in die Rinde geschehen. Das Copuliren um Johanni schlägt ebenfalls sehr gut an. Man schneidet dabei das Edelreis auf zwei oder drei Augen, verkürzt die Blätter, wie beim Oculiren, setzt sie dann wie gewöhnlich auf, verbindet die Copulirstelle mit Bast und bedeckt sie dann, damit sie nicht austrocknen könne, mit Baumwachs. Nach einigen Wochen fangen die Augen an zu treiben und machen bis zum Herbste noch ziemliche Schosse, die gleich den Oculanten auf's treibende Auge recht gut durch den Winter kommen. Sollte man befürchten, daß das Holz nicht reif werde, so kann man wie bei den Pfirschen durch's Abzwicken der Spitzen im October, so wie durch das Wegnehmen der Blätter, die Reife beschleunigen und sie zum Winterschlafe vorbereiten. — Das völlige Abschneiden des Grundstammes über dem oculirten Auge verschiebe man, bis es einige Linien getrieben hat, damit es nicht im Saft ersticke. — Im Herbste kann man meist die veredelten Stämmchen schon versetzen. Es geschieht gleich, nachdem das Laub abgefallen ist. Der Herbst ist zum Versetzen geeigneter, weil die Bäume so frühzeitig treiben und gegen die Kälte so empfindlich sind. Da sie bis zum Frühjahre noch nicht gehörig anwurzeln, mithin nicht so früh austreiben, so haben sie vor dem Erfrieren weniger Gefahr, als wenn man sie bis dahin stehen läßt. Nur muß man die Edelreiser durch Tannenreisig ꝛc. vor großer Kälte schützen.

Die Gruben für die Bäumchen gräbt man schon einige Zeit vorher. Sie werden am besten 2 bis 3 Fuß tief, eben so breit und 5

bis 6 Fuß lang gemacht. Man füllt sie zur Hälfte mit abgestochenen, klein gemachten, guten Rasenstücken, bringt hierauf die obere, zurückgelegte, gute Erde, füllt damit etwa die Hälfte der Grube und läßt dann bis zur Pflanzung die Erde sich setzen. Beim Anpflanzen fügt man noch einen Korb voll gute Düngererde hinzu, setzt das Bäumchen, nachdem die Wurzeln beschnitten worden sind, ein und füllt das Loch vollends mit guter Erde zu.

Pflanzt man das Bäumchen an eine Mauer, um es am Spalier zu erziehen, so mache man, daß der Wurzelstock etwas hoch zu stehen komme und die Erde um denselben einen kleinen Hügel bilde, damit sich im Winter um den Stamm herum nicht zu viel Feuchtigkeit ansammeln kann, da diese ihm leicht verderblich wird. Auch bei Hochstämmen ist es nur von Nutzen, wenn es geschieht.

Beim Anpflanzen darf hier eben so wenig, wie beim Pfirschenbaume, Dünger angewendet werden, indem dieser den Harzfluß erzeugt, dem der Aprikosenbaum ohnehin sehr ausgesetzt ist.

Man beschneidet die Zweige der im Herbste gesetzten Bäumchen erst im Frühjahre, wenn sie anfangen zu treiben. Die Wunden schließen sich alsdann bald wieder und verursachen keinen Harzfluß.

Zu Hochstämmen nimmt man am besten Wildlinge von der gelben Eierpflaume, indem diese die dauerhaftesten und schönsten Bäume geben. Man veredelt sie 6 bis 8 Fuß hoch in die Zweige der Krone, dicht am Stamme. — Mit dem Beschneiden werden sie soviel als möglich verschont. Nur alte, abgestorbene, unfruchtbare, durch den Frost zerstörte Zweige und Aeste nimmt man im Frühjahr und Sommer dicht an ihrem Ursprunge weg, damit das Uebel nicht weiter um sich greifen kann. Sind die Wunden von einiger Bedeutung, so muß man sie mit Baumwachs bedecken. Der Schnitt an Spalieren stimmt im Wesentlichen mit dem des Pfirschenbaumes überein, weßhalb ich auf das, was bei diesem vom Schnitte angegeben ist, verweise. — Durch die vielen Blüthenknospen, die er meist schon mit dem zweiten Jahre hat, lasse man sich nicht verleiten, den Schnitt allzulang zu machen, indem sonst die untersten Augen zu Fruchtspießen sich ausbilden, wodurch Lücken entstehen, die später sich nicht leicht wieder ausfüllen lassen.

Sollten sich in den ersten Jahren zu viel Früchte ansetzen, so muß man sie bis auf einige wegnehmen, damit das Wachsthum des Baumes nicht zu sehr geschwächt werde.

Auch der Aprikosenbaum läßt sich leicht verjüngen. Ist er alt und entkräftet, so arten die Früchte aus; werden sie klein und unschmackhaft, so nimmt man im Frühling einen Theil der Aeste, und zwar die schlechtesten zuerst, nahe an der Pfropfstelle weg und läßt

die übrigen noch einige Jahre stehen, bis die abgeworfenen wieder ersetzt sind. Beim Abnehmen muß man vorsichtig zu Werke gehen, damit weder Gummifluß noch Brand entstehen. Die mit der Säge gemachten Wunden muß man mit dem Messer glätten und dann mit dem Forsyth'schen oder einem andern guten Baumkitte bedecken. Die jungen Schosse, welche an der Stelle der abgeworfenen Aeste hervortreiben, müssen, da sie gewöhnlich dick und stark sind und wenige oder gar keine Seitenäste machen, beschnitten werden, damit das Spalier oder der Hochstamm bald mit gutem Tragholze reichlich versehen sei. Geschieht dieses Abstutzen im Juni, so macht der Baum für das folgende Jahr recht schönes Fruchtholz. Im nächsten Frühjahr beschneidet man sie dann, nach dem Verhältniß ihrer Stärke, auf 6 bis 12 Zoll.

4. Beschreibung der vorzüglichsten Aprikosensorten.

Die Eintheilung der Aprikosen in solche mit süßer und bitterer Mandel, die der Engländer Thompson aufgestellt hat, bietet zu wenig Charakteristisches dar, um als Klassification gelten zu können. Ich habe sie deßhalb so viel als möglich nach der Zeit ihrer Reife auf einander folgen lassen.

1. Große Früh-Aprikose. (I R.)

Die Frucht ist $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $1\frac{2}{3}$ Zoll breit, hat eine starke Furche und ist goldgelb, an der Sonnenseite braunroth gefleckt. Der kurze, dicke Stiel steht in einer geräumigen Höhle. Das Fleisch ist goldgelb, fest, saftig und von einem köstlichen Geschmacke. Der Stein ist 1 Zoll lang und $\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die Mandel ist bitter. Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum wird mittelmäßig groß, ist sehr fruchtbar und eignet sich vorzüglich zum Hochstamm.

2. Große, gemeine Aprikose. (II R.)

Diese vorzügliche Frucht, die eine der größten und schönsten ist, wird, am Spalier erzogen, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit, auf dem Hochstamme aber nur 2 Zoll hoch und breit. Die starke Furche theilt die Frucht in 2 ungleiche Hälften. Die Farbe der etwas dicken, sammetartig wolligen Haut ist schön dunkelroth, an der Sonnenseite hochroth und braun gefleckt. Das Fleisch ist röthlichgelb, fest, etwas saftig und von einem süßen Geschmacke, der bei Früchten von Hochstämmen etwas Aromatisches enthält. In der Ueberreife wird die Frucht mehlig. Der Stein ist länglichrund und umschließt eine bit-

tere Mandel. Die Frucht reift Ende Juli und hält sich lange am Baume.

Der Baum wird einer der größten und stärksten, trägt sehr reichlich und geräth vorzüglich als Hochstamm, weßhalb er häufige Anpflanzung verdient.

3. Buntblätterige Aprikose. (II R.)

Die Frucht ist in Form, Farbe und Geschmack der vorigen sehr ähnlich. Sie ist meist plattgedrückt, rund, von mittler Größe und hat eine tiefe Furche. Die Haut ist grün und gelb gestreift, später wachsgelb und an der Sonnenseite dunkelroth gefleckt. Das Fleisch ist sehr fest, saftvoll, gelb und von einem angenehm süßen Geschmacke. Der Stein ist breit und löset sich gut vom Fleische. Die Frucht reift Ende Juli nach und nach, so daß man, wie bei der gemeinen Aprikose, wohl 2 bis 3 Wochen Früchte vom Baume haben kann.

Der Baum ist dem der gemeinen Aprikose ganz ähnlich, nur daß die Zweige und Blätter große gelbe und weiße Flecken haben. Er trägt sehr reichlich.

4. Aprikose von Nancy. (I R.)

Diese schöne Frucht, welche mit zu den besten gehört, ist 2 bis 2½ Zoll hoch und breit, von Form conisch, gegen den Stiel hin plattgedrückt, oben stumpfspitzig. Die Furche ist am Stiele tief und verliert sich nach oben fast ganz. Die Haut ist fahlgelb, an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist röthlichgelb, süß, schmelzend, saftig und von einem köstlichen, erhabenen Geschmacke. Der Stein ist groß, platt, rauh und enthält eine bittere Mandel. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des August.

Der Baum wird einer der größten von allen, ist aber empfindlich für Frost. Er trägt reichlich und verdient in jedem Hofe eine Stelle.

5. Hemskirker Aprikose. (I R.)

Diese neue Kernfrucht soll noch die Nancy-Aprikose an Güte übertreffen. Sie wird 2½ Zoll hoch und breit, ist von Form etwas plattgedrückt und rundlich. Die Haut ist orangegelb, an der Sonnenseite geröthet und mit braunen Flecken besetzt. Das Fleisch ist dunkelgelb, zart und saftig und von einem edeln, vortrefflichen, einer Reineclaude ähnlichen Geschmacke. Der Stein ist länglich und enthält eine ziemlich süße Mandel Die Frucht reift in der ersten Hälfte des August.

Der Baum breitet sich weit aus und trägt gut im Freien und an einer westlichen Mauer.

6. Braunauer große Früh-Aprikose. (I R.)

(Herr Dr. Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der großen Früh-Aprikose.)

Die Frucht ist ansehnlich groß, auffallend lang. Die Haut ist gelb, ziemlich stark mit Rothbraun auf der Sonnenseite überzogen. Das Fleisch ist gelblich, etwas härtlich, schmelzend, von einem vortrefflichen, etwas gewürzt erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift im ersten Drittel des August.

Der Baum hat einen gemäßigten Trieb und schickt sich zum Hochstamm und Zwerg.

7. Königliche Aprikose. (I R.)

Auch diese köstliche Frucht wurde wahrscheinlich aus einem Steine der Nancy-Aprikose erzogen. Sie ist bei 2½ Zoll hoch und breit, ziemlich oval, nur etwas zusammengedrückt. Die Haut ist dunkelgelb, gegen den Stiel zu grünlichgelb, an der Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, saftig, durchsichtig, schmelzend und von einem höchst angenehm süßen, durch eine feine Säure erhabenen Geschmacke. Der Stein ist groß, löset sich gut vom Fleische und enthält eine etwas bittere Mandel. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst kräftig und trägt reichlich.

8. Aprikose von Auvergne. (I R.)

(Herr Dr. Liegel machte diese neue Frucht zuerst bekannt.)

Die Frucht ist ansehnlich groß, plattrund, gelb, fast ohne Röthe. Das Fleisch ist schmelzend und von einem fein erhabenen, muskatellerartigen Geschmacke, der sie zu einer der besten von allen macht. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst mäßig, ist äußerst tragbar und verdient vor allen häufige Anpflanzung.

9. Große Zucker-Aprikose. Pfirschen-Aprikose. (I R.)

Diese noch wenig verbreitete, köstliche Frucht ist stark 2 Zoll hoch und breit, von Form fast rund. Die Haut ist schön gelb, an der Sonnenseite stark geröthet. Das Fleisch ist röthlichgelb, zart, saftig und von einem angenehm süßen, müskirten Geschmacke. Der Stein ist dick und enthält meistens 2 Mandeln. Die Frucht, die nie mehlig wird, reift Mitte August.

Der Baum wird groß und trägt reichlich.

10. Alberge-Aprikose. (II R.)

Die Frucht ist klein, 1¼ Zoll hoch und breit, breitgedrückt, nach oben zu etwas abnehmend. Die dicke, oft krätzige Haut ist grünlichgelb, an der Sonnenseite dunkelgelb und röthlich punktirt. Das

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Fleisch ist röthlichgelb, fast schmelzend, vollsaftig und von einem weinigten, etwas müskirten Geschmacke. Der Stein ist groß und platt. Die Mandel schmeckt bitter. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß und paßt besser zum Hochstamm oder als freistehende Pyramide, als an's Spalier.

11. Muschmusch-Aprikose. (I R.)

Die Frucht ist von mittler Größe, gedrückt rund, strohgelb, an der Sonnenseite mit einem schönen Carmoisinroth überzogen und fein marmorirt. Das Fleisch ist hellgelb, fast durchsichtig, schmelzend und von einem vortrefflichen, weinig-erhabenen Zuckergeschmacke, der dem einer Reineclaude fast gleichkommt. Der Stein enthält eine süßschmeckende Mandel. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum treibt stark und trägt strotzend in Klumpen.

12. Rotterdamer Mandel-Aprikose. (I R.)

Die Frucht ist 1½ Zoll hoch und 1¾ Zoll breit. Die Furche ist am Stiele am tiefsten. Die Haut ist blaßgelb, an der Sonnenseite goldgelb. Das Fleisch ist röthlichgelb, nicht allzusaftig, aber von einem angenehm melonenartigen, vortrefflichen Geschmacke. Der Stein ist klein, dick und enthält oft 2 süße Mandeln. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird ziemlich groß und trägt reichlich.

13. Ananas-Aprikose. (I R.)

Diese köstliche Frucht ist 1⅔ Zoll hoch und 2 Zoll breit, plattrund, hat eine zarte, glatte, dünne, goldgelbe Haut, die an der Sonnenseite schön geröthet ist. Das Fleisch ist rothgelb, nie mehlig, zart, saftig und von einem sehr angenehmen, ananasartigen Geschmacke. Der Stein ist länglich und enthält eine bittere Mandel. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird nicht sehr groß, verlangt eine sehr warme Lage und guten Boden. Er trägt reichlich.

14. Weinige Aprikose. (I R.)

(Herr Noisette erzog diese Frucht aus Samen.)

Die Frucht ist sehr groß, länglich, auf den Seiten zusammengedrückt und durch eine Furche in 2 Hälften getheilt, wovon die eine höher ist, als die andere. Die Haut ist gelb, an der Sonnenseite roth getüpfelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, ziemlich fest, schmelzend und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Zuckergeschmacke. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird groß und kräftig.

15. Aprikose von Breda. (I R.)

Die Frucht ist 1⅔ Zoll hoch und 2 Zoll breit, plattrund, schön gelb, an der Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch ist röthlichgelb, zart, vollsaftig und von einem vortrefflichen, ananasartigen Geschmacke und wird nie mehlig. Der Stein ist länglichrund und enthält eine süße Mandel, oft zwei. Die Frucht reift gegen Ende August und ist eine der vorzüglichsten, deren Steine vorzugsweise zur Erziehung neuer Kernsorten benutzt werden, da sie die besten Varietäten liefert.

Der Baum wird nicht sehr groß, trägt aber reichlich. Verdient häufige Anpflanzung.

D. Pfirschen.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blätter des Pfirschenbaumes sind glatt, lang, ungetheilt, stehen wechselweise an dem Zweige und laufen gewöhnlich nach beiden Enden fast gleichspitz zu. Der Rand des Blattes ist fein gezackt. Die stiellosen, fünfblätterigen, rothen Blüthen stehen einzeln. Der Blumenkelch hat 20 bis 30 Staubfäden und einen Staubweg und gehört nach Linnés Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Pfirschenbaumes.

Das Vaterland des Pfirschenbaumes (Amygdalus Persica) ist, wie der lateinische Name schon angibt, Persien. Von da kam er am ersten nach Griechenland und später nach Italien, von wo er wegen seiner schönen Blüthe und herrlichen Frucht vor und nach in alle europäischen Länder verpflanzt wurde. In seinem Vaterlande erreicht er schnell eine Höhe von 25 bis 30 Fuß, bei uns wird er selten, hochstämmig erzogen, über 15 bis 18 Fuß hoch. Auch erreicht er bei uns kein hohes Alter, selten hält er 30 bis 40 Jahre aus, es sei denn, daß er sehr sorgfältig gewartet und gepflegt werde. Der Stamm hat in der Jugend eine grauröthliche und ziemlich glatte Rinde, im Alter wird sie braun und bekommt Risse. Die Aeste sind

braunröthlich, die Sommerschosse grün oder grünlichgelb und an der Sonnenseite mehr oder weniger stark geröthet; sie sind bald stark und kurz, bald dünn und lang. Die Augen sind verschieden. An der Spitze des Triebes stehen die Laubaugen, welche neue Triebe erzeugen; gegen die Mitte hin stehen neben dem Laubauge zwei Blütheaugen, die dicker und weniger spitz sind. — Außer den Sommerschossen findet man noch lange Fruchtzweige und kurze Bouquetzweige, die neben mehreren Blüthenaugen ein Laubauge enthalten, welche als dünne Zweige austreiben und durch die Herbeiziehung des Saftes den Früchten Nahrung verschaffen. — Die Bouquetzweige dürfen nie, die Fruchtzweige zuweilen, je nach Erforderniß, um neue Leitzweige zu erhalten und Lücken auszufüllen, beschnitten werden. Die Blätter des Pfirschenbaumes sind gewöhnlich glänzendgrün, bisweilen auch gelblichgrün. Bei manchen Sorten werden sie im Herbste röthlich. Durch das Blatt geht eine ziemlich starke Ader. Ist diese an der untern Seite geröthet, so ist auch die Frucht des Baumes stark geröthet; ist sie es nicht, so gehört die Frucht zu den Weißgefärbten. Die schöne, prächtige Blüthe, welche sich in den ersten Tagen des Frühlings, noch vor dem Laube, entwickelt, gewährt, da sie vom blassesten Roth ins dunkle Purpurroth übergeht, durch ihre Farbenpracht einen köstlichen Anblick. Sie enthält männliche und weibliche Geschlechtstheile zugleich, gehört mithin zu den Zwitterblüthen. — Die Früchte sind rund, fleischig und auf der einen Seite der Länge nach mit einer Narbe versehen. Je nach ihrer Beschaffenheit werden sie eingetheilt:

1) in eigentliche Pfirschen (Pêches). Diese haben eine mit feiner Wolle überzogene Haut, ein schmelzendes, sich leicht vom Steine lösendes Fleisch.
2) In Pavien (Pavies) — Früchte mit wolligter Haut, bei denen sich der Stein nicht gut vom Fleische löset.
3) In Violetten oder violette nackte Pfirschen (Pêches violettes, Nectarines). Sie haben eine glatte Haut und ein sich gut vom Steine lösendes Fleisch.
4) In Brunellen (Brugnons), die glatt sind, deren Stein aber fest am Fleische hängt.

Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich durch ihre Größe und Form, die Farbe der Haut und des Fleisches, den Geschmack, die Zeit der Reife ꝛc. — In der Mitte der Frucht befindet sich ein dicker, harter Stein von braunrother Farbe, der eine ovalrunde Mandel einschließt.

Die Pfirsche übertrifft an Schönheit und Köstlichkeit fast alles andere Obst. Die Saftfülle und Feinheit des Fleisches, so wie der

süßweinsäuerliche, müskirte Geschmack geben dieser paradiesischen Frucht einen außerordentlichen Werth, der die Erziehung derselben, mag sie auch mit Mühe und Arbeit verbunden sein, reichlich belohnt. Schade, daß sich ihre Haltbarkeit nur auf wenige Tage beschränkt. Die Frucht muß, da sie nicht den geringsten Druck verträgt, mit großer Sorgfalt vom Baume genommen werden. Jeder Druck erzeugt einen braunen Fleck im Fleische und dieser gar bald Fäulniß. Um zu erkennen, ob die Frucht reif sei, muß man zusehen, ob die Schattenseite gelblich ist oder nicht. Ist sie noch grünlich, so ist sie noch nicht reif, mag die Frucht auch an der Sonnenseite noch so sehr geröthet sein. Erst dann, wenn sie gelblich erscheint und sich durch eine sanfte Biegung von dem kurzen Stiele ablöset, ist sie reif. — Pavies, Nectarinen und Brugnons nimmt man ab, wenn einzelne Früchte anfangen abzufallen. Sie müssen indeß, um ihre volle Zeitigung zu erlangen, noch einige Tage auf dem Lager nachreifen. — Näheres darüber findet man im ersten Theile.

Der Pfirschenbaum gedeiht am besten in einem warmen, lockeren, trockenen, fruchtbaren Boden. In einem nassen, festen und fetten Erdreiche wird er leicht vom Brande befallen und durch den Frost zerstört. Die Lage muß frei und warm sein, damit Luft und Sonne einwirken können. Eine südlich gelegene Mauer ist für spät reifende Sorten durchaus erforderlich. Nur die frühesten Sorten eignen sich zu Hochstämmen. Sie werden indeß nie alt, es sei denn, daß man sie, wie die Zwergbäume, gehörig beschneidet und pflegt. Für den Landmann eignen die Spaliere sich nicht, da sie einen sehr künstlichen Schnitt erfordern und gar häufig tödtlichen Krankheiten ausgesetzt sind. In städtischen Gärten verdienen sie, da die Bäume größtentheils sehr fruchtbar sind, überall eine Stelle.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Der Pfirschenbaum läßt sich durch Samen, Ableger und durch die Veredlung auf Aprikosen-, Mandel- und Pflaumen-Wildlinge fortpflanzen. Durch die Steine guter, großer Pfirschen erhält man sehr oft wieder gute, große Sorten und bisweilen die nämlichen Früchte; zuweilen gelingt es auch, dadurch ganz neue, vorzügliche Sorten zu erziehen. Auch hat man den Vortheil, recht dauerhafte, gesunde Stämme zu erhalten, die, unbedeckt, abgehärtet und der Kälte mehr gewohnt, im Frühjahre später blühen und reichlich tragen. Zu diesem Zwecke sammelt man von den frühesten, schönsten und besten Sorten die Steine, legt sie vor und nach, wie man sie erhält, in feuchten Sand und steckt sie im Herbste auf ein gut zubereitetes Beet, mit der Spitze nach unten, etwa einen Zoll tief und

einige Zoll von einander, in die Erde und tritt dann den Boden gehörig fest. Sie haben das Eigene, in lockerem, leichtem Boden nicht gut aufzugehen. — Wenn sie im Frühling einige Zoll getrieben haben, nimmt man ein breites Messer und hebt sie, ohne die Wurzeln zu verletzen, aus, stutzt die Pfahlwurzel etwas ein und verpflanzt sie an den Ort, wo sie stehen bleiben sollen. Durch das Abschneiden der Pfahlwurzel entsteht eine schöne, mit vielen feinen Wurzeln versehene Wurzelkrone. Geht man vorsichtig zu Werke und schlemmt die Sämlinge etwas ein, so wird selten einer zurückbleiben. Nur muß die Erde auf ihrem neuen Standorte vorher sorgfältig zubereitet und die Löcher müssen gehörig groß und tief mit gut verfaultem Rasen, Straßenkoth, Mistbeeterde ꝛc. ausgefüllt worden sein. Den Sommer hindurch hält man sie vom Unkraute rein, begießt sie bei trockener Witterung und lockert den Boden zuweilen auf. Im September werden diejenigen, die man veredeln will, auf's schlafende Auge oculirt. Sie schlagen sehr leicht an, wenn die Arbeit nur rasch und gut von Statten geht. Im nächsten Frühjahre schneidet man die veredelten Stämmchen über dem eingesetzten Auge ab und bedeckt den Schnitt mit Baumwachs. Sie treiben sehr stark und werden oft bis zum Herbste noch 4 bis 5 Fuß hoch. Läßt man sie stehen, so tragen sie meist schon im folgenden Jahre einige Früchte. Sollen sie versetzt werden, so stutzt man den Trieb auf einige Augen ein und verpflanzt sie dann in recht gute, fruchtbare Erde. Die unveredelten, zu Hochstämmen bestimmten Bäumchen lasse man auf ihrer Stelle stehen. Sie entwickeln sich meist zu großen, schönen Bäumen, die bald sehr viele Früchte bringen.

Man kann die Bäume in der Samenschule auch einen Fuß weit von einander stecken und die Sämlinge erst im Frühjahre verpflanzen.

Durch Absenker oder Ableger lassen sich die Spaliere leicht auf die bei den Aprikosen angegebene Weise vermehren.

Die Fortpflanzung bestimmter edler Sorten geschieht durch's Oculiren, Copuliren und Pfropfen. Zu Unterstämmen kann man aus Samen erzogene Pfirschen-, Aprikosen-, Mandel- und Pflaumenstämmchen gebrauchen, je nachdem Erdreich und Clima für dieselben am geeignetsten sind.

Auf Pfirschen-Wildlinge veredelt werden die Bäume sehr fruchtbar, besonders wenn sie ohne Schnitt und Dünger, der überhaupt denselben schädlich ist, aufwachsen. Nur müssen die Unterstämme von guter Art und der Boden fruchtbar und warm sein, sonst arten die Früchte nach und nach aus. — Aprikosen-Wildlinge sind zu Unterlagen an solchen Orten, wo diese gut gedeihen, die vorzüglich-

sten, indem sie die größten, schönsten und besten Früchte hervorbringen. — In warmen Gegenden nimmt man durchgehends Mandel-Wildlinge zur Unterlage, indem diese die Veredlung mit Pfirschen sehr gut annehmen. Da er indeß einen leichten, sandigen, warmen Boden erfordert und in harten Wintern total erfriert, ist er im nördlichen Deutschland als Unterlage nicht zu empfehlen. Die Veredlung auf Pflaumen ist hier die angemessenste, weil die Bäume dauerhafter sind und nicht so leicht durch den Frost zerstört werden, in geringerem Erdreiche besser fortkommen, im Frühjahre später austreiben und daher zur Blüthezeit nicht so sehr durch Nachtfröste leiden. Unterstämme von frühen Pflaumensorten, als der Haferpflaume ꝛc., die wollige Triebe haben, sind die besten. Um Hochstämme zu erziehen, veredelt man 6 bis 7 Fuß hoch die kräftigsten, schönsten Schosse in gleicher Entfernung vom Stamme. Sie brauchen dann nur in den ersten Jahren, zur Erziehung einer schönen Krone, beschnitten zu werden; später ist es nicht mehr nöthig. Zu Spalierbäumen veredelt man die Stämme einen halben Fuß über der Erde. Beim Copuliren nimmt man am besten mittelmäßig starke Reiser, beim Oculiren solche Augen aus der Mitte des Edelreises, die doppelt und dreifach sind und stets ein Holzauge enthalten. Das Pfropfen geschieht am besten in die Rinde mit altem und jungem Holze; auch das Copuliren schlägt leichter an, wenn man etwas altes Holz dazu nimmt. Die Veredlung im Frühjahre ist im Allgemeinen sehr unsicher, weil die Sommertriebe gar oft durch den Frost beschädigt sind und alsdann nicht austreiben. Selbst die schönsten, gesundesten, schon tragbaren Bäume erfrieren bisweilen theilweise und oft ganz, wenn sie schon vorher durch den Harzfluß, den Brenner oder andere Krankheiten gelitten haben. Um nicht befürchten zu müssen, solche halberfrorene Reiser aufzusetzen, ist es am besten, sie im Herbste zu schneiden und sie dann durch's Einschlagen an eine trockene Stelle gegen den Frost zu schützen. Geschieht dieses nicht, so ist die Oculation auf's schlafende Auge die sicherste für unser Clima. Sind die eingesetzten Augen angewachsen, so hebt man die Stämmchen aus und schlägt sie in die Erde ein, wobei die eingesetzten Augen einige Zoll mit Erde bedeckt sein müssen. Im Frühjahre verpflanzt man alsdann die Oculanten auf die für sie zubereiteten Stellen im Garten. Auf diese Weise wird dem Erfrieren in harten Wintern vorgebeugt.

Diejenigen Sämlinge, welche unveredelt zu Hochstämmen rezogen werden sollen, bedürfen fast gar keines Schnittes und keiner Pflege. Man lasse sie nur unbedeckt und unbeschnitten ihrer Natur nach sich ausbilden. Geschieht dieses von früher Jugend an, so ver-

lieren sie ihre Weichlichkeit und werden nach und nach so abgehärtet, daß sie nicht selten die strengste Kälte fast ohne Nachtheil ertragen. Nur darf der Baum nicht in gedüngter, fetter Erde stehen, indem er sonst zu stark und zu lange treibt, die Schosse nicht gehörig auszeitigen und dann leicht durch den Frost zerstört wird. — Eine gute, nahrhafte, fruchtbare Gartenerde ist am zweckmäßigsten zur Erhaltung seiner Gesundheit und Triebkraft. Mehrere aus dem Samen erzogene Pfirschenbäume, die wohl 7 bis 8 Jahre alt sein können, sind mir bis jetzt ganz gut geblieben und tragen fast jedes Jahr reichlich, wo hingegen gekaufte, veredelte Stämme fast immer verdarben und selten zum Fruchttragen kamen.

Lassen solche Pfirschenbäume in ihrer Fruchtbarkeit nach, sind die Triebe zu schwach und zu kurz, so muß die Kraft und das Wachsthum des Baumes gestärkt und erneuert werden. Dieses geschieht, indem man im Herbste die Erde um den Stamm wegnimmt und mit Mistbeeterde, Rasenerde ꝛc. vertauscht. In schwerem Boden läßt sich auch mit gutem Erfolge einiger Kalk anwenden. Im Frühjahr verjüngt man alsdann den Baum, indem man die Aeste der Krone, bis auf einige kleine, die als Zugäste stehen bleiben, abschneidet und die Wunden mit Baumwachs bedeckt. Der Baum macht nun wieder neue, kräftige Triebe, die mit dem folgenden Jahre schon wieder reichlich Früchte tragen. Sollten die oft 5 bis 6 Fuß langen, kräftigen Schosse nicht die gehörige Reife erlangen und der Baum noch spät treiben, so nehme man demselben Ende October nach und nach die Blätter, damit der gewaltige Trieb aufhöre und er sich zum Winterschlafe vorbereite. Auch kann man die unreifen, saftigen Zweigspitzen im November abschneiden, um dem Froste den Eingang zu versperren. — Man kann dieses Köpfen späterhin, wenn die Früchte wieder klein und schlecht werden sollten, noch einige Mal, etwa von 5 zu 5 Jahren, wiederholen. Je älter der Baum wird, um so fruchtbarer wird er nach jeder Abköpfung. Geht er endlich zu Grunde, so muß man auf anderen Stellen neue erziehen.

Gewöhnlich wird der Pfirschenbaum nur am Spalier an einer warmen Mauer oder Wand erzogen, wo man ihn durch vorgehängte Strohdecken oder Matten gegen die Winterkälte und im Frühjahre zur Blüthezeit gegen die Spätfröste und rauhe Witterung schützen kann. An freistehende Spaliere und Pyramiden gehören die allerfrühesten und am wenigsten zärtlichen Sorten; am besten sind die aus dem Samen erzogenen Sorten.

Am Spaliere erfordert der Pfirschenbaum vor allem Steinobste im Schnitte die größte Aufmerksamkeit. Er muß, wenn er ein gutes Aussehen haben und nicht an beiden Seiten kahl werden soll, nicht

auf den Herzstamm, d. h. mit einem Mittelaste, wie bei der Pyramide, sondern stets auf den Gabelzug gezogen werden. Nur durch zweckmäßige Benutzung der starken Sommertriebe, durch das Aufbinden derselben zur rechten Zeit, durch einen dem Triebe des Baumes angemessenen Schnitt, wird es möglich, das Geländer schön zu bekleiden und Fruchtholz in der Nähe des Schaftes in gehöriger Menge zu erziehen. — Um die Sommertriebe an den Aesten des untern und mittlern Theiles in gutem Zuge zu erhalten und junges Holz in hinreichender Menge zu erzeugen, müssen sie stets am schärfsten geschnitten werden. Dadurch ist man nicht nur im Stande, alle Stellen gehörig zu bekleiden, sondern man erhält auch größere und schönere Früchte. — Alle Blüthen, welche nicht von einem Holzauge begleitet sind, fallen ab. Man muß daher lange, mit lauter Blüthenaugen besetzte Fruchtruthen (Lambourden) — die nach der Blüthe ganz kahl werden, da auch das Laubauge an der Spitze nur einen schwachen, niemals fruchtbringenden Zweig treibt — bis auf einige Linien an ihrem Ursprunge abschneiden. Dadurch erhält man in der Nähe der Leitäste (von den Augenspitzen an den abgeschnittenen Lambourden) eine Menge häufig mit Drillingsaugen besetzte Fruchtruthen, die man im künftigen Frühlinge zu Fruchtholz auf 5 bis 6 Augen zurückschneiden und gute Früchte von ihnen erwarten kann. In der Hervorlockung brauchbarer Zweige aus diesen schlafenden, an beiden Seiten des Ursprungs der Lambourden sitzenden Augen beruht ein großer Theil des Kunstschnittes, indem man durch die Benutzung derselben leer gewordene Stellen wieder ausfüllen kann. — Außer dem Angegebenen merke man sich noch folgende allgemeine Regeln:

1) Soll ein Zweig sich schön entwickeln, so schneide man ihn auf die mittleren Augen, indem diese gewöhnlich die vollkommensten sind; füllt er seinen Platz gut aus und soll er nicht viel größer werden, auf die oberen, und ist er für seine Stelle zu stark, auf die untersten Augen.

2) Da der Baum, wenn sich alle Holzaugen entwickeln, zu viel Holz erhalten würde, muß man, wenn sich die Knospen entwickelt und 6 bis 8 Linien getrieben haben, alle überflüssigen und schlechtstehenden Triebe wegnehmen. Dieses beim Schnitte des Baumes schon zu thun ist deßhalb nicht gut, weil Augen, auf deren Entwickelung man vorzüglich baute, ausbleiben können und man dann nicht im Stande ist, sie zu ersetzen. Später dürfen sie nicht weggenommen werden, weil dann leicht der Gummifluß eintritt, auch zu viel Saft verschwendet würde, den man besser gebrauchen kann.

3) Von den beiden Trieben eines Doppelauges behält man den, der die beste Richtung nach der Stelle hat, die besetzt werden soll. Drillingsaugen haben gewöhnlich den stärksten Schoß in der Mitte. Durch diesen kann man den Arm oder Ast verlängern, an dessen Ende er sitzt, wobei ein Seitenzweig weggenommen und der andere in Fruchtholz verwandelt wird.

4) Die zu stark treibenden Schosse werden abgezwickt oder schief gebunden, während die schwächern frei und unberührt bleiben. Ein gebundener Zweig wird in seiner Entwickelung gehindert, indem Luft und Sonne nur wenig Einfluß haben können. Das Abzwicken oder Abkneipen hemmt den Saftfluß so, daß derselbe 8 Tage ohne merkliche Bewegung ist. Ein Zweig, der in 14 Tagen zweimal abgezwickt wird, bleibt wenigstens um einen Monat zurück.

Das Folgende, welches den Schnitt eines Spalierbaumes vom ersten Jahre an bis zu seiner völligen Ausbildung in der Kürze enthält, wird hoffentlich dem Leser nun um so verständlicher sein.

Nach dem Versetzen des Pfirschenbaumes in der letzten Hälfte des Märzes wird er auf seine untern Augen so zurückgeschnitten, daß das Edelreis nur eine Länge von 4 bis 6 Zoll behält. Haben die Augen 6 bis 8 Linien getrieben, so wählt man das schönste rechts und links zu Hauptästen und bricht die übrigen aus. Im August werden diese zwei Haupttriebe leicht angeheftet. Sollten sie nicht gleichstark sein, so wird der schwächste erst angeheftet, wenn das Gleichgewicht wieder hergestellt ist. Die vordern und hintern Unterzweige werden Ende Juli 4 Linien vom Stamme abgeschnitten, das Blatt an ihrem Ursprunge indeß beibehalten. Die übrigen Nebenzweige bindet man mit Stroh ꝛc. flüchtig an. Der Boden um den Stamm herum wird den Sommer hindurch einige Mal aufgelockert und bei trockener Witterung begossen. Nur hüte man sich, da die Wurzeln in lockerem, gutem Boden oft häufig unter der Oberfläche sich ausbreiten, durch zu tiefes Graben dieselben zu beschädigen.

Im zweiten Jahre bindet man beim Beginn des Frühlings den Baum los, nimmt den Stutzel über dem obersten Aste weg, bedeckt den Schnitt mit Baumwachs und schneidet die zwei Hauptäste, je nachdem sie stark und kräftig sind, auf 8 bis 12 oder 12 bis 18 Zoll zurück. Auch kann man einige Nebenzweige auf ein oder zwei Augen zurückschneiden, indem sie meistens schon Früchte bringen. Beim Anbinden biegt man die Aeste auseinander, so daß der Winkel etwa 15 Grad ausmacht. Würde man sie jetzt schon in einen Winkel von 45 Grad oder in die Gabelform einzwängen, so könnten sich die Triebe nicht so gut entwickeln. Man erweitert denselben da-

her am besten von Jahr zu Jahr. Wenn die Augen 4 bis 8 Linien getrieben haben, so werden die vordern und hintern wieder ausgebrochen. Man begünstigt die Hauptäste, um die Arme zu verlängern; eben so einen von den untern Zweigen jeder Seite, um Nebenäste zu gewinnen. Die obern Triebe werden durch Anbinden und Biegen zurückgehalten, während die untern bis zum August frei bleiben, um ihnen Kraft zu geben. Vorzüglich muß man dahin streben, das Gleichgewicht zu erhalten zwischen den Haupt- und Nebenästen, den Fruchttrieben, Fruchtspießen ꝛc., die sich in diesem zweiten Jahre schon häufig einfinden.

Im dritten Jahre schneidet man die Haupt- und Nebenäste auf 12 bis 18 Zoll zurück. Von letztern zieht man wieder Nebenäste, um das ganze Spalier vor und nach zu bekleiden. Die Fruchtzweige schneidet man auf 6 bis 12 Zoll; die mit lauter einfachen Blütheaugen besetzten Lambourden hingegen auf den Linienschnitt, damit die zu beiden Seiten sitzenden Augenspitzen ins Leben gerufen und zu brauchbaren Fruchtruthen erzogen werden. Wären an einer Fruchtruthe die Drillingsaugen, über welchen der Schnitt stets geschehen soll, zu weit vorwärts, so daß sie zu lang geschnitten werden müßten, hätte der Baum überhaupt keine starken Triebe gemacht, so opfert man lieber einen Theil der Früchte auf und schneidet die Fruchtruthen über einem Laubauge etwa 6 Zoll lang. Der Verlust wird durch eine schöne Fruchtruthe, durch Fruchtspieße oder Bouquetzweige, die im folgenden Sommer alle Früchte hervorbringen, reichlich ersetzt. An solchen Fruchtruthen, wo die Drillingsaugen so tief nach unten sitzen, daß man ihnen beim Schnitte 4 bis 5 solcher Augen lassen kann, erhält man stets die schönsten und herrlichsten Früchte. — Ist Alles gehörig geschehen, so wird der Baum wieder angebunden und der Winkel von den Hauptästen bis zu 25 bis 30 Grad erweitert. Das Ausbrechen der treibenden Augen, die nach vorne und hinten stehen, sowohl an den Haupt- als Nebenästen, geschieht wie im vorigen Jahre und wird später fortgesetzt. Von den sich an den Lambourden entwickelnden Fruchtruthen behält man nur diejenigen, die recht gut stehen, und bricht die andern aus. Nur die Bouquetzweige werden nie ausgebrochen; man bindet sie nur nach der Seite, nach welcher sich ihr unterster Zweig ausbreitet, gehörig an. Die Zweige mit Früchten zwickt man ab, damit die Frucht sich des Saftes bemeistern kann. Setzt sich keine Frucht am Fruchtaste an, oder fällt dieselbe ab, so wird er bis auf den untersten Zweig zurückgeschnitten. Wenn derselbe sich nicht gehörig entwickelt, muß man einige Früchte wegnehmen, um neue Triebe zu gewinnen. — Die Hauptsache bleibt stets, das Gleichgewicht der

Zweige zu erhalten und die gleichförmige Bedeckung des ganzen Spaliers zu erzielen.

Im vierten Jahre werden die Hauptäste, da der Baum jetzt in voller Kraft steht, auf 18 Zoll und die Fruchtruthen vom vorigen Jahre auf 6 bis 8 Zoll zurückgeschnitten; die Fruchtspieße und Bouquetzweige läßt man unberührt, wo hingegen man die Lambourden und ganz schwachen Triebe bis auf einige Linien von ihrem Ursprunge abnimmt. Sollten die an beiden Seiten der Mitteläste stehenden Leitzweige schwächer sein, als die folgenden, so werden sie auf 10 bis 12 Augen verkürzt. Von diesen Trieben erhält man, wenn man sie gehörig anbindet, recht viele Früchte. — Ist Alles verrichtet und mit Ueberlegung geschehen, so bindet man den Baum an und erweitert jetzt den Winkel an den zwei Hauptästen zum letzten Male, etwa auf 45 bis 48 Grad. — In den folgenden Jahren wird auf diese Weise fortgefahren. Je größer der zu bekleidende Raum ist, desto mehr muß man auf junges Holz bedacht sein. Vorzüglich werden die stark wuchernden Triebe zu Leitästen benutzt und dieselben scharf geschnitten, damit der Raum von allen Seiten gehörig bekleidet werde und man stets junges Holz und Frucht in Menge zu erwarten habe. — Oft setzen sich so viele Früchte an, daß der Baum davon entkräftet wird und nur wenig und schlechtes Fruchtholz hervorbringt. Man hilft ihm, indem man im Mai die überflüssigen Früchte, die sonst klein und unschmackhaft bleiben würden, wegnimmt und zwischen zwei Früchten stets einen fingerlangen Raum läßt. Sehr vortheilhaft ist es für den Baum und die Früchte, wenn man den Boden mit Stroh belegt, damit die Erde feucht bleibe. Bei trockener Witterung und großer Sonnenhitze muß man fleißig gießen. Werden die Früchte und Blätter auch mit einer feinlöcherigen Gießkanne zuweilen begossen, so erlangen sie nicht nur eine erstaunliche Größe, sondern werden auch viel saftvoller und schmackhafter. Einige Zeit vor der Reife der Früchte muß man indeß damit aufhören, weil sonst die Früchte an Gewürzhaftigkeit verlieren würden.

Sollte der Pfirschenbaum wegen Alters, zu starken Fruchttragens ꝛc. anfangen, schwache Triebe mit wenigen und kleinen Früchten hervorzubringen, so muß man ihm durch scharfen Schnitt und frische Erde zu Hülfe kommen. Es werden dann die vordern Aeste bis auf die mittlern zurückgeschnitten und von diesen etwa 4 bis 6 Drillingsaugen beibehalten. Sie treiben dann wieder junges Holz und meist nahe am Schafte der beiden Hauptäste, von dem man die schicklichsten und besten Triebe beibehält und anbindet, die übrigen aber wegnimmt. Im nächsten Jahre schneidet man sie auf 4 bis 6 Augen

und die Leitäste und starken Fruchtruthen auf 6 bis 8 Drillingsaugen. Dadurch erhält man Holz und Frucht wieder in Menge und kann das Spalier in kurzer Zeit wieder auf's Neue bekleiden. — Bei dieser Verjüngung reinigt man den Stamm von aller alten Rinde, nimmt die obere Erde um den Stamm herum weg und vertauscht sie mit guter, fruchtbarer Gartenerde, Composterde ꝛc. — Mistdünger darf man, wie schon angegeben wurde, nicht anwenden, da er den Gummifluß und andere Krankheiten zur Folge hat. Den Sommer hindurch muß man den Boden um den Stamm herum zuweilen mit altem Regenwasser, Spülicht ꝛc. begießen. Dadurch kommt er recht wieder auf den Zug.

Wenn man außer dem Angegebenen die Vegetationskraft des Baumes stets vor Augen hat, den Schnitt gehörig überlegt, so wird man bald dahin kommen, auch diese schwere Kunst sich nach und nach zu eigen zu machen und den Pfirschenbaum am Spalier erziehen zu lernen. — Nur mit Ueberlegung zu Werke gegangen und fleißig gearbeitet, dann geht's schon!

---

4. Beschreibung der vorzüglichsten Pfirschensorten.

Erste Klasse.

Wollige Pfirschen.

Erste Ordnung.

Früchte, die ein zartes, schmelzendes, sich vom Steine und der Haut leicht lösendes Fleisch haben. (Pêches.)

---

1. Kleine weiße Frühpfirsche. (II R.)

Diese ist eine der kleinsten und frühesten von allen. Sie wird ¾ bis 1 Zoll lang und ½ bis ¾ Zoll breit, hat eine kleine, zugespitzte Warze und ziemlich tiefe Furche. Die Haut ist mit vieler Wolle besetzt, ganz weiß, ohne Röthe. Das Fleisch ist weiß und von einem weinsäuerlichen, etwas süßen, müskirten Geschmacke. Der Stein ist klein, weißbraun, unten scharf zugespitzt. Die Frucht reift Mitte Juli.

Der Baum ist zärtlich, wird nicht groß, trägt aber sehr reichlich.

2. Rothe Frühpfirsche von Troyes. (II R.)

Die Frucht ist 1½ Zoll lang und breit, rund, hat eine seichte Furche und selten eine Warze. Die feine, zartwollige Haut ist weiß-

lichgelb, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist fest, weiß, schmelzend, von einem angenehm süßen, stark müskirten Weingeschmacke. Der Stein ist klein. Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum wird ziemlich groß, ist gesund und trägt stark.

3. Frühe Purpurpfirsche. (I R.)

Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und breit, fast ganz rund und hat eine sehr starke Furche, welche die Frucht in zwei gleiche Hälften theilt. Die mit feiner Wolle dicht und stark besetzte Haut ist auf der Schattenseite gelblich und auf der Sonnenseite schön dunkelroth gefärbt und nach den Seiten hin roth getüpfelt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein etwas geröthet, schmelzend, saftig, fein und von einem sehr süßen, erhaben weinartigen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wächst sehr stark, gedeiht in allen Lagen, auch als Hochstamm, und ist ungemein tragbar; verdient bei uns recht häufige Anpflanzung, da die Frucht zu den besten und vorzüglichsten gehört.

4. Weiße Magdalene. (I R.)

Diese sehr verbreitete Pfirsche ist 2 Zoll hoch und fast eben so breit, gegen den Stiel etwas breitgedrückt, hat eine seichte Furche und sehr kleine Warze. Die starke, mit weißer, feiner Wolle überzogene Haut ist grünlichgelb und hat zuweilen etwas Röthe. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, zart, schmelzend, sehr saftreich und von einem angenehm weinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August.

Der Baum wird mittelmäßig groß, hat ein kraftvolles Ansehen, ist dessenungeachtet aber etwas zärtlich und leidet zur Blüthezeit gar oft durch Nachtfröste. Aus den Steinen dieser vorzüglichen Frucht lassen sich gute Hochstämme erziehen.

5. Frühe Peruvianerin. (I R.)

Die Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, von länglichrunder Form, hat eine seichte Furche, welche die Frucht in zwei ungleiche Hälften theilt. Die feinwollige Haut ist gelblichweiß, an der Sonnenseite aber stark geröthet. Das Fleisch ist weiß, um den Stein schwachröthlich, fein, saftreich, schmelzend und von einem süßweinigen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte August, oft auch etwas später.

Der Baum wird stark und groß, trägt sehr reichlich, verlangt aber einen trockenen und warmen Boden. Schickt sich gut zum Hochstamme.

6. Prinz Eugen. (I R.)

Die Frucht ist einer Purpurpfirsche sehr ähnlich, nur ist sie etwas kleiner, hat eine stärkere Furche und läuft nach oben etwas spitzig zu. Die Sonnenseite ist auch nicht so dunkelpurpurroth gefärbt. Das Fleisch ist weiß, feiner und weniger weinsäuerlich, als das der frühen Purpurpfirsche, und von vortrefflichem Geschmacke. Reift einige Tage später.

Der Baum wächst lebhaft und trägt reichlich. Die Blüthe ist groß und rosenroth.

7. Schöne Peruvianerin. (II R.)

Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und 2½ Zoll breit, länglichrund und durch eine Furche getheilt. Die wollige Haut ist gelb, an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein etwas röthlich, fein, halbschmelzend und von einem zwar süßen, aber wenig erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August und muß, wenn sie nicht saftlos werden soll, am Baume nicht überreif werden.

Der Baum wird groß, wächst lebhaft und gut, trägt reichlich und eignet sich sehr gut zum Hochstamme.

8. Fürst Karl Schwarzenberg. (I R.)

Diese köstliche Frucht, welche der Herr Chorherr Schmidberger zu St. Florian erzog, wird groß, rund, ist tief gefurcht, gelb, an der Sonnenseite schön geröthet oder roth gestreift und hat ein lachend-schönes Ansehen. Das Fleisch ist vollsaftig, ganz schmelzend und von einem süßweinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum ist dauerhaft und kommt als Hochstamm recht gut fort. Die Frucht soll eine der vorzüglichsten von den neuen Sorten sein. Sie erlangt erst ihre wahre Güte, wenn das Fleisch ganz weich ist. Verdient häufige Anpflanzung.

9. Laudon. (I R.)

Die Frucht ist ansehnlich groß, hochaussehend und hat eine tiefe Furche auf der Backenseite. Die Haut ist grünlichgelb, an der Sonnenseite hochrosenroth gefärbt und mit kurzen, purpurrothen Streifen gezeichnet; nach der Schattenseite zu ist sie rosenroth punktirt. Das Fleisch ist weiß und von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst lebhaft und trägt sehr reichlich. Die Blüthe ist groß und von bleichrother Farbe.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

10. Sabinsky. (I R.)

Die Frucht ist hochaussehend, läuft gegen den Stiel spitzig zu und hat daselbst eine ziemlich große Warze. Sie hat mit ihrer Mutterfrucht (Nro. 8), aus welcher sie Herr Schmidberger erzog, gar keine Aehnlichkeit. Die Haut ist ganz strohgelb, ohne Röthe. Das Fleisch ist ganz weiß, ungemein saftig, zerfließend, von einem zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst gut, trägt gern, verlangt aber einen warmen Sonnenstand.

11. Große rothe Frühpfirsche. Doppelte von Troyes. Zwollsche Pfirsche. Petite Mignonne. (I R.)

Die Frucht ist $1^3/_4$ Zoll hoch und breit, rund und nicht tief gefurcht. Die zarte, feinwollige Haut ist weißlichgelb, an der Sonnenseite lebhaft roth. Das Fleisch ist weiß, etwas fest, süßweinig. Der Stein ist klein. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt aber stark und trägt reichlich.

12. Schöne Wächterin. Stutzer. (I R.)

Diese schöne Pfirsche ist $2^3/_4$ bis 3 Zoll hoch und eben so breit, fast ganz rund und hat eine starke Furche. Die dünne, zartwollige Haut, die sich sehr gut abziehen läßt, ist weißgelb, an der Sonnenseite dunkelroth, mit blaßrothen, ins Hellgelbe übergehenden Flecken. Das Fleisch ist weißgelb, unter der Haut rosenfarbig, um den Stein herum blutroth, vollsaftig, schmelzend und von einem erhabenen, müskirten, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August und Anfang September.

Der Baum wird groß, verträgt aber das viele Beschneiden nicht, ist sonst recht fruchtbar und verdient als eine der schönsten und besten Pfirschen für unser Clima, vorzüglich als Hochstamm, in geschützten Lagen Anpflanzung.

13. Schnellwachsende Pfirsche. (I R.)

Diese gute Pfirsche erzog der Esquire Knight aus Samen. Sie ist $2^1/_4$ Zoll hoch und $2^3/_4$ Zoll breit, plattrund und hat auf der einen Seite eine seichte Furche. Die Haut ist grünlichgelb, an der Sonnenseite hellcarminroth. Das Fleisch ist weißlich, sehr saftig und von angenehmem Geschmacke. Die Frucht reift Anfang Septbr.

Der Baum ähnelt in Allem der Mutterfrucht, der rothen Frühpfirsche. Die Frucht hat wegen ihrer auffallend schnellen Ausbildung vorstehenden Namen erhalten.

14. Rothe Magdalene. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und breit, rund, am Stiele etwas plattgedrückt, hat eine seichte Furche und kleine Warze. Die feinwollige Haut ist fast purpurroth marmorirt, so daß von der gelben Grundfarbe wenig zu sehen ist. Das Fleisch ist weiß, um den Stein rosenroth geflammt, fein, saftig, schmelzend und von einem vorzüglich guten, süßerhabenen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August und im Anfang des September.

Der Baum wird groß und stark, trägt gut, ist aber etwas empfindlich in der Blüthe, welche übrigens gern Früchte ansetzt.

15. Erzherzog Karl. (I R.)

Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und breit, ziemlich rund, gelblich, an der Sonnenseite dunkelroth und hat an der Schattenseite mehr Rosenröthe, als die große Mignonne oder Lackpfirsche, aus dessen Steine sie der Herr Chorherr Schmidberger erzog. Das Fleisch ist ganz weiß, voll Saft, von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift mit der Lackpfirsche zugleich, 8 Tage später als die frühe Purpurpfirsche, im Anfang des September.

Der Baum wächst stark und verdient in jeder Hinsicht häufige Anpflanzung.

16. Erzherzog Johann. (I R.)

Ist der vorstehenden Frucht in Allem sehr ähnlich, ist aber noch größer, mehr zugespitzt, tiefer gefurcht, feiner punktirt, nicht so dunkelroth und nicht so wollig. Eine vortreffliche Frucht von sehr gutem Geschmacke, die Anfang September reift.

Der Baum wächst stark, trägt frühzeitig, oft schon im vierten Jahre nach der Entstehung desselben, und ist weniger empfindlich als die Lackpfirsche, aus dessen Samen sie ebenfalls Herr Schmidberger erzog.

17. Große Lieblingspfirsche. Lackpfirsche. Grosse Mignonne. (I R.)

Diese häufig verbreitete Frucht ist 2½ Zoll lang und breit, ziemlich rund und hat eine tiefe, schmale Furche. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein roth, voll Saft, vom erhabensten Geschmacke, der die Frucht zu einer der vorzüglichsten erhebt. Die Frucht ist mit einer feinen, sammetartigen Wolle bedeckt; sie ist auf der Schattenseite hellgrünlichgelb, auf der Sonnenseite sehr dunkelpurpurroth, oft braun. Eine der allerbesten, schönsten und größten Pfirschen, die Anfang September reift.

Der Baum wird ansehnlich groß, treibt vieles Holz und trägt reichlich, verlangt aber einen warmen, trockenen Stand. Eignet sich vorzüglich zu Hochspalieren und Hochstämmen.

18. Schöne Kanzlerin. Kanzlerpfirsche mit großer Blüthe. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und breit, etwas länglichrund und ähnelt der schönen Peruvianerin. Die Furche ist breit und tief und theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften. Die sehr feine Haut ist blaßgelb, an der Sonnenseite geröthet und dunkelroth gestreift und getüpfelt. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein röthlich, saftig und von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Baum wird groß, hat sehr große Blätter und Blüthen und ist eine der vorzüglichsten Pfirschensorten.

19. Unvergleichliche Schöne. (I R.)

Die Frucht ist 2¾ Zoll hoch und breit, rund, an beiden Seiten etwas plattgedrückt und übrigens ganz der rothen Magdalene ähnlich. Sie reift Anfang September.

Der Baum wird ziemlich stark und groß und ist sehr fruchtbar.

20. Frühe Wunderschöne. Admirabel. (I R.)

Die Frucht ist sehr groß, 3 Zoll lang und 2¾ Zoll breit, länglichrund und seicht gefurcht. Die Grundfarbe ist hellstrohgelb; an der Sonnenseite ist die Haut sehr schön roth. Das gelblichweiße Fleisch hat einen süßen, weinigen, sehr köstlichen Geschmack. Die Frucht, welche an Größe, Schönheit und Güte der Lackpfirsche gleichkommt, reift Mitte September.

Der Baum wächst stark, paßt für jede Lage, trägt reichlich, verlangt aber, wie alle Pfirschen, einen guten Boden. Verdient häufigen Anbau.

21. Wespenpfirsche. La Bourdine. La Narbonne. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und breit, rundlich, hat eine ziemlich breite und tiefe Furche und einen kurzen Stiel. Die dünne, zarte Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite schön roth und dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, sehr fein, schmelzend und von einem süßweinigen, erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich. Er eignet sich gut zum Hochstamme, worauf die Früchte zwar kleiner, indeß auch früher und schöner werden. Trägt meist so stark, daß man viele Früchte ausbrechen muß.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

22. Braunauer rothe Frühpfirsche. (I R.)

Diese köstliche Frucht wurde von Herrn Liegel erzogen. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länger als dick und hat eine starke Warze und seichte Furche. Die Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth. Das Fleisch, welches um den Stein eine röthliche Farbe hat, ist zart, schmelzend, erhaben süßweinartig. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum treibt stark, ist gesund und trägt fast jährlich sehr reichlich. Verdient vorzüglich als Hochstamm häufige Anpflanzung.

23. Doppelte Montagne. Große Bergpfirsche. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll hoch und breit, rund, hat eine tiefe Furche und eine kleine, etwas gedrehte Warze. Die dünne, mit starker Wolle bedeckte Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite dunkel-, fast braunroth. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein röthlich, süß, angenehm weinsäuerlich. Die Frucht reift gegen Ende des September und hält sich einige Tage am Baume.

Der Baum wächst lebhaft, ist dauerhaft und tragbar.

24. Pfirsche von Malta. Italienische Pfirsche. (I R.)

Die Frucht ist 2¾ Zoll lang und breit, rund, am Stiele etwas plattgedrückt, hat eine seichte Furche und eine kleine Warze, welche auch oft fehlt. Die feine Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet und dunkelcarminroth marmorirt. Das Fleisch ist weißlichgelb, saftreich, schmelzend und von einem süßen, mit einer feinen Säure erhabenen, etwas müskirten Geschmacke, der die Frucht zu einer der besten macht. Die Frucht reift Ende September, nach andern Pomologen schon Ende August.

Der Baum wächst lebhaft und trägt außerordentlich reichlich. Gedeiht gut als Hochstamm und pflanzt sich durch den Stein echt fort.

25. Schöne Pfirsche von Tirlemont. (I R.)

Die Frucht ist groß, 3 Zoll lang und 2¾ Zoll breit, hat eine tiefe Furche, welche die Backenseite in zwei ungleiche Hälften theilt. Die Haut ist blaßgelb, an der Sonnenseite lebhaft roth, purpurroth gestreift und punktirt. Das Fleisch ist weißlichgelb, um den Stein röthlich, vollsaftig und von einem süßweinigen, sehr angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und trägt gern. Verdient häufige Verbreitung.

26. Königspfirsche. (I R.)

Die Frucht ist 2 bis 2½ Zoll hoch und breit, fast ganz rund und wird durch die seichte Furche in zwei fast gleiche Hälften getheilt.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Die Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseited unkelroth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, um den Stein stark roth, gezuckert und erhaben. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß, stark und trägt reichlich. Verdient in unserm Clima häufige Anpflanzung.

27. Venusbrust. (I R.)

Die Frucht ist 2½ bis 3 Zoll hoch und fast eben so breit, ziemlich rund, mit tiefer Furche. Die feine, mit einer sehr feinen und zarten Wolle überzogene Haut ist anfangs fleischfarbig, wird aber später feuriger und lebhafter und hat an der Sonnenseite ein schönes Carminroth, welches der Frucht ein überaus reizendes Ansehen gibt. Das Fleisch ist schneeweiß, um den Stein rosenroth, äußerst saftreich und schmelzend und von einem vortrefflichen, erhabenen Geschmacke. Die Frucht reift Ende September bis Mitte October.

Der Baum wird sehr groß und stark, ist dauerhaft und trägt sehr reichlich. Ist eine der schönsten in Hinsicht ihrer Form und Farbe und eine der besten von Geschmack. Verdient vor Allen eine Stelle im Garten, verlangt aber einen guten, leichten Boden und eine Mittagslage an einer Mauer.

28. Rüdiger Stahremberg. (I R.)

Herr Schmidberger erzog diese Frucht aus dem Steine der Pfirsche Karl Schwarzenberg, von der sie sich durch ihre dunkelpurpurrothe Farbe, die einige schwarze Flecken auf der Sonnenseite enthält, unterscheidet. Das Fleisch ist weiß und von einem süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende September und muß erst dann abgenommen werden, wenn sie ganz weich ist.

Der Baum ist stark, dauerhaft und trägt reichlich; die Blüthe ist groß, hochroth.

29. König Georg's-Pfirsche. (I R.)

Die Frucht ist gegen 3 Zoll hoch und breit, rund und hat eine tiefe Furche auf der Backenseite. Die Farbe der Haut ist weißlichgelb mit Roth getüpfelt, die Sonnenseite dunkelroth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein röthlich, schmelzend und von vortrefflichem, gewürzhaftem Geschmacke. Die Frucht reift Ende September und soll besser und schöner sein, als die Königspfirsche.

30. Gelbe Wunderschöne. Aprikosen-Pfirsche. (II R.)

Diese Frucht gleicht der Wunderschönen Nro. 20 und ist nur durch ihre gelbere Farbe und spätere Reife von ihr verschieden. Das Fleisch ist aprikosenartig, gelb, fest, etwas trocken und wird überzeitig, mehlig. Die Frucht reift Mitte October.

Der Baum wird groß und trägt auch freistehend reichlich.

Zweite Ordnung.

Mit nicht ablösigem Steine und festem Fleische. (Pavies.)

31. Früher italienischer Härtling. (I R.)

Die Frucht ist groß, rund, ziemlich gefurcht, von Farbe grünlich weißgelb und einer schwachen Röthe an der Sonnenseite. Das Fleisch ist weißlich, überfließend von Saft, von einem sehr erhabenen, fein muskatellerartigen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift Ende Juli.

Der Baum bleibt klein und ist etwas empfindlich in der Blüthe. Verdient allgemeine Empfehlung.

32. Weißer Härtling. (I R.)

Die Frucht ist der weißen Magdalene sehr ähnlich; sie ist groß, rund und hat eine schwache Furche. Die Haut ist weiß, an der Sonnenseite etwas roth marmorirt. Das Fleisch ist weiß, fest, saftig, hat bisweilen um den Stein rothe Streifen und ist erhaben weinsäuerlich von Geschmack. Die Frucht reift Mitte bis Ende Aug.

Der Baum wird schön und groß und sehr fruchtbar und verdient häufigen Anbau.

33. Schöne Pavie. (I R.)

Herr Chorherr Schmidberger erzog diesen schönen Härtling aus dem Steine einer Lackpfirsche. Die Frucht ist ziemlich groß und der des Erzherzogs Johann und Karl sehr ähnlich. Die Haut ist strohgelb, auf der Sonnenseite roth punktirt. Das Fleisch ist fest, doch zart, sehr saftreich und von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wächst stark ins Holz und trägt frühzeitig. Herr Schmidberger hält sie für die beste Sorte unter den ihm bekannten Härtlingen.

34. Melecathon. (I R.)

Die Frucht ist sehr groß, gegen 3 Zoll hoch und breit, etwas oval und hat eine tiefe Furche und starke Warze. Die Farbe der stark wolligen Haut ist gelb, an der Sonnenseite roth und purpurroth marmorirt. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein dunkelroth, saftig, schmelzend, von einem sehr süßen, etwas muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird groß und stark, trägt reichlich und liefert eine vorzüglich schöne Frucht.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Zweite Klasse.

Glatte oder nackte Pfirschen.

Erste Ordnung.

Mit ablösigem Steine. (Violettes. Nectarines.)

Die glatten Pfirschen sind weit seltener, als die wolligen. Wegen ihrer außerordentlichen Süßigkeit werden sie von Vielen den wolligen vorgezogen und sind besonders bei den Engländern sehr beliebt. Nach einigen Schriftstellern sollen beide Klassen sich nur in ihrer Art fortpflanzen.

35. Kleine rothe, glatte Frühpfirsche. (I R.)

Die Frucht ist 1¾ Zoll hoch und 2 Zoll breit, hat eine seichte Furche und ist an der Schattenseite grünlichgelb, auf der Sonnenseite hingegen braunroth, ins Violette schillernd. Das Fleisch ist grünlichgelb, um den Stein rosenroth, von einem vortrefflichen süßen, stark müskirten Geschmacke. Die Frucht reift im Anfange des September.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt nicht stark ins Holz, trägt aber reichlich. Kommt bei uns recht gut fort und verdient häufige Anpflanzung.

36. Große glatte Frühpfirsche. Große Violette. (II R.)

Die Frucht ist 2 Zoll hoch und 2¼ Zoll breit. Die etwas dicke, glatte Haut ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite dunkelroth, ins Violette schillernd. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein blutroth, sehr zart, ziemlich schmelzend und von einem süßen, mit etwas Säure vermischten, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht reift Mitte September, 14 Tage später als die kleine Violette.

Der Baum wird groß und stark, ist sehr fruchtbar und eignet sich recht gut zum Hochstamme.

37. Weiße Nectarine. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und 2¼ Zoll breit, länglichrund, hat eine seichte Furche und eine ziemlich starke Spitze. Die Farbe der glatten Haut ist ein glänzendes Weiß, wie Atlas; manchmal ist die Sonnenseite mit sanftem Roth leicht punktirt. Das Fleisch ist weiß (hat keine Röthe um den Stein), schmelzend, fest, von einem süßweinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum wird groß, trägt reichlich und ist auch nicht sehr empfindlich wider die Kälte.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

38. Goldnectarine. (I R.)

Die Frucht ist 1⅔ Zoll hoch und breit, rund und hat eine etwas starke Furche. Die Haut ist gelb, an der Sonnenseite purpurroth; stark besonnte Früchte sind zuweilen ganz roth. Das Fleisch ist weiß, um den Stein purpurroth, voll köstlichen Saftes und von einem vortrefflichen honigsüßen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte September und hält sich über 8 Tage auf dem Lager.

Der Baum ist sehr fruchtbar, aber etwas zärtlich, verlangt einen warmen Stand und guten Boden.

39. Newington's Nectarine. (I R.)

Diese Frucht ist der vorigen sehr ähnlich, nur ist sie etwas größer, hat eine seichtere Furche und auf der grünlichgelben Schattenseite der Haut bisweilen rauhe, zusammenhängende, bräunliche Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, um den Stein hellpurpurroth, sehr fein und von einem vortrefflichen, etwas pikanten und parfümirten Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum treibt stärker als der vorige.

40. Gelbe glatte Pfirsche. (I R.)

Diese schöne Frucht hat mit der Nro. 42 große Aehnlichkeit. Das anfangs grüne Fleisch geht zur Zeit der Reife ins Gelbliche über und hat keine Spur von Röthe um den Stein. Sie ist schmelzend und hat einen sehr süßen, köstlichen Geschmack. Die Frucht reift gegen Ende des September.

41. Gewöhnliche Elruge-Nectarine. (I R.)

Die Frucht ist 2¼ bis 2½ Zoll hoch und 3 Zoll breit, rundlich, fast oval und hat eine flache Furche. Die glatte Haut ist hellroth, an der Sonnenseite blutroth, mit kleinen, bräunlichen Fleckchen besetzt. Das Fleisch ist weißlich, schmelzend, sehr saftig, um den Stein röthlich schillernd. Der Geschmack ist sehr angenehm weinartig und wird erst dann gut, wenn die Frucht anfängt einzuschrumpfen. Die Frucht reift Mitte September, auf Hochstamm erzogen, erst gegen das Ende dieses Monats.

Zweite Ordnung.

Mit nicht ablösigem Steine. (Brugnons.)

42. Römische Nectarine. Brugnon violet musqué. (I R.)

Die Frucht ist 2½ Zoll lang und breit und hat eine seichte Furche. Die glatte, nackte, glänzende Haut ist auf der Schattenseite

gelblichweiß, auf der Sonnenseite blutroth oder violet. Das Fleisch ist gelblichweiß, um den Stein roth, fest, saftig und von einem vortrefflichen, weinartigen Muskatellergeschmacke. Die Frucht reift gegen Ende September.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und stark, treibt vieles Holz und trägt reichlich. Die Frucht muß so lange am Baume hängen, bis sie anfängt runzelig zu werden. Läßt man sie dann noch einige Tage auf dem Lager nachreifen, so gehört sie zu den allervorzüglichsten Pfirschen.

E. Mispeln.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blüthe, welche gegen Ende Mai oder im Anfang des Juni erscheint, besteht aus einem fünffach und tief eingeschnittenen, bleibenden Kelche, dem fünf rundliche, hohle Blumenblätter einverleibt sind, die eine Rose bilden und eine weiße, oft auch etwas grünliche Farbe haben. Innerhalb dieser Blumenblätter stehen 20 bis 30 Staubfäden, welche 5, oft auch nur 3 Griffel umgeben. Nach Linné's Pflanzensystem gehört der Mispelbaum in die fünfte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse.

2. Natur und Beschaffenheit des Mispelbaumes.

Der gemeine Mispelbaum (Mespilus Germanica) wächst in Deutschlands Wäldern wild und pflanzt sich durch seinen Samen fort. Er erhebt sich zwar über die Sträucher, wird aber selten über 15 bis 20 Fuß hoch. Die Aeste breiten sich unregelmäßig nach allen Seiten aus. Die Sommertriebe sind braun, mit kleinen grauen Punkten besetzt, und bilden an jedem Knoten, an dem eine Knospe sitzt, ein kleines Knie (eine Krümmung). Die Holzknospen sind sehr klein, die Fruchtknospen hingegen ziemlich dick. Diese öffnen sich im April und treiben, gleich den Quitten, ein kleines Reis, woran der Länge nach mehrere Blätter und an der Spitze eine oder etliche Blumen sitzen. Die Blätter des Mispelbaumes sitzen wechselweise an den Zweigen, sind von Gestalt eirund und am Rande entweder glatt oder fein und regelmäßig gezähnt. Sie sitzen auf sehr kurzen, fast unmerklichen Stielen, sind von Farbe mehr hell- als dunkel-

grün, oben mit feinen Haaren besetzt, unten wollig. In jedem Blattwinkel kommt eine Knospe oder ein Dorn, zuweilen auch beides hervor, weßhalb man Mispelbäume mit Dornen und ohne Dornen hat. — Die runde, 5 steinharte Kerne enthaltende Frucht reift im October. Sie ist oben an der Blüthenstelle mit einer breiten, ein wenig eingesenkten Fläche versehen, deren Durchmesser beinahe so groß ist, als der Durchmesser der ganzen Frucht. Rings um diese Fläche herum stehen noch die Lappen des Blüthenkelchs, doch trifft man dabei folgenden wesentlichen Unterschied an. Einige Früchte wölben sich am Stiele sowohl als an der Blüthenstelle kurz zu, so daß der Durchmesser z. B. 12 bis 14 Linien mißt, indeß ihre Höhe vom Stiele bis zur Blüthe nur 7 bis 8 Linien beträgt; andere hingegen ziehen sich mehr in die Länge, so daß ihr Durchmesser 12 bis 13 Linien, die Höhe aber 14 bis 15 Linien mißt. Dieser Unterschied hat die Pomologen veranlaßt, die erste Sorte die Apfelmispel und die andere die Birnmispel zu nennen. Bei dieser letztern bedecken gewöhnlich die Kelchlappen die Blüthenstelle, indem sie sich gegen einander neigen; bei der Apfelmispel aber sind diese Lappen kürzer, stehen aufgerichtet und aufwärts und lassen die Blüthenstelle frei und offen.

Der Stamm des Mispelbaumes treibt viele und lange Wurzeln. Das Holz ist fest, hart, dicht und eignet sich besonders zu Stielen in Gartengeräthschaften ꝛc.

Der Mispelbaum nimmt zwar mit jedem Boden vorlieb, er gedeiht aber nicht überall gleichgut. Am besten sagt ihm ein feuchtes, lockeres, mildes und fruchtbares Erdreich zu. Auf die Lage kommt es so genau nicht an, da die Frucht, selbst im Schatten erwachsen, groß und gut wird.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Der Mispelbaum läßt sich auf verschiedene Weise fortpflanzen, durch Samen, Ableger, Stecklinge u. s. w. — Die Vermehrung durch den Samen geschieht, indem man von den schönsten und vollkommen reifen Früchten die Kerne im November oder December in lockere, feuchte Erde, einen Zoll tief und drei Zoll weit, von einander einlegt. Meist gehen sie im folgenden Frühjahre recht zahlreich auf. Werden sie dann vom Unkraute rein gehalten und während des Sommers zuweilen begossen und behackt, so kann man sie im zweiten Frühjahre in die Baumschule verpflanzen und später durch's Kopuliren ꝛc. veredeln. Sie bleiben so lange in der Baumschule stehen, bis sie die zum Versetzen ins Freie erforderliche Größe, je nach ihrer Bestimmung als Spalier, Pyramide oder Hochstamm, erlangt

haben. Beim Versetzen muß man vorzüglich darauf sehen, daß die Wurzeln nicht tiefer zu stehen kommen, als es früher der Fall war.

Etwas schneller als durch Samen kommt man durch Ableger zum Ziele, die indeß gewöhnlich nur zu Spalieren und Topfbäumchen benutzt werden. Man nimmt zu diesem Zwecke im Herbste oder im Frühjahre einige niedrigstehende Zweige, biegt sie zur Erde nieder, umwickelt sie unter einem Knoten mit Drath und bedeckt sie dann einen halben Fuß hoch mit Erde, so daß von jedem Zweige nur noch drei Augen hervorstehen. Wo dieses nicht angeht, kann man auch einen Topf in der Mitte des Baumes anbringen und einen tauglichen Sommertrieb durch das im Boden des Topfes befindliche Loch leiten, diesen aber, nachdem der Zweig einen Einschnitt erhalten und mit Drath umwunden worden ist, mit Erde füllen und diese beständig feucht erhalten, weßhalb man oben eine Lage Moos anbringt. Gewöhnlich sind diese Absenker, wenn nur Alles gehörig beobachtet wird, im folgenden Frühjahre bewurzelt und zum Versetzen tauglich.

Die Vermehrung durch Stecklinge hat wenig Empfehlendes, weil meist immer viele davon ausbleiben. Es geschieht auf die bekannte Weise. Meist pflegt man die Mispeln durch das Veredeln auf andere Stämme fortzupflanzen. Als Unterlage können Weißdorn-, Quitten- und Birnstämme, auch die Wildlinge der Mispeln dienen. Die erstern sollen am wenigsten zu empfehlen sein, indem die Früchte trocken und herbe bleiben, weil die Unterlage, wie es heißt, dem Edelreise etwas von seinen Eigenschaften mittheilt. Nach den darüber gemachten Erfahrungen bei Birnen auf Weißdorn ist dieses nicht so, indem die Birnen von veredelten Weißdornstämmen eben so zart und gut waren, als die vom Mutterstamme. Daß es bei den Mispeln nicht eben so sein sollte, ist mir unwahrscheinlich. Auf dem Quittenstamme schlagen die Reiser sehr gut an und tragen reichlich. Die auf Birnstämme veredelten Mispelreiser kommen ebenfalls gut fort. Die Früchte auf denselben sollen größer, schöner und schmackhafter werden, als auf Mispelwildlingen. Vorzüglich werden Stämme, aus den Kernen der rothen und grauen Butterbirne erzogen, empfohlen, indem die darauf gesetzte kernlose Mispel an Größe die Faustmispel noch übertreffen soll.

Der Mispelbaum ist noch sperriger und mißgestalteter als der Quittenbaum, weßhalb er, da er wie dieser seine Blüthen am Ende der Zweige treibt, gewöhnlich in den ersten Jahren nur etwas beschnitten wird, um ihm einen Stamm zu verschaffen. Will man schöne Hochstämme haben, so müssen Birnstämme in die Krone veredelt werden. Diese bedürfen alsdann in den ersten Jahren gar kei-

nes Schnittes. Später wird er bloß vom abgestorbenen Holze gereinigt. Ans Spalier paßt er seines sperrigen Wuchses wegen und weil er seine Früchte an den Enden der Zweige hervorbringt, nicht so gut, als ins Freie. Er trägt an zwei- und dreijährigem Holze, weßhalb man ihn nicht beschneiden darf. Ist der Baum alt, macht er keine Triebe mehr, werden die Früchte klein und unschmackhaft, so wirft man die Aeste ab und verjüngt so den Baum. Kommt man ihm durch zweckmäßige Düngung zu Hülfe, so treibt er wieder stark und bringt mit dem zweiten Jahre schon auf's Neue seine Früchte. — Damit diese groß und schön werden, muß man den Baum etwas licht und dünn von Holz halten.

Die Früchte, welche im October reifen, muß man nicht eher abnehmen, als bis sie einen Frost erlitten haben, indem es sonst zu lange dauert, bis sie teigigt sind. Um sie längere Zeit zu erhalten, nehme man sie nach den ersten Frösten vor und nach ab, lege sie in einem luftigen Zimmer auf Stroh und suche nach einigen Wochen, wenn sie zu faulen anfangen, die guten heraus und vertausche sie mit den wieder abgenommenen. Liegen die Mispeln zu lange, so werden sie wieder fester von Fleisch und nehmen einen sauern, unangenehmen, verdorbenen Geschmack an.

4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten.

1. Große Gartenmispel. Holländische Mispel. (I R.)

Die Frucht ist so groß wie ein mittelmäßiger Borsdorfer, rund, plattgedrückt, gelblichbraun und glatt und hat oben 5 abstehende Lappen. Die Steine sind groß, länglich und meist ohne Kern. Die Frucht reift im October.

Der Baum wächst zwar gut, wird aber doch selten über 12 bis 15 Fuß hoch. Die Blätter sind dunkelgrün und gleichen dem Lorbeerblatte.

2. Steinlose Mispel. Mispel ohne Kern. (I R.)

Diese Frucht ist nur halb so groß als die vorige, aber in allen ihren Theilen zarter und feiner von Geschmack, wird auch früher teigigt und eßbar. Die Haut ist fuchsroth, das Fleisch weißlich.

Der Baum wird nicht so groß als der der Gartenmispel. Er hat dünne, hie und da mit Dornen besetzte Zweige und kleinere, kürzere Blätter.

3. Wilde oder gemeine Mispel. (II R.)

Die Frucht dieser ursprünglich wildwachsenden Mispel ist wohl die Stammmutter der vorhergehenden edleren Sorten. Sie ist nur

halb so groß als die Gartenmispel und dieser in der Form und Farbe ähnlich.

Der Baum bleibt klein, trägt aber sehr reichlich.

4. Birnmispel. (II R.)

Die Frucht ist gegen den Stiel zu länglich und birnförmig gestaltet. Der Stiel ist länger als bei der apfelförmigen Mispel. Die Zweige sind dunkler und das Blatt an beiden Enden spitziger.

F. Kornelkirschen.

1. Natur und Beschaffenheit.

Der Kornelkirschenbaum (Cornus mascula) gehört zum Geschlechte der Hartringel. Er wächst in den meisten Ländern Europa's wild. Seiner schönen Früchte, seiner frühzeitigen gelben Blüthe und seines vielfachen Nutzens wegen wird er häufig in Gärten erzogen. Als Baum erreicht er eine Höhe von 20 bis 25 Fuß. Er hat eine rauhe, dunkelgraue und röthliche Rinde. Die Blätter sind länglich, eiförmig, zugespitzt, ungezahnt, von dunkelgrüner Farbe und stehen an kurzen Stielen einander gegenüber. — Die Blüthe, welche sehr früh erscheint, gibt den Bienen die erste Nahrung. Sie kommt in Dolden, mit mehr als 20 kleinen gelblichgrünen Blumen, an den Enden und Seiten der Zweige hervor. Die länglichen Beeren, deren jede zwei Kerne in einem harten Steine enthält, sind zur Zeit der Reife hochroth. Läßt man sie noch etwas hangen, so werden sie dunkelbraunroth, in kurzer Zeit teigigt und fallen dann vom Baume. In diesem Zustande sind sie genießbar und haben einen angenehmen, weinsäuerlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. So lange sie nicht durch leichtes Rütteln am Baume abfallen, sind sie zusammenziehend und ungenießbar. Da sie nach und nach reifen und teigigt werden, hat man lange Genuß davon.

Das Holz des Baumes ist weißlichgelb, hart und fest, wie beim Buchsbaum. Der Baum widersteht der größten Kälte und kommt in jedem Klima und in jeder Lage fort. Man hat mehrere Spielarten, worunter die größte rothe am besten ist.

2. Fortpflanzung und Erziehung.

Die Vermehrung geschieht durch Samen, Stecklinge und Wurzelausläufer. — Der Samen muß mit dem Fleische im October, sogleich nach der Reife, in die Erde gelegt werden, weil er sonst, im Frühjahre gesäet, erst im folgenden Frühlinge aufgeht. Ist man an der Aussaat verhindert worden, so kann man den Samen, wie beim Weißdorn, ein Jahr in Töpfen, mit Erde ꝛc. eingeschichtet, aufheben.

Zu Stecklingen nimmt man im October oder November starke Sommerschosse von 1 Fuß Länge und steckt sie auf $^3/_4$ ihrer Länge in die Erde. Hält man sie feucht, wie es mit allen Stecklingen geschehen muß, so haben sie im folgenden Herbste eine schöne Wurzelkrone. — Wurzelausläufer werden am besten, wenn man etwa einen Fuß davon die Wurzeln, wodurch sie mit dem Mutterstamme zusammenhangen, trennt, sie noch ein Jahr stehen läßt und dann erst verpflanzt. Je stärker sie sind, desto rascher ist ihr Wachsthum.

Seine Erziehung verursacht nicht viele Mühe, da er den Schnitt recht gut verträgt. Als Hochstamm erzogen läßt sich leicht eine recht schöne Krone bilden. Erzieht man ihn zur Pyramide, so erreicht er eine ziemliche Höhe. Er gewährt dann im Herbste, von unten bis oben mit seinen schönen hochrothen Früchten besetzt, einen gar herrlichen Anblick. Wegen seines dichten Laubes erzieht man ihn auch wohl zu Sommerlauben. Hecken, von ihm erzogen, nehmen sich sehr gut aus und gewähren manchen Nutzen.

3. Benutzung der Früchte.

Die schönen, hochrothen, recht reifen Früchte sind sowohl für den Gesunden als den Kranken eine gesunde, angenehme Speise. Sie lassen sich auch einmachen und gewähren dann noch höhern Genuß. In den Apotheken und Conditoreien werden sie häufig benutzt. Um sie reif einzumachen, nimmt man auf ein Pfund Beeren ein Pfund Zucker, läutert diesen, läßt die Beeren schnell darin aufsieden, wobei man sie umschüttelt und abschäumt, bringt sie dann mit einem Schaumlöffel in die für sie bestimmten Gefäße, läßt den Syrup zur erforderlichen Dicke einsieden und gießt ihn dann lauwarm darüber.

Unreif eingemacht vertreten sie sehr gut die Stelle der Oliven. Man sammelt sie hiezu in der Zeit, wann sie anfangen, grüngelb zu werden, wäscht sie ab, kocht sie mit Wasser so lange, bis sie ihren herben Geschmack verloren haben, nimmt sie heraus und trocknet sie wieder an der Luft. Dann kocht man sie noch einmal mit Weinessig und legt sie in ein Gefäß, indem man Lorbeerblätter, Pfefferkraut und einiges andere Gewürz dazwischen streut und füllt endlich das Gefäß mit scharfem Weinessig voll.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Es läßt sich auch ein guter Branntwein aus den Früchten bereiten, so wie aus den Blättern ein angenehmer, gesunder Thee, der dem Kaiserthee ähnlich sein soll.

Den größten Nutzen gewährt die Frucht, wenn man Oel daraus bereiten läßt. Zu diesem Zwecke schüttet man die Früchte an einem trockenen Orte dünn auf, wendet sie alle Tage um, bis sie halb ausgetrocknet sind, und bringt sie dann zur Oelmühle. Hier läßt man, weil die Samenkörner sehr hart sind und die Früchte viel Fleisch haben, nur eine kleine Menge auf einmal schlagen. Wenn Alles zu einer gleichförmigen, breiigen Masse gestampft ist, füllt man diese in einen Kessel, setzt Wasser hinzu und erhitzt das Ganze, worauf dann das Oel wie gewöhnlich ausgepreßt wird. Dieses hat eine grünliche Farbe, einen milden Geschmack und fast gar keinen Geruch; indeß wird es leicht ranzig des vielen damit verbundenen Schleims wegen, wovon man es aber durch Abklären trennen und dasselbe dann so gut wie Olivenöl zum Verspeisen, Verbrennen und das schlechtere, unreife zur Seifenbereitung benutzen kann. — Hundert Pfund Kornelkirschen sollen, nicht einmal vollkommen ausgepreßt, einunddreißig Pfund Oel geben. Gewiß ein lohnender und reichlicher Gewinn.

Daß man aus Schlehen-, Zwetschen-, Kirschen- und überhaupt allen Obstkernen eben so gut und eben so viel fettes Oel bereiten kann, ist bekannt. Möchten sie nur häufiger benutzt werden!

Die vorzüglichsten Varietäten des Kornelkirschenbaumes, welche Christ im H. Wb. S. 237 anführt, sind folgende:

1) Die hochrothe Kornelkirsche. Sie ist die gewöhnlichste Art, welche in unsern Gärten erzogen wird. Die Früchte sind oval, hochroth und glänzendglatt.
2) Der Kornelkirschenbaum mit gelben Früchten. Er ist seltener als der vorige.
3) Der Kornelkirschenbaum mit frühen weißen oder wachsgelben Früchten.
4) Derselbe mit frühen schwarzrothen Früchten.
5) Derselbe mit der frühesten rothen Frucht.
6) Derselbe mit der größten rothen Frucht. Ist die beste zum Gebrauche.
7) Derselbe mit der großen rothen, späten Frucht.
8) Derselbe mit der späten dunkelbraunen oder schwarzen Frucht.
9) Derselbe mit der späten weißen Frucht.
10) Derselbe mit der gemeinen rothen, allerspätesten Frucht, die am Baume bleibt, bis sie der Frost abwirft.

6. Traubenkirschen.

Obschon Linné die Traubenkirsche zu den Pflaumen rechnet, so machen doch neuere Botaniker wohl nicht mit Unrecht ein eigenes Geschlecht aus derselben, indem sie dieselbe gleichsam in die Mitte zwischen Kirschen und Pflaumen stellen. Die Früchte, welche klein und rundlich sind und einen runden, rauhen Stein enthalten, gehören mehr zu den Kirschen, als zu den eigentlichen Pflaumen. Die vorzüglichsten unter denselben, welche, wenn sie auch nicht im Obstgarten, der Früchte halber, eine Stelle verdienen, doch in jedem Lustgarten und Parke, in jeder Baumschule, ihres schönen pyramidenförmigen Wuchses, ihrer großen, wohlriechenden Blüthen und ihrer Zweckmäßigkeit zu Unterlagen für edle Kirschensorten wegen, einen Platz mit Recht in Anspruch nehmen dürfen, sind folgende:

1. Die Mahalebkirsche, Felsenkirsche ꝛc. (Prunus Mahaleb). Dieser Baum, welcher im südlichen Europa einheimisch ist, häufig in den Rheingegenden, in der Schweiz, ja selbst im mittlern Deutschland wild angetroffen wird, liebt vorzüglich Felsen und steinige Gebirge, weßhalb er auch den Namen Felsenkirschbaum erhalten hat. Dessenungeachtet findet man ihn auch in Sand- und Kalkboden nicht selten als einen ansehnlichen, kräftigen Baum von 30 bis 40 Fuß Höhe. Gewöhnlich wird er nur 15 bis 20 Fuß hoch. Der Baum hat große Aehnlichkeit mit dem Sauerkirschbaume, nur sind die Aeste und Zweige sperriger als bei diesem. Die alte Rinde ist aschgrau, fast braun, meist aufgerissen; die junge Rinde an Aesten und Zweigen aber glatt, schön braun, mit kleinen, weißen Drüsen bedeckt. Die Blätter sind klein, glänzend dunkelgrün, dick und glatt. Die Blüthen, welche im Mai und Juni an den Spitzen der Zweige erscheinen, sind ebenfalls klein und verbreiten einen sehr lieblichen Duft. Die sehr bittere, herbe Frucht, welche im August reift, schwarz und von der Größe einer mittelmäßigen Erbse ist, enthält einen gewürzhaften, besonders wohlriechenden Kern, der zu Parfümerien, z. B. wohlriechenden Seifenkugeln ꝛc., benutzt wird, weßhalb die Steine häufig im Handel vorkommen. Auch die Blätter und Blüthen werden wegen ihres Wohlgeruchs häufig in der Küche statt der Lorbeerblätter benutzt. Das Holz hat getrocknet einen angenehmen Geruch, den es nie verliert, weßhalb es von Drechslern ꝛc. besonders zu feinen Arbeiten gesucht ist. Die schlanken Schosse geben die schönen Pfeifenröhre, welche unter dem Namen Weichselrohre, türkische Rohre ꝛc. vorkommen und beim Gebrauche immer glatter, brauner und schöner werden.

Für die Obstbaumzucht ist dieser Strauch von Bedeutung und in guten Baumschulen in Menge anzutreffen, da er fast allgemein zur Unterlage der Kirschen, die zu Spalieren, Pyramiden ꝛc. bestimmt sind, angewendet wird. Wegen seines üppigen Wuchses scheint er sich auch zu Hochstämmen zu eignen.

Am leichtesten werden sie aus Samen erzogen, den man in Lustwäldern ꝛc. sich leicht verschaffen kann. Man hat das Nämliche wie bei den Pflaumensteinen dabei zu beobachten. Am besten bringt man sie gleich nach der Reife in die Erde. Die Stämmchen, welche sich durch schöne Wurzeln und lebhaften Wuchs auszeichnen und in jedem, nur nicht ganz unfruchtbaren Boden gedeihen, lassen sich mit süßen und sauern Kirschen auf alle Weise gleich gut veredeln und machen nicht selten schon im ersten Jahre 2 bis 3 Fuß lange Triebe. Die Bäume, auf Prunus Mahaleb veredelt, sind recht dauerhaft, tragen früh und verdienen deßhalb häufig erzogen zu werden; um so mehr, da sie fast in jedem Boden gut fortkommen.

2. Die gemeine Traubenkirsche, Vogelkirsche, Faulbaum ꝛc. (Prunus Padus). Dieser in ganz Europa wildwachsende Baum wird ebenfalls häufig in Lustgärten angetroffen. Die Frucht, welche im August reift, ist schwarz, erbsengroß, rundlich und enthält einen runden, festen Stein, der meist erst im zweiten Jahre aufgeht. Da dieser Baum in nassem Boden gut fortkommt, so könnte man ihn mit großem Vortheile als Unterlage für Kirschen benutzen, wenn man Niederungen ꝛc. damit bepflanzen will.

3. Die virginische Traubenkirsche (Prunus virginiana). Dieser aus Amerika stammende Baum macht einen schönen Stamm und kann ebenfalls eine gute Unterlage für Kirschen abgeben. Da er spät blühet, die runden, fleischigen Früchte, die anfangs grün, dann roth und endlich glänzend schwarz sind, erst im October zur Reife kommen, mithin die Frucht sehr spät reift, so könnte man vielleicht durch seine Benutzung als Unterlage ganz späte Kirschensorten erzeugen, welches für die Obstbaumzucht ein großer Gewinn wäre.

4. Die späte Traubenkirsche (Prunus serotina). Diese stammt ebenfalls aus Nordamerika und hat schwarze, erbsengroße Früchte.

III. Schalenobst.

Das Schalenobst enthält unter einer harten Schale den Samen eingeschlossen, welcher noch mit einer zähen, ungenießbaren Haut überzogen ist. Die knöcherne Bedeckung mit dem Samen heißt Nuß, die Bedeckung für sich allein Nußschale, der Samen Kern und die fleischige Haut um den Kern Samenhaut. Das Schalenobst wächst theils auf Bäumen, theils auf Stauden und Sträuchern. Es gehören dazu die Wallnüsse, Haselnüsse, Kastanien und Mandeln.

A. Wallnüsse.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blüthen des Wallnußbaumes umfassen beide Geschlechter. Die männlichen Blüthen bestehen aus langen, schuppigen Kätzchen, die den Blüthenstaub enthalten, und die weiblichen, welche aus kleinen Trauben bestehen und dicht am Zweige sitzen, befruchten. Letztere enthalten 18 Staubfäden und einen vierfach aufgeschlitzten Kelch, der auf dem Fruchtknoten aufsitzt und worin sich ein spitziges, gerade stehendes Blumenblatt befindet, welches wieder in sechs Theile getheilt ist. Das Blatt des Wallnußbaumes ist gefiedert, d. h. es hat einander gegenüberstehende, eirunde, etwas sägeförmig gezähnte, glatte Lappen.

Nach Linné gehört er in die achte Ordnung der einundzwanzigsten Klasse.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Wallnußbaumes.

Der Wallnußbaum, welsche Nußbaum (Juglans regia) stammt aus Persien, von wo er über Italien oder Welschland, wie sein Name schon angibt, zu uns gekommen ist. Obschon er so weite Wanderungen gemacht, hat er sich doch an unser Clima gut gewöhnt und kommt sogar in noch kälteren Himmelsstrichen fort. Er macht eine breite, schöne und dicht belaubte Krone, wird sehr hoch, oft 60 bis 70 Fuß, und übertrifft an Umfang nicht selten die größten Eichbäume. Vor den meisten andern Obstbäumen zeichnet er sich dadurch aus, daß er weder von einer Krankheit befallen, noch von Insecten angegriffen wird. Er ist sehr dauerhaft, vorzüglich wenn der Standort etwas günstig ist, und erreicht ein hohes Alter. — Der Wallnußbaum liebt einen festen, lehmigen, ziemlich fetten Boden. Er verschmäht indeß auch einen geringern nicht und gedeiht selbst noch im steinigen Boden. Je fester und steiniger derselbe ist, desto fester und schöner wird sein Holz. Er erfordert, wie der Kastanienbaum, eine hohe, freie Lage und ist in solcher auch so zärtlich nicht. Auf Anhöhen, wo ihn die Winde von allen Seiten treffen, ihn abhärten und besonders seinen Safttrieb im Frühlinge zurückhalten, wird er selten, selbst bei einem sehr bedeutenden Kältegrade, beschädigt, wogegen er in Niederungen und in einer geschützten Lage leicht durch Nachtfröste leidet und die Blüthen sehr häufig durch die Nachtfröste zerstört werden. — Da man ihm, seiner großen Ausdehnung und seiner schädlichen Ausdünstung wegen, in Baumhöfen, an Getreidefeldern, Gärten ꝛc. keine Stelle anweisen darf, so pflanzt man den Baum am besten an große, breite Straßen, hochgelegene, unbenutzte Abhänge, an Ackerränder, Waldungen, an die Nordseite der Höfe, um diese gegen den Nordwind zu schützen, zwischen die Häuser, auf freie Plätze ꝛc. Auf letztere schickt er sich um so mehr, da die Thiere, wegen der Bitterkeit des Holzes und der Rinde, ihm keinen Schaden thun.

Die Früchte, welche im September und October reifen, mit einer grünen, dicken, bittern Hülle umgeben sind, die zur Zeit der Reife aufspringt, bestehen aus gelblichen, gefurchten, herzförmigen, zweispaltigen Nüssen, unter deren harter Schale sich ein in vier Lappen getheilter, weißer Kern befindet, der von angenehm süßem Geschmacke ist und viel Oel enthält. Sie kommen einzeln, meist indeß zu 2, 3, ja oft zu 6 und 8 in Klumpen vereinigt, an den Spitzen der Sommertriebe hervor.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Die Vermehrung der Wallnußbäume geschieht am leichtesten durch die Früchte. Man wählt zu diesem Zwecke von den später beschriebenen Sorten die größten, schönsten und schwersten Nüsse, legt sie mit der Spitze nach unten, entweder gleich nach der Ernte, mit den noch nicht geborstenen grünen Schalen etwa zwei Zoll tief in die Erde, oder hebt sie in einem Topfe mit oder ohne Sand, im Moos ꝛc. bis zum Frühjahr im Keller auf und pflanzt sie dann aus. Man steckt sie entweder in der Samenschule $2^1/_2$ bis 3 Fuß von einander, damit man später sie in die Edelschule nicht zu versetzen nöthig hat, welches ohnehin zu nichts dient, da man die Sorte, welche man einlegt, gewöhnlich wieder erhält; oder man legt sie in der angegebenen Entfernung in Reihen an die Baumschule, um sie dadurch später zu vergrößern; oder man steckt die Nüsse, welches wohl noch das Beste ist, da der Nußbaum seiner großen Pfahlwurzel wegen, die ihm für seine große, ausgebreitete Krone so nöthig ist, das Versetzen nicht gut verträgt, gleich auf die Stellen, wo man in Zukunft die Bäume haben will. Die im Herbste gelegten, welche wegen ihrer äußern bittern Schale von den Mäusen, die ihnen sehr nachstellen, nichts zu befürchten haben, gehen im Frühjahre, und die im Frühjahre gelegten nach zwei Monaten auf. — Da die Bäumchen sehr stark wachsen und viel Saft und Nahrung gebrauchen, ist es sehr vortheilhaft, sie bei trockener Witterung zuweilen zu begießen und den Boden aufzulockern. Im Winter müssen die zarten Pflanzen mit Laub, Reisig, Erbsenstroh u. s. w. bedeckt werden. Man nimmt ihnen so lange im Frühjahre die Seitenäste dicht am Stamme weg, bis sie die verlangte Höhe und Stärke haben. Beim Versetzen, welches am besten geschieht, sobald die Blätter abgefallen sind, vom halben November bis halben December, wird wegen des starken, lockeren Markes an der Krone nichts beschnitten, das Wurzelwerk sehr geschont und in sandigem Boden etwas eingeschlemmt.

Um die Nachtheile des Beschneidens, Brand und Kernfäulniß, zu beseitigen, habe ich mit sehr gutem Erfolge beim Einkürzen, welches einige Zoll über einem Auge oder einem Zugreise, das zur Bildung der Krone dienen sollte, geschah, die Markröhren mit Stiften von hartem Holze ausgefüllt und die beschnittene Stelle mit Baumwachs bestrichen. Von zwei Nußbäumen, die zu gleicher Zeit gesetzt wurden und keinen rechten Trieb späterhin zeigten, habe ich einen auf diese Weise vor einigen Jahren tüchtig beschnitten. Derselbe ist jetzt schon ein ziemlich starker Baum und liefert reichliche Früchte, während der andere nicht den dritten Theil seines Umfangs hat und

noch immer nicht recht im Zuge ist, weßhalb ich dieses Frühjahr dieselbe Operation mit ihm vornehmen werde.

Wenn die Nußbäume ihre Kronen gebildet haben, wird nichts mehr an ihnen geschnitten. Mitteläste darf man nie wegnehmen, weil die besten Früchte in der Mitte des Baumes wachsen und man sich dadurch den Fruchtertrag sehr verringern würde. Erst bei zunehmendem Alter werden die Wasserschosse, deren sich alsdann einfinden, abgeworfen, wenn sie nicht zur Verjüngung des Baumes dienen sollen. Es geschieht, wie früher angegeben wurde, vor Neujahr, indem die Bäume bei einem spätern Schnitte durch den früh eintretenden Safttrieb leicht Schaden nehmen.

Das Veredeln des Nußbaumes geschieht meist nur, wenn man Abarten schnell hochstämmig zu erhalten wünscht. Junge Bäume werden im zweiten oder dritten Jahre 6 Zoll hoch über der Wurzel gepfropft und dem Pfropfreise, das wegen des schwammartigen Holzes leicht abbricht, Stützen gegeben. Alte Bäume muß man ein Jahr vorher abwerfen und dann im folgenden Jahre die jungen Schosse veredeln. — Das Oculiren geschieht am besten mit solchen kleinen Augen, die, fast in der Rinde verborgen, an den Stellen sich befinden, wo der jährige Trieb sich mit dem vorjährigen vereinigt. Nur müssen bei dieser Arbeit die Bäume in vollem Safte stehen. — Durch das Veredeln, welches viel häufiger angewendet zu werden verdient, erhält man nicht nur schnell die gewünschten Sorten, sondern die Bäume werden auch früher tragbar und die Früchte besser, schwerer und öliger.

Die veredelten Bäume erfordern bei der Anpflanzung einen Abstand von 30 bis 36 Fuß und die unveredelten 40 bis 45 Fuß.

Der Nußbaum ist mit dem achten Jahre meist tragbar und mit dem vierzigsten und fünfzigsten Jahre gewöhnlich vollkommen ausgewachsen. Er ist zwar noch viele Jahre fruchtbar, geht aber doch nunmehr seinem Ende allmählig entgegen, indem einzelne Aeste absterben und die Tragbarkeit geringer wird. — Stellen sich diese Merkmale ein, oder ist der Baum zu sehr ausgedehnt, kann man ohne Gefahr die Früchte nicht mehr einsammeln, so wird er verjüngt, indem man alle Aeste, oder nur einen Theil derselben, um von dem andern noch Früchte zu erhalten, Anfang December abwirft, worauf sie im nächsten Jahre wieder sehr stark treiben. Da er sich sehr stark bebuscht, so muß man die Schosse, welche nicht zur Bildung einer schönen Krone erforderlich sind, wegnehmen. Zugäste sind bei dem Köpfen, wegen der großen Lebenskraft des Baumes, nicht nöthig. Sehr gut ist es indeß, wenn bei der Verjüngung der Boden aufgelockert und im Herbste zuweilen mit Mistjauche begossen

wird. Zur Düngung kann man auch die grünen Nußschalen, wie es hier und in der Umgegend häufig geschieht, mit Vortheil verwenden. — Auch dadurch, daß man die alten Bäume unten an der Erde abschneidet, kann man sie verjüngen, da die Wurzeln viele Schößlinge hervortreiben, wovon man nach einigen Jahren den stärksten und schönsten zum Baume heranzieht und die andern wegnimmt.

Sollte nach strengen Wintern oder starken Frühlingsfrösten der Baum erfroren sein und nicht auslaufen, so beeile man sich nicht mit dem Abhauen desselben, indem man Beispiele hat, daß solche erfrornen Bäume oft erst mit dem zweiten und dritten Jahre Blätter trieben und später wieder recht fruchtbar wurden.

4. Einiges über den Nutzen des Wallnußbaumes.

Unter allen Fruchtbäumen steht der Nußbaum in der mannigfaltigen Benutzung seiner sämmtlichen Theile wohl oben an. Fast Alles läßt sich von demselben mit Vortheil gebrauchen. — Der Baum selbst gewährt durch seine ausgedehnte, schöne Krone in heißen Sommertagen den besten Schutz gegen Sonne und Regen, weßhalb er an den Straßen der Pfalz häufig angepflanzt wird und dort herrliche Alleen bildet. Das Holz, welches von dem Schreiner, dem Instrumentenmacher u. A. zu Möbeln, Klavieren ꝛc. sehr gesucht wird, hat eine dunkelbraune Farbe, sehr schöne Masern und nimmt eine herrliche Politur an. Es wird mit Recht zu den dauerhaftesten und edelsten Holzarten gerechnet. Je älter der Baum, je schöner und härter wird dasselbe. Die Büchsenmacher gebrauchen es, wie hier allgemein bekannt ist, zu Flinten- und Pistolenschäften wegen seiner Festigkeit und Dauerhaftigkeit am liebsten.

Schon des Holzes wegen, das einen bedeutenden Handelsartikel ausmacht, verdient der Wallnußbaum häufige Anpflanzung. Am besten wählt man alsdann die Steinnuß zur Anzucht und pflanzt die Bäume später etwas näher zusammen, indem sie alsdann weit schönere, geradere und höhere Stämme machen.

Die Blätter haben einen sehr starken Geruch, der nach Einigen der Gesundheit schädlich sein soll, weßhalb es nicht rathsam ist, unter denselben auszuruhen. Doch gewährt er eben dadurch auch großen Nutzen, indem der ausgepreßte Saft aus den grünen Blättern dazu dient, wenn man das Vieh, die Pferde ꝛc. damit wäscht, die Stechfliegen, Mücken ꝛc. zu vertreiben. — Werden Bettladen ꝛc. einige Mal damit überstrichen, so verlieren sich die Wanzen für immer; die Obstbäume werden durch den Anstrich ebenfalls von Blattläusen ꝛc. gesäubert. Wird der Saft mit Zucker vermischt, so erhält man ein vorzügliches Mittel gegen hartnäckige, bösartige Geschwüre.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Getrocknet und zerrieben dienen die Blätter zur Vertreibung der Schnecken. Die Blätter und grünen Schalen der Nüsse geben, mit etwas Alaun abgekocht, eine schöne braune Farbe.

Die unreifen Früchte, in Zucker eingemacht, sind ein gutes Mittel für einen verdorbenen Magen; auch geben sie, auf Branntwein abgezogen, einen guten Bitter-Branntwein, der ebenfalls für den Magen sehr heilsam ist. Gar häufig werden in hiesiger Gegend auch die grünen Schalen dazu verwendet. — Im Juli und August abgepflückt werden die unreifen Früchte mit Zucker, Gewürz, oder auch mit Salz und Essig, oder mit Honig, Weingeist ꝛc. für eine Delicatesse gehalten und zu Nußtorten, Nußbrei ꝛc. benutzt.

Die Nußschalen sind gekocht zur Bereitung eines guten Farbentusches sehr zweckdienlich, auch enthalten sie viel Laugensalz.

Die reifen Früchte werden, außer dem frischen Genusse derselben, auf vielfache Weise benutzt. Die gepreßten Kerne geben ein vorzügliches Oel. Ein Paar Tropfen desselben, die man in die Augen laufen läßt, vertreiben nach und nach die Flecken, welche bei manchen Personen auf der Hornhaut des Auges nach Augenkrankheiten ꝛc. zu entstehen pflegen. Die Wirkung erfolgt desto schneller, je älter das Oel ist. Auch wird das Nußöl häufig zur Vertreibung der Würmer angewendet; ferner dient es wider den Ausschlag auf dem Kopfe und an den Händen.

Die Früchte sind reif, wenn die grüne Schale aufspringt und die gelbliche Nuß sichtbar wird. Da die Nuß dann bald herausfällt, so ist es zweckdienlich, sobald man dieses an Einigen wahrnimmt, die Bäume alle Tage mit einer Hakenstange zu schütteln und die reifen Nüsse zu sammeln und aufzubewahren. So lange die grüne Schale sich nicht öffnet, ist die Nuß auch nicht reif; schlägt man sie daher mit Gewalt ab, bevor sie den Reifpunkt erlangt haben, so bringt man sich um den guten Kern. Eine gute, zeitige, von einem guten Kerne ausgefüllte Nuß ist schwer und läßt sich dadurch leicht von einer unreifen, vertrockneten unterscheiden. Daß nur Erstere zur Aussaat dienen können, ist leicht einzusehen. — Hat man die Nüsse vor und nach gesammelt, so legt man sie auf ein luftiges Zimmer, in dem man die Fenster zuweilen öffnet und die Früchte umrührt. Nach einigen Wochen trennt man sie von ihren grünen Schalen, welches meist von selbst schon geschehen ist, läßt die Nüsse noch ein paar Tage liegen und hebt sie dann in einer Kiste ꝛc. zum Gebrauche auf. Will man sie lange frisch erhalten, so legt man die Nüsse mit ihren grünen Schalen schichtweise in Sand und setzt die Töpfe in den Keller oder in ein frostfreies Zimmer. Sie halten sich so den ganzen Winter hindurch. Doch verlieren sie etwas von ih-

rem guten Geschmacke. Trockene Nüsse werden, wenn man sie im Winter einlegt und der freien Luft aussetzt, im März und April wieder frisch. Gräbt man die Töpfe in die Erde ein, so kann man sie bis zur nächsten Ernte frisch erhalten.

Hat man die Nüsse auf die angegebene Weise gesammelt und getrocknet, so muß man sie, um Oel daraus schlagen zu lassen, entkernen. Die Kerne schüttet man dann, damit sie noch etwas austrocknen, auf ein luftiges Zimmer und bringt sie nach etwa 14 Tagen zur Mühle. Hier werden sie zuerst gestampft und dann kalt gepreßt, was das beste Speiseöl gibt; dann kommt die heiße Presse, um Oel für die Lampen zu gewinnen. Aus einem Centner Kernen erhält man 50 Pfund Oel. Bei geschickter Behandlung wird dasselbe so gut, daß es fast alle inländischen Produkte übertrifft und dem besten ausländischen Baumöle gleichkommt. In der Haushaltung ist es zu Speisen ꝛc. sehr gut zu gebrauchen. Es hat eine gelbliche Farbe und schmeckt süß. Zu Brennöl eignet es sich um so mehr, da es in der Kälte nicht gefriert. In vielen Ländern vertritt es die Stelle der Butter. Auch in der Malerei wird es gebraucht, da es sehr leicht trocknet. Die Nußkuchen geben ein sehr nährendes und gutes Viehfutter. In der Schweiz und in Italien werden sie häufig von armen Leuten zur Speise benutzt.

Möge das Angegebene, welches noch sehr erweitert werden könnte, dazu dienen, diesen Baum, der sich durch seine Schönheit und durch den großen Nutzen, den seine Früchte, sein Holz ꝛc. gewähren, vortheilhaft auszeichnet, häufig anzupflanzen, damit auch er ein Stein zum Bau unseres Wohlstandes werden möge!

5. Beschreibung der vorzüglichsten Wallnußsorten.

Erste Klasse.

Europäische Nußbaumfrüchte.

1. Die gemeine, längliche Wallnuß. (I N.)

Diese Sorte ist eine der vorzüglichsten. Die Frucht wird $1^1/_2$ Zoll lang und $1^1/_6$ Zoll dick, die grüne Schale abgerechnet. Die hellbräunliche, hölzerne Schale ist flach genarbt und gefurcht. Der Kern ist voll und füllet die Schale vollkommen aus. Er ist nierenförmig gestaltet, viertheilig und mit einem gelbbräunlichen Häutchen überzogen, welches sich gut abnehmen läßt. Der schneeweiße Kern hat einen süßen, angenehmen Geschmack, wie der einer süßen Man-

del. Er gibt ein Oel, welches dem Olivenöl fast gleichkommt. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum wird wohl 50 Fuß hoch und breitet sich sehr aus. Er trägt reichlich und ist nicht so empfindlich gegen die Kälte, wie manche andere Sorte.

2. Die dünnschalige Nuß, Meisennuß, Butternuß ꝛc. (I R.)

Die Frucht gleicht der vorigen, nur ist ihre Schale viel dünner. An der Spitze ist sie oft so dünn als Papier, weßhalb die Vögel, vorzüglich die Meisen, dem süßen Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet sehr leicht durch Fröste und ist deßhalb, obschon der Kern viel Oel gibt, nicht so sehr zu empfehlen, als der vorhergehende.

3. Die gemeine runde Nuß. (I R.)

Diese Frucht ist von ansehnlicher Größe und eirunder Gestalt. Der Kern füllt die nicht allzuharte Schale vollkommen aus, hat einen recht angenehmen Geschmack und gibt vorzüglich viel Oel.

Der Baum gehört mit zu den einträglichsten; er ist ungemein fruchtbar und verträgt einen ziemlich hohen Grad von Kälte, ohne dadurch zu leiden.

4. Die große Steinnuß. (I R.)

Die Frucht hat die Größe und Form der gemeinen runden Nuß. Die Schale ist sehr hart und dick und wird vom Kerne vollkommen ausgefüllt. Dieser hat einen sehr guten Geschmack, ist ölreich und wird deßhalb gewöhnlich zum Oelschlagen gebraucht, da es schwer hält, ihn aus der harten Schale herauszubringen.

Der Baum wird der größte und stärkste unter allen Wallnußbäumen und ist sehr fruchtbar. Gewöhnlich wird er mehr seines schön geaderten Holzes, als der Früchte wegen erzogen.

5. Die kleine Steinnuß. Die Kriebelnuß. (I R.)

Die Frucht ist etwas kleiner als die vorige. Ihr wohlschmeckender Kern, welcher fest in der sehr dicken und harten Schale steckt, gibt ein sehr wohlschmeckendes Oel.

Der Baum ist sehr dauerhaft, wird außerordentlich groß und stark und trägt so reichlich, daß oft 6 bis 8 Früchte auf einem Klumpen an einem Aestchen zusammen hängen.

6. Die späte Wallnuß. Johannisnuß. (I R.)

Die Frucht hat ihren Namen von dem späten Austreiben des Baumes, welches meist erst um Johanni der Fall ist. Er eignet sich ganz vorzüglich für kalte Gegenden, weil die Frühlingsfröste sei-

ner, erst Ende Juni hervorkommenden Blüthe keinen Schaden zufügen.

Der Baum wird groß und trägt reichlich; der Kern ist gut und gibt viel Oel.

7. Die Blutwallnuß.

Diese soll, wie die Bluthaselnuß, eine rothe Haut um den Kern haben. Sie ist nach Dittrich's Handbuche, III. B. S. 448, im Schwarzburg-Rudolstädtischen und in der Gegend um Erfurt bekannt, pflanzt sich durch den Stein echt fort, ist aber durch mehrere kalte Winter sehr selten geworden.

8. Die Pferdenuß. (I R.)

Die Frucht hat ihren Namen von der außerordentlichen Größe. Gewöhnlich ist sie $1^3/_4$ Zoll lang, $1^1/_2$ Zoll breit und $1^1/_4$ Zoll dick. Sie ist an den Enden platt abgestumpft und an den Seiten stark breitgedrückt. Die Schale läßt sich leicht öffnen. Der Kern füllt die Schale nicht aus und schrumpft später noch stark zusammen. Die Frucht reift Ende September.

Der Baum ist viel empfindlicher gegen den Frost, als die andern Sorten; auch hangen die Früchte mehr einzeln.

9. Die Pferdenuß mit dünner Schale.

Diese unterscheidet sich von der vorhergehenden durch eine dünnere Schale, die oft an der Spitze den Kern sehen läßt. Der Kern soll die Schale ziemlich ausfüllen.

10. Die Riesenwallnuß. (I R.)

Sie ist die größte von allen und oft wohl 4 Zoll lang und 3 Zoll dick. Unter der sehr dünnen Schale befindet sich ein schmackhafter Kern, der die Schale ganz ausfüllt; doch hat man auch Varietäten, wo dieses nicht der Fall und die Schale dicker und härter ist. Die Früchte müssen frisch genossen werden, da sie bedeutend einschrumpfen und wenig Oel enthalten.

Der Baum ist nicht so empfindlich, als der der Pferdenuß. Er wird groß und trägt reichlich, meist schon mit dem dritten Jahre nach der Verpflanzung aus der Baumschule.

11. Die lange Pferdenuß. (I R.)

Die Frucht wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Der Kern füllt die ganze Schale aus und hat einen vorzüglichen Geschmack. Sie hält sich indeß nicht lange.

Der Baum ist etwas empfindlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

12. Der verschiedenblätterige Wallnußbaum. (I R.)

Die Frucht soll mit zu den vorzüglichsten gehören. Die Schale ist noch dünner als die der Meisennuß. Der Kern ist sehr schmackhaft.

Der Baum treibt 2 bis 3 Wochen später als die andern Wallnußarten.

13. Die Traubennuß.

Die Früchte sind klein und sitzen in Form einer Traube zu 12 bis 15 zusammen, nach Art der Haselnüsse.

Zweite Klasse.

Amerikanische Nußbaumfrüchte.

14. Die schwarze Wallnuß (Juglans nigra). (II R.)

Dem Aeußern nach hat der Baum viele Aehnlichkeit mit dem gemeinen Wallnußbaume. Er wächst sehr schnell und wird gewöhnlich 40 bis 50 Fuß hoch. Die ganz runden Nüsse, von der Größe der gemeinen Wallnuß, sitzen zu 2 und 3 beisammen. Sie haben eine steinharte Schale und einen kleinen Kern, der in dem sehr holzigen Sattel fest eingeschlossen ist. Da er auch nicht den lieblichen Geschmack der gemeinen Wallnuß hat, so wird er wohl als Fruchtbaum unsere einheimischen Sorten nicht zu verdrängen im Stande sein, wie Viele von ihm zu glauben scheinen. — In anderer Hinsicht ist er demselben sehr vorzuziehen, indem er schneller wächst, die Kälte mehr verträgt und das Holz viel schöner ist. Dasselbe hat eine braune Farbe, ist mit hellen und dunkeln Adern durchzogen und nimmt eine schöne Politur an. In Amerika, wo man es häufig ausführt, zieht man es wegen seiner Schönheit fast allen andern Holzarten vor. Seine häufige Anpflanzung ist daher, vorzüglich in nördlichen Gegenden, zu empfehlen.

Die Fortpflanzung geschieht durch die Aussaat der Nüsse, welche, obgleich sie sehr hart sind, nur flach in die Erde gebracht und nur wenig damit bedeckt werden, damit Luft, Sonne und Feuchtigkeit die Schalen erweichen können. Man kann sie auch wie die Zwetschensteine behandeln.

15. Die weiße Wallnuß. Hickerynuß. (II R.)

Die Frucht ist an beiden Enden zugespitzt, vierkantig, von der Größe einer Mandelnuß. Die äußere, grüne Schale hat die Form der Nuß, welche sehr hart, glatt und weiß ist und einen süßen, viertheiligen, vollen Kern enthält. Die Frucht reift Ende September.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird 50 bis 60 Fuß hoch, ist sehr dauerhaft und fruchtbar. Das Holz ist fest und hart; die Aeste sind sehr spröde und brechen leicht.

16. Weiße, wohlriechende Wallnuß. Balsam-Wallnuß.

Die Frucht, welche klein und rund ist, hat eine dünne Schale, unter welcher sich ein schmackhafter, süßer Kern befindet.

Der Baum hat dünne, biegsame Zweige.

17. Die schuppige Wallnuß.

Dieser Baum trägt eine kleine, runde Nuß, deren äußere Hülle sehr dick ist und bei der Reife in vier Theile springt. Die Nuß hat eine dünne Schale, unter welcher sich ein süßer, wohlschmeckender Kern befindet. Die Rinde des Stammes, wovon der Baum seinen Namen hat, ist rauh und schuppig.

18. Die herzförmige Wallnuß.

Die kleinen herzförmigen Früchte haben eine dünne, leicht zerbrechliche, gefurchte Schale, unter welcher sich ein voller, etwas bitterer Kern befindet.

B. Haselnüsse.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die männlichen Blüthen bilden schuppige Kätzchen und enthalten in jeder Schuppe 6, 8 bis 10 Staubfäden. Die weiblichen Blüthen stehen in einer Knospe und haben einen zweiblätterigen, zerrissenen, undeutlichen Kelch und 2 Griffel. Die großen, rauhen, unten wolligen Blätter sind mehr rund als eirund; sie sind am Rande zugespitzt und mit sägeförmigen Einschnitten versehen.

2. Natur und Beschaffenheit des Haselnußstrauches.

Die Haselstaude, der gemeine Haselnußstrauch ist ein in ganz Europa in Wäldern, Gebüschen und Hecken wachsender Strauch, der indeß auch mit etwas Sorgfalt und Mühe zu einem starken Baume erzogen werden kann. Gewöhnlich wird er als Strauch 10 bis 15 Fuß hoch. Er ist sehr dauerhaft und widersteht

der strengsten Kälte. Die männlichen und weiblichen Blüthen, welche von einander getrennt sind, kommen bald an ein und demselben Strauche zusammen vor, bald enthält eine Staude bloß männliche und die andere bloß weibliche Geschlechtstheile. Die männliche Blüthe besteht aus langen, schuppigen Kätzchen und kommt schon im Herbste, indeß eng zusammengeschlossen, hervor, verlängert sich während des Winters und gibt oft schon im Februar und März ihren Blüthenstaub als ein gelbliches Mehl zur Befruchtung der weiblichen Blüthen von sich. Diese ist in der Knospe eingeschlossen und sitzt dicht am Zweige. Sie kommt erst spät mit ihren zarten, purpurrothen, gekrümmten Stempeln, ohne Blumenblätter, zum Vorschein und wird durch den Staub der Kätzchen befruchtet. Ist dieses geschehen, so vergrößert sich der dicke, zweiblätterige Kelch vor und nach und die Frucht bildet sich aus. Diese besteht aus einer einsamigen, länglichen oder runden, glatten, von einer bis gegen die Spitze hin zweilappigen, langgezackten, oben offenen grünen Hülse umgebenen Nuß, die einen weißen, mit einer gelblichen Haut bedeckten Kern einschließt, der einen süßen, mandelartigen Geschmack hat. — Die Früchte, welche im September reifen, kommen einzeln, auch in Büscheln, oft zu 6 bis 8 vereinigt, an den äußersten Spitzen der Zweige hervor. Sie theilen sich in runde und längliche. Auch findet man Sträucher, an denen man immer nur eine, selten zwei zusammen, antrifft; andere, an welchen die Nüsse in starken Büscheln oder Trauben zusammen wachsen. — Letztere sind zur Anzucht und Versetzung in die Gärten ꝛc. am besten.

Die Wurzeln des Haselnußstrauches sind stark, dick, knotig und breiten sich weit aus. Die Rinde des Stammes ist glatt, braunroth und weiß getüpfelt, zuweilen auch aschgrau. Die jungen Triebe sind braun und mit Wolle überzogen. Das Innere des Holzes ist weiß, zart, weich, leicht zerbrechlich und kommt dem Birkenholze sehr nahe. Die Kohlen aus dem Holze der Haselstaude werden zur Bereitung des Schießpulvers benutzt; die Schossen gebraucht man zu Korbschienen, Faßreifen, Stöcken ꝛc.

Der Haselnußstrauch nimmt zwar mit geringem Boden vorlieb, wenn er nur nicht naß und allzutrocken ist, gedeiht indeß am besten in einem guten, ziemlich festen Lehmboden mit trockenem Untergrunde, vorzüglich am Fuße der Hügel und Berge. — Da er selbst in einer schattigen Lage fruchtbar ist und gut fortkommt, so kann man mitternächtliche Seiten der Mauern, Baumhöfe, Gärten ꝛc. mit Vortheil damit anpflanzen. Durch das Versetzen in guten Boden läßt sich die Frucht der gemeinen Haselstaude bei einiger Pflege sehr verbessern; sie wird dadurch größer und feiner von Geschmack.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Alle Arten lassen sich durch das Legen der Nüsse, durch Wurzelausläufer, Ableger und durch's Veredeln fortpflanzen.

Durch das Legen der Nüsse erhält man zuweilen in gutem Boden ganz neue, vorzügliche Sorten. Man hebt die Nüsse, welche man auslegen will, den Winter hindurch in einem Topfe schichtweise in feuchtem Sande im Keller auf und legt sie im Februar oder März, sobald es die Witterung erlaubt, in die für sie im Herbste bereiteten Beete, die eine gute, fruchtbare, etwas feuchte Erde haben müssen, in 2 Zoll tiefe Furchen, etwa 6 bis 8 Zoll von einander. Wenn sie einige Jahre in der Samenschule gestanden haben und ziemlich erwachsen sind, werden sie auf den für sie bestimmten Standort oder in die Baumschule verpflanzt. Sie wachsen sehr üppig, nur dauert es etwas lange, ehe sie Früchte tragen; gewöhnlich geschieht es erst mit dem fünften oder sechsten Jahre.

Wurzelausläufer, deren sie sehr viele machen, werden früher tragbar und geben schneller kräftigere Sträucher. Man nimmt sie im Herbste, mit so vielen Wurzeln als möglich, vom Mutterstamme, kürzt sie ein und pflanzt sie auf die für sie bestimmte Stelle. Um Wurzelausläufer hervorzulocken, wird der Boden behackt und gedüngt.

Durch Ableger lassen sie sich auch schnell vermehren. Man biegt im Herbste oder zeitig im Frühjahre die bei der Erde stehenden ein- und zweijährigen Triebe in aufgelockerte Erde, befestigt sie mit einem Haken, füllt das Loch mit guter Erde zu und bindet die herausstehende Spitze an einen zur Seite gesteckten Stock. Begießt man sie zuweilen etwas, so bewurzeln sie sich im Laufe des Jahres recht reichlich und können im November oder März abgenommen und versetzt werden. Geschieht das Abschneiden nicht zu nahe am Mutterstamme, so bilden sich wieder neue, kräftige Triebe, die man alsdann wieder eben so behandelt.

Durch's Veredeln erhält man nicht nur größere Früchte, sondern auch früher die verlangten Sorten in tragbarem Zustande. Es lassen sich dadurch auch leichter schöne Bäumchen erziehen. Zu diesem Zwecke sucht man im Herbste die schönsten Stämmchen in Waldungen und Hecken, verschont die Wurzeln beim Ausmachen so viel als möglich, säubert sie von allen Nebenschossen, stutzt die Zweige ein und setzt dann die Stämme an den für sie bestimmten Ort. Im Frühjahre werden sie, zu Hochstämmen in einer Höhe von 6 bis 8 Fuß, zu Niederstämmen etwa 4 Fuß hoch und zu Spalieren 2 Fuß hoch, über der Erde abgeschnitten und mit den besten Sorten auf

die gewöhnliche Weise in den Spalt gepfropft. Auch durch's Oculiren lassen sich vorzüglich junge, kräftige Schosse leicht veredeln. Die auf die Baumhasel veredelten Reiser wachsen am stärksten und geben die größten und schönsten Bäume.

Bei Spalieren läßt man die Edelreiser fächerförmig, nahe an der Erde, sich ausbreiten. Um bei diesen, den Bäumchen und Stauden, Ausläufer zu verhüten und die Stämme in gehöriger Tragbarkeit zu erhalten, entblößt man sie vor dem Winter bis nahe an den Stamm und belegt sie dann im Frühlinge mit Dünger und guter Erde.

Will man die Ausläufer, Ableger ꝛc. als Stauden erziehen, so schneide man die Schosse, nachdem sie einige Jahre auf dem für sie bestimmten Platze gestanden und sich gehörig angewurzelt haben, einige Zoll über der Erde ab und lasse von den neu sich entwickelnden nur 4 bis 5 der schönsten und stärksten stehen. Im zweiten Jahre bindet man diese in gleicher Entfernung an einen Reif und verkürzt die Triebe je nach ihrer Stärke. Dadurch wachsen die Stämme in schönem Ebenmaaße heran und Luft und Sonne können, da die Mitte hohl bleibt, gehörig auf die Triebe und Früchte wirken. — Sollte Einer von den Hauptstämmen absterben oder kein Tragholz mehr entwickeln, so wird derselbe an der Erde abgeschnitten und der neue Trieb, welcher dadurch entsteht, statt desselben herangezogen. Auch alte, unfruchtbare, kraftlose Sträucher können auf diese Weise verjüngt werden.

Alle Nußarten lieben eine beträchtliche Menge Dünger, weßhalb man alle zwei Jahre den Boden auflockern und mit guter Erde, Mistjauche ꝛc. kräftigen muß. Die größte Wirkung äußern alte, wollene Lumpen, die man im Herbste um die Wurzeln eingräbt.

Um die Stämme recht tragbar zu machen, muß man viele kleine Fruchttriebe zu erzeugen suchen. Zu diesem Zwecke werden die Stauden außer dem Reife, die Edelreiser auf den Stämmen ꝛc. sowohl an den Haupt- als Nebentrieben verkürzt. Im folgenden Jahre treibt aus jeder Knospe ein Zweig hervor, den man im Herbste nahe am Stamme, außer den Haupttrieben, die um ein Drittel oder die Hälfte verkürzt werden, wegschneidet. Es entwickeln sich dadurch am Fuße der abgeschnittenen Seitentriebe aus sehr kleinen Augen, die ohne die Verkürzung unausgebildet geblieben wären, kleine Triebe, die oft nur wenige Zoll lang sind, wovon jede Knospe in guten Jahren Früchte liefert. Da diese sich meistens so erschöpfen, daß sie kränkeln und absterben, so muß man durch das Hinwegnehmen der stärksten stets für jungen Nachwuchs sorgen, von dem man im nächsten Jahre Früchte erhält. Die Haupttriebe muß man jährlich um

die Hälfte und an schwachen Stämmen noch mehr verkürzen. — Auch die Schosse, welche der Früchte wegen stehen bleiben, werden an den Spitzen verkürzt, damit der Stamm nicht zu sehr ins Holz wachse und sich erschöpfe.

Beim Beschneiden muß man darauf sehen, daß eine gehörige Menge männlicher Blüthen bleiben, indem ohne diese alle Arbeit vergeblich sein würde. Es wird daher nicht eher damit begonnen, bis sie sich gehörig gebildet haben. Sollte dennoch die Anzahl derselben zu gering sein, wie es bei den Lambertsnüssen nur zu oft der Fall ist, so nimmt man zur Zeit der Befruchtung, wenn das gelbliche Mehl abstäubt, männliche Blüthen und befruchtet mit denselben die weiblichen, indem man sie damit betupft. Dadurch erhält man nicht nur eine reichliche Ernte, sondern man ist auch im Stande, wenn man männliche Blüthen von andern Sorten nimmt, z. B. die Riesennuß zur Befruchtung der rothen Lambertsnuß ꝛc., neue Sorten Nüsse, oft ganz vorzügliche zu erzeugen, die dann durch das Legen derselben zu Stauden herangezogen werden können. Veredelt man mit den Sämlingen ausgehobene Stämme aus Waldungen ꝛc., so hat man in einigen Jahren diese Sorte als selbstständigen Baum in tragbarem Zustande.

Da die Früchte, vorzüglich die der besten Sorten, den Mandeln an Wohlgeschmack gleichkommen, ja dieselben frisch nicht selten übertreffen, so kann man sie statt dieser sehr gut gebrauchen. Frisch, vorzüglich als Nachkost genossen, sind sie sehr gut für den Magen. Da sie den Durst stillen, so sind sie im Sommer, bei Ermüdung und großer Hitze, eine wahre Erquickung. Sie geben ein sehr gutes Oel, das vorzüglich zu Speisen ꝛc. treffliche Dienste thut, da es frisch sehr gut die Stelle des Provenceröls vertreten kann, indem es einen sehr angenehmen Geschmack hat.

In der Nähe einer Stadt wird man den ihnen eingeräumten Boden, da die Nüsse, vorzüglich die bessern Sorten, einen guten Verkaufs-Artikel abgeben, reichlich verzinset finden.

Um sie lange frisch zu erhalten, da sie getrocknet an Wohlgeschmack verlieren, legt man sie mit der grünen Hülse schichtweise in Sand und hebt die Töpfe oder Körbe im Keller auf, oder gräbt sie in die Erde. Man kann auch gläserne Flaschen damit anfüllen, diese fest verkorken und dann im Keller, am sichersten im Brunnen, unter Wasser, aufbewahren.

4. Klassifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Haselnußsorten.

Nach dem Systeme des Herrn Stiftsamtmann Büttner zu Halle, welches der königliche Hofgärtner zu München, Herr F. W. Hinkert, im dritten Bande seines systematisch geordneten Handbuches der Pomologie ausführlicher anwendete, werden alle Haselnußsorten in drei Klassen eingetheilt, wovon jede ihre besondern Merkmale hat. Diese bestehen in folgenden charakteristischen Unterscheidungsmerkmalen:

Erste Klasse.

Zellernüsse, auch spanische Nüsse genannt.

Sie haben

1) bei einer vorzüglichen Größe keine dicke, holzige, Schale;
2) einen Kern, der die ganze Schale vollkommen ausfüllt, und sind mit einer feinen, zarten Haut umgeben;
3) eine bald eckige, bald gewölbtrund zulaufende, zuweilen auch plattgedrückte Form;
4) einen Schild, der die Nuß nur halb, oder höchstens bis zur Spitze, meist von derselben abstehend, bedeckt.

Zu dieser Klasse gehören diejenigen Sorten, welche die Römer mit dem Namen Nux pontica benannten und von ihnen vorzüglich in Spanien verbreitet und angepflanzt wurden. Den Namen Zellernuß erhielten sie vom Kloster Zell im Würzburgischen, wo ehedem die vorzüglichsten Sorten Haselnüsse gezogen und weiter verbreitet wurden. — Die besten zu dieser Klasse gehörigen Nußsorten sind folgende:

1. Die römische Nuß. Barcelloner Nuß. Große spanische, eckige Nuß. Große runde, bunte Zellernuß. Nux pontica. (I R.)

Diese Frucht ist die eigentliche Nux pontica der Römer und gehört mit zu den besten von allen. Sie ist sehr groß, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, so daß der Durchmesser der Breite größer, als der der Höhe ist. Von dem Schilde aus laufen über die Schale hin dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu, wovon sie den Namen bunte Zellernuß erhalten hat. Die Hülse hat weit aufgeschlitzte Einschnitte. Der süße, sehr wohlschmeckende Kern füllt die weiche, zarte Schale ganz aus. Die Frucht reift Ende August.

Der Strauch trägt bald, setzt seine Früchte in Büscheln an und macht gern Wurzelausläufer, wodurch er sich leicht vermehren läßt. Verdient die häufigste Anpflanzung.

2. Gunsleber Zellernuß. (I R.)

(Stammt vom Herrn Pastor Hennue zu Gunsleben in Sachsen.)

Die ziemlich große Frucht ist länglich; die Hülse liegt fest an der Schale an und steht gegen die Spitze zu offen, so daß man die Nuß sehen kann. Der Schild ist fast viereckig. Die Schale ist dünn, hellbraun und hat dunkle Streifen, die sich über die ganze Frucht hin erstrecken. Der längliche Kern füllt die Schale ganz aus; er ist weich, zart und von gutem Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende September.

3. Halle'sche Riesennuß. (I R.)

Diese wurde aus dem Samen der vorigen erzogen und gehört mit zu den schönsten und vorzüglichsten Zellernüssen. Die Frucht ist sehr groß, rund und hat ganz flache, unmerkliche Ecken. Die Hülse liegt fest an der Nuß an und schließt sich über der Spitze fest zusammen, wodurch die Frucht weniger dem Wurme ausgesetzt ist, als die andern Sorten. Die Schale ist hellbraun, hat dunkle Streifen und ist nach der Spitze zu mit einer feinen Wolle bedeckt. Beim Aufmachen theilt sich die dünne Schale gewöhnlich in zwei Hälften. Der Kern ist zart und fein. Die Frucht reift gegen Ende Septbr.

Der Strauch blüht vierzehn Tage später als die übrigen Nußsorten und trägt seine Früchte häufiger einzeln, als in Büscheln.

4. Längliche Riesennuß. (I R.)

Diese Frucht ist nicht so groß und dick als die vorhergehende. In der Mitte ist die Frucht dick und rund und endigt oben in einer etwas stumpfen Spitze. Der Schild ist platt, theils abgerundet, theils etwas länglichviereckig. Die grüne Hülse, welche die Nuß umgibt, ist sehr ausgezackt, geht bis zur Hälfte der Nuß und theilt sich gewöhnlich vom Schilde an auf beiden Seiten von einander. Der Kern füllt die Schale vollkommen aus und hat einen angenehmen, süßen Geschmack. Die Frucht reift im Anfang des October.

Der Strauch trägt seine Früchte mehr einzeln als in Büscheln.

5. Gemeine Zellernuß. (I R.)

Die Frucht ist ziemlich groß, lang, fast viereckig. Die Hülse bedeckt die Nuß nicht ganz und öffnet sich auf beiden Seiten, so daß man diese deutlich sehen kann. Die Schale ist dünn und wird vom Kerne, der süß und wohlschmeckend ist, ganz ausgefüllt. Die Frucht reift Ende September.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

6. Dreieckige Zellernuß. (I R.)

Diese Plattnuß ist von mittelmäßiger Größe, von Form fast dreieckig und endigt in einer stumpfen Spitze. Der Schild ist groß und in der Mitte stark erhaben. Die Hülse ist fransig und reicht bis an die Spitze der Nuß. Die dünne Schale hat braune Streifen. Der Kern ist voll, hart und von gutem Geschmacke.

Die Staude trägt häufig in Büscheln.

7. Frühe lange Zellernuß. (I R.)

Die Frucht ist groß, lang, etwas breit gedrückt. Die Hülse bedeckt die Nuß nur zur Hälfte. Die dünne Schale wird von dem langen Kerne, der einen vorzüglich guten Geschmack hat, vollkommen ausgefüllt. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Strauch trägt seine Früchte lieber einzeln, als in Büscheln; selten sitzen zwei bis drei Früchte zusammen.

8. Italienische, lange, volle Zellernuß. (I R.)

Die Frucht tst von mittler Größe, lang, etwas platt gedrückt; die Hülse bedeckt ste bis über die Spitze, woselbst sie fest geschlossen und fast gar nicht gefranzet ist. Der Schild ist sehr erhaben, länglichrund. Der sehr feste und wohlschmeckende Kern füllt die dünne Schale vollkommen aus. Die Frucht reift Mitte September.

Der Baum trägt seine Früchte in großen Büscheln zusammen.

9. Runde, späte Zellernuß. (I R.)

Die Frucht ist ziemlich groß, mehr eckig als rund und hat eine ganz stumpfe Spitze. Der Schild ist groß, länglich viereckig; die grüne Hülse ist stark ausgezackt, flatterhaft und geht nicht ganz über die Nuß. Die Schale ist dünn und wird vom Kerne, der einen sehr angenehmen, süßen Geschmack hat, ganz ausgefüllt. Die Frucht reift Ende September.

Zweite Klasse.

Lambertsnüsse. Bartnüsse.

Diese haben

1) eine lange, theils spitzig auslaufende, theils oben abgerundete Form;
2) eine weiche Schale und einen zarten Kern, der mit einer glatten Haut bedeckt ist;

3) eine gewöhnlich fest anliegende, grüne Hülse, die entweder die Nuß nur bis zur Spitze bedeckt, oder weit darüber hinausgeht;
4) einen großen Schild.

Man nennt sie Bartnüsse, weil die grüne Hülse einem langen Barte ähnelt; Lambertsnüsse, weil sie um Lamberti (den 17. September) reif sind.

10. Weiße Lambertsnuß. Mandelnuß. (I R.)

Die Frucht ist 1 Zoll lang und $^1/_2$ Zoll dick. Die grüne Hülse geht weit über die Spitze hinaus und hat viele fuchsröthliche Ausschnitte. Die Schale ist hellgelb, der Kern fest und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift im Anfang des September.

Die Staude wächst stark und hat ein mehr längliches als rundes Blatt.

11. Rothe Lambertsnuß. Blutnuß. (I R.)

Sie unterscheidet sich von der weißen durch die frühere Reife der Frucht, welche schon nach der Mitte August eintritt, durch die feine Wolle, womit die Spitze der Nuß überzogen ist, durch die röthliche Schale und den mit einer dunkelrothen Haut umgebenen Kern. Auch an den männlichen Blüthen, welche zur Blüthezeit eine viel röthere Farbe haben, läßt sich diese Art leicht von allen andern unterscheiden. Sie pflanzt sich durch den Samen und durch die Wurzelausläufer echt fort.

Der Strauch ist einer der fruchtbarsten von allen, trägt seine Früchte büschelweise und verdient vor allen häufige Anpflanzung.

12. Die Cosfordnuß. (I R.)

Die Frucht ist groß, länglich und hat nach der Spitze hin helle und dunkelrothe Streifen. Die grüne Hülse ist so lang als die Nuß. Die Schale ist dünn und leicht zerbrechlich; der Kern, welcher sie vollkommen ausfüllt, ist weiß und von einem süßen, vortrefflichen Geschmacke.

Die Staude wächst lebhaft, trägt reichlich und verdient häufige Anpflanzung.

Dritte Klasse.
Eigentliche Haselnüsse.

Sie haben
1) eine härtere Schale, als die vorhergehenden Arten;
2) eine stärkere Kernhaut;

3) eine große, flatternde, grüne Hülse und
4) einen viel kleineren Schild.

Zu diesen gehören die in den deutschen Waldungen einheimischen Haselnüsse und diejenigen Sorten, welche denselben ähnlich sind.

13. Gemeine, wilde Haselnuß. (II R.)

Die Frucht ist von mittler Größe, bald länglich, bald rund und wird von der grünen Hülse nur zur Hälfte bedeckt. Die starke Schale umschließt einen kleinen Kern, der süßlich von Geschmack ist und sie nicht völlig ausfüllt. Die Frucht reift im Anfang des Sept.

Der Strauch kommt im schlechtesten Erdreiche fort, doch werden in solchem seine Früchte nicht so groß, als in gutem, in welchem er seine Früchte in Büscheln, von 4 bis 5 und mehr zusammen, trägt.

14. Baumhaselnuß. (II R.)

Diese Sorte läßt sich am leichtesten zu einem ziemlich hohen, starken Baume mit einer regelmäßigen Krone erziehen. Die großen, runden Früchte, welche in Büscheln beisammen sitzen, haben dicke, fleischige, durch viele Einschnitte getheilte Hülsen, unter denen sich der in einer harten Schale eingeschlossene, volle, süße Kern befindet. Die Nuß ist fast eben so groß und gut wie die Lambertsnuß.

Der Baum wird ansehnlich groß und gedeiht am besten in einer etwas geschützten Lage.

15. Byzantinische oder türkische Nuß. (II R.)

Die Frucht ist etwas größer als die Baumhaselnuß; sie ist länglich und kurz zugespitzt. Die Hülse bedeckt fast die ganze Nuß und hat tiefe Einschnitte. Die etwas dicke Schale enthält einen vollkommenen, süßschmeckenden Kern.

Der Strauch bleibt unter allen am kleinsten, trägt seine Früchte häufig in Büscheln, hat längliche Blätter und verlangt einen geschützten Standort.

16. Große runde Haselnuß aus der Krimm.

Diese trägt in gutem, etwas feuchtem Boden außerordentlich reichlich; die Früchte hangen oft in Büscheln oder vielmehr in Trauben von 15 bis 20 Stück zusammen.

17. Amerikanische Haselnuß. (II R.)

Dieser dauerhafte Strauch stammt aus Nordamerika. Die Frucht besteht in einer runden Nuß mit sehr dicker Schale, welche einen kleinen, wohlschmeckenden Kern einschließt. Die dicke, fleischige, hervorragende, tief eingeschnittene Hülse hat eiförmig zugespitzte, gleichsam geschnäbelte Abschnitte, weßhalb diese Art auch wohl die geschnäbelte Haselnuß heißt.

18. Gekräuselte Filbertnuß. (I R.)

Ihren Namen erhielt sie von der eigenthümlichen Beschaffenheit der Hülse, die sich über die Nuß hinaus erstreckt, sehr tief eingeschnitten ist und sich oben offen ausbreitet. Die Frucht ist klein, länglich und plattgedrückt. Die Schale ist mäßig dick und wird von dem Kerne, der einen guten Geschmack hat, vollkommen ausgefüllt. Die Frucht reift etwas spät.

Die Aeste der Staude breiten sich aus; sie trägt die Früchte büschelweise, meist 3 bis 5 zusammen. Sie verdient wegen ihres kräftigen Wuchses, der Schönheit ihrer Frucht und wegen ihrer großen Tragbarkeit häufigen Anbau.

19. Der zahme Haselnußstrauch mit weißer, langer Frucht. (I R.)

Die Frucht ist länglich, die Schale gelblich und die Haut, welche den süßen, sehr wohlschmeckenden Kern umgibt, weißlichgelb.

Der Strauch treibt kräftig; die Sommertriebe sind aschgrau. Die männlichen Blüthenkätzchen sind gelblich und sitzen abwechselnd in Reihen, gewöhnlich zu 4 und 5 zusammen und sind 2 bis 3 Zoll lang. Der Strauch trägt sehr reichlich und verdient, da die Frucht die Lambertsnuß an Güte übertreffen soll, häufigen Anbau.

20. Der zahme Haselnußstrauch mit rother Frucht. (I R.)

Die Schale ist röthlich; die Haut, welche den Kern einschließt, ist dunkelviolettroth. Die Blüthenkätzchen sind braun und haben an ihrem Ursprunge gewöhnlich mehrere weibliche Fruchtaugen. Die Sommertriebe sind schwach und braun.

Der Strauch wird groß und stark und treibt viele starke Schößlinge aus dem Wurzelstocke. Verdient recht häufige Anpflanzung.

Einige nicht klassificirte Haselnußsorten.

21. Die blauschalige Lambertsnuß.

Eine mittelmäßig große, eiförmige Frucht, deren Schale rauh, dick und von blauer Farbe ist.

22. Die Bandnuß.

Die Frucht ist groß, länglich eiförmig; die Schale ist rauh und dünn. Eine sehr gute Nuß.

23. Große Kopfnuß.

Die Frucht ist groß, rundlich und hat eine dicke, rauhe Schale. Der Strauch trägt sehr reichlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

24. Downton's lange Haselnuß.

Eine mittelmäßig große, länglichrunde, dickschalige, glatte Frucht.

25. Northamptonshire fruchtbare Haselnuß.

Die Frucht ist mittelmäßig groß, länglich; die Schale rauh und dick. Sie wird frühzeitig reif.

C. Kastanien.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die männlichen Blüthen bilden Kätzchen und bestehen aus einem glockenförmigen, fünfspaltigen Kelche, der 10 bis 12 Staubfäden in sich schließt; die weiblichen Blüthen sitzen auf der Knospe, haben einen Fruchtknoten mit 3 Griffeln und einen vierzahnigen Kelch, der sich in eine vierschalige Samenkapsel verwandelt, die meistens zwei glatte Nüsse in sich schließt. Die Blätter sind lanzettförmig scharf zugespitzt, auf der untern Fläche nackt. — Nach Linné gehört er in die achte Ordnung der 21sten Pflanzenklasse.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Kastanienbaumes.

Der Kastanienbaum (Fagus Castanea) stammt wahrscheinlich, wie die meisten unserer Obstarten, aus Asien, von wo er sich wohl zuerst nach Griechenland verbreitete. Von einer alten Stadt daselbst, Castana, wo sich wahrscheinlich sehr viele Kastanienbäume befanden, hat er seinen lateinischen Namen erhalten. Wegen seines schnellen Wachsthums, seinen genießbaren Früchten und seines Holzes, das vorzüglich zum Bauen sich eignet, wurde er bald über alle Länder verbreitet. Am häufigsten findet man den Kastanienbaum in Italien, Portugal, Spanien und Frankreich, wo die Früchte unter dem Namen Maronen einen bedeutenden Handelsartikel ausmachen und in nördlichere Länder ausgeführt werden. In Griechenland, der europäischen Türkei und den Inseln des mittelländischen Meeres findet man ganze Wälder von Kastanienbäumen; auch in der Schweiz, in den südlichen Provinzen Deutschlands und am Rhein ist er sehr verbreitet, selbst im nördlichen Deutschland ist er noch häufig anzutreffen, vorzüglich in Sachsen und Oldenburg.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Kastanienbaum wird 60 bis 80 Fuß hoch und übertrifft an Umfang nicht selten die größten und stärksten Eichen. Er wächst so schnell, daß er oft mit 60 Jahren schon die Größe einer zweihundertjährigen Eiche hat. Nach Christ wächst der Baum 100 Jahre, dann steht er 100 Jahre still und nimmt 100 Jahre ab, erreicht mithin ein Alter von 300 Jahren. Das Holz ist hellbraun, ungemein fest und dauerhaft, weßhalb es besonders zu Bauholz sehr zu empfehlen und dazu dem Eichenholze noch vorzuziehen ist. Er wird weder von Insecten angegriffen, noch von einer Krankheit befallen; selbst die Raupen verschonen seine Blätter. Die männlichen und weiblichen Blüthen sind getrennt. Erstere bestehen aus länglichen Kätzchen mit sehr vielen Staubfäden, deren Blumenstaub einen pikanten, nicht angenehmen Geruch verbreitet, welcher den Bienen reichlichen Nahrungsstoff abgibt; letztere bestehen in einem dreifachen Stempel, der, wie Hörnchen gekrümmt, auf der stacheligen Kapsel der sich daraus bildenden Frucht sitzt. Sie erscheinen gegen Johanni an den Sommertrieben und verlangen, um viele Früchte hervorzubringen, eine günstige Witterung. — Geräth der Wein, so gibt es auch gewöhnlich recht viele Kastanien. — Diese reifen im October und sind in grüne, dicke, vierklappige, mit Stacheln besetzte Kapseln eingeschlossen, deren jede drei, oft auch zwei Nüsse enthält. Jede Nuß ist mit einer lederartigen Haut überzogen, unter welcher sich ein gelblichweißer Kern von süßmehligem Geschmacke befindet.

Der Kastanienbaum wächst in jedem Boden, wenn er nur nicht naß ist; doch gedeiht er in einem aus Lehm, Sand und Dammerde gemischten am besten. Eine freie, hohe Lage gegen Süden und Westen hin, die von den Winden bestrichen wird, ist ihm, wie dem Wallnußbaume und allen Obstbäumen, die im Frühjahre leicht durch Fröste leiden, die zuträglichste. Eine geschützte Lage ist ihm meist schädlich; ja, in feuchten Ebenen kränkelt er und bleibt unfruchtbar. Er kommt selbst da noch fort, wo der Wallnußbaum nicht mehr den stattlichen Wuchs erreicht und kleine, dickschalige Früchte hervorbringt.

Der Kastanienbaum darf nicht allein stehen, indem er dann gewöhnlich nur taube, unfruchtbare Nüsse hervorbringt, wie ich dieses leider selbst erfahren habe. Man muß daher bei jeglicher Art der Anpflanzung dahin sehen, daß sie in größerer oder geringerer Anzahl in Gruppen zusammen kommen, weil dadurch ihre Tragbarkeit befördert wird, wozu die Eigenschaft, daß sie halbgetrennten Geschlechts sind, auffordert und aus der Ursache von großem Nutzen wird, daß die weiblichen Blüthen mehr in der Höhe und die männlichen tiefer befindlich sind und so die Bäume wechselseitig untereinander zur gegenseitigen Befruchtung das Meiste beitragen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

3. Erziehung des Kastanienbaums.

Die Fortpflanzung des Kastanienbaums geschieht am besten durch den Samen, nur muß er gehörig reif, gesund und nicht zu alt sein. Gewöhnlich wählt man bei der echten Kastanie zur Saat die mittelste in einer Schale sich befindliche Nuß aus und unter diesen wieder die vollkommensten. Man kann den Samen im Herbste und im Frühjahre einlegen. Da die Herbstsaat indeß durch Frost und durch Mäuse, welche den Nüssen sehr nachstellen, meist zu Grunde gerichtet wird, indem eine Bedeckung mit Laub u. dgl. nicht ausreicht, so thut man am besten, die Aussaat im Frühjahre vorzunehmen und die Kastanien bis dahin, damit sie während des Winters keinen Schaden leiden und weder verschimmeln noch vertrocknen, in Töpfe oder Kisten schichtenweise in Sand einzulegen und sie an einen trockenen, frostfreien Ort zu stellen. Sie keimen gewöhnlich im Winter, doch schadet es ihnen nicht, wenn man sie nur vor dem Froste schützt. Im Frühjahre, wenn kein Frost mehr zu befürchten ist, stürzt man die Töpfe um, löset vorsichtig die Kastanien und pflanzt sie auf die für sie im Herbste zubereiteten Beete, einen Fuß weit von einander, in Reihen, wobei man die Keime mit guter Erde bedeckt, damit kalte Nächte ihnen keinen Schaden zufügen. Beim Legen der Kastanien, so wie aller Schalenfrüchte, drücke man die Spitze in die Erde und mache es nicht umgekehrt, wie viele Pomologen es anrathen und wie ich diesen zufolge es wohl selbst gethan habe, indem dann die Wurzel oben über die Schale sich krümmen muß, wodurch dieselbe entweder sehr ungestaltet und höckerig wird, oder, wie es meist der Fall ist, zu Grunde geht. — Sobald sich die Hülle öffnet, kehrt sich der Keim, der die Wurzel bildet, nach unten und dann erst, wenn diese einige Nahrung findet, kommen die Milchblätter und die andern zum Vorschein.

Im ersten Jahre müssen die Pflanzen bei trockener Witterung fleißig begossen, auch stets von allem Unkraute rein gehalten, der Boden zuweilen aufgelockert und im Herbste die Sämlinge durch Laub ꝛc. vor der Kälte geschützt werden. Im zweiten Jahre nimmt man ihnen die Seitenäste, deren sie sehr viele treiben, sorgfältig weg und behandelt sie wie im ersten Jahre. Nach dem zweiten Jahre, wenn sie schon etwas erstarkt sind, werden sie so viel als möglich ohne Verletzung der Wurzel ausgehoben und entweder an ihren Standort oder in die Baumschule, in letzterer 2½ Fuß von einander, verpflanzt. Hier hält man sie vom Unkraute rein, begießt sie bei trockener Witterung, nimmt ihnen die Seitenzweige, gibt ihnen Pfähle und veredelt sie durch's Pfropfen, Oculiren ꝛc.

Die Veredlung muß mit Reisern von jungen Bäumen geschehen, indem nur an diesen sich Augen befinden, die männliche und weibliche Blüthen zugleich enthalten. Hat man keine jungen Bäume, so muß man sich die Edelreiser anderswoher kommen lassen. Indessen ist die Veredlung nicht durchaus nothwendig, wenn man nur den Samen von den größten, besten Sorten genommen hat, indem sie dann fast eben so große Früchte liefern, als die veredelten. Doch sollen diese fruchtbarer sein, weßhalb es immer anzurathen ist, wo es geschehen kann. Es geschieht Ende April. Hat man zu Unterstämmen keine Stämmchen von der zahmen Kastanie, so kann man auch Roßkastanien und selbst junge Eichen dazu nehmen. Doch sollen die Früchte darauf nicht so gut werden. Um dieses zu erzielen, veredele man den Schoß der zahmen Kastanie oder Marone noch einmal und man wird eben so gute Früchte erhalten. Beim Pfropfen muß man den Stamm unterbinden, da derselbe gern reißt. Der Keil des Pfropfreises muß lang sein und genau den Spalt ausfüllen, wenn es anwachsen soll. Alte Bäume werden auf die im ersten Theile angegebene Weise umgepfropft.

Wenn die Stämme zwei Jahre in der Baumschule gestanden und eine Höhe von 7 bis 8 Fuß erreicht haben, so kann man sie auf ihren künftigen Standort verpflanzen. Beim Ausnehmen muß man die Wurzeln so viel als möglich schonen, die Seitenzweige wegnehmen oder verkürzen, an der Krone indeß nichts wegschneiden, da der Baum das Einkürzen nicht gut verträgt. Steht der Baum auf seinem Standorte, so überläßt man ihn der Natur. Nur lockere man den Boden zuweilen auf und nehme die abgestorbenen Zweige weg.

Unter allen Bäumen verträgt der Kastanienbaum vielleicht am wenigsten das viele Versetzen. Wer es daher möglich machen kann, lege den Samen schon gleich auf den für sie bestimmten Platz. Durch schönere, kräftigere Stämme wird man dafür belohnt.

4. Von den Früchten.

Die besten Kastanien sind die, welche aus den geöffneten Kapseln von selbst vor und nach vom Baume fallen. Die Ernte wird dadurch zwar verlängert, die Frucht indeß auch viel besser; sie hält sich länger und kann auch, nachdem sie ausgeschwitzt hat, wobei man sie öfters umrühren muß, weite Reisen vertragen, ohne Schaden zu nehmen. Gewöhnlich werden sie, wie die Wallnüsse, an einem trockenen Tage vom Baume abgeschlagen oder besser abgeschüttelt. Diejenigen, welche noch in ihren Kapseln sitzen, muß man zum Nachreifen einige Wochen in luftige Kammern auf Haufen

schütten, zuweilen umrühren und dann mit Stöcken klopfen, bis die Samengehäuse aufspringen und die Nüsse herausfallen. Ist dieses geschehen, so füllt man sie wie die frühern in Fässer und hebt sie an einem frostfreien Orte, am besten im Keller auf, worin sie sich bis zum Januar frisch erhalten. Später pflegen sie zu keimen und auszuwachsen.

Will man sie noch länger zum Rösten ꝛc. frisch erhalten, so nimmt man sie mit ihren grünen, stacheligen Hülsen, bevor diese aufspringen, legt sie in hölzerne Kistchen, verschließt sie und stellt sie in den Keller, bis man im Frühjahre sie nach und nach zum Gebrauche herausnimmt. Selbst diejenigen, welche bis in den Juni zugeschlagen bleiben, sind noch frisch und brauchbar. — Um sie nach Jahr und Tag noch gebrauchen zu können, trocknet man sie im Dörrofen und hebt sie dann, in eine Kiste mit trockenem Sande schichtweise eingelegt, in einer trockenen, frostfreien Kammer auf.

Die Früchte werden auf vielfache Weise benutzt. In den südlichern Ländern nährt sich ein großer Theil der Einwohner von Kastanien, indem sie dieselben rösten, dann mahlen und aus dem Mehle ein so körnigtes und schmackhaftes Brod backen, wie bei uns von dem schönsten Weizenmehle. Auch kann man das Mehl zu den feinsten Backwerken gebrauchen. In Deutschland kocht man sie mit Weißkohl, Wirsing, gedämpften Birnen ꝛc., um den Geschmack dieser Speisen zu erhöhen. Gekocht, geschält und mit Zucker überzogen geben sie ein sehr gutes Confect. Setzt man in Würfel zerschnittene, getrocknete, gebrannte Kastanien dem echten Kaffee bei, so erhält man ein gutes Getränk, wobei der Zucker gespart werden kann. Gebratene Kastanien, mit Butterbrod genossen, sind eine vortreffliche, nahrhafte Speise. Für Engbrüstige und Keuchende sollen die Kastanien wahre Arznei sein. Frisch genossen sind sie für Jung und Alt ein Leckerbissen.

Einige der vorzüglichsten Sorten sind folgende:

1. Die gewöhnliche, süße Kastanie. (I N.)

Die Frucht hat eine glänzend dunkelbraune Schale und ist gegen die Spitze hin mit glatten, weißen, glänzenden Härchen besetzt. In Hinsicht der Form richtet sie sich nach ihrer Lage im Gehäuse. Sind deren drei darin eingeschlossen, so bilden die äußeren eine zerschnittene Kugel, die eine kurze Spitze hat; die mittlere aber ist alsdann platt gedrückt. Sind nur zwei Früchte in der Kapsel, so haben diese eine halbkugelförmige Gestalt und sind gewöhnlich 1¼ Zoll breit und 1 Zoll hoch. Unter der braunen Schale befindet sich eine glänzend weißgelbliche Haut und unter dieser noch eine weißbräun-

liche, welche vor dem Genusse abgezogen werden müssen. Der Kern ist nußartig, fest, und von einem süßen, eichelartigen, nicht sonderlichen Geschmacke, der sich indeß verbessert, wenn die Frucht geröstet oder gekocht wird. Da der Kern viel Zuckerstoff enthält, so hat man in neuerer Zeit angefangen, Zucker daraus zu bereiten. Die Frucht reift gegen Ende October.

Der Baum wird groß und stark, wie eine Eiche.

2. Die Marone. Italienische Kastanie. (I R.)

Sie unterscheidet sich von der gewöhnlichen Kastanie vorzüglich dadurch, daß die Frucht, begünstigt durch Clima und Cultur, größer, glatter und runder ist und einen viel süßern, angenehmern Geschmack hat. In Frankreich heißt jede Frucht, deren Baum mit einer größern Sorte als die gewöhnliche gepfropft worden ist, Marone; in Deutschland versteht man meist unter Maronen die Kastanien, die aus Italien zu uns gebracht werden.

Der Baum wird groß und stark. Die Triebe sind kürzer, dicker und stämmiger, als bei der gewöhnlichen Kastanie. Sie werden meist durch's Veredeln fortgepflanzt.

3. Die Zwergkastanie. (II R.)

Diese stammt aus Nordamerika und wächst daselbst vorzüglich in den Wäldern von Maryland und Florida. Der Baum wird nicht sehr groß und eignet sich deßhalb sehr gut für Lustwälder, Gärten, Obstgärten ꝛc. Die Früchte, welche Ende September reifen, sind länglichrund, etwas zugespitzt, von der Größe einer Haselnuß und weit süßer und delicater, auch nicht so mehlig, als die Frucht der gemeinen Kastanie. Sie ist deßhalb sehr zu empfehlen, weil sie eine der gemeinen Kastanie entgegengesetzte Erdart liebt, nämlich feuchten und dabei fetten Boden. In solchem wächst er oft zu einem ansehnlichen Baume heran. Er scheut die Hitze mehr als die Kälte und ist deßwegen ein herrliches Geschenk der neuen Welt.

4. Die amerikanische Kastanie. (I R.)

Diese wächst ebenfalls in Nordamerika wild. Der Baum, welcher 40 bis 50 Fuß hoch wird, ist weit dauerhafter und nicht so empfindlich als der gemeine Kastanienbaum. Da er bis zu einer Höhe von 4000 Fuß fortkommt, so ist er für die nördlichen Gegenden sehr zu empfehlen; um so mehr, da er schnell wächst und schon bei geringer Pflege gedeiht. Die Früchte, welche er jährlich in großer Menge liefert, sind zwar etwas kleiner, als die der gemeinen Kastanie, indeß auch süßer und angenehmer von Geschmack.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5. Die Frühkastanie.

Diese ist der gewöhnlichen Kastanie in Allem gleich, nur daß sie um einige Wochen früher reift.

6. Die Zwiebelkastanie.

Diese Frucht hat die Gestalt einer länglichen Zwiebel, übrigens ist sie von gleichem Geschmacke und gleicher Güte wie die gewöhnliche Kastanie.

7. Die Familienkastanie.

Sie hat ihren Namen von den vielen Früchten, deren sie 5 bis 7 in einem Gehäuse enthält, welche gleichsam ein Nest bilden und von verschiedener Form und Größe sind.

8. Die Marone von Lyon.

Diese ist die größte und beste von allen Kastanienarten. Es gibt mehrere Varietäten derselben.

9. Die Egalade.

Die Frucht ist sehr groß, plattgedrückt und von vorzüglicher Güte. Der Baum trägt so stark, daß er sich bald erschöpft und deßhalb kein hohes Alter erreicht.

10. Die Pour la tonne.

Die Frucht ist groß, von gutem Geschmacke. Der Baum trägt sehr reichlich.

11. Die grüne Limousiner-Kastanie.

Die Frucht ist groß, von vortrefflichem Geschmacke und erhält sich lange in ihrer Güte.

12. Die weiße Königs-Kastanie.

Die Frucht ist groß, gelblich, von gutem Geschmacke und reift frühzeitig.

D. Mandeln.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die Blüthen bestehen aus einem becherförmigen, in fünf Abschnitte getheilten Blumenkelche, fünf bis sechs blaßrothen, länglichen und ausgehöhlten Blumenblättern, welche zwanzig bis dreißig Staubfäden umgeben, in deren Mitte ein walzenförmiger Griffel steht. —

Die Blüthen sind etwas größer als die Pfirschenblüthen, haben übrigens mit denselben große Aehnlichkeit. Nach Linné gehört er in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Mandelbaums.

Der Mandelbaum (Amygdalus communis) wächst in Asien und dem nördlichen Theile von Afrika wild. In dem südlichen Theile von Palästina und an der Landenge von Suez wurde er geschichtlichen Urkunden zufolge sehr häufig angetroffen und verbreitete sich von da über Griechenland und die Inseln des mittelländischen Meeres. Durch die Römer kam er unter dem Namen des griechischen Nußbaums nach Italien und Frankreich, von wo er in die Gärten und Weinberge Deutschlands verpflanzt wurde und jetzt vorzüglich am Main und Rhein seiner Schönheit und seines Nutzens wegen häufig angetroffen wird.

Der Baum wird 20 bis 25 Fuß hoch und zeichnet sich durch schönen, schlanken Wuchs, selbst in den nördlichen Ländern, besonders aus. Die starken, ziemlich langen Triebe sind auf der Lichtseite roth, auf der Schattenseite grün. Die Blätter gleichen denen des Pfirschenbaumes, von dem er überhaupt schwer zu unterscheiden ist; sie sitzen wechselweise an den Zweigen, sind schmal, spitz zulaufend, fein gezahnt und hängen fest an den Stielen, so daß oft viele, wenn der Winter mild ist, erst abfallen, wenn neue hervorkommen. In den Blattwinkeln befinden sich, wie bei den Pfirschen, eine bis drei Knospen, die theils Holz-, theils Fruchtknospen sind. Von den letzteren, welche rund sind, enthält jede eine Blüthe. Diese ist unter allen Fruchtbäumen die erste und erscheint, je nach der Witterung, schon im Februar oder März. Sie ist so prachtvoll, daß der Baum schon deßhalb einen Platz in jedem Garten verdient. Die Frucht, welche im September reift, besteht aus drei Theilen: 1) der gelblichen, harten, trockenen, zähen, mit dichtem, feinem Flaume bedeckten, zur Reifzeit aufspringenden Hülle oder Fleischschale; 2) der gelblichen, eiförmigen, spitz zulaufenden, an beiden Seiten mit einem Rande versehenen, harten Nußschale und 3) dem, mit einer braunen Haut bedeckten, leicht theilbaren, nußartigen Kerne.

Da der Kern nur der einzige eßbare Theil der Frucht ist, so gehört die Mandel zu den nußartigen Früchten und nicht zu dem Steinobste, wie die Pfirsche, indem diese des zarten, köstlichen Fleisches wegen erzogen wird. Der Mandelbaum ist übrigens dem Pfirschenbaume so ähnlich, daß er auf den ersten Anblick gar leicht mit demselben verwechselt werden kann. Er unterscheidet sich von dem-

selben, außer der Blüthe und Frucht, vorzüglich durch seinen lebhaften Wuchs, durch seine geraderen, weniger rothen, fein punktirten Sommertriebe, durch die schmalen, längeren Blätter und durch die dadurch entstehende lichtere Krone.

Der Mandelbaum verlangt eine geschützte, warme Lage und einen trockenen, warmen, mit Sand reichlich gemischten, recht tiefen Boden. Schlechter, ungünstiger Boden verursacht leicht Ausartung der Frucht, so, daß dünnschalige in hartschalige, süße in bittere sich verwandeln. Da er auf dem Pflaumenbaume recht gut fortkommt, so gedeiht er, auf diesem veredelt, in jedem Erdreiche, das demselben zusagt. Gelangt die Blüthe glücklich zur Ausbildung und es treten später keine Fröste ein, die sie verderben, so trägt der Baum so reichlich, daß man oft schon in kälteren Gegenden in guten Jahren von einem Baume über fünfzig Pfund Mandeln geerntet hat.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Man kann den Mandelbaum zwar durch Samen fortpflanzen, indeß erhält man sehr selten die Sorte wieder, von welcher derselbe genommen wurde. Durch Mandeln, von ein und demselben Baume geerntet, entstehen oft Bäume mit großer und kleiner Frucht, harter und mürber, dicker und dünner Schale ꝛc. — Das beste Mittel, eine Sorte sicher zu erhalten, ist das Veredeln vermittelst des Oculirens. Den Grundstamm, worauf man sie veredelt, wählt man nach dem Boden, den man hat. Ist er schwer, so veredelt man auf Pflaumenstämmchen mit wolligen Trieben (auf Zwetschen gedeihen sie nicht); ist er leicht, so nimmt man Aprikosen-, Pfirschen- oder Mandel-Wildlinge zur Unterlage. Nur muß man bei letzteren, da der Mandelbaum wegen seiner großen, tiefen Pfahlwurzel das Versetzen nicht gut verträgt und leicht kränkelt, gleich den Samen auf den für sie bestimmten Platz legen. Sie werden dadurch nicht nur abgehärteter, sondern auch früher tragbar.

Man nimmt zur Aussaat die Frucht des gemeinen Mandelbaums, indem diese die besten und schönsten Bäume gibt. Sie werden entweder im Herbste mit ihren grünen Schalen, oder erst im Frühjahr ausgelegt, und müssen in letzterm Falle, wie die Nüsse, den Winter hindurch in feuchtem Sande aufbewahrt werden. Auf die für sie bereiteten Beete legt man sie in Furchen 1 bis 1½ Zoll tief und 10 bis 12 Zoll weit von einander. Man kann sie auch in Töpfen ꝛc. erziehen und sie später mit dem Erdballen verpflanzen. Die Bäumchen wachsen sehr stark, so daß man oft mit dem dritten Jahre schon die Kronen-Aeste bilden kann, welche dann später, wie es auch am besten mit den Pflaumenstämmchen geschieht, im Früh-

jahr auf das treibende Auge, oder im August auf's schlafende Auge oculirt werden. — Die Augen schlagen sehr gut an und wachsen überaus stark. Mit dem zweiten und dritten Jahre tragen sie schon Früchte.

In den ersten Jahren ist es von großem Nutzen, den Boden um die Stämmchen vor dem Winter mit guter Erde und Dünger zu belegen und diese im Frühjahr unterzugraben. Nur muß es recht früh und nie zur Zeit der Blüthe geschehen, indem diese sonst durch die Ausdünstungen leiden würde. Auch das Beschneiden, vorzüglich das Wegnehmen der gelben Schosse innerhalb der Krone, welche den Fruchtertrag schwächen, muß früher geschehen. — Der Baum läßt sich bei einigem Schnitte sehr gut erziehen und macht eine schöne, gefällige Krone.

Werden bei zunehmendem Alter des Baumes die Schalen der Früchte härter und dicker, so muß man die Bäume verjüngen oder für dieselben neue anpflanzen.

4. Von den Früchten.

Die Mandeln sind, frisch genossen, eine wahre Delicatesse. Häufig gegessen, werden sie leicht schädlich. In Italien, Spanien und Frankreich verspeiset man sie sehr häufig frisch; auch machen sie daselbst einen bedeutenden Handelsartikel aus. Sie enthalten eine Menge Oel, welches vorzüglich in Sicilien bereitet und wie das Olivenöl zum Verbrennen und Verspeisen benutzt wird. Es hat einen süßen, angenehmen Geschmack. Die bittern Mandeln enthalten weniger Oel, als die süßen; doch ist es ebenfalls, gut zubereitet, süß und wohlschmeckend. Frisch genossen sollen die bittern Mandeln den Affen, Hunden und Eichhörnchen den Tod zuziehen und selbst Kindern gefährlich sein. Unreif werden die Mandeln oft mit den Schalen eingemacht, reif zu allerlei Backwerk ꝛc. benutzt. Auch bereitet man daraus gebrannte und überzogene Mandeln, Mandelsyrup, Mandelkreme und Mandelmilch.

5. Beschreibung der vorzüglichsten Mandelsorten.

1. Große, süße Steinmandel. (I N.)

Die Frucht ist unter allen die größte. Die holzige Schale ist fest, stark, roth und hat hie und da kleine Gruben oder Furchen. Die grüne, äußere Hülle öffnet sich bei der Reife und die Nuß fällt dann von selbst heraus. Die Mandel ist mit einer hell- oder dunkelbraun gestreiften Haut überzogen und hat einen süßen, kräftigen

Geschmack. Die Frucht ist meist 2 Zoll lang und 1¾ Zoll breit, reift Ende September und springt dann aus der Schale.

Der Baum ist einer der größten und dauerhaftesten, hat lange, starke, grasgrüne, auf der Sonnenseite fast braunrothe Sommertriebe und große, schöne Blüthen, die einen gar herrlichen Anblick gewähren. Er verdient vor allen häufige Anpflanzung, vorzüglich an's Spalier, indem man alsdann durch die Bedeckung mit Strohmatten, Tannenreisig ꝛc. zur Zeit der Nachtfröste die Blüthen leicht schützen und sich die Ernte sichern kann.

2. Die kleine süße Steinmandel. (I R.)

Diese ist die gemeinste von allen und wird gewöhnlich mit dem Namen gemeine Mandel belegt. Die Frucht ist fast um die Hälfte kleiner, hat eine harte Schale und einen angenehm süßschmeckenden Kern. Sie reift Mitte September.

Der Baum wird groß und trägt gern und reichlich. Aus Samen erzogen werden die Früchte gewöhnlich länglicher, selten arten sie indeß in Ansehung des Geschmackes aus. Der Baum wird häufig angezogen, um gute Mandelsorten, Pfirschen und Aprikosen darauf zu veredeln.

3. Die süße Krachmandel. Jordansmandel ꝛc. (I R.)

Die Frucht unterscheidet sich vorzüglich durch die mürbe und leicht zerbrechliche Schale, welche sich gut zwischen den Fingern zerdrücken läßt. Die Frucht reift gegen Ende des September.

Der Baum wächst stark und lebhaft, blüht etwas später als die gemeine Mandel und trägt reichlich. Die Blüthe ist klein und blaßroth.

4. Die kleine süße Krachmandel. Sultanin. (I R.)

Sie unterscheidet sich von der vorigen bloß durch die kleinere Frucht. Beide Sorten sind wegen ihrer leicht zerbrechlichen Schale sehr beliebt und werden häufig angepflanzt. Bei zunehmendem Alter des Baumes wird die Schale zwar etwas härter, doch wird sie nie so hart, als die der gemeinen Mandel.

5. Die Pfirschenmandel. (II R.)

Diese Frucht bildet den Uebergang von den Pfirschen zu den Mandeln. An ein und demselben Zweige findet man oft zweierlei Früchte; einige sind groß, rund, sehr fleischig und saftvoll wie die Pfirschen; andere sind groß, länglich und haben eine zähe, trockene, harte Hülle, die zur Zeit der Reife wie die der Mandeln aufspringt. Beide haben einen großen Stein und enthalten einen süßen, großen, sehr schmackhaften Kern. In gutem Boden erzogen, ist die Frucht

so groß wie ein starkes Hühnerei und die Mandel meist 2 Zoll lang und 1 Zoll breit. Der Stein ist tief gefurcht, sehr dick und hart, rauh und mit röthlichen Fasern besetzt. Die Frucht reift gegen Ende October.

Der Baum hat einen starken Trieb, wird groß und ist nicht so empfindlich gegen ungünstige Witterung, wie der gewöhnliche Mandelbaum. Die Zweige sind grün, die Blätter etwas kleiner wie beim Mandelbaume und größer wie beim Pfirschenbaume. Die Blüthe ist groß, prachtvoll, röthlichweiß. Der Baum trägt reichlich und verdient häufige Anpflanzung.

6. Die große bittere Steinmandel. (II R.)

Die Frucht ist grün und mit einer zarten, weißgrauen Wolle überzogen; die hölzerne, harte Schale ist braungelb, sehr dick und fest und läßt sich schwer öffnen; die Mandel ist lang, schmal, hat eine weißgelbe, starke Haut, die sich gut abziehen läßt, und ein zartes Fleisch von bitterm Geschmacke. Die Frucht reift im October.

Der Baum wird groß und stark, treibt lange, starke Sommertriebe und hat ziemlich große, schwachrothe Blüthen.

7. Die kleine bittere Steinmandel. (II R.)

Dieser hat große Aehnlichkeit mit dem Mandelbaume mit großer, süßer Frucht und scheint von diesem abzustammen. In der Blüthe und dem Geschmacke der Frucht sind sie verschieden; in Ansehung des Wuchses und der Blätter sind sie sich sehr ähnlich.

8. Der Mandelbaum mit dem goldgefleckten Blatte und gestreiften Holze. (I R.)

Die Frucht hat eine harte, dicke Schale, die nur flach genarbt ist, und enthält eine große Mandel von delicatem, süßem Geschmacke.

Der Baum wächst sehr schön und belaubt sich unter allen mit am besten. Die Sommertriebe sind schön gelb, grün und weißlich gestreift und sehen sehr schön aus; die Blätter haben gelbe Flecken. Die Blüthe ist groß, schön und erscheint sehr früh.

9. Die Mandel von Tours. (I R.)

Die Frucht ist die größte von allen bekannten Mandelsorten; sie ist länglich, nicht zusammengedrückt, fest, doch zartschalig, von süßem Geschmacke; sie reift im August.

Der Baum, der mittelmäßig groß wird, hat schlaffe, herabhängende Aeste.

10. Der Mandelbaum mit großer Blüthe. (I R.)

Die Frucht ist 1¼ Zoll lang, oval, oben abgestumpft, sehr wollig, nach dem Stiele zu gestreift und gefurcht, auf der Schatten-

seite aschgrau und auf der Sonnenseite fuchsröthlich. Die innere Schale ist sehr hart; die Mandel vollkommen und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum breitet sich weit aus, hat einen schönen Wuchs und blüht stark. Die Blüthen sind groß, schön weiß und gewähren einen herrlichen Anblick.

11. Der Mandelbaum mit gefüllter Blüthe. (II R.)

Die Frucht gleicht der gewöhnlichen süßen Mandel, nur ist sie etwas kürzer und dicker und enthält gewöhnlich zwei Mandeln.

Der Baum hat blutrothe Sommertriebe, wodurch er sich vor allen auszeichnet. Die Blüthen sind groß und prachtvoll und sehr gefüllt. Verdient vorzüglich in Lustgärten häufige Anpflanzung.

12. Die indische Zwergmandel. (II R.

Die Frucht ist klein, ½ Zoll lang und ¼ Zoll breit. Der Strauch wird selten 3 Fuß hoch und ist wohl der kleinste unter dem Mandelbaum-Geschlechte. Da die Früchte, bevor sie zur Reife kommen, meist abfallen, dieselben auch klein und bitter sind, so wird er nur der schönen Blüthe wegen zum Stubenflor in Töpfen erzogen. Er läßt sich leicht durch seine vielen Ausläufer, so wie auch durch die Aussaat seiner Kerne vermehren.

13. Der Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. (II R.)

Dieses Bäumchen ist noch zärtlicher und kleiner als der vorige. Seine Blüthen, welche an jedem Blattwinkel hervorkommen, sind sehr stark gefüllt, von Farbe blaßrosa und stehen so dicht, daß das ganze Bäumchen fast einen einzigen Blumenstrauß bildet. Die schwachen Triebe, deren er viele macht, blühen schon im folgenden Jahre. Er ist von zärtlicher Natur und pflegt im Winter gern zu erfrieren, weßhalb man ihn durch Umhüllung ꝛc. schützen muß. Er läßt sich durch Ableger, Zertheilung der Wurzeln ꝛc. leicht fortpflanzen. Wegen seiner schönen, prachtvollen Blumen verdient er in jeder Obstorangerie eine Stelle.

IV. Beerenobst.

Unter diesem Obste versteht man solche Früchte, die unter einem gemeinschaftlichen Ueberzuge ein mehr oder weniger saftiges Fleisch oder einen verdickten Saft enthalten, in welchem der nackte Samen, gleichsam schwimmend, eingeschlossen ist. Die Früchte sind entweder einfache Beeren, wenn sich auf einem Fruchtboden nur eine einzige Beere vorfindet, oder zusammengesetzte Beeren, wenn auf einem Fruchtboden mehrere Beeren stehen. Der Saft ist entweder flüssig, wie bei den Weinbeeren, Johannisbeeren ꝛc., oder dick und fleischig, wie bei den Erdbeeren, Himbeeren ꝛc.

Die Beeren wachsen theils auf Bäumen, theils auf Stauden, theils an Sträuchern. Zu der ersten Abtheilung gehören die Maulbeeren, Feigen ꝛc., zur zweiten die Weintrauben, Johannisbeeren, Stachelbeeren ꝛc., und zur dritten die Erdbeeren, Heidelbeeren u. a. m.

Erste Abtheilung.

Beerenobsttragende Bäume.

A. Der Maulbeerbaum.

1. Charakteristik des Geschlechts.

Die männlichen Blüthen erscheinen als Kätzchen und haben vier Staubfäden; die weiblichen sitzen in rundlichen, dichten Büscheln beisammen. Der vierblätterige Kelch umgibt einen Fruchtknoten mit zwei Griffeln, der sich in der Folge in eine saftige Beere verwan-

delt. In den meisten Fällen sind männliche und weibliche Blüthen auf Einem Baume, doch findet man auch solche, die bloß männliche und wieder andere, die bloß weibliche Blüthen haben.

2. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Maulbeerbaumes.

Der Maulbeerbaum (Morus) stammt aus Persien und wurde zuerst in Griechenland cultivirt, von wo er durch die Römer nach Italien und später nach Frankreich, England und Deutschland kam. Der Baum wird groß, breitet sich sehr aus und erreicht ein hohes Alter. Seine Früchte trägt er an jungem Holze und zwar an den kurzen und starken Sommerlatten, welche erst in demselben Sommer aus der Spitze der im vorigen Jahre gewachsenen Zweige hervortreiben. Da sich die Blüthe auf diese Weise erst spät entwickelt, so leidet sie sehr selten von den Frühlingsfrösten. Die Frucht besteht aus einer zusammengesetzten Beere, welche mit den Brombeeren und Himbeeren Aehnlichkeit hat. Die einzelnen kleinen Beeren, deren 20 bis 40 die Maulbeere bilden, stehen gedrängt an einander und enthalten ein nußartiges Samenkorn. Der Stiel der Frucht ist kurz. An diesem sitzt der inwendige weiße, fleischige, längliche Fruchttheil, um den sich die Beerchen bilden und von ihm ernährt werden. Beim Genusse der Frucht bleibt er am Stiele hängen. Die Früchte hängen gewöhnlich einzeln am Baume; nur zuweilen findet man sie doppelt an einem Fruchtknoten. Sie reifen im August und September. — Die Sommertriebe sind kurz und stufig; die Augen unten dick und oben spitz zulaufend. Die Blätter sind dunkelgrün, theils herzförmig und ungetheilt, besonders in den ersten Jahren, theils fünflappig, handförmig, zuweilen auch nur dreilappig. Im Anfang ihrer Entwickelung sind sie unten spitz zulaufend, später runden sie sich fast gänzlich. — Der Saft des Maulbeerbaumes gleicht der Milch und verhärtet sich nicht zu einem Harze, wie es bei den Steinobstbäumen der Fall ist.

Der Baum nimmt mit jedem Boden vorlieb und trägt selbst in einer ungünstigen Lage reichlich.

3. Fortpflanzung und Erziehung.

Die Vermehrung des Maulbeerbaumes geschieht durch den Samen, durch Ableger und durch die Veredlung.

Um den Samen zu sammeln, breitet man zur Zeit, wenn die Maulbeeren anfangen abzufallen, Tücher unter den Bäumen aus, schüttelt dann die Aeste und sammelt die Beeren. Hierauf hebt man sie drei Tage an einem warmen Orte auf, damit sie etwas weich

werden. Dann zerdrückt man sie, preßt den Saft durch Leinwand aus und bringt das Zurückgebliebene in einen Durchschlag, den man in einer tiefen Schüssel unter das Wasser hält, durch dessen Löcher der Same in das Wasser fällt. Der auf der Oberfläche schwimmende Same wird, da er taub ist, mit dem Wasser behutsam abgegossen, der zurückgebliebene herausgenommen und nachdem er abgetrocknet ist, an einem kühlen, trockenen Orte bis zum nächsten Frühjahre zur Aussaat aufbewahrt. In den letzten Wochen des Aprils, wenn die Witterung schön und gut ist, sonst erst in den ersten Wochen des Maimonats, wird der Same in ein kaltes Mistbeet oder auf ein schon im Herbste zubereitetes gutes, sehr lockeres Beet im Garten ausgesäet und $^1/_4$ Zoll hoch mit feiner Erde bedeckt. Einjähriger Samen keimt schon nach drei Wochen; zweijähriger erst nach zwei bis drei Monaten. Weicht man letzteren indeß in Wasser, worin viel Kochsalz aufgelöset ist, 36 Stunden ein, so soll er schon nach 10 Tagen im Freien aufgehen. Diesem zufolge ist es immerhin am besten, Maulbeersamen, von dessen Frische man nicht überzeugt ist, einige Zeit vor der Aussaat in Salzwasser zu tauchen. — Zu jedem Loth Maulbeersamen, welches 10,000 Körner enthält, nimmt man ein Beet, welches 4 Fuß breit und 12 Fuß lang ist. — Nach der Aussaat besprengt man das Beet mit Regen- oder Teichwasser und wiederholt dieses, wenn es nicht regnet, nach einigen Tagen. Bei großer Hitze ist es sehr vortheilhaft, wenn die zarten Sämlinge in den ersten Monaten durch Strohdecken oder Tannenreiser, die man an der Sonnenseite einsteckt, geschützt werden. Haben die Sämlinge eine Höhe von 1 bis 2 Zoll erreicht, so verpflanzt man die zu dichtstehenden, reinigt die Beete vom Unkraute und lockert den Boden auf. Im Spätherbste mird das Beet mit Laub und Reisig bedeckt, um die noch zarten Pflanzen vor dem Froste zu schützen. Die stärksten Sämlinge, die einen Fuß hoch und darüber sind, so wie die, welche näher als 3 Zoll zusammenstehen, werden im folgenden Frühling ausgemacht und versetzt. Diejenigen, welche stehen bleiben sollen, schneidet man auf 4 bis 5 Augen zurück, damit sie kein unreifes Holz behalten und stärkere Triebe machen. Bei trockener Witterung muß man sie im Sommer zuweilen begießen. — Die weitere Erziehung zu Hochstämmen, Pyramiden, Buschbäumen ꝛc. geschieht auf die im ersten Theile bei den Obstbäumen angegebene Weise.

Das Ablegen geschieht, indem man die untern Aeste in die Erde biegt, mit einem Haken befestigt und mit Erde bedeckt, so daß 2 bis 3 Augen über der Erde stehen. Begießt man sie zuweilen, so schlagen sie bald Wurzel und können meist schon mit dem folgenden Frühlinge versetzt werden.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Bei der Veredlung wird meist das Pfropfen angewendet. Es erfordert eine große Genauigkeit. Das Pfropfreis schneidet man, wegen des dicken Markes, langkeilförmig zu und bedeckt nach dem Einsetzen des Edelreises die Veredlungsstelle mit Baststreifen und Baumwachs. Am sichersten ist es, wenn der Keil aus altem Holze besteht. — Die Ausbildung des Baumes zum Hochstamme geschieht auf die im ersten Theile angegebene Weise, durch den Rückschnitt des Stammes auf ein etwas tief sitzendes vollkommenes Auge, welches dann einen starken Trieb macht, der, von seinen Seitentrieben nach und nach befreit, wenn er die erforderliche Höhe erlangt hat, zur Krone eingeschnitten wird.

4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten.

1. Der schwarze Maulbeerbaum. (Morus nigra.) (I R.)

Dieser verdient vor allen, seiner schätzbaren und beliebten Frucht wegen, eine Stelle im Baumhofe, indem er jedes Jahr große, angenehme und schöne Früchte vom August bis September liefert. Im nördlichen Deutschland erfordert er eine geschützte Lage und kommt deßhalb an Mauern als Spalierbaum am leichtesten fort. — Schon im zweiten Jahre, nachdem er seine Krone gemacht hat, fängt er an zu tragen und liefert dann acht Wochen lang feine nach und nach reifenden, angenehmen, säuerlich-süßen, weinhaften Früchte, die aus dunkel-violettschwarzen, 1 bis 2 Zoll langen Beeren bestehen. — Anfangs sind sie weißlichgrün, dann färben sie sich schön hellroth und werden nach und nach schwarz. Bei günstiger Witterung fallen die reifen Früchte beim geringsten Windstoße vom Baume. Da das Pflücken der Beeren, besonders bei Hochstämmen, für Viele eine unangenehme Beschäftigung ist, indem man sich gar zu leicht die Hände nnd Kleider beschmutzt, so breitet man, um die Früchte unbeschädigt zu erhalten, auf dem Boden Stroh oder Tücher aus, schüttelt die Bäume und sammelt dann die Früchte, welche, an einen trockenen Ort gestellt, sich einige Tage aufbewahren lassen. Die Frucht ist gesund und erfrischend und besonders bei der rothen Ruhr und bei Faulfiebern eine sehr gute, kühlende und der Fäulniß widerstehende Speise.

Wird der schwarze Maulbeerbaum als Spalier an einer südlichen Mauer oder einer Wand erzogen, so sind die Früchte nicht nur größer, schöner und geschmackvoller, sondern werden auch früher reif. Da der Baum spät in Saft tritt und austreibt, seine Blüthen am jungen Holze zum Vorschein kommen, mithin durch Frühlingsfröste

nicht leicht leiden, die Blätter von keinem Insecte und keiner Krankheit befallen werden, so trägt er, herangewachsen, fast jedes Jahr reichlich. Als Spalierbaum läßt er sich sehr leicht erziehen, indem man nur darauf zu sehen hat, daß statt des im Winter weggenommenen, alten, zu lang gewordenen, nackten Holzes niedriger sitzendes, junges Holz an die Stelle kommt. Wenn man die jährigen Triebe gehörig anheftet und die Augen, welche nach vorne austreiben wollen, im Frühjahr abdrückt, so braucht man selten ein Messer.

Auf keinen Baum wirkt vielleicht das Graben und Düngen wohlthätiger, wie auf den Maulbeerbaum. Man muß daher die Erde um den Stamm fleißig auflockern und zuweilen düngen; besonders wenn die Früchte reifen wollen, muß der Boden frei vom Unkraute sein, damit Licht und Wärme gehörig einwirken können.

Man pflanzt den schwarzen Maulbeerbaum am leichtesten, vorzüglich bei Spalieren, durch Ableger fort. Will man sich des Samens bedienen, so muß man darauf sehen, daß keine weißen Maulbeerbäume in der Nähe stehen, weil der Same sonst leicht ausartet und kleine rothe und weiße Früchte hervorbringt. — Man kann sie auch auf weiße Maulbeerbäume veredeln.

2. Der rothe Maulbeerbaum (Morus rubra). (II N.)

Obschon derselbe keine Früchte von eben so angenehmen, süßsäuerlichem Geschmacke trägt, wie der schwarze Maulbeerbaum, so verdient er doch wegen seiner Dauerhaftigkeit häufige Anpflanzung, indem er gegen die Kälte, im Vergleich mit den übrigen, am wenigsten empfindlich ist. Die röthliche Frucht ist etwas kleiner, als die des schwarzen Maulbeerbaumes. Ihr Geschmack ist zwar angenehm süß, doch nicht so süß und aromatisch, als bei der schwarzen Maulbeere. Sie läßt sich indeß noch sehr gut zu Tafelobst benutzen. — Die Beeren sitzen nicht so gedrängt am Holze, als die schwarzen, sondern haben zolllange Stielchen. Seine Fortpflanzung geschieht durch den Samen und durch die Veredlung; Ableger bewurzeln sich nicht. Der Baum kommt in einem sandigen Boden recht gut fort, doch gedeiht er am besten in einem gemischten, lehmigen Boden. Er treibt etwas früher, als der schwarze Maulbeerbaum, blüht aber mit demselben zu gleicher Zeit. Da er dauerhafter sein soll, als der weiße Maulbeerbaum, so hat er für den Seidenbau, besonders für kältere Gegenden, hohen Werth.

Der italienische Maulbeerbaum mit rosenrother Frucht (Morus rubra italica) ist eine Spielart des rothen Maulbeerbaumes.

3. Der weiße Maulbeerbaum (Morus alba). (II R.)

Dieser trägt weißliche, auch wohl röthliche und schwärzliche Früchte, die indeß an Lieblichkeit des Geschmacks den angegebenen Sorten weit nachstehen, auch viel kleiner sind, weßhalb man ihn wohl als Obstbaum nicht anpflanzen wird. Dafür bringt er aber auf eine andere Weise großen, bedeutenden Gewinn und macht die Hauptquelle des Wohlstandes vieler Millionen Menschen aus. Er ist der Ernährer der Seidenraupe, durch deren Gespinnst so viele Menschen Arbeit und Brod erhalten. — Daß er auch in Deutschland gut fortkommt, davon liefern die aus frühern Perioden des Seidenbaues noch hie und da übrig gebliebenen Bäume, die groß und stark wie Eichen sind, den sichersten Beweis. — Seine Erziehung geschieht auf die früher angegebene Weise, vorzüglich durch die Aussaat des Samens. — Es giebt viele Varietäten dieses Baumes, welche sich besonders durch die Größe und Form der Blätter unterscheiden.

4. Der Papiermaulbeerbaum.

Die Rinde dieses Baumes wird von den Japanesen zur Bereitung eines sehr schönen Papiers benutzt. Die Blätter, welche ziemlich bald im Frühjahre zum Vorschein kommen, sind von stahlblauer Farbe. Die Frucht ist eine purpurrothe Beere von der Größe einer Erbse, die indeß bei uns nicht zur Reife kommt.

Der Baum wird in Lustgärten häufig angepflanzt und hält, obgleich er aus einem sehr heißen Clima stammt, doch unsere härtesten Winter aus.

5. Der tartarische Maulbeerbaum.

Dieser wächst an der Wolga und soll nach dem Berichte des berühmten englischen Reisenden Forster das beste Futter für die Seidenraupe abgeben, sich auch nicht schwer an unser Clima gewöhnen.

B. Der Feigenbaum.

1. Beschreibung desselben.

Der Feigenbaum (Ficus), welcher im Orient und im südlichen Europa wild wächst, kommt auch in den wärmeren Gegenden von Deutschland im Freien fort und kann, selbst in den nördlicheren Ländern, durch Sorgfalt und Aufmerksamkeit noch erzogen werden,

da er sich leicht mit seinen Aesten, als Spalier erzogen, niederbiegen und durch Stroh, Erde ꝛc. gegen den Frost schützen läßt. Die Früchte, welche bald rund, bald länglich sind, eine weißliche oder violette Farbe und einen sehr süßen Geschmack haben, kommen, ohne eine sichtbare Blüthe, unmittelbar an den kahlen Zweigen neben den Blattknospen hervor. Dadurch bilden sie einen merkwürdigen Contrast mit unsern einheimischen Obstfrüchten. Statt daß bei diesen sich die Blüthe frei und offen zeigt, befindet sie sich bei der Feige in einer fleischigen Hülle, wird in derselben befruchtet und erzeugt den Samen, welcher in gelblichen Körnern zur Zeit der Reife in Menge darin, wie bei den Beeren, enthalten ist. — Diese Eigenheit des Feigenbaums war den Naturforschern lange Zeit ein Geheimniß, bis Linné endlich fand, daß die Frucht selbst das allgemeine Blumen- und Samenbehältniß sei. Die männliche Blüthe besteht aus drei Staubfäden, die auf einem unvollkommenen Griffel aufsitzen und von drei in die Höhe stehenden Blättchen umgeben sind, welche den Kelch bilden. Bei der weiblichen Blüthe ist der Kelch in fünf Einschnitte getheilt, die einen eiförmigen Fruchtkeim umgeben, auf dessen Spitze ein gekrümmter Griffel mit zwei Staubwegen sich befindet, der sich später zu einem runden, etwas zusammengedrückten Samenkerne umwandelt. Die männlichen Blüthen befinden sich in dem obern Theile der Frucht, die weiblichen in dem untern. Auf diese Weise hat die Natur für die Befruchtung hinlänglich gesorgt. — Außer dem Angegebenen zeichnet sich der Feigenbaum vor allen Bäumen noch dadurch aus, daß er in jedem Jahre zwei verschiedene Ernten liefert, welche in seinem Vaterlande beide zur Reife gelangen und auf zwei von einander verschiedenen Arten von Trieben wachsen. Die durch den Frühlingssaft erzeugten Triebe bringen bei dem zweiten im Juli und August stattfindenden Aufsteigen des Saftes an jedem Auge Feigen hervor. Diese Früchte, welche die zweite Ernte ausmachen, reifen in wärmern Gegenden im Laufe des Herbstes; in kalten Gegenden gelangen sie nicht zur Vollkommenheit und fallen bei eintretender Kälte ab. — Auch die durch den zweiten Saftrieb erzeugten Schosse bringen an jedem Auge Feigen hervor, indeß erst im folgenden Frühjahre. Sie liefern die erste Ernte, welche in warmen Ländern im Juni und Juli, in kalten dagegen erst im August und September zur Reife kommen. In warmen Ländern wird die erste Ernte wenig geachtet, weil die Sommertriebe, die sie hervorbringen, gewöhnlich sechs- bis achtmal so kurz sind, als die Frühlingstriebe, welche die zweite Ernte erzeugen und die Ernte deßhalb in demselben Verhältniß geringer ausfällt. In kalten Ländern ist es umgekehrt, da gelangt die zweite Ernte in freier Luft nie zur Reife,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

weßhalb man der ersten alle mögliche Aufmerksamkeit widmen muß. — Die Feige ist zeitig, wenn sie am Stiel anfängt, weich zu werden, oder wenn ein Tröpfchen Zuckersaft, wie es bei einigen Arten der Fall ist, unter dem Deckblättchen hervorquillt. Die Reife wird um vierzehn Tage beschleunigt, wenn man die Deckblättchen vermittelst eines feinen Pinsels mit ein wenig Baumöl bestreicht. Um den Baum oder die Staude — welches bei uns die beste Form ist, da sie leicht niedergebogen und gegen die Winterkälte geschützt werden kann — recht fruchtbar zu machen, schneidet man im Frühjahr, bevor der Saft eintritt, die äußersten Spitzen der Aeste ab. Dadurch, daß der Saft alsdann weniger in die Blätter übergehen kann, wird der Fruchtansatz sehr befördert. Die Früchte werden theils frisch, theils getrocknet genossen und sind in den südlichen Ländern ein bedeutender Handelsartikel.

Der Feigenbaum gedeiht am besten in einer gegen die Nord- und Ostwinde geschützten Lage, mithin gegen Süden, Südwest und Südost. Er kommt zwar, außer dem kalten und nassen Boden, in jedem Erdreiche fort, wächst indeß am besten und ist am fruchtbarsten in einem ziemlich fetten, recht tiefen, lockeren Lehmboden. Sind die beiden Erfordernisse, gute Lage und guter Boden, vorhanden, so erreichen die Stämme eine bedeutende Größe und bringen vortreffliche Früchte hervor, vorzüglich wenn die Wurzelkrone bei warmer und trockener Witterung fleißig begossen wird. — Der Feigenbaum zeichnet sich unter den Obstbäumen vorzüglich durch die Form und Größe der Blätter aus. Bei vielen Sorten sind sie sehr groß. Sie sind bald einfach, bald drei- und fünffach gelappt, wobei die Einschnitte bald größer, bald kleiner und oft so sonderbar ausgeschnitten sind, wie das Laub der Petersilientraube.

2. Fortpflanzung und Erziehung.

Man kann den Feigenbaum durch Samen, Wurzelschosse, Ableger und Stecklinge fortpflanzen. Durch Samen geschieht es, indem man recht zeitige Früchte von der besten Art auswählt, den Samen vom Fleische reinigt und ihn in Töpfe, welche mit feiner, guter Erde angefüllt sind, oder in ein Mistbeet aussäet. Vor dem Winter bringt man die Töpfe an einen frostfreien Ort und versetzt die Sämlinge einzeln im nächsten Frühjahr in andere Töpfe, bis sie stark genug sind, ins Freie versetzt zu werden. Hat man keine frischen Feigen, so kann man sich auch des Samens der getrockneten Feigen, die wir aus warmen Ländern erhalten, bedienen, indem derselbe zuweilen recht gut aufgeht.

Wurzelschosse, deren der Feigenbaum gewöhnlich viele macht, werden dicht auf der Wurzel abgeschnitten und in gute Erde versetzt. Pflegt man sie gehörig und begießt sie zuweilen, so schlagen sie leicht Wurzel. Will man sie dazu auf ihrem Standorte veranlassen, welches indeß meist nicht nöthig ist, da sie gewöhnlich Wurzelfasern haben, so braucht man nur im Frühjahr an ihren Endabsätzen den Ringelschnitt oder einen Drath zur Wurzelbildung anzuwenden, worauf sie im Herbste mit reichlichen Wurzeln versetzt werden können. Diese Art der Vermehrung, obschon sie die gewöhnliche ist, verdient doch wenig Empfehlung, weil die so erzogenen Stämmchen gern wieder Ausläufer erzeugen, sich erschöpfen und deßhalb weniger Früchte bringen; auch weil sie gewöhnlich sehr stark wachsen, voller Saft und weich sind, daher leicht erfrieren.

Besser ist die Fortpflanzung durch Ableger, die im März und April gemacht werden. Hält man sie etwas feucht, so kann man sie im nächsten Frühjahr fast alle verpflanzen.

Zu Stecklingen wählt man im Frühjahr Zweige, deren Augen nahe zusammen stehen. Die Spitze darf nicht abgeschnitten werden, weil diese den Stamm hervorbringen muß. Da das junge Holz sehr markig ist, muß ein Theil des alten Holzes am Stecklinge bleiben. Sie werden 8 bis 9 Zoll tief in ein Beet, das gute Erde und eine warme Lage hat, eingesteckt. Im Herbste bedeckt man sie mit Spreu, Laub oder Erbsenstroh bis über die Spitzen und nimmt diese Bedeckung im Frühling, wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, wieder weg. — Je tragbarer der Feigenbaum ist, von welchem die Stecklinge oder Ableger genommen werden, je gedrängter und fester das Holz ist, desto besser macht sich der künftige Feigenbaum.

Aus dem früher Angegebenen geht hervor, daß man nur an den Sommertrieben reife Früchte erwarten darf. Beim Beschneiden muß daher der Grundsatz feststehen, dieselben möglichst zu schonen und ihnen auf Kosten des alten Holzes Platz zu machen. Um den Baum zu veranlassen, neue Triebe hervorzubringen, damit seine Fruchtbarkeit vermehrt werde, schneide man jedes Frühjahr den stärksten und höchsten Ast glatt am Stamme ab. Dadurch erlangt man auch den Vortheil, da er nach unten sich ausbilden muß, ihn im Herbste besser niederlegen und gegen den Frost schützen zu können. Alle schwachen Triebe, von denen keine Frucht zu erwarten ist, werden dicht am Stamme weggenommen. Will man mit ihnen leere Stellen bedecken, so muß man sie auf ein bis zwei Augen verkürzen. An Spalieren muß man die untern Zweige so viel als möglich wagerecht legen, damit der Baum sich unten gehörig ausbreite und die

Zweige nicht zu sehr in der Mitte und in der Höhe des Baumes sich anhäufen.

Bei jungen Bäumen kann man die Sommerschosse abkürzen, um kräftiges Holz zu erhalten; werden die Bäume indeß größer, so muß man das Messer so sparsam als möglich gebrauchen, da durch das Verkürzen derselben eine unnöthige Menge jungen Holzes hervorgelockt und die Ernte verringert wird. Sollte ein Zweig zu üppig wachsen, so drücke man am zehnten oder zwölften Blatte seine Spitzen mit dem Finger zusammen, bis man fühlt, daß die weiche, saftige Substanz dem Drucke nachgibt. Dadurch hört der Zweig auf, sich zu verlängern, der Saft geht zurück und wird verwandt, wo es mehr daran fehlt. Die Zweige werden hiedurch, so wie durch das Biegen in Bogen, die Spitzen nach unten, ausnehmend fruchtbar.

Um die Feigenbäume in steter Fruchtbarkeit zu erhalten, müssen sie im Frühjahre mit gut verwesetem Pferde- oder Schafmiste gedüngt und, so oft die Trockenheit des Bodens es nöthig macht, mit durch Regenwasser verdünnter Mistjauche begossen werden. Die in Kübeln oder Töpfen stehenden Bäume versehe man alle zwei Jahre mit guter frischer Erde. Bei Annäherung des Winters bringt man sie an einen frostfreien, kühlen Ort und begießt sie während des Winters zuweilen etwas. Die im Freien stehenden Feigenbäume werden, so lange sie noch jung sind, wie die Weinstöcke in die Erde eingeschlagen, oder mit Laub, Erbsenstroh ꝛc. gegen die Winterkälte geschützt. Aeltere Bäume biegt man so tief als möglich nieder, belegt sie mit Stangen, Gras oder Schilf und legt hierauf eine Lage Erde, etwa einen Fuß hoch. Stroh zum Belegen zu nehmen ist nicht gut, weil die in demselben sich noch vorfindenden Körner Mäuse herbeilocken und diese nachher aus Hunger den Stamm und die Wurzeln benagen. Einigermaßen kann man sich dagegen sichern, wenn statt der Stangen Zweige von Wachholdern, Tannen ꝛc. angewendet werden. — Ist das Einlegen geschehen, so wird die Erde um die Wurzeln angehäuft, damit alles Wasser abfließe und keinen Schaden verursache. Im Frühjahr wird die Bedeckung nicht zu früh und nur nach und nach weggenommen, weil sich oft noch im April und Mai Fröste und scharfe Winde einstellen, die leicht den zum Vorschein kommenden jungen Früchten verderblich werden könnten. — Um das kräftige Gedeihen der Feigen zu fördern, darf es nie an Nahrung und fleißigem Begießen fehlen; besonders ist das Letztere während des Schwellens der Früchte nöthig.

Unter den vielen Sorten Feigen verdienen besonders folgende wegen ihrer Tragbarkeit, ihres guten Geschmackes und ihrer Ausdauer empfohlen zu werden:

1. Große Braune von Ischia. (I R.)

Die Frucht ist eine der größten von allen Feigen; sie ist am Stiele eingedrückt, von Farbe kastanienbraun und mit blauem Dufte überzogen. Das Fleisch ist dunkelroth, saftig und von angenehm süßem Wohlgeschwacke. Die Frucht reift Ende Juli und hat hohen Werth wegen ihres köstlichen Geschmackes.

Der Baum wird sehr stark und trägt an einer warmen Wand zweimal des Jahres. Das Blatt ist tief eingeschnitten.

2. Schwarze von Ischia. (I R.)

Die Frucht ist von mittler Größe, von Farbe schwarz, das Fleisch dunkelroth und gelblich, von angenehm süßem, vortrefflichem Geschmacke. Die Frucht reift im August und wird sehr von den Vögeln heimgesucht.

Der Baum ist fruchtbar, das Blatt tief ausgeschnitten.

3. Schwarze Genuesische. La noire de Languedoc. (I R.)

Die Frucht ist groß, lang, oben dick, am Stiele sehr dünn, von Farbe dunkelpurpurroth, fast schwarz und stark mit blauem Dufte überzogen. Das Fleisch ist roth und gelblich, saftig, von sehr süßem, angenehmem Geschmacke. Die Frucht reift im August.

Der Baum wird stark und ist nicht empfindlich; das Blatt ist tief ausgeschnitten.

4. Gemeine braune Feige. Portugiesische Feige. (I R.)

Die Frucht ist groß, lang, dunkelroth und blau beduftet. Das Fleisch ist weich, sehr saftvoll und von angenehm süß-säuerlichem Geschmacke. Die Frucht reift im August und verdient häufige Anpflanzung.

Der Baum ist sehr fruchtbar und dauerhaft, das Blatt ziemlich tief eingeschnitten.

5. Lange große von Lissabon. (I R.)

Die Frucht ist groß, breit, gegen den Stiel spitz zulaufend und von Farbe violettblau. Das Fleisch ist roth und hellgelb, saftig und von sehr angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift im August und gehört mit zu den besten von allen.

Der Baum wird stark; das Blatt ist groß, breit und dick.

6. Rosenfeige von Aleppo oder Damasco. (I R.)

Die Frucht gehört mit zu den größten von allen Feigen; sie ist länglich-oval, von Farbe hellbraun; das Fleisch ist röthlichgelb, sehr saftig und von einem vorzüglich erhabenen, angenehm süßsäuerlichen Geschmacke. Die Frucht reift im August, platzt aber leicht bei naßkaltem Wetter. Ist dieses nicht der Fall, so hat sie hohen Werth.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Der Baum wird stark; das Blatt ist groß, tief ausgeschnitten und sitzt an einem sehr dicken, fleischigen Stiele.

7. Braunschweiger oder Hannöversche Feige. (I R.)

Eine in England sehr bekannte Feigenart, welche, in einer südwestlichen Lage an einer Mauer gezogen, selbst bei ungünstiger Witterung Mitte August, meist aber schon Anfang August reift. Die Frucht ist unter den Purpurfeigen die größte und wird 3 Zoll lang und 2¼ Zoll dick; am Stiele ist sie stark gekrümmt und am Kelche etwas eingedrückt. Der Stiel ist kurz und dick. Die Haut ist blaßgelblichgrün, an der Sonnenseite braunroth und mit vielen kleinen, blaßbraunen Punkten besetzt. Das Fleisch ist in der Mitte blaßröthlich, nach Außen zu etwas weißlich, wobei indeß ein röthliches Braun durchschimmert. Es ist fest und von einem vorzüglich guten, süßen Geschmacke.

Der Baum wird stark und recht fruchtbar; das Blatt ist fünflappig und hat tiefe Einschnitte.

8. Große blaue Feige. (I R.)

Die ziemlich große Frucht ist dünnhäutig, blau; das Fleisch ist roth, saftig und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift im August.

Der Baum ist sehr dauerhaft, das Blatt sehr kurz gestielt.

9. Minion-Feige. (I R.)

Die Frucht ist klein, braun und von sehr angenehmem Geschmacke. Die Früchte reifen nach und nach, vom Juli bis zum September.

Der Baum bleibt klein, ist sehr dauerhaft und fruchtbar und liefert in jedem Boden und in jeder Lage reife Früchte.

10. Cyprische Feige. (I R.)

Eine mittelmäßig große, länglichrunde (2 Zoll lange und 1½ Zoll dicke), dunkelgrüne, mit Braun marmorirte und gestreifte Frucht. Das Fleisch ist dunkelroth, sehr saftvoll, süßsäuerlich und von angenehmem, hohem Geschmacke. Die Frucht reift im September.

Der Baum wird groß und stark; das mittelmäßig große Blatt ist fünflappig.

11. Weiße Türkische. Weiße Genuesische. (I R.)

Die Frucht ist sehr groß, fast rund, am Stiele spitz, von Farbe gelblichweiß; das Fleisch ist weißgelblich, sehr saftig und von einem angenehm süßen, vortrefflichen Geschmacke. Die Frucht reift im Juli und September; sie muß am Baume etwas welken, bevor sie gut ist.

Der Baum wird stark; das Blatt ist groß und tief ausgeschnitten, dunkelgrün und dick. — Er ist sehr dauerhaft und hält an einer Wand, die ihn vor Nord- und Ostwinden schützt, unsere gewöhnlichen Winter im Freien sehr gut aus. Es versteht sich aber, daß Stamm und Aeste im Herbste eingebunden und das Eindringen des Frostes zur Wurzel durch Erde oder langen, strohigen Pferdemist verhütet werden muß.

12. Neapolitanische braune Feige. (1 R.)

Die Frucht ist sehr groß (2 Zoll lang und breit), kugelrund, hellbraun mit schwachen weißen Streifen. Das Fleisch ist blaßröthlich, saftig und süß, sehr wohlschmeckend. Die Frucht reift Ende August.

Der Baum wächst ziemlich stark und trägt reichlich; das große Blatt ist dreilappig, wovon der oberste Lappen am kleinsten ist.

C. Der Hollunder.

Obschon der Hollunder (Sambucus nigra) keine Früchte trägt, die zum Frischessen tauglich sind, so ist er doch ein so nützliches, für die Gesundheit des Menschen so werthvolles, fast unentbehrlich gewordenes Gewächs, daß ihm gewiß Jeder ein Plätzchen im Baumhofe oder der Hausumgebung gönnen wird. Fast Alles läßt sich von diesem Baume oder Strauche mit Nutzen anwenden. Bevor ich das Wichtigste darüber mittheile, folge hier Einiges über

1. Die Beschaffenheit, Fortpflanzung 2c.

Der Hollunder ist ursprünglich ein deutsches Gewächs. Obschon er meist als Staude vorkommt, so findet man ihn doch auch oft als einen Baum von ansehnlicher Dicke, ja oft von einem Fuß im Durchmesser und darüber. Das Holz ist schön und wird auf mannigfache Weise benutzt. Er kommt fast in jedem Boden, selbst bis auf eine bedeutende Höhe in den Gebirgen fort. Deßhalb sollten Gebirgsbewohner, da sie so arm an Fruchtbäumen und Fruchtsträuchern sind, diesem nützlichen Baume ihre ganze Aufmerksamkeit schenken und ihn fleißig anpflanzen. In Hecken und Wäldern findet man ihn häufig, wodurch seine Anpflanzung sehr leicht wird. Am schnellsten kommt man zum Ziele, wenn man vom October bis März

Schnittlinge einsteckt, etwa 6 bis 8 Zoll tief. Es geschieht entweder in der Baumschule, oder auf dem für sie bestimmten Standorte. Gewöhnlich sind sie schon im Herbste, wenn sie nur etwas feucht gehalten werden, stark bewurzelt. Die Früchte gerathen alle Jahre in jeder Lage und an jedem Orte. Der Baum ist sehr dauerhaft. Man hat mehrere Sorten. Diejenigen Hollunderbäume, die ihre Beeren auf rothen Stielen tragen, sind die besten, weil die Beeren am schmackhaftesten und kräftigsten sind. Die Beeren auf grünen Stielen sind wässeriger, weßhalb der Strauch auch Wasser-Hollunder genannt wird. Bei der Anpflanzung muß man sich dieses merken und die rechte Sorte auswählen.

2. Nutzen des Hollunders.

Der Hollunder liefert vom Frühjahr bis zum Herbste reichliches Material, welches vom Menschen zur Erhaltung seiner Gesundheit, zu Speisen ꝛc. mit Vortheil verwendet werden kann. Von dem Vielen will ich nur ein Dreifaches herausheben zur Benutzung und zwar:

1) Die jungen Sprossen. Diese erscheinen zeitig im Frühjahr. Es läßt sich daraus ein trefflicher Salat bereiten, wenn man sie mit heißem Wasser abbrühet, das Wasser davon abgießt und sie dann mit etwas Oel, Essig und Salz anmengt. Beim Gebrauche dieses Salats muß man indeß vorsichtig sein, weil er stark abführt und deßhalb Personen von schwacher Natur leicht schädlich werden kann. Nach der Gartenzeitung brachte ein Mann, der alle Frühjahre Hollundersalat aß, sein Leben über hundert Jahre, welches er vorzüglich der Anwendung dieses Mittels zuschrieb.

2) Die Blüthen. Unter allen Blumen sind sicher die Hollunderblumen, welche gewöhnlich um Johanni zum Vorschein kommen, die heilsamsten. Es gibt fast keine Krankheit, wider die man sie nicht schon mit gutem Erfolge angewendet hätte. Der gewöhnliche Gebrauch ist bei Verkältungen, bei verdorbenem Magen und anderen gewöhnlichen Unfällen. Das Trocknen geschieht, indem man die frisch gesammelten Blumen ganz dünn neben einander in ein Sieb legt und sie an einen Ort stellt, wo die Luft wohl durchstreichen, aber keine Sonne hinscheinen kann. Durch Sonnenschein werden die Blumen so dürr, daß man sie wie Staub zerreiben kann, was nicht sein darf. Sind die Blumen getrocknet, so hebt man sie in einer Schachtel an einem trocknen Orte zum Gebrauche auf. Man kann sie nicht nur zu Thee, sondern auch als Gewürz anwenden.

3) Die Früchte. Schon die unreifen Früchte können in der Küche Anwendung finden. Sie werden nämlich mit Essig oder Salzwasser eingemacht und dann statt der Kapern als Gewürz benutzt. — Die reifen Beeren werden häufig zu Suppen, zu Syrup und als Zusatz zum Pflaumenmuße angewendet; auch geben sie einen dem Frontignac ähnlichen Wein.

Um Suppe daraus zu bereiten, werden die von den Stielen befreiten Beeren im Wasser gekocht und dann durchgeschlagen, um die Kerne wegzubringen. Man bedient sich dazu eines feinlöcherigen Durchschlags, wie man in jeder Küche einen für die Fleischbrühe hat. Sich eines Haarsiebes zu bedienen, wie Viele thun, geht deßhalb nicht gut, weil dasselbe von den Beeren gefärbt wird. Die weitere Zubereitung der Suppe geschieht auf mancherlei Weise. Manche brühen damit nur Brodschnittchen und setzen weiter nichts als Zimmet und Zucker hinzu. Eine sehr angenehme Suppe erhält man auf folgende Art: Nachdem die gekochten Beeren von den Kernen befreit sind, wird die Masse auf ausgekernte Pflaumen gegossen und damit gekocht, bis diese so weich sind, daß sie sich gut rühren lassen und beim Durchschlagen die Schalen zurückbleiben. Durch die Pflaumen wird, wenn diese nur die gehörige Süßigkeit haben, der Zucker meist ganz entbehrlich. Auch gewähren sie noch den Vortheil, daß die Suppe mehr Masse und einen mildern Geschmack erhält. Fügt man zu dem Angegebenen in Butter geröstete Semmelschnittchen und etwas Zimmet hinzu, so ist die Suppe fertig. Dadurch, daß man für den Winter sich einen guten Vorrath von Früchten trocknet, ist man im Stande, diese sehr gesunde Suppe oft anrichten zu können.

Die Zubereitung des Syrups ist im ersten Bande S. 350 und die Bereitung des Weines S. 388 ausführlich angegeben.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Zweite Abtheilung.
Beerenobsttragende Stauden.

A. Der Weinstock.

1. Herkunft, Natur und Beschaffenheit.

Der Weinstock (Vitis vinifera), eine der edelsten Pflanzen, ist im mildern Asien zu Hause. An der Küste des kaspischen Meeres, in Armenien, Persien, in den gebirgigen Gegenden Assyriens ꝛc. wächst er, wie Alex. v. Humboldt uns in seinen Reisebeschreibungen mittheilt, wild und erreicht dort eine Stärke, die uns, in Vergleich zu unsern Weinstöcken, kaum glaublich erscheint. Der berühmte Reisende Scholz, der im Jahr 1821 in Palästina war, fand auf dem Libanon einen Weinstock von 30 Fuß Höhe und 1½ Fuß im Durchmesser mit Trauben, wovon manche ein Gewicht von 12 Pfund erreichten, deren Beeren die Größe unserer Pflaumen hatten. Von Palästina und den angränzenden Ländern Phönizien, Syrien ꝛc. kam der Weinstock nach Griechenland, Sizilien, Italien, Spanien und Frankreich; durch die Römer später nach Deutschland. Schon im Anfang des dritten Jahrhunderts nach Chr. Geb. finden wir Spuren des Weinbaues in unserm Vaterlande. Im Jahr 282 ließ Probus, ein römischer Kaiser, in Gallien (Frankreich), am Rhein und in Ungarn viele Weinberge anlegen, zu welcher Zeit indeß der Weinbau dort schon eingeführt war. Karl der Große förderte die Cultur dieses edeln Gewächses auf alle mögliche Weise. Auch die spätern deutschen Kaiser trugen Vieles zu seiner Ausbreitung bei. Von Deutschland aus wanderte er wieder in andere Länder. So holten die Holländer im Jahr 1780 Weinreben aus Waldorf, unweit Bonn, und pflanzten sie auf die Hügel des Vorgebirges der guten Hoffnung in Afrika. Die Portugiesen holten sie auf Candia und pflanzten sie auf Madera an. Auf diese Weise verbreitete sich der Weinstock, dessen köstliche Frucht uns ein Getränk gibt, dem an edler Kraft und Wirkung kein anderes gleichkommt, über die ganze Erde.

Der Weinstock ist ein Rankengewächs, welches sich an Mauern, Pfählen ꝛc. in die Höhe windet und mit seinen Ranken festklammert. Im wilden Zustande kriecht er, wie die Brombeerstaude, auf der

Erde fort, bis er einen Gegenstand findet, an dem er in die Höhe geht. — Er erreicht ein sehr hohes Alter. Plinius erwähnt eines Weinstockes, der 600 Jahre alt geworden. In Frankreich und Italien gibt es ganze Weinberge, die noch in demselben Zustande sind, wie vor 300 Jahren, und immerfort noch reichliche Ernten gewähren.

Das Holz des Weinstocks wird im Alter außerordentlich fest und die Stämme erhalten in den wärmern Gegenden einen so bedeutenden Umfang, daß Bretter daraus geschnitten und davon allerhand Geräthe verfertigt werden können. Strabo erzählt von einem alten Weinstocke, den zwei Männer nicht umfassen konnten.

Seine Früchte trägt der Weinstock am vorjährigen Holze. Sie gelangen im August, September, October und November zur Reife. Es gibt eine große Menge Abarten, die in Folge vieler Umstände, vorzüglich durch Cultur, Standort, Boden, Clima ꝛc., in der Größe, Güte, Farbe und im Geschmacke sehr von einander weichen. Man hat früh- und spätreifende, große und kleine, runde und eiförmige, rothe, blaue, schwärzliche, gelbliche ꝛc., saftige und trockene, süße und säuerliche, gewürzhafte und wässerige, dick- und dünnschalige ꝛc.

Der Weinstock bringt, wie andere Fruchtbäume, seine Augen im Sommer, im Juli und August, für das künftige Jahr zur Ausbildung und zeitigt sie den Herbst und Winter hindurch. Ungünstige Witterung in diesen Monaten hat großen Einfluß auf die Fruchtbarkeit des folgenden Jahres. Anhaltende Nässe und Kühle hat meist nur Holzknospen, anhaltende Dürre kleine und verkrüppelte Augen zur Folge. Ersteres war im Sommer 1838 bei uns der Fall, weßhalb auch die Traubenernte im Herbste 1839 so sehr gering ausfiel. Die fruchtbarsten Knospen bilden sich, wenn hinreichende Feuchtigkeit mit Wärme verbunden ist.

Die Blüthe, welche Ende Mai oder im Anfang des Juni erscheint, besteht aus vielen grünen Kügelchen, welche an kleinen Stielen traubenförmig an einem gemeinschaftlichen Stiele sitzen. Innerhalb der 4 bis 6 grünen Blumenblättchen befinden sich 4 bis 6 ziemlich lange Staubfäden, die einen Fruchtknoten umgeben, aus dem eine fleischige, saftige Beere mit mehreren länglichen, ziemlich harten Kernen sich bildet. — Die Blüthe (Scheine) des Weinstocks, deren gewöhnlich mehrere an einem jungen Triebe, meist vom dritten bis siebenten Knoten, hervorkommen, verbreitet einen angenehmen, der Reseda ähnlichen Duft. Eine warme, heitere Witterung ist zu dieser Zeit sehr erwünscht. Je günstiger dieselbe ist, desto schneller ist die Blüthe beendigt; meist in einigen Tagen an demselben Stocke. Veränderliches Wetter verlängert die Blüthe oft auf 3 bis 4 Wochen und bewirkt eine ungleiche Zeitigung der Trauben.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Eine Eigenschaft, die der Weinstock mit dem Ahorn, der Birke und einigen andern Baumarten gemein hat, ist der Ausfluß des Saftes nach dem Schnitte im Frühling, das sogenannte Thränen, Weinen oder Bluten desselben. So lange die Erde gefroren ist, thränt auch der Schnitt nicht. Erst wenn die strenge Kälte nachläßt und der Saft beweglich wird, bevor die Augen sich öffnen, dringt aus dem Schnitte eine wässerige Feuchtigkeit oft in solcher Menge, daß der Boden davon naß wird. — Das Thränen ist stärker, wenn der Schnitt kurz vor dem Aufthauen der Erde, oder gar, wenn der Kreislauf der Säfte schon lebhaft begonnen hatte, gemacht wurde, besonders bei warmem, windstillem, feuchtem Wetter. Er wird unterbrochen durch jeden Frost, bei Tag und Nacht. Sobald die Knospen sich vollkommen entwickelt und Blätter hervorgebracht haben, thränt selbst ein neuer Schnitt nicht mehr: der Saft verdickt sich nach und nach und verklebt die Wunde.

Die Haupttheile des Weinstockes sind:

1) Die Wurzeln. Die meist senkrecht in den Boden gehende, in der Tiefe Seitenäste abgebende, stärkste Wurzel des Weinstocks heißt Pfahl- oder Herzwurzel, auch wohl Wurzelstamm. Aus diesem entspringen die Seitenwurzeln, an welchen sich Fasern, Haar- oder Saugwurzeln wie dünne Zweige an Aesten befinden. Am nächsten bei der Oberfläche der Erde wachsen aus dem Stamme und den obersten Wurzeln des Wurzelstockes die feinen Thauwurzeln, auch Bart genannt.

2) Der Kopf. Er ist derjenige Theil des Rebstockes, der zunächst auf der Herzwurzel sitzt, bei guten Rebstöcken erst durch öfteres Abschneiden gebildet werden muß, und auf dem die ersten jungen Triebe, die zu Schenkeln gezogen werden, entstehen. Die Dauer des Stockes hängt meist von der ordentlichen Bildung des Kopfes ab. Erst wenn dieser vorhanden und gehörig erstarkt ist, muß man Tragreben anschneiden, sonst behält man immer einen schwächlichen Stock.

3) Die Schenkel. Diese bilden die eigentlichen Stämme eines Rebstockes, von welchen die Zugäste oder Schneidreben und Zapfen ausgehen. Sie sind a) stammartig, wenn sie Stämme von 8 bis 10 Fuß Höhe bilden, wie bei den Lauben ꝛc.; b) lang, wenn sie 3 bis 4 Fuß und c) kurz, wenn sie ½ bis 1½ Fuß lang sind.

4) Die Zugäste. Diese kommen nur bei Spalieren und Lauben vor; bestehen aus altem Holze, gehen gerade von den Schenkeln aus und dienen dazu, dem Weinstocke die möglichste Ausdehnung zu geben. Von ihnen gehen Zapfen und Bogreben aus. Wir

ein Weinstock sehr alt oder mager, so werden die Zugäste eingekürzt und der Stock bekommt wieder neues Leben.

5) Die Ruthen, Lotten oder Lohden. Hierunter versteht man alle im Frühling entstehenden Triebe des Weinstocks, welche im Spätherbste zu Holz reifen und dann Rebholz genannt werden. Man unterscheidet fruchtbare und unfruchtbare Ruthen. Erstere stehen auf Bogreben oder auf Zapfen und bringen Trauben; letztere schießen aus dem alten Holze hervor und geben in der Regel keine Frucht (ausgenommen bei manchen Traubensorten und in fruchtbaren Jahren).

6) Das Rebholz. Unter diesem Namen versteht man die jährigen reifen Zweige eines Weinstocks, die, nachdem sie auf Zapfen oder Bogreben stehen, oder auf altem Holze sitzen, in fruchtbare oder unfruchtbare getheilt werden.

7) Die Wasserruthen. Diese schießen unmittelbar aus dem alten Holze des Weinstocks und haben meist nur Holzaugen. Hat der Weinstock nicht durch Frost gelitten, so schneidet man sie weg. Ist dieses aber der Fall, sind die Reben meist erfroren, so läßt man die jungen Triebe bis zu 5 Fuß wachsen, bricht die schwächern aus und schneidet das erfrorne Holz im Juli ab. Sollen Lücken damit ausgefüllt oder der Weinstock verjüngt werden, so muß man sie auf 1 oder 2 Augen zurückschneiden.

8) Die Bogreben. Diese werden aus dem Rebholze gebildet, indem die Reben auf 8, 12 bis 15 Augen geschnitten und dann gebogen werden, damit sie mehr und bessere Früchte bringen.

9) Die Zapfen. Diese sind kürzere, auf 1 bis 4 Augen geschnittene Reben, wozu man meist die untersten wählt, wenn es angeht. Sie dienen dazu, neue Bogreben für das künftige Jahr zu bilden. Sie sollen keine Früchte, sondern nur starke, kräftige Ruthen hervorbringen.

10) Der Geiz, Ableiter, Nebenzweig, die Seitenruthe. Hierunter versteht man die kleinen Ruthen, welche an den Hauptruthen zwischen den Blattwinkeln hervorkommen.

11) Die Ranken, Gabeln. So heißen die fadenförmigen, sich kräuselnden Verlängerungen, welche an den Ruthen, den Blattstielen gegenüber, befindlich sind und dazu dienen, die Ruthen zu befestigen und festzuhalten.

Der Weinstock erfordert zu seinem Gedeihen ein gemäßigtes Clima und einen sehr sonnenreichen Stand. Man pflanze ihn deßhalb so, daß er den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt ist. Er liebt einen warmen, trockenen, hinlänglich lockern und kräftigen Boden. Der beste dazu ist eine Mischung von Kies und Steingerölle mit

lettigem und Mergel = Grunde. Ist der Boden zu schwer und kalt, besteht derselbe aus bindendem Thon, der Wasser und Luft nicht gern durchläßt, so werden die Weinstöcke in demselben leicht krank, die Wurzeln faulen und schimmeln. Das beste Mittel, solchen Boden zu verbessern, ist kalk = oder sandhaltiger Mergel, gebrannter Kalk oder Gips und leichter, hitziger Dünger; oft reicht schon ein etwas fetter Sandboden hin. Letzterer allein sagt dem Weinstocke nicht sehr zu. Nur frühreifende, blaue Sorten wachsen ziemlich gut in demselben. Von Zeit zu Zeit erfordert der Weinstock reichliche Düngung, als Knochenmehl, Hornspäne, Bluterde, Composterde ꝛc. Frischer Mist zu nahe an die Wurzeln gebracht, ist demselben schädlich und verursacht leicht seinen Untergang.

2. Fortpflanzung und Vermehrung des Weinstocks.

Die Fortpflanzung des Weinstocks ist gar nicht schwer, denn derselbe treibt so üppig und stark, daß es im Allgemeinen wenige so nützliche Gewächse gibt, welche so leicht und vielfach vermehrt werden können. Es geschieht:

1) Durch Samen. Die Vermehrung des Weinstocks aus Samen wird nur angewendet, wenn man beabsichtigt, neue Sorten zu erziehen. Bei der Wahl desselben muß man nicht nur die vollkommensten Trauben von den besten, frühesten Sorten dazu nehmen, sondern auch an diesen die größten Beeren aussuchen. Diese werden zerquetscht, die Kerne vom Fleische gereinigt, an einem luftigen Orte getrocknet und wie die Kerne der Aepfel und Birnen den Winter hindurch aufbewahrt, oder gleich im Herbste auf eine geschützte Stelle an einer Mauer ꝛc., wo der Boden recht locker und fruchtbar ist, ½ oder 1 Zoll tief eingesteckt und dann das Beet mit Laub ꝛc. bedeckt, damit beim Aufgehen die zarten Keime und später die jungen Schossen Schutz wider die Kälte ꝛc. erhalten. Will man im Frühjahr den Samen aussäen, so legt man ihn am besten in Töpfe, die mit frischem Sande angefüllt sind, und stellt sie den Winter hindurch in den Keller oder an einen andern frostfreien Ort; indem alsdann der Same schon keimt oder doch dazu vorbereitet wird. Im Frühjahr wird er dann auf das im Herbste bereitete, nochmals aufgelockerte Beet eingesteckt. — Den Sommer hindurch wird das Beet zuweilen gejätet, aufgelockert und nach heißen Tagen etwas begossen. Die Sämlinge wachsen dann freudig voran und erreichen meist, wenn sie nur in einem nahrhaften, kräftigen Boden stehen, schon eine Höhe von 1½ bis 2 Fuß. Im nächsten Frühjahr kann man die jungen Stöcke auf ihren künftigen Bestimmungsort pflanzen,

doch muß man dazu eine recht warme, geschützte Lage und guten Boden wählen, wenn sie schon mit dem fünften Jahre Früchte bringen sollen. Ist der Boden dürftig und kalt, so vergehen oft 7 und 8 Jahre, bevor die Stöcke vollkommene Trauben liefern. Wer schon im vierten Jahre die Güte seiner Sämlinge kennen lernen will, muß im dritten Jahre nach der Aussaat mit den stärksten Reben der Sämlinge alte Stöcke pfropfen und erhält davon im nächsten Sommer die Trauben so vollkommen, wie der Sämling sie nur zu liefern vermag.

Ist man so glücklich, auf diese Weise eine vorzügliche Sorte zu erhalten, die sich durch frühe Zeitigung, Güte, Größe der Traube ꝛc. auszeichnet, so ist die geringe Mühe tausendfältig belohnt. In kurzer Zeit kann sie bis ins Unendliche vermehrt werden und dadurch der ganzen Gegend zum Segen gereichen.

2) Durch Ableger, Senker oder Fechser. Diese Art der Vermehrung führt am sichersten und schnellsten zum Ziele. Man benutzt dazu gesunde, gut ausgezeitigte Reben von kräftigen, fruchtbaren Stöcken, die möglichst nahe an der Erde befindlich sind, um bequem niedergebogen werden zu können, und legt diese in vorher dazu bereitete, horizontal laufende, 6 bis 12 Zoll tiefe und eben so breite Gräben schräg ein, so daß 2 bis 4 gesunde Augen aus der Erde zu stehen kommen, und bedeckt sie dann mit Erde. Beim Biegen muß man vorsichtig sein und den Bogen nach und nach machen, damit die Rebe keinen Schaden nehme. Man hält sie mit der einen Hand am Ende der Grube gerade in die Höhe und zieht mit der andern gute, lockere Erde darüber, welche dann, um die Rebe in ihrer Lage zu erhalten, etwas angetreten wird. Befestigt man die Rebe mit einem Haken in der Grube, so geht die Arbeit noch leichter von Statten. Wäre die Erde trocken und mager, so legt man über die zur Befestigung der Rebe eingefüllte Erde etwas kurzen, verfaulten Mist und füllt dann die Grube vollends mit Erde. An den über der Erde stehenden Theil der Rebe steckt man einen Pfahl, um die Schosse später daran zu binden. Im Frühjahr wird dann der über der Erde befindliche Theil der Rebe bis auf zwei gesunde, kräftige Augen zurückgeschnitten.

Wo der Winter sehr streng ist, verdient das Ablegen im Frühjahr den Vorzug, weil man alsdann gewiß weiß, welche Reben den Winter hindurch unbeschädigt geblieben sind.

Die Senker werden den Sommer hindurch wie besondere Stöcke behandelt, behackt, gegätet und bei trockenem Wetter, damit sie reichlich Wurzel schlagen, begossen. Im Herbste, wenn das Laub abgefallen ist, oder in dem darauf folgenden Frühjahre, trennt man sie

vom Mutterstocke, gräbt sie vorsichtig aus und bringt sie an ihren Bestimmungsort.

Werden die Ableger in Körben oder Blumentöpfen zu bewurzelten Stöcken erzogen, so gelangen sie nicht nur ein Jahr früher zur Tragbarkeit, sondern gehen auch in ihrem Wachsthume schneller voran. Zu diesem Zwecke werden Körbe von ganz geringen Weiden geflochten, die etwa 18 bis 20 Zoll lang, 1 Fuß hoch und 8 bis 10 Zoll breit sind. Eine der schmalen Seiten bleibt offen; die Spitzen der langen Seiten werden durch ein Weidenband zusammengehalten. Etwa 2½ Zoll über dem Boden ist eine dünne Weidenruthe zur Haltung der einzulegenden Rebe durchgezogen. Im Frühjahr oder Herbst wird in einer Entfernung von 1 bis 2 Fuß vom Mutterstocke eine Grube von der Größe des Korbes gemacht, etwas tiefer, als die Höhe desselben beträgt, dann derselbe hineingestellt, zur Hälfte mit guter Erde gefüllt und von der offenen Seite unter dem Weidenrüthchen her eine Rebe hineingesteckt, durchgezogen, am andern Ende des Korbes, etwa 1 Zoll vom Rande, senkrecht gerichtet und an einem Pfahle von 3 bis 4 Fuß angebunden. Nachdem der Korb vollends mit guter Erde angefüllt worden, wird die Erde mit dem Fuße etwas angetreten und dann die Rebe auf 2 Augen zurückgeschnitten. Um die Bewurzelung zu befördern, dreht man die Rebe an der Stelle, wo sie in den Korb zu liegen kommt, einige Mal herum, wie man eine Weide dreht, so jedoch, daß sie nicht springt. Die jungen Schosse (Ruthen) bindet man den Sommer hindurch an den Pfahl und läßt sie gerade aufwachsen, so hoch sie wollen. Im Herbste oder folgenden Frühjahre gräbt man rings um den Korb die Erde vorsichtig weg, so daß die hervorstehenden Wurzeln nicht verletzt werden, trennt die Rebe vom Mutterstocke, hebt den Korb sorgfältig aus der Erde und trägt ihn an seinen Bestimmungsort. Hier senkt man den Korb ½ Fuß, auch wohl etwas tiefer, in der Lage, in der er früher gestanden, in die für ihn gemachte Grube ein, legt etwas guten Dünger auf die Erde und füllt dann das Loch vollends zu. Die Reben werden auf 2 Augen zurückgeschnitten und die Stöcke wie andere junge Rebstöcke behandelt. Der Korb verfault bald ganz und gibt später durch die von ihm entstehende Holzerde dem Stocke noch einige Nahrung. So gepflanzte Reben zeigen ein ungemein freudiges Wachsthum.

3) Durch Schnitt- oder Stecklinge, Blind-, Bloß- oder Knothölzer. Diese Fortpflanzungsart besteht darin, daß man Stücke von Reben abschneidet und sie in die Erde legt, damit sie Wurzeln schlagen. Man wählt dazu gute, starke, recht reif gewordene Reben, welche mit vielen Augen und keinem zu dicken

Marke versehen sind. Von jeder Rebe wählt man am besten nur den untersten Theil zu einem Schnittlinge; ist die Rebe indeß gut, lang und hat Augen genug, so lassen sich auch wohl mehrere davon nehmen. Man schneidet den untern Theil so ab, daß der Knoten, auf dem die junge Rebe sitzt, mit am Schnittlinge bleibt, weil hier die Wurzeln sich am leichtesten bilden. Der Knoten wird abgerundet und dann die junge Rebe auf 1½ bis 2 Fuß Länge eingestutzt, je nachdem die Augen vollkommen und gesund sind; die beiden obersten Augen müssen diese Eigenschaften vorzugsweise besitzen. Bei den andern Stecklingen wird der untere Schnitt rechtwinkelig, nahe bei einem Auge, der obere indeß schräg, etwa 1 Zoll über dem Auge, diesem gegenüber, gemacht, damit die Feuchtigkeit des Schnittes nicht auf das Auge fließen kann. Sind die Stecklinge auf diese Weise zugeschnitten, so werden sie 14 Tage lang in ein Gefäß mit Wasser gestellt und alsdann auf ein Beet, das einen lockern, fruchtbaren Boden und eine geschützte, sonnenreiche Lage hat, so eingelegt, daß das obere Auge an der Erdoberfläche sichtbar bleibt und die Stecklinge 1 Fuß von einander abstehen. — Sind viele Stecklinge vorhanden, so legt man sie reihenweise ein, drückt die Erde mit der Hand fest an und bedeckt, nachdem alle dem Schooße der Erde anvertraut sind, das Beet mit Moos, um die Erde vor dem zu schnellen Austrocknen zu schützen. Hierauf wird dasselbe recht stark begossen und den Sommer hindurch immer feucht erhalten. — Bei sorgfältiger, guter Behandlung haben sie meist schon im nächsten Herbste einen solchen Wurzelreichthum, daß sie versetzt werden können. Besser ist es jedoch, wenn sie noch ein Jahr stehen bleiben, damit sie recht erstarken.

4) Durch Augen. Diese Vermehrungsart wird vorzüglich bei seltenen Stöcken, die man zu besitzen wünscht und von denen man nur wenig Holz hat, angewendet. Auch gute, vorzügliche Sorten können auf diese Weise leicht und in großer Menge vervielfältigt werden. — Man schneidet zu diesem Zwecke kräftige, gesunde Augen, denen man auf jeder Seite ½ Zoll Holz läßt, aus und rundet dann die Enden etwas ab. Hierauf steckt man sie in ein Mistbeet oder in Töpfe, die mit guter Erde angefüllt sind, schräg ein, so daß nur das Auge sichtbar bleibt, bedeckt sie mit Moos und hält sie gehörig feucht. — Sie treiben freudig und können meist mit dem folgenden Frühjahre schon verpflanzt werden.

Alles reife, einjährige Holz, welches im Herbste geschnitten und bis zum April oder Anfang Mai in der Erde aufbewahrt wurde, wie es auch mit den Stecklingen der Fall sein muß, ist zu dieser Vermehrungsart tauglich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5) Durch die Veredlung. Diese gibt das einfachste und beste Mittel ab, schlechte und alte Weinstöcke, die nicht tragbar sind oder späte und kleine Früchte liefern, in kurzer Zeit umzuwandeln und zu verjüngen. Bei sorgfältiger Behandlung hat man oft im zweiten Jahre schon Früchte. Unter den verschiedenen Veredlungsarten verdient das Pfropfen in den Spalt unter der Erde entschieden den Vorzug. Es geschieht so, daß die abgesägte Stelle des Stockes etwa 3 Zoll hoch mit Erde bedeckt werden kann und wenigstens ein Auge des Pfropfreises über dem Boden hervorragt. Man schneidet an demselben das untere Ende keilförmig zu, so daß hart unter dem letzten Auge ein 1½ Zoll langer Keil beginnt, der gut verjüngt und ohne Verletzung des Markes ausläuft. Damit es auf dem Stamme besser aufsitze und den aufsteigenden Saft besser aufnehmen könne, ist es sehr gut, wenn rechts und links ein kleiner Absatz eingeschnitten wird. Der Grundstamm erhält einen Spalt von 2 Zoll, der recht rein und glatt sein muß. Um dessen ganz sicher zu sein, wird er vorher unterbunden. Das Reis wird entweder in die Mitte des Stammes oder so gesetzt, daß der Splint des Reises mit dem des Stammes sich innig verbindet. Die Pfropfstelle mit Thon oder Lehm zu bestreichen, ist unnöthig, weil nach der Anhäufelung der Erde ohnehin keine Luft eindringen kann. Bei schwachen Reben wird die Pfropfstelle bloß mit Bast, bei stärkern mit einer dünnen Rebe verbunden.

Will man am Spalier nicht den ganzen Stock umpfropfen, so wählt man eine starke einjährige Rebe, pfropft sie in den Spalt und legt sie so in die Erde, daß nur ein Auge vom Pfropfreise hervorsteht. — Die beste Zeit zum Pfropfen ist kurz vor dem Beginn der ersten Saftbewegung. Später veredelte schlagen zwar auch gut an, treiben aber meist nur Schosse von 2 bis 3 Fuß, wo hingegen die im März oder Anfang April veredelten bei gleichem Wurzelvermögen Ruthen von 10 bis 12 Fuß hervorbringen.

Die entstehenden Trauben kann man nur dann sich ausbilden lassen, wenn der Stock recht kräftig treibt. Im folgenden Jahre werden die Reben auf kurze Schenkel und Zapfen geschnitten, damit das Holz recht erstarkt und die Wunde sich bald vernarbt.

Will man über der Erde pfropfen, so muß man, um das Bluten oder Thränen des Weinstocks, welches selten das Anwachsen gelingen läßt, zu umgehen, so lange warten, bis die Reben, welche gepfropft werden sollen, 4 bis 5 Augen getrieben haben. Nur auf diese Weise ist man sicher, daß die Pfropfreiser anwachsen.

Man kann auch mit Pfropfreisern vom jungen Holze veredeln, nur muß man sie alsdann erst einsetzen, wenn die im Freien wach-

senden jungen Weintrauben an den Stöcken sichtbar sind. Später als bis zum Juli darf es nicht geschehen, weil die jungen Schosse sonst vor dem Winter nicht die gehörige Reife erhalten würden.

3. Die Anpflanzung des Weinstocks an Gebäuden, Mauern 2c.

Vor der Anpflanzung der Weinstöcke an Häusern 2c. untersuche man zuerst den Grund und Boden, der dieselben aufnehmen soll. Besteht er aus aufgefülltem Grunde, aus Bauschutt u. dergl., so reicht es hin, wenn die Löcher, etwa 6 bis 8 Zoll von der Mauer entfernt, 2 Fuß tief, lang und breit gemacht werden; besteht er aus nicht umgebrochenen, sogenannten gewachsenen Grunde, so muß man sie 3 Fuß tief, 3 Fuß lang und breit machen. Geschieht die Pflanzung im Frühjahre, so ist es dem Gedeihen des Weinstocks sehr förderlich, wenn die Löcher schon im Herbst vorher auf folgende Weise zur Aufnahme derselben zugerichtet werden. Nachdem das Loch gegraben, wird es zur Hälfte mit guter Düngererde angefüllt und dann ein Korb voll guten, verrotteten Düngers darüber ausgebreitet. Um die schnellere Auflösung des Düngers und die Verwandlung desselben in gute Erde zu bewirken, wird derselbe mit Kalk überstreut, dann noch etwas Erde darüber geworfen und Alles den Einwirkungen des Winters, dem Froste, Schnee, Regen 2c., überlassen, die durch ihre befruchtenden Stoffe noch viel zur Verbesserung des Grundes und seiner Umgebung beitragen.

Soll der Weinstock gleich, ohne vorherige Verbesserung des Bodens, gepflanzt werden, ist auch keine Düngererde (aus Rasen, Unkraut, Abfall, Kehricht, Straßenkoth, altem Lehm, Asche, Kalk 2c. bestehend) vorhanden, wie es wohl meist bei Liebhabern, die nur einige Stöcke am Hause anpflanzen wollen, der Fall ist, so muß man sich auf folgende Weise helfen:

Man bringt in das 3 Fuß tiefe und weite Loch erst einen Korb voll Gartenerde, vertheilt auf diese eben so viel guten, verweseten Dünger, breitet noch etwas Erde darüber aus und stellt auf diese den bewurzelten, vorher gehörig beschnittenen Weinstock, legt die Wurzeln nach der Seite und nach vorne hin, umgibt sie mit guter Erde und gießt sie etwas an, schüttet noch einige Zoll Erde darüber, fügt noch eine Lage Dünger von etwa 4 Zoll hinzu, füllt dann das Loch vollends mit Erde und ebnet die Oberfläche.

Bevor man die Weinstöcke anpflanzt, welches am besten im April bei trockenem Wetter geschieht, richtet man sie auf folgende Weise zu:

Man schneidet alle obern Wurzeln bis zur Hälfte der Länge des Stockes rein weg, so daß die obere Hälfte ganz kahl ist; die Wurzeln der zweiten Hälfte, besonders die untersten (Fußwurzeln), werden auf einige Zoll eingekürzt. Dann wird oben, wo die junge Rebe steht, das alte Holz vorsichtig mit einem scharfen Messer so abgeschnitten, daß alles schwarze, dürre, abgestorbene Holz wegkommt und der Schnitt sich auf dem weißgrünlichen, lebenden Holze befindet, wodurch die frische Wunde noch im nämlichen Jahre verwächst. Darauf setzt man das Messer dicht am alten Holze an und schneidet die junge Rebe ganz weg, so daß man glaubt, alle Augen seien rein weggeschnitten, was jedoch der Fall nicht ist, indem im letzten Winkel noch einige kleine Augen sitzen, die erst im Mai sichtbar werden und die Keime der künftigen Reben sind. Sollte der obere Knoten, an dem die Rebe erwachsen ist, so schadhaft sein, daß man an dessen gesundem Gedeihen zweifelt, so schneide man unbesorgt das Holz bis zum zweiten Gelenke ab, gerade so, als wenn man das obere zuschneiden wollte. Befänden sich auch Wurzeln an dieser Stelle und es wäre gar kein Auge zu erkennen, so lasse man sich nicht abhalten, den Schnitt auf diese Weise zu vollführen, indem in jedem Gelenke ein schlafendes Auge verborgen ist. Beim Pflanzen setze man den obern Theil der Rebe etwa ½ bis 1 Zoll unter die Bodenfläche und bedecke diesen Theil mit etwas ganz leichter Erde oder Sand, damit die jungen Keime durchdringen können. Auf diese Weise zugerichtet, erhält man immer kräftige, gesunde, im Boden festsitzende Rebstöcke, die dann zu jeder Erziehung tauglich sind.

Beim Anpflanzen legt man den Rebstock so ein, daß der obere Theil sich an die Seitenwand des Loches, welche von der Mauer stets etwas nach unten zu schräg ablaufend gemacht wird, anlehnt. Den Fuß, welcher gewöhnlich am stärksten bewurzelt ist, legt man mehr horizontal. Zugleich muß man dafür sorgen, daß das Köpfchen des Stockes nicht über die Erdoberfläche, aber auch nicht zu tief unter dieselbe zu stehen komme; ferner, daß die Dachtropfen nicht unmittelbar darauf fallen, indem dadurch das Anwachsen und Treiben wohl ganz vereitelt, oder doch gestört werden könnte.

4. Die Bildung und Behandlung des Weinstocks am Spaliere.

Den Sommer hindurch läßt man die Triebe sich ruhig entwickeln und bindet sie, wenn es nöthig sein sollte, mit Strohhalmen oder feinen Weidenschößlingen an einen Stock oder dünnen Pfahl, der zu diesem Zwecke hinter dem Rebstocke, dicht an der Mauer, in die Erde gesteckt wird. — Bei großer Dürre muß man zuweilen des

Abends den Stock mit Teichwasser begießen und den Boden vorher etwas auflockern. Später geschieht das Auflockern stets vor einem Regen und nie unmittelbar nach demselben. Hat der Stock zwei Reben getrieben, so schneidet man im Herbste jede auf ein Auge; hat er nur eine Rebe, so wird diese über dem dritten Auge abgeschnitten, die Erde um den Stock angehäufelt und dann derselbe, nachdem noch einige Reiser zu seinem Schutze vorgesteckt worden sind, den Einwirkungen des Winters überlassen.

Im März, wenn der Boden trocken und die Erde um den Stock etwa ½ Fuß tief aufgeräumt ist, werden die Wurzeln an den obern Gelenken, die sogenannten Thauwurzeln, weggeschnitten, um den Stock zu zwingen, seine Wurzeln mehr in der Tiefe auszubreiten. Ist dieses geschehen, so häufelt man die Erde wieder etwas an. Von den Trieben, welche sich entwickeln, läßt man nur die zwei kräftigsten fortwachsen, bricht an denselben weder die Spitzen noch die Nebentriebe ab und heftet sie fleißig an. Die übrigen Triebe muß man, um jenen mehr Nahrung zu verschaffen, alle nach ihrem Erscheinen ausbrechen. Um recht kräftige Reben zu erhalten, begießt man den Stock im Sommer zuweilen des Abends mit verdünnter Mistjauche.

Im März des folgenden Jahres werden die zwei Reben auf 10 bis 12 Augen, je nachdem das Holz kräftig und stark geworden ist, eingekürzt und dann, wenn sie von den Ranken und Seitentrieben gereinigt sind, kreuzweis übereinandergelegt, so daß die Rebe rechts horizontal links und die Rebe links horizontal rechts zu liegen kommt. Beim Anbinden muß man vorsichtig sein, damit sie nicht brechen. Der Boden wird alsdann aufgelockert und um den Stock herum etwas angehäufelt.

Von den sich entwickelnden Trieben läßt man in ziemlich gleicher Entfernung, etwa 10 bis 12 Zoll von einander, auf beiden Seiten 6 bis 8 Ruthen emporwachsen und heftet sie, ohne ihnen die Seitenruthen, den sogenannten Geiz, die Ranken ꝛc. zu nehmen, den Sommer hindurch fleißig an. Meist hat man bei fruchtbaren Stöcken in diesem Jahre schon die Freude, einige Trauben zu erhalten. Sollten die Seitenruthen zu stark werden und die Hauptruthen zu überwachsen drohen, so muß man sie auf ¾ bis 1 Fuß einkürzen, aber nicht, wie es gar häufig geschieht und auch wohl vorgeschrieben wird, ausbrechen, weil sie den Reben Kraft zum guten Fortbestehen geben, sie in die Breite und Dicke ausdehnen, die Trauben ernähren helfen, sie dünnschaliger machen und ihnen die rohen Säfte aus der Wurzelkrone entziehen, wodurch sie süßer und besser werden. — Man sollte diese Triebe nicht Geiz, sondern lieber Ableiter nennen, da sie die Bestimmung haben, den Saft von dem dabei sitzen-

den Auge abzuleiten und zu verhindern, daß es treibe. Bleiben sie bis zum Herbste stehen, so bilden sich die Augen zu Fruchtaugen aus und bringen im künftigen Jahre Trauben hervor; schneidet man sie aber im Sommer weg oder bricht sie wohl gar aus, wodurch die Augen nicht selten noch verletzt werden, so geben es Holzaugen, die nur Blätter und Triebe hervorbringen: Beweis genug, wie nachtheilig und naturwidrig das Geizen oder das Ausbrechen der Seitenruthen ist.

Die schwächeren Ruthen, welche zwischen den 6 oder 8 Hauptruthen stehen, werden 2 Blätter über der obersten Traube ausgebrochen, ohne jedoch aus dem vorhin angegebenen Grunde die Seitenruthen, im Fall deren vorhanden sind, wegzuschneiden. Bringen sie keine Trauben, so kann man sie, um den Hauptruthen desto mehr Nahrung zu verschaffen, bald nach ihrem Erscheinen, etwa halben Juni, ausbrechen. — Im September werden die Hauptruthen alle in einer Höhe von 4 bis 5 Fuß abgeschnitten, wodurch der Stock nicht nur ein gefälligeres Aeußere erhält, sondern auch die Ruthen mehr in die Dicke wachsen und besser reifen. Die Seitenruthen kann man, wenn es nöthig ist, nochmals einkürzen. — Im Spätherbste muß man den Stock düngen, damit er im künftigen Jahre recht starke und kräftige Reben machen könne. Zu diesem Zwecke grabe man etwa einen Fuß vom Stocke die Erde ½ Fuß tief weg, fülle die Grube mit gutem Rindviehdünger, breite dann etwa ¾ bis 1 Zoll hoch Erde darüber und lasse es so liegen, damit Schnee, Regen und Luft zersetzend auf den Dünger wirken und die Nahrung den Wurzeln zuführen können. Im folgenden Frühjahre füllt man die Grube wieder zu und ebnet die Oberfläche. Dieses Düngen kann man, um den Stock stets in gutem, kräftigem Zustande zu erhalten, alle 3 oder 4 Jahre wiederholen.

Ein ganz vorzügliches Düngungsmittel für Weinstöcke ist das Blut. Wer Gelegenheit hat, sich dasselbe zu verschaffen, sei es durch das Schlachten des eigenen Viehes, sei es durch den Metzger, der benutze sie nur. Durch reichlichen Fruchtertrag und üppiges Wachsthum zeichnen sich die damit gedüngten Weinstöcke vor allen andern aus. — Es wird entweder frisch angewendet, indem man die um den Stock in gehöriger Entfernung gemachten Furchen damit anfüllt und dann mit Erde bedeckt; oder es wird vorher mit Erde vermischt, wozu man in einem Winkel des Hofes sich ein Plätzchen auswählt, die Erdmasse, wenn neues Blut hinzugegossen wird, vergrößert, zuweilen umarbeitet und dann mit der um den Stock herum weggenommenen Erde vertauscht.

Im März des vierten Jahres werden bei schönem, heiterm Wetter, nachdem der Winter vorüber ist und keine starken Fröste mehr zu befürchten sind, die Reben losgebunden und die beiden alten, horizontalen Reben, woran sich jetzt die Fruchtruthen für dieses Jahr befinden, in senkrechter Richtung neben einander angeheftet, so daß die jungen Fruchtreben, die früher rechts standen, auf die linke Seite und die links standen, auf die rechte Seite kommen. Die schwächern schneidet man zu Zapfen auf 2 oder 3 Augen und die Fruchtreben auf 10 bis 12 Augen, je nach ihrer Stärke und Reife.

Nachdem die beiden aufrechtstehenden alten Reben (Schenkel) gehörig befestigt sind, bindet man die Fruchtreben in Bogen, damit sie nicht nur mehr und bessere Trauben bringen, sondern auch, damit dicht am Schenkel die kräftigsten Ruthen entstehen, die man dann wieder zu Fruchtreben anschneidet. — Das Anbinden an die Latten muß mit starken, guten Weiden geschehen, damit der Wind die Reben nicht abbrechen kann. Der Bogen selbst wird unmittelbar nicht geheftet, um die Rebe nicht zu zerbrechen und den Umlauf des Saftes allzusehr zu hemmen. Ist Alles gehörig verrichtet, so lockert man den Boden noch etwas auf und benutzt dann das beste abgeschnittene Holz zu Stecklingen u. s. w.

Durch das bogenförmige Anbinden der Reben, durch die bis jetzt erlangte Kraft und Stärke des Stockes wird man sich von nun an einer bedeutenden Ernte zu erfreuen haben, die einstweilen mit jedem Jahre, so lange der Weinstock an Ausdehnung, Kraft und Stärke gewinnt, noch zunimmt. — Die ersten Augen der Fruchtreben werden zufolge des Buges die kräftigsten Ruthen treiben. Man muß sie den Sommer hindurch ungestört ihrem Wachsthume überlassen, da sie im künftigen Jahre die Fruchtreben ersetzen sollen. Sie werden noch vor der Blüthe angebunden, damit sie nicht, in Folge ihrer Schwere, abbrechen. Die übrigen Triebe kann man alle, 2 Blätter über der obersten Traube, einkürzen (kappen) und damit zugleich das Ausbrechen der aus den Schenkeln erwachsenen Triebe, so wie aller derer, die keine Früchte haben und nicht zu Fruchtruthen oder zur Ausfüllung von Lücken bestimmt sind, verbinden. — Das Einkürzen kann nach den darüber gemachten Erfahrungen auch noch während der Blüthe geschehen. Die Scheine (Ansätze zu den Trauben) setzen bald Früchte an und die Beeren erreichen in kurzer Zeit die Größe einer kleinen Erbse. Zu spät darf das Einkürzen indeß nicht vorgenommen werden, indem alsdann keine oder nur schwache Seitenruthen erscheinen, welche die Ernährung durch die Blätter wieder herstellen und zugleich den überflüssigen Saft von den Scheinen ableiten müssen. Fangen die ausgewachsenen Trauben an,

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

sich zu erweichen, so muß man die Seitenruthen — um die Trauben dem Sonnenlichte mehr bloßzustellen, damit dieses die Säure in den Beeren zersetze und in Zucker verwandele — über dem ersten Auge, von ihrem Anfangspunkte an gerechnet, einkürzen. Zu früh darf es nicht geschehen, damit die Trauben durch das plötzliche Bloßstellen und Auslichten, ehe sie solches ertragen können, nicht zu kränkeln anfangen. Da die Seitenruthen an den Fruchtreben die Ausbildung derselben, so wie die künftige Fruchtbarkeit wesentlich bedingen, so darf bei diesen das Einkürzen erst im September geschehen.

Von nun an werden die im Sommer tragbar gewesenen Reben dicht an den für dieses Jahr bestimmten Fruchtreben abgeschnitten und diese, nachdem ihnen die Seitenruthen und Ranken genommen und sie, je nach dem Verhältniß ihrer Stärke und des für sie bestimmten Raumes, auf 10 bis 16 Augen eingekürzt sind, an ihre Stelle gebunden. — Sollte die erzielte Fruchtrebe noch zu schwach und zu kurz sein, oder durch den Wind ꝛc. Schaden gelitten haben, so wird sie zum Zapfen auf 2 Augen angeschnitten, um für's künftige Jahr die fehlende Fruchtrebe an demselben zu erziehen. — Von den beiden Trieben, wenn sich beide Augen entwickeln sollten, wird der schwächste ausgebrochen. Die alte Fruchtrebe läßt man in diesem Falle noch ein Jahr stehen und schneidet alle daran befindlichen gekappten Reben auf 4 bis 6 Augen zurück. Sie liefern gewöhnlich noch eine sehr reichliche Ernte. Im folgenden Jahre wird alsdann die alte Rebe dicht an der erzogenen Fruchtruthe abgeschnitten und diese an ihre Stelle gebunden. Die übrige Behandlung in Betreff des Einkürzens, Aufbindens ꝛc. ist der im vorigen Sommer gleich.

Von Jahr zu Jahr wird nun fortgefahren, durch die Erziehung kräftiger, starker Fruchtreben die Tragbarkeit des Stockes zu erhalten und durch gehörige Düngung dafür zu sorgen, daß der Weinstock in seinem Triebe nicht nachlasse und stets im Stande sei, den Anforderungen zu entsprechen.

Soll der Weinstock einen größern Raum, als eine Fläche von 50 bis 60 Quadratfuß bekleiden, welche bei der angegebenen Behandlung immer gefüllt und lückenlos erhalten werden kann, so werden die zwei obersten Reben wieder kreuzweis übereinander gelegt. Die aus ihnen sich entwickelnden Triebe kappt man nicht, wie die an den andern Fruchtreben, damit sie recht stark und kräftig werden und im folgenden Jahre die Seitenruthen oder die neuen Fruchtreben abgeben können. Jeder einzelne Trieb, deren wieder 6 oder 8 an jeder Seite stehen bleiben, wird alsdann, wie bei den andern Fruchtreben der erste, den Sommer hindurch behandelt, und ihm weder die Seitenruthen, noch die Ranken genommen. Im folgenden Jahre

bilden dann die kreuzweis übereinander gelegten Reben die Verlängerung des Stammes und werden nun mit ihren Trieben wie die untern behandelt. Von Jahr zu Jahr wird hiemit so lange fortgefahren, bis der ganze Raum des Spaliers bekleidet ist.

Die Erziehung des Weinstocks zum Hochspaliere — wenn derselbe bestimmt ist, seine Reben über den untern Fenstern der Häuser oder an hohen Gebäuden und Mauern über danebenstehenden Obstbäumen in der Höhe auszubreiten — ist folgende:

Im zweiten oder dritten Jahre werden die Reben, welche man bei niedrigen Spalieren kreuzweis übereinander legt, in der erforderlichen Höhe und, im Fall diese zu bedeutend wäre, auf die Hälfte derselben eingekürzt und senkrecht angebunden. Von den sich entwickelnden Trieben kürzt man noch vor dem Blühen alle, die Scheine haben, außer dem obersten an jeder Rebe, über dem zweiten Blatte des obersten Scheines ein und bricht diejenigen aus, welche keine Scheine haben. Die Triebe der zwei obersten Augen bindet man fleißig an und behandelt sie auf die früher angegebene Weise. Da sie zufolge des Safttriebes, der immer nach oben strebt, meist recht kräftig und stark werden, so kann man sie nun im folgenden Jahre in der erforderlichen Höhe abschneiden und sie eben so behandeln, d. h. die zwei obersten Triebe bloß unausgebrochen fortwachsen lassen und die übrigen theils einkürzen, theils wegnehmen, je nach ihrer Beschaffenheit. Im Fall sie schon im vorigen Jahre in der bestimmten Höhe abgekürzt worden wären, legt man sie kreuzweis übereinander und behandelt sie, wie früher angegeben wurde. Im ersten Falle schneidet man die untern Triebe, welche Früchte getragen haben, auf einige Augen zurück, um von ihnen noch eine Ernte zu erhalten und die Verdickung des Stammes zu bewirken; im zweiten Falle schneidet man sie alle weg, um den beiden Reben keinen Saft zu entziehen und sie zu veranlassen, 6 bis 8 kräftige Ruthen zu treiben, die dann auf die angegebene Weise behandelt werden.

In Gegenden, wo harte Winter keine Seltenheit sind und die Kälte zuweilen eine Höhe von 20° R. unter Null erreicht, die immer auf den Weinstock verderblich einwirkt, muß man ihn vor dem Winter niederlegen und mit Erde bedecken, damit er so wider die Kälte geschützt werde.

Um das Einlegen oder Bedecken zu erleichtern, wird im Herbste der Weinstock von allem unnützen Holze, den Seitenruthen, den alten Tragreben, Ranken ꝛc. befreit, das Fruchtholz flüchtig und bis dahin, wo es reif ist, eingekürzt, dann die Reben in Stroh eingewickelt, längs der Seite des Hauses niedergebogen, eine Grube gemacht, in dieselbe eingelegt und mit Erde bedeckt. Im Fall dieses

nicht gut geht, werden die Reben mit Stroh umwunden und dann dieselben senkrecht ans Spalier befestigt, wobei sie indeß so fest anliegen müssen, daß sie der Dachtraufe entzogen und vor dem so schädlichen Glatteise geschützt sind. Um den Stock herum wird dann noch die Erde angehäufelt und mit Pferdemist bedeckt. — Das Anhäufeln sollte, da es wenig Arbeit verursacht, überall geschehen, weil dieser Schutz nach strenger Kälte doch noch Hoffnung zu neuem Unterholze gibt.

Im Frühling werden an einem heitern, schönen Tage die eingelegten Stöcke ihrer Hülle entledigt, gehörig beschnitten und angebunden. Da sie in der Erde frühzeitiger treiben, als außer derselben, so muß dieses sobald als möglich geschehen.

5. Erziehung des Weinstocks als Pyramide.

Diese Erziehungsart eignet sich vorzüglich für Gärten, in denen der Weinstock des beschränkten Raumes wegen auf Rabatten ꝛc. freistehend erzogen wird. Man wählt dazu nur frühe Sorten, die nicht stark ins Holz treiben und, auf Zapfen und kurze Schenkel geschnitten, am tragbarsten sind.

Um den Stock zu dieser Form auszubilden, wird er im ersten Frühjahr auf ein Auge zurückgeschnitten und der Trieb desselben an ein beigesteckes Pfählchen angebunden und nach den schon angegebenen Regeln behandelt. Im zweiten Jahre wird die Rebe zur Bildung des Kopfes dicht an ihrem Ursprunge abgeschnitten. Es kommen dann mehrere Triebe hervor, die den Sommer hindurch fleißig angebunden werden. Da sie gewöhnlich zur Bildung der Pyramide noch zu schwach sind, so muß man sie, wenn's nöthig ist, im dritten Frühjahre nochmals dicht am Kopfe abschneiden. Aus den sich entwickelnden Trieben läßt man nun die 4 schönsten und stärksten, die zu Fruchtreben bestimmt sind, stehen und bricht die übrigen aus. Den Sommer hindurch wird ihr Wachsthum auf alle mögliche Weise, durch Auflockerung des Bodens, Begießen ꝛc., beschleunigt und durch das Einkürzen der Seitenruthen gegen den Herbst hin die Reife des Holzes befördert.

Hat man auf diese Weise 4 starke Reben erhalten, so schneidet man im folgenden Frühjahr jede auf 4 bis 6 Augen und bindet dann jede für sich spiralförmig an einen 8 bis 10 Fuß langen tannenen Pfahl, welche zu diesem Zwecke in einem Abstande von ½ Fuß vom Weinstocke im Quadrat eingeschlagen und zur größern Haltbarkeit wider Wind ꝛc. an den Spitzen zusammengebunden werden.

Aus den 6 Augen an jeder Rebe erhält man 6 Triebe, von denen man die beiden obersten, im Fall sich keine Blüthen zeigen,

ausbricht. Der unterste Trieb jeder Rebe wird zur Fruchtruthe für's künftige Jahr bestimmt und diesem gemäß den Sommer hindurch behandelt. Die übrigen Triebe werden über dem zweiten Blatte der obersten Traube ausgebrochen und die Seitenruthen später etwas eingekürzt. Anfang September wird auch die unterste, zur künftigen Fruchtrebe bestimmte Ruthe, die sich nunmehr zu einer starken Rebe ausgebildet hat, an der Spitze abgebrochen und an den Seitenruthen eingekürzt, um die Reife und Verholzung derselben zu befördern.

Im folgenden Frühlinge wird an allen 4 Reben das vorigjährige Tragholz bis an die erzogene neue Fruchtrebe weggeschnitten und diese wie im vorigen Jahre behandelt. Auf diese Weise fortgefahren erhält man immer 4 gute Fruchtreben in der Nähe des Kopfes, auf deren Behandlung die Erziehung der Pyramide für die Zukunft beruht. — Sollte eine der untersten, zur künftigen Fruchtrebe bestimmten Ruthe verunglücken, oder der nächstfolgende Trieb stärker ausfallen, so bestimmt man diesen zur Fruchtrebe für's künftige Jahr und behandelt denselben darnach.

Für Liebhaber, welche mehrere Weinsorten auf einem kleinen Raume zu erziehen beabsichtigen, oder die Kosten eines dauerhaften Spaliers scheuen, ist die Pyramidenform des Weinstocks besonders zu empfehlen. Die so erzogenen Stöcke gewähren, mit ihren Früchten behangen, außer ihrem Nutzen einen wirklich schönen Anblick in der Reifzeit der Früchte und machen dann eine Zierde des Gartens aus. — Die Verwahrung der Rebstöcke vor dem Winterfroste erfordert keine große Mühe, indem die Reben der zwei nebeneinander stehenden Stöcke, wenn diese 5 bis 6 Fuß von einander abstehen, zugleich in eine Grube gelegt und mit Erde bedeckt werden können. Da die Pfähle, den Winter hindurch im Trocknen aufgehoben, viele Jahre brauchbar bleiben, so ist diese Erziehungsart auch gar nicht kostspielig.

Diejenigen Rebsorten, welche lieber an Bogreben als an Zapfen und Schenkeln ihre Früchte bringen, werden am besten, im Fall sie als Pyramide erzogen werden sollen, auf folgende Weise behandelt:

Die Hauptrebe wird im zweiten oder dritten Jahre senkrecht an den Pfahl gebunden. Von den sich entwickelnden Trieben läßt man 3 oder 4 der stärksten und besten stehen und bestimmt sie zu Fruchtreben für's künftige Jahr. Sie werden ganz auf die früher angegebene Weise behandelt. Im folgenden Frühjahr biegt man sie in einen Halbzirkel und bindet sie an den Pfahl. Der oberste Trieb wird, auf einige Augen eingekürzt, senkrecht angebunden, um dadurch die Verlängerung der Pyramide zu erzielen. — Die Ruthe, welche sich aus dem ersten Auge der Bogrebe entwickelt, wird zur künftigen

Fruchtrebe bestimmt und den Sommer hindurch fleißig angeheftet, damit sie nicht durch den Wind abgebrochen oder sonst beschädigt wird. — Sollte dieses Auge keinen kräftigen Trieb machen, oder der folgende sich besser zur Fruchtruthe eignen, so wird dieser dazu genommen. Alle übrigen Ruthen werden 2 Blätter über der obersten Traube eingekürzt und auf die früher angegebene Weise behandelt. — Im folgenden Frühjahre wird das alte Tragholz dicht an der jungen Fruchtrebe abgeschnitten und diese an seine Stelle gebunden. Die Länge der Rebe kann, wenn das Holz kräftig und stark, recht reif und gesund ist, 2½ bis 3 Fuß betragen. Beim Heften der Bogen im Frühjahr muß man sehr behutsam sein, damit sie nicht brechen oder Schaden nehmen. Am besten geschieht es auf folgende Weise: Die von ihren Seitenruthen und Ranken befreite, gehörig eingekürzte Rebe wird mit der linken Hand an der Spitze ergriffen und allmählig abwärts gebogen, dann mit Vorsicht mit der rechten Hand von unten auf gerundet und mit der Spitze an das unter der Rebe befindliche alte Holz oder an den Pfahl mit Weidenruthen vorsichtig angebunden. Sollte die Rebe, trotz aller angewandten Vorsicht, einen Bruch bekommen, so wird sie über demselben abgeschnitten. Eine Hauptsache dabei ist, daß die Bogreben stets so vertheilt werden, daß eine der andern nicht Luft und Sonne entzieht und das Aeußere des Stockes schön ins Auge fällt, weßhalb die Bogen nach der Spitze zu immer kleiner werden müssen.

Für Gutedel, Sylvaner, Trollinger und solche Traubensorten, die lange, starke Ruthen treiben und am besten auf Bogreben tragen, ist diese Erziehungsart am geeignetsten. Die Entfernung der Stöcke von einander muß wenigstens 5 bis 6 Fuß betragen.

6. Klassifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Traubensorten.

In der Unterscheidung und Benennung der verschiedenen Traubensorten herrscht noch viele Verwirrung. Derselbe Name wird in vielen Gegenden oft ganz verschiedenen Traubensorten gegeben und so auch umgekehrt. Auch die Beschreibungen derselben Sorte stimmen bei verschiedenen Autoren nicht überein, was zum Theil davon herrührt, daß die Verschiedenheit des Bodens und Clima's, der Reifegrad der Trauben, das Alter des Stockes ꝛc. oft Abänderungen bei den Früchten veranlaßt. Da indeß doch jede Sorte in ihren Hauptformen sich gleich bleibt und nach diesen eine Eintheilung nach einem bestimmten Systeme möglich ist, so wurde es von den bedeutendsten Männern im Gebiete der Pomologie versucht, alle Traubensorten zu rubriziren und in bestimmte Abtheilungen zu bringen.

Die vorzüglichsten darunter sind:

1) Das von Herrn Dr. Liegel in Braunau aufgestellte System. — Es besteht aus zwei Klassen und zwei Ordnungen mit mehreren Unterabtheilungen. Diese sind:

Erste Klasse. Zottige Trauben.

Erste Ordnung. Mit runden Beeren und zwar:

a) schwarzblaue, b) rothe und c) grüne oder grünliche Trauben.

Zweite Ordnung. Mit ovalen Beeren und zwar

a), b) und c) wie vorher.

Zweite Klasse. Engbeerige Trauben.

Ordnungen und Unterabtheilungen wie bei der ersten Klasse.

Die Anwendung dieses Systems findet sich in dem systematisch geordneten Handbuche der Pomologie des Hrn. Hofgärtners Hinkert im dritten Bande S. 231.

2) Das vom Hrn. Freiherrn v. Babo in Weinheim und dem großherzogl. Garten-Inspector Hrn. Metzger in Heidelberg entworfene und in ihrem vortrefflichen Werke: „Beschreibung der Wein- und Tafeltrauben der deutschen Weinberge und Gärten, Mannheim 1836," angewandten Traubensysteme, nach welchem in demselben eine sehr große Anzahl der bessern Traubensorten unter ihrem richtigen Namen, mit Angabe ihrer Provinzial- und Ortsnamen, genau beschrieben und klassificirt sind. Dieses System zerfällt in zwei Ordnungen mit drei Abtheilungen.

Erste Ordnung. Trauben mit runden Beeren. Beere rund, häufig bei dichtbeerigen Trauben etwas länglich, von 3 bis 7 Linien im Durchmesser bei gewöhnlichem Wachsthume

Erste Abtheil., mit sehr großen Beeren, von 6 bis 7 Linien im Durchmesser.

Zweite Abtheil., mit großen Beeren, von 5 bis 6 Linien im Durchmesser.

Dritte Abtheil., mit kleinen Beeren, bei mittlerm Wachsthume von 3 bis 5 Linien im Durchmesser und nur im üppigen Zustande zuweilen größer.

Zweite Ordnung. Trauben mit länglichen oder langen Beeren. Längendurchmesser 4 bis 10 Linien; Querdurchmesser 3 bis 7 Linien.

Erste Abtheil., mit sehr großen Beeren. Längendurchmesser im mittlern Zustande 6 bis 10 Linien, Querdurchmesser 4 bis 7 Linien und nur bei üppigem Wachsthume größer.

Zweite Abtheil., mit großen Beeren. Längendurchmesser bei mittlerm Wachsthume 5 bis 7 Linien; Querdurch-

messer 4 bis 7 Linien und nur bei lockern Beeren in üppigem Zustande etwas größer.

Dritte Abtheil., mit kleinen Beeren. Längendurchmesser im mittlern Zustande 3½ bis 5 Linien; Querdurchmesser 3 bis 4 Linien, nur bei lockeren im üppigen Zustande befindlichen Trauben größer.

3) Das vom königl. preußischen Hofgärtner und Lehrer an der königl. Gärtner-Anstalt zu Potsdam, Hrn. C. Fintelmann, entworfene und in seiner Obstbaumzucht, Berlin 1839, im zweiten Bande S. 631 angewandte Traubensystem.

Bei diesem sind die Formen der einzelnen Beeren an den Trauben, ob solche rund oder oval gestaltet, als Klassen-Kennzeichen, der mehr oder weniger zottige Wuchs derselben aber, so wie ihre Nebenäste als Ordnungen angenommen, wobei der Unterschied der Farben wieder eigene Abtheilungen bilden.

Da dieses System als das vorzüglichere von bedeutenden neuern Pomologen, unter andern von Hrn. Dittrich in Gotha in seinem systematischen Handbuche der Obstkunde, III. Band, S. 507, benutzt worden ist und dieses System sich dadurch vorzüglich auszeichnet, daß es eine leichtere Uebersicht gewährt, so habe ich bei den folgenden Beschreibungen, wobei ich zugleich das vorhin erwähnte ausgezeichnete Werk der Herren v. Babo und Metzger als Hauptgrundlage benutzte, angewandt und nach demselben die Fruchtbeschreibungen klassificirt.

Erste Klasse.

Trauben mit runden Beeren.

Erste Ordnung.

Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

1. Blauer Trollinger, blauer Frankenthaler, Troller, Mohrendutte, Fleischtraube, Bocksauge ꝛc. (I R.)

Die Traube ist groß, breit, 8 bis 10 Zoll lang, unten spitz auslaufend, meist dicht, bisweilen locker, oft 3 bis 5 Pfund wiegend; die Beerenstiele sind röthlich, länglich, dünn und warzig; die Beeren schwarzblau, blauduftig, dickhäutig, etwas hartfleischig, wohlschmeckend und enthalten meist 2 Kerne. Die Frucht reift Mitte bis Ende October.

Der Stock treibt sehr stark ins Holz und erlangt bald eine große Ausdehnung, weßhalb er sich vorzüglich zur Bekleidung hoher Mauern, Häuser ꝛc. eignet. Er liefert in günstigen Jahren oft so viel Trauben, daß 1 bis 2 Ohm Wein daraus bereitet werden können. Doch sind sie mehr zum frischen Genusse als zur Weinbereitung geschätzt, da der Wein nicht geistig genug wird. Der Stock verlangt einen guten, sonnigen Stand am Spaliere und einen langen Schnitt, d. h. die Reben werden auf 10 bis 15 Augen geschnitten. Er trägt sehr reichlich.

2. Blauer Malvasier. (I R.)

Diese Traube wird oft mit dem blauen Trollinger verwechselt; sie unterscheidet sich aber von diesem durch die weniger lockere, kurz abgestutzte Traube und die grünen, etwas dickeren Beerenstiele. Stand und Reifzeit wie vorher.

3. Blaue Blatttraube. (I R.)

Die Traube ist groß, breit, locker; der Traubenstiel ist lang; die Beerenstiele sind lang und dünn, die Beeren kugelrund, schwarzblau, blau beduftet, fleischig, saftig und von süßem Geschmacke. Die Frucht reift am freien Spaliere Mitte October.

Der Stock bleibt klein; das Holz ist kurz, hellbraun und gefurcht; die Endspitzen der jungen Zweige sind wollig. Der Stock trägt reichlich, verlangt einen kurzen Schnitt, d. h. die Reben müssen alle auf Zapfen (1 bis 4 Augen) oder auf Zapfen und halbe Bogreben eingekürzt werden.

b. Rothe Trauben.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

4. Große, frühe Provencertraube. Le grand Provençal hâtif. (I R.)

Die Traube wird 1½ Fuß lang, ist oben breit und läuft nach unten spitz zu. Die Beeren sind oval, ½ Zoll breit und ¾ Zoll lang, dünnhäutig, süß, saftig, leicht platzend, grünlichgelb und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Traube reift, nach Fintelmann's Handb. II. B. S. 660, schon im Anfang des Septbr.

Der Stock wird stark, macht langes, braunes Holz und liefert vortreffliche Tafeltrauben.

Zweite Ordnung.

Trauben mit lockerm Kamm und kleinen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

5. Schwarzer Muskatgutedel. Blauer, auch schwarzer Gutedel. (I R.)

Gehört zu den besten Tafeltrauben; unterscheidet sich vom rothen Gutedel durch wollige Endspitzen an den jungen Trieben und einen stärkern Wuchs des Stockes, durch größere, schwarzblaue Beeren, die in ganz reifem Zustande ein festes Fleisch und einen etwas müskirten Geschmack haben. Die Traube ist von mittlerer Größe, rundbeerig, dunkelblau, reift im October und hält sich lange.

Der Stock verlangt einen kräftigen Boden und eine geschützte Lage, wo möglich am Spalier, treibt stark ins Holz, ist etwas empfindlich in der Blüthe, muß lang geschnitten werden und trägt dann reichlich.

6. Rothstieliger Dolcedo (I R.)

Diese Traube hat ihren Namen vom Traubenstiele, der eine dunkelrothe Farbe hat. Die Traube ist lang, ästig, fast zottig, locker; die Beerenstielchen sind kurz und dünn; die Beeren rund, schwarzblau, blau beduftet; das Fleisch ist zart und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende September und im Anfang des October.

Der Stock ist mittelmäßig groß, das Holz dünn, hellbraun, gefurcht und weitknotig. Er verlangt einen warmen Stand, eine niedere Erziehungsart mit kurzem Schnitte, ist dauerhaft in der Blüthe und daher sehr fruchtbar.

7. Blauer Alicant. (I R.)

Stammt aus Spanien, wo die meisten Weine aus dieser Traubensorte bereitet werden. Die Traube ist groß, sehr locker, meist einfach, der Traubenstiel lang und dünn, der Beerenstiel kurz und warzig. Die Beeren sind rund, blauroth, blauduftig, saftig, rothfleischig, härtlich und von gutem Geschmacke. Die Frucht, welche gegen Ende October reift, gehört vollkommen reif zu den bessern Tafeltrauben.

Der Stock wird groß, die Reben sind lang, hellbraun, gestreift, an den Endspitzen wollig. Er ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft und trägt sehr reichlich. Verlangt einen warmen Stand am Spalier; Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

b. Rothe Trauben.

8. Rother Gutedel. Rother Junker. Rother Krachmost. Chasselas rouge. (I R.)

Als Tafeltraube ist sie allgemein beliebt, wozu der Stock sich auch wegen seiner Fruchtbarkeit, wegen der angenehmen Farbe, der Süßigkeit und Haltbarkeit der Traube sehr empfiehlt.

Die Traube ist locker, ästig, selten dicht; der Traubenstiel ist lang, dünn und etwas röthlich angelaufen; die Beerenstiele sind kurz, dünn, nach oben dick und warzig, die Beeren rund, roth, violett beduftet, dünnhäutig, saftig, von süßem Geschmacke und enthalten 2 Kerne. Die Frucht reift im Anfang des October und hält sich lange.

Der Stock treibt schwach und erfordert einen kurzen Schnitt, meist auf Zapfen. Die Reben sind kurz, dunkelbraun, engknotig und oft gestreift. Seine Tragbarkeit tritt erst mit dem sechsten Jahre ein. Er verlangt einen kräftigen Boden und öftere Düngung, kurzen Schnitt, gedeiht fast in jeder Lage und trägt sehr reichlich.

9. Italienischer rother Malvasier. (I R.)

Eine vorzügliche Traubensorte, die häufig im südlichen Italien erbaut wird. Sie ist so außerordentlich fruchtbar, daß sich meist schon nach dem vierten Jahre aus jedem Fruchtauge 3 Trauben entwickeln. Er wächst schnell und widersteht selbst in den nördlichen Ländern gut dem Froste, verdient daher häufige Anpflanzung.

Die Traube ist mittelmäßig groß, etwas locker; die Beeren sind etwas klein, rund, hellgrün und roth gestreift, braun punktirt, haben eine etwas fleischige Haut und ähneln im Geschmacke denen des grünen Sylvaners, sind voll zuckersüßen Saftes und enthalten 1 bis 3 kleine Kerne. Die Frucht reift gegen Ende September und im Anfang des October.

Der Stock treibt stark und belaubt sich dicht. Das Holz ist braunroth, das Blatt dünn, stark eingeschnitten, der Blattstiel zart und röthlich.

10. Königsgutedel. Königsedel. Chasselas royale, Chasselas du Roi. (II R.)

Stammt aus Frankreich und wurde erst in neuerer Zeit in Deutschlands Gärten angepflanzt. Er unterscheidet sich von dem rothen Gutedel durch die dunkelrothen, blaubedufteten, rothfleischigen Beeren, die sich gleich nach der Blüthe schon roth färben, so wie durch die mehr lockern Trauben. Diese sind groß, zottig, wie die des weißen Gutedels, und haben wie diese kleinere Beeren, die sehr süß werden. Die Haut der Beere ist krachend, das Fleisch mild und

wohlschmeckend, doch nicht so gut als das des rothen Gutedels. Die Beeren sind rund, dunkelroth, blau beduftet und haben unten einen erhabenen Stempelpunkt mit einer grünen Einfassung. Die Frucht reift Anfang October.

Der Stock treibt stark, macht viele Klammern; das Holz ist rothbraun, das Blatt dunkelgrün, ins Röthliche übergehend; die Blattstiele sind ebenfalls roth, so wie sich überhaupt Alles am Stocke durch die rothe Farbe auszeichnet. Er kommt fast in jeder Lage und bei guter Erziehungsart mit kurzem Schnitte gut fort, ist ziemlich dauerhaft in der Blüthe und trägt reichlich.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

11. Weißer Alicant. Weißer Portugieser. (I R.)

Unterscheidet sich vom blauen Alicant durch tiefer eingeschnittene, unten mehr wollige Blätter, durch eine etwas mehr lockere, etwas früher reifende Traube und durchsichtige, fleischige, süße Beeren. Die Traube ähnelt dem Gutedel, ist jedoch lockerer.

Der Stock trägt reichlich, verlangt indeß einen warmen Stand am Spalier.

12. Weißer Gutedel. Weißer Junker. Schönedel. Ch. blanc. (I R.)

Diese allgemein bekannte, gute Tafeltraube stammt aus Frankreich, woselbst sie sehr verbreitet ist. Auch in Deutschland wird sie häufig, vorzüglich in Gärten, erzogen.

Die Traube ist locker, ästig, bisweilen dicht und einfach, länglich und bekommt, wenn zur Blüthezeit Regenwetter eintritt, viele kleine Beeren, die indeß recht süß werden. Der Traubenstiel ist lang, dünn und roth, die Beerenstielchen sind kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig. Die Beeren sind rund, bei gedrängten Trauben länglich, grüngelb, braun gefleckt, dünnhäutig, hell, durchsichtig, großnarbig, fein punktirt und mit weißem Dufte überzogen. Das Fleisch ist zart, saftig und von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Jede Beere enthält 2 Kerne. Die Frucht reift im October.

Der Stock wächst kräftig und treibt lange, röthlichbraune, gestreifte und punktirte Reben. Bei einer guten Lage und nahrhaftem, kräftigem Boden trägt er sehr reichlich. Da er in der Blüthe, welche später als bei andern Traubensorten eintritt, nicht empfindlich ist, so kann man meist auf eine gute Ernte rechnen. Er verlangt einen kurzen Schnitt, hauptsächlich auf Zapfen, und eignet sich besonders zur Bekleidung der Spaliere, Lauben ꝛc., so wie auch zu Pyramiden

auf Rabatten. — Verdient vorzüglich als Tafeltraube recht häufige Anpflanzung.

13. Geschlitztblätteriger Gutedel. Petersilientraube. (I R.)

Ist dem weißen Gutedel ziemlich gleich, hat jedoch einen etwas schwächern Stock und dünneres Holz, auch lockere Trauben und tief bis auf die Blattrippe geschlitzte Blätter. Schnitt auf Zapfen.

14. Krachgutedel. Krachmost. Ch. crognant. (I R.)

Diese Traube hat ihren Namen von dem harten Fleische der Beeren erhalten, welches beim Zerbeißen derselben unter den Zähnen kracht. Sie ist gewöhnlich größer und hat vollkommnere Beeren wie die Traube des weißen Gutedels.

Die Traube ist groß und hat hartfleischige, gewürzhafte Beeren, die beim Druck leicht platzen. Reift im October mit dem weißen Gutedel zugleich.

Der Stock treibt stark, verlangt einen kräftigen Boden und eine gute Lage, sowohl am Spalier als im Weinberge; ist in der Blüthe dauerhaft und trägt sehr reichlich. Er liefert die sogenannten Markgräfler Weine, die recht beliebt sind. Als Tafeltraube ist der Krachgutedel seines angenehm süßen und harten Fleisches, seiner Fruchtbarkeit, seiner frühen Reife und Haltbarkeit wegen allgemein beliebt. Er verdient häufige Anpflanzung.

15. Pariser Gutedel. Ch. de Fontainebleau. (I R.)

Stammt aus der Umgegend von Paris, woselbst sie häufig zu Markte gebracht wird und sehr beliebt ist. Seit 20 Jahren wird sie auch in den Gärten Deutschlands viel erzogen.

Die Traube unterscheidet sich von der des weißen Gutedels durch weißgelblichere, etwas hartfleischige, süße, fein müskirt schmeckende Beeren.

Der Stock verlangt einen geschützten Standort und etwas kurzen Schnitt. In der Blüthe ist er dauerhaft, daher meist recht fruchtbar, und liefert große, frühzeitig reifende Trauben, die sich lange halten. Verdient als Tafeltraube recht häufige Anpflanzung.

16. Muskat-Gutedel. Ch. musqué. (I R.)

Der Stock unterscheidet sich von dem des weißen Gutedels durch einen etwas schwächern Trieb; die Trauben durch hartfleischigere, gelbere Beeren, welche einen äußerst feinen Muskatellergeschmack, besonders bei guter Lage und günstiger Witterung, annehmen, der aber in schlechten und nassen Jahren oft gänzlich fehlt. Die Frucht reift Anfang October und gehört zu den besten Tafeltrauben.

Der Stock verlangt eine geschützte Lage, kräftigen Boden und kurzen Schnitt; er ist etwas empfindlich in der Blüthe, am geeigneten Standort aber ziemlich dauerhaft und sehr fruchtbar, weßhalb er häufige Anpflanzung verdient.

17. Früher Gutedel. Diamant-Gutedel. Perltraube. (I R.)

Die Traube ist groß, oben breit, zweiästig, locker, nach unten spitz zulaufend; der Traubenstiel ist kurz und warzig, der Beerenstiel kurz und dick. Die Beeren, deren gewöhnlich 20 bis 30 an einem großen Kamme sitzen, sind sehr groß, rund, weißgrün, grau beduftet, mit sichtbaren Adern durchzogen, durchsichtig, bei vollkommener Reife braungefleckt, und enthalten meist nur einen Kern. Das Fleisch ist markig, vollsaftig und von einem vorzüglich feinen, delicaten Geschmacke. Die Frucht reift im Anfang des September, oft schon Ende August.

Der Stock wächst kräftig; das Holz ist stark, dick, gelenkig, markig, braunroth, gestreift und punktirt. Verdient in Gärten an geschützten Mauern die häufigste Anpflanzung.

18. Weißer Malvasier aus der Champagne. (I R.)

Die Traube ist 8 Zoll lang und 6 Zoll breit; der Traubenstiel ist kurz, etwas röthlich und wollig. Die Beeren sind rund, etwas oval, ¾ bis 1 Zoll im Durchmesser groß, weißgrün, durchsichtig, etwas beduftet, dünnhäutig, saftig und von süßem Geschmacke. Die Frucht reift im September und ist als Tafeltraube sehr zu empfehlen.

Der Stock wächst kräftig und treibt sehr lange und starke, graubraune, mit Wolle überzogene Reben.

19. Grauer Tokayer. (I R.)

Ist vorzüglicher als der blaue und schwarze Tokayer und wird in Baden und im Elsaß stark angebaut. Einige Ohm von diesem Weinmost geben, einer geringern Sorte beigemischt, derselben doppelten Werth; auch als Tafeltraube ist die Frucht sehr beliebt.

Die Traube ist etwas klein, die Beeren ebenfalls, beinahe aschgrau von Farbe und von einem sehr angenehmen, süßen Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende August.

Der Stock wächst nicht stark, ist aber sehr fruchtbar und verdient deßhalb sowohl im Garten als Weinberge häufige Anpflanzung.

20. Weiße Vanilletraube. Malvasier. (I R.)

Stammt aus Frankreich und gehört zu den edelsteu Tafeltrauben. — Die Traube ist mittelmäßig groß, locker, ästig und enthält oft viele unausgebildete Beeren. Der Traubenstiel ist lang, dünn,

hellgrün; die Beerenstielchen sind kurz und von gleicher Farbe; die Beeren sind rund, weißgrünlich, kleinnarbig, ohne alle Punkte, weiß beduftet. Das Fleisch ist härtlich, fein und von einem sehr süßen, angenehmen Vanillegeschmacke. Die Frucht reift im October und verdient allgemeine Anpflanzung.

Der Stock verlangt einen geschützten Standort an einer Mauer, eine südliche oder südwestliche Lage und ist dann ziemlich dauerhaft in der Blüthe und trägt reichlich. Er treibt ziemlich stark und macht lange, markige Triebe.

Dritte Ordnung.

Engbeerige Trauben mit großen Uebenästen.

a. Blaue Trauben.

21. Blauer Gänsfüßler. Bockshorn. Blauer von Boromeo. Großer blauer Ungar. (I R.)

Der Stock hat den Namen Gänsfüßler von der Aehnlichkeit des Blattes mit einem Gänsefuß. Er wird an der Bergstraße häufig an Lauben, Giebelmauern und hohen Gebäuden erzogen und bekleidet oft eine Fläche von 500 bis 1000 Quadratfuß. Die Traube reift zwar etwas spät, wird aber doch gewöhnlich noch bei uns reif, weßhalb diese Rebsorte, da sie nur bei nasser Witterung in der Blüthe etwas empfindlich ist und von den Trauben eines Stockes 1 bis 2 Ohm Wein gekeltert werden können, der zwar etwas leicht, aber doch haltbar wird — zur Bekleidung der Gebäude vorzugsweise zu empfehlen ist.

Die Traube ist sehr groß, 10 bis 12 Zoll lang und oben 6 Zoll breit; sie ist dicht und mit vielen Nebenzweigen besetzt; der Traubenstiel ist lang und dick, im Herbste oft roth gefleckt; die Beerenstielchen sind kurz, dick, grün und warzig. Die Beeren sind groß, bei gedrängten Trauben etwas länglich, schwarzblau, narbig, blau beduftet; das Fleisch ist röthlich, saftig, von süßsäuerlichem Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende October.

Der Stock treibt stark, wird sehr stämmig und erreicht oft einen Umfang von 15 bis 20 Zoll. Die Reben sind sehr lang, stark, rothbraun und gefurcht, an den Endspitzen wollig. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

b. Rothe Trauben.

22. Rother Cyprischer. (I R.)

Die Traube ist 8 bis 10 Zoll lang und fast eben so breit; der Traubenstiel ist lang, dünn und grün; die Beerenstiel-

chen sind ebenfalls lang, dünn, oben dick und warzig; die Beeren sind rund, ½ Zoll dick, blaßroth, blau beduftet und von vorzüglichem Geschmacke. Die Frucht reift in der ersten Hälfte des Sept.

Der Stock wächst stark; die Reben sind schön rothbraun und engknotig.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

23. Le grand Provençal verd. Pendoulau. (I R.)

Die Traube ist 6 bis 8 Zoll lang und breit; der Traubenstiel kurz, dick, röthlich und wollig; die Beeren sind rund, gelblichweiß, dünnhäutig, weiß beduftet, in nassen Jahren leicht faulend. Die Frucht reift Ende September.

Der Stock wächst stark, macht kräftige Reben von grauhellbrauner Farbe, deren Endspitzen wollig sind. Der Blattstiel ist etwas röthlich angelaufen und wollig, das Blatt auf der Oberfläche leicht, unten aber stark mit Wolle überzogen.

24. Alexandrinischer Muskateller mit runden Beeren. (I R)

Die Traube ist 8 bis 10 Zoll lang und 6 Zoll breit, bei schwachen Stöcken ganz einfach und ohne Nebenäste; der Traubenstiel ist lang, dick und glatt, die Beere rund, hat 1 Zoll im Durchmesser, ist dickhäutig, weißlichgelb, fleischig und von vorzüglich süßem, gewürzhaftem Geschmacke. Die Frucht reift im October und ist eine der vorzüglichsten Tafeltrauben.

Der Stock wächst kräftig, treibt starke, engknotige, schön hellrothbraune, glatte Reben mit starken Augen.

Vierte Ordnung.

Engbeerige Trauben mit kleinen oder gar keinen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

25. Schwarzer Muskateller. Schwarzer Weihrauch. Schwarze Muskattraube. Rother Frontignac. Muscatnoir ordinaire. (I R.)

Die Traube ist walzenförmig, ziemlich groß, etwas locker, oft ästig und weicht darin von der weißen Muskatellertraube ab, die engbeerig und einfach ist. Der Traubenstiel ist lang und dünn, der Beerenstiel kurz und warzig. Die Beeren sind klein, rund, schwarzblau, narbig und dünnhäutig, blau beduftet und zweikernig; das Fleisch ist hart, roth und von einem vorzüglich süßen, müskirten Geschmacke. Die Frucht reift Mitte bis Ende September und ist als Tafeltraube sehr geschätzt und beliebt.

Der Stock treibt nicht sehr stark und macht dünne Reben, die braun und punktirt sind. Er erfordert einen kurzen Schnitt und einen warmen, geschützten Standort. In der Blüthe ist er sehr empfindlich und verträgt weder nasse Witterung, noch große Hitze.

26. Blauer Räuschling. Schwarzer Kläpfer. Hubler. (I R.)

Diese Traubensorte wird häufig im Breisgau, bei Heidelberg, bei Bruchsal ꝛc. angebaut. Sie gehört zu den bessern Tafel- und Weinbergstrauben; liefert einen ziemlich guten, rothen Wein, der jedoch etwas herber und minder wohlschmeckend, als der des blauen Clävners ist. Soll er gehörig dunkel werden, so muß er längere Zeit über den Hülsen gähren. Keltert man die Trauben gleich nach dem Abschneiden, so erhält man einen haltbaren, weißen Wein.

Die Traube ist ziemlich groß, etwas dicht, ästig und breit; der Traubenstiel ist länglich; der Beerenstiel kurz und warzig. Die Beeren sind klein, rund, blau, kleinnarbig, etwas dickhäutig und fein punktirt, blau beduftet, ein- bis zweikernig; das Fleisch ist roth und nur bei vollkommener Reife recht süß. Die Frucht reift im October.

Der Stock bleibt klein, macht kurze, röthlichgelbe, gefurchte und punktirte Reben, deren Endspitzen etwas wollig sind. Er ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, trägt reichlich, kommt fast in jeder Lage und jedem Boden fort und kann sowohl niedrig als hoch auf Zapfen und Bogreben geschnitten werden.

27. Blauer Sylvaner. Blauer Zierfahnler. Schwarzer Oestreicher ꝛc. (II R.)

Unterscheidet sich vom rothen Sylvaner, Nro. 33, durch wollige Endspitzen, schwarzblaue, nicht so stark gedrängte, etwas später reifende Trauben und geringere Fruchtbarkeit. Wird viel am Bodensee gebaut, wo er einen guten, leichten Wein liefert.

28. Blauer Pineau. Français noir. (II R.)

Stammt aus Frankreich und kommt dort in den Weinbergen unter den verschiedensten Benennungen häufig vor; hat große Verwandtschaft mit dem blauen Sylvaner, blauen Clävner und dem Arbst.

Die Traube ist lang, cylindrisch, einfach, dicht und uneben; der Traubenstiel ist kurz, der Beerenstiel kurz und dünn. Die Beeren sind rund, schwarzblau, fleischig, sehr saftig, süß und angenehm schmeckend, blau beduftet. Die Frucht reift im September.

Der Stock wird mittelmäßig groß und macht dünnes, hellbraunes und engknotiges Holz mit wolligen Endspitzen. Er ist sehr

dauerhaft in der Blüthe und trägt reichlich. Niederer Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

Wohlschmeckende Tafeltraube, scheint sich auch als Weinbergstraube für rothen Wein zu empfehlen, weßhalb ihr Anbau in nördlichen Gegenden bei einer guten, geschützten Lage anzurathen sein möchte.

29. Schwarzer Tokayer. Frühe ungarische blaue Traube. (II R.)

Die Traube ist klein, hat kleine, runde, schwarze, dünnhäutige Beeren von sehr süßem, angenehmem Geschmacke. Die Frucht reift schon Mitte bis Ende August und läßt sich lange aufbewahren, weßhalb sie allgemeine Verbreitung verdient.

b. Rothe Trauben.

30. Rothe Babotraube. Rother Hartheinisch. Morillon rouge. (I R.)

Diese Tafeltraube stammt aus Italien und ist in Deutschland noch wenig bekannt. Als Tafeltraube ist sie ganz vorzüglich, weniger zur Weinbereitung.

Die Traube ist dicht, einfach, lang, cylinderförmig; der Traubenstiel ist lang und dünn, der Beerenstiel länglich und feinwarzig. Die Beeren sind rund, hellroth, aderig, großnarbig, fein punktirt, sehr saftreich und von einem süßen, angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift Anfang October.

Der Stock treibt ziemlich ins Holz, kommt in offener Lage an Freispalieren, so wie an Mauern recht gut fort, ist dauerhaft in der Blüthe und trägt sehr reichlich. Verlangt kurzen Schnitt.

31. Rother Muskateller. Kümmeltraube. Muscat rouge. (I R.)

Die Traube ist groß, lang und meist einfach; der Traubenstiel ist kurz und dick, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind nicht ganz rund, gewöhnlich ½ Zoll breit, dunkelroth, auf der Schattenseite oft grün oder grün geadert, mit grauem Dufte überzogen und meist dreikernig. Das Fleisch ist ziemlich fest, saftig, aber nicht sehr flüssig, von einem starken, muskatellerartigen Geschmacke, der dem der schwarzen Johannisbeere etwas ähnlich ist. Reift Anfang October.

Der Stock wird stark und macht lange, starke, rothbraune, zartgestreifte Reben. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

32. Violetter Muskateller. Blauer Weihrauch. (I R.)

Die Traube ist groß, hat mehr längliche als runde Beeren, die schwarzblau und von vorzüglich gewürzhaftem Geschmacke sind.

Die Frucht reift in der letzten Hälfte des September, bedarf aber, um ihre vorzügliche Güte zu erlangen, einen heißen Sommer und eine recht gute Lage.

Der Stock ist sehr tragbar und gehört mit zu den besten Muskatellersorten.

33. Rother Sylvaner. Rother Oestreicher. (I R.)

Eine köstliche Tafeltraube, die größere Verbreitung verdient und selbst für den Weinberg Werth zu haben scheint.

Die Traube ist von mittelmäßiger Größe, sehr engbeerig und hat kleine Nebenäste; der Traubenstiel ist kurz und dick; der Beerenstiel kurz, grün und warzig. Die Beeren sind dünnhäutig, roth und rothblau. Die Frucht reift im Anfang des Sept.

Der Stock wird nicht groß und treibt kurze, hellbraune Reben. Schnitt auf Zapfen und kurze Bogreben.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

34. Weißer Rießling. Gewürztraube. (I R.)

Diese köstliche Traubensorte liefert die vorzüglichsten Weine und wird mit Recht für die Königin unter allen gehalten. Der Johannisberger, Steinberger, Markobrunner, Geisenheimer, Rüdesheimer, Liebfrauenmilch, Niersteiner und viele andere Sorten sind ein Product dieser Traube. — Man hat verschiedene Varietäten derselben.

Die Traube ist klein, dicht und hat weißgrüne, grauduftige Beeren. Sie ist zwar keine schöne Tafeltraube, gibt aber den vorzüglichsten Wein am Rhein.

35. Weißer Muskateller. (I R.)

Diese häufig verbreitete, vorzügliche Traubensorte gibt in Frankreich den berühmten Frontignac und Muscat de Lunel, in Spanien den Xereswein und in Ungarn den köstlichen Tokayer-Ausbruch. Bei uns liefert der Stock nur vorzügliche Tafeltrauben, die auf sonnigem Stand am Spalier erwachsen und bei schönem Herbst im October reifen.

Der Stock, das Holz, das Laub und die Form der Traube stimmen mit denen des rothen Muskatellers überein; die Beeren sind indeß gelblichweiß, starkaderig, grauduftig und haben einen süßen Muskatgeschmack.

Er verlangt eine sonnige Lage und kräftigen Boden und eignet sich dann sehr zur Bekleidung hoher Giebel ꝛc. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

36. Grüner Sylvaner. (I R.)

Diese äußerst süße und wohlschmeckende Tafeltraube, welche vorzüglich für nördliche Gegenden und geringe Lagen sehr zu em-

pfehlen ist, macht in vielen Gegenden den Hauptsatz der Weinberge aus und hat eine Menge Namen. Der Stock gleicht dem des rothen Sylvaners, nur sind die Blätter nicht so scharf gezahnt. Er ist dauerhaft in der Blüthe und verträgt selbst nasse und kalte Witterung. Da die jungen Reben, besonders in nassem Boden, selten reif werden, so erfrieren sie meist an den Spitzen, woran man ihn im Frühling beim Schnitte leicht von andern Rebarten unterscheiden kann.

Die Traube ist mittelmäßig groß, kurz, sehr dicht, zuweilen etwas ästig; der Traubenstiel ist kurz und dick, der Beerenstiel kurz, grün und warzig. Die Beeren sind rund, oft länglich, gelblichgrün, narbig, punktirt und ein- oder zweikernig. Das Fleisch ist zart, grün, saftig und von einem vorzüglich angenehmen, eigenthümlichen Zuckergeschmacke, der ihm als Tafeltraube hohen Werth gibt. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Stock bleibt ziemlich klein, treibt kurze, hellbraune, an den Spitzen gelbe, gestreifte und punktirte Reben. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

37. Weißer Muskatsylvaner. (I R.)

Diese ausgezeichnete Tafeltraube stammt aus Frankreich. Sie ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft, reift etwas früh und trägt reichlich, wenn der Stock an einem geschützten Standort am Spalier erzogen und auf Bogreben und Zapfen geschnitten wird.

Die Traube ist klein, einfach, dicht, langstielig; die Beeren sind rund, bisweilen etwas länglich, großnarbig, gelblichgrün und fein punktirt; das Fleisch ist fest und in guten Jahren von einem vorzüglich angenehmen Muskatgeschmacke. Die Frucht reift im September.

Der Stock wird nicht groß, hat hellbraune, gefurchte Reben und wollige Endspitzen an den Trieben.

38. Gelber Ortlieber. (II R.)

Die Traube ist klein, meist einfach, sehr engbeerig, zuweilen ästig und breit; der Traubenstiel ist kurz und dick, der Beerenstiel kurz, dick und warzig. Die Beeren sind rund, klein, gelb, weißpunktirt, durchsichtig, dünnhäutig, weiß beduftet, sehr saftig und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, braune, gefurchte und punktirte Reben, deren Endspitzen wollig sind. Er ist außerordentlich dauerhaft in der Blüthe, kommt fast in jeder Lage und jedem Boden fort, ist unter allen Verhältnissen fruchtbar und leidet nur

in sehr heißen, trockenen Sommern. Die Blindhölzer und Wurzelreben wachsen sehr leicht an und sind in der Regel schon im dritten Jahre fruchtbar, wenn sie in einem kräftigen, guten Boden stehen. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

Zweite Klasse.
Trauben mit ovalen Beeren.

Erste Ordnung.
Trauben mit lockerem Kamm und großen Nebenästen.

a. Blaue Trauben.

39. Blauer Damascener. (I R.)

Die Traube ist groß, 8 bis 10 Zoll lang und breit, sehr locker und ästig; der Traubenstiel ist lang, der Beerenstiel kurz und dünn. Die Beeren sind groß, lang, dickhäutig, blau, blau beduftet, von zartem und angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende October.

Der Stock ist stämmig, treibt ziemlich lange, hellbraune und gefurchte Reben mit wolligen Endspitzen. Er verlangt einen geschützten, warmen Standort am Spalier. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

b. Rothe Trauben.

Die in diese Abtheilung gehörenden Traubensorten, als: die Rothe Spanische Rosine u. a. m., habe ich, da sie sämmtlich erst im November reifen, mithin im Freien bei uns wohl nie zeitig werden und deßhalb wenig Werth haben, ausgelassen, wie es mit allen spätreifenden Sorten geschehen ist.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

40. Früher weißer Damascener. Malvasier. (II R.)

Ist im Allgemeinen dem blauen Damascener gleich, hat jedoch weißgelbe Beeren, etwas weniger wollige Blätter und reift 14 Tage früher.

41. Italienisch Weiß. (I R.)

Eine lange, dünne, zottige Traube, die oben gewöhnlich ein Paar lange Nebenäste hat und nach unten sich lang und locker ausdehnt. Die Beeren sind fast 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit, sehr zarthäutig, von fast goldgelber Farbe, mit schwachem, weißem Dufte

belegt. Das Fleisch ist zart, halbflüssig, weiß und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Stock wird nicht groß und treibt nur schwache, gelbröthliche und fein gestreifte Reben. Erfordert einen kurzen Schnitt und einen warmen Standort am Spalier.

Zweite Ordnung.

Trauben mit lockerem Kamm und kleinen Uebenästen.

a. Blaue Trauben.

42. Ungarisch Blau. (I R.)

Die Traube ist mittelmäßig groß, etwas cylinderförmig, ästig; die Beerenstiele sind klein und grün. Die Beeren sind meist groß, länglich, etwas dickhäutig, schwarzblau, hellblau beduftet, saftig und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift Ende September.

Der Stock wird mittelmäßig groß und macht ziemlich lange, rothbraune, gefurchte Reben. Schnitt auf kurze Bogreben und Zapfen.

b. Rothe Trauben.

43. Trübrother, früher Ungarischer. (I R.)

Die Traube ist 6 bis 7 Zoll lang und 5 Zoll breit; der Traubenstiel ist lang, der Beerenstiel lang, grün und warzig. Die Beeren sind dünnhäutig, länglich, röthlich, blau beduftet, saftig und von sehr süßem Geschmacke. Die Frucht reift Anfang October und ist eine sehr gute Tafel- und Weintraube.

Der Stock wird ziemlich stark und treibt kurze, rothbraune Reben. Das Blatt ist dunkelgrün, fünflappig, oben rauh, unten etwas wollig.

c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.

44. Früher von der Lahn. (I R.)

Die Traube ist ziemlich groß, sehr locker, hängend und ästig; der Traubenstiel ist lang und dünn, der Beerenstiel lang, dick und warzig. Die Beeren sind 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, länglichrund, großnarbig, von Farbe gelblichweiß und weiß beduftet; das Fleisch ist zart und von angenehm süßem, doch nicht erhabenem Geschmacke. Die Frucht reift Mitte Sept.

Der Stock wird ziemlich stark; die Reben sind rothbraun und an den Endspitzen wollig. Er verlangt einen geschützten Standort

an einer warm gelegenen Mauer, ist dann sehr dauerhaft und fruchtbar und liefert köstliche Tafeltrauben, die ihres feinen und delicaten Geschmacks, ihrer frühen Reife und Haltbarkeit wegen nicht genug zur Anpflanzung empfohlen werden kann. Schnitt und Behandlung wie beim weißen Gutedel.

45. Früher weißer Malvasier. (I R.)

Ebenfalls eine köstliche Tafeltraube, die in jedem Garten eine Stelle verdient; um so mehr, da der Stock sehr fruchtbar ist und schon früh reichlich trägt.

Die Traube ist groß, 6 Zoll lang, locker, zuweilen auch etwas dicht; der Traubenstiel ist lang. Die Beeren sind grünlichweiß, dünnhäutig, narbig, fein punktirt und mit grauem Dufte überzogen. Das Fleisch ist zart, saftig und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht reift im September, ist in der Blüthe etwas empfindlich, fault leicht und muß deßhalb bei geeigneter Reife abgenommen werden.

Der Stock ist von mittler Größe, das Holz lang, braun und gefurcht. Schnitt wie beim weißen Gutedel.

46. Früher Leipziger. Gelbe Seidentraube. Kilianer. (I R.)

Diese im nördlichen Deutschland sehr verbreitete Tafeltraube ist die früheste unter den weißen Trauben und verdient, da sie eine der besten für die Tafel ist, recht häufige Anpflanzung.

Die Traube ist 6 bis 8 Zoll lang, ästig, meist engbeerig, oben breit, unten spitz zulaufend; der Traubenstiel ist lang, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 6 bis 10 Linien lang und 4 bis 7 Linien breit, länglich, zuweilen auch rund, dünnhautig, durchsichtig, sehr saftig und fleischig, zweikernig, weiß beduftet und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift Ende August.

Der Stock wird stark, treibt lange, braune, gefurchte und punktirte langknotige Reben, deren Endspitzen wollig sind. An hohen Mauern, Spalieren und Lauben bringt er an einem warmen Standorte, auf Bogreben und Zapfen geschnitten, reiche Ernten. Auch als Pyramide trägt er sehr reichlich.

47. Grüne Seidentraube. (I R.)

Unterscheidet sich vom frühen Leipziger durch kahle Endspitzen, weißlichgrüne, mehr einfache als dichte Trauben, etwas spätere Reife und langstielige, längliche Blätter. In Hinsicht der Güte der Frucht steht er demselben etwas nach. Cultur und Schnitt wie beim frühen Leipziger.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

48. Gelber Smyrnaer. (I R.)

Die Traube ist 6 Zoll lang und 4 Zoll breit, sehr locker; die Beeren sind ¾ Zoll lang und ½ Zoll breit, etwas zugespitzt, hellgelb und braun punktirt; das Fleisch ist weich, saftig und von süßem Geschmacke. Die Frucht reift Anfang October.

Der Stock ist von mittler Größe, das Holz etwas schwach, braun und engknotig. Er trägt reichlich und verdient deßhalb an Spalieren als Tafeltraube Anpflanzung.

49. Frühe gelbe Cibele aus Sevilla. (I R.)

Die Traube ist 10 Zoll lang und 4 Zoll breit, ohne Nebenäste und sehr locker; die Beeren sind 1¼ Zoll lang und ⅔ Zoll breit, lang gestielt, gelbgrün, weiß beduftet, dünnhäutig, saftig und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift im October und ist eine vorzügliche Tafeltraube.

Der Stock wird stark und treibt kräftige, hellbraune, engknotige Reben.

Dritte Ordnung.

Engbeerige Trauben mit großen Uebenästen.

a. Blaue Trauben.

50. Cambridsche botanische Gartentraube. (II R.)

Diese vortreffliche Tafeltraube wurde in dem botanischen Garten der Universität zu Cambridge an einer Mauer gefunden, woselbst sie sich durch ihre auffallende Größe und frühzeitige Reife, indem sie selten später als Ende September zeitigte, vor vielen andern Sorten auszeichnete.

Die Traube ist 9 bis 10 Zoll lang, nach unten etwas zugespitzt. Die Beeren stehen dicht aneinander, sind oval geformt, purpurfarbig, ins Braune übergehend; das Fleisch ist fest, saftig und von einem angenehm süßen Geschmacke. Die Frucht reift gegen Ende September und kommt selbst in ungünstigen Jahren meist zur Reife.

Der Stock wird ziemlich stark, treibt blaßblaue, weißknotige Reben. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

b. Rothe Trauben.

51. Rother Muskateller aus Alexandrien. (I R.)

Eine der vorzüglichsten Tafeltrauben, wenn sie am Spalier und an einer warmen Mauer erzogen wird.

Die Traube ist 8 Zoll lang und 5 Zoll breit, etwas locker; die Beeren sind 1 Zoll lang und ¾ Zoll breit, länglich, nach unten spitz zulaufend, sehr fleischig, dickhäutig, hellroth, mit grauem Duft überzogen, dreikernig und haben einen süßen, stark müskirten Geschmack. Die Frucht reift Ende October.

Der Stock wird stark, macht dicke, hellbraune, engknotige, mit großen Augen versehene Reben.

c. Grüne, weißgrünliche und gelbe Trauben.

52. Weißer Muskateller aus Alexandrien. (I R.)

Diese vorzügliche Tafeltraube gleicht der vorigen, nur daß ihre Beeren gelblichweiß und weiß beduftet und die Blätter weniger tief eingeschnitten sind.

Vierte Ordnung.

Gedrängte Trauben mit kleinen Uebenästen.

a. Blaue Trauben.

53. Blauer Bluffard. Schwarzer Hamburger. (I R.)

Eine vortreffliche Tafeltraube, die häufig am Genfersee in den Weinbergen vorkommt. Sie eignet sich jedoch besser für's Spalier in geschützte Gärten, da sie in der Blüthe etwas empfindlich ist.

Die Traube ist dicht, meist einfach; der Traubenstiel lang, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 5 bis 7 Linien lang und 3½ bis 4½ Linien breit, oval, schwarzblau, dünnhäutig, groß genarbt und blau beduftet; das Fleisch ist roth und zart und von einem angenehm süßen, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht reift im Anfang des September.

Der Stock ist von mittler Größe, das Holz lang, graubraun und gestreift. Schnitt auf Bogreben und Zapfen. Verdient häufige Anpflanzung.

54. Blauer Clävner. Blauer oder rother Burgunder. (I R.)

Aus dieser vorzüglichen Traubensorte wird der edelste rothe Wein bereitet, als: der Asmannshäuser, Ingelheimer, Ahrbleichert ꝛc.

Die Traube ist klein, sehr engbeerig, meist einfach, bisweilen ästig; der Traubenstiel ist kurz, dick und rothbraun, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 3 bis 5 Linien lang und 3 bis 4 Linien breit, dunkelblau, dünnhäutig, blauduftig; das Fleisch ist roth und von angenehm süßem Geschmacke. Die Frucht reift schon gegen Ende des August.

Der Stock ist mittelgroß, das Holz lang, dünn, rothbraun und gefurcht, an den Endspitzen wollig. Er ist ziemlich dauerhaft, trägt ziemlich reichlich und kann deßhalb für nördliche Gegenden nicht genug empfohlen werden.

55. Blauer Arbst. Rother Rolander. (I R.)

Gleicht dem blauen Clävner sehr, hat jedoch mehr wollige Endspitzen, weniger tief eingeschnittene glänzende Blätter und sehr kurze Blattstiele. Stimmt in Cultur, Reife und Werth mit dem Vorigen überein.

56. Früher Clävner. Jakobstraube. Augusttraube ꝛc. (II R.)

Unterscheidet sich vom blauen Clävner durch bedeutend kleinere Trauben und Beeren, etwas dickere Haut, geringeren Wohlgeschmack, frühere Reife, kleineren Stock und tiefer eingeschnittene Blätter, die sich schon im August roth färben. Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

b. Rothe Trauben.

57. Rother Clävner. Ruländer. Gris commun. (I R.)

Diese vorzügliche Tafel- und Weinbergstraube gehört zu den edelsten Traubensorten Deutschlands und liefert einen äußerst feinen, süßen und wohlschmeckenden Wein.

Die Traube ist 3 bis 4 Zoll lang, oval, sehr dicht, einfach, nur selten ästig; der Traubenstiel ist kurz, dick und roth, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind 3½ bis 5 Linien lang und 3 bis 4 Linien breit, rothbraun, etwas punktirt, mit grauem Duft überzogen und narbig; das Fleisch ist sehr zart und saftig und von einem sehr süßen und angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift gegen die Mitte bis Ende October.

Der Stock ist von mittler Größe, das Holz dünn, hellbraun, gefurcht und fein punktirt; die Endspitzen sind wollig.

58. Rother Traminer. Rother Rießling. (I R.)

Eine köstliche Weinbergstraube, die indeß auch als Tafeltraube vor vielen andern den Vorzug verdient, da sie sich bei guter und zweckmäßiger Behandlung bis zum Frühjahr aufbewahren läßt.

Die Traube ist 6 Zoll lang und 4 Zoll breit; der Traubenstiel ist kurz und dick, der Beerenstiel kurz, dünn und warzig. Die Beeren sind oval, grauroth oder graugrün, auf der Sonnenseite röthlich oder grün gestreift, dickhäutig, aderig, zweikernig, süß und gewürzhaft. Die Frucht reift in der Mitte des Sept.

Der Stock bleibt klein und treibt kurze, dünne, dunkelrothbraune und punktirte Reben. Er verlangt eine geschützte Lage und einen Schnitt auf Bogreben und Zapfen.

c. Grüne, weißlichgrüne und gelbe Trauben.

59. Weißer Blussard. (I R.)

Eine köstliche Tafeltraube, die gleichen Standort und gleiche Behandlung wie der blaue Blussard verlangt und in jedem Garten eine Stelle verdient.

Die Traube unterscheidet sich von der des blauen Blussard durch ihre weißgelblichen und mehr rundlichen Beeren und etwas spätere Reife.

60. Weißer Traminer. (I R.)

Unterscheidet sich vom rothen Traminer durch weißgrüne, im reifen Zustande gelbliche Beeren, größere Fruchtbarkeit und etwas spätere Reife (Ende September). Er liefert vorzüglichen Wein und namentlich in Ungarn die besten trockenen Beeren zum Tokayer Ausbruch.

B. Der Johannisbeerstrauch.

1. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Johannisbeerstrauchs.

Der Johannisbeerstrauch (Ribes) wächst zwar in allen Ländern Europa's wild, doch stammen die größeren Sorten von der Insel Zante, von wo sie durch englische Kaufleute mit nach England gebracht und im Anfang des siebenzehnten Jahrhunderts auch in Deutschland verbreitet wurden. Der Strauch ist von mittler Größe und erreicht in fruchtbarer Erde eine Höhe von 5 bis 6 Fuß. Die Schosse, deren mehrere aus dem Wurzelstocke sich entwickeln, haben unten eine braune, glatte Rinde, die nach der Spitze hin mehr grau und weißlich wird. Die Sommertriebe sind grün. Die Blätter sind groß, dunkelgrün, lang gestielt und haben gewöhnlich 5, bisweilen auch nur 3 starke Einschnitte. Der Rand der Blätter ist gezahnt. Sie stehen wechselweise an den Zweigen. Die Blüthen, die gewöhnlich gegen Ende April oder im Anfang des Mai erscheinen, sitzen an herabhängenden, traubenartigen Büscheln zu 12 bis 15 beisammen; sie sind klein, grüngelblich und haben einen bauchigen, einblätterigen Kelch, der nach oben 5 Einschnitte hat. In dem Kelche befinden sich 5 kleine Blumenblätter und 5 Staubfäden, unter denen sich der Fruchtknoten befindet.

Aus diesem bildet sich später eine runde Beere, die mehrere Samenkörner enthält. — An dem gemeinschaftlichen Fruchtstiele befinden sich gewöhnlich 10 bis 15 Beeren, die mit sehr dünnen, 1 bis 2 Linien langen Stielchen an demselben befestigt sind und nach der Spitze hin immer kleiner werden. In Hinsicht der Größe, der Farbe und des Geschmacks sind sie sehr verschieden. Es gibt Sorten mit kleiner, mittelmäßiger und großer, ganz rother, fleischfarbiger, ganz weißer und schwarzer, säuerlichsüßer, süßer und bitterer und wachholderbeerartiger Frucht. Sie reifen in den Monaten Juni, Juli und August, je nach Beschaffenheit der Witterung und örtlichen Lage. Bei trockener Witterung halten sich die Früchte 3 bis 4 Wochen am Strauche und werden immer süßer und besser. Der Strauch trägt sowohl am jungen als alten Holze. Er kommt fast in jedem Boden und jeder Lage fort, wächst indeß am besten in einem lockeren, fruchtbaren, guten Gartenboden, in welchem die Früchte auch schöner, größer und wohlschmeckender werden. Da er jedem Kältegrade widersteht und die Früchte nie gänzlich mißrathen, sollte man sich die Kultur desselben mehr angelegen sein lassen. Besonders in kalten Ländern, wo der Wein nicht mehr gedeiht, verdient er die größte Aufmerksamkeit, da der Johannisbeerwein alle im nördlichen Deutschland gewonnenen Weine übertrifft und selbst Vorzüge vor bessern Sorten aus wärmeren Gegenden hat.

2. Fortpflanzung und Vermehrung.

Die Fortpflanzung und Vermehrung dieses für die häusliche Wirthschaft so werthvollen Strauches ist sehr leicht und kann durch Wurzelausläufer, durch die Zertheilung des Wurzelstocks, durch Ableger, Stecklinge, Augen, Samen und bei vorzüglichen Sorten durch das Veredeln geschehen.

Die Wurzelausläufer werden im Herbst oder Frühjahr vom Mutterstocke getrennt, auf 3 bis 4 Augen zurückgeschnitten, in ein etwas lockeres Erdreich versetzt, begossen und im Laufe des Sommers stets etwas feucht gehalten, damit sie sich desto leichter bewurzeln. Man nimmt vorzüglich solche zum Verpflanzen, die einen hohen und starken Schoß haben.

Bei der Zertheilung der Wurzelstöcke sieht man vorzüglich darauf, daß man recht schöne, starke Stämmchen erhält, die sich leicht auf die später angegebene Weise zu Bäumchen erziehen lassen.

Zu Ablegern beugt man die tiefsten, an der Erde befindlichen, einjährigen Triebe nieder, bedeckt sie etwa 4 Zoll mit Erde, befestigt sie mit einer sogenannten Nelkengabel und hält sie, damit

sie leichter Wurzeln schlagen, fortwährend feucht. Schon im Herbst kann man sie verpflanzen.

Zu Stecklingen schneidet man junge, kräftige, 1 bis 2 Fuß lange Sommertriebe an der Stelle ab, wo sie am vorjährigen Holze sitzen, und läßt an den jungen Trieben etwas von dem Wulste, der sich zwischen dem alten und jungen Holze befindet. Man steckt sie, nachdem die Spitzen etwas eingekürzt sind, im Herbst oder zeitig im Frühjahr auf ein Beet, das eine lockere, gute Erde hat, und gibt ihnen so lange Schatten und Feuchtigkeit, bis sie zu treiben anfangen und Wurzeln gebildet haben. Im nächsten Frühjahr, bevor sie austreiben, hebt man sie mit dem Ballen aus und verpflanzt sie an ihren Bestimmungsort. Sollen sie zwei Jahre auf dem Beete stehen bleiben, um sie zu Bäumchen ꝛc. zu erziehen, so muß man beim Einlegen der Stecklinge schon darauf Rücksicht nehmen, und sie nicht zu nah zusammen einstecken.

Die Fortpflanzung durch Augen wird dann angewendet, wenn man recht bald eine große Anzahl Stöcke von einer vorzüglichen, seltenen Sorte zu erhalten wünscht. Zu diesem Zwecke schneidet man die kräftigsten und stärksten Zweige, zur Zeit, wenn die Augen anschwellen, in so viele Stücke, als Augen da sind, und behandelt diese, wie es früher bei der Vermehrung des Weinstocks durch Augen (S. 350) angegeben wurde.

Die Vermehrung durch Samen ist selten und geschieht nur dann, wenn man neue Sorten erziehen will. Man erhält denselben in großer Menge bei der Bereitung des Johannisbeerweins, indem die übrigbleibenden Treſter meist aus Samenkörnern bestehen. Sie werden entweder in feine, lockere Erde gleich ausgesäet, oder bis zum März in einem kühlen, luftigen Zimmer aufbewahrt. Um die Sämlinge schneller zum Fruchttragen zu bringen, muß man sie einigemal versetzen.

Die Fortpflanzung einer edeln Sorte durch's Veredeln geschieht auf die bekannte Weise.

3. Erziehung und Behandlung der Sträucher.

Den Johannisbeerstrauch kann man nicht nur in der ihm von Natur angewiesenen Buschform, sondern auch als Hochstamm von 4 bis 6 Fuß Schafthöhe, als Spalier ꝛc. erziehen. Die Früchte werden alsdann nicht nur größer und schöner, sondern auch schmackhafter, indem sie mehr der Luft und Sonne ausgesetzt sind.

Um hochstämmige Johannisbeerbäumchen zu erziehen, reinigt man die stärksten, schönsten Schosse von allen Nebentrieben und Wurzelausläufern und kürzt den obersten Trieb etwas ein, der nun

schnell in die Höhe wächst. Die Knospen am Stamme läßt man stehen, zwickt indessen die sich aus ihnen entwickelnden Triebe, wenn sie 2 Zoll lang sind, ab, damit der obere Trieb mehr Nahrung erhalte und die Verdickung des Stammes, der ohne Seitentriebe und Blätter nur dünn bleibt, bewirkt werde. Hat der Haupttrieb die Höhe von 4 bis 5 Fuß erreicht, so läßt man die obersten 5 Triebe unausgebrochen, damit sie die Krone bilden, und zwickt nur die untern in der angegebenen Entfernung ab. Sobald die Krone gebildet und das Stämmchen hinlänglich dick und stark ist, um sie tragen zu können, muß man am Stamme alle Seitentriebe rein abschneiden. — Auf diese Weise erzogen, gewährt das mit rothen Früchten dicht behangene Bäumchen einen sehr angenehmen Anblick.

Schöne Stämme mit vorzüglich großen Früchten erhält man, wenn auf die angegebene Weise schwarze Johannisbeerbäumchen erzogen und dann die zur Bildung der Krone bestimmten obersten 5 Triebe mit Reisern von solchen Sorten, die vorzüglich gute und große Früchte tragen, durch's Kopuliren oder Oculiren veredelt werden.

Um Spaliere zu bilden, schneidet man den Haupttrieb auf 4 vollkommen ausgebildete Augen zurück und heftet die aus denselben sich entwickelnden Triebe fächerförmig an das Spalier. Da die fernere Behandlung mit dem des Spalierbaums übereinstimmt und diese im ersten Bande S. 102 genau angegeben ist, übergehe ich dieselbe.

Wem es um die Erhaltung recht vieler Früchte zu thun ist, der muß den Johannisbeerstrauch als Hecke von 3 bis 4 Fuß Höhe ziehen. Da hiebei indeß durch ihr dichtes Wachsthum fast jedes Jahr mehrere von den Wurzelausläufern zu Grunde geben, so muß man im Herbst diese gehörig ausschneiden, den Boden auflockern und düngen.

Sollten die Stämme zu alt werden und anfangen, kleine und schlechte Früchte hervorzubringen, so muß man sie verjüngen oder durch neue Stöcke ersetzen. Alle 2 bis 3 Jahre erfordern sie einige Düngung, wenn man stets viele und schöne Früchte erhalten will. Ein zweckmäßiges Beschneiden ist dabei durchaus nothwendig. Gewöhnlich läßt man sie ohne Schnitt fortwachsen. Daß dieses auf die Größe und Güte der Frucht sehr nachtheilig einwirkt, ist leicht einzusehen.

Will man den größten Gewinn von ihnen ziehen, so ist ein zweimaliges Beschneiden im Jahre, nämlich im Sommer und Winter, erforderlich. Das erste Beschneiden geschieht, wenn die Frucht sich färbt, Ende Mai oder im Anfang des Juni, etwa 5 bis 6

Wochen vor der Reife der Früchte. Man schneidet dann alle Sommertriebe 5 bis 6 Zoll über der obersten Frucht ab, damit Sonne und Luft ungehindert auf dieselbe einwirken können. Da auf diese Weise der Saft nach den Früchten geleitet wird, so nehmen diese an Größe bedeutend zu.

Der Hauptschnitt geschieht im Winter vom November bis zum März. Es ist dabei vorzüglich darauf zu sehen, daß die Krone nicht zu buschig werde und nur gesunde, tragbare Reiser enthalte. Alles alte, abgestorbene Holz, so wie alle Aeste, die anfangen, unfruchtbar zu werden und kleine Früchte bringen, muß man wegnehmen. Vom jungen Holze nimmt man die unordentlich gewachsenen und zu dicht stehenden, schwachen Triebe entweder gänzlich weg, oder verkürzt sie auf 2 bis 3 Augen, damit sich Tragholz daraus entwickele. Die Fruchtspieße am alten Holze, welche die meisten und schönsten Früchte hervorbringen, muß man dabei sorgfältig schonen. Die Erhaltung einer schönen, runden Krone muß beim Beschneiden nie außer Acht gelassen werden. — Mit dem Beschneiden kann man auch zugleich die Auflockerung und Düngung des Bodens um den Stock herum verbinden.

4. Aufbewahrung der Früchte.

Will man die Johannisbeeren lange frisch erhalten, so wähle man nach dem Reifen der Früchte diejenigen Stöcke aus, welche die vorzüglichsten und meisten Früchte haben, und umgebe sie mit dicken Strohmatten, oder bedecke sie mit Stroh, so daß sie gegen die Kälte der Luft und jeden Wechsel der Witterung geschützt sind. Bei sorgfältiger Umhüllung erhält sich die Frucht sehr lange, wenigstens bis Allerheiligen. — Man kann sie auch, wenn die Stöcke einen schattigen Standort haben, ohne Umhüllung am Stocke hängen lassen. Die Frucht fällt nicht ab, wenn sie auch überreif ist, und nimmt an Güte meist zu. Bis in den September erhalten sie sich recht gut.

Dadurch, daß man sich eine Parthie rothe Johannisbeeren trocknet und aufbewahrt, erhält man ein Mittel, dem Essig eine schöne Farbe zu geben. Nimmt man nur eine kleine Anzahl Beeren, gießt den Essig darauf, so wird seine fahle Farbe in ein sanftes Roth verwandelt. Bringt man in eine Flasche eine Hand voll getrocknete rothe Johannisbeeren, gießt Essig darauf und läßt ihn einige Tage stehen, so sind schon einige Tropfen hinreichend, dem aufgesetzten Tischessig eine schöne rothe Farbe zu verschaffen.

Wie sich aus den Johannisbeeren ein sehr guter Wein bereiten äßt, ist im ersten Bande angegeben worden.

5. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten.

1. Die große rothe Johannisbeere. Die holländische rothe Johannisbeere. (I R.)

Die Beere ist plattrund und hat eine schöne carmoisinrothe Farbe, eine feine, fast durchsichtige Haut und 5 Samenkörner. Diese sind länglich, gelblichweiß und hart. Der Saft ist hellröthlich, gallertartig und von einem süßsäuerlichen, erquickenden Geschmacke. Die Frucht reift im Anfang des Juli.

Der Strauch hat einen starken, lebhaften Wuchs.

2. Die englische, große, blaßrothe Johannisbeere. (I R.)

Sie übertrifft die vorhergehende an Größe, da die einzelnen Beeren der großen schwarzen Johannisbeere gleichkommen. Ihre Farbe ist blaßroth und trüb. Der Saft ist hellroth und enthält mehr Säure, als der der rothen Johannisbeere.

3. Große, fleischfarbige Johannisbeere. Champagner Johannisbeere. (I R.)

Sie unterscheidet sich von der vorhergehenden durch weniger Röthe und hält die Mitte zwischen weiß und blaßroth; übrigens ist sie in der Größe der Frucht und der Beschaffenheit des Strauches fast mit jener gleich.

4. Englische, große, weiße Johannisbeere. (I R.)

Die Frucht hat die Größe und Gestalt der großen blaßrothen Johannisbeere. Die Haut ist ganz weiß und so durchsichtig, daß man die Kerne deutlich hindurch sehen kann. Der Saft ist weißgrau und von einem lieblichern, mit weniger Säure gemischten Geschmacke als bei der rothen Johannisbeere, weßhalb sie sich vorzüglich zur Bereitung des Weines eignet.

Der Strauch bleibt klein und hat weißgraues Holz.

5. Große, weiße, holländische Johannisbeere. (I R.)

Die Frucht ist etwas kleiner als die vorige, hat eine weiße, sehr durchsichtige und helle Haut und ist von Geschmack eben so süßsäuerlich und angenehm, als jene.

6. Die perlfarbige Johannisbeere. (I R.)

Die Frucht ist von mittler Größe, die Haut ganz weiß und durchsichtig, so daß man die mit rothem Schleim umgebenen Kerne deutlich sehen kann. Von Geschmack ist sie eben so gut wie die weiße Johannisbeere.

7. Die große, weiße Johannisbeere mit rothen Linien. (I R.)

Die Frucht unterscheidet sich von der großen, weißen Johannisbeere nur durch die purpurrothen Linien, welche die Haut umgeben.

8. Die schwarze Johannisbeere. Die Gichtbeere. (II R.)

Die Früchte wachsen, wie die übrigen Johannisbeeren, traubenartig, doch findet man selten mehr wie 4 bis 6 Beeren an einem Stiele. Die Beeren sind größer als die der vorhergehenden Sorten, haben eine schwarze, mit aschgrauen Punkten besetzte, etwas dicke Haut, welche einen zähen, grünlichen Saft mit 25 bis 30 kleinen, ovalen, braunen Kernen einschließt. Von Geschmack sind sie süß und wachholderbeerartig; auch haben sie, wie die Blätter und Staude, einen starken, wachholderbeerartigen Geruch, den Viele dem Wanzengeruche ähnlich finden. Aus diesem Grunde sind sie für manchen Gaumen unangenehm und widerlich; besonders sagen sie den Frauenzimmern nicht zu. Sie haben indeß auch ihre Liebhaber und werden von Vielen sehr gern genossen. Uebrigens gibt der ausgepreßte Saft, wie schon im ersten Bande S. 383 angegeben wurde, einen vorzüglich guten Wein. Die Früchte, so wie auch das Holz, haben für die Erhaltung und Herstellung der Gesundheit vorzügliche Eigenschaften, weßhalb die Staude in jedem Garten schon aus diesem Grunde häufige Anpflanzung verdient. Die jungen Zweige und Blätter derselben, oder in deren Ermangelung auch fein geschnittenes Holz, sind, in Wasser gekocht, ein blutreinigendes, stärkendes und die Ausdünstung beförderndes Getränk, welches, täglich und häufig genossen, das beste Mittel wider Gicht, Wassersucht, Verstopfung und Verhärtung ist. Die Frucht reift im Juli. Die einzelnen Beeren fallen, wenn sie reif sind, ab.

Der Strauch wächst lebhaft und treibt kräftige, starke Schosse von aschgrauer Farbe. Die Sommertriebe sind blaßgrün und an den äußersten Spitzen etwas violettroth angelaufen. Das Blatt ist dreilappig, groß, dunkelgrün.

9. Schwarze, neapolitanische Johannisbeere. (I R.)

Diese sehr gute Sorte der schwarzen Johannisbeere ist noch selten. Ihre Vorzüge bestehen in der größeren Tragbarkeit des Straucheſ, in der größeren Anzahl der Beeren an einem Fruchtstiele und in der bedeutendern Größe der Beeren selbst. Die Frucht reift etwas später als die vorhergehende, hat übrigens denselben Geschmack und Geruch mit ihr gemein.

Der Strauch ist etwas kleiner, breitet sich weniger aus und hat einen etwas geraden Wuchs. Die Blätter und Blüthen erscheinen etwas früher als bei den anderen Johannisbeerarten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

10. Schwarze Johannisbeere mit dem gescheckten Blatte.
(II R.)

Die Frucht ist etwas kleiner als die vorhergehende, sonst ist sie von derselben in Nichts unterschieden.

Der Strauch zeichnet sich dadurch vorzüglich aus, daß seine sämmtlichen Blätter mit weißen und gelblichen Flecken und Strichen gezeichnet sind, die im Nachsommer ganz weiß werden.

Auch bei der rothen Johannisbeere hat man eine Spielart, deren Blätter gelb eingefaßt sind und im Nachsommer ebenfalls weiß werden.

C. Der Stachelbeerstrauch.

1. Beschreibung desselben.

Der Stachelbeerstrauch (Ribes grossularia) gehört nach Linné zu demselben Pflanzengeschlechte, dem der Johannisbeerstrauch zugetheilt ist. Er wächst in den meisten, nicht zu hoch gelegenen Wäldern des südlichen und mittlern Deutschlands wild. Am häufigsten findet man ihn in Frankreich und Piemont, indeß auch nur die kleine grüne Sorte, die auch bei uns einheimisch ist. Die größeren Sorten stammen von der Insel Zante und den übrigen Inseln des mittelländischen Meeres und wurden etwa vor 200 Jahren nach England gebracht, wo man bis jetzt auf die Kultur dieser Frucht den meisten Fleiß verwandt hat. Besonders zeichnet sich darin die Grafschaft Lancashire aus, wo jährlich Preisausstellungen der erzogenen Stachelbeeren gehalten werden. Mit jedem Jahre mehrt sich die Zahl der neuen Spielarten, so daß gegenwärtig einzelne Cataloge schon an 500 Sorten enthalten. Die vorzüglichsten sollen später angegeben und beschrieben werden. Der Stachelbeerstrauch bildet gewöhnlich einen schwachen, niedrigen Stamm, der selten über 3 Fuß hoch wird. Nur durch eine zweckmäßige Behandlung läßt er sich, wie der Johannisbeerstrauch, zu Bäumchen von 4 bis 5 Fuß Schafthöhe erziehen. — Die Rinde des Stammes und der Aeste ist aschgrau und weißlich; die Sommertriebe sind grün. Die Stacheln, die aus den Schossen und Zweigen des Strauches hervorkommen, sind mehr oder weniger lang, anfangs grün, später gelblichbraun, sehr scharf zugespitzt und stehen am Fuße der Blattstiele entweder einzeln, oder zu 2 und 3 zusammen. Die Blätter,

welche kleiner als die des Johannisbeerstrauchs sind, sitzen wechselweise an den Zweigen und erscheinen zugleich mit den Blüthen aus einem gemeinschaftlichen Auge. Die Blüthen sind etwas größer und röthlicher als die des Johannisbeerstrauchs, übrigens erscheinen sie mit ihnen zu gleicher Zeit und sind in ihren wesentlichen Bestandtheilen ihnen ganz gleich. — Die Früchte setzen sich sowohl am alten als jungen Holze an. Sie sind in Ansehung der Farbe, Gestalt, Größe und dem Geschmacke sehr von einander verschieden. Man hat grüne, lichtrothe, dunkelrothe, schwärzliche, gelbe, fast weiße, runde und längliche, behaarte und unbehaarte, große und kleine ꝛc. Sie reifen meist im Monat August, einige etwas früher, andere später. Die Wurzeln des Stachelbeerstrauchs gehen nicht tief in die Erde, sondern breiten sich, obschon er eine Pfahlwurzel hat, meist nahe an der Oberfläche aus. Er gedeiht fast in jedem Boden, liebt indeß vorzüglich eine schwarze, lockere Gartenerde, in der die Früchte größer und schmackhafter werden.

2. Fortpflanzung und Vermehrung.

Der Stachelbeerstrauch ist mit einem reichen Fortpflanzungsvermögen begabt. Durch die vielen Samenkörner in jeder Beere, die Wurzelschossen, deren er viele macht, durch Stecklinge ꝛc. läßt er sich sehr leicht vervielfältigen.

Die Vermehrung durch Samen wird angewendet, wenn man ganz neue Sorten erhalten will. Man wählt zu diesem Zwecke die größten, schönsten Beeren von edeln Sorten, zerdrückt sie, wäscht den Samen im Wasser aus und trocknet ihn dann auf Papier. Im Herbst oder Frühjahr säet man ihn auf ein Beet mit lockerer, guter Erde und bedeckt ihn etwa 1 Zoll hoch mit Düngererde. Wenn die Pflanzen ½ Fuß lang sind, versetzt man sie in die Baumschule oder an den Ort ihrer Bestimmung. Man kann sie auch auf dem Beete zuvor Früchte tragen lassen, welches gewöhnlich mit dem zweiten oder dritten Jahre schon der Fall ist. Nur muß man dann den Samen ganz dünn aussäen, oder später die zu dick stehenden Pflanzen ausziehen und versetzen. Je freier sie stehen, desto größer und wohlschmeckender werden die Früchte.

Wurzelausläufer, deren er jedes Jahr gewöhnlich viele macht, werden im Winter oder zeitig im Frühjahr abgenommen, etwas eingekürzt und dann entweder in Reihen, oder auf freie, für sie bestimmte Plätze angepflanzt. Der Schaft wird vorher von allen Augen, außer denen, welche die Krone bilden sollen, gereinigt.

Zu Stecklingen wählt man aus den obern Zweigen starke und gerade Schosse, beschneidet sie auf 1 bis 2 Fuß und pflanzt sie

im Frühjahr, bevor der Stock anfängt zu treiben, oder auch im Juli in gute, lockere, milde, fruchtbare, mit etwas Sand vermischte Erde.

Die Vermehrung durch Ableger, durch's Veredeln ꝛc. geschieht auf die schon früher beim Johannisbeerstrauche, Weinstocke ꝛc. angegebene Weise.

3. Erziehung und Behandlung des Stachelbeerstrauches.

Um recht schöne Stachelbeerbäumchen zu erziehen, sucht man im Frühjahr die stärksten und längsten Schosse aus und steckt sie in lockere, feuchte Erde. Im folgenden Jahre nimmt man sie, nachdem sie bereits Wurzeln geschlagen haben, heraus, schneidet sie bis auf einen quirlartigen, um und um mit Wurzeln versehenen Theil ab, nimmt ihnen bis auf die obersten Augen, welche die Krone bilden sollen, alle Triebe und Augen weg, setzt sie etwa 2 Fuß von einander in gute Erde und befestigt sie an Stöcke. Im folgenden Jahre läßt man ihnen 4, höchstens 5 Hauptäste und an jedem nicht mehr als 3 bis 4 junge Reiser, die bis auf etwa 7 Zoll ihrer Länge zurückgeschnitten werden. Vorzüglich muß man darauf sehen, daß das Bäumchen eine regelmäßige und schöne Krone erhalte und dasselbe stets einen mäßigen und beständigen Vorrath kräftiger und gesunder junger Reiser besitze, weil man nur von diesen allein große und schöne Früchte erwarten kann. Je geringer die Zahl der Reiser und je jünger das Bäumchen ist, desto größer werden die Früchte.

Was aus Stachelbeersträuchern bei sorgfältiger Behandlung und Pflege für Bäume werden können, davon einige Beispiele. Im fünften Bande der Transaction der englischen Garten-Gesellschaft wird S. 480 ein Stachelbeerstrauch beschrieben, der 46 Jahre alt ist und dessen Aeste 36 Fuß im Umfange haben. Er liefert in manchen Jahren viele Scheffel Früchte. Mit Mistjauche und Seifensiederasche wird er gedüngt. Zwei andere Bäume dieser Art zu Querton-Hall sind nicht minder merkwürdig. Der jüngere, vor 30 Jahren gepflanzte, überzieht ein Haus an 2 Seiten und mißt 53 Fuß in die Breite; der ältere, der jetzt abstirbt und an einer nach Norden gelegenen Wand ausgebreitet ist, mißt 54 Fuß in die Breite. Der Boden, in welchem sie stehen, ist brauner, leichter Lehmboden.

Bei der Erziehung der Hochstämme und Spaliere ist der Schnitt die Hauptsache. Der Stachelbeerstrauch verträgt ihn nicht nur sehr gut, sondern erfordert ihn meistens, wenn er reichlich Früchte bringen soll. Am besten ist es, denselben zweimal, wie beim Johannisbeerstrauche, vorzunehmen, im Sommer und im Winter. Der

Schnitt im Sommer wird dann nothwendig, wenn die Krone mit querlaufenden Zweigen und Wasserreisern so angefüllt ist, daß Luft und Sonne nicht gehörig auf die Früchte einwirken können. Sieht man mehr auf die Qualität als Quantität der Früchte, so muß man Ende Mai die sehr kleinen Beeren mit einer Scheere abschneiden.

Das Beschneiden im Winter kann im Monat Februar geschehen. Die zu dicht gewachsenen Aeste, Querreiser und Wasserschosse, so wie die zu langen Triebe und Kriechreiser werden weggenommen. Sollten jedoch letztere weit nach unten stehen, so kann man sie jetzt ablegen und nach gehöriger Bewurzelung im folgenden Herbste versetzen. — Alles alte, unfruchtbare und abgestorbene Holz in der Krone wird ebenfalls weggeschnitten. Mit den Reisern des letzten Jahres muß man schonend verfahren und immer darauf bedacht sein, einen hinlänglichen Vorrath der besten und schicklich sitzenden Seitenreiser aufzusparen, um leere Stellen auszufüllen und altes Holz, das weggenommen werden soll, durch sie ersetzen zu können. Die überflüssigen jungen Seitentriebe schneidet man auf einige Augen zurück, um Tragknospen hervorzulocken. Die regelmäßig gewachsenen Triebe werden wenig oder gar nicht verkürzt. Eine Hauptregel beim Beschneiden der Bäumchen besteht darin, die Mitte der Krone immer offen und frei zu erhalten. Dadurch gewinnt die Frucht bedeutend an Größe und Geschmack.

Werden die Stämmchen nach und nach alt und die Früchte kleiner, so muß man sie nahe an der Wurzel, etwa 2 Zoll über derselben, abschneiden. Sie machen dann eine Menge neuer Triebe, von denen der schönste und stärkste beibehalten und zum Bäumchen erzogen wird, die übrigen schneidet man dicht an ihrem Ursprunge ab.

4. Aufbewahrung und Benutzung der Früchte.

Um Stachelbeeren bis zum November am Stocke zu erhalten, muß man die Stöcke vor der großen Hitze des Sommers schützen und sie unter große Bäume, als Apfelbäume ꝛc., pflanzen. An solchen Stellen bleiben die Beeren, selbst wenn schon die Blätter abgefallen sind, meist bis zum November hangen.

Des Genusses der frischen, reifen Beeren wegen wird der Strauch in den Gärten der Reichen und in den Gärtchen der Armen gar häufig angepflanzt. Sie sind, gehörig reif, eine sehr beliebte und gesunde Frucht für Kinder und Erwachsene. Wie die Kirschen bringt man sie jetzt gar häufig zu Markte. In der Küche verwendet man sie auf mannigfache Weise. Noch unreif, noch nicht ausgewachsen, geben sie, gekocht und mit etwas Zucker versüßt, ein

herrliches Beiessen. Zu Backwerk und Kuchen werden sie sehr häufig benutzt. Daß sich aus den reifen und unreifen Stachelbeeren ein Wein bereiten läßt, der die gemeinen Sorten südlicher Länder oft hinter sich läßt, ist schon im ersten Bande S. 384 ꝛc. mitgetheilt worden. Die Zubereitung des Weines erfordert nur etwas mehr Mühe und einen Zusatz von Zucker. Sehr häufig benutzt man die Stachelbeeren auch zur Bereitung des Essigs. Dieser steht wegen seiner Stärke und Lieblichkeit im hohen Ruhme und ist sehr beliebt.

5. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten.

A. Englische Stachelbeeren.

I. Rothe oder braunfarbige.

1. Boardman's royal Oak. Boardman's königliche Eiche.

Die Frucht ist sehr groß, länglich, behaart, dunkelroth und lieblich von Geschmack. Sie reift frühzeitig, meist anfangs Juli. Der Strauch hat der Petersilie ähnliche Blätter.

2. Cheetham's bright Venus. Cheetham's glänzende Venus.

Die Frucht ist sehr groß, länglich, glatt, roth und von gutem Geschmacke.

3. Coe's Hannibal. Coe's Hannibal.

Die Frucht ist sehr groß, eiförmig, bisweilen auch rund, dunkelroth, fast schwarz, glatt und hat einen rosenartigen Geruch.

4. Hippard's Attractor. Hippard's Anziehende.

Die Frucht ist groß, rund, behaart, schön rosenroth, vortrefflich; sie reift im Anfang des August.

5. Mason's Hercules.

Die Frucht ist sehr groß, kugelrund, schön dunkelroth, ohne Haare, von sehr gutem Geschmacke.

6. Red Orleans. Rothe Orleans.

Eine sehr gute, runde, fein behaarte, fast schwarze Stachelbeere.

7. Shaw's Billy Dean. Shaw's dicker Dechant.

Eine dicke, runde, rothpunktirte Frucht, die hie und da mit starken, kurzen, rothen Haaren besetzt ist.

8. Schelmardine's Cheshire Stag. Schelmardin's Chesterhirsch.

Eine ausgezeichnet gute, große, längliche, schwarzrothe, stark behaarte Stachelbeere, die meist Mitte Juli reift.

9. Red Champagne. Rothe Champagner Stachelbeere.

Die Frucht ist klein, länglichrund, stark behaart und von sehr gutem Geschmacke.

10. Clyton's Britania. Clyton's britanische Stachelbeere.

Eine ziemlich große, runde, glatte, rothe Frucht, die spät reif wird.

11. Melling's Crown Bob. Melling's hängende Krone.

Die Frucht ist groß, länglich, stark behaart und von vorzüglicher Güte.

12. Dickinson's Saphir.

Eine hellrothe, mit vielen rothen Härchen besetzte, sehr wohlschmeckende Stachelbeere.

13. Down's Cheshire round. Down's runde Chesterbeere.

Die Frucht ist sehr groß, rund, glatt, blaßroth und reift spät.

14. Fox's royal. Fox's königliche Stachelbeere.

Eine sehr große, längliche, glatte, rothe, vorzügliche Frucht.

15. Berry's Farmer's Glong. Berry's stolzer Pachter.

Die Frucht ist groß, länglich eiförmig, roth, fein behaart nnd von vorzüglichem Geschmacke. Der Strauch trägt sehr reichlich.

16. Hector.

Diese schöne Frucht ist groß, lang, rosenroth, sehr rothhaarig, vortrefflich von Geschmack und reift etwas spät.

17. Pythagoras.

Die Frucht ist groß, lang, rosenroth, glatt, hat hartes Fleisch und reift sehr spät.

18. Howley's Lord Wellington.

Groß, länglich, roth, glatt, vom ersten Range.

19. Brarherton's Lord of the Manor. Bratherton's Lord auf dem Rittergute.

Groß, rund, roth, stark behaart, vom ersten Range.

20. Large red Oval. Große, rothe, länglichrunde.

Eine große, ovale, rothe, stark behaarte, sehr gute Frucht.

21. Red Rose. Die rothe Rose.

Die Frucht ist groß, länglich, roth, fein behaart.

22. Ryder's free bearer. Ryder's freitragende Stachelbeere.

Die Frucht ist sehr groß, lang, dunkelroth, unbehaart, reift früh und ist vortrefftich von Geschmack.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

23. Ryders scented Lemon. Ryder's citronenartig riechende Stachelbeere.

Eine sehr gute, große, länglicheiförmige, rothe, glatte Frucht, deren Geruch citronenartig ist.

24. Schelmardine's red Rose. Schelmardin's rothe Rose.

Die Frucht ist rund, sehr dick, am Stiele breit, roth, mit kleinen Haaren besetzt und von sehr gutem Geschmacke.

25. Taylor's red Rose. Taylor's rothe Rose.

Eine große längliche, schön hellrosenroth gefärbte, mit weißen Punkten getüpfelte, dünn behaarte Stachelbeere von angenehm süßem Geschmacke. Sie reift Mitte August.

26. Trop's beautiful Betty. Trop's schöne Betty.

Eine längliche, fast walzenförmige, grünlichrothe Frucht, die etwas spät reift.

27. Thorpe's Master Wolfe. Thorpe's Meister Wolf.

Die Frucht ist ziemlich groß, länglich, hochroth, mit weißen Adern durchzogen, sehr haarig und von einem sehr guten Geschmacke. Reift etwas spät.

28. Red Warrington. Die rothe Warrington.

Die Frucht ist groß, länglichrund, roth, stark behaart, eine der besten Sorten.

29. Whiteley's plentiful bearer. Whiteley's reichlich tragende.

Eine große, runde, rosenrothe, dünn behaarte, sehr gute Stachelbeere, die Ende Juli reift.

30. Wild's red Walnut. Wild's rothe Wallnuß.

Eine längliche, dunkelrothe, fast schwarze, glatte, süße Frucht.

31. Whitington's Princess royal. Whitington's königliche Prinzessin.

Eine große, fast runde, rosenrothe, stark behaarte Frucht von vorzüglicher Güte, die etwas spät reift.

32. Worthington's Emperor of Marocco. Worthington's Kaiser von Marocco.

Eine runde, glatte, roth getüpfelte, sehr wohlschmeckende Frucht, die etwas spät reift.

33. Worthington's Conqueror. Worthington's Eroberer.

Eine sehr frühzeitig reifende, rundliche, hellrothe, ganz glatte, süße und vorzüglich delicate Stachelbeere.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

34. Wilmot's bate superb. Wilmot's große, vortreffliche Stachelbeere.

Die Frucht ist groß, länglichrund, roth, stark behaart.

35. Wilmot's red Sedling. Wilmot's rother Sämling.

Eine große, längliche, dunkelrothe, stark behaarte Frucht.

36. Jared's Achilles.

Die Frucht ist rund, glatt, dunkelroth, sehr wohlschmeckend.

II. Gelbe Stachelbeeren.

37. Bell's bright farmer. Bell's glänzender Pachter.

Die Frucht ist sehr groß, eiförmig, goldgelb, mit hellgelben Adern, nur sehr selten behaart, von vorzüglichem Geschmacke; reift im Juli.

38. Bradshaw's yellow top. Bradshaw's Gelbkopf.

Eine runde, gelbe, fast glatte, sehr große, vorzügliche Frucht, die Mitte Juli reift.

39. Mason's golden Conqueror. Mason's goldner Eroberer.

Die Frucht ist groß, goldgelb, vorzüglich; reift Mitte Juli.

40. Whitington's golden sceptre. Whitington's goldner Scepter.

Die Frucht ist groß, lang, goldgelb, glatt, am Stiele spitz, am Kelche rund; reift im Juli.

41. Beaumont's Smiling Beauty. Beaumont's anlächelnde Schöne.

Eine große, längliche, gelbe, fein behaarte, schöne Frucht von sehr gutem Geschmacke.

42. Blackley's eclipse. Blackleys dunkle Stachelbeere.

Eine große, runde, dunkelgelbe, glatte, frühe Frucht.

43. Yellow Champagne. Gelbe Champagner Stachelbeere.

Eine vortreffliche, kleine, runde, stark behaarte Frucht.

44. Clyton's Canary. Clytons canarische Stachelbeere.

Eine große, theils runde, theils längliche, gelbe, wenig behaarte, frühzeitig reifende Frucht von sehr gutem Geschmacke.

45. Creding's Cerus.

Eine sehr große, lange, gegen den Stiel spitz zulaufende, goldgelbe, glatte Stachelbeere, die frühzeitig reift.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

46. Golden Fleece. Das goldene Fließ.

Die Frucht ist sehr schön, rund, goldgelb, fein behaart, von sehr gutem Geschmacke.

47. Dixon's golden Yellow. Dixon's goldgelbe Stachelbeere.

Eine vorzüglich gute, mittelmäßig große, grünlichgelbe, fein behaarte Frucht.

48. Large Ambre. Große Bernsteinfarbige.

Die Frucht ist sehr groß, rund, goldgelb, weiß punktirt, glatt und durchsichtig.

49. Yellow Ball. Die gelbe Kugel.

Eine mittelmäßig große, runde, gelbe, fein behaarte, gute Stachelbeere.

50. Smith's sparkels. Smith's Funkelnde.

Die Frucht ist groß, eiförmig, hellgelb, glatt, von angenehm süßsäuerlichem Geschmacke; reift Ende Juli. — Der Strauch trägt sehr reichlich.

51. Stanley's Delphin.

Eine der größten von allen, die gelb, glatt, bald rund, bald eiförmig ist und frühzeitig reift.

52. Taylor's Nimrod.

Eine sehr große, dunkelgelbe, mit hellgelben Adern durchzogene, hell durchsichtige, glatte Frucht, die frühzeitig reift.

53. Till's Victory. Till's Siegende.

Eine ganz runde, hoch goldgelbe, sehr haarige, ganz vorzügliche Frucht, die frühzeitig reift.

54. Williamson's yellow Hornet. Williamson's gelbe Wespenbeere.

Eine sehr große, ganz lange, dunkelgelbe, glatte Frucht von vorzüglichem Geschmacke, die um Johanni reift.

55. Coe's Diogenes.

Die Frucht ist rund, weißgelb, durchsichtig, dünn behaart, von gutem Geschmacke; reift frühzeitig.

56. Wrigley's Melon. Wrigley's Melone.

Eine ziemlich große, längliche, goldgelbe, glatte Frucht.

III. Weiße Stachelbeeren.

57. Boardman's Highlands Queen. Boardman's Schottländische Königin.

Eine sehr große, etwas längliche, weiße Frucht, die frühzeitig reift und nur mit feinen Härchen besetzt ist.

58 Chapman's Highland white. Chapman's weiße Schottländerin.

Die Frucht ist sehr groß, kugelrund, weiß, hell, an der Sonnenseite roth punktirt, zuweilen fein behaart; reift Anfang August.

59. Button's silver-heels. Button's Silberknopf.

Die Frucht ist sehr groß, länglich, an beiden Enden etwas spitz auslaufend, weiß, dünn behaart, von süßem Geschmacke; sie reift frühzeitig.

60. Crompton's Saba Queen. Crompton's Königin von Saba.

Die Frucht ist länglichrund, sehr groß, weiß, hat eine dünne Haut und ist von Geschmack ganz vorzüglich. Der Strauch wächst sehr gerade und trägt reichlich.

61. Clewort's white Lion. Clewort's weißer Löwe.

Eine große, länglich eiförmige, weiße, fein behaarte Frucht.

62. Cook's white Eagle. Cook's weißer Adler.

Die Frucht ist groß, länglich eiförmig, weiß, unbehaart.

63. Cleopatra.

Die Frucht ist bald länglich, bald rund, weiß, durchsichtig, glatt, von sehr gutem Geschmacke; reift etwas spät.

64. White Fig. Die weiße Feige.

Klein, länglich-eiförmig, weiß, ohne Haare; trägt sehr reichlich.

65. Stafford's white imperial. Stafford's weiße Kaiserin.

Die Frucht ist sehr groß, hat fast die Größe einer Wallnuß, ist bald rund, bald mehr eiförmig, zarthäutig, sehr behaart, von ausgezeichnetem Geschmacke. Sie reift Mitte Juli.

66. White Early. Weiße Frühzeitige.

Eine mittelmäßig große, runde, weiße, dicht behaarte, frühzeitige Stachelbeere vom ersten Range.

67. Joye's white groote. Joye's weiße, große Stachelbeere.

Eine sehr große, grünlichweiße, runde, dünn behaarte Frucht, deren Haut hellweiß und durchsichtig ist; sie reift in der letzten Hälfte des Juli. Der Strauch trägt sehr reichlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

68. Mill's white Champion. Mill's weißer Kämpfer.
Die Frucht ist groß, rund, glatt.

69. Nayden's rule alv. Nayden's Winkelzelle.
Eine sehr große, theils runde, theils längliche, weiße, glatte, frühe Stachelbeere.

70. Nield's white Stag. Nield's weißer Hirsch.
Eine sehr schöne, große, gelblichweiße, glockenförmig gestaltete Frucht von hellweißer Farbe und durchsichtiger Haut. Sie ist von angenehm süßem Geschmack und reift Mitte Juli.

71. Ryder's white Ellebore. Ryder's weiße Nießwurz.
Eine sehr große, eirunde, weiße, haarige, spätreifende Frucht.

72. Saunder's Cheshire Lass. Saunder's Cheshire-Mädchen.
Die Frucht ist groß, länglich, fein behaart und reift sehr frühzeitig.

73. Taylors Bright-Venus. Taylor's glänzende Venus.
Eine ganz vorzügliche Frucht von mittelmäßiger Größe, länglich-eirund und stark behaart.

74. Woodwarth's Whitesmith. Sir Sidney Smith.
Eine große, länglichrunde, weiße, fein behaarte Frucht von vorzüglich gutem Geschmacke. Der Strauch trägt sehr reichlich.

75. Wellington's Glory. Wellington's Ruhm.
Die Frucht ist groß, länglichrund, weiß, fein behaart, von vorzüglichem Geschmacke.

76. Moore's white Bear. Moore's weiße Stachelbeere.
Eine große, länglich-eiförmige, weiße, stark behaarte Frucht.

77. Johnson's white Globe. Johnson's weiße Kugel.
Die Frucht ist länglich, weiß, durchsichtig, glatt und reift Mitte Juli. Der Strauch trägt sehr reichlich.

78. White Triumph. Weiße Siegende.
Eine sehr große, etwas längliche, glatte Frucht von gutem Geschmacke.

79. White Lion. Der weiße Löwe.
Die Frucht ist groß, länglichrund, grünlichweiß, mit weißen Adern durchzogen, behaart und von sehr gutem Geschmacke.

80. Damson's white. Damson's weiße Stachelbeere.
Eine kleine, runde, glatte, weiße Frucht.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

IV. Grüne Stachelbeeren.

81. Mill's Langley green. Mill's grüne Beere von Langley. Die Muskatellerbeere.

Die Frucht ist groß, etwas eiförmig, glatt, grasgrün, von einem ausgezeichneten, etwas muskatellerartigen Geschmacke; sie reift im Juli. Das Blatt ist tief eingeschnitten, wie das der Petersilie.

82. Johnson's green Willow. Johnson's grüne Weidenbeere.

Die Frucht ist sehr groß, ganz grün, mit weißen Adern durchzogen, glatt, am Stiele spitz, am Kelche rund, von vortrefflichem Geschmacke; reift im Anfang des Juli.

83. Fox's green Gose. Fox's grüne Stachelbeere.

Die Frucht ist groß, rund, weißlichgrün, dünnhäutig, stark behaart, von einem vortrefflichen, sehr süßen Geschmacke; sie reift im Anfang des Juli.

84. Boardman's green Oak. Boardman's grüne Eiche.

Eine große, kugelrunde, glatte, gute Frucht.

85. Blackley's Chisel. Blackley's grüne Stachelbeere.

Eine sehr große, an beiden Enden spitz zulaufende, grasgrüne, ganz glatte, sehr späte Frucht.

86. Early green hairy. Frühe, grüne haarige Stachelbeere.

Eine zwar kleine, aber sehr angenehm süße, frühzeitige Frucht, die meist rund und stark behaart ist. Der Strauch trägt sehr reichlich.

87. Hopley's Lord Crew.

Eine große, längliche, grüne, stark behaarte, sehr gute Frucht.

88. Jackson's green John. Jackson's grüner Hans.

Die Frucht ist lang, conisch, ganz glatt, grün, von angenehmem Geschmacke und reift frühzeitig.

89. Peer's Queen Charlotte. Peer's Königin Charlotte.

Eine mittelmäßig große, längliche, grünlichweiße, stark behaarte Frucht vom ersten Range.

90. Pitmaston's green Gage. Pitmaston's grüne Mirabelle.

Eine kleine, länglicheiförmige, grüne, fein behaarte, vortreffliche Frucht von sehr süßem Geschmacke. Sie muß am Baume bleiben, bis sie zusammenschrumpft.

91. Princesse royal. Die königliche Prinzessin.

Die Frucht ist groß, länglich-eiförmig, weißlichgrün, sehr stark behaart. Der Strauch ist schön und trägt reichlich.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

92. Schelmardine's gently green. Schelmardine's edle grüne Stachelbeere.

Eine große, grüne, runde, glatte Frucht von feinem Geschmacke.

93. Green Sedling. Grüne Samenbeere.

Eine kleine, längliche, grüne, stark behaarte, gute Frucht, die Mitte Juli reift. Der Strauch trägt reichlich.

94. Green Walnut. Grüne Wallnuß.

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, länglich-eiförmig, dunkelgrün und fein behaart. Der Strauch wird groß und trägt reichlich.

95. Winning's green. Winning's grüne Stachelbeere.

Eine mittelmäßig große, grünlichgelbe, mit goldenen Adern durchzogene, runde, glatte Frucht von gutem Geschmacke, die Mitte Juli reift.

96. Wrigley's Favourite. Wrigley's Liebling.

Eine längliche, gelblichgrüne, ganz glatte, sehr wohlschmeckende Stachelbeere.

97. Stanley's Reine-Claude. Stanley's Reneclode.

Die Frucht ist länglichrund, grasgrün, mit weißen Adern durchzogen, glatt und reift schon früh.

98. Sabine's green. Sabine's grüne Stachelbeere.

Eine kleine, runde, grüne, fein behaarte Frucht vom ersten Range.

B. Deutsche Stachelbeeren.

99. Große, frühe, grüne, haarige Stachelbeere.

Die Frucht gehört mit zu den besten, da sie einen angenehm süßen Geschmack hat; sie reift im Anfang des Juli. Der Strauch trägt sehr reichlich.

100. Rothe, haarige Stachelbeere.

Eine der vorzüglichsten früh reifenden Sorten.

101. Glatte, längliche, braune Stachelbeere.

Die Frucht ist etwas mehlig, schmeckt aber müskirt, wie eine Muskatellerbirne.

102. Olivenfarbige, längliche, rauhe Stachelbeere.

Eine der frühzeitigsten und wohlschmeckendsten, die Mitte Juni reift.

103. Weiße Glasbeere.

Die Frucht ist sehr groß, weiß, durchsichtig, glatt, hat eine etwas dicke Haut und reift Mitte Juli.

104. Rosinenbeere.

Die Frucht ist 1 Zoll lang und $^3/_4$ Zoll dick, länglichrund, gelblichgrün, mit lichtgrünen Adern durchzogen, dünnhäutig, fein behaart, vollsaftig und von einem sehr süßen, rosenartigen Geschmacke. Sie reift im Anfang des Juli, hält sich aber nur 2 Tage, wird dann bleichfarbig und unschmackhaft. Der Strauch trägt reichlich.

105. Kleine rothe Stachelbeere.

Die Frucht ist klein, länglichrund, dunkelroth, glatt, von sehr süßem Geschmacke. Sie reift im Juli und liefert einen vorzüglich guten Wein. Der Strauch trägt sehr reichlich; er hat dünne, kurze Zweige.

D. Der Himbeerstrauch.

1. Beschreibung desselben.

Der Himbeerstrauch (Rubus Idaeus) ist ein einheimisches Gewächs und wird häufig in den Wäldern angetroffen. Als sein eigentliches Vaterland bezeichnet man, wie der lateinische Name schon angibt, die nordwestliche Küste von Kleinasien. Er ist jetzt fast in ganz Europa verbreitet; vorzüglich findet man ihn an trockenen, steinigen Orten, besonders in gebirgigen Waldungen. Die jungen Schossen, welche jedes Jahr aus der Wurzel hervorkommen, erreichen in gutem Boden eine Höhe von 4 bis 5 Fuß. Im zweiten Jahre bringen sie ihre Früchte hervor und sterben dann ab, wodurch die neuen Triebe wieder Raum erhalten. Die Blätter sind gefiedert und stehen zuweilen zu 3, auch zu 5 auf einem gemeinschaftlichen Blattstiele; sie sind eirund, drei- bis fünflappig, oben glatt und hellgrün, unten weißwollig. Die Blüthen, welche im zweiten Jahr an den Trieben auf kleinen Seitenzweigen Ende Mai erscheinen, haben einen offenstehenden, fünffach geschlitzten Kelch mit 5 Blumenblättern. Innerhalb des Kelches befinden sich mehr als 20 Staubfäden und zwischen diesen viele kleine Fruchtknoten, die an einem fleischigen, kegelförmigen, allgemeinen Fruchtträger befestigt sind. Die Frucht, welche im Juli und August reift, ist meist von rother Farbe. Sie besteht aus vielen kleinen, runden, mit einander verwachsenen Bee-

ren, deren jede ein Samenkorn in der Mitte enthält. Der Geschmack der Frucht ist eigenthümlich süß und angenehm; auch verbreitet sie einen lieblichen Geruch.

Der Himbeerstrauch gedeiht in jedem Boden, wenn er nur nicht zu naß ist.

2. Fortpflanzung und Erziehung des Himbeerstrauchs.

Die Fortpflanzung und Vermehrung des Himbeerstrauchs ist sehr leicht. Sie kann sowohl durch Stecklinge, welche in einem etwas feuchten Boden bald treiben und wachsen, als durch die vielen Wurzelausläufer bewirkt werden. Gewöhnlich weiset man ihm, weil er sich leicht allzusehr vermehrt und um sich herum wuchert, die schlechtesten Winkel des Gartens an. Hier thut er indeß selten gut und bringt nur wenige und schlechte Früchte hervor. Nur in einer freien Lage, wo Luft und Sonne auf ihn einwirken können, pflegt er reichlich zu tragen. Aus diesem Grunde ist es auch nicht rathsam, ihn am Spaliere zu erziehen. Selbst in den Wäldern trägt er nur da reichlich Früchte, wo er von der Sonne fleißig beschienen werden kann. Am besten schickt er sich auf die Rabatten an den Hauptgängen des Gartens. Hier, gleich den Rosenstöcken an einen Pfahl gebunden, scheint er mit dieser gleichsam zu wetteifern und jeden Vorübergehenden zum Genusse seiner lieblichen Frucht einzuladen.

Das Frühjahr ist die beste Zeit zur Anpflanzung. Die von alten Stöcken abgenommenen Ausläufer werden so weit eingekürzt, daß sie nur noch 1 bis 1½ Fuß hoch bleiben. Sind die Rabatten gut gedüngt worden, welches zur Erzielung vieler und guter Früchte durchaus nöthig ist, so kann man 3 einzelne Pflanzen in ein Loch setzen. Im ersten Jahre pflegen sie selten zu tragen, aber desto reichlicher in den folgenden.

In jedem Frühjahr muß man die Stöcke vom alten Holze, welches Früchte getragen hat und abgestorben ist, reinigen und bis auf 4 Fuß einkürzen. Von den jungen vorigjährigen Schossen läßt man nur 4 der schönsten und kräftigsten stehen, die übrigen nimmt man weg. Während des Sommers muß der Boden um jeden Stock zuweilen aufgelockert und bei dieser Gelegenheit die jungen Ausläufer, außer den 4 besten, weggenommen werden.

Da wohl nicht leicht ein anderer Strauch den Boden so sehr aussaugt, wie der Himbeerstrauch, so muß man ihm, wenn er in seiner Tragbarkeit nicht nachlassen soll, alle Frühjahr mit reichlichem Dung zu Hülfe kommen. Am besten ist alter, verrotteter Schwein-

dung. Die Fruchtbarkeit des Straucheſ wird dadurch ungemein befördert. Fünf bis ſechs der Stöcke, die an Pfählen auf Rabatten ſich befinden, bringen mehr Früchte, als 50, die man an einem 100 Fuß langen Spalier erzieht. Sie gewähren zur Zeit der Reife einen herrlichen Anblick. Die ganze Krone ſcheint mit einem rothen Tuche überſpannt zu ſein. Oft kann man ſich ihres Reichthums kaum bemächtigen, denn wenn man heute alle reifen Beeren abgeleſen hat, ſo bietet derſelbe Strauch morgen wieder eine eben ſo große und noch größere Menge reifer Früchte zum Genuſſe dar.

Dieſe Tragbarkeit des Stockes dauert bei ſolcher Behandlung etwa 6 bis 8 Jahre. Nach Verlauf dieſer Zeit muß man ſie von Neuem auf andere Plätze anpflanzen, weil die ihnen eigenthümlichen Nahrungsſtoffe an ihrem bisherigen Standorte verzehrt zu ſein ſcheinen: wenigſtens werden die Früchte jetzt kleiner. Man darf in dieſem Falle nur mit den Roſenſtöcken wechſeln. — Auch als Hochſtamm läßt ſich die Himbeere ziehen, wenn man nämlich anſtatt mehrerer Triebe im Frühjahr von den jungen Schößlingen nur einen beibehält. Dieſer erreicht bis Ende Juli eine Höhe von 6 bis 7 Fuß; wird ihm alsdann die Spitze genommen, ſo bildet er, anſtatt ſich zu verlängern, Seitentriebe, die im nächſten Frühjahr zur beliebigen Kronenform geſchnitten werden können.

3. Einiges von den Früchten.

Die Himbeere iſt ein recht wohlthätiges Geſchenk der Natur. Ihr gewürzhafter Saft und die Zartheit des Fleiſches ladet ſchon zum rohen Genuſſe ein; Viele ziehen ſie noch der Erdbeere vor. Sie gibt ein Getränk, das die beſte Limonade übertrifft und vorzüglich kühlend und ſtärkend in den heißen Sommertagen iſt. Man ſollte daher die Himbeere fleißig ſammeln und benutzen.

Auch die Brombeere, das Schweſterkind der Himbeere, verdient in dieſer Hinſicht vorzügliche Beachtung. Unter allen Beerenarten iſt ſie die ſaftigſte und eignet ſich deßhalb ſehr gut zu Wein und Syrup. Wegen ihrer Gewürzhaftigkeit verdient ſie auch häufig zu Muß, zu Suppen ꝛc. benutzt zu werden. Ihr Geſchmack iſt ſchon roh ſehr lieblich; er nimmt an Güte indeß noch zu, wenn ſie irgend eine Zubereitung erhalten.

4. Beſchreibung der vorzüglichſten Sorten.

1. Die rothe Himbeere aus Chili. Die Rieſenhimbeere.

Die Frucht gehört mit zu den größten und zeichnet ſich durch einen aromatiſchen, gewürzhaften Geruch und Geſchmack und beſon-

ders dadurch aus, daß sie keine Würmer bekommt, was bei den übrigen bei hoher Reife meist der Fall ist.

Der Strauch treibt stark und ist recht dauerhaft. Ihn vor dem Winter in Stroh einzubinden, wie Hr. Dittrich im dritten Bande seines Handbuches S. 623 anräth, ist unnöthig, da er einen ziemlich strengen Winter gut aushält; wenigstens ist mir seit vielen Jahren keine Staude durch den Frost verdorben worden und doch war die Kälte in manchen Jahren bedeutend.

2. Die große, englische, zweimal tragende, rothe Himbeere.

Diese vorzügliche Sorte wurde von der gemeinen, rothen Himbeere erzogen. Sie trägt zweimal im Jahre; die erste Frucht reift im Juli und die zweite Frucht, welche an den jungen, erst im Frühjahr aus der Wurzel entsprossenen Trieben erscheint, im Herbst, im September und October. Die zweite Frucht wird zwar ansehnlich groß, hat aber selten die Süße und das Aroma der ersten Frucht.

Der Strauch trägt reichlich. Er treibt dicke, lange, gelblichgrüne, ein wenig bläulichgrau angelaufene, zuweilen purpurroth gefärbte Stengel, welche mit dunkelbraunen, feinen Stacheln besetzt sind. — Das Tragholz ist etwas glatt, das Blatt groß, etwas runzelig, dunkelgrün, gerippt.

3. Die englische, zweimal tragende, weiße Himbeere.

Die Frucht gleicht in Allem der vorhergehenden, nur ist sie weißgelblich.

4. Die Barnet-Himbeere.

Die Frucht ist groß, kugelförmig, etwas conisch zulaufend, von dunkler Purpurfarbe, etwas durchsichtig, mit großen Borsten besetzt, von sehr angenehmem, etwas säuerlichem Geschmacke. Sie reift gegen Ende Juli.

Der Strauch treibt lange, gelblichgrüne, häufig purpurroth gefärbte Schosse, welche mit vielen dünnen Stacheln besetzt sind, die in den ersten Tagen des Herbstes eine dunkelbraune Farbe erhalten. Das Tragholz ist stark und glatt. Die Blätter sind groß, runzelig, wenig gerippt und am Rande unregelmäßig gezahnt.

5. Die englische gelbe Himbeere.

Die Frucht ist größer als die gemeine rothe Himbeere; sie hat eine zarte, gelbe Haut, ein feines, süßes Fleisch, ist indeß nicht so aromatisch als jene, und dient deßhalb mehr zum rohen Genuß, als zu ökonomischen Zwecken.

6. Die weiße Himbeere.

Diese Frucht ist eine Spielart von der rothen Himbeere und bloß durch ihre weißgelbliche Farbe von dieser verschieden. Sie hat

einen angenehm süßen Geschmack, doch weniger Aroma als die rothe. Die jungen Schosse sind weißgrünlich.

7. Die nordische Himbeere (Rubus arcticus).

Die Frucht hat die Größe der gemeinen rothen Himbeere, ist von Farbe dunkelroth und von Geschmack sehr angenehm, süßsäuerlich, aromatisch und erquickend. Sie übertrifft an Geruch alle europäischen Obstfrüchte. In hitzigen und bösartigen Fiebern gewährt diese köstliche Frucht eine herrliche Erquickung für den Kranken.

Die Pflanze ist klein, etwa eine Spanne hoch und läßt sich wie die Erdbeeren auf Beeten erziehen; doch müssen diese eine schattige Lage haben. Sie wird in den gebirgigen und feuchten moosigen Gegenden von Schweden, Lappland, Rußland ꝛc. häufig angetroffen. Wenn sie freudig fortwachsen und gut gedeihen soll, so ist es nothwendig, sie vor dem Winter mit Moos zu bedecken, da sie in ihrem Vaterlande denselben Schutz genießt.

8. Die wohlriechende Himbeere (Rubus odoratus).

Der Strauch dieser Sorte setzt selten Früchte an und wird nur seiner rosenartigen, dunkelrothen Blüthen wegen zur Zierde in den Gärten erzogen.

9. Die gemeine schwarze Himbeere. Brombeerr. (Rubus fructicosus.)

Dieser Strauch, welcher zwar nicht in den Gärten erzogen wird, aber doch zu den Himbeeren gehört, wächst fast überall in Europa wild. Die Früchte sind anfangs grün, dann roth und bei völliger Reife glänzend schwarz. Sie haben einen weinsäuerlichen Geschmack und werden theils roh genossen, theils zu Wein, theils zur Färbung des Weines, zu Branntwein, Essig ꝛc. benutzt. Man hat ebenfalls viele Abarten davon, z. B. welche mit weißlichen Früchten, mit bunten Blättern ꝛc.

E. Der Berberisstrauch.

1. Beschreibung desselben.

Der Berberisstrauch (Berberis vulgaris), auch Sauerdorn, Saurach, Weinnägelein ꝛc. genannt, findet sich fast in allen Ländern von Europa und ist in manchen Gegenden recht häufig anzutreffen. Fast in allen Lustgebüschen, sowohl den kleinsten als

größten, wird er angepflanzt. Er wächst strauchartig und erreicht nur eine mittelmäßige Höhe. Die Rinde des Holzes ist glatt, aschgrau, das Holz selbst ist blaßgelb, sehr hart und wird von den Tischlern und Instrumentenmachern sehr gesucht. Die Zweige sind unterhalb der Augenträger mit 2 bis 3 sehr spitzigen, geraden Dornen besetzt. Die Blätter sind schmal, glatt, hellgrün, fein gezahnt, oval. Die Wurzeln haben eine schöne gelbe Farbe und werden zum Gelbfärben benutzt. Die Blüthen, welche im Mai und Juni erscheinen, sind gelb, traubenförmig und folgen aufeinander wie die der Maiblumen. Sie kommen an den äußersten Spitzen des Strauches hervor. Die Beeren, deren 4 bis 6, wie bei den Johannisbeeren, an einem gemeinschaftlichen Stiele sitzen, sind klein, länglichrund, hochroth und enthalten einen sehr angenehmen, säuerlichen Saft und zwei längliche Samenkörner. Die Früchte reifen Ende September und können bis zum November hängen bleiben. Ihr Geschmack wird dadurch zwar verbessert, indeß bleibt die ihnen eigenthümliche, reine Säure stets vorherrschend. Die Pflanze ist sehr dauerhaft und erfriert nicht leicht. Er kommt fast in jedem Boden und jeder Lage fort.

2. Fortpflanzung und Erziehung.

Die Fortpflanzung geschieht durch die Aussaat der Kerne, durch Wurzelausläufer und Schnittlinge, weniger durch Ableger, indem diese nur schwer Wurzeln schlagen.

Den Samen legt man am liebsten mit der Beere im Herbst auf gut zubereitete Beete in Reihen, etwa 1 Zoll tief, und bedeckt ihn etwas mit Erde. Gewöhnlich geht er erst im zweiten Frühjahr auf, weßhalb die Beete immer rein gehalten werden müssen. Man kann den Samen auch schichtenweise in Körbe mit Erde einlegen, diese ein Jahr im Freien stehen lassen, und dann im Herbste die Kerne mit der Erde ausstreuen. Sie keimen dann sicher im folgenden Frühjahre.

Durch Wurzelausläufer, deren er gewöhnlich viele macht, läßt er sich am schnellsten und leichtesten fortpflanzen. Es geschieht auf die gewöhnliche Weise.

Stecklinge bewurzeln sich leicht, wenn sie im Frühjahr in gute, etwas feuchte Erde gelegt und zuweilen begossen werden. Will man sie durch's Veredeln fortpflanzen, so wählt man zur Unterlage den Weißdorn, indem sie darauf die schönsten und fruchtbarsten Stämme geben.

Die Sämlinge und Stecklinge kann man nach zwei Jahren in die Baumschule versetzen, wenn man aus ihnen Bäume mit einer regelmäßigen Krone erziehen will. Sie erreichen dann wohl eine

Höhe von 15 bis 20 Fuß. Zu Hochstämmen erzogen, dulde man keine Wurzelausläufer und am Schafte keine Nebenzweige. In der Krone werden nur, da die Blüthen an den äußersten Zweigen sitzen und der Fruchtertrag davon abhängt, die unregelmäßig wachsenden Zweige weggenommen und die zu langen etwas eingekürzt. Obschon der Strauch wegen seiner Stacheln und seines dichten Wuchses sehr gute Hecken bildet, soll man doch davon keine an den Feldern anlegen, indem, nach der Angabe mehrerer Pomologen, Roggen und Weizen in der Nähe des Berberisstrauches vom Roste befallen und fast unbrauchbar werden.

3. Nutzen des Berberizenstrauches.

Die Stämme werden von den Tischlern zum Fourniren und von den Drechslern zu feinen Arbeiten sehr gesucht. Auch die Wurzel, die, besonders von alten Stämmen, schön gelb und geflammt ist, läßt sich gut poliren und wird deßhalb von den Tischlern zu eingelegten Arbeiten häufig benutzt. Die schönen schlanken Schosse der Staude sind wegen ihres Markes sehr gut zu Pfeifenröhren zu gebrauchen; auch geben sie schöne Spazierstöcke. Die Rinde gibt wie die Wurzel eine schöne gelbe Farbe. Wenn man die mittlere gelbe Rinde des Holzes in Wein oder Wasser siedet und fleißig damit den Mund wäscht, so kann man dadurch die Mundfäule und viele andere Krankheiten des Halses vertreiben.

Die Blätter schmecken ungefähr wie Sauerampfer und können wie dieser, unter den Salat gemengt, oder als Gemüse gekocht, zur Speise dienen; auch sind sie zum Gebrauche in Suppen, wie Sellerie ꝛc., zu empfehlen.

Hauptsächlich sind es die Beeren, weßhalb der Strauch verdient, häufig angepflanzt zu werden. Sie enthalten eine Säure, die jede andere aus dem Pflanzenreiche, selbst die der Citronensäure, an Stärke übertrifft. Der Genuß der rohen Beere will nicht behagen, obschon dieselbe ein sehr zartes Fleisch hat. Die Säure ist zu stark und ist selbst durch viel Zucker nicht gut zu mildern. Durch zweckmäßige Behandlung werden sie aber nicht nur genießbarer, sondern selbst für Kranke eine angenehme, erfrischende und stärkende Kost. In der Küche, Conditorei, Apotheke ꝛc. werden sie häufig gebraucht und sind fast unentbehrlich. Sie dienen wider den Scorbut, sind kühlend, zusammenziehend, durststillend, magenstärkend und außerdem noch von großem Nutzen. — Man sammelt die Beeren erst, wenn die Blätter abgefallen sind, indem sie dann milder und zarter sind. Sie haben alsdann eine dunkelrothe, ins Blauliche spielende Farbe und den höchsten Grad der Reife. Sie vertreten, in Speisen mit-

gekocht, recht gut die Stelle der Citronen. — Nachdem die Beeren einige Tage gestanden haben, wird der Saft ausgepreßt, etwas abgekocht und geschäumt und dann in nicht zu fest zugepfropften und aufrechtstehenden Flaschen aufbewahrt. Er dient zu kalten Schalen, Punsch ꝛc. — Wird der Saft mit eben so viel Zucker eingekocht, so erhält man ein Labsal für Kranke und ein Muß für feines Backwerk. In allen Faul- und Entzündungsfiebern, in der rothen Ruhr und mehreren ähnlichen Krankheiten, leistet dieser Saft die wesentlichsten Dienste.

Wenn man eine Flasche Saft unter einen Eimer Obstmost oder unter eine andere, zu Essig bestimmte Flüssigkeit gießt und diese dann gähren läßt, so erhält man sehr bald den besten Essig. — Dieser kann auch aus der übrigbleibenden Masse, nach dem Auspressen des Saftes, bereitet werden, indem man auf diesen Rückstand Wasser gießt und dasselbe so lange darauf stehen läßt, bis alle nutzbaren Theile ausgezogen sind. Nachdem man es durchgepreßt, erhält man eine Flüssigkeit, die einem guten Hausessig gleichkommt und mit Nutzen verbraucht werden kann.

In den nördlichen Ländern bereitet man aus dem Safte der Beere einen sehr guten Branntwein. — Auch als rothe Dinte läßt sich der Saft sehr gut gebrauchen; sie ist rosenroth und dauerhafter als die von Fernambukholz. — Wolle, Seide, Leinwand und Baumwolle werden, mit dem Safte gefärbt, schön rosenroth.

4. Beschreibung der vorzüglichsten Sorten.

1. Der gemeine Berberizenstrauch mit rother Frucht.

Die Frucht ist klein, schön hellroth und enthält 2 Samenkörner. Der Strauch wird in den Waldungen wildwachsend angetroffen und in den Gärten zu Zäunen und Hecken benutzt.

2. Der Berberizenstrauch mit kernloser Frucht.

Die Frucht ist eine Spielart der vorhergehenden und ist am meisten beliebt.

3. Der Berberizenstrauch mit großer rother Frucht.

Diese Sorte ist größer und saftiger, sonst aber der gemeinen rothen Frucht ganz gleich.

4. Der Berberizenstrauch mit weißer Frucht.

Die Frucht ist weiß, hat übrigens dieselben Eigenschaften, wie die angegebenen Sorten. Die Rinde des Strauches ist weiß und die Blätter sind etwas heller von Farbe, als die des gemeinen Berberizenstrauches.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5. Der Berberizenstrauch mit schwarzer Frucht.

Die Frucht ist schwarz, von Geschmack etwas süßlich und deßhalb nicht so zweckdienlich, wie die gemeine Berberisbeere.

Dritte Abtheilung.

Beerenobsttragende Sträucher.

A. Erdbeeren.

1. Beschreibung der Erdbeerpflanze.

Die Erdbeerpflanze (Fragaria) liefert die erste Frucht, die uns Feld und Wald zur Erquickung und Erfrischung in den letzten Wochen des Frühlings darbieten. Was an Wohlgeschmack die Pfirsche unter den Baumfrüchten ist, das ist die Erdbeere unter den Beerenarten. Vorzüglich zeichnet sich die Walderdbeere (Fragaria sylvestris), die Stammmutter aller übrigen Erdbeersorten, durch einen eigenthümlichen, aromatischen Geschmack und lieblichen Geruch aus. Die Erdbeere ist eigentlich keine wahre Beere, sondern ein saftiger, angeschwollener Fruchtknoten, der auf der Oberfläche viele kleine, runde Samenkörner enthält. — Die Pflanze, welche auf der Erde fortrankt und meistens nur eine Spanne hoch wird, treibt nie einen hölzernen Stengel, sondern einen fleischigen, saftigen Wurzelstock, an dem sich die Blatt- und Blütheaugen bilden, in vielen Ansätzen Wurzeln schlagen und die Pflanze vergrößern. Die Blätter sind theils groß, theils klein, je nach der Erdbeersorte. Meistens bestehen sie aus 3 Lappen. Der lange, fein behaarte Blattstiel ist grün und violett und hat an der Basis gewöhnlich 2 Afterblätter. Die Blüthe erscheint im Mai an starken, markigen Stengeln, hat 5 weiße, runde Blumenblätter und einen Busch von vielen gelben Staubfäden und Staubbeuteln, durch welche die Befruchtung erfolgt. Die Früchte haben eine fleischige, saftige Substanz und ihre Samenkörner auf der Oberfläche der sehr dünnen, oft fein behaarten Haut. Sie sind von verschiedener Form und Farbe, rund, conisch, eckig ꝛc., grün, weiß, hell- oder dunkelroth, schwärzlich ꝛc. Sie reifen in den Monaten Juni und Juli.

Die Pflanze liebt einen leichten, fetten, lockern Boden, der nicht gar zu trocken ist. Man findet die Frucht da am besten, wo sie des Vormittags Sonne und Nachmittags Schatten hat. — Wird die Walderdbeere in den Garten versetzt, so werden die Pflanzen (Stöcke genannt), die Blätter ꝛc. nicht nur größer, sondern auch die Früchte. Je größer indeß die Frucht durch Wartung und Pflege wird, desto mehr nimmt sie an Güte ab.

2. Fortpflanzung und Vermehrung.

Die Fortpflanzung geschieht durch Samen, durch Ausläufer (Ranken) und durch die Zertheilung der Stöcke. Letztere ist am leichtesten und sichersten. Da indeß Manche die Erziehung aus Samen vorziehen werden, indem sie leichter zu Früchten von den gewünschten Sorten kommen können, als zu Stöcken, dieses auch das einzige Mittel ist, die Ausartung der Monats-Erdbeere zu verhüten, will ich das Erforderliche zur Erziehung hier angeben.

Man sammelt die schönsten und reifsten Früchte auf einem Teller und stellt diesen an einen verschlossenen, trockenen Ort, wo sie verfaulen und vertrocknen. Die Fäulniß und Feuchtigkeit hat man dabei nicht zu fürchten, indem der Samen durch die Zersetzung des Fleisches der Frucht nur um so vollkommener wird. Monats-Erdbeeren nimmt man erst gegen Ende des Sommers zu Samen, weil man dann sicher ist, denselben von der verlangten Sorte zu erhalten. Die so getrockneten Erdbeeren bewahrt man bis zum künftigen Frühjahr auf, zerreibt sie dann zwischen den Fingern und trennt so den Samen vom Fleische. — Will man die Früchte nicht verlieren, so kann man auch den Samen, der, wie schon gesagt, auf der Haut der Frucht obenaufliegt und sich leicht vom Fleische ablöset, vermittelst einer Feder auf Papier abkehren, ihn im Schatten trocknen und aufheben. Im Monat April säet man den Samen in ein Mistbeet, oder in Töpfe, die mit feiner, guter Erde angefüllt sind, bedeckt ihn eine Linie hoch mit fein gesiebter Düngererde und belegt dann die ganze Fläche mit feinem Moos, welches aber, sobald der Samen aufgegangen ist, vorsichtig wieder weggenommen wird. Um den Samen feucht zu erhalten, wird das Moos alle Tage etwas begossen. Sind die Pflänzchen hinlänglich erstarkt, so verpflanzt man sie auf ein gut zubereitetes Gartenbeet zu 3 und 4 zusammen, damit die Stöcke schön und stark werden. Man begießt sie in den ersten Tagen zuweilen und schneidet später die sich entwickelnden Ausläufer fleißig ab, damit sie große und schöne Früchte hervorbringen.

Durch die Ranken oder Ausläufer läßt sich eine Sorte schnell bis ins Unglaubliche vermehren. Will man sich ihrer bedie-

nen, so läßt man sie wachsen, schneidet die Fäden ab, bedeckt die jungen Stöcke mit Erde und versetzt sie im Frühjahr. Da man indeß durch diese Vermehrungsart viele taubblühende, unfruchtbare Stöcke erhält, so ist die Vermehrung durch

Zertheilung der Stöcke vorzuziehen. Diese geschieht, indem man die Erde um die Stöcke nach der Ernte anhäufelt und dann die abgerissenen, bewurzelten Ableger Anfang September auf gut zubereitete Beete versetzt und sie, im Fall es nicht bald regnet, zuweilen begießt.

3. Erziehung und Wartung.

Die Erdbeere verlangt, wie schon angegeben wurde, eine gute, leichte, lockere Erde, die nicht gar zu trocken ist. Im festen, lehmigen Boden gedeiht sie nicht, wenigstens werden die Früchte darin weit schlechter. Ist das Erdreich nicht dazu geeignet, so muß man ein oder mehrere Beete dazu vorbereiten, indem man die Erde mit Sand oder Erde aus hohlen Bäumen ꝛc. vermischt. Die Lage des Beetes muß, wenn's möglich ist, so sein, daß die Erdbeeren Vormittags Sonne, Nachmittags Schatten haben.

Will man Anlagen machen und kann Setzlinge haben, so viel man will, ohne die Früchte der eigenen Stöcke zu entbehren, so ist der März die beste Zeit dazu. Bei seiner gemäßigten Wärme und Feuchtigkeit gedeihen alle Pflanzungen am besten. Sollen die eigenen Stöcke wieder an denselben Platz versetzt werden, so ist es am vortheilhaftesten, erst die Früchte zu genießen und dann Ende Juni oder in der ersten Hälfte des Juli dieselben zu versetzen und ihnen, wenn es nicht regnet, einige Zeit mit täglichem Begießen nachzuhelfen, bis sie völlig angewachsen sind. Sie bilden sich dann noch vor dem Winter zu schönen Stöcken aus, die im kommenden Jahre schon wieder Früchte bringen. Ist der Sommer zu heiß, so versetze man sie erst Mitte September. In diesem Falle ist es sehr zweckmäßig, wenn die Erdbeerstöcke Anfang Juli ganz ausgehoben, auf einen andern, etwas beschatteten Platz eingeschlagen und die Beete sorgfältig gereinigt, mit kurzem, mürben Dünger belegt und dann umgegraben werden. Bis zum September hat derselbe sich mit der Erde vermischt und bewirkt, daß die Stöcke gleich wieder kräftig anwachsen und im kommenden Jahre Früchte tragen. Gegen Ende September kann man auch noch verpflanzen, darf aber im folgenden Jahre keine Früchte erwarten. Besser ist es jedoch, bis zum März zu warten, als so spät die Stöcke zu verpflanzen, da sie im October selten gehörig anwachsen und durch den Frost im Winter gar leicht verderben.

Alle Erdbeersorten können vielen Dünger vertragen. Wendet man sie zur Einfassung der Gartenwege an, so genießen sie die Vortheile der gedüngten Rabatte jährlich mit. — Jede Sorte Erdbeeren setze man allein, damit sie nicht ausarten und man auch den Vortheil habe, da sie zu verschiedener Zeit reifen, nicht den ganzen Garten durchsuchen zu müssen. Die Scharlach- und Zimmet-Erdbeere setze man 2 Fuß von einander, jedesmal 3 Stöckchen auf ein Dreieck, damit sie um so früher einen Busch bilden; die Ananas-Erdbeere pflanze man, da ihre Stöcke viel größer werden, in einer Entfernung von 2½ Fuß und die Monats-Erdbeere etwa 1 Fuß von einander. Auf dieser Art, sie zu setzen, beruhen alle Vortheile der Fruchtbarkeit und Dauer der Pflanzung. Sie wachsen dadurch nicht nur zu größeren Büschen heran, so daß im dritten Jahre die Blätter eines jeden Stockes an die des andern reichen, sondern man kann auch die Stöcke, so oft es nöthig ist, gehörig vom Unkraute und den Ausläufern reinigen. Dieses bewirkt, daß sie 7 bis 8 Jahre dauern, bevor man sie wieder zu versetzen braucht. Im dritten Jahre fängt ihre Fruchtbarkeit erst recht an und nimmt im vierten, fünften und sechsten immer mehr zu, so daß man eine unglaubliche Menge Früchte an jedem Stocke erhält; im siebenten oder achten Jahre bemerkt man erst einen Nachlaß der außerordentlichen Fruchtbarkeit. Alsdann verpflanzt man die Stöcke wieder, um sie auf's neue in jugendliche Kraft zu versetzen.

Das Erdbeerkraut muß man in dem Jahre, wo es erwachsen ist, nie abschneiden. Im Sommer werden durch die Blätter die schlafenden Blüthen und Blattknospen des künftigen Jahres ernährt und ausgebildet, im Winter aber bedeckt und gegen die Kälte geschützt. Erst im künftigen Frühling, wenn die Wärme die neuen Blätter entfalten will, werden die alten abgeschnitten und die Stöcke von ihnen und allen Ranken gereinigt.

Wer so große Stöcke nicht an Gartenwegen liebt, kann ihnen eigene, mit gut verfaultem, kurzen Dünger versehene Beete einräumen, sie in der angegebenen Entfernung anpflanzen, jährlich düngen und des nämlichen Erfolges gewiß sein.

Die Monats-Erdbeere ändert nicht selten nach 3 bis 4 Jahren ihre Natur, so daß sie nur eine kurze Zeit hindurch trägt. Daher ist es nicht gut, diese Sorte durch Theilung der Stöcke oder durch Ausläufer fortzupflanzen, oder durch Eingraben von Dünger ihre Dauer zu verlängern. Das beste Mittel, die Ausartung derselben zu verhüten, besteht darin, sie alle 3 Jahre aus Samen auf die früher angegebene Art zu erziehen. Die Beete, worauf man die Sämlinge anpflanzt, mache man 4 Fuß breit, damit die Früchte

leicht gesammelt, der Boden von allem Unkraute rein gehalten und die Ausläufer, welche der Frucht viele Säfte entziehen, wöchentlich abgenommen werden können. Man setze die Pflanzen in 4 abwechselnde Reihen darauf, so daß sie überall einen Fuß weit von einander und ½ Fuß vom Rande des Beetes abstehen. — Drei Jahre trägt ein solches Beet erstaunlich viele Früchte. Nach dieser Zeit muß man es erneuern, weßhalb es sehr zweckmäßig ist, jedes Jahr bloß den dritten Theil der nöthigen Beete anzulegen, indem man zugleich die 3 Jahre gestandenen eingehen läßt.

4. Nutzen der Erdbeeren.

Die Blätter, jung gesammelt und im Schatten getrocknet, geben einen Thee, der nicht nur angenehm schmeckt, sondern auch sehr heilsam ist. Die Frucht ist sehr gesund, weil der Saft kühlt und auflöset. Des Morgens nüchtern, roh oder auch mit Zucker, doch ohne allen Beisatz, genossen, bringen sie die wohlthätigsten Wirkungen hervor. Sie verdünnen die Säfte des Körpers, widerstehen der Fäulniß, befördern den Appetit, erhalten den Unterleib offen, treiben auf den Harn und sind sehr heilsam bei der Lungen- und Schwindsucht, der Gicht, dem Podagra ꝛc. Der weltberühmte schwedische Naturforscher Linné ertheilt den Erdbeeren das größte Lob und versichert, daß kein Gewächs ihm in einer Unterleibskrankheit so wesentliche Dienste geleistet habe, als sie. — Aus der Frucht läßt sich ein köstlicher Saft bereiten, der besonders in hitzigen Fiebern vortreffliche Dienste leisten soll. Man bereitet ihn, indem man auf 1 Pfund des ausgepreßten Saftes ¾ Pfund Zucker nimmt, beides untereinander mischt und dann eine halbe Stunde kochen oder abdampfen läßt, bis die Masse die gehörige Syrupsdicke hat. In einem gut verstopften Glase kann man diesen Syrup lange aufbewahren.

Auch von der wirthschaftlichen Seite verdienen die Erdbeeren Beachtung. Als kalte Schale bereitet, welches gewöhnlich mit etwas Zucker und Wein geschieht, geben sie ein sehr beliebtes und angenehmes Essen. Man kann sie auch mit Milch anrichten. Eine Schüssel voll schöner Erdbeeren auf dem Tische gewährt nach der Mahlzeit gewiß allen Tischgenossen einen lieblichen Anblick und veranlaßt munteres Zulangen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5. Klassifikation und Beschreibung der vorzüglichsten Erdbeersorten.

Erste Klasse.

Scharlach - Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Das Blatt der Pflanze ist fast glatt, dunkelgrün, von feiner Textur, der Rand scharfspitz gezahnt. Die Frucht ist meistens von geringer Größe und lichtroth. Der Same sitzt mehr oder weniger vertieft in gereimten Zwischenräumen auf der Haut. Der Geschmack ist säuerlich und wenig duftend.

1. Die alte Scharlach-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, schön scharlachroth, von vorzüglicher Güte; reift Mitte bis Ende Juli.

2. Prinzessin Charlotte. Wilmot's frühe Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist rund, von mittler Größe, hellroth, reift in der letzten Hälfte des Juni und ist von vorzüglicher Güte. Der Stock trägt ziemlich reichlich.

3. Rosen-Erdbeere. Schottische Scharlach-Erdbeere. Aberdeens Sämling. (I R.)

Die Frucht ist im Verhältniß der Sorten dieser Klasse groß, conisch, schön hellroth, von vorzüglicher Güte und eine der besten und ergiebigsten. Sie reifen vom Ende Juni bis Ende Juli nach und nach.

Die Pflanze hat einen zwergartigen Wuchs und blaugrüne Blätter, die sich den Winter hindurch gut erhalten.

4. Die Grove End Scharlach-Erdbeere. Atkinson's Scharlach-Erdbeere. (I R.)

Diese ausgezeichnete Erdbeersorte wurde in dem Garten des Esq. William Atkinsons zu Grove-End bei Pattington im Jahr 1820 erzogen und nach dessen Besitzung und nach ihm benannt. Sie kommt auch unter dem Namen Wilmot's frühe Scharlach-Erdbeere vor.

Die Frucht ist groß, rund, an den Seiten etwas gedrückt, von hell-scharlachrother Farbe; das Fleisch ist ziemlich fest, blaßroth, vollsaftig und von etwas säuerlichem, sehr gutem Geschmacke; sie reift Mitte bis Ende Juni.

Die Pflanze ist nicht eigensinnig auf Stand und Boden, trägt sehr reichlich und ist eine der vorzüglichsten Sorten dieser Klasse.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

5. Grimstoner Scharlach-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist klein, conisch, hellroth, von sehr gutem Geschmacke; reift Ende Juni. Die Pflanze trägt sehr reichlich.

6. Amerikanische Scharlach-Erdbeere. Schwarze, amerikanische Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, conisch, dunkelroth, von angenehm süßem Geschmacke; sie reift etwas spät, vom Anfang bis Mitte Juli. — Die Pflanze verlangt Raum, hat große Blätter und trägt reichlich.

7. Die Scharlach-Erdbeere von Garnstone. (I R.)

Die Frucht ist groß, rundlich, von schönem Ansehen und angenehmem Geschmacke, reift Ende Juni oder zu Anfang Juli und trägt ziemlich reichlich. Eine sehr gute Sorte.

8. Die hahnenkammförmige Scharlach-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist sehr groß, oft 3 Zoll lang, nimmt oft eine zusammengedrückte, einem Hahnenkamm ähnliche Form an; ihr Geschmack ist gut. Sie reift in den letzten Tagen des Juni.

9. Wilmot's neue Scharlach-Erdbeere. Wilmot's Sämling. Große virginische Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist groß, stumpf-conisch, von angenehm süßem Geschmacke und reift Ende Juni. Die Pflanze trägt reichlich.

10. Die schwarze rosenfarbige Erdbeere. (I R.)

Eine ausgezeichnete Sorte, sowohl von Ansehen, als von Güte und Geschmack. Die Frucht ist ziemlich groß, glänzend dunkelpurpurroth und an den Seiten und oben etwas eingedrückt. Das Fleisch ist dunkelroth, fest, saftig und schmelzend, von einem ausgezeichneten Geschmacke. Sie reift zu Anfang Juli. Die Pflanze erfordert guten Stand und Boden, wenn sie reichlich tragen soll.

11. The Coul late Scarlet Strawberry. (I R.)

Die Frucht ist groß, eiförmig, sehr wohlschmeckend, reift vom Anfang bis Mitte Juli. Eine vortreffliche, späte, reichlich tragende Sorte.

12. Dudson House Scarlet Strawberry. (II R.)

Die Frucht ist groß, rundlich, roth, wohlschmeckend, reift Ende Juni und trägt sehr reichlich.

Zweite Klasse.
Schwarze Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Das Blatt ist klein, runzlich, blaßgrün; die Frucht ist mittelmäßig groß, conisch, gegen die Spitze verdünnt zulaufend, bei völliger Reife sehr dunkelschwarz gefärbt; der Same flach liegend. Der Geschmack sehr gut und stark duftend.

13. Die Downton-Erdbeere. Knight's Sämling. (I R.)

Die Frucht ist ziemlich groß, eiförmig, bei voller Reife dunkel purpur-scharlachroth; das Fleisch ist fest, scharlachroth und von einem vortrefflichen, gewürzhaften Geschmacke. Sie reift vom Anfang bis in die Mitte des Juli.

14. Elton's Sämling. (I R.)

Die Frucht ist groß, eiförmig, oft hahnenkammförmig gedrückt, von einem schönen, glänzenden Dunkelroth. Das Fleisch ist fest, saftig und von einem guten, scharfen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte Juli. Die Pflanze wächst kräftig und trägt sehr reichlich.

15. Knight's fleischige Scharlach-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, kegelförmig, mehr roth als schwarz, reift Ende Juni und ist von gutem Geschmacke.

16. Späte schwarze Pitmaston-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, eiförmig, schwarz, von gutem Geschmacke, reift im Anfang des Juli. Die Pflanze trägt reichlich, ist aber zärtlich und muß im Winter gut bedeckt werden.

NB. Bei den verschiedenen Sorten dieser beiden Klassen befinden sich immer viele taubblühende, stets unfruchtbare Stöcke, die man zur Zeit der Blüthe und der Fruchtreife erkennt und dann ausrotten muß, sonst vermischt man sie beim spätern Versetzen mit den guten und verliert dadurch den Platz und den Ertrag besserer Stöcke.

Dritte Klasse.
Ananas-Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Das Blatt ist glatt, dünkelgrün, fest, am Rande stumpf gezahnt; die Frucht ist groß, von Farbe fast weiß und purpur variirend. Der Samen liegt erhaben auf der glatten Oberfläche der Frucht; der Geschmack ist süß und oft parfümirt.

17. Die alte Ananas- oder Carolinische Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist groß, oval-kegelförmig, häufig auch hahnenkammförmig, von Farbe hell scharlachroth. Die Ausschnitte des Kelchs, auf welchen die Frucht aufsitzt, stehen etwas weit auseinander. Das Fleisch ist hell scharlachroth, saftig und von gutem Geschmacke. Die Frucht reift Ende Juni oder im Anfang des Juli. — Die Pflanze wächst üppig, liebt eine kühle, doch sonnenreiche Lage und ein etwas strenges, dem Kleiboden sich näherndes Erdreich, in welchem sie vorzüglich reichlich trägt und mehrere Jahre nacheinander viele schöne und große Früchte hervorbringt.

18. Keen's Samen-Erdbeere. Keen's neuer Sämling ꝛc. (I R.)

Diese vorzügliche Sorte, welche sowohl in Hinsicht der Größe und Güte der Früchte, als der Tragbarkeit der Pflanze sich auszeichnet, erzog Herr Keen, nach welchem diese, wie auch die folgende Frucht benannt wurde. — Die Frucht ist sehr groß, rund oder oval, blaß purpurroth, an der Sonnenseite sehr dunkel purpurfarbig. Sie ist mit wenig Haaren besetzt, an der Spitze gewöhnlich gefurcht; der Same liegt flach auf der Oberfläche der Haut. Das Fleisch ist fest, scharlachroth, von gutem Geschmacke, der zwar von andern übertroffen wird, aber doch noch immer vorzüglich ist. Die Frucht reift Mitte bis Ende Juni. — Die Pflanze verlangt eine mehr hohe als tiefe Lage und einen guten, etwas lehmhaltigen, cultivirten Gartenboden, woselbst sie sehr lebhaft wächst und sich durch ihr dunkles Grün, ihre breiten Blätter und Blumenkelche und deren Höhe vor andern Arten besonders auszeichnet und in Hinsicht ihrer Tragbarkeit mit einer jeden andern wetteifert. — Sie verlangt einen Abstand von 2 Fuß. Bei eintretendem Froste muß das Beet mit gut verwittertem Pferdedünger bedeckt werden, doch so, daß die Blätter noch hervorstehen. Im Frühjahr wird der Dünger weggenommen, das Beet gereinigt und behackt. Im zweiten Jahre der Anpflanzung sind die Früchte am vollkommensten und erreichen oft eine Größe von 2 bis 2½ Zoll im Durchmesser. Mit dem dritten Jahre nimmt die Triebkraft der Pflanze schon wieder ab, die Beete verwildern und es müssen neue Anlagen davon gemacht werden. Sehr gut ist es, die Beete mit abgewitterter Lohe oder Sägespänen einen Zoll hoch zu bestreuen, damit die Beeren trocken liegen. Im Herbst werden die Stöcke wieder mit Mist bedeckt.

19. Keen's kaiserliche Erdbeere. Schwarze kaiserliche Erdbeere. (II R.)

Die Früchte sind sehr groß, die Pflanze trägt auch gut, ist aber nicht mehr so geachtet, als die vorher beschriebene, deren Frucht diese

an Feinheit des Geschmackes weit übertrifft. Sie ist rundlich, schön geröthet, von gutem Geschmacke und reift Ende Juni.

20. Große Virginische Ananas-Erdbeere. (I R)

Die Frucht ist sehr groß und gibt an Größe oft der Chilier Riesen-Erdbeere nichts nach; sie ist breit-herzförmig, schön glänzend hellroth, ins Gelbliche spielend. Der gelbe Samen liegt flach und enthält viele taube Kerne. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, saftig und von einem guten, weinig-süßen Geschmacke. Die Frucht reift Mitte Juli.

21. Weiße Riesen-Erdbeere. Erdbeere aus Ceylon. (I R.)

Diese schöne Frucht ist sehr groß, rund, bisweilen auch etwas länglich, nach dem Gipfel zu stumpf zugespitzt. Die Haut ist hellweiß, an der Sonnenseite roth angelaufen. Der Same, der etwas vertieft liegt, ist schön scharlachroth, was sich auf dem weißen Grunde sehr gut ausnimmt. Das Fleisch ist schneeweiß, locker, süßweinig und von einem köstlichen Parfüm. Die Frucht reift im Anfang des Juli.

Vierte Klasse.
Chilier Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Das Blatt ist sehr rauh, haarig; die einzelnen Lappen sind klein, von starker Textur und am Rande stark ausgezahnt. Die Frucht ist sehr groß und blaß; der Same hervorstehend; das Fleisch der Urform unschmackhaft.

22. Wahre Chilier Erdbeere. Rothe Riesen-Erdbeere. Erdbeere von Patagonien. (I R.)

Die Frucht ist groß, oft über 1 Zoll im Durchmesser, fast rund, an der Sonnenseite schön hellroth, auf der Schattenseite wenig roth mit gelblichen Flecken. Der Same, welcher flach auf der Haut liegt, ist roth, bei stark besonnten Früchten schwarzroth. Das Fleisch ist weiß, locker, süßweinig und aromatisch von Geschmack. Die Frucht reift spät, gewöhnlich vom Anfang bis Mitte Juli. — Die Pflanze wird eine der größten unter den Erdbeeren, treibt einen starken Blüthenstengel, an dem sich mehrere Früchte zugleich ansetzen, kommt in einem strengen, lehmigen Erdreich am besten fort und trägt sehr reichlich.

23. Wilmot's prächtige Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist sehr groß, rundlich, wollig, schön roth, von gutem Geschmacke; reift im Anfang des Juli und wird oft inwendig

hohl. Die Pflanze wird kräftiger und stärker als die Mutterpflanze Nro. 22.

24. Gelbe Chilier Erdbeere. (II R.)

Die Frucht wird groß und wiegt oft mehr als 2 Loth, nimmt vollkommen reif eine schöne, gelbe Farbe an, hat einen guten Geschmack und viele Aehnlichkeit mit der Ananas. Die Pflanze trägt reichlich. Die Frucht reift zu Anfang Juli.

Fünfte Klasse.

Moschus-Erdbeeren. Hochbüschige Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Das Blatt ist groß, dunkelgrün, rauh, von dünnem Gewebe; der Fruchtstengel ist hoch und kräftig; die Frucht ist mittelmäßig groß, blaß, grünlichweiß und dunkelpurpurroth getüpfelt; der Same wenig vertieft. Der Geschmack ist müskirt.

In dieser Klasse befinden sich die vorzüglichsten Sorten. Sie behalten stets einen bestimmten Charakter, von welchem sie nicht abweichen. Ungeachtet sie sehr reichlich tragen, findet man doch Pflanzen, deren Blüthen unfruchtbar sind. Die Blüthen sind kleiner als gewöhnlich und die Befruchtungswerkzeuge nur unvollkommen. Man muß sie, da man sie daran leicht erkennen kann, durch andere Stöcke ersetzen.

25. Die gemeine Moschus-Erdbeere. Balsam-Erdbeere ꝛc. (II R.)

Diese Sorte hat männliche und weibliche Blüthen auf verschiedenen Pflanzen. Da erstere zur Befruchtung der weiblichen nöthig sind, so muß man immer einige stehen lassen. Die männliche Blüthe bringt gewöhnlich eine kleine, unvollkommene Frucht hervor, die weibliche hingegen eine mittelmäßig große, rundliche oder eiförmige, weiß und roth gefärbte Frucht von mittler Güte, die Ende Juni oder Anfang Juli reift.

26. Die schwarze oder neue Moschus-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist eiförmig, von mittler Größe, schwarzroth, von vorzüglich stark müskirtem Geschmacke; reift Ende Juni oder im Anfang des Juli. — Die Pflanze trägt sehr reichlich und bringt häufig im Herbste noch einige Früchte hervor.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

27. Brown's Moschus-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist groß, eiförmig, grünlichweiß und roth getüpfelt, von gutem, müskirtem Geschmacke; reift mit der Vorigen zu gleicher Zeit.

28. Große, platte Moschus-Erdbeere. Weiße Erdbeere. Erdbeere von Bath. Salter's Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist groß, plattrund, weiß, von vorzüglichem Geschmacke, reift Ende Juni oder zu Anfang Juli. — Die Pflanze trägt gut und verdient alle Beachtung.

29. Die fruchtbare oder conische Moschus-Erdbeere. Die doppelttragende Erdbeere. Die Zwitter-Erdbeere. Balsam-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist groß, kegelförmig, dunkelpurpurroth; das Fleisch ist fest, grünlich und von einem gewürzhaften, angenehmen Geschmacke. Die Frucht reift mit der Vorigen zugleich. Im August und September blüht die Pflanze zum zweiten Male und bringt im October oder auch noch später reife Früchte, die noch größer sind als die ersten und diesen im Geschmacke nicht nachstehen. — Die Pflanze wächst in einem guten Boden und einer sonnigen Lage sehr gut, darf aber nicht versetzt werden, wenn sie mehrere Jahre tragen soll. Sie ist eine der fruchtbarsten Sorten von allen und blüht auch nicht taub, wie so viele andere.

30. Die Muskateller-Erdbeere. Die wohlriechende Erdbeere. (I R.)

Diese Erdbeere ist eine der vorzüglichsten dieser Klasse; sie ist von ansehnlicher Größe, halb so groß als die Riesenerdbeere, in günstiger Lage und Witterung fast so groß als diese. In ihrer Form ist sie veränderlich; bald sind die Früchte länglich-eiförmig, dick, oben zugerundet, spitz, andere sind rundlich. Die zarte Haut ist an der Sonnenseite purpurroth, an der Schattenseite aber hellroth, öfters weißlich. Bei sehr warmer Witterung wird sie über und über schwarzroth und ist dann mit gelben Samenkörnchen bedeckt. Das Fleisch ist härtlich, indeß doch saftig. In etwas schwerem Boden erzogen ist ihr Geschmack besonders stark bisamartig; auch in warmem, leichtem Boden ist er delicat und angenehm müskirt. Die Frucht reift im Anfang des Juli. — Die Pflanze treibt, wie mehrere dieser Art, in manchen Jahren viele taube Blüthen, die indeß als männliche Blüthen zur Befruchtung nothwendig sind, wenn sie Früchte tragen soll; hat man aber Ananas-Erdbeeren dabei stehen, so kann man die männlichen Blüthen entbehren.

31. Die Himbeer-Erdbeere. (II R.)

Die Früchte gleichen der Muskateller-Erdbeere, sind aber auf der Sonnenseite kirschroth, auf der andern blaßroth oder strohgelb. Das Fleisch ist schmelzend, hat vielen weinartigen Saft und ein Parfüm, das dem der Himbeere ähnlich ist. — Auch diese Sorte treibt männliche und weibliche Blüthen an verschiedenen Stöcken, die einander an Wuchs ganz ähnlich, nur in Hinsicht der Blüthen verschieden sind.

Sechste Klasse.

Grüne Erdbeeren.

Kennzeichen der Klasse: Der Wuchs der Pflanze ist zwergartig; das Blatt blaß-hellgrün und stark gefaltet; die Frucht ist klein, kugelförmig und von lichter Farbe. Sie nähert sich im Allgemeinen der Wald-Erdbeere.

32. Die grüne Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, meist plattrund und gedrückt, käseförmig, mehr oder weniger grün, an der Sonnenseite roth. Die grünen Samenkörnchen sitzen meistens etwas vertieft. Das Fleisch, wovon sie eigentlich den Namen haben, ist ganz grün, sehr saftig und von einem vorzüglich guten, gewürzhaften Geschmacke. Die Frucht reift Mitte Juli. — Die Pflanze hat kleine Blätter, zarte Stengel und gleicht der der weißen Erdbeere.

33. Die grüne Caucasische Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, grün, von ziemlich gutem Geschmacke; reift Mitte Juli.

34. William's grüne Ananas-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist der vorhergehenden gleich und nur durch ihre frühere Reife, welche Ende Juni eintritt, von ihr verschieden.

Siebente Klasse.

Alpen- und Wald-Erdbeeren.

Beider Charaktere sind sich sehr ähnlich und nur in der Gestalt der Früchte verschieden. Die Alpen-Erdbeere ist gewöhnlich conisch, die Wald-Erdbeere aber mehr rundlich. Von beiden Sorten gibt es Varietäten mit rother und weißer Frucht. Die erstere erzeugt

auch Früchte im Herbst, welches bei der Wald-Erdbeere nicht der Fall ist. — Man theilt sie in Pflanzen mit und ohne Ranken ein.

A. Alpen- oder Wald-Erdbeeren mit Ranken.

35. Die gemeine rothe Wald-Erdbeere. (II R.)

Das Vorzüglichste darüber ist schon S. 410 angegeben worden. Der gute Geschmack und Geruch derselben ist allgemein bekannt. Obschon sie durch Pflege und Wartung an Delicatesse verliert, was sie an Größe gewinnt, bleibt sie doch immer eine der vorzüglichsten Sorten. Setzt man sie an einen Abhang, der eine südliche Lage hat, so reifen die Früchte schon im Monat Mai. Will man eine zweite Ernte zu Anfang des Herbstes erhalten, so braucht man nur nach der Ernte das Laub abzuschneiden, die Stöcke mit Erde zu bedecken, zu begießen und die Pflanzen von allen Ausläufern rein zu erhalten. Es dauert nicht lange, so entwickeln sich mehr Blüthen als im Frühjahr, und setzen Früchte an, die zu Ende des Sommers oder zu Anfang des Herbstes reif werden. Ob auch andere Sorten zu einer zweiten Ernte benutzt werden können, ist noch ungewiß; wahrscheinlich geht es indeß eben so gut.

36. Die Garten-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht wird groß, ist meistens rund und von sehr gutem Geschmacke. Die Pflanze wächst kräftiger als die der Wald-Erdbeere, blüht aber häufig taub. Diese müssen sogleich ausgezogen werden.

37. Fressant's Erdbeere. (II R.)

Die Pflanze gleicht der gemeinen Wald-Erdbeere, welche in den Gärten cultivirt wird. Die Blätter sind etwas glänzender und größer. Die Blüthen wachsen üppiger. Die Früchte sind 15 bis 20 mal so groß, als die des Wald-Erdbeerstocks. Ihre Gestalt ist weder rund noch eiförmig. Es gibt welche mit 2, 3 und 4 Ecken, so daß es scheint, als wären mehrere Früchte in einer vereinigt. Die Frucht reift im Anfang des Juli und ist von sehr gutem Geschmacke.

38. Die rothe Monats- oder Alpen-Erdbeere. (I R.)

Diese ist eine der schätzbarsten Sorten, indem sie den ganzen Sommer hindurch bis zum November Früchte liefert. Die rothe, längliche, zuweilen auch runde Frucht ist ansehnlich groß und kommt in gutem Erdreiche, bei günstiger, fruchtbarer Witterung oft der Ananas-Erdbeere bei. In Hinsicht der Gewürzhaftigkeit macht sie der Wald-Erdbeere den Rang streitig. — Die Pflanze wird nicht groß, selbst in der besten Gartenerde, hat kleinere Blätter und macht wenigere Ranken. Ihre Vermehrung geschieht am besten durch die

Zertheilung der Stöcke. Sie kommt fast in jedem Erdreich und in jeder Lage fort, doch gedeiht sie in einem sandigen, leichten, frischen und nahrhaften Boden am besten. — Um stets einer reichlichen Ernte gewiß zu sein, zertheile man die Pflanzen alle 3 Jahre und pflanze sie auf ein anderes zubereitetes Beet.

39. Die weiße Monats- oder Alpen-Erdbeere. (I R.)

Die Frucht ist ziemlich groß, etwas walzenförmig, weiß und in ganz reifem Zustande weißlichgelb. Das Fleisch ist weiß, sehr zart und vollsaftig und von einem sehr süßen, etwas aromatischen Geschmacke. Die Früchte reifen vom Juni bis in den November, wie die der vorhergehenden Sorte, ununterbrochen fort. — Die Pflanze wird ansehnlich groß, trägt reichlich und blüht, wie die der rothen Monats-Erdbeere, niemals taub.

B. Alpen- oder Monats-Erdbeeren ohne Ranken.

40. Der Erdbeerstock ohne Ranken mit rother Frucht. Die rothe Busch-Alpen-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich oder eiförmig, von gutem Geschmacke, und reift zu Anfang des Juli. — Die Pflanze bleibt klein und hat dreilappige, am Rande sehr tief und stark gezahnte Blätter, die oben hellgrün und unten weißlichgrün sind. Die Blüthe ist klein. Die Pflanze treibt keine Ranken und eignet sich deßhalb vorzüglich zur Einfassung der Rabatten. Man vermehrt sie durch ihre Ansetzlinge wie die andern Erdbeerarten. Der Stock ist sehr fruchtbar und liefert bis zum September reichlich Früchte.

41. Der Erdbeerstock ohne Ranken mit weißer Frucht. Die weiße Busch-Alpen-Erdbeere. (II R.)

Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich oder eiförmig, weiß, von gutem Geschmacke und reift im Anfang des Juli.

42. Die große Vierländer Erdbeere. (I R.)

Diese ist eine Abart der großen Garten-Erdbeere und hat nur der vorzüglichen Cultur und dem guten Boden ihre außerordentliche Größe zu verdanken, in der sie die Vierländer Bauern bei Hamburg zu Markte bringen.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

B. Heidelbeeren.

1. Beschreibung des Heidelbeerstrauchs.

Der Heidelbeerstrauch (Vaccinium Myrtillus) ist ein im nördlichen Europa allgemein verbreitetes, sehr nützliches Gewächs, welches als niedriger Strauch fast in allen Wäldern angetroffen wird. Man findet ihn immer gemeinschaftlich; meist überzieht er in dichtem Wuchse große Flächen. Zu seiner Sonderbarkeit gehört, daß er in den Gärten weder durch Samen noch durch Wurzelsprossen sich erziehen lassen soll. — Die Frucht ist im Anfang bläulichgrün, zur Zeit der Reife, im Juli und August, nimmt sie eine bläulichschwarze Farbe an und ist dann, wie die Pflaume, mit Duft überzogen. Das Fleisch hat, wie der Saft, einen angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Obschon diese Obstart alle Cultur entbehrt und sich selbst überlassen ist, so hat man doch verschiedene Sorten. So findet man z. B. weiße Heidelbeeren stellenweise im Voigtlande. An manchen Orten sind die Beeren von ausgezeichneter Größe, wozu der Boden, der Standort und die Witterung wohl Vieles beitragen mögen. In Hinsicht der Benutzung der Heidelbeeren verdient die Pflanze selbst, mehr aber noch die Frucht eine vorzügliche Berücksichtigung und Beachtung. Von dem Vielen, was in mehreren Werken darüber mitgetheilt wird, folge hier nur das Vorzüglichste und Nützlichste:

2. Die Benutzung der Pflanze.

Die Blüthen werden von den fleißigen Bienen recht emsig besucht, weßhalb die Pflanze für Bienenstände in Waldgegenden von Wichtigkeit ist. Die Zweige dienen dem Wilde im Walde Sommer und Winter zur Nahrung; auch Rinder und Schafe verschmähen sie nicht. — Die ganze Pflanze soll viel Gerbestoff enthalten und in manchen Gegenden statt der Eichenrinde zum Gerben der Häute gebraucht werden. Die jungen Blätter geben, gut zubereitet, einen Thee, der dem theuern chinesischen fast gleich kommt. Auch werden gut getrocknete Blätter zu Matratzen und Kopfkissen für solche Personen empfohlen, die mit langwierigen Flußschmerzen oder solchen Zufällen behaftet sind, die den Gebrauch der Federbetten nicht gestatten. — Bei Leipzig werden aus den schönen, grünen Zweigen sehr gute Besen verfertigt, die dort häufig zu Markte kommen und sehr beliebt sind.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

3. Benutzung der Frucht.

Die Heidelbeeren werden sowohl roh als getrocknet für ein ganz vorzügliches Mittel gehalten, den Durchfall zu heilen. Sie besitzen nämlich eine gelinde, zusammenziehende Kraft, welche die Fäserchen des Magens und der Gedärme stärkt, mithin die allzugroße Erschlaffung dieser Theile hebt. Früher wurden sie gegen die rothe Ruhr mit besserem Erfolge gebraucht, als andere Mittel. Selbst gegen die Steinschmerzen sollen sie wirken.

Aus diesem ergibt sich, daß die Heidelbeere eine sehr gesunde Frucht ist, und zum frischen Genusse, so wie zur Benutzung in der Haushaltung nicht genug zu empfehlen ist, um so mehr, da sie in vielen Gegenden so leicht in großen Quantitäten gesammelt werden kann.

Um sie in der Haushaltung zu gebrauchen, müssen die Beeren, mögen sie auch noch so sorgfältig gesammelt worden sein, durch Nachlesen von allen Blättern ꝛc. befreit und überdieß noch durch Waschen von allem anklebenden Schmutze gereinigt werden. Nicht selten ist eine unbalsamisch riechende Wanze darüber gekrochen und hat zur Erinnerung an ihr Dasein einen bittern Geruch und Geschmack hinterlassen.

Mit Milch und Wein werden sie als kalte Schale genossen. Aermere genießen sie ohne allen Zusatz; Reichere oder Feinschmecker fügen, obschon die Frucht selbst ihr Gewürz in sich hat, noch Zucker hinzu.

Als Zugemüse werden sie entweder mit Wasser und Milch, oder besser noch mit etwas Wein gedämpft und durch Rühren zerdrückt, wobei man etwas Zucker und ein wenig Gewürznägelein hinzufügt. Gewöhnlich richtet man dieses Muß mit gerösteten Brod- oder Semmelschnittchen an.

Um Heidelbeersuppe zu bereiten, werden die gut gereinigten Beeren ebenfalls gekocht und durch Wasser oder süße Milch etwas verdünnt. Hierauf gießt man sie über geröstete Brod- oder Semmelscheibchen und fügt zuletzt etwas Zucker, ein wenig Nelken oder auch Zimmet als Gewürz hinzu. — Diese sehr zu empfehlende, gesunde Suppe kann auch, wie von getrockneten Kirschen oder Hollunderbeeren, von getrockneten Heidelbeeren bereitet werden. Sie hat vor der aus frischen Beeren bereiteten den beachtenswerthen Vorzug, daß sie den Mund nicht färbt. Sie ist delicat und weil sie wohl noch selten sein dürfte, kann eine freundlich bewirthende Hausfrau Ehre damit einlegen. — Die recht reifen, süßen Beeren können auch getrocknet sehr gut die Stelle der kleinen Rosinen vertreten.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Heidelbeertorten werden bereitet, indem man die gelesenen und rein gewaschenen Beeren, nachdem sie etwas abgetrocknet sind, so in die Tortenform bringt, daß man erst eine Lage Zucker, dann Beeren, dann wieder Zucker ꝛc. anbringt, bis man es für genug hält, und dann auf die gewöhnliche Weise die Masse durch das Feuer ausbäckt. Man pflegt diese Art Backwerk auch Gefülltes zu nennen und aus mehreren andern Obstarten, z. B. Kirschen, Pflaumen, Birnen ꝛc., noch zu bereiten. Für unverwöhnte Tischgenossen ist so etwas ein treffliches Gericht zur Abwechselung.

Der Heidelbeerkuchen wird fast eben so gebacken, wie ein Kirschkuchen gemeiner Art. Es werden nämlich gut gelesene und gewaschene Beeren auf einem guten, dünn von einander geriebenen oder aufgerollten und mit einem Rande versehenen Teige, aus Mehl, Milch und Butter bereitet, dicht neben einander gestreut und zur Erhöhung der Delicatesse noch mit Sahne etwas überschüttet und dann in den Backofen gebracht. — Man kann ihn auch wie Apfelkuchen zubereiten und in der Pfanne ausbacken. Streut man nach der Anfertigung etwas Zucker darüber, so hat man einen gar herrlichen Kuchen, der auch dem an Leckerbissen Gewöhnten munden wird. Am besten ist es, den Kuchen, bevor man ihn auf die Tafel bringt, etwas erkalten zu lassen.

Die Bereitung des Heidelbeermußes ist im ersten Bande S. 351, die des Heidelbeerweines S. 387 und die des Heidelbeeressigs S. 394 ausführlich mitgetheilt worden.

Will man einen Färbesaft aus den Heidelbeeren bereiten, um dadurch dem Weine, besonders den französischen Weinen, als Burgunder ꝛc., eine schöne Farbe zu verschaffen, so zerquetscht man die Beeren in einem steinernen Topfe, preßt die Masse rein aus, vermischt den Saft mit Zucker, etwa ½ Pfund auf das Quart gerechnet, und stellt ihn dann zur Destillation an einen warmen Ort, am besten in die Sonne. Ist diese vollendet, so läßt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb laufen, füllt sie auf Flaschen und hebt sie bis zum Gebrauche im Keller auf. Will man nun den Wein damit färben, so gießt man so viel zu demselben, bis er die gewünschte Farbe hat. Der Wein wird hierdurch nicht nur gefärbt, sondern erhält auch durch das Parfüm, welches den Heidelbeeren eigen ist, einen eigenthümlichen, angenehmen Geschmack, der durch den Zucker noch erhöht wird.

4. Aufbewahrung der Früchte.

Man kann die Heidelbeeren auch durch Einsetzen aufbewahren. Zu diesem Zwecke sammelt man mit Sorgfalt die vorzüglichsten

Früchte, reinigt sie, füllt damit die Flaschen bis an den Hals voll, verstopft sie leicht, bringt sie in einen Kessel, die eine Flasche neben die andere, legt dazwischen Heu und füllt den Kessel bis an den Hals der Flaschen mit Wasser an. Dann bringt man ihn auf's Feuer, läßt das Wasser nur eben kochend sich bewegen und setzt ihn ab. Nachdem das Wasser abgekühlt ist, nimmt man die Flaschen behutsam heraus, stopft sie recht fest zu, verpicht dieselben, nachdem sie völlig erkaltet sind, und legt sie, wie die Weinflaschen, der Länge nach in den Sand. — Sehr lange Zeit sind die so aufbewahrten Früchte auf jede beliebige Art zu gebrauchen.

Die Heidelbeeren werden auch in verschiedenen Gegenden in Masse getrocknet und so zur Handelswaare gemacht. Der Handel damit ist ansehnlicher, als Mancher glauben mag. Es werden damit manche Wagen befrachtet, wovon, sichern Nachrichten zufolge, ansehnliche Parthien zur See und davon wieder ein großer Theil nach Frankreich gehen, wo man sie zur Färbung des Weines ꝛc. benutzt. Gleiche Anwendung soll auch in England damit gemacht werden.

Das Trocknen geschieht theils durch die Wärme der Sonne, theils durch die des Feuers. Wird Letzteres dazu benutzt, so muß man vorzüglich darauf bedacht sein, daß sie nicht zu schnell zusammenschrumpfen, indem sie dann Ansehen und Werth verlieren. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie bei anderem getrocknetem Obste.

Alphabetisches Register.

(Die Ziffern deuten auf die Nummern.)

I. Kernobstfrüchte.

A. Aepfel. S. 8.

A.

Abrahamsapfel. 60.
Agatapfel. Gestreifter Winter=. 53.
Alantapfel. 21.
Alexander von Rußland. 70.
Ananasreinette. 95.
Annettenapfel. 213.
Antillische weiße Winterreinette. 108.
Api. 222.
Apollo, rother. 64.
Astracanischer Sommerapfel. 54.
Atlasapfel, grüner Winter=. 224.
Audacker, gelber. 237.
= grüner. 225.
Augustapfel, weißer. 228.
Auguste, Geiger's Prinzessin. 111.

B.

Barceloner Parmäne. 138.
Baumann's rothe Winterreinette. 141.
Bellefleur, rother holländischer. 131.
Birnapfel, Rivalischer. 55.
Bloem soete Calville. 3.
Blumencalville. 3.
Blumensauer. 181.
Bohnapfel, großer rheinischer. 194.
= kleiner rheinischer. 195.
Borsdorfer, edler Winter=. 135.
= gestreifter böhmischer. 143.
= rother. 129.
= Herbst=. 123.
= Zwiebel=. 128.
Brandenburgs Coustnot. 61.
Braunschweiger Milchapfel. 57.
Breda, Reinette von. 100.
Brickley's Sämling. 233.
Brühler grüner Kurzstiel. 160.

C.

Calville, Blumen=. 3.
= Carmin=. 10
= Corten's gelber, süßer Winter=. 12.
= gestreifter gelber Herbst=. 4.
= gestreifter Muskat=. 5.
= Königs=. 11.
= rother Herbst=. 9.
= rother Sommer=. 2.
= echter rother Winter=. 13.

Calville, Türken=. 22.
= weißer Winter=. 15.
Cardinal, blutrother Winter=. 79.
Cardinalsapfel, rother. 67.
Carmincalville. 10.
Carpentin. 148.
Carthäuser, Sommer=. 208.
= grüner Sommer=. 230.
= gelber Winter=. 34.
Casseler=Reinette, große oder dop=pelte. 162.
= kleine. 163.
Champagner Weinapfel. 182.
Charakterreinette. 84.
Charlamowski. 58.
Chester=Parmäne, englische. 59.
Citronatapfel. 30.
Citronenapfel, Winter=. 240.
= Meißner Winter=. 207.
Citronenreinette. 106.
Confectapfel. 202.
Corton's gelbe, süße Wintercalville. 12.
Cousinot, Brandenburgs. 61.
Crede's großer Wilhelmsapfel. 17.

D.

Daniel's rothe Winterreinette. 132.
Decanatsapfel. 201.
Delicatesse von Montbijoux. 145.
Diel's Reinette. 110.
Dietzer Wintergoldreinette. 177.
Dominiska. 76.

E.

Edelkönig. 6.
Edelreinette, französische. 101.
Erfurter gelbe Sommerreinette. 83.
Ernteapfel. 208.
Erzherzog Johann. 130.

F.

Faros, großer rother Herbst=. 68.
Fleiner, großer Winter=. 205.
Fromm's Goldreinette. 164.
Fürstenapfel. 204.
= grüner. 225.
= gestreifter. 35.

G.

Gaesdonker Goldreinette. 109.
Geiger's Prinzessin Auguste. 111.
Gewürzpepping. 146.
Glanzreinette. 105.
Glasapfel, deutscher. 243.
Goldapfel, gefleckter. 86.
= von Kew. 96.
Goldgulderling. 28.
Goldmohr 172.
Goldparmäne, englische Winter=. 168.
Goldpepping, englischer. 92.
= großer. 91.
Goldreinette von Bordeaux. 155.
= Dietzer Winter=. 177.
= englische. 178.
= französische. 169.
= Gansdacker. 109.
= van Mons. 175.
Goldstreifling, kleiner Winter=. 200.
Goldzeugapfel. 90.
Götterapfel. 76.
Gräfensteiner. 7.
Granatreinette, englische. 171.
Grünling von Rhode=Island. 120.
= von Yorkshire. 38.
Gulderling, gelber. 36.
= gelber englischer. 28.
= rother. 37.

H.

Harlemer Reinette. 89.
Hausmütterchen. 69.
Herbstborsdorfer. 123.
Herbstcalville, gestreifte gelbe. 4.
= rothe. 9.
Herbstfaros, großer rother. 68.
Herbstreinette, wahre weiße. 87.
Herbststettiner, gelber 215.
Herbstsüßapfel, gestreifter. 198.
Herbsttaffetapfel, weißer. 229.
Herpsttaubenapfel, rother. 45.
Herrnapfel. 76
Herzog Bernhard. 14.
Herzog von York. 118.
Hoheitsapfel. 186.
Holaart, süßer. 31.
Holländer, doppelter. 33.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Honigapfel. 231.
Honigreinette. 103.

J.

Jacob, König. 115.
Jacobsapfel. 212.
Jerusalemsapfel. 49.
Johann, Erzherzog. 130.

K.

Kaiser Alexander von Rußland. 70.
Kaiserapfel, grüner. 77.
Kaisersheimer. 193.
Kantapfel, Danziger. 8.
= englischer. 1.
Kastanienapfel, großer gestreifter. 197.
Kew's Goldapfel. 96.
= Köstlicher. 112.
Kirke's schöner Rambour. 74.
König Jacob. 115.
Königin Louisensapfel. 203.
Königsapfel, englischer. 23.
= fränkischer. 232.
= süßer. 24.
= von Jersey. 29.
Königscalville. 11.
Königshandapfel. 161.
Königsparmäne, englische. 126.
Königsreinette. 176.
Köstlicher von Kew. 112.
Kohlapfel, schwarzschillernder. 199.
Kräuterreinette. 140.
Kronenreinette. 159.
Krummstiel, rheinischer. 19.
Kurzstiel, Brühler grüner. 160.
= grauer. 151.
= königlicher rother. 165.
= rosenfarbiger. 167.

L.

van der Laan's Goldreinette. 157.
Leitheimer Streifling. 193.
Limonenreinette, englische rothe. 142.
Loan's Parmäne. 127.
Lothringer Rambour. 72.
= grüne Reinette. 99.
Louisensapfel, Königin. 203.
Ludwigsburger Reinette. 180.
Lüneville, Reinette von. 121.

M.

Mandelreinette, Dietzer. 187.
Markreinette, frühe rothgefleckte. 82.
Marzipanreinette. 85.
Matapfel, brauner. 183.
= weißer. 185.
= spätblühender. 196.
Mayer's weißer Wintertaubenapfel. 51.
Meißner's Winter-Citronenapfel. 207.
Melonenapfel. 206.
Mennonistenreinette. 149.
Milchapfel, Braunschweiger. 57.
Mohrenkopf. 39.
Montbijoux, Delicatesse von. 145.
van Mons Goldreinette. 175.
Muckenheimer's Winterkronapfel. 63.
Muskatellerapfel. 236.
Muscatcalville, gestreifte. 5.
Muscatreinette. 125.
Mutterapfel, 3 Jahre dauernder. 227.

N.

Nanzhäuser, süßer. 116.
Neujorker Reinette, wahre. 166.
Neutzerling, großer. 192.
Nordreinette, englische grüne. 93.

O.

Ordensapfel. 209.
Orleans, Reinette von. 173.

P.

Pallasapfel, gelber. 26.
Papageiapfel. 20.
Papierapfel, polnischer süßer. 223.
Paradiesapfel, großer rother Winter=. 241.
Parker's grauer Pepping. 154.
Parmäne, Barceloner. 138.
= englische Chester=. 59.
= gestreifte Sommer=. 122.
= englische Königs=. 126.
= Loan's. 127.
= engl. rothe Winter=. 134.
= = Wintergold=. 168.
Pastorapfel. 242.
Pauliner, grüner. 244.
= polnischer rother. 239.
= = weißer. 238.

Pepping, englischer Gold=. 92.
= großer Gold=. 91.
= englischer großer. 146.
= Gewürz=. 146.
= Parker's grauer. 154.
= Wyker. 104.
Pfingstapfel. 43.
Pfundapfel. 75.
Pomphelia's rothe Reinette. 133.
Portland, walzenförmiger Apfel von. 210.
Postoph, Winter=. 25.
Prachtreinette. 119.
Prahlrambour, englischer. 66.
Prinzessinapfel. 190.
= edler. 44.
= französ. edler. 187.
= großer, edler. 32.
Prinzessin Auguste, Geiger's. 111.

R.

Rabau, weißer Sommer=. 181.
Rambour, großer. 75.
= Kirke's schöner. 74.
= Lothringer Sommer=. 72.
= englischer Prahl=. 66.
= rother Sommer=. 73.
= rother Winter=. 71.
Rambourreinette, Pariser. 107.
Reinette, Ananas=. 95.
= Antillische weiße Winter=. 108.
= Baumann's rothe Winter=. 141.
= von Breda. 100.
= von Canada, wahre. 99.
= große oder doppelte Casseler=. 162.
= kleine Casseler=. 163.
= Champagner=. 98.
= Character=. 84.
= Citronen=. 106.
= Diel's. 110.
= Dietzer rothe Mandel=. 137.
= = Wintergold=. 177.
= große englische. 117.
= englische Gold=. 178.
= Erfurter gelbe Sommer=. 83.
= graue französische. 156.
Reinette, echte weiße französische. 97.
= französische Edel=. 101.
= Fromm's Gold=. 164.
= Gaesdonker Gold=. 109.
= Glanz=. 105.
= Bordeaux Gold=. 155.
= französische Gold=. 169.
= große holländ. Gold=. 162.
= holländische Gold=. 172.
= englische Granat=. 171.
= grüne. 113.
= Harlemer. 89.
= wahre weiße Herbst=. 87.
= Honig=. 103.
= Königs=. 176.
= Kräuter=. 140.
= Kronen=. 159.
= lange, rothgestreifte, grüne. 136.
= van der Laan's Gold=. 157.
= engl. rothe Limonen=. 142.
= Lothringer grüne. 99.
= Ludwigsburger. 180.
= von Lüneville. 121.
= frühe rothgefleckte Mark=. 82.
= Marzipan=. 85.
= Mennonisten=. 149.
= van Mons Gold=. 175.
= Muscat=. 125.
= wahre Newyorker. 166.
= englische grüne Nord=. 93.
= von Orleans. 173.
= Pariser Rambour=. 107.
= Pomphelia's rothe. 133.
= Pracht=. 119.
= röthliche. 139.
= Schmidberger's Gold=. 179.
= = rothe Winter. 147.
= gelbe Erfurter Sommer=. 83.
= goldgelbe Sommer=. 81.
= späte gelbe. 150.
= englische Spitals=. 152.
= Traver's=. 170.
= Triumph=. 158.
= Uellner's Gold=. 174.
= von Versailles. 144.
= weiße Wachs=. 80.
= Weiber=. 102.

Reinette, Willy's gelbe. 94.
= Antillische weiße Winter=. 108.
= Daniel's rothe Winter=. 132.
= Zimmt=. 153.
= gelbe Zucker=. 88.
Rivalischer Birnapfel. 55.
Rhode Island greening. 120.
Rosenapfel, Sophiens süßer. 62.
Rosenstreifling, edler. 42.
Rosmarinapfel, rother italien. 48.
= weißer = 47.

S.

Sämling, Brickley's. 233.
Schafsnase, rothe. 18
Scheuernapfel. 189.
Schmidberger's Goldreinette. 179.
= rothe Winter=. 147.
Seidenhemdchen. 27.
Siebenschläfer, grüner. 16.
Sommercalville, rother. 2.
Sommer=Carthäuser, grüner. 230.
Sommerparmäne, gestreifte. 122.
Sommerrabau, weißer. 181.
Sommerrambour, rother. 73.
Sommerreinette, gelbe Erfurter. 83.
= goldgelbe. 81.
Sommertaubenapfel. 41.
Sommerveilchenapfel. 40.
Sommerzimmetapfel, gestreifter. 56.
Sophiens süßer Rosenapfel. 62.
Spitalreinette, englische. 152.
Stettiner, gelber Herbst- 215.
= gelber Winter=. 217.
= wahrer gelber Winter=. 218.
= rother. 216
= weißer. 235.
Streifling, königlicher. 188.
= Leitheimer. 193.
= rother, drei Jahre dauernder. 191
= edler Rosen=. 42.
= echter Winter= 184
= kleiner Wintergold=. 200.
Superintendentenapfel. 124.
Süßapfel Schöner von Havre. 220.
= gestreifter Herbst=. 220

T

Täubling, königlicher. 46.
Taffetapfel, weißer Herbst=. 229.
= weißer Winter= 221.
Taubenapfel, weißer Sommer=. 41
= rother Herbst=. 45.
= rother Winter=. 49.
= weißer Winter= 50.
Tiefenbutzapfel, gelber. 211.
Traver's Reinette. 170
Triumphreinette 158.
Türkencalville. 22.

U

Uellner's Goldreinette 174.

V

Veilchenapfel, Sommer= 40.
Venetianer 78.
Versailles, Reinette von. 144.

W.

Wachsapfel. 219
Wachsreinette, weiße. 80
Wasser=Neutzerling. 192.
Weiberreinette 102.
Weinapfel, Champagner. 182.
v. Welten, Jansen 52
Wespenapfel, süßer. 213.
Wilhelmsapfel, Crede's großer. 17.
Willy's gelbe Reinette. 94
Winteragatapfel, gestreifter 53.
= grüner 224.
Winterborsdorfer, edler 135.
Wintercalville, rother. 13
= Corten's gelber süßer. 12
= weißer 15.
Wintercardinal, blutrother. 79.
Wintercarthäuser, gelber 34
Wintercitronenapfel. 240.
= Meißner's. 207.
Winterfleiner, großer. 205.
Wintergoldparmäne, englische. 168
Wintergoldreinette, Dietzer. 177
Wintergoldstreifling, kleiner. 200.

Winterkronapfel, Muckenheimer's 63.
= zimmetartiger. 65.
Winterparadiesapfel, großer rother. 241.
Winterparmäne, engl. rothe. 134.
Winterpostoph. 25.
Winterrambour, rother. 71.
Winterreinette, antillische weiße. 108.
= Baumann's rothe. 141.
= Daniel's rothe. 132.
= Schmidberger's rothe. 147.
Winterstettiner, gelber. 217.
= wahrer gelber. 218.
Winterstreifling, echter. 184.
Wintertaffetapfel, weißer. 221.
Wintertaubenapfel, weißer. 50.
Wintertaubenapfel, Mayer's weißer. 51.
= rother. 49.
Wyker = Pepping. 104.

Y.

York, Herzog von. 118.
Yorkshire, Grünling von. 38.

Z.

Zicadapfel. 54.
Zimmetapfel. 31.
= gestreifter Sommer=. 56.
Zimmetreinette. 153.
Zuckerapfel, großer. 234.
Zuckerreinette, gelbe. 88.
Zwiebelborsdorfer. 128.

B. Birnen. S. 101.

A.

Aarer Pfundbirne. 105.
Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne. 44.
Alexander, Kaiser. 124.
Amadot, Winter=. 140.
Amboise, Herbstbutterbirne von. 130.
Ambrette, wahre Winter=. 155.
Angelicabirne. Heilige. 150.
Apothekerbirne, grüne Herbst=. 109.
= Sommer=. 33.
Aremberg. 86.

B.

Baronsbirne. 186.
Beauchamp's Butterbirne. 108.
Benadine. 35.
Bergamotte, Braunauer rothe Winter=. 169.
= von Bugi. 196.
= deutsche National=. 62.
= Gansel's. 162.
= große lange Herbst=. 79.
= Hildesheimer. 59.
= Hildesheimer Winter=. 199.
= Hof=. 159.
Bergamotte, Muskateller=. 85.
= Oster=. 183.
= rothe. 66.
= Schweizer=. 120.
= frühe Schweizer=. 19.
= große rothe Sommer=. 20.
= volltragende Sommer=. 52.
= von Soulers. 193.
= Winter=. 183.
= Fürstenzeller's große Winter=. 200.
Birne, die Beste. 21.
= gestreifte gefülltblühende. 187.
= ohne Kerne. 64.
= ohne Schale. 11.
= von Jusalu. 90.
= St. Lezain 101.
= Löwener 72.
= welsche 26.
Bolarmud. 160.
Braunauer rothe Winterbergamotte. 169.
Brüsseler Herbstmuskateller. 122.
= grüne Madam. 8.
= Zuckerbirne. 91.

Brugman's. 125.
Butterb, Aehrenthal's grüne Herbst=. 44.
= Beauchamp's. 108.
= Colmar's. 70
= Coloma's Herbst=. 99.
= = Winter=. 161.
= Diel's 145.
= englische Sommer=. 43.
= graue Sommer=. 25.
= grüne Sommer=. 39.
= Gerdessen Weigsdorfer 35.
= von Amboise, Herbst=. 130.
= graue Herbst=. 68.
= grüne. 81.
= kleine graue. 61.
= rothe Herbst=. 82.
= normannische rothe Herbst=. 98.
= weiße Herbst=. 80.
= Hardenpont's Winter=. 135.
= = späte Winter=. 165.
= holländische. 60.
= holzfarbige 69.
= Lauer's 185.
= muskatellerartige. 74.
= Napoleon's. 114.
= römische. 36.
= rostfarbige. 119.
= Schönlin's Stuttgarter späte Winter=. 190.
= vergoldete. 89.
= Liegel's Winter=. 198.

C.

Calbas. 152.
Calvillebirne. 189.
Capiaumont's Herbstbutterbirne. 75.
Carmeliterbirne, Coloma's 138.
Champagner Weinbirne. 49.
= = Heidelberger. 201
Charneu, Köstliche von. 77.
Chaumontel, Wildling von. 175.
Citronenbirne, grüne Sommer=. 12.
= große Sommer=. 14.
= große Winter=. 144
Die Colmar. 180.
Colmar's Butterbirne. 70.
Colmar, frühzeitige. 137.
= Preul's. 139.
Coloma's Herbstbutterbirne. 99.
= Carmeliter. 138.
= köstl Winterbirne. 163.
= Winterbutterbirne. 161.
Comperette. 104.
Compotbirne. 191.
Confesselsbirne, rothe. 115.
Crasanne. 113.

D.

Dagobert 173
Dechantsbirne, graue 92.
= holl. Sommer=. 43.
= Liegel's. 103.
= Lothringer 73.
= lange weiße. 100.
= rothe 82.
= Sommer=. 15.
= Winter=. 153.
= neue späte Winter=. 194.
Dewitte, Johann. 183
Diel's Butterbirne. 145.
Dillen 54.
Duquesne's Sommer=Mundnetzbirne. 56.

E.

Eierbirne, Sommer=. 21.
Eifersüchtige. 111.
Erzherzog Carl's Winterbirne. 172.

F.

Ferdinand v. Oesterreich, Kronprinz. 179
Flaschenbirne, Leroy's 32.
Forellenbirne. 129
Fouxroy. 171.
Fousalu, Birne von. 90.
Franz II. 102
Fremion. 83
Friedrich von Preußen. 67.
Fürsten=Tafelbirne. 37
Fürstliche Tafelbirne. 31.
Fusala, Birne von. 90.
Fürstenzeller's große Winterbergamotte. 200

G.

Ganfel's Bergamotte. 162.
Geißhirtenbirne, wahre Stuttgarter. 13.
Gerdeffen's Weigsdorfer Butterbirne. 35.
Geftreifte gefülltblühende Birne. 187.
St. Germain. 158.
Glockenbirne, fächfifche. 86.
Graue, die gute. 25.
Graziöfe. 156.
Grumkower Winterbirne. 127.
Gute Graue. 25.
Gute Louife. 141.
Gute Louife, wahre. 154.

H.

Haferbirne. 41.
Hardenpont's Leckerbiffen. 106.
= Winterbutterbirne. 135.
= fpäte Winterbutterbirne. 165.
Heidelberger Champagner=Weinbirne. 201.
Herbftapothekerbirne, grüne. 109.
Herbftbergamotte, große lange. 79.
Herbftbirne, lange grüne. 97.
= ohne Schale. 76.
= parfümirte. 88.
= wahre bronzirte. 133.
Herbftbutterbirne, Aehrenthal's grüne. 44.
= von Amboife. 130.
= Capiaumont's. 75.
= Coloma's. 99.
= graue. 68.
= normännifche rothe. 98.
= rothe. 82.
= weiße. 80.
Herbftmuskateller. 57.
= Brüffeler. 122.
Herbft= oder Winterfylveſter. 94.
Herbftzuckerbirne, van Tertolen's. 123.
Hermannsbirne. 158.
= frühe. 141.
Herrnbirne, gelbe Sommer=. 29.
= grüne Winter=. 134.
Hildesheimer Bergamotte. 59.
Hofbergamotte. 159.
Hoyerswerder, grüne. 9.

J.

Jagdbirne. 147.
Jaminette. 146.
Jargonelle. 26.
Je länger, je lieber. 65.
Johann Dewitte. 183.
Jungfernbirne, große ſchöne. 18.

K.

Kaiſer Alexander. 124.
Kaiſer von Oeſtreich. 51.
Kaiſerbirne mit dem Eichenblatte. 195.
Knoop's franzöſiſche Zimmetbirne. 23.
Knorbirne, die. 63.
König von Bayern. 143.
Königin, Winter=. 166.
Königsgeſchenk von Neapel. 191.
Köſtliche von Charneu. 77.
Kronprinz Ferdinand von Oeſtreich. 179.

L.

Lauer's Butterbirne. 185.
Leckerbiſſen, Hardenpont's. 106.
Leipziger Rettigbirne, wahre. 24.
Leroy's Flaſchenbirne. 32.
St. Lezain=Birne. 101.
Liebesbirne. 178.
= rothpunktirte. 42.
Liegel's Dechantsbirne. 103.
= Winterbutterbirne. 198.
Lothringer Dechantsbirne. 73.
Louiſe, gute. 141.
= gute, wahre. 154.
= Marie. 107.
Löwener Birne. 72.
= Zuckerbirne. 157.

M.

Madam, Brüſſeler grüne. 8.
Magdalene, grüne Sommer=. 3.
Mailänderin, große grüne. 112.
Mandelbirne. 53.
Mannabirne. 180.
Marianne, Prinzeſſin. 117.
Marie Louiſe. 107. (Herftbirne.)

Marie Louise. 168. (Winterbirne.)
Markbirne. 167.
Mascon. 188.
Melonenbirne, westphälische. 177.
Metzer's Wintermuskatellerbirne. 126.
Montigny, Wildling von. 116.
Mundnetzbirne, Duquesne's Sommer=. 56.
Muskatellerbergamotte. 85.
Muskatellerartige Butterbirne. 74.
Muskateller, Brüsseler Herbst=. 122.
Muskatellerbirne, kleine. 1.
= doppelttrag. große. 6.
= große lange Sommer=. 7.
= grüne. 164.
= franz. süße. 38.
= Herbst=. 57.
= Metzers Winter=. 126.
= Robert's. 2.

N.

Napoleon's Butterbirne. 114.
Nationalbergamotte, deutsche. 62.
Neil, die. 84.
Normännische rothe Herbstbutterbirne. 98.

O.

Omsewitzer Schmalzbirne, Schönerts. 50.
Ordensbirne. 10.
Osterbergamotte. 183.

P.

Passa Tutti. 118.
Petersbirne, große. 27.
Pfundbirne, Aarer. 105.
Preul's Colmar. 139.
Preußen, Friedrich von. 67.
Prinzessin Marianne. 117.
Prinzessinbirne, gelbe Sommer=. 22.

R.

Regentin. 143.
Rettigbirne, wahre Leipziger. 24.
Rietbirne, große. 48.
Robert's Muskatellerbirne, wahre. 2.
Rummelter Birne. 201.
Russelet, braunrothe Sommer=. 17.
= von Rheims. 46.
= St. Vincent. 110.
= kleine Zimmet=. 28.

S.

Sabine. 71.
Sächsische lange grüne Winterbirne. 176.
Salisbury. 55.
Sarasin. 197.
Schatz= oder Liebesbirne. 178.
Schmalzbirne, römische. 16.
= Schönert's Omsewitzer. 50.
Schöne und Gute. 64.
Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. 50.
Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne. 190.
Schweizerbergamotte. 120.
= frühe. 19.
Schweizerhose 96.
Secklesbirne. 40.
Sickelsbirne 40.
Sommerapothekerbirne 33.
Sommerbergamotte, große rothe 20.
= volltragende. 52.
Sommerbirne, große britanische. 45.
= graue. 25.
= ohne Schale. 11.
= zartschalige. 11.
Sommerbutterbirne, englische 43.
= grüne. 39.
Sommercitronenbirne, grüne. 12.
= große. 14.
Sommer=Dechantsbirne. 15.
= holländ. 42.
Sommerdorn, punktirter. 47.
= rother. 30.
Sommereierbirne. 21.
Sommerherrnbirne, gelbe. 29.
Sommermagdalene, grüne 3.
Sommermundnetzbirne. Düquesne's. 56.
Sommermuskateller, große lange. 7.
Sommerprinzessinbirne, gelbe 22.
Sommerrusselet, braunrothe. 17.
Sommerzuckerbirne, rothbackige. 34.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Soulers, Bergamotte von. 193.
Soutmann. 142.
Sparbirne. 4.
Stuttgarter Geißhirtenbirne, wahre. 13.
Sylvester, Herbst= oder Winter=. 94.

T.

Tafelbirne, Fürsten=. 37.
= fürstliche. 31.
van Tertolens Herbstzuckerbirne. 123.
Theilbirne. 27.
Thouin, die. 93.
Tresor. 178.
Truchseß. 121.

V.

Vaat, die. 78.
Venusbrust. 174.
Vicekönigin. 131.
St. Vincent, Russelet von. 110.
Virgouleuse. 149.
Volkmarserbirne. 58.

W.

Welsche Birne. 26.
Weigsdorfer Butterbirne, Gerdessen's. 35.
Weinbirne, Champagner. 49.
= Heidelberger Champagner. 201.
Weißbirne, deutsche langstielige. 5.
Westphälische Melonenbirne. 177.
Wildling von Chaumontel. 175.
= von Montigny. 95
= von Motte. 116.
= von Vaat. 78.
Wilhelmine. 128.
Winteramadot. 140.
Winterambrette, wahre. 155.
Winterbergamotte. 183.
= Braunauer rothe. 169.
= Fürstenzeller's gr. 200.
Winterbirne, Coloma's köstliche. 163.
= engl lange grüne. 148.
= Grumkower. 127.
= lange gelbe. 170.
= sächs. lange grüne. 176.
= schönste. 151.
= volltragende ital. 181.
Winterbutterbirne, Coloma's. 161.
= Hardenpont's. 135.
= = späte 165.
= Liegel's 198.
= Schönlins Stuttg. späte. 190.
Wintercitronenbirne, große. 144.
Winterdechantsbirne. 153.
= neue späte. 194.
Winterdorn. 136.
Winterherrnbirne, grüne. 134.
Winterkönigin. 166.
Wintermuskatellerb., Metzers'. 126.
Winterrobine. 182.
Winter=Sylvester. 94.
Wurzer. 132.

Z.

Zartschalige Sommerbirne. 11.
Zimmetbirne, Knoop's franz. 23.
Zimmetrusselet, kleine. 28.
Zuckerbirne, Brüsseler. 91.
= Löwener. 157.
= rothback. Sommer=. 34.
= van Tertolens Herbst=. 123

C. Quitten. S. 180.

Quitte, Apfel=. 1.
= Birn=. 2.
= Portugiesische. 3.
Quitte, englische. 4.
= Genuesische. 5.
= englische Baumwollen. 6.

II. Steinobstfrüchte.

A. Kirschen. S. 188.

A.

Adler, schwarzer. 12.
Allerheiligenkirsche. 93.
Amarelle, Bouquet- od. Trauben-. 92
= frühe königliche 90.
= süße. 91.
= Trauben- od. Bouquet-. 92.
Amerikanische Gewürzkirsche. 75.

B.

Bernsteinkirsche, frühe. 44.
Bettenburger Glaskirsche. 74.
= Kirsche von der Natte 83.
= schwarze Herzkirsche. 4.
Bouquet-Amarelle. 92.
Büttner's schwarze Herzkirsche. 6.
= gelbe Knorpelkirsche. 63.
= rothe = 59.
= späte rothe = 55.

D

Doctorkirsche. 71.
Dactorknorpelkirsche. 25.
Downton's Herzkirsche. 32.
Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche. 62.
Drogan's weiße Knorpelkirsche. 53.

E.

Englische weiße frühe Herzkirsche. 30.
= neue Kirsche. 77.
= Weinkirsche. 38.
Epperskirsche. 89.

F.

Flamentiner. 28.
Folgerkirsche. 70.
Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. 8.
Friedrichskirsche, große. 45.
Fromm's schwarze Herzkirsche. 5.
Frühkirsche, große weiße. 37.
= schwarze spanische. 68.
Früheste bunte Herzkirsche. 27.
Frühe Maiherzkirsche. 1.
Frühweichsel. 67.
= spanische. 81.
= Liegel's süße. 80.

G.

Gewürzkirsche, amerikanische. 75.
Glaskirsche, Bettenburger. 74.
= doppelte. 73.
= von Montmorency, gr. 79.
Gottorperkirsche. 48.
Groll's bunte Knorpelkirsche. 51.

H.

Herzkirsche, Bettenburger schwarze. 4.
= Büttner's schwarze. 6.
= Downton's. 32.
= englische weiße frühe. 30.
= Fraser's tartar. schw. 8.
= Fromm's schwarze. 5.
= früheste bunte. 27.
= frühe Mai-. 1.
= gelbe. 61.
= gestreifte 34.
= große bunte. 33.
= große glänzende schw. 10.
= große rothe mit weichem, weißen Fleische. 31.
= große schwarze. 9.
= große süße Mai-. 7.
= späte Maulbeer- 15.
= Ochsen-. 11.
= Spitzen's schwarze 14.
= süße Mai-. 2.
= Tilgner's große. 29.
= Werder'sche frühe schw. 3.
= Winkler's weiße. 42.
Herzogskirsche. 64.
= späte. 72.
Hildesheimer späte bunte Knorpelkirsche. 60.
Holländische große Prinzeß. 54.

K.

Kirsche, Allerheiligen=. 93.
= Bettenburger von der Natte. 83.
= Gottorper. 48.
= große Friedrichs=. 45.
= Leopold's=. 85.
= neue englische. 77.
= Seckbacher. 16.
= Waterloo= 13.
Knorpelkirsche, Büttner's gelbe. 63.
= = rothe. 59.
= = späte rothe. 55.
= Doctor=. 25.
= Dönnissen's gelbe. 62.
= Drogan's weiße. 53.
= dunkelrothe. 47.
= Elton's bunte. 57.
= Groll's bunte. 51.
= große schwarze. 21.
= große schw. mit dem festesten Fleische. 22.
= große späte, schw. 24.
= Hildesheimer späte bunte. 60.
= Lampen's schw. 19.
= Perl=. 56.
= purpurrothe. 18.
= rothe Mai=. 43.
= schwarze spanische. 23.
= Schmidt's gr. schwarzbraune. 26.
= Winkler's schw. 20.

L.

Lampen's schwarze Knorpelkirsche. 19.
Lauermannskirsche 50.
Leopoldskirsche. 85.
Liegel's süße Frühweichsel. 80.
Lothkirsche, bunte. 58.
Lucienkirsche. 40.

M.

Maiherzkirsche, frühe. 1.
= große frühe. 7.
= süße. 2.
Maikirsche, frühe. 67.
= rothe. 65.
Maiknorpelkirsche, rothe. 43.
Marmorkirsche, lange. 58.
Maulbeerherzkirsche, späte. 15.
Molkenkirsche, rothe. 36.
Montmorency, große Glaskirsche von. 79
Mühlfelder große Weichsel. 88.
Muskateller, rothe. 66.

N.

Natte, Bettenburger Kirsche von der. 83.

O.

Ochsenherzkirsche. 11.
Oranienkirsche, rothe. 76.
Ostheimer Weichsel. 84.

P.

Perlkirsche. 41.
Perlknorpelkirsche. 56.
Pfälzerkirsche. 69.
Pomeranzenkirsche. 78.
Prinzeßkirsche. 35.
Prinzessin, holländische große. 54.

R

Rocmont, Schöne von. 52.

S.

Schmidt's große schwarzbraune Knorpelkirsche. 26.
Schöne von Rocmont. 52.
Schwefelkirsche. 61.
Seckbacherkirsche. 16.
Spanische Frühweichsel. 81.
= schwarze Frühkirsche 68.
= = Knorpelkirsche. 23.
= süße. 39.
= weiße. 49.
Speckkirsche. 46.
Spitzen's schwarze Herzkirsche. 14.

T.

Thränenmuskatellerkirsche aus Minorka. 17.
Traubenamarelle. 92.

W.

Waterloo=Kirsche. 13.
Weichsel, braunrothe. 86.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Weichsel, doppelte. 82.
= Mühlfelder große. 88.
= Ostheimer. 84
= wohltragende holländ. 87.
Weinkirsche, englische. 38.
Welserkirsche. 69.
Werdersche frühe schw. Herzkirsche. 3.
Winkler's schwarze Knorpelkirsche. 20.
= weiße Herzkirsche. 42.
Wohltragende holländ. Weichsel. 87.

B. Pflaumen. S. 224.

A.

Admiral Rigny 55.
Aprikosenartige Pflaume. 49.
= = Braunauer. 48.
Aprikosenpflaume, gelbe. 45.
= rothe. 58.
Augustzwetsche. 2.

B.

Backpflaume. 9.
Braunauer aprikosenart. Pflaume 48.
Brugnoler Pflaume. 22.
Burgunder Zwetsche. 29.

C.

Catharinenpflaume. 23.
Coe's Goldpflaume. 21.

D.

Damaszene, große weiße. 44.
= lange violette. 34.
= von Maugerou. 39.
= spanische. 68.
Dattelzwetsche, violette. 4.
Diapre, rothe. 14.
= violette. 26.
= weiße. 50.
Downton's Kaiserin. 52.
Dörrel's neue weiße Diapre. 20.
Durchsichtige, die. 53.

E.

Eierpflaume, gelbe. 19.
= rothe. 12.
= wahre blaue 17.
Englische, große 7.
= Zwetsche. 8.

F.

Frühzwetsche, wahre. 1.
= gelbe. 18.

G.

Goldpflaume. 69.
= Coe's. 21.

H.

Hauszwetsche, gemeine. 9.
Hauspflaume 9.
Herrnpflaume, frühe. 60.
Hofinger's rothe Mirabelle. 62.
Huling, rother prachtvoller. 13.

I.

Johannispflaume. 59.
Indische Pflaume, weiße. 33.
Italienische Zwetsche 6.
= grüne Zwetsche. 25.
Isabelle. 30.
Jungfernpflaume, rothe. 42.
= weiße. 46.

K.

Kaiserin, Downton's 52.
= durkelblaue 28.
= violette. 31.
= weiße. 51.
Kaiserpflaume, mailändische. 16.
= ottomannische. 43.
= rothe. 11.
Kirke's Pflaume. 35.
Königspflaume. 64.
= Mayer's. 65.
= Nikitaner frühe. 40.
= von Tours. 63.

L.

Lucombe's Unvergleichliche. 47.

M.

Mailändische Kaiserpflaume. 16.
Mayer's Königspflaume. 65.
Maugeron, Damaszene von. 39.
Mimm's Pflaume. 15.
Mirabelle, doppelte 69.
= gelbe. 70.
= rothe. 38.
= Hofinger's rothe. 62.

N.

Nectarine, rothe. 37.
Nikitaner frühe Königspflaume. 40.
Normännischer Perdrigon. 61.

O.

Octoberpflaume. 53.
Ottomannische Kaiserpflaume. 43.

P

Peter's große gelbe Pflaume 72.
Perdrigon, bunter. 57.
= normännischer. 61.
= rother. 41.
= später. 36.
= violetter. 67.
= weißer. 22.
Pflaume, gelbe Aprikosen=. 45.
= aprikosenartige. 49.
= rothe Aprikosen=. 58.
= Braunauer aprikosenartige. 48.
= Brugnoler. 22.
= Catharinen=. 23.
= gelbe Eier=. 19.
= rothe = 12.
= wahre blaue Eier=. 17.
= Gold= 69.
= Coe's Gold=. 21.
= frühe Herrn=. 60.
= Johannes=. 59.
Pflaume, weiße Indische. 33.
= rothe Jungfern=. 42.
= weiße Jungfern=. 46.
= rothe Kaiser=. 11.
= Katharinen=. 23.
= Kirke's. 35.
= Königs=. 64
= Mayer's Königs=. 65.
= königliche von Tours. 63.
= Mimm's. 15.
= October=. 53.
= Peter's große gelbe. 72.
= Wangenheim's. 3.

R.

Ramslebens Zwetsche. 27.
Rebhühnerei, rothes. 38.
Reitzensteiner Zwetsche. 32.
Reneklode, blaue. 66.
= große grüne. 56.
Rigny, Admiral. 55.

S.

Spanische Damaszene. 68.

U.

Unvergleichliche 10.
= Lucombe's 47.

W.

Wangenheim's Pflaume. 3.
Washington. 71.
Weinpflaume, große grüne. 24.

Z.

Zwetsche, August=. 2.
= Burgunder=. 29.
= violette Dattel=. 4
= Dörrel's neue große. 5
= englische. 8.
= große englische. 7.
= wahre Früh=. 1.
= italienische große 25.
= Ransleben's=. 27.
= Reitzensteiner. 32.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

C. Aprikosen. S. 255.

Aprikose, Alberge=. 10.
= Ananas=. 13.
= von Auvergne. 8.
= von Breda. 15.
= buntblätterige. 3.
= große Früh=. 1.
= Braunauer große Früh= 6.
= große gemeine. 2.
Aprikose, Hemskirker. 5.
= königliche. 7.
= Muschmusch=. 11.
= von Nancy. 4.
= Pfirschen=. 9.
= Rotterdamer Mandel=. 12.
= weinige 14.
= große Zucker=. 9.

D. Pfirschen. S. 264.

A.

Admirabel. 20.
Aprikosenpfirsche. 30.

B.

Bergpfirsche, große. 23.
Braunauer große Frühpfirsche 22.
Brugnon violet musqué. 42.

D.

Doppelte von Troyes. 11
Double Montagne. 23.

E.

Erzherzog Johann. 15.
= Karl. 16.
Elruge, gewöhnliche. Nectarine. 41

F.

Frühpfirsche, Braunauer rothe. 22.
= große rothe. 11.
= große glatte. 36.
= kleine rothe glatte. 35.
= rothe von Troyes. 2.
Fürst Karl Schwarzenberg. 8.

G.

Goldnectarine. 38.

H.

Härtling, früher italienischer. 31.
= weißer 32.

I

Italienische Pfirsche. 24.
Italienischer Härtling, früher. 31.

K.

Kanzlerin, schöne. 18.
König Georgspfirsche. 29.
Königspfirsche. 26.

L.

Lackpfirsche. 17.
Laudon. 9.
Lieblingspfirsche, große. 17.

M.

Magdalene, rothe. 14.
= weiße 4.
Melecathon. 34.
Mignonnne, la grosse. 17.
Montagne, doppelte. 23.

N.

Nectarine, gewöhnliche Elruge. 41.
= Gold=. 38.
= römische 42.
= weiße. 37.
Newington's Nectarine. 39.

P.

Pavie, schöne. 33.
Peruvianerin, frühe 5.
= schöne 7.
Pfirsche, Aprikosen= 30.
= gelbe glatte. 40.
= große Lieblings=. 17.
= italienische. 24.
= König Georgs=. 29.
= Königs=. 26.

Pfirsche, Lack=. 17.
= von Malta 24.
= frühe Purpur=. 3.
= Schöne von Tirlemont. 25.
= schnellwachsende. 13.
Prinz Eugen. 6.
Purpurpfirsche, frühe. 3.

R.

Römische Nectarine. 42.
Rüdiger Stahremberg. 28.

S.

Schöne Pavie. 33.
= Peruvianerin. 7.
= Wächterin. 12.
= Unvergleichliche. 19.
Schnellwachsende Pfirsche. 13.
Schwarzenberg, Fürst Karl 8.
Sobiesky. 10.
Stahremberg, Rüdiger 28.
Stutzer. 12.

T.

Tirlemont, Schöne von. 25.
Troyes, rothe Frühpfirsche von. 2.
= Doppelte von. 11.

U.

Unvergleichlich Schöne. 19

V.

Venusbrust. 27.
Violette, große. 36.

W.

Wächterin, schöne. 12.
Wespenpfirsche. 21.
Wunderschöne, frühe. 20.
= gelbe. 30.

Z.

Zwoll'sche Pfirsche. 11.

E. Mispeln. S. 285.

Mispel, Birn= 4.
= gemeine oder wilde 3.
= große Garten=. 1.
Mispel, holländische. 1.
= ohne Stein. Steinlose. 2.

F. Kornelkirschen. S. 289.

Die hochrothe Kornelkirsche. 1.
Die schwarzrothe Kornelkirsche. 4.
Die gelbe Kornelkirsche. 2.
Die frühe, weiße Kornelkirsche. 3.

G. Traubenkirschen. S. 292.

Felsenkirsche. 1.
Mahalebkirsche. 1.
Vogelkirsche. 2.
Traubenkirsche, gemeine. 2.
= virginische. 3.
= späte 4.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

III. Schalenobstfrüchte.

A. Wallnüsse. S. 294.

B.

Balsamwallnuß. 16.
Blutwallnuß. 7.
Butternuß. 2.

H.

Hickerynuß. 15.

J.

Johannesnuß. 6.
Juglans nigra. 14.

K.

Kriebelnuß. 5.

M.

Meisennuß. 2.

P.

Pferdenuß. 8.
= lange. 11.
= mit dünner Schale. 9.

R.

Riesenwallnuß. 10.

S.

Steinnuß, große. 4.
= kleine. 5.

T.

Traubennuß. 13.

W.

Wallnuß, Balsam=. 16.
= Blut=. 7.
= dünnschalige 2.
= gemeine längliche. 1.
= gemeine runde. 3.
= herzförmige. 18.
= schuppige. 17.
= schwarze. 14.
= späte. 6.
= weiße. 15.
= weiße wohlriechende. 16.
Wallnußbaum, verschiedenblätteriger.
= 12.

B. Haselnüsse. S. 304.

B.

Bandnuß. 22.
Barzelloner Nuß. 1.
Baumhaselnuß. 14.
Blutnuß. 11.

C.

Cosford'snuß. 12.

D.

Downton's lange Haselnuß. 24.
Dreieckige Zellernuß. 6.

F.

Filbertnuß, gekräuselte. 18.

G.

Gemeine Zellernuß. 5.
Gekräuselte Filbertnuß. 18.
Große Kopfnuß. 23.
Gunsleber Zellernuß. 2.

H.

Hallische Riesennuß. 3.
Haselnuß, amerikanische. 17.
= Downton's lange. 24.
= gemeine wilde. 13.
= große runde aus der Krimm. 16.
= Northamptonshire fruchtbare. 20.
Haselnußstrauch, zahmer mit weißer langer Frucht. 19.
= zahmer mit rother Frucht. 20.

J.

Italienische lange volle Zellernuß. 8.

K.

Kopfnuß, große. 23.

L.

Längliche Riesennuß. 4.
Lambertsnuß, blauschalige. 21.
= rothe. 11.
= weiße 10.

M.

Mandelnuß. 10

N.

Northamptonshire fruchtbare Haselnuß. 25.
Nuß, Band=. 22.
= Barzelloner. 1.
Nuß, Byzantinische. 15.
= Cosford's. 12.
= gekräuselte Filbert=. 18.
= Hallische Riesen=. 3.
= große Kopf=. 23.
= römische. 1.
= türkische. 15.
Nux pontica. 1.

R.

Riesennuß, hallische. 3.
= längliche. 4.

Z.

Zellernuß, dreieckige. 6.
= gemeine. 5.
= runde späte. 9.
= Gunsleber. 2.
= frühe lange. 7.
= italien. lange volle. 8.

C. Kastanien. S. 315.

E.

Egalade. 9.

F.

Familienkastanie. 7.
Frühkastanie. 5.

K.

Kastanie, amerikanische. 3.
= gewöhnliche süße. 1.
= grüne Limousiner. 11.
= italienische. 2.
= Früh=. 5.
= Familien=. 7.
= weiße Königs=. 12.
Kastanie, Zwerg=. 3.
= Zwiebel=. 6.

L.

Limousiner grüne Kastanie 11.

M.

Marone. 2.
= von Lyon. 8.

P.

Pour la tonne. 10.

Z.

Zwergkastanie. 3.
Zwiebelkastanie. 6.

D. Mandeln. S. 321.

M.

Mandel, große bittere 6
= kleine bittere. 7.
= indische Zwerg=. 12.
= Jordans=. 3.
= süße Krach=. 3.
Mandel, kleine süße Krach=. 4.
= Pfirschen=. 5.
= große süße Stein=. 1.
= kleine süße Stein=. 2
= Sultans= 4.
= von Tours 9.

Mandelbaum mit dem goldgefleckten Blatte und gestreiftem Holze. 8
Mandelbaum mit gefüllter Blüthe. 11.
= mit großer Blüthe 10.

Z.
Zwergmandel, indische 12.
Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. 13.

IV. Beerenobstfrüchte.

Erste Abtheilung.
Beerenobsttragende Bäume.

A. Der Maulbeerbaum. S. 328.

M.
Maulbeerbaum, der rothe. 2.
= der schwarze. 1.
Maulbeerbaum, der weiße. 3.
= der Papier=. 4.
= tartarischer. 5.

B. Der Feigenbaum. S. 333.

F.
Feige, große blaue. 8.
= gemeine braune. 4.
= große braune von Ischia. 1
= Braunschweiger. 7.
= Cyprische 10
= weiße Genueser. 11.
= schwarze Genuesische. 3.
= Hannöversche. 7.
= schwarze von Ischia. 2.
Feige, große lange von Lissabon. 5.
= Minion=. 9.
= Neapolitanische braune 12.
= portugiesische. 4.
= Rosen=, von Aleppo. 6.
= Rosen=, von Damascus 6.
= weiße türkische. 11.

N.
Noire de Languedoc. 3.

C. Der Hollunder. S. 340.

Gewöhnlicher Hollunder mit rothen Stielen.

Zweite Abtheilung.
Beerenobsttragende Stauden.

A. Der Weinstock. S. 343.

A.
Alicant, blauer. 7.
= weißer. 11.
Arbst, blauer 55.
Augusttraube 56.

B.

Babotraube, rothe. 30
Blatttraube, blaue. 3.
Blauer von Alicant. 7.
= = Boromeo. 21.
Blussard, blauer. 53.
= weißer. 59.
Bocksauge. 1.
Bocksborn 21.
Burgunder, blauer oder rother. 54.

C.

Cambrid'sche botanische Gartentraube, 50.
Chasselas blanc. 12.
= croquant. 14.
= de Fontainebleau. 15.
= musqué. 16.
= noir. 5.
= du Roi. 10.
= royal. 10.
= rouge. 8.
Cibele, frühe gelbe aus Sevilla 49
Clävner, blauer. 54.
= früher. 56.
= rother. 57.
Cyprischer rother. 22.

D.

Damaszener, blauer. 39.
= früher weißer. 40.
Diamant=Gutedel. 17.
Dolcedo, rothstieliger. 6.

F.

Fleischtraube. 1.
Français noir. 28.
Frankenthaler, blauer. 1.
Frontignac, rother. 25.
Früher Leipziger. 46.
= von der Lahn 44.

G.

Gänsfüßer, blauer. 21.
Gartentraube, Cambridsche botanische. 50.
Gewürztraube. 34.
Gris commun. 57.
Gutedel, blauer. 5.
Gutedel, Diamant=. 17.
= früher. 17.
= geschlitztblätteriger. 13.
= Königs= 10.
= Krach= 14.
= Muscat=. 16.
= = schwarzer. 5.
= Pariser. 15.
= rother. 8.
= schwarzer. 5.
= weißer. 12.

H.

Hamburger, schwarzer. 53.
Hartheinisch, rother. 30.
Hudler. 26.

J.

Jakobstraube, frühe. 56.
Junker, rother. 8.
= weißer. 12.
Italienisch Weiß. 41.

K.

Kilianer. 46.
Kläpfer, schwarzer. 26.
Königsedel. 10
Königsgutedel. 10.
Krachgutedel 14.
Krachmost. 14.
= rother. 8.
Kümmeltraubr. 31.

L.

Lahn, früher von der. 44.

M.

Malvaster. 40.
= blauer. 2.
= früher weißer. 45.
= weißer aus der Champagne. 18.
= italienischer rother. 9.
Malvoisier. 20.
Mohrendutte. 1.
Morillon rouge. 30.
Muscat noir ordinaire. 25.
= rouge. 31.
Muskateller, Alexandrinischer mit runden Beeren. 50.

Muskateller, rother. 31.
= rother aus Alexandrien. 51.
= weißer aus Alexandrien. 52.
= schwarzer. 25.
= violetter 32.
= weißer 35.
Muskatgutedel. 16.
= schwarzer. 5.
Muskatsylvaner, weißer. 37.
Muskattraube, schwarze. 25.

O.

Oestreicher, rother. 33
= schwarzer. 27.
Ortlieber, gelber. 38

P.

Pariser Gutedel. 15.
Pendoulau. 23.
Perltraube. 17.
Petersilientraube. 13.
Pineau, blauer. 28.
Portugieser, weißer 11.
Provencertraube, große frühe. 4
Provençal hâtif, le grand. 4.
= verd, le grand. 23.

R.

Räuschling, blauer. 26.
Rießling, weißer. 34.
= rother. 58.
Rolander, rother. 55.
Ruländer. 57.

S.

Schönedel. 12.
Seidentraube, gelbe. 46.
= grüne. 47.
Sevilla, frühe gelbe Cibele von. 49.
Smyrnaer, gelber. 48.
Sylvaner, blauer 27.
= grüner. 36.
= rother. 33.
= weißer Muscat-. 37.

T.

Tokayer, grauer. 19.
= schwarzer. 29.
Traminer, rother. 58.
= weißer. 60.
Trollinger, blauer. 1.

U.

Ungar, großer blauer. 21.
Ungarisch Blau. 42.
Ungarische frühe blaue Traube. 29.
Ungarischer trübrother früher. 43.

V.

Vanilletraube, weiße. 20.

W.

Weihrauch, blauer. 32.
= schwarzer. 25.

Z.

Zierfahnler, blauer. 27.

B. Der Johannisbeerstrauch. S. 382.

Johannisbeere, englische große blaßrothe. 2.
= engl. große weiße. 4.
= große fleischfarbige. 3.
= große rothe. 1.
= holländische rothe. 1.
= große, weiße holl. 5.
Johannisbeere, große weiße mit rothen Linien. 7.
= perlfarbige. 6.
= schwarze. Gichtb. 8.
= schwarze mit dem gescheckten Blatt. 10.
= schw. Neapolitan. 9.

C. Der Stachelbeerstrauch. S. 389.

B.

Ball, yellow. Kugel, gelbe. 49.
Beaumont's Smiling beauty. Beaumont's anlächelnde Schöne. 41.
Bell's bright Farmer. Bell's glänzender Pächter. 37.
Berry's Farmer's glory. Berry's stolzer Pächter. 15.
Blackley's Chisel. Blackley's grüne Stachelbeere. 85.
Blackley's eclipse. Blackley's dunkle Stachelbeere. 42.
Boardman's royal Oak. Boardman's königliche Eiche. 1.
Boardman's Highland's Queen. Boardman's schottländische Königin. 57.
Boardman's green Oak. Boardman's grüne Eiche. 84.
Bratherton's Lord of the Manor. Bratherton's Lord auf dem Rittergute. 19
Bradshaw's yellow top. Bradshaw's Gelbkopf. 38.
Button's Silver beels. Button's Silberknopf. 59.

C.

Champagne, red. Champagner, rothe 9.
Champagne, yellow. Champagner, gelbe 43
Chapman's Highland, white. Chapmann's weiße Schottländerin. 58.
Cheetham's bright Venus. Cheetham's glänzende Venus. 2.
Cleopatra. 63.
Clewort's white Lion. Clewort's weißer Löwe. 61.
Clyton's Canary. Clyton's canarische Stachelbeere. 44.
Clyton's Britania. Clyton's britanische Stachelbeere. 10.
Coe's Diogenes. 54.
= Hannibal. 3.
Cook's white Eagle. Cook's weißer Adler. 62.
Creding's Cerus. 45.
Crompton's Saba Queen. Crompton's Königin von Saba. 60.

D.

Damson's white. Damson's weiße Stachelbeere. 80.
Dichinson's Saphir. 12.
Dixon's golden Yellow. Dixon's goldgelbe Stachelbeere. 47.
Down's Cheshire round. Down's runde Chesterbeere. 13.

E.

Early green hairy. Frühe, grüne, haarige Stachelbeere. 86.

F.

Fig, white. Feige, weiße. 64.
Fox's green gose. Fox's grüne, große Stachelbeere. 83.
Fox's royal. Fox's königliche Stachelbeere. 14.

G.

Glasbeere, weiße 103.
Golden Fleece. Goldenes Fließ. 46.
Green Seedling. Grüne Samenbeere. 93
Green Walnut. Grüne Wallnuß. 94.

H.

Hector. 16.
Hippard's Attractor. Hippard's Anziehende. 4.
Hopley's Lord Crew. 87.
Howley's Lord Wellington. 18.

J.

Jackson's green John. Jackson's grüner Hans. 88
Jared's Achilles. 36.
Johnson's green Willow. Johnson's grüne Weidenbeere. 82.
Johnson's white globe. Johnson's weiße Kugel. 77.
Joye's white groote. Joye's weiße, große Stachelbeere. 67.

L.

Large Ambre. Große bernsteinfarbige. 48.
Large red oval. Große, rothe, länglichrunde. 20.

M.

Mason's golden Conqueror. Mason's goldener Eroberer. 39.
Mason's Hercules. 5.
Melling's Crow'n Rob. Melling's hängende Krone. 11.
Mill's Langley green. Mill's grüne Beere von Langley. 81.
Mills' white Champion. Mill's weißer Kämpfer. 68.
Moore's white Bear, Moore's weiße Stachelbeere. 76.

N.

Nayden's rule alv. Nayden's Winkelzelle. 69.
Nield's white stag. Nield's weißer Hirsch. 70.

P.

Peers's Queen Charlotte. Peer's Königin Charlotte. 89.
Pitmaston's green Gage. Pitmaston's grüne Mirabelle. 90.
Princesse royal. Königliche Prinzessin. 91.
Pythagoras. 17.

R.

Red Champagne. Rothe Champagner Stachelbeere. 9.
Red Orleans. Rothe Orleans. 6.
Red Rose. Rothe Rose. 21.
Red Warrington. Rothe Warrington 28.
Rosinenbeere. 104.
Ryder's free bear. Ryder's freitragende Stachelbeere. 22.
Ryder's scented Lemon. Ryder's citronenartig riechende Stachelbeere. 23.
Ryder's white Ellebore. Ryder's weiße Nießwurz. 71.

S.

Sabine's green. Sabine's grüne. 98.
Sämling, grüner. 93.
Saunder's Cheshire Lass. Saunder's Cheshire-Mädchen. 72.
Schaw's billy Dean. Schaw's dicker Dechant. 7
Schelmardine's Cheshire stag. Schelmardine's Chester-Hirsch. 8.
Schelmardine's Gently green. Schelmardine's edle grüne Stachelbeere. 92.
Schelmardine's red Rose. Schelmardine's rothe Rose. 24.
Sir Sidney Smith. 74.
Smith's sparkel's. Smith's Funkelnde. 50.
Stachelbeere, große, frühe, grüne, haarige 99
Stachelbeere, glatte, längliche, braune. 101.
Stachelbeere, kleine rothe. 105.
Stachelbeere, olivenfarbige, längliche, rauhe. 102.
Stachelbeere, rothe haarige. 100.
Stafford's white Imperial Stafford's weiße Kaiserbeere. 65.
Stanley's Delphin. Stanley's Delphin. 51.
Stanley's Reine Claude. Stanley's Reneklaude. 97.

T.

Taylor's bright Venus. Taylor's glänzende Venus. 73.
Taylor's Nimrod. 52.
Taylor's red Rose. Taylor's rothe Rose 53.
Thorp's Master Wolfe. Thorp's Meister Wolf. 27.
Till's Victory. Till's Siegende. 52.
Trop's beautiful Betty. Trop's schöne Betty 26.

W.

Warrington red. Warrington's rothe. 28.
Wellington's Glory. Wellington's Ruhm. 75.

White Early. Weiße frühe. 66.
White Fig. Weiße Feige 65.
White Lion. Weißer Löwe. 79.
White Triumph. Weiße Siegende. 78.
Whiteley's plentiful bear. Whiteley's reichlich tragende Stachelbeere. 29.
Whitington's golden Scepter. Whitington's goldener Scepter. 40
Whitington's Princess royal. Whitington's königliche Prinzessin 31
Wild's red Walnut. Wild's rothe Wallnuß. 30
Wilmot's late superb. Wilmot's große vortreffliche Stachelbeere. 34.
Wilmot's red Seedling. Wilmot's rother Sämling 35.
Williamson's yellow Hornet. Williamson's gelbe Wespenbeere. 53.
Winning's green. Winning's grüne Stachelbeere. 95.
Woodwarth's Whitesmith. 74.
Worthington's Conqueror. Worthington's Eroberer. 33.
Worthington's Emperor of Marocco. Worthington's Kaiser von Marocco 32.
Wrigley's Melon. Wrigley's Melone. 56.
Wrigley's Favourite. Wrigley's Liebling 96.

Y.

Yellow Ball. Die gelbe Kugel. 49.
Yellow Champagne. Gelbe Champagner Stachelbeere. 43.

D. Der Himbeerstrauch. S. 402.

H.

Himbeere, Barnet's 4.
= englische gelbe 5.
= englische zweimal tragende rothe 2.
= englische zweimal tragende weiße 3.
= gemeine schwarze. Brombeere 9.
Himbeere, große rothe aus Chili 1.
= nordische. 7.
= weiße. 6.
= wohlriechende. 8.

R.

Riesenhimbeere 1.
Rubus arcticus. 7.
= fructuosus. 9.
= odoratus. 8.

E. Der Berberizenstrauch. S. 406.

Berberizenstrauch mit kernloser Frucht. 2.
= mit rother Frucht. 1.
Berberizenstrauch mit großer rother Frucht. 3.
= mit schw. Frucht 5.
= mit weiß. Frucht 4.

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Dritte Abtheilung.
Beerenobsttragende Sträucher.

A. Erdbeeren. S. 410.

A.

Aberdeen's Sämling. 3.
Ananaserdbeere, alte oder Carolinische. 17.
= kaiserliche. 19.
= Keen's neue. 18.
= große Virginische. 20.
= William's grüne. 34.

B.

Balsamerdbeere. 25.
von Bath, Erdbeere. 28.

C.

Charlotte, Prinzessin. 2.

E.

Erdbeere, schwarze amerikanische. 6.
= Balsam-. 25.
= von Bath. 28.
= aus Ceylon. 21.
= wahre Chilier-. 22.
= Chilier scharlachrothe. 24.
= Downton's. 13.
= doppelttragende. 29.
= Fressant's. 37.
= Garten-. 36.
= grüne. 32.
= grüne Caucasische. 33.
= Himbeer-. 31.
= Keen's kaiserliche. 19.
= Keen's Samen-. 18.
= rothe Monats- oder Alpen-. 38.
= weiße Monats- oder Alpen-. 39.
= Brown's Moschus-. 27.
= gemeine Moschus-. 25.
= große platte Moschus-. 28.
= fruchtbare oder conische Moschus-. 29.
Erdbeere, schwarze oder neue Moschus-. 26.
= Muskateller-. 30.
= von Patagonien. 22.
= rothe Riesen-. 22.
= weiße Riesen-. 21.
= Rosen-. 3.
= von Salter's. 28.
= schwarze kaiserliche. 19.
= schwarze rosenbeerige. 10.
= späte schwarze von Pitmaston. 16.
= große Virginische. 9.
= große Vierländer. 42.
= gemeine rothe Wald-. 35.
= Wilmot's frühe. 2.
= Wilmot's prächtige. 23.
= wohlriechende. 30.
= Zwitter-. 29.
Erdbeerstock ohne Ranken mit rother Frucht. 40.
= ohne Ranken mit weißer Frucht. 41.

P.

Prinzessin Charlotte. 2.

S.

Sämling, Aberdeen's. 3.
= Elton's. 14.
= Keen's neuer. 19.
= Knight's. 13.
= Wilmot's. 9.
Scharlacherdbeere, alte. 1.
= amerikanische. 6.
= Atkinson's. 4.
= Grimstoner. 5.
= Grove-End. 4.
= von Garnstone. 7.
= hahnenkammförmige. 8.

Scharlacherdbeere, Knight's fleiſchige. 15.	Strawberry, The Coul late Scarlet. 11.
" Roſen-. 3.	" Dudson House Scarlet. 12.
" ſchottiſche. 3.	
" Wilmot's neue. 9.	

B. Heidelbeeren. S. 425.

Benutzung und Aufbewahrung der Früchte.

Berichtigungen.

Seite	X	Nro. 31	lies	Dominiska statt Dominisha.
"	XII	" 109	"	Gaesdonker statt Gansdonker.
"	"	" 116	"	Nanzhäuser statt Stanzhäuser; eben so S. 54.
"	XVIII	" 205	"	Winterfleiner statt Winterfleimer.
"	XXVI	" 90	"	Birne von Fousalu st. B von Jusalu; eben so S. 141.
"	LXXII	" 12	"	Dickinson's statt Dichinson's.
"	LXXIV	" 38	"	Bradhaw's statt Bradehaw's.
"	1	Zeile 1	v. o. l.	Verz. und Erklär. der st. Verz. u. Erklär.
"	4	" 3	v. u. l.	Reinette von Breda st. Reinette von Bredon.
"	5	" 16	v. u. l.	Berg. Crassane st. B. Crassan.
"	15	" 1	v. u. l.	Wildling st. Wildlingen.
"	24	" 12	v. u. l.	Fleisch st. Fleich.
"	33	" 2	v. u. l.	wegen früher Reife der Frucht st. seiner frühen Reife.
"	54	" 13u.14	v. u. l.	Nanz- st. Stanz-.
"	56	" 2	v. u. l.	ähnlicher st. ähnlichen.
"	62	" 6	v. o. l.	fein st. frei.
"	65	Nro. 148	l.	Carpentin st. Carpentie.
"	72	" 166	l.	Neuyorker st. Newyorker.
"	107	Zeile 16	v. o. l.	leicht st. nicht.
"	129	Nro. 55	l.	Salisbury st. Salisburg.
"	133	Zeile 1	v. u. l.	steht st. sieht.
"	141	Nro. 90	l.	Birne von Fousalu st. Ousalu.
"	149	" 113	l.	Crasanne st. Crasanna.
"	178	" 197	l.	Sarasin st. Saraste.
"	192	Zeile 6	v. u. l.	alte st. alle.
"	237	Nro. 21	l.	Coe's st. Con's.
"	261	Zeile 2	v. u. l.	Der st. er.
"	267	" 16	v. u. l.	Steine st. Bäume.
"	270	" 8	v. u. l.	entwickeln st. entwickelt.
"	277	Nro. 10	l.	Sobiesky st. Sabinsky.
"	368	" 14	l	Ch. croquant st. Ch. crognant.
"	394	" 19	l.	Bratherton's st. Brarhertons.
"	430		l.	Corten's st. Corton's.
"	"		l.	Goldr. Gaesdacker st. Gansdacker.

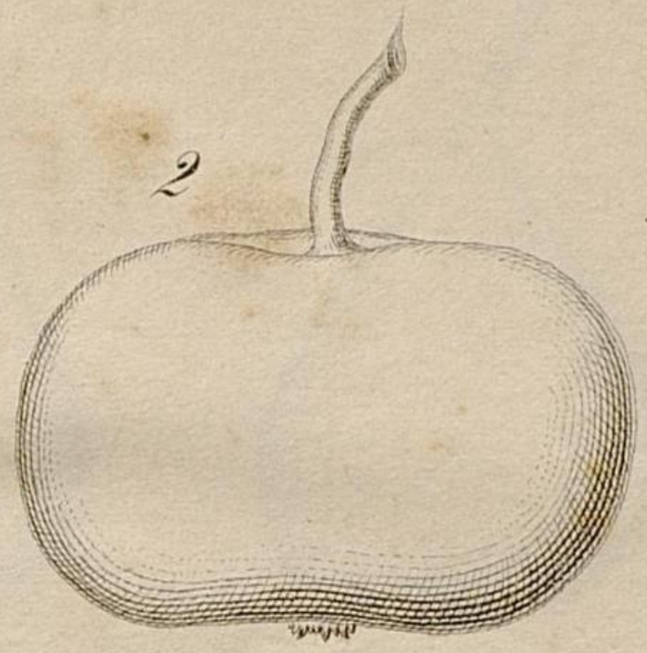
TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

1



2



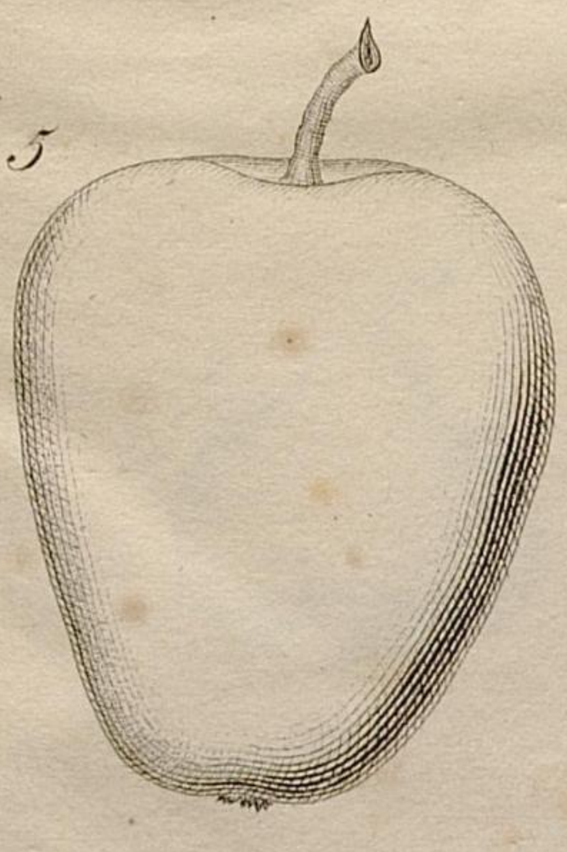
3



4



5



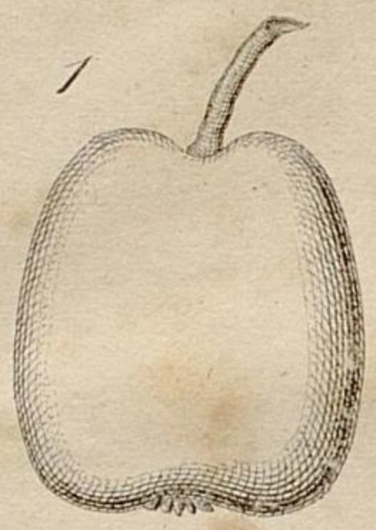
6



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

1



2



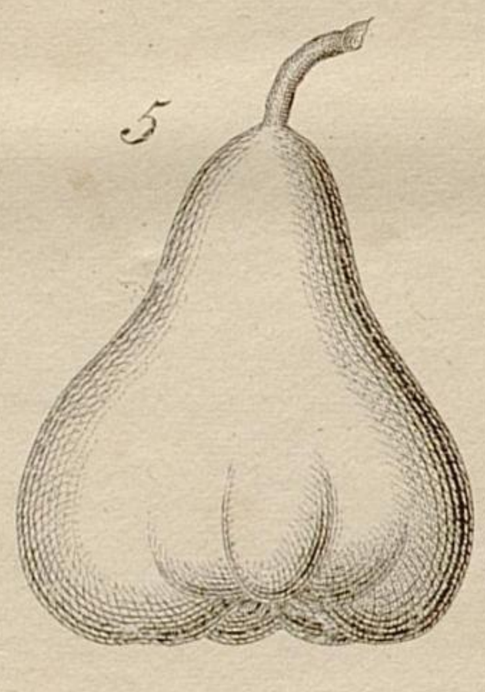
3



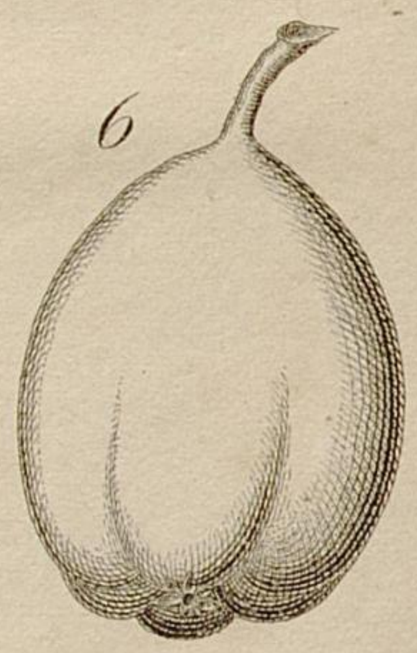
4



5



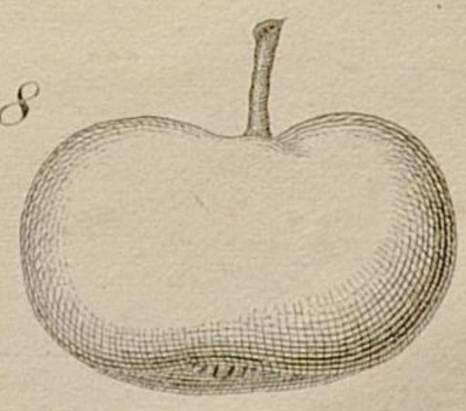
6



7



8



TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Rara

Abt. Garkenbau

8 Af 5703/2

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK

Technische Universität Berlin
Universitätsbibliothek im Volkswagen-Haus





TU Berlin
UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK