Apfel und Birnen

104 Farbendrucktafeln
nebst Text

Verlag von Paul Parey in Berlin

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY

3 1924 054 696 046

Äpfel und Birnen.

Die wichtigsten deutschen Kernobstsorten.

Herausgegeben

im engen Anschlusse an die „Statistik der deutschen Kernobstsorten“

von

R. Goethe, H. Degenkolb und R. Mertens

und unter der Leitung der

Obst- und Weinbau-Abteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft.

104 Farbendrucktafeln nebst Text.

Berlin.

Verlagsbuchhandlung Paul Parey.

Verlag für Landwirtschaft, Gartenbau und Forstwesen.

SW., Hedemannstraße 10.

(1894)

GNVA
Rate

SB

363

.2

G3

G64

1894

Inhalt.

53 Äpfel.

Mantapfel.
 Roter Astrakan
 Weißer Astrakan.*
 Gelber Bellefleur.
 Großer Bohnapfel.
 Boikenapfel.
 Edel-Borsdorfer.
 Charlamowsky.
 Roter Eiserapfel.
 Grüner Fürstenapfel.
 Gravensteiner.
 Kaiser Alexander.
 Roter Herbst-Kalvill.
 Weißer Winter-Kalvill.
 Danziger Kantapfel.
 Geflammtter Kardinal.*
 Karpentin.
 Purpurroter Cousinot.
 Königlichcr Kurzstiel.
 Luitenapfel.
 Brauner Matapfel.
 Weißer Matapfel.*
 Winter-Gold-Parmäne.
 Deutscher Gold-Pepping.
 Parkers Pepping.
 Ribstons Pepping.
 Prinzenapfel
 Ananas-Reinette.
 Baumanns Reinette.
 Champagner-Reinette.
 Gaesdonker Reinette.*
 Goldgelbe Reinette.
 Gold-Reinette von Blenheim.
 Graue französische Reinette.
 Graue Herbst-Reinette.
 Große Kasseler Reinette.
 Harberts Reinette.
 Kanada-Reinette.*
 Karmeliter-Reinette.
 Landsberger Reinette.
 Muskat-Reinette.
 Orleans-Reinette.
 Gelber Richard.
 Virginischer Rosenapfel.
 Schafsnase (Leichter und Spitzer Matapfel)
 Schöner von Boskoop.
 Langtons Sondersgleichen.
 Gelber Winter-Stettiner.
 Roter Stettiner.
 Weißer Winter-Taffetapfel.
 Roter Winter-Taubenapfel.
 Trierscher Weinapfel.*
 Winter-Zitronenapfel.*

51 Birnen.

Anderten an den Kongreß.
 Baronin von Mello.*
 Esperens Bergamotte.
 Rote Bergamotte.
 Bezelshirn.
 Amanlis' Butterbirn.
 Blumenbachs Butterbirn.
 Clairgeaus Butterbirn.
 Diels Butterbirn.
 Gellerts Butterbirn.
 Graue Herbst-Butterbirn.
 Grumfower Butterbirn.
 Hardenponts Winter-Butterbirn.
 Holzfarbige Butterbirn.
 Kolomas Herbst-Butterbirn.
 Liegels Winter-Butterbirn.
 Napoleons Butterbirn.
 Weiße Herbst-Butterbirn.
 Capiaumont.
 Williams' Christenbirn.
 Rote Dechantsbirn.
 Vereins-Dechantsbirn.*
 Winter-Dechantsbirn.
 Sommer-Eierbirn.*
 Holländische Feigenbirn.
 Bosc's Flaschenbirn.
 Forellenbirn.
 Stuttgarter Gaishirtle.
 Gute Graue.
 Gute Luise von Abranches.
 Esperens Herrenbirn.
 Herzogin von Angoulême.
 Josephine von Mecheln.
 Großer Rakenkopf.
 Klapps Liebling.*
 Köstliche von Charneu.
 Kuhfuß.
 Grüne Sommer-Magdalene.*
 Marie Luise.
 Trockener Martin.*
 Weilersche Mostbirn.
 Runde Mundneßbirn.*
 Winter-Melis.
 Pastorenbirn.
 Neue Poiteau.
 Regentin.
 Leipziger Rettichbirn.
 Römische Schmalzbirn.
 Punktierter Sommerdorn.
 Sparbirn.*
 Wildling von Motte.

Bis auf die mit * bezeichneten sind **sämtliche Sorten** auch durch die jüngste Normalfortiments-Aufstellung des **Deutschen Pomologen-Vereins** empfohlen.

Alantapfel.

(Später Prinzessinapfel.)

Baum wächst ziemlich stark, wird groß und hochkugelförmig, trägt im allgemeinen bald und in passenden Verhältnissen reich, liebt aber einen kräftigen, feuchten Boden und gedeiht am besten in Niederungen und Flußtälern; in dürftigem, trockenem Erdreich werden die Triebe vom Mehltau befallen. Er eignet sich zur Anpflanzung als Hochstamm in Haus- und Obstgärten, sowie auch als Pyramide. Weil unempfindlich und gesund, kommt die Sorte in rauheren Gegenden recht gut fort, z. B. in Schleswig-Holstein und Mitteldeutschland.

Frucht mittelgroß, abgestumpft kegelförmig, oft auch walzenförmig, schön zitronengelb mit karminroten Streifen. Geruch stark melonenartig. Fleisch gelblich, fein, mürbe, alantartig gewürzt, im November genießbar werdend und sich bis März haltend. Sehr guter, wohlschmeckender Tafelapfel, der auf dem Markte gern Käufer findet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Alantapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Roter Astrakan.

Baum zeigt wohl starkes Wachstum, wird aber doch nicht groß, trägt bald und unter Umständen reichlich, ist winterhart und gedeiht namentlich gut in rauheren Gegenden und Lagen. An den Boden erhebt die Sorte keine besonderen Ansprüche, indem sie auch noch in dürftigem, magerem Erdreich ein gutes Fortkommen findet. Wegen der frühen Reife seiner Frucht eignet sich der Baum nur für Haus- und Obstgärten, in denen er als Hochstamm, Pyramide und Kordon, sowie auch als Spalier zur Bekleidung von nördlichen Mauern und Hauswänden anzupflanzen ist.

Frucht mittelgroß, rundlich, lebhaft gerötet, am Baum bläulich beduftet. Fleisch weiß, unter der Schale manchmal etwas rot, ziemlich fest, saftig, von angenehmem, erfrischendem Geschmack. Guter Sommerapfel, der Ende Juli schon zeitigt, sich aber nicht lange hält; muß vor aller Reife gepflückt werden. Für Tafel und Markt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Astrakan.

Weißer Astrakan.

(Jakobi- und Jakobzapfel.)

Baum ist starkwüchsig, bildet eine breitkugelförmige Krone, ist gesund und gegen die Witterungseinflüsse sehr widerstandsfähig, eignet sich recht wohl zum Anbau auch in den nördlichen, für den Obstbau weniger günstigen Gegenden und in hohen, rauhen Lagen und liefert bald hohe lohnende Erträge; auf den Boden ist er nicht wählerisch. Blüte unempfindlich. Weil früher Sommerapfel, verlangt der Baum eingefriedigten Standort; paßt zu Hochstamm, Pyramide, Kordon und als Spalier zur Bepflanzung der nördlichen Seiten von Mauern und Gebäuden.

Frucht mittelgroß, rundlich, weißlichgrün und leicht gerötet, am Baume mit bläulichem Duft überzogen. Fleisch weiß, fein, saftreich, angenehm weinsäuerlich, oft zikadierend. Geschätzter Frühapfel für Tafel und Markt, der Ende Juli oder im August reift. Damit die Frucht nicht mehlig wird oder zu schnell vorübergeht, ist sie vor voller Zeitigung zu ernten.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Weisser Astrakan.

Gelber Bellefleur.

(Mehgers Apfel und Mehgers Kalvill.)

Baum wächst nur mittelstark, weshalb diese Sorte bei der Hochstammkultur am besten in die Krone bereits erwachsener Bäume zu veredeln ist, wird breitpyramidal und hängt später etwas mit seinen Ästen und Zweigen herab; er ist in gutem, mäßig feuchtem Boden sehr fruchtbar; in trockenem Erdreich aber leidet er stark vom Meistau. Gartenbaum für günstige Obstlagen; liefert auch schöne Pyramiden.

Frucht groß, bauchigkegelförmig, mit eingeschnürter Spitze (Schafsnasenform), kantig, zitronengelb, sonnenwärts selten wenig gerötet. Fleisch gelblich, fein, mürbe, von würzigem Geschmack. Reift im November und dauert bis März. Hochedler Tafel- und gut verkäuflicher Marktapfel ersten Ranges.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gelber Bellefleur.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Großer Bohnapfel.

(Rheinischer und Großer rheinischer Bohnapfel, Anhalter und Salz-
häuser.)

Baum zeichnet sich durch schönes, starkes Wachstum, hochgehende Kronenbildung, Unempfindlichkeit gegen harte Winterkälte und Frühjahrsfröste, späte Blüte und durch frühe, fast regelmäßige, alle 2 Jahre eintretende, überaus reiche Tragbarkeit aus, so daß diese Sorte in vielen Gegenden, z. B. in Nassau, in den Wetterau, der Rheinprovinz, in Baden und sogar in der Heimat des Luiken-Apfels, in Württemberg, der Liebling des Landmannes und Obstzüchters geworden ist. Man pflanze den sonst sehr harten und gesunden Baum nur in kräftigem, etwas schwerem, aber nicht zu nassem und nicht zu trockenem Boden an, weil er sonst zur Krebskrankheit hinneigt. Der Baum paßt für die höchsten und rauhesten Obstlagen und für windige Plätze, da die Frucht fest hängt. Stattlicher, sehr großer und umfangreicher Straßen- und Feldbaum; auch zur Anpflanzung auf Gutland, in Gras- und Hausgärten vorzüglich geeignet. Liefert in der Baumschule prächtige Hochstämme.

Frucht schwer wiegend, mittelgroß, meistens rundeiförmig und auch kugel- und walzenförmig, hellgelb und rot gestreift. Fleisch grünlichweiß, markig, saftreich, anfangs sauer und herb, gegen das Frühjahr hin aber ganz angenehm. Reift im Dezember und hält sich bis zum Juni und noch länger. Eine der ökonomisch wertvollsten Sorten, da sich der Bohnapfel gleich gut zum Kochen (Kompott und Apfelkraut oder Gesälz) als auch zur Obstweinbereitung eignet. Wegen der großen Festigkeit und Schwere und der langen Haltbarkeit auf dem Lager gehört dieser Apfel zu den gesuchtesten Handels- und Versandtfrüchten.

Verdient als sehr einträgliche, nutzbare deutsche Nationalsorte die all-
gemeinste Verbreitung.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Grosser Bohnapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Boikenapfel.

Baum hat gemäßigtes, aber kerniges, gesundes Wachstum, bildet anfänglich eine hohe, später aber flachrund werdende Krone mit vielen feinhölzigen, etwas hängenden Zweigen und dichter Belaubung, ist winterhart, blüht spät und ist in jedem Boden und in ungünstigen, rauhen Lagen sehr dankbar, weshalb die Sorte in nördlichen Gegenden recht viel gebaut werden sollte. Nimmt noch mit leichtem, sandigem Erdreich fürlieb. Für Haus- und Grasgärten, sowie für Baumgüter und Felder.

Frucht ansehnlich groß, plattrund, gerippt, hellgelb, mit freundlich roten Backen. Fleisch weiß, an der Luft hell bleibend, saftvoll, ziemlich hart und sauer, im Frühjahr und Sommer angenehm erfrischend. Zeitigt im Januar und hält sich bis tief in den Sommer. Guter Tafel- und Markt- und sehr guter Wirtschafts- und Versandapfel, welcher sich auch besonders schön dörren läßt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Boikenapfel.

Edelborsdorfer.

(Edler Winter-Borsdorfer und kurzweg Borsdorfer.)

Baum dieser alten deutschen Sorte wächst ziemlich langsam, bildet dünne, stark herunterhängende Zweige und eine große, platte Krone, die erst spät Früchte bringt. Er verlangt einen frischen, kräftigen, lehmhaltigen, mehr feuchten als trockenen Boden, da er in ungünstigen, ärmlichen Bodenverhältnissen nur selten und wenig trägt, und findet namentlich auch noch in den kälteren Obstbau-Gegenden ein gesundes, gedeihliches Fortkommen. In gutem, nährstoffreichem Land sollte man diese ehemals so verbreitete, berühmte Sorte wieder mehr anpflanzen oder noch besser in die Krone kräftiger, erwachsener Bäume anderer dauerhafter Sorten veredeln. Sie blüht spät, ist hart und fest und paßt für Hausgärten und Baumwiesen.

Frucht klein bis mittelgroß, plattrund, regelmäßig gebaut, schön gelb und sonnenwärts glänzend gerötet. Fleisch gelblichweiß, feinkörnig, abknackend, saftarm, von süßweinigem, ganz eigentümlichem, feinem Wohlgeschmack, der bei Früchten aus weniger warmen Gegenden viel mehr entwickelt ist als bei solchen aus heißen Obstlagen. Hochfeiner, köstlicher Winter-tafelapfel, der auf dem Markte stets gern gekauft und teuer bezahlt wird; liefert einen vorzüglichen Wein, gibt ganz gedörret die schönsten und besten Bohrpäpfel und gekocht die wohlschmeckendste Marmelade. Eignet sich ganz vortrefflich zum Verschicken nach den entferntesten Gegenden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Edelborsdorfer.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Charlamowsky.

Baum treibt stark, geht schön in die Höhe, ist hart im Winter und unempfindlich in der Blüte und trägt bald und sehr voll, weshalb sich diese Sorte auch schon so viel in allen Gegenden Deutschlands eingebürgert hat. An das Erdreich erhebt der Baum keine besonderen Ansprüche, ja er gedeiht sogar noch im Sandboden recht gut, und paßt für ganz rauhe Gegenden sowohl, als auch für warme, günstige Lagen. Bloß für Haus- und Obstgärten; eignet sich auch zur Erziehung von Pyramiden und Kordons.

Frucht mittelgroß, in kräftigem, schwerem Lehm Boden groß werdend, rundlich, grünlichgelb bis strohgelb, mit blaßroten Streifen versehen. Fleisch gelblichweiß, locker, saftig, von süßsauerlichem Geschmack. Schöner und guter Sommerapfel, der Ende August zeitigt und sich etwa 4 Wochen lang aufbewahren läßt. Wenn vor der Baumreise geerntet, welkt sie auf dem Lager. In der Nähe großer Städte eine sich gut lohnende Marktsorte.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Charlamowsky.

Roter Eiserapfel.

(Vielfach Paradies- und Roter Paradiesapfel, in Schleswig-Holstein Roter Krieger, in Hessen Herzapfel, in Baden Eisapfel, Roter Kalvill, Rote Reinette und Nägeleapfel, auf dem Eichsfeld Christ-Äpfel und bei Altenburg Klosterapfel.)

Baum starkwüchsig, sehr groß und alt werdend, breitkronig, gesund und hart im Winter, unempfindlich in der Blüte, die spät erscheint, und in höherem Alter sehr reichtragend. Er gedeiht wohl überall, aber dennoch sagt ihm ein etwas schwerer, bündiger und feuchter Boden besonders zu. Die meiste Anpflanzung hat der Rote Eiserapfel in den kälteren Gegenden gefunden, weil er in rauheren Lagen besser zu gedeihen scheint als in den wärmeren. Schöner Feldbaum, der aber auch auf Straßen gesetzt werden kann, sobald man ihn einem mehrjährigen Kronenschnitte unterwirft; paßt auch für den Stürmen ausgesetzte Plätze, da die Frucht fest am Baume hängt.

Frucht mittelgroß, meist hochgebaut und spitz aussehend, fein gerippt, gewöhnlich ringsum dunkelrot gestreift. Fleisch grünlich- und gelblichweiß, saftreich, anfangs hart und fest, später mürbe, süßweinsäuerlich. Vortrefflicher Wirtschaftsapfel, der von Januar an auch roh genossen werden kann und sich bis zum Juli aufheben läßt. Welkt und fault nicht auf dem Lager, weshalb so wertvoll für den Markt.

Verdient als hartfleischige, äußerst haltbare und für alle ökonomischen Verwendungszwecke gut geeignete Exportfrucht neben dem Großen Bohnapfel und der Großen Kasseler Reinette die ausgedehnteste Anpflanzung.

THE HISTORY

OF THE
CITY OF
BOSTON
FROM
1630 TO
1800
BY
JOHN H. COLEMAN

The history of the city of Boston is a story of growth and development. From its humble beginnings as a small fishing village, it has become one of the most important cities in the United States. The city's location on a natural harbor gave it a strategic advantage from the very beginning. The first settlers, the Puritans, came to Boston in 1630, seeking a place where they could practice their religion freely. They found a place that was both fertile and defensible, and they built a city that would become a center of learning and commerce.

Over the years, Boston has been the site of many important events in American history. It was here that the first battle of the American Revolution was fought, and it was here that the Declaration of Independence was signed. Boston has also been a center of education and culture, with many of the country's most famous universities and libraries located here. Today, Boston is a city of many faces, with a diverse population and a vibrant economy. It is a city that has shaped the course of American history, and it continues to do so today.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Eiserapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Grüner Fürstenapfel.

Baum wächst stark, erreicht aber nur Mittelgröße, ist anfangs schön hochkronig, wird später aber unter der Last der vielen Früchte mehr breitkugelförmig, ist dauerhaft und gesund, hart in der Blüte und fast jährlich voll beladen. Auf den Boden ist er nicht eigen und paßt noch gut für trockene, sandige und kiesige Böden. Sehr schöner Straßen- und Feldbaum.

Frucht schwer wiegend, mittelgroß, rundlich, gelblichgrün, auf der Sonnen-
seite manchmal braunrot überlaufen. Fleisch grünlichweiß bis weiß, fest,
saftreich, erfrischend süßweinsäuerlich. Wird im März erst genießbar und
hält sich bis Juli; ist im Sommer sehr angenehm. Vorzüglich für Kelter
und Küche.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Grüner Fürstenapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nugel, Gera.

Gravensteiner.

Der Baum dieser in Norddeutschland heimischen Sorte zeigt einen kräftigen Wuchs und bildet eine große, flache, umfangreiche Krone mit abstehenden Ästen. Er verlangt zu seinem guten Gedeihen und zu reichlicherer Tragbarkeit einen nährstoffreichen, genügend feuchten Boden und eine vor Stürmen geschützte Lage, obgleich er noch weit in den Norden hinauf (Dänemark, Schweden und Norwegen) fortkommt; in wärmeren Gegenden verliert die Frucht an ihrem so stark hervortretenden wertvollen Gewürz und Geruch; sie ist so recht ein Kind des Nordens. In trockenem Erdreich trägt der Baum nur wenig und läßt dazu noch die vereinzelt hängenden Früchte vor der Zeit fallen. Obgleich die Fruchtbarkeit etwas spät eintritt und nur mittelmäßig ist, so verlohnt sich in passenden Verhältnissen dennoch die Kultur dieses hochfeinen Apfels, da er stets gesucht und teuer bezahlt wird. Als Hochstamm für Haus-, Obst- und Grasgärten und zur Erziehung als Spalier.

Frucht ziemlich groß bis groß, gewöhnlich hochkugelförmig, goldgelb und schön rot gestreift, sich fettig anfühlend und äußerst wohlriechend. Fleisch gelblich, locker, mürbe, neben viel Gewürz und süßweinigem Geschmack reich an Säure. Reift je nach dem Standort schon Ende September, meistens aber erst im Oktober und hält sich bei sorgfältiger Aufbewahrung bis Weihnachten. Hochedler Tafelapfel, welcher auf dem Markte für schöne Preise immer willige Abnehmer findet und, fein in Seidenpapier eingewickelt und in flachen Obstkistchen in Holzwolle verpackt, gewiß eine herrliche, sich durch prächtiges Aussehen, durch Wohlgeruch und Wohlgeschmack auszeichnende Versandfrucht ersten Ranges abgibt.

Man kennt mehrere Abarten des Gravensteiners.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gravensteiner.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Kaiser Alexander.

Baum wächst kräftig, entwickelt eine große, flache Krone, ist nicht empfindlich, gedeiht noch in trockenen, dürstigen Böden und trägt sehr früh und reich; muß aber seiner großen Früchte wegen Schutz vor Stürmen haben, kommt sonst aber in hohen, rauhen, für die Obstzucht weniger günstigen Lagen recht gut fort. Eignet sich bloß für Haus-, Obst- und Spaliergärten.

Frucht sehr groß, breitkegelförmig, weißgelb und prächtig rot gestreift, leicht im Gewicht. Fleisch weiß, locker, grobzellig, saftig, weinsäuerlich, ohne besonderes Gewürz. Schaufrucht und deshalb auch auf dem Markte sehr gangbar. Hat als Tafel- und Wirtschaftsapfel untergeordnete Bedeutung und wird deswegen in einigen Gegenden neuerdings nicht mehr so gern angepflanzt. Reift im Oktober und hält sich bis Weihnachten. Fault leicht auf dem Baume, namentlich auf nassem Standort und in regenreichen Sommern, und hat viel von der Obstmade zu leiden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Kaiser Alexander.

Roter Herbstkalvill.

(Himbeerapfel, Rotapfel, Kasselapfel, Roter Kasselapfel, Innenrötling und Paradiesapfel.)

Baum treibt lebhaft, wird groß, hoch- und breitkronig und kommt bald ins Tragen. In kräftigem, tiefgründigem und mäßig feuchtem Boden erweist er sich sehr dankbar und gesund, während er in geringen Bodenverhältnissen und bei allzu großer Trockenheit des Standortes nur kümmerlich gedeiht, gerne krebzig wird und wenig trägt. Im übrigen ist der Baum frosthart und kommt in hohen Gebirgslagen recht gut fort, wie er sich ja auch in Deutschland, besonders in den klimatisch weniger begünstigten Gegenden eingebürgert hat. Der schönen Früchte wegen ist er im Garten anzupflanzen; er eignet sich auch zu Pyramiden.

Frucht mittelgroß, breitkegelförmig und auch rundlich, stark gerippt, ringsum dunkelkarmin- bis schwarzrot gefärbt. Fleisch weiß und rosenrot gefleckt, locker, saftvoll, von angenehmem, weinsäuerlichem, himbeerartigem Geschmack und Geruch. Recht guter Tafel- und Marktapfel von Oktober bis Dezember. Liefert gedörrt wunderschöne, rosafarbene Ringscheiben, die sicherlich guten Absatz fänden, wenn sie in den Handel kämen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Herbstkalvill.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Weißer Winterkalvill.

Baum wächst mäßig, wird mittelgroß und trägt reichlich, sobald er sich auf einem warmen, geschützten Standorte mit gutem, kräftigem, warmem Boden befindet. Er ist empfindlich und leidet stark vom Krebse und vom Apfelfrost, und aus diesen Gründen muß man ihm den besten Gartenboden und die günstigste Obstlage zuweisen. Eignet sich ganz besonders zur Anzucht von Kordons und Pyramiden, sowie auch von Spalierbäumen behufs Bekleidung südlicher Häuserwände und Mauerflächen. Zur Gewinnung fleckenreiner Früchte hat sich mehrmaliges Besprengen der Bäume mit der Bordeauxer Flüssigkeit, aus 2 kg Kupfervitriol, 100 l Wasser und 2 kg eben abgelöschten, frischgebrannten Kalkes bestehend, bald nach der Blüte sehr gut bewährt.

Frucht ziemlich groß und breitkegelförmig, mit starken Rippen versehen, geschmeidig, grünlichgelb bis weißgelb. Fleisch gelblich, zart, sehr fein und locker, äußerst wohlriechend, von vortrefflichem, süßsäuerlichem, erhabenem Erdbeergeschmack. Wohl der Köstlichste unter den feinen Wintertafeläpfeln. Bildet einen gesuchten, sehr teuren Handelsartikel der Obst- und Delikatessenwarenhändler.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

W e i s s e r W i n t e r k a l v i l l .

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. N u g e l , G e r a .

Danziger Kantapfel.

(In Süddeutschland Rosenapfel, Winter-Rosenapfel, Später Weinapfel
Simbeerapfel und auf dem Eichsfeld Buschapfel.)

Baum besitzt einen kräftigen Wuchs, wird groß und flachkugelförmig und liefert schon früh reiche Erträge. Er gedeiht auch noch in geringeren Bodenarten, am besten aber in sandigem Lehm, ist aber dauerhaft und wetterfest, weshalb er sich auch gerade in den kälteren klimatischen Gegenden eingebürgert hat, und setzt in der Fruchtbarkeit selten aus, weil seine spät erscheinende Blüte gegen die Frühlingsfröste unempfindlich ist. Er eignet sich besonders zu Hochstammkultur in Haus- und Grasgärten und gibt auch schöne Pyramiden und Spaliere.

Frucht ziemlich groß, bald hochgebaut, bald plattrund, stark gerippt, schön blutrot verwaschen. Fleisch gelblichweiß, mürbe und saftreich, weinsäuerlich, angenehm gewürzt. Die Reife tritt Mitte Oktober ein und hält sich die Frucht bis in den Dezember, bei guter Lagerung auch bis Februar. Für Tafel und Wirtschaft gleich wertvoll; zum Versenden nicht wohl brauchbar, weil der Apfel zu weich ist und zu leicht Flecken bekommt. Sehr schätzenswerte, anspruchslose Sorte, insbesondere für rauhe Gegenden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Danziger Kantapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Geflammtter Kardinal.

(In Nord- und Mitteldeutschland Pleißener Rambour, Posamoner, in Sachsen noch Meißener Gerstenapfel und Himmelhahn, in Nassau Kaiserapfel, Hohlhäuschen, Kasselapfel und Dickapfel und in Süd-Deutschland Backapfel und Pfundapfel.)

Baum treibt stark und entwickelt eine umfangreiche, breit gewölbte Krone mit abstehenden Ästen, weshalb es sich wohl empfiehlt, diese Sorte durch Umpfropfen größerer Bäume anderer Sorten mit hohem Kronenbau zu vermehren, zumal sie auch als junger Stamm schon nicht schön gerade und aufrecht wächst; auch läßt er sich durch 5—6 maliges Zurückschneiden etwas in die Höhe treiben. Seine Tragbarkeit ist früh, regelmäßig und sehr reich. Er findet noch in trockenen, geringen Böden, sowie auch ganz besonders in den rauhesten Obstlagen ein gedeihliches Fortkommen; in fettem Boden wird er krebzig. Garten- und Feldbaum.

Frucht groß und sehr groß, in der Form veränderlich und schief, meist flach gerippt und kantig, weißgelb und schön rot geflammt und gestreift. Fleisch grünlich- und gelblichweiß, locker, saftig, von erfrischendem Weingeschmack. Wird im Oktober genußreif und läßt sich bis ins Frühjahr aufbewahren. Wertvoller, seiner Größe und Schönheit wegen leicht verkäuflicher Marktapfel, gut für die Tafel und sehr gut zum Dörren, Kochen und Keltern.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Geflammter Kardinal.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Carpentin.

(In Nassau Kleine Wein-Reinette, Essig-Reinette, Kleiner Rabau, Langstielen; in Württemberg Wein-Reinette und Kleiner Lederapfel; im Elsaß Pomeränze).

Baum mäßig treibend, aber doch groß werdend, genügsam in Bezug auf den Boden, trägt fast regelmäßig ein Jahr um das andere und sehr reich. Für Straßen, Felder und rauhe Lagen, sowie für Äcker, Gärten und Viehweiden; gedeiht auch in trockenen und mageren Böden; Ist hart in der Blüte und im Winter und blüht spät; die Frucht hängt fest im Winde. Krone hochfugelig mit feinen hängenden Zweigen.

Frucht: kleiner langgestielter gelbgrauer, oft rothbackiger Winterapfel. Dezember—März. Vorzüglich zu Obstwein.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Karpentin.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nugel, Gera.

Notizen.

Purpurroter Kousinot.

(Rote Reinette, im Elsaß Braunapfel, in Baden Jagdapfel, bei Halberstadt Rotes Gäßchen, bei Magdeburg Blutapfel, und in Sachsen Weihnachtsapfel.)

Baum dieser in ganz Deutschland vorkommenden und in mehreren Gegenden sehr viel angebauten Sorte wächst anfangs stark und geht schön in die Höhe, wird aber wegen früher, überaus reicher Tragbarkeit nur mittelgroß. Er gedeiht wohl in allen Bodenarten und kommt hauptsächlich in den weniger günstigen klimatischen Gegenden vor. Da die Frucht fest hängt und der Baum sehr gesund und dauerhaft ist, so läßt er sich mit bestem Vorteil auch in rauen, windigen Berglagen und an Straßen anpflanzen. Garten- und Feldbaum.

Frucht fast mittelgroß, kugelförmig, dunkelrot gestreift; auf dem Lager wird die Röte schön und freundlich. Fleisch grünlich, in der Reife gelblichweiß, unter der Schale manchmal rötlich, saftreich, markig, von weinartigem, süßem Geschmack. Zeitigt im November, Dezember und hält sich bis in den Sommer. Beliebter Tafel- und Marktapfel und zur Obstweinbereitung wie zum Kochen geeignet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Purpurroter Kousinot.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Königlicher Kurzstiel.

(In Baden Kurzstieler, Käsapfel, Ringapfel und Rinkenapfel.)

Baum zeigt in der Jugend einen lebhaften, hochgehenden Wuchs, bildet aber später eine mehr flachkugelförmige Krone, ist hart und fest, treibt und blüht sehr spät und ist außerordentlich fruchtbar. In dürftigem Erdreich bleibt der Baum klein und die Zahl und Güte der Früchte lassen zu wünschen übrig; am einträglichsten erweist er sich in kräftigem, feuchtem Boden. Für Haus-, Obst- und Grasgärten und auch noch für Straßen, weil die Frucht am Baume unansehnlich und windfest ist. Gibt schöne Pyramiden.

Frucht mittelgroß bis ziemlich groß, platt, fast käseförmig, regelmäßig gebaut, rauhschalig, in der Reife goldgelb und sonnenwärts schön rot verwaschen und gestreift. Fleisch gelblich, fast abknackend, nicht besonders saftig, von angenehmem, wenigtem Geschmack. Geruch fehlt. Die Lagerreise beginnt im Dezember und dauert bis März, in guten Räumlichkeiten sogar bis in den Sommer. Schale schrumpft im Winter ziemlich stark; um dieses möglichst zu verhüten und um den Wohlgeschmack zu erhöhen, müssen die Früchte spät im Herbst geerntet werden. Ist ein sehr guter, würziger Tafelapfel, eignet sich vortrefflich zum Kochen und Dörren und liefert einen ausgezeichneten Wein (doch nicht so viel, wie andere Sorten). In ganz hohen, rauhen Lagen, in denen der Baum wohl freudig gedeiht und wegen der Unempfindlichkeit der Blüte dankbar trägt, wird die Frucht kaum genußreif und hat hier bloß wirtschaftlichen Wert.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Koeniglicher Kurzstiel.

Luikenapfel.

Baum besitzt einen schlanken, feinästigen Wuchs, bildet in der Baumschule nur dünne, schwache Stämme, wächst auf seinem Standort ungemein langsam und braucht gewöhnlich 15 bis 18 Jahre und oft noch länger, ehe die Fruchtbarkeit eintritt. Dafür trägt er in höherem Alter aber außerordentlich reich und setzt dann selten einmal mehrere Jahre hintereinander aus. Die Kronenäste hängen sich stark herab, weshalb sich die Sorte keineswegs für Straßen eignet, zumal dieselben weder durch Beschneiden in der Jugend, noch durch nachheriges fleißiges Ausputzen und Aufästen in die Höhe gehalten werden können, wie es der Verkehr auf der Straße erfordert. Ein Kind Württembergs, gedeiht diese Sorte in ihrer Heimat unstreitig am besten und hier namentlich wieder an Plätzen mit schwerem, mäßig feuchtem, kalkhaltigem Boden; sie liebt frisches, kräftiges Erdreich und bleibt in trockenem Sand- und Kiesboden unfruchtbar. In anderen Gegenden Deutschlands, namentlich in Nord- und Mitteldeutschland, will der Luikenapfel nicht ordentlich vorwärts, so daß er sich bis jetzt eigentlich noch irgendwo anders eingebürgert hat als in Württemberg, Baden und dem südlichen Teil von Hessen. Gesunder, wenig empfindlicher Feld- und Gartenbaum.

Frucht mittelgroß, manchmal groß, plattrund, mit gelblichweißer Grundfarbe und prachtvollen, roten, deutlichen Streifen. Fleisch ganz weiß, gegen die Schale hin leicht rosenrot gefärbt, locker, feinkörnig, ungemein reich an Saft, angenehm süßweinsäuerlich. Reift im Oktober und hält sich in guten Obstkellern und Häusern oft bis März. Als Tafelapfel vom zweiten Rang, als Weinapfel aber vom ersten; ist auch zur Musbereitung und zum Dörren brauchbar. Wegen des weichen Fleisches eignet sich der Luiken nicht zum Versand nach entfernten Ländern.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Luikenapfel

Brauner Matapfel.

(Vielfach Koblapfel, in Baden auch Schwarzer Borsdorfer, Schwarzlischer, Schmiedeapfel und Bäumleapfel.)

Baum starkwüchsig, sehr groß- und breitkugelfronig, spätblühend, winterhart und anspruchslos an Boden und Lage. Seine Tragbarkeit läßt seit dem letzten Jahrzehnt in einigen Gegenden, z. B. in Nassau, zu wünschen übrig, während er in anderen Teilen des Landes lohnende Ernten liefert, wie in Franken, in der Pfalz und Baden. Stattlicher Feld- und Straßenbaum.

Frucht mittelgroß bis groß, plattrund, dunkel- bis nahezu schwarzrot gefärbt und gestreift, wie angeräuchert erscheinend, am Baume bläulich beduftet. Fleisch grünlich- und gelblichweiß, etwas grobkörnig, angenehm weinsäuerlich. Erhält im Dezember die Lagerreife und ist im Mai noch recht schmackhaft. Ganz vortrefflicher Kelterapfel, den man aber auch im Notfall als Tafelapfel gebrauchen kann; außerdem läßt er sich in der Küche wohl verwenden. Gesuchter Markt- und Handelsapfel; zum Versand geeignet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Brauner Matapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Weißer Matapfel.

(In Baden Roter Matapfel, Würz- und Weißer Würzapfel, Tiefbuxen,
bei Wiesbaden Stielapfel.)

Baum besitzt starkes Wachstum, wird sehr groß und umfangreich und baut eine breitkugelförmige Krone, deren untere Äste sich später zur Erde neigen. In manchen Gegenden, in welchen der Weiße Matapfel bis vor kurzem so recht zu Hause war, z. B. in Nassau der Wetterau, am Rhein und Main, wird er durch andere frühzeitiger und reichlicher tragende Sorten, wie Großer Bohnapfel und Schafsnase (Leichter Matapfel), immer mehr verdrängt; seine Fruchtbarkeit ist aber durchaus nicht gering, in höherem Alter sogar sehr groß, wenn der Baum nur in fruchtbarem Erdreich steht und öfters tüchtig gedüngt wird. Gegen Frost und Krankheiten ist er nicht empfindlich und erreicht ein hohes Alter. Spätblühender Feld- und Straßenbaum (für breite Wege).

Frucht mittelgroß, plattrund, mattgelb und streifig gerötet. Fleisch grünlich- und später gelblichweiß, locker, körnig, saftvoll, von angenehmem, süßsauerlichem Wein-Geschmack. Wird im Dezember genießbar und hält sich bis in den Sommer. Liefert viel und sehr guten Most, ist überhaupt eine Wirtschaftssorte ersten Ranges; kann auch als Tafelapfel dienen. Gut versendbare, stark begehrte Handelsfrucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Weisser Matapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Wintergoldparmäne.

(Mehrfach GoldreINETTE.)

Baum wächst in der Baum-Schule sehr kräftig und lebhaft, läßt aber im Triebe nach, sobald er ins Tragen kommt, und bildet später eine nur kleine, hochfugelige Krone. Große, schwere, umfangreiche, langlebige Bäume, wie sie der Obst züchtende Landwirt und Bauer auf seinem Acker haben will, liefert die Wintergoldparmäne niemals, weil sie gar zu früh und voll trägt und mit 15—20 Jahren meistens ganz erschöpft ist. Diese außerordentlich große Fruchtbarkeit schon in der Jugend, sowie die zahlreichen daraus folgenden Empfehlungen der Baumschulenbesitzer, Obstbau-Zeitschriften und Obst- und Gartenbau-Vereine machten diese aus England stammende Sorte in allen Teilen Deutschlands schnell allgemein bekannt und verhalfen ihr zu einer sehr weiten Verbreitung, so daß bei Abstimmungen die Goldparmäne gewöhnlich die höchste Stimmenzahl erhielt. Sie eignet sich aber nicht in dem Maße zum ausgedehntesten Anbau (und dieser ist bekanntlich im Felde), in welchem man ihr von vielen Seiten das Wort redete, weil sich der Baum zu früh erschöpft, kein hohes Alter erreicht, in trockenem, dürrstigem Boden leicht kränkelt und krebzig wird, von der Obstmade leidet und die Früchte fallen läßt, weil er reichliche Düngung verlangt, wozu sich aber Landleute nur schwer verstehen; weil ferner der Stamm gern Frostplatten erhält, weil die jungen Triebe von Blatt- und Blutläusen auffällig mehr befallen werden wie die anderer Sorten, und weil Stamm und Krone bald Krebswunden in Menge zeigen, sobald der Boden etwas schwer, kalt und zeitweise naß ist, und sobald sich schon vorher einmal auf seinem Standorte ein großer Obstbaum befand. Ihre Unempfindlichkeit in der Blüte wird aber sehr gelobt. Man beschränke den Anbau dieser an und für sich sehr wertvollen Sorte bloß auf den Garten und eingefriedigte Grundstücke mit kräftigem, nicht zu trockenem und nicht zu feuchtem Erdreich. Zur Zwergbaumzucht als Pyramide, Spalier und Kordon ist sie so gut geeignet, wie kaum eine andere Sorte, ebenso zum Umpfropfen großer, unfruchtbarer Bäume. Für Straßenpflanzungen kann die Sorte nicht empfohlen werden, weil die Früchte schon am Baume ein verlockendes, zum Diebstahle reizendes Aussehen gewinnen.

Frucht ziemlich groß, stumpfkegelförmig, lachend schön goldgelb mit roten Streifen. Fleisch gelblichweiß, fein, abknackend, markig, saftvoll, von gewürzigem Zuckergeschmack (ziemlich süß). Sehr guter Tafel- und Markt-apfel, der im November lagerreif wird und sich bis Ende Februar hält. Verliert späterhin an Geruch und Gewürz.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Wintergoldparmaene.

Notizen.

Deutscher Gold-Pepping.

Baum wächst mäßig und wird mittelgroß; er bildet eine pyramidale Krone. Sehr fruchtbar, wenn auch erst in höherem Alter. Auch noch für rauhe Lagen. Für Hochstamm in Gärten und für Pyramiden.

Frucht: kleiner plattrunder, goldgelber, fein berosteter Winterapfel. Dezember—März. Gesuchte Marktsfrucht und zur Herstellung von Bohr-äpfeln, sowie eines delikaten Obstweines sehr geeignet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Deutscher Goldpepping.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Parkers Pepping.

Der Baum treibt mäßig stark, wird mittelgroß und hochkugelförmig, gedeiht und trägt am besten in kräftigem, etwas feuchtem Erdreich, obgleich er auch noch mit geringem Boden fürlieb nimmt, ist winterhart und eignet sich zur Anpflanzung in Garten, Feld und auch noch auf Straßen. In hohen, rauhen Obst-Lagen, in denen die Graue Herbst- und Graue französische Reinette nicht mehr gut fortkommen, pflanze man als Ersatz für diese allgemein beliebten Lederäpfel Parkers Pepping (ist auch ein Lederapfel) an. Frucht hängt fest im Winde und muß spät geerntet werden. Gibt auch schöne Pyramiden und Spaliere. Trägt sehr früh und sehr reich.

Frucht mittelgroß, rundlich, fast ganz gelbgrau berostet, sonnenwärts oft schön goldfarben. Fleisch gelblichweiß, abknackend, fest, gewürzt und süßweinig. Zeitigt im Dezember und hält sich bis März. Gehört zu den besten Tafelfrüchten und liefert einen edlen Obstwein. Guter Versandapfel.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Parkers Pepping.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Ripstons Pepping.

Granat-Reinette.

Baum ist starkwüchsig und bildet eine breitpyramidale, dichte Krone, ist hart und fest im Winter und trägt früh und später sehr reich. Auf den Boden ist er nicht wählerisch, nur darf derselbe nicht zu feucht sein, da sonst der Baum krebzig wird. In hohen Obstkulturen scheint die Sorte besser zu gedeihen als in warmen Gegenden; denn sie ist ganz besonders dort vertreten. Die Blüte erscheint wohl früh, dauert aber ziemlich lange, weshalb Ripstons Pepping fast jährlich Früchte bringt und bei ihm Fehljahre selten sind. Für Gärten, Baumwiesen und Obstfelder; auch zur Spalierzucht sehr wertvoll.

Frucht ziemlich groß, rundlich, goldgelb, streifig gerötet. Fleisch gelblich, fein, fest, in voller Reife ziemlich mürbe, von ausgezeichnetem, erhabenem Muskatgeschmack. Die Lagerreise beginnt im Dezember und dauert bis April. Tafel-, Markt- und Wirtschaftsapfel vom ersten Range. Damit die Frucht nicht welkt, ist sie möglichst lange am Baume zu lassen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Ribstons Pepping.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Prinzenapfel.

(Ananasapfel, Berliner, Bruderapfel, Dünnstiel, Fäßchesapfel, Flaschenapfel, Haserapfel, Hasenkopf, Klapperapfel, Melonenapfel, Mönchsfloß, Nonnenapfel, Schafsnase und Schloßerapfel.)

Baum wächst nicht besonders kräftig, bildet eine lichte, hochkugelförmige Krone, treibt und blüht spät, trägt früh und sehr reich, ist hart und fest und erhebt an den Boden keine hohen Ansprüche. Er eignet sich ganz besonders für rauhe Gegenden, sei es in der Niederung oder im Gebirge. Für Gärten und Baumwiesen. Paßt besser zur Hochstamm- als zur Zwergbaumkultur.

Frucht groß, walzenförmig, mit auffallend dünnem Stiel versehen, mattgelb und prächtig gestreift; hängt im Winde ziemlich fest. Fleisch gelblichweiß, locker, nicht gerade saftreich, von sehr angenehmem, wenigem, gewürztem Zuckergeschmack. Sehr geschätzter Tafel- und viel beehrter Marktapfel, der sich auch zu wirtschaftlichen Zwecken gut verwenden läßt. Die Reifzeit fällt Ende September, und hält sich die Frucht, wenn aus rauher Lage, bis gegen Weihnachten, oft bis Februar.

Nach der Natur von W. Müller. Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Prinzenapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Ananas-Reinette.

Baum zeichnet sich durch sehr gedrungeenen, mäßigen Wuchs mit dicken Jahrestrieben aus, wird kugelfronig und trägt in jedem Boden sehr früh und dankbar. Nährstoffreiches, etwas feuchtes Gartenland sagt ihm am besten zu. Holz und Blüte sind unempfindlich. Um bald Hochstämme zu erhalten, pfropfe man diese Sorte in die Krone erwachsener Bäume. Gibt hübsche Pyramiden und Busch-Bäumchen; paßt auch für Kordon.

Frucht mittelgroß, rundlich und länglich, rein goldgelb, grünlich und braun punktiert. Fleisch gelblichweiß, feinkörnig und saftvoll, von angenehmem, würzigem, süßweinigem Geschmack. Reift im November und bleibt bis Januar und noch länger wohl erhalten, ohne zu schrumpfen. Außerst edler Tafel- und einladender Marktapfel, dessen Aufarbeitung zu Wein, wozu er sich auch sehr gut eignet, zu schade ist. Wertvolle Versandfrucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Ananas Reinette.

Baumanns ReINETTE.

(Auch Rote ReINETTE.)

Baum stark wachsend, eine reich verzweigte, dicht belaubte, flachfugelige Krone bildend, sehr früh- und sehr reichtragend. Er gedeiht in jedem guten Boden, selbst noch in trockenem Erdreich, ist gesund und gegen Winterkälte und Frühlingsfröste nicht empfindlich. Sehr empfehlenswerter Garten- und Feldbaum; eignet sich auch ganz vortrefflich zur Anzucht von Pyramiden, Spalieren und Kordons, sowie zur Bekleidung von Häuserwänden nach Osten und Westen.

Frucht mittelgroß, plattrund, prächtig carmoisinrot gestreift und verwaschen. Fleisch gelblichweiß bis reinweiß, an der Luft lange hell bleibend, gewürzt und süßweinig; in kühlen Sommern (z. B. 1888) und auch in rauhen Obstlagen bleibt die Frucht ziemlich hart und mürbt nicht. Sie zeitigt im Dezember und hält sich den ganzen Winter hindurch, ohne zu welken. Eine recht gute Tafelfrucht, die sich auch schön dörren läßt und sich zum Obsthandel des lachend schönen Aussehens und des festen Fleisches wegen vortrefflich eignet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Baumanns Reinette.

Champagner-Reinette.

(In Württemberg Loskrieger, in Baden Herren-Apfel, in Nassau
Käsapfel, Anhänger und Wachsapfel.)

Baum treibt stark, bildet eine kugelförmige Krone und kommt sehr bald ins Tragen. Er liebt einen tiefgründigen, mäßig feuchten Boden von mittlerer Beschaffenheit. In zu leichtem, trockenem und in zu schwerem, kaltem Erdreich zeigt er schlechtes Gedeihen und leidet stark an Krebs; trotz seiner ausgesprochenen Empfänglichkeit für diese Krankheit liefert der Baum außerordentliche Erträge und erreicht ein hohes Alter. Die Blüte ist hart und die Früchte hängen fest an. Für Garten, Feld und Straße auch in hohen, rauhen Lagen; für die Spalierzucht recht wertvoll, zumal sich die Äste mit kurzem Fruchtholz dicht bekleiden.

Frucht mittelgroß, platt (käsformig), regelmäßig, wachsgelb, öfters mit freundlich roter Backe. Fleisch weiß, saftig, erfrischend, reich an Säure, die sich gegen das Frühjahr hin verliert. Ist im März am besten und hält sich, bis es neue Äpfel gibt. Gute Wein- und Dörrsorte. Erzielt im April, Mai und Juni auf den Obstmärkten großer Städte einen sehr hohen Preis.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Champagner-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Gaesdonker Reinette.

Baum mittelgroß, Krone kugelförmig, anspruchslos in Bezug auf den Boden, bald und reichtragend. Blüht ziemlich spät; für Hausgärten, Straßen und rauhe Lagen.

Frucht nur mittelgroß grünlichgelb, sonnenwärts gelblichroth, delikate. Guter Winterapfel, der spät zu pflücken ist. Dezember—April. Giebt vor-
trefflichen Obstwein.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gaesdonker - Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Goldgelbe Reinette.

(Goldgelbe Sommer-Reinette, Weiße Wachs-Reinette, in Württemberg auch Zitronen-Reinette und Zitronenapfel, in Baden noch Sulzbacher Rohlapfel, Große und Kleine Sommer-Reinette, Gelbe Reinette und Goldreinette, in Nassau Wein- und Weißapfel.)

Der im Illustrierten Handbuch der Obstkunde befindliche pomologische Name wurde in den vorstehenden zweckmäßigeren abgekürzt, da die Sorte kein Sommer-, sondern ein Herbst- bis Winterapfel ist.

Baum wächst kräftig, wird ziemlich groß und baut eine lichte, hochförmige Krone, die sehr früh und reichlich trägt. Er zeichnet sich durch große Unempfindlichkeit des Holzes und der Blüte aus; letztere tritt sehr spät ein. An den Boden ist die Sorte anspruchslos und gedeiht auch noch in trockenem, magerem Erdreich. Sehr wertvoller Garten-, Feld- und Straßenbaum für Berglagen und Hochebenen. Nur zur Hochstammkultur empfehlenswert.

Frucht mittelgroß, rundlich, blaßgelb, sonnenwärts goldgelb. Fleisch weiß, fein, markig, wenig saftvoll, angenehm süßweinsäuerlich. Sehr geschätzter Wein-, Koch- und Dörrapfel, auch zum Rohgenuß brauchbar. Muß bald nach dem ABERNTEN gefeilt werden. Oktober bis Winter.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Goldgelbe Reinette.

GoldreINETTE von Blenheim.

Baum besitzt einen sehr starken Wuchs und bildet eine große, breitgewölbte Krone. Zu reichlichem Fruchtansatz verlangt er guten, tiefgründigen Boden und warmen, geschützten Stand. Man pflanze diese Sorte vornehmlich im Garten an und zwar als Hochstamm und Spalier.

Frucht groß, flachkugelförmig, goldgelb und rot gestreift. Fleisch gelblichweiß, feinzellig, mürbe, saftig, gewürzt und süßweinig. Muß möglichst spät gebrochen werden. Recht guter Tafel- und Marktapfel, der im November genußreif wird und sich bis März aufbewahren läßt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Goldreinette von Blenheim.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Die erste allgemeine Versammlung.

Am 1. März 1848. Abends 7 Uhr.

Die Versammlung wurde von Herrn Dr. v. ... eröffnet. Er sprach über die Wichtigkeit der Vereinigung aller christlichen Gemeinden in der Provinz. Er erwähnte die Bemühungen der Regierung, die Einheit der Kirche herzustellen, und die Nothwendigkeit, dass die Gemeinden selbst ihre Kräfte vereinen, um diesem Zweck entgegenzutreten. Er schloß mit dem Wunsch, dass die Versammlung zu fruchtbaren Beschlüssen kommen möge.

Herrn Dr. v. ... folgte Herr ... in der Rede. Er betonte die Nothwendigkeit, dass die Gemeinden nicht nur in der Lehre, sondern auch in der Verwaltung einig sein müssen. Er schlug vor, dass eine allgemeine Synode oder ein allgemeiner Kirchenrat einberufen werden sollte, um die Angelegenheiten der Kirche zu ordnen. Er schloß mit dem Wunsch, dass die Versammlung zu einer dauerhaften Vereinigung der Gemeinden führen möge.

Graue französische ReINETTE.

(Nederapfel, Rauhapfel, Rabau, Winter-Rabau, Grauapfel und
Neder-ReINETte.)

Baum wächst stark, bildet eine breite Krone und ist sehr fruchtbar. Er verlangt einen kräftigen, nährstoffreichen, tiefgründigen, mäßig feuchten und warmen Boden und kommt selbst noch in den hohen, weniger günstigen Obstlagen gut fort, wenn er nur geschützten Stand hat; in nassem Erdreich und auf ungünstigem Stande leidet er stark an Krebs und leicht vom Frost und in trockenem, magerem Boden bleiben die Früchte klein und unvollkommen. In schlechten, naßkalten Jahren läßt er die Äpfel leicht fallen. Sehr dankbarer Gartenbaum, der sich auch als Zwergbaum in allerlei Formen und zur Bekleidung von Häuserwänden vortrefflich bewährt hat.

Frucht ziemlich groß, meist plattrund, grau berostet; Grundfarbe stellenweise olivengrün hindurchschimmernd. Fleisch grünlichweiß, unter der Schale grün, an der Luft sich bald bräunend, mürbe, locker, süßweinig, mäßig saftig, etwas scharf im Geschmack. Zeitigt Ende November und hält sich bei sorgfältiger Lagerung ein Jahr lang. Wegen der starken Neigung zum Welken muß die Frucht recht spät geerntet werden. Sehr beliebte, auf dem Markte viel begehrte Sorte für Tafel und Küche.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Graue französische Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Graue Herbst-Reinette.

(Nederapfel, Rabau, Sommer- und Herbsttrabau, Leder-Reinette, Graue Reinette und Grüne Reinette.)

Baum zeigt starkes Wachstum, baut eine hochgewölbte Krone und trägt in gutem, etwas feuchtem, tiefgründigem Boden recht dankbar; in trockenem, geringerem Erdbreich gedeiht der Baum noch sehr gut, aber die Ausbildung der Früchte bleibt zurück. Gesunder, ziemlich dauerhafter, in der Blüte unempfindlicher Garten-, Feld- und Straßenbaum; eignet sich auch zur Anzucht von Pyramiden und Spalieren.

Frucht groß, grünlichgelb und hellbraun berostet. Fleisch gelblich und grünlichgelb, fein, mürbe, saftreich und mild im Geschmack. Sehr angenehmer, wohlschmeckender und stets gesuchter Tafel-, Markt-, Koch-, Dörr- und Mostapfel; zur Krautbereitung besonders geschätzt. Reift im Oktober und hält sich einige Wochen. Muß geerntet werden, sobald die Schale gelb zu werden beginnt, oft schon im September.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Graue Herbst-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Große Kasseler Reinette.

(In Württemberg auch Perl-Reinette.)

Baum treibt stark, wird groß und kugelförmig, ist an den Boden nicht anspruchsvoll, sehr hart im Winter, unempfindlich in der Blüte, die spät eintritt, und trägt früh und außerordentlich reich. Der Baum gedeiht selbst noch in den rauhesten Gegenden; er hat auch namentlich in den kälteren Zonen die häufigste Anpflanzung gefunden. Für Haus- und Obstgärten, Straßen, Felder und Viehweiden; auch zur Spalierzucht wohl geeignet. Gibt in der Baumschule prächtige Stämme.

Frucht ziemlich groß bis groß, rundlich, am Baum unansehnlich grünlichgelb und trüb gefärbt, in der Reife goldgelb und freundlich gerötet. Fleisch gelblichweiß, feinkörnig, saftig, süßweinsäuerlich, angenehm gewürzt, vor der Reife sehr hart, später aber ziemlich mürbe. Wird gewöhnlich erst im März genießbar und hält sich bis August. Sehr guter Tafel-, Markt-, Dörr- und Weinapfel. Da ihre Reife in eine Zeit fällt, in welcher die Preise des Obstes hoch stehen, so ist diese Sorte sehr einträglich und wertvoll. Versandapfel ersten Ranges. Verdient die weiteste Verbreitung.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Grosse Kasseler Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Harberts Reinette.

(In Waldeck auch Stiftsapfel.)

Baum zeichnet sich unter allen Apfelsorten durch sehr starkes Wachstum aus, wird sehr groß und bildet mit seinen etwas abstehenden Ästen eine breitrunde Krone, die wohl bald trägt, aber erst im höheren Alter reiche Vollernten liefert. Sowohl in leichtem, als auch in schwerem Boden kommt er gut fort, wenn nur hinreichend Feuchtigkeit vorhanden ist. Er paßt für rauhe, wie für warme Gegenden zur Anpflanzung in Hausgärten und an Straßen; gibt große Spaliere.

Frucht mittelgroß bis groß, breitkegelförmig, goldgelb, sonnenwärts rot marmoriert und gestreift. Fleisch gelblichweiß, etwas grobkörnig, markig, wenig saftreich, gewürzt und von weinartigem Geschmack. Reift im Dezember und hält sich bis März. Recht guter Tafel-, Markt- und Dörrapfel. Wenn auch früh gepflückt, welkt die Schale doch nicht; verlangt dann aber kühle Aufbewahrung. Wird leicht stippig.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Harberts Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Kanada-Reinette.

(Pomologische Bezeichnung: Pariser Rambour-Reinette. Dieser Name ist bei dem Volke aber noch nicht so eingebürgert und geläufig geworden als der Ausdruck Kanada-Reinette. Letzterer Name ist auch kürzer. Ortsübliche Benennungen sind unter andern Holländische Reinette, Große Goldreinette, Stern-Reinette, Marzipan-Reinette, Kaiser-Reinette, Große Winter-Reinette, Welsh-Reinette, Große englische Reinette, Weißer Rabau u. a. m.)

Baum in der Jugend starktriebig, aber doch nur eine mäßig große, charakteristisch platte Krone bildend. Blüte erfolgt spät und dauert ziemlich lange, so daß es fast alljährlich Obst gibt, wenn auch ein Teil der Blüten durch Nachtfrost zerstört wird. Will guten, kräftigen, etwas feuchten Boden und wärmere Obstkulturen, in denen er womöglich an geschützten Berghängen anzupflanzen ist; in feuchten, tiefen Thallagen wird er leicht krebzig. Seine Tragbarkeit ist recht groß, regelmäßig und äußerst lohnend, da die Früchte überall in Deutschland sehr gesucht und gut bezahlt werden. Für Haus- und Obstgärten, sowie auch für Baumwiesen; in den kälteren Gegenden ziehe man von dieser Sorte weniger Hochstämme, als namentlich Spaliere, die sich auch zur Wandbekleidung vortrefflich eignen, und Korbons, welch' letztere besonders voll und regelmäßig tragen.

Frucht groß, vom Spalier sehr groß, plattrund, mit fünf breiten, starken Erhabenheiten versehen, blaßgelb, auf der Sonnenseite manchmal zinnoberrot gefärbt, viele charakteristisch drei- und viereckige, oder gar sternförmige, große Kospunkte besitzend. Fleisch gelblichweiß, an der Luft sich bald bräunend, mürbe süßweinig, sehr wohlschmeckend. Vorzüglicher, sehr beliebter Tafel-, Markt- und Versandapfel für Dezember bis April und, wenn spät genug im Herbst gebrochen, sogar bis Juni.

Trotzdem der Baum gegen Frost recht empfindlich ist und deshalb im kalten Winter 1879/80 schwer beschädigt wurde, soll man sich doch der sonstigen guten Eigenschaften wegen nicht abhalten lassen, diese treffliche Sorte überall da, wo sie erfahrungsgemäß gesund bleibt und dankbar trägt, häufig anzupflanzen; sie hat für den Welthandel große Bedeutung.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Kanada-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Karmeliter-Reinette.

(Forellen-Reinette, Ludwigsburger Reinette.)

Baum besitzt mäßiges, gesundes Wachstum, erreicht mittlere Größe und baut eine hochkugelige Krone. An den Boden ist er anspruchslos, liebt aber etwas Feuchtigkeit und ist sehr fruchtbar. Hart im Holz und in der Blüte; paßt auch für rauhe, windige Lagen. Garten-, Feld- und Straßenbaum; gibt schöne Pyramiden.

Frucht mittelgroß, länglichrund, grünlichgelb, trüb gerötet, mit auffällig starken, forellenpunktartigen Tupfen versehen; am Baume unansehnlich. Fleisch gelblichweiß, markig, fein und von gewürzhaftem Wohlgeschmack. Lagerreif von November bis April. Muß möglichst lange am Baume bleiben. Sehr guter, haltbarer Tafel- und Wirtschaftsapfel, welcher namentlich einen vorzüglichen Wein liefert.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Karmeliter-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Landsberger Reinecke.

Baum starktriebig, eine große, breitgewölbte Krone bildend, dauerhaft und in passenden Verhältnissen reichtragend. In Bezug auf den Boden ist er ziemlich anspruchslos; nur in allzu dürstigem Erdreich oder auf zu feuchtem Standort neigt er zu Krebs. Taugt für weniger günstige Obstlagen und namentlich auch für windige Plätze, weil die Früchte fest hängen. Am besten in Haus- und Obstgärten, sowie in Baum-Wiesen anzupflanzen; liefert schöne Spaliere und Kordons.

Frucht ziemlich groß, plattrund, hellgelb, mit sanft geröteter Backe, am Baume schon verlockend schön. Fleisch gelblichweiß, fein, ziemlich locker, saftig, süßweinig. Recht guter Wintertafel- und Marktapfel von November bis Februar.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Landsberger Reinette.

Muskat-Reinette.

Baum treibt mäßig, wird nur mittelgroß und baut sich hochfugelig. Wetterharter, gesunder, in der Blüte unempfindlicher, sehr einträglicher Gartenbaum, der sich auch zur Zwergbaumzucht vortrefflich eignet. Es empfiehlt sich, diese Sorte ihres schwachen Wuchses wegen auf andere Hochstämme zu pfropfen. Auf den Boden ist er im allgemeinen nicht wählerisch, wenn dieser nur etwas feucht ist. Kommt überwiegend in den kälteren Obstbau treibenden Gegenden, z. B. in Schlesien, Thüringen und Sachsen, vor und hat sich hier auch besonders in den rauheren Zonen eingebürgert.

Frucht fast mittelgroß, hochgebaut, gelb und streifig gerötet, mit angespritzten Rostflecken und -Figuren. Fleisch gelblichweiß, fein, von hervorragendem, delikatem Muskatgeschmack; in warmen Lagen wird die Frucht gern mehlig und nicht so würzig. Reift im Dezember und hält sich bis März. Tafelobst ersten Ranges, der von Kennern gern gekauft und gut bezahlt wird. — Eine empfehlenswerte Sorte für Gärten in rauhen Obstlagen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Muskat-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Orleans-Reinette.

(Goldreinette und Französische Goldreinette).

Baum wächst in der Baumschule lebhaft, wird aber als Hochstamm nicht groß, bildet eine hochgebaute Krone und trägt bald und sehr reich. Zu seinem guten Gedeihen und zur schönen Entwicklung seiner Früchte verlangt er frischen, tiefgründigen, nährstoffreichen, mäßig feuchten, warmen Boden und möglichst milde Lage; in trockenem, dürftigem Erdreich und in kalten Gegenden wird er leicht krebzig und bringt nur geringwertiges, mit Rissen und Sprüngen versehenes Obst. Blüte unempfindlich. Gartenbaum für ihm zusagende, geschützte, warme Lagen; zur Anzucht von Pyramiden und Spalieren geeignet.

Frucht mittelgroß, rundlich, goldgelb, lachend schön gerötet, was auch oft gänzlich fehlt, mit charakteristischen, meistens dreieckigen, großen Kostpunkten (Unterscheidungsmerkmal von der oft ähnlichen Wintergoldparmäne). Fleisch stark gelblich, markig, fein, von hochedlem, gewürztem, weinigtsüßem Wohlgeschmack. Gehört zu den allerbesten Tafeläpfeln und wird stets gern gekauft. Genußreif von Dezember an bis April. Muß spät geerntet werden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Orleans-Reinette.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Gelber Richard.

(Mecklenburger und Pommerische Hauptsorte, welche auch Großer Richard oder Rörchower Grand Richard genannt wird.)

Baum wächst ziemlich kräftig und pyramidal und trägt reichlich. Für Hausgärten und Pyramiden, sowie wegen seiner Widerstandsfähigkeit gegen den Frost für rauhe Lagen. Will feuchten, lehmigen Boden, gedeiht aber auch noch im Sandboden.

Frucht: Groß, breitkegelförmig, hellgelb, mitunter leicht geröthet. Delikater Winterapfel; November—Februar. Für Tafel und Markt sehr geschätzt und vorzüglich.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gelber Richard.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Virginischer Rosenapfel.

Baum zeigt einen prächtig hochgehenden, starken Wuchs und frühe, reiche Tragbarkeit. Auf den Boden ist er im allgemeinen nicht eigen und gedeiht wohl überall, selbst noch in rauen Gebirgslagen; denn er ist gesund und hart im Winter wie in der Blüte. Darf der frühen Reife seiner schönen Früchte wegen bloß in Haus- und Obstgärten angepflanzt werden; er gibt wohlgebildete Pyramiden und eignet sich auch zur Befleidung nördlicher Haus- und Mauerwände.

Frucht gut mittelgroß, rundlich, schön gelb und leicht rosenrot gefärbt. Fleisch gelblich, saftvoll, locker, von angenehmem, erfrischendem Geschmack. Zeitigt anfangs August und hält sich in gutem Raum von allen Frühäpfeln mit am längsten. Auf dem Markte sehr beliebt und gut verkäuflich.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Virginischer Rosenapfel.

Schafsnase.

(Die pomologischen Namen sind: **Leichter** und **Spitzer Matapfel**, zwei nur durch die Form voneinander verschiedene Sorten. Der Ausdruck **Schafsnase** für diese beiden Sorten ist bei der Bevölkerung viel geläufiger und bekannter und deshalb auch beibehalten. Lokalbezeichnungen sind noch: **Sackbacher**, **Berliner**, **Berliner Apfel**, **Grüne Schafsnase**, **Frankfurter Matapfel**, **Rheinische Schafsnase** und **Deutsche Schafsnase**.)

Baum beider Schafsnasensorten wächst sehr stark, bildet eine mehr flache Krone, wird groß, blüht sehr spät und trägt fast alljährlich so reich, daß der Landmann sie überhaupt für die einträglichsten und dankbarsten Sorten hält. Gegen Krebs und Kälte zeigt er sich empfindlich, in der Blüte aber hart, und stellt an den Boden keine besonderen Anforderungen; kommt in rauhen Lagen trotz einiger Empfindlichkeit recht gut fort. Feldbaum.

Frucht mittelgroß und groß, vom Leichten Matapfel rundkegelförmig, vom Spizen aber hochgebaut kegelförmig, auffallend leicht, gelbgrün, trübröt gefärbt (ohne Streifen). Fleisch grünlichweiß, locker, grobfaserig, süßweinig, ohne Gewürz. Eignet sich bloß zur Apfelweinbereitung, ist sonst aber als Wirtschaftsapfel von untergeordneter Bedeutung. Weil locker und weich, bekommt die Frucht beim Versand gern Druckflecke; deshalb als Transportapfel unbrauchbar. Winterapfel, der sich bis in den Mai hinein ganz frisch aufbewahren läßt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Schafsnase.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Schöner von Boskoop.

(Reinette von Montfort.)

Baum stark wachsend, hochkugelfronig, gesund und sehr tragbar. Erhebt an den Boden keine besonderen Ansprüche und ist namentlich für Niederungen geeignet. Für Hausgärten und Spaliere, wie auch für Felder.

Frucht: groß, fast kugelförmig, sehr wohlschmeckend. Ziemlich stark berosteter Winterapfel. Dezember—April. Auf dem Markte gut verkäuflich.

Diese Sorte verbreitet sich ihrer guten Eigenschaften wegen ziemlich rasch und hat offenbar eine große Zukunft.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Schoener von Boskoop.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Langtons Sondersgleichen.

Baum treibt ziemlich stark und bildet eine hochkugelige Krone, welche trotz frühen Blühens fast jährlich sehr reiche Ernten liefert, weil die Blüte gegen Nachtfrost unempfindlich ist. Sehr dankbarer, für rauhe Lagen (z. B. in der Eifel und auf dem Hundsrück) sehr bewährter und noch in trockenem Boden gut gedeihender Gartenbaum; sonst aber nur noch in eingefriedigten Obst-Gütern anzupflanzen. Liefert herrliche Pyramiden.

Frucht mittelgroß bis groß, plattrund, fast ringsum mit schönen, karminroten Streifen bedeckt. Fleisch weiß, saftreich, mürbe, erfrischend weinsäuerlich. Wird im Oktober genießbar und dauert oft bis Januar. Tafelapfel zweiten Ranges, aber eine geschätzte Marktsfrucht; zum Dörren beachtenswert. — In nassen Jahren und auf zu feuchtem Standort neigen die Früchte am Baume zum Faulen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Langtons Sondersgleichen.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Gelber Winter-Stettiner.

(Gelber Winter-Bachapfel, Weißer Böttigheimer, Gelber Bietigheimer, Steinhudler, Hartapfel und Winterbreitling. Der in Westpreußen und Schlesien als Gelber Winter-Stettiner verbreitete Apfel ist der Marienwerder Gulderling.)

Baum hat einen lebhaften Wuchs, wird sehr groß und flachkronig, blüht ziemlich spät und trägt in gutem, tiefgründigem Boden sehr voll. In Niederungen gedeiht er am besten; aber dennoch kommt er in den höheren Lagen recht gut fort, sobald ihm die Bodenverhältnisse zusagen. Gesunder, dauerhafter Garten- und Feldbaum.

Frucht groß, plattrund, am Baume hellgrün, auf dem Lager gelb werdend, selten etwas gerötet. Fleisch weiß, fest, saftvoll, weinsäuerlich, recht angenehm. In trockenem Erdreich wird die Frucht am Baum unter der Schale meistens fleckig und bitter. Zeitigt im Dezember und bleibt bis in den Sommer gut erhalten und wohlschmeckend. Besonders als Weinapfel geschätzt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gelber Winter Stettiner.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Notizen.

Die Notizen sind in drei Theile getheilt: 1. Die Notizen über die Geschichte der Stadt, 2. die Notizen über die Naturgeschichte, 3. die Notizen über die Kunstgeschichte.

Die Notizen über die Geschichte der Stadt sind in drei Theile getheilt: 1. Die Notizen über die Geschichte der Stadt, 2. die Notizen über die Naturgeschichte, 3. die Notizen über die Kunstgeschichte.

Die Notizen über die Naturgeschichte sind in drei Theile getheilt: 1. Die Notizen über die Naturgeschichte, 2. die Notizen über die Kunstgeschichte, 3. die Notizen über die Geschichte der Stadt.

Roter Stettiner.

(Roter Glasapfel in Nassau; Roter Böttigheimer, Roter Bietigheimer, Roter Steinhurdlecher, Roter Zwiebelapfel, Breitling und Rotbreitling in Baden; Bietigheimer in Württemberg; Berliner, Mohren-Stettiner und Eisapfel in Thüringen und Provinz Sachsen.)

Baum treibt kräftig, bildet aber in der Baumschule schlechte Stämme und wird sehr groß und flachkugelfronig; die Äste hängen oft stark herab. Erst in höherem Alter zeigt er sich fruchtbar und dies auch nur dann voll und ganz, wenn er in gutem, tiefgründigem, mäßig feuchtem Boden steht. Weil frosthart, gedeiht er auch noch in rauhen Lagen. War früher vielmehr verbreitet; der Baum zeigt gegenwärtig eine große Neigung zu Krebs und trägt auch im Vergleich mit andern Sorten nicht genug. Für Garten und Feld.

Frucht mittelgroß, flachrund, glänzend blutrot verwaschen. Fleisch grünlichweiß, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, süßweinigem Geschmack. Sehr beliebter Dauerapfel für Winter und Frühjahr zu allen wirtschaftlichen Zwecken, der auf dem Markte stets gern gekauft wird; läßt sich auch gut versenden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Stettiner.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Weißer Winter-Taffelapfel.

(Im Elsaß auch Wachsapfel genannt; in Baden Falscher Borsdorfer und Weiße ReINETTE.)

Baum wächst kräftig, wird groß, bildet eine hochgewölbte Krone mit etwas hängendem Tragholze, ist gesund und frosthart, in der Blüte unempfindlich und anspruchslos an den Boden, spätblühend. Eignet sich noch für windige rauhe Lagen und zugige Thäler. Tragbarkeit früh und sehr reich. Für Äcker und Straßen.

Frucht: kaum mittelgroßer, platter, wachsgelb und sanft rosenrot gefärbter Winterapfel, der vielfach mit dem Winter-Borsdorfer verwechselt wird. Dezember—April. Zum Rohgenuß noch recht angenehm; besonders wertvoll zur Weinbereitung und auf dem Markte gern gekauft.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Weisser Winter Taffetapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Roter Winter-Taubenapfel.

(Jerusalemmer Apfel in Thüringen und Provinz Sachsen.)

Baum wächst mäßig, entwickelt dünne, schlanke Triebe, wird nur mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone, welche früh und sehr voll trägt. Er verlangt zu seinem Gedeihen guten, feuchtwarmen Boden und geschützte Lage. Die Sorte ist besonders in Norddeutschland, wie beispielsweise in Holstein und Hannover, sowie auch in Mitteldeutschland heimisch; denn hier findet sie sich als Hochstamm in Haus- und Grasgärten häufig angepflanzt und man schätzt sie allgemein hoch.

Frucht klein bis mittelgroß, stumpfkugelförmig, zart rot gestreift. Fleisch ganz weiß, sehr saftvoll, locker und fein, von vortrefflichem, mandelartig gewürztem Geschmack. Wird im November reif und hält sich bis Februar und März, ohne zu welken und an Güte zu verlieren. Sehr edles, köstliches Äpfelchen für Tafel und Markt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Winter-Taubenapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Roter trierscher Weinapfel.

(In der Umgegend von Trier Roter Holzapfel genannt und als Mostapfel viel gebaut und sehr geschätzt.)

Baum. Wächst stark und gibt eine hochgewölbte mächtige Krone. Trägt sehr reichlich und ist anspruchslos in Bezug auf den Boden. Für Straßen und Felder sehr geeignet und noch für hohe Gebirgslagen; hart im Winter und in der Blüte.

Frucht: kleiner zugespitzter gestreifter Herbst- und Winterapfel. Oktober—Dezember. Vorzüglich für Obstwein.

Eine sehr empfehlenswerte Sorte, die überall da, wo die Obstweinabereitung zu Hause ist, immer mehr Anklang und Verbreitung findet.

Hotel Interlaken

1891. The Hotel Interlaken was built on the site of the old Hotel de Ville. It is a fine building with a large garden and a beautiful view of the lake and the mountains.

The Hotel Interlaken is a fine building with a large garden and a beautiful view of the lake and the mountains. It is a fine building with a large garden and a beautiful view of the lake and the mountains.

The Hotel Interlaken is a fine building with a large garden and a beautiful view of the lake and the mountains. It is a fine building with a large garden and a beautiful view of the lake and the mountains.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roter Trierscher Weinapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Winter-Citronenapfel.

(In Hessen Silber-Pepping genannt.)

Baum kräftig wachsend und dauerhaft, Krone breitgewölbt, sehr reichtragend. Für Hausgärten und Felder.

Frucht: groß, flachrund, gelb, schön rothbackig. Winterapfel, der im Dezember reift und bis zum Mai hält. Diese Sorte ist wegen des schönen Ansehens auf dem Markte gesucht und wegen der Festigkeit des Fleisches zum Versandt wohl geeignet; außerdem kann man sie in der Küche, zum Dörren und zur Obstweinbereitung gut brauchen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Winter - Zitronenapfel.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Andenken an den Kongreß.

Baum wächst ziemlich kräftig und ist recht fruchtbar. Er eignet sich vornehmlich für Pyramiden und Spaliere und weniger für Hochstammzucht, weil die großen Früchte an den Zwergbäumen gegen Wind mehr geschützt sind. Gedeiht nicht gut, wenn direkt auf Quitte veredelt, und ist deshalb Zwischenveredlung mit Pastorenbirn anzuwenden; andernfalls sind die Formbäume auf Wildling zu nehmen. An den Boden ist diese neuere Sorte nicht besonders anspruchsvoll und gedeiht auch noch in trockenem Erdreich. Findet als Spalierfrucht immer mehr Beachtung und Verbreitung, selbst auch noch in den kälteren klimatischen Zonen, in welchen sie sich gut bewährt hat.

Frucht sehr groß, von unregelmäßiger Gestalt, beulig, hellgelb und schön gerötet. Fleisch gelblichweiß, sehr fein und saftreich, von angenehm gewürztem Geschmack. Sehr gute August- und Septemberbirn für Tafel und Markt; prächtige Schaufrucht. Darf der besseren Haltbarkeit wegen nicht bis zur vollen Reife am Baume bleiben.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Andenken an den Kongress.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Baronin von Mello.

(Philipp Goës.)

Baum stark wachsend, will auf Quitte einen guten Boden, ist auf Wildling nicht anspruchsvoll und kommt auch noch in leichten sandigen Böden fort. Die Tragbarkeit tritt sehr bald ein und ist groß; die Früchte hängen fest am Baum, was die Verwendung der Sorte auch noch an windigen Stellen gestattet. Als Hochstamm für den Hausgarten und sonst zu Pyramiden, Spalieren, Kordon und Spindeln geeignet.

Frucht: mittelgroß, freiselförmig, gelbbraun berostet. Hochfeine Herbstbirn. Oktober—November. Gesuchte Marktf Frucht.

Diese wertvolle Sorte wird im Rheingau schon in größerem Maße gezogen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller. Gera.

Baronin von Mello.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Esperens Bergamotte.

Baum zeigt kräftiges Wachstum und frühzeitige, reiche Tragbarkeit an langem Fruchtholz, welches deshalb bei den Formbäumen auch nicht kurz geschnitten werden darf. Liefert schöne Pyramiden, Spaliere, Spindeln (Fuscaux) und Kordons; gedeiht in warmen Gegenden als Spalier auch an westlichen Mauern und Hauswänden. Sehr empfehlenswerte, frostharte Spaliersorte für Haus- und Formobstgärten mit feuchtem, gutem Boden und in den besseren Obstgegenden (in rauhen Lagen bleibt die Frucht hart und ungenießbar).

Frucht mittelgroß, plattrund, grüngelb, stark grau punktiert; Schale ziemlich dick und fest. Fleisch gelblich, saftreich, schmelzend, süß und gewürzt. Recht gute, haltbare Winterbirn für Tafel und Markt von Januar bis März und oft bis Mai. Kann im Herbst nicht spät genug gepflückt werden.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Esperens-Bergamotte.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Rote Bergamotte.

(Rote Herbst-Bergamotte und in Schlessien Zwiebel-Bergamotte.)

Baum wächst kräftig, wird groß und hochkronig und ist sehr fruchtbar. Auf den Boden ist er nicht eigen und kommt selbst noch in sandigem, leichtem Erdreich gut fort; in ganz schwerem, nassem Boden wird er grindig. Gegen Winterkälte und Frühjahrsfröste ist er nicht empfindlich und paßt für Niederungen, Berglagen und Hochebenen, sowie für windige Plätze, da die Früchte fest hängen. Gesunder, frostharter Garten-, Feld- und Straßenbaum.

Frucht klein bis mittelgroß, plattrund, dickschalig, gelbgrün, trüb gerötet und mit grauen Rostpunkten und Flecken bedeckt. Fleisch weiß, um das Kernhaus steinigt, nicht immer schmelzend, von recht gutem, wenig süßem Bergamottgeschmack. Reift Ende September oder im Oktober und hält sich etwa 3—4 Wochen lang. Tafelbirn zweiten Ranges, zum Einmachen in Zucker und zu Kompott sehr wertvoll und gesucht und auf dem Markte gern gekauft.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Rote Bergamotte.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Bekelsbirn.

(In Nassau Herrenbirn, Dickbirn, Gelbe Wiesenbirn, Wasser-Birn und Weißbartsbirn; bei Wertheim a. M. Köhrlingsbirn.)

Baum besitzt sehr starkes Wachstum und ist recht tragbar. Er kommt noch in rauhem Klima und in weniger fruchtbarem Erdreich gut fort, wird sehr groß und alt und eignet sich besonders für Felder und Straßen.

Frucht mittelgroß, rundlich, am Baum unansehnlich graugrün, auf dem Lager gelblich werdend, sonnenwärts schwach gerötet. Fleisch weiß, rauh, vor der Reife herb. Sehr geschätzte Wein-, Dörr- und Kochbirn, die sich bis ins Frühjahr hält.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Betzelsbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Amanlis' Butterbirn.

Baum treibt sehr stark und hat etwas hängende Äste, ist gesund und hart im Winter, trägt frühzeitig und reich und gedeiht auch noch in trockenem Boden; da die Früchte am Baum nicht besonders fest sitzen, pflanze man ihn auf vor Wind und Sturm geschützten Plätzen an und zwar der frühen Reife wegen bloß in Haus- und Obstgärten. Gibt große Spaliere, die sich auch zur Bekleidung nördlicher Wände eignen, und wagerechte Kordons von 6—8 m Länge. Muß zur Zwergbaum-Zucht auf Quitte veredelt sein. Die Hochstammkronen verlangen in den ersten 6 bis 8 Jahren zur Stärkung ihrer hängenden Äste kräftiges Zurückschneiden.

Frucht mittelgroß und groß, bauchigbirnförmig, grünlichgelb, auf der Sonnen-Seite öfters rotbraun angelaufen, graugrün berostet. Fleisch weißlich, saftig, süß und gewürzt, aber etwas körnig. Reift Mitte bis Ende September, in trockenen Jahren schon früher. Vortreffliche Sommertafel- und ausgezeichnete Schnitzbirn, die sich leider nicht lange aufbewahren läßt, indem sie gern teig wird, und weshalb sie früh genug gebrochen werden muß. Wird auf dem Obstmarkte gern gekauft.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Amanlis' Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Blumenbachs Butterbirn.

Baum wächst anfangs lebhaft, geht prächtig in die Höhe und trägt bald und sehr reich. Er findet im allgemeinen wohl in jedem Boden sein Fortkommen, gedeiht und trägt aber in genügend feuchtem, warmem, lehmhaltigem Erdreich am besten; in Bezug auf die Lage ist er nicht wählerisch und hat bereits in den kälteren klimatischen Gegenden mit Erfolg Eingang gefunden. Unempfindlich in Holz und Blüte. Als Hochstamm in Obst- und Gras-Gärten anzupflanzen; eignet sich namentlich zur Anzucht von Pyramiden und Spalieren, die auf Wildling veredelt sein müssen, sodann auch von Spindelbäumen (Fuscaux) und Kordons.

Frucht mittelgroß, birnförmig, hellgelb, ohne Röte, zahlreich braun punktiert und um Kelch und Stiel berostet. Fleisch gelblichweiß, fein, butterhaft schmelzend, von weinsäuerlich-süßem, zimmtartig gewürztem Geschmack. Köstliche Tafel- und Markt-Birn. Zeitigt im Oktober und November.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Blumenbachs Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Clairgeaus Butterbirn.

Baum besitzt nur schwaches Wachstum und muß als Pyramide und Spalier, wozu sich diese Sorte vortrefflich eignet, wegen allzu früher und großer Tragbarkeit den Wildling zur Unterlage haben. Verlangt nährstoffreichen, feuchten Boden und der großen Früchte wegen vor dem Wind geschützte Lage. Hochstämmig nur im Hausgarten anzupflanzen, muß aber zu diesem Zweck in die Krone anderer Sorten gepfropft werden. Eine Hauptspaliersorte für gute wie für geringere Obstgegenden.

Frucht groß bis sehr groß, langbirnförmig, nach einer Seite hin leicht gekrümmt, gelb und in warmen Jahren lebhaft gerötet, sonst aber nur goldartig. Fleisch weiß, schmelzend und halbschmelzend, saftreich, gezuckert und gewürzt. Oktober- und November-Birn für Tafel und Markt, die sich bei guter Aufbewahrung mehrere Wochen lang hält, da sie nicht leicht teig wird.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Clairgeaus Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Diels Butterbirn.

(Dielsbirn in Nassau.)

Baum treibt stark und bildet eine kugelige Krone mit sperrigem Astbau, trägt früh und ungemein reich. Hinsichtlich der Lage ist er nicht wählerisch, dafür aber verlangt er feuchtes Erdreich zur guten Entwicklung seiner Frucht; in trockenem Boden gedeihen die Bäume ganz schön, die Früchte werden aber gern rissig und nicht schmelzend. Das Fruchtholz erfordert langen Schnitt, weil diese Sorte hauptsächlich an längeren Fruchtspießen und Fruchttruten trägt. Sie eignet sich zur Hochstammkultur in Garten und Feld, zur Anzucht von Spalieren, Pyramiden, Spindeln (Fuseaux) und Kordons und zur Bekleidung östlicher Hauswände. Zum Anbau im großen als Hochstamm für den Obstzüchter und Landmann sehr empfehlenswert.

Frucht groß, bauchig birnförmig, hellgelb, rostig punktiert und rostfleckig, selten etwas gerötet. Fleisch gelblichweiß, sehr saftreich, zart und fein, schmelzend, zuweilen nur halbschmelzend, von angenehmem, gewürzigem Zuckergeschmack, welcher manchmal etwas Herbes besitzt. Sehr gute Tafel- und Marktbirn, welche sich in reifem Zustande, ohne zu welken und an Güte zu verlieren, mehrere Wochen lang hält. Zeitigt auf dem Lager im November und dauert bis Dezember und Januar. Bleibt die Frucht zu lange am Baum, so wird sie bedeutend früher genußreif.

Diese Sorte ist in kurzer Zeit durch Gesundheit, Unempfindlichkeit und große Tragbarkeit des Baumes und durch Güte, Schönheit und Größe der Frucht überall in Deutschland ein Liebling der Obstzüchter, Gartenbesitzer und Obstfreunde geworden, was sie auch in hohem Grade verdient.

THE BULLETIN

OF THE

AMERICAN

PHYSICAL SOCIETY
OF THE CITY OF NEW YORK
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF SCIENCES
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF ARTS
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF LETTERS
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF MUSIC
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF DANCE
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF THEATRE
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF CINEMA
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF RADIO
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF TELEVISION
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF THEATRE
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF CINEMA
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF RADIO
AND THE
NEW YORK ACADEMY OF TELEVISION

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Diels Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Gellerts Butterbirn.

(In Nassau auch Schäferbirn.)

Baum starkwachsend, schön hochgehend, bald und sehr voll tragend, auf Wildling wie auf Quitte gleich gut gedeihend, am besten aber in feuchtem, nährstoffreichem Boden. Als Hochstamm in Haus-, Obst- und Grasgärten anzupflanzen; gibt schöne Pyramiden, Spindelbäume (Fusiaux) und Kordons. Eignet sich auch zur Bekleidung nördlicher Hauswände.

Frucht groß, breitkegelförmig, gelbgrün, hellbraun berostet. Fleisch gelblichweiß, fein, schmelzend, sehr saftvoll, erfrischend, weinigsüß. Ausgezeichnete, zu den besten Herbstsorten zählende September- und Oktoberbirn für Tafel und Markt, die leider nur etwas zu schnell vorübergeht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gellerts Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Graue Herbstbutterbirn.

Baum wächst kräftig und sperrig, mit teilweise hängenden Zweigen, wird mittelgroß und liefert nur in gutem, feuchtwarmem Boden und in geschützter, warmer Lage brauchbare Früchte; in nassem, kaltem Erdreich und in rauher, ungeschützter Lage werden letztere steinig und rissig und die Bäume selbst krank. Diese Sorte eignet sich besser zum Zwergbaum als zum Hochstamm; am fruchtbarsten ist sie als Spalier auf Quitte veredelt. Wurde früher viel mehr angebaut als gegenwärtig.

Frucht mittelgroß, am Spalier auch groß, veränderlich, meistens aber breiteiförmig, fast ganz grau berostet, manchmal sonnenwärts trüb gerötet. Fleisch mattweiß, grünlich geädert, saftig, von erhaben süßem, fein muskiertem Geschmack. Ganz köstliche Tafelbirn, die noch heute auf dem Markte sehr gesucht ist und von vielen Birnenfreunden für die beste erklärt wird. Reift Anfang Oktober und hält sich 14 Tage bis 3 Wochen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Graue Herbst-Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Grumkower Butterbirn.

Baum zeigt einen starken, gewundenen Trieb und wird deshalb am besten in die Krone schönwüchsiger Sorten veredelt; er wird nur mäßig groß, ist sehr hart und dauerhaft und gedeiht in Norddeutschland trotz der strengen Winter besonders gut, wo die Frucht in den Niederungen mit feuchtem, kräftigem Boden auch ihre volle Güte erhält. In trockenem Erdreich bleiben die Früchte klein und werden rissig. Reichtragender Gartenbaum. Die jungen Kronen müssen durch mehrjährigen Rückschnitt in die Höhe getrieben werden.

Frucht groß, stark beulig, bauchigbirnförmig, am Baum grün, später hellgrünlichgelb manchmal düster gerötet. Fleisch gelblichweiß, schmelzend, saftvoll (in warmer Obstgegend gezogen, vielfach saftarm und nicht butterhaft), mit stark hervortretender, angenehm gewürzter Säure. Sehr gute Tafel- und Marktbirn für Oktober und November; behält ihren wahren, erquickenden Wohlgeschmack nur kurze Zeit.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Grumkower Butterbirn.

Notizen.

Hardenponts Winterbutterbirn.

Baum wächst mittelstark und pyramidal, wird groß und zeigt reichen Fruchtansatz, wenn er in gutem, nahrhaftem, warmem Boden und in geschützter, günstiger Lage steht. Besonders in der Jugend wirft er aber bei weniger gutem Frühjahrsmetter viele junge Früchtchen ab, so daß die Ernte oft gering ausfällt; bei großen, älteren Bäumen hat man diese Erscheinung noch nicht wahrgenommen. Hart in der Blüte und dauerhaft im Winter. Als Hochstamm nur für Gärten in warmen Obstgegenden; liefert schöne Zwergbäume in allen Formen und eignet sich namentlich auch zur Bepflanzung von südlichen Mauerflächen und Hauswänden.

Frucht mittelgroß bis groß, bauchigeiförmig, beulig, hellzitronengelb, ohne Röte, aber zahlreich und sehr fein punktiert. Fleisch weiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, von ganz köstlichem Wohlgeschmack. Überaus edle und feine Wintertafelbirn, die zu den besten zählt, aber nur bei passendem Standorte schmelzend wird. Wird Ende November genüßreif und hält sich bei sorgfältiger Aufbewahrung gewöhnlich bis Januar, oft auch bis März. Sehr gesuchte und gut bezahlte Marktfrucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Hardenponts Winterbutterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Holzfarbige Butterbirn.

Baum treibt ziemlich kräftig, wird mittelgroß, bildet eine Kugelkrone mit etwas hängenden Ästen und ist sehr tragbar. Gegen Winterkälte hat er sich standhaft gezeigt, so daß er besonders als Zwergbaum bereits in vielen ungünstigen, rauhen Gegenden Eingang gefunden hat. Seiner großen Früchte wegen, die vom Winde auch leicht abgeworfen werden, ist er als Hochstamm nur in geschützten Gärten anzupflanzen. Er eignet sich zur Zwergbaumzucht sehr gut; Pyramiden und Spaliere sollten aber auf Wildlingsunterlage stehen. Jeder gute Gartenboden sagt dieser Sorte zu, die indes für den Birnrost (*Tusicladium*) empfänglich ist.

Frucht groß, breiteiförmig, größtenteils stark berostet (beschattete bisweilen rostfrei), oft prächtig gerötet. Fleisch weiß, übersießend von Saft, butterhaft schmelzend, süß und fein gewürzt. Ganz vorzügliche und schätzbare Oktoberbirn für Tafel und Markt, deren Früchte nicht sämtlich mit einem Mal, sondern nach und nach lagerreif werden. Läßt sich auch vorzüglich dörren.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Holzfarbige Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Kolomas Herbstbutterbirn.

Baum wächst ziemlich kräftig, wird mittelgroß und bildet eine schöne Krone mit aufwärtsgehenden Ästen, welche dicht mit Fruchtholz bekleidet sind, und trägt bald und an manchen Orten sehr reich. An den Boden ist er wenig anspruchsvoll, gedeiht und trägt aber am besten in tiefgründigem, etwas feuchtem Erdreich; in leichtem Sandboden kommt er auch noch fort, wenn derselbe nicht gar zu trocken ist. Sein Holz ist frosthart und gesund und widersteht auch in den kälteren Gegenden den ungünstigen, rauen Witterungseinflüssen sehr gut. Hochstamm für Haus-, Obst- und Grasgärten, sowie auch für Baumfelder und an Straßen; gibt mit die schönsten Pyramiden und hübsche Spaliere.

Frucht mittelgroß, gewöhnlich bauchig eiförmig, grünlichgelb, ausnahmsweise rotbackig, fein punktiert. Fleisch gelblichweiß, saftig, butterhaft schmelzend, süß und gewürzt. Wird Anfang bis Mitte Oktober zeitig und hält sich, kühl aufbewahrt, etwa drei Wochen. Ist in besserem Boden und in besserer Lage eine Tafelbirn ersten Ranges, in weniger günstigen Verhältnissen aber auch noch recht wertvoll. Sehr gesuchte Marktf Frucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Kolomas Herbstbutterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Liegels Winterbutterbirn.

Baum zeichnet sich in der Baumschule schon durch kräftiges, rasches Wachstum mit braunroten Triebspitzen aus und bildet eine schöne, hochgebaute Krone. Gegen Wind und Wetter unempfindlich und hart und deshalb so recht für rauhe Lagen geeignet. Seine Tragbarkeit ist in gewissen Gegenden früh und regelmäßig und sehr reich, z. B. in Werder, Guben, in Sachsen, am Niederrhein, in Franken, in anderen aber läßt sie an baldigem Eintritt und auch an Menge zu wünschen übrig. Der Baum gedeiht fast in jedem, nicht zu trockenem Erdreich; in schweren, kalten, thonhaltigen Böden aber kommt er nicht gut fort und die Früchte erhalten bittere Flecken. Er eignet sich für Gärten, Felder und namentlich auch für Straßenpflanzungen, sowie zur Zwergbaumzucht, wobei für die Pyramiden, welche prachtvoll werden, und für die Spaliere als Unterlage die Quitte zu wählen ist.

Frucht mittelgroß, eiförmig, grüngelb. Fleisch mattweiß, schmelzend, von zimmtartigem, vortrefflichem Geschmack. Kelch langgespißt und sternförmig ausgebreitet. Gehört zu den vorzüglichsten Wintertafelbirnen. Sehr gesuchte und beliebte Marktsfrucht und sehr wertvolle Dörrbirn. November bis Januar.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Liegels Winterbutterbirn.

Napoleons Butterbirn.

(Bei Detmold Grüne Mailänderin.)

Baum wächst mäßig, ist früh und außerordentlich fruchtbar (wie die Goldparmäne unter den Äpfeln), winterhart und in der Blüte unempfindlich. Obgleich diese Sorte Flußniederungen mit tiefgründigem, kräftigem Erdreich bevorzugt, so gedeiht und trägt sie aber auch noch ganz ausgezeichnet in leichten, sandigen Bodenarten, sobald diese nur hinreichend Feuchtigkeit besitzen. Als Hochstamm für den Hausgarten. Pyramiden sind auf Wildling veredelt anzupflanzen, weil sie sich auf Quitte bald übertragen; paßt sehr gut für Spindel (Fuseau) und Kordon.

Frucht über mittelgroß, stark bauchigbirnförmig (glockenförmig), gelbgrün, ohne Röte, in ungünstigen Verhältnissen gewachsen und in naßkalten Jahren mehr und weniger vom Birnroste schwarzfleckig (Fusicladium-Flecken). Fleisch gelblich, übersießend von Saft, meistens ganz schmelzend, oft aber auch nur grobkörnig und rauschend, etwas zusammenziehend, unter der Schale und um das Kernhaus Steinchen besitzend. Sehr wohlschmeckende und gute Tafel-, Markt- und Dörrbirn für Oktober und November. In Norddeutschland als eine der prächtigsten Birnen geschätzt, in Süddeutschland aber nicht immer gleich gut und wertvoll.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Napoleons Butterbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten," Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Weißer Herbstbutterbirn.

(Blankbirn und in Bayern auch noch Bergamotte, Sommer- und Herbstbergamotte.)

Baum lebhaft wachsend, mittelgroß werdend, sehr fruchtbar. Kronenäste aufrecht; Nebenzweige später etwas hängend. Das beste Gedeihen und die schönste Fruchtentwicklung zeigt diese Sorte in warmem, feuchtem, nährstoffreichem, frischem Boden und in geschützter Lage; in nassem, kaltem, sowie auch in trockenem, leichtem Erdreich kränkt der Baum und die Früchte werden steinig, rissig, schwarz- und bitterfleckig (letzteres ist auch in naßkalten Sommern der Fall). Gartenbaum. Pyramiden und Spindeln (Fusiaux) sind besser auf Wildling als auf Quitte veredelt zu nehmen; eignet sich auch zu Kardons. Als Hochstamm jeweilig zu verjüngen; für Düngung erweist die Sorte sich recht dankbar. — Wegen der Empfindlichkeit des Baumes gegen Krankheiten und Frost und der Früchte gegen den Fusikladium-Pilz wird die Weißer Herbstbutterbirn nicht mehr so gern gepflanzt wie in früheren Zeiten.

Frucht mittelgroß, stumpfkegelförmig, hellzitronengelb, sonnenwärts goldgelb oder sanft gerötet, zahlreich fein punktiert und rostspurig. Fleisch weiß, saftvoll, fein, butterhaft schmelzend, von muskiiertem, ganz vortrefflichem Geschmack. Reift Mitte Oktober und hält sich 2—3 Wochen; ist vor dem Gelbwerden zu ernten. Zählt, wenn in günstigen Verhältnissen gezogen, zu den edelsten und feinsten Tafelsorten; ist auf dem Markte sehr gesucht, wird von Konservenfabrikanten gern gekauft und ist äußerst wertvoll zum Dörren.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

W e i s s e H e r b s t - B u t t e r b i r n .

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera

Capiaumont.

Baum besitzt nur mäßiges Wachstum, bildet eine mittelgroße, flachgewölbte Krone und ist in gutem, etwas feuchtem Erdreich früh und sehr fruchtbar. In Mitteldeutschland kommt er auch noch in leichtem, trockenem Boden recht gut fort. Will geschützte Lage. Gartenbaum. Auf Wildling veredelt, gibt er schöne, tragbare Pyramiden und Spaliere; paßt auch zur Anzucht von Spindeln (Fusaux) und Kordons, in welchem Falle die Zwischenveredelung mit Pastorenbirn auf Quitte recht praktisch ist.

Frucht mittelgroß, länglichbirnförmig bis flaschenförmig, fast ganz goldfarben herostet. Fleisch weiß, saftig, nicht immer schmelzend, erhaben weinsäuerlich-süß und gewürzt. Vorzügliche, geschätzte Oktobertafelbirn, die auch auf dem Markte gut verkäuflich ist.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Capiaumont.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Williams' Christenbirn.

Baum wächst kräftig und schön pyramidal, wird wegen sehr früher und ungemein reicher Tragbarkeit nur mittelgroß und kann hochstämmig bloß in geschützten Hausgärten angepflanzt werden. Wird am besten in die Krone älterer Bäume gepfropft. Gehört zu den Haupt-Zwergobstsorten; nur müssen die Pyramiden und Spaliere auf Wildling stehen, da sie auf Quittenunterlage bald eingehen. Die kleineren Formen erzieht man am vorteilhaftesten auf Pastorenbirn als Zwischensorte auf Quitte veredelt. Eignet sich noch gut zur Bepflanzung nach Norden gelegener, gegen Wind geschützter Wandflächen. Williams' Christenbirn nimmt mit jedem Gartenboden fürlieb und kann als Zwergbaum noch in den kälteren Obstbau treibenden Gegenden mit bestem Vorteil gepflanzt werden.

Frucht ziemlich groß, vom Zwergbaum oft sehr groß, veränderlich, meistens bauchigbirnförmig, beulig, dünnchalig, hellgelb, manchmal leicht gerötet, zimmtsarben punktirt und rostfleckig. Fleisch gelblichweiß, sehr fein und schmelzend, äußerst saftreich, von eigenartig starkwürzigem, fein säuerlichem, sehr angenehmem Geschmack. Eine über jedes Lob erhabene, ganz ausgezeichnete Sommerbirn, die Ende August, Anfang September reif wird. Muß etwa 4—6 Tage vor der vollen Zeitigung abgenommen werden. Auf dem Markte recht gangbare, gut bezahlte Sorte; zum Einmachen in Büchsen und Gläsern ganz vortrefflich geeignet.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Williams Christenbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Notizen.

Rote Dechantsbirn.

Baum treibt mäßig stark, wird mittelgroß und breitkronig und ist recht tragbar. Gegen Frost zeigt er sich etwas empfindlich, weshalb er geschützte Lagen verlangt; auf den Boden ist er nicht wählerisch, wenn derselbe nur genügend Feuchtigkeit und Tiefgründigkeit besitzt. Paßt als Hochstamm für Haus-, Obst- und Grasgärten, sowie zur Erziehung von Pyramiden, Spalieren und Kordons. Die Pyramiden gedeihen am schönsten auf Wildling, die andern aber sind auf Quitte oder noch besser auf Pastorenbirn als Zwischenunterlage zu nehmen.

Frucht ziemlich mittelgroß, plattrund, von gelbgrüner Grundfarbe, mit braunroter Sonnenseite und starker, zimmtfarbiger Verostung. Fleisch weiß, saftvoll, um das Kernhaus steinigt, schmelzend, köstlich gewürzt. Ist als Tafel-, Markt- und Einmach-Birn hoch geschätzt; gedörrt treten die Steinchen im Fleisch zu stark hervor. Zeitigt im Oktober.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Rote Dechantsbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Vereins-Dechantsbirn.

(Doyenné du Comice.)

Baum wächst lebhaft und ist reichtragend; verlangt guten Boden und geschützte Lage. Für Hausgärten, Pyramiden, Spaliere, Spindeln und Kordons. Auf Quitte fruchtbarer als auf Wildling.

Frucht bauchig birnförmig, blaßgelb, selten gerötet. Ganz köstliche Herbstbirn. Oktober—November. Tafelzierde und gute Marktf Frucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Vereins-Dechantsbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Winter-Dechantsbirn.

Baum starkwüchsig, pyramidal, bald und reichtragend. Obgleich hart im Winter, verlangt er doch zur vollkommenen Ausbildung seiner Früchte die günstigste Obstlage mit dem besten Gartenboden. Andernfalls leidet der Baum stark an Schorf oder Grind der Rinde und Schwarzfleckigkeit der Blätter, vom Pilz *Fusicladium pyrinum* hervorgerufen, der dann auch die Früchte befällt und mehr oder weniger unansehnlich und wertlos macht und zur Fäulnis führt. — In vielen Berichten aus Sachsen und Thüringen wird das gute Gedeihen dieser Sorte in Mitteldeutschland rühmend hervorgehoben. (Sollten hier nicht Verwechslungen vorliegen?) Für Hausgärten als Hochstamm nur dann zu nehmen, wenn diese recht warm liegen und tiefgründiges, kräftiges, feuchtwarmes Erdreich haben; kann auch als Spalier, Spindel (Fusseau) und Kordon gezogen werden. Liefert auf Quitte mehr und bessere Früchte, wenn Zwischenveredlung auf die Pastorenbirn angewendet wurde.

Frucht groß, breiteiförmig, gelbgrün, selten gerötet, zahlreich punktiert. Fleisch gelblichweiß, butterhaft schmelzend, saftig, von sehr edlem Muskatellergeschmack. Lagerreif wird die Frucht je nach dem Standort des Baumes und dem Jahrgang im November bis Januar und hält sich bis März und Mai. Muß möglichst lange am Baume bleiben. Wenn in sehr guten Verhältnissen gewachsen, ist diese Sorte unstreitig die allerbeste Wintertafelbirn; andernfalls bleibt sie rübenartig und ungenießbar.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Winter - Dechantsbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Sommer-Eierbirn.

(Bestebirn und in Baden auch noch Pomeranzenbirn und Zweibukenbirn.)

Baum wächst stark und pyramidal, wird ziemlich groß und ist sehr fruchtbar. Obgleich die Sorte im Winter hart und dauerhaft ist, hat sie in den kälteren klimatischen Zonen noch wenig Eingang gefunden. Verlangt guten, milden Boden, weil sonst die Frucht zu klein bleibt und steinig wird. Für Haus-, Obst- und Grasgärten.

Frucht klein, eiförmig, dickschalig, gelbgrün, mit rötlichem Anflug, charakteristisch zahlreich und stark grau punktiert. Fleisch weiß, schmelzend, von eigenartig weinigsüßem Muskatellergeschmack. Reifezeit tritt Mitte August bis Anfang September ein und ist die Frucht, wenn etwas früher abgenommen, ungefähr 3 Wochen haltbar. Sehr gesuchte Marktbirn, welche sich besonders zum Einmachen eignet und von den Konservenfabriken gern gekauft und gut bezahlt wird.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Sommer-Eierbirn.

Holländische Feigenbirn.

(Im Westerwald und Kreis Biedenkopf Langebirn und Fremdebirn.)

Baum besitzt kräftigen, gesunden Wuchs, bildet eine große, hochgebaute lichte Krone, erreicht ein hohes Alter und trägt sehr gern und reich. Auf den Boden ist er nicht eigen, kommt selbst noch in dürrstigem, leichtem Erdreich gut fort und ist hart im Holz und in der Blüte. Sehr dankbarer Gartenbaum, der aber auch auf vor Diebstahl geschützten Obstgütern angepflanzt werden kann.

Frucht mittelgroß und groß, birn- oder auch flaschenförmig, manchmal etwas beulig, grüngelb und sonnenwärts bräunlich gerötet. Die vielen Rostpunkte sind in der Grundfarbe und in der Röte grün umringelt. Fleisch gelblichweiß; wenn 8—10 Tage vor der Baumreife abgenommen, völlig schmelzend, saftvoll und gewürzreich, wenn aber im reifen Zustande gebrochen, nicht schmelzend, sondern bald mehlig werdend. Zeitigt Mitte bis Ende September; hält sich leider nicht lange. Recht gute Tafel- und sehr gesuchte, wertvolle Dörr- und Geleebirn.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Hollaendische Feigenbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Bosc's Flaschenbirn.

Baum wächst in der Jugend kräftig, bildet aber eine nur mäßig umfangreiche Krone mit etwas abstehenden Ästen und schlanken Nebenzweigen und trägt bald und sehr reich. Er gedeiht noch in dürftigem, trockenem Boden befriedigend und ist hart und unempfindlich, so daß diese Sorte schon viel mehr in den kälteren klimatischen Gegenden, als in den warmen vertreten ist. Die Frucht hängt fest im Wind. Der Baum paßt als Hochstamm für Haus- und Grasgärten besonders gut, kann aber auch auf Wildling als Pyramide und Spalier, sowie als Spindel auf Quitte mit Zwischenveredlung der Pastorenbirn gezogen werden.

Frucht groß, oft sehr groß, lang und flaschenförmig, mit hellgelber Grundfarbe und goldartiger Verostung. Stiel lang und gebogen. Fleisch weiß, saftvoll, schmelzend, süß und angenehm fein gewürzt. Vorzügliche Herbst-Tafel- und Marktbirn, welche sich auch sehr gut dörren läßt. Zeitigt Mitte bis Ende Oktober und hält sich bei sorgfältiger Aufbewahrung bis Ende November. Verlangt frühes Pflücken, weil sie sonst bald vorüber geht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Bosc's Flaschenbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Forellenbirn.

Der **Baum** dieser alten, deutschen Sorte wächst lebhaft, geht schön in die Höhe und trägt früh und reich. Er verlangt zur vollkommenen Ausbildung seiner Früchte guten, kräftigen, mäßig feuchten Boden und geschützte Lage. In der Jugend ist das Holz etwas frostempfindlich, während aber alte Bäume frost- und wetterhart sind. Sobald die Hochstammkrone durch 3—4 maligen Rückschnitt vorgebildet und gekräftigt ist, höre man mit dem Beschneiden auf, weil sie sonst zu sehr ins Holz treibt und erst spät zu tragen beginnt. Aus diesen Gründen schneide man auch die Formbäume, wie namentlich Pyramiden, Spaliere und Spindeln (Fuseaux), wenn weit genug herangezogen, in ihren Leitzweigen nicht zu kurz zurück. Gartenbaum.

Frucht mittelgroß, bald rundlich oder kreibelförmig, bald langbirn- oder glockenförmig, gelb und mit schönen, karminrothen Punkten versehen (Forellenpunkte). Fleisch weißgelb, gewöhnlich halbschmelzend, saftig, eigentümlich gewürzt. Eine ganz feine, zierende Tafel- und Marktbirn, die im November schon genußreif wird, und sich bis Januar hält. Dörret sich auch vortreflich. — Wegen Güte, Schönheit und langer Dauer in der Lagerreise äußerst schätzbar und verdient deshalb an geeigneten Stellen häufigere Anpflanzung, wenn der Baum auch erst im vorgerückten Alter Vollernten liefert.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Forellenbirn.

Stuttgarter Gaishirtle.

Baum wächst ziemlich stark und bildet eine schön pyramidale, nur mittelgroß werdende Krone, weil der Trieb durch frühzeitige, äußerst reiche Fruchtbarkeit bedeutend gemäßigt wird. Er zeichnet sich durch Gesundheit und große Widerstandsfähigkeit gegen alle Unbilden der Witterung aus, ist auch in der Blüte nicht empfindlich, so daß diese aus Württemberg stammende Sorte sich in weniger günstigen Obstgegenden Deutschlands schon weit verbreitet und wegen der Güte ihrer Frucht viele Liebhaber erworben hat. Soll sich der Baum nicht zu früh erschöpfen, so pflanze man ihn in gutem Erdreich an und dünge ihn auch fleißig. Sehr einträglicher Gartenbaum; gibt schöne Pyramiden.

Frucht klein, länglichbirnförmig, grünlichgelb, mit rotbrauner Sonnen-
seite. Fleisch weißlich, saftvoll, schmelzend, süß und zimmtartig gewürzt. Sommerbirnchen ersten Ranges; zeitigt im August und hält sich etwa 8 Tage lang. Auf dem Markte sehr beliebt und von den Konservenfabriken zum Einmachen immer mehr gesucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Stuttgarter Gaishirtle.

Gute Graue.

(Schöne Gabriele im Kreise Demmin; Judenbirn im Westfälischen;
Schmuckelchesbirn bei Neuwied; Pickelsbirn im Westerwald.)

Baum besitzt starkes Wachstum, bildet eine hochgebaute Krone, ist gesund und frosthart, wird groß und alt und trägt früh und sehr reich. Er gedeiht in jedem Boden, selbst noch in trockenem recht gut, und kann wohl in fast allen Obstbau treibenden Gegenden angebaut werden, sogar noch in den höchsten, rauhesten Gebirgslagen. Hochstamm für Gärten und Baumwiesen.

Frucht mittelgroß, länglich, mit zimmitfarbigem Roste fast ganz überzogen und darin stark weißgrau oder gelbbraun punktiert. Kelch groß, offen, meistens obenauß. Fleisch weiß, schmelzend, von eigentümlich würzigem Geschmack. Unbeliebte, als Marktf Frucht und zum Dörren sehr geschätzte Sommerbirn, die zu den besten, von Ende August bis Ende September reifenden Frühsorten zählt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gute Graue.

Gute Luise von Avranches.

Baum wächst mäßig, wird mittelgroß, entwickelt eine prächtige, pyramidale Krone und ist überaus früh- und reichtragend. Gegen große Kälte ist das Holz etwas empfindlich, während sich aber die Blüte gegen Nachfröste recht widerständig gezeigt hat. In Bezug auf den Boden ist der Baum nicht wählerisch; seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit wegen aber empfiehlt es sich, ihm nährstoffreiches, gutes Land zu geben, weil sonst zu bald Erschöpfung eintritt. Garten-Baum. Ist eine der hauptsächlichsten Spaliersorten; eignet sich zur Erziehung von Pyramiden, Spalieren, Spindeln und Kordons und auch zur Bekleidung westlicher Hauswände und Mauerflächen. Die Zwischenveredlung auf Pastorenbirn ist kaum zu entbehren. Als Hochstamm verlangt der Baum öftere Verjüngung. — Wegen des schönen Wuchses, des reichen Ertrages und der prächtigen Frucht erfreut sich diese wirklich recht empfehlenswerte Sorte in ganz Deutschland schon großer Beliebtheit.

Frucht mittelgroß bis groß, schön birnförmig, grünlichgelb, auf der Sonnenseite freundlich forellenpunktartig gerötet. Fleisch gelblichweiß, recht vollsaftig, ganz schmelzend, von vortrefflichem, eigenartig gewürztem Zuckergeschmack. Zeitigt in guten Jahren schon im September, gewöhnlich aber im Oktober, und hält sich in der Reife längere Zeit. Tafel-, Markt- und Schnitzbirn ersten Ranges.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Gute Luise von Avranches.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Esperens Herrenbirn.

Baum wächst lebhaft, baut sich schön hochkronig und wird bald sehr fruchtbar. Er gedeiht in Fluß-Niederungen, sowie auch in hohen Gebirgslagen, sobald der Standort gegen die vorherrschende Windseite genügend Schutz hat. Bis jetzt ist er bloß in den kälteren Gegenden vertreten, ein Zeichen für Gesundheit und Ausdauer. Auf den Boden ist er nicht eigen, ja er paßt noch gut zur Anpflanzung in trockenem Erdreich mit hinreichender Tiefgründigkeit. Für Haus-, Obst- und Grasgärten. Gibt schöne, dankbare Pyramiden, Spaliere, Spindeln (Fusaux) und Kordons.

Frucht mittelgroß, rundlich, gelbgrün, rostig punktiert und rostspurig, nie gerötet. Fleisch grünlichweiß bis weiß, völlig schmelzend, saftig, von gewürzigem, edlem Geschmack. Muß nach und nach vor voller Reife gebrochen werden, wodurch die Reifzeit bedeutend verlängert wird. Zeitigt Mitte September und hält sich in reifem Zustande etwa 14 Tage. Sehr feine und gute Tafel- und Marktbirn.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Esperens-Herrenbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Herzogin von Angoulême.

Baum wächst auf Wildling kräftig, auf Quitte nur mäßig, trägt frühzeitig und reich, ist gegen Frost empfindlich und verlangt guten, feucht-warmen Gartenboden. Der großen Früchte wegen kann diese Sorte bloß in windstillen Lagen als Hochstamm gepflanzt werden. Gartenbaum. Pyramiden und Spaliere sind auf Wildling zu veredeln. Außerdem eignet sich die „Herzogin“ zur Anzucht von Spindeln und Kordons (für beide Formen Zwischenveredlung mit Pastoren-Birn auf Quittenunterlage) und zur Bepflanzung östlicher Hauswände.

Frucht groß und sehr groß, beulig, grünlichgelb, punktiert, ohne alle Röte. Fleisch weiß, fein, recht vollsaftig, schmelzend, sehr angenehm gewürzt; in schlechten Jahren und in weniger guten Obstlagen nur halbfein und halbschmelzend. Für Tafel und Markt. Prachtige Schaufrucht. Reift im Oktober und hält sich bis Anfang Dezember.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Herzogin von Angoulême.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Josephine von Mecheln.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Großer Rakenkopf.

(In Nassau Dickbirn, Pfundbirn, Späte Winterbirn, Ochsenbirn und Müllerbirn; in Elsaß-Lothringen Schollenbirn; in Baden Rakenbirn.)

Baum zeichnet sich durch recht üppiges, starkholziges Wachstum aus und bildet eine große, etwas breitgewölbte Krone mit abstehenden, sich oft kreuzenden Ästen. Gegen größere Winterkälte ist er etwas empfindlich; muß deshalb in geschützte Lagen gepflanzt werden. In der Jugend zeigt er sich wenig dankbar, um so besser trägt er aber in höherem Alter, in vielen Gegenden sogar sehr reich. Er verlangt kräftigen, tiefgründigen, feuchten Boden. Für Gärten und Äcker an Straßen entlang.

Frucht groß bis sehr groß, dickbauchig kreibelförmig, grüngelb, trüb gerötet. Fleisch weiß, fest, saftig, etwas herb und süßsauerlich, roh kaum genießbar. Ausgezeichnete Koch- und Dörrbirn (zum Ganzdörren als Feigenbirnen nach vorherigem Abkochen in Zuckerlösung besonders geeignet), gut zum Kellern und auf dem Markte gern gekauft. Läßt sich sehr gut weithin versenden. Wegen der überaus langen Dauer der Frucht bis in den Mai und wegen ihres dadurch bedingten hohen Nutzungswertes als Koch- und Dörrbirn verdient diese Sorte recht häufigen Anbau.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Grosser Katzenkopf.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Clapps Liebling (Clapps Favorite).

Der Baum will guten, tiefgründigen Boden und geschützten, warmen Stand; er wächst sehr kräftig, wird aber infolge frühzeitigen und reichlichen Tragens nicht sehr groß. Kann noch im Hausgarten, in geschützter Lage gepflanzt werden, eignet sich aber, weil auf Quitte gut gedeihend, am besten für Pyramiden, Spindeln und Kordons. Diese Sorte ist eine der am reichsten tragenden, großfrüchtigen Sommerbirnen von sehr schönem Aussehen und vorzüglichem Geschmack. Sie reift im August oder zu Anfang September und hält etwa 14 Tage, wenn sie vor voller Reife gepflückt wird. Auf dem Obstmarkt ist gerade diese Sorte sehr geschätzt und wird gut bezahlt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Klapps Liebling.

Köstliche von Charnen.

Baum kräftig wachsend, gesund, dauerhaft und ungemein fruchtbar, verlangt aber nahrhaften, feuchten, guten Boden und etwas geschützte Lage. Kommt bis jetzt weniger in warmen als hauptsächlich in rauheren Gegenden vor und scheint demnach in kälteren Landstrichen besser zu gedeihen. Gartenbaum; gibt schöne, dankbare Pyramiden.

Frucht ziemlich groß, bauchig, eiförmig, zitronengelb, manchmal leicht gelblich gerötet; Punkte zahlreich, braun, auf der Schattenseite grünlich, in der Röthe dunkelzinnroth umringelt. Fleisch gelblichweiß, sehr fein und schmelzend, saftvoll, weinsäuerlich-süß und gewürzt. Vorzügliche Tafelbirn, die in Hamburg z. B. eine Haupt-Marktsorte bildet. Zeitigt gewöhnlich im Oktober und hält sich mehrere Wochen.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Koestliche von Charneu.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Ruhfuß.

(Westfälische Glockenbirn, Speckbirn und Pfundbirn.)

Baum treibt stark, wird sehr groß und alt, bildet eine hohe Kugelfrone mit etwas hängenden Nebenzweigen und liefert in höherem Alter fast jährlich recht lohnende Erträge. Er ist auf den Boden nicht wählerisch, entwickelt aber in schwererem Erdreich schönere und größere Früchte als im Sandboden. Frostharter, gesunder Baum für Garten, Feld und Straße.

Frucht etwas mehr als mittelgroß, dickbauchig kugelförmig, grüngelb, zuweilen schwach braun gerötet, mit vielen Punkten und Rostanflügen. Fleisch mattweiß, nicht besonders saftreich, schmalzartig, in der Überreife mehlig, süß und wenig gewürzt. Zeitigt im September und Oktober und gibt eine sehr gute, zuckerige Dörrware; wird auch vielfach gekocht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

K u h f u s s .

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Grüne Sommer-Magdalene.

(Margaretenbirn, Magdalenenbirn, Ernte-Birn, Glasbirn und Heubirn.)

Baum wächst in der Jugend kräftig, bildet lichte Kronen mit spärlichem Astwerk, welches mit kurzem Fruchtholz dicht besetzt ist, wird nicht groß und trägt recht reichlich. Gegen starken Frost ist er etwas empfindlich und neigt in schwerem, nassem Boden zum Krebs; in trockenem Erdreich mit der nötigen Menge Nährstoffe bleibt er gesund und gedeiht und trägt auch darin am besten. Hochstamm für geschützte Haus-, Obst- und Grasgärten.

Frucht ziemlich mittelgroß, gewöhnlich rundlich, hellgrün, Ende Juli zeitigend. Fleisch gelblichweiß, fein, halbschmelzend, erhaben säuerlich-süß. Wegen ihrer frühen Reife äußerst wertvolle und gesuchte Marktbirn.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Grüne Sommer-Magdalene.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Marie Luise.

Baum besitzt einen nur mäßigen, etwas sperrigen Wuchs und gewundene Triebe, wird nicht groß und baut sich hochkronig mit hängenden Zweigen. Er will einen nahrhaften, guten, feuchten Boden von gehöriger Tiefgründigkeit und einen gegen Wind geschützten Stand; er gedeiht in günstig und warm gelegenen Gärten hoher, kalter Obstlagen noch ausgezeichnet, namentlich als Zwergbaum. Überwiegend findet sich diese Sorte in den rauheren klimatischen Gegenden vor.

Frucht groß, langeisförmig, mattgelb, selten ein wenig gefärbt, in kalten Gegenden ziemlich stark und in günstigen Lagen nur mäßig, oft fast gar nicht herostet. Fleisch weiß, saftvoll, schmelzend, eigenartig gewürzt. Gehört zu den feinsten und köstlichsten Herbstbirnen von Mitte Oktober bis Mitte November. Geschätzte Marktf Frucht.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Marie Luise.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Trockener Martin.

(In Nassau Graubirn, Beltens graue Birn und Thalbirn; bei Neuwied Säftcheßbirn und bei St. Wendel Rotbirn.)

Baum kräftig und schön pyramidal wachsend, hoch, groß und alt werdend und sehr fruchtbar. Weil hart im Winter und unempfindlich in der Blüte, kann er auch noch in rauhen Lagen mit bestem Erfolge angepflanzt werden und zwar in Garten, Feld und an der Straße. Auf das Erdreich ist er nicht eigen; doch werden im Lehm Boden die Früchte bedeutend größer als im Sandboden.

Frucht ziemlich mittelgroß, birnförmig, gelbbraun berostet, sonnenwärts freundlich gerötet. Fleisch gelblichweiß, fest, abknackend, süß, ohne merkliches Gewürz. Vorzügliche, beliebte Kochbirn, die sich auch schön dörren läßt. Wird im Dezember lagerreif und hält sich bis Februar und März. Ist zum Essen zu trocken.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Trockener Martin.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Weilersche Mostbirn.

(In ihrer Heimat Baden Krummbirn genannt.)

Baum wächst kräftig, bildet eine hohe Krone und trägt früh und sehr reich. An den Boden stellt er keine besonderen Anforderungen, ja er gedeiht noch ganz vorzüglich auf Plätzen, die im Untergrunde dauernde Feuchtigkeit besitzen und auf denen Apfelbäume an Krebs bald eingehen. Sehr harter, gesunder Straßen- und Feldbaum für die höchsten, rauhesten und dem Winde stark ausgesetzten Lagen.

Frucht klein, rund, grüngelb, punktiert, am Baume unansehnlich. Fleisch gelblichweiß, hart, sehr herb und zusammenziehend mit süßem Beigeschmack, völlig ungenießbar. Weinbirn allerersten Ranges; zeitigt im Oktober und November. — Wegen des schönen, hochgehenden, gesunden Wuchses, der großen Fruchtbarkeit und des hohen Wertes der Frucht für die Obstweinbereitung (indem sie namentlich die Güte des Apfelweines ungemein erhöht) verdient die Weilersche Mostbirn besonders für die Verpflanzung von Straßen die größte Beachtung.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Weilersche Mostbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten“, Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Runde Mundnekbirn.

(Am Main Mollebusch genannt.)

Baum wächst mäßig, wird mittelgroß und trägt bald und sehr voll. Er findet noch in leichten, trockenen Böden von genügender Tiefgründigkeit gedeihliches Fortkommen und kann selbst noch in höheren Gebirgslagen, weil hart im Holz und in der Blüte, mit bestem Erfolge gepflanzt werden. Für Haus-, Obst- und Grasgärten. Pyramiden und Spaliere, zu welchen Formen sich diese Sorte gut eignet, müssen auf Wildling veredelt sein, weil sie auf Quittenunterlage frühzeitig absterben.

Frucht mittelgroß, bauchig eiförmig, zuweilen rundlich, grünlichgelb, manchmal bräunlich gerötet oder sonnenwärts nur mit starken, braunroten Punkten versehen. Fleisch weiß, sehr vollsaftig, butterhaft, von erhabenem, gewürztem Wohlgeschmack. Ganz ausgezeichnete, edle Sommertafelbirn, die auf den Märkten stets Liebhaber findet und schöne Dörrschnitze liefert. (In Frankfurt a. M. z. B. eine Hauptmarkt-Sorte.) Zeitigt im August und hält sich ungefähr 14 Tage lang, wenn vor voller Reife gepflückt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Runde Mundnetzbirn.

Winter-Melis.

Baum wächst nicht stark, ist ziemlich feinholzig, bildet eine mäßig umfangreiche Krone und kommt frühzeitig in Ertrag. An das Erdreich erhebt er keine besonderen Ansprüche und gedeiht sogar noch sehr gut in durchlässigen, dürrstigen, sandreichen Bodenarten. Holz und Blüte sind hart und unempfindlich, so daß die Sorte auch in weniger warmen Gegenden recht vorteilhaft gezogen werden kann; weil die Früchte am Baume fest hängen, kann man ihm auch windige Stellen anweisen. Sehr dankbar als Hochstamm in Haus-, Obst- und Grasgärten. Wird am besten in die Krone anderer Bäume gepfropft. Eignet sich vorzüglich zur Zwergbaumzucht auf Quitte mit Zwischenveredlung auf die Pastorenbirn.

Frucht fast mittelgroß, freiselförmig, grüngelb, rauhschalig, bald mehr, bald weniger mit eigentümlich zersprengtem, zimmtbraunem Roste bedeckt. Stiel verhältnismäßig lang und dünn. Fleisch gelblichweiß, schmelzend, manchmal bloß halbschmelzend, sehr saftreich, süß und zimmtartig gewürzt. Wird gewöhnlich im Dezember genußreif und hält sich bei kühler Aufbewahrung 4—6 Wochen lang. — Verdient als eine sehr schätzenswerte und edele Wintertafelbirn recht häufigen Anbau.

Nach der Natur von W. Müller. Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller. Gera.

Winter-Nelis.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Pastorenbirn.

(Bei St. Wendel Trostebirn; im Westermald Schlangenbirn; in der Wetterau Glockenbirn.)

Baum wächst sehr kräftig, wird groß, hoch- und breitkronig und erweist sich durch regelmäßige, reiche Ernten außerordentlich dankbar. Auf den Boden ist er nicht wählerisch, wenn er nur genügend Feuchtigkeit besitzt. Sein Holz ist gesund und hart und hält auch in rauheren Gegenden noch ziemlich strenge Winter ohne Schaden aus. Die Früchte werden selbst in solchen Verhältnissen noch genießbar; doch gedeiht die Sorte in warmer Lage am besten. Paßt als Hochstamm für Haus-, Obst- und Grasgärten, die der langen, schweren Früchte wegen vor Wind und Sturm hinreichend geschützt sein müssen. Gibt sehr einträgliche, große Spaliere und Pyramiden. — Da die Pastorenbirn mit der Quitte sehr schnell und innig verwächst und auf dieser Unterlage niemals kränfelt, so gebraucht man sie bei mehreren edlen, nicht zu entbehrenden Spalierbirnsorten, welche unmittelbar auf Quitte nicht freudig und kräftig genug treiben wollen, sondern aus übergroßer Tragbarkeit bald eingehen, als Zwischenveredlung, indem man im August dicht am Boden in das Quittenbäumchen ein Auge dieser Sorte einsetzt und dann im nächsten Sommer den aus diesem hervorgewachsenen und bis dahin schon ziemlich hart gewordenen Edeltrieb mit der gewünschten, direkt auf Quitte nicht fortkommenden Sorte etwa 20 cm über der ersten Veredlungsstelle wieder okuliert.

Frucht groß und sehr groß, langeiförmig und auch flaschenförmig, gelbgrün, selten etwas gerötet; Kelch großblättrig und schön sternförmig ausgebreitet. Fleisch gelblichweiß, nicht ganz fein, saftig, etwas zusammenziehend, dabei aber süß und wenig gewürzt. Wird im November und auch später erst genießbar und hält sich auf dem Lager ohne zu welken bis in den März. Für die Tafel noch recht brauchbar; läßt sich gut kochen und schnitzen und wird wegen ihrer Größe und Schönheit auf dem Markte gern gekauft.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Pastorenbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Neue Poiteau.

Baum rasch= und starkwachsend, schön pyramidal, gesund und dauerhaft, früh= und reichtragend. Er gedeiht ebenso gut auf Quitte wie auf Wildling und eignet sich sowohl zur Hochstammkultur in Haus= und Obstgärten, als auch zur Zwergbaumzucht in allen Formen, so daß diese Sorte zu den wichtigsten und brauchbarsten für den Spaliergarten gehört. Hinsichtlich des Bodens ist der Baum nicht eigen, liebt nur etwas Feuchtigkeit.

Frucht ziemlich groß, bauchig, langbirnförmig, grün, in der Reife nicht heller werdend, was für den Verbrauch wohl zu beachten ist, sonnenwärts meistens mehr gelblich, aber ohne Röte. Fleisch grünlichgelb, schmelzend, fein, saftvoll, süß, weinsäuerlich und gewürzt. Sehr wohlschmeckende, köstliche Herbsttafelbirn für Oktober und November; hält sich in reifem Zustande ziemlich lange und fault selten.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Neue Poiteau.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Regentin.

Baum wächst mäßig stark, entwickelt dünne Jahrestriebe und etwas hängende Äste mit ziemlich langem Fruchtholz, ist recht dauerhaft und sowohl auf Wildling als auch auf Quitte sehr fruchtbar. Zur schönen Ausbildung seiner Früchte verlangt er guten, nahrhaften, mäßig feuchten Boden und südliche, warme Lage; in weniger günstigen Verhältnissen werden dieselben nur klein, rissig und später auf dem Lager kaum weich und schmelzend. Als Hochstamm bloß im Garten anzupflanzen. Eignet sich namentlich zur Erziehung von Spindeln (Fuscaux) Spalieren, die an südliche Wandflächen besonders gut gedeihen, und von Kordons; Pyramiden dieser Sorte werden nicht schön.

Frucht mittelgroß, dickbauchig, meist birnförmig, ausnahmsweise auch flaschenförmig, grünlichgelb bis gelb, bisweilen etwas rot gefärbt; Kostpunkte fein und zahlreich; Kostonflüge und zusammenhängender Kost vielfach vorkommend. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von gewürzigem, weinigsüßem Wohlgeschmack. Erhält im Dezember ihre Lagerreife und bleibt bei guter Aufbewahrung genießbar bis Februar und März. Eine hochfeine, köstliche, sich gut haltende Winterbirn für Tafel und Obstmarkt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Regentin.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Leipziger Rettichbirn.

(Heißt auch Grüne und Goldiger Rettichbirn und Ritterbirn.)

Baum zeigt gesundes, ziemlich starkes Wachstum und frühe, überaus reiche Tragbarkeit selbst noch in dürrstigem, leichtem Boden und in den höheren Gebirgslagen. Seine Krone wird hoch und baut sich kugelförmig. Eignet sich zur Anpflanzung in Gärten, auf Baumgütern und Landstraßen.

Frucht klein, rundlich, grünlichgelb, am Baume unscheinbar, Ende August bis Anfang September reifend. Fleisch mattweiß, saftig, schmelzend, süß mit einem eigentümlich herben, angenehmen Beigeschmack. Wenn vor voller Reife gepflückt, hält sie sich 8—14 Tage lang. Bildet in Mitteldeutschland, wo sie weite Verbreitung gefunden hat, eine sehr beliebte und gern gekaufte Markt- und Handelsforte; dient zum Rohgenuß, wie auch zu wirtschaftlichen Zwecken aller Art.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Leipziger Rettichbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Römische Schmalzbirn.

(Gewöhnlich kurzweg Schmalzbirn genannt; heißt in Württemberg Junfersbirn, Jungfernbirn, Weinzapferin, Frauenbirn, Tafelbirn und Frauenschengel.)

Baum wächst in der Jugend stark und lebhaft, bildet eine große, hochgebaute Krone und trägt sehr fleißig. An den Boden ist er weiter nicht anspruchsvoll, als daß er nicht zu trocken und auch nicht zu naß und kalt sein darf. Er paßt für Niederungen, Berglagen und Hochebenen. Hochstamm für Garten und Baumwiese. Gibt prächtige Pyramiden.

Frucht mittelgroß und groß, schön birnförmig mit gefälligen Einbiegungen, gelb und sonnenwärts leuchtend karminrot gefärbt; Stiel lang und gebogen. Fleisch gelblichweiß, ziemlich schmelzend, süß, wenig gewürzhaft, in unreifem Zustande etwas herb. Zeitigt Ende August und auch später; vor voller Reife gebrochen, hält sie sich gegen 14 Tage lang. Weil nicht gleichzeitig reif werdend, ist mehrmaliges Durchpflücken nötig. Zum Rohgenuß noch brauchbar; geht wegen ihrer Schönheit auf dem Markte sehr gut und läßt sich auch gut dörren.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Roemische Schmalzbirn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,“ Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Punktierter Sommerdorn.

(In Oberfranken Spindelförmige Rehbirn und Hofbirn.)

Baum besitzt kräftigen, hochgehenden Wuchs, wird ziemlich groß und trägt früh und regelmäßig fast ein Jahr um das andere. Er findet in jedem einigermaßen feuchten Boden gutes Gedeihen und kann selbst noch in kälteren Gegenden angepflanzt werden. Recht lohnender Gartenbaum; liefert auf Quitte schöne, sehr dankbare Pyramiden.

Frucht mittelgroß, kegelförmig, hellgrün, zuweilen wenig gerötet, zahlreich graubraun punktiert und um Kelch und Stiel berostet. Fleisch ganz weiß, sehr vollsaftig, schmelzend, muskatellerartig gewürzt und süß. Sehr gute Tafel- und Wirtschafts-Birn, die sich besonders auch zum Dörren eignet. Reift im September und Oktober und hält sich, wenn etwas früh abgenommen, etwa 3 Wochen lang.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Punktierter Sommerdorn.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Sparbirn.

(Auch Franzmadame.)

Baum starkwüchsig, etwas hängästig, aber dennoch eine hohe Krone bildend, in feuchtwarmem, tiefgründigem Erdreich bald und recht furchtbar. Sein Holz ist ein wenig empfindlich, weshalb er geschützten Stand verlangt. Als Hochstamm in Haus- und Graßgärten, sowie als Spalier auf Quitte anzupflanzen; letzteres gedeiht auch noch auf der Nordseite von Gebäulichkeiten und Mauern in warmen Obstgegenden und liefert hier schöne, vollkommene Birnen. Verträgt vieles Schneiden nicht gut und leidet häufig vom Birnrost an Früchten und Zweigen.

Frucht mittelgroß, langbirnförmig, stielwärts an einer Seite gewöhnlich eingebogen, grüngelb, mit leichtem, bräunlichrotem Anflug und vielen Rostpunkten und Fleckchen. Stiel lang, bräunlichgrün und oben aufsitzend. Fleisch weiß, saftig, nicht immer völlig schmelzend, von fein säuerlich-süßem und muskatellerartigem Geschmack. Sehr gute Tafel- und ausgezeichnete Marktbirn, die als ansehnlich große Frühbirn stets gern gekauft wird. Zeitigt oft schon ausgangs Juli, meistens Anfang bis Mitte August. Muß vor voller Reife geerntet werden, damit sie sich auf dem Lager länger hält, nicht mehlig wird und besser verschicken läßt.

Nach der Natur von W. Müller, Gera

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera

Sparbirn.

Wildling von Motte.

Baum wächst in der Baumschule kräftig, bildet aber doch eine nur mittelgroße, kugelförmige Krone mit etwas abstehenden Ästen, und erweist sich in nährstoffreichem, gutem, feuchtwarmem Boden und auf geschütztem Stand sehr dankbar; aber selbst noch in hohen Gebirgslagen findet er ein gutes Fortkommen und bringt auch hier bei zusagenden Bodenverhältnissen recht schön ausgebildete Früchte in großer Zahl. Hochstamm für Gärten; kann auch noch als Pyramide und Spalier auf Quitte gezogen werden.

Frucht mittelgroß, rundlich, grüngelb, zahlreich teils fein, teils stark punktiert und rostfleckig, ohne Röte. Stiel kurz und dick. Fleisch grünlichweiß, überfließend von Saft, schmelzend, angenehm süßweinig und gewürzt, in schlechten Sommern aber fade und saftarm bleibend. Wird im Oktober genußreif und dauert den November hindurch. Als Tafel- und Marktbirn recht schätzenswert.

Nach der Natur von W. Müller, Gera.

Lith. Anst. v. Walter Müller, Gera.

Wildling von Motte.

Aus: „Deutsche Kernobstsorten,” Goethe, Degenkolb u. Mertens.

Verlag: A. Nügel, Gera.

Schlußwort.

Beim Erscheinen der ersten Lieferung dieses Werkes erklärte unsere Abteilung, daß sie die Aufsicht und Leitung dieses Werkes übernommen habe. Nachdem nun die letzte Lieferung ausgegeben worden ist und damit das Ganze seinen Abschluß gefunden hat, hält es die Abteilung für angemessen, ihre Ansicht über das Werk auszusprechen.

Von mehreren Seiten wird bemerkt, daß die Abbildungen nicht genug durchgearbeitet seien. Vollkommene Durcharbeitung verlangt aber eine große Zahl von Farbenplatten. Diese verteuern ein Werk ganz erheblich und es wäre nicht möglich gewesen, das vorliegende zu einem so billigen Preise herauszugeben, als dies tatsächlich geschehen ist. Auf diesem letzteren bestanden wir, weil nur durch ein billiges Werk pomologische Kenntnisse in weite Kreise hinausgetragen werden können.

Trotz aller Sorgfalt und umsichtigen Berechnung ist es selbst dem geübtesten Lithographen nicht immer möglich, die Originale, die im vorliegenden Falle als ganz vorzügliche bezeichnet werden müssen, dem Vorbilde getreu wiederzugeben. Das weiß jeder, der schon mit Farbendruck zu tun gehabt hat, und das beweisen alle übrigen derartigen Werke, von denen wohl keines als tadellos bezeichnet werden kann. Vollständige Probedrucke herzustellen, die beim eigentlichen Drucke als Anhalt dienen könnten, ist wegen der damit verbundenen hohen Kosten leider nicht möglich.

So kann auch scharfe Kritik an diesem Unternehmen kleine Mängel aussetzen, die während des Druckes der farbigen Platten entstanden sind. Bei einigen Früchten, wie dem Roten Astrakan, dem Weißen Matapfel und dem Bohnapfel ist das Rot nicht ganz richtig, beim Eiserapfel konnte, was übrigens auch schwierig ist, der blaue Duft nicht genügend wiedergegeben werden, und beim Rakenkopf sind die Punkte etwas zu stark. Den Virginischen Rosenapfel, den Punktierten Sommerdorn und Kolomas Herbstbutterbirn geben die Tafeln nur in der Färbung der Baumreife und nicht in derjenigen der Lagerreife.

Diesen Einwänden gegenüber dürfen wir mit Gewugtuung auf die zahlreichen Anerkennungen hinweisen, die von den verschiedensten Seiten her eingelaufen sind. Einer großen Reihe von Sorten wird das Zeugnis ausgestellt, daß sie überhaupt bis jetzt noch in keinem anderen Werke so naturgetreu und vollendet zur Darstellung gelangten.

Es folgen nun die im Werke enthaltenen Sorten nach ihren Ansprüchen an Boden und Lage, Standort und Erziehungsform, sowie nach der Verwendung der Früchte geordnet. Diese Gruppierungen werden mit Zustimmung der Verfasser dem Werke über die Kernobstsorten des deutschen Obstbaues von R. Goethe, Herm. Degenkolb und Reinh. Mertens entnommen, aus welchem auch die Beschreibungen stammen.

Zusammenstellungen der in dem Werke abgebildeten Kernobstsorten, nach ihren Ansprüchen an Boden, Klima, Lage und Standort, sowie nach der Reifezeit und den Verwendungsarten der Früchte geordnet.

1. Guten, tiefgründigen Boden verlangen:

Äpfel: Alantapfel, Gelber Bellefleur, Großer Bohnapfel, Edelborsdorfer, Gelber Edelapfel, Gravensteiner, Roter Herbstkalvill, Weißer Winterkalvill, Königlicher Kurzstiel, Luifenapfel, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Ananas-Reinette, Champagner-Ritte., Englische Spital-Ritte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Ritte., Graue Herbst-Ritte., Kanada-Ritte., Orleans-Ritte., Gelber Richard, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner, Roter Winter-Taubenapfel.

Birnen: Baronin von Mello, Esperens Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Clairgeaus B. B., Diels B. B., Gellerts B. B., Graue Herbst-B. B., Grumfower B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiamont, Williams Christenbirn, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Sommer-Eierbirn, Forellenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Großer Katzenkopf, Köstliche von Charneu, Kuhfuß, Klapps Liebling, Grüne Sommer-Magdalene, Marie Luise, Regentin, Sparbirn, Beldenzerbirn, Wildling von Motte.

2. In leichtem, dürrtigem Boden gedeihen noch:

Äpfel: Boifenapfel, Charlamowsky, Grüner Fürstenapfel, Kaiser Alexander, Danziger Kantapfel, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Parkers Pepping, Goldgelbe Reinette, Langtons Sondersgleichen.

Birnen: Rote Bergamotte, Napoleons Butterbirn, Ulmer B. B., Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Runde Mundneßbirn, Winter-Melis, Leipziger Kettichbirn.

3. Genügend feuchten Boden verlangen:

Äpfel: Alantapfel, Gelber Bellefleur, Edelborsdorfer, Roter Eiserapfel, Gravensteiner, Roter Herbstkalvill, Weißer Winterkalvill, Königlicher Kurzstiel, Luifenapfel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Ananas-Reinette, Champagner-Ritte., Englische Spital-Ritte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Ritte., Graue Herbst-Ritte., Harberts Ritte., Kanada-Ritte., Karmeliter-Ritte., Landsberger Ritte., Muskat-Ritte., Orleans-Ritte., Gelber Richard, Schöner von Boskoop, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner, Roter Winter-Taubenapfel.

Birnen: Esperens Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Clairgeaus B. B., Diels B. B., Graue Herbst-B. B., Grumfower B. B., Hardenponts Winter-B. B., Kolomas Herbst-B. B., Napoleons B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiamont, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Forellenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Großer Katzenkopf, Köstliche von Charneu, Marie Luise, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Regentin, Punktierter Sommerdorn, Sparbirn, Wildling von Motte.

4. In trockenem Boden gedeihen noch:

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Grüner Fürstenapfel, Kaiser Alexander, Danziger Kantapfel, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Prinzenapfel, Baumanns Reinette, Gaesdonfer Ritte., Goldgelbe Ritte., Langtons Sondersgleichen, Roter Trierischer Weinapfel.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Rote Bergamotte, Amanlis' Butterbirn, Bosc's Flaschenbirn, Gute Graue, Esperens Herrenbirn, Grüne Sommer-Magdalene, Winter-Nelis.

5. Anspruchslos an den Boden find:

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Boikenapfel, Charlamowsky, Grüner Fürstenapfel, Danziger Kantapfel, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Purpurroter Rousinot, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Deutscher Gold-Pepping, Parkers Pepping, Prinzenapfel, Gäsdonker Reinette, Goldgelbe Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter Rtte., Landsberger Rtte., Virginischer Rosenapfel, Schafsnase, Schöner von Boskoop, Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Trierscher Weinapfel, Winter-Zitronenapfel.

Birnen: Rote Bergamotte, Beßelsbirn, Kolomas Herbstbutterbirn, Liegels Winter-B. B., Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Gute Graue, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn, Runde Mundneßbirn, Römische Schmalzbirn.

6. Wärmeres Klima verlangen:

Äpfel: Gelber Bellefleur, Weißer Winterkalvill, Königlicher Kurzstiel, Ananas-Rtte., Englische Spital-Rtte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Rtte., Kanada-Rtte., Orleans-Rtte.

Birnen: Esperens Bergamotte, Clairgeaus Butterbirn, Graue Herbst-B. B., Hardenponts Winter-B. B., Weiße Herbst-B. B., Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Sommer-Eierbirn, Gute Luise von Avranches, Herzogin von Angoulême, Klapps Liebling, Regentin.

7. Rauheres Klima vertragen:

Äpfel: Alantapfel, Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Edelborsdorfer, Charlamowsky, Roter Eiserapfel, Gravensteiner, Kaiser Alexander, Roter Herbstkalvill, Danziger Kantapfel, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Purpurroter Rousinot, Königlicher Kurzstiel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Wintergoldparmäne, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Prinzenapfel, Baumanns Reinette, Champagner-Rtte., Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter-Rtte., Muskat-Rtte., Gelber Richard, Schöner von Boskoop, Langtons Sondersgleichen, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner, Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Winter-Taubenapfel, Roter Trierscher Wein-Äpfel.

Birnen: Rote Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Diels B. B., Grumfower B. B., Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Napoleons B. B., Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Graue, Esperens Herrenbirn, Josephine von Mecheln, Röstliche von Charneu, Kuhfuß, Marie Luise, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn, Winter-Nelis, Leipziger Rettiçbirn.

8. Vor Wind geschützte, wärmere örtliche Lagen beanspruchen:

Äpfel: Alantapfel, Gelber Bellefleur, Gravensteiner, Kaiser Alexander, Weißer Winterkalvill, Geflammtter Kardinal, Prinzenapfel, Ananas-Reinette, Englische Spital-Rtte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Rtte., Kanada-Rtte., Orleans-Rtte., Roter Winter-Taubenapfel.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Amanlis' Butterbirn, Clairgeaus B. B., Gellerts B. B., Graue Herbst B. B., Grumfower B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Vereins-Dechants-Birn, Winter-Dechantsbirn, Forellenbirn, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Großer Azenkopf, Röstliche von Charneu, Klapps Liebling, Grüne Sommer-Magdalene, Marie Luise, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Regentin, Römische Schmalzbirn, Punktierter Sommerdorn, Sparbirn, Wildling von Motte.

9. In rauhen, windigen Lagen gedeihen noch:

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Großer Bohn-Apfel, Boikenapfel, Edelborsdorfer, Charlamowsky, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel, Roter Herbstkalvill, Danziger Kantapfel, Karpentin, Purpurroter Kousinot, Luikenapfel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Wintergoldparmäne, Deutscher Gold-Pepping, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Baumanns Reinette, Champagner-Rtte., Gäsdonfer Rtte., Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Harberts Rtte., Karmeliter Rtte., Landsberger Rtte., Muskat-Rtte., Gelber Richard, Virginischer Rosenapfel, Langtons Sondersgleichen, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner, Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Trierischer Weinapfel.

Birnen: Rote Bergamotte, Behelsbirn, Diels Butterbirn, Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Bosc's Flaschenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Graue, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn, Runde Mundneßbirn, Winter-Nelis, Leipziger Kettichbirn.

10. Für Haus- und Grasgärten als Hochstamm:

Äpfel: Matapfel, Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Gelber Bellefleur, Boikenapfel, Edelborsdorfer, Charlamowsky, Gravensteiner, Kaiser Alexander, Roter Herbstkalvill, Danziger Kantapfel, Königlicher Kurzstiel, Wintergoldparmäne, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Prinzenapfel, Ananas-Reinette, Baumanns Rtte., Champagner-Rtte., Gäsdonfer Rtte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Harberts Rtte., Kanada-Rtte., Karmeliter-Rtte., Landsberger Rtte., Muskat-Rtte., Orleans-Rtte., Gelber Richard, Virginischer Rosenapfel, Schöner von Boskoop, Langtons Sondersgleichen, Roter Stettiner, Roter Winter-Taubenapfel, Winter-Zitronenapfel.

Birnen: Baronin von Mello, Esperens Bergamotte, Rote Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Diels B. B., Gellerts B. B., Graue Herbst-B. B., Grumfower B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Napoleons B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Crassane, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Sommer-Eierbirn, Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Forellenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Graue, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Großer Kakenkopf, Köstliche von Charneu, Klapps Liebling, Grüne Sommer-Magdalene, Marie Luise, Trockener Martin, Winter-Nelis, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Regentin, Leipziger Kettichbirn, Römische Schmalzbirn, Punktierter Sommerdorn, Sparbirn, Wildling von Motte.

11. Für Baumgüter, Felder und Viehweiden:

Äpfel: Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Purpurroter Kousinot, Luikenapfel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Baumanns Reinette, Champagner-Rtte., Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter-Rtte., Schafsnase, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner, Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Trierischer Weinapfel, Winter-Zitronenapfel.

Birnen: Rote Bergamotte, Behelsbirn, Diels Butterbirn, Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Großer Kakenkopf, Kuhfuß, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn, Leipziger Kettichbirn.

12. Für Straßen (Eisenbahnen und Kanäle):

Äpfel: Großer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Karpentin, Purpurroter Kousinot, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Champagner-Reinette, Gäsdonfer Rtte., Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Harberts Rtte., Karmeliter-Rtte., Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Trierischer Weinapfel.

Birnen: Rote Bergamotte, Bezelbirn, Kolomas Herbstbutterbirn, Liegels Winter-B. B., Kuhfuß, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn.

13. für Pyramiden (Busch- und Spindelbäume):

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Gelber Bellefleur, Charlamowsky, Weißer Winterfalvill, Danziger Kantapfel, Königlicher Kurzstiel, Wintergoldparmäne, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Prinzenapfel, Ananas-Reinette, Baumanns Rtte., Champagner-Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter-Rtte., Muskat-Rtte., Orleans-Rtte., Gelber Richard, Virginischer Rosenapfel, Schöner von Boskoop, Langtons Sondersgleichen.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Baronin von Mello, Esperens Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Diels B. B., Gellerts B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Napoleons B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Bosc's Flaschenbirn, Forellenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Köstliche von Charneu, Klapps Liebling, Runde Mundneßbirn, Winter-Melis, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Römische Schmalzbirn, Punktierter Sommerdorn, Wildling von Motte.

14. für Spaliere:

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Weißer Winterfalvill, Wintergoldparmäne, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Baumanns Reinette, Champagner Rtte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Kanada-Rtte., Muskat-Rtte., Orleans-Rtte., Schöner von Boskoop.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Esperens Bergamotte, Amanlis' Butterbirn, Blumenbachs B. B., Clairgeaus B. B., Diels B. B., Graue Herbst-B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Bosc's Flaschenbirn, Forellenbirn, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Klapps Liebling, Marie Luise, Runde Mundneßbirn, Winter-Melis, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Regentin, Wildling von Motte.

15. für Kordons:

Äpfel: Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Charlamowsky, Kaiser Alexander, Weißer Winterfalvill, Wintergoldparmäne, Ribstons Pepping, Ananas-Reinette, Baumanns Rtte., Champagner-Rtte., Große Kasseler Rtte., Kanada-Rtte., Muskat-Rtte., Langtons Sondersgleichen.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Baronin von Mello, Esperens Bergamotte, Blumenbachs Butterbirn, Clairgeaus B. B., Diels B. B., Gellerts B. B., Hardenponts Winter-B. B., Holzfarbige B. B., Napoleons B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Klapps Liebling, Winter-Melis, Neue Poiteau, Regentin.

16. Nach der Reifzeit geordnet:

Äpfel:

Juli bis August: Roter Astrakan, Weißer Astrakan.

August: Virginischer Rosenapfel.

August bis September: Charlamowsky.

September bis November: Prinzenapfel.

Oktober bis November: Graue Herbst-Reinette.

Oktober bis Dezember: Gravensteiner, Kaiser Alexander, Roter Herbstkalvill, Goldgelbe Reinette, Langtons Sondersgleichen, Roter Trierischer Weinapfel.
Oktober bis Januar: Danziger Kantapfel.
Oktober bis Februar: Geflammtter Kardinal.
Oktober bis März: Luifenapfel.
November bis Januar: Weißer Winterkalvill.
November bis Februar: Edelborsdorfer, Wintergoldparmäne, Landsberger Reinette, Gelber Richard.
November bis März: Alantapfel, Gelber Bellefleur, Ananas-Reinette, Goldreinette von Blenheim, Roter Winter-Taubenapfel.
November bis April: Graue französische Reinette, Karmeliter-Ktte.
November bis Juni: Purpurroter Cousinot.
Dezember bis März: Karpentin, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Harberts Reinette, Muskat-Ktte., Weißer Winter-Taffetapfel.
Dezember bis April: Ribstons Pepping, Baumanns Reinette, Gäsdonfer Ktte., Kanada-Ktte., Orleans-Ktte., Schöner von Boskoop.
Dezember bis Mai: Königlicher Kurzstiel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Schafsnase, Winter-Zitronenapfel.
Dezember bis Juni: Großer Bohnapfel, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner.
Januar bis Mai: Boikenapfel.
Januar bis Juli: Roter Eiserapfel.
März bis Juli: Grüner Fürstenapfel, Champagner-Reinette, Große Kasseler Reinette.

Birnen:

Juli: Grüne Sommer-Magdalene.
Juli bis August: Sparbirn.
August: Stuttgarter Gaishirtle, Runde Mundneßbirn.
August bis September: Andenken an den Kongreß, Williams' Christenbirn, Sommer-Eierbirn, Gute Graue, Klapps Liebling.
September: Amanlis' Butterbirn, Holländische Feigenbirn, Leipziger Rettichbirn, Römische Schmalzbirn.
September bis Oktober: Rote Bergamotte, Gellerts Butterbirn, Esperens Herrenbirn, Kuhfuß, Punktierter Sommerdorn.
Oktober: Graue Herbstbutterbirn, Holzfarbige B. B., Kolomas Herbst-B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Gute Luise von Abranches, Köstliche von Charneu, Weilersche Mostbirn.
Oktober bis November: Baronin von Mello, Blumenbachs Butterbirn, Clairgeaus B. B., Grumfower B. B., Napoleons B. B., Bosc's Flaschenbirn, Herzogin von Angoulême, Marie Luise, Neue Poiteau, Wildling von Motte.
November bis Dezember: Diels Butterbirn.
November bis Januar: Liegels Winterbutterbirn, Forellenbirn.
November bis März: Pastorenbirn.
November bis April: Winter-Dechantsbirn.
Dezember bis Januar: Hardenponts Winterbutterbirn, Winter-Melis.
Dezember bis Februar: Regentin.
Dezember bis März: Beßelsbirn, Josephine von Mecheln, Trockener Martin.
Januar bis April: Esperens Bergamotte, Großer Katzenkopf.

17. Tafelobst:

Äpfel: Alantapfel, Roter Astrakan, Weißer Astrakan, Gelber Bellefleur, Edelborsdorfer, Charlamowsky, Gravensteiner, Roter Herbstkalvill, Weißer Winterkalvill, Danziger Kantapfel, Königlicher Kurzstiel, Wintergoldparmäne, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Ribstons Pepping, Prinzenapfel, Ananas-Reinette, Baumanns Ktte.,

Gäsdonker Rtte., Goldgelbe Rtte., Goldreinette von Blenheim, Graue französische Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Harberts Rtte., Kanada-Rtte., Karmeliter-Rtte., Landsberger Rtte., Muskat-Rtte., Orleans-Rtte., Gelber Richard, Virginischer Rosenapfel, Schöner von Boskoop, Langtons Sondersgleichen, Roter Winter-Taubenapfel.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Baronin von Mello, Esperens Bergamotte, Rote Bergamotte, Amanlis' Butterbirn, Blumenbachs B. B., Clairgeaus B. B., Diels B. B., Gellerts B. B., Graue Herbst-B. B., Grumfower B. B., Hardenponts B. B., Holzfarbige B. B., Kolomas Herbst-B. B., Liegels Winter-B. B., Weiße Herbst-B. B., Capiaumont, Williams' Christenbirn, Rote Dechantsbirn, Vereins-Dechantsbirn, Winter-Dechantsbirn, Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Forellenbirn, Stuttgarter Gaishirtle, Gute Graue, Gute Luise von Avranches, Esperens Herrenbirn, Herzogin von Angoulême, Josephine von Mecheln, Köstliche von Charneu, Klapps Liebling, Grüne Sommer-Magdalene, Runde Mundneßbirn, Winter-Nelis, Pastorenbirn, Neue Poiteau, Regentin, Punktierter Sommerdorn, Sparbirn.

18. Wirtschaftsobst:

Äpfel: Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel, Kaiser Alexander, Danziger Kantapfel, Geflamelter Kardinal, Karpentin, Purpurroter Roussinot, Königlicher Kurzstiel, Luikenapfel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Prinzenapfel, Goldgelbe Reinette, Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter-Rtte., Schöner von Boskoop, Langtons Sondersgleichen, Gelber Winter-Stettiner, Roter Stettiner.

Birnen: Rote Bergamotte, Beßelsbirn, Sommer-Eierbirn, Großer Kakentopf, Trockener Martin, Weilersche Mostbirn, Pastorenbirn, Leipziger Kettichbirn, Römische Schmalzbirn.

19. Versandobst:

Äpfel: Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Edelborsdorfer, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel, Gravensteiner, Weißer Winterkalvill, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Wintergoldparmäne, Deutscher Goldpepping, Parkers Pepping, Baumanns Reinette, Graue französische Rtte., Große Kasseler Rtte., Kanada-Rtte., Schöner von Boskoop, Roter Stettiner.

Birnen: Esperens Bergamotte, Diels Butterbirn, Winter-Dechantsbirn, Forellenbirn, Großer Kakentopf, Trockener Martin, Pastorenbirn, Regentin.

20. Durch Größe und Schönheit ausgezeichnet:

Äpfel: Gelber Bellefleur, Boikenapfel, Gravensteiner, Kaiser Alexander, Roter Herbstkalvill, Weißer Winterkalvill, Wintergoldparmäne, Prinzenapfel, Baumanns Reinette, Goldreinette von Blenheim, Harberts Rtte., Kanada-Rtte., Landsberger Rtte., Orleans-Rtte.

Birnen: Andenken an den Kongreß, Clairgeaus Butterbirn, Diels B. B., Gellerts B. B., Holzfarbige B. B., Williams' Christenbirn, Vereins-Dechantsbirn, Bosc's Flaschenbirn, Forellenbirn, Gute Luise von Avranches, Herzogin von Angoulême, Großer Kakentopf, Klapps Liebling, Pastorenbirn.

21. Zur Obstweinbereitung geeignet:

Äpfel: Großer Bohnapfel, Boikenapfel, Edelborsdorfer, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel, Danziger Kantapfel, Karpentin, Purpurroter Roussinot, Königlicher Kurzstiel, Luikenapfel, Brauner Matapfel, Weißer Matapfel, Parkers Pepping, Gäsdonker Reinette, Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Karmeliter-Rtte., Schafsnase, Gelber Winter-Stettiner, Weißer Winter-Taffetapfel, Roter Trierscher Weinapfel.

Birnen: Beßelsbirn, Weilersche Mostbirn.

22. Zum Kochen geeignet:

Äpfel: Großer Bohnapfel, Edelborsdorfer, Roter Eiserapfel, Geflammtter Kardinal, Purpurroter Roussinot, Königlicher Kurzstiel, Luikenapfel, Goldgelbe Reinette, Graue französische Rtte., Graue Herbst-Rtte., Schafsnase.

Birnen: Beßelsbirn, Großer Kakenkopf, Kuhfuß, Trockener Martin, Pastorenbirn.

23. Zum Dörren geeignet:

Äpfel: Boikenapfel, Edelborsdorfer, Geflammtter Kardinal, Karpentin, Königlicher Kurzstiel, Weißer Matapfel, Deutscher Goldpepping, Prinzenapfel, Goldgelbe Rtte., Graue Herbst-Rtte., Große Kasseler Rtte., Harberts Rtte., Langtons Sondersgleichen.

Birnen: Beßelsbirn, Amanlis' Butterbirn, Liegels Winter-B. B., Weiße Herbst-B. B., Holländische Feigenbirn, Bosc's Flaschenbirn, Gute Graue, Gute Luise von Abranches, Großer Kakenkopf, Kuhfuß, Trockener Martin, Runde Mundneßbirn, Pastorenbirn, Römische Schmalzbirn.

24. Zur Kraut-, Latwerge- und Geleebereitung geeignet:

Äpfel: Edelborsdorfer, Graue französische Reinette, Graue Herbst-Rtte.

Birnen: Holländische Feigenbirn, Großer Kakenkopf, Kuhfuß.

25. Zum Einmachen geeignet:

Birnen: Rote Bergamotte, Weiße Herbstbutterbirn, Williams' Christenbirn, Sommer-Eierbirn, Stuttgarter Gaishirtle.

Zu den Zusammenstellungen 1—25 sei bemerkt, daß die Ansichten der mit Obstverwertung sich beschäftigenden Fabriken und Personen über die empfehlenswertesten Sorten noch sehr weit auseinandergehen. Dies liegt wohl daran, daß in den einzelnen Geschäften umfassende Prüfungen der wichtigeren deutschen Obstsorten bis jetzt noch gar nicht oder nur in beschränktem Maße stattgefunden haben, und deshalb ein Vergleich nicht gut angestellt werden kann. Jede Fabrik wird zuerst nach denjenigen Sorten greifen, die sie in der Nähe in größerer Menge aufkaufen kann, ohne sie weit transportieren zu müssen. Ist das Obst in der Nähe nicht geraten, so wendet sich der Fabrikant an das Ausland, um die für seinen Zweck geeignete Ware sicher zu erhalten. Von dort wird ihm der Bezug durch einen wohl organisierten Handel ganz bequem gemacht, während es gerade in dieser Beziehung in Deutschland noch sehr an der Mithilfe des Großhandels fehlt.

So viel dürfte wohl sicher sein, daß es unter den deutschen Obstsorten außer den jetzt in den Prä- und Konserverfabriken gebräuchlichen noch eine ganze Reihe gibt, die sich für solche Zwecke vorzüglich eignen, wie z. B. die Aarer Pfundbirn zum Dörren. Fast jedes Jahr bringt nach dieser Seite hin neue Erfahrungen, die freilich noch der Prüfung in anderen Gegenden bedürfen.

Unter solchen Umständen muß die Frage, welche Obstsorten für den oder jenen Zweck am besten geeignet sind, als eine noch offene behandelt werden. Es bleibt vorbehalten, nach Verlauf einiger Jahre von neuem an diese Frage heranzutreten, da vermutlich bis dahin brauchbare Erfahrungen in größerem Umfange vorliegen.

So möge denn dieses Werk, welches unstreitig zu den besten farbigen pomologischen Darstellungen zählt, die Kenntnis der wichtigsten Kernobstsorten fördern und dadurch dem deutschen Obstbau reichen Nutzen bringen. Das wünschen wir von Herzen.

Für die Obst- und Weinbau-Abteilung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft

Der Vorsitzende: **R. Goethe.**

G.E. STECHERT
& CO.
NEW YORK

G.E. STECHERT
& CO.
NEW YORK